



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**NİĞDE İLİ ÇİFTLİK İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ
ARAŞTIRMASI**

Seyfettin ŞENEL

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. İsa ÖZKAN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK HALK EDEBİYATI ANABİLİM DALI
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BİLİM DALI**

OCAK, 2021



NİĞDE İLİ ÇİFTLİK İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ ARAŞTIRMASI

Seyfettin ŞENEL

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK HALK EDEBİYATI ANABİLİM DALI
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

OCAK, 2021

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmasında; 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 çalışmasında 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.

 Seyfettin ŞENEL

27/01/2021

NİĞDE İLİ ÇİFTLİK İLÇESİ HALK KÜLTÜRÜ ARAŞTIRMASI
(Yüksek Lisans Tezi)

Seyfettin ŞENEL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

Ocak 2021

ÖZET

Bir milleti diğer milletlerden farklı kılan maddi ve manevi tüm unsurlar kültür kavramını oluşturmaktadır. Bu unsurlar zamanla değişim ve dönüşüm yaşayabilmektedirler. İletişimin hızla gelişmesi, kültürü yaşatacak olan bireylerin hayat tarzlarındaki değişiklikler, dünya üzerinde yaşanan olayların milletleri etkilemesi, göç hareketleri kültür unsurlarının zamanla değişmesine ve hatta unutulmasına neden olmaktadır. Bu nedenle, milletlerin kendi kimliklerini oluşturan kültürel unsurların bilimsel yöntemler çerçevesinde derlenmesi ve yazıya aktarılması önem taşımaktadır. Bu gerekçe ile Niğde ili Çitlik ilçesine özgü, halk biliminin araştırma sahasına giren kültür varlıkları derlenmiştir. Yöre ile ilgili yazılı kaynaklardaki bilgiler, kaynak kişilerin hatırlarında olan ve halen yaşatılan kültür öğelerinin bir araya getirilerek gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır. Bu amaçla ilçe merkezinde, köy ve beldelerde ikamet eden 70 kaynak kişiye ulaşılmıştır. Veriler gözlem ve görüşme yöntemi ile toplanmış; ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi ile kayıt altına alınmıştır. Kültür unsurları verilmeden önce bölgenin coğrafi yapısı, tarihî ve beşerî durumuna dair bilgiler verilmiştir. Daha sonra sırasıyla yerleşim yerleri ve halk mimarisi; ekonomisi, mutfağı; ölçme, tartma, hesaplama yöntemleri; giyim ve kuşam şekilleri; halk bilgisi; inanışları, gelenek ve görenekleri; geçiş dönemleri; bayramları; halk edebiyatı ve halk tiyatrosu unsurları; çocuk oyunları anlatılmıştır. Son olarak ise yörenin atasözleri ve deyimleri ile yöreye özgü kelimeler sözlük şeklinde sunulmuştur. Sonuç olarak yöredeki halk kültürü öğelerinin bazılarının yok olmaya yüz tuttuğu; bazılarının ise kısmen yaşatıldığı ve küçük değişikliklere uğradığı veya halen canlı olarak yaşatıldığı tespit edilmiştir.

Bilim Kodu : 31003
Anahtar Kelimeler : Çiftlik, Folklor, Halk Kültürü, Monografi, Niğde
Sayfa Adedi : 223
Tez Danışmanı : Prof. Dr. İsa ÖZKAN
Öğrenci ORCID ID :0000-0002-8576-5437

NİĞDE PROVINCE, ÇİFTLİK DISTRICT PUBLIC CULTURE

(M. Sc. Thesis)

Seyfettin ŞENEL

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY

GRADUATE EDUCATION INSTITUTE

January 2021

ABSTRACT

Material and spiritual elements that make a nation different from other nationalities are the concept of culture. These elements are able to experience change and transformation over time. The rapid development of communication, changes in the lifestyles of the individuals who will experience culture, affecting the nationalities of the events on the Earth, immigration movements are causing culture elements to change and even forgotten. Therefore, it is important to compile and transfer the cultural elements of the nationalities to be compiled and transferred to the article in the framework of scientific methods. With this justification, cultural assets specific to Çitlik district of Niğde province, which are included in the research field of folklore were compiled. It is aimed to bring together the information in written sources about the region and the cultural elements that are in the memory of the source people and which are still alive and to transfer them to future generations. For this purpose, 70 resource people residing in the district center, villages and towns were reached. The data were collected by observation and interview method and was recorded by a voice recorder and a camera. Before cultural elements have been given, information about the geographical structure, history and human status of the region was given. Then settlements and folk architecture; economy, cuisine; measurement, weighing, calculation methods; clothing and dressing styles; public knowledge; their beliefs, traditions and customs; transition periods; holidays; folk literature and folk theater elements; children's games are described, respectively. Finally, the proverbs and idioms of the region; and the words specific to the region were presented in the form of a dictionary. Consequently, it has been determined that some of the folk culture elements in the region are about to disappear; some have been partially kept alive and undergone minor changes or still a live.

Science Code : 31003
Key Words : Çiftlik, Folklore, Folk Culture, Monography, Niğde.
Page Number : 223
Supervisor : Prof. Dr. İsa ÖZKAN
Student ORCID : 0000-0002-8576-5437

TEŞEKKÜR

Çalışmamın başlangıcından sonuna kadar yardımlarını esirgemeyen, bilgi ve tecrübesinden faydalandığım danışman hocam Prof. Dr. İsa ÖZKAN'a; yüksek lisans eğitiminde ders alma şerefine nail olduğum Prof. Dr. Pakize AYTAÇ, Prof. Dr. İbrahim DİLEK, Prof. Dr. Fatma Ahsen TURAN hocalarıma; çalışmamaya kaynaklık eden değerli Çiftlik halkına; derleme çalışmalarına yardımcı olan öğrencilerime; yüksek lisans eğitimim esnasında ve sonrasında desteğini hep hissettiğim arkadaşım İlkur TÜFENKÇİ'ye; çalışmamı daha rahat tamamlayabilmem için iş yükümü azaltan mesai arkadaşlarıma; her aşamada yardıma koşan eşim, hayat yoldaşım Gonca Demirtaş ŞENEL'e şükranlarımı sunarım.

Seyfettin ŞENEL

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET.....	iv
ABSTRACT.....	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLoların LİSTESİ.....	xiv
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	xv
RESİMLERİN LİSTESİ	xvi
HARİTALARIN LİSTESİ	xviii
KISALTMALAR	xix
1. GİRİŞ	1
2. KÖY HAYATI.....	7
2.1. Fizikî, Tarihî Çevre ve Beşerî Durum.....	7
2.1.1. Fizikî Çevre	7
2.1.1.1. Yer özellikleri.....	7
2.1.1.2. Yer altı zenginlikleri.....	11
2.1.1.3. İklim	12
2.1.1.4. Bitki örtüsü	13
2.1.1.5. Akarsular	14
2.1.1.6. Göl ve göletler	15
2.1.2. Tarihî Çevre	16
2.1.3. Beşerî Durum.....	21
2.1.3.1. İdarî durum	21
2.1.3.2. Nüfus	22
2.1.3.3. Eğitim	24

	Sayfa
2.1.3.4. Sağlık.....	26
3. YERLEŞİM TÜRLERİ VE HALK MİMARİSİ	27
3.1. Yerleşim Yerleri-Yerleşim Türleri	27
3.1.1. Konut Tipleri ve Geleneksel Ev Mimarisi.....	27
3.1.2. Konut Yapım Teknikleri.....	29
4. EKONOMİ TÜRLERİ.....	33
4.1. Hayvancılık	33
4.1.1. Bakımı, Beslenmesi, Korunması	35
4.1.1.1. Büyükbaş hayvan bakımı	35
4.1.1.2. Küçükbaş hayvan bakımı	37
4.2. Tarım-Rençperlik.....	38
4.2.1. Ekme, Biçme, Ürün Alma	41
4.3. Tarım ve Hayvancılığa Dair Araç-Gereçleri.....	44
4.4. Dernekler, Kuruluşlar; Dayanışma ve Yardımlaşma	46
4.4.1. Ulaşım Dair Kooperatifler	46
4.4.2. Esnaf Kooperatifleri ve Odaları.....	46
4.4.3. Tarım ve Hayvancılığa Dair Kooperatifler.....	47
4.4.4. Dernekler ve Sivil Toplum Kuruluşları	47
5. FOLKLOR UNSURLARI	49
5.1. Geçiş Dönemleri	49
5.1.1. Doğum	49
5.1.1.1. Hamileliğe dair inanışlar ve tedaviler	49
5.1.1.2. Cinsiyet tahmin etme yöntemleri	50
5.1.1.3. Hamilelik dönemi yasaklar.....	50
5.1.1.4. Doğum	51
5.1.1.5. Doğum sonrası.....	51

	Sayfa
5.1.1.6. Bebek bakımı.....	52
5.1.2. Sünnet	53
5.1.3. Askerlik.....	53
5.1.4. Evlenme	54
5.1.4.1. Kız isteme.....	54
5.1.4.2. Gelin kız giydirme.....	55
5.1.4.3. Gönüllük.....	56
5.1.4.4. Yağlama dağıtma.....	56
5.1.4.5. Bayrak dikme	56
5.1.4.6. Düğünün başlaması	56
5.1.4.7. Bohça götürme ve damat giydirme	57
5.1.4.8. Düğün alayı	57
5.1.4.9. Kına	58
5.1.4.10. Gelinin baba evinden damat evine gelmesi.....	59
5.1.4.11. Güzelleme.....	60
5.1.4.12. Yüz açma	60
5.1.4.13. Düğünlerde yapılan eğlenceler.....	60
5.1.5. Hac	61
5.1.6. Ölüm	61
5.1.6.1. Ölüm öncesi.....	61
5.1.6.2. Ölüm anı	62
5.1.6.3. Ölüm sonrası.....	63
5.2. Halk İnanışları; Törelere, Adetler, Gelenekler, Görenekler	64
5.2.1. İnanışlar	64
5.2.1.1. Hayvanlara ve bitkilere dair inanışlar	64
5.2.1.2. Eşyaya, cisimlere, cansız varlıklara dair inanışlar	65

	Sayfa
5.2.1.3. Zamana, hava olaylarına, gök cisimlerine dair inanışlar....	66
5.2.1.4. İnsanlara dair inanışlar	67
5.2.2. Nazar	69
5.2.3. Diş Bulguru.....	71
5.2.4. Hıdırellez	72
5.2.5. Yağmur Duası.....	72
5.3. Halk Mutfağı	74
5.3.1. Çorbalar	76
5.3.2. Köfteler ve Etli Yemekler.....	77
5.3.3. Dolma ve Sebzeli Yemekler	79
5.3.4. Pilavlar	80
5.3.5. Börekler ve Hamur İşleri	82
5.3.6. Tatlılar.....	83
5.3.7. Süt ve Süt Ürünleri	84
5.3.8. Kışa Hazırlıklar.....	86
5.3.9. Ekmekler.....	90
5.3.10. Av Ürünleri.....	93
5.3.11. Otlar	94
5.3.12. Sofra Adabı.....	96
5.3.13. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler	97
5.4. Ölçme, Tartma, Hesaplama Birimleri; Zaman ve Mesafe Kavramları	98
5.5. Halk Sanatları ve Zanaatları.....	100
5.5.1. Örme ve Dokuma Ürünleri	100
5.5.2. Bitkisel Dokumacılık	108
5.5.3. El Örgüsü ve İşlemeleri	109
5.6. Giyim-Kuşam.....	112

	Sayfa
5.6.1. Erkek Giyimi	113
5.6.2. Kadın Giyimi	113
5.7. Halk Bilgisi	115
5.7.1. Halk Hekimliği	115
5.7.2. Halk Botaniği-Halk Baytarlığı.....	122
5.7.3. Halk Meteorolojisi-Halk Takvimi	125
5.7.3.1. Halk takvimine ve meteorolojisine dair bilgiler ve kavramlar	125
5.7.3.2. Hava olaylarını tahmin etme örnekleri.....	126
5.8. Bayramlar.....	127
5.8.1. Dinî Bayramlar	127
5.8.2. Millî Bayramlar	128
5.9. Dinsel İçerikli İnançlar ve İşlemler.....	128
5.9.1. Ziyaretler, Yatırlar, Türbeler, Mezarlar	128
5.9.2. Fal	132
5.9.3. Ocaklar.....	133
5.10. Halk Edebiyatı	135
5.10.1. Maniler.....	136
5.10.2. Bilmeceler.....	138
5.10.3. Efsaneler	139
5.10.4. Halk Türküleri	141
5.10.5. Ağıtlar	142
5.10.6. Ninniler.....	143
5.10.7. Alkışlar ve Kargışlar.....	144
5.10.7.1. Alkışlar	145
5.10.7.2. Kargışlar	146

	Sayfa
5.11. Halk Tiyatrosu (Geleneksel Tiyatro)	147
5.12. Çocuk Oyunları	149
5.12.1. Muc Oyunu	150
5.12.2. Taş Toprak Oyunu	150
5.12.3. Bu Gelen Bu Gelen Oyunu	150
5.12.4. Apsili Mort (Bocup)	151
5.12.5. Isıklı Haral	151
5.12.6. Mama (Toptan Çomar)	151
5.12.7. Gömmeli Çelik.....	152
5.12.8. Çelik-Çomak.....	152
5.12.9. Pici	153
5.12.10. Dombik (Mucuk)	153
5.12.11. Gücük.....	153
5.12.12. Beş Taş.....	153
5.12.13. Aşık Oyunu	154
5.12.14. İstop	154
5.12.15. Topaç	154
5.12.16. Bilye (Misket).....	155
6. ADLAR	157
6.1. İnsan Adları.....	157
6.1.1. Asıl Adlar.....	157
6.1.2. Lakaplar-Takma Adlar.....	157
6.2. Hayvan Adları.....	159
6.3. Bitki Adları	160
6.4. Yer, Su, Dağ, Köy, Meydan, Cadde, Sokak, Ev Adları.....	161

	Sayfa
7. ATASÖZLERİ VE DEYİMLER	165
7.1. Atasözleri	165
7.2. Deyimler	167
8. YÖREYE AİT KELİMELEK SÖZLÜĞÜ	173
9. SONUÇ	181
KAYNAKLAR	189
EKLER	195
EK-1. Kaynak Kişiler.....	196
EK-2. Fotoğraflar	199
ÖZGEÇMİŞ	223

TABLULARIN LİSTESİ

Tablo	Sayfa
Tablo 2.1. Çiftlik ilçesi ortalama sıcaklıklar	13
Tablo 2.2. Çiftlik ilçesi ormanlık araziler	13
Tablo 2.3. I. tahrir defteri	19
Tablo 2.4. II. tahrir defteri.....	19
Tablo 2.5. III. tahrir defteri	20
Tablo 2.6. I. tahrir defterine göre köy adları	20
Tablo 2.7. Çiftlik ilçesindeki idarî birimler	22
Tablo 2.8. Çiftlik ilçesinin üç yıllık nüfusu	22
Tablo 2.9. Çiftlik ilçesinde yer alan köy ve kasabaların yıllara göre nüfus değişimi.	23
Tablo 2.10. Çiftlik ilçesinde bulunan eğitim kurumları.....	24
Tablo 2.11. İlçe nüfusunun okul türlerine göre mezuniyet durumu.....	25
Tablo 4.1. Canlı hayvan sayısı	34
Tablo 4.2. Hayvansal ürün üretim miktarı	34
Tablo 4.3. Kümes hayvanları sayısı	34
Tablo 4.4. Çiftlik ilçesi tarım alanları miktarı.....	39
Tablo 4.5. Tahıllar ve diğer bitkisel ürünler üretim miktarı	39
Tablo 4.6. Sebze üretimi	40
Tablo 4.7. Meyve ağaçları sayısı ve meyve üretimi.....	40

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. Çiftlik ilçesinin 2006-2019 arası nüfus grafiği	23



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 2.1. Göllü Dağ.....	10
Resim 2.2. Keçiboyduran Dağı.....	10
Resim 2.3. Melendiz Dağı.....	11
Resim 2.4. Uyuz Göleği.....	12
Resim 2.5. Melendiz Çayı ve Çardak Boğazı.....	14
Resim 2.6. Murtaza Barajı.....	15
Resim 2.7. Tepecik Höyük.....	17
Resim 3.1. Kemerli yapı.....	30
Resim 3.2. Hezenli ev.....	31
Resim 4.1. Patates hasadı.....	42
Resim 5.1. Seğ taşı.....	70
Resim 5.2. Kaz eti ve bulgur pilavı.....	78
Resim 5.3. Sulu Köfte.....	79
Resim 5.4. Mercimek (madımak) otu.....	81
Resim 5.5. Tandır ateşinde ve sac üstünde börek yapımı.....	82
Resim 5.6. Kuşburnu marmelatı yapımı.....	88
Resim 5.7. Pekmez yapımı.....	89
Resim 5.8. Ovalıbağ Köyü ekmek yapımı.....	91
Resim 5.9. Yufka ekmek yapımı.....	93
Resim 5.10. Çıtlık.....	94
Resim 5.11. Su marulu.....	95
Resim 5.12. Yemlik otu.....	96
Resim 5.13. Kırklık.....	101
Resim 5.14. Kirmen.....	102

Resim	Sayfa
Resim 5.15. Kolan İpi	103
Resim 5.16. Dırmaç İpi	103
Resim 5.17. İstar tarağı	105
Resim 5.18. Halı makası	105
Resim 5.19. Halı örneğı	107
Resim 5.20. Dokuma çanta	108
Resim 5.21. Yazma oyası.....	110
Resim 5.22. Kanaviçe işleme örneğı	110
Resim 5.23. El örgüsü örneğı.....	111
Resim 5.24. Çorap ve patik örnekleri	111
Resim 5.25. Dantel örnekleri	112
Resim 5.26. Çit.....	113
Resim 5.27. Tepelik	114
Resim 5.28. Göynek.....	115
Resim 5.29. Musalla tekkesi	129
Resim 5.30. Azatlı tekke	130
Resim 5.31. Şeyh Muhlis ve Şeyh Bahattin Türbesi.....	131
Resim 5.32. Çardak köyü Erenler	132

HARİTALARIN LİSTESİ

Harita	Sayfa
Harita 2.1. Niğde ili siyasî haritası.....	7
Harita 2.2. Çiftlik fizikî haritası	8
Harita 2.3. Çiftlik toprak türleri	9
Harita 2.4. Çiftlik eğitim kurumları haritası	25



KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
Akt	Aktaran
ASM	Aile Sağlığı Merkezi
Bkz	Bakınız
cm	Santimetre
dk	Dakika
DLT	Divan-1 Lügatit Türk
Ed.	Editör
g	Gram
İ. Ans.	İslam Ansiklopedisi
KB	Kutadgu Bilig
kg	Kilogram
km	Kilometre
M.Ö.	Milattan Önce
TDK	Türk Dil Kurumu
vb.	ve benzeri

1. GİRİŞ

Kültür kavramı, gelenek ve görenekler gibi sosyal normlar ile inanışlar, dil, edebiyat, tarih giyim-kuşam, mutfak, çocuk oyunları gibi bir milletin maddi ve manevi varlıklarının tümünü kapsar. Mustafa Kemal Atatürk'ün Onuncu Yıl Nutkunda “Az zamanda çok ve büyük işler yaptık. Bu işlerin en büyüğü, temeli Türk kahramanlığı ve yüksek Türk kültürü olan Türkiye Cumhuriyeti'dir”¹ özdeyişinde belirttiği gibi toplulukları millet haline gelmesinde en önemli unsurlardan biri kültürdür. Milletler ise kendisine ait kültür unsurlarını yaşattıkları sürece devlet yapısı içinde varlığını sürdürebilirler.

Teknolojinin gelişmesi, kişiler ve kültürler arasında iletişimin hızlanmasına neden olmuştur. 21. yüzyıla gelindiğinde, iletişim ve kültür alışverişi kontrol edilemez bir hıza gelmiş bulunmaktadır. Dünya kültürlerinin her geçen gün daha fazla benzeştiği, kişilerin toplumların sıradanlaştığı, tek kültürlü bir yapıya doğru evirilmekte olduğumuz görülmektedir. Bu noktada toplumların kültürel hafızasının teminî ve milletlerin kimliklerini koruması önem arz etmektedir. Halk bilimi araştırmaları toplumsal kimliğimizin korunması, gelecek kuşaklara aktarılması amacına hizmet etmektedir. Küreselleşen dünyada, milletlerin varlığını devam ettirebilmeleri için kendi kültürel değerlerini korumaları ve bu değerlerin devamını sağlamaları zorunludur.

Niğde ili Çiftlik ilçesinin halk kültürüne ait unsurların araştırılması konu edinen tezimizde, bölgenin, sosyal hayatı, ekonomisi, halk mutfağı, halk sanatları, halk hekimliği, törenleri, bayramları, kutlamaları, giyimi, inanışları, edebiyatı, oyunları, eğlence biçimleri, canlı ve cansız varlıklara verdikleri adları, atasözleri, deyimleri, yöreye ait sözcükleri gibi halk kültürünü oluşturan öğeler incelenmiştir.

Araştırma alanımız olan Çiftlik ilçesi, Niğde iline bağlı bir ilçedir. Niğde ilinin kuzey-kuzeybatı topraklarını kapsamakta olup, Niğde-Nevşehir- Aksaray illerinin kesişme noktasında yer almaktadır.

Çiftlik'in yerleşim tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Değişik zamanlarda yapılan arkeolojik kazılar, ilçe tarihi hakkında bilgi vermektedir. Göllü Dağ'da yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda Paleolitik döneme dair yaşam izlerine rastlanmıştır

¹Bkz. *10. Yıl Nutku*, <https://www.ktb.gov.tr/TR-96294/10-yil-nutku.html>.

(Kutluyer, 2020: 11). Göllü Dağ buluntularının önemli bir bölümü Orta Paleolitik (MÖ 200.000-40.000) dönemine aittir (Atlı, 2013: 14). Bu bilgiler yöredeki insan yaşam izlerinin M.Ö. 200.000 yıl öncesine kadar gittiğinin birer göstergesidir.

1990 yılında ilçe olan Çiftlik'e bağlı 3 belde, 9 köy bulunmaktadır. Köyler: Kula, Şeyhler, Mahmutlu, Kitreli, Ovalıbağ, Sultanpınar, Çınarlı, Murtaza; Belediyeler ise Divarlı, Bozköy ve Azatlı'dır. İlçe nüfusu 2019'da TÜİK verilerine göre 27.374'dür.

İç Anadolu Bölgesi'nin Orta Kızılırmak Bölümünde yer alan Niğde iline bağlı olan Çiftlik ilçesinin güneyinde yöreye adını veren volkanik Melendiz Dağı (2963 m.), güneybatısında volkanik Keçiboyduran Dağı (2424 m.), batısında volkanik Küçük ve Büyük Hasan Dağı, kuzeyinde volkanik Göllü Dağ (2172 m.) yer alır. Dağların bir çanak gibi çepeçevre sardığı alanın ortasındaki verimli düzlük Melendiz Ovası olarak adlandırılmaktadır. Bu verimli arazi, ilçenin en önemli geçim kaynağı olan patates üretimine oldukça elverişlidir. Azatlı, Asmasız ve Sultanpınar'dan doğan derelerin birleşerek oluşturduğu Melendiz çayı, ilçenin sulama ihtiyacına cevap vermektedir. Melendiz çayı ilçeden geçerek İhlara Vadisine ulaşmaktadır.

Çalışmamızda Çiftlik ilçesine özgü, halk bilimin araştırma sahasına giren kültür varlıkları derlenmiştir. Yöre ile ilgili yazılı kaynaklardaki bilgiler, kaynak kişilerin hatırlarında olan ve halen yaşatılan kültür öğelerinin bir araya getirilerek gelecek kuşaklara aktarılması amaçlanmıştır

Halk kültürü araştırmaları; belirli bir yöreye ait halk kültürü unsurlarının derlenmesini içermektedir. Bu araştırmalar ile yöre halkı tarafından genel olarak bilinen ancak yazıya aktarılmamış olan kültür unsurları, bilimsel araştırma süreçlerinden geçirilerek sistemli bilgi haline getirilmektedir. Bu sayede geçmiş ile gelecek arasındaki bağ kurulabilmektedir. Bu amaçla yöreye ait şu çalışmalar yapılmıştır:

Baylak (2006) "*Fiziki Coğrafya Açısından Melendiz Havzası'nın İncelenmesi*" isimli yüksek lisans tezinde bölgenin jeolojik, jeomorfolojik, iklim, hidrografik, toprak yapısı ve bitki örtüsü özelliklerinden bahsetmiştir.

Akgümüş (2007) "*Niğde İli Çiftlik İlçesinin Sosyo-Ekonomik ve Kültürel Yapısı*" isimli yüksek lisans tezinde, ilçenin tarihinden; sosyo-ekonomik durumundan; "Kültürel Yapısı" bölümünde ise doğum, ölüm, evlenme, askerlik, hac gibi geçiş dönemlerinden; halk mutfağından, halk edebiyatı örneklerinden ve dil özelliklerinden bahsetmiştir.

Polat (2007) “*Türk Kültüründe Yağmur Duası (Azatlı Kasabası Örneği)*” isimli makalesinde, Azatlı beldesinin de yapılan yağmur duası geleneğinden bahsetmiştir.

Doğan (2007) “*Azatlı Beldesi (Niğde-Çiftlik) Beşerî Coğrafyası*” isimli yüksek lisans tezinde beldenin coğrafi yapısı, beşerî ve ekonomik durumunu anlatmıştır. “Kültürel Hayat” bölümünde ise beldenin geçiş dönemi adetlerinden; edebiyat ürünlerinden, dil özelliklerinden kısaca bahsetmiştir.

Altın (2008) “*Melendiz ve Keçiboyduran Dağları’nda Yanlış Arazi Kullanımının Vejetasyon Dağılışı Üzerindeki Etkileri*” isimli makalesinde, yörenin coğrafi durumundan ve arazi özelliklerinde bahsetmiştir.

Atlı (2013) “*Kaletepe Obsidiyen Atölyesi Kazısı ve Göllü Dağ Obsidyen Projesi*” isimli bildirisinde, yöredeki en eski yaşam izlerinin olduğu Göllü Dağ’ a dair bilgiler vermiştir.

Duman (2015) “*Melendiz Dağı Yayla Obaları Mimarisi*” isimli yüksek lisans tezinde Melendiz Dağı’nda yapılan yaylacılık faaliyetlerinden, yaylacıların kaldığı konut türlerinden ve mimarinden bahsetmiştir.

Polat (2015) “*Melendiz Dağı’nda Ateşle İlgili İnanışlar*” isimli araştırmasında, yöredeki ateşe dair inanışları, geçiş dönemlerindeki inanışlar ve diğer durumlardaki inanışlar başlıkları altında vermiştir.

Soysaldı ve Parapaş (2015) “*Niğde Halı Pazarında Farklı Bir Melendiz Halısı*” isimli makalelerinde, Çiftlik ilçesinin coğrafi özelliklerinden ve yörede dokunan halının özelliklerinden bahsetmişlerdir.

Topal (2016) “*Kutlu Hoca Zaviyesi ve Yerinin Tespiti Üzerine*” isimli makalesinde, Kitreli köyünde yer alan ve halkın “Çingiri Dede” dediği Kutlu Hoca’ya ve onun zaviyesine dair bilgiler vermiştir.

Toroğlu (2006) “*Niğde İli Yerleşmeleri ve Lokasyon Planlaması*” isimli doktora tezinde Neolitik döneme dair ilçedeki yerleşim yerleri olan Güllü Dağ’ın batı yamacında yer alan İlbiz Obsidyen atölyesi, Kitreli buluntu yeri, Gavurharmanı buluntu yeri ve Divarlı Höyüğü’nden bahsetmiştir.

Falay (2019) “*Kırsal Bir Yerleşmenin Ortaya Çıkışı ve Değişim Sürecinin Etnoarkeolojik Bir Yaklaşımla Araştırılması: Niğde-Murtaza Köyü*” isimli doktora

tezinde Melendiz bölgesinin coğrafyasından; Murtaza köyünün tarihinden, nüfusundan, ekonomik özelliklerinden ve mimarisinden bahsetmiştir.

Erhan Bıçakçı, Tepecik Höyük ile ilgili olarak 2000 yılından başlayarak 2015 yılına kadar kadarki kazı çalışmalarını “*Tepecik- Çiftlik Kazı Çalışmaları*” başlığı altında yayımlamıştır. “*Tepecik-Çiftlik. Neolitik Çağ (2002)*” isimli makalesinde ve “*Tepecik Höyük (2013)*” bildirisinde höyüğe dair bilgiler vermiştir.

Yapılan çalışmalar incelendiğinde Çiftlik ilçesine ait kültür araştırmalarının yetersiz olduğu tespit edilmiştir. Yapılan bu araştırma ile ilçedeki halk kültürüne ait unsurlar ayrıntılı şekilde incelenerek alan yazındaki eksikliği gidermeye katkı sağladığı düşünülmüştür.

Ekici (2004) halk bilgisi ürünlerinin yaratılıp yaşatıldığı yeri, “alan” olarak tanımlamıştır (25). Yapılan bu çalışmada gözlem, görüşme ve örnek olay inceleme yöntemleri kullanılmış, halk bilgisi ürünleri ve yöreye alakalı yazılı kaynaklar araştırılmıştır.

Kaynak kişiler, yöreyi bilen kişilerden referanslar alınarak tespit edilmiş; geçerli bilgiler elde edebilmek amacıyla aynı köy ve beldeden farklı kaynak kişiler ile görüşülmüştür. Gözlem yönteminde “doğal gözlem”; görüşme yönteminde ise “yönlendirilmiş ve yönlendirilmemiş görüşme” yöntemleri kullanılmıştır. Derlemeler sırasında ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi hazır bulundurulmuş, ürünler en doğru şekilde kaydedilmiştir.

Yazılı kaynaklardan yararlanırken süreli ve süresiz yayınlardan, konu ile alakalı tezlerden, resmi kurum sitelerinden faydalanılmıştır. Araştırmaya katılan katılımcıların, görüşme sorularına içtenlikle ve doğru cevaplar verdikleri, verilen cevapların yöreye ait kültürü yansıttıkları varsayılarak, araştırma alanı Çiftlik ilçesi ve ilçeye bağlı üç belde ve dokuz köy ile sınırlı tutulmuştur.

Alan araştırması sırasında derlenen ürünler ilk önce plan çerçevesinde tasnif edilmiş, sonra yazıya geçirilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde ilçenin fizikî çevresini içeren yeryüzü özellikleri, yer altı zenginlikleri, bitki örtüsü, iklimi, akarsu ve gölleri; tarihî, beşerî durumunu gösteren nüfus, eğitim ve sağlık bilgileri, yazılı kaynaklar ve internet kaynaklarından yararlanılarak aktarılmıştır. Üçüncü bölümde ilçedeki yerleşim yerlerinin özelliklerinden, konut tipleri ve geleneksel ev mimarisinden, konut yapım

tekniklerinden kaynak kişiler ve ilgili yazılı kaynaklardan yararlanılarak bahsedilmiştir.

Dördüncü bölümde ilçenin ekonomisi hakkında kısa bilgi verildikten sonra önemli bir geçim kaynağı olan hayvancılığa dair istatistikî bilgiler verilmiş, büyükbaş ve küçükbaş hayvan bakımından bahsedilmiştir. Bölümünün ikinci kısmında tarıma dair istatistikî bilgiler verildikten sonra ilçede yapılan tarımsal faaliyetlerin ekip, biçme ve ürün alma yöntemleri anlatılmış, son olarak da tarım ve hayvancılıkta kullanılan araç gereçlerden bahsedilmiştir. Bölümün üçüncü kısmında, ilçede yer alan dernek, kooperatif ve sivil toplum kuruluşlarının bilgileri verilmiştir.

Halk mutfağı bölümünde yöre mutfağı ele alınmış, yöreye özgü yemeklerin yapımı anlatılmış, sofrada kullanılan araç ve gereçlerden bahsedilmiştir. Beşinci bölümün ikinci kısmında yörenin ölçme, tartma, hesaplama birimleri; zaman ve mesafe kavramlarından bahsedilmiştir.

Halk sanatları ve zanaatları bölümünde yörenin örme ve dokuma ürünleri; bitkisel dokuma, el örgüsü ve işlemlerinin bilgileri üzerinde durulmuştur. Giyim ve kuşam başlığında yörenin erkek ve kadın giyimine değinilmiştir. Halk bilgisi bölümünde yöredeki halk hekimliği, halk baytarlığı ve botaniği, halk meteorolojisi ve takvimi üzerinde durulmuştur.

Beşinci bölümün altıncı kısmında halk inanışları; nazar, diş buğdayı, hıdırellez kutlamaları ve yağmur duasına dair bilgiler verilmiştir. Geçiş dönemleri bölümünde doğum, sünnet, askerlik, evlenme, hac ve ölüm ile ilgili yapılan etkinlikler, inanışlar, uygulamalar kaynak kişilerden toplanarak yazıya geçirilmiştir.

Beşinci bölümün sekizinci kısmında dinî bayramlar ve millî bayramlarda yapılan faaliyetlere dair bilgiler aktarılmıştır. Bölümün dokuzuncu kısmında yörenin ziyaret yerleri, yatırlar ve türbelerine; fal bakma yöntemlerine, ocak kültürüne değinilmiştir. Halk edebiyatı bölümünde, yörenin mâni, bilmece, efsane, türkü, ağıt, ninni, alkış ve kargışları derlenerek aktarılmıştır.

Beşinci bölümün on birinci kısmında yörede çeşitli günler ve etkinliklerde oynanan halk tiyatrosu ürünleri tespit edilerek paylaşılmıştır. On ikinci kısmında yörede oynanan çocuk oyunları, bu oyunların oynanma şekilleri üzerinde durulmuştur.

Altıncı bölümde ad verme geleneği, asıl adlar ve lakaplar; hayvan ve bitki adları, yerleşim yerlerinin adları ve hikâyeleri ele alınmıştır. Yedinci bölümde sözlü kültürde yer alan atasözleri ve deyimleri tespit edilerek yazıya geçirilmiştir.

Sekizinci bölümde derlemeler sırasında tespit edilen ve yörenin dil özelliklerini yansıtan sözcükler, sözlük hazırlanarak verilmiştir. Dokuzuncu bölümde tez çalışması kapsamında derlenen bilgilerden yola çıkılarak sonuç kısmı oluşturulmuştur.

Çalışmada yararlanılan basılı kaynaklar soyadlarına göre alfabetik olarak, internet kaynakları erişim tarihi bilgisi verilerek ve alfabetik şekilde kaynakça başlığı altında verilmiştir. Ekler kısmınının Ek-1 bölümünde kaynak kişilerin künyeleri, Ek-2 kısmında ise yörenin kültürel ve folklorik fotoğrafları paylaşılmıştır.

2. KÖY HAYATI

2.1. Fizikî, Tarihî Çevre ve Beşerî Durum

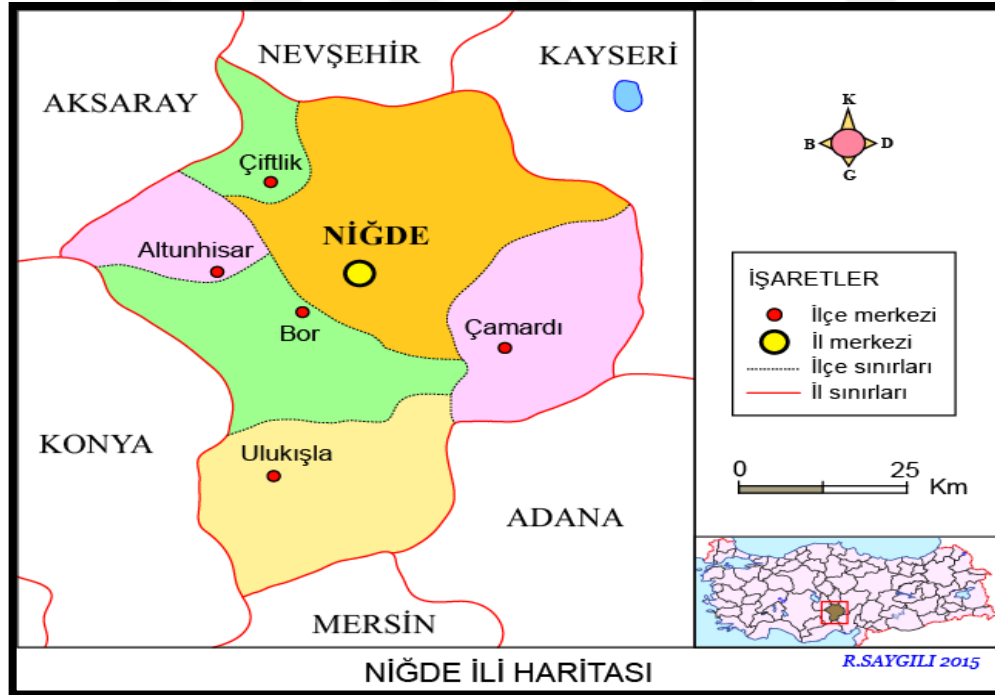
Tezin ikinci bölümünde, Çiftlik ilçesinin fizikî ve coğrafi özellikleri, tarihî ve beşerî durumu hakkında bilgi verilmiştir.

2.1.1. Fizikî Çevre

Çiftlik ilçesinin yer özellikleri, toprak yapısı, yeraltı zenginlikleri, bitki örtüsü, iklim, akarsular göller ve göletler fizikî çevre başlığı altında anlatılmıştır.

2.1.1.1. Yer özellikleri

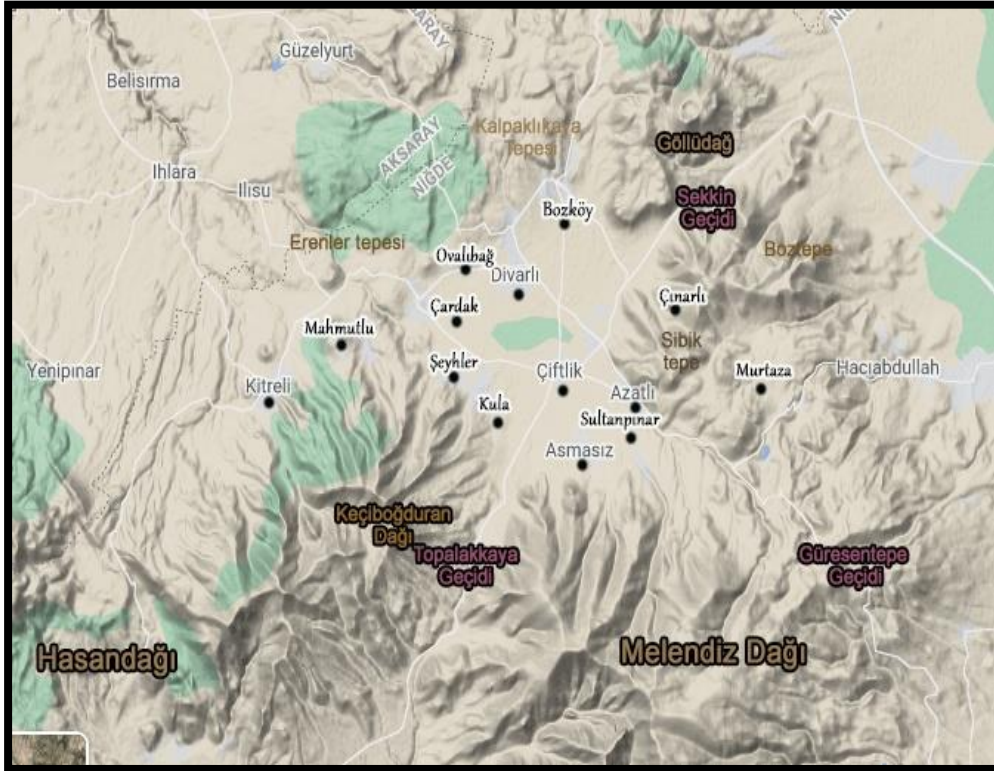
İç Anadolu Bölgesi'nin Orta Kızılırmak Bölümünde yer alan Niğde iline bağlı olan Çiftlik ilçesi, Niğde ilinin kuzey–kuzeybatı topraklarını kapsamakta olup, ilçe konumu itibariyle Niğde, Aksaray ve Nevşehir arasında yer almaktadır. Aksaray'a 63 km, Nevşehir'e 84 Km, Niğde il merkezine uzaklığı 65 km'dir. İlçenin güneyinde Niğde merkez ilçesi; güney batısında Altunhisar ilçesi, batısında ve kuzey batısında Aksaray; doğusunda ve kuzeyinde ise Niğde merkez ilçesi yer almaktadır.



Harita 2.1. Niğde ili siyasi haritası

Kaynak: www.milliyet.com.tr

Çiftlik ilçesi dağlık bir bölgedir. İlçenin güneyinde yöreye adını veren volkanik Melendiz Dağı (2963 m.), güneybatısında volkanik Keçiboyduran Dağı (2424 m.), batısında volkanik Küçük ve Büyük Hasan Dağı, kuzeyinde volkanik Göllü Dağ (2172 m.) yer alır. Dağların ortasında da Melendiz ovası yer almaktadır. Bölgenin komşu il ve ilçelere ulaşımı geçitlerle sağlanmaktadır. Güresentepe Geçit'i ile Melendiz Dağı aşılarak Niğde'ye; Sekkin Geçit'i ile Niğde-Nevşehir yoluna; Topalakkaya Geçit'i ile Altunhisar ilçesine, Sivrihisar Geçit'i ile Güzelyurt ve Aksaray'a bağlanılmaktadır². İlçe merkezinin rakımı 1555 metredir.



Harita 2.2. Çiftlik fizikî haritası

Bölgenin jeolojik yapısı incelendiğinde genel olarak Arap-Afrika levhaları ile Anadolu levhaları arasındaki kıta-kıta çarpışması sonucu Üst Miyosen'den Pliyosen'e kadar kesintili olarak devam eden volkanik ve lav ürünleri kendini göstermiştir (Doğan, 2007: 7). 587 kilometre kare olan Çiftlik ilçesi arazi yapısının oluşumu ve toprak yapısı şu şekildedir:

I. ve II. Jeolojik zamanlarda oluşmuştur. Zamanla tektonik ve dış olaylar neticesinde yüksekliğini kısmen kaybetmiştir. Arazinin yaşı eski olmasına

²Bkz. Ek-2, fotoğraf: 14-15-42.



Resim 2.1. G?llü Dağ



Resim 2.2. Keçiboyduran Dağı



Resim 2.3. Melendiz Dağı

2.1.1.2. Yer altı zenginlikleri

Ovalıbağ, Bozköy ve Divarlı'da diatomit³; Kitreli ve Göllüdağ'da pomza⁴; Göllüdağ'da perlit⁵ madenleri çıkarılmaktadır (Niğde, 1997: 84).

Çiftlik ilçesinin etrafında sönmüş volkanların bulunmasından dolayı halk arasında şifalı su denilen sıcak su kaynakları ve kükürtlü sular yer almaktadır. En bilinen şifalı su kaynağı ise ilçe merkezine 15 km uzaklıkta yer alan Kitreli köyündeki “Uyuz Gölüğü”dir.⁶ Kitreli köyünün güneyinde yer alan gölette herhangi bir tesis yer almamaktadır. Suyun çıktığı yer taşlar ile çevrilmiş olup mantar kaşıntı gibi cilt hastalıklarına iyi geldiği söylenmektedir (KK: 29, 30).

³Diatomit, volkanik aktivitelerin fazla olduğu yörelerde bulunan tatlı ve tuzlu su haznelerinde fotosentez olayının yoğun olarak gerçekleştiği sığ (0-35 m) derinliklerde yaşayan tek hücreli alg türü olan diatome iskeletlerinin yanı sıra kil, kum, volkanik kül ve diğer organik kalıntılardan oluşan bir kayadır (<https://www.mta.gov.tr/>).

⁴Pomza, boşluklu, süngerimsi, volkanik olaylar neticesinde oluşmuş, fiziksel ve kimyasal etkenlere karşı dayanıklı, gözenekli camsı volkanik bir kayadır (<https://www.mta.gov.tr/>).

⁵Perlit asidik karakterli volkanik bir camdır. Perlit ismi bazı perlit tiplerinin kırıldığında inci parlaklığında küçük küreler elde edilmesi nedeni ile inci anlamına gelen perle kelimesinden türetilmiştir (<https://www.mta.gov.tr/>).

⁶ Uyuz Gölüğü, III. derece doğal sit alanı ilan edilmiştir, bkz. korumakurullari.ktb.gov.tr.

Sultanpınar köyünde Kükürt denilen mevkiye de acı su diye tabir edilen yer altı suyu çıkmaktadır. Suyun kaşıntıya iyi geldiği söylenmektedir. Yine Sultanpınar köyünde “Sıtma Pınarı” denilen suyun da sıtma hastalığına iyi geldiği söylenmektedir (KK: 39, 40, 41).



Resim 2.4. Uyuz Gölgeği

2.1.1.3. İklim

Coğrafi konumundan kaynaklı olarak Çiftlik ilçesinde karasal iklim hâkimdir. Yükseltisinin fazla olması ve etrafında yüksek dağların olmasından dolayı kışlar sert geçer. Kış aylarında ortalama sıcaklık sıfırın altında; yaz aylarında ise ortalama sıcaklık 20 derecenin üstünde seyrederek. Yaz ayları ilçenin yağış açısından en kurak aylardır. Yağışlar en fazla kış ve bahar aylarında meydana gelmektedir. Aşağıdaki tabloya bakıldığında da karasal iklimin belirgin bir şekilde yaşandığı görülmektedir.

NİĞDE	Ocak	Şubat	Mart	Nisan	Mayıs	Haziran	Temmuz	Ağustos	Eylül	Ekim	Kasım	Aralık	Yıllık
Ölçüm Periyodu (1935-2019)													
Ortalama Sıcaklık (°C)	-0.3	1.1	5.0	10.5	15.1	19.1	22.4	22.3	18.0	12.4	6.5	1.8	11.2
Ortalama En Yüksek Sıcaklık (°C)	4.8	6.4	10.9	16.7	21.4	25.6	29.3	29.5	25.6	19.6	12.9	7.0	17.5
Ortalama En Düşük Sıcaklık (°C)	-4.6	-3.4	-0.2	4.3	8.4	11.8	14.7	14.5	10.3	5.9	1.1	-2.5	5.0
Ortalama Güneşlenme Süresi (saat)	3.7	4.8	5.8	6.9	8.4	10.3	11.5	11.2	9.8	7.2	5.3	3.6	88.5
Ortalama Yağışlı Gün Sayısı	10.9	10.4	11.3	11.2	11.9	6.9	1.8	1.5	2.9	6.6	7.5	10.8	93.7
Aylık Toplam Yağış Miktarı Ortalaması (mm)	35.4	33.2	35.6	41.9	48.7	27.9	5.2	6.6	10.5	26.9	31.2	41.4	344.5
Ölçüm Periyodu (1935-2019)													
En Yüksek Sıcaklık (°C)	18.6	20.5	26.4	30.8	33.0	35.0	38.5	38.5	35.1	32.0	25.0	21.2	38.5
En Düşük Sıcaklık (°C)	-25.6	-24.2	-23.9	-6.9	-2.6	3.5	6.6	6.5	-0.7	-6.2	-19.5	-24.0	-25.6

Tablo 2.1. Çiftlik ilçesi ortalama sıcaklıklar

Kaynak: Meteoroloji Genel Müdürlüğü

2.1.1.4. Bitki örtüsü

İç Anadolu Bölgesi'nde yer alan ilçede hâkim bitki örtüsü bozkırdır. Göllü Dağ'ın batı yamaçlarında, Keçiboyduran Dağı'nın kuzey yamaçlarında, Azatlı beldesinin doğusunda, Çınarlı köyünde, Ovalıbağ köyünün kuzeyinde meşelik alanlar yer almaktadır. Göllü Dağ yamaçlarında meşeliklerin yanında az da olsa ardıç ağaçları da yer almaktadır. Çiftlik ilçesinde yer alan bitki örtüsüne ilişkin veriler aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

	KURU ORMAN (ha)			BALTALIK ORMAN (ha)		
	NORMAL	BOZUK	TOPLAM	NORMAL	BOZUK	TOPLAM
	2.922,8	1.689,2	4.612	374,8	9.886,5	10.261,3
GENELTOPLAM						14.873,3

Tablo 2.2. Çiftlik ilçesi ormanlık araziler

Kaynak: Niğde İl Gelişim Planı

Çiftlik ilçesinin yüz ölçümü 58700 ha (587 km²)'dir. İlçenin orman varlığı toplam arazinin %25,33'üne denk gelmektedir.

2.1.1.5. Akarsular

Batısı, güneyi ve doğusu yüksek dağlar ile çevrili olan ilçe akarsu bakımından zengindir. İlçedeki akarsular ilçenin güneyinde yer alan Melendiz Dağı'ndan ve batısında yer alan Keçiboyduran Dağı'ndan doğar.

İlçenin en önemli akarsuyu Melendiz Çayı'dır. Melendiz Çayı, Asmasız Çayı, Sekiler Dere ve Göğüs Deresi'nin Çardak köyünde birleşmesiyle oluşan bir akarsudur. İlçenin batısındaki Çardak Boğazı'ndan Ihlara Vadisi'ni geçerek Aksaray içinden Tuz Gölü'ne dökülür.



Resim 2.5. Melendiz Çayı ve Çardak Boğazı

Asmasız Çayı, Melendiz dağından doğar Asmasız mahallesinden ve Çiftlik içinden ilerleyerek Çardak köyünde diğer dereler ile birleşir.

Sekiler Dere, Sultanpınar köyünün üstünde doğar, Çiftlik ilçe merkezinden geçerek Çardak köyünde diğer dereler ile birleşir. Yağlı Dere, Sekiler Dere'yi besleyen önemli sularındandır⁷.

⁷Bkz. Ek-2 Fotoğraf:21.

Göğüs Dere'si, İtuyutmaz Tepe'sinin eteklerinde yer alan Bingöl pınarından doğar, Azatlı beldesinin içinden, Divarlı beldesinin güneyinden Çardak köyüne doğru akar.⁸ Karanlık Dere, İtuyutmaz Tepesi'nden doğar Murtaza köyünden Misli Ovası'na akar. Kükürt Dere, Kitreli köyünün güneydeki Keçiboyduran Dağı'ndan doğar, Melendiz Çayı'na karışır.

2.1.1.6. Göl ve göletler

İlçede tek doğal göl Göllü Dağ krater gölüdür. Sulama ve taşkın önleme amacıyla ilçedeki akarsular üstünde setler kurularak oluşturulmuş yapay göller ise şunlardır:

Murtaza Gölet'i: Karanlık Dere üzerinde 1986 yılında inşasına başlanıp 1993 yılında biten baraj ile oluşmuştur (Falay, 2019: 54).



Resim 2.6. Murtaza Barajı

Azatlı Gölet'i: Göğüs Deresi üzerinde yapılmış ve 1985 yılında hizmete açılmıştır (Doğan, 2007: 150).

Azatlı Barajı Gölet'i: Göğüs Deresi üzerinde ve 1985 yılında yapılan Azatlı Gölet'inin bir km kadar yukarısında yer alır. Baraj göleti 2015 yılında su toplamaya başlamıştır.⁹

Çiftlik-Asmasız Gölet'i: Çiftlik- Altunhisar yolu üzerinde yer alır.

⁸Bkz. Ek-2 Fotoğraf:43.

⁹Bkz. Ek-2 fotoğraf:20.

2.1.2. Tarihi Çevre

Çiftlik ilçesinde yapılan arkeolojik çalışmalar, yöredeki yaşamın Paleolitik döneme dayandığını göstermektedir. İlçede tarih öncesine dair yerleşim yerleri; Göllü Dağ, Tepecik Höyüğü, Divarlı Höyüğü, Tömbecik Höyüğü, Gavurharmanı buluntu yeri, Kitreli buluntu yeri ve İlbiz obsidyen atölyesidir.¹⁰

Paleolitik Çağ: Paleolitik kavramı, 1865 yılında J. Lubbock tarafından Eski Taş Çağ'ını ifade etmesi için kullanılmış bir kavramdır. İnsanların daha küçük gruplar halinde yaşadığı ve avlanmak için taşlardan silah yaptığı dönemdir (Yalçınkaya, 2009: 1). Göllü Dağ'da yapılan arkeolojik çalışmalar sonucunda Paleolitik döneme dair yaşam izlerine rastlanmıştır (Kutluyer, 2020: 11).¹¹ Bölgede obsidyen taşının bulunması ve bu dönemde taşın önemli bir işlevinin olmasından dolayı insanlar bu bölgede yaşamıştır.

Göllü Dağ buluntularının önemli bir bölümü Orta Paleolitik dönemine (M.Ö. 20000-40000) aittir (Atlı, 2013: 14). Bu bilgiler yöredeki yaşam izlerin Orta Paleolitik döneme, yani M.Ö. 200.000 yılına kadar uzandığını göstermektedir.

Neolitik Dönem: Neolitiğin sözcük anlamı Yeni Taş Devri'dir. Bu sözcük ilk olarak J. J. Worsae tarafından 1851 yılında, taşın yongalanarak biçimlendirilmesi ile sürtülerek biçimlendirilmesi arasındaki dönemseldir ayrımı vurgulamak amacıyla ortaya atılmıştır (Özdoğan, 2012: 46). İnsanların avcılık ve toplayıcılıktan üretime geçtiği bu dönemde (M.Ö. 9000-7000) Göllü Dağ'da ticaretin izlerine rastlanılmıştır. Bölgeden çıkarılan obsidyen taşları Anadolu'ya, Yakın Doğu'ya ve Kıbrıs'a gönderilmiştir (Atlı, 2013: 15).

Neolitik Çağa ait ilçedeki önemli yerleşim yerlerinden bir diğeri ise Tepecik Höyüğü'dür. Höyük, ilçe merkezinin doğusunda, Çiftlik –Azatlı yolu üzerinde yer almaktadır. İlk defa 1966 yılında I.A. TODD tarafından tespit edilen höyükte, 2000 yılında Erhan Bıçakçı ve Erol Faydalı başkanlığında kazı çalışmalarına başlanmıştır (Kutluyer, 2020: 17). M.Ö. 7000-6000 yılları arasında yerleşmenin olduğu höyüğün etrafının göl olduğu ve yerleşimin göl kıyısına kurulduğu anlaşılmıştır. Yapılan

¹⁰ Tepecik Höyüğü, Divarlı Höyüğü ve Ovalıbağ Köyü'ndeki Tömbecik Höyüğü I. derece arkeolojik sit alanı olarak belirlenmiştir, bkz. *korumakurullari.ktb.gov.tr*.

¹¹Bkz. Ek-2 Fotoğraf: 41.

çalışmalarda höyükte Geç Roma-Bizans, Kalkolitik ve Neolitik dönemlere dair izler bulunmuştur (Bıçakçı, 2013: 17).



Resim 2.7. Tepecik Höyük

Neolitik döneme dair ilçedeki diğer yerleşim yerleri Gll Dağ'ın batı yamacında yer alan İlbiz obsidyen atölyesi, Kitreli buluntu yeri, Gavur Harmanı buluntu yeri ve Divarlı Höyüğü yer almaktadır (Toroğlu, 2006: 92).

Kalkolitik ağ: Bakırın kullanılmaya başlamasıyla başlayan dönemdir (TDK, 2005: 1048). Bu döneme dair ilçedeki en önemli yaşam alanı Tepecik Hy' dr. İlk Kalkolitik dönem de höyükte yaşam devam etmiştir. Yapılan çalışmalarda bu dönemde taş su basmanı üstüne kerpiç evler ve sokaklara rastlanmıştır (Bıçakçı, 2013: 16).

Geç Hitit Dönemi: Bu döneme dair ilçedeki en önemli yaşam alanı Gll Dağ'da yer alan şehir kalıntısıdır (Kutluyur, 2020: 37). 1933 yılında Remzi Oğuz Arık tarafından bölgede bulunan "İkiz Kapı Aslanı" o dönemin en önemli eserleri arsında sayılmaktadır (Kutluyur, 2020: 37). Bulunduğu dönemde Niğde'de müze olmadığı için Kayseri'ye götürülmüştür. Niğdeli yetkililer uzun uğraşlar sonucunda ikiz olan heykellerin birini Niğde'ye getirmişlerdir. şu an heykelin birisi Kayseri'de diğerisi ise Niğde'de yer almaktadır.

Niğde ili bu dönemden sonra Tyana Krallığı, Büyük İskender- Helen Dönemi, Selekos Krallığı, Kapadokya Krallığı, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, Selçuklu İmparatorluğu, Anadolu Selçuklu Devleti ve Karaman Beyliği hâkimiyetine girmiştir. Melendiz bölgesinin de bahsetmiş olduğumuz devletlerin hâkimiyetine girdiği söylenebilir. Tepecik Höyüğündeki çalışmalarda geç Roma-Bizans dönemine ait buluntular çıkması (Bıçakçı, 2013: 17); yörenin batısında yer alan Hasan Dağı'nın isminin, Selçuklu hükümdarı Süleyman Şah zamanında Niğde yöresine vali tayin edilen Ebülgazi Hasan'dan alması yukarıdaki görüşümüzü destekler niteliktedir (<https://islamansiklopedisi.org.tr/>, Erişim tarihi:4/11/2020).

Karaman Beyliği dönemine dair yöredeki en önemli eser Kutlu Hoca Zaviyesi'dir. Bugün Kitreli Köyü'nde halk arasında Çingiri denen ve yağmur duası için gidilen bir mezar vardır. Bu mezar halk tarafında Çingiri Dede denilen Kutlu Hoca'nın mezarıdır. Kutlu Hoca Zaviyesi için 1476 yılında düzenlenen vakıf defterinde “İbrahim Bey ve Bayezid Han hükmüdür” ibaresi geçmektedir. İsmi geçen İbrahim Bey, Karamanoğlu II. İbrahim Bey'dir (Topal, 2016: 109). Fatih Sultan Mehmet, Karamanoğlu Beyliğine son vermesi üzerine bu bölgede Karaman Eyaleti'ni kurmuştur. Niğde bu eyalete bağlı bir sancaktır. Melendiz ise Niğde sancağına bağlı bir nahiye haline getirilmiştir.

Osmanlı devleti fethettiği yerlere dair tahrir defteri düzenlemiştir. Melendiz yöresine dair ilk belge 1500 yılına ait olan I. tahrir defteridir. Bu deftere baktığımız zaman nahiyeye bağlı 31 adet köy ve 686 neferlik nüfus görünmektedir. II. tahrirde ise 30 köy ve 592 neferlik nüfus; III. tahrir de ise 41 köy ve 1550 neferlik nüfus görünmektedir (Metin, 2007: 109, 110, 112).

I. Tahrir (1500) göre toplam nüfusun nahiyelere göre dağılımı aşağıdaki gibidir:

Nahiye	Köy	Nim	Çift	Bennak	Caba	Mücerred	Toplam
Merkez	55	1226	151	924	442	408	3151
Melendos*	31	295	89	129	86	87	686
Şamardı	15	129	66	55	46	51	347
Melikübi	10	74	88	71	43	13	289
Genel Toplam	110	1724	394	1179	617	559	4473

*Melendos diye anılan nahiye daha sonraki tahrirlerde Melendiz olarak geçmektedir.

Tablo 2.3. I. tahrir defteri

Kaynak: Metin 2007:109.

II. Tahrir (1518) göre toplam nüfusun nahiyelere göre dağılımı aşağıdaki gibidir:

Nahiye	Köy Sayısı	Çift	Nim	Bennak	Caba	Mücerred	Toplam
Nefs-i Niğde ^{os}	-	-	4	-	1	77	82
Bor	49	51	1085	1219	798	5	3158
Melikübi	11	104	118	104	122	-	448
Şamardı	21	60	178	126	107	1	472
Melendiz	30	45	271	152	124	-	592
Nefs-i Kara Hisar	-	-	31	65	61	-	157
Kara Hisar	26	70	393	264	239	-	966
Nefs-i Develi	-	1	36	62	25	-	124
Develi	21	106	389	267	301	-	1063
Nefs-i Urgüb	-	-	56	175	154	-	385
Urgüb	28	89	424	215	258	-	986
Uç Hisar	16	14	332	211	171	-	728
Anduği ^{tr}	29	31	604	472	412	-	1519
Sücaaddin	44	31	917	502	456	-	1906
Genel Toplam	275	602	4838	3834	3229	83	12586

Tablo 2.4. II. tahrir defteri

Kaynak: Metin 2007:110.

III. Tahrir (1584) göre toplam nüfusun nahiyelere göre dağılımı aşağıdaki gibidir:

Nahiye	Köy	Nim	Çift	Bennak	Caba	Mücerred	Sagir	Toplam
Niğde (Merkez)	-	1	-	-	-	466	5	472
Nahiye-i Niğde	25	429	15	811	715	-	98	2068
Melikübi	26	399	74	548	486	-	87	1594
Melendiz	41	411	14	483	597	-	45	1550
Karmelek	17	113	2	153	160	-	6	434
Şamardı	46	408	11	805	1121	-	160	2505
Uç Hisar	37	542	3	820	922	-	95	2382
Bor (Merkez)	-	-	-	897	949	-	97	1943
Nahiye-i Bor	38	593	6	1351	1679	-	402	4031
Urgüb (merkez)	-	32	-	348	260	-	198	838
Nahiye-i Urgüb	44	612	21	993	1007	-	209	2842
Sücaaddin	46	771	13	1185	1394	-	104	2467
Kara Hisar (Merkez)	-	4	-	169	117	-	84	374
Nahiye-i Kara Hisar	54	605	34	935	915	-	115	2604
Develü (Merkez)	-	46	-	167	117	-	4	334
Nahiye-i Develü	81	1128	35	2437	3614	-	248	7462
Toplam	455	6094	228	12102	14053	466	1957	34900

Tablo 2.5. III. tahrir defteri

Kaynak: Metin 2007:112.

Tahrir defterlerine bakıldığında zaman bölgede gayr-î müslim nüfusunda bulunduğu anlaşılmaktadır. I. defterde 61, II. defterde 63 ve III. defterde ise 74 gayr-î müslim, neferlik nüfus olduğu bilgisine ulaşılmıştır (Metin, 2007: 125-126).

1500-1522			
KARYE ADI	BUGÜNKÜ ADI	KARYE ADI	BUGÜNKÜ ADI
ASMA	ASMASIZ	LEMYE	KİTRELİ
AZADALA	AZATLI	MURTAZI/MURTANDI	MURTAZA
ÇARDAK	ÇARDAK	REMAD	RAMAT
ÇINARA	ÇINARLI	FİNASE	SULTANPINAR
ÇİFTLİK	ÇİFTLİK	GELEMİÇ	BOZKÖY
DİVARI/DİVARE	DIVARLI	SUSANDI	ÇARDAK MEVKİ
KARIMELENDİZ	OVALIBAĞ	ÇENGERİ	KİTRELİ MEVKİ
KULU	KULA		

Tablo 2.6. I. tahrir defterine göre köy adları

Kaynak: Hüseyinlioğlu ve Arslan, 2009:308-310.

16. yüzyılın ilk çeyreğindeki Köy adları yukarıdaki tabloda gösterilmiştir. Günümüzde halk arasında köy isimleri o yıllarda olduğu gibi Murtaza Köyü için “Murtandı”; Sultanpınar Köyü için “Finans”; Çınarlı Köyü için “Cınara” şeklinde kullanılmaya devam etmektedir.

19. yüzyıla kadar Çiftlik ilçesi “Melendiz” nahiyesi olarak Niğde Sancağına bağlıdır.1894 yılında yapılan idari teşkilat ve yerleşme adlarında Çiftlik ilçesi ve köylerinin Niğde merkeze bağlı olduğu görülmektedir. Söz konusu idari yapıya bağlı köyler (ilçe ve çevresine ait): Çiftlik, Çardak, Çınara, Divara, Ramad, Şeyhler, Karamelendiz, Mahmadlı ve Murtandı’dır (<https://nigde.csb.gov.tr/ciftlik-i-1446>).

Cumhuriyetin ilanından sonra ve 1990 yılına kadar merkez ilçeye bağlı bucak merkezidir. 1967 yılında Çiftlik bucağına bağlı köyler şunlardır: Çiftlik, Asmasız, Azatlı, Bekârlar, Bozköy, Çınarlı, Çardak, Duvarlı, Gösterli, Ovalıbağ, Kayırlı, Kula, Mahmutlu, Murtaza, Narköy, Küllüce, Sultanpınar, Sofular ve Şeyhler’dır (<http://www.ciftlik.gov.tr/tarihce1>). 1990 yılından önce bucak merkezi olan Çiftlik, 09.05.1990 tarihli ve 3644 sayılı kanun ile ilçe statüsüne erişmiştir.

2.1.3. Beşerî Durum

İlçenin beşerî durum; idarî durum, nüfus, eğitim ve sağlık başlıkları altında anlatılmıştır.

2.1.3.1. İdarî durum

1990 yılından önce bucak merkezi olan Çiftlik, 9.5.1990 tarihli ve 3644 sayılı kanun ile ilçe statüsüne sahip olan ilçenin, günümüzde idarî yapısı ilçe merkezi dâhil dört belediye ve dokuz köyden oluşmaktadır. Çiftlik ilçesinde yer alan belediyeler ve köyler tabloda belirtilmiştir.

	Belediyeler	Köyler
1	Çiftlik Belediyesi	Çınarlı
2	Azatlı Belediyesi	Murtaza
3	Bozköy Belediyesi	Kula
4	Divarlı Belediyesi	Şeyhler
5		Kitreli
6		Ovalıbağ
7		Sultanpınar
8		Çardak
9		Mahmutlu

Tablo 2.7. Çiftlik ilçesindeki idarî birimler

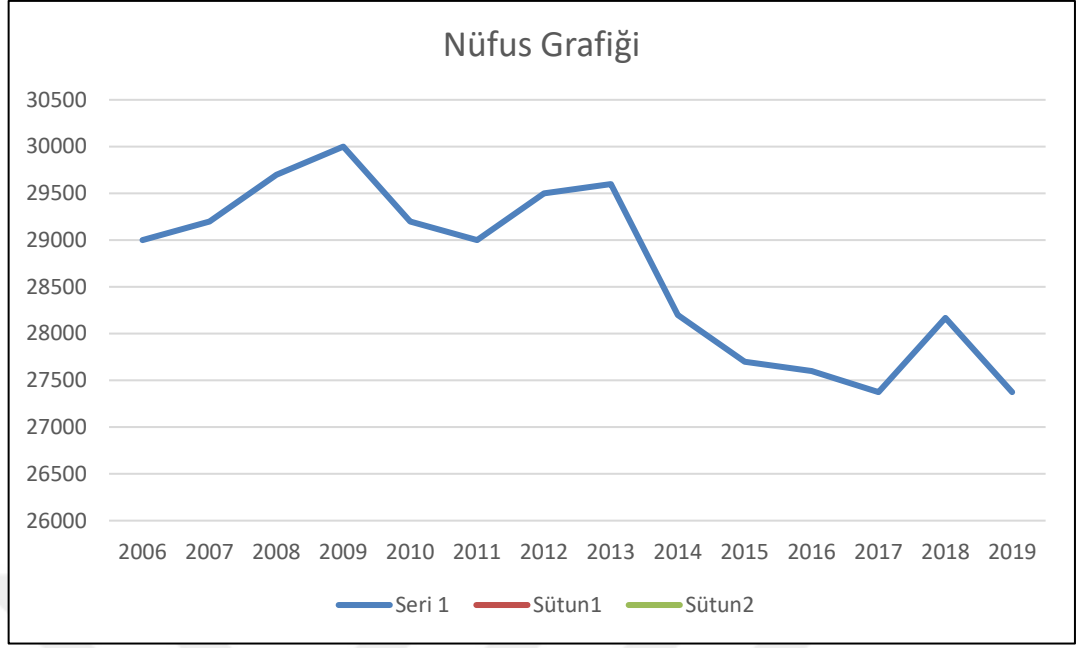
2.1.3.2. Nüfus

2019 yılında ilçenin nüfusu 27.374 kişidir; nüfusun %52,03'nü erkekler, %47,97'sini kadınlar oluşturmaktadır. İlçe nüfus grafiği incelendiğinde nüfusun azaldığı gözlenmektedir. 2007 yılında 29.236 olan nüfus, 2019 yılında 27.374 kişiye düşmüştür. Köy ve beldelerin 4 yıllık (2012-2015) nüfuslarına baktığımızda nüfus azalış eğilimindedir. Aşağıdaki tablolarda Çiftlik ilçesinin nüfus bilgilerine dair detaylı veriler yer almaktadır.

YIL	GENEL NÜFUS	ERKEK NÜFUSU	KADIN NÜFUSU
2019	27.374	14.242	13.132
2018	28.168	14.517	13.651
2017	27.276	14.043	13.233

Tablo 2.8. Çiftlik ilçesinin üç yıllık nüfusu

Kaynak: Çiftlik Kaymakamlığı



Şekil 2.1. Çiftlik ilçesinin 2006-2019 arası nüfus grafiği

Kaynak: www.nufusu.com.

Grafik incelendiğinde 2008 yılından itibaren dalgalanmalar olsa da nüfusun azaldığı anlaşılmaktadır. Özellikle 2013 yılından sonra hızlı bir azalma olduğu görülmektedir.

Sıra No	İlçe/Köy/ Beldenin Adı	2012	2013	2014	2015	Artış Oranı
1	Çiftlik Merkez	3468	4579	4392	4306	% -1,96
2	Azatlı	4086	4185	3988	3941	% -1,18
3	Bozköy	4358	4777	4398	4325	% -1,66
4	Divarlı	3851	3932	3893	3952	% 1,45
5	Çardak	2083	2024	1974	1902	% -3,65
6	Çınarlı	582	566	535	519	% -2,99
7	Kitreli	2252	1821	1538	1410	% -8,32
8	Kula	2452	2418	2419	2419	% 0
9	Mahmutlu	816	794	766	726	% -5,22
10	Murtaza	995	944	900	881	% -2,11
11	Ovalıbağ	1393	1372	1338	1300	% -2,84
12	Sultanpınar	644	617	588	559	% -4,93
13	Şeyhler	1601	1567	1526	1502	% -1,57

Tablo 2.9. Çiftlik ilçesinde yer alan köy ve kasabaların yıllara göre nüfus değişimi.

Kaynak: Çiftlik Kaymakamlığı

Nüfusa dair tablolar incelendiğinde ilçe nüfusunun göç vermesinden dolayı azaldığı anlaşılmaktadır. 2012-2015 yılları arasında Kula köyü hariç tüm yerleşim merkezlerinde nüfus artışı eksi yöndedir.

2.1.3.3. Eğitim

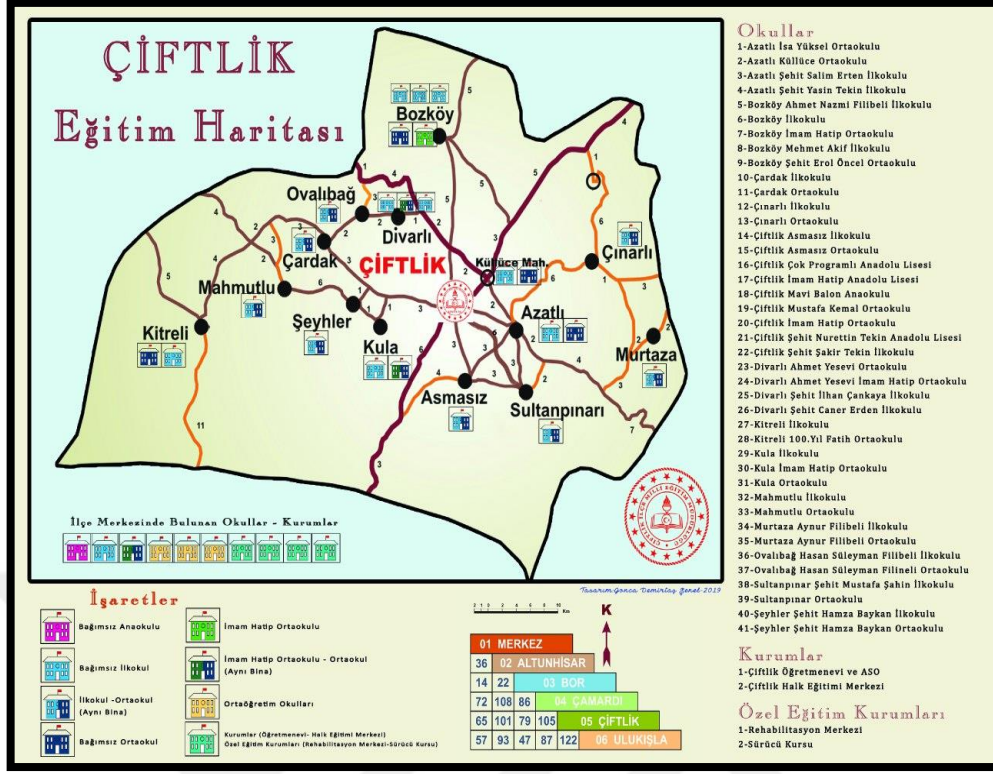
İlçedeki eğitim kurumu olarak; 18 ilkokul, 16 ortaokul, 3 lise, 1 bağımsız anaokulu, 1 Halk Eğitim Merkezi ve 1 Öğretmenevi bulunmaktadır. Ayrıca özel eğitim kurumu olarak rehabilitasyon merkezi, özel öğretim kurumu olarak da motorlu taşıtlar sürücü kursu bulunmaktadır. Örgün eğitimdeki öğrenci sayısı 5.686'dır. İlçede 302 öğretmen görev yapmaktadır.

	Sayısı
İlkokul	18
Ortaokul	16
Lise	3
Anaokulu	1
Halk Eğitimi Merkezi	1
Öğretmenevi	1
Rehabilitasyon Merkezi	1
Motorlu Taşıt Sürücü Kursu	1

Tablo 2.10. Çiftlik ilçesinde bulunan eğitim kurumları

Kaynak: <https://ciftlik.meb.gov.tr>

Çiftlik ilçesinde yer alan okullar, kurumlar ve özel eğitim kurumları eğitim haritasında gösterilmiştir.



Harita 2.4. Çiftlik eğitim kurumları haritası

Örgün eğitime devam etmeyenler halk eğitimi merkezi aracılığıyla açık öğretim kurumlarına devam ederek öğrenimlerine devam edebilmektedirler. Halk eğitim merkezleri meslek ve beceri kursları açarak da ilçe eğitimine katkı sağlamaktadır.

	Okuma Yazma Bilmeyen	İlkokul	İlköğretim	Ortaokul	Lise	Önlisans Lisans	Doktora
2018	968	8231	4947	3819	2157	825	15

Tablo 2.11. İlçe nüfusunun okul türlerine göre mezuniyet durumu

Kaynak: TÜİK.

2018 TÜİK verilerine ilçe nüfusu 28.168 kişidir, okuma yazma bilmeyen işi sayısı ise 968'dir. 2018 yılına göre okuma yazma oranı %96,56'dır. İstatistikî bilgilere bakıldığı zaman ilçenin okuma yazma oranı yüksek sayılabilir. Okuma ve yazma bilmeyenleri tespiti amacıyla milli eğitim müdürlüğünce taramalar yapılmakta ve kurslar açılmaktadır.

2.1.3.4. Sağlık

Niğde İl Sağlık M¼d¼rl¼ę¼ verilerine g¼re ilęede 30 yataklı devlet hastanesi bulunmaktadır. Hastanede; iç hastalıklar, ęocuk hastalıkları, diş hastalıkları, hemodiyaliz, acil servisi ve aile hekimliği birimleri bulunmaktadır. İlęe merkezinde ve Divarlı beldesinde iki, Kitreli k¼y¼nde ve Bozk¼y beldesinde birer adet olmak üzere ilęede toplam altı adet ASM bulunmaktadır. ASM'lerde toplam dokuz doktor hizmet vermektedir.

İlęede iki adet 112 acil sağlık hizmetleri istasyonu yer almaktadır. İstasyonlar ilęe merkezinde ve Azatlı beldesinde dir. Ayrıca ilęedeki sağlık kuruluşları arasında koordinasyonu sağlamak ve sağlık taramaları yapmak amacıyla da ilęe toplum sağlığı merkezi yer almaktadır.

3. YERLEŞİM TÜRLERİ VE HALK MİMARİSİ

3.1. Yerleşim Yerleri-Yerleşim Türleri

Çiftlik ilçesinde yerleşim yerleri sürekli ve geçici olarak ikiye ayrılmaktadır. İnsanların yıl boyunca ikamet ettiği, yakın çevresinde tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde bulunduğu köy, belde şeklinde idarî birimleri olan yerler sürekli yerleşim yerleridir. İlçedeki sürekli yerleşim yerlerinin bilgileri idarî yapı bölümünde verilmiştir. Melendiz Ovası içinde yer alan ve düz arazileri geniş olan yerlerde evler birbirinden ayrı şekilde kümelenmiştir. Murtaza, Çınarlı, Azatlı, Mahmutlu gibi düz arazilerin az olduğu yerlerde ise evler dağ ve tepe yamaçlarına doğru, birbirine bitişik şekilde yapılmıştır.

İlçedeki geçici yerleşim yerleri hayvancılık yapan kişilerin kullandığı yayla evleri ve tarımsal amaçla yapılan evciklerdir. Küçükbaş hayvan sahipleri bahar aylarından itibaren hayvanları otlatmak amacıyla Melendiz ve Keçiboyduran dağlarındaki yaylalara çıkmaktadır. Bölgedeki yaylacılık yarı yaylacılık şeklinde yapılmaktadır. Hayvanlar için ya çoban tutulmakta ya da ailenin bir bölümü yaylaya çıkmaktadır. Sultanpınar köyünde yapılan derlemelerde ise bazı zamanlar hayvanların yaylada bırakıldığı, çobanların akşamları eve geldiği öğrenilmiştir (KK: 39, 40, 41).

Bölgedeki yaylalarda yer alan yapılar, portatif veya sabit yapılar olarak ikiye ayrılmaktadır. Portatif yapılar çadırlar; sabit yapılar ise tek odalı, düz veya kemerli taş duvar şeklinde yapılan yapılardır (Duman, 2015: 54).

Diğer bir geçici yerleşim yeri ise evciktir. Melendiz Ovası tarımsal faaliyetlerin yoğun yapıldığı bir yerdir. Tarla kenarlarında yer alan, içine tarımsal alet, gübre, ilaç gibi üretime dair araç ve gereçlerin konulduğu yapılara evcik denmektedir. Evcikler tek katlı, çoğunlukla briket ile örülmüş basit yapılardır. Tarlada çalışıldığı zamanda yemekler burada yenir, kısa istirahatler burada yapılır. Ayrıca bazı sulama günleri akşam evcikte kalınmaktadır (KK: 26, 28, 38).

3.1.1. Konut Tipleri ve Geleneksel Ev Mimarisi

Bölgedeki konutları taş duvarlı kemerli yapılar; taş duvarlı, toprak damlı hezenli yapılar; taş duvarlı beton damlı binalar, betonarme tek ve çok katlı yapılar olarak ayrılmaktadır. Çiftlik ilçesindeki geleneksel evlerde şu bölümler yer almaktadır:

Hayat: Evinde içinde bulunduğu, etrafı duvarlarla çevrili olan bölüme denir. İmkânlar ölçüsünde geniş veya dar olabilir (KK: 26).

Ev: Aile üyelerinin kaldığı yaşama alanıdır. Genelde tek katlı olup; mabeyn, mutfak ve odalardan oluşmaktadır (KK: 26, 27).

Mabeyn: Odalar arasındaki geçişi sağlayan, dış kapıdan girilince yer alan bölüme denir (KK: 26, 27).

Odalar: Dinlenen, oturulan, günlük faaliyetlerin yapıldığı bölümdür (KK: 26).

Mutfak: Yemeklerin pişirildiği, hazırlandığı; yemek yapma esnasında kullanılan ve fazla yer kaplamayan malzeme ve gereçlerinin bulunduğu yerdir (KK: 26).

Banyo: Geleneksel evlerde ayrı bir banyo bulunmamaktadır. Odanın bir köşesi yerden 5-10 cm kadar yükseltilir, etrafına bez çekilir ve orada banyo yapılır (KK: 26).

Aşıt (pitek): Evin içinde olan kiler bölümüdür. Samanlı toprak harcı ile güneş görmeyen bölgeye 2-3 metrekarelik bir yer inşa edilir. Bu yapının içine zahra (buğday), peynir, yağ gibi sıcaktan bozulmaması gereken yiyecekler konur (KK: 8, 38, 46).

Kayıt evi: Kışlık erzakların, ekmeklerin, unların konulduğu kilere denir. Ana binadan ayrı bir yapıdır. Hayat içinde binaya bitişik veya ayrı şekilde olabilir (KK:26).

Tandır evi: Ekmeklerin yapıldığı, yemeklerin pişirildiği bölüme denir. Ana binadan ayrı, hayat içinde yer alır (KK: 10, 26, 57). Tandır yapmak için, ilk önce toprak tabana 50 cm çapında ve derinliğinde çukur kazılır. Kırmızı toprak içine saman katılarak çamur haline getirilir. Elde edilen çamur ile çukurun etrafı sıvanır. Daha sonra samansız ve cıvık olan çamur ile cilası çekilir. Hava sirkülasyonunun olması ve dumanın çıkması için tandır tabanından, tandır evinin dışına bir kanal açılır (KK: 10).

Örtme: Hayat içinde yer alan, tarımsal aletlerin ve malzemelerin konulduğu yere denir (KK: 26).

Saçmalık (kermenlik): Kışın yakılacak tezeklerin, kömürlerin olduğu yere denir. Eskiden daha çok tezek yakıldığı için ahıra yakın kısımda yer alır (KK: 26).

Ahur: Ana evden ayrı olabileceği gibi ana evin altında da yer alan, hayvanların kaldığı bölümdür (KK: 26).

Samanlık: Hayvanların samanlarının, otlarının olduğu bölümdür. Samanları ve otları içeriye daha rahat atmak için özel bölümleri yer alır (KK: 26).

Köy Odası: Köydeki her sülalenin veya köylünün ortak kullandığı yapılardır. Bayramlarda, taziyelerde, düğünlerde buralarda toplanılır. Akşamları sohbet etmek amacıyla da köy odasında oturulur, sohbetler edilir (KK: 24, 26, 53, 54).

3.1.2. Konut Yapım Teknikleri

Kemerli Ev: Bu yapı inşa tekniğı, Türklerin bölgeye göçünden önce Kapadokya Bölgesi'ndeki Rum ve Ermeni yapı ustaları tarafından uygulanan bir tekniktir (Falay, 2019: 73). İlçedeki eski evler genelde bu teknik ile yapılmıştır. Günümüzde bazıları yıkılmış, bazıları ahır olarak, tandır evi olarak kullanılmaktadır. Bu yapılar şu şekilde yapılmaktadır:

Evin yapılacağı yer tespit edilir ve yarım metre kadar kazılır. Temel, toprağı 10 cm kalana kadar helik adı verilen küçük taşlar ile doldurulur. Cephe duvarından önce kemerler inşa edilir. Evin giriş, arka ve ortasında olmak üzere en az 3 kemer yapılır. Evin büyüklüğüne göre kemer sayısı artabilir. Kemerin temele giren bölümüne kol duvarı denir. Temelden itibaren yaklaşık bir metre kadar hem sağdan hem de soldan örölmeye başlanır. Örölürken iki büyük taş yan yana konur, arasına helikler ve toprak harç eklenir. Bu şekilde kol duvarları örölür. Kemerini örmeden önce iskele kurulur. Daha sonra kol duvarlarından itibaren kemer örölmeye başlanır. Sağ ve sol taraftan örme işlemini yapılarak ortaya gelinir, tam ortaya kilit taşı eklenir (KK: 8, 24).

Kemerler yapıldıktan sonra kalan kol duvarları evin etrafını saracak şekilde örölür. Daha sonra *zuha* adı verilen kemer arası boşluklar yapılır. Kemer haricindeki kol duvarlarında nişler¹² yapılır, tandır veya ocak yeri konur. Kapı ve pencereler kemer dışındaki yerlerden bırakılır (KK: 8).

Duvar işçiliğı bitikten sonra temelin kalan boşluğu helikler ile doldurulur. Saman katılan çamur ile evin tabanı ve kol duvarları sıvanır. Kireç ile sıvalı bölgeler ve kemerler haşerat olmasın diye badana edilir (KK: 8). Taşlar; balyoz, çivi, dişe ve

¹²**Niş:** Taş duvarlı evlerde eşya koymak için duvara bırakılan boşluktur. Bazılarının tahtadan kapakları da olmaktadır (KK:4,26).

kulik¹³ denilen aletlerle hazırlanır. Balyoz ve çivi ile büyük taşlar küçültülür; kulik ve dişe¹⁴ ile şekillendirme işlemi yapılır (KK: 8).



Resim 3.1. Kemerli yapı

Taş Duvarlı ve Hezenli Yapılar: Bu yapı tekniği ile yapılan evler halen kullanılmaktadır. Kemerli evdeki gibi ilk önce temel kazılır ve temeller helik ile doldurulur. Toprak yüzeyine 10 cm kala helik doldurma işlemine son verilir. Saman ve toprak ile harç hazırlanır. Temelden itibaren iki büyük taş, arasına helik ve harç konularak duvar örülmeye başlanır. Dış duvar örüldükten sonra aynı teknik ile evin bölümleri ayırmak için iç duvar örülür. İç duvar dış duvardan daha ince olur. Her iki duvar örülürken kapı ve pencere boşlukları bırakılır (KK: 34, 35).

Duvar örme işleminden sonra hezenler¹⁵ yerleştirilir. Hezenler duvar içine gömülerek veya duvar üstüne konularak yerleştirilir. Hezenlerin üstü kamıştan yapılan hasır, naylon, dal, çalı ile örtülür. Hezenler konulduktan sonra killi toprak, çakıl ve suyla

¹³**Kulik:** Bir ucu sivri, diğer ucu düz olan taş çekici (KK:34, 35).

¹⁴**Dişe:** Bir tarafı balta gibi keskin, diğer tarafı düz olan alet (KK:34, 35).

¹⁵**Hezen:** Toprak damlı evlerde, damdaki toprağın altına konulan uzun ağaçlara denir. Bölgede kavak ağacı yetiştirildiği için kavak ağacı kullanılmaktadır.

karıştırılır hezenlerin üstüne dökülür. Daha sonra loğ taşı ile dökülen harç sıkıştırılır (KK: 34, 35).

Evin duvarları ve damı yapıldıktan sonra temeldeki kalan boşluklar helik ile doldurulur. Evin tabanı, iç yüzeyi toprak ve saman ile hazırlanan harç ile sıvanır. Sıva kuruduktan sonra kireç ile badana yapılır (KK: 34, 35). Her yıl kış gelmeden hezenlerin üstündeki toprak kontrol edilir, azalma varsa ekleme yapılır, loğ taşı ile sıkıştırılır (KK: 34, 35).



Resim 3.2. Hezenli ev



4. EKONOMİ TÜRLERİ

İlçenin en önemli geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Bu iki iş kolundan uğraşmayan genç ve orta yaş nüfustakiler il dışına veya yurt dışına çalışmaya gitmektedir. Özellikle Ovalıbağ, Çardak, Şeyhler köylerinden inşaat sektöründe çalışmak için gurbete giden insan sayısı fazladır.

2020 yılı itibariye giyim, yeme-içme, oto sanayi, ulaşım vb. iş kollarında esnaf, sanatkârlar ve şoförler odasına kayıtlı 670 esnaf bulunmaktadır (KK: 60, 61). İlçe de sanayi üretim tesisi olarak bir adet beton üretim tesisi, 4 adet süt toplama merkezi bulunmaktadır. Ayrıca Çiftlik merkezde ve Bozköy beldesinde birer adet tekstil atölyesi yer almaktadır.

4.1. Hayvancılık

İlçenin önemli gelir kaynaklarından birisi de hayvancılıktır. İlçe de hem büyükbaş hem de küçükbaş yetiştiriciliği yapılmaktadır. Sultanpınar, Murtaza, Çınarlı köyünde daha çok küçükbaş hayvan yetiştiriciliği yapılır. Diğer köy ve beldelerde büyükbaş yetiştiriciliği biraz daha fazladır.

Büyükbaş yetiştiriciliği ile ilgili ilçede büyük çiftlik bulunmamaktadır. Faaliyetler bireysel yürütülmektedir. Büyükbaş hayvanlar hem süt hem de et üretimi için beslenmektedir. Büyükbaşların beslenmesi çoğunlukla besi yetiştiriciliği şeklinde olup yaz aylarında az da olsa yaylım yapılmaktadır. Küçükbaş hayvanlar daha çok et için yetiştirilmektedir. Küçükbaşlar bahar ayları ile beraber ilçe etrafındaki dağlarda otlatılmaktadır. Kış aylarında bazı çiftçiler ilçede kalırken bazı çiftçiler ise hayvanların kışı geçirmesi için başka yerlere göç etmektedir.

İlçede az da olsa arıcılık yapılmaktadır. 2019 TÜİK verisine göre ilçede 900 adet kovan bulunmaktadır. Yaz aylarında ilçenin güney ve batı kısmında yer alan dağlara kovanlar çıkarılmaktadır. Bahar yağışların ve yükseltini yüksek olması nedeniyle mayıs, haziran ve temmuz aylarında civar ilçe ve illerden de arıcılar ilçeye gelmektedir. İlçede 2019 TÜİK verisine göre 16.232 adet kümes hayvanı bulunmaktadır. Kümes hayvancılığı çoğunlukla gelir getirmesi amacının dışında yapılan bir faaliyettir.

HAYVAN ÇEŞİDİ	YIL	ADET
BÜYÜKBAŞ	2019	10320
AT	2019	60
KATIR	2019	26
EŞEK	2019	672
KOYUN	2019	38000
KEÇİ	2019	5000
TOPLAM		54078

Tablo 4.1. Canlı hayvan sayısı

Kaynak: TÜİK.

Küçükbaş hayvan sayısı toplam hayvan sayısının %79,51'ini; büyükbaş hayvan ise %19,08'ini oluşturmaktadır.

ÜRÜN ADI	YIL	ÜRETİM (TON)
Büyükbaş sütü	2019	17.166,918
Koyun sütü	2019	1.884,159
Keçi sütü	2019	303,296
Yapağı	2019	60,281
Keçi kılı	2019	3
Bal	2019	9,9
Balmumu	2019	0,56

Tablo 4.2. Hayvansal ürün üretim miktarı

Kaynak: TÜİK.

Çiftlik ilçesinde bir yılda 19.354.373 ton süt üretilmektedir. Üretilen sütün %88,69'u büyükbaş; %11,56 küçükbaş hayvanlara aittir.

HAYVAN ADI	YIL	ADET
Hindi	2019	1645
Kaz	2019	1365
Ördek ve beç tavuğu	2019	758
Tavuk	2019	16232
Toplam		20000

Tablo 4.3. Kümes hayvanları sayısı

Kaynak: TÜİK.

İlçedeki kümes hayvancılığı büyük ve küçükbaş hayvancılıkta olduğu gibi ekonomik getirisi olsun diye yapılmamaktadır. Ovalıbağ köyünde kaz yetiştiriciliği yaygındır.

4.1.1. Bakımı, Beslenmesi, Korunması

İlçede yapılan büyükbaş ve küçükbaş hayvancılığın bakımına ilişkin bilgiler şu şekildedir:

4.1.1.1. Büyükbaş hayvan bakımı

Hamilelik: Büyükbaş ineğin hamile kalmaya hazır hale gelmesine boğarsama denir. Boğarsayan hayvanının belirtileri şu şekildedir: Genital bölgesinden parlak, yapışkan bir sıvı gelir; ahırdaki ineklerin veya insanların üzerine atlar. Bu belirtileri gösteren hayvana en fazla bir gün içinde doğal veya sunî dölleme yapılması gerekir. Aksi takdirde hayvanın boğarsaması geçerek soğurur (KK: 62, 63).

Sunî dölleme veteriner hekim tarafından aşılama yapılmasına denir. Doğal dölleme ise ineğin tosun ile doğal yoldan çiftleşmesidir. Doğal döllemeye yörede “tosuna çekme” denmektedir. Tosuna çekilecek olan inek, sağa sola kaçamayacak şekilde olan bir yere bağlanır, tosun getirilir ve dölleme işlemi yaptırılır (KK: 62, 63).

Dölleme işleminden sonra bir gün boyunca hayvana sadece kuru saman yedirilir. Enerji verecek yem, yeşil ot, silaj gibi besinler verilmez. Bunun sebebi ise boğarsamanın da etkisiyle hayvanın etrafa zarar vermesinin önüne geçmektir (KK: 62,63). Döllendikten 21 gün sonra hayvan tekrar boğarsama belirtileri göstermemesi, hamile olduğunun işaretidir (KK: 62, 63).

Hamile olan inek, sürü ile gezerken başka hayvanların, içindeki yavruya veya kendisine zarar vermemesi amacıyla altıncı aydan sonra sürüden ayrılır ve ahırda bakımları yapılır. Karnındaki buzağıya zarar vermemesi için normal zamandaki gibi yem yedirilmez. Buzağısını daha rahat besleyebilmesi için hamileliğin 7. ayından itibaren süt sağımı bırakılır (KK: 62, 63).

Doğum: İnekler genelde döllemeden dokuz ay on günden sonra doğum yaparlar. İkiz olması veya buzağının iri olması halinde bu süre 10 aya kadar çıkabilir (KK: 62, 63).

Doğumdan önce hayvanın sırt kemiğinin kuyruğuna yakın kısmı karına doğru eğilir. Bu doğumun bir veya iki gün içinde olacağını belirtir. Doğumdan kısa bir zaman önce genital bölgeden “iç” denilen şeffaf renkli baloncuk çıkar ve patlar. İçin dışarı çıkmasından bir iki saat sonra doğum başlar. Doğum esnasında çoğunlukla buzağının ön ayakları dışarıya çıkar, çıkmadığı zaman ise el yardımıyla dışarı çıkarılır. Ayaklara ip bağlanır ve en az iki kişi ipi çekmeye başlar. Bir kişi ise ayakları yavaş yavaş

dışarıya doğru el yardımıyla çeker. Buzağının kafası dışarıya çıkınca bir dakika kadar hayvanın nefes alması beklenir. Daha sonra tekrar ip çekilir, bir kişi ise hayvanı eli ile tutar. El ile tutmanın amacı ise hayvanın aniden yere düşmemesi içindir (KK: 62, 63).

Doğumdan sonra buzağı arka ayaklarından bağlanır ve havaya asılır. Daha sonra rahat nefes alması amacıyla karnından başlayarak masaj yapılır. Bu işlem bütün buzağılara değil özellikle nefes almakta zorlananlara yapılır. Şok etkisiyle kendine gelmesi amacıyla buzağının üstüne su dökülür (KK: 62, 63). Doğum sonrası hayvandan gelen eş sütün bol olması amacıyla suya atılır. Hayvanın eşi (plesanta) doğumdan bir iki saat sonra düşer. Hayvanın kendisi ya da başka inekler bunu yememelidir, yerse hayvanların soğulacağına (sütten kesileceğine) inanılır ve bu sebepten dolayı başında beklenir (KK: 57).

Buzağı annenin yanına konur ve annesi tarafından üstündeki doğumdan kalan çeresi¹⁶ yalanarak temizlenir. Yalama işleminden önce buzağının göbek bağı olduğu yer belden itibaren bir bez ile bağlanır. Şayet inek bu bağı yalarken koparırsa buzağı ölür. İlk zamanlar bez çözülmez. Bağı olduğu yer kurumaya ve sertleşmeye başladığı zaman bez çözülür. Buzağı temizlendikten sonra doğum sonrası ilk süt olan ağız sütü buzağıya içirilir. Buzağıya içirilmeden önce çok az sağılır ve sütün bol olması amacıyla suya dökülür (KK: 29). Buzağı, annesini ememezse süt sağılır ve biberon ile içirilir. Ağız sütünün içerisine buzağının güçlenmesi ve içindeki pislikleri atması amacıyla yumurta da atılabilir (KK: 62, 63).

Annenin doğumdan sonra içindeki pislikleri atması ve rahatlama için “ış” hazırlanır ve içirilir. İş; yufka ekmek parçaları, su, pekmez ve yumurta karışımıyla oluşan sıvı besindir. Doğum yapan hayvana 10 gün boyunca ılık su içirilir, soğuktan korunur. Üç hafta boyunca buzağıyla beraber ahırdan dışarı çıkarılmaz ve diğer hayvanlardan uzak tutulur (KK: 62, 63).

Doğumdan sonra en az 3 ay boyunca buzağı emzirilmeye devam edilir. Doğumdan iki ay sonra anne tekrardan boğarsayabilir, boğarsaması halinde buzağıyı dışlar ve emdirmez. Bu durumda buzağıyı biberon ile beslemek gerekmektedir (KK: 62, 63).

İneklerin yaşlarına göre sınıflandırılması şu şekildedir:

¹⁶ Çere: Doğumdan sonra yavrunun üstünde kalan plasenta kalıntıları (KK:29).

- Buzağı: 0-4 aylık olana denir.
- Tana: 4-14 ay arasında olana denir.
- Düve: Hamile kalmaya müsait olan dişiye denir. En az 14 aylık olur.
- Tosun: En az 14 aylık olan erkeğe denir.
- İnek: En az bir doğum yapmış olana denir (KK: 62, 63).

4.1.1.2. Küçükbaş hayvan bakımı

Koyunlar şubat ayından itibaren, keçiler ise mart ayından itibaren doğurmaya başlar. Doğum esnasında hayvanın ilk önce ayağı gelir sonra baş tarafı görünür. Doğum yaptırmak için el sabunlanır, hayvanın ayağı ve boynu tutularak çekilir. Genelde hayvanlar kendi kendine doğum yapmaktadır. Bu işlem kendi başına doğum yapamazsa uygulanır (KK: 29, 30, 39, 40, 41).

Hayvan doğduktan sonra annesi tarafından çeresi temizlenir ve emzirilir. Bazen koyunlar ve keçiler doğan yavrularına süt vermez. Bunun için yavrunun çeresine tuz atılır ve hayvana yalatılır. Bu sayede hayvan yavrusunun kokusuna alışır ve ona süt verir. Şayet yavru ölü doğarsa çeresi öksüz bir yavrunun üzerine sürülür, böylece öksüz yavru yavrusunu kaybetmiş anneye alıştırılır (KK: 29, 30). Doğumdan sonra yavrular “*temek*” denen küçük ahırlarda kalır. Doğumdan bir aya kadar yayılma işlemi yaptırılmaz. İlk zamanlar anne sütü ile daha sonra hem süt hem de yem ile beslenir (KK: 29, 30).

Mayıs ayı sonundan itibaren yavruların kulakların “*en*” yapılır. En, köydeki her aileye veya sülaleye ait olan kulak kesme şeklidir. Kulağın dikine veya yanlamasına belli şekilde kesilmesiyle en yapma işi yapılmış olur. Bu sayede havyalar karışmasına mani olunur (KK: 29, 30).

Doğumdan 3 ay sonra, yavrular annenin sütünden kesilir. Sütten rahat kesebilmek için bir hafta kadar anne ve yavrular birbirlerine gösterilmez (KK: 29, 30). Mayıs ayından sonra hayvanlar otlatılmak için civardaki yaylalara ve dağlara götürülür. Yavrular sütten kesildiği zamandan başlayarak ağustos ortasına kadar hayvanlar “*argaç*” denilen sağma yerlerinde, öğlen vaktinde sağılır. Sağma işi kolay olsun diye içine yem konulan dizlik kullanılır. Hayvan dizlikteki yemleri yerken sütü helkeye sağılır.

Sağılma işinden sonra, hayvanlar otlatılmaya götürülür. Hayvanların daha rahat yayılmaları için otlatılma yaz aylarında geceleri yapılır (KK: 29, 30, 39, 41).

Haziran ayındaki gün dönümünden sonra hayvanların yünleri kırkılık ile kırkılır. Koyun yere yatırılarak, keçi ise ayakta kırkılır. Koyunun yünü baş tarafından başlanarak; keçinin kılı ise kuyruk kısmından başlanarak kesilir. Yünler kesilirken hayvanın derisini kesmemeye gayret gösterilir. Yünlerin kirlenmemesi için altına bir şeyler serilebilir veya temiz bir yerde kırkma işlemi yapılır (KK: 29, 30, 39, 40, 41).

Ağustos ortasından sonra koçlar sürüden ayrılır, koç katımına kadar ayrı bir yerde beslenir. Eylül ayındaki gün dönümünden sonra hayvanlar yıkanır. Yıkama işleminden sonra koç katımı yapılır. Dağlara ve yaylalara kar yağınca hayvan dağdan indirilir ve köydeki ahırda bakılmaya devam edilir. Hayvanlar dağda iken “çevlik” adı verilen taş ve çalı ile yapılmış ahırda kalır (KK: 29, 30).

Küçükbaş hayvanların yaşlarına göre sınıflandırılması şu şekildedir:

Kuzu: 0-6 ay arasındaki koyuna denir.

Toklu: 6-12 ay arasındaki koyuna denir

Şişek: 12 ve daha üzeri olan koyuna denir.

Oğlak: 0-6 ay arasındaki keçiye denir.

Çebiç: 6-12 ay arasındaki keçiye denir.

Keçi: 12 ve daha üzeri olan keçiye denir (KK: 29, 30).

4.2. Tarım-Rençperlik

2019 TÜİK verilerine ilçede tarım yapılan alan miktarı 140.667 dekadır. Patates, ilçenin en önemli tarımsal ürünüdür. İlçede hububat, yem bitkileri, sebze ve meyve üretimi de yapılmaktadır. Tarımsal sulama göletlerden, akarsulardan, sondaj yöntemiyle yer altından ve kooperatifler aracılığıyla kuyulardan yapılmaktadır.

TARIM ALANLARI	ÜRETİM ÇEŞİDİ	YIL	ALAN (DEKAR)
		Meyveler, içecek ve baharat bitkileri	2019
	Nadas alanı	2019	18500
	Sebze alanı	2019	4540
	Süs bitkileri	2019	0
	Tahıl ve diğer bitkisel ürünler	2019	140667
	TOPLAM		171017

Tablo 4.4. Çiftlik ilçesi tarım alanları miktarı

Kaynak: TÜİK.

Tablo incelendiğinde en fazla ekim alanının tahıllar için ayrıldığı anlaşılmaktadır. Tarım yapılan alanların %10,8'nin nadasa bırakıldığı görülmektedir.

TAHILLAR VE DİĞER BİTKİSEL ÜRÜNLER ÜRETİM MİKTARI	ÜRÜN ÇEŞİDİ	YIL	EKİLEN ALAN (Dekar)	ÜRETİM MİKTARI (TON)
	Durum buğdayı	2019	2683	1081
	Buğday (durum buğdayı hariç)	2019	46700	18519
	Arpa	2019	4801	2118
	Çavdar	2019	43428	11943
	Yulaf	2019	155	39
	Fasulye	2019	2780	656
	Nohut	2019	530	50
	Patates	2019	37990	122465
	Fiğ	2019	2750	4125
	Yonca	2019	750	3000
	Mısır	2019	1100	5225

Tablo 4.5. Tahıllar ve diğer bitkisel ürünler üretim miktarı

Kaynak: TÜİK.

Tablo incelendiğinde en fazla üretilen ürünün patates, diğerinin buğday olduğu görülmektedir. En az üretim yapılan ürünler ise sırasıyla yulaf ve nohuttur.

ÜRÜN ADI	YIL	EKİLEN ALAN (DEKAR)	ÜRETİM (TON)
Fasulye	2019	300	195
Barbunya	2019	220	132
Marul	2019	10	13
Biber	2019	30	21
Hıyar	2019	20	40
Domates	2019	80	220
Kabak (sakız)	2019	20	45
Kabak (çerezlik)	2019	3350	184
Sarımsak	2019	80	60
Soğan (taze)	2019	30	41
Soğan (kuru)	2019	350	398
Pırasa	2019	50	135
	TOPLAM	4540	1484

Tablo 4.6. Sebze üretimi

Kaynak: TÜİK.

Tablo incelendiğinde en fazla üretim alanı çekirdeklik kabak için ayrılmıştır. İklim şartlarından dolayı ilçede sebze üretimi oldukça az bir alanda yapılmaktadır. Tarım yapılan alanların sadece %2,65’inde sebze üretimi yapılmaktadır.

ÜRÜN ADI	YIL	AĞAÇ SAYISI	ÜRETİM (TON)
Elma-golden	2019	30050	2128
Elma-starking	2019	33110	2336
Elma-amasya	2019	58750	3900
Elma-granny smith	2019	500	25
Diğer elmalar	2019	143830	1110
Armut	2019	3010	200
Kayısı	2019	3000	90
Zerdali	2019	3760	132
Kiraz	2019	4166	167
Vişne	2019	1515	53
Erik	2019	2900	116
Dut	2019	70	2
Badem	2019	350	11
Ceviz	2019	4105	55

Tablo 4.7. Meyve ağaçları sayısı ve meyve üretimi

Kaynak: TÜİK.

İlçede en fazla yapılan meyvecilik dalı elma üretimidir. İlçede toplam 26.6240 adet elma ağacı bulunmakta ve bu ağaçlardan yıllık 9.499 ton ürün elde edilmektedir.

4.2.1. Ekme, Biçme, Ürün Alma

Türkler çok eski zamanlardan beri tarımla uğraşmaktadır. Tarım ile uğraşanlar için “tar” veya “Tar-ı” fiil kökünden türemiş “tarıgçı” kelimesi Uygun metinlerinde geçmektedir (Ögel, 1978: 2). Kaşgarlı Mahmut kelimenin karşılığı olarak “çiftçi” açıklamasını yapmıştır (DLT, II: 577)¹⁷.

Çiftlik ilçesinde tarım en önemli geçim kaynağıdır. 2019 TÜİK verilerine göre 140.667 dekar alanda tarım yapılmaktadır. Patates ilçenin en önemli tarımsal ürünüdür. İlçede hububat, yem bitkileri, sebze ve meyve üretimi de yapılmaktadır. İlçede yapılan tarım uygulamaları şu şekildedir:

Patates Üretimi: Mayıs ayında tarla sürülerek toprak aktarılır. Tarla sürüldükten sonra gübre atılır. Eskiden ters denilen hayvan gübresi kullanılırken günümüzde sunî gübre kullanılmaktadır. Gübreleme işleminden sonra tarla tekrar sürülür. İkinci defa yapılan bu sürme işlemine “*ikileme*” denir (KK: 28, 36, 37).

Tarlanın sürüm işi bitince, tarlaya karık yapılır. Oluşturulan karıklara patates tohumları dikilir. Günümüzde makine yardımıyla yapılan bu işlem eskiden insan eliyle yapılmaktaymış. Patates tohumları dizliğe doldurulur ve el ile toprağa dikilirmiş (KK: 28, 36, 37).

Dikim işleminden iki hafta sonra sulama yapılır. Patates filizleri 20-25 cm olunca çapa ile çapalama yapılır. Buradaki işlemde, filizlerin yarı boyuna kadar toprak çekilir, yabancı otlar ayıklanır. Patates, hasat zamanına kadar haftada bir veya on güne bir sulanır (KK: 28, 36, 37).

Ekim ayının ilk haftası hasada başlanır. Günümüzde makine ile yapılan bu işlem eski zamanlarda bel küreği ile yapılmış. Erkekler kürek ile patatesi bozarlar, kadınlar ve çocuklar da dizlik ile toplamayı yaparlarmış (KK: 28, 36, 37).

Toplanan patatesler kalitesine göre ayrılır. *Parti* adı verilen tür tarladan toplanan en iyi patates çeşididir. *İki numara* ise partiden daha az kaliteli olan patates çeşididir (KK: 28, 36, 37). Yumurta büyüklüğünde olanlar ise tohumluk ayrılır. Tohumlar ekim

¹⁷Bkz. Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat'it Türk Tercümesi*, Ankara.

sırasına göre sınıflandırılır. İlk defa ekilen tohumu “birinci ekim” veya “anaç tohum” denir; ikinci defa ekilene ikinci ekim, üçüncü defa ekilene üçüncü ekim denir. Çiftlik yöresinde altıncı ekime kadar tohum kullanılır; fakat verim kalitesi açısından en fazla üç ekim yapılmış tohum kullanılması daha iyidir (KK: 28, 36, 37).

Tohuma ayrılanlardan daha ufak olan patatese ise “*gıvıç*” denir. Bu patatesler hayvan yemi olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvanlara kışın yedirilir (KK: 28, 36, 37). Patateslerden yaralı olanlar, güneşte göğermiş olanlar “*ıskarta*” olarak adlandırılır. İskarta patatesler, parti ve iki numaradan daha uygun fiyata satılır (KK: 28, 36, 37).

Toplanan patatesler torbalara doldurulur; ambar denen depoya taşınabilir veya tarlada iken tüccara satılabilir. Ayrıca toplanan patatesler tarlanın bir yerine toplanır, üzerine toprak dökülerek yığın yapılabilir. Bu sayede patatesin soğuktan zarar görmesine engel olunur. Hasattan sonra tarlada kalan yapraklar ve dallara “*patates pürçü*” denir. Bunlar toplanır ve kışın yakılır (KK: 28, 36, 37).



Resim 4.1. Patates hasadı

Buğday Üretimi: Patates bozumundan sonra, ekim ayında, tarlaya buğday ekilir. Hava şartlarına bağlı olarak yaklaşık olarak temmuzun ortalarından sonra hasat başlar. Günümüzde biçerdöverlerle ekin biçilirken daha önceki dönemlerde orak ve tırpan ile ekin biçilirmiş. Orak ile biçme yaparken, “*engel*” denilen küçük desteleri toplayan ele “*enlik*”¹⁸ takılır; biçilen engeller toplanarak yığın yapılır. Yığınlar kağnı ile harman

¹⁸Bkz: Tarım ve hayvancılığa dair araç-gereçler (4. 3.)

yerine getirilir. Buğday ve samanlar kirlenmesin diye harman yerinin zemini çayır bir yer olur.

Kağrı ile getirilen ekinler harmana dağıtılır, öküzlerin arkasına düven koşulur (bağlanır) ve ekinlerin üzerinde yürütülür. Düven çekerken ekinleri yemesinler diye öküzlerin ağızlarına gem vurulur veya torba takılır; harman yerinden çıkmasınlar diye de ucunda çivi olan “*meses*” denen çubukla yönlendirilir (KK: 8, 36). Ekin sapları saman oluncaya kadar düven çekme işlemi devam eder. Düven çekme bitince “*yaba*” veya “*atki*” ile samanlar savrulurak içindeki buğdayın ayrılması sağlanır. Buğdaylar *çinedir* veya *kalbur* ile elenir. Elenen buğdaylar ölçekler ile ölçülür ve çuvallara doldurulur. Buğdayların elemesinden sonra kalan kısma “*zaval, cızmık*” denir. Bu kısım tavuk yemi olarak kullanılır (KK: 8, 36). Kağrıların köşelerine sıriklar dikilir ve etrafına çeten¹⁹ gerilir. Samanlar kağrıya doldurulur ve samanlığa götürülür (KK: 8, 36).

Elma Üretimi: Mart sonunda veya nisan başında elma bahçesinin toprağı bel küreğı ile havalandırılır. Daha sonra ağaçlar budanır, budamadan sonra gübre atılır. Yapraklar tomurcuk halinde iken ilaç atılır. Elmalar keklik yumurtası büyüklüğüne gelince tekrar ilaç atılır, ekim ayında hasadı yapılır (KK: 53, 54).

Mercimek Ekimi: Bahar aylarında ekim yapılır. Buğday gibi el ile tohum saçılır ve tarla sürülür, temmuz ayında hasat yapılır. Nohut gibi el ile toplanır ve harman yerine getirilir. Eski zamanlarda mercimekler düven ile çekilerek, savrulurak harman kaldırılır. Günümüzde ilçe de mercimek ekimi yapılmamaktadır (KK: 8).

Nohut Ekimi: Bahar aylarında ekim yapılır. Tohumlar toprağına saçılır ve tarla sürülür. Ağustos ayında hasadı yapılır. El ile toplanan nohutlar “*patoz*” denilen makine ile çekilir. Samanı küçükbaş hayvana yedirilir (KK: 40, 41).

Üzüm Üretimi: Bağlardaki asmanın nisan ayında *göz açma* işlemi yapılır. Göz açma, asmanın donmaması için sonbaharda dibine çekilen toprağı açmaktır. Göz açmadan sonra budama yapılır. Üzüm bağıının kökünden itibaren üç boğum sayılır, üçüncü boğumdan sonrası kesilir ve budama yapılmış olur. Budamadan hemen sonra çini taşı denilen ilaç atılır. Üzümlerin yaprakları çıkınca bulamaç denilen ilaç atılır. Üzümler koruk olunca da son ilaçlama yapılır (KK: 53, 54, 55). Ziraî ilaçlamasının olmadığı

¹⁹Bkz. Halk sanatları ve zanaatları bölümü (5.3.1.).

zamanlarda ise aynı dönemlerde ise kükürt, tandır külü, kireç karıştırılarak atılmış. Ekim ayında üzümler toplanır. Üzümler toplandıktan sonra kasım ayında kışın don vurmaması diye asmaların dibine toprak çekilir (KK: 53, 54, 55).

4.3. Tarım ve Hayvancılığa Dair Araç-Gereçleri

Anadut: Üç parmaklı, tahtadan yapılmış tarım aletidir (KK: 21).

Atlu (atki): Yabanın büyüğüne denir, samanları toplamak için kullanılır (KK: 38).

Azba: Çuval ağzı bağlamak için kullanılan ipe denir (KK: 21).

Cemek: Sabanı temizlemek için kullanılan demir denir (KK: 21).

Cingil (helke): Süt sağılan, bakır veya demir kovaya denir (KK: 26).

Çapa: Patates tarlasındaki otları ayıklamaya ve patatesin dibindeki toprağı havalandırmaya yarayan tarım aletidir (KK: 26).

Çeten: Saman taşımak için kullanılan dokuma bezdir. Kağınının dört tarafındaki sııkların etrafına çekilir (KK: 38).

Çinedir: Eleme yapan delikleri kalburdan büyük olan eleme aletine denir. Elek kısmı deriden yapılır. Buğday, arpa elemek için kullanılır (KK: 4, 8, 29).

Çubuk: Ödünç süt vermeye yörede değişik denir (KK: 8, 38). Ne kadar ödünç verildiğı çubuk vasıtasıyla anlaşılır. Çubukta, sütün bittiğı hizaya kesik atılır buna da "bel" denir (KK: 38).

Demir testere: İneğın boyunsuzlarını kesmeye yarayan alete denir (KK: 26).

Dizlik: Buğdayın ekim zamanı tohumların; patatesin hasat zamanı toplanan patateslerin konulduğı bezden torbaya denir. Üç tarafı dikişli olur, iki ucundan bele bağlanır (KK: 28, 36, 38).

Düğen: Biçilen ekinlerin sapını ve buğdayını ayırmaya yarayan, bir tarafında çakma taşlarının olduğı alete denir (KK: 38).

Enlik (Ellik): Ekin biçilirken, engelleri (pınatları) tutan ele takılan, tahtadan yapılmış alet. Orağın, eli kesmemesi için kullanılır (KK: 8, 28, 36, 38).

Gözer: Eleme yapan delikleri çinedirden büyük olan eleme aletine denir. Elek kısmı deriden yapılır. Nohut, fasulye elemek için kullanılır (KK: 4, 8, 29).

Gem: Düven çekerken öküzlerin buğdayı yememesi için ağzına takılan ipe denir (KK:36).

Haft: Hayvanların yem yediği, su içtiği betondan yere denir (KK:21).

Halu: Tavukların nereye yumurtlayacaklarını gösteren yumurtaya denir (KK:26).

Kağnı: Öküzlerin çektiği, parçaları tahtadan yapılmış, römork benzeri taşıma aracıdır (KK:38).

Kalbur: Eleme yapan delikleri elekten büyük olan eleme aletine denir. Elek kısmı deriden yapılır. Bulgur elemek için kullanılır (KK:4, 8, 29).

Kasnak: Tezek yapımında kullanılan tahta alettir. Su eklenerek çamur kıvamına getirilen hayvan gübresi kasnağın içerisine dökülür ve orada kurutulur (KK:8).

Kaşığı: İneklerin sırtını kaşımaya yarayan, demir uçlu tarağa denir (KK:26).

Kıl çuval: Buğdayları, patatesleri taşımaya yarayan, dokuma çuvaldır (KK:38).²⁰

Kırklık: Küçükbaş hayvanların kıl veya yünlerini kesmeye yarayan alete denir (KK:29, 40, 42).

Munbal (meses): Düğen çeken öküzlerin hareket etmesi için kullanılan uzun sopadır. Bir uzungunda sivri demir kullanılır, bu kısım ile öküzlere dokunulur (KK:38).

Saban: Hayvanlara takılan, toprağı sürmek için kullanılan tahtadan yapılmış alete denir (KK:8, 28, 36, 38).

Tırpan: Ekin ve ot biçilirken kullanılan alettir (KK:38).

Tırmık: Ekin biçildikten sonra tarlada kalan başakları toplama da kullanılan, sapı tahta olan, ucunda demir tarak olan alete denir (KK:38).

Tonge: Tırpan ile ot ve ekin biçilirken, tırpanın ayağı kesmemesi için kullanılır. Tarladaki otlar toplanır, ayağa sarılarak tonge yapılır (KK:38).

Torba: Düğen çeken öküzlerin, buğdayları yememesi için ağzına takılan bezde yapılmış küçük çuvaldır (KK:38).

²⁰Bkz. Halk sanatları ve zanaatları bölümü (5.3.1.).

Törpü: İneğin toynaklarını ve kesilen boyunuzu düzeltmeye yarayan, tırtıklı yapıdaki demir alete denir (KK:26).

Yaba: Buğday ve samanları havaya atarak ayırmaya yarayan, tahtadan yapılmış alete denir (KK:38).

Tongurdak: Hayvanlara takılan çana denir (KK:21).

Tort: Çivili köpek tasmasıdır (KK:21)

Yular: İneği bağlamaya yarayan ipe denir (KK:26).

Zikke: İnekleri sabit tutmak için demirden yapılmış, toprağa saplanan büyük çividir (KK:26).

4.4. Dernekler, Kuruluşlar; Dayanışma ve Yardımlaşma

Çiftlik ilçesinde esnaf, tarım, hayvancılık ve ulaşım dair kooperatifler bulunmaktadır. Kooperatifler üyelerin karşılıklı yardımlaşmasını, dayanışmasını sağlamakta hem de ilçenin kalkınmasına vesile olmaktadır.

4.4.1. Ulaşım Dair Kooperatifler

SS.55 Nolu Çiftlik Otobüsçüler ve Minibüsçüler Taşıyıcılar Kooperatifi: Çiftlik-Niğde arasında ulaşımı sağlayan şoförlerin kurduğu kooperatiftir. Kooperatif başkanı Zeki GÜNDOĞDU'dur.

SS.58 Nolu Melendiz Şehir İçi Taşıma Kooperatifi: Çiftlik ilçesi içerisinde ulaşımı sağlayan şoförlerin kurduğu kooperatiftir. Kooperatif başkanı Durmuş ÖZER'dir.

SS.74 Nolu Melendiz Öğrenci ve Personel Taşıma Kooperatifi: İlçede öğrenci ve personel taşıyan şoförlerin kurmuş olduğu kooperatiftir. Kooperatif başkanı Zekeriya YILDIZ'dır (KK:70).

4.4.2. Esnaf Kooperatifleri ve Odaları

Çiftlik Esnaf ve Şoförler Odası: Oda başkanı Mustafa YILDIRIM'dır. İlçedeki tüm esnaf ve şoförlerin bağlı olduğu birimdir.

Çiftlik Esnaf, Sanatkarlar Kredi ve Kefalet Kooperatifi: Başkanı Mahmut YILDIRIM'dır. İlçedeki esnafa kredi vermek işini yapmaktadır (KK:60, 61).

4.4.3. Tarım ve Hayvancılığa Dair Kooperatifler

Kırsal Kalkınma Kooperatifleri: Çiftlik, Azatlı, Bozköy, Divarlı belediyeleri ile Sultanpınar ve Kitreli köylerinde bulunmaktadır.

Sulama Kooperatifleri: Çiftlik, Azatlı, Divarlı belediyeleri ile Ovalıbağ, Mahmutlu, Kula, Şeyhler ve Kitreli köylerinde bulunmaktadır.

Çiftçi Mallarını Koruma Kooperatifleri: Çiftlik, Azatlı, Bozköy, Divarlı belediyelerinde bulunmaktadır.

Süt Birliği: İlçe genelindeki süt üreticilerinin kurmuş olduğu birliktir.

Çiftlik Tarım, Kredi Kooperatifi: İlçedeki çiftçilere gübre, mazot, kredi desteği veren kooperatiftir.

Azatlı Damızlık Koyun ve Keçi Kooperatifi: Azatlı beldesindeki hayvan üreticileri tarafından kurulmuş kooperatiftir (KK:68).

4.4.4. Dernekler ve Sivil Toplum Kuruluşları

İlçede, 2005 Azatlı Spor Kulübü ve Çiftlik Spor Kulübü olmak üzere iki adet spor kulübü derneği bulunmaktadır. Türk Hava Kurumu'nun şubesi, Türkiye Harp Malulü Gaziler-Sakat-Dul ve Yetimler Derneği'nin ise temsilciliği bulunmaktadır.

İlçedeki köy ve beldelerin Niğde, Ankara, İstanbul da yardımlaşma ve dayanışma dernekleri vardır. Yöre insanın kurmuş olduğu yardımlaşma dernekleri şunlardır:

- Melendiz Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
- Asmasız Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
- Çınarlı Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
- Murtaza Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
- Azatlılılar Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği
- Kitreli Yardımlaşma ve Dayanışma Derneği (KK:12, 21).



5. FOLKLOR UNSURLARI

Folklor kelimesi İngilizce folk(halk) ve lore (bilgi) kelimelerin birleşmesiyle orta çıkmıştır. Kısaca, halkı incelemeyi, araştırmayı konu edinen bilgi demektir (Genep, 2011: 151).

Ziya Gökalp “Halk Medeniyeti” isimli yazısında folklor yerine “halkıyat” terimini kullanmış, halkıyatı, “Kaideleri yazılı olmayan ve ancak ağızdan ağıza geçmek suretiyle bir soyda uzayıp giden bir ananevi medeniyeti mütalaa eden bilim” olarak tanımlamıştır (Gökalp, 2012: 465).

Yöredeki folklor unsurlarını sırasıyla geçiş dönemleri; halk inanışları, töreler, adetler, gelenek ve görenekler; halk mutfağı; ölçme, tartma, hesaplama birimleri, zaman ve mesafe kavramları; halk sanatları ve zanaatları; giyim-kuşam; halk bilgisi; bayramlar; dinsel içerikli inanışlar; halk edebiyatı; halk tiyatrosu; çocuk oyunları başlıkları altında inceleyeceğiz.

5.1. Geçiş Dönemleri

İnsan, hayatı boyunca biyolojik ya da toplumsal olarak bir durumdan başka bir duruma geçmekte ve bu dönemler “geçiş dönemleri” olarak adlandırılmaktadır (Türker ve Gündoğdu, 2016: 142). Bu bölümde yöredeki geçiş dönemlerini doğum, sünnet, askerlik, evlenme, hac, ölüm başlıkları altında inceleyeceğiz.

5.1.1. Doğum

Geçiş dönemlerin ilki kabul edilen doğum, toplumun en küçük birimi olan ailenin birliğini ve devamlılığını sağlayan en önemli olaydır. Doğumla beraber aile bağlar güçlenir, geleceğe dair ümitler yeşerir, kadın ve erkek statü değiştirip anne ve baba olurlar. Çiftlik ilçesinde doğuma dair uygulamalar şu şekildedir:

5.1.1.1. Hamileliğe dair inanışlar ve tedaviler

- Bekârken adet kanamaları düzensiz olan kadının, evlendikten sonra çocuk sahibi olamayacağına inanılır (KK:57).
- Yeni gelinin çocuğu olması için, damat evine ilk geldiği zaman yatağa oturtulur ve kucağına çocuk verilir (KK:57).
- Çocuk olması için hocaya gidilir ve dua ettirilir (KK:4, 57). Ocağına gidilerek bel çektirme, göbek düşüklüğü tedavileri yapılır (KK:57).

- Ebegümece, kara üzüm, zeytinyağı ve sabun bir kapta kaynatılır. Karışım leğene dökülür hamile kalmak isteyen kişi bu suyun içine oturur (KK:29).
- Tavuk tersi (dışkısı) veya arpa sacda kavrulur, kavrulunca bezin içine dökülür ve bez sarılır. Çocuğu olmayan kadın kavrulmuş tersin veya arpanın üzerine oturur. Dölyatağı soğuklamış olanlar için bu yöntem uygulanır (KK:57).
- Döl yatağının iltihaplanması halinde çeşitli ot tohumları toplanır. Toplanan tohumların üzeri ip ile sarılarak yumurta büyüklüğünde bir yumak elde edilir. Hazırlanan ip yumağı rahim bölgesine konur (KK:57).
- Evlendikten sonra rüyada balık, yumurta, para görülmesi hamile kalınacağına yorumlanır. Rüyada yumurtanın kırıldığını görmek ise çocuğunu düşeceği şeklinde yorumlanır (KK:57).

5.1.1.2. Cinsiyet tahmin etme yöntemleri

- Bir kadının kirpikleri top top olmuşsa, bu durum onun hamile olduğuna delalet sayılır (KK:29).
- Hamile olan kadın aş erme zamanında tatlı bir yiyecek canı çekerse kız; ekşi bir yiyecek canı çekerse erkek çocuk doğuracağına inanılır (KK:29, 57).
- Hamilelik ilerlediğin de anne adayının karnı sivri olursa kız; belden karna doğru dolgun olursa erkek çocuk olacağına inanılır (KK:29, 57).
- Hamile kadın, hamilelik devresinde güzelleşirse çocuğun erkek, çirkinleşirse kız olacağına inanılır (KK:1, 18, 57).

5.1.1.3. Hamilelik dönemi yasaklar

- Aşerme hamileliğin ikinci ya da üçüncü ayında olur. Aşerilen yiyecek yenmez ise çocukta veya annede rahatsızlık olacağına, o yiyeceği temin etmeyen kişinin de hanesine günah yazılacağına inanılır (KK:29, 57).
- Aşerme zamanında dalak yenmez, gül koklanmaz. Yapıldığı takdirde çocuğun vücudunda yasak olan yiyeceğin veya çiçeğin şekli oluşur. Aşerilen yiyecek yendikten sonra vücudun herhangi bir yerini kaşınmamalıdır. Eğer kaşıma yapılırsa, bebeğin vücudunun aynı bölgesinde iz olacağına inanılır (KK:29, 57).

- Hamile iken anne adayları konuştuklarına ve hissiyatlarına dikkat ederler. İnsanlar hakkında kötü söz söylememeye ve insanları kınamamaya çalışır. Aksi takdirde bebeğin, kınadığın ve kötü söz söylediğin kişiye benzeyeceğine inanılır. Hamile iken kedi ve köpek ellenmez (KK:29, 57).
- Hamile kadının cenazeye bakması halinde bebeğinin benzinin sarı olacağına inanılır (KK:1, 18, 57).
- Hamile kadın kapı eşiğine oturmaz. Şayet oturursa kordon bağının bebeğin boynuna dolacağına inanılır (KK:1, 56).
- Düşük olmaması için hamile olan kadının atletin kenarı kırmızı iple dikilir; ağır eşya kaldırılmaz (KK:57).

5.1.1.4. Doğum

Hamile kadının doğum sancıları başladığı zaman, doğumun kolay geçmesi amacıyla eline oklava verilir ve yürütülür. Doğumu “ebe” denen kadınlar yaptırır. Ebeye yardımcı olması için iki kişinin de doğum esnasında bulunması gerekir (KK:57).

Doğum olunca, göbek bağı makasla veya bıçakla kesilir. Çocuk bir bezle temizlenir; koltuk altı, kasıkları, sırtı, ayakları tuzlanır. Tuzlama işleminden sonra toprak ile belenir. Toprak bir kapta ısıtılır, belige (beze) dökülür. Üstüne bir bez daha örtülür ve bebeğe sarılır. Toprak ile beleme işi bebek yürümeye başlayana kadar devam eder. Bu şekilde çocuğun üşümeyeceğine inanılır (KK:4, 29). Doğum sonrası ortaya gelen eş (plasenta) gömülür. Çocuk baygın doğarsa, ayılması amacıyla eş yakılır (KK:57).

5.1.1.5. Doğum sonrası

- Doğum sonrasında anne ve bebek kırkı çıkıncaya kadar kırk basması, nazar değmesi gibi kötü olaylardan uzak durmak amacıyla dışarı çıkmaz (KK:29, 57). Albastı, çocuğa ve annesine zarar vermesin diye üzerlerine kırmızı bir örtü örtülür (KK:29).
- Loğusa kadınların birbirlerini ve bebeklerini görmesi sonucu kırk basması denen hastalık oluşur. Bu hastalık sonucunda annede sıkıntı, bebekte huzursuzluk oluşur (KK:29,57). Bu sebepten ötürü loğusa kadınlar karşılaşırsa çatal iğneleri değiştirirler (KK:57).

- Loğusa kadınına dışarıya sıcak su dökmesi, tuvalete besmelesiz ve sol ayakla girmesi sonucunda cin çarpacağına veya cinin bebeğine musallat olacağına inanılır (KK:29).
- Çocuğun kırkı çıkmadan evin üstünden cenaze geçecekse, bebek cenazenin geçeceği yerden daha üst tarafa götürülür. Şayet bu yapılmazsa bebeğin hastalanacağına inanılır (KK:46).
- Çocuğu ölen kadın tıbıka bulaşmaması için, yeni doğmuş bebeğin kırkı çıkıncaya kadar yanına gitmez. Tıbıka, kanda kurt olduğuna inanılan bir hastalıktır. Daha önce çocuğu ölmüş kadın, tekrardan çocuk doğurduğunda tıbıkayı önlemek için, çocuğun vücudunun kollarına, bacaklarına jilet ile kesikler atar. Böylece tıbıkaya sebep olan kurtların kandan dışarı aktığına inanılır (KK:57).
- Bebeğin kırkı çıkıncaya kadar tırnakları kesilmez. Kırklama işleminden sonra kesilir. Aksi takdirde çocuğun büyüyünce hırsız olacağına inanılır (KK:57).
- Çocuğun kırkı çıkıncaya kadar bezi, elbisesi başkalarının görebileceği bir yere asılmaz. Boş beşik sallanmaz, eğer sallanırsa çocuğun topal olacağına inanılır (KK:1, 18, 57).
- Sürekli hastalanan veya vücut gelişimi yavaş olan çocuğun annesi ve bir akrabası hiç konuşmadan mezarlığa gider. Yanlarında getirdikleri ipi mezarın üstüne kıvrım şeklinde koyarlar. Daha sonra çocuk ipin üstünde yıkanır, kurulanır ve giydirilir. Yıkanmadan önceki iç çamaşırı mezarlığa bırakılır (KK:57).
- Umma hastalığı, bebeği olan kadının canının bir yiyeceği istemesi ve yiyememesi sonucunda olan bir rahatsızlıktır. Süt emziren kadınlara umma hastalığı olduğu zaman sırtına sokum (dürüm) vurulur. “Umduğun bu olsun” denir ve sırtına vurulan dürüm yedirilir. Aksi takdirde çocuk ve anne sağlığının bozulacağına inanılır (KK:1, 18, 29, 56, 57).

5.1.1.6. Bebek bakımı

- Bebeğin karnı ağrıdığı zaman anason çayı içirilir (KK:29).
- Ateşi yüksek ise limon, sirke sürülür. Daha da düşmez ve yükselirse ılık su ile yıkanır, kara yatırılır (KK:17, 29, 57).
- Annenin sütünün gelmesi için kuru soğan, sarımsak, bulgur pilavı yenir.

- Bebeğe gaz yapmasın diye baklagiller, kayısı, hoşaf tüketilmez (KK:29, 57).
- Şekerli hamur, lokum veya şeker beze sarılır, bez omzuna iğne ile tutturulur veya bağlanır. Sonra da çocuğun eline verilerek emzik gibi emmesi sağlanır (KK:29).
- Çocuk, parmağını emmesin diye parmağına acı biber, püse sürülür (KK:29).
- Bebek diş çıkarırken, kaşıntı olan yeri eliyle karıştırmamasın diye bebeğin eline pırasa verilir (KK:29).

5.1.2. Sünnet

Sünnet ülkemizde erkek çocuklar için yapılan önemli geçiş dönemlerinden birisidir. Toplumumuzda sünnet olan çocuğun hakikî Müslüman olduğuna inanılır. Başka dinî inanışlara sahipken Müslüman olanların sünnet olması bunun en önemli delilidir.

Çiftlik yöresinde sünnet merasimi iki gün sürer. Sünnet yapacak aile düğün tarihini ve yerini davetiye, anons ile ahaliye haber verir (KK:34). Birinci günün akşamına “kına” günü denir. Kınaya katılan konuklar, tutulan sazıcı eşliğinde oynayarak eğlenirler. Davetlilere kuruyemiş, lokum, bisküvi, çay ikramı yapılır. Gecenin sonuna doğru çocuğun kınası yakılır, kınadan sonra kısa bir süre daha eğlenceye devam edilir (KK:34).

İkinci gün öğle namazından sonra gelen konuklara yemek ikram edilir. Yemekten sonra çocuk sünnet edilir ve takı merasiminden sonra düğün son bulur (KK:34). Günümüzde ise sünnet, düğünden önce yapılmakta, bu sayede sünnet olan çocuk kendi düğünündeki etkinliklere faal olarak katılabilmektedir (KK:34).

5.1.3. Askerlik

Ülkemizde erkekler açısından sünnet kadar önemli olan geçiş dönemi de askere gitmektir. Nasıl ki sünnet toplum gözünde erkek olmanın ilk aşaması ise; askerlik de toplumda gençlikten yetişkinliğe geçişin önemli bir basamağıdır.

Türkiye’de 20 yaşına gelen, sağlık ve diğer şartları sağlayan her erkeğin askere gitmesi bir yükümlülüktür. Resmi yükümlülüğün yanı sıra toplumsal açıdan da yerine getirilmesi gereken bir görevdir. Askerlik için söylenen “Vatan görevi!”, “Askerliğini yapmayana kız verilmez.” sözleri askerliğe verilen önemin birer göstergesidir. Derleme alanımız olan Çiftlik ilçesinde de askerlik önem verilen geçiş dönemlerinden birisidir. Yörede asker uğurlamaya dair uygulamalar şu şekildedir:

Askerlik çağına gelen ve pusulaları çıkan gençleri, arkadaşları, akrabaları veya hali vakti yerinde olanlar askere gidinceye kadar akşamları evlerine yemeğe çağırır. Yemeğe gidilen ev sahibi askere gidecek olanların ceplerine imkânı varsa para koyar. Köyden gitmeden bir veya iki gün önce eğlence düzenlenir. Eğlencenin sonunda askere gidecek olanlara kına yakılır. Askere gidileceği gün herkes meydanda toplanır, hoca eşliğinde dua edilir. Dua bitince köylüler sıraya dizilir, askere gidecek olanlar köylü ile tek tek helalleşir. Helalleşme esnasında isteyenler asker adaylarına para verir (KK:24, 25, 53, 54).

Askere uğurlandıktan sonra asker evine, “Allah kavuştursun” için gidilir ve eve gelenler yanlarında çay, şeker getirirler (KK:34). Asker dönüşü de “Hoş geldin” için askerin evine gidilir (KK:24, 53).

5.1.4. Evlenme

Türk kültüründe geleneklerin canlı olarak yaşatıldığı etkinliklerin başında düğünler gelmektedir. Düğün adetleri yöreden yöreye farklılık gösterebilmektedir. İller, ilçeler hatta köyler arasında bile adetler konusunda farklılık yaşanabilmektedir. Farklı uygulamalar aslında kültürümüzün ne kadar zengin olduğunun bir göstergesidir. Teknoloji ile beraber iletişimin kolaylaşması, kitle iletişim araçlarının günlük hayatımıza daha fazla etki etmesiyle beraber kültürel zenginliklerimiz azalmakta ve tekdüze olmaya başlamaktadır. Günümüzde ülkemizin hemen hemen çoğu yöresinde düğünler birbirinin benzeri şeklinde yapılmaktadır. Geleneksel düğün adetleri ile evlenenler ve bu geleneklere şahit olanlar, bu dünyayı terk-î diyar etmeden söz konusu geleneklerin yazıya geçirilmesi ve gelecek kuşaklara aktarılması önem arz etmektedir.

Çiftlik ilçesinde geleneksel düğünler 4 gün sürmektedir. Düğünler salı ya da cuma günü başlamaktadır. Dört gün süren düğünün; kız isteme, gelin kız giydirme, yağlama dağıtma, gönüllük, bayrak dikme, düğün, bohça götürme, düğü alayı, kına, gelinin gelmesi, güzelleme, yüz açma adetleri hakkındaki derleme çalışması şu şekildedir:

5.1.4.1. Kız isteme

Kız istemeye gidilirken erkek tarafının ailesine mutlaka köyün ileri gelenlerinden bir kişi eşlik eder. Kız evine lokum, şeker, tatlı ve çikolata hediye olarak götürülür. İlk gün kahve içilir ve aileler birbirleri ile tanışır. Kahveler içildikten sonra erkek tarafı

meramını anlatır, kız tarafı da düşünmek için süre ister. İlk gün kız tarafının gönlü varsa kahve içilir şayet rızaları olmazsa kahve içilmez ve gelen tatlılar iade edilir.

Kız tarafı düşünme süresince uygun bulurlarsa erkek tarafına haber gönderir ve kız isteme için erkek tarafını evlerine çağırır. Köyün veya ailenin büyüğü kızı babasından ister. İsteme olayından sonra evdekilere tatlı ikram edilir. Tatlılar yenirken “*kesim kesme*” yapılır. Kesim kesme, ne kadar altın takılacak, kız tarafı ne alacak, erkek tarafı ne alacak gibi düğüne dair teferruatların konuşulmasıdır. Kesim işleminden sonra komşulara şerbet ikram edilir. Komşular çağırılarken de “Şerbetimiz var buyurun gelin.” denir. Şerbet içmeye davet etmek bir nevi ahaliye iki gencin nişanlandığının ilanıdır. Eski zamanlarda ayrıca nişan yapılmamaktadır. Şerbet içme esnasında gelin ve damat yüzüklerini takarlar.

Nişan âdeti Türk kültüründe eskiden beri olan bir adettir. Abdülkadir İnan (1987):

... kız kaçırmanın iki boy yahut iki ulus arasında anlaşmazlıklara sebep olmamasını sağlamak için kızın boyuna mensup birisinden, sonraları kızın kendisinden, “rıзалık” gösteren bir nişan almak âdeti ortaya çıkmıştır. Böylece nişan izdivaca meşruluk veren bir unsur olarak evlenme merasimine sokulmuştur. (348).

Çin kaynaklarına göre eski Türk boylarından olan I-lov boyunun âdetine göre “Nişanlanma, kızın saçına bir tüy takmasıyla sembolize edilir.” (Eberhard, 1996: 35).

Yazılı kaynaklara, derlemelere bakarak nişandan maksat evlenecek çağa gelmiş kızın bir eş adayının olduğunun ilanıdır. Nişan yapılacaksa bir gün belirlenir, sözcü tutularak nişan tarihi ahaliye duyurulur. Nişan günü yüzükler takılır. İmkânı olan yüzükten hariç olarak saat, küpe, kolye gibi ziynet eşyaları da takar (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.2. Gelin kız giydirme

Düğünler genelde bir yıl içinde yapılır. Erkek tarafı köydeki düzenlenen düğünlerin herhangi birinde gelin adayına elbise alır. Gelin adayı, bir sandalyeye oturtulur; kıyafet, yazma, kumaş, çorap gibi giyim eşyaları kızı hediye olarak verilir. İlk önce damat adayının annesi, sonra kız kardeşi, sonra teyzesi, halası... şeklinde devam eder. Bu işlem bir defa olabileceği gibi birden fazla da yapılabilir. Burada erkek tarafının maddi imkânları kaç defa yapılacağını belirleyen en önemli konudur. Günümüzde ise bu adet yapılmamaktadır. Konuştuğumuz kaynak kişiler ise kalkmasından memnundurlar. Eski zamanda durumu elvermeyen insanların en çok zorlandığı âdetin

gelin giydirmeye âdeti olduğu ifade edilmektedir (KK:24). Maddi olarak zayıf olanların çok az elbise alabilmesinden kaynaklı olarak hem gelin adayının hem de erkek tarafının üzüldüğünü belirtilmektedirler (KK: 4, 8,14, 21, 25, 29, 46).

5.1.4.3. Gönüllük

Düğünden önce yapılan bir etkinliktir. Düğünden bir hafta önce çarşamba günü yapılır. Hem kız tarafı hem de erkek tarafı birbirleriyle hediyeleşir. Kumaş, gömlek, yazma, çorap gibi giyim eşyalarını kız tarafı erkek tarafının yakın akrabalarına; erkek tarafı da kız tarafının akrabalarına hediye olarak gönderir (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.4. Yağlama dağıtma

Düğünden önceki perşembe günü yapılan bir etkinliktir. Tereyağı bir kaba alınır eriyince içine pekmez dökülür. Pekmez kaynatılır ve çok az soğuduktan sonra yufka ekmekler pekmeze batırılıp çıkarılır. Pekmeze bulanmış yufkalar tepsiye üst üste dizilir. Tepsiler damat tarafından görevlendirilen kişilerce ahaliye dağıtılır. İlerleyen zamanlarda yağlama yerine bisküvi ve lokum dağıtmaya başlanmıştır. Yağlama dağıtma ile düğün tarihi herkese duyurulmuş olur. Aynı zamanda yağlama dağıtma düğüne davet niteliği taşır (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.5. Bayrak dikme

Düğünden önceki gün, öğle namazından sonra hoca dua okur, damattan yaşça büyük ve evli olan birisi bayrağı erkek evinin damına diker. Bayrağın alt kısmına denk gelen yere ayna bağlanır, bayrak sopasının üstüne de elma saplanır. Bayrağı diken kişiye bayraktar denir. Bayraktarın görevi zordur. Düğün müddetince bayrağı koruması, çaldırtmaması gerekir. Şayet bayrağı çaldırtırsa, çalan gençler tarafından belirlenen bahşisi vermek zorundadır. Bayraktar kız evine giderken ve gelirken bayrağı düğün alayının en önünde taşımakla mesuldür. Bayrak dikme düğününün başladığının habercisidir. Bayrak perşembe günü dikilirse düğün cuma günü; pazartesi dikilirse salı günü başlar (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.6. Düğünün başlaması

Birinci gün öğle namazından sonra köy odasına veya kahveye sazıcı (düğün çalgıcıları) gelir. Sazıcılar, müzik aletlerini çalmaya başlar. Buranın ev sahibi erkek tarafıdır. Ahali düğünü hayırlamak için çay ve şeker alarak çalgıcının çalındığı yere gelir, ikramlarını düğün sahibine verirler, “hayırlı, uğurlu olmasını” temenni ederler. O gün, gece

yarısına kadar eğlence yapılır. Düğünün ilk günü sağdıç belirlenir. Sağdıcin evli olması, başının bozulmuş olmaması (boşanmamış) gerekir. Genelde damadın bir akrabası veya arkadaşı seçilir. Damat ve sağdıç öğle namazını beraber kılar. Düğün müddetince sağdıç damadın hep yanında durur.

5.1.4.7. Bohça götürme ve damat giydirme

İkinci gün öğleden önce sazcılar çalmaya başlar ve öğle namazına kadar müzik devam eder. Erkek tarafından birkaç kadın “dürü” denilen bohçayı kız tarafına götürür. Bohçanın içinde gömlek, kıyafet, çorap vb. eşyalar olur. Dürü götürülürken kadınlar başlarına beyaz tülbent örterler. Bundan dolayı bu âdete “ak götürme” de denir.

Kız evinde de erkek tarafına gitmek üzere damat bohçası hazırlanır. Bu bohçaya bazı köylerde “yandaş” da denilmektedir (KK: 29, 30). Damat bohçasının içinde cüzdan, tarak, ayna, gömlek gibi damadın kullanacağı eşyalar olur. Bohçaların hem kız tarafına hem de erkek tarafına gitmesi öğleden önce yapılır.

İkinci gün öğleden sonra damat giydirme yapılır. Çalgının olduğu yerde ortaya bir sandalye konur ve damat sandalyeye oturtulur. Damadın üstünde sadece gömlek ve pantolonu vardır. Hoca sırasıyla kuşağını, cepkenini, ceketini damada giydirir. Herhangi bir ürünü giydirmeden önce salâvat getirir, üç defa damadın başının üstünde çevirir ve öyle giydirir. Giydirme esansında şu salâvat-ı şerifi okur: “*Allahümme salli âlâ seyidine Muhammet. Allahümme tabibi gulübüne Muhammet. Allahümme şefîzünübüne Muhammet. Hırkayı pak Muhammet Mustafa'ya salâvat.*”

Damadın sağ koluna al ve yeşil bez bağlanır, başına namaz takkesi takılır. Giydirme işleminden sonra hoca eşliğinde dua edilir. Damat giydirme bitince bir tane cazgır tutulur. Cazgırın görevi damada takılan para ve altınları ilan etmektir. “Damadın dayısından 100 lira” gibi takılanları ahaliye duyurur. Takı işlemi bitince toplanan miktar ahaliye ilan edilir. Toplanan paraların bir kısmı damada verilir, kalan kısmı düğün masrafları için damadın babasına verilir (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.8. Düğün alayı

İkinci gün damat giydirmeden sonra yapılır. Bayraktar bayrakla beraber en önde olur. Düğün alayındaki erkeklere “seğmen”, kadınlara ise “yenge” denir. Sazcılar da alaya eşlik eder. Kız evine varıncaya kadar çalgı çalınır.

Anadolu tarihinde seğmenlerin kötü günlerde ülkeyi savunma amacıyla kurulduğu görülmektedir (Vural, 2017: 85). Seğmenin sözlükte “Bayram günlerinde, düğünlerde törene yerli giysilerle, atlı ve silahlı olarak katılan yiğit.” olarak tanımlanmıştır (TDK, 2005: 1722). Sonraları bu oluşum düğünlerde gelin alma esnasında da sürdürülmüştür. Adana ve çevresinde hem seğmenlere hem de yengelere (Başçetinçelik, 2009: 2-3); Aksaray ilinde seğmen alayından bahsedilir (Doğan, 2009: 247). Anadolu'nun çeşitli yerlerinde olduğu gibi Çiftlik ilçesinde de düğün alayına seğmenler ve yengeler katılmaktadır.

Kız evine varılınca bayraktar, bayrağı evin damına asar; kız evi bayraktara bir hediye verir. Hediye genelde para olur. Bayrak dikildikten sonra kız evinin hazırladığı yemekler yenir. Yemekten sonra 3-4 saat kadar eğlence yapılır. Eğlence bitiminde bayraktar bayrağı almak için dama çıkar; gelinin varsa küçük kardeşi yoksa yakın akrabaları bayrağı bayraktara vermezler. Bayraktar da bayrağı alabilmek için onlara bahşiş verir.

Bayrak damdan inince en önde bayraktar, hemen arkasında seğmenler, onların arkasında yengeler ve en arkada da sazcular olacak şekilde düğün alayı kız evinden ayrılır. Düğün alayı köy odasının veya kahvesinin olduğu yere gelir ve eğlence devam eder (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.9. Kına

İkinci günün akşamı kına yakma merasimi yapılır. Erkek evinden bir grup kadın kız evine gider. Kız evine giderken başlarına beyaz tülbent örtülür. Kına yakma sırasında gelin avucunu açmaz. Gelinin avucunu açması için damadın annesinin, gelinin avucuna altın koyması gerekir.

Kız kınası devam ederken yatsı namazından sonra da damadın kınası yakılır. Kız evinden beş, altı kişi kına yakmak için düğün yerine gelir. Bazen damat ve arkadaşları eğlence olsun diye kız tarafından gelenlerden kaçarlar. Kız tarafı damadı bulmak zorundadır. Hatta bazı zamanlarda yakın köylere bile giden damatlar olmuştur. Buradaki amaç kız tarafından bahşiş alabilmektir. Kız tarafı, damadın yerini söylemeleri için damadın arkadaşlarına bahşiş verir. Damadın kınası yakılınca eğlence geceye kadar devam eder.

5.1.4.10. Gelinin baba evinden damat evine gelmesi

Üçüncü gün gelinin çıkması için kız tarafında hazırlık yapılır. Öğle namazından sonra düğün alayı kız evine doğru yol alır. Eve ulaşıncaya bayrak asılır. İki saat kadar burada eğlence yapılır; gelin eğlenceye katılmaz. Damadın akrabalarından birisi “Emanetimizi alalım.” der. Bu eğlencenin bittiğinin habercisidir. Damat ve sağdıç eve girer. Gelinin varsa abisi, erkek kardeşi veya yakın bir erkek akrabası gelinin beline kırımızı kuşak bağlar. Kızın kardeşi, damada ve sağdıca kapıyı açmaz. Kapının açılması için kapıyı tutana bahşiş verilir. Gelin ve damat beraber dışarıya çıkar. Çıkarken ahali tekbir getirir. Gelin, dış kapıya varınca dua edilir. Duadan sonra gelin eski zamanlarda ata, günümüzde ise arabaya biner. Gelinin eşyaları da bu esnada arabalara konur. Eski zamanlarda gelin ata binerken damat yaya olarak devam edermiş. En önde bayraktar hemen arkasında gelin ve damat, onların arkasında sırasıyla seğmenler, yengeler ve çalgıcular olacak şekilde düğün alayı kız evinden erkek evine doğru gidermiş (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

Erkek evine varınca gelin arabadan veya attan inmek istemez. Damadın annesine “Gelinin inmiyor, gelinine ne verirsin?” diye haber edilir. Kaynana da “Gelinime şuradaki tarlayı, şu kadar koyunu, ineği vb. verdim.” der. Hediye olarak verilen tarlaya “soğan kerdisi” denir (KK:34). Bazen gelin indirme için verilen sözler trajik-komik bir hâl alabilmektedir. Kaynak kişilerden birisi kaynanasının kendisine evdeki öküzün iki bacağını verdiğini söylemiştir. Sebebini sorduğumda gülerek “Bir tane öküzü vardı. Başka da verecek bir şeyi yoktu.” diye söylemiştir (KK:8).

Gelin verilen sözlerden sonra arabadan iner. Gelin eve girerken kurban kesilir ve dua edilir. Gelin evin kapı eşiğine gelince ayağı ile testiye vurur ve testiye kırar. Kapıdan içeriye girerken damdan aşağı buğday, kuru üzüm, şeker, bozuk para aşağıdakilerin üstüne atılır. Buradaki amaç bereket, zenginlik olsun dıyedir (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

Bazı yörelerde buğday yerine darı (mısır) atılmaktadır. Gelin, darıyı atan ve izleyen genç kızlara “Darısı başınıza.” diyerek, onların evlenmesini temenni eder. Darısı başını, deyiminin kökü işte bu gelenekten gelmektedir (Sakaoğlu, 1998: 10). Gelin kapıdan girmeden önce kapının yan tahtalarına tereyağı sürer. Evlerinin bereketli olması için yapılan bir adettir (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

5.1.4.11. Güzelleme

Gelin eve girince başköşeye oturtulur. Kadınlarda gelinin etrafına oturur. Damadın akrabaları gelin için maniler, türküler söyler. Erkekler de dışarıda müzik eşliğinde eğlenceye devam eder. Yatsı namazından sonra damat dualar eşliğinde gerdeğe gönderilir (KK:21).

5.1.4.12. Yüz açma

Dördüncü gün öğleden önce damadın ve gelinin kadın akrabaları erkek evinde toplanır. Def çalınır, mâni okunur, türkü söylenerek eğlence yapılır. Gelin gelinliğini giyer damadın annesi veya bir akrabası 1 Fatıha 3 ihlâs okur ve gelinin duvağını açar. Duvak açma üç defa yapılır. Duvak açmadan sonra eğlence devam eder ve düğün biter (KK: 4, 8,14, 21, 24, 25, 29, 46).

Düğünün ilk günü kayın baba (damadın babası) günüdür; ikinci günü damadın günüdür; üçüncü gün gelinin günüdür; dördüncü gün kaynana (damadın annesi) günüdür. Bu dört günün hangisinde hava güzelse yani güneşli ise güzellik gün sahibine yorulur (KK:4, 21).

5.1.4.13. Düğünlerde yapılan eğlenceler

Kelle Atma: Eski zamanlarda düğün olacağı vakit köyden veya civar köylerden insanlar düğün yerine gelirdi. Güç gösterisi yapmak ve eğlenmek maksadıyla düğün için kesilen öküzün kellesi yüksekçe bir damın üstüne atılmaya çalışılırdı. Çiftlik merkezde, eskiden kilise olan şimdiki büyük caminin damına atılmış. Kelleyi kim dama atarsa oyunu kazanır ve kelleyi evine götürür. Kelleyi atan kişinin evine ayrıca çalgıcı da gönderilir (KK: 13, 16, 21, 24, 34).

Güreş: Düğünlerde yapılan bir eğlence de güreştir. Düğün olduğunu duyan köyden ve civar köyden gelen pehlivanlar hava müsait ise güreş tutarlar. Güreşin kazananı düğün sahibinde bahşiş alarak ödüllendirilir (KK:4, 24).

Testi Vurma: Düğünlerde, testi dikilir ve onu vurmak için yarışma yapılır (KK:35). Düğünlerde seyirlik oyunlar da yapılmaktadır. Seyirlik oyunlar “Halk Tiyatrosu” bölümünde detaylı olarak verilmiştir.

5.1.5. Hac

İnsan hayatında önemli bir yeri olan ibadetler, bireyin dinle ilişkisinin sürekli kalmasını sağlamakta, yaşantısını dinî emir ve yasaklara göre düzenlemesine ve sürdürmesine yardımcı olmaktadır (Geçioğlu, 2019: 244). İslam'ın beş şartından olan hac, Arapça 'da "gitmek, yönelmek; ziyaret etmek" anlamlarına gelmektedir (<https://islamansiklopedisi.org.tr/>, Erişim tarihi: 01/12/2020).

Dinî anlamda hac, Müslümanların belirlenmiş zaman içinde Kâbe, Arafat, Müzdelife ve Mina'da belli dinî görevleri şart ve usulüne uygun olarak yerine getirmek suretiyle yapılan ibadete denir (Karagöz, Keskin ve Altuntaş, 2007: 21). Sahadan derlenen hac ibadetine dair bilgiler, hac öncesi ve hac sonrası olarak ifade edilmiştir.

Hac öncesi: Resmî kurumlarca hacca gitmesi belirlenen kişinin evi dost ve akrabaları tarafından ziyaret edilir. Ziyaretlerde hacın çıkmasından dolayı duyulan sevinç dile getirilir, herkese nasip olması konusunda temennilerde bulunulur, yemekler yenir, sohbet edilir (KK: 53,54). Hacca gitmeden önce mümkünse cuma namazından sonra hacıya gidecekler ve köy halkı meydanda toplanır. Hoca eşliğinde dua edilir, helallik alınır (KK: 53, 54).

Hac sonrası: Hacıdan dönen kişinin evi köylüler tarafından ziyaret edilir. Ziyarete, hacı olan kişiye ibadetinin kabul olması dileği iletilir, ibadet esnasında yaşananlar anlatılır. Hacı ise gelenlere hurma, yüzük, tespih, seccade vb. hediyeler verir, zemzem suyu ikram eder (KK: 53, 54, 64).

5.1.6. Ölüm

Geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüme dair yapılan uygulamaları Artun (1998) ölüm öncesi, ölüm anı ve ölüm sonrası diyerek üçe ayırmıştır (19). Çalışmamızda da ölüme dair yapılanlar üç başlık altında ele alınmıştır.

5.1.6.1. Ölüm öncesi

Ölüm belirtileri ve ölümden kaçınma yöntemleri olarak şunlar ifade edilmiştir:

- Bir evin üstünde veya bahçesinde baykuş öterse, o evden cenaze çıkacağına inanılır (KK: 17, 18, 21, 28).
- Gökyüzünden yıldız kayması halinde o bölgede ölüm olacağına inanılır (KK:21, 28).

- Rüyada iken yılan tarafından ısırılmak ölüm habercisi olarak yorumlanır (KK:21).
- Evin köpeğinin uzun uzun uluması, o evden cenaze çıkacağına yorumlanır (KK: 17, 18, 21, 28).
- Cenazeyi taşıyan arabanın gıcırdaması halinde yerleşim yerinde ölüm olacağı şeklinde yorumlanır (KK:21).
- Rüyada evin yıkıldığı görülmesi ölüm habercisi olarak yorumlanır (KK:21).
- Rüyada yeşil ekinin biçilmesi genç birinin, sarı ekin biçilmesi ise yaşlı birinin öleceğinin habercisidir (KK:21, 28).
- Rüyada ağacın kökünden kesilmesi ölüm habercisi olarak yorumlanır (KK:21, 28).
- Gözleri yere bakan hastanın kısa zaman içinde öleceğine inanılır. “Gözü toprakta” diyerek hastanın durumu anlatılır (KK:21, 28).
- Ani hava değişiminin olması, havanın birden kararması veya hızlı bir şekilde pus çökmesi, o beldeden cenaze çıkmasının habercisi olarak yorumlanır. Bu tür havalara “ölüm havası”, “katil havası” denir (KK:21, 28).
- Horozun zamansız ötmesi ölüm habercisidir (KK:21, 28).
- Uzun süre hasta olan birisi aniden iyileşirse, o kişinin kısa zamanda öleceği şeklinde yorumlanır. Bu iyileşmeye “ecel iyileşmesi” denir (KK:21, 28).
- Ters dönen ayakkabılar, evden cenaze çıkmaması için düz hale getirilir (KK:1, 17, 18, 56)
- Yiyecek yemeği yapılır. Halen hayatta olan bir kişi günahlarının affi için yemek verir, bu yemeğe “*yiyecek yemeği*” denir. Bu yemeğe erkekler katılır, kadınlar yemeği kaplara doldurup evlerinde yer (KK:34).

5.1.6.2. Ölüm anı

Ölümden önce hastanın başında Kur’an-ı Kerim okunur, kelime-i şahadet getirilir, dudakları bez veya pamuk ile ıslatılır (KK:21, 29, 54). Ölümden hemen sonra ölünün gözleri kapatılır, ay başparmakları ve çenesi bağlanır, üzerine çarşaf örtülür ve yanında Kur’an-ı Kerim okunur (KK:29).

5.1.6.3. Ölüm sonrası

Ölümün duyurulması: Ölümü haberi camilerden sela verilerek, belediye veya muhtarlık hoparlöründen ilan verilerek, kitle iletişim araçları ile duyurulur (KK: 21, 29, 28, 54).

Yıkama ve kefenleme: Ölünün yıkanmasını varsa resmi görevliler, hocalar veya bu işte tecrübeli kimseler tarafından yapılır. Erkeği erkekler, kadını ise kadınlar yıkar. Ayrıca erkeğin yıkandığı yerde kadın, kadınının yıkandığı yerde de erkek bulundurulmaz. Yıkama esnasında cenaze sahiplerinden ölülerine bir tas su dökmek isterse diye aileden birileri bulunabilir (KK:21,29). Kefenleme işi dinî vecibelere göre yerine getirilir. Şayet ölen kişi, sağlığında iken kefen almışsa onunla, almamışsa da o gün beyaz bir bez ile kefenlenme yapılır (KK:21).

Cenaze namazı ve defin: Ölü kefenlendikten sonra tabuta konur ve namazın kılınacağı yere götürülür. Cenaze namazına tüm köy halkı katılmaya çalışır. Namaz kılındıktan sonra tabut, mezar yeri uzaksa araba ile yakınsa omuzlara alınarak götürülür (KK: 21, 28, 29).

Cenazeler herhangi bir adlî inceleme durumu olmaması halinde en kısa sürede defnedilir. Sabah ölmüşse öğle namazından sonra, öğleden sonra ölmüşse ikindi namazından sonra defin işlemi yapılır. Akşam veya gece ölmüşse defin diğer güne bırakılır. Mezar yeri ölünün akrabaları tarafından veya köylüler tarafından ölüm haberi alınınca kazılır ve hazır hale getirilir. Tabuttan çıkarılan cenaze, mezara kible doğrultusunda konulur ve yüzü kibleye bakacak şekilde döndürülür. Kürek ile toprak atılır, toprak yerden iki karış oluncaya kadar atılmaya devam edilir. Toprak atma bittince sonra hoca eşliğinde dua edilir, dua sonlanınca defin işlemi biter (KK: 21, 24, 29).

Ziyaret ve anma yemekleri: Cenaze evine ziyarete gelenler, yanlarında genelde çay ve şeker getirirler. Yakın komşular cenaze sahipleri yemek ile uğraşmasınlar diye yemek getirir. Ev sahipleri gelenlere çay, lokum, bisküvi ikram eder (KK: 10, 29, 54). Cenazeden üç gün sonra, ölünün kıyafetleri yıkanır ve ihtiyaç sahiplerine verilir. Ölünün kıyafetlerine yörede “soyka” denir (KK:29). Ölümünden itibaren yedi gün boyunca ölen kişi için “Sübhanallah sübhanallah la ilahe illallah” diyerek tespih çekilir, kuran okunur ve dua edilir (KK:54). Ölünün ardından yemek verilmesi yörede

önemli bir iş olarak görülür. Ölümün 3.,7.,40. ve 52. günü yemek verilir. 40. gün yemek verenler 52. gün yemeğini vermeyebilir (KK: 29, 54).

5.2. Halk İnanışları; Töreler, Adetler, Gelenekler, Görenekler

Bu bölümde yörede yaşayan insanların hayata dair duymuş oldukları inanışları; nazar ve nazardan korunma yöntemlerini, çeşitli zaman ve durumlarda yapmış oldukları adetler, gelenek ve göreneklerini anlatacağız.

5.2.1. İnanışlar

Kişice ya da toplumca, bir düşüncenin, bir olgunu, bir nesnenin, bir varlığın gerçek olduğunun kabul edilmesine inanç denir (Boratav, 1984:7). İnanış ise sözlükte “İnanma, inanılan şey” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2005:965). İnanç bir duygudur, inanış ise bu duygunun faaliyete sokulmuş halidir. Dilek (1996) inanışların ortaya çıkmasını şu şekilde anlatmıştır:

İnsanoğlu çevresinde gelişen olayların sonuçlarını bir sebebe dayandırmış ve bu olayların birtakım ön belirtileri olduğuna inanmıştır. Bu belirtilerin neler olduğunu bulmak için uzun asırlar süren gözlemler yapmıştır. Bu gözlemlerin neticesinde halk nazarında doğruluğu tecrübelerle ispatlanmış çeşitli inanışlar doğmuştur (96).

Halk inanışı denince insanlar, hatta derleme yaptığımız kaynak kişiler dahi bu uygulamaların batıl olduğunu, hurafe olduğunu söylemektedirler. Günümüz şartlarında duyduğumuz zaman belki çoğumuza anlamsız gelen inanışlarda, toplumların etkisi altında oldukları dinleri, yaşadıkları coğrafyayı, komşu ülkelerin adet ve geleneklerini görebiliriz. İnanışlar, yılların bilgi ve yaşanmışlık birikimi ile günümüze gelmiş uygulamalardır. Bundan dolayı inanışlar, batıl, hurafe gibi küçümseyici, inkâr edici sıfatlardan, tanımlamalardan kaçınılması gereken kültür öğelerimizdendir. Çiftlik yöresinde halk inanışları; hayvanlara ve bitkilere dair, eşya ve cisimlere dair, zamana dair, insanlara dair olmak üzere dört grupta toplanmıştır.

5.2.1.1. Hayvanlara ve bitkilere dair inanışlar

- Kurtağzı, canlı hayvanlara, fasulye, patates ve diğer mahsulât için yapılır. Böylece hayvanlara ve ziraî ürünlere nazar değmeyeceğine, hastalık bulaşmayacağına inanılır (KK:17, 18, 19).
- Güvercin vurmak uğursuzluk getirir (KK:17).

- Kedi öldürürsen cami yaptırırsın (KK:17, 18).
- Köpeğin vakitsiz bir şekilde uluması iyi sayılmaz. Ev ahalisinden birinin öleceğine haberci sayılır (KK:1, 19, 20, 56).
- Evin damında veya yanında guguk (baykuş) öterse iyi sayılmaz. Ev ahalisinden birinin öleceğine haberci sayılır (KK: 17, 20).
- Yolculukta iken tavşan görmek uğursuzluğa; tilki görmek uğura sayılır (KK:17).
- Güvercinin eti yenilmez; çünkü yiyen kişiye uğursuzluk getireceğine inanılır (KK:1, 56).
- Rüyada deve görmek hayırlı haber alacağına, dertlerin son bulacağına yorumlanır (KK: 1, 18, 57).
- Hayvanlara zulüm eden kimsenin öbür dünyada iken eziyet ettiği hayvanlar tarafından zulme uğrayacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Buğday tarlasına idrar bırakılması halinde, ekinin bereketinin kaçacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Evdeki karınca yuvası bozulmaz, bozulduğu zaman evin bereketinin kaçacağına inanılır (KK:1, 56).
- Peygamber efendimize Hira Mağarası'nda yardım etmesinden dolayı örümcek öldürmek iyi sayılmaz (KK:1, 56).
- Kuş yuvasının bozanın yuvası olmayacağına inanılır (KK:1, 56).

5.2.1.2. Eşyaya, cisimlere, cansız varlıklara dair inanışlar

- Ateş kor halinde veya yanıyorken üzerine doğrudan su dökülmez. Ocağa ya da sobada iken soğutulur öyle üzerine su dökülür. Yoksa şeytanın çarpacağına inanılır (KK:4).
- Ayakkabıların ters durması uğursuzluğa yorulur, adamın canlı canlı mezara gireceğine inanılır. Bu sebepten ötürü ters dönen ayakkabılar hemen düzeltilir (KK: 1, 17, 18, 56, 57).

- Bulaşıkların yıkanmadan bekletilmesi ve yemeğin kapağının açık bırakılması halinde cinlerin ve şeytanın eve musallat olacağına, bulaşıkları yalayacağına, yemekleri yiyeceğine inanılır (KK:1, 56).
- Akşam ezanından sonra komşuya kazan, tencere gibi mutfak gereçleri verilmez. Evin bereketinin kaçacağına inanılır (KK:1, 56).
- Ekmek yapımı esnasında bezeleri oklava ile açarken parmağın değmesinden dolayı bezenin yırtılması misafir geleceğine delalet sayılır. Bezenin sağından, solundan veya ortasından yırtılması, misafirin yolun nereden geleceğini gösterir (KK:1, 56).
- Ekmek yaparken ekmek tahtasının altında bazı unutulursa o evin kızının evde kalacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Elbisenin söküğü kişinin üstüdeyken dikilmez. Uğursuzluk olacağına ve diken kişiye iftira atılacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Saç tarandıktan sonra tarakta kalan kıllar çöpe atılmaz. Atıldığı zaman kılları kuşların alacağına ve yuvasına taşıyacağına, bu sebepten ötürü saç sahibin başının ağrıyacağına inanılır. Bu inanıştan dolayı saçlar gömülür veya yakılır (KK: 1, 18, 57).
- Makarna haşlanan su lavaboya dökülmez. Aksi halde cin çarpacağına inanılır (KK:1, 56).

5.2.1.3. Zamana, hava olaylarına, gök cisimlerine dair inanışlar

- Hava yağışlı olduğu zaman yıldırım vurmasın diye havaya demir atılır (KK:43,44).
- Güneş tutulunca silah sıkılır, keven yakılıp havaya atılır (KK:42). Tutulmalar esnasında ayın ve güneşin önüne zebanilerin geçerek onları hasta ettiğine inanılır. Zebanileri korkutmak için silah sıkılır (KK:4).
- Akşam ezanından sonra evin içerisinden soğan, sabun çıkarılmaz; çıkarılmasının kötü olaylar getireceğine inanılır (KK: 17, 18, 56, 57).
- Gece sakız çiğneyen kişinin öbür dünya da ölmüş insan eti yiyeceğine inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Gece bulaşık suyu dışarı dökülmez, dökülen yere cinlerin geleceğine inanılır (KK:1,56).

- Akşam ezanından sonra dikiş dikilmez. Şayet dikilirse ev ahalisinden olan ölülerin ayağına batacağına inanılır (KK: 1, 17, 18, 56, 57).
- Cuma akşamı, yani perşembeyi cumaya bağlayan akşam soğan doğranmaz. Evin bereketinin kaçtığına ve meleklerin evi terk ettiğine inanılır (KK:1, 17, 18, 56, 57).
- Akşam ezanından sonra sofraya çırpılmaz, evin bereketinin kaçacağına inanılır (KK:1, 17, 18, 56, 57).
- Muharrem ayının ilk günü tespih çekilirse ve Yasin Suresi okunursa, edilen duanın kabul olacağına inanılır (KK:57).
- Akşam vakti şayet ev süpürülmüşse, ortaya çıkan süprüntü gündüz vakti dışarı atılır. Akşam vaktinde atıldığı zaman evin bereketinin kaçacağına inanılır (KK:1, 17, 18, 56, 57).
- Arife günü ve bayramın ilk iki günü iş yapılmaz. Cuma günü de iş yapılmaz (KK:1, 18, 57).
- Hıdırellez günü iş yapılmaz (KK:18).
- Üç aylarda iken bebek sütten kesilmez. Kesilmesi halinde çocuğun kısmetinin kesileceğine inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Cuma namazı bitinceye kadar kadınlar evde öğle namazını kılmaz (KK: 1, 18, 57).
- Yetişkin birinin üst üste üç defa cuma namazına gitmemesi halinde; namaza gitmeyen kişinin cenaze namazının kılınmayacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Gece aynaya bakmanın ve tırnak kesmenin iyi olmadığına inanılır (KK:1, 56).

5.2.1.4. İnsanlara dair inanışlar

- Çocuk emeklerse misafir gelir (KK:19).
- Ayakta su içilmez, yemek yenilmez (KK: 1, 56, 57). Ayakta içtiğin suyun vücuda faydasının olmadığına inanılır (KK:1).
- Boş beşik sallanmaz, eğer sallanırsa beşiği kullanan çocuğun topal olacağına inanılır (KK: 1, 18, 57).

- Annenin bedduası tutmaz; ama babanın bedduası tutar. Anneninkinin tutmamasının sebebinin ise emzirdiği sütün, bedduanın kötü etkisini ortadan kaldırdığına inanılmasıdır (KK:1, 17, 18, 56, 57).
- Göz seğirmesi hayırlı sayılmaz ve bir Fatıha üç İhlâs Suresi okunur (KK:42).
- Loğusa kadınların karşılaşması halinde bebeklere kırk basacağına inanılır. Bu durumu engellemek için kadınlar çatal iğnelerini değiştirirler (KK: 1, 17, 18, 56, 57).
- Ayakta iken hacet giderilmez. Kabir azabının birinci sebebin ayakta iken hacet gidermek olduğuna inanılır (KK: 1, 17, 18, 56, 57).
- Önemli bir işten önce (çift sürme, yola çıkma vb.) abdest veya boy abdesti alınır (KK:1, 17, 18, 56, 57).
- Abdest alındıktan sonra bir yudum su içilir. Böylece içimizin de temizlendiğine inanılır (KK:57).
- Herhangi bir dilek için adanmış kurbanın etini ev sahibi yemez. Eğer yerse gerçekleşen dileğinin bozulacağına inanılır (KK:1, 56).
- Adet dönemimde olan kadının küçük çocuğa bakması halinde, çocuğun ağızının içinde pamukçuk olacağına inanılır. Pamukçuk ağız içinde oluşan beyaz lekeli hastalıktır. Tedavi için tuzlu su ile çocuğun ağızı gargara edilir (KK:1, 56).
- Adak adanan dilek, gerçekleştiği zaman adağın yerine getirilmesi gerekir. Şayet adak yerine getirilmezse kişinin kendisinde veya yakınında hastalık olacağına inanılır (KK:1, 56).
- Küçük çocuk uzun süre aynı yere bakması halinde eve misafır geleceğine inanılır (KK:1, 56).
- Birinin öldüğünü rüyada görmek o kişinin ömrünün uzun olacağına yorumlanır (KK:1, 18, 57).
- Hamile kadının cenazeye bakması halinde bebeğinin benzinin sarı olacağına inanılır (KK:1, 18, 57).
- Çocuğun uzun süre emmesi halinde ileriki yaşlarda altına kaçıracağına inanılır (KK:1, 18, 57).

- Duvar diplerine, çöplüğe, küllüğe, güneş görmeyen yerlere idrar bırakılması halinde cin çarpacağına inanılır (KK:1, 18, 57).
- Kulak veya yüzün kızarması ve kaşınması halinde, kaşınan kişi hakkında dedikodu yapıldığına inanılır (KK: 1, 18, 57).
- Vücudun aniden titremesi halinde Azrail'in o kişiyi yokladığına inanılır (KK:1, 18, 57).
- Çocuğun üstünden atlanılmaz, aksi takdirde boyunun kısa olacağına inanılır (KK:1, 56).
- Evin içinde dolaşarak ve yerlere dökerek yiyip içmenin, evin bereketini kaçıracağına inanılır (KK:1, 56).
- Misafir evdeyken başka bir misafir gelirse, ilk gelenin ayağını sürüyerek geldiğine inanılır (KK:1, 56).

5.2.2. Nazar

Nazar, “*Belli kimselerde bulunduğuna inanılan, insanlara, özellikle çocuklara, evcil hayvanlara, eve, mala mülke, hatta cansız nesnelere de zarar veren, bakıştaki çarpıcı ve öldürücü güç, göz.*” (TDK 2005:1459) şeklinde tanımlanmıştır. Tanımda da belirtildiği gibi nazar sadece insanlara uğramaz. Hayvanlara, tarım ürünlerine, eve, arabaya, insan ilişkileri vb. içinde nazar uğrayabilir. İneğin sütünün kesilmesi, mahsullere hastalık gelmesi, evin yanması, araba ile kaza yapmak, karı-kocanın küsmesi veya ayrılması, iki dostun arasının açılması çoğunlukla nazara yorulur ve “*nazar değdi*”, “*üzerimizde göz var*” gibi sözler söylenir.

Nazar kıskançlık gibi olumsuz duygulardan olabileceği gibi hayranlık, aşırı sevgi gibi duygulardan da olabilir (Boratav, 1984:104). Çalışma yaptığımız Çiftlik ilçesinde nazarın oluşması yönünde ve çözüm yollarında çeşitli inanışlar vardır. Yapılan uygulamalar şu şekildedir:

- Üzerlik otu yakılır ve nazar değen kişiye veya ev ahalisine dumanı solutulur (KK:1, 8, 42, 44).

- Soğan ve sarımsak kabuğu, üzerlik otu ve seğ²¹ taşı ateşte yakılır; dumanı solunur (KK:1).
- Seğ taşı ateşe atılır ve eritilir. Eriyen parça soğuyunca aldığı şekle bakılarak nazar değdiren kişi hakkında yorumlar yapılır (KK:1, 8).



Resim 5.1. Seğ taşı

- Seğ taşı, nazar boncuğu, iğde çekirdeği elbiseye takılır veya üzerinde taşınır. Hayvanlara takılır; eve, arabaya, ahıra asılır (KK:2, 8).
- Nazar değdirdiği bilinen veya şüphelenen kişinin ayakkabısının altındaki topraktan alınır ve nazar degen kişiye yedirilir (KK:1).
- Nazar değdirdiği bilinen veya şüphelenen kişinin bir elbisesi alınır, yakılır ve dumanı nazar degen kişiye solutulur (KK:47).
- Nazar değdiren kişinin idrarı, nazar degen kişiye 'Pisi, pis temizler!' deyip birkaç damla içirilir (KK:1).
- Nazarı def etmek için tarlaya, eve, ahıra eti yenilmeyen bir hayvanın kafatası asılır (KK:2, 8).

²¹Yörede seğ taşı denilen taş, şap taşıdır. Şap taşı bezin içine sarılır ve çatal iğne ile elbiseye tutturulur.

- Ekilen ürüne nazar değmesin diye tarlanın ortasına iğde dalı dikilir. Aynı inaniştan ötürü evin, tarlanın ve ahırın yanına iğde ağacı dikilir (KK:1).
- İğde dalından bir parça kesilir, ona çeşitli şekiller verilir, bir delik açılır ve oradan ip geçirilir. Nazar değmesin diye evcil hayvanlara, insana, eve asılır (KK:1, 8).
- Yılanın iskeleti arasına mavi boncuk konarak ipe geçirilir. Nazar için bileğe takılır veya evin, ahırın görünen bir yerine asılır (KK:1).
- Nazar değen kişiye veya hayvana muska yaptırılır (KK:42, 43, 44, 45).
- Tuz, muska yapan kişiye okutulur. Okunmuş tuz, nazar değen kişinin yemeğine; hayvanın yemine katılır ve yedirilir (KK:42, 44).
- Herhangi birisi, çocuğu uzun süre ve abartılı bir şekilde severse çocuğa nazar değmesin diye annesi tarafından cimcik atılır. Bu sayede çocuk ağlamaya başlar, seven kişi çocuğu bırakır ve çocuğun nazardan kurtulmasına vesile olunur (KK:1, 56).

5.2.3. Diş Bulguru

Dişin çıkması yeme alışkanlığının büyük ölçüde değışmesi anlamına geldiğinden Türk toplumu tarafından kutsanması gereken bir dönem olarak addedilmiştir (Aksu, 2019:425). Bu inaniştan dolayı Anadolu'nun pek çok yerinde olduğu gibi Çiftlik ilçesinde de çocuğun ilk dişi görününce diş bulguru etkinliği yapılmaktadır.

Çocuğun ilk dişi görününce diş bulguru kaynatılır, akrabalar, komşular çağrılır. Gelen konuklara bulgurlar ikram edilir. Daha sonra ortaya büyükçe bir sini konur ve içerisine bir tas diş bulguru, Kur'an-ı Kerim, ayna, makas, kalem gibi eşyalar konur. Çocuk sininin ortasına oturtulur ve sinideki eşyalardan hangisini alacağına bakılır. Aynayı alırsa, bahtının açık olduğuna; kalemi alırsa okuyacağına, Kur'an-ı Kerim'i alırsa hoca olacağına; makası alırsa esnaf olacağına inanılır. Sininin içende duran bulgurlardan avucuna ne kadar almışsa o kadar dişinin çıkacağına inanılır (KK:4, 57).

Etkinlik sonunda gelen misafirler hediyelerini verirler. Para vermek isteyen demir para verir, kâğıt para kesinlikle verilmez. Bundaki amaç ise çocuğun hem kendisinin hem de dişlerinin demir gibi olması gayesidir. Diş bulgurunun yapılma amacı çocuğun dişlerinin bulgur gibi tane tane çıkmasına vesile olmaktır (KK:57). Ayrıca bu etkinlikle çocuğun gelecekteki mesleğine dair yorumlamalar da yapılmaktadır.

5.2.4. Hıdırellez

Hızır ve İlyas isimlerinin halk ağzında birleşmesiyle oluşan hıdırellez Anadolu'da kutlanan önemli bir yaz bayramıdır (Boratav,1984: 222). Hıdırellez, inceleme alanımız olan Çiftlik ilçesinde 6 Mayıs'ta kutlanmaktadır. Rivayete göre Hızır ve İlyas iki kardeşdir. Hızır karada, İlyas ise denizlerde yaşamaktadır. Yılın bir günü buluşmaktadırlar. Buluştukları gün edilen duaların ve yapılan dileklerin kabul olacağına inanılmaktadır (KK:53, 54, 55, 59). Çitlik ilçesinde hıdırellez günü yapılan uygulamalar şu şekildedir:

Hıdırellez zamanı Mahmutlu köyünde "Dedeler" denilen ve köyün kuzeybatısında yer alan tepeye çıkılır. Tepede Kur'an-ı Kerim okunur, dua edilir ve namaz kılınır. İbadetlerden sonra ise yemek yenir. Kesilen kurban etleri haşlanır, daha sonra biber, domates ile kavrulur; bulgur pilavı yapılır. Haşlanmış yumurtalar ilk önce tokuşturulur. Tokuşturulan yumurtalar yoğurdun içine katılarak cilbir yapılır (KK:53, 54, 55).

Divarlı kasabasında Hıdırellez gelmeden 2-3 gün önce belirlenen görevli kişiler evleri dolaşır, evlerden yumurta, bulgur, yağ gibi gıda maddeleri veya para toplarlar. Toplanan malzemeler ile yemekler yapılır, yumurtalar haşlanır. Yumurtalar renkli olsun diye soğan kabuğu veya gıda boyası eklenerek kaynatılır. Beldenin mezarlığına gidilir. İlk önce yemekler yenir, yumurtalar dağıtılır. Daha sonra topluca dua edilir. İsteyenler kendi yakınlarının mezarlarını ziyaret eder (KK:59).

Kitreli köyünde Hıdırellez zamanına kadar olan sütler kuzulara veya oğlaklara emdirilir. Hıdırellez günü sağılan sütün bir kısmı komşulara dağıtılır. Kalan süttten siftah pilavı yapılır. Siftah pilavı şu şekilde yapılır: Bulgurlar ilk önce suda haşlanmaya bırakılır, pişmeye yakın süt eklenir. Bulgurlar sütü çekince ocaktan alınır ve dağıtılır (KK:29, 30, 64).

5.2.5. Yağmur Duası

İnsanın hayatını idame ettirebilmesi için suya ihtiyacı vardır. Bu ihtiyacın neticesinde insanlar tarih boyunca barınaklarını, köylerini, şehirlerini su kaynaklarına yakın yerlere kurmuşlardır. Hayati öneme sahip suyun devamlılığı da yağışlara özellikle de yağmurlara bağlıdır. Yağmurlar bereketin sembolü ve habercisidir. Şayet bir yerde yağmur yağmazsa o bölgede kuraklık meydana gelmektedir. Uzun süren kuraklık

dönemlerinde insanlar yağmur yağması için inandıkları yaratıcıya, kutsallarına dua etmişlerdir.

Eskiden beri Türk toplumunda da yağmurun yağması önem taşımaktadır; çünkü yağmur Türklerde bereketin sembolüdür. Aşağıdaki şiir bunun en net göstergelerinden birisidir.

Yaga tursu yağmur, yazılsu çiçek,

Kurumuş yıgaçtan, salınsu küjek!

(Yağa dursun yağmur, yayılsın çiçek

Kurumuş ağaçtan salınsın çiçek) (Akt. Ögel, 2014:357)

Medeniyetlerin oluşmasını sağlayan, canlılığın temeli olan suyun yağmur olarak insana dönüşü bereketi sembolize etmiştir. İnsana dönüş yapmayan su, yağmayan yağmur ise kıtlık olarak insanların karşısında çıkmıştır. Bu olumsuzluktan kurtulmak için yapılan ritüeller Türk kültüründe önemli bir yer edinmiştir.

Günümüzde yağmur duası ile yapılan yağmur yağdırılması olayı eskiden “yada taşı” ile yapılmaktadır. Kaşgarlı Mahmut “yada taşını” “yat” ismiyle şu şeklide anlatmıştır:

Bir türlü kâhinliktir. Belli başlı taşlarla yapılır. Böylelikle yağmur ve kar yağdırılır; rüzgâr estirilir. Bu, Türkler arasında tanınmış bir şeydir. Ben bunu Yağma ülkesinde gözümle gördüm. Orada bir yangın olmuştu; mevsim yazdı. Bu suretle kar yağdırıldı. Ulu Tanrı'nın izniyle yangın söndürüldü (DLT, III:3).

Abdulkadir İnan “yada taşı” ile ilgili olarak, “*Türk kavimlerinde çok eski devirlerden beri yaygın bir inanca göre, büyük Türk tanrısı Türklerin cediti alasına yada (yahut cada, yat) denilen bir sihirli taş armağan etmiştir ki bununla istediği zaman yağmur, kar, dolu yağdırır, fırtına çıkarırdı.*” açıklamalarda bulunmuştur (İnan,1986:160).

Günümüzde yağmur duası için yapılan faaliyetlerde belli miktarda taşın toplanıp dua okunması ve suya atılması yada taşını geleneğinden geldiği düşünebilir (İnan,1986:164). Günümüzde de yağmur, yapay sulamanın gelişmediği, kuraklığın çok olduğu bölgelerde halen önem taşımaktadır (Polat,2007:275). Yapay sulama imkânlarıyla insanlar tarım ürünlerini sulama imkânına sahip olsa bile suyun devamlılığı açısından yağmurlar hayatî önemini halen korumaktadırlar.

Araştırma sahamız olan Çiftlik ilçesi geçimini tarım ve hayvancılık ile sağlamaktadır. Tarımsal faaliyetlerin sürdürülebilirliği ve hayvan otlatma alanları için yağışlar önemlidir. Bu sebepten dolayı ilçedeki her köyde ve belde de yağmur duası törenleri

düzenlenmektedir. Söz konusu bölgede her yerleşim yerinde, genelde yüksekçe bir yerde bulunan ve kutsal sayılan mekânlarda yağmur duası yaptıkları derlenmiştir. Çiftlik ilçe merkezi, Altunhisar yolu üzerindeki Dede denilen mevkîye (KK:24); Kitreli köyü ‘Çingiri Dede mevkîsine (KK:29,30), Murtaza köyü ‘Boztepe’ denilen mevkîye; Sultanpınar köyü ‘Tekke’ denilen mevkîye (KK: 39, 40, 41); Çardak köyü ‘Erenler’ denilen mevkîye (KK: 34); Mahmutlu köyünde ‘yurt’ denilen mevkîye (KK:14,22) yağmur duası için gitmektedir.

Göl açımı zamanına²² kadar yağmur yağmazsa; köy imamı veya muhtar yağmur duasına gidileceğini ilan eder. Köyde hatırı sayılır, iyi konuşan en az iki kişi erzak toplamak için görevlendirilir. Görevli kişiler ceketlerini ters giyerek iki veya üç gün boyunca köylüden para, yumurta, bulgur, koyun, keçi ve tereyağı toplar. Para, toplanan erzakın az gelmesi halinde yemeklik malzeme alınması için kullanılır. Köylü, yağmur duası için belirlenen yere gider, orada kurbanlar kesilir. Kesilen kurbanların etleri kazanlarda pişirilir, toplanan bulgurlardan pilav yapılır ve yumurtalar haşlanır. Yemekle uğraşanlar hariç herkes öğle namazını cemaatle birlikte kılar. Öğle namazının arkasından hoca yağmur duasına geçer, oradakiler de duaya eşlik eder. Dua esnasında eller yere bakar, ceketler ters giyilir²³. Dua bittikten sonra pişirilen yemekler cemaate ikram edilir, haşlanan yumurtalar dağıtılır (KK: 14, 22, 24, 29, 30, 34, 39, 40, 41).

5.3. Halk Mutfağı

Beslenme, insanoğlunun hayatını sürdürebilmesini sağlayan en temel fizyolojik ihtiyaçlardandır. İnsan hayatının ana gayesi besin elde etmektir (Özatala ve Çiçek, 2015:1044). Yemeğin ana gaye olması, insanlığın yaratılışına kadar gitmektedir. Kutsal kitaplarda Adem ile Havva elmayı yediği için cennetten dünyaya gönderilmişlerdir. O zamandan sonra insanoğlu hayatta kalabilmek için yiyecek arayışına girmiştir. Yemek arayış şekilleri tarihsel geçmişimizi sınıflandırmak için kullanılmıştır. İlk zamanlar da avcı-toplayıcı olan insanoğlu daha sonra tarım ile tanışmış ve tarım toplumu olmuştur. Temel de fizyolojik bir ihtiyaç olan yemeğin psikolojik ve sosyolojik boyuta da vardı. (Çetinkaya, 2015: 90).

²²Göl açımı: Haziran sonundan temmuz ortasına kadarki dönem (KK:41).

²³Yağmur duasında elbiseyi ters giymek kuraklıktan dolayı, halkın matemli olduğunu göstermek için olduğu düşünülebilir (bkz. İnan, A. (1986). *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, 200).

Yerleşik düzen veya yaylak ve kışlak hayatı ile değişik iklim ve coğrafya şartları, sosyal tabakalaşma Türk boylarının beslenme zevk ve alışkanlıklarını da nispeten farklılaştırmıştır (Özkan, 2004:2283). Konargöçer bir toplumdaki yerleşik hayat geçmemiz, farklı dinî görüşleri benimsememiz, Pasifik Okyanusu'ndan Avrupa ortalarına kadar olan coğrafyaya yayılmamızdan dolayı Türk mutfağı dünyanın en önemli mutfakları arasında sayılabilir.

Türk mutfak kültürüne dair en eski kaynaklardan birisi Orhon Yazıtlarıdır. Tunyukuk Yazıtının birinci taşında yer alan (G:1) “Keyik yiyü, tabışgan yeyü olurur ertimiz.” (Yaban hayvanları yiyerek, tavşan yiyerek yaşıyorduk (Tekin, 2003: 84) ifadesi dönemin yeme-içme alışkanlıklarına dair ipucu vermektedir.

Çok köklü bir geçmişe sahip Türk mutfağına dair önemli bir kaynağı da Divânü Lügati't Türk adlı eserdir (Özkan, 2002:621). Eserde yiyecek ile ilgili geçen şu kelimeler mutfak kültürümüzün köklü olduğunun önemli kanıtıdır.

“Aguz: Memeli hayvanların doğurduğu zaman erdiği ilk süt.” (DLT, IV:13).
“Bulgama: Yağsız ve tatsız bulamaç.” (DLT, IV:114).

“Olgum öğüt algıl biligsizliğ kiter

Taklan kiminğ bolsa angar pekmes katar.”

(Oğlum öğüt al! Bilgisizliği gider,

Kimin kavutu varsa ona pekmez katar.) (DLT, I:440).

Çağımızda, teknolojik gelişmelerin, sanayileşmenin ve şehirleşmenin ortaya çıkardığı sosyal değişmelere paralel olarak geleneksel mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıklarımız da değişiklikler gözlenmektedir (Özkan, 2002:622). Bu nedenle yöresel lezzetlerin unutulmadan kayıt altına alınması gerekmektedir.

Araştırma sahamız olan Çiftlik yöresinin zengin bir yemek kültürü vardır. Yemekler tarıma ve hayvancılığa bağlı olarak çeşitlilik göstermektedir. Etlî yemekler, süt ve süt ürünleri hayvancılığa bağlı; sebze yemekleri, pilavlar, ekmekler ve hamur işleri tarıma bağlı yiyecekler olarak sınıflandırılabilir. Yöreyle ait yemekleri çorbalar, köfteler ve etli yemekler, dolma ve sebze yemekleri, pilavlar, börekler ve hamur işleri, tatlılar, süt ve süt ürünleri, kışa hazırlıklar, ekmekler, av ürünleri ve olarak sıralayabiliriz:

5.3.1. orbalar

Aşure: Fasulyeler ve nohutlar önceden haşlanır. Yıkanmış buğday bir kazanda kaynatılır. Buğdaylar yumuşayınca fasulye ve nohutlar eklenir. Biraz daha kaynatıldıktan sonra kuru üzüm eklenir, kurbandan kalan işkembe veya et doğranmış olarak aşurenin içine katılır. Daha sonra yeterli miktarda süt ve tuz eklenir. İçindeki ürünler hepsi pişince ateşten alınır. Ayrı bir kapta tereyağı eritilir, içine kuru nane konur ve kavrulur. Hazırlanan sos aşurenin üstüne dökülerek servis edilir (KK:8, 34).

Balık (hamur) çorbası: Bir kapta hamur yoğrulur, yoğrulan hamur oklava ile açılır. Açılan hamur ince uzun kesilir. Kesilen hamurların üzerine birazcık un atılır ve üzerine bir bez örtülerek güneşte kurutulur. Bir kapta yağ ve salça eritilir, daha sonra içine su konur ve kaynatılır. Kaynayan suyun içine kurutulan hamur atılır ve 15 dakika kadar kaynatılarak çorba hazır hale getirilir (KK:22, 23, 54).

Düğü çorbası: Düğüler²⁴ bir tencereye konur ve 1/5 oranında -bir bardağa beş bardak- su eklenir, tuzu atılır ve kaynatılmaya başlanır. Doğranmış soğanlar yağda kavrulur ve çorbanın içine dökülür. Malzemelerin özleşmesi için birkaç dakika kaynatılmaya devam edilir. Daha sonra çorba ateşten alınır ve servis edilir (KK:8, 9).

Ekmek çorbası: Yufka ekmek yağsız bir şekilde kavrulur. Başka bir kapta tereyağı eritilir, içine kavrulmuş ekmekler eklenir ve tekrardan kavrulur. Yağda kavrulmuş ekmeklerin üstüne su ve tuz ilave edilerek pişirilir. İsteğe göre salçalı olarak da yapılabilir (KK:8, 9).

Göğ çorbası: Pancarlar güzelce yıkanır ve dilimlenir. Dilimlenen pancarlar bir tencerede süt ile beraber haşlanır. Haşlanan pancarların içerisine bulgur eklenir, tuz atılır ve kaynatılır. Bulgurlar yumuşayınca çorba hazır hale gelmiş olur (KK:8, 9).

Hamur çorbası: Hamur yoğrulur, yoğrulan hamurlar oklava ile açılır; açılan hamur dilimlenir. Kesilen hamurlara *mangı* denir. Hamur dilimleri sütle veya sütsüz olarak haşlanır. Mangıların bir kısmı tereyağında kızartılır ve yemeğin üzerine dökülür (KK:24, 25, 39).

Kesme çorbası: Hamur yoğrulur ve erişte gibi kesilir. Kemik ve nohutlar kaynatılır. Kaynama işlemi bittikten sonra içine kesilen hamurlar dökülür ve kaynatmaya devam

²⁴Bkz. 5.3.8 Kışa Hazırlıklar, Bulgur.

edilir. Hamurlar pişince yemek ateşten alınır. Üzeri için “Mangır” sosu hazırlanır. Mangır için tereyağı eritilir, biber salçası eritilen yağda kavrulur. Çorbanın üzerine hazırlanan sos dökülür ve yemek servis edilir (KK:46).

Sütlü bulgur çorbası: Tencereye bulgur konur, içine göz kararı su ve tuzu eklenerek yumuşayınca kadar kaynatılır. Başka bir kaptaki süt ve un çırpılır. Çırpılan karışım azar azar bulgurun içine dökülür. Beş on dakika daha kaynatılır ve ateşten alınır. Bir kaptaki tereyağı eritilir ve içine isteğe göre kuru nane, kekik, pul biber eklenerek kızartılır. Hazırlanan karışım, sütlü bulgur çorbasının üstüne dökülür ve çorba servis edilir (KK:4, 8, 9).

Un çalması (bulamaç): Bir tencereye su dökülür, tuz atılır ve kaynatılmaya başlanır. Kaynayan suyun içerisine un eklenerek hızlı hızlı karıştırılır. Koyulaşınca ateşten alınır. Başka bir kaptaki tereyağı eritilir ve içerisine kuru nane, pul biber eklenir bir iki dakika kadar kavrulur. Hazırlanan yağlı sos çorbanın üstüne dökülerek çorba servis edilir (KK:8, 9, 24, 25).

5.3.2. Köfteler ve Etli Yemekler

Akciğer: Küçükbaş ya da büyükbaş hayvanın hastalıklı olmayan akciğerleri şerit şeklinde dilinir. Dilimlenen ciğerler fırında veya sacda tuzlanarak pişirilir. Dilimlenen akciğer kurutularak da tüketilebilir (KK:8).

Ciğer kavurma: Ciğerler suda kaynatılır, böylece içindeki kanın dışarı çıkması sağlanır. Kaynatıldıktan sonra doğranır. Başka bir kaptaki soğan ve salça kavrulur. Kavrulmuş soğanların içine doğranmış ciğerler eklenir ve 15 dakik kadar pişirilir (KK:8).

Çöz: Kalın bağırsak temizlenir, güneşte kurutulur. Daha sonra yağda kızartılabilir veya köz üstünde pişirilebilir (KK:8).

Kaz yemeği: Ovalıbağ köyünde kaz yetiştiriciliği oldukça yaygındır. Kış mevsiminde kazların etlerinin yağ oranı artınca kesilir ve yemek yapılır. Kesilen kaz en az bir gün boyunca soğuk bir yerde bekletilir. Daha sonra çömleğin içerisine bulgur ile birlikte konur. Çömleğin ağzı hamur ile kapatılır ve tandırda pişirilir (KK:8, 9).



Resim 5.2. Kaz eti ve bulgur pilavı

Kakırdak: Koyunun kuyruk yağı kuşgözü şeklinde doğranır ve kavrulur. Elde edilen ürüne *kakırdak* denir. Kakırdaklar dürüm şeklinde tüketilebileceği gibi yemeklerin içerisine de konabilir (KK: 29, 30).

Sızgıt dürümü: Kuşbaşı kesilen ve kavrulan etler kendi yağıyla bekletilerek donması sağlanır. Donan bu etler sıcak ekmeğin içine konur, ekmeğin sıcaklığı ile biraz eriyen kavurma dürüm yapılarak yenir (KK: 8).

Sulu köfte: Düğün, mevlit gibi etkinliklerde yapılan bir yemektir. Kemiklerinden ayrılan etler doğranır ve bir tahta üzerinde dövülür. Dövülen etler ile bulgur yoğrulur. Bir miktar yoğrulduktan sonra baharatları atılır ve yoğrulmaya devam edilir. Yoğurma işi bittikten sonra misket büyüklüğünde yuvarlak parçalar haline getirilir. Buna köfte dökmek denir. Kazanın içerisinde tereyağı eritilir ve salça kavrulur. Kavrulan salçanın üstüne su eklenir. Dökülen köfteler de kazanın içine eklenir ve yemek pişirilir (KK:4, 42, 44).



Resim 5.3. Sulu Köfte

Tirit: Kemikli et, yağlı kısımları dâhil çömleğe konur, ağzı hamur ile kaplanır ve tandıra sürülür. Yufka ekmekler küçük küçük doğranır tepsinin içine dizilir. Çömlekte pişen et ve suyu yufkaların üzerine dökülür ve yemek servis edilir (KK:24, 25, 29).

5.3.3. Dolma ve Sebzeli Yemekler

Cıvırtma: Bezir yağında patates ve hamur kızartılmasıyla yapılan bir yemektir (KK:24, 25).

Erikleme: Kuru kayısı, kuru üzüm ve soğan tencereye konur, su eklenerek kaynatılır. İçindeki ürünler pişince tereyağı eklenir ve yemek ateşten alınarak hafif sulu bir şekilde yenir (KK:8, 9).

Evelek (evelik, efelek) sarması: Evelek otu toplanır, yıkanır. Yoğurdun sarı suyu bir kaptaki kaynatılır. Kaynayan suyun içerisine evelek otları dökülür. Otlar yumuşayınca çıkartılır. Bulgurdan sarma içi hazırlanır ve otların içine konarak sarılır. Sarmalar bir tencereye dizilir ve üzerini geçecek kadar su eklenerek pişirilir (KK:10).

Fasıl: Yazdan kurutulan fasulyeler suda haşlanır. Haşlama işlemi sonunda suyu süzülür. Tencereye yağ konur eritilir, içine salça eklenir ve kavrulur. Suyu süzülen

fasulyeler de tencereye eklenir beş on dakika kadar kavrulur. Yemek ocaktan alınır. Yufka ekme ve ayran ile servis edilir (KK:4).

Fasulye kavurması: Yeşil fasulyeler güzelce yıkanır ve şerit şeklinde doğranır. Bir kapta yağ ve salça kavrulur, kavrulma işlemi sonunda içine fasulyeler eklenir. Fasulyeler bir miktar kavrulunca içine çok az su eklenir ve pişirilir. Suyunu çeken fasulyenin içine yumurta kırılır, yumurtalar pişince yemek ocaktan alınır ve servis edilir (KK:22, 23).

Kabak kavurması: Kurutulmuş kabaklar sıcak suda iki, üç saat kadar ıslatılır. Yumuşadıktan sonra süzülür; tencerede tereyağı eritilir, erimiş yağa süzülen kabaklar eklenir ve pişinceye kadar kavrulur (KK 8, 9).

Kurutulmuş kabak yemeği: Kuru kabak üzüğe konur, üzüm kayısı ile pişirilir (KK:24, 39, 46).

Pancar yemeği: Pancar yaprakları toplanır, yıkanır ve kaynatılır. Kaynatılan yapraklar küçük küçük doğranır ve kurutulur. Kurtulmuş pancar yaprakları üzlük (testi) içinde soğan, aşlık buğdayı, kayısı kurusu ve üzüm kurusu ile birlikte pişirilir (KK:4).

Soğan aşısı: Soğanlar ince ince doğranır, doğranan soğanlar bir kapta yağ ile kavrumaya başlanır. Soğanlar pişmeye yakın içine salça eklenir ve kavrumaya devam edilir. Soğanlar ve salça kavrumunca yemek ateşten alınır ve servis edilir (KK:22, 29).

Sütlü kabak: Kurutulmuş veya taze kabak ile yapılan bir yemektir. Temizlenmiş ve doğranmış kabaklar su ilave edilerek pişirilir. Pişmeye yakın süt ve tuz ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamaya başlayınca kaşık yardımıyla kabaklar ezilir. Yemek ocaktan alınır ve servis edilir. İsteğe göre yemeğin üstüne eritilmiş tereyağı dökülebilir (KK:24, 25).

5.3.4. Pilavlar

Düğü pilavı: Aşlık buğdayı dövülür, unu elenir. Kalan küçük parçalara “düğü” denir. Düğü ve süt, pilav kıvamında pişirilir, üzerine eritilmiş tereyağı eklenerek yemek servis edilir (KK:25).

Mercimekli (madımak) pilav: Mercimek otu toplanır, yıkanır ve doğranır. Doğranmış soğan yağda kavruktan sonra otlar eklenir ve kavrumaya devam edilir. İki, üç dakika kadar kavruktan otlara su ilave edilir kaynatılmaya bırakılır. Kaynamaya

başlayınca bulgur ve tuz eklenir. Bulgur suyunu çekince yemek ateşten alınarak servis edilir (KK:10). İçerisine kazayağı otu katılarak ekşimsi bir tat elde edilir (KK:36).



Resim 5.4. Mercimek (madımak) otu

Kabak çiçeği pilavı: Kabak çiçekleri sabah erken saatte toplanır, yıkanır ve ince ince doğranır. Bir adet soğan doğranır ve tencerede yağ ile kavrulur. Kavrulmuş soğanların içine doğranmış kabak çiçekleri atılır ve 5-10 dk kavrulur. Daha sonra bulgur konur ve iki, üç dakika kavrulur. Tuzu atılır ve yeterli miktarda su dökülerek pişirilir (KK:22, 23).

Ebegümeçli bulgur pilavı: Toplanan ebegümeçleri yıkanır ve küçük küçük doğranır. Tencereye yağ konur ve ebegümeçleri bir, iki dakika kavrulur. Bulgurlar tencereye dökülür birkaç kez karıştırılır daha sonra su ve tuz ilave edilir. Suyunu çekinceye kadar pişirilir (KK:36).

Erişte pilavı: Pilav yapılacak kabın içerisinde tereyağı eritilir, eriyen yağın içine erişteler eklenerek iki, üç dakika kadar kavrulur. Daha sonra yeterli miktarda su ve tuz eklenerek eriştelerin suyunu çekmesi beklenir. Suyunu çeken pilav 10-15 dakika kadar dinlendirildikten sonra servis edilir (KK:31, 32).

5.3.5. Börekler ve Hamur İşleri

Cızlağan (ısırgan) böreği: Cızlağan otları toplanır, yıkanır, doğranır. Doğranan otların içine yağ, biber ve tuz eklenir. Mayasız bir şekilde hamur yoğrulur, oklava ile yuvarlak bir şekilde açılır. Açılan hamurun içerisine cızlağan otu konur ve hamur ortadan ikiye katlanarak yarım ay haline getirilir, sacda pişirilir. Otlar isteğe göre kavrulmuş olarak da hamurun içerisine konabilir (KK:10, 11, 42).

Soğan böreği: Soğanlar yemeklik doğranır, salça ile kavrulur. Mayasız bir şekilde hamur yoğrulur, oklava ile yuvarlak bir şekilde açılır. Açılan hamurun içerisine kavrulmuş soğanlar konur ve hamur ortadan ikiye katlanarak yarım ay haline getirilir, sacda pişirilir (KK:17, 18, 57).

Peynirli börek: Mayasız bir şekilde hamur yoğrulur, oklava ile yuvarlak bir şekilde açılır. Açılan hamurun içerisine peynir, tereyağı veya sıvı yağ konur, hamur ortadan ikiye katlanarak yarım ay haline getirilir, sacda pişirilir (KK:17, 18, 57). İsteğe göre peynirin içerisine sucuk eklenebilir veya yumurta kırılabilir (KK:57).



Resim 5.5. Tandır ateşinde ve sac üstünde börek yapımı

Havı (leyla aşı): Aşlık buğdayının unu elenir, elenen un tereyağında tuz eklenerek kavrulur (KK:24, 25, 29, 46). Ekmek çorbası ve havı doğum yapan kadınlara götürülür (KK:24, 25).

Mantı (yalancı mantı): Yoğrulan hamur oklava ile açılır. Açılan hamurlar küçük kareler halinde kesilir ve kurutulur. Kurutulan hamurlar sıcak suyun içine dökülür ve 15 dakika kadar kaynatılır. Pişen mantılar süzülür ve bir kaba alınır. Pişmiş mantılar yoğurtla karıştırılır ve servis edilir (KK:8, 9, 22).²⁵

Öğmeç: Yufka ekmek kuru bir halde iken elle doğranır. Bir kapta tereyağı eritilir ve eritilen yağın içine yufkalar dökülür. Ekmekler yağda iyice kavrulur. Kavrulma işleminin sonuna doğru ekmeğin miktarına göre içine yumurta kırılır ve karıştırılır. Yumurtalar pişince kap ateşten alınır ve öğmeç servis edilir (KK: 22, 23, 54).

Papara: Yufka ekmek ıslatılmadan gevrek bir şekilde küçük küçük elde doğranır. Doğranan yufkalar kızartılır. Kızartılan yufkalar bir kaba konur. Başka bir kapta tereyağı eritilir. Eritilen tereyağın içine salça, kırmızı pul biber atılır ve su ilave edilir. Su kaynamaya başlayınca içine peynir eklenir ve peynir eritilir. Erimiş peynirli karışım yufkanın üzerine dökülür (KK: 6, 29).

5.3.6. Tatlılar

Höşmerim: Çiğ süt akşamdan sabaha kadar bekletilir. Sabahleyin sütün üzerindeki kaymak alınır, kaymağa bir miktar un eklenerek karışım kaynatılır. Bir tavada tereyağı eritilir, pişirilen un ve kaymak karışımı yağa eklenerek kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra içine şeker veya suda inceltilmiş pekmez eklenerek birkaç dakika karıştırılır. Daha sonra ocaktan alınır ve servis edilir (KK:22, 23).

Köfter: Pekmez süzöldükten sonra kazanın dibinde kalan kısımdan yapılan bir tatlıdır. Kalan kısım bir bezle ile süzülür; süzülen pekmezin içerisine nişasta ve un eklenerek kaynatılır. İsteyen içerisine ceviz de ekleyebilir. Kaynatıldıktan sonra bir leğene dökülür ve donması beklenir. Donduktan sonra isteğe uygun şekilde kesilir (KK:29).

Palize: Pekmez su ile karıştırılarak biraz inceltir, bir kaba alınarak kaynatılmaya başlanır. Kaynamaya başlayınca içerisine un eklenir ve karıştırılarak pişirilir.

²⁵Yörede yapılan yalancı mantı yemeği eski bir Türk yemeği olan “tutmaca” benzemektedir (bkz. Ögel, B. (1978), *Türk Kültür Tarihine Giriş-4*, 401-402).

Koyulaşınca ateşten alınarak tabaklama işlemi yapılır. İsteğe göre, pişen palizenin üstüne eritilmiş tereyağı dökülür (KK: 4, 8, 9, 24, 25, 29, 30).

Bal kabağının kabukları soyulur ve küçük küçük doğranır. Doğranan kabaklar suda pişirilir. Başka bir kapta pekmez kaynatılır. Kaynayan pekmez pişen kabakların üzerine dökülür ve tatlı servis edilir (KK:22, 23).

Pestil: İpe dizilen cevizler, köfter kaynarken içerisine batırılır ve çıkarılarak kurutulur. Kurutulan cevizli köftelere pestil denir (KK:29).

Tut: Süt, şeker, yumurta ve un karıştırılır, yoğrulur. Yoğrulan hamur avuç içinde şekillendirilir ve fırında pişirilir (KK:29, 30).

Un helvası: Bir kapta su ve şeker kaynatılarak şerbet hazırlanır. Tencere veya tavada tereyağı eritilir içine un elenerek dökülür ve kavrulmaya başlanır. Kaynamış ve biraz dinlenmiş şerbet kavruktan unun içine dökülür ve karıştırılır. Un, şerbeti iyice çekince karıştırma işlemi bitirilir ve karışım soğumaya bırakılır. Soğuma işlemi bittikten sonra helva şekil verilerek servis edilir (KK:22, 23, 54).

Yağlama: Eski dönemlerde düğün öncesi dağıtılan bir tatlıdır. Cuma namazından sonra dağıtılan tatlı ile düğünün tarihi ahaliye ilan edilir. Tereyağı ve pekmez kaynatılır, yufka ekmekler kaynayan karışımın içine batırılır ve tepsiye dizilir. Tepsi köy meydanına götürülür ve ahaliye pekmeze bulanmış ve yumuşamış yufkalar dağıtılır (KK:21, 46).

5.3.7. Süt ve Süt Ürünleri

Ağız sütü: Yeni doğum yapmış hayvanın sütüne denir. Bu sütle dönderme (bulama) yapılır (KK:29, 30).

Ayran çökeleği: Yayık sonrası elde edilen ayran kaynatılır, koyulaşınca ateşten indirilir ve keseye doldurulur. Kesenin üstüne taş konur ve çökeleğin içindeki sarı suyun çıkması sağlanır. İçindeki sarı suyu bırakan çökelek, keseden çıkartılır ve tuz eklenerek yoğrulur. Tuzlanan çökelek keseye konur ve bir gün taş altında bekler. Daha sonra küpeciğe (testi) basılır ve hazır hale gelmiş olur (KK:8, 29).

Cilbir (Cibril): Haşlanan yumurtaların kabukları soyulur, doğranır ve yoğurdun içine katılır. İsteğe göre yoğurda sarımsak da konur (KK:24, 53, 54).

Toplanan mantarlar yıkanır, temizlenir ve yağda kavrulur. Mantarlar pişince üzerine yumurta kırılır ve pişirilir. Bir kaptaki ezilmiş sarımsaklar ve yoğurt karıştırılır. Yumurtalı mantarlar ile sarımsaklı yoğurt karıştırılır ve yemek servis edilir (KK:29).

Çalkama: Ayran içerisine yufka ekmeğin doğranmasıyla yapılan yemektir (KK:45).

Çökelek: Süt bir gün bekletilerek ekşimesi sağlanır. Ekşiyen süt kazana dökülür ve ateşte çok az ısıtılır; fakat kaynatılma yapılmaz. Süt bu işlemin sonunda kesilir (topak topak olur). Kesilen süt bez torbaya doldurulur ve üzerine taş konularak suyunun çıkması beklenir. Suyu çıkan çökelek tuzlanır ve yemeğe hazır hale gelir. Çökelek, genellikle kısa zaman içinde tüketilmek için yapılır. Peynir gibi bir kaba basılarak bekletilmez (KK:4, 8, 29)

Dönderme (bulama): Üçte bir oranında ağız sütü ve üçte iki oranında normal süt karıştırılır ve kaynatılır. Kaynamaya yakın ocaktan alınır ve soğuk su dolu bir kabın içine konarak soğutulur. Bulamaç kıvamına gelir. Daha sonra soğuk sudan çıkarılır ve servis edilir (KK:29).

Guymak: Kurutulmuş süt kaymağına denir (KK:29).

Güz yoğurdu: Ekim sonu kasım başı gibi hayvanların sütleri azalmaya başlayınca yapılır. Bu zamanda sağılan sütlerden yoğurt yapılır, daha sonra da süzülür. Süzülen yoğurtlar bir kaba doldurulur ve üzerine kuyruk yağı eritilerek dökülür. Bu şekilde yoğurtların hava ile teması engellenerek bozulmasına önlenir. Bu yoğurt kış boyunca tüketilebilir (KK:4, 29, 30, 64).

Nor (Nur) çökeleği: Peynirin sarı suyuna nor denir. Bu su kaynatılır ve dibindeki tortuya nor çökeleği denir (KK:4, 8, 9, 29).

Peynir: Sağılan süt el makinesinde çekilir. Makinenin bir kısmından süt, bir kısmından yağ çıkar. Bu yağa yüz denir. Çekilen süt mayalanır ve bir gün beklenir. Mayalanan süt katı bir hal alır ve bez bir torbaya doldurulur. Akşamdan sabaha kadar suyunun çıkması için beklenir. Daha sonra bez torbanın üstüne taş konur ve bir gün de bu şekilde bekletilir. Bir günün sonunda torbadan çıkarılır ve soğuk suyun içine konularak bir gün daha bekletilir. Bir günün sonunda sudan çıkarılır, süzülür ve tuzlanır. Tuzlandıktan sonra tekrar bez torbaya doldurulur ve üzerine taş konur. Bu şekilde üç gün bekledikten sonra torbadan çıkarılır küpe, testiye veya plastik kaplara basılır. Peynir basılan kap üç gün ayakta bekletilir; üç günden sonra ağzı bez ile

kapanır ve baş aşağı toprağa gömülür. Bir ay sonra gömülen peynirler eksilme var mı diye kontrol edilir. Şayet eksilme varsa ekleme yapılır ve tekrardan baş aşağı toprağa gömülür (KK:8, 9, 29).

Tereyağı: Üç şekilde yapılır. Birinci makine tereyağı, ikincisi yayık tereyağı ve üçüncüsü sütün bekletilmesiyle elde edilen tereyağıdır

a- *Makine tereyağı:* Makinede çekilen krema kıvamındaki yüz kaynatılır. Kaynatıldıktan sonra bir kaba alınır ve 10-15 dk. kadar beklenir. Bu süreçte tereyağının göynüleşmesi (mayalanması) sağlanır. Göynüleşen tereyağı bir leğene alınır ve hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğurdukça içindeki suyun ayrışması sağlanır. Yağlar parlamaya başlayınca yoğrulma işlemi bitirilir. İçindeki su süzülür ve tereyağı top top yapılır ve yıkanarak tereyağı hazır hale gelir. Bazen suyu süzildükten sonra içerisine tuz eklenir ve ondan sonra top top yapılır (KK:8, 29, 39, 42).

b- *Yayık tereyağı:* Tıkı adı verilen ve topraktan yapılan büyük testi kullanılarak elde edilen tereyağıdır. 1/3 su ve 2/3 yoğurt tıknın içerisine dökülür. Tıknın ağız kısmına deri bağlanır. Üst taraftaki delikli kısma ise naylon sıkıştırılır. Altına ise minder konur ve çalkalanmaya başlanır. Ağız kısmındaki deri dışarıya doğru şişince üst taraftaki delikteki naylon çıkarılır ve havanın dışarıya çıkması sağlanır. Üstteki köpüklü kısım peynir kıvamına gelince çalkalama işlemi bitirilir. Köpüklü kısım elekten elenir ve tereyağı hazır hale gelmiş olur. Kalan ayran komşulara dağıtılır veya tarhana yapımında kullanılır (KK:4, 8, 9, 29).

c- *Bekletilme usulü:* Süt tencereye dökülür ve akşamdan sabaha kadar serin bir yerde bekletilir. Sabah sütün üstündeki kaymak alınır. Kaymak bir kaba konur hamur yoğrulur gibi yoğrulur. Yoğurdukça içindeki suyun ayrışması sağlanır. Yağlar parlamaya başlayınca yoğrulma işlemi bitirilir (KK:8).

5.3.8. Kışa Hazırlıklar

Armut kompostosu: Dağda yetişen armutlar toplanır ve kurutulur. Kurutulan armutlar komposto yapılır (KK:48).

Armut turşusu: Dağ armuduyla yapılır, turşuda sirke yerine sarımsak kullanılır. Dağ armudu toplanır, yıkanır küp veya bidona konur. Kırmızı pancarlar doğranır ve kazanda haşlanır. Pancarlar pişince suyun içinden alınır ve kaynatılmış su soğutulur.

Soğuyan pancar suyu armutların üstüne dökülür, çok az tuz atılır. Turşunun ağzı kapatılır ve turşunun dönmesi (içindeki ürünlerin yumuşaması) beklenir (KK:4, 12, 16).

Aşlık Buğdayı: Harmandan getirilen buğdaylar yıkanır ve kurutulur. Kurutulan buğdayların kabuğunun alınması için soku taşı veya değirmen kullanılır. Kabukları alınan buğdaylar elenerek aşlık buğdayı elde edilmiş olunur (KK:8, 9).

Büzeyden: Pekmez kaynatma işlemi bitince, kaynatılan kabın içerisinde biraz pekmez bırakılır. Bırakılan pekmez, kaynatılmaya devam edilir. Reçel kıvamına gelince ateşten alınıp, kavanozlara doldurulur. Elde edilen büzeyden, reçel gibi tüketilir (KK: 29).

Bulgur: Buğdaylar yıkanır, yıkandıktan sonra kazanlarda kaynatılır. Kaynatılan buğdaylar temiz bir örtü üstünde güneşte kurutulur. Kurtulduktan sonra içindeki taş ve tohumlar ayıklanır. Temizlenen buğdaylar soku taşına dökülür ve üstüne biraz su serpilir. İki kişi sırasıyla taştaki buğdayları döver. Daha sonra içindeki kepekleri ayırmak için dövülen buğdaylar savrulur. Savurma işleminden sonra el değirmeninde çekilerek bulgur elde edilir. Kalın çekime bulgur, ince çekilmiş olanına ise düğü denir (KK:8, 9, 29).

Erişte: Süt, yumurta ve su ile beraber hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur biraz sert olduğu için üzerine bez örtülerek ayak ile de yoğrulabilir. Yoğrulan hamurlardan bazılar yapılıp ve elde edile bazılar oklava ile açılır. Açılan erişte hamuru bekletilerek veya sacda bir-iki dakika pişirilerek kurutulur. Kurutulan eriştelere ilk önce şerit şeklinde kesilir, daha sonra üç-dört cm uzunluğunda paçalar haline getirilir. Doğrama işleminden sonra tekrar kurutma yapılır (KK:31, 32).

Et kurutması: Çemensiz pastırmadır ve büyükbaş hayvanın etinden yapılır. Makbul olan ise bel tarafının etidir. Et bir hafta tuzlu suda bekletilir, daha sonra sinek konmasını ve toz olmasını diye bez örtülür ve gölge bir yerde kurutulur. Etler sertleşinceye kadar kurutma işlemine devam edilir (KK: 8, 64).

Kirçturşusu: Kirç²⁶ toplanır ve yıkanır. Daha sonra sıcak suda çok az haşlanır. Haşlanan kirçler domates, biber ve sarımsakla birlikte bir kaba doldurulur. Kabın içerisine yeterli miktarda su, sirke ve tuz eklenerek turşu kurulur (KK:22, 23, 29).

Kuşburnu marmelatı: Gulbürtü, gülgözü gibi isimlerle de bilinir. Kuşburnular eylül ayının sonunda toplanır, yıkanır. Yıkandıktan sonra kazana konur ve suyla haşlanır. Kuşburnular haşlanıp parçalanınca ateşten alınır. Demir süzgeç yardımıyla çekirdeklerinden ve kabukların ayrılır. Daha sonra tel süzgeç ile tekrardan süzülür. En son bez ile tekrar süzülerek içindeki tüylerden arındırılır. Eldeki kalan kısım tekrar kazana alınır yoğunluğuna göre su ilavesi yapılır ve şeker eklenir, sık sık karıştırılarak pişirilir (KK: 17, 18, 32, 57).



Resim 5.6. Kuşburnu marmelatı yapımı

Pancar turşusu: Saplarından ve yapraklarından ayrılan pancarlar yıkanır; pancarlar sıcak suda haşlanır. Haşlanan pancarlar domates, biber ve sarımsakla birlikte bir kaba doldurulur. Kabanın içerisine yeterli miktarda su, sirke ve tuz eklenerek turşu kurulur (KK: 22, 23).

²⁶Kirç: Pancar yaprağının sap kısmına denir.

Pastırma: Büyükbaş hayvanın etinden yapılır. Makbul olan ise bel tarafının etidir. Et bir hafta tuzlu suda bekletilir, daha sonra sinek konmasın ve toz olmasın diye bez örtülür ve gölge bir yerde kurutulur. Etlar sertleşinceye kadar kurutma işlemine devam edilir. Kuruduktan sonra hazırlanan çemenlerin içine gömülür ve bir hafta çemenin içinde bekletilir. Daha sonra çemenden çıkartılır, beze sarılır ve üzerindeki çemenler kuruyuncaya kadar tekrar gölgelik alanda kurutulur (KK: 8, 64).

Peksimet: Yumurta, un, su, maya karıştırılır ve hamur yoğrulur. Küçük parçalar bölünür pişirilir. Eski dönemlerde uzun yolculuğa çıkanlar için veya birkaç gün eve uğramayacaklar için hazırlanmış (KK:4).

Pekmez: Bağdan toplanan üzümler soku taşında çiğnenerek ezilir. Çıkarılan üzüm sularının içine pekmez toprağı eklenir ve teclere doldurularak kaynatılır. Bu işleme börtleme denir. Börtlenen su sabaha kadar bekletilir. Börtleme işlemi yapılan üzüm suyu süzülür ve tekrar kaynatılır. Kaynatma esnasında kepçe yardımıyla yukarıdan dökülerek karıştırılır. Bu sayede içindeki su buharının çıkması sağlanır. Koyu kıvama gelen pekmez ateşten alınır ve bir hafta kadar soğutulur. Bir hafta sonra içindeki toprak ve tortular kazanının dibine çöker. Üsteki pekmez süzülür ve kaplara doldurulur (KK: 12, 29, 30, 48). Toprak konulmadan da pekmez yapılabilir. Topraksız yapılan pekmez hafif ekşi olur (KK:53, 54).



Resim 5.7. Pekmez yapımı

Pekmez ağdası: Börtleme sonrası süzölen suyun içine kabak, elma veya gök (yeşil) domates küçük küçük doğranır ve kaynatılır. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılmaya devam edilir. İstenilen kıvama gelince ateşten alınır ve kavanozlara doldurulur (KK:12, 13).

Tarhana: Yoğurt, bezin içine konur ve içindeki sular bitinceye kadar süzölür. Süzölen yoğurt su ile biraz açıldıktan sonra içine aşlık buğdayı eklenir ve kazanda kaynatılır. Buğdaylar yarılmaya başlayınca tuzu atılır. Buğdayların tamamı yarılmaya ve yoğurt koyulaşınca kazan ateşten alınır. Eli yakmayacak seviyeye kadar soğutulur. Daha sonra üçgen veya yuvarlak şekiller verilerek kurutulur. Şekiller, alttan da hava alabileceği şekilde kurutulmaya özen gösterilir. Genellikle daha rahat kurumaması için üzüm çubuğu üstüne serilir (KK: 4, 8, 9, 29). Ateşten alınan tarhana kavanozlara doldurularak yaş bir şekilde de saklanmaktadır (KK:29).

5.3.9. Ekmekler

Ovalıbağ ekmeği: Un elenir, tuzu atılır ve ekşi maya (anam-babam mayası da denir) katılır. Karışımaya su eklenerek yoğrulmaya başlanır. Yoğrulma bittikten sonra hamurun üstü nemli bir bez örtölür ve iki saat mayalanması için beklenir. Dinlenen hamurdan *bazı* (beze, küçük parça) yapılır. Bazılar yuvarlak hale getirilir ve çörek tahtasına dizilir. Daha sonra pişmesi için fırına gönderilir. Pişen ekmeğek fırından şambıl²⁷ ile çıkartılır (KK:5).

²⁷Bkz: Mutfakta kullanılan araç ve gereçler (4.1.13.).



Resim 5.8. Ovalıbağ Köyü ekmek yapımı

Şepe: Mayalı hamurdan yapılan kalın ekmeğe denir. Soba üstünde, sacda veya tavada yapılır (KK:1, 18, 57).

Bulgur şepesi: El değirmeninde bulgur çekildikten sonra elenir ve un elde edilir. Bu undan yapılan ekmeğe bulgur şepesi denir (KK:8, 9).

Patates şepesi: Patatesler yıkanır ve haşlanır. Haşlanan su dökülmez. Haşlanan patateslerin kabuğu soyulur ve ezilir. Daha sonra patatesin içine yeterli miktarda un eklenir, tuzu atılır patateslerin haşlandığı suyla hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur bazı haline getirilir, elle şekillendirildikten sonra sacda pişirilir (KK:1, 18, 57).

Bazlama (Töskel): Yufka ekmekten kalın şepeden ince olan bir ekmek çeşididir. Yoğrulan hamurdan bazı açılır, bazıları ekmek tahtasında oklava ile yuvarlak şekilde açılır ve sonra pişirilir. İçerisine yağ sürülerek, peynir konularak dürüm yapıp yenir (KK:1, 18, 57).

Kapama ekmeği: Maya eklenerek hamur yoğrulur. Kapağı olan bir tepsi veya iki adet sac kullanılır. Kullanılan pişirme kabının tabanına un serpilir ve hamur tüm tabana beş cm kalınlığında yerleştirilir. Üstüne tekrardan un serpilerek kapak kapatılır. Daha önceden hazırlanan közün üstüne konur. Ayrıca kapağın üstüne de köz konularak pişirilir. Isısını sürekli sabit tutmak için köz eklenebilir. Pişince isteğe göre dilimlenir (KK:1, 18, 57).

Yufka ekmek: Yufka ekmek Melendiz yöresinde müştereken iş göreme şekli olan “*keşik*” yöntemiyle yapılır. Ekmek yapımı, bağ ve bahçe işlerinde yöre halkı sırasıyla birbirlerinin işlerini yapar. Emek takası, olarak tanımlanabilecek bu yöntem keşik denir. Yufka ekmek yörede bahar ve güz aylarında olmak üzere yılda en az iki defa yapılır. Ekmeklerin miktarları ise “direk” denilen ölçü birimi ile yapılır (KK:17, 18, 20, 57).

Ekmek yapmadan önce keşikler belirlenir ve ekmek yapımı bir takvime bağlanır. Ev sahibi ekmek günü erkenden kalkar ekmek tahtasında hamuru yoğurur. Hamur kıvama gelince üzerine naylon ve iteği serilerek daha iyi özleşmesi için bir kişi tarafından ayakları ile çığnenir. Yeterli kıvama gelen hamurdan bazılar yapılır. Yapılan bazılar leğenlere yerleştirilir ve kurumasin diye üzerine nemli bez örtülür (KK:17, 18, 20, 57).

Keşikçi kadınlar gelmeden önce tandır evi veya tandır damı denilen yerdeki tandır yakılır, ekmeğin pişirileceği saç bez ile silinir ve temizlenerek tandırın üstüne konur. Keşikçiler gelince çay eşliğinde bazlama dürümleri yenir (KK:17, 18, 20, 57).

Keşikçilerden birisi pişirici olur diğerleri ise açıcı olurlar. Açıcılar, ekmek tahtası üstünde bazıları oklava ile açarlar, yufkanın çapı 70-80 cm olunca yufkayı oklava yardımıyla ikiye katlayıp pişiriciye verir. Pişirici yufkanın her yüzünü yaklaşık bir dakika kadar pişirir. Yufkaların yönünü değiştirme tahtadan yapılmış yassı bir şekle sahip bişirgeçle denilen alet ile yapılır. Eldeki hamur bitinceye kadar bu şekilde devam edilir (KK:17, 18, 20, 57).



Resim 5.9. Yufka ekmek yapımı

5.3.10. Av Ürünleri

Bıldırcın: Temizlenen bıldırcınlar tuzlanır, tepsiye dizilir ve fırında pişirilir (KK:57).

Coruk: Bıldırcından biraz daha ufak bir kuştur, rengi bıldırcına benzer. Temizlenir, tuzlanır ve közde pişirilir (KK:56, 57).

Keklik: Şişlere geçirilip köz üstünde sadece tuz eklenerek pişirilir (KK:57).

Tavşan dolması: Tavşan derisi yüzülür, içi temizlenir. Bir kapta doğranmış soğanlar kavrulur, soğanlar pembeleşince salça eklenir ve iki dakika kadar kavrulmaya devam edilir, daha sonra içine bulgur ve tuz konulur. Bulgurlar beş dakika kadar karıştırılarak susuz bir şekilde pişirilir. Az pişen bulgur, tavşanın içine doldurulur. Tavşanın doldurulan kısmı (karın bölgesi) ipe dikilir. Doldurulan tavşan, çömleğin içerisine konur ve çok az su eklenerek tandırda veya fırında pişirilir (KK:56).

Tavşan köftesi: Avlanan tavşanın derisi yüzülür, içi temizlenir, eti kemiğinden ayrılır. Etlar kuşbaşı şeklinde doğandıktan sonra dövülür. Bulgur, tavşan eti, tuz, kimyon, biber, kuru nane bir kapta yoğrulur. Bulgurlar yumuşayınca misket büyüklüğünde yuvarlanır ve kaynar suda haşlanır. Başka bir kapta soğan ve salça ile sos hazırlanır. Hazırlana sos, pişen köftelerin üstüne dökülür ve yemek servis edilir (KK:56).

Yaban ördeği haşlaması: Ördekler temizlendikten sonra bir tencerede haşlanır. İsteğe göre içerisine patates, soğan da eklenebilir (KK:56, 57).

Yaban ördeği yemeği: Ördeğin eti kemiklerinden ayrılır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Tencereye yağ eklenir ve etler yağda çok az kavrulur, daha sonra içerisine sırasıyla doğranmış soğanlar, biberler ve en sonunda sarımsak eklenir. Soğanlar ve biberler yumuşamaya başlayınca salça eklenerek iki dakika kadar karıştırılarak pişirilir. Yemeğin üstünü geçecek kadar su eklenir, kapak kapatılır ve yemek pişmeye bırakılır. Etler pişince yemek ateşten alınır ve servis edilir (KK:56, 57).

5.3.11. Otlar

Çukur (çıtlık) otu: Bahar aylarında toplanır, çiğ olarak tüketilir. Yufka ekmeğin içine dürüm yapılır ve ayran ile tüketilir (KK:4, 28, 34).



Resim 5.10. Çıtlık

Dede sakalı: Çiğ yenir, yemlik otuna benzer (KK:4, 28).

Ebe gümece: Salça ve soğan ile kavrulur; bulgur ile pilav yapılır (KK:4, 36).

Hardal: Yaprakları kavrulur veya çiğ olarak da tüketilebilir (KK:8).

Karaluk: Çıtlık otuna bezer, ortasında siyaha çalan koyu yeşil bir kısım vardır. Çiğ olarak tüketilir (KK:34, 36).

Kuşkuş ekmeği: Çiğ olarak tüketilebileceği gibi soğan ile yağda kavrulur ve üzerine yumurta kırılarak da tüketilebilir (KK:34, 36).

Sığırdili: Toplanır, yıkanır ve elde ovulur. Elde ovma işlemi tüy şeklindeki dikenlerinden ayırmak için yapılır. Çiğ olarak da tüketilir (KK:34, 36).

Sirken: Taze iken toplanır, kavrulur. Böreği de yapılabilir (KK:8, 36).

Su marulu: Çiğ olarak tüketilir (KK:36).



Resim 5.11. Su marulu

Yemlik (yimlik) otu: Bahar aylarında toplanır, çiğ olarak yenir. Yufka ekmeği ile dürüm yapılır ve ayran ile tüketilir (KK: 28, 34, 36).



Resim 5.12. Yemlik otu

5.3.12. Sofra Adabı

Geçmişten günümüze kültür aktarımı ile gelen, belli yaşanmışlıklar ve tecrübeler ile oluşan yeme-içmeye dair kurallara sofrada adabı denir. Sofra adabı insanoğlunun yaratılışına kadar uzanmaktadır. Hz. Âdem, ilahi bir kurala ya da bir tür yeme içme adabına uymayan yasaklı elmayı koparıp yemiş ve böylece Tanrı'ya karşı ilk günahını işlemiştir (Çerikan, 2019:482).

Çok köklü bir kültüre sahip olan Türklerde, sofraya dair kurallar eskiden beri uygulanmaktadır. 1069-1070 yılları arasında Balasagunlu Yusuf Has Hâcib tarafından yazılan Kutadgu Bilig adlı eserde (Köprülü, 2014:220-221), Türk kültürünün sofrada adabına dair örnekler verilmektedir.

*“Seninde uluğ aşka sunsa elig
Sen ötrü elig sun bu ol kör bilig”*

(Senden büyük, yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat. Bak, adet böyledir.) (KB, 4596)²⁸.

²⁸Bkz. Kaçalın, M.S., Kutadgu Bilig, [e-kitap].

“Yegü alsa tişle uşak tançula
İşig aşnı ürme sen ağzıñ bile”

(Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzınla üfleme!) (KB, 4601).

En önemli kültür miraslarımızdan olan Dede Korkut kitabında, “Dirse Han Oğlu Boğaç Han Destanında” Bayındır Han’ın vermiş olduğu ziyafette de Türk sofrada adabına dair örnekler görülmektedir (Ergin, 2015: 21). Çiftlik ilçesinin iklim, ekonomi, tarımsal faaliyetler ve hayvancılık gibi değişkenlere bağlı olarak kendine has bir mutfağı vardır. Bu mutfak etrafında şekillenen sofrada adabı şu şekildedir:

Yemek yenileceği zaman ilk önce “iteği” serilir, iteğinin üzerine siniyi taşıması için kasnak konur. Yemekler siniyle getirilir. Ayaklı veya aynalı taslara çorba ve sıvı yiyecekler, sahanlara ise ana yemekler ve pilavlar konur. Sofrada herkesin ayrı bir tabağı olmaz. Sofraya su testi de gelir ve maşrapalar ile içilir (KK:1, 17, 18, 56, 57).

Evin büyüğü sofraya oturmadan oturulmaz ve o yemeğe başlanmadan diğerleri başlamaz. Yemeğe besmele ile başlanır. Yemekler tahtadan yapılan şimşir kaşıklar ile yenir. Yemekler, tabakta yemek kalmayacak şekilde bitirilir. Yörede bu şekilde yemek yenilmesine sünnetlemek denir. Yemek yenildikten sonra evin gelini, kızı veya küçük çocukları sofrayı toplar. Kadınlar, erkekler doymadan yemek yemezler. Onlar, sofrada kalkınca mutfakta yemeklerini yerler. Yemekte misafir varsa, yemek sonrası dua okunur (KK:1, 17, 18, 56, 57).

5.3.13. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler

Çiftlik ilçesinde mutfakta kullanılan geleneksel araç ve gereçler şunlardır:

Tıki: Toprakta yapılmış testi şeklindeki yayık aletidir.

Hereni: Kazandan küçük tencere.

Üzlük (çömlek): Toprakta yapılmış testiye denir. Daha çok yemek pişirmek için kullanılır.

Çömçe: Yemek yaparken kullanılan sapı uzun, içi çukur tahta kaşıktır.

Şimşir kaşık: Tahtadan yapılmış yemek kaşığıdır.

Kasnak: Sininin yaklaşık 15 cm kadar yukarıda kalmasının sağlayan, tahtadan yapılan alet.

İteği: Sofra bezi.

Tec: Büyük demir leğen.

Bişirgeç: Yufka ekmekleri pişirirken sacda yönünü çevirmeye yarayan tahtadan yapılmış alet.

Çörek Tahtası: Ovalıbağ Köyü'nde yapılan ekmekte kullanılan, bezelerin dizildiği ve taşımaya yarayan tahtadan yapılmış alet.

Şambıl: Pişmiş ekmeleri fırından çıkarmaya yarayan, demirden yapılmış alet.

Helki: Süt, su gibi sıvıları koymaya yarayan bakırdan veya alüminyumdan yapılmış bir kaptır.

Elek: Un elemeye yarayan, elek kısmı telden, diğer kısımları tahtadan yapılmış alet.

5.4. Ölçme, Tartma, Hesaplama Birimleri; Zaman ve Mesafe Kavramları

İnsanoğlu yaratılışından beri yemek yaparken, ticarete, bilimsel bir araştırmada, sanatta, tarımda, seyahatte, günlük zaman hesaplamada hep ölçülerden ve ölçmeye dair kavramlardan faydalanmıştır. Kimi zaman adımlarını, kimi zaman hayvanları, kimi zaman gök cisimlerini, kimi zaman belirlenen ölçekleri kullanmıştır.

Metrik sistemlerin²⁹ kabulüne kadar her millet kendine göre bir ölçü sistemi uygulamıştır. Eski Mısırlılar'ın kullandığı kübit, dijit bu duruma iyi bir örnektir. *Kübit*, kolun dirsekten parmak uçlarına kadar olan bölümünün uzunluğu (yaklaşık 50 cm); *dijit* ise işaret parmağının (yaklaşık 2 cm) genişliğine denilmektedir (Şenel, 2011: 80).

Türkler de eskiden beri zamanı, mesafeyi, ağırlıkları belirlemek için kendilerince ölçü sistemleri ve kavramları kullanmıştır. “...*Bir at orukı ermiş.*” (D:7). “Bir atın geçebileceği kadarmış”; “*Kün yeme tün yeme yelü bardımız*” (K:3). “Gece gündüz dörtnala gittik” (Tekin, 2003: 86-88).³⁰ Orhon kitabelerinde geçen bu bilgiler o dönemdeki insanların mesafe ve zamana dair kullandıkları kavramların birer örneğidir.

²⁹Ölçü birimlerine bir standart getirmek için 1790'larda Fransa'da metrik sistem oluşturulmuştur. Bu sistemde sadece iki temel birim vardı: uzunluk için metre, kütle için kilogram. Metrik sistem çeşitli değişikliklerden sonra 1948 yılında yeniden gözden geçirildi ve bugün Uluslararası Birim Sistemi (SI) olarak adlandırılan ölçü sisteminin temelleri atıldı (Ocak,E.M.(2018).

(<https://bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/uluslararasi-birim-sistemi>Erişim tarihi:01.12.2020.)

³⁰Bkz. Tunyukuk yazıtı 1. Taş, Tekin, T. (2003) *Orhon Yazıtları*, İstanbul.

Türk kültürüne dair önemli bilgiler veren ilk yazılı sözlüğümüz Divan-ı Lügatit Türk'te ölçmeye dair terimler yer almaktadır. Bunlardan birisi “*kevçi*” kelimesidir. Kevçi, Uygur illerine kadar Kaşgaristan’ da kullanılan bir hububat ölçü birimidir ve on ritl alır (DLT, I:417)³¹. Ayrıca sözlükte ölçmeye dair “*çığ*”, “*kırklum*”, “*yığaç*” vb. kelimelerin olması Türklerin eskiden beri çeşitli ölçme sitemleri ve aletleri kullandığını birer kanıtıdır³². Her yörenin resmi ölçüm birimlerinin yanında kullanmış olduğu yöresel ölçme kavramları mevcuttur. Çiftlik ilçesinde ölçme, tartma, hesaplama birimleri, zaman ve mesafe kavramları şu şekildedir:

Sümün: İki kg’dır, hububat ürünleri ölçülür (KK: 8, 28, 34, 37, 38).

Eğme: İki sümünden oluşur, hububat ürünleri ölçülür (KK: 8, 28, 34, 37, 38).

Urub (Şinik-Teneke): İki eğmeden oluşur, hububat ürünleri ölçülür (KK: 8, 28, 34, 37, 38).

Çerik: Dört urubtan oluşur, hububat ürünleri ölçülür (KK: 8, 28, 34, 37, 38).

Süyen: Başparmak ile işaret parmağı arası mesafedir (KK:4, 21).

Seklem: Kıldan dokunmuş çuvaldır. Ayrıca ölçü birimi olarak da kullanılır. “Bir seklem buğday” gibi (KK:4, 24).

Evlek: Takribi 700 metrekare olan, alan ölçü birimidir (KK:28).

Römork: Buğday ve patates hasatlarında kullanılan ağırlık ölçü birimidir. Ne kadar ürün çıktığını belirtmek için kullanılır (KK:28).

Batman: Sekiz kg olan ağırlık ölçü birimidir (KK:28).

Top: Kumaş alırken kullanılan bir ölçü birimidir (KK:28).

İtin öldüğü yer: Çok uzak olduğunu belirtmek için kullanılır (KK:69).

İleminin bağında: Çok uzak olduğunu belirtmek için kullanılır (KK:26)³³.

³¹Rıtl yaklaşık 475 g’dır. Bunu on kat çoğaltırsak, “kevçi” yaklaşık 4,75-5,0 kg ağırlığın karşılığıdır (Maralbek ve Koçak, 2018:197).

³²Bkz. Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat’it Türk Tercümesi*, Ankara.

³³İlemi, Kitleli Köyünün eski adıdır. Çiftlik merkezin 15 km batısında yer alır. Eskiden araç olmadığından dolayı burası yürüyerek veya bir hayvanla gitmek için uzak sayıldığından, bu kullanım ortaya çıkmıştır.

Direk (Kayı): Yufka ekmeklerin miktarını anlatmak için kullanılan bir ölçüdür. Siniye dizilen ekmekler yaklaşık bir metre olunca bir direk olur (KK:28, 38).

Kuğum(kuyum): Yufka ekmeklerin miktarının anlatmak için kullanılan bir ölçüdür. Hamur yoğurmak için kullanılan su miktarının ölçüt olduğu ölçme çeşididir (KK:26, 28).

Eşek üleci gibi / Kurşun gibi: Herhangi bir nesnenin veya canlının çok ağır olduğunu ifade etmek için kullanılır (KK:38).

Kolan ipi: Tarların uzunluğu ölçmek için kullanılır (KK:38).

Kuşlar öterken: Tan vakti için kullanılır (KK:38).

Kuşluk: Güneş doğduktan sonraki vakittir (KK:38).

Gün inim vakit: Akşam ile ikindi arasındaki vakte denir, güneşin tepeden aşağıya doğru alçaldığı zamandır (KK:38).

Loğmen: Yavaş hareket etmeye denir (KK:38).

5.5. Halk Sanatları ve Zanaatları

Bu bölümde sanatlar ve zanaatlar; örme ve dokuma, bitkisel dokuma ve el örgüleri olmak üzere üç bölümde ele alınmıştır.

5.5.1. Örme ve Dokuma Ürünleri

Dokuma, insanlığın gelişim süreci içinde, ilk aleti kullanmaya başladığı neolitik çağdan günümüze kadar gelişerek gelen bir yapıdır. Dokuma tekniklerinin çeşitliliği geleneksel tekstil sanatlarımızı oluşturmaktadır (Uzunöz, 2020: 309).

Anadolu'da dokumacılığın başlangıcı yaklaşık olarak M.Ö.6000 yıllarına denk gelmektedir. Konya'nın Çumra ilçesinde bulunan Çatalhöyük'te yapılan kazılarda ele geçen dokunmuş tekstil kalıntıları bu görüşü desteklemektedir (Ergün, 2013: 17).

Araştırma alanımız olan Çiftlik ilçesinde de Anadolu'nun her yöresinde olduğu gibi dokuma işlemleri yapılmaktadır. Yörede hayvancılık faaliyetlerinin yoğun olması dokuma yapmayı kolaylaştırmaktadır. İlçede yapılan dokuma faaliyetleri ve ürünleri şu şekildedir:

Yünlerin Hazırlanması: Haziran ayındaki gün dönümünden sonra hayvanların yünleri kırklık ile kırkılır. Koyun yere yatırılarak, keçi ise ayakta kırkılır. Koyunun

yünü baş tarafından başlanarak; keçinin kılı ise kuyruk kısmından başlanarak kesilir. Yünler kesilirken hayvanın derisini kesmemeye gayret gösterilir. Yünlerin kirlenmemesi için altına bir şeyler serilebilir veya temiz bir yerde kırkma işlemi yapılır (KK:29, 30, 39, 40, 41).

Kesilen yünler yıkanır ve kuruması için serilir. Yıkanan ve kurutulan yünler ip veya çubuk ile havalandırılarak birbirinden ayrılmamaları sağlanır. Birbirinden ayrılan yünler demir dişleri olan kıl tarağı ile küçük parçalar halinde taranır. Taranan yünler hafiften ıslatılarak kalın örgüler yapılır. Islatılmasının sebebi örgünün daha iyi yapılabilmesi içindir. Yapılan örgüler kirmen veya çıkırık eğrilerek ipler elde edilir (KK:4, 29, 30, 39, 40, 41). Kirmende eğrilen ipler isteğe göre kökboyası, narpuz (yarpuz), gâvur otu, ceviz kabuğu veya sunî boyalar ile boyanır (KK:4, 29, 57).



Resim 5.13. Kırklık



Resim 5.14. Kirmen

Kolan İpi: Bu iple genelde at ve eşeklerin palanları bağlanır. Daha rahat bağlamak ve hayvanın karın bölgesinin tahriş olmaması için yassı şeklindedir. İki adet kazık istenilen mesafe aralığı ile yere çakılır. İpler eşit şekilde ikiye ayrılır. Ayrılan yere “*yorak*” adı verilen parça konur. Bu parça ipleri aşağı ve yukarı yönde yer değiştirmesini sağlar. Kazığa bağlanan ipler tek renk olabileceği gibi simetrik şekilde renk renk de olabilir. Yorak ile yönü değiştirilen iplerin arasında başka bir ip geçirilir ve yassı bir tahta ile aradan geçen ip sıkıştırılır. Daha sonra yorak ile tekrardan yön değiştirilir ve aradan ip geçirilerek sıkıştırılır. Bu işlem çözü denilen uzunlamasına serilen ip bitinceye kadar devam edilir. Çözgüde dokunacak yerler bitince çözgü kesilir ve açılmaması için her iki ucuna da düğümler atılır (KK:4,29).



Resim 5.15. Kolan İpi

Dırmaç İpi: Kolan ipi örme tekniği ile yapılır; fakat kolan ipinden eni daha dar olur. Çocuğun sırtta taşınması için kullanılır, yassı olmasının nedeni çocuğun vücuduna zarar vermemesi içindir (KK:29).



Resim 5.16. Dırmaç İpi

Örme: Keçi kılından yapılan bir iptir. Koyun kılı dayanıksız olmasından dolayı tercih edilmez. Dayanıklılık gerektiren yük bağlama, hayvanları bağlama gibi işlerde

kullanılır (KK:4, 29). Yere bir kazık çakılır, çakılan kazığın etrafından ipler sırasıyla dolandır. Yeterli sayıda ip dolandıktan sonra ipler üçe ayrılır ve saç örgüsü gibi örülür. Örülen ipin en uç kısımlarının çözülmesini engellemek için düğümler atılır (KK:4, 29).

Kıl Çuval: Buğday, arpa gibi tahılları saklamak için kullanılan dokuma ürünüdür. Dayanaklı olmasından dolayı keçi kılının kullanılması önceliklidir; fakat koyunyününden de dokunabilir. Tezgâha çözü çözü çekilir, çözülerin eni kilim ve halıya oranla daha dar olur. Dokunduktan sonra ikiye katlanacağı için çözü boyu çuvalın boyunun iki katı şeklinde ayarlanır. Kıldan yapılan ipler çözünün arasından geçirilir, sıkıştırılır. Bu şekilde dokumaya devam edilir. Dokuma bitince ikiye katlanır ve yanları dikilir (KK:1, 4, 8, 57).

Çeten: Eğrilen yünler tezgâhta kilim dokuma tekniği ile dokunur ve bez elde edilir. Dokunan bezler kağının etrafına çekilerek saman taşınır (KK:8).

Kaput Bezi: Koyunyününden yapılan bir bezdir. Koyunyünleri kermenle eğrilir, tezgâhta dokunur. Dokunan bezler kökboyası ile boyanır ve kullanıma hazır hale getirilir. Bu bezler ile iç giyim, erkeklere pantolon hem erkeklere ve hem de kadınlara gömlek dikilir (KK:1, 4, 24).

Halı: Halı dokumak için koyunyünü kullanılır. Kırkılan yünler yıkanır, kirmen veya çıkırık ile eğrilir. Eğrilen ipler “gelep” yapılır. Su dolu kazanın içine boyama için kökboyası, ceviz kabuğu, soğan kabuğu, narpuz, kekik eklenir. Su kaynamaya başlayınca gelepler bu kazanın içine atılır. Boyanın daha iyi nüfuz etmesi ve yünlerden çıkmaması için kazana tuz eklenir. Bir saat kadar kaynatılır. Kaynama işlemi bitince yünler soğuk suda yıkanır ve kuruması için asılır. Boyanın koyu veya açık olması kaynatılma süresi ile ayarlanır. Örneğin koyu kahve için normalden biraz daha fazla kaynatılma yapılırken; açık kahve için daha az kaynatılma yapılır (KK:1).

Halılar *ıstar* denilen tahta tezgâhlarda dokunur. İlk önce *erişler* ıstara geçirilir. Bu işleme çözü çözmek denir. Erişler beyaz renkte ve kalın iplerden yapılır. Erişler ıstara geçirildikten sonra alttan ve üstten sıkıştırılarak gergin olması sağlanır. Daha sonra tek renk olan ayak kısmı dokunur. Ayak kısmından sonra ise halının asıl bölümünü dokumaya geçilir. Eldeki örneğe göre renkler seçilir ve erişler ikili olacak şekilde seçilen iple ilmeklenir. İlmekten sonra, ilmeğin fazla kısımları halı bıçağı ile kesilir ve diğer iki erişe geçilir. Bir sıra bu şekilde yapıldıktan sonra ıstar tarağı ile ilmekler sıkıştırılır.



Resim 5.17. Istar tarağı

Sıkıştırılan ilmeklerin üstüne erişler arasından argaç ipi atılır. Argaç ilmek yapılmaz. Onun görevi ilmekleri sıkıştırmaktır. Argaç atıldıktan sonra ıstar tarağı ile sıkıştırma işlemi yapılır. Sıkıştırmadan sonra erişlerin yönünü değiştirerek ter yüz olmasını sağlayan *varan gelen* ile erişlerin yönü değiştirilir. İki, üç cm kadar dokunma yapıldıktan sonra halı makası ile ilmeklerin saçakları, yani fazla kısımları kesilir (KK:1).



Resim 5.18. Halı makası

Halı yarım metre kadar dokununca *cımbar* geçirilir. Hem sağdan hem de sol taraftan cımbarın bir ucu halıya, diğer ucu da ıstar tezgâhına sabitlenir. Böylece halının düzgün bir şekilde dokunması sağlanır (KK:1).

Halının dokuma işi bitince alt ve üst suların dışından kalan erişler suların hizasında düğümlenir. Daha sonra makas ile aynı hizada olmasına dikkat edilerek kesilir. Böylece halı ıstardan çıkarılmış ve dokunmuş olur. Bu yöntemle halı, minder, yastık, seccade, yolluk dokunur (KK:1). Halıcılıkta kullanılan malzemeler ve terimler şu şekildedir:

Istar: Halının dokunduğu ahşaptan yapılan tezgâha denir.

Eriş: Halının iskeleti diyebileceğimiz, ıstara uzunlamasına bağlanan iplerdir. Beyaz renkli kalın iplerden yapılır.

Cımbar: Halının dokunurken düz çıkmasını sağlayan demirden yapılmış alet.

At: Erişler arasına ilmek yapılan iplere denir. Halının rengini ve desenini bu ipler verir.

İlmek: Erişlerin ikişer ikişer at denilen iple düğümlenmesine denir.

Argaç: Erişlerin arasına, ilmekleri sıkıştırmak için atılan iplere denir.

Varan gelen: Erişlerin yönünü değiştirmeye yarayan, silindir biçimindeki tahta alete denir. Yönü değiştirmek için aşağı yukarı hamleler yaptırılır.

Ara urgan: Erişlerin ters yüz olmasına ve varan gelenin işini yapmasına yarayan ipe denir. Erişlerin üstünde yer alır ve sabit durur.

Istar tarağı: İlmekleri, argaçları sıkıştırmaya yarayan, ucu demir, sapı tahta olan alete denir.

Su: Halının dört bir kenarında yer alan, tek renkli bölüme denir.

Ayak: Halının ilk dokunan yerine denir.

Alt tahtası: Dokuyucuların oturduğu tahtaya denir.

Kıyı örneği: Dokunacak olan halının örneğidir. Dokuyucuların kenarında (kıyısında) olduğu için bu ismi almıştır.

Top: Halının ortasında yer alan şekle denir.

Istar bıçağı: İlmekleri kesmeye yarayan, ağız tarafı düz, kısa boylu bıçağa denir.

Istar makası: İlmeklerin dışarıda kalan saçaklarını kesmeye yarayan makasa denir.



Resim 5.19. Halı örneği

Küpen: Bir halı çeşididir. Halıdan tek farkı ilmeklerin saçakları kesilmez. Sıcak tutuğu için çobanlar tarafından tercih edilmektedir (KK:1,57).

Kilim: Türk dokuma sanatında önemli bir yeri olan kilim, Çiftlik ilçesinde de dokunmaktadır. Halı tezgâhında dokunan kilimin halıdan farkı ipler ile düğüm atılmamasıdır. Tezgâha eriş adı verilen ipler dizilir, belirlenen desene göre ipler erişin arasından geçirilir ve sıkıştırılır. Bu şekilde dokunarak ilerlenir (KK:1, 57).

Çanta: Tezgâhta herhangi bir ürün dokunduktan sonra eğer erişler uzunca kalmışsa dokunur. Dokuma tekniği halı veya kilim gibidir. Yapılan çantanın bir yüzü halı deseni diğer yüzü ise bez olur (KK:1).



Resim 5.20. Dokuma çanta

Heybe: Tezgâhlarda, halı veya kilim tekniği ile dokunur (KK:1).

Kuşak: Erkeklerin ve kadınların bellerine bağladığı aksesuardır. İki, üç metre uzunluğunda ve en az 15 cm eninde olur. Kilim tekniği ile tezgâhlarda dokunur (KK:1).

Yolluk: Eski bezler iki cm eninde şerit şeklinde kesilir. 90- 100 cm eninde eriş tezgâha çözülür. Hazırlanan bez şeritler kilim tekniği ile erişlerin arasından geçirilir ve ıstar tarağı ile sıkıştırılarak dokunur (KK:1).

5.5.2. Bitkisel Dokumacılık

Kamış Hasır: Melendiz ovasındaki bataklık alanlardan getirilen kamışlar kesilir ve kurutulur. Kurutma işleminden sonra kamışlar tekrar ıslatılır. Islatılan kamışlar dikey yönde kesilerek yassı parçalar elde edilir. Yassı parçalardan bir kısmı yere serilir, serilen parçaların bir altından bir üstünden diğer yassı parçalar geçirilerek hasır örülür. Hasırlar, damı toprak olan evlerde, toprağın dökülmemesi için, hezen ile toprak arasına serilmek amacıyla kullanılır. Günlük hayatta kilim niyetine de kullanılabilir (KK: 10).

Sele: Kamışlardan yapılan taşıma araçlarıdır. Kalıplar vasıtasıyla örme işlemi yapılır. Kalıbın etrafına dikey şekilde yassı kamış parçaları geçirilir. Daha sonra diğer kamışlar dikey duranların bir altından bir üstünden geçirilerek seleler örülür (KK: 10).

5.5.3. El Örgüsü ve İşlemeleri

Yazma (Çit) Oyası: Oya için gerekli malzemeler boncuk, iplik ve mildir. Yörede boncuklara “çile” denir, çileler dal denilen 12 parçadan oluşur. Çiledeki boncuklar ipe geçirilir ve mil yardımıyla örülür. Oyanın nasıl örüleceği yani modelini, ören kişi kendi kafasından kurabileceği gibi başka birisinin oyasından örnek alarak da seçebilir. Oya örme işlemi bittikten sonra suyu örülür. Su, oyanın yazma ile birleştiği kısma denir. Bu kısma zincir de denir (KK:1, 17, 18, 56, 57). Yörede en çok kullanılan oya modelleri şunlardır:

Çatık Kaş: Muska şeklinde olur (KK:1, 57).

Kaynana Yumruğu: Yuvarlak olduğu için bu ismi almıştır (KK:1, 57).

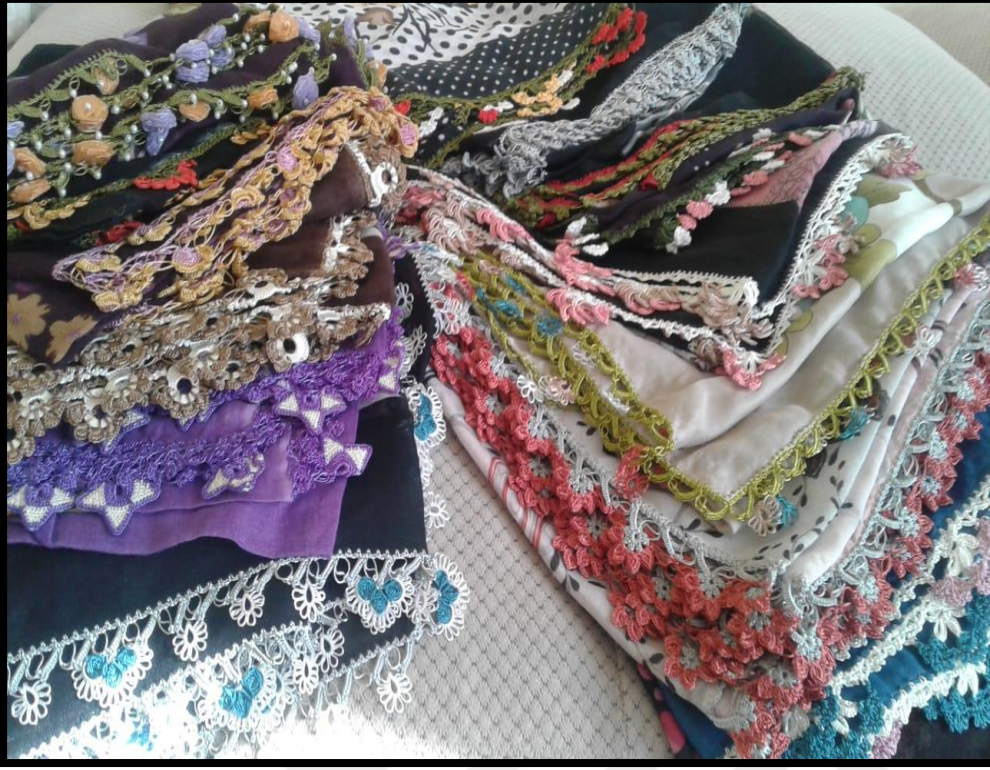
Dut Oyası: Dut şeklinde olur (KK:1, 57).

Zikzak Oyası: Z şeklinde olur (KK:1, 57).

Yılan Kemiği: Düz olur, bir boncuk,3 zincir şeklinde örülür (KK:1, 57).

Papatya: Yeşil ve sarı renkli boncuklara yapılır. Ortası sarı, etrafı yeşil olan şekiller örülür (KK:1, 57).

Gelin Tacı: Düz bir şekilde boncuklar ile örülür, fakat yazmaya dikilmez. Yazmanın baştan kaymasını önlemek amacıyla alından geçecek şekilde sarılır (KK:1).



Resim 5.21. Yazma oyası

Kanaviçe İşlemesi: Etamin denilen, ilmekleri sayılabilen kumaş üzerine işleme yapılmasıdır. Önceden belirlenen modele göre kumaş üzerinde dikiş ipliği ve iğne ile şekiller oluşturulur. Yapılan kanaviçeler yastık yüzü, yorgan yüzü, masa örtüsü olarak kullanılır (KK:1).



Resim 5.22. Kanaviçe işlemesi örneği

El Örgüsü: Hazır alınan iplerden örülür. Kalın olan ipler kalın mil ile ince ipler ince mil ile örülür. El örgüsüyle kazak,yelek,atkı vb. ürünler elde dilir (KK: 1,17,18).



Resim 5.23. El örgüsü örneği

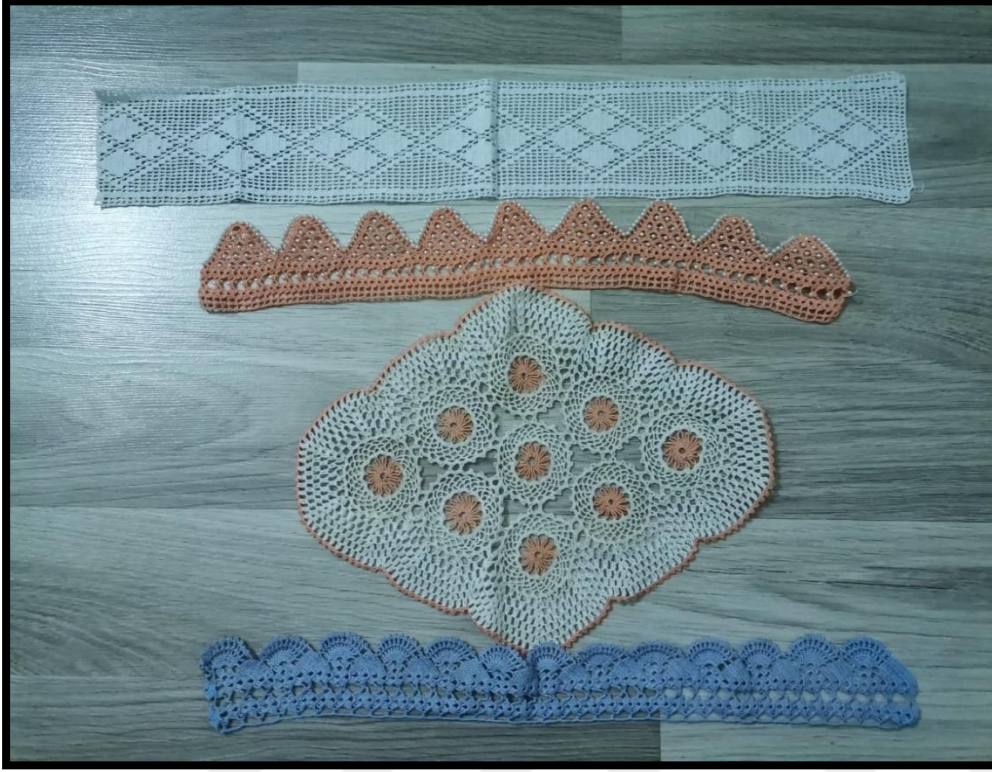
Çorap: Koyunun yünü eğrilir, ip elde edilir. İpler isteğe göre boyanır. El örgüsü yöntemiyle çorap örülür (KK:4, 56, 57).

Patik: Hazır iple ve yün iple örülür, ayak bileği seviyesinde olur (KK:4, 56, 57).



Resim 5.24. Çorap ve patik örnekleri

Dantel: Dantel ipi ve mil ile örülen bir el örgüsüdür. Masa örtüsü, havlu kenarı, tepsi örtüsü olarak kullanılır (KK:4, 56, 57).



Resim 5.25. Dantel örnekleri

5.6. Giyim-Kuşam

İnsanoğlu var olduğundan bu yana bedenini örtmeye çabalamıştır. Ağaç dalları ile başlayan serüvenimiz, hayvan derileri kullanma, yünler ve bitkisel iplerle dokunan bezlerden günümüze kadar gelmiştir. Günümüzde kısaca moda denilen etkilerle her yıl değişikliğe uğrayan giyim-kuşam, tarih boyunca coğrafi şartlar, ekonomik değişiklikleri, dinler, yönetim anlayışı ile değişikliğe uğramıştır.

İnsanlar için her zaman bir ihtiyaç olan kıyafetler, ilk önce temel gereksinimleri giderecek şekildeyken, zamanla çeşitlenmeye başlamıştır. Bu çeşitlilik üste giyilen, alta giyilen, içe giyilen, başa giyilen, törenler için vb. şekilde devam etmektedir. Her bölgenin kültürel mirası olan kıyafetleri vardır. Çiftlik ilçesindeki yöresel kıyafetler şu şekildedir:

5.6.1. Erkek Giyimi

Ağaç Kundura: Eski ayakkabının üst kısmı kesilir ve ağaçtan yapılmış parçaya çakılarak yapılan bir ayakkabıdır (KK:1).

Cepken: Göyneğin üstüne giyilen yelek veya ceket formunda olan üst giysisidir (KK:1, 24, 57).

Don: Kaput bezinden dikilir. Günümüzdeki pantolon gibi kullanılır (KK:24).

Göynek: Gömleğe benzeyen elbisedir. Hazır bezden veya dokuma olarak elde edilen kaput bezinden dikilir (KK:1,24).

Kuşak: Bel bölgesine bağlanan, tezgâhlarda dokunan aksesuardır (KK:1, 24).

Şalvar: Alta giyilir, hazır bezden veya kaput bezinden dikilir. Dikilmiş olarak satın alınıp da giyilebilir (KK:1, 24, 57).

5.6.2. Kadın Giyimi³⁴

Çit: Tepeliğin altına saçları örtmek için bağlanır (KK:1, 4).



Resim 5.26. Çit

Dimi: Dört veya beş metre kumaştan dikilen, ortasında kumaş payı bulunan, bazen cepli olan kadın alt giysisidir. Şalvar olarak bilinen kıyafetin, yöresel adıdır (KK:69).

³⁴Bkz. Ek-2, Fotoğraf:44.

Don: Alta giyilir, hazır bezden veya dokuma olarak elde edilen kaput bezinden dikilir (KK: 1, 4, 8, 9, 25).

Bağ: Kemer şeklinde bele bağlanan kuşak veya iplere denir. Tezgâhta dokunabilir veya satın alınabilir (KK:4).

Fes (tepelik): Kafaya takılır, tepelik de denir. Metalden yapılır, tepesi sivri olur ve etrafı bezler ile örülür. Bezlerin üzerine boncuk, altın, gümüş para takılır (KK:1, 4, 8, 9, 25). Yeni evlenen kadınlar ilk yıllarda, kaynanasının kafasına vurmalarından kaçınmak için feslerini çıkarmazlarmış (KK:4).



Resim 5.27. Tepelik

Göynek: Gömleğe benzeyen elbisedir. Hazır bezden veya dokuma olarak elde edilen kaput bezinden dikilir (KK:1, 4, 8, 9, 25).



Resim 5.28. Göynek

Salta: Üç peşlinin üstüne giyilir, cekete benzer, kol ve yaka bölgelerinde işlemler olur (KK:1, 4, 8, 9, 25).

Üç Peşli: Göyneğin üstüne giyilir ve baştan diz altına kadar uzanır. Belden aşağısı üç parça şeklinde olur (KK:1, 4, 8, 9, 25).

Zar: Eskiden gelinlik olarak giyilen kıyafettir. Baştan ayağa kadar uzanır. Vücudun arka tarafını örter, ön kısım açık kalır (KK:1, 4, 8, 9, 25).

5.7. Halk Bilgisi

Bu bölümde Çiftlik yöresinde yaşayan insanların tecrübeleri sonucu orta çıkan bilgileri halk hekimliği, halk baytarlığı-botaniği, halk meteorolojisi-takvimi başlıları altında inceleyeceğiz.

5.7.1. Halk Hekimliği

Halk hekimliğini Pertev Naili Boratav (1984), “Halkın, olanakları bulunmadığı için ya da başka sebeplerle doktora gidemeyince veya gitmek istemeyince, hastalıkları tanılama ve sağaltma amacı ile başvurduğu yöntem ve işlemlerin tümüne denir” (122) şeklinde tanımlamıştır. Derlemeler esnasında kaynak kişiler de Boratav’ı doğrular

nitelikte açıklamalarda bulunmuşlardır. Kaynak kişiler, bu tedavi yöntemlerine başvurma sebeplerini genelde doktora gidecek zaman ve para olmaması şeklinde açıklamışlardır. Halk hekimliğine başvurma nedeni sadece imkânsızlıklar değildir elbette. Tıp biliminin yetersiz kaldığı zamanlarda da kocakarı, ocak, büyücü gibi tanımlamalar yapılan kişilere gidilmektedir. Türk dilinin ilk sözlüğü olan Diva-ü Lûgat'it Türk'te geçen “em” ve “emçi” kelimeleri halk hekimliğinin Türk kültüründe eskiden beri uygulandığının bir göstergesidir. Sözlükte, em: ilaç; emçi: ilaç yapan kimse olarak tanımlanmıştır (DLT, I:38).

Türk Edebiyatının şaheseri diyebileceğimiz Dede Korkut Hikâyeleri'nde de halk hekimliğine dair güzel örneklerle karşılaşmaktayız (Alptekin, 2010:7). “Dirse Han Oğlu Boğan Han Destanı” nda Dirse Han'ın ok ile yaralanması üzerine açık yaranın kapanması için şu tedavi uygulanmıştır:

...boz atlı Hızır oğlana hazır oldu, üç defa yarasını eli ile sıvazladı, 'Sana bu yaradan korkma oğlan, ölüm yoktur, dağ çiçeği ananın sütü ile senin yarana merhemdir.' dedi (Ergin, 2015: 31). “Böyle deyince kırk ince kız yayıldılar, dağ çiçeği topladılar. Oğlanın anası memesini bir sıktı sütü gelmedi, iki sıktı sütü gelmedi, üçüncüde kendisini zorladı, iyice doldu, sıktı süt ile kan karışık geldi. Dağ çiçeği ile sütü oğlanın yarasına sürdüler. (Ergin, 2015: 32).

Kam Püre'nin oğlu Bamsı Beyrek Destanı'nda da kurumuş gözün tedavisinde halk hekimliği bilgisini görüyoruz.

“Bay Püre derki: ‘ Oğlum olduğunu şundan bileyim, serçe parmağını kanatsın, kanını mendile silsin, gözüme süreyim açılacak olursa oğlum Beyrek'tir’ dedi. Zira ağlamaktan gözleri görmez olmuştu. Mendili gözüne sürünce Allah Teâlâ'nın kudreti ile gözü açıldı.” (Ergin, 2015: 96).

Halk hekimliği uygulamaları göreneğe dayalı, tarihten süzülüp gelen uygulamalardır (Çolak, 2008). Tedavi yöntemleri binlerce yıllık bilgi birikimin ve deneyimlerin bir ürünüdür. Boratav'ın da (1984:122) belirttiği gibi günümüzde imkânsızlıklardan veya modern tıbbın yetersiz kaldığı durumlar da kendine yer bulan halk hekimliği uygulamaları araştırma sahamız olan Çiftlik ilçesinde de uygulanmaktadır. Aşağıda belirtilen hastalıkların halk hekimliğindeki tedavi şekilleri verilmiştir.

Ağrı (bebekler için): Küçükbaş hayvanların gübürü (dışkısı) ateşte ısıtılır ve beze dökülür. Biraz soğuyunca ılık bir şekilde çocuğun karnına sarılır (KK:2). Sunî gübre

dökülmemiş bir yerden toprak alınır ateşte ısıtılır ve beze dökülür. Biraz soğuyunca ılık bir şekilde çocuğun karnına sarılır (KK:1).

Ağrı (yetişkinler için): Sobada taş ısıtılır, bir beze sarılır ve ağrıyan yere konur (KK:1, 4). Tuz ısıtılır, beze dökülür ve ağrıyan yere sarılır (KK:2). Eşeğin dışkısı suda kaynatılır ve içilir. Kekik, nane sıcak suda demlenir içilir (KK:4). Vücudumuzda özellikle eklem olan yerlerde ağrı olduğu zaman ağrıyan yere köpek dışkısı sarılır. Köpek dışkısının kuru olması gerekir. Kuru olarak toplanan dışkı elenir, toz halinde sarılabileceği gibi ateşte kavrularak da sarılabilir (KK:42, 44).

Akrep sokması: Sarımsağın suyu veya çamur sürülür, bu sayede akrep sokan yerin şişmesi engellenir. Ağrısını almak için bozuk para konur. Bozuk paradan başka herhangi bir metal de konabilir. Yoğurt sürülür, pekmez içirilir (KK:1,4). Yara kanatılır ve içindeki pis kanın çıkması sağlanır (KK:29).

Altını ıslatma: Kurbağaların arka bacakları gövdesinden ayrılır, derisi yüzülür, tuzlanarak közde pişirilir; uykuda altına kaçıranlara yedirilir (KK:17, 18, 56, 57).

Arı sokması: Çamur sürülür (KK:8,9).

Aydaş hastalığı: Çocuğunun beslenmesinin yetersiz olması sonucu başının büyük, vücudunun küçük olması şeklinde görülen bir hastalıktır. Kuyruk sokumu bölgesinde morluk olur. Tedavi edilmezse çocuğun gelişiminin duracağına inanılır. Azatlı beldesindeki delikli taştan üç cuma geçirilir. Delikli taşın yakınındaki su ile banyo yaptırılır (KK:2). Tedavi için aydaş ocağına götürülür. Çocuk, ocak tarafından okunur. Eve dönerken kimsenin görmediği bir yerde çocuğun elbiseleri akan suya atılır (KK:4, 42, 44).

Bir diğer tedavi yöntemi de cenaze yıkama için kaynatılan su, ölü yıkanmadan alınır. Erkek cenaze için kaynatılan suyla kız çocuğu; kadın cenaze için kaynatılan suyla da erkek çocuğu yıkanır (KK:42, 44, 46).

Bademcik şişmesi: Kuşburnu kurusu çay şeklinde demlenir ve içilir (KK:1).

Bağırsak hastalıkları: Dağ armudundan yapılan turşunun suyu içilir (KK:12, 16).

Bel kayması: Beli kayan kişi yere yatırılır, bir kişi omzuna çöker, bir diğer kişi ise ayaklarını tutarak ayakların sabit kalmasını sağlar. Üçüncü kişi, adamın belinden ip geçirir ve ipi sağa-sola hareket ettirir, ani bir hareket ile ipi yukarı çeker (KK:9).

Berelenme: Et, zeytin, soğan yapıştırılır (KK: 42, 43, 44, 45).

Burkulma: Ayak ve bilek burkulmaları için çeşitli yöntemler vardır. Hamur sarılır; kuru üzüm ezilir, ezilen üzümler bir naylon poşetle burkulan yere sarılır; sabun ve sıcak su ile masaj yapılır (KK:1).

Çıban: Kuru soğan közde veya fırında pişirilir. Soğuyunca ezilir ve beze sürülür. Sonra bez akşamdan sarılır ve sabaha kadar beklenir. Bu sayede yaranın içindeki iltihabın dışarıya akması sağlanır (KK:1); lokum sarılır (KK:2).

Beyaz sabun incecik doğranır veya rendelenir, yumurtanın akı ile karıştırılıp yoğrulur. Akşamdan sarılır ve sabahleyin sargı çıkarılır ve yara temizlenir. Bu işlem yaranın iltihabının dışarı çıkması için yapılır (KK:4). Arpa unu ve soğan pişirilir, iltihaplı bölgeye sürülür (KK:42, 43, 44).

Çocuk doğumu, kesme işlemi: Yeni doğan çocuk etine dolgun olsun diye ocak olan kişiye götürülür. Ocak, dikiş iğnesini ateşte ısıtır ve çocuğun etine yatay bir şekilde değdirir. Eğer bu işlem yapılmazsa çocuğu çelimsiz olacağına inanılır (KK:4).

Çocuk düşürme: Hamile olan kadın çocuğunun düşmesi için sütleğen otunun sütü yalar; maydanozun kökü kaynatılır ve içilir (KK:29).

Dilecek tedavisi: Küçük çocuklar, bazı sesleri tam çıkaramazlar veya bazı kelimeleri düzgün bir şekilde söyleyemezler. Bu duruma yörede “tat” denir. Tat olan çocuklar ocak olan kişiye götürülür. Ocak, çocuğu okur ve onunun dilinin altını, dili ile etin birleştiği yeri, çok az keser (KK: 19, 20, 29).

Dolama: El ve ayak tırnaklarının etle birleştiği yerin şişmesi ve sonra iltihaplanmasıyla oluşan bir hastalıktır. Ocağa götürülür ve okutulur (KK:1). Kına yakılır; kaynar suya el ve ayak sokulur, iltihabın dışarı çıkması için pişmiş soğan ve lokum sarılır; şekerli hamur sarılır (KK:2, 42, 45). İnsan dışkısı sarılır (KK:29). Opsidyen taşı ezilir, un haline getirilir; elde edilen un sabun tozu, yumurta sarısı karıştırılır ve ağrıyan yere sürülür (KK:42, 43, 45).

Egzama: Kına yakılır. Isırgan ve ebe gümeçi otu kaynatılır ve suyu ile birkaç gün eller yıkanır (KK:1). Sarı tavuğun dışkısı bezin içine konur ve egzama olan yere sarılarak sabaha kadar beklenir (KK:4).

Göz ağrısı: Kül ve kuru insan dışkısı toz haline getirilir, ateşte ısıtılır ve bir bezin içine konularak gözün üstüne konur (KK:42, 43, 44).

Göz çıbığı: Küçük çocukların göz kapaklarının etrafında kızarıklık olması ve yapışkanimsi bir su çıkması şeklinde oluşan bir hastalıktır. Çıkan su yüzünden göz kapakları birbirine yapışır. Bu hastalık için, üzüm çubuğu ve üzerlik otu ilk önce bir hocaya okutulur, sonra ateşte yakılır. Yakılan çubuğun külü tereyağına karıştırılır ve hastalık olan bölgeye sürülür (KK:1, 2, 7, 29).

Havak: El ve ayak parmaklarının şişmesi şeklinde olan bir hastalıktır. Soğan pişirilir ve havaklamış bölgeye sarılır (KK:4, 42, 43).

İdrar yolu iltihabı ve ağrısı: Isırgan otu kaynatılır ve suyu içilir (KK:4).

İltihabın patlatılması: Arpa unu ve soğan pişirilir, iltihaplı bölgeye sürülür (KK:42, 43, 44).

İtdirseği: Sarımsak dövülür ve içinden çıkan su sivilceye sürülür (KK:1). Köpeğin kuyruğu sivilcenin olduğu yere sürtülür (KK:3).

Kaba kulak: Ocağa gidilir, pamuk okutulur. Okunan pamuk kulağın altı ile beraber boyna sarılır (KK:4). Kulağın altına lokum yapıştırılır (KK:29).

Kabarcık: Ayak tabanında meydana gelen bir hastalıktır. Karakabarcık da denir. Ayak tabanında siyah iltihaplı kabarcıklar oluşur. Pişmiş soğan sarılarak kabarcıkların patlaması ve iltihabın dışarıya çıkması sağlanır (KK:4).

Kanama: Vücudun herhangi bir yerinde cerrahi bir müdahaleye gerek duyulmayacak şekilde olan kanamalar için şu yöntemler kullanılır: Yaraya toprak sürülür; sigara külü konur (KK:2, 4); bez yakılır ve onun külü yaraya basılır (KK:1, 4). Eşeğin dışkısı ezilir kanayan yere basılır (KK:4). İnsanın idrarı dökülür (KK:1, 2, 4).

Karaciğer hastalıkları: Ebe gümece otu iyi gelir (KK:4).

Karın ağrısı: Küçükbaş hayvanın gübürü (dışkısı) elekte elenir, bir kaba konur ve ısıtılır. Dirseği yakmayacak şekilde ısıtılan gübür, bir bezin içine konur ve karın bölgesine sarılır (KK:8,9).

Kırklama: Bebeğin doğumunun 41. Günü yapılır. 40 çakıl taşı, buğday, ayna, örme ipi, bozuk para, iğne, tarak kalburun içine konur. “Kırk çık, kırk çık” diyerek kalbur sallanır. Daha sonra kalburun içine su dökülür ve merasim biter (KK:42,44).

Kırık: Sınıkçıya gidilir, sınıkçı kırığın olduğu bölgeye bal sürer sonra iki adet tahtayı kırık olan yere bağlar. Bu şekilde bir ay beklenir. Daha sonra tahtalar çıkarılır (KK:4). Kırık olan bölgeye yumurta sarısı sürülür, onun üstüne hamur sarılır, iki adet tahta ile kırık yer sabitlenir ve bağlanır (KK:29).

Kızamık: Pekmez içirilir; şeker suda eritilip şekerli su içirilir. Kızamık için tatlı yiyecekler yedirilir (KK:4).

Kirpi: Vücut direnci düşük olan kimselere yedirilir (KK:56, 57).

Kulak ağrısı: Bebek emziren bir kadının sütünden birkaç damla kulağa damlatılır (KK:1). Tavşanın yağı eritilir ve kulağa birkaç damla damlatılır (KK:4).

Kurbacık hastalığı: Yeni doğan çocuğun kafasındaki bingıldak kemiğinde kurbacık hastalığı olduğuna inanılır. Bingıldak kemiğinin orası jilette hafif bir şekilde kesilir ve kan akması sağlanır. Böylece çocuğun kafasındaki kurbacığın ölmesi sağlanır. Şayet bu işlem yapılmazsa kurbacığın ölmeyeceğine ve çocuğun gelişimine mâni olacağına inanılır (KK:4, 17, 29, 42, 44).

Mayasır: Mazak (meşenin bir parçası) ezilir, suda kaynatılır ve suyu içilir. Burçak otu ezilir, öğütülür ve kavrulur; daha sonra kahve gibi demlenir ve içilir (KK:4).

Mide ağrısı: Çıtlık otu iyi gelir (KK:4).

Öksürük: Papatya çayı içirilir. Pekmez, sıcak suya katılır içine de karabiber atılıp içilir (KK:1). Soğan suda kaynatılır, suyu akşamdan içilir. Gülkurusu veya canlı gül suda kaynatılır içilir (KK:4).

Pişik: Tandırın dibinden kül ile karışık toprak alınır, çamur haline getirilip pişik olan yere sürülür. Köpek kemiği yakılır, yakılan kemik dövülür ve külü pişik olan yere sürülür (KK:8, 9).

Romatizma: Puturak otunun dikenli yeri ezilir ağrıyan yere sarılır. Sarıldığı yer yara olur ve oradan sarı bir suyun çıkması sağlanır. Sarı su çıkınca ağrı geçer. Isırgan otu ezilir ağrıyan yere sarılır (KK:4).

Sarılık: Pekmez içirilir; şeker suda eritilerek şekerli su içirilir (KK:3); sarı yazma takılır, sarı renk kıyafetler giydirilir; kız çocuklara altın takılır (KK:1, 4). Yedi adet kayısı kurusu bir kaba konur içine insanın idrarı dökülür. Dışarıda yıldız görecektir

şekilde konur. Sabahleyin su içirilir kayısılar yedirilir (KK:4). Hastanın kendi idrarı içirilir; köpek dışkısı kaynatılır ve suyu hastaya içirilir (KK:29).

Siğil: Ocak olan kişiye, vücuttaki siğil kadar arpa götürülür. Ocak, arpaları okur; arpalar karanlık bir yerde saklanır, onlar kurudukça siğiller de kurur (KK:1). Herhangi bir ağaçtan yeşil bir dal koparılır ve ocağa götürülür. Ocak kişisi dalı okur; sonra ağaç dalı karanlık bir yere asılır. O kurudukça siğiller de kurur (KK:2).

Suçiçeği: Pekmez içirilir; şeker, suda eritilip şekerli su içirilir (KK:4). Hacdan gelen çiçekli tastan su içilir (KK:29). Çiçek hastalığı olan çocuğa kırmızı giydirilir (KK: 42,44).

Taştağan: Kulağın arka kısmında, kulak ile boynun birleştiği yerde oluşan iltihaplı bir hastalıktır. Bölgede hafif şişlikler oluşur. Tedavi amacıyla şiş bölge jiletle kesilir ve içindeki iltihabın dışarı çıkması sağlanır (KK:9).

Terme (kerme): Sütleğen otunun sütü termeye sürülür, kına yakılır (KK:1); ocağa götürülüp okutturulur (KK:2, 4, 42, 43, 45).

Topuk çibığı: Küçük çocukların topuklarında çıkan bir yaradır. Üzüm çubuğu ve üzerlik otu ilk önce bir hocaya okutulur sonra ateşte yakılır. Külü tereyağına karıştırılır ve yaraya sürülür (KK:1, 2).

Uçuk: Sarımsak, süt ve zeytinyağı karışımı sürülür; tahta kaçık ateşte ısıtılır ve uçuk olan yere bastırılır; hocaya dua okutturulur (KK:26).³⁵

Umma: Herhangi bir yiyecek avuç içine alınır ve uman kişinin sırtına vurulur. Daha sonra umduğun bu deyip avuçtaki yiyecek ona verilip yedirilir (KK:4). Bayan birisi umma olursa yeni doğmuş, gözü açılmadık bir köpek yavrusuna kadının göğsü emdirilir (KK:4).

Yanık: Yumurtanın sarısı bir kapta yağsız bir şekilde iyice pişirilir. Belli bir zaman sonra yumurtanın içinden su çıkar, çıkan su yanığa sürülür. Bu şekilde hem yanığın ağrısı giderilir hem de iz kalması engellenir (KK:1,4). Su toplamasını engellemek için tuzlu salça sürülür (KK:2).

³⁵Şamanî akideye göre uçuk, ruhun daralmasından ileri gelmektedir (Bkz. İnan, A. (1987). *Makaleler ve İncelemeler*, 454).

Yara: Yaraya tuz basılır daha sonra da bal sürülür. Tuz, kanamanın durması ve yaranın mikrop kapmasını mani olmak için; bal ise yaranın daha çabuk kabuk bağlaması için uygulanır (KK:4). İltihaplı yaralar için, lokum yapıştırılır (KK:29).

Yügrük: Vücudun uzuvlarında görülen ağrılı bir hastalıktır. Ağrı yeri sürekli değişir. Vücudun belli yerleri şişer, kızarır. Hastalığı olan kişi ocağa götürülür, ocak olan kişi tereyağını okur ve onu ağrıyan yerlere sürer. Bazen yağ yerine tuz götürülür. Ocak tarafından okunan tuz, hasta tarafından yenir (KK:2).

Yüksek Ateş: Ateşlenen hasta sirke ile yıkanır (KK:8, 9).

Yılancık: Vücudun bir uzvunda ağrı başlar; fakat bu ağrı her gün farklı bir uzva geçer. Bu hasatlık için ocağa gidilir. Ocak kişisi dua okur ve elindeki bıçakla ayak ucalarından boyna kadarki yerleri kesiyormuş gibi yapar (KK:4).

5.7.2. Halk Botaniği-Halk Baytarlığı

Çiftlik ilçesinin en önemli gelir kaynağı tarım ve hayvancılıktır. İnsanlar bu sebepten ötürü hayvanlarına, mahsullerine evdeki insanlar kadar değer vermektedir. Hayvanlarının ve mahsullerinin daha iyi olması ve hastalıklardan kurtulması için çeşitli yöntemleri kullanmaktadırlar. Bu yöntemleri halk botaniği ve halk baytarlığı konu başlıkları altında inceleyeceğiz.

Veteriner hekimin olmadığı veya ulaşamadığı zamanlarda insanlar hayvanların sağlık sorunlarını atadan kalma geleneksel yöntemlerle tedavi etmiş veya etmeye çalışmıştır. Hayvan bakımında kullanılan geleneksel yöntemlere halk baytarlığı denilmektedir.

Botanik, kısa tanımla bitki bilimidir (TDK, 2005:304). Hayvancılıkta olduğu gibi tarımda da insanlara mahsullerinden daha iyi verim elde etmek için, ürünlerinin bakımlarını yapmak, hastalıklarını iyileştirmek için çeşitli yöntemleri ve teknikleri uygulamıştır. Günümüzde profesyonel destek ile yapılan bu işler, eski dönemlerde atadan kalma yöntemlerle yapılmıştır. Halk botaniği başlığında atadan kalma ziraî yöntemler verilmiştir. Çiftlik ilçesindeki halk baytarlığı ve botaniğine dair yapılan uygulama ve ritüeller şu şekildedir:

Alazlama: İneğin doğumdan önce göğsündeki şişkinlik oluşması üzerine yapılan bir tedavidir. Hayvan sahibi hiç kimseyle konuşmadan yedi ayrı evden ekmek alır ve bu ekmekleri hasta olan hayvana yedirir (KK:8).

Bitlenme: Bitlenme tedavisi için zeyrek adı verilen bitkinin tohumlarından bezir yağı elde edilir. Bezir yağı için zeyrek otunun tohumları ayrılır ve bezir hanelere götürülerek yağ elde edilir (KK:9, 24).

Boynuz Kesimi: Büyükbaş hayvanların boynuzları kışın kesilir. Bu işten anlayan birisi demir testere ile keser ve törpü ile düzeltir (KK:26).

Çapalama: Çapalama, çapa adı verilen tarım aleti ile yapılır. Çapalama ile hem zararlı otlar ayıklanır hem de mahsulün dibine toprak çekilir. Çapalama patates, fasulye gibi sebzelerin topraktan çıkıp bir karış boya ulaştığı zaman yapılır (KK:26).

Çelerme: Yonca ve diğer otlardan kaynaklı bir hayvan hastalığıdır. Hayvanın fazlaca ot yemesinden kaynaklı olarak karnı şişer. Bu durumda hayvanın kulağı bir miktar kesilir kan akıtılır. Ayrıca gözün, burun tarafındaki şişkin olan damarı da kesilir ve kan akıtılır (KK: 39, 40, 41, 42, 43, 44).

Çiçek hastalığı: Hayvanın ağzının kenarında ve yüzünde sulu kabarıklar olan bir hastalıktır. Hayvanların su içtiği kaba veya yalağa çiçekli tas konur (KK:29,30). Yedi renkli ip bu hastalıktan ölen hayvanın karın bölgesinden iğne ile geçirilir ve diğer hayvanlara hastalık bulaşmasın diye ipler hayvanların sırtlarına sürülür (KK:42, 44, 45).

Gebelik önleme: İneğe tosun atlamasın diye ineğin arkasına katran sürülür (KK:29).

Göpmek hastalığı: Hayvanların fazla yediği zaman karınlarının şişmesi şeklinde oluşan bir hastalıktır. Karnın sol tarafına iğne batırılır ve havanın çıkması sağlanır. Ayrıca hayvan koşturularak yediklerini çabuk hazmetmesi sağlanır (KK:29,30). Bazen iltihaptan kaynaklı şişkinlik olabilir. Şiş olan yer sert olursa açılmaz, şiş bölge yumuşayınca iltihaplı bölge delinir, içerisindeki irin çıkarılır ve yaraya kurtlanmaması için katran, asvinik (püse) dökülür (KK:39, 40, 41).

Göz dönmesi: Koyunun gözü boz renge döndüğü zaman kulağı delinir ve kırmızı ip bağlanır (KK:42, 43).

Güvercin gübresi: Güvercinin gübresi sebzelere atılır. Suni ve diğer hayvan gübreleri kadar fazla atılmaz; atıldıktan hemen sonra bitkileri öldürmesin diye sulanır (KK:56, 57).

Küçükbaş hayvan kırıkları: Kırıklarda hayvanın ayağına sınık sarılır. Sınık tahtadan yapılır. Kırık olan yerin üzerine bez veya yün sarılır, onun üstüne dört adet sınık bağlanır. Üç, dört gün sonra sınıklar birazcık gevşetilir. Bir ile iki hafta içerisinde kırık iyileşir ve sınıklar çözülür. Sınıkların altına hamur da sarılabilir (KK:29, 30, 40, 41, 42). Kırılan bölgenin kurtlanmaması için katran sürülür (KK:29, 30).

Kül: Gübre niyetine tarlaya atılır (KK:17, 56, 57).

Ötürük: Hayvanın ishal olmasına denir. Yoğurdun, peynirin sarı suyu içirilir (KK: 29, 41).

Suyun temizlenmesi: Toprak karışarak bulanmış suyun içine sütleğen otunun sütü damlatılarak suyun temizlenmesi sağlanır (KK:56).

Tezek yapımı: Hayvanların tersleri bir yerde biriktirilir. Belli bir seviyeye gelince ortasına delik açılır ve oradan terslerin içine su dökülür. Bu işlemin amacı, tezeklerin daha rahat çiğnene bilmesi ve özlü olması içindir. Su doldurma işleminden en az bir gün sonra tersler, kürek ile dağıtılır. Dağıtma zemini toprak ise terslerin altına saman serpilir. Dağıtmadan sonra ayaklar ile tersler çiğnenir. Çiğnendikten sonra el ile veya kasnak ile şekillendirme işlemi yapılır. Şekillendirilen tezekler kurumaya bırakılır. Bu işleme “*yapma*” denir. Kuruyan tezekler kışın yakılmak üzere üst üste dizilir (KK: 8, 18, 26, 56, 57).

Tokmalama (Deneleme): Hayvanın fazla miktarda yem, buğday, arpa yemesi üzerine olan bir hastalıktır. Hayvanda şişkinlik oluşur. Bu durumda hayvana karbonatlı su içirilir ve hayvan koşturulur (KK: 39, 40, 41, 62, 63). Hamur mayası suyla eritilir ve hayvana içirilir (KK: 42, 43, 44).

Toynak Kesimi: Büyükbaş hayvanların toynakları törpü ile törpülenerek kesilir (KK:26).

Üzüm bakımı: Üzüm bağına kül ve insan dışkısı gübre niyetine dökülür (KK:12, 15, 48). Üzümler küllenmesin diye bağıın üstüne kükürt serpilir (KK:12, 13, 16, 53, 54, 55). Kükürt, tandır külü ve kireç karıştırılır, bezin içine doldurulur, bez yardımıyla bağların üstüne serpilir (KK:53, 54, 55).

Yamak: Ölen oğlağın veya kuzunun derisi yüzülür ve öksüz bir oğlağın sırtına bağlanır. Bu sayede öksüz oğlak yavrusunu kaybetmiş keçiyi veya koyunu emebilir (KK:29, 30).

Yanı Kara: Hayvanların döş ve boyunlarında şişkinler çıkmasıyla oluşan bir hastalıktır. Şiş yerler katran ile sıvanır, kızgın demir ile dağlanır (KK8).

Yılan Sokması: Hayvanların yılan tarafından sokulan yeri şişer, şişmiş olan bölge iğne ile delinir ve içindeki zehir el yardımıyla dışarı akıtılır. Bu işlemi yapan kişinin elinde açık yara olmaması gerekir. Çünkü açık olan yaradan zehir sizin kanınıza karışabilir. Zehir dışarı çıkarılınca yara olan yere sütleğen otunun sütü sürülür (KK:39,40, 41, 45).

Zehirlenme: Ayran içirilir. Ayran bulunamazsa toprak, su ile karıştırılır ve içirilir (KK: 39, 40, 41). Morca otu zehirlenmeye sebep olur (KK: 39, 40, 41). Turşu suyu, ayran içirilir (KK: 41, 42, 43, 44). Koşturulur (KK:62, 63).

5.7.3. Halk Meteorolojisi-Halk Takvimi

İnsanoğlu avcı toplayıcı olduğu dönemden günümüze kadar zamanı düzenleyici bir sisteme ihtiyaç duymuştur. Zamanı düzenlemek için kimi zaman yıldızları, ayı, güneşi, kimi zaman da hasat zamanı, yağmurların yağması, ağaçların çiçek açması gibi doğal olayları kullanmıştır. Zamanımızı düzenleyen sistemlerin hepsine takvim denir.

Halk takvimi, sıcak-soğuk gün, ay gibi salt bir zamanı sınıflandırması değil, ait olduğu bölgenin tarım, hayvancılık, meteoroloji bilgisini içeren ve uzun yılların tecrübesiyle oluşmuş bir takvim çeşididir (Alpaslan, 2018: 29).

5.7.3.1. Halk takvimine ve meteorolojisine dair bilgiler ve kavramlar

İnceleme alanımız da halk takvimine “*baba hesabı*”, “*koca karı takvimi*” denilmektedir. Baba hesabı miladi takvime göre ayın 14’ünde başlar: “*Kara kış*” 14 Aralık-14 Ocak, “*Zemheri*” 14 Ocak-14 Şubat, “*Gücük*” 14 Şubat-14 Mart, “*April*” 14 Nisan- 14 Mayıs tarihleri arasındadır (KK:41). Gücük ayı diğer aylara göre kısa olduğu için gücük denmiştir (Boratav,1984:136).

- Mart 9’u, 23 Mart’ta başlar soğuk ve kar yağışlı olur. Dokuz gün sayılır, soğuklar bitmezse ikin dokuz gün sayılır. İkinci dokuz güne “dokuzun dokuzu” denir. Mart dokuzundan sonra havalar ısınmaya başlar (KK:41). Mart dokuzu nevrüz zamanıdır (Boratav, 1984:137).
- Karı Kışı, April beşinde yani 19 Nisan gibi başlar bol yağışlı geçer (KK:41). Eski zamanının birinde, kara kış olarak adlandırılan ayda yaşlı bir kadın baharın

güneşine aldanıp yaylaya çıkar. Yaylaya çıktıktan sonra havalar ani bir şekilde soğur ve kar yağmaya başlar. Havalar ısındığı için tedariksiz yaylaya çıkan kadın ve hayvanları soğuktan ölür (KK:8).

- Sınat sındığı kış ortası demektir. Sınat sındığından sonra soğuklar azalır, hava ısınmaya başlar (KK:4).
- Hıdırellez ise 5 Mayıs'ı 6 Mayıs'a bağlayan gecedir. "Yaz kapısı görüldü." denir (KK:41).
- Gücük için "gönlü olursa çift çıkarır, gönlü olmazsa deveni kuyruğuna kar çıkarır." denir (KK:4).
- Cemreler 7 gün arayla hava, su ve toprağa düşer (KK:4).
- Leylek kışı mart ayındadır (KK:4).
- Kırılancı kışı mart ayındadır (KK:4).
- Camız kışı, aprılın beşine denir. Bu mevsimde çıkan ot camızı zehirlediği için bu isim verilmiştir. Aprılın beşindeki ani hava değişimleri için "Kork aprılın beşinden, camız ayırır eşinden." sözü kullanılır. Bu zamanda yağış beklendiği için gübreleme gibi işler bu dönemde yapılır (KK:4).
- Leylek kışı karı kışından önce olur, havaların ısınmaya başlamasıyla leyleklerin sıcak bölgelerden geldiği zamana denir (KK:8).
- Temmuz- Ağustos aylarına biçim ayları denir (KK:8).
- Kasım ayına, koç atımı olduğu için koç ayı denir (KK:8).

5.7.3.2. Hava olaylarını tahmin etme örnekleri

- Yaban ördekleri toplu görülürse kışın sert geçeceğine inanılır (KK:17).
- Koyunlar toplu bir şekilde ve hızlı yayılırlarsa kısa bir vakitte yağmur yağacağına inanılır (KK:19).
- Koyunlar yavaş yavaş yayılmaya başlayınca kar veya yağmur yağacağına delalettir (KK:41).
- Ceviz çok olduğu zaman kışın bol yağışlı olacağına inanılır (KK:41).

- Koyunlar kakışınca (birbirlerine kafalarını çarpıştırınca) kar yağmasının habercisidir (KK:42, 43).
- Kavak ağaçlarının bahar ayındaki pamukların çok olması, önümüzde kışta karın fazla yağacağıının habercisidir (KK:4).
- Köpek toprakta anladığı (yuvarlanmak) zaman yağmur yağmayacağıının, kuraklık olacağıının habercisidir (KK:4).
- Yalangı (sığırkuyruğu) otu çok olduğu zaman kışın çok yağışlı ve soğuk olacağıına inanılır (KK: 4, 42, 43).

5.8. Bayramlar

Türk kültüründe bayram ve törenler eskiden beri yapılan önemli toplumsal etkinliklerden birisidir. Divan-ı Lügatit Türk'te Kaşgarlı Mahmut “bedhrem” kelimesini oğuzların “beyrem” olarak değiştirdiğini ve kelimenin anlamının “sevinç, eğlence günü” olduğunu söylemektedir (DLT, III: 176). Bu açıklama günümüzde kutladığımız dinî bayramlardan daha evvelce bizlerin çeşitli nedenler ile bayramları kutladığımızın, eğlenceler düzenlediğimizizin bir göstergesidir.

Bayramlar, toplumun bütünü için, bütününce kutlanan, törenlerdir (Boratav 1984:204). Toplum olabilmemiz için önemli bir yeri olan bayramlar, ülkemizde olduğu gibi Çiftlik ilçesinde de önem verilerek kutlanmaktadır. Çiftlik ilçesindeki bayramlar, dinî ve millî bayramlar olarak iki başlık altında ele alınmıştır.

5.8.1. Dinî Bayramlar

İlçede bayram uygulamaları arife günü başlamaktadır. Her iki bayramda da arife günü her evin genç kızı köy çeşmesine gider. Çeşmenin yanına hoyuk (taşları üst üste dizilmesiyle oluşan yapı) dikerler ve etrafında mâni okurlar, türkü söylerler ve halay çekerek eğlenirler. Daha sonra çeşmeden su doldurulur bu su ile tüm ev ahalisi banyo yapar; evin bereketi artsın diye kapıya, pencereye serpilir. Dolduran bu suya ab-ı zemzem denir (KK:8, 24, 25, 57).

İkinci namazından sonra köylü mezarlığı gider. Mezarlıkta hoca eşliğinde Kur'an-ı Kerim okunur ve dualar edilir. Daha sonra herkes kendi yakınlarının mezarını ziyaret eder ve duasını okur (KK: 24, 53, 54). Arife gününü bayrama bağlayan gece erkekler

Çiftlik ilçesinde Tepecik Höyük'ün orada ateş yakar, toprağa şeker gömerler (KK:57). Azatlı Beldesi'nde de ateş yakılmaktadır (KK:58).

Bayram sabahı erkekler camiye gitmeden, her evin genç kızı evinin önünü ve camiye çıkan sokağı süpürür (KK:24,25). Namaz çıkışı erkekler mezarlığa giderler ve ölmüşlerin ruhuna dua okurlar. Ramazan Bayramı'nda mezarlık dönüşü erkekler köy odasına veya belirlenen eve gelirler, her ev hazırladığı yiyecekleri getirir ve hep beraber yemek yenir. Yemekler yenildikten sonra bayramlaşılır ve evlere geçilir (KK: 24, 25, 53, 55).

Kurban Bayramı'nda ise mezarlık ziyaretinden sonra herkes evine gelir ve kurbanını keser. Kesilen kurbanlardan her ev bir parça alır, köy odasına getirir ve etlerden kavurma yapılır. Yemekler yendikten sonra kesilen kurbanların kabul olması için dua okunur (KK: 53, 54). Köy odası olmayan yerlerde ise komşularla ortak kavurma yapılır ve yenir (KK:24, 26, 28). Bazı köyler de ise her ev kavurmasını yapar, erkekler de evleri tek tek gezerek yemek yer, dua eder (KK:28).

5.8.2. Millî Bayramlar

İlçede millî bayramlarda da kutlamalar yapılmakta olup resmî kuruluşlar gerekli hazırlıkları yapmaktadır. Halkın yoğun katılım gösterdiği millî bayramlar ise, 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı ve 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'dır. Her iki bayramda da okullar kutlamalar için şiirler, halk oyunları, piyesler, danslar hazırlamaktadır. Kutlamalar okul bahçesinde veya meydanlarda yapılmakta, halk da izlemeye gelmektedir.

5.9. Dinsel İçerikli İnançlar ve İşlemler

Bu bölümde ilçede yer alan ziyaret yerleri, fal bakma yöntemleri, hastalıkları sağaltma için gidilen ocaklar anlatılmıştır.

5.9.1. Ziyaretler, Yatırlar, Türbeler, Mezarlar

Çiftlik ilçesinde derlemeler sırasında dokuz tane ziyaret yeri tespit edilmiştir. İnsanlar hıdırellez, aşure, yağmur duası gibi ortak yürütülen kutlama ve törenlerde; hayır yemeklerinde, tedavi ve dua amacıyla bu yerleri ziyaret etmekte ve kullanmaktadır. İlçede bulunan ziyaret yerleri ve bilgileri şu şekildedir:

Osman Dede, Musalla ve Tekke: Azatlı beldesinde Osman Dede, Musalla ve Tekke denilen yerlerde üç yatır vardır. Yatırlarda yatan kişilerin üçü de kardeştir (KK:4, 49, 50, 51, 52). Osman Dede Yatırı, Azatlı'nın doğusunda yer alan Sivri Tepe'dedir; Tekke denilen yatır, Azatlı Yukarı Cami'nin yanındadır; Musalla ise Azatlı beldesinden Küllüce mahallesine giderken İsa Yüksel Ortaokulu'na varmadan önceki mezarlıktadır. Her üç yatıra, insanlar dilek dilemek için giderler (KK:51,5). Belde de yağmur duası yapılacağı zaman erkekler Osman Dede'ye; kadınlar ise Tekke'ye giderler (KK:4, 49, 50, 51, 52).

Musalla denilen yere tedavi amaçlı olarak da gidilir. Zayıf olan veya sarılık hastalığına tutulan çocuklar buraya getirilir. Tedavi amaçlı gelenler hasta olan çocuğun yanında aynı zamanda öksüz bir çocuk getirirler. Musalla denilen yatıra giderken mezarlığın altından gidilir. Çocuk, Musallanın oradaki delikli taştan dualar okunarak geçirilir ve yanında getirilen öksüz çocuğa para verilir. Dönerken ise mezarın üstünden gidilmeye gayret gösterilir (KK:4).



Resim 5.29. Musalla tekkesi



Resim 5.30. Azatlı tekke

Çingiri Dede, Güvercinlik Dede ve Boz Dede: Kitreli köyünde halk tarafından kutsal kabul edilen ziyaret yerleridir. Boz Dede; köyün güneyinde Kükürt suyu tarafında Alıç mevkînde yer alır. Güvercinlik Dede; köyün batı yönünde, İhlara beldesi tarafında yer alır, köyden bir km kadar uzaklıktadır. Çingiri Dede; köyün güneybatı tarafında, köyden iki km kadar uzaklıkta yer alır. Bu üç ziyaret yerinde insanlar dua ederler, dilek dilerler. Çingiri Dede'nin mezarına yağmur duası için de gidilir (KK:64)³⁶.

Sultanpınar Tekke: Köy meydanında yer alan tekkenin, Osman Dede ismiyle bilinen kutsal zâtın mezarı olduğu rivayet edilir. Mezarın kutsallığına inanan bölge halkı eski zamanda, taş duvarlar ile mezarın etrafını yaparak günümüzdeki haline getirmişlerdir. Sultanpınar köyünde, yağmur duası için ve hıdırellez kutlamaları için tekkeye gidilmektedir. Ayrıca köyde herhangi bir hayır yemeği de tekkede dağıtılmaktadır (KK:39, 40, 41).

Şeyh Bahattin ve Şeyh Muhlis: Şeyhler köyünde yer alır, köy bu iki şeyhten dolayı şimdiki ismini almıştır. Türbeleri köy meydanından 200 metre güneydedir. Türbe 2019

³⁶Bkz. Çingiri Dede, Ek-2 fotoğraf:45.

yılında tadilata girmiştir. Türbe mezar odası ve mescit olmak üzere iki bölümden oluşmaktadır. Türbe kapısından girince sağ taraftaki bölüm mescittir. 1980'li yıllarda yapılan tadilattan önce mescit köylü tarafından aktif olarak kullanılmaktaymış (KK:67). Yapılan onarımlarla mescit zemini yükselmiş ve mihrabın yarısı zeminde kalmıştır.

Şeyh Bahattin ve Şeyh Muhlis'in Horasan bölgesinden gelerek günümüzdeki Şeyhler köyüne yerleştikleri ve köyün kurucusu olduğu; Şeyh Muhlis ve Şeyh Bahattin tarafından köyde bir medrese kurulduğu ve bu tekkenin uzun yıllar hizmet verdiği; civar köy ve beldelerin hocalarının bu tekkede yetiştiği söylenir (KK:65, 66).

Şeyhlerin türbesinde köy halkı tarafından aşure gününde imece usulüyle aşure çorbası yapılmaktadır. Tekkenin orada tüm köylü toplanır, dua edilir ve yapılan aşureler yenir. Niğde Merkeze bağlı Gümüşler Beldesi'nden de tekkeye ziyaretler yapılmaktadır. Gümüşler köyünün kurucularının köydeki iki şeyhin akrabaları olduğuna inanılmaktadır (KK:65, 66, 67).



Resim 5.31. Şeyh Muhlis ve Şeyh Bahattin Türbesi

Çardak Köyündeki Erenler: Çardak köyünde, Kitreli yolu üzerinde sağ tarafta, köyün çıkışına doğru Erenler denilen bir yer vardır. Buradaki alıç ağacının altında yer alan mezarda ermiş insanların yaşadığına inanılmaktadır. Çardak köyünde yağmur duası burada yapılmaktadır (KK:34, 62, 63).



Resim 5.32. Çardak köyü Erenler

5.9.2. Fal

Özel teknikleri, gereçleri ve uzmanları olan yorumlama bilgisine fal denir (Boratav, 1984:101). Bu işi yapana yörede falcı veya bakıcı denir. İnsanlar, kendileri veya yakınları için; kaybolan eşya, hayvan ve mahsulleri için bakıcılara gitmektedir. Falcıların, kullandıkları yöntemlerle hem geleceği hem geçmişi hem de bilinmeyeni gördüğüne inanılır. Çiftlik ilçesinde yapılan fal uygulamaları şu şekildedir:

Kahve Falı: Kahve falına, fincanın ve fincan altlığının içindeki telvenin alacağı şekiller yorumlanarak bakılır. Fala baktıracak olan kişi kahvesini içtikten sonra üstte fincan altlığı olacak şekilde ters çevirir ve içindeki telvenin soğumasını bekler. Telve soğuduktan sonra ilk önce fincanın içindeki şekillere, sonra fincan altlığın şekillerine bakılarak yorumlar yapılır (KK:47, 57). Kahve falındaki şekillerin yorumlanması şu şekildedir:

- Telvenin top top olması içimize attığımız sıkıntıya yorumlanır.
- At, ferahlık olarak yorumlanır. Kişinin dertlerinin son bulacağına inanılır. Aynı zamanda gerçekleşmesi istenilen bir isteğinin gerçekleşeceğine yorumlanır.
- Fincan içinde telve birikmemişse ve akmışsa içindeki sıkıntıların gittiğine yorumlanır.

- Deve, dertlerin biteceğine, güzel günlere kavuşacağına yorumlanır.
- Kuş, güzel haberler alacağına yorumlanır.
- Telvenin içinde küçük beyaz lekeler göz olarak tasvir edilir ve kişi üstünde nazar olduğu şeklinde yorumlanır.
- Mantar ve salatalık, hastalığa yorumlanır.
- Fare, kötü olaylar olacağına yorumlanır.
- Yılan, düşmanın olduğu şeklinde yorumlanır.
- Kıvrımlı çizgi, yol olarak tasvir edilir ve seyahate çıkılacağı şeklinde yorumlanır.
- İki kişinin veya insan başının karşılıklı konuşması şekli, kahve sahibinin dedikodusunun yapıldığına yorumlanır (KK:47, 57).

Kurşun Dökme: Erimiş kurşunun suda aldığı şekillere bakılarak yapılan yorumlama işine denir. Kurşun döktürme nazardan korunmak için yaptırılır. İnsanlardan hariç olarak hayvanlar ve tarım ürünleri için de kurşun döktürülür. Kurşunu döken kişi daha önceden bu iş için el almış ve ocak sayılan birisi olmalıdır.

Kurşun demir bir kabın içerisine konur ve eritilir. Kurşun dökülecek olan kişinin üstüne bir bez çekilir, erimiş kurşun bezin üstünde tutulan ve içinde su olan kabı içerisine dökülür. Kurşun dökülürken döken kişi besmele çeker ve “Benim elim değil, Fatma Ana’mızın eli.” diyerek kurşunu döker. Daha sonra kurşunun aldığı şekillere göre “Nazar kalktı, nazar şu şekilde değmiş vb.” yorumlamalar yapılır. Erimiş kurşun tekrardan eritilerek dökme işine devam edilebilir (KK:1, 4, 57).

Seğ Taşı Falı: Nazar için yapılan bir uygulamadır. Fala bakacak kişi el almış bir ocak kişisi olmalıdır. Seğ taşı, soğan ve sarımsak kabuğu, üzerlik otu ve kırmızı mercimek bir kabın içerisine konur ve ateşin üstünde ısıtılır. Isınmayla birlikte seğ taşı erir. Seğ taşı eridikten sonra soğumaya bırakılır. Taşın almış olduğu şekle göre yorumlamalar yapılır (KK:1, 57).

5.9.3. Ocaklar

İnsanlık tarihi ne kadar eskiyse hastalıklardan korunma ve tedavi yöntemlerini arama gayreti de aynı oranda eskidir (Ateş, 2019: 71). İnsanlar, hastalıklardan korunmak,

sağlıklı ve uzun bir ömür sürebilmek için sürekli arayış içinde olmuşlardır. Bu arayışların yapıldığı önemli yerlerden birisi de ocak dediğimiz kişilerdir.

Ocak, ananevi olarak belli bir inanç ve uygulamanın yapıldığı; korkan, saralı olan, kırık-çıkığı olan hastaların birtakım pratiklerle hastalığından kurtarılmaya çalışıldığı aile çevresine denir (Kaya, 2014:632). Türk kültüründe ocak kavramı çok eskilere dayanmaktadır. Kültürümüzde şaman, bahçı, ozan, kam gibi isimleri olan kişilerin önemli bir görevi de hekimliktir (Köprülü, 2014:102).

Geleneksel kültürün hâkim olduğu yerlerde, birtakım hastalıklar için doktora gitmeden ocağa giden ya da doktorda şifasını bulamayıp ocağa müracaat eden, hastalıklarının şifasını ocaklarda arayan pek çok insan vardır (Kumartaşlıoğlu, 2012:211). Çalışma yaptığımız Çiftlik ilçesinde de insanlar hastalıkların tedavisi için ocaklara gitmektedir. İlçedeki ocaklar ve sağaltma yöntemleri şu şekildedir:

Aydaş Ocağı: Aydaş olan yani gelişim geriliği olan çocuk götürülür. Ocak kişisi, çocuğu yere yatırır, elindeki bıçakla ayakuçlarından başlayarak boynuna kadar kesmiş gibi yapar ve dua eder. Üstündeki ve getirilen kıyafetlere su serper. Çocuğun üstündeki elbiselerin tamamı, iç çamaşırı dâhil çıkartılır; getirilen elbiseler giydirilir. Dönüş yolunda çocuğun üzerinden çıkan elbiseleri bir taş dibine konur (KK:1, 18, 57).

Dilecek Ocağı: Küçük çocuklar bazı sesleri tam çıkaramazlar veya bazı kelimeleri düzgün bir şekilde söyleyemezler. Bu şekilde olan rahatsızlığa dilecek hastalığı denir. Dilecek hastalığına tutulan çocuklar ocak olan kişiye götürülür. Ocak, çocuğu okur ve dilinin altını, dili ile etin birleştiği yeri çok az keser (KK: 19, 20, 29).

Göz Çıbığı Ocağı: Küçük çocukların göz kapaklarının etrafında kızarıklık ve yapışkanimsı bir su çıkması şeklinde oluşan bir hastalıktır. Çıkan su yüzünden göz kapakları birbirine yapışır. Bu hastalık için, üzüm çubuğu ve üzerlik otu ilk önce bir ocağa okutulur, sonra ateşte yakılır. Külü tereyağına karıştırılır ve hastalıklı bölgeye sürülür (KK:1, 2, 17, 29).

Gutmu Ocağı: Küçük kırmızı, sulu kabarcıkları olan, kaşınmaya ve ateşe sebep olan hastalığa gutmu denir. Bu hastalığa tutulanlar ocağa gider. Ocak okur ve gutmu olan yerlere tükürür (KK:1, 18, 57).

Kabakulak Ocağı: Kabakulak olan kişi ocağa gider, ocak kişisi onun için pamuk okur. Okunan pamuk kulağın altı ile beraber boyna sarılır (KK:4).

Kesme Ocağı: Yeni doğan çocuk etine dolgun olsun diye ocak olan kişiye götürülür. Ocak, dikiş iğnesini ateşte ısıtır ve çocuğun etine yatay bir şekilde değdirir. Eğer bu işlem yapılmazsa çocuğun çelimsiz olacağına inanılır (KK:4).

Kurt Ağız Ocağı: Kurtağız Anadolu'nun çoğu yerinde uygulanan bir yöntemdir. Genelde hayvanları kurtlardan korunmak için yapılır. Çiftlik yöresinde hayvanların yanında bitkisel ürünlere de kurtağız bağlanmaktadır. Ocak kişisi dualar okur, elindeki makası veya bıçağı kapatır. Bu işlemden sonra hayvanlara kurtların; bitkilere ise kurt, köstebek, hastalıkların gelmeyeceğine inanılır (KK:4, 21, 24, 56, 57).

Sınıkçı Ocağı: Kırık ve çıkıklar için gidilen bir ocaktır. Ocak sahibin daha önceden bu işi yapan birisinin yanında işi öğrenmesi ve ondan el alması gerekir (KK:4).

Siğil Ocağı: Vücudun değişik yerlerinde çıkan siğil için ocağı gidilir. Vücuttaki siğil kadar arpa götürülür. Ocak, arpaları okur; arpalar karanlık bir yerde saklanır, onlar kurudukça siğiller de kurur (KK:1). Diğer tedavi yönetiminde de ağaçtan yeşil bir dal koparılır ocağı götürülür. Ocak, dalı okur, sonra ağaç dalı karanlık bir yere asılır. O kurudukça siğiller de kurur (KK:2).

Terme Ocağı: Vücudun herhangi bir yerinde terme çıkması üzerine ocağı gidilir. Ocak, termenin etrafını kalemle çizer, dua okur. Böylece termenin dağılmayacağına inanılır (KK:1, 4, 18, 57).

Yılcık Ocağı: Vücudun bir yerinde başlayan ağrının sürekli yer değiştirmesi şeklinde olan hastalığa yörede “yılcık” denmektedir. Ocak, hastayı yere yatırır, dualar okur; elindeki bıçakla ayakuçlarından başlayarak boyuna kadar kesermiş gibi yapar. Bu şekilde yılcığın kesildiğine ve vücuttan atıldığına inanılır (KK:4).

Yüğük Ocağı: Vücudun uzuvlarında ağrıların olması, kızarması ve şişmesi şeklinde oluşan hastalığa yörede “yüğük” denmektedir. Bu hastalığa kapılanlar yüğük ocağına gider. Ocak, tereyağını okur, üfler ve yağı ağrıyan, şişen bölgeye sürer. Bazen tuz okunur ve okunan tuz hasta olan kişiye yedirilir (KK:2, 4, 8, 9,).

5.10. Halk Edebiyatı

Özkan (2009) halk edebiyatını, “Türk milletinin maşeri şuuru ve irfanından doğan; halkın duyusu, düşünüş ve müşterek zevkinin dil ile estetik seviyede ifadesidir” (75), şeklinde tanımlamıştır. Çalışmamızda halk edebiyatı ürünleri maniler, bilmece, ninniler, ağıt, türkü, efsane, alkış ve kargışlar başlıkları altında incelenmiştir.

5.10.1. Maniler

Anonim halk edebiyatı ürünlerinde en yaygın kullanılan nazım şekillerinden birisi “mani”dir (Elçin, 2011:281). Türk nazım şekillerinin en eskilerinden olan manilerin birinci, ikinci ve dördüncü mısralı kafiyelidir, umumiyetle yedi heceli nadiren de altı hecelidir (Onay, 2012: 96).

Çiftlik ilçesinde maniler düğünlerde, arife günü yapılan ab-ı zezem suyu doldurma eğlenceleri gibi neşeli ortamlarda söylenmektedir. Maniler, genelde kadınlar tarafında söylenir. Eğlence ortamlarında söylendikleri için ekseriyetle ezgili olarak söylenmektedir. Yörede derlenen maniler şu şekildedir:

1.

*Çay aşağı iz gider,
Ala gözlü kız gider.
Bu kız yolunu azıtmış,
İnşallah bize gider. (KK:9)*

2.

*Seyidim seyidim seyit Ahmet,
Oğlu uşağı Muhammet.*

*Muhammet'in uşağı,
Ak taşlarda gezerken,
Ak kitabı yazarken.*

*Cebrail göğe çıkmış,
Altın beşiği indirmiş,
Cennetine göndermiş.*

*Cennetinde bir elma,
Tadı şekerden kalma.
Onu yiyen dervişler,
Hak yoluna durmuşlar.*

*Hak yolunda bir pınar,
Eğildim su içmeye,
Kanatlandım uçmaya. (KK:10)*

3.

*Dağda dilek olur mu,
Elde iplik olur mu?
El kızının koynunda,
Yukulara dilek olur mu? (KK:10)*

4.

*Kara kara kazanlar,
Kara yazı yazanlar.
Cennet yüzü görmesin,
Aramızı bozanlar. (KK:57)*

5.

*Niğde'den kalktı tren,
Höyükta yaptı fren.
Biçimderesin'den Hacı Mustafayı,
Görünce ağladım hemen.
Yeşilhisar'da durduramadım,
Kayseri'de kaldıramadım.*

Bu maniyi KK: 45'in dedesi askere giderken söylemiş. Hayvancılıkla uğraşan dede kışları Biçimderesi tarafına gider ve hayvanlarını orada kışlatırmış. Tren ile oradan geçerken tanıdık olan Hacı Mustafa'yı görünce duygulanmış ve bu maniyi söylemiş (KK:45).

6.

*Dağdan aldım meşe,
Kuş besledim kafeste.
Oğlanın adı gül ise,
Kısın adı menevşe. (KK:8).*

7.

*Dağlarda, meşelerde,
Gülyağı şişelerde.
Eller almış yârimi,*

Kaldım ben köşelerde. (KK:8).

5.10.2. Bilmeceler

Bir şeyin adını anmadan niteliklerini üstü kapalı söyleyerek o şeyin ne olduğunu bulmayı dinleyene ve okuyana bırakan oyuna, muammalara bilmece denir (TDK, 2005:272). Bilmecelerde sorular hem biçim hem de deyişleriyle özenilerek oluşturulur (Boratav, 2015:125). Onay, bilmeceleri manzum ve mensur diye iki gruba ayırırken; Elçin de bilmeceleri anonim mahsuller (manzum ve mensur) ve ferdi mahsuller (muamma ve lügaz) iki başlık altında toplamıştır (Onay 2012:358, Elçin 2011:607). Çiftlik ilçesinde derlenen bilmeceler şu şekildedir:

1.

*Dağdan gelir takla makla,
Aman annem beni sakla. (Dolu) (KK:4, 57)*

2.

*Dağdan gelir tak gibi,
Kolları budak gibi.
Eğilir su içer,
Bağırır oğlak gibi. (Arı) (KK:4)*

3.

Altı tahta, üstü tahta içinde bir nokta. (Kafa) (KK:4)

4.

*Şu dağda tuğ oturur,
Elli bin asker götürür. (Armut) (KK:4)*

5.

*Dağdan gelir takır takır,
Ayağında gümüş bakır. (Kaplumbağa)(KK:10)*

6.

Yer altında hüpcü koca. (Soğan) (KK:57)

7.

Yük üstünde yarım ekmek. (Yarım ay) (KK:57)

8.

Altı pınar, üstü yanar. (Gaz lambası) (KK:57)

9.

Dağdan gelir tak gibi,

Ağzı kokar b...k gibi. (Tabanca) (KK:57)

10.

Yük üstünde kıllı yumak. (Kedi) (KK:57)

11.

Benim bir gelinim var, sadece el öper. (Kapı tokmağı) (KK:18, 57)

12.

Dalda durur, elde durmaz. (Kuş) (KK:57)

13.

Yük üstünde yağlı kayış. (Yılan) (KK:57)

14.

Altı tahta, üstü tahta,

İçinde berber usta. (Kaplumbağa) (KK:8)

5.10.3. Efsaneler

Gerçek veya hayali şahıs, hadise veya yer hakkında olan; kendine ait üslubu, kalıplaşmış, kurallı biçimleri olmayan anlatı türüne efsane denir (Boratav, 2015:112; Kaya, 2014:317). Efsaneler olağan üstü olayları, varlıkları konu edinmekle masal ve destana yaklaşırken; içinde inandırıcılık ögesi barındırmasından dolayı masaldan, kısa olması dolayısıyla da destandan ayrılmaktadır.

Sakaoğlu (1980), efsane türünün özelliklerini şöyle açıklamaktadır:

“a) Şahıs, yer ve hadiseler hakkında anlatılırlar.

b) Anlatılanların inandırıcılık vasfı vardır.

c) *Umumiyetle şahıs ve hadiselerde tabiatüstü olma vasfı görülür.*

d) *Efsanelerin belirli bir şekli yoktur; kısa ve konuşma diline yer veren bir anlatımdır”* (5,6). Çiftlik ilçesinde derlenen efsaneler şu şekildedir:

Geline Secde Eden Kavak: Çok eski dönemlerde köy meydanında çeşmenin yanında bir kavak ağacı varmış. Gelin çeşmeye su doldurmaya gittiği zaman kavak ağacının secde ettiği görmüş. Gelin her suya gittiğinde, secde etmeye başlayan kavağı seyredermiş. Bundan dolayı suya gidince geç gelmeye başlamış. Kaynanası bunun üzerine şüphelenmiş ve “Sen suya gittiğinde aşığın ile buluşuyorsun.” diyerek gelinini suçlamış. Gelin, olanları anlatmış; ama kaynanası inanmamış. Bunun üzerine gelin, bir dahaki sefere kavak secde ederken en uçtaki dalına yazmamı bağlayacağım demiş. Gelin suya gittiği zaman kavak secde etmeye başlayınca yazmasını çıkarmış ve kavağın en ucundaki dalına bağlamış. Yazmayı bağlayınca gelin oracıkta ölmüş. Kavağın en tepesine gelinin yazmasını gören kaynana ile köyüler gelinin doğru söylediğine inanmışlar (KK:12, 48, 53, 54).

Osman Dede ve Çoban: Ramazan ayında Osman Dede'nin o civarda çoban koyunları otlatırken yorulmuş ve dedenin mezarının yanına oturmuş. Orucun vermiş olduğu susuzlukla “yandım” demiş. Ağzından bu söz çıkınca hemen mezarın dibinde bir pınar peyda olmuş. Çoban niyetli olduğu için sudan içmemiş ve çobanın oradan ayrılması ile pınarda yok olmuş (KK: 51,52).

Osman Dede, Tekke, Musalla: Azatlı Beldesi'nde Osman Dede, Musalla ve Tekke denilen yerlerde üç yatır vardır. Yatırlarda yatan kişilerin üçü de kardeştir (KK:4, 49, 50, 51, 52). Eskiden kadının biri çamaşır yıkamak için, çaya su almaya gitmiş. Çayın yanına geldiğinde üç tane adam kanlı kılıçlarını yıkamaktaymış. Kadın, kim oldukları ve ne yaptıklarını sorduğunda, “Savaştan geliyoruz.” demişler. Kadın, yanlarına yaklaşınca üçü birden çaydan çıkmış. Birisi Osman Dede'ye doğru gitmiş, diğer ikisi de Musalla denilen yerin içine girmiş (KK:4).

Çardak Köyündeki Erenler: Çardak köyünde, Kitreli yolu üzerinin sağ tarafında, köyün çıkışına doğru Erenler denilen bir yer vardır. Buradaki alıç ağacının altında yer alan mezarda ermiş insanların yaşadığına inanılmaktadır. O yoldan geçenler sağa sola çöplerini atınca mezarın yanındaki evin sahibinin rüyasına burada yatan erenler girmiş. Rüya sahibine, köyde kendilerine saygısızlık yapıldığı için gittiklerini söylemişler ve develer binerek oradan gitmişler (KK:63).

Çingiri Dede: Rivayete göre sefere çıkan ordu, Kitreli Köyü yakınlarında mola vermiş. Çingiri Dede de bir kap yağ ve bir kese bulguru alıp askerlerin yanına gitmiş. Askerlere, getirdiği malzemeden pilav yapılmasını buyurmuş. Askerler çok az olan malzemeleri görünce “Bu kadar malzeme ile koca bir ordu nasıl doyar?” diyerek Çingiri Dede’ye gülmüşler. Dede de “Hele siz bir yapın.” demiş. Bunun üzerine askerler getirilen malzeme ile pilav yapmaya başlamışlar, ne kadar dağıtılsa dağıtılsın pilav azalmamış. Çingiri Dede’nin getirdiği bir kese bulgur ve bir kap yağ ile bütün ordu doymuş (KK:64).

5.10.4. Halk Türküleri

Türkü, halkın ruh halini, derdini, neşesini, zevkini, dünya görüşünü, inancını, karşılaştığı olayları yansıtan; hece ölçüsüyle ve bir veya dört dizeli ana bölümlere çoğu defa bağlantıların getirilmesiyle söylenen manzum ve ezgili yapılara denir (Kaya 2014:798). Türküler bölge ve konulara has özellikler ya da ezgi ve sözlerin çeşitlenmesine göre “şarkı”, “deyiş”, “deme”, “hava”, “ninni”, “ağıt” gibi isimlerle de anılır (Boratav,2015:171).

Önceleri kişi yaratmalarıyla meydana çıkan türküler, bir süre sonra toplumun malı olurlar. Türkülerin sanat yönü bazen zayıf kalsa da beşerî ve millî yönleri güçlüdür. Ezgilerini olması hasebiyle türküler Türk müziğinin bütün özelliklerini yansıtmaktadır (Öztelli, 2002: 11-12).

Mevlit Türküsü

Erken düşer üç çayırın kircısı,

İçerden mi çıkar yiğit acısı.

Mevlit'im Mevlit'im kara Mevlit'im,

Bir anız uğruna ölen aslanım.

...

Mevlit'imi vurdular bir eniz uğruna

...

Mevlit'in ırgatı gedikten aştı,

Geride kalanlar kanlar saçtı.

Murtaza köyünün Üç Çayır denen mevkînde ekin biçen Mevlit, çobanlar ile tartışır. Tartışma enizin³⁷ hayvanlar tarafından otlatılmasından dolayıdır. Tartışma kavgaya dönüşür. Mevlit'in kardeşi gece karanlığından dolayı orağı çobana vurayım derken kardeşine vurur. Mevlit bu darbeden dolayı oracıkta ölür. Bunun üzerine bu türkü yakılır (KK:42, 45, 46).

Mahmutlu kasabasından derlenen bir türkü de şu şekildedir:

*Aşalım dağları da görelim yurdu,
Seğmenler kapıda divane durdu.
Bayraktar bayrağını çeksin de gidelim,
Kız, anasının elini öpsün de gidelim.
Aşağıdan gelir de gelinin göçü,
Gelin mi ettiler canımın içi.
Beş sene sakladın verdiğim saçı,
Yalan mı sözlerim, böyle değil mi? (KK:54)*

5.10.5. Ağıtlar

İnsanoğlunun ölüm karşısında veya canlı-cansız bir varlığını kaybetme durumunda üzüntülerini, feryatlarını, isyanlarını düzenli düzensiz sözler ve ezgilerle ifade etmesiyle oluşan ürünlere ağıt denmektedir (Elçin,2011:290). Müslümanlıktan önce “sagu” ismiyle karşılanan ağıt daha sonraları mersiye ismiyle karşılanmıştır (Köprülü,2014:111). Tanımdan ve Köprülü'nün vermiş olduğu bilgilerden de anlaşılabilceği ağıt kültürümüzde eskiden beri olan, en genel tabirle üzüntülerimizi ifade ettiğimiz manzum ürünlerdir. Çiftlik ilçesinde derlenen ağıtlar şu şekildedir:

1.

*Ak sayanının aklığı,
Cebinde beyaz kırklığı,
Bu da babasının yokluğu.
Atladın şimdi eşiği,
Safranızda kaldı kınalı kaşığı.*

Kaynak kişi gelin olduğu zaman, halası tarafından söylenmiştir (KK:4).

³⁷Eniz: Anız, ekin biçildikten sonra tarlada kalan köke yakın sap kısmına denir.

2.

*Sabah erken uyandım,
O yandıkça ben yandım.
Taş olsaydım erirdim,
Toprak oldum dayandım.*

Kaynak kişinin çocuğunun hastalanması üzerine söylemiştir (KK:4).

3.

*“Kapımızın önü küllük,
Sana yakıştır mı dulluk?”*

Eşinin vefat etmesi üzerine kaynak kişi tarafından söylenmiştir (KK:9).

4.

*Askere gittin de yollarını bekledim,
Yolların kapandı gelmedin kuzum.
Arkadaşların geldiler sen gelmedin,
Acı haberlerini duydum kuzum.
Çift güvercindin, çiftinden ayrıldın,
Nişanlıyı ellere koydun kuzum.
Nişanlısı kalan kuzum,
Çeyizi sandıkta kalan kuzum.
Murâdı karnında kalan kuzum,
Arkadaşları içinden seçilen kuzum.*

Askerde iken arı sokması sonu ölen Durmuş isimli birisi için söylenmiş bir ağıttır (KK:4).

5.10.6. Ninniler

Annelerin çocuklarını uyutmak için söyledikleri, sabit bir şekli olmayan, çocuğa karşı şefkat ve muhabbet terennüm ettiren nağmeli ürünlere ninni denir (Onay,2012:223). Divanü Lügati't Türk'te “balu *balu*” kelimesin karşısında, “*Ninni. Kadınlar beşikte çocuğu uyutmak için söylerler.*” yazmaktadır (DLT, III:232). Bu bilgi Türk kültüründe ninninin eskiden beri yer aldığının bir delilidir.

Bir taraftan çocuğun uyumasını, susmasını, sevilmesini veya oynatılmasını sağlayan ninniler diğer taraftan çocukların anneleri ile aralarında psikolojik bir bağ kurmalarını sağlar (Şimşek, 2016: 35). Çiftlik ilçesinde derlenen ninniler şu şekildedir.

1.

Nenni deyimde uyusun

Gözlerini uyku bürüsün

Nenni kuzum nenni

Nennilerin benim olsun

Uykularım senin olsun

Nenni kuzum nenni

Nenni desem de edasına

Beyler konar odasına

Nenni kuzum nenni

Nennilerin beni yakar,

Beşiğinde güller kokar

Nenni kuzum nenni. (KK:4)

2.

Nennisi var edası yok

Emmisi var dedesi yok

Eeee guzum eee. (KK:9)

5.10.7. Alkışlar ve Kargışlar

Alkış sözü halk edebiyatında karşıdaki kişinin iyiliğinin istendiğini gösteren; kargış veya kara alkış ise alkışın tam tersine söylenen kişinin kötülüğünü isteyen söz kalıplarıdır (Artun, 1999:111).

Alkış, hayır duada bulunmak, beğenmek, övmek anlamlarına gelen “alkamak” fiilinden elde edilmiştir (Kaya, 2014:282).

Kargış; ilenmek, lanetlemek, lanet etmek, Tanrı'nın nefretine uğramasını dilemek anlamındaki “kargımak” fiilinden elde edilmiştir (TDK, 2005:1086). Ait olduğu topluluğun olaylara bakış açısını, tepkilerini ve değer yargılarını görebileceğimiz alkış ve kargışların Çiftlik ilçesindeki örnekleri şu şekildedir:

5.10.7.1. Alkışlar

- “Allah, işini gücücü rast getirsin” (KK:57)
- “Allah karakaşlı, kara gözlü birini nasip etsin” (KK:57)
- “Allah acısını göstermesin” (KK:17)
- “Allah’ım sen kolaylık ver, Halil İbrahim bereketi ver.” (KK:1)
- “Allah benden alsın sana versin” (KK:26)
- “Allah şeytanın şerrinden korusun” (KK:26)
- “Arabana taş değmesin” (KK:38)
- “Ayağına taş değmesin” (KK:38)
- “Ekmeğin yağlı olsun” (KK:26)
- “Ellerin dert görmesin” (KK:26)
- “Emeğinin karşılığını alsın” (KK:26)
- “Geçmişlerinin ağzına varsın” (KK:26)
- “Gözünüz aydın olsun” (KK:26)
- “Hayrınız kabul olsun” (KK:26)
- “Hızır yoldaşın olsun” (KK:26)
- “İşin, gücün rast gelsin” (KK:26)
- “Ocağın kaynasın” (KK:26)
- “Ocağın tütsün” (KK:26)
- “Otururken bulasın” (KK:4)
- “Ölmüşlerinin ruhuna değsin” (KK:26)
- “Su verenlerin çok olsun” (KK:26)
- “Tuttuğun altın olsun” (KK:26)

5.10.7.2. Kargışlar

- “Adın kara yerden gelsin” (KK:25, 26)
- “Ayaklarına sızılar inesice” (KK:26)
- “Asfalt gibi yarılasıca” (KK:28)
- “Babası çıkasıca” (KK:31)
- “Babası yiyesice” (KK:31)
- “Başına taş düşsün emi” (KK:28)
- “Belibükülesice” (KK:57)
- “Boğazına dizilsin” (KK:28)
- “Bokun, ağzından gelsin emi” (KK:26)
- “Canı çıkasıca” (KK:17)
- “Cehennemın ırağına git.” (KK:25, 26)
- “Ciğeri yanasıca” (KK:30)
- “Ciğeri ağzına gelesice.” (KK:17)
- “Ciğerine ateş düşesice” (KK:17)
- “Çenesi çekilesice” (KK:57)
- “Dili kopasıca” (KK:28)
- “Ekmeğın tazı olsun; sen de arkasından koş emi” (KK:25, 26)
- “Evinbaşına yıkılsın” (KK:28)
- “Gelin başın bozulsun” (KK:25, 26)
- “Gödesini itler yiyesice” (KK:28)
- “Gözü kör olasıca” (KK:38)
- “Günahına it girsin” (KK:31)
- “Karartısı kesilesice” (KK:31)
- “Kavak gibi devrilesice” (KK:28)

- “Kurşuna gelesin” (KK:28)
- “Ocağın sönsün” (KK:38)
- “Paran çok olsun, cebin delik” (KK:29)
- “Sesi kesilesice” (KK:28)
- “Sesin, soluğun kesilsin” (KK:38)
- “Sidiğin kurusunda, tilkiler gibi vizilde.” (KK:25, 26)
- “Sürünesice” (KK:28)
- “Yanı karanımı dibini ye” (KK:25, 26)³⁸
- “Yatağında yatamayasın emi” (KK:38)
- “Yaşcağınız kesilsin” (KK:17)
- “Yiyip yiyipkudurasıca” (KK:28)
- “Zıkkımın perkini ye” (KK:29)

5.11. Halk Tiyatrosu (Geleneksel Tiyatro)

Batılı anlamdaki tiyatronun dışında kalan, Türk toplumunun geleneksel yapısı içinde ortaya çıkan, sürdürülen tiyatrolar geleneksel Türk tiyatrosu adıyla karşılanmaktadır (Düzgün, 2000: 63).

Metin And (2007) geleneksel Türk tiyatrosunu “Köylü Tiyatrosu” ve “Halk Tiyatrosu” diye ikiye ayırmıştır. Karagöz, meddah, ortaoyunu vb. oyunları halk tiyatrosu içine almış olup; köylünün seyirlik olarak icra ettiği oyunların tamamını ise köylü tiyatrosu içine almıştır (11).

Elçin (2011) köy tiyatrosunu “Köy Ortaoyunları” olarak tanımlamıştır. Köy ortaoyunları, kış gecelerinde, düğünlerde, bayramlarda eğlenmek ve vakit geçirmek için icra edilen oyunlar, diye açıklamıştır (671).

Sahadan derlenen tiyatro oyunları köy ortaoyunu veya köylü tiyatrosu tanımına uyan oyunlardır. Bu oyunların özelliklerini And (2007) şu şekilde açıklamıştır:

³⁸Yanı kara için bkz, Halk Botaniği-Halk Baytarlığı bölümü.

- Yazılı bir metni ve sahnesi yoktur.
- Şarkı, dans, söz oyunları başlıca öğeleridir.
- Güldürü öğesi ön plandadır.
- Gerçekçi değildir.
- Belli bir takvime bağlı devamlılığı yoktur, çeşitli olaylara (bayram, düğün vb.) dayanır.
- Önceden belirlenmiş kalıp kişiler kullanılır (12).

Çiftlik ilçesinde geleneksel tiyatrolar, düğünlerde, sünnet törenlerinde ve köy odalarındaki eğlencelerde icra edilmektedir. Derlenen oyunlar şu şekildedir:

Arap Oyunu: Düğünlerde oynanan bir oyundur. En az üç kişi ile oynanır. Bir kişi yüzünü kömür veya boya ile siyaha boyar, sırtına kasnak asar. Kasnağa da koyun çanı takılır. Diğer kişiler ise kadın kılığına girer. Arap ve kadınlar meydana girer ve oynamaya başlarlar. Seyirciler kadın kılığına girmiş olanları rahatsız ederler. Arap elindeki sopayı veya kemeri rahatsız edenlere vurur. Oyuna kalkmayanları oyuna çağırır ve kalkmazlar ise elindeki sopa ile vurur. Bir müddet sonra Arap yere yatar, kadınlar başında ağlar. Düğün sahibi gelip bahşişi verince yattığı yerden kalkar ve kadınları da alıp meydandan uzaklaşır.

Bir diğer Arap oyununda ise kadınlardan birisi bayılır ve yere düşer. Arap kadının hamile olduğunu ve doktora gitmesi gerektiğini söyler. Düğün sahibi ve izleyiciler Arabın cebine para koyarlar. Parayı aldıktan sonra Arap ve yanındaki kadınlar, düğün yerinden uzaklaşırlar (KK: 8, 12, 13, 24, 34).

Arap- Deve Oyunu: Düğünlerde oynanan bir oyundur. En az üç kişi ile oynanır. Bir kişi yüzünü kömür veya boya ile siyaha boyar, beline çan takar. Kalanlar ise deveyi oluşturur. Deve için en az iki kişi gerekmektedir. Ağaç merdiven boyunlarından geçirilir, üzerlerine halı veya bir bez örtülür. Arkadaki kişinin olduğu yere çalı süpürgesi bağlanır, orası devenin kuyruğu olur. Deve ve Arap meydana gelir. Arabın elinde bir değnek bulunur. Müzikle beraber oyun oynar, oyuna kalkmayanlara ve deve ile uğraşanlara elindeki değneği vurur. Bir müddet sonra düğün sahibi gelir, bahşişini verir, Arap devenin ipinden tutar ve meydandan gider (KK: 12, 16, 24, 35, 48).

Köse Kambur Oyunu: Çardak köyünde düğünlerde oynanan bir oyundur. Kına günü akşam vaktinde damat evinden üç veya dört kadın, erkek kılığına girer. Aralarından

birisi sırtına yastık, bez koyarak kambur olur ve elinde “meses” denilen sopası olur³⁹. Bu kişiye, kadın olmasından dolayı sakalları olmadığı için köse kambur denir. Erkek kılığına girmiş kadınlar ve damadın diğer kadın akrabaları kız evine gelir. Kız evinde, kına yakılmadan önce eğlenceler yapılmaya başlanır, def çalınır, maniler okunur, türkü söylenir, oyunlar oynanır. Köse kambur kılığına giren kişi elindeki mesesle oyuna kalkmayanlara vurur, onları oyuna kaldırır. Bu eğlenceler sürerken erkek kılığına girenlerden birisi veya birkaçı mutfaktan, diğer odalardan ayna, tencere, tava gibi eşyaları alıp saklar. Kadınlar eğlenceye devam ederken, erkek kılığına girenler hızlıca kız evinden kaçır ve doğruca damadın yanına giderler. Çaldıkları malzemeleri damada gösterirler ve damattan bu eşyalara karşılık para alırlar. Daha sonra kıyafetlerini değiştirip, kız evine giderler. Kız evine giderken çaldıkları malzemeleri de götürürler (KK:34, 63).

5.12. Çocuk Oyunları

Oyun kelimesi Türkçede geniş anlamları olan bir kelimedir. Oyun kelimesi Türkçe Sözlükte: “*Vakit geçirmeye yarayan, belli kurallı olan eğlence; kumar, şaşkınlık uyandırıcı hüner; tiyatro ve sinema sanatçısının rolünü yorumlama biçimi; müzik eşliğinde yapılan hareketler bütünü, seslendirmek ve sahnede oynamak için hazırlanmış eser vb.*” anlamlarında kullanılmıştır (TDK, 2005: 1526).

Boratav (1984) ise; Çocukların ve daha az ölçüde büyüklerin günlük geçim didinmelerinden ayırabildikleri boş zamanlarında herhangi bir üretim çabasını ya da başka çeşitten bir hizmeti zorunlu kılmadan, sadece eğlenme yolu ile dinlenmelerini sağlayan eylemlerdir, diyerek oyunu tanımlamıştır (232). Oyun deyince yediden yetmişe herkesin aklına ilk olarak çocuk oyunları gelmektedir. Yetişkinlerin çoğu, çocuk oyunları için çocukların güzel vakit geçirdiği, eğlendiği ama faydasının olmadığı etkinlikler olarak düşünür. Oysaki çocuk oyunları, çocukları hayata hazırlayan, onların temel yaşam becerilerini kazanmalarını sağlayan etkinliklerdir.

Oyun, çocukları eğlendirmenin yanında onların sosyal, psikolojik ve fiziksel gelişimine de katkı sağlamaktadır (Başal,2010: 9). Oyunlarda, arkadaşlıkların kurulması, küsme, barışma, kuralları öğrenme, kurallara uyulmadığı takdirde

³⁹Meses için bkz. Tarım ve Hayvancılığa Dair Araç-Gereçleri bölümü.

cezalandırılma, paylaşımı öğrenme gibi alışkanlıkların yer alması çocukların toplumsal ilişkilere ilk adımlarını atmalarına vesile olur (Bakırcı, 2007:203).

Çocukların kişisel gelişiminde bu kadar önemli yere sahip olan çocuk oyunları, milli kültürümüzün de temel yapı taşlarındandır. Öyle ki, dijital çağda doğan yeni kuşağın sokak oyunlarından uzak kalması, bu kültürel öğelerin aktarılamamasına neden olmuştur. Bu bağlamda Millî Eğitim Bakanlığı çeşitli projeler ile çocuk oyunlarının yeni nesillere öğretilmesini sağlamaya çalışmaktadır. Kaynak kişilerden edinilen bilgiler çerçevesinde Çiftlik yöresinde oynanan çocuk oyunları şunlardır:

5.12.1. Muc Oyunu

En az üç kişi ile oynanan bir oyundur. Oyunculardan kimin ebe olacağını belirlemek için şu tekerleme hecelenerek söylenir: “Bir, iki, üç anne bana külot biç.” Tekerleme bittiğinde son hecedeki kişi ebe olur. 5-6 tane taş üst üste dizilir, taşlardan yaklaşık 10 metre ileriye bir çizgi çizilir. Ebe taşların yanında, oyuncular ise çizgide durur. Oyuncular sırasıyla elindeki taşlar ile dizili taşları vurmaya çalışır. Taşı vurursa oyuncu taşını alıp geri çizgiye dönmek için; ebe de yıkılan taşları dizmek için uğraşır. Ebe taşları dizerse ve oyuncuya çizgiye varmadan dokunursa ebe değişir. Şayet ebe oyuncuya dokunamazsa ebeliği devam eder. Oyuncu taşını attığında taşları yıkamazsa da ebe değişir (KK:45).

5.12.2. Taş Toprak Oyunu

En az üç kişi ile oynanır. Oyun alanın taşlık bir alan olması gerekir. Oyuncular kendi aralarında mani söyleyerek ebeyi belirlerler. Ebe oyun alanının ortasında durur, oyuncular ise taşın üstüne çıkarlar. Ebe 10’a kadar sayar. Sayma devam ederken oyuncuların bastıkları taşları değiştirmesi gerekir. Sayım bitinceye kadar taş değiştirmeyen veya değiştirme işlemi sırasında toprağa basan kişi ebe olur (KK:45).

5.12.3. Bu Gelen Bu Gelen Oyunu

10 veya daha fazla kişiyle ve top ile oynanan bir oyundur. Bir kişi “Bu gelen, bu gelen” diyerek oyunculardan birisinin adını söyler ve topu havaya atar. İsmi söylenen oyuncu topu yere düşmeden yakalamaya çalışır. Diğer oyuncular da top havaya atıldığı zaman merkezdeki çemberden kaçmaya başlarlar. Şayet ismi söylenen kişi topu yakalayamazsa ayakkabısının tekini çıkarır ve belirlenen çember içine koyar. Ebe, topu havada iken yakaladığında veya yere düşünce aldığı anda “İstop” der ve tüm

oyuncular olduğu yerde durur. Ebe olduğu yerden oyuncuları top ile vurmaya çalışır. Vurduğu oyuncu ayakkabısının tekini çıkarır ve belirlenen çembere koyar. Ebe oyuncuları vuramazsa ayakkabısının tekini çıkarır. İki ayakkabısı da çıkarılan oyuncu oyundan çıkar. İki oyuncu kalıncaya kadar oyun devam eder. Son iki oyuncu tüm ayakkabıları bir torbaya doldururlar ve saklarlar. Diğer oyuncular ise torbayı bulmaya çalışır. Torba bulunduğu vakit tekrardan oyuna devam edilir ve torbayı bulan kişi topu havaya atar ve oyunculardan birisinin ismini söyler (KK:11).

5.12.4. Apsili Mort (Bocup)

Bir daire çizilir ve dairenin ortasına bir taş dikilir. Bazı köylerde bir taş değil yedi adet taş dikilir (KK 22,23). Ebe olacak kişiyi belirlemek için çizgi çizilir ve oyuncular elindeki taşı çizgiye doğru atarlar. Taşı çizgiye en uzak kalan kişi ebe olur. Ebe çemberin başında elinde değnek ile bekler. Oyuncular belli bir mesafeden taşı veya taşları vurmaya çalışırlar. Taşı vuramadıkları zaman taşlarını almaya çalışırlar, bu esnada çemberin etrafından ayrılmadan ebe elindeki değnek ile oyunculara dokunmaya çalışır. Ebe değnekle oyuncuya değerse oyun biter ve ebe tarafından değnekle vurulan oyuncu ebe olur (KK:11).

5.12.5. Işlıklı Haral

Genellikle gece oynanan bir saklambaç oyunudur. Beşer ya da altışar kişilik iki grup oluşturulur. Gruplardan birisi saklanır diğer grup ise onları bulmaya çalışır. Saklanan grup ışık çalarak yerlerini diğer gruba belli etmeye çalışırlar. Saklanan grup sabit kalmaz yer değiştirebilir. Grubun üyelerinden birisi bulunduğu vakit ebe olan ve saklanan grup değişir (KK: 24, 25).

5.12.6. Mama (Toptan Çomar)

En az beş kişiyle ve top ile oynanan bir oyundur. Bir kişi ebe olarak seçilir. Ebeyi seçmek için şu mani söylenir:

*“Otuz otuz altmış
Bir gemi batmış
İçindeki şişko
Kaç göbek atmış”*

Mani söylenirken her kelimedede oyunculardan birisi parmak ile gösterilir. En son kelimde hangi oyuncu gösterilmişse o bir sayı söyler. Söylenen sayı tekrardan sayılır kimde sonlanırsa o ebe olur.

Oyunculardan birisi topa vurur ve ebe topu getirinceye kadar oyuncular saklanır. Ebe topu çizilen dairenin ortasına bırakır ve saklanan oyuncuları bulmaya çalışır. Bulduğu oyuncunun ismini söyler ve topa vurarak “Mama” der. Tüm oyuncuları bulduğu zaman ilk bulunan kişi ebe olur. Ebe saklanan oyuncuları bulmaya çalışırken, yanlış isim söylerse veya oyunculardan birisi gelip topa vurursa oyun aynı ebe ile yeniden başlar. Oyuncular ebeyi yanıltmak için üzerlerindeki kıyafetleri değiştirebilirler (KK: 11, 34).

5.12.7. Gömmeli Çelik

En az 4 kişi ile oynanır. Ortada bir ebe olur. Diğer oyuncular kaç kişi olursa olsun kendi aralarındaki mesafe ve ebeye olan uzaklıkları eşit mesafede olmak zorundadır. Her oyuncunun önünde bir çukur kazılır. Oyun başlayınca oyunculara aynı anda ve saat yönünde ellerindeki çubukla diğer oyuncuyu çukuruna doğru çizgi çizer. Ebe ise herhangi bir oyuncuyu boşalan çukurunu ele geçirmeye çalışır. Oyuncular ebenin kendi çukuruna geldiğini görünce geriye dönme hakları vardır. Ebenin ele geçirdiği çukurun sahibi olan oyuncu ebe olur. Ebe bir çukuru ele geçiremeden oyuncular çizgiyi çizmeyi başarırsa oyun devam eder (KK: 3, 7, 22, 23, 24).

5.12.8. Çelik-Çomak

Tahtadan biri uzun biri kısa iki adet sopa yapılır. Bu sopalar genellikle ağaç dallarının şekillendirilmesi ile elde edilir. Kısa olan sopaya çelik, uzun olana ise çomak denir. Oyun iki takım halinde oynanır. Takımlar en az iki kişi olmak zorundadır. Takımlardan birisi çeliği atan taraf diğeri ise çeliği tutan taraftır. Çelik iki taş arasına konur, sopa ile havaya kaldırılır ve havada iken sopa ile mümkün olduğunca uzağa fırlatılmaya çalışılır. Diğer takım oyuncuları atan oyuncunun 25-30 metre önünde bekler. Çelik fırlatılınca havada yakalanmaya çalışılır. Eğer oyuncular çeliği yakalayamazsa çeliğin düştüğü yerden çeliğin havaya atıldığı taşı vurmaya çalışırlar. Şayet taş vurulursa veya havada iken yakalanırsa takımlar yer değiştirir. Eğer çeliği havada iken tutamazlarsa ve taşı vuramazlarsa oyuna devam edilir (KK:3, 24).

5.12.9. Pici

İki kişi ile oynanan bir oyundur. 20 tane misket büyüklüğünde ve yuvarlak taş toplanır. Oyunculardan birisi taşları avuç içine alınır; havaya atar ve elin üstünde tutmaya çalışır. Elin üstünde en az iki adet taş kalması gerekmektedir. Daha sonra elin üstündeki taşları tekrardan havaya atar avucunun içinde toplamaya çalışır. Avuç içinde topladığı taşları tekrardan havaya atıp elin üstünde tutmaya çalışır. Oyun bu şekilde devam eder. Bu aşamada bir tane bile taş düşerse oyun diğer oyuncuya geçer (KK:3, 7, 28).

5.12.10. Dombik (Mucuk)

Oyun iki takım halinde oynanır. Takımlar en az iki kişi olmak zorundadır. Yedi tane düz taş bulunur ve en alta büyük olandan başlanıp üst üste dizilir. Taşın önünden 20-25 metre ilerisine bir çizgi çizilir. Takımlardan biri bu çizginin üstünde bekler diğer takım ise taşın başında bekler. Çizgideki takım topla taşları yıkmaya çalışır. Topu atan takımın sadece bir atış hakkı vardır. Taşlar yıkılmazsa takımların yerleri değişir. Şayet kulenin tamamı ve birkaç taşı düşerse, topu atan takım hızlıca kuleyi yeniden kurmaya çalışır. Diğer grup ise topla kuleyi kurmaya çalışan takımı vurmaya çalışır. Takım üyelerin hepsi vurulmadan kule kurulursa takımlar yer değiştirmeden oyuna devam edilir. Şayet kule kurulmadan tüm takım vurulsa takımların yeri değişir ve oyuna devam edilir (KK:3, 7).

5.12.11. Gücük

Oyun iki kişi ile oynanır. Gücük adı verilen ve oyunda kullanılan topun büyüklüğünde en az 10 adet çukur düz bir çizgi üzerinde kazılır. Çukur sayısının yarısı kadar her oyuncu taş toplar. Her oyuncu kendi takımını temsil eden renkte taşlar seçer. Daha sonra oyuncular 5-10 metre mesafeden topu yuvarlar ve top hangi çukurda kalırsa oraya kendi taşını bırakır. Daha önce taş olan çukura başka bir taş veya diğer oyuncunun taşı konulamaz. İlk hangi oyuncunun taşı biterse oyunu o kazanır (KK:3, 7, 24).

5.12.12. Beş Taş

Oyun iki oyuncu ile iki aşamalı olarak oynanır. Oyun için beş adet yuvarlak taş toplanır. Birinci aşamada oyuncu taşları yere bırakır bir tane taşı havaya atar ve taş havada iken yerdeki taşları birer birer toplar. Her toplamadan önce taşı havaya atar ve

topladiğı taşları avucunun içinde tutmaya çalışır. Sonra taşları yere bırakır bir taşı havaya atar ve yerdeki taşları taş havada iken ikişer ikişer toplar. Daha sonra 3+1 şeklinde toplar. Son aşamada ise dört taşı tek hamlede toplar.

İkinci aşamada ise oyuncu avucundaki taşları rastgele yere serper. Başparmağı ve işaret parmağı ile bir kale yapar. Rakip oyuncu taşlardan bir tanesini baraj taşı seçer. Baraj taşı mümkün olduğunca kalenin önündeki taş seçilir. Oyuncu taşlardan birisini havaya atar taş havada iken baraj taşına vurmaktan diğer taşları kaleden geçirmeye çalışır. En son baraj taşını kaleden geçirir. Kale dışına giden taşlar tekrar kale önüne getirilebilir. Birinci ve ikinci aşamada havaya atılan veya avuta tutulan taş düşürülürse veya birinci aşamada yerden alınmaya çalışılan taşlar alınamazsa oyun sırası diğer oyuncuya geçer (KK:3, 7).

5.12.13. Aşık Oyunu

Aşık oyunu, koyunların ve keçilerin arka bacaklarında bulunan ‘‘aşık’’ adı verilen kemikle oynanan bir oyundur. Oyun iki kişi ile oynanır. Her iki kişi de elindeki kemiği havaya atar. Kim kemiği dik getirirse oyunu o kazanır. Kaybeden kişi kazanan kişiyi belirlenen yere kadar sırtında taşır. Bazen de kuru üzüm verir (KK:3, 24).

5.12.14. İstop

Bir daire çizilir ve oyuncular dairenin etrafında kümelenir. Oyunculardan birisi, bir isim söyleyerek topu havaya atar. İsmi söylenen oyuncu top yere düşmeden tutmaya çalışır. Diğer oyuncular ise çemberden kaçmaya devam ederler. Topu havada yakalarsa başka bir oyuncunun ismini söyler ve topu havaya atar. şayet topu havada iken tutamazsa, topu tuttuğu ilk anda ‘‘istop’’ der ve tüm oyuncular olduğu yerde durur. Ebe, bir renk söyler ve oyuncular o rengi bulmaya çalışırlar. Rengi bulmaya çalışırken ebe de oyuncuları top ile vurmaya çalışır. İlk vurulan kişi yeni oyunun ebesi olur. Eğer tüm oyuncular vurulmadan rengi bulursa aynı ebe ile oyuna devam edilir (KK:22, 23).

5.12.15. Topaç

Dayanıklı bir ağaç yontulur ve u tarafına çivi saplanır. ivinın dışarıda kalan kısmı törpü yardımıyla sivrileştirilir. Topaç isteğe göre boyanabilir. Makbul olanı boyanmasıdır. ivi tarafından başlanarak ip dolanmaya başlanır, üste kadar dolanan ipin ucu orta parmağa geçirilir. Topaç avuç içine alınır ve yere fırlatılır. Böylece topaç

havada iken dönmeye başlar ve yere değdiğinde de dönmeye devam eder. Topaç ile farklı oyunlar oynanır.

- **En Uzun Çevirme:** Oyuncular aynı anda topaçlarını çevirmeye başlarlar ve en son duran topacın sahibi oyunun kazananı olur.
- **Duran Topaca Vurma:** En uzun süre çevirmece veya en uzağa atma oyununda yenilen oyuncunun topacı bir daire içine konur. Diğer oyuncular topacı döndürerek yerdeki topacın üstüne atarlar. Yerdeki topaca değdiremeyen ebe olur.
- **Daire İçerisine Girme:** Ortaya bir daire çizilir, oyuncular topaçlarını atarlar ve dönen topaçlara elindeki ipleri değdirerek onlara yöne verirler. Yön vermedeki amaç topacı durdurmadan dairenin içine ulaştırmaktır. Topacını dairenin içine ulaştıramayan oyuncular oyundan çıkarlar (KK:3, 22, 24).

5.12.16. Bilye (Misket)

Camdan, demirden yapılmış bilyelerle, cevizle veya yuvarlak taş ile oynan bir oyundur. Misket ile farklı oyunlar oynanır.

- **Yalak:** En az iki kişi ile oynanan bir bilye oyunudur. 4-5 cm derinliğinde bir çukur kazılır ve çukurdan 4-5 metre uzağa çizgi çizilir. İlk atan kişiyi belirlemek için kuyudan çizgiye doğru bilye atılır ve çizgiye en yakın olan oyuncu ilk oynama hakkını kazanır. Diğer oyuncuların oynama sırası ise çizgiye yakınlık derecesine göre belirlenir. Oyuncular çizgiden çukura doğru atış yaparlar, kuyuya bilyesini girdiren oyuncu 1 puan alır. Belirlenen puan ulaşan oyunu kazanır.
- **Üçgen:** Yere bir üçgen çizilir belirlen miktarda bilye üçgeninin içine konur. Üçgenden 4-5 metre uzağa çizgi çizilir. İlk atan kişiyi belirlemek için üçgenden çizgiye doğru bilye atılır ve çizgiye en yakın olan birinci olur. Çizgiden üçgene doğru atış yapılır. Amaç üçgenin içindeki bilyeleri dışarı çıkarmak ve bu işlem sırasında da bilyesinin üçgenin içinde kalmamasına dikkat etmektir. Oyuncular atış yaptıktan sonra ilk seferde üçgenin içindeki bilyeleri çıkaramazlarsa birinci olan kişi bilyesinin olduğu yerden tekrar atar. Üçgenin içindeki bilyelerin hepsi dışarıya çıkarılırsa oyun biter. Üçgenden çıkan bilyeler onları çıkaranın olur. Şayet atılan bilye üçgen içinde kalırsa, oyunun başında oyuncu tarafından üçgen içine koyulan bilye sayısı kadar bilye üçgenin içine ceza olarak koyulur.

- **Baş oyunu:** Oyuncular belirlen miktarda bilyeyi yan yana dizerler. Bilyelerden 4-5 metre uzağa çizgi çizilir. İlk atan kişiyi belirlemek için bilyelerden çizgiye doğru bilye atılır ve çizgiye en yakın olan birinci olur, en uzak atan ise ebe olur. Ebe bilyelerin yanına gider. Birinci atan kişi ebeye “hangisi baş?” diye sorar. Ebe ise dizilmiş bilyelerden birisini baş olarak belirler. Oyuncular bilyelerini, dizilmiş bilyelere doğru atar. Şayet baş olarak belirleneni vurursa dizilmiş bilyelerin hepsini; baş bilye haricindeki bir bilyeyi vurursa onun sağından veya solunda sona kadar olan bilyeleri alır. Hiç kimse vuramazsa oyun yeniden başlar; bazı bilyeler vurulmuşsa ve tüm oyuncular atış yapmışsa kalan bilyeler ebenin olur ve oyun yeniden başlar.
- **Vuruş-Karış (Gulük):** Oyuncular bilyelerini sırasıyla atarlar. Amaç diğerini bilyesini vurmaktır. Bilye vurulamazsa sıra diğerine geçer; ama rakibin bilyesi ile kendi bilyesi arasında bir karış kalırsa tekrardan atma hakkı elde edilir. Rakibinin bilyesini vurursa o bilye vuranın olur (KK:3, 7, 22, 23, 24, 34).

6. ADLAR

Bu bölümde Çiftlik ilçesindeki şahıs adları, ad koyma geleneği, lakaplar, hayvan ve bitki adları, yer adları derlenmiş ve hikâyeleri olan adlar anlatılmaya çalışılmıştır.

6.1. İnsan Adları

Ad, “Bir kimseyi, bir şeyi anlatmaya, tanımlamaya, açıklamaya, bildirmeye yarayan söz, isim” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2005: 17). İsimler olmasa insanoğlunun iletişimi yarım kalırdı. “Her şeye lazım olan nedir?” bilmecesinin cevabında olduğu gibi hayatımızdaki her şeyin bir ismi vardır ve yaşantımızı daha rahat idame ettirebilmemiz için isimler gereklidir.

6.1.1. Asıl Adlar

İlçede yeni doğan çocuklara eskiden genelde büyükanne ve büyükbabanın, peygamberlerin, dinî şahsiyetlerin isimleri verilmektedir (KK:4, 24, 29, 53, 54). İsimlerin Kuran-ı Kerimde geçmesi önemli kriterlerden birisidir (KK:21). Günümüzde ise bu gelenek kısmen sürdürülürken ülkede popüler olan isimler, tanınmış şahsiyetlerin isimlerinin de verildiği görülmektedir.

Yeni doğan çocuğa ad verilmesi için akrabalar ve komşular çağrılır. Ailenin büyüğü çocuğu kucağına alır ve kibleye döner, çocuğun kulağına ezan okur ve belirlenen ismi üç defa kulağına söyler. Gelen konuklara lokum, bisküvi, çay ikram edilir (KK:4, 21, 24, 29, 53, 54).

6.1.2. Lakaplar-Takma Adlar

Bir kimseye, bir aileye kendi adından ayrı olarak sonradan takılan, o kimsenin veya ailenin bir özelliğinden kaynaklanan adlara lakap denir (TDK, 2005:1295). Çiftlik ilçesinde derlenen lakaplar veriliş nedenlerine göre şu şekilde gruplandırılmıştır.

- **Renklerine göre verilen lakaplar:** Kara Yaşar, Sarı Ramazan, Yeşil Ramazan vb.
- **Saç, sakal ve bıyıkların şekline göre lakaplar:** Kel Oğlanlı, Tahta sakal, Keven, Diken, Pala vb.
- **Fiziksel özelliklerine göre verilen lakaplar:** öde Mehmet, Bodur Uşağı, Topal Hanife, Kötü Mustafa, Çömçe Kıymat, Topal Hamza vb.

- **Davranışla alakalı lakaplar:** Deli Emine, Fırıldak Ramazan, Salak Ahmet, Kemik Kıran Adem vb.
- **İşi ve Uğraşına göre verilen lakaplar:** Polis Osman, Sütçü Bilal, Çoban Ahmet, Çamcının Uşağı vb.
- **Geldiği yer adına verilen lakaplar:** Karanlı, Arap kızı, Kürt Kızı, Babaeski, vb.
- **Ana baba isimlerinden gelen lakaplar:** Efenin Osman, Akkızın Hasan, Şifa'nın Bayram, vb.
- **Anlamı bilinmeyen lakaplar:** Vilivili, Vıy, Cınaklar, Köşsek vb.
- **Boy, aşiret ve mensubiyet belirten lakaplar:** Çavuş Uşağı, Yonanlar, Kel Oğlanlı, Eşek Çakanlar, Bodur Uşağı, Fındıklar, Ali Ağalar vb.

Bazı lakaplar, yaşanan olaylar ya da sahip olunan özellikler neticesinde kişilere verilmiştir. Bu hikâyelere örnek olarak şu lakaplar derlenmiştir.

Albay Hayati: Sürekli emir vermesinden ve her işi bilmesinden dolayı bu lakabı almıştır (KK:26).

Bircoş İsmail: Evin tek oğlu olduğu için annesi “Bir can” diye severmiş. Daha sonra “bir can” kelimesi değişerek “bircoş” kelimesine dönmüştür (KK: 28).

Bodur Uşağı (Bodurlar): Dedeleri kısa boylu olduğu için bu ismi almış sülaledir (KK:8).

Çalgıcı: Düğünlerde saz çalan kişi için kullanılır (KK:69)

Çavuş Uşağı: Büyük dedeleri askerde çavuşluk yaptığı için bu isimle anılmışlardır (KK: 28, 37, 38).

Çekirge Harun: Çok hızlı hareket ettiği için bu lakabı almıştır (KK:69).

Çeltek Cuma: Kıyafetleri üst üste ve düzensiz giydiği için bu lakabı almıştır (KK:69).

Desti Faruk: Çok fazla çay içtiği için bu lakabı almıştır (KK:26).

Eşek Çakanlar: Sülalenin büyük dedesinin mesleği nalbantlık olduğu için bu isimle anılmışlardır (KK:28, 48).

Fındıklar: Kısa boylu oldukları için bu isimle anılan sülaledir (KK: 28).

Gamacı: Elma ve bal satan bir sülale olduğu için bu lakabı almıştır (KK: 69).

Has Bayram: Zamanında Azatlı kasabasına Alman turistler gelmiş. Gelen turistler köylünün eski kıl çuvallarını, halılarını, el işçiliği ürünlerini almaktaymış. Bayram, az da olsa yabancı dili konuştuğu için turistler ile köylü arasında iletişimi sağlıyormuş. Turistlerden birisinin adı Hans'mış. Bayram da ona yardım ettiği için köylü ona "Hans Bayram" demeye başlamış. Hans Bayram zamanla "Has Bayram" olarak değişmiş (KK:49).

Kemik Kıran: Kahvede kâğıt veya taş oyunu oynamadan önce rakiplerine "Gelin kemiklerinizi kırayım" dediği için bu lakabı almıştır (KK:26).

Keven: Kıvrık saçlı olduğu için bu lakabı almıştır (KK:26).

Kuş Hasan: Çevik olduğu için bu lakabı almıştır (KK:40, 41).

Mehmet Ağa: Eskiden çok zengin olduğu ve halka yardım ettiği için bu lakabı almıştır (KK:69).

Tat Süleyman: Tat olduğu için bu lakabı almıştır (KK:43, 44).

Tömeş Ali: İri olduğu için bu lakabı almıştır (KK:40, 41).

Töş: Tat olduğu için eşeğe "çüş" değil de "töş" dediği için bu lakabı almıştır (KK:28).

Yonanlar: Büyük dedeleri savaşa katılmamak için tetik parmağını kesmiştir. Ahali de savaşa gitmemek için dedelerinin kendi parmağını kesmesinden dolayı bu sülaleye bu isimle anmaya başlamıştır (KK:28).

6.2. Hayvan Adları

Alaş: Siyah ve beyaz rengi olan köpeğe denir.

Bicik: İnek.

Bodu: Kaz.

Boduk: Camız yavrusu.

Bunelek: Büyük sinek.

Comba: Genç manda.

Coruk: Bir tür kuş.

Culuk: Hindi.

Düve: Hamile kalmaya müsait olan dişi inek. En az 14 aylık olur.

Elbiz: Örümcek.

Emlik: Geç doğan kuzu.

Enik: Köpek yavrusu.

Golük: Eşek.

Gelengi: Gelencik.

Kömüş: Erkek manda.

Kösnü, köstü: Köstebek.

Lalek: Leylek.

6.3. Bitki Adları

Bakla: Fasulye.

Baldırcan: Patlıcan.

Cızlağan: Isırgan.

Devri amber: Ayçiçeği.

Gobelek: Mantar.

Gönere: Topraktan yeni çıkmış yeşil ekine denir.

Gülbürtü/gülgötü: Kuşburnu.

Kaburcak: Fiğ otunun yeşil haline denir.

Kangal: Kenger dikenini.

Kelek: Kavunun olgunlaşmamış ham hali.

Küncü: Susam.

Küneköse: Ayçiçeği.

Kumpir: Patates.

Narpuz: Yarpuz.

Pürçüklü: Havuç.

Sömek: Mısır koçanı.

Susam: Zambak çiçeği.

Tomas: Domates.

Yemlik (Şepelik, Kıvış): Küçük patates.

6.4. Yer, Su, Dağ, Köy, Meydan, Cadde, Sokak, Ev Adları

Bozköy: Toprak yapısı beyaz (boz) olduğu için bu şekilde adlandırılmıştır. Kasabanın eski adı “Gelemiş” olarak bilinmektedir (KK:28).

Çardak: Bir rivayete göre köye ilk gelenler Nevşehir ilindeki Çardak köyünden geldikleri için bu ismi almıştır (KK:34). Diğer bir rivayete göre köydeki Melendiz Çayı’nın kenarında çardaklar kurulduğu için “Çardak” ismini almıştır (KK:63).

Çakıllı: Toprağı çakıllı olduğu için bu ismi almıştır (KK:36).

Çatak: Bozköy kasabasında yer alan bir mevkî adıdır. Kasabanın oldukça dışında yer almaktadır. İnsanlarla anlaşamayan ve onlardan uzak yaşamak isteyen biri bu bölgede yerleşmiştir. Kişinin sinirli ve çatık kaşlı olmasından dolayı, mevkî çatak olarak adlandırılmıştır (KK:69).

Çiftlik: Eskiden bölgeye hâkim olan kralın at çiftliği bu bölgede olduğu için “Çiftlik” adını almıştır (KK:28).

Gelemiş: Bozköy kasabasının eski adıdır. Bölgede eskiden ikamet eden kişilerin yörük olduğu ve hayvancılıkla uğraştığı belirtilmektedir. Bölge halkı kuzuları, koyunlardan süt emmesi buluşturdıklarında “gel-emiş” derlermiş. Bu kelimeye zamanla “gelemiş” olarak değişmiş (KK:69).

Eğreklik: Sultanpınar köyünde büyükbaş hayvanların sürüye katmak için bekletildiği yere denmektedir. (KK:40, 41).

Eğri Yer: Düzlük kısımları az olduğu için bu isim verilmiştir (KK:37).

Hayrat: Bozköy kasabasında bir mevkî adıdır. Hayır, için yapılan çeşmenin bulunmasından dolayı bu ismi almıştır (KK.69).

Kağnı Batağı: Ovalıbağ köyünde bir mevkînin adıdır. Zamanında yeni evli çift kağnyaya binerek tarlaya gitmişler. Kağnı batağı denen yere gelince kadın geçecekleri yerin bataklık olduğunu ve geçmemeleri gerektiğini söylemiş; fakat adam dinlememiş ve kağnyayı oraya doğru sürmüştü. Kağnı tam bataklığın ortasına gelince hareket edememiş ve yavaş yavaş bataklığa gömülmeye başlamış. Kadın, erkek, öküzler ve

kağnı bataklığa batmış. Bunun üzerine oraya “Kağnı batağı” denmeye başlanmış (KK:5, 11).

Kara Çayır: Sık çayırklar olduğu için bu isim verilmiştir (KK: 28, 38).

Kızıl Yokuş: Günümüzdeki Güresentepe Geçit’inin yörede az da olsa kullanılan ismidir. Osmanlı devleti zamanında köyden askere gidenler bu geçitten geçerek Niğde’ye giderlermiş. Askere gidenlerin çoğu geri dönmediği için halk buraya “Kızıl Yokuş” demeye başlamış (KK:21).

Kitreli: Keven otu köke yakın kesilir, kesilen yerden parlak ve yapışkan bir sıvı elde edilir. Bu sıvıdan da püse yapılırmış. Keveninden elde edilen sıvıya kitre dendiğinden ve Kitreli köyünde bu işlem yapıldığından dolayı köyün adı “Kitreli” olmuş (KK:64).

Konutlar: Bozköy kasabasında, afetten korunma amacıyla yıkılma tehlikesi olan evlerde yaşayan vatandaşlara devlet tarafından yapılan evlerin olduğu bölgedir. Aynı tip evler olduğu için bölgeye konutlar denmiştir (KK: 69).

Koyun Yolu: Çiftlik merkezden dağlara doğru koyun otlatmak için bu yoldan gidildiği için bu ismi almıştır (KK:28, 37, 38).

Küçük Çayır: Çayırılık alanı az olduğu için bu isim verilmiştir (KK: 28).

Muhtarlı: Bozköy kasabasında yer alan bir bölge adıdır. Muhtarlık yapan kişiler bu bölgede oturduğu için, halk bu şekilde isimlendirmiştir (KK:69).

Nesibe’nin Şeytanları: Bozköy kasabasından Kayırlı köyüne giden yol üzerindeki bir mevkî adıdır. Bu mevkide Kapadokya’daki peri bacaları benzeri yapılar mevcuttur. Bölge halkı tarafından aktarılan rivayete göre, Nesibe isminde bir kadın kocası öldükten sonra, onun acısında dayanamaz ve evini çocuklarını terk ederek, şu anki kendi adı ile adlandırılan mevkîye kaçar. Peri bacası formundaki mağaralarda yaşamaya başlar. Aklî dengesini kaybeden kadının gerçek üstü varlıklar ile konuştuğu, gelen geçen kişiler tarafından rivayet edilir. “Nesibe şeytanları ile konuşuyor” denir. Bu nedenle bölge “Nesibe’nin Şeytanları” adıyla anılır olmuştur (KK:69).

Orta Pınar: Çayırılık kısmının orta yerinde pınar olduğu için bu isim verilmiştir (KK: 28).

Ramat: Azatlı beldesinin bir mahallesidir. “İramadık” kelimesinden türemiştir. Azatlı beldesine sonradan göçenler, yöredekiler tarafından gönderilmek istenmiş; fakat

gönderilemediği için “Iramadılar” diye anılır olmuşlardır. Zamanla kelime tekrar edildikçe “Ramat” haline dönmüştür (KK:28).

Sümbüllük: Sümbül çiçeği oldukça fazla olduğu için bu ismi almıştır (KK:36).

Şeyhler: Eskiden köyde şeyhler olduğu için bu isim verilmiştir (KK:65, 66, 67).





7. ATASÖZLERİ VE DEYİMLER

Kaynak kişilerden derlenen atasözleri ve deyimler iki ayrı başlık altında verilmiştir.

7.1. Atasözleri

Toplumların hayat tecrübelerinden doğan, coğrafya ve tarih gerçeklerini bilgece bir yargı olarak belirten, kısa, yoğun, çok zaman mecazlı, kalıplaşmış biçimleriyle tekrarlanan özlü sözlere atasözü denir (Turan, 1991: 64). Atasözlerinin biçimsel özellikleri:

- Kalıplaşmış sözlerdir.
- Kısa ve özlüdür. Az kelime ile çok şey anlatır.
- Atasözlerinin çoğu iki cümledir.
- Cümlelerde çoğu zaman geniş zaman kipi ve emir kipi kullanılır (Aksoy, 1984; 19-21).

Atasözlerin işlevsel özellikleri şu şekildedir:

- Sosyal olayların nasıl olageldiklerini -uzun bir gözlem ve deneme sonucu olarak- yansızca bildirirler.
- Doğa olaylarının nasıl olageldiklerini -uzun bir gözlem sonucu olarak- belirtirler.
- Toplumsal olayların nasıl olageldiklerini uzun bir gözlem ve deneme sonucu olarak bildirirken, bundan ders almamızı (açıkça söylemeyip dolayısıyla) hatırlatırlar.
- Denemelere ya da mantığa dayanarak doğrudan doğruya ahlâk dersi ve öğüt verirler.
- Birtakım gerçekler, felsefeler, bilgece düşünceler bildirerek (dolayısıyla) yol gösterirler.
- Töre ve gelenekleri bildirirler.
- Kimi inanışları bildirirler (Aksoy, 1984: 21-22). Çiftlik ilçesinde derlenen atasözleri şu şekildedir:

Benim çocuğum camız yoğurdu, ona sinek mi konar?: Herhangi birisi çocuğu akında kötü söz söylediği zaman kullanılır. Onun temiz olduğunu belirtmek için söylenmiş bir sözdür (KK:24).

Dam yıkılırsa, eşek de ölür!: Herhangi bir sorun olursa hepimiz zarar görürüz anlamında kullanılır (KK:28).

Dazladın, dazladın daza düştün; başı kel bir kıza düştün! : Daha önceleri karşına çıkan fırsatları beğenmedin, en sonunda en kötüsüne kaldın manasında kullanılır (KK:1, 18, 57).

Eşek, eşiği ödünç kaşır!: İnsanlar, yapılan bir iyiliğin karşılığının hemen yapılmasını talep eder manasında bir sözdür (KK:1, 18, 57).

Elti, eltinin kumasıdır. Kendileri dövüşmezse, sandıktaki zarları dövüşür!: Zar, eskiden gelinlik olarak kullanılan elbisedir. Eltilerin birbirlerini sevmediğini, sahip oldukları ne varsa hepsini kıyasladığını anlatmak için kullanılır (KK:1, 18, 57).

Eğerdim, eğerdim hani yüküm? Eğiliverdim göründü çü...m!: Çalıştım çabaladım ama bir mal edinemedim manasında kullanılır (KK:1, 18, 57).

Gelin ile güvey sevinir, arada iki deli cıvınır.: Damat ve gelin evlendik diye sevinirken delilerde düğün var diye sevinir manasında kullanılır (KK:1, 18, 57).

Gelinine etme, kızından bulursun!: Yapılan bir kötülük senden veya yakınından çıkar anlamında kullanılır (KK:26).

Getir kavurmayı, gör savurmayı!: Güzel yemekler yenilirse daha iyi iş olur manasında kullanılır (KK:26).

Göle su gelene kadar, kurbağanın canı çıkar.: Söylen iş, yapılmaya kadar olan olur manasında kullanılır (KK:28).

Gönül umduğu yere küser! : Kişi beklenti içerisinde olmadığı kişilerin hareketlerine küsmez; ama kendisini sevdiğini düşündüğü kişilerin davranışlarına küser, manasında bir atasözüdür (KK:26).

Kadının malı, kapının tokmağı!: Evlenen kadının baba tarafından kendisine kalan malın ve mülkün ailesine faydasının olmadığını anlatan bir atasözüdür (KK:59).

Kardeş, kardeşin ne onduğunu ister ne öldüğünü!: Kardeş olanların birbirlerini hazmedemediklerini; ama başlarına kötü bir olayın da gelmesini istemediklerini anlatan bir atasözüdür (KK:26).

Kız beşikte, çeyiz sandıkta!: Her nesnenin, eşyanın nerede duracağı, insanın ne yapması gerektiği bellidir, manasında kullanılır (KK:26).

Kork Aprilün beşinden, camızı ayırır eşinden: April beşi yani Nisan ayının 18-19'undan sonraki bahar havasına aldanılmaması gerektiğini anlatan bir sözdür (KK:4).

Lafa gelince Hasan Dağı'nı helik diye atıyor! : Gerçekte bir iş yapmasa da sözde çok iş yapan kişi için kullanılır (KK:21, 28).

Ne verirsen elinen, o gider seninen! : Yapılan iyiliklerin, iyiliği yapan kişiye faydasının olduğunu anlatan bir sözdür (KK:26).

Ver öğüdü almayana, yüreğinde olmayana: Yapmak istemeyene öğüt versen de boşuna manasında kullanılır (KK:10).

7.2. Deyimler

Elçin (2011), deyimleri “Asıl anlamlarından uzaklaşarak yeni kavramlar meydana getiren kalıplaşmış sözler” (642) olarak tanımlamıştır. Özkan ve Şadiyeva (2003) ise deyim,

“Türk dilinin zengin söz varlıklarından olan deyimler, insanın duygu ve düşüncelerini, dünya görüşünü, dış çevre ve olaylar karşısında takındıkları tavırlarla davranışları, gerçek anlamından az çok farklılaşarak, tezat ve mecaz gibi sanatlardan da yararlanmak suretiyle tasvir eden kalıplaşmış sözlerdir.” şeklinde tanımlamışlardır (136).

Deyimlerin özellikleri;

- Genel kural niteliğinde bir söz değildir.
- Deyimlerin amacı, bir kavramı ya özel kalıp içinde ya da çekici, hoş bir anlatımla belirtmektir.
- Deyimlerin çoğunda kalıplaşmış sözden çıkan anlam, sözcüklerin gerçek anlamları dışındadır.
- Kimi deyimlerde kalıplaşmış sözden çıkan anlam, sözcüklerin gerçek anlamlarındadır (Aksoy, 1984: 37-39). Çiftlik ilçesinde derlenen deyimler şunlardır:

Ağız birlemek: Anlaşarak, aynı biçimde konuşmak (KK:4, 1).

Angastan söylemek: Yalandan, şakadan söyledim anlamındaki sözdür (KK:33).

Ananın aşı değil, babanın işi değil: Sen niye karışıyorsun, senin bilebileceğin bir konu değil anlamında kullanılır (KK:31).

Anayın babayın aşını içeyim: Bu kadar da olmaz, yok daha neler anlamında kullanılır (KK:58).

Ar yok, ud yok: Utanmanın olmadığı olay ve kişiler için kullanılan bir sözdür (KK:24).

Atın yerine, eşeği bağladın: Olması gerekeni değil de olmaması gereken bir işi yaptın; gerekli olanı değil gereksiz olanı aldın manasında kullanılır (KK:1, 18, 57).

Ayrandeşirmeye çıkarırsın hem de çömleği göynünde saklırsın: Ekonomik durumun yerinde değil ama gururundan da eksik kalmıyorsun anlamında bir sözdür (KK:25).

Battal oldu: Kullanılmaz oldu manasında kullanılır (KK:34).

Bulguru diri: İşleri yolunda anlamında kullanılır (KK:28).

Burnundan fitlemek: Çok kızgın olma hali (KK:49,50).

Dölek dur: Yaramazlık yapma, uslu ol, manasında kullanılır (KK:10).

Düşün düşün baktur işin, kışın eşek aldım parası peşin: Gereğinde fazla düşünerek, inceleyerek iş yapan kişilere söylenir. “Sen düşünürken, ben işimi çoktan bitirdim.” manasında bir sözdür (KK:1, 18, 57).

Düğününde kalbur ile su taşıyacağım: Birisini iş yaptırmaya heveslendirmek veya ikna etmek için kullanılır (KK:1, 18, 57).

Eftik etmek: Canı sıkılmasını diye bir işi yapana veya yavaş iş yapan kişiye söylenen bir sözdür (KK:1, 18, 57).

Eli deyneksiz köye düştün, çobansız geziyon: Özellikle gelinler için kullanılır. Karışan yok, istediğin gibi davranıyorsun, manasında bir sözdür (KK:32).

Emirin iti gibi titremek: Çokça üşümek (KK:26).

Engelden zangal çıkarmak: İş yapmamak amacıyla bahane üretenler için söylenir (KK:1, 18, 57).

Eneğim, enek: Bir yerin sahiplenildiğini belirtmek amacıyla kullanılır. Özellikle çocuklar oyun oynarken kullanılmaktadır (KK:1, 18, 57).

Fotul fotul ötmek: Kızgın bir şekilde, dışarıya duyurmadan içinden konuşmak; homurdanmak (KK:4).

Gadın mı yağnıktı?: Söylenen bir söze alınılması üzerine söylenir. “Niye” alındın manasında bir sözdür (KK:1, 18, 57).

Gırım girim gırınmak: Hastalık sebebiyle vücudunun ağrıdığını anlatan deyimdir (KK:26).

Gırış gırış gırışmak: Burnu havada olmak; gönülsüz olmak (KK:27, 28, 58).

Götü kuş pişirmek: Yapılması gereken bir işi zamanında yapmayanların, işin son günündeki halini anlatmak için kullanılır (KK:26).

Gökte düğün var dese merdiven sorar: Düğüne gitmek için elinden geleni yapar (KK:26).

Hasan Dağı'nda düğün var dese gider: Düğün için en olmayacak yere dahi gider (KK:26).

Hoşaf soğutmak: Güzel sözler söyleyerek karşındakini oyalamak, sakinleştirmek, konu dışında konuşmak (KK:28).

Hayrı yok: Sağlığı yerinde olmayan kişi için kullanılır (KK:69).

İleminin bağında: Çok uzakta olduğunu anlatmak için kullanılır. İlemi (Lemye), günümüzdeki Kitreli köyünün Melendiz yöresindeki adıdır. Eskiden buraya yürüyerek veya hayvan ile gitmek çok zaman aldığı için bu söz türetilmiştir (KK:26).

İneğin önüne atar gibi: Bir nesneyi veya yiyeceği özensizce vermek (KK:26).

İt ayağı yemiş gibi dolaşmak: Amaçsızca ve çokça gezmek (KK:26).

İtin kar yediği gibi: Yavaş yemek yiyenler; yapılmaması gereken işi yapanlar için kullanılır (KK:26).

İtin ayağını taştan mı sakınayım!: Nasihati dinlemeyip, yine kendi bildiklerini yapanlar için kullanılır (KK:26).

İtin öldüğü yer: Çok uzak yer anlamında kullanılır (KK:69).

İtliği de var, yiğitliği de! : Kötü olduğu kadar iyiliği de vardır manasında kullanılır (KK:31).

İt yedi, şeytan duasını kıldı! : Malın, mülkün başkaları tarafından bitirilmesi ve elde hiçbir şeyin kalmaması durumu üzerine söylenir (KK:26).

İzine kurşun atmak: Arasının iyi olmadığı kişilerin ayak izlerine dahi tahammül edemeyecek şekilde sinirli olanlar için kullanılır (KK:26).

Kadı kalktı, kaymakam çöktü! :Bir kişi yerinden kalkınca, kaktığı yere başkasının hemen oturması üzerine söylenir (KK:1, 18, 57).

Kapı pece sayıyor: Boş sözler ile karşı tarafı oyalamak (KK:28).

Kulu, çöpü bahane etmek: İş yapmamak için olmadık bahaneler üretmek; kavga etmek için en ufak bir olayı dahi bahane edenler için de kullanılır (KK:26).

Kötü toklu gibi öksürmek: Hastalığın şiddetini anlatan bir deyimdir (KK:26).

Körün taşı savağa gelir, o da bizim gibi salağa gelir: Şanssızlık için kullanılan bir sözdür (KK:26).

Lafıyla eylemek: Bir iş hakkında konuşan ama faaliyette bulunmayan kişiler için kullanılır (KK:26).

Malamat etmek: Rezil etmek (KK:58).

Misafir savuşturmak: Misafirin ağırlandığını ve gittiğini anlatan bir sözdür (KK:26).

Palas pandıras gitmek: Hızlıca kalkarak gitmek manasında kullanılır (KK:26).

Pelpele bakmak: Boş gözlerle bakmak manasındadır (KK:26).

Rüzgâra karşı kaçyorsun; ayağında donun yok: Herhangi işi yapmaya karar vermişsin; ama gerekli hazırlıkları yapmamışsın anlamında kullanılır (KK:24).

Sakal kesme: Bir erkeğin önünde kadın geçerse kullanılan bir sözdür. “Ahmet’in gelini, Yusuf ağanın sakalını kesmiş” şeklinde kullanılır (KK:24).

Sap yiyip, saman sıçmak: Konuyla ilgisi olmayan muhabbeti yapanlar veya birbirinden alakasız ve anlamsız sözleri söyleyenler için kullanılır (KK:26).

Sokuda bulgur döver, durup durup kendini över: Herhangi bir iş yaparken kendisini öven kişiler için kullanılır (KK:26).

Şurdan sıkıp, şurdan yer: Cimri olan insanları anlatmak için avuç yumruk yapılarak üstü ve altı gösterilerek söylenilen bir sözdür (KK:26).

Tandırda kelle, sen bu lafı iyi belle: Nasihat verilirken kullanılan bir söz dizisidir (KK:26).

Tahta da var, oklavada da var, bunu yapan kahpede de var! : Herhangi olumsuz bir iş olduğu zaman suçun tek kişide olmadığını anlatmak için kullanılır (KK:26).

Tencere tava, hep bir hava: Aynı şeylerden konuşanlar için kullanılır (KK:26).

Tussuzpalize gibi sallanmak: Keyfin yok, etrafına da sıkıntı yayıyorsun manasında kullanılır (KK:24).

Türemem diyeyice, nerden türemiş?:Sevilmeyen kişi, istenmeyen ot veya hayvan için kullanılır (KK:32).

Üzüm yiyip, pekmez sıçmak: Alakasız konulardan konuşanlar için kullanılır (KK:26).

Yağmasan da gürlü bari: Fiili olarak bir yardımın olmasa da söz ile destek olunması gerektiğini anlatan bir sözdür (KK:26).

Yalım koyu çalındı: Yeme ve içme ortamının güzel olduğu zamanlar için kullanılır (KK: 58).

Yazının iti: Yabancılar, eve az gelenler ve boş boş gezenler için kullanılır. Yazı, yerleşim kenarının dışındaki yerler için söylenen isimdir (KK:26).

Yeyip yeyip inciğine sarılmak: Yapılan iyiliklere rağmen nankörlük edenler için kullanılır (KK:26).

Yediği karnına, osurduğu burnuna: Rahat bir hayatı olanlar, yokluk çekmeyenler için kullanılır (KK:26).

Zıran zıran gezmek: Amaçsızca ve sürekli olarak gezmek için kullanılır (KK:26).



8. YÖREYE AİT KELİMELEK SÖZLÜĞÜ

Kaynak kişilerden derlenen yöreye ait kelimeler Şu Şekildedir:

A

- Acer: Taze.
- Açık örten: Ucuza alınan kadın giysisi.
- Adeli: Kendini beęenmiŐ.
- Ağartı: Süt, yoğurt, ayran gibi yiyecekler.
- Ağıl: Küçükbaş hayvan ahırđ.
- Ağleşmek: Eğleşmek, dalga geçmek.
- Ağrılıklı: Hastalıklđ.
- Ağrice: Hıdırellez.
- Ağzđ Kızıl: Toy, küçük yavru.
- Avar: Sebzelerin tarlada ekilen her bir bölümü.
- Aklı Çavdarlı: Yarı deli.
- Alağaz: Boş konuşan, konuştuklarına dikkat etmeyen.
- Algın: Rüzgâr çarpması durumu.
- Anadut: Üç parmaklı, tahtadan yapılmış tarım aleti.
- Andavallı: Aptal, geri zekâlı.
- Apırcın Olmak: ŐaŐırmak, heyecanlanmak.
- Areklenmek: Hayvanların sineklerden kurtulmak için yaptıkları hareketlenme.
- AŐkarsız: Kötü görünüşlü, tekin olmayan.
- Avar: Küçük bahçe.
- Avgın: Küçük su kanalı, ark.
- Azba: Çuval ağzđ bağlamak için kullanılan ip.

B

- Baldırcan: Patlıcan.
- Bannak: Parmak.
- BaŐangđ: Yaramaz çocuk.
- Bayaktan: Az önce anlamında.
- Becek: KöŐe.
- Bekitmek: Sıkıca bağlamak, sıkıştırmak.

- Bezek: Elbiselerin lastik takılan kısmı.
- Bıçılğan: Ayak parmakları arasındaki yara.
- Bıldır (Bildir): Geçen yıl.
- Bıyıl: Bu sene.
- Bibi: Babanın erkek kardeşi, hala.
- Biçala: Bir ara.
- Bigoşam: Bir avuç.
- Boduç: İbriğe benzeyen topraktan testi.
- Bodu: Kaz.
- Boduk: Camızın yavrusuna denir.
- Boybürük: Siyah kadın çarşafı.
- Boyra: Baca.
- Bödelek: Böbrek.
- Böğelek: Hayvanları rahatsız eden iri sinek.
- Bucaklık: Raf.
- Bunelek: İri sinek.
- Burunsalık: Büyükbaş hayvanları zapt etmek için burnundan tutulması, bağlanması.
- Buyma: Üşümek.
- Buzalık: Buzağuların kaldığı yer.
- Büngüldeme: Kaynama.
- Bürük: Başörtüsü.
- Büzütmek: Çömelmek, küçülmek.

C

- Cabeden (Cebeden): Bedava olan.
- Congulus: Cadoloz.
- Cankeş: Cana yakın.
- Cemek: Sabanı temizlemek için kullanılan demir.
- Cerek: İnce uzun ağaç, uzun boylular içinde kullanılır.
- Cerge: Gölgelek yer.
- Cıba: Tiftiği alınan keçi.
- Cıfıt: Şirret, şerli olan; karışık anlamında kullanılır.

- Cılga: Koyun, keçi yolu.
- Cızlağan (Duzlağan): Isırgan otu.
- Cibicik: Alkış tutma.
- Cibil: Su içindeki taze ot.
- Cingi: Dere veya çeşme yakında bulunan yassı taş.
- Comba: Genç olan manda.
- Coruk: İnat.
- Culuk: Hindi.

Ç

- Çağlık: Derme çatma yapılan banyo, geçici yerleşim yerlerinde yapılır.
- Çağşır: Şalvar; saç, kümes hayvanlarının tüyü.
- Çalkama: Ayran.
- Çeç: Saptan ayrılan buğday yığını.
- Çelpeşen: Bir açıp, bir kapanan hava hali.
- Çeltek: Çoban yardımcısı küçük çocuk.
- Çemedan: Ceket.
- Çemit: Az kurumuş üzüm.
- Çörten: Aşırı zayıf, cılız.

D

- Dabaz: Ciltte oluşan, kaşıntı oluşturan küçük kabarcıklar.
- Değişik: Elbise için kullanılır. Karşılıklı süt alışverişi için de kullanılır.
- Deşirici: Toplayıcılık, dilencilik.
- Dimi: Şalvar
- Dolak: Atkı.
- Dombalak: Takla atmak.
- Domuşmak: Ayakta beklemek.
- Dulluk: Saçın favori kısmı.
- Duska: Çene.

E

- Ecik (Icık-Iccık): Az.
- Efelek (Evelek): İri yapraklı bir bitkidir, dolma yapılır.
- Elbiz: Örümcek.

- Eleva: Yavaş iş yapan kimse.
- Ellik: Ekin biçerken ele takılan, tahtadan yapılmış eldiven.
- Emete: Hala, yenge.
- Eniz: Anız, ekin biçildikten sonra tarlada kalan köke yakın saplar.
- Evmek: Acele etmek.
- Evreağaç (Bişirgeç): Yufka ekmek pişirirken ekmeği çevirmeye yarayan yassı tahta.

F

- Farfarı: Gelip geçici olan, önemsiz söz.
- Fıkboğaz: Sabırsız.
- Fışkı: Hayvan gübresi.
- Fizik atmak: Kura Çekmek.
- Foldur: Bol ve geniş olan kıyafetler için kullanılır.

G

- Gaham: Akrafa, hısım.
- Gambık: Ufak ağaç parçası.
- Ganara: Doymak bilmeyen.
- Gardak: Kumaş üzerindeki kırışıklık.
- Gaylesiz: Vurdumduymaz, dertsiz.
- Gırışma: Ukala olma, yüksekte bakma.
- Gicişme: Kaşınma.
- Gübür: Küçükbaş hayvanın dışkısı.
- Gobel: Erkek çocuk.
- Goğ: Dedikodu.
- Goma: Yapma, etme.
- Gunnamak: Doğum yapmak, daha çok hayvanlar için kullanılır.
- Gunnacı: Hamile olan.
- Güvez: Vişneçürüğü rengi.
- Güpür: Çöp.

H

- Haft: Hayvanların yem yediği, su içtiği betondan yer.
- Hasas: Köy bekçisi.

- Heşelek: Meyvenin yenmeyen iç kısmı.
- Hezen: Toprak damlı evlerde, toprağın altına dizilen uzun ağaç.
- Honaza: Kurnaz.
- Hortuklu: Sümüklü.
- Hödülenmek: Birden korkmak.

I

- Ilgın: Söğüt, ince söğüt dalı.
- Ismarıç: Sipariş.
- İşmar(İşmar): İşaret.

İ

- İlistir: Kevgir.
- İllik: Sahur vakti.
- İrişki: Sucuk içi.
- İşçimen: Becerikli, iş bilir.

K

- Kafa Kekmek: Evet anlamında başını öne eğmek.
- Kaham: Hısım, akraba.
- Kakışmak: Utandırma, yüzüne karşı laf söyleme.
- Kaydalamak: Zikzak çizerek yürümek, koşmak; kaçmak.
- Kef: Tepenin, dağın arkası.
- Kerç: İnat etme, tersine konuşma, kışkırtma.
- Kığı: Küçükbaş hayvanın dışkısı.
- Kiri: Eşeğin yavrusu, sıpa.
- Kiritmek: İnat etmek.
- Kişkillemek (kiskirtmek): Köpeğin saldırması için söz söylemek veya ses çıkartmak.
- Koşma: Yapıların tavanında kullanılan uzun ağaç.
- Kösnü: Köstebek.
- Kumpür (Kumpir): Patates.

L

- Lâlanmak: Başkasının konuşmasını tekrar etmek, konuşmasıyla alay etmek.
- Lalek: Leylek.

- Langırdak: Çok konuşan kimse.
- Loğtaş: Toprak damlarda, toprağı sıkıştıran silindir şeklindeki taş, yuvak.

M

- Masimek: Değer vermek.
- Mazarat: Yaramaz çocuk.
- Meses: Ucu çivili sopa, düven sürerken öküzleri yönlendirmek için kullanılır.
- Mılcıma: Çürüme.
- Mıymıntı: Çok yavaş konuşan, hareket eden.
- Mudara: Özensiz iş yapma.

N

- Nahas: “Nasıl” manasında kullanılır; Ör: “Nahas oldu o iş?”
- Narpuz(Yarpuz): Yabani nane.
- Nevrûz (Navraz, Nevruze): Çiğdem.
- Nöğrüsün: Ne yaparsın, nasılsın, anlamında seslenmek için kullanılan kelime.

Ö

- Öbçelenmek: Bir sözü, olayı, durumu gereğinden fazla uzatmak.
- Öpçe: Şımarık.
- Örkök: Sülale, soy.

P

- Patana: Şişman.
- Patır: Kekeme.
- Pece: Pencere.
- Peşkır: Havlu.
- Pınnat(engel): Biçilen ekinlerin küçük destesi.
- Pöhrek: Pişmiş topraktan veya çamurdan yapılan suyolu.
- Pür: Hasattan sonra tarlada kalan patatesin ot kısmı.
- Pürçüklü: Havuç; bitkilerin kök kısımları için de kullanılır. Ör: “Bu sene patatesler çok pürçüklemiş.”

S

- Saçı: Düğünlerde verilen hediye.
- Saçkı: Tezeğin parçanmış küçük hali.

- Savuşturmak: Yolcu etmek, göndermek.
- Sazak: Soğuk esen rüzgâr.
- Seklem: Kıldan dokunmuş çuval; bir çuval manasında ölçü birimi.
- Serpeneg(-k): Üstü toprak evlerin dam kenarlığı
- Sıngısız: Ayarsız, dengesiz.
- Sıracalı: Beceriksiz; temizliğe dikkate etmeyen, hastalıklı.
- Sinmek: Saklanmak
- Siftime: Sıyırma, didikleme; boş vakit geçirme.
- Soyka: Ölen kişinin elbisesi; olumsuz bir durum, olay veya nesneyi anlatmak için de kullanılır.
- Sumsa: Yumruk.
- Süyen: Başparmak ile işaret parmağın arası, ölçü birimi.

Ş

- Şataflamak: İkna etmek, isteklendirmek.
- Şepe: Tandırda pişen mayalı ekmek.
- Şibik: Tarlanın çıkıntısı.

T

- Talaz: Kuvvetli rüzgâr, fırtına.
- Telek: Tüy.
- Temek: Kuzuların kaldığı yer.
- Teşt: Bakır veya alüminyumleğen.
- Tıklamış: Çürümüş.
- Tıldır: Zayıf, çelimsiz.
- Tımbırdatma: Dalga geçmek.
- Tımbış: Kel, saçı olmayan.
- Tırman: İki tarla arasındaki sınır.
- Tongurdak: Hayvanlara takılan çan.
- Tort: Çivili köpek tasmaı.
- Tummak: Suyu dalmak.

U

- Ufra: Ekmek yaparken hamurun üzerine serpilerek un.
- Uğunmak: Nefesi kesilmek; acı ile kıvrılmak.

- Urelenmek: Nazlanmak; oyalanmak.

Ü

- Üsküle: Soğanın yeşil kısmı, Soğan sapı.

V

- Vasek (Vesek): Rehin verme.
- Vıh Kele: Acıma sözü.
- Vırrıklama: Ses çıkarmak; bağırmak.

Y

- Yanpiri: Yalpalayarak yürümek.
- Yavısı: Kene yavrusu.
- Yazı Yaban: Yerleşim yerinin dışı.
- Yektiri: Topallayarak yürümek.
- Yelikmek: Şımarmak.
- Yel Yepelek: Acele bir şekilde iş yapmak, yürümek.
- Yerden Yığma: Kısa boylu.
- Yumuş Vermek: İş buyurmak.

Z

- Zahar: “herhalde” manasında kullanılan sözcük; ihtimal bildirir. Ör: “Gelmiştir zahar?”.
- Zar: Ak yazma.
- Zıngılıbaş: El ve ayaktan tutarak sırtı yere vurma.
- Zöhür: Sahur.

9. SONUÇ

Bir milletin hayatında, fertlerin-sözlü ve yazılı gelenekte yer alan- kabulleriyle müştereklik gücüne erişen ve millî kimliği oluşturan maddi ve manevi faaliyetlerinin bütününe kültür denir (Yıldırım, 1989: 16).

Kültürel unsurlar, dinamik yapısı nedeniyle, zamanla değişime ve dönüşüme maruz kalmaktadırlar. Bu durumun çeşitli sebepleri vardır. En önemlilerinden birisi uluslararası bütünleşme olarak tanımlayacağımız küreselleşme ile dünyamız hızla tek bir şehir ve toplum haline gelmektedir. Küreselleşme ile beraber insan hayatı bazı alanlarda kolaylaşmıştır; fakat bizi biz yapan kültür unsurlarımız unutulmaya ve yok olmaya başlamıştır. Küreselleşme ile birlikte topluma ait kültürel unsurların yerini, o topluma ait olmayan taklit ürünlerin almasına ve toplumsal değerlerin yok olmasına, kültür erozyonu denilmektedir. Dünya genelinde *babyshower*, *cadılar bayramı*, *kara cuma* vb. kutlama ve etkinliklerinin yapılması kültür erozyonunun, millî kültürler üzerindeki etkisinin birer örneğidir.

Millî kültürün sürekliliğinin sağlanabilmesi benzer yaşam şekillerinin, ritüellerin tekrar edilebilmesi ile mümkün olabilir. Oğuz'a göre (2007) topluluklar, gruplar ve bireyler, kültürel belleklerinin oluşup geliştiği ve kültürel üretimlerinin kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatıldığı ritüel mekânlarını terk ederek modern yaşamın peşinden gittiler ve geçmişle bağlarını büyük ölçüde kopararak yeni mekânlarda yeni kültürler edindiler (32). Araştırması yapılan Çiftlik ilçesi özelinde ve Türkiye'nin kırsal alanlarının genelinde, bireylerin geçimlerini tarımdan sağlayamaması nedeniyle hızlı bir şekilde köyden kente göç yaşanmıştır. Kentleşme diyebileceğimiz, kent kültürüne ait normları benimseme sürecini başarılı bir şekilde geçiremeyen bireyler ne kentleşebilmiş ne de halen köye ait kalabilmiştir. Bu durum kişilerin kültür karmaşası yaşamasına neden olmuştur. Yaşayış şekillerindeki bu değişim, kendilerinin öz kültürüne ait unsurların yaşatılamamasına ve hatta unutulmasına yol açmıştır.

Halk kültüründe arz ve talep dengesi vardır. Halk hekimliği, geleneksel dokuma, çocuk oyunları gibi kültür öğeleri talep edilmediği için üretilmemekte veya unutulmaktadır; çünkü tüketicisi olmayan bir malzemenin üreticisinin olması mümkün değildir.

Halk mimarisi ürünlerinde, geleneksel mimari türlerinden olan kemerli yapıların günümüzde yaşam alanı olarak kullanılmadığı; üstü toprak veya beton olan hezenli yapıların yaşam olarak kullanıldığı; fakat bu şekildeki binaların artık yapılmadığı;

günümüzde yaşam alanların hem tek hem de çok katlı beton binalar olduğu tespit edilmiştir. Hayat standartlarının yükselmesi sonucu kemerli ve hezenli evlerin yaşam alanı olarak yetersiz kalması; betonarme bina yapımı için gerekli malzemeye erişim imkânının kolaylaşması; beton binaların, taş binalara göre yapımının daha kısa sürede ve daha az emekle yapılması; taş binalara talep olmamasından dolayı bu alanda yetişmiş usta sayısının çok az olması nedenlerine bağlı olarak inceleme alanımızda mimarî değişimin olduğu tespit edilmiştir.

Tarım ve hayvancılığa dair yapılan pek çok uygulama yerini modern teknik ve aletlere bırakmış durumdadır. Teknolojik gelişmeler tarım ve hayvancılığın modern aletler ve teknikler ile yapılmasını, böylece yüksek verim elde edilmesini sağlamıştır. Makineleşme ile birlikte, çok uzun zaman ve insan emeği gerektiren faaliyetler kısa zamanda ve yüksek verim ile tamamlanmaktadır.

İlçe içerisinde ulaşımı kolaylaştırmak, tarım ve hayvancılık faaliyetlerini etkili yönetmek için kooperatifler kurulmuştur. İlçe dışında ise, vatandaşların birbirinden haberdar olabilmeleri için köylerin ve beldelerin yardımlaşma ve dayanışma dernekleri faaliyet göstermektedir. Bu dernekler aynı dili konuşan, aynı duyguları paylaşan, ortak geçmişe sahip olan üyelerinin birlik ve beraberlik içerisinde olma isteklerinin yansıması olarak görülmektedir.

Yörenin ekonomik ve coğrafi şartlarına bağlı olarak kendine özgü bir mutfağı vardır; ancak Çiftlik mutfağına ait yöresel yemekler eskisi kadar yapılmadığı için zamanla unutulmaya başlamıştır. Özellikle genç kuşağın yöreye özgü pek çok yemeğin adını bilmediği veya adını duysa bile daha önce hiç yemediği görülmüştür. Geleneksel sofrada değişiklikler olduğu; mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin çoğunun artık kullanılmadığı kaynak kişiler tarafından da teyit edilmiştir. Mutfak kültüründeki bu değişim pek çok faktörden etkilenmiştir. Ülkenin ekonomik olarak daha refah bir seviyeye ulaşmış olması farklı yiyecek türlerinin de mutfakta yer almasına imkân tanımıştır. Eskiden yapılan yemeklerde sıklıkla un, bulgur, yoğurt, kabak, patates, fasulye, nohut, et, pekmez gibi kendi ürettikleri ürünleri kullanmaktadırlar. Günümüzde ise en yakın markette muz, avokado, brokoli gibi bölgede yetişmeyen ürünlere erişim imkânı bulunmaktadır. Aynı zamanda, yemek programlarının yaygınlaşması, sosyal medyada farklı yemek ve sunum tekniklerine sıklıkla karşılaşılmaması, mutfakları yöresellikten çıkarmıştır.

Ölçme, tartma ve hesaplama birimlerinin gündelik hayatta kullanıldığı; ancak ticaret alanında artık kullanılmadığı tespit edilmiştir. Özellikle tahıl ölçmede kullanılan araç ve gereçler (urup, çerik vb.) yörede halen geçerliliğini korumaktadır. Zaman ve mesafe kavramlarının ise günlük konuşmalarda kullanılmaya devam etmektedir.

Halk sanatları ve zanaatları başlığı altında yöreye ait örme ve dokuma ürünler; bitkisel dokuma; el örgüsü ve işlemleri anlatılmıştır. Satın alma gücünün artması, fabrikasyon ürünlere daha rahat ulaşılması, geleneksel ürünlere çok fazla emek ve zaman gerekmesinden dolayı halı, kilim, kıl çuval, hasır gibi dokuma ürünler artık ilçede üretilmemektedir. Bu ürünler, zamanında halkın geçimine yardımcı olmuş, böylece halk ekonomisinin sürdürülebilirliğini sağlamıştır. Ancak günümüzde harcanan zaman ve verilen emek ile elde edilen kazanç doğru orantılı olarak artmadığı için, insanlar emek vermek istememektedir. Bu durum da geleneksel el sanatlarının, yeni nesillere aktarılmasına ve unutulmaya yüz tutmasına neden olmaktadır. Kaynak kişiler ile söyleşilerde bu ürünler kullanılmadığı için çoğunun çöpe atıldığı, eskicilere verildiği tespit edilmiştir. El örgüsü olarak kazak, yelek, patik, lif gibi ürünler, el işlemleri olarak yazma oyası, danteller halen örülmekte ve genç kızların çeyizlerini süslemektedir. Kanaviçe işlemleri ise artık yapılmamaktadır.

Geleneksel giyim unsurlarının 60 yaş üstü kişilerde kısmen kullanıldığı gözlemlenmiştir. Üç peşli, salta, fes, zar, ağaç kundura ve elde dokuma kumaşlar günümüzde kullanılmamaktadır. Göyneğin yerini artık gömlek, kazak, bluz; dokuma şalvarın yerini bezlerden dikilen veya satın alınan şalvar; zarın yerini satın alınan gelinlik almıştır. Hazır giyimin yaygınlaşması, bölge insanının il dışına sıklıkla gitmesi, televizyon – internet gibi sosyal mecralarda herkesin birbirini görebilmesi ile genç kızlar ve erkekler ise zamana ayak uydurarak geleneksel giyimden uzaklaşmıştır.

Halk bilgisi başlığında halk hekimliği; halk baytarlığı ve botaniği; halk meteorolojisi ve halk takvimi konuları ele alınmıştır. Ziraî teknolojinin gelişmesi ve ziraat mühendislerine daha kolay ulaşılabilmesinden dolayı halk botaniğine dair eski uygulamalar artık kullanılmamaktadır. Halk baytarlığında da aynı durum söz konusudur. Günümüzde maddi imkânlar el vermediğinde veya görülen hastalıklar önemsenmediğinde eski uygulamalar yapılmaktadır. Sağlık hizmetlerine daha kolay ulaşılabilir olması, halk hekimliğine dair bazı uygulamalara ihtiyaç duyulmaması sonucunu doğurmuştur. Arı sokması, öksürük, burkulma, uçuk gibi doktora gitmeden

tedavi edilebileceğine inanılan hastalıklar, eski yöntemlerle tedavi edilmeye çalışılmaktadır. Yapılan görüşmeler neticesinde en fazla tahribata uğrayan konu başlığı halk meteorolojisi ve halk takvimidir. Takvime ve meteorolojiye dair bilgilerin, kaynak kişilerin zihinlerinde bölük pörçük yer aldığı gözlemlenmiştir. Altmış yaş üstü kaynak kişilere bile, halk takvimine ilişkin sorular sorulduğunda, kendi yaşam pratiklerinden örnekler veremedikleri, yalnızca anne ve babalarından duyduklarını aktardıkları görülmüştür. Halk takviminin en fazla kullanım alanı bulduğu tarımda ve hayvancılıkta bile miladi takvime göre faaliyetler yürütülmektedir. Örneğin “april beşinden sonra gübreleme yapılır”, “hıdırellezden sonra yaylaya çıkılır” söylemleri, yerini “Nisan ayındaki yağmurlarda gübre atılır”, “Mayıs ayının 10’undan sonra yaylaya çıkılır” gibi miladî takvime ait ifadelerle bırakmıştır. Bu durumun sebebi olarak, cumhuriyetin ilanından sonra hayatımıza giren miladi takvimin yaygınlaşması ve uzun süredir kullanılıyor olması; kitle iletişim araçları ile beraber günler hatta haftalar öncesinde hava durumlarından haberdar olunması söylenebilir.

Yöreden derlenen ürünler içerisinde geçerliliğini ve canlılığını en çok koruyan uygulamalar, nazara ve inanışlara dair olanlardır. Yöre insanı halen nazardan korunmak için üzerlik otu yakmakta, seğ taşı kullanmakta, hocalara muska yaptırmakta; belli günler veya zamanlarda iş yapmamaya gayret göstermekte, bazı hayvanlar günümüzde de uğursuz sayılmaktadır; çünkü inanışlar, toplumların geçmişten günümüze kadar kabul etmiş oldukları dinlerden etkilenmiş ve toplumların hayatlarında sarsılmaz bir yer edinmiştir. Öyle ki toplumların kabul etmiş oldukları din değişmesine rağmen eski uygulamalar işlerliğini devam ettirmiştir.

Hıdırellez eskiden ilçenin tüm köylerinde kutlanırken, günümüzde sadece Mahmutlu köyünde, Bozköy ve Divarlı beldesinde kutlanmaktadır. Yağmur duası için son zamanlarda belli yerlere giderek dua edilmesi ve yemek yenilmesi uygulaması yapılmamaktadır. Cuma veya vakit namazlarının arkasından yağmur yağması için dua edilmektedir. Diş bulguru geleneğinin, eskisi kadar yaygın olmasa da halen uygulanmaktadır. Eskiden gelen misafirlere sadece bulgur ikram edilirken günümüzde bulgurun yanında pasta, tatlı gibi yiyecekler ikram edilmektedir.

Geçiş dönemlerinin ilki olan doğuma dair uygulama ve inanışların bazıları kullanılmaktadır. Doğum öncesi yasaklar kısmında anlattıklarımız halen geçerliliğini korumaktadır; ancak cinsiyet belirleme yöntemleri teknolojiye yenik düşmüştür.

Hamile kalmak için yapılan tedavilerin ise günümüzde kullanılmadığı kaynak kişiler tarafından teyit edilmiştir. Doğum, günümüzde hastanelerde yapılmakta olduğu için doğum anına dair eski uygulamalar da kullanılmamaktadır. Doğum anına dair uygulamaların artık kullanılmıyor olması insani açıdan bir kazanım olarak değerlendirilmelidir. İmkânsızlıktan yapılan ve insan sağlığına zarar veren uygulamalar, sağlık alanındaki teknolojinin gelişmesiyle son bulmuştur. Doğum sonrası inanışlarının ise halen geçerliliğini koruduğu gözlemlenmiştir.

Düğünler, geleneklerin en çok yaşatıldığı geçiş dönemi olmalarına rağmen, yapılan uygulamalarda bazı değişimler mevcuttur. Gelin kız giydirme, yağlama dağıtma, güzellendirme etkinlikleri artık yapılmamaktadır. Eskiden dört gün yapılan düğünler artık iki gün sürmektedir. Birinci gün kına, ikinci gün kız alma ve düğün yapılmaktadır; düğün alaylarında seğmenler ve yengeler günümüzde yer almamaktadır. Düğünler de yapılan kelle atma, güreş ve testi vurma eğlenceleri günümüzde yapılmamaktadır. Diğer geçiş dönemleri olan sünnet, hac ve ölüme dair eskiden yapılan uygulamaların halen geçerliliğini koruduğu gözlemlenmiştir.

Dinî bayramlara dair değişen veya kullanılmayan uygulamaların olduğu tespit edilmiştir. Günümüzde, arife günü yapılan ab-ı zenzem suyu doldurma etkinliği yapılmamakta; arife günü akşam ateş yakılmamaktadır. Köy odası kültürü kalktığı için bayramlaşmalar evlerde yapılmaktadır. Bazı kullanılmayan ritüeller olmasına rağmen, dinî bayramlar halkın yaşayışı içerisinde halen önemli bir yer tutmaktadır. Büyükşehirlerde yerleşmeye başlayan, bayramlar tatil günüdür ve tatil olarak değerlendirilmelidir anlayışı, yörede hâkim değildir. İl dışında veya yurt dışında yaşayan vatandaşlar, dinî bayramları birlik ve beraberlik içerisinde bulunulması gereken günler olarak görmekte ve bayram kutlaması için memleketlerine gelmektedirler.

Dinsel içerikli işlemler başlığı altında ziyaret yerleri, türbeler, mezarlar; fal uygulamaları ve ocak kültürü ele alınmıştır. Seğ taşı falı, kahve falı, kurşun dökme uygulamalarının eskisi kadar olmasa da halen kullanıldığı tespit edilmiştir. Sağaltma amacıyla gidilen ocaklara ise, modern tıp tedavileriyle ve ziraî yöntemlerle bir çözüm bulunulamazsa gidilmektedir. Eski zamanlarda bitkiler için kurtağzı bağlayan kişi ile yapmış olduğumuz söyleşide kaynak kişi, günümüzde kurtağzı bağlamaya gerek olmadığını, envaî çeşit ilaç olduğunu ifade etmiştir.

Halk edebiyatı başlığı altında sözlü kültürde yaşayan mani, bilmece, efsane, türkü, ağıt, ninni, alkış ve kargışlar, atasözleri ve deyimlere yer verilmiştir. Sahadan derlenen ürünler, daha sonra yazılı kaynaklarda ve internet ortamında taranarak, özgün olup olmadıkları kontrol edilmiştir. Özgün olmadığı tespit edilen ürünlere çalışmada yer verilmemiştir. Kitle iletişim araçlarının artması; uzun kış gecelerinde soba başında veya köy odalarında yapılan sohbetlerin yerini dizilerin, filmlerin alması gibi nedenlerle sözlü gelenekte yaşayan edebiyat ürünleri hızla unutulmaya başlamıştır. Halk edebiyatı ürünleri içerisinde bozulmaya ve unutulmaya en dirençli ögenin Çiftlik ilçesi açısından atasözleri ve deyimler olduğunu söylemek mümkündür. Atasözleri ve deyimlerin günlük konuşma dilinde hala sıklıkla kullanılmaları, aktarımın devam etmesine katkı sağlamaktadır. Halk tiyatrosu olarak derlenen Arap oyunu, Arap ve deve oyunu ile köse kambur oyununun köy düğünlerinde halen oynandığı gözlemlenmiştir.

Gelişen teknoloji ve alım gücünün artması ile çocuklar, eskisi gibi sokakta oyun oynamaktan ziyade bilgisayar oyunlarını tercih etmektedir. Çocukların oyun ihtiyaçlarını sanal ortamlarda karşılamalarının ve sokak oyunlarına rağbet etmemelerinin, yöreye ait oyunların unutulmaya başlamasında etkili olduğu düşünülmektedir. Lise çağındaki çocukların, derlenen oyunları kısmen bildiklerini, ortaokul ve ilkokul seviyesindeki çocukların ise derlenen oyunların çoğunu bilmediklerini söylemeleri bu görüşü destekler niteliktedir.

Adlar bölümünde yörede kullanılan asıl adlar, lakaplar, ad verme geleneği, hayvan ve bitki adları ile yerleşim yerlerinin adları verilmiştir. Ad verme geleneğinin eskiye benzer şekilde yapıldığı; ancak aile büyüklerinin adını verme geleneğinin ise eskisi kadar yaygın olmadığı tespit edilmiştir. “Ramazan, Cumali, Mehmet, Feramuz, Muhammet, Döndü, Döne, Fatma, Zeynep, Elif” gibi geleneksel isimlerin kullanılma sıklığının azaldığı, bunun yerine ülkede popüler olan “Polat, Arda, Emir, Büşra, Eymen, Kübra” gibi isimlerin de kullanıldığı görülmektedir. Lakapların yörede tüm canlılığı ile yaşamakta olduğu gözlemlenmiştir. Kişilerin tanınmasında önemli bir işlevi olan lakaplar, bazen adın ve soyadın bile önüne geçmektedir. Lakapların, fiziki veya kişisel özelliklere, mesleğe, anne veya baba adına göre, memleketlerine veya sülalesine göre verildiği tespit edilmiştir. Bazı yer adlarının ve lakapların kendilerine özgü hikâyeleri bulunmaktadır.

Yapılan bu çalışma neticesinde, yöreye ait yemeklerin isimlerini bilmeyen, çocuk oyunu denildiğinde hafızasında en ufak bir hatıra canlanmayan, birçok kültürel unsuru unutan kişi sayısının her geçen gün arttığı gözlemlenmiştir. Kültürel erozyon olarak tanımlayabileceğimiz bu duruma kısmen mani olabilmek, gelecek nesilleri folklorik kültürden haberdar etmek için yapılan çalışmanın, Çiftlik ile ilgili ileride yapılacak bilimsel araştırmalara katkıda bulunacağı düşünülmektedir.





KAYNAKLAR

- Aksoy, Ö. A. (1984). *Atasözü ve Deyimler Sözlüğü 1 Atasözleri Sözlüğü*, Ankara.
- Aksu, H. E. (2019). “Kültür Koruma ve İnternet: Diş Hediği Geleneği”, 9. *Millîlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri*, 3, 423-431.
- Alpaslan, A. (2018). *Halk Bilim Bağlamında Türk Halk Takvimlerinin Yapısı, İşlevi ve İlgili Halk Bilgisi Ürünleri*. (Yayınlanmamış Lisans Tezi). Cumhuriyet Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sivas.
- Alptekin, A. B. (2010). “Türk Halk Hikâyelerinde Halk Hekimliği”, *Millî Folklor*, 22, 5-19.
- Altın, T. B. (2008). “Melendiz ve Keçiboyduran Dağları’nda Yanlış Arazi Kullanımının Vejetasyon Dağılışı Üzerindeki Etkileri”, *Türkiye Coğrafya Dergisi*, 51, 13-32.
- Artun, E. (1998). “Tekirdağ Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme-Ölüm”, *Türk Dünyası İncelemeler Dergisi*, 9(10), 85-107.
- Artun, E. (1999). “Günümüz Adana Âşıklık Geleneğinde Alkış Kargış (Kara Alkış)”, 3. *Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, 111-122.
- Atalay, B. (1985). *Divanü Lûgat’it Türk Tercümesi*, Ankara.
- Ateş, F. (2019). “Adana’da Bulunan Sağaltma Ocaklarında Tedavi Yöntemleri ve Bu Ocaklarda Tedavi Sırasında Kullanılan Malzemeler”, *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 12(25), 71-90.
- Atlı, N. B. (2013). “Kaletepe Obsidiyen Atölyesi Kazısı ve Göllü Dağ Obsidiyen Projesi”, *Arkeolojik Buluntular Işığında Niğde Tarihi Sempozyum Bildirileri*, 8-15.
- Bakırcı, N. (2007). “Niğde Folklorunda Çocuk Oyunları”, *Millî Folklor*, 76, 202-209.
- Başal, H. A. (2010). *Geçmişten Günümüze Türkiye’de Geleneksel Çocuk Oyunları*, İstanbul.
- Başçetinçelik, A. (2009). *Adana Halk Kültüründe Doğum-Evlenme-Ölüm/Adana Düğünlerinde Gelin Alma*, Adana.
- Baylak, H. M. (2007). *Fiziki Coğrafya Açısından Melendiz Çayı Havzası’nın İncelenmesi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Bıçakçı, E. (2013). “Tepecik Höyük”, *Arkeolojik Buluntular Işığında Niğde Tarihi Sempozyum Bildirileri*, 16-18.
- Boratav, P. N. (1984). *100 Soruda Türk Folkloru*, İstanbul.

- Boratav, P. N. (2015). *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı*, Ankara.
- Çerikan, F. U. (2019). “Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği”, *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Çetinkaya, G. (2015). “Dede Korkut Hikâyeleri’nde Kültürel Belleğin Söylem Haritası Olarak Giyim-Kuşam- Ve Yeme-İçme Sembolleri”, *Millî Folklor*, 107, 83-96.
- Doğan, S. (2007). *Azatlî Beldesi (Niğde: Çiftlik) Beşerî Coğrafyası*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Niğde.
- Doğan, M. (2009). “Aksaray Ağzından Derleme Sözlüğüne Katkılar-1”, *Turkish Studies*, 4, 236-249.
- Duman, S. (2015). *Melendiz Dağı Yayla Obaları Mimarisi*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Eberhard, D.W. (1996). *Çin’in Şimal Komşuları*, Ankara.
- Ekici, M. (2004). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*, Ankara.
- Elçin, Ş. (2011). *Halk Edebiyatına Giriş*, Ankara.
- Ergin, M. (2015). *Dede Korkut Kitabı*, İstanbul.
- Ergün, G. (2013). *Beycesultan Höyük Tunç Çağı Ağırşakları ve Dokuma Ağırlıkları*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Falay, B. (2019). *Kırsal Bir Yerleşmenin Ortaya Çıkışı ve Değişim Sürecinin Etnoarkeolojik Bir Yaklaşımla Araştırılması: Niğde Murtaza Köyü*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Geçioğlu, A. R. (2019). “Hac İbadetinin Bireysel Dinî Yaşayış Üzerindeki Etkileri: Bir Tipleme Denemesi”, *Bilimname*, 37, 243-287.
- Gennep, A. V. (2011).” Folklor”, Boratav, P. (Ed.) *Halk Edebiyatı Dersleri* içinde, 149-200.
- Gökalp, Z. (2012). “Halk Medeniyeti”, Oğuz, Ö. (Ed.) *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı* içinde, Ankara.
- Güldemir, O., Haklı, G., ve Işık, N. (2018). “Türk Mutfağı’nda Kahvaltıda Tüketilen Çorbalar ve İllere Göre Dağılımı”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 39, 56-66.
- Hüseyinlioğlu, A., ve Arslan, H. (2009). “16. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Niğde Kazası Yerleşme Merkezlerinin Tespiti”, *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(2), 299-314.

İnternet: www.nufusu.com , Erişim tarihi:11.11.2020.

İnternet: Yalçınkaya, I. (2009). “Arkeoloji ve Sanat Tarihi Eski Anadolu Uygarlıkları Paleolitik Çağ (Eski Taş Çağı / Yontma Taş Çağı)”, *Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Kültür Portalı Projesi*, ([https://www.kulturportali.gov.tr/contents/files/Paleolitik%20%C3%87a%C4%9F%20\(Eski%20Ta%C5%9F%20%C3%87a%C4%9F%C4%B1Yontma%20Ta%C5%9F%20%C3%87a%C4%9F%C4%B1\).pdf](https://www.kulturportali.gov.tr/contents/files/Paleolitik%20%C3%87a%C4%9F%20(Eski%20Ta%C5%9F%20%C3%87a%C4%9F%C4%B1Yontma%20Ta%C5%9F%20%C3%87a%C4%9F%C4%B1).pdf) , Erişim tarihi: 04/11/2020.

Karagöz, İ., Keskin, M. ve Altuntaş, H. (2007). *Hac İlmihali*, Ankara.

Kaya, D. (2014). *Türk Dünyası Ansiklopedik Türk Hal Edebiyatı Kavramlar ve Terimler Sözlüğü*, Ankara.

Köprülü, M.F. (2014). *Türk Edebiyat Tarihi*, İstanbul.

Kumartaşlıoğlu, S. (2012). *Türk Kültüründe Ateş ve Ocak Kültü*. Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.

Kutluyer, M. (2020). *Eski Çağ'da Niğde (Başlangıcından Roma Dönemi Sonuna Kadar)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

Maralbek, Y. ve Koçak, M. (2018). “Kaşgarlı Mahmut’un Divanü Lügati’t-Türk Adlı Eserinde Yer Alan Ölçü Birimleri”, *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Enstitüsü*, 88, 187-199.

Metin, R. (2007). *XVI. Yüzyılda Orta Anadolu’da Nüfus ve Yerleşme (Bozok, Kırşehir, Niğde, Nevşehir ve Keskin Örneği)*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Oğuz, Ö. (2007). “Folklor ve Kültürel Mekân”, *Millî Folklor*, 76, 30-32.

Onay, A. T. (2012). *Türk Halk Şiirinde Şekil ve Türler*, Ankara.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 2*, Ankara.

Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş 4*, Ankara.

Ögel, B. (2014). *Türk Mitolojisi II. Cilt*, Ankara.

Özatalay, G. Z. ve Çiçek, E. S. (2015). “Dede Korkut Kitabı’nda Yemek ve Mutfak Kültürünün İşlevsel Açından İncelenmesi”, *III. Uluslararası Türk Dünyası Kültür Kongresi: Dede Korkut ve Türk Dünyası Bildiri Kitabı*, 1, 1043-1052.

Özdoğan, M. (2012). “Neolitik Dönemi Yeniden Düşünmek”, *Aktüel Arkeoloji*, 27, 38-51.

Özkan, F., ve Şadiyeva, G. (2003). “Somatik Deyimler”, *Bilig*, 24, 135-157.

- Özkan, İ. (2002). "Dobruca'dan Derlenmiş Türk Yemekleri", *Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)*, 621-630.
- Özkan, İ. (2004). "Bir Yemeğin Türkçemizdeki Hikâyesi: Menemen", *V. Türk Dili Kurultayı*, 2283-2288.
- Özkan, İ. (2009). "Halk Edebiyatı ve Millî Kimlik", *Türk Kimliği Ayvaz Gökdemir'e Armağan*, 2, 75-97.
- Öztelli, C. (2002). *Evlerin Önü Türküler*, İstanbul.
- Polat, B. (2007). "Türk Kültüründe Yağmur Duası –Azatlı Kasabası Örneği", *Dini Araştırmalar*, 9(27), 275-283.
- Sakaoğlu, S. (1980), *Anadolu Türk Efsanelerinde Taş Kesilme Motifi ve Bu Efsanelerin Tip Katoloğu*, Ankara.
- Sakaoğlu, S. (1998), "Aksaray Halk Kültürü ve Türk Dünyası", *Türk Dünyası Dil ve Edebiyat Dergisi*, 5, 7-23.
- Şenel, M. (2011). "Türkiye Türkçesi Ağızlarında Ölçü Birimleri", *Karadeniz*, 7(12), 80-93.
- Şimşek, E. (2016). "Anonim Halk Şiiri İçerisinde Ninnilerin Yeri", *Akra Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, 8, 33-64.
- Tekin, T. (2003). *Orhon Yazıtları Kül Tigin, Bilge Kağan, Tunyukuk*, İstanbul.
- Topal, N. (2016). "Kutlu Hoca Zaviyesi ve Yerinin Tespiti Üzerine", *Cappadocia Journal of History and Social Sciences*, 6, 106-121.
- Toroğlu, E. (2006). *Niğde İli Yerleşmeleri ve Lokasyon Planlaması*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Turan, A. (1991). *Türk Kültürü Araştırmaları Doğu ve Güneydoğu Anadolu –I-*, Ankara.
- Türk Dil Kurumu, (2005). *Türkçe Sözlük*, Ankara.
- Uzunöz, S. Y. (2020). "Tekstil Sanatlarında Çarpana Dokuma Tekniğinin Kullanım", *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 13(29), 308-328.
- Vural. F. G ve Vural. T. (2017). "Niğde Düğünlerinde Seğmen Alayı ve Bu Alaya Eşlik Eden Çalgılar", *Türk Dergisi*, 9, 85-99.
- Yıldırım, D. (1989). "Sözlü Kültür ve Folklor Kavramı Üzerine Düşünceler", *Millî Folklor*, 1(3), 16-17.





EKLER

EK-1. Kaynak Kişiler

Kaynak kişilerin bilgisi verilirken şu sıra takip edilmiştir.

- Adı-soyadı
- Yaşı
- Eğitim durumu
- Mesleği
- İkamet adresi/ doğum yeri

1. Nedime GÜZEL,44 Yaşında, Lise Mezunu, Ev Hanımı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
2. Filiz YILDIZ – 53 Yaşında- İlkokul Mezunu –Ev Hanımı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
3. Turhan SAKARYA- 40- Lisans-Öğretmen, Kula köyünde ikamet ediyor.
4. Sultan GENCER-77- Okur Yazar Değil- Ev Hanımı, Azatlı Beldesi ikamet ediyor.
5. Saniye YILMAZ, 76, Okur- Yazar, Ev Hanımı, Ovalıbağ köyünde ikamet ediyor.
6. Nurten AKDEMİR, 59, İlkokul, Ev Hanımı, Niğde’de ikamet ediyor, Azatlı doğumlu.
7. Cumali KILINÇ, 31, Lisans, Öğretmen, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
8. Zeynep EROĞLAN, 76, İlkokul, Ev Hanımı, Ovalıbağ köyünde ikamet ediyor.
9. Reyhan EROĞLAN, 88, İlkokul, Ev Hanımı, Ovalıbağ köyünde ikamet ediyor.
10. Hatice BAKIR, 89, Okur- Yazar, Ev Hanımı, Ovalıbağ köyünde ikamet ediyor.
11. Neriman DEMİRDELEN, 19, Lise, Öğrenci, Konya’da ikamet ediyor, Ovalıbağ doğumlu.
12. Ali TAŞ, 52, İlkokul, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
13. Nurullah ALTEN,47, İlkokul, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
14. Abdullah KIRAT,83, Okur-Yazar, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
15. Mustafa AYDOĞDU, 63, İlkokul, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
16. Ahmet ERTURAÇ, 83, Okur-Yazar, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
17. Gülhan ASLAN,41, İlkokul, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
18. Feride GÜNDOĞDU, 46, İşçi, İlkokul, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
19. Avşar ÖCAL,39, İlkokul, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
20. Huriye GÜZEL,49, Okuma- Yazma Bilmiyor, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
21. İhsan YÜKSEL, 43, Lisans, Öğretmen, Niğde’de ikamet ediyor, Azatlı doğumlu.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

22. Ramazan TANBOĞA, 20, Lise, İşçi, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
23. Musa ÖZDEMİR,19, Lise, Öğrenci, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
24. Fevzi DEMİR,65, İlkokul, Memur Emeklisi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
25. Aysel DEMİR, 65, Okuma- Yazma Bilmiyor, Ev Hanımı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
26. Serkan DEMİR, 31, Lisans, Öğretmen, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
27. Selçuk TEKİN,31, İlköğretim, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
28. İbrahim KILINÇ,31, Lisans, Öğretmen, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
29. Nadiye AYHAN, 54, İlkokul, Ev Hanımı, Niğde merkezde ikamet ediyor, Kitreli doğumlu.
30. Abidin AYHAN, 57, İlkokul, İşçi Emeklisi, Niğde merkezde ikamet ediyor, Kitreli Doğumlu.
31. Candan Dilek DEMİR, 34, Lisans, Öğretmen, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
32. Fatma YILDIRIM, 56,İlkokul, Ev Hanımı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
33. Cihangir YILDIRIM, 61, Lisans, Memur Emeklisi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
34. Bayram EROĞLU, 34, Önlisans, Memur, Çardak köyünde ikamet ediyor.
35. Mehmet EROĞLU, 68, İlkokul, Çiftçi, Çardak köyünde ikamet ediyor.
36. Salif GÜNDOĞAN,55, Ortaokul, Memur, Divarlı beldesinde ikamet ediyor.
37. Zahide ÖCAL,47, Ortaokul, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
38. Fikriye KILINÇ, 51, İlkokul, Ev Hanımı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
39. Arife AKKAYA,56, Okur-Yazar, Ev Hanımı, Sultanpınar köyünde ikamet ediyor.
40. Erdal AKKAYA,51, İlkokul, Çiftçi, Sultanpınar köyünde ikamet ediyor.
41. Aziz AKKAYA, 58, İlkokul, Çiftçi, Sultanpınar köyünde ikamet ediyor.
42. Hanife SANDALLI, 52, Okur Yazar Değil, Murtaza köyünde ikamet ediyor.
43. İsmail SANDALLI, 28, Ortaokul, Murtaza köyünde ikamet ediyor.
44. Afife SANDALLI, 23, Ortaokul, Murtaza köyünde ikamet ediyor.
45. Mehmet SANDALLI, 25, Lise, Murtaza köyünde ikamet ediyor.
46. Fatma TEKTAN,63, Okur Yazar Değil, Murtaza köyünde ikamet ediyor.
47. Bediha Yıldız, 29, Ortaokul, İşçi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
48. Mustafa KOÇ, 56, İlkokul, Çiftçi, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.

EK-1. (devam) Kaynak kişiler

49. Bayram KAHRAMAN, 52, Ortaokul, Emekli, Azatlı beldesinde ikamet ediyor.
50. Reyhan KAHRAMAN, 54, Okur-Yazar, Ev Hanımı, Azatlı beldesinde ikamet ediyor.
51. Ramazan ERTEN,75, Okuma-Yazma Bilmiyor, Çiftçi, Azatlı beldesinde ikamet ediyor.
52. Gülşen KÜÇÜK, 50, Okuma-Yazma Bilmiyor, Ev Hanımı, Azatlı beldesinde ikamet ediyor.
53. Hasan Hüseyin BOĞAN,78, İlkokul, Emekli, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
54. Zeynep BOĞAN,75, Okuma-Yazma Bilmiyor, Ev Hanımı, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
55. Melahat YILDIZ, 76, İlkokul, Ev Hanımı, Mahmutlu köyünde ikamet ediyor.
56. Lale Güzel, 50, Okuma Yazma Bilmiyor, Temizlik Elemanı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
57. Döndü Özlü, 46, İlkokul, Temizlik Elemanı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
58. İsmail Gencer, 44, Lise, Güvenlik Görevlisi, Azatlı beldesinde ikamet ediyor.
59. Halil Çiftçi, 39, Lise; Pasta Ustası, Divarlı beldesinde ikamet ediyor.
60. Mahmut YILDIRIM, 62, Lise, Esnaf Kefalet Odası Başkanı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
61. Mustafa YILDIRIM, 55 Lise, Esnaf, Sanatkârlar ve Şoförler Odası Başkanı, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
62. Yusuf CANBAZ, 19, İlköğretim, İnşaat İşçisi, Çardak köyünde ikamet ediyor.
63. Adem Çiftçi,19, Lise, İnşaat İşçisi, Çardak köyünde ikamet ediyor.
64. Mahmut TOKÖZ, 64, İlkokul, Kasap, Kitreli köyünde ikamet ediyor.
65. Fahri DOĞRUÖZ, 58, İlkokul, İnşaat İşçisi, Şeyhler köyünde ikamet ediyor.
66. Ferhat CULLAZ, 58, İlkokul, Serbest Meslek, Şeyhler köyünde ikamet ediyor.
67. Bahattin ÇAVDAR, 33, Lise, Çiftçi, Şeyhler köyünde ikamet ediyor.
68. Caner KURT, 32, Lisans, Ziraat Mühendisi, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.
69. Rabia ÇINAR, 23, Lisans, İşçi, Bozköy beldesinde ikamet ediyor.
70. Zekeriya YILDIZ, 33, Ortaokul, Şoför, Çiftlik merkezde ikamet ediyor.

EK-2. Fotoğraflar



Fotoğraf 1: Çiftlik ilçe merkezi.



Fotoğraf 2: Bozköy beldesi.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 3: Azatlı beldesinden Keçiboyduran Dağı.



Fotoğraf 4: Çardak köyü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 5: Kitreli köyü.



Fotoğraf 6: Kula köyü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar

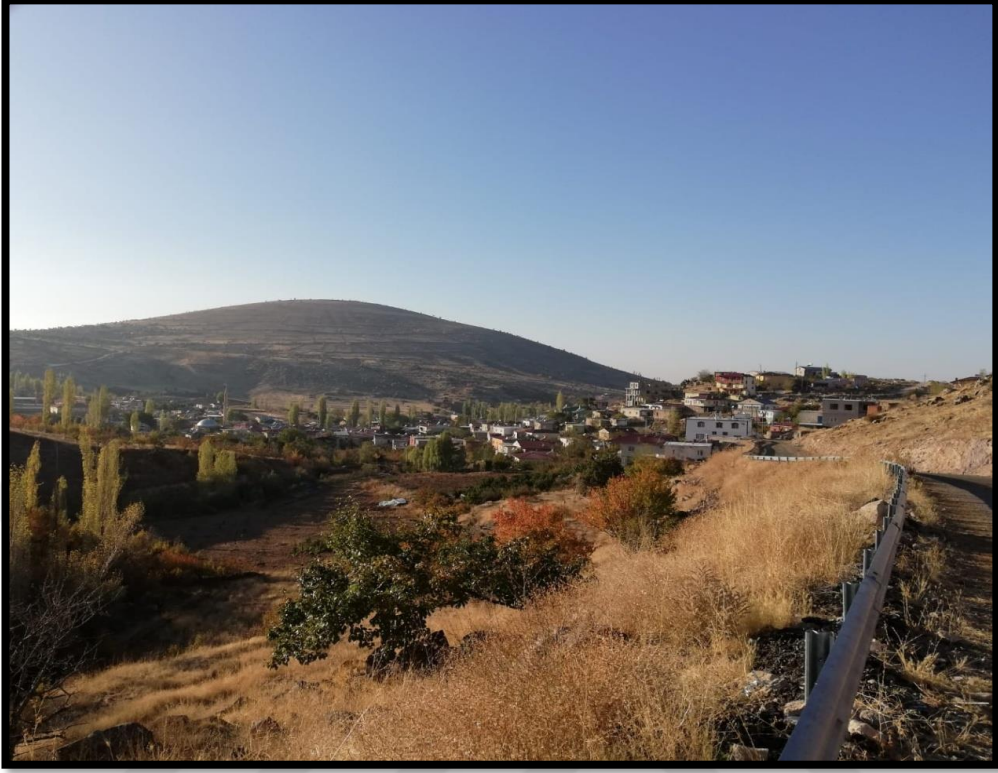


Fotoğraf 7: Ovalıbağ köyü.



Fotoğraf 8: Şeyhler köyü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 9: Mahmutlu köyü.



Fotoğraf 10: Murtaza köyü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 11: Sultanpınar köyü.



Fotoğraf 12: Çımarlı köyü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 13: Divarlı beldesi çarşısı.



Fotoğraf 14: Güresentepe Geçiti.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 15: Sekkin Geçiti.



Fotoğraf 16: Keçiboyduran Dağı'ndan Melendiz Ovası.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 17: Melendiz Dağı.



Fotoğraf18: Ovalıbağ köyünden Küçük ve Büyük Hasan Dağı.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 19: Ketenciimen Yaylası.



Fotoğraf 20: Azatlı Barajı.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 21: Sekiler Dere.



Fotoğraf 22: Azatlı Yukarı Cami.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 23: Azatlı Yeşilkent Mahallesi'nde yer alan kilisenin içi.



Fotoğraf 24: Mahmutlu köyünde üzüm çubuklarını kesen bir köylü.

EK-2. (devam) Fotoğraflar

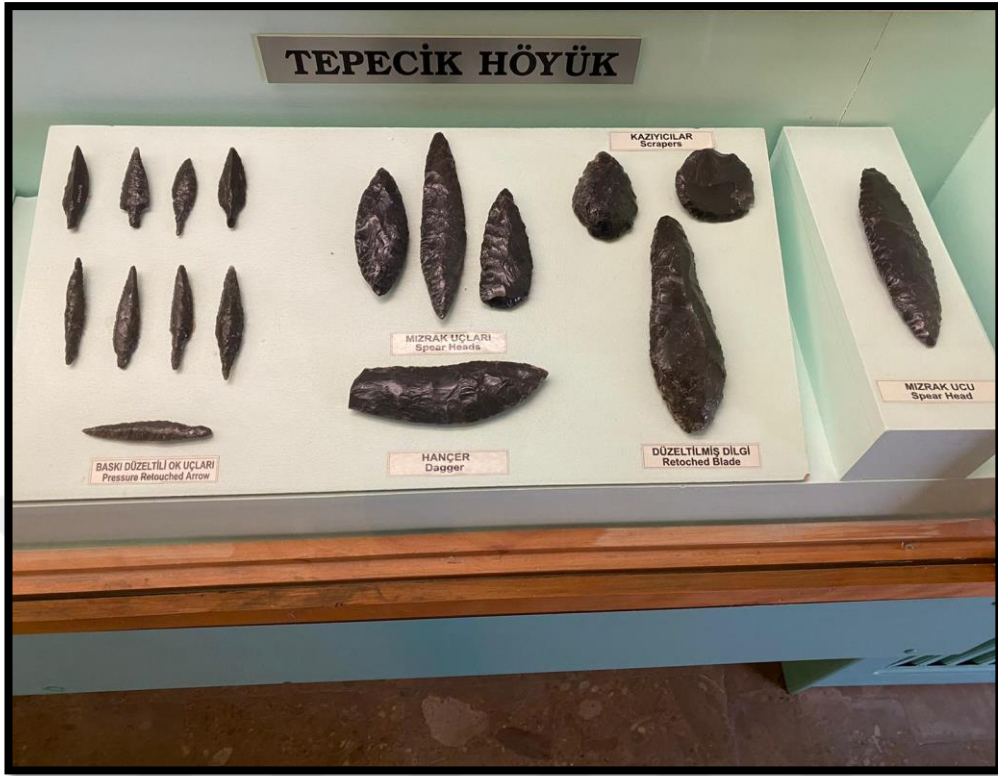


Fotoğraf 25: Üzüm bağı.



Fotoğraf 26: Tezek.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 27: Tepecik Höyük'ten çıkarılan obsidyen taşları (Niğde Müzesi).



Fotoğraf 28: Ovalıbağ köyü Tömbecek Höyük.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 29: Divarlı Höyüğü.



Fotoğraf 30: Taş ev.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 31: Süslü tepelik (Niğde Müzesi).



Fotoğraf 32: Pekmez yapımında kullanılan toprak.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 33: Ovalıbağ köyü kaz sürüleri.



Fotoğraf 34: Koyun kırkımı.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 35: Kitreli Ulu Cami.



Fotoğraf 36: Halı dokuma.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 37: Dokunmuş ve tezgâhtan çıkarılmamış halı.



Fotoğraf 38: Halı dokunmak için hazırlanmış ipler.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 39: Demir ıkırık.



Fotoğraf 40: Tepelik kenarına ss amaçlı takılan paralar.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 41: Göllü Dağ ve Hitit Şehri
Kaynak: seyyahdefteri.com



Fotoğraf 42:Topalakkaya Geçidi.

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 43:Gögüs Deresi



Fotoğraf 44: Yöresel kıyafetler (Niğde Müzesi)

EK-2. (devam) Fotoğraflar



Fotoğraf 45:Çingiri Dede (Kutlu Hoca).
Kaynak: Topal, 2006:120.



ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Şenel, Seyfettin
Uyruğu : T.C.
Doğum tarihi ve yeri : 01.01.1980, Samsun
Medeni hali : Evli
Telefon : 0306 333 3333
e-mail : seyfet@semail.com



Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Yüksek Lisans	Hacı Bayramı Veli Üniversitesi	2021
Lisans	YYÜ- Türk Dili ve Edebiyatı Öğretmenliği	2010
Lise	Silifke Lisesi	2005

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görevi
3	Şanlıurfa Gazi Lisesi	Öğretmen
2	Çiftlik Çok Programlı Anadolu Lisesi	Öğretmen / M.Yardımcısı
1	Çiftlik Anadolu İmam Hatip Lisesi	Müdür Vekili
4	Çiftlik Şehit Nurettin Tekin Anadolu Lisesi	Müdür Başyardımcısı

Yabancı Dil

İngilizce

Hobiler

Doğa yürüyüşü, yüzmek, spor müsabakası izlemek, tarih kitapları okumak.





le.ahbv.edu.tr