

Boynuyoğunlular

Yörük Türkmenleri

Tarihin sayfalarında kaybolmuş bir
“Oğuz Boyu Araştırması”

Yazar: Bilal ÖZEL

Bilal Özel

BOYNUYOĞUNLULAR
Yörük Türkmenleri

1.Baskı Eskişehir, Nisan 2016

Kapak ve Düzenleme
Bünyamin Cura

Baskı
Sakarya Matbaası

ISBN
978-605-9120-05-0

Teşekkür

Eskişehir Büyükşehir Belediye Başkanı Sayın Yılmaz Büyükerşen’e; şehrimizi mimari olarak yeniden düzenleyip donattığı, bilim, kültür ve sanat merkezinin yanı sıra bir eğitim üssü haline getirdiği, ayrıca gelip görenlerin hayranlık duyduğu ve de ülkemizde böyle Avrupa standartlarında bir kentin var edilebileceğini, velhasıl şehri “Muasır Medeniyet Seviyesine” taşıdığı için bir Eskişehirli olarak teşekkür ederim. Ayrıca sanat ve edebiyatın yaşaması adına gerekli iklimi yarattığı ve de bu kitabın basımı amacıyla verdiği destek nedeniyle de şükranlarımı sunarım.

Osmanlıca eğitimim sürecinde hocam olan, öğrenmem için gerekli sabrı ve emeği esirgemeyen, mümtaz insan Mustafa Çakıcı’ya desteği için teşekkürü bir borç bilirim.

Bu kitabın hazırlanmasında benden yardımlarını esirgemeyen bolca zaman tanıyan, sabır gösteren eşim Ülkü Özel’e teşekkür ederim. Yemek kısımlarının yazılmasında bilgisini esirgemeyen Gülizar Köseye, doküma kısımları hakkında bilgiler edindiğim Ummuhan Cura’ya, hayvancılık ve çobanlıkla ilgili kısımlar için Bağlıca’dan Ramazan Sarıbulbul ve Çatmapınar’dan Hasan Topcu’ya, yerel gezilerimde yardımlarını esirgemeyen Resul Köse’ye, Burunarkaç’tan Turgut Taşçı’ya, aile isimleri konusunda Bağlıca’dan Sinan Öz’e ve desteğini esirgemeyen aile bireylerime teşekkür ederim.

Bilal Özel

İÇİNDEKİLER

BİRİNCİ BÖLÜM

Elli Yıllık Bir Hikâyenin Ortaya Çıkışı

1.	Giriş.....	4
2.	Genel Türk Tarihi ve Oğuzlar.....	9
3.	1500 Tarihine Kadar Anadolu'da Oğuzlar.....	15
4.	1500 Tarihinden Günümüze Anadolu'da Boynuyoğunlular.....	29
5.	Günümüzde Anadolu'da Boynuyoğunlular.....	50

İKİNCİ BÖLÜM

Günümüz Boynuyoğunlularına Tarihten Kalan Damlalar

1.	Osmanlı Nüfus Kayıtlarından Süzülenler.....	53
2.	Zor Yıllar.....	66
3.	Köylerde Yaşam.....	71
4.	Köy Evi Yapısı.....	100
5.	Ekmekler.....	107
6.	Hayvancılık.....	115
7.	Yemekler.....	148
8.	Tatlılar.....	154
9.	Yün Eğirme.....	157
10.	Yerel Ağız.....	171

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Belgeler ve Resimler

1.	Osmanlı Arşivinden Belgeler	182
2.	Fotoğraflar.....	200
3.	Mezar Taşları.....	209
4.	Kaynakça.....	239

BİRİNCİ BÖLÜM
Elli Yıllık Bir Hikâyenin Ortaya Çıkışı

1. Giriş

Bu kitabın yazılması kırk-elli yıllık bir hikâyedir. Hatırlayabildiğim, küçüklüğümde odalarda ve bazı evlerde yapılan sohbetlere ısrarla babamla birlikte katılmak istememdir. İlerleyen saatlerde uyuyakalırdım. Ama ertesi gün yine devam ederdim. Anlatılanların çoğunu o zamanlar ezbere bilirdim. Benim gibi diğerleri de bilirdi. Çünkü aynı konular defalarca anlatılırdı. Konularda sınırlama yoktu ama genelde soy ve boy bağlantıları, eskiden yaşanmış olaylar, askerlik ve harp hatıraları, gidilip görülen yerlerden, bazı yıllar yağın kardan, yaman kıştan ve hayvan hastalıklarından (kırgın) bahsedilirdi. Bunların yaşlılar tarafından tekrar anlatılması istenir, onlarda ballandıra ballandıra anlatılırdı. Çok önemli bazı olaylar odanın kirişine not düşülürdü. Bu o zaman bilmesek de kültürümüzü sözlü aktarma geleneğimizdi.

Bu tür yaşantı 1950'lere kadar sürdü. O dönemlerde kapalı bir yaşam sürerdik. Yağ olarak sadeyağ (tereyağı), kuyruk yağı ve haşhaş yağı kullanılırdı. Un ise kendi buğdayını değirmende öğüttürerek elde edilirdi.

Bulgur, meşik kendinden, kendi yetiştirdiğin hayvanlardan et, yumurta, süt ve yine kendi yetiştirdiğin hayvanlardan yün ve tiftik elde edilirdi. Buğdayın fazlasını satıp kalan eksikleri ve giysini alırdın. Velhasıl oldukça kapalı bir ekonomi sürülürdü. Köyün toprak ve mera dolayısı ile de hayvancılık imkânları o yıllarda köyü beslemeye yetiyordu. Cumhuriyet öncesi uzun süren savaşlar sonunda erkek nüfusu azalmıştı, bunun sonucu olarak da köy nüfusunda artışta olmuyordu. Tedavi imkânları pek olmadığından hasta olan iyi olursa iyi olur, yoksa ömrü bu kadarmış denirdi. Verem ve diğer salgın hastalıklar halkı kırıp geçiriyordu. Yetmiş yaşını bulanlar parmakla gösterilip "Maşallah iyi yaşadı" diye gıpta edilirdi.

Köyden dışarı askerlik için çıkılır veya kıtlık kuraklık nedeni ile gurbete çalışmaya gidilir, ama mutlaka geri dönülürdü. Kadınların çoğunun köy dışına çıkmadan ömürleri biterdi. O döneme kadar zaten devlet politikası olarak ortalıkta olmamız istenmezdi. Vergisini versin, askerliğini yapsın, onun dışında ortalıkta fazla dolaşmasın. Selçuklu ve Osmanlı dönemi hep böyle geçmiştir. Savaş var seferberliğe gel, vergini ver sonra tekrar vergi ver. Devletin kurulmasında ve savunulmasında kanını döken bizlerin, devletin nimetlerinden istifadeye gelince ortalıktan kaybolmamız istenirdi. Tabii ki bu durum büyük isyanları ve acıları da beraberinde getirdi.

Kitabın ilerleyen kısımlarında bu konu daha açık olarak anlatılacak. O zamanlar “Bizden neden devlet kademelerinde kimse yok? Bizden neden “adam” çıkmıyor?” diye merak eder ve üzüntüye kapılırdım. Sebebini araştırınca öğrendim.

Devlet kadroları Cumhuriyete kadar bize kapalıydı. Devletin politikası böyle idi. Cumhuriyetle birlikte Atatürk bunu değiştirmek istedi. Kadrolar bize açıldı ama bu seferde bu kadrolarda yer alacak yetişmiş adam yoktu. Okuma yazma seferberliği ile okuyup yazmamız istendi. Askere gidenler orada, diğerleri ise üç yıllık okullarda öğretmenler tarafından okuryazar yapıldı. Ama devletin kadrolarında yer almak için bu seviyede bir eğitim yeterli değildi. Daha sonra beş yıllık okullarla biraz ilerleme oldu. Ama önde örnek yoktu. Hamidiye Köy Enstitüsü yapılırken veya genişletilirken köylerden bağış toplanmış, Büngeşik (Çatmapınar) Köyü iyi bağış vermiş ki buna karşın okul müdürü de köyden beş altı çocuğu okula kayıt etmiş. Aradaki kısa mesafeye rağmen çocuklar tarafından köyden uzaklaşmak gurbet olarak kabul edilmiş, her gece birkaçı kaçıp yaya olarak köye dönmüş.

1960'lara gelindiğinde köydeki çocukların eğitimi ilkokulu bitirince gidilen yatılı devlet okulları, çırak okulları, öğretmen okulları ve askeri okullar ile gelişti. Buraları bitirenler diğerlerine örnek oluşturdu.

Artık devlet kadrolarında en altlarda da olsa yer almaya başlamıştık. 1960'lardan itibaren devletin ekonomi politikası gereği köylü nüfusun azalması istenmişti. Cumhuriyetle beraber savaşız geçen kırk yıl boyunca nüfus çoğalmış, tarla ve mera imkânlarının da yetmemesi vb. diğer zorlayıcı unsurlar nedeniyle de göçler başlamıştı. Ve gerisi geldi. Şehirlere gidişler ve yurt dışına gidişler dünyanın sadece köyden ibaret olmadığını görmemizi sağladı. Radyo ve televizyon gibi haberleşme imkânlarının çıkması da yabancı kültürlerle tanışmamıza neden oldu. Bu durum nedeniyle, bizim sözlü anlatıma dayalı kültürümüzün artık yaşama şansı kalmadı. Bazıları zaman değirmeninde yavaş yavaş öğütüldü. Şehirlerde yetişen yeni neslin bazılarının köyle irtibatı kopmadı ama birçoğu için var ise, babalarının ve dedelerinin yurdu olarak hatırlanan yerler oldu. Hiç olmazsa elde kalan gelenek göreneklerimizden bulabildiklerimizi yazılı hale getirip kayıt altına almak ve de ileride "Biz kimiz, neyiz?" diyen birileri çıkarsa elinde bakacağı bir kaynak olsun istedim.

Bizim sözlü aktarma geleneğimiz artık istesek de devam edemez. Hayat ve yaşam şartları değişti. Bu kültürü aktaracak köylerde kimse kalmadı. Günümüzde dernekleşme, yemekler ve şenlikler heyecan verici. Hiç olmazsa senede bir gün de olsa bir araya gelip tanışıyoruz. Yaşayan 50 yaşın üstündeki kuşakların birçoğunun hafızasında eski gelenek ve göreneklerden parçalar var. Bunları yeni nesillere aktarmalıyız.

1959 da birinci sınıfı köyde okuyup köyden ayrıldım. Eskişehir de ilkokulu tamamlayıp İstanbul da Deniz Astsubay Okuluna girdim. 1969 yılında okulu bitirdiğim zaman okuduğum kitapların etkisi ile olsa gerek bu konular zihnimde yer etti. Bir defter tutup notlar almaya başladım. Bayağı bir birikimim olmuştu. Sonra hayat kavgası ağır bastı. Bu hayalim bir kenarda uykuya terk edildi. 2005 yıllarında eski derdimiz depreşti ama hatıraların çoğu unutulmuş, defterler ise kaybolmuştu.

Her şeyi yeniden araştırıp hatırlamam gerekti. İşle beraber yazmak ve araştırmak zor yürüyordu. Ama başlangıç için yeterli oldu. Esas olarak 2011 yılında kendimi tam olarak emekli edince bu işlere ayıracak zamana kavuştum. Çalışmalara hız verdim. Yazılmış eserlerin toplanması, Osmanlıca kursları, Osmanlı arşivlerine giriş ve araştırmalar, köyde yerinde araştırmalar ve mezar taşları araştırmaları oldukça zaman alıyordu. Bu iş iğne ile kuyu kazmaya benziyordu. Zaman ayırmaktan başka birazda maddi olanak meselesiydi, aç adama kültür ve tarihten bahis edersen yüzüne garip garip bakar. Tarihte de böyle olmuş. Bu konu, yapan kişinin mesleği olmalı ya da uğraşan kişi maddi sorunlarını çözmüş olmalı.

Yıllarca kafamı kurcalayan; Biz kimiz? Nereden geldik? Türkmen ne demek? Bizden neden devlet kadrolarında ve diğer yerlerde kimse yok? sorularıydı. Şimdi araştırınca görüyorum ki bizlerden arada çıkan bir iki paşa olmuş. Bunlar devletin başa çıkamayınca paşalık verip hizmete aldıkları kişiler. Biz nereden geldik sorusu ise Yozgat tarafları, Maraş tarafları ve Orta Asya geçer ama aslı nedir, nasıl olmuş insan kendiliğinden yurdunu neden terk edip göç etsin? Önce kendimizi Türkmen bilirdik. Sonra Boynuyogunlu ismi çıktı.

Daha önce bu konu araştırılmamıştı. Sözlü anlatım geleneği ile yetinilmişti. Zaten kim neden araştırırsın ki ancak içimizden bizden birisinin ilgi duyup araştırması gerekirdi. Osmanlının Devlet politikası gereği boyumuzu, soyumuzu unutmamız istenmişti. Bize akılsız Türk denip aşağılanmış ve de sindirilmişti.

1930’larda Ali Rıza YALMAN’ın (Yalkın) “Cenupta (Güney) Türkmen Oymakları” isimli bir araştırması var. Örf adetlerle ilgili ilk olması bakımından önemli bir araştırma. Osmanlı arşivleri de yıllarca araştırmaya müsait olmayan şekilde bırakılmış. Ancak üst düzey araştırmacıların faydalanmasına olanak verilmiş. Son dönemde tasnifler yapıp, kataloglar hazırlanıp araştırmaya açıldıkça konuya ilişkin yapılan araştırmalar artmış.

Cevdet TÜRKAY’ın “Oymak, Aşiretler ve Cemaatler” isimli eseri, Orhan SAKİN ’in “Anadolu da Türkmenler ve Yörükler” isimli eseri, Prof. Dr. Faruk SÜMER’in Oğuzlar (Türkmenler) isimli eseri ve Yusuf HALLAÇOĞLU Hocanın “XIII. yy’da Osmanlıda İskân Siyaseti” isimli eserler ilk temin edebildiğim eserlerdi. Bu konuda ana kaynak olan Yusuf HALLAÇOĞLU hocanın altı ciltlik “Anadolu da Aşiretler Cemaatler ve Oymaklar” isimli eserini temin için epeyce uğraştım. Mevcut eserleri okudukça araştırmaya nereden nasıl başlayacağımı anlamaya başladım. Sözlü anlatımın zamanla değişime uğrayabileceği, tek tek incelenmesi gerektiği her anlatanın kendi doğrusunu anlattığı, dolayısı ile çok sayıda kişiyi dinleyince ve çok sayıda eser okuyunca arada çelişkiler çıktığını gördüm. Bunları birer birer inceleyip çözmek gerekiyordu. Bu konuda konuşmak kolay, her hangi bir kaydı yok. Yazınca ise seni bağlar ve bir yanlışın düzeltilmesi ise oldukça zordur.

Bu kitabı okuyacak olan hemşerilerimden ricam, bunu yazanın bir amatör olduğunu unutmadan, insaf ile değerlendirmeleridir. Gönül ister ki benden başka eli kalem tutan diğer Boynuyoğunlular da yazsın. Gelecek nesillerin biz kimiz diye düşündüğünde alıp bakabileceği kaynakları olsun.

Memleketimizde son yıllarda başlayan köy yemekleri ve yayla şenlikleri bu konuda heyecan verici başlangıçlardır. Eskiye yönelik ve dini unsurların yanına genç nesillerin ilgisini çekecek kültürel aktivitelerinde ilave edilmesi ile ilginin artacağı ve kalıcılık sağlanacağını düşünüyorum. Yoksa bu ateş bir süre sonra söner. Bu toplantılara maddi ve manevi destek veren hemşerilerimin bu gayret ve emekleri her türlü övgüye değer, kendilerine teşekkür ederim. Bende bu kitapla buna omuz vermeye çalıştım.

Bu kitabın başlama noktası sözlü anlatımla gelenlerdir. Somut delil olarak ise hiç yalan söylemeyecek olan mezar taşları, Osmanlı arşivleri ve bu konuda yazılmış eserlerdir. Tarihimizin yanı sıra kültürümüzü de gelecek kuşaklara aktarmak lazım, tabi elde ne kaldı ise.

2. Genel Türk Tarihi ve Oğuzlar

Ben 1952 doğumluyum. Sözlü kültürümüzün son dönemlerine yetiştim ve çoğunu dinledim. Samanlı yaylasına, yaylacılığın yapıldığı dönemde çıktım. Türkülerimizi ve manilerimizi dinledim, düğünlerimizi gördüm ama insanoğlu unutmakla malul olduğundan çoğunu unuttum. Yazılı hale gelenler ancak gelecek kuşaklara doğal hali ile aktarılır. Sözlü kültür buz üzerine yazı yazmak gibidir buz eriyince yok olur.

Orta Asya'da ki ilk dönemlerimizle ilgili yabancıların bulup okuduğu birkaç anıttan başka yerli kaynak yok. Çin, İran, Arap, Rus kaynakları var. Bu dönemle ilgili bir arkeolojik kazımızda yok. Hatırımda kalan Moğolistan'da bir yenileme var diğerlerini yabancılar yapıyor. Şurada 200-300 yıl tarihi olan milletler kendilerine tarih yaratmaya uğraşıyor. Bizse kendi tarihimizi unutulmaya terk ediyoruz. Onların yazdığı tarihi okursak onlar gibi düşünürüz. Son yıllarda kötü niyetli batılıların ortaya attığı etnik mozaik safsatasına konuyu bilmezseniz inanırsınız. Türk,

Türkmen, Yörük, Tahtacı, Çepni nedir bilmezseniz onların söylediklerini doğru kabul edersiniz. Yukarıda geçenlerin ne olduğunu bilerseniz bunu söyleyenlerin ya cahillikten ya da kötü niyetten öyle söylediklerini bilirsiniz. Etnik mozaik konusu Kurtuluş Savaşı sonrası mübadele ile bitmiştir.

Onun için Boynuyoğunluları araştırırken Oğuzların tarihini çok özet de olsa buraya almak lazım, yoksa bazı anlatımlar havada kalır. Ayrıca tarihimiz içinde sadece savaşlar yok. İnançlarımız, yemeklerimiz, oyunlarımız, manilerimiz, şiirlerimiz, düğünlerimiz velhasıl tüm bir yaşam var. Buraya alacağım bazı şeyleri neden yazmış dersiniz kayıt altına almak ve not düşmek olarak kabul edin lütfen.

Son dönemde bize dayatılan hamburger kültürüne karşı bize özgü bazı yemekleri de kayıt altına alalım, bugün doğal olarak uyguladığımız bazı adetlerinde Orta Asya'dan geldiğini veya onunla bağlantılı olduğunu bilelim. Onun için atalarımızın Orta Asya'da ki tarihleri yaşantıları ve kültürleri ile ilgili özetle olsa bilgi vermek istedim.

Türklerin tarihte bilinen yurtları bu günkü Moğolistan'ın batı taraflarıdır. Bu bölgeye de Kuzeyden geldikleri düşünülmektedir. Tarih sahnesine çıkan ilk Türkler Hunlardır ve o bölgede yaşamışlardır.

Göktürkler, Türk adını taşıyan ilk kavim, hem de Türkçe konuşan ve tüm Türkleri tek devlet etrafında toplayan tek kavimdir. 551 yılında devletlerini kurdular. Göktürk Devleti'nin asli unsurları olan Dokuz Oğuzlar, İki Edizler, İzgil, Tarduş, Tölis, On Uygurlar gibi Türk Budunları aynı coğrafyada siyasi varlıklarını sürdürdüler. Bahsedilen isimlerin başındaki rakamlar o ulusun kaç oymaktan meydana geldiğini göstermektedir. Göktürlere Uygurlar, onlara da Kırgızlar halef oldular. 924 yılında Moğol

ırkıdan gelen Kıtayların, Kırgızları o coğrafyadan çıkarmaları sonrası tarihi Türk yurdu Moğolların eline geçti.

Türkler X.yy'da Çin Seddi'nden Hazar Denizi'ne kadar olan çok geniş coğrafyada yaşıyorlardı. Bizim atalarımız olan Oğuz adına eski tarihlerde iki yerde rastlıyoruz. Bunlardan ilkinde Dokuz Oğuzlar adıyla Göktürk Devletinde ikincil unsur olarak, sonrakine ise Uygurlarda aynı ikincil unsur olarak rastlamaktayız. Sonları hakkında başkaca bilgi bulunmamaktadır. Göçebe unsurların yerleri tam olarak söylenemez ancak yöre bölge olarak verilebilir. Adı üstünde göçebe topluluklar hareketli oldukları için belki de göç ettiler, kim bilebilir.

Göktürklerde Türk (Türük) yaratılmış, doğmuş, türemiş demektir. Uygurlarda ise kudretli, kuvvetli anlamına gelir. Göktürkler döneminden Türk Bilge Kağan, Türk Yamy Kağan gibi örnekler verebiliriz. Burada geçen Türk kağanın mensup olduğu ulusu gösterir.

Oğuz kelimesine gelince, değişik görüşler olsa da en akla yatkın olan; Macar bilgini J. Nemeth tarafından ortaya atılan Ok+Uz dur. Ok oymak, uz ise çoğul ekidir. Söylene söylene Oğuz halini almıştır. Anadolu'da "yokuz" kelimesinin "yoğuz" şeklinde, "çokuz" kelimesinin ise "çoğuz" şeklinde söylenmesi gibi.¹

Batı Göktürklerde On Oklar boylar federasyonu olarak devleti kuran ana unsurdur. Diğer Türk budunları bu boyların bağlıları idi. On oklarda Hakan her buduna bir ok veriyordu kendisinde yay vardı. Yay hâkimiyeti, ok ise bağlılığı temsil ediyordu. Çin kaynaklarına göre Göktürkler göçebe olmakla beraber her kişinin bir toprağı vardı (yani yarı göçebe). Önce Soğutca'yı alfabe olarak kullandılar. Sonra Türkçe yazdılar. 12 hayvanlı bir takvimleri vardı. Bu dil ve alfabe ile bıraktıkları abideler en eski ve değerli bilgi kaynaklarıdır. Kaşgarlı Mahmut,

1 F. Sümer Oğuzlar s.20

bizim atalarımız olan On Oklara bağlı Seyhun boylarında yaşıyan Oğuzların kullandığı dili “Türk dillerinin en incesi ve yeğnisi Oğuzca’dır” diyerek tanımlamıştır.

On Oklara bağlı budunların içinde Türkmen isminde bir boy daha vardır. Sayıları az olduğu için fazla kaynakta geçmez. Türk toplulukları içinde Müslümanlığı ilk kabul edenlerdir.

Daha sonra Müslümanlığı kabul eden Oğuzlara Türkmenlere benzediğı veya diğer Oğuzlardan ayırmak için Türkmen dendi. Kısacası Türkmen Müslüman Oğuz demektir. Türkmen kelimesinin anlamına gelince; bunun içinde değişik görüşler ileri sürölür. Bir tanesi Türk ve Farsça “Manend” ekinden meydana gelmiş olup, Türk’e benzer demektir. Burini ve Kaşgarlı Mahmut bu fikirdedir.

Diğer bir fikre göre de “Türk-i İmandan” gelmedir. Bu görüşü de bazı yazarlar savunur. Üçüncü bir görüş ise akla en yakın olanıdır Türk Man’dan gelmedir. Kocaman, azman da olduğu gibi mübalağa ekidir. Burada “Öz Türk” veya “Büyük Türk” anlamına gelir.

Oğuzların X. yy’da yurtları, Hazar Denizi’nin Aral Gölü’ne bakan tarafındaki yarım adadır. Buraya Mangışlak adını vermişlerdir. Seyhun ırmağının ağızına yakın bir yerdeki Yeni Kent Oğuzların başkentidir. Daha doğrusu Hakanın kışın oturduğu yerdir.

Oğuzların tarihi Oğuz Han destanı ile başlar. Bu destan Müslümanlığın kabulü ile bazı değişiklere uğrasa da ana hatları ile Oğuzların soyu şöyle anlatılır:

- Oğuz Han Oğuz Türklerinin atasıdır. Bu yiğit doğduktan sonra anasını bir sefer emer kırk günde büyür atına binip yakındaki ormanda avlanır. Ormanda yaşıyan insan ve hayvanları parçalayan bir canavarı öldürüp Oğuz ilini bu beladan kurtarır.

- Ormanda gezerken mavi nur içinde inen kızla evlenir. Kırk gün kırk gece düğün yapılır. Ülkenin büyük hükümdarı seçilir. Altı oğlu olur Günhan, Ayhan, Yıldızhan isimli büyük oğulları Bozoklar, Gökhan, Dağhan, Denizhan isimli küçük oğulları Üçoklar olarak adlandırılır ve Oğuzların ikili teşkilatının temelini oluşturur.

- Oğuz Han Bozokları doğu yönüne gönderir. Onlar bir altın yay bulup getirir. Üçokları batı yönüne gönderir. Onlarda gümüş bir ok bulup döner. Oğuz Han yayı üçe bölüp Bozoklara birer parça verir. Gümüş oku da üçe bölüp Üçoklara verir. Oğuz Han'ın bu 6 oğlu kendilerine yırtıcı bir kuşu sembol seçerler. Bu sembollere "Ongun" denmektedir. Günhan şahini, Ayhan kartalı, Yıldızhan tavşancılı, Gökhan sunguru, Dağhan uç kuşunu, Denizhan çakır kuşunu seçer. Bu hayvanlar tüm Oğuzlarca bilinir ve kutsal sayılırdı.

Tablo-1'de Oğuz Boylarının Ongunu (sembolü) ve damgalarının verildiği bir tablo yer almaktadır. Damgalarda zaman ve yazara göre değişiklikler görülmektedir.

OĞUZ BOYLARI					
			Kaşkarlı	Reşid-eddin	Yazıcı oğlu
		Kayı	ㄣ	11	1Y1
	Deniz han	Bayat	1P4	11	4
	ongunu	Alka evli	ㄣ		ㄣ
	Şahin	Kara evli	ㄣ	H	T
		Yazır	111L	Y	X
BOZOKLAR	Ayhan Han	Döğer	DI	X	ㄣ
	ongunu	Yaparlı		ㄣ	π
	Kartal	Dodurga	VA	ㄣ	X
		Avşar	ㄣ	+	X
	Yıldız Han	Kızık		X	+
	ongunu	Beğdili	SV	ㄣ	Y
	Tavşancıl	Karkın		VI	VI
		Bayındır	C	ㄣ	ㄣ
	Gök Han	Peçenek	1X	ㄣ	ㄣ
	ongunu	Çavuldur	ㄣ	ㄣ	ㄣ
	Sungur	Çepni	ㄣ	Y	T
		Salur	1A	ㄣ	ㄣ
ÜÇOKLAR	Dağ Han	Eymür	+	ㄣ	ㄣ
	ongunu	Alayunt	+	ㄣ	T
	Uç kuşu	Yüreğir	ㄣ	ㄣ	ㄣ
		İğdir	ㄣ	ㄣ	ㄣ
	Deniz Han	Büğdüz	ㄣ	ㄣ	ㄣ
	ongunu	Yuva	ㄣ	ㄣ	ㄣ
	Çakır kuşu	Kinik	ㄣ	+	ㄣ

Tablo-1: Oğuz Boylarının Ongunu (Sembolü) ve Damgaları

3. 1500 Tarihine Kadar Anadolu’da Oğuzlar

Çatmapınar köyünde bugün işe yaramaz şekilde duran sulama göleti inşaatı öncesi, o bölge yer alan mezarlıktaki mezar taşlarında yukarıda bahsettiğim kuş resimlerinden vardı. 1100 yıllarında Oğuzlar arasında boy teşkilatları tam anlamı ile etkindi. Her boyun ongunu ve sembolü vardı. Tahminim Oğuzların Anadolu’ya ilk gelişlerinde İznik’e kadar tüm Anadolu fethedilmişti. Mezar taşları da bu bölgede yapılan bir yerleşimin hatıraları idi. Ama köyde, o tarihlerde bunu bilmezdik. Bu mezar taşlarının olduğu mezarlığa “Gâvur Mezarı” derdik. Gölet inşaatında dolgu malzemesi olarak kullanıldılar. Yazık oldu. Ya da gölet sahasının dışında kalmasına rağmen definecilik dürtüsü ile mezarlar dozerle tahrip edildi.

Oğuz Han’ın her oğlundan dörder tane torunu olur. Böylece 24 kola ayrılırlar. Bu ikili ve yirmi dörtlü sistemin izlerini Selçuklularda ve Osmanlılarda görmek mümkündür. Osmanlı ordusunun sağ ve sol kol olarak ikili düzeni vardır. Rumeli Eyaleti 24 sancaktır. Diyarbakır 24 sancaktır. Anadolu Beylerbeyi’nin komutasında 24 sancakbeyi vardır. Evliya Çelebi’ye göre Kütahya Sancağı 24 kadıktır.

Bu örnekleri uzatmak mümkündür. Bunların Oğuzların ikili ve yirmi dörtlü düzenlerinin hatıraları olduğunu bilelim yeter. Oğuz Han’ın her torunu da kendine bir sembol seçer. Bu sembole damga diyoruz. Bu damgalar paralarda, silahlarda, hayvanlarda, halılarda ve kilimlerde motif olarak kullanıldığını, aşı boyasıyla evlerin duvarlarına çizildiğini, nazarlık olarak kullanıldığını, mezar taşlarına, bazı abidelere, resmi evraklara ve yapılara konulduğunu biliyoruz. Bu kitabın son bölümünde bazı mezar taşları üzerindeki damgalara ve çözülebilen anlamlarına da yer verildi. Bu sembollere ait listeler Kaşgarlı Mahmut’ta, Reşid-eddin

listelerinde ve Osmanlı döneminde Yazıcıoğlu'nun listelerinde görülür.

Sembol ve damgalarına ait çeşitli listelerde oldukça fark vardır. Hatta kafa karıştırılabilir. Yalnız damgalar biraz daha farklılık gösterir. Örnek vermek gerekirse, Akkoyunlu Devleti paralarında Bayındır, Osmanlı Sultanı II. Murat'ın paralarında Kayı Damgası vardır. Sonraki padişahların paralarında damga yoksa da şahsi eşyalarında ve silahlarda Kayı Damgası vardır. Kanuni'nin toplarında Kayı Damgası vardır. Reşid-eddin in listelerine göre toylarda koyunun neresinden hangi boyun yiyeceği bellidir. Buna "Et Payı" (sünük) diyoruz. Oturacağı yeri bellidir. Bunlar her boyun sosyal ve idari hukukunu da belli eder.¹

900' lü yıllarda Oğuzların çoğu göçebe hayatı sürüyordu. Bir kısmı yerleşik hayata geçmişti. Göçebe hayatı sürenler yerleşik düzene geçenlere küçümseme ile yatuk (tembel) diyorlardı. Başlıca şehirleri Yeni Kent, Cent, ve Huware idi. Hükümdarları Yabgu ismini taşıyordu. Kışın Yeni Kent'te otururlardı. Kaşgarlı Mahmut'un eserlerinde geçen Oğuz şehirleri ise Sepren, Karaçuk, Suğunak, Karnak, ve Sitkün'dür. Bu gün yerleri bilinmez arkeolojik olarak da araştırılmamıştır. Oğuzlarda koyun, at, deve, sığır yetiştiriciliği başlıca geçim kaynakları idi. At binek hayvanı, deve ise taşıma aracı (yüklet) olarak kullanılıyordu. At eti yeme meselesine gelince, Oğuz Subaşı (ordu komutanı) gelen misafirleri için koyun kestirirdi. At eti, bazı yazarlarca yendiği söylene de bu belirli özel durumlarda olurdu. Müslümanlığı benimsemeleri ile bu durum son bulmuştur.

Ticaret mallarının çoğu koyun sürüleri ve yünden yapılmış keçelerdi. O dönem yazarlarından İbn- Fadlan Türk keçesinin aranan bir mal olduğunu belirtir.

¹ Faruk Sümer. Oğuzlar s72, 74

Ölü gömme adetlerine gelince, ölülerini sırtında elbiseleri, silah, şahsi eşyaları ile birlikte oda şeklinde bir mezara oturturlar, eline içki kadehi (kırmızı) verirler ve önüne içki dolu kap koyarlardı. Üzerine kubbe şeklinde külah ilave ederlerdi.

Külah, Selçuklu dönemindeki kümbete, şekil olarak çok benzer. Gömülme işi bittikten sonra ölenin atı kesilir, büyük bir yemek verilir ve kesilen at yenirdi. Buna ölü aşı ya da yağ aşı denir. Bugün bile Anadolu'da devam eden cenazenin arkasından verilen yemek o günlerin hatırası olsa gerek. Köylerimizde sürmekte olan ölü evine bir süre yemek götürüp onların bu acılı günlerinde bu işlerine yardımcı olmaları manevi bağlarımızı da güçlendirmiştir. 10.yy'da Oğuz illerinde diğer Türk illerinde olduğu gibi kadınlar erkeklerden kaçmaz ve yüzlerini gizlemezdi. Bu son dönemlere kadar Anadolu'da devam etmiştir. Oğuzlarda öldürülenin öcünü almak yani kan davası geleneği vardı. Evlenmede başlık verme usulü yaygındı. Düşünlerinin nasıl yapıldığı ile ilgili fazla bilgi yoksa da Tuğrul Beyin halifenin kızı ile Bağdat'ta evlendiğinde sevinç içinde beyleri ile raks ettiğini ve Türkçe şarkılar söylendiğini biliyoruz. Bu konuda fazla detay yoktur. Bugün Anadolu'da düşünlerimizde oynamak, dans ve oyunlar, türküler şarkılar söylenmesi devam eden bir gelenektir.

Oğuzların milli yemeklerinden biriside diğer Türk illeri gibi tutmaçtır. Birçok kaynakta geçtiği gibi Tuğrul beyin Horasanda bir davette yediği badem helvası için "iyi tutmaç aşı imiş lakin sarımsağı az olmuş" demesi başka maksatla söylenmiş olsa da tutmacın milli yemeğimiz olduğu, sarımsaklı yendiği kayıtlıdır.

Oğuzların yüz şekillerine gelince en eski kayıt Camiü't Tevarih'tir. Burada yüz şekillerinin İranlılara benzediği kayıtlıdır. Oğuzlar sakallarını tıraş etmekte (yulumakta), bıyık bırakmakta ve saçlarını uzun bırakmaktadırlar¹. Oğuzlar yaşadıkları şartlar gereği

¹ F. Sümer, Oğuzlar s76, s77, s78

sert mizaçlı, savaşçı kişilerdi. Namuslu, doğru ve konuksever insanlardı. Büyüklerine saygı gösterirlerdi.

Konuştukları Türkçe daha Anadolu'ya gelmeden diğer Türk lehçelerinin en incesi en zarifi sayılıyordu¹. Bu da bize Türkçenin Anadolu'ya gelmeden önce gelişmiş bir lisan olduğunu göstermektedir.

Arşiv kaynaklarında sıkça geçen oymak, aşiret, cemaat kelimeleri ne anlama gelir? Cevdet TÜRKAY'ın "Oymak, Aşiret ve Cemaatler" isimli eserinin 22 ve 23'üncü sayfalarında bu konu en güzel şekilde anlatılmıştır. Osmanlı arşivlerinde her üçü de aynı anlamda kullanılır.

Oymak: Sözlük anlamı bir ulusun ayrıldığı bölümlerden her birisidir. Güney Türkçelerinde oymak geçse de diğer Türk şivelerinde aymak olarak geçer ve il kelimesinin karşılığıdır

Aşiret: Arapça El-aşire kelimesinden dilimize geçmiştir Kabile teşkilat bölümünün en küçük bölümü olarak geçer. Bizde ise oymakla aynı anlamda kullanılır.

Cemaat: Sözlük anlamı bir araya toplanmış insanlar demektir. Bir imama uyanlara dendiği gibi bir mezhebe bağlı olanlara veya bir reise bağlı olanlara da denir².

Oğuzların kurdukları ilk devlet Oğuz Yabgu devletidir. Göktürkler döneminde Oğuzların Yabgu unvanını taşıyan idarecileri vardı. Bu devlette "Köl İrkin" vezir, "Sübaşı" ordu komutanı demektir. Subaşı Selçuklularda vali, Osmanlıda ise subaşı olarak şehrin zabita amiri demektir. "Yınal" ise Kaşgarlı'ya göre ana tarafından soylu gençlerin ve prenslerin unvanıdır. Bugün de İnal şeklinde devam eden ismin anlamı budur. Yabguların fermanlarına "Tuğrak" denir. Selçukluda "Tuğrailik" makamı vardı. Osmanlıda ise nişancı aynı işi görür. Oğuzlar

¹ Tarihi Beyhaki s 553 (F. Sümer)

² Cevdet Türkay Oymak, Aşiretler ve Cemaatler

önemli işlerini meclisler kurarak “Keneşme” (istişare) yolu ile hallederdi.

900’ lü yıllarda bağımsız müstakil güçlü bir devlet olan Oğuzlar, Türklerin en savaşçı eli olarak bilinirdi. Silahlarına gelince en başta ok gelir. Kargı kılıç başlıca silahlarıydı. Çok iyi binici olup at üstünde savaşırlardı. Ermeni yazar Aristagues atlarının kartallar gibi süratli gittiğini yazar. Oğuz Yabgu devletinin nasıl yıkıldığı net değildir. Ama iç çekişmeler sonucu Oğuz ilinin dağıldığı ve devletin yıkıldığı düşünülebilir. Selçuklu devletinin kurulması üzerine, Oğuzlar onların etrafında toplandı. Ve yakın doğuya dalgalar halinde göçler yapıldı.

Kalabalık bir Oğuz grubu da 1054 yılında Karadeniz’in kuzeyine göç etti. Ruslar bu Oğuzlara Torki (Türk) diyorlardı. Bu Oğuzları sıkıştırıp göçe sebep olan Kıpçaklara (bugünkü Kazaklar’ın ataları) ise Polovtsi (sarışınlar) diyorlardı. 1060 yılında Karadeniz’in kuzeyinde Rus prensleri ile yaptıkları savaşı kaybedince Torklar aşağı Tuna boylarına indi.¹ Bizanslılar onlara Uz (Oğuz) diyorlardı. 1065 yılında Tuna’yı geçip Balkanlarda akına çıktılar. Çetin kış koşulları ve Peçeneklerin hücumları sonucu büyük kayıplar verdiler. Birliklerini koruyamadılar. Bir kısmı Rus prenslerinin hizmetine girdi. Bugün Moldovya’da bulunan Gaga Oğuzlar (Gagavuz Türkleri) bunlardır. Bir kısmı Bizans’ın hizmetine girip Balkanlara yerleştiler. 1071 Malazgirt savaşında Bizans ordusunun sağ kanadında Oğuzlar, sol kanadında ise Peçenekler yer alıyordu.

İbnül Cevzi’ye göre Oğuzların sayıları 15.000 atlı kadardır. Savaşın başlaması ise Alp Aslanın yanına geçip savaşı kazanmamızı sağlayan Oğuz ve Peçenekler bunlardır.² Ana yurtlarından ayrılmış 20 yıldan az olmuştu.

¹ F. Sümer Oğuzlar s 88, 89

² F. Sümer Oğuzlar s 12

Kavmi ve milli duyguları henüz körleşmemiştir. Ailelerinin Balkanlarda Bizans topraklarında olduğu düşünülürse yaptıkları özverinin önemi anlaşılır.

Selçuklu Devletinin kuruluşuna gelince, Selçuklu Devletinin kuruluşu Oğuzların tarihinde en önemli dönüm noktalarından birisidir. Selçuklu Devletinin kurulmasıyla İslam âleminin siyasi hâkimiyeti Oğuzların eline geçti. İslam âleminin zayıflığından istifade ederek Anadolu da eski toprakları yeniden ele geçiren Bizans'ın elinden bu toprakları geri alıp Bizans'ın çökmesine sebep oldular.

1003 yılında Oğuz Türklerinden yardım istemek için gelen Samanlı Şehzadesi Ebu- İbrahim'i yabgu olarak Selçuk'un oğlu İsrail karşılıyor. Bu ise Selçukluların kendilerini Oğuzların başı saydıkları ve kendilerinden birini yabgu ilan ettiklerini gösteriyor. Selçuk'un 5 oğlu vardı; İsrail, Mikail, Musa, Yusuf ve Yunus. İsrail birçok eserde Aslan olarak anılır. Bu onun yabgu olduktan sonraki unvanıdır. İkinci oğlu Mikail bir savaşta öldü, Oğulları Tuğrul ve Çağrı beyleri dedeleri Selçuk büyüttü.

1035 yılında Selçuklular Sesa savaşında Gazne ordusunu yenerek Dihistan, Nesa, Ferave'yi ele geçirdiler. Bu başarı bir kısım Oğuzların da Selçuklular etrafında toplanmasını sağladı ve güçlendiler. 1038 yılında yapılan savaşı da kazanan Selçuklular Horasan'ı da ele geçirdi. Tuğrul Bey en büyük baş olarak kabul edildi. Tuğrul Bey Nişabur'u, Çağrı Bey Merv'i ve Musa Bey Serhas'ı aldı. Nişabur'da Tuğrul Bey adına Melikul-Muluk (Melikler Meliki) olarak hutbe okundu. Şehre gelen Tuğrul Bey'in kolunda gerilmiş bir yay ve kemerinde üç ok bulunuyordu. Bunların hükümdarlık alameti olduğu, Boz Okların ve Üç Okların başı anlamına geldiğini belirtelim.

1040 yılında Dandanakan savaşını kazanan Selçuklular Horasanın tamamını ele geçirdiler. Oğuzların tarihini değiştiren

savaşlardan biri budur. Bundan sonra Oğuzlar kümeler halinde Selçuklulara katıldı. Rey şehrini Başşehir yaptılar. Bu sırada başka bir grup Oğuz da Irak taraflarında bulunuyordu Yağmanın yanı sıra bazı şehirleri de ele geçirdiler. Musul'da Tuğrul Bey adına hutbe okuttular. Azerbaycan taraflarına gittiyse de bir yere yerleşemeyen bu grup dağıldı. Arkadan gelen Oğuz kümeleri Bizans sınırına gönderiliyordu. Tuğrul Beyin anne tarafından kardeşi İbrahim Yınal 1048 yılında Bizans'a karşı Pasinler ovasında bir zafer kazandı. Bunun üzerine Bizans İstanbul'da 9.yy'dan kalma bir camii onarıp Tuğrul Bey adına hutbe okuttu. Vergi vermeyi kabul etmeyince barış yapılamadı. 1055 yılında Tuğrul Bey Bağdat'a halifenin daveti üzerine gitti. Kendisine doğunun ve batının hükümdarı unvanı verilip, çift kılıç kuşatıldı, 7 hilat giydirildi. Anlamı 7 iklimin hükümdarıdır.

Netice olarak tüm İslam âleminin fiziki hâkimiyeti Oğuzlara verilmiş oldu. Daha sonra İbrahim Yınal isyan etti. Epey bir uğraşından sonra isyan bastırıldı. İbrahim Yınal, Tuğrul Bey'in anne bir kardeşidir. Türk geleneğine göre asil kimselerin kanlarının yere dökülmemesi için yayın kirişi ile boğduruldu.

Bu gelenek Osmanlıda ise tahta geçen şehzade diğer kardeşlerini peşin olarak boğdurarak sürdürüldü. Tuğrul Bey 1063 yılında Rey şehrinde vefat etti. Şimdi Tahran'ın bir mahallesi haline gelen bir evin avlusunda yatmaktadır.¹

Tuğrul ve Çağrı Beyler Oğuz Türklerinin tarihine yön vermiş büyük şahsiyetlerdir. Bu günkü İran'da bir devlet kurmaları ve sınırlarını Bizans'a kadar uzatmaları Anadolu'nun fethini hazırlamıştır. Tuğrul Bey'in çocuğu olmamıştır. Vasiyeti üzerine ağabeyinin oğlu Süleyman hükümdar ilan edildi ise de, komutan ve askerlerin isteği üzerine diğer oğlu Muhammed, Alp-Arslan unvanı ile hükümdar oldu.

¹ F. Sümer Oğuzlar

Alpaslan hükümdar olunca Çağrı ve Tuğrul beylerin devletlerini birleştirdi. Bu dönemde Bizans topraklarına yapılan akınlar sıklaştı. 1070 yılında Fatımi halifesinin Mısırı teslim edeceğini söyleyip Mısıra çağırması üzerine Suriye'ye geldi. Aynı dönemde İslam dünyası paramparçaydı. Mısırda bir halife, Bağdat'ta başka bir halife vardı. Bizans ise bu dağınıklıktan istifade ederek eski yerlerini Müslümanlardan geri almıştı. Alpaslan Musul önlerinde iken Bizans imparatorunun kalabalık bir ordu ile sefere çıktığı haberini aldı. Süratle geri döndü. 26 Ağustos 1071 de iki ordu Malazgirt'te Rahva ovasında karşılaştı.

Sayısı Bizans ordusu çok fazla olmasına rağmen Alpaslan'ın Türk savaş usullerini uygulaması ve Bizans Ordusundaki Uz (oğuz) ve Peçeneklerin kendi ırktaşları tarafına geçmeleri ile savaş kazanıldı. Daha önce bahsedilen Karadeniz'in Kuzeyinden, Balkanlara inen Peçenek ve Oğuzlar bunlardı. 1072 yılında Alpaslan beklenmeyen bir ölümün kurbanı oldu.

Alpaslan'ın asıl adı Muhammed'dir ve Anadolu'nun kapılarını bize açan hükümdardır. Yerine oğlu Melik Şah geçti. 1072-1092 Selçuklu imparatorluğunun en fazla genişlediği devirdir. Marmara hariç tüm Anadolu alınmış, Seyhun'dan Egeye kadar olan sahaya hâkim olunmuştu. Melik Şah devri Müslüman ve Hristiyan yazarlarca adalet devri olarak isimlendirilir. 1092 yılında Melik Şah'ın ölümü üzerine başlayan ve yıllarca süren saltanat mücadelesi devleti zayıf düşürdü. Haçlıların gayelerine ulaşip Anadolu'nun büyük kısmını, Kudüs'ü ve Filistin'i geri almalarına, Bizans'ın ve Bâtınilerin güçlenmesine sebep oldu. Sultan Sancar döneminde ise imparatorluk dağıldı. Dönemin yazarları Selçukluları halka karşı şefkatli, adil ve imara önem veren hanedan olarak tanıtır. Hâkim oldukları her yerde İran, Irak, Suriye ve Anadolu'da dini ve dini olmayan çok sayıda eser meydana getirmişlerdir.

Bugün çoğu ayaktaadır. Selçuklular devlet hizmetlerinde vezirlikten tahsildarlığa kadar İranlıları kullanıyorlardı. Hassa orduları memluktardan teşkil etmişti. Oğuzlar devletin hiçbir kademesinde yer bulamıyordu. Olsa da birkaç önemsiz görev veriliyordu. Bu devletten dışlanma Oğuzları devletten soğutuyor ve isyanlara sebep oluyordu. Melik Şah döneminde İranlı vezir Nizam Ül-Mülk bu meseleye kayıtsız kalmamış ve eserinde devletin kurulmasında büyük emekleri olduğunu çok zahmet çektiklerini çok kalabalık olduklarını belirtiyor. Bazı Türkmen çocuklarının eğitilip devlet hizmetine alınırsa Türkmenlerinde devletin nimetlerinden yararlanacakları, devlete olan nefretlerinin azalacağı ve devlete yararlı olacağı belirtiliyor ama pratikte hiçbir zaman uygulanmadı¹.

Memluk sistemi İran ve Anadolu Selçuklularında uygulandı. Osmanlıda Yeniçeri Kapıkulu sistemi aşağı yukarı aynı şeydir. Bu sistem devletin kadrolarını ve üst düzey görevleri sağlıyor, padişahın muhafız kıtası görevini yapıyordu. Çoğu yerde anlatıldığı gibi ülkeler fethinde falan bulunmuyorlardı. Ortalama sayıları on, on beş bin civarındadır. Savaşlarda fiilen savaşmaları çok enderdir. Sefere çıkan padişahın yanında muhafız kuvveti olarak bulunurlardı. Yoksa yüz yüzeli bin kişilik ordunun içinde beş, on bin yeniçerinin oranı nedir ki. Okul tarih kitaplarında anlatılanların pek doğru olmadığını düşünüyorum. Savaşlarda esas silahlı gücü ise Türkmenlerin sağladığını bilelim. Savaş bitip devletin nimetlerinden istifadeye gelince ortalıktan yok olun deniyordu.

Malazgirt savaşından sonra 10 yıl içinde Ege Denizine kadar tüm Anadolu Oğuzların eline geçti. Bu fetihler de Oğuzlara dayanılarak yapıldı. Anadolu Selçukluları da diğerleri gibi Memluk sistemini kabul ettiler.

¹ F. Sümer Oğuzlar s130(Siyaset-name)

Ama devletin dayandığı askeri esas kuvvet Türkmenlerdi. Burada fark artık Türkmenlerin Anadolu'ya geldiklerinde göçebeliliği bırakıp yerleşik düzene geçmeye başlamasıdır. Selçuklu ordusuna dirlikli sipahi askerini veren bu yerleşenlerdi. Halk arasında bu dönem yerleşenlere Türk veya Manav denir. O dönemde göçebe yaşam tarzının çok olma sebebi de devamlı Anadolu'ya anayurttan dalgalar halinde gelen göçlerdir. Bu göçler sayesinde Selçuklular haclı seferleri ile uğradıkları insan kayıplarını kapattı ve bu durum topraklarda tutunup kökleşmemizi sağladı.

O dönemdeki politika gelen Türkmenleri Bizans sınır bölgelerinde yurt göstermekti. Onlardan akıncı ve muhafız kuvveti olarak yararlanıyorlardı. Bunlara uç Türkmenleri diyoruz. Düşman topraklarında akınlar yaparak onları zayıflatıyor, yurt tutup fetihleri kolaylaştırıyorlardı. Bizans sınırında yaşayan bu Uç Türkmenleri Moğolların önünden kaçarak Anadolu'ya gelen Türkmenlerle güçlenerek haclı seferleri sonrası Bizans'ın eline geçen batı Anadolu ve Marmara'yı ele geçirip yerleştiler. 1071 Malazgirt savaşından sonra Anadolu'nun fethine katılan komutanlardan Danişment Gazi 1079 yılında Sivas'ı alarak Danişmentliler Beyliğini kurdu. Bu beylik haclılara karşı Selçukluların yanında önemli görevler yaptı.

1178 yılında Selçuklu hükümdarı II. Kılıçaslan tarafından yıkıldı, toprakları Selçukluya katıldı. 1243 yılında Sivas civarında Köseadağı'nda Moğollarla Selçuklular arasında yapılan savaşta kendisinden sayıca az olan Moğol ordusuna yenilen Selçuklular Moğol egemenliği altına girdiler.

Selçuklu sultanlarının beceriksizlikleri ve İranlı olan devlet adamlarının ahlaksızlıkları neticesinde 1277 yılında Moğollar idareyi fiilen eline aldı. 1308 yılında II. Gıyaseddin Mesut'un ölümüyle son buldu.

Anadolu da Moğollara karşı mücadele eden Türkmenlerdi. Türkmenlere karşı Moğollara dayanan devlet adamlarının isteği üzerine Moğollar Anadolu da katliama girişti. Sivas, Kayseri bölgesi ve Ağaç erlerine ağır darbeler indirdiler. Bizi ilgilendiren Boynuyoğunlular bu bölgededir. Bunun üzerine onlar diğer Türkmen gurupları ile daha güneye inerek Memluk bölgesine sığındılar. İbn-i Şeddat'ın¹ kaydına göre 40.000 çadırdan fazla oldukları kayıtlıdır. Bunlara Gazze'den Antakya'ya kadar olan haçlılardan alınan yerlerde yurt gösterildiğini yazar. Bu Türkmenler yazları Maraş, Uzun yayla, Sivas'ın güneyine yaylağa çıkıyorlardı.

Moğol istilasına karşı mücadele eden Türkmenlerin diğer önemli bir grubu da Karamanlılardır. Mehmet beyin buyruğundaki Türkmenleri zamanın yazarları “ Kızıl börklü, ayağı çarıklı olarak tarif ederler”² .

Mehmet Bey Konya'yı zapt edip merkez yaptı. Cimri isimli bir Selçuklu şehzadesini tahta çıkardı. İlk alınan kararlardan birisi “Bundan sonra devlet dairesinde, sarayda, toplantılarda ve meydanlarda Türkçeden başka dil konuşulmayacak” idi.

1277 yılında Suriye- Mısır Memluklu Sultanı Bay-Bars, vezir Pervane Nurettin Süleyman'ın daveti üzerine ordusu ile Anadolu'ya yürüdü. Onu Türkmenler ve Karamanoğulları desteklediler. Elbistan ovasında yapılan savaşta Moğollar ağır bir yenilgiye uğradı.

Selçuklu idarecilerinin ikiye bölünmüşlüğü ve işbirliği yapmamaları üzerine geri ülkesine döndü. Moğol hanı Abaka, Elbistan savaşının intikamını almak için mühim bir kuvvetle Anadolu'ya geldi. Büyük bir kıyım yaptı. Memluk yazarları 200.000 civarında

1 Baybars Tarihi, Ş. Yalıtıkaya

2 Faruk Sümer, Oğuzlar. S.175

diye yazar. Mehmet Bey de bu mücadeleler sırasında çatışmalarda öldü. Ama mücadele sürdü. Moğol Hanı Gazanhan “Şu Türkmenler ve Karamanlılar olmasa Moğol atları güneşin battığı yere kadar gider” demiştir. Bu mücadeleler uç Türkmenlerini de Moğol katliamından korumuştur. Aynı dönemde Bizans sınırında ise yoğun bir Türkmen nüfusu birikmişti. Yalnız Denizli bölgesinde 200.000 çadır olduğunu coğrafyacı İbn-i Sait yazar. Bu Türkmenler Bizans topraklarına sık sık akınlar yapıyorlar, elde ettikleri esirleri tacirlere satıyorlardı.

Türkmenler Orta Asya’dan getirdikleri halı ve kilim dokuma sanatını burada da sürdürüp dışarıya satıyorlardı. Ayrıca Mısır ve diğer yerlere de kereste ihraç ediyorlardı.

Halicılık sadece bu bölgeye özgü değildi. Osman Bey, Bizans beylerine hediye olarak halılar gönderiyordu.

Bu dönemde kurulan beylikler; Muğla yöresinde Menteşe Beyliği, Antalya bölgesinde Hamit Oğulları, Kütahya yöresinde Germiyan Oğulları, Aydın’da Aydın Oğulları, Saruhan Oğulları, Karesi Oğulları gibi Marmara’da ise Osmanlılardır.

Osmanlı devletinin kurucusu olan Kayılar gelince, Moğolların önünden Anadolu’ya gelen kayılar, Anadolu’da bir süre dolaştıktan sonra güneye indiler. Başlarında Süleyman Şah vardı. 1221 yılında oymağı ile Fırat nehrini geçerken boğuldu. Bu gün Suriye’deki Caber kalesi önünde türbesi vardır. Halen burası Türk toprağı sayılır¹. İki oğlu bir kısım Kayılarla doğuya gitti. Buradan Dünder ve Ertuğrul beylerin idaresindeki diğer grup ise Ankara Karacadağ’a yerleşti. Daha sonra Söğüt’e uç beyi olarak yurt gösterildi. Domaniç kendilerine yaylak olarak verildi.

¹ Süleyman Şah türbesindeki kişinin kim olduğu halen tartışmalıdır.

Moğol hükümdarı Ebu Sait Bahadır Hanın 1335 yılında ölümü üzerine Moğollar arasında şiddetli bir iktidar mücadelesi başladı. Bundan istifade eden Anadolu beylikleri tam bir istiklale kavuştular.1337 yılında bu kitabın konusu olan Boynuyoğunluların da içinde bulunduğu Türkmenler, Elbistan yöresinde Dulkadirli Beyliğini kurdular.

Bu dönem Anadolu'da bolluk ve bereket dönemi olarak anılır. Beylikler dönemi Anadolu da Esnaf ve zanaatkârların kurdukları Ahi adı verilen derneklerin faal olduğu bir dönemdir. Bu derneklerin başlarına Ahi deniyordu. Bunlar silahlı olup gündüz normal işlerinde çalışıyor akşamları da dernek merkezinde toplanıyorlardı. Yerel emniyet gücünü teşkil ediyorlardı. Düzen ve emniyetin sağlanması onların işi idi. Dernek merkezleri zamanın kültür merkezi görevini de görürdü. Bu merkezler aynı zamanda bölgeye gelen yerli yabancı misafirler için misafirhane görevini de görüyordu. Bizim çocukluğumuzda hala faal olan köy odaları bu geleneğin devamıdır. Ahiler önemini kaybedip ortadan kalktıktan sonra köylerde köyün ağası veya ileri gelenleri bu tip oda adı verilen misafir haneleri işletirlerdi. Yolcunun yatma ısınma yeme gibi ihtiyaçlarının yanı sıra hayvanları için ahır ve yem ihtiyacı da karşılanırdı. Bütün bunlar bu günkü nesillere garip gelse de ücretsiz yapıldı.

Türklerde en eski zamanlarda bile yardım duygusu yoğun bir şekilde yaşatılırdı. Bu misafirperverlik ve yardım duygusu yabancıların da hayretler içerisinde kalıp kitaplarına yazdıkları bir konudur. Bizde gelen bir misafire veya yolcuya yemek çıkarma âdeti veya yemek üzerine gelen birisi dini, mevki, milliyetine bakılmaksızın yemeğe davet edilir. Yemezse ayıp sayılır. Bu dini inancımıza ve geleneğimize göre yemeği gören kimsenin o yemekte hakkı olduğu düşüncesi ile ilgilidir.

Anadolu'da beylikler dönemi sürerken Anadolu'daki Moğolların hepsi Müslüman olmuştu. Başlarında Emir Eratna vardı. Orta Anadolu'nun bir kısmında ve Doğu Anadolu'da (1343) bir devlet kurdu. Onun yerine Kadı Burhanettin bir devlet kurdu (1380) Kadı Burhanettin Oğuzların Salur boyuna mensuptur. 1398 yılında Kara Yülük Osman Bey tarafından bu devlete son verildi ve yerine Akkoyunlu devleti kuruldu.

Bu kitabın asıl konusu olan Boynuyoğunlulara gelince Anadolu'nun Moğollarca işgal edilmesi üzerine mücadelelerini sürdürmüşler güneye inip Memluklu topraklarına sığınmışlardı. Eski yurtlarını unutmayan önemli bir kısmı yazları Sivas'ın güney tarafları ve uzun yaylaya çıkıyorlardı. Bunlara Şamlu (Şam Türkmenleri) deniyordu. Bunlar eski Oğuz geleneği Boz ok. Üç ok teşkilatını devam ettiriyorlardı.

Daha kalabalık olan Bozoklar Halep çevresi ve Amik ovasında yaşıyorlardı. Başlıca boyları Beğ - Dili, Bayat, Avşar, Döğerdir, Üç oklarda ise tüm boylara mensup oymaklar görülür. Burada ufak bir açıklama da yapalım. Sayılan oymaklar adı geçen boyun bir kısım oymaklarıdır. Yoksa Oğuzlarda tüm bir boy aynı anda aynı şekilde hareket etmez genelde değişik boylara mensup oymaklar bir araya gelip bir gurup oluştururdu. Böyle yaşamayı tarih boyu sevmişlerdir.

1402 Ankara savaşında Yıldırım Beyazıt'ı yenen Timur geri ülkesine dönerken Anadolu'da Moğol döneminden kalan Kara Tatar olarak bilinen gurubu da alıp götürdü. Timur'un Osmanlıyı yenmesine ve Anadolu'da destek bulmasına rağmen kendi topraklarına katmadan geri dönmesi, üzerinde düşünülmesi gerekli bir konudur.

4. 1500 Tarihinden Günümüze Anadolu'da Boynuyoğunlular

Kara Tatarlardan boşalan yerlerde Moğol istilası ile güneye inen ve Dulkadirli, Akkoyunlu teşekküllerinde bulunan Türkmenler kolayca yurt tuttular. Bu bilhassa Yozgat bölgesinde yoğunlu. Bunlar Boz Ok kolundan olduğu için daha sonra bölgeye de Bozok adı verildi. Bu isim Cumhuriyet döneminde de devam etti. Bu bölge 1515 Turna Dağ Savaşın'da Osmanlının Dulkadirli beyliğine son vermesine kadar bu beyliğin idaresinde kaldı.¹

Halep Türkmenleri gurubu başlıca Beğ Dili, Harbendelu (Harmandalı), Bayat, İnallı, Köpekli Avşarı, Gündüzlü Avşarı gibi büyük topluluklar ile, sayıca daha az olan Karkın, Kızık, Üçacurlu, Kaçılı, Peçenek, Döğler, Kınık, Eymir, Büğdüz, Alayunlu, Bahadırılı Karakoyunlu gibi oymaklardan müteşekkildi. Dulkadirli beyliğinin yıkılması üzerine birçok oymak İran'a gitmiştir.

Bizi esas ilgilendiren kısmı ise Yozgat yöresine ve Sivas civarına yerleşip Yeni İl'i meydana getirenlerdir. Yeni-il'i meydana getiren topluluklar iki koldan oluşur. Bir kol Dulkadirli'ye diğerkolda Halep Türkmenlerine mensuptur.

Halep Türkmenlerine Yaban Eri de denir. Çünkü bu bölgeye yaylağa geliyorlardı, kışlık için güneye Halep taraflarına iniyorlardı. Bu kolda ağırlıklı olarak Beğ-Dili diğerkleri Bayat, Avşar, Bayındır vardır. Harbendelu, Karakoyunlu Dulkadirli Kolu ise Çimeli, Musacalu, Musa hacılı, Boynuyoğunlu, Kürt Mihmatlu, İmanlı Avşarı, Barak, Ağça koyunlu, Tataralılı, Çağıranlı, Elçi,Tecirli, Neccarlıdır.²

1 F. Sümer Oğuzlar s212

2 F. Sümer Oğuzlar s212

Bu il mali bakımdan III. Murat'ın Annesi Nur –Bunu Hatunun (Atik Valide Sultan) Üsküdar'da yaptırdığı Caminin evkafına bağlanmıştır. Onun için bu guruba Üsküdar Türkmen'i de denir.

Fatih Sultan Mehmet'ten sonra başlayan Devlet kadrolarındaki devşirmelerin artış ve yükselişi, 1500 lü yıllarla ve Kanuni dönemi ile kanunlara girip kurumsallaştı. Bu yıllardan itibaren arkası kesilmeyen Türkmen ayaklanmaları başladı. Sebepleri okul kitaplarında dini sebepler mezhep farkları ile izah edilse de esas sebep ekonomik ve siyasidir. Bu konu tartışmaya oldukça açıktır. Şii olsun sünni olsun Türklere devlet kademelerinde yer verilmedi.

O zaman yapılan propagandanın etkisi ile olsa gerek bir yerde Türkmen olduğunu söylersen hemen Alevi' misin derler. Kafalara o kadar kazınmış ki bu gün dahi bu ön yargı devam ediyor. Sünni olduğunu söyleyince şüphe ile yaklaşırlar. Sanki Alevi olmak suçmuş gibi. Bize okul kitaplarında Şii inancında olanlar dışlandı diye izah edilmeye çalışılır. Her şeyi bir kenara bırakıp kanunlara bakarsanız Sünni-Şii ayrımı yapmadan tüm Türklerin dışlandığını görürsünüz. Bunun neticesi ise İran'a yapılan yoğun göçlerdir. Bu gün Doğu ve Güneydoğu bölgelerinde yaşanan sorunların temeli o zaman atıldı.

1500'lü yıllarda Anadolu'da Türkmen kelimesi ile vasıflandırılan başlıca guruplar, Halep Türkmenleri, Boz-Ulus, Dulkadirli ve Bozoktaki oymaklardır. Halep Türkmenlerinin Kanuni devrinde vergi nüfusu 9316 hanedir. Boz-Ulus ise 8013 hanedir. Bozoktaki Türkmen oymakları ise tarımla uğraşmaya başlamıştı.

1500 lü yıllarda göçebe anlamında yürümek filinden türetilen Yörük kelimesi de Halep Türkmenleri içinde kullanılıyordu.

Daha sonra ise Batı Anadolu ve Güneybatı Anadolu'da ki oymakların genel adı olmuştur. Yoksa Yörük adının kavmi bir anlamı yoktur. Yörük denilen guruplarda Oğuz boyundan gelmiştir.

Bu kitabında konusu olan Boynuyoğunluları ele alırsak bu çelişki apaçık ortaya çıkar. Yusuf Hallaçoğlu'nun Anadolu'da Aşiretler Cemaatler Oymaklar isimli 6 ciltlik kaynak esrinde Boynuyoğunlular Maraş yürüğü olarak 121 hane 43 Mücerret (bekar) olarak, Dulkadirli Türkmenleri içinde ise 832 hane 105 mücerret olduğu görülür.¹

Cevdet Türkay'ın kitabında ise Aslanlı Köyü için konargöçer Türkmanı Yörükân taifesinden, Beğ (Beyköyü) için Türkman taifesinden, Büngeşik için Türkman taifesinden, Kılıçlı için Türkmanı Ekrat Yörükân taifesinden diye geçer. Bu bile aynı aşiretin bölüm olarak gösterilmesidir. Boynuyoğunlu için ise konargöçer Türkman Yörükânı Taifesinden diyor. Buradan da anlaşılacağı gibi Yörük adının kavmi bir anlamı yoktur². Daha sonraki dönemde yörük kelimesi Sünni inancına bağlı Türkmenleri ifade için kullanılmıştır. Bugün Anadolu'da görülen Türk, Türkmen ve Yörük köylerinin yan yana olması kafa karışıklığına sebep olmaktadır. Türk köyü denen köyler oraya Selçuklular döneminde veya beylikler döneminde yerleşmiş en eski Türk köyleridir. Bazı yerlerde bunlara "Manav" da denir.

Türkmen Köyleri ise 1600'lü yıllardan sonra batı Anadolu, Orta Anadolu ve Marmara'ya yerleşmiş Bozulus ile Halep Türkmenleri ve Yeni İl'e mensup oymaklar tarafından meydana getirilmiş köylerdir³.

¹ Yusuf Hallaçoğlu Anadolu'da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar

² Cevdet Türkay Oymaklar Aşiretler Cemaatler

³ Cevdet Türkay Oymaklar Aşiretler Cemaatler

Çepni, 24 Oğuz boyundan birisidir. Üç oklardan Günhan oğullarına bağlıdır. Karadeniz bölgesini Türkleştiren Oğuz boyudur. Kanuni döneminde tüm askeri hizmetlerden dışlandılar. Sebep ise İran ile olan münasebetlerde bazı Çepni kollarının İran saflarına katılmasıdır.

Tahtacı, Moğol istilası ile Anadolu ya gelen Türkmenlerin bir kısmı kendi zanaat ve mesleklerini yapacak ortam bulamayınca ormanlık yerlerde Yurt tuttular. Bunlara ağaç eri denir. Yıllar sonra bunların torunları da ağaç işleri ile uğraştı. Bunlara “Tahtacı” denir.

Kızılbaş: Safevi Kaynaklarında; Safevi devletini kuran, kuruluş yıllarında devlet hizmetine giren Türk oymaklarına deniyor. Onlar imtiyazlı bir topluluktu. Kızılbaş adı onlar için övünç meselesi idi. Devletlerine Devlet-i Kızılbaş, Şahlarına Padişahı Kızılbaş, İran’a da Ülkeyi Kızılbaş diyorlardı. Osmanlının aksine Türk olmaktan gurur duyuyorlardı. Osmanlı Devleti Tımar, Kapıkulu ve Devşirme sistemine dayanır. Devletin kadroları bunlardan teşekkül eder. Türkler ve Türkmenler devletten Fatih’ten sonra dışlanmaya başlamıştı. Kanuni döneminde bu iş yasal hale getirildi. Büyük çoğunluğu Türk olmayan devlet ricali Türklere ve Türkmenlere Etrak-ı bi-idrak (akılsız Türk) diyorlardı. Aynı dönemde İran da ise kolayca askeri hizmetlere giriyorlar, devlette en üst makamlar dâhil olmak üzere tüm kadroların kapıları kendilerine açılıyordu.

Fakat o dönemdeki isyanların ve İran’a göçlerin sebebi mezhep farkından ziyade ekonomik ve sosyal sebeplerle olduğu anlaşılır. Bugün Hristiyan dünyasına ekmeğini kazanmaya gidenler neden gidiyorlar, bir düşünmek lazım. O dönemde İran’a gidenler, aynı dili konuştukları ve aynı dini paylaştıkları soydaşlarının yanına gidiyorlardı. O dönemde siyasi sebeplerle yapılan bu uydurmalar asılsızdır.

Anadolu'ya gelen Oğuzlara mensup aşiretlerin isyanlarını önlemek için bilhassa Kanuni döneminden itibaren aşiretler, Cemaat veya Kethüdalıklara bölünmüştür. Başlarına da Bey veya Kethüda denen kimseler getirilerek tesirleri kırılmıştır. Kethüdalara 1700'lü yıllarda Voyvoda'da deniyordu. Uygulamada bununla da yetinilmemiş, farklı boylara mensup cemaatler bir araya getirilip federasyonlar meydana getirilmiştir. Örnekler ise Boz-Ulus Türkmenleri, Dulkadirli Türkmenleri, Yeni-İl Türkmenleri, At Çekenler, İzzettinli Taifesi vb. sıralanabilir.

Kanuninin Nahçıvan seferinden sonra 1548 yılında çıkarılan bir kanunla 20.000 akçelik ve daha fazla geliri olan yerlerin kapı kullarına verilmesi kanun haline getirildi. Türk sipahilerin yükselme olanağı ortadan kalktı. En küçük askeri vazifeler için bile Kullar ve onların oğulları tercih ediliyordu¹. Burada askeri görevler deyip duruyoruz ona da biraz açıklık getirelim. Askeri sınıf denince Osmanlıda bu günkü askerlik olduğu gibi dönemin tüm memuriyet idari kadroları askeri sınıf olarak anılır. Sancak beyleri, valiler ve vezirler askerlikten gelmese de paşa unvanı taşır.

Bu dönemde devşirmelerin devlet idaresine tam olarak hâkim olmaları ile Türk beylerin ve sipahilerin dirliklerin ellerinden alınması, yasakçı adı ile çok sayıda yeniçerinin bölgeye gönderilmesi isyanları ve Aceme (İran, Azerbaycan) göçleri başlattı. Daha sonra Kanuni'nin oğulları arasında başlayan taht kavgasında her iki taraf da Türkmenleri yanına almak istedi ve asker topladı. Mücadeleyi kazanan Selim, Türkmenlere verdiği sözlerden caydı. Beyazıt ise yanında çok sayıda Türkmen'le Acem'e gitti. Bu gidenlerin bir kısmı daha sonra tekrar akrabaların yanına geri döndü. Bölgemizde sözlü anlatımda anlatılan "Yozgat taraflarına Azerbaycan'dan geldik." ifadelerinin

¹ Faruk Sümer Oğuzlar s.202 (Mühimme Defteri 1X,s130)

kaynaklarından biriside bu göçler olabilir¹. Aceme İkinci göç dalgasının ise, 1690- 1700 yılları arasında yapılan Beğ-Dili ve Yeni-İl'deki Türkmen oymaklarının bu günkü Kuzey Suriye'ye iskânları sırasında, Beğ-Dili Boy Beyi Firuz Beyle Acem'e göçünün olduğunu biliyoruz. Yoksa Halep Türkmenlerine ait bir obanın orada ne işi var.

Pekmezlinin Halep Türkmenleri gurubundan Gündüzlü Avşarlarının bir obası olduğu bilinmektedir. Katip Çelebinin Cihannüma isimli eserinden ise Ördeklerin 1650'li yıllarda Halep'ten göçen Halep Türkmenlerinden olduğu belirtilmektedir. İspirililerin ise 1735 yılında Tebriz eyaletinin Germurt'a tabii İspir karyesi ahalisinin 170 hane olarak Kızılbaş Zulmünden kaçıp geldikleri kayıtlıdır.² Geliş sebebinin mezhep farkı olduğu açıktır. Önceden orada olsalar aynı mezhepten olmaları gerekir. Neden oraya geldiler sorusunun cevabı ise o bölgeye önceden gelmiş olan akrabaları orada bulunması idi. Aradan çok uzun süre geçmemişti ve soy boy bağlantıları hala oldukça güçlü idi.

Genç olan Türklere medreseden başka gidecek yer kalmıyorlardı. Mezun olup iş bulamayınca memurlar ve yeniçerilerle mücadeleye başlıyorlardı. Köylüler ise ağır vergiler altında eziliyor. Sık ve uzun savaşlar nedeni ile gelen fazladan vergiler ise ödenemez hale geliyor. Toprağını bırakıp yerlerini terk ediyorlardı. Bunu kanun gücü ile önlemek istediler ise de "Çift Bozan" denen bu guruplar ya şehirlere gidiyorlar ya beylerin kapı kulları oluyorlardı. Bunu da yapamayanlar eşkıyalığa başlıyordu. Bunlara da Levent veya Sarıca deniyordu. Bu dönemde Celali İsyanları denen isyan fırtınaları geldi. İsyanların sebeplerini bulmak yerine asıp kesip yok etmek çözüm oldu.

¹ Faruk Sümer, Oğuzlar s.202

² Yusuf Hallaç oğlu 18.yy Osmanlı İmparatorluğunun İskan Siyaseti ve Aşiretlerin İskanı s.108 (Mad.no 9956 s128)

Bu dönemin neticesi olarak kıyı bölgeler hariç çok sayıda köy boşaldı. En fazla tahribat Sivas'tan Kütahya'ya ve Afyon'a kadar olan bölgelerde etkili oldu.

Büngeşik'te Aydınbeli denen yerde bulunan mezarlık bir delil olmasa da, mezarlar duruş şekli itibari ile Müslüman mezarıdır. Taşlarında her hangi bir yazı ve işaret olmayan bu mezarlar bu dönemden kalmış olmalı. Mezar köylüler tarafından Yörük Mezarı olarak bilinir. Bu mezarlık bizler o bölgeye yerleşmeden önce kurulmuştu. Bizler de kullanmaya devam ettik.

1650'li yıllarda devlet tarafından boşalan bu köylerin tekrar iskân edilip vergi gelirlerini artırmak için, şen ve abadan etmek adı ile yeniden iskân faaliyetlerine başlandı. İşte biz Boynuyoğunlular da bu dönemde Karahisar-ı Sahip(Emirdağ)'e iskân edildik. Bu şen ve abadan etmek için yapılan iskanlara Aydın, Balıkesir, Afyon (Karahisar-ı Sahip) Isparta ve Denizli illerine Danişmentli Türkmenleri ve Boz-Ulus yerleştirildi. Aynı dönemde Kuzey Suriye'deki Arap aşiretlerinin yağmalarını önlemek ve asi Türkmen oymaklarını cezalandırmak için, Halep Türkmenleri ve Yeni-İl'e bağlı tüm Beğ-Dili obaları ve Boz-Ulusun yerleştirilmemiş olan kısımları Akça Kale ile Rakka arasına yerleştirildi. Bir kısım obalarda Urfa bölgesinde Colab ırmağı boylarına yerleştirildi. Bu oymaklar bir taraftan Arapların baskısı ve çetin ve alışık olmadıkları doğa şartları ile diğer taraftan da devletin baskısı ile uğraştılar. Anadolu'ya kaçtılar ise de tekrar zorla eski yerlerine gönderildiler. Kaçmamaları için tedbirler alındı. Bu uğraşlar aşiretleri perişan ettiği gibi İran'a büyük bir göçüde tetikledi. Osmanlı padişahları ve devşirme devlet adamları, devletin asıl dayanağının ve kurucularının ne olduğunun farkında değillerdi.

Son dönemlerde Abdülhamit döneminde teorik veya romantik olarak konu biraz anlaşılır gibi olduysa da pratik hayatta pek bir etkisi olmadı.

Abdulhamit'in Karakeçili aşiretini Alman Kralına akrabalarım diye takdim etmesi ve bir muhafız alayı kurması bir şeyi değıştirmedir. Osmanlının son dönemlerinde aydınlar işin farkına varıp devletin dayanağının Türkler olduğunun farkına varmıştı. Milliyetçilik duyguları geliştirilerek 1900 'lü yıllarda devletin dayanak noktasını teşkil eden Türkler için tedbirler alınmak istenmişse de sürekli harp durumları nedeni ile artık çok geç kalınmıştı. Devlet dağılmaktan kurtulamadı.

Konuyu çok iyi kavramış olan Atatürk Türkiye Cumhuriyetini kurarken devletin asıl dayanağının Türkler olduğunun bilinci ile yaptığı reformlarla bizi Etrak-ı bi idrak Türk (Akılsız Türk) seviyesinden "Köylü milletin efendisidir" seviyesine çıkardı. Ama bu efendilerin ne tahsili ne mecali efendiliğe yetmiyordu, onun için öncelikle eğitim işine el attı neticeleri ancak 1950 ler de alınmaya başladı.

1700'lü yıllarda Hristiyan azınlıklar şehirlerde çok az iken yani yüzde birkaç ile belirtilirken yapılan dış göçlerle güçlendirildi. Osmanlıda bunu teşvik etti. Azınlıklar kilise ve dış kaynaklarca eğitilirken, bizde ne oluyordu. Cezayir, Tunus, Libya gibi yerler için Anadolu'nun gençleri gönderiliyordu. Yemen ise bir kıyma makinesi gibi gençlerimizi yok ediyordu. Yemen Türküleri hala dinledikçe tüm halkımızın gözlerini yaşartır. "Bitti yiğit gitti Girit" deyiş i hala kullanılır. Salgın hastalıklar Anadolu'yu kırıp geçiriyordu. Devletin durumu düzeltecek ne isteğ i nede gücü vardı. Askeri okullar Rumilinde Edirne ve Manastır'da olmak üzere iki, Şam ve Bağdat'ta olmak üzere dört adetti. Anadolu'da hiç yoktu. Benim Köyüm olan Bünyeşik'e (Çatmapınar) Osmanlı dönemi dâhil 1950'lere kadar devlet vergi almak ve asker almak dışında değmedi. Ondan sonrada köye içme suyu için boru verdi onu da köylüler döşedi. Bir gölet yaptılar suyunu kestiler. Bu gün utanç abidesi olarak duruyor.

1980'lerden sonra su, yol, elektrik, telefon geldi, aksiliğe bakın ki tıpkı Osmanlı'da olduğu gibi bunları kullanacak köyde kimse kalmadı. Anlayacağınız yeni nesil bizlerde çift bozan olduk. Ama farkında değiliz. Yeri gelmişken çift bozanı açıklayalım. Osmanlı döneminde bir köylü işini bırakıp istediği yere gidemezdi. Bir yolunu bulup gider. Yerleşip deftere kayıt olup vergisini verir ve on yılını doldurmuşsa ona dokunulmazdı. Yani eski yerine döndürülmezdi. Ama adına "Çift Bozan Resmi" denen bir ceza ödemek zorunda idi. On yıldan önce yakalanırsa zorla eski yerine döndürölüp Çift Bozan Resmi alınırdı.

Hayvancılıkla geçinen konargöçerlerden alınan vergilere gelince; hayvan vergisi, kuzulu koyun kuzusu ile ve de keçi oğlağı ile sayılıp vergi alınırdı. Sayı üç yüzü bulunca beş akçe ağıl resmi alınırdı. Bazı bölgelerde sürüler iyi, orta, zayıf diye adlandırılıp vergisi ona göre idi, ortalama ise beş akçe civarıydı. Konargöçer ahalî dağdan veya ormandan bir çiftlik yer (80 dönüm civarı) açar ihya edip işlerse çiftlik vergisini diğerlerine göre daha az öder(yerleşmeyi teşvik), vergi miktarları ve çiftlik ölçüleri bölgelere göre değişirdi. Bunlar bir yer fethedildiğinde ya eski sistem aynen yürürlükte kalır veya kanunname ile yeniden tespit edilirdi. Onun için burada kesin miktarlar vermiyorum. Büyük iskânlarda iskân edilme fermanı ile vergiler ve diğer yerleşme kanunları her ilin defterine kayıt edilirdi.

Boynuyoğunlular

Bizim mensubu olduğumuz Boynuyoğunlular, Yusuf Hallaçoğlu'nun hazırladığı altı ciltlik Anadolu da Aşiretler Cemaatler Oymaklar (1453-1650) isimli kaynak eserinde, Boynuyoğunluları Çavundur (Çavuldur) boyuna bağlı gösterir¹. Soy boy bağlantıları için yazılmış en önemli eserdir. Osmanlı kaynaklarında adı Çavundur olarak, diğer bir çok kaynakta ise

¹ Yusuf Hallaçoğlu Anadolu'da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar

Çavuldur olarak geçer. Boyun Orta Asya’da kalan kısımları ise Çuvaldar ve benzeri adlarla devam eder. Bu gün Türkmənistan’da bu isimde çok sayıda yer vardır. Danişment namede, Anadolu’nun fethinde ve Malazgirt savaşında Çavuldur Çaka isimli bir beyden bahis edilir. Zahiri Nişaburi’nin Selçuklu tarihinde ise Emir Çaka’dan bahis edilir. Bize Anadolu’nun kapısını açan Malazgirt savaşında Alp Aslan’ın komutanları arasında Artuk, Mengücek, Danişment Gazi ve Emir Çaka’da vardır. Çaka bey Maraş ve Sarız’ı fetih etmiştir.

Bu kayıtlara göre. Çavundur boyuna mensup Çaka adlı bir beyin olduğu ve Anadolu’nun fethinde önemli rolü olduğunu söyleyebiliriz. Bizimde Anadolu’ya gelişimizde boy beyimizdir. Çavundur boyunun Oğuz Han’ın oğullarından üç oklara mensup Gökhan’ın soyundan geldikleri kabul edilir. Kelime olarak anlamı ise ünlü, şöhretli, namuslu demektir. Reşid-Eddin’in listesine göre Ongunu Sungur kuşudur (Akdoğan). Yazıcıoğlu’nda da böyledir. Ebul Gazi Bahadır Han’a göre de Anka kuşudur (Devlet Kuşu – Buğdayık). Damgasına gelince dört tarihçide farklı veriyor, zamanla değiştiği de düşünülebilir. Bunlar Oğuz boyunu gösteren listede var.

Çaka bey Malazgirt savaşından sonra diğer beyler gibi fetihlere girişti. Fakat Bizanslılarla yapılan bir savaşta esir düştü. İstanbul’a götürüldü. İstanbul’a esir götürülen Çakabey İmparator Botaniates’in dikkatini çekip saraya alındı. Serbestçe hareket etmesine izin verildi. Yunanca öğrendi. Birçok bilgi ve tecrübe öğrendi Bizans donanmasını çok yakından inceleyip denizciliği öğrendi. 1081 Yılında Aleksi Komen Bizans tahtına geçince serbest kaldı¹.

1 F. Sümer Oğuzlar

Serbest kalınca Selçuklulardan ayrı hareket etti. Boyunun başına geçip İzmir'in fethine girişti. İzmir'de bir tersane kurup donanma inşasına başladı ve (kırk parçalık) bir donanma inşa ettirdi. İzmir'den kuzeye doğru fetihlere başladı. 1081 yılı, Türk Deniz Kuvvetlerinin kuruluş yıl dönümü olarak kabul edilir ve kutlanır.

Çaka Bey, 1089 yılında Midilli, 1090 yılında Sakız adasını fetih etti. 19 Mayıs 1090'da İzmir Karaburun açıklarında Bizans Donanması ile savaşa tutuştu. Bu Türk tarihinde yapılan ilk deniz savaşımızdır ve Çaka Bey'de İlk Türk Amiralidir. Yaptığı ustaca manevralarla Bizans Donanmasını yendi ve tarihimizde ilk deniz zaferimizi kazandı. Denizci askerlerimizin taşıdığı elbiselerindeki üç çizgiden birincisi bu günün işareti ve anısıdır.

Egedeki fetihler devam ederken Selçuklular da İznik'i alıp kendilerine başkent yapmışlardı. Çaka beyin damadı olan 1. Kılıçaslan ile buluştukları yemekte Bizans'ın çevirdiği entrikalar sonucu öldürüldü. Tarihimizde sıkça olan bu entrikaları her seferinde de inanıp uymuşuz. Bu durum günümüzde de böyle. Diğer Türk Devletleri ile olan ilişkilerimize biraz dikkatli bakarsak görürüz.

Kuruluşundan 14 yıl sonra beylik yıkıldı ve başlayan haçlı seferleri ile bölge tekrar Bizans'ın eline geçti. İzmir daha sonra 1402 yılında Timur tarafından geri alınabildi. Bu olaydan sonra Selçuklularla Çavundur boyunun arası açılmış olmalı.

Başlayan Haçlı Seferleri ile Batı Anadolu'dan geriye çekilince belge bulamasam da Danişmentli bölgesine çekildikleri kuvvetli ihtimaldir. 1178 yılında II. Kılıç Aslan'ın Danişmentli Beyliğine son vermesi ile Selçuklu Devletine katılmış oldular.

1243 Köse Dağ Savaşı'nda Selçukluların Moğollara yenilmesi ile başlayan dönemde yerleşik düzene geçmiş olan halk önderlikten ve teşkilattan yoksun oldukları için direniş gösteremedi Türkmenler ise boy teşkilatlarını devam ettiriyorlardı. Yani teşkilatlı idiler ve tam yerleşik olmadıkları için hareketli idiler. Kolayca organize olup direnişe geçtiler.

Moğol Hükümdarı Hülagu, Anadolu'daki Türkmenlerin tenkil (uzaklaştırma) edilmesi emrini verdi. Anadolu'da büyük bir kıyım başladı. 40.000 çadırılık bir Türkmen gurubu Güneye inip Memluklu topraklarına sığındı kendilerine Gazze'den Antakya ve Sis'e kadar olan Haçlılardan alınan yerlerde yurt gösterildi. Bu dönem, Suriye'de Türkmen nüfusun en yüksek olduğu dönemdir.

1277 yılında Memluk Sultanı Baybars, Selçukluların çağrısı üzerine Anadolu'ya geldi. Ordusunda Türkmenlerde vardı. Moğolları Elbistan ovasında ağır bir yenilgiye uğrattı. Selçuklu idaresini elinde tutan devşirmelerin işbirliği yapmayıp kaçmaları üzerine geri ülkesine döndü. Bunun üzerine Moğol Hanı Abaka, Elbistan Savaşı'nın intikamını almak için büyük bir ordu ile Anadolu'ya girdi ve büyük bir katliam yaptı. Memluk kaynakları öldürülen insan sayısının 200.000 kişi olduğunu yazar. Anadolu'ya işgal kuvveti olarak gönderilen Moğollar Tokat, Amasya, Çorum, Kırşehir, Kayseri ve Sivas bölgelerine yerleşmişti. 1337 yılında bunların idaresini Emir Eretna ele geçirmişti. 1380 yılında ise bölge Kadı Burhanettin'in eline geçti. 1398 yılına gelindiğinde bölge Kara Yülük Osman'la Ak Koyunlulara geçti. 1402 yılında ise Ankara savaşını kazanan Timur Han dönüştü Bölgedeki Kara Tatar olarak bilinen Moğol Kalıntılarını (40 000 çadır) toplayıp geri götürdü ve bölge boşalmış oldu.

Memluk topraklarına yerleşmiş olan Türkmenler ki Halep Türkmenleri olarak anılırlar, yazları Sivas'a kadar olan bölgelere çıkar, kışları Halep taraflarına kışlağa çekilirlerdi.

1337 yılında Moğollar arasında çıkan kargaşadan yararlanıp Elbistan'da Dulkadirli Beyliğini kurdular. Timur'un Kara Tatarları götürmesi üzerine kolayca bu bölgelerde yurt tuttular. Yerleşim bilhassa Yozgat bölgesine ve Yeni-İl (Sivas)'a oldu. Dulkadirliye mensup olan kollar içinde Boynuyoğunlular da vardı. Bu bölgeye bu dönemde yerleşenlerin çoğunluğu Bozok Koluna mensup olduğu için bölgeye Bozok ismi verildi.

Bu bölge 1512 yılındaki Turna dağ savaşı ile Osmanlı idaresine tabii oldu. Biz Boynuyoğunluların Yozgat yöresine yerleşmemiz 1402'den sonradır. Yusuf Hallaçoğlu'nun Anadolu'da Cemaatler, Oymaklar, Aşiretler (1453-1650) isimli eserinde Boynuyoğunluların Osmanlı arşivlerine göre nüfusları yerleri açıkça tespit edilebilir. Bu aynı zamanda o dönemdeki nüfusumuzu da verir. Maraş Yörükleri içinde 121 hane ve 43 mücerret, Dulkadirli Türkmenleri içinde 832 hane ve 105 mücerret olarak görülür.

Burada biz Yörük müyüz Türkmen mi sorusu ortaya çıkabilir. Cevdet Türkey'in kitabına bakıldığında, bazı köylerimiz için Türkman, bazıları için de Yörük-ü Türkman tariflerinin yapıldığını ve nerden geldiğini görürsünüz. Buna dayanarak bir nüfus sayımı yapılabilir. Toplam hane sayısı 953tür, ortalama olarak hane sayısını beş ile çarparsak, sayı 4765 çıkar. Buna mücerret (bekar) toplamı olan 148'i de ilave ederseniz toplam sayıyı 4913 bulursunuz. Buda o dönemki nüfusumuz olur. Bu gün Boynuyoğunluların isimlerini veya bağlı oldukları boyu izah ederken değişik zorlama yazılar yazılıyor. İşin doğrusu budur. Burada yazılanlar Osmanlı arşiv kayıtlarında mevcuttur. Günümüzde Boynuyoğunlu köylerinde diğer boylara bağlı olanlarda bulunmaktadır. Bunlardan benim aile isminden tespit edebildiğim Avşar (Gündüzlü, Köpekli) ve Beğ-Dili dir.

Diğer boylardan olanlarda olabilir ama çoğunluk Boynuyoğunlu olduğu için Osmanlı Arşiv kayıtlarında bu köyler Boynuyoğunlu köyleri olarak geçiyor. Veya ilk iskan edilenler Boynuyoğunlu diğerleri sonradan onların yanına iskan edilenler olabilir.

Halep Türkmen'i meselesine gelince yukarıda anlatılanlara ilave olarak, Dosya 1614 Gömlek No:40 Fon Kodu Hat olan belgede ise "Kılıçlıya imam ataması yapılırken, Hanbarçınlı Kazasının Boynuyoğunlu Karyesinde, Yeni-İl Maa Türkman-ı Haleb Mukattası Aşairinden, Boynuyoğunlu Aşireti Derununda, Kılıçlı denilen yerde bulunan caminin hitabet cihetinin Mehmet Bin Mustafa Halifeye tevcihi" denmektedir. Buradan da Boynuyoğunluların Halep Türkmenlerinden olduğu Yeni- İl (Sivas) tarafından (en az bir kısmı) geldiği de söylenebilir. Burada bulunan Türkmenler bir ara mali bakımdan III. Muradın annesi Nur-Banu'nun Üsküdar'da yaptırdığı caminin evkafına bağlandı. O dönemde isimleri Üsküdar Türkmenleri olarak da geçer. Mukatta ise kaba olarak vergilerin özel şahıslara devredilip toplatılmasıdır.

Halep Türkmenleri, Boz-Ulus, Yeni-İl mali bakımdan hanedana bağlanmışlardır¹. Yani Has Raiyet'tirler. 1845 yılındaki nüfus vukuat defterinde geçen "Haremeyn-i Muhteremine Merbut" ifadesi, gelirlerinin Sürre akçesine dâhil olduğunu gösterir. Bu sürre akçesine dâhil olan aşiretlere Haremeyn Uş-Şerifeyn Aşiretleri denmesin sebebi de budur².

Sürre akçesine gelince; bu Osmanlı devletinin Hicaz (Mekke, Medine) Bölgesinin ve bazı Arap emirlerinin ihtiyaçlarını karşılamak için gösterişli merasim ile gönderilen para ve hediyelerdir.

¹ F. Sümer Oğuzlar s.192

² F. Sümer Oğuzlar s. 246

Yine Yusuf Hallaçoğlu'nun aynı eserinde yapılacak bir tarama sonucu Tablo-2'deki nüfus sayıları ortaya çıkar. Burada Boynuyoğunluların yaylakları kışlakları ayrı ayrı verilmektedir. Aynı il içinde çok sayıda olması ise onların o ilin değişik köylerinde oturduğunu gösterir ama ben buraya kısa tutmak açısından detayları vermedim. Meraklısı kitapları temin edip inceleyebilir. Daha eski tarihli kayıtlar maalesef yoktur. Herhangi bir sebeple bu güne ulaşmamıştır. Yoksa o dönemde kayıtlar tutuluyordu ama bize bir faydası olmazdı. Bizim Osmanlı idaresine girmemiz 1512 yılında yapılan Turnadağ Savaşı'ndan sonradır. Onun için mevcut kayıtlar Boynuyoğunlular için yeterlidir. İkinci bir çıkarım yapıldığında ise; nüfusun 1500'lü yıllarda Maraş yöresinde ve 1600'lü yıllarda ise Sivas yöresinde yoğunlaştığı görülür. Zaten Bozok ve Maraş, Zül-Kadiriye olarak geçer. Bunlardan daha eski detaylı kayıtlar da arşivlerde bulunabilir ancak ben ulaşamadım.

Cemaatin Adı	Boy	Hane- Bekar-Mücered	Yeri	Yılı
Maraş Yörüğü	Çavundur	22/0	Maraş	1532
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	47/3	Maraş	1532
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	47/1	Yozgat	1529
Maraş Yörüğü	Çavundur	7/1	Elbistan	Kanuni Dönemi
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	71/0	Sivas	1641
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	99/0	Sivas	1641
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	49/0	Sivas	1641
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	62/0	Sivas	Tarihsiz
Maraş Yörüğü	Çavundur	39/32	Maraş	1563
Maraş Yörüğü	Çavundur	39/1	Maraş	1563
Maraş Yörüğü	Çavundur	22/3	Maraş	1532
Maraş Yörüğü	Çavundur	6/0	Asab-ı Kef Hizmetkarı	1532
Maraş Yörüğü	Çavundur	16/5	Asab-ı Kef Hizmetkarı	1563
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	50/0	Sivas	Tarihsiz
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	68/0	Sivas	Tarihsiz
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	47/28	Sivas	1583
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	2/1	Sivas	1583
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	42/25	Sivas	1583
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	57/0	Sivas	1630
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	64/8	Sivas	1639
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	75/2	Sivas	1630
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	37/0	Sivas	1630
Dulkadirli Türkmeni	Çavundur	2/1	Sivas	1630

Tablo-2

Çıkarılacak başka bir sonuç ise, tarihimizde Dulkadirli Beyliğinin kuruluşunda bulunduğumuz ve değişik kaynaklarda adımızın tarih sırasına göre; Halep Türkmenleri, Dulkadirli Türkmenleri, yer yer Maraş Yörüğü ve Üsküdar Türkmen'i olarak da geçmesidir. Bütün bunları burada izah etmeye çalıştım. Boynuyoğunlular Çavundur Boyuna bağlıdır. Bulundukları yere ve pozisyona göre de isimleri değişmektedir.

İkinci olarak da aslında Türkmen ve Yörüğün farklı olmadığı, farkın Osmanlı tarafından verilen görev gereği olduğu ortaya çıkar. Yarı yerleşik düzene geçip konargöçer olanlar Türkmen, geçmeyenlerin (Sünni) Yörük olarak adlandırıldığı görülür. Yoksa Boynuyoğunluların yarısı Türkmen yarısı Yörük olarak adlandırılmaz. Bizde en çok tartışılan şeylerin başında biz Türkmen miyiz Yörükümüyz? gelir. Bu konuyu bir miktar açıklanmaya çalıştım. Ama konuya daha fazla açıklık getirmek amacıyla biraz daha açalım. Bu gün Oğuz Boyu dediğimiz yüce Türk çınarının bir dalıdır. Üzerinde anlaşılmış olan şekli ile Oğuzlar yirmi dört boya ayrılır. Bunların içinde Yörük diye bir kavram yok. Bu gün aynı Oğuz Boyunun yaşadığı Azerbaycan ve diğer ülkelerde böyle bir kavram yok. Anadolu'da Selçuklu döneminde de böyle bir kavram yok. Osmanlı Devletinin başlangıcında da böyle bir kavram yoktur. Öyle ise Yörük nereden çıktı. Bence iki etken var. Birinci etken bilindiği gibi Oğuz Boyu göçebe bir boydu ve en azından konargöçer bir yaşamı vardı. Tarih sahnesinde öne çıkmadan önce yaşadığı Mankışlak bölgesinde yerleşik şehirleri vardı. Kendi ihtiyaçları kadar tarım ile de uğraşırlardı. Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti dönemlerinde yerleşik düzene geçmeler başlayınca göçebe yaşantısı bitmeye başladı. Bu işlem uzunca bir süre devam etti. Önceleri bu konargöçer yaşam tarzı yerleşik düzendeki ahalinin et ve süt ürünleri, yün, tiftik ve diğer hayvansal ürün ihtiyacını karşılıyordu, onun için teşvik bile görüldüğü söylenebilir. Daha

sonraları ise devlet bir taraftan halkı yerleşik düzene geçmeye zorluyor ve teşvik ediyor, diğer taraftan ise Anadolu'da çıkan isyanlar sonucu boşalan bölgeleri tekrar iskân etmek ve vergi gelirlerini de artırmak istiyordu. Konargöçerlerin ve Yörüklerin, bu gidip gelmeler esnasında da yerleşik halkın da şikâyetlerini önlemek için mecburi iskân siyasetine başvuruldu.

Yörük mekânsızdı yani sabit bir yeri yoktu. Yaylağı ve kışlağı bölge olarak vardı. Yaylak da aleyçik, kara çadır veya **topak** evde yaşırdı. Kışlakda, aleyçikde veya kara çadırda yaşarsa mesele yok, kışlakda dam altına yani eve geçerse ne oluyor? Bu durumda konargöçer oluyor. Bunun böyle olması için Yörük Kanunnamesine göre konduğu ve ev sahibi olduğu yere yazılması ve on yıl geçmesi gerekiyordu.

Ondan sonra ne deniyor? İşte o zaman Türkmen deniyor. Yavuz Sultan Selim zamanından sonra Türkmen kelimesi daha çok alevi inancında olan Türkmenleri aşağılamak için negatif anlamlar yüklenip psikolojik savaş unsuru olarak kullanıldı. Yerleşik düzene geçen konargöçerler kendilerini bu propagandanın etkisi ile yerleşik olsalar da Yörük olarak adlandırmaya devam ettiler. Yörüklerin isimleri ise bulundukları yöre ile söylenir. İçel yörükleri, Alaiye Yörükleri, Eğridir Yörükleri, Maraş Yörükleri, Tanrıdağı Yörükleri ve Kocacık Yörükleri gibi. Osmanlı ordusunda genelde geri hizmetlerde kullanıldılar.

Hal bu ki Türkmen'in esas anlamı Müslüman Oğuz demektir. Bu biz Boynuyoğunlu'lar içinde geçerli. Bizler bin beş yüzlü yıllarda da sünni inancında idik, bu günde böyle. Yörüklerde Oğuz Türklerinden olduklarına göre, hangi Oğuz boyundandırılar? Bence her boydan olabilirler. Bu etnik bir kavram değil bir yaşam şeklidir. 1608 tarihli Yörük Kanunnamesine göre Yörük taifesi konargöçer halktır. Belli yerlerde sancağa bağlılıkları yoktur. Ağaları Subaşılarıdır. Yörük tımar toprağından ve kendi baltası ile dağdan ve düzden açtıkları çiftlikten 12 akçe, yarım çiftlikten ise

6 akçe vergi verirdi. Yer ahalinin ise onun defterine göre vergi verirdi. İyi yerden 70-80 dönüm, orta yerden 100 dönüm ve az verimli yerden 130-150 dönüm bir çiftlik kabul edilirdi. Bir dönüm ise orta adımlarla eni boyu kırk adım olan arazi bir dönüm olurdu. Yakın zamana kadar kullanılan bir tarla veya arazi ölçüsü olan dönüm de buradan gelir. Çiftliğin ana prensibi ise bir çift öküz ile işlenebilecek yer demektir.

Yörük tımar toprağında tarım yaparsa o köy toprağından otlak vergisi alınmazdı. Koyun vergisi ise sayım esnasında olan mevcuttan alınırdı. Kışlak ve yaylak hakkı alınır, Tütün Vergisi alınmazdı. Yörük kadınlarından Gerdek Vergisi alınmaz, bir yerde oturan yerli ahaliden ise Gerdek Vergisi alınırdı.

Üçüncü olarak bu gün bizim köylere adını veren Boynuyoğunlular, Dulkadirli Türkmenleri içinde azınlıktır. Dulkadirli'deki esas ağırlık Bayat, Avşar, Beğ-Dili boylarındadır. Fakat Karahisar-ı Sahip (Emirdağ) bölgesine iskân edilirken çoğunlukla Boynuyoğunlular getirilmiş diğer boylardan daha az getirilmiştir. Buraya geldikten sonra ise köylere dağıtılırken aileler bile parçalanıp değişik köylere yerleştirilmiştir. Bu işte de başarılı olmuştur. Bu gün aramızdan dedesinin dedesini söyleyebilen kaç kişi çıkar? Buna örnek vermek gerekirse Büngeşik ve Kadıkuyusu'na İspirli olan üç kardeş ayrı ayrı yerleştirilmiştir. Kadıkuyusu'nda Böcüler Büngeşik'te ise Karaböcükler aynı ailedendir ve iskânda bölünmüştür. Birçoğu bunu bilmez, benim bilmediğim daha çok sayıda aile olmalı. Aslında o boydan olmuş bu boydan olmuş önemli değil biz bin yıldır beraber hareket ediyoruz.

Hepimiz Oğuz Türküyüz, amca çocuklarıyız zaten, tarihte Oğuzların tüm boyları beraber hareket etmez, değişik boyların bölümleri bir araya gelip öyle hareket ederdi. Ki Dulkadirli beyliğinde de öyle olmuştur. Mesela Bayat boyunun Bir kısmı bizimle iken başka bir kısmı Kayılarla beraber hareket edip

Osmanlıların kuruluşunda bulundular. Boynuyoğunluların bağlı olduğu Çavundur Boyu ise Anadolu'ya gelirken büyük kısmı Mankışlak'ta kaldı. Onun için Anadolu da Avşar, Kayı ve diğer birçok boya göre azdırlar. Belki de orada da nüfusumuz azdı.

Buraya kadar olanı özetlersek; Malazgirt savaşında bulunduk, başımızda Çaka Bey vardı. Maraş'ın fethinde bulunduk ve İzmir'i alıp Çaka Beyliğini kurduk. Tarihte ilk denizci Türkler olduk, bunlar belgeleriyle mevcuttur. Haçlı seferlerinden sonra kuvvetli ihtimaldir ki Danişmentlilerle beraber hareket ettik. Moğol istilasını ile güneye çekilip Maraş ve Halep civarına gittik. Dulkadirli Beyliği'nin bünyesinde bulunduk.

Timur'un Ankara Savaşı sonrası Karatatarları götürüp Yozgat Bölgesini boşaltmasından sonra Kuzeye, Yozgat taraflarına çekildik. Bu çoğunlukla 1600'lü yıllarda oldu. Ondan sonrada bu günkü Emirdağ, Çifteler bölgesine İskan edildik. 1500'lü yıllardan sonrası da Tahrir Defterlerinde kayıtlıdır ve vesikalıdır. Bu yöredeki Boynuyoğunlu Türkmen köylerinde aile adlarında Avşar ve Beğ-Diline Mensup olanlar olduğunu görürsünüz. Biz onlarla Dulkadirli Beyliğinde beklide daha önceden de beraberdik. Bunları tespit etmek mümkün değildir. Gerekte yoktur. Bu gün Türkiye'de yaşayan insanlarımızın çoğunluğu Oğuz Boyuna mensuptur.

Balkanlara yerleştığımız dönemde oraya yerleşip tekrar Anadolu'ya dönen muhacir dediğimiz insanlarda Oğuz Boyuna mensuptur. Bunun dışında imparatorluk bakiyesi ülke olduğumuz için sınırlarımız geri çekilirken Müslüman oldukları için bizimle geri çekilenler veya göçmen olanlarda vardır. Maksadımız onları dışlamak değildir. Bize yapılan mozaik kavramına cevap olsun diye yazıyorum. Anadolu Türk yurdudur. Oğuz Türklerinin yurdudur. Sonradan bu şekilde gelenler Türkleşmiştir. Bunların aksini söyleyenler bizi bölmek isteyen emperyalistlerdir. Tarihte aynı oyun defalarca tekrarlandı. Çoğunlukla başarılı oldular.

Kurtuluş Savaşı ile bittiğini düşündük ama bitmemiş maalesef papağan gibi aynı oyunları tekrarlayıp duran devşirilmişler var.

Osmanlı döneminde Fatih'le başlayan devşirmeler tarafından dört yüz sene yönetildik. Şimdi ne değişti, Türkiye'de adam yok gibi yabancı ülke pasaportu taşıyanları bakanlar kuruluna alıyoruz. Devletin en gizli bilgilerine ulaştırıp bizi idare ediyorlar. Birde bizim görmediğimiz devşirilmişleri sayarsak işin rengi belli olur. Osmanlı döneminde devşirmeler alınıp Türkleştiriliyordu.

Yani Müslüman oluyorlar, adlarını değiştiriyorlar ve devlet işlerinde öyle görev yapıyorlardı. Osmanlının son dönemlerinde ise bunların buna bile zahmet etmedikleri görülür. Kendi isimlerini aynen korudular.

Osmanlı ne zaman sıkışsa Anadolu'ya dönüp oradan kuvvet alıyordu. Başları selamete çıkınca da bizlere (Bi-İdrak) akılsız diyorlardı. Başımıza idareci komutan bulamayıp dışarıdan getiriyorlardı. Sen kendi ulusunu cahil bırakırsan böyle olur. Neticede yıkıldı ve tarihteki yerini aldı.

Burada yeri gelmişken bir örnek olması bakımından 1830 yılı sayımında dikkatimi çeken **iki konudan** bahsetmek istiyorum. bu sayımda şahısların Hacı ve Molla oldukları belirtilmiştir. Hatta bu özellikler aile ismi yerine veya lakap yerine geçecek kadar önemsenmiştir. Hacıyı anladık. Dini olarak Hac Vazifesini yerine getirmiş demektir. O dönem için oldukça yorucu ve zorlayıcı bir dini görevdir. Benim dedemin babası ve dedesi hac yolculuğunda vefat etmiş. Molla unvanı ise okuryazar demek yani tahsilli insan oluyor. Buda o dönemde içinde bulundukları toplumda önemli insan demektir. 1830 sayımında Bey Ailesini saymaz isek Molla ve imam Hatip sayısı 9 kişi, toplam nüfus ise 1500 erkekti. Bu güne uygularsak yani o kadarda kadın nüfus olduğunu düşünürsek,

nüfusumuz 3000 olur. Buradan çok kaba bir hesapla okuryazar oranının yüzde 0,3 olduğu ortaya çıkar. İşte işin vahametinin rakamsal boyutu budur. 1840 sayımında da durum aynıdır.

Askerdeki birisinin mektup yazdırması bir mesele, gelen mektubu okuyacak birisini bulmak daha büyük bir dert olmalı. Yukarıda verdiğim örnekte bazı köylerde okur, yazar hiç yok. Demek ki gelen mektubu okutmak için başka köylerden adam aramak zorunda kalıyorsun.

Atatürk Türkiye Cumhuriyeti'ni kurarken neden Anadolu'dan işe başladı? Samsun, Amasya, Erzurum, Sivas ve sonrasında ise Ankara. Atatürk, devletin dayanması gereken dayanağın neresi olması gerektiğini görmüştür. Kurtuluş Savaşı sonrası onun için "Bi-İdrak Türk" yerine "Köylü milletin efendisidir." demiştir. Devletin kadrolarına Türklerden adam bulamadığı için okuma yazma seferberliği başlatıp adam yetiştirmeye uğraşmıştır. Atatürk'ün aksine, bu günlerde ise devşirilmişler bize süslenip püslenip yutturuluyor. Şehrimizin kaç milletvekili var kaç bizden hiç düşündünüz mü? Yani buralımı yoksa diğer yerlerden mi? Neden böyle?

5. Günümüzde Anadolu'da Boynuyoğunlular

Bu gün için Afyon Emirdağ İlçesi ve Eskişehir'in Çifteler ilçesi dâhilinde ismi Boynuyoğunlu olarak geçmese de 18 köy var. Bunların dışında Giresun Tirebolu'da Yukarı Boynuyoğunlu (Kabasakal) ve Aşağı Boynuyoğunlu (Aksakal), Kahraman Maraş Andırın'da, Hatay Altınözü'nde, Adana Sarıçam'da ve Tire'de Boynuyoğunlu köyleri var. Hiç şüphesiz bunların dışında da vardır. İlerleyen bölümde görüleceği üzere bu günkü tespit edemediğimden çok fazla olması gerek.

Bu gün Türkiye'nin dört bir tarafında olan dağılımı nasıl izah edebiliriz? Bunun için bağlı olduğumuz Çavundur Boyunun

Anadolu'ya geldikten sonraki hareketlerini takip etmek en kolay yol olur. Malazgirt Savaşı'ndan sonra Maraş Bölgesi'ni alıp yerleştik. Sonra İzmir'i aldık ve Haçlı Seferleri ile geri çekildik. Moğol istilasası ile Güneye gittik. Kuzeye de giden bir gurubumuz oldu.

Bunlar Giresun Tirebolu'da bulunan ve Fatih Sultan Mehmet'ten önce orada olan Boynuyoğunlu varlığıdır. Maraş'da olanlar zaten ilk yerleşim yerimiz Tire'deki, İzmir'i aldığımız dönemde geri çekilmeden sonra orada kalanlardır. Güneye çekilen gurup ise Halep Türkmenleri içinde yer aldı. O dönemde Bir kısmımız Ramazanoğulları Beyliği bünyesinde bulundu. Hatay Altınözü ve Adana Sarıçam'da bulunan köyler bu dönemden kalmadır.

Halep Türkmenleri içinde bulunan kısım o bölgede ana unsur değildi. Bölgeye hâkim olan devlet veya beyliğin bünyesinde bulundu. Bu kitapta uzunca anlatılan gurup ise 1650 yıllarından sonra Afyon (Karahisar-ı Sahip)'a iskân olunanlar. Aynı zamanda o dönemde Maraş, Sivas, Yozgat yöresinde kalabalık bir nüfus kaldı bu gün onların durumunu bilmiyoruz. Büyük ihtimalledir ki onlar dağınık vaziyette bu günde o bölgelerde yaşamlarını sürdürüyorlar. Bu kitap da bizim (Boynuyoğunluların) kültürümüzü oluşturan unsurlara bolca yer verdim. Okuyanların içinde kendine "işte aynı bizim gibi" diyenler çıkacaktır, buna hiç şüphem yok.

İKİNCİ BÖLÜM
Günümüz Boynuyoğunlularına Tarihten Kalan
Damlalar

1. Osmanlı Nüfus Kayıtlarından Süzülenler

Boynuyoğunlulara nüfus açısından ele alacak olursak, en eski kayıtlar olan Kanuni Sultan Süleyman dönemindeki tapu tahrir defterlerine bakmak gerekiyor. Bunun en kısa yolu ise Yusuf Halaçoğlu'nun "Anadolu'da Aşiretler Cemaatler Oymaklar 1453-1650" isimli Türk Tarih Kurumu yayınlarından çıkan kaynak esere bakmaktır. Bu esere bakıldığında Maraş Yörükleri içinde 121 hane ve 43 mücerred (bekar), Dülkadirli Türkmenleri içinde ise 832 hane ve 103 mücerred olduğu görülür.

Emirdağ yöresindeki (Karahisar-ı Sahip) Boynuyoğunluların sözlü anlatım olarak Yozgat taraflarından geldik diye anlatmalarını anlamak için o bölgeye gelenleri liste haline getirerek inceleyelim.

Tablo-3'de Yeni İl'i yıllara göre incelersek 1529-1550 yıllarında bölgede 6 hane ve 1 bekâr olduğu görülür. 1583-84 yıllarında ise 147 hane 63 bekâr olduğu görülür. 1630-31 yıllarında ise 233 hane ve 10 bekâr olduğu görülür. 1641-42 yıllarında ise 219 hane olduklarını görürüz. Tarihsiz olan üç tanesini değerlendirme dışı tutuyorum. 1580 yılına gelindiğinde Yeni-İl ve Yozgat civarında 147 hane ve 63 bekar oldukları görülür. 1630 yıllarında ise 233 hane ve 10 bekâr, 1640 yıllarında 219 hane görülür. Hâlbuki Maraş ve Güney bölgelerinde ise nüfusta fazla bir artış olmamış. 1521 yılında Yeni-İl'de kalabalık bir nüfustan bahsetmek mümkün değil. Esas ağırlık güneyde ve Maraş bölgesinde olduğu görülüyor.

Yer Adı veya İdareci	Yeri	Hane Sayısı	Bekâr	Tahrir Yılı
Halife Çayırı	Yozgat	4	-	1529-30
Küçük Dokuncak	Sivas	2	1	1548-49
Dokuz Hüseyin Yaylası	Sivas	47	1	1583-84
Hacı Kara Emin Kethüda	Sivas	14	8	1583-84
Hasan Kethüda	Sivas	44	29	1583-84
İbrahim Kethüda	Sivas	42	25	1583-84
Hüseyin Kethüda	Sivas	57		1630-31
İsmail Kethüda	Sivas	64	8	1630-31
Pirli Kethüda	Sivas	75	2	1630-31
Veli Kethüda	Sivas	37		1630-31
	Sivas	71		1641-42
Hasan Kethüda	Sivas	99		1641-42
	Sivas	49		1641-42
	Sivas	62		Tarihsiz
Küçük Ebu Zeyd Kethüda	Sivas	50		Tarihsiz
Vergis Kethüda	Sivas	68		Tarihsiz

Tablo-3

Boynuyoğunlular, daha önceki tarihlerde bölgeye hâkim olan devletin vatandaşı olarak kalmışlar, nüfus olarak az olduklarından ikincil durumda kalmışlardır. Aynı durum Dulkadirli Beyliğinde de devam etmiştir. Dulkadirli Beyliğinde birincil unsurlar Beydili, Avşar ve Bayat Boylarıdır. Diğer boylar ve Boynuyoğunluların bu beylikte ikincil unsur olduklarını görürüz.

Konuya Şerîye Sicilleri açısından bakarsak, Emirdağ Karahisar-ı Sahip’de bulunan Boynuyoğunlar için en eski kayıt Afyon Şerîye Sicilleri içinde 217 no’lu (eski 514) 1085-86 (1675-76) yıllarına ait sicilde var. Fakat başka bir köy adı yok. Boynuyoğunlular aşîret olarak görüldükleri için sadece idare merkezleri veya beyin bulunduğu yerin adı geçiyor olabilir. Aksi halde Kılıçlı Köyüne 1691 yılında Bey-Dili Boyunun Rakka’ya iskânı ile gelen emri izah etmek mümkün değil. Veya mahalle olarak düşünülmüş olabilir.

Aşağıdaki Tablo-4’de ise Maraş Bölgesinde kalan Boynuyoğunluları görmek mümkün.

Cematin İsmi	Gurubu	Hane	Bekâr	Bulunduğ u Yer	Sene
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	22	0	Maraş	1532
Boynuyoğunlu	Dulkadirli Türkmeni	47	3	Derbent Maraş	
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	7	2	Elbistan Maraş	Kanuni Dönemi
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	22	3	Şam Kışlak Maraş	1532
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	6	0	Ashab-ı kef Hizmekar	1532
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	39	32	Bostanbeli Yaylak Maraş	1563-64
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	11	1	Derbent Yaylak Maraş	1563-64
Boynuyoğunlu	Maraş Yörükleri	16	5	Asab-ı Kef Hizmetkarı	1563-64
Boynuyoğunlu Parekende	Atçeken Yörükleri	2	1	Konya	1591

Tablo-4

Bu tablodan anlaşılan ise 1563-64 yıllarında güneyde Maraş Bölgesinde 66 hane 39 bekâr olduğu görülür. Dolayısı ile asıl ağırlık Kuzeyde Yeni İl'dedir. Bu tabloda geçen perakende kelimesinin anlamı ana koldan ayrılıp başka bir gurup içinde yaşayan azınlık anlamına gelir. Buradaki örnekte at çeken Yörükleri içinde yaşayan, iki hane ve bir bekâr onlar için perakende olur.

Tabloların incelenmesinden şu sonucu da çıkarmak mümkün; 1675-1676 yıllarında Boynuyoğunluların Bey Köyü ve civarında olduklarını gördüğümüze ve sözlü anlatımda da Yozgat civarından geldiği anlatıldığına göre 1650 yıllarından sonra Yeni-İl'den bu günkü Emirdağ bölgesine iskân edildikleri anlaşılır. Burada şu soru akla gelebilir, tek seferde mi yoksa birkaç seferde mi iskân edildik? Şu an 2016 yılı itibari ile buna tam cevap vermek mümkün değil. Büyük ihtimal ilk getirilen gurubun yanına tekrar yenileri getirildi. Arşivin araştırmaya açık olamayan diğer kısımları da araştırmaya açıldıkça yeni belgeler de ortaya çıkabilir. Örnek olarak 1830 yılı nüfus sayımında Bey Köyü nüfusunda misafir olarak iskân 5 hane 16 nüfus görülüyor. Diğer bir soruda tamamı Boynuyoğunlu mu? Buna verilecek yanıt hayırdır. Ana unsurun Boynuyoğunlu diğerlerinin ise Beydili ve Avşar olduğunu biliyoruz.

Kılıçlı'nın Beydili'nden, Pekmezlinin Gündüzlü Avşarından ve Delilerin Köpekli Avşarlarından olduğunu biliyoruz. Bunlar aile isimlerinden yaptığım tespittir. Diğer boylardan var mı bu konuda bir şey söylemek mümkün değil. Yeni-İl'de idare Kethudalar vasıtası ile yapılıyor. Bunun anlamı Osmanlı döneminde devletin aşiretlerin gücünü kırmak için boy teşkilatlarını dağıtıp değişik

aşiretlerden gurupları bir araya getirip Kethüdaların idaresine verdiğini biliyoruz. Onun için karışık bir nüfus yapısı var.

Bu karışımında bulunanlar ne kadar süreden beri birlikte denirse, verilecek cevap Moğol istilasası ile Selçuklu Devleti yıkılınca, boy teşkilatını muhafaza eden boylar kolayca organize olup Moğollarla mücadeleye devam edebildi. Güneye çekilerek Halep-Şam Türkmenleri adını aldı. İşte beraberlik o tarihten beri devam ediyor. Burada 700 yıla yakın bir beraberlikten bahsediliyor. Onun için ince olarak ayırmak mümkün değil. Gerek de yok. Bu bölgedeki bazı ailelerin isimlerinde “Deli” geçmekte bunun anlamı Halep Türkmenlerinden Köpekli Avşarların bir obası adı Deliler Obası’dır. Oradan olduklarını anlatır. Arşiv kayıtlarında akıldan delililer için, meczup ifadesi kullanılır. Buradaki “Deli” serden geçti, savaşa ve kavgaya önde katılan anlamındadır.

Bu kısımda baktığımız tablolar Tahrir Defterlerinden alınmadır. Burada ana amaç vergidir. Onun için hane sayımı yapılır. 1830 yılına gelindiğinde ise amaç farklıdır.

Osmanlı Devletinde modern anlamda ilk sayımın 1831 yılında yapıldığı kabul edilir. Sultan İkinci Mahmut’un ıslahat çerçevesinde Yeniçeri Ocağını kaldırılmasından sonra kurulan yeni orduya asker temini ve vergi gelirinin tespiti için 1831 sayımı olarak bilinen sayım yapılmıştır. Bu sayım 1827 yılında İstanbul’da başlamış Rumeli, Anadolu ve Adalarda devam etmiştir. Orduya asker vermeyen bölgeler sayım dışı tutulmuştur. Bu sayımdan ana maksat askere alınabilecek nüfusun tespiti, Hristiyan nüfusun ise alınabilecek cizye açısından sayısı öğrenilmek istenmiştir. Bu sayımda halk Müslüman ve Reaya (Gayri-müslim) olarak sayılmıştır. Aşiretler ayrı sayılıp, İslam nüfusuna ilave edilmiştir. Göçebeler ve Kıptiler ayrı sayılmıştır.

Bu sayımda nüfusa kayıt olmayanların çokluğu, yaşların yanlış yazılması ve bazı bölgelerde sayımın yapılmaması nedeni ile 1834 ve 1837 yıllarında yeni sayımlar yapıldığı görülür.

Tanzimatın ilanıyla 1840 (Hicri 1256) sayımı yapılmış yoklama defterlerinin işlenmesi ile 1842'ye doğru bazı ana defterlerin sureti çıkarılmıştır. 1844 de yapılan sayım daha detaylı yapılmış ve askere almaları temel teşkil etmiştir. Balkanlarda yapılan sayımlar savaşlar nedeni ile zorlukla tamamlanabilmiştir. 1882 ve 1904 yılında yapılan sayımlar da var. 1904 yılında yapılan sayımda ilk defa kadınlarda sayıldı. Bu sayımlar bu gün kullanılan nüfus sistemimizin temelini oluşturur.

Osmanlı arşivlerinde, 1844 sayımından sonraki sayımlara ulaşamadım. Bunlar araştırmaya açık değil veya yok. İleride ortaya çıkarsa değerlendirme yapılabilir. Arşivdeki nüfus defterleri elektronik ortamdadır. Beş adet vukuat defteri vardır ve dördü yıpranma nedeni araştırmaya kapalıdır. Ben ancak bir tanesine ulaşabildim. Buna göre:

- 1675 Numaralı defterde; 1830 yılında yapılan sayımda Bey Köyü, Gedikevi, Kılıçlı, Kulaklı, Sofracık vardır.

- 1693 numaralı defterde; 1839 yılında yapılan sayımda Bey Köyü ve Kulaklı var diğer köyler görülüyor. Nüfuslar normal değil.

- 1698 numaralı defterde; 1840 yılı sayımı olarak Aslanlı yer alıyor ama defter yarım. Sadece Aslanlı'nın o tarihte var olduğunu ispatlar.

- 1719 numaralı 1840 yılına ait defterde ise; Çifteler ve Emirdağı'ndaki aşiret sayımları var fakat Boynuyoğunlu Aşiretine bağlı köyler yok.

- 1721 numaralı 1840 yılına ait defterde; Bey Köyü, Gedikevi, Kılıçlı, Kulaklı var.

- 1722 numaralı 1843 yılına ait defterde ise Bey Köyü, Gedikevi, Kılıçlı, Kulaklı var.

- 1724 numaralı 1831 yılına ait defterde ise Kara Hisar-ı Sahip ilçelerinin nüfusları toplamı var.

- Tarihsiz DH_EUM_KLU 16-91 numaralı iki sayfalık yırtık bir belgede Emirdağ Köylerinin nüfusları gösterilmiş. Bu belgenin tarihinin, kadın ve erkek nüfuslarının sayılması nedeni ile 1904 yılı veya sonrasına ait olması gerekir.

- CDH 174- 8653 numaralı belge ise 1847 yılına ait olup, Çifteler ve Emirdağ'ındaki aşiretlerin nüfus vukuatı defteridir. Bunun dışında olan vukuat defterleri tamire muhtaç olması nedeni ile araştırmaya kapalıdır. Nüfus açısından 2016 yılı itibarı ile değerlendirilebilecek belgeler bunlar. Bu belgeleri kolay anlaşılması için tablolar haline getirirsek (Tablo-5) daha kolay anlaşılır.

- Arslanlı Köyü sayım defteri hasarı nedeni ile listeye alınamadı.

Öncelikle şunu belirtmekte fayda var. O dönemde sayım işini yapanların kafaları bayağı karışık. Boynuyoluğullar bazen köy bazen aşiret olarak sayılmış.

1830 yılı sayımını esas alınca adı geçen beş köy Beyköyü, Gedikevi, Sofracık, Kılıçlı ve Kulaklıdır. Diğer köyler nerede dersiniz henüz yoklar. Daha kurulmamışlar. Buna mukabil Gedikevi nüfusu o dönem için oldukça yoğun. Nüfusu, aile adları veya lakapları açısından incelersek, diğer köylerde bu gün olan ailelerin bu beş köyde, özellikle Gedikevi'nde olduğunu görüyoruz.

- Beyköyü 1830 yılı sayımında 408 kişi, 1840 sayımında 343 kişi, 1843 sayımında ise 355 kişi.

- Kılıçlı 1830 yılı sayımında 126 kişi, 1840 sayımında 116 kişi, 1843 sayımında 110 kişidir.

- Gedikevi 1830 sayımında 723 kişi, 1840 sayımında 392 kişi, 1843 sayımında 150 kişidir.

- Kulaklı 1830 sayımında 114 kişi, 1840 sayımında 73 kişi, 1843 sayımında 73 kişidir.

- Sofracık 1830 yılı sayımında var diğerlerinde yok. Onun için değerlendirme yapamadım. Buna sebep defterlerdeki eksik sayfalar veya köyün sayımda atlanması olabilir.

Köy adı	Defter No	Sayım Yılı	Hane Sayısı	Nüfus Sayısı
Beyköyü	1675	1830	108	408
Gedikevi	1675	1830	180	723
Kılıçlı	1675	1830	24	126
Kulaklı	1675	1830	28	114
Sofracık	1675	1830	28	129
Toplam			368	1500
Beyköyü	1693	1839	31	64
Gedikevi			00	00
Kılıçlı			00	00
Kulaklı	1693	1839	26	75
Sofracık				
Toplam			57	139
Beyköyü	1721	1840	114	343
Gedikevi	1721	1840	208	392
Kılıçlı	1721	1840	38	116
Kulaklı	1721	1840	31	73
Sofracık			00	00
Toplam			391	924
Beyköyü	1722	1843	115	375
Gedikevi	1722	1843	55	150
Kılıçlı	1722	1843	38	110
Kulaklı	1722	1843	34	73
Sofracık				

Toplam			242	668
--------	--	--	-----	-----

Tablo-5

- Aslanlı 1840 yılı sayımında var defter yarım onun için herhangi bir değerlendirme yapamadım.

- 1845 yılına ait Nüfus Vukuat defterinde ise ismi geçen köyler Beyköyü, Gedikevi, Gedikevine bağlı Dalkılıçlı Mahallesi, Kılıçlı, Kuyruklu, Aslanlı, Büngeşik, Kadıkuyusu ve Sofracık.

Sonuçlara baktığımızda; Bey Köyü nüfusu 1830 yılında 408 kişiden 1840 yılında 343 kişiye düşmüş. Gedikevi'nin nüfusu 1830 yılında 723 kişiden 1840 yılında 392'ye düşmüştür. Buna sebep 1840 sayımında görülen Aslanlı Köyü'nün ayrılıp yeni bir köy haline gelmesidir. Kesin yılı söylemek şu an mümkün değil ama 1830 ile 1840 yılları arasında olduğu kesin. Etrafa başka nakil veya göçler az bir ihtimal de olsa mümkün. Büngeşik Köyü'ndeki ailelerin bir kısmı 1830 sayımında, Gedikevi'ndeki ailelerin bir kısmı ise 1840 sayımında yoklar. 1845 vukuat defterinde Büngeşik'de görünüyorlar. Bunun anlamı ise sayımın yapıldığı zaman esnasında kurulmuş olmalarıdır. Kuruluş resmileşmediği için Büngeşik 1840 sayımında sayılmadı.

1843 yılı sayımlarında ki ani düşmeler dikkate alınınca Kuyruklu, Kadıkuyusu, Büngeşik Köylerinin de 1840 ila 1845 yılları arasında kuruldukları kesinleşir. Bunu destekleyen diğer bir belge ise CDH-174 -8653 Numaralı Nüfus Vukuat Defterinde eski köylere ilaveten isimleri geçer.

İ. Dh Dosya 994 Gömlek 78520 ve 1885 yılına ait belgede, “Karahisar-ı Sahip Aziziye Kazasına bağlı Memos, ve Dikilikaya Karyesinde Hacı İbrahim ve Mehmet'in inşa eyledikleri Caminin Hitabetinin Ömer ve Ali Efendiye tevcihi” yapılıyor. Buradan Dikilikaya Köyü'nünde 1885 yılından önce kurulduğu anlaşılır.

Diğer bir hususta iki kişiye birden hitabet tevcihi yapılıyor, çoğunlukla bu şahıslara has olup tek tek yapılır. Artık Osmanlının son döneminde buna da pek dikkat edilemiyor.

Bunun dışında DH-EUM-KL 16 91 numaralı tarihsiz kısmen tahrip olmuş bir belgede var. Bu belgede kadınlarda sayılmış. Buradan hareketle belgenin kadınların ilk sayıldığı sayım olan 1904 yılı veya sonrasına ait olduğu söylenebilir. Muhtemelen 1904 yılı olduğu kanısındayım.

İleride Osmanlı arşivinin daha çok belgesi araştırmaya açıldıkça yeni belgelerde ortaya çıkar. Belki de Nüfus İşleri Genel Müdürlüğü'nün yüz yılı geçmiş Osmanlı dönemine ait 1904 yılından başlayan kayıtlar üzerindeki anlamsız yasağı da kalkar. O zaman daha önemli belgelere ulaşabiliriz.

Köy Adı	Erkek	Kadın	Toplam
Sofracık	291	260	551
Burunarkaç	130	131	261
Sarıkavak	259	250	509
Manohoz	152	157	309
Beyköyü	689	665	1354
Gedikevi	230	221	451
Bağlıca	385	350	735
Kulaklı	82	83	165
Kırkpınar	218	208	426
Dikilikaya	100	128	228
Aslanlı	150	141	291
Toplam	2689	2594	5280

Tablo-6

Tablo-6’da anılan tarihte Çiftelere bağı olan Büngeşik ve Kadıkuyusu köylerini de ilave edersek. Boynuyoğunlu köyleri sayısı onbire çıkar. Bu sayımda Kulaklı Köyü’de var.

Aziziye Kazası’na ait bu tarihsiz belgedeki Boynuyoğunlu köyleri dışındaki köyleri almadım.

Merkez ilçe	
Erkek	1285
Kadın	1253
Toplam	2538

Tablo-7

Eski Yerli Ahali	1692
Muhacirin	3969
Rum	393
Ermeni	35

Tablo-8

Yukarıdaki bu tarihsiz belgenin (Tablo-7) bize anlattığı bir başka şeyde yerli halkın yanına iki mislinden fazla iskân edilmiş ahali var (Tablo-8). Tabloda kadın ve erkek nüfusları sayısal açıdan dengeli görünüyor. Yani olması gerektiği gibi. Diğer bir konu da bunlar dışındaki ulaşabildiğim başka bir belge ise Devlet İstatistik Kurumunun 1935 yılı Nüfus Sayımı istatistik sonuçlarıdır. Daha önceki sayımlar elektronik ortamda araştırmaya açık değil. İstatistik sonuçları hakkında az bilgi verilmesini anlamak mümkün değil. 1935 sayımına göre, Eskişehir nüfus sayımında (Tablo-9) İsmetpaşa Nahiyesi’ne bağı Büngeşik ve Kadıkuyusu köyleri var.

Köy adı	Erkek	Kadın
Büngeşik	317	349
Kadıkuyusu	435	482
Toplam	760	831

Tablo-9

1935 yılına ait Afyon ili nüfus sayımı incelendiğinde, sayımda aşağıda tablo haline getirilmiş Boynuyoğunlu köyleri görülmektedir.

Köy Adı	Erkek	Kadın	Toplam
Alibeyce	167	183	350
Beyköyü	220	243	463
Geynik	214	221	435
Gözü	262	263	525
Kılıçlı, Kavlaklı	118	125	243
Arsıanlı	139	173	312
Bağlıca	290	317	607
Burunarkaç	83	104	187
Dikilkaya	99	126	223
Gedik evi	162	198	360
Kırkpınar	69	72	144
Kılıçlı	217	253	470
Manohoz	183	152	335
Sarıkavak	252	319	571
Sığracık	180	211	391
Toplam	2653	2960	5613

Tablo-10

Tablo-9 ve Tablo-10'daki köyleri toplarsak Boynuyoğunlu köyleri sayısı 17 adet olur. Bunların içinde Kulaklı Köyü yok. Bunun anlamı köyün dağılmış olması veya isim değiştirmiş olmasıdır. Büyük ihtimalle Büngeşik Köyü'ne yakın bölgede olan Kulaksız denen mevkide olmalı.

Boynuyoğunlu köylerinden dört adetin isimleri önceki yıllarda, Kuyruklu–Tepeköy, Manohoz–Gözeli köyü, Büngeşik–Çatmapınar Köyü ve Geynik–Gökçeyaka Köyü olarak değiştirildi.

Tablo-9 ve Tablo 10'a birlikte bakarsak, en çok dikkatimi çeken şey erkek ve kadın nüfusu arasındaki dengesizliktir. Anlaşılan Balkan Savaşları, Birinci Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşındaki erkek nüfus kayıplarımızı henüz telafi edememiştir. Osmanlı Devletinde son döneme kadar Gayrimüslimler askere alınmıyordu. Yerine para veriyordu. Bizler savaşlarda kırılırken onların nüfusları artıyor ve misyoner okulları vasıtası ile eğitilip zenginleşiyorlardı. Aynı dönemde Birinci Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı'ndaki Fransız ve İngiliz askerlerinin milliyetlerine bakarsak Hintli, Cezayirli veya diğer sömürge ülkeleri insanlarını bize karşı savaştırdığını görürüz.

Osmanlı Devletinde sık sık Yeniçerilerin Gayrimüslimlerden olduğunu söylerler ve sanki savaşları onlar kazanıyormuş hissi verirler. Hâlbuki onların toplam sayısı zamanla değişse de çok fazla değildir. Esas görevleri padişahı korumaktı, doğrudan savaşa katılmaları ender olurdu. Esas savaşan askerleri eyaletlerden gelen sipahiler teşkil ederdi.

2. Zor Yıllar

Ben küçükken köyün yaşlıları yeni buğday ambara girmeden eskinin kökü kesilmez derlerdi. O zamanlar bunun nedenini pek anlamazdım ama büyüklerin elbet bir bildiği vardır derdim. Araştırmaya başlayıp da yakın tarihimiz sayılabilecek 1800'lerin sonu ve 1900'lerin başlarında yaşadıklarını görünce neden öyle olduğunu anladım. Ulaştığım belgelerde iki Boynuyoğunlu köyünün adı geçiyor. Ama diğer köylerin adı geçmese de Kütahya, Afyon, Eskişehir'in adları geçiyor. Dolayısıyla olay bölgesel olmuş, Diğer Boynuyoğunlu köyleri de bu köyler kadar olmasa da kuraklık ve hayvan hastalığından ciddi şekilde etkilenmiş olmalılar. Belki onlarla da ilgili belgeler arşivde vardır ama ben ulaşamadım. Belgelerin çoğunluğunu “Çifteler Çiftliği” adı altında bulunan belgelerin arasında buldum. Hepsini kitaba koymak işi sıkıcı halele getireceğinden sayfa altlarında ismini vereceğim sadece bu konuyu özetleyen üç adet belgeyi ve transkriptini vermekle yetineceğim.

“A MKT MHM Dosya No 500, Gömlek No 40” dosyasındaki altı adet belgede bu konudaki yazışmalar var. Bunlardan “21 Kanuni Sani 1303 (1885)” tarihli bir belgede devam eden bir kuraklıktan bahsediliyor ve bu sebeple (Çifteler Çitliği Hümayunun da ve köylerdeki ahaliye yardım için o dönemde bağlı olduğu yer olan) Kütahya sancağından yardım toplanması ve bir komisyonca incelenerek ihtiyaca göre dağıtılması isteniyor. Bu arada çiftlik idaresi ise yardıma pek

yanaşmıyor “Biz bile iane alacak haldeyiz, bizde ihtiyaçlarımızı Kütahya’dan aldığımız borçla giderdik” diyorlar.

Aynı dosyada başka bir belgede ise borç verilen köylerin listeleri, aldıkları miktarlar ve diğer masraflar var. Toplam on köy gözüktüyor. Bunlardan Büngeşik ve Kadıkuyusu Boynuyoğunlu köyleri, diğerleri Çiftelerin diğer köyleridir. Hüdavendiğar (Bursa) Valiliğinin Sadarete (Başbakanlığa) yazdığı başka bir belgede ise, Koç Mustafa’nın Eskişehir Merkezden çekmiş olduğu bir telgrafa istinaden “Buğdayın 42 kuruşa veya alınan bir kileye karşılık 4 kile olarak ödenmesi” isteniyor. Arpanın da 28 kuruş olarak ödenmesi isteniyor. Burada para miktarı konuyu anlamayı önleyebilir. Açıkçası verilen borcun dört katı olarak geri istenmesi önemli. Daha sonra çekilen telgraflar ile ortalık karışıyor. Yazışmalar başlıyor. Yapılan inceleme sonunda buğdayın kilesi 25 kuruş arpanın ise 18 kuruştan ödenmesi isteniyor. Bu seferde bire üç isteniyor. Büngeşik, Kadıkuyusu ve İhsaniye’den Ali, Abdullah ve Mustafa’nın Eskişehir Merkezinden çekmiş oldukları bir telgraf var. Bu telgrafta fiyatın yine fahiş olduğundan şikâyet ediliyor. Koç Mustafa’nın telgrafı üzerine yapılan yazışmalar var. Bu fahiş fiyatın nakliye, depolama masrafları gibi giderler nedeni ile böyle olduğu savunuluyor.

“Y.MTM Dosya 33 Gömlek 8 Sene 1305 (1887) Ramazan 04” tarihini taşıyan belgede ise kuraklığın ve hayvan telefatinın az olduğu belirtilmiş. Vergilerin tahsiline başlandığından bahsediliyor. Aynı dosyada başka bir belgede ise vergi ve kiralardan ertelenmesi, halka ve askere yiyecek temini için tedbir alınması isteniyor. Yani iş bayağı ciddi olmalı, ama devlet idaresinde bir kafa karışıklığı olduğu da anlaşılıyor. Köylülerin nakliyeyi biz yaptık demeleri de dikkate alınmıyor.

Büngeşik, Kadıkuyusu 1299, 1300 ve 1301 yıllarında zahire yardımı aldıklarına göre 1298 (1880) yılından başlayan ve devam eden bir kuraklıktan bahsediliyor olmalı. 1304 (1886) yılında ise

ödeyemedikleri borçları için iki köyden borçlarını iki taksitte ödemeleri için senet alınmış. Bu iki senet kitabın sonuna ilave edilmiştir. Bu arada bölgede kuraklık nedeni ile zorluk yaşayan hayvancılık ise çıkan hastalıklar nedeni ile zor günler yaşamıştır.

“DH MKT 1677 No’lu Dosya ve 71 Gömlek No’lu 1307 (1888) yılı Rebuül Ahir 04” tarihli belgede ise Ankara, Kütahya, Eskişehir ve Çifteler’de ortaya çıkan hayvan hastalığına yanlış teşhis koyup, yanlış tedavi uygulayarak hastalığın yayılmasına sebep olan Baytar Miralay Vahit Bey hakkında Baytar Komisyonunca verilen rapordan bahis ediliyor.

“DH MKT 1699 Dosya ve 96 Gömlek ve 1307” tarihli bir belgede ise hastalığa yanlış teşhis koymasından bahis ediyor.

DH MKT 159 Dosya ve 16 Gömlek No’lu ve 1311 (1893) Yılı Bir Şaban” tarihli belgede ise hastalığa karşı alınan tedbirlerden bahsediliyor.

Burada bahsedilen belgelerden anlaşıldığına göre, 1298 yılından başlayan ağır bir kuraklık ve arkasından gelen ağır hayvan hastalıkları ile 1311yılına kadar uğraşmışlar.

Burada bugünkü insanların o dönemi kolay anlayabilmesi için kuraklık nedeni ile insanların yiyeceği sıkıntıya girdiği gibi hastalıklarda yetiştirilen hayvanların kırımına sebep oluyor. Sığır vebası nedeni ile sığır kırımı oluyor. O tarihte toprağı işlemek için gerekli olan asıl aletin, öküzlerin çektiği kara saban olduğunu söylersek konunun önemi ortaya çıkar. Bu gün için köylünün elinden traktörün alındığını düşünün, aynı şey demektir. Vergilerin alınmaya devam edilmesi ve bunun fahiş olarak alınması önemlidir. Ayrıca Yaşanan kuraklık ve hastalıklara rağmen, vergilerin tahsili nedeniyle yaşanan olayları ise başka bir kısımda incelemek gerekir.

Bu tip belgelerin daha fazlasına ulaşmak elbette mümkün. Daha fazla araştırılırsa mutlaka çıkar. Ama konuyu belgeye boğarak daha sıkıcı hale getirmekte okuyanları sıkar, onu da istemem.

Aynı yıllarda bölgede hastalıkta var. Bunu da “DHLMKT Dosya 169 Gömlek 5” belgesinden anlıyoruz. Çifteler Çiftliği’nde süvarilerde görülen ve koleraya benzeyen hastalığın incelenmesi için Eskişehir’den sıhhiye heyetinden uygun birinin gönderilmesi isteniyor. Bu dönemde Çifteler Çiftliği saray adına askerlerce yönetiliyor ve Emirdağ’ında askeri bir birlik var.

Bölgemizin tarım işleme aracı kara saban ve öküzlerden ibaretti. İlk demir pulluğun Çifteler Çiftliği’ne girmesi ve imali “İ DH Dosya 1279 Gömlek 100696” numaralı belgeye göre 1309 **(1891)** yılıdır. Çifteler’in **ilk buharlı traktör** ile tanışması ise 1308 **(1890)** yılıdır. Bunlar o dönem için bir yeniliktir ve Çifteler Çiftliği ise saraya bağlı bir işletmedir. Bölge halkı, öküzsüz çift süren makineyi ilk olarak orada gördüler. Demir pulluğun ve traktörün kendi hayatlarına girmesi için daha uzun yıllar geçmesi gerekti.

Çifteler Çiftliği Hümayunu tarihi incelenerek, bölgemiz tarihi konularında epeyce bilgi sahibi olunabilir. Çünkü saraya bağlı olması nedeni ile son derece önem verilmiş ve bolca kayıt tutulmuştur. Bölgemizde mevcut bazı köylerin, özellikle Bünyeşik ve Kadıkuyusu Köylerinin bu gün bile tapu kayıtlarında görülen “Mahmut Sani Vakfı” ibaresi bize bu bölgenin ve Çiftelerin o tarihte Sultan İkinci Mahmut’un Vakfına ait olduğunu gösterir. Çiftelerin fetihten itibaren sulak ve çayırılık bir bölge olması, hayvan yetiştirmeye ve tarıma oldukça müsait olması nedeni ile “Has” adı ile padişahların şahsi mülkü ola gelmiştir. Zaman zaman kadınlarına devir olmuşsa da ölümlerinden sonra tekrar eski işlevine dönmüştür.

Osmanlının son döneminde ise Çifteler Çiftliği “Haray-ı Hümayun” ismi ile at yetiştirmek amacıyla kullanılmıştır. Sarayın ve ordunun at ihtiyacının bir kısmı buradan karşılanırdı. Ufak bazı kesintilerin dışında işletmeyi askerler yürütmüştür. Genelde de baytar subaylar görev yapmıştır.

Balkanlarda ve Kafkaslarda uğranılan bozgunlar neticesi Anadolu’ya büyük göçler olmuştur. Bundan bölgemizde nasibini diğer bölgelerden daha çok almıştır. Sebebi de Çifteler’in kolay bir iskan bölgesi olması nedeniyledir. Bu konuda yüzlerce belge mevcut bir kısmını da arşivden aldım. Fakat bizi ikinci derecen ilgilendirdiği için burada yazmak konuyu dağıtacağından yer vermemeyi tercih ettim. Belgelerde o dönemde iskân olan köylerin yerleştirilmeleri, toprak verilmesi, isim verilmesi, camii yapımı, hatta yapılan sünnet düğününe kadar birçok konu var. Ayrıca damızlık at getirilmesi, merkep getirilmesi, bunların köyler için damızlık olarak kullanımı, görevlilerin terfileri ve mükâfatları, ilk telgrafın çiftliğe gelmesi ve yolların yapımı gibi konularda yazışmalar mevcut.

“AMKT MHM Dosya 384 Gömlek 28” olan belge müsfettesinde ise köylülerin Ağnam ve Öşürünü devlete ödedikleri halde Çifteler Çiftliği memurlarının köylülerden tekrar vergi talep ettikleri ile ilgili şikâyet var.

Anlaşılan vergi ödemelerinde bir kargaşa ve keyfilik var. Bu durum Çifteler’e bağlı veya o bölgedeki köylerle ilgili. Diğer Boynuyoğunlu köyleri ile ilgili belge bulamadım ama aynı durum onlar içinde geçerli olmalı.

3. Köylerde Yaşam

Tarihte her ne kadar konargöçer olduğumuz söylene de köylerde tarım her ailenin kendi ihtiyacını karşılayacak kadar yapıldı. Kendi ihtiyacı ve pazar içinse üretilen asıl geçim kaynağı ürün ise hayvancılık ve onun ürünleridir. Bunlar; süt ve süt ürünleri, et, deri, yün, tiftik ve bunlardan üretilen halı, kilim, keçe gibi ürünlerdir. Bunlarla kendi ihtiyacını karşılayıp kalan kısımlarını da satarak yerleşik düzene geçmiş ırkdaşlarının ihtiyaçlarını da karşılardı. Konargöçer yaşam denince anlaşılması gereken, yaylak ile kışlak arasında geçen hareketli bir yaşamdır. Yani kışları oturdukları bir oba veya köyleri, yazları ise yayla olarak adlandırılan otlaklar kastedilir. Anadolu'ya geldikten ve fetihler bitikten sonra süren düzenimiz böyledir. Moğol istilası ile güneye çekildikten sonraki dönemde adımız Halep Türkmenleri olarak geçiyor. Yazın Sivas-Yozgat bölgelerine yaylağa çıkıp, kışın Halep taraflarına kışlağa dönerdik.

1960 yıllarına kadar aksayarak da olsa, bulunduğumuz bölgede de bu tarz bir yaşam devam etti. Kışın iskân edilen köylerde oturulur, yazında tüm Boynuyoğunlu Türkmen köyleri Samanlı Yaylasına yaylaya çıkardı. Her köyün yaylada hangi bölgeye konacağı biliniyordu. Tablo-11'de verilen sadece örnektir yoksa tüm köylerin yeri var.

Köy Adı	Yayla Bölgesi
Büngeşik	Gölcük
Kadıkuyusu	Ahırın Başına

Aslanlı	Çanacık
Bey Köyü	Çanacık
Gedikevi	Çanacık

Tablo-11

1950 yıllarına kadar geçim kaynağı olarak ağırlık hayvancılık idi. Ondan sonra tarımda makineleşme artıkça ağırlık tarıma geçmeye başladı. 1960'lerden sonrada yaylaya çıkma gittikçe tavsadı ve artık bitti. Şimdiki değeri nostaliktir. Yaylaya çıkıyoruz ama piknik yapıp mangal pişirmeye. Cumhuriyet dönemi ile birlikte hayvancılık ile tarım, kendiliğinden oluşan iyi bir uyum içinde devam etti. Kış çıkınca baharla birlikte hayvanlar yaylaya çıkarılır. Orası kışın kar suları ile sulanıp yeşermiş olur. Yani suyu ve otu bol olur. Tarım sahaları ve köyün meraları otlama baskısından, hayvanlar yaylada iken kurtulur. Kendini toparlama şansı yakalar. Yaz sonu ve kışın ise yaylalar, hayvanlar orada olmadığı için kendini toparlar, ertesi sene için hazır olur.

Yaylaya 1950'ler de her evden bir çadır (Aleyçik) çıkardı. Mart sonu nisan başında köylünün sahip olduğu hayvanlar, kışın kaybettiği kilolarını almaları ve koşum hayvanları da güçlenmeleri için meraya çıkarılıp yayılırdı. Buna "Baharını Alma" denirdi. Daha sonra yaylaya çıkma başladı. Her evin yaşlıları ve yaylada yük olacak çocuklar köyde yaşlılarla kalır ve köydeki işlere bakardı. Bu genelde ufak çapta bağ bahçe işleri demekti. Samanlı Yaylası bölgesine Kafkasya kökenli göçmen köyleri yerleştirilmişti. Onlarla yapılan toprak kavgaları ünlüdür. Benim hatırladığım kadarıyla, iş silahlı aşamaya gelip ölüm olayı bile olmuştu.

Köyde mevsimin ilk ürünleri kalkmaya başlayınca ekili araziler otlatmaya açılır. İlk kalkan ürünler mercimek ve nohut gibi bakliyatlardır. Bunlar genelde kendi ihtiyacına yöneliktir. Çünkü el emeği yoğun, yolma usulü hasat yapılırdı. Mercimek

de ürün çok ise dövenle sürüp savrulur, az ise dövme usulü uygulanırdı. Nohut, direk dövme usulü harman edilirdi. Daha sonra arpa kaldırılır, boşalan tarlalara yayladan inen sürüler girerdi. Dökülmüş olan başaklar küçükbaş hayvanlar için doğal ve sıfır maliyetli besindi. Daha sonra kalkan buğday ile arazi iyice açılırdı. Hayvanlar için geniş otlatma sahaları çıkardı. Mercimek ve nohut gibi bakliyatın tarladan yolma usulü kaldırıldığı dönemde, ürün az ise imeceyle, çok ise olarak gündelikçi denen paralı insan gücü ile yapılırdı.

Buğday ve arpanın tarladan kaldırılması önceleri yolma, orakla biçme daha iyisi olan tırpanla biçilerek yapılırken, makineleşme ile birlikte hayvan ve insan gücünü beraber kullanılan orak makinesi çıktı. Bu makine genelde üç at tarafından çekilirdi. Bir kişi sürücü olur ve aynı zamanda makinenin yükseklik ayarlarını yapardı. Diğer bir kişi arkaya oturup makinenin biçtiği ekinleri dişleri özel kesilmiş dirgeni kullanarak makinenin arkasına toplar, ayağındaki bir pedal teşkilatı ile arka kapağı açıp toplanan ekini bırakırdı. Bırakma yerleri önceki bırakma ile aynı hizada olmalı ki deste basarken kolay olsun. Genelde genç ve kuvvetli birisi arkaya otururdu. Oldukça zor bir iş olduğundan herkes yapamazdı ve arkada oturan arada bir değiştirilirdi. Hayvan gücü ve insan gücü yeterli olan aileler biçme işini kendileri yapar, olmayanlar başka bir aile ile ortak işlerlerdi. Orak ile biçmede işin içine el girdiği için deste zaten yapılır, tırpan ve orak makinesi ile yapılan biçmelerde ise deste basmak denen iş yapılırdı.

Biçilmiş ekinler ailenin diğer bireyleri tarafından “Dirgen” denen demir alet veya “Ağnat” denen ağaç aletle toplanıp yatay üçgen prizma şeklinde yığılırdı. Yerde kalanlar tırmıkla toplanıp yığına ilave edilirdi. Deste basma işiyle, tarladan sap çekilirken yüklemede kolaylık ve ekinlerin tam kuruması sağlanır ayrıca rüzgârla saçılması önlenmiş olurdu. Tarladan ekinleri harman

yerine taşımaya “Sap Çekme” denirdi. Sabahın oldukça erken saatlerinde yapılırdı. Güneş yükselip ortalık ısınınca hayvanların kanını emen “Güvağan” (Tabanidae) denen bir tür sinek çıkardı¹.

Hayvanları yorar ve zorlar, şayet koşum hayvanı sığır cinsinden ise “Büvelek” (Hipoderma Bovis) denen başka bir sinek türü çıkardı². Bu sinek tarafından ısırılan hayvan şuursuzca koşar zapt etmek mümkün olmazdı. Buna “Büvelek Tuttu” denirdi. Onun için sap çekme işi ve sığırları otlatma işi, hava iyice ısınmadan biterdi. Bu iş traktörle yapılıncı bu sorun ortadan kalktı.

Sığırlar için tutulan çobana “Sığırtmaç” denir. Ortalık iyice ısınmadan sığırlar meradan çıkar, “Ağılda” ya da “Sığır Eğreği” denen yerde yatarı. Eğrek, oyalamak, eğlemek den geliyor olmalı. Sığırların oyalandığı yer anlamına gelir. Sıcak bastırınca kırdı ise ve büvelek musallat olmuşsa kaçan hayvanları toplamak çok zor olur.

Akşam olunca köye dönen sığırlar evlere dağılır, gece dışarıda kalmaz, kırdı tek kalan hayvanı kurt paralar. Köy boğası bunun istisnasıdır. Onun geniş bir haremi olduğu gibi, dilediği gibi dilediği yerde yayılma hakkı vardır. Güçlü bir hayvan olduğu için yazları kırdı kalabilir, kışın ise bakıldığı bir boğa damı vardır. Samanı ve yemi imece usulü köy tarafından karşılanır. Köy korucusu onunda bakıcısıdır.

Köye getirilen saplar harman yerine yıkılır. Sapı taşımak için arabanın üzerinden sandık denen kasa indirilip, yerine “Delice” denen daha geniş ve kafesi andıran kasa konur. Tarlaya gidince araba yığınlar arasında durur. “Dirgen” veya “Ağnat”

¹ Güvağan (Tabanidae): Kan emerken ağrı oluştıurup hayvanı huysuzlaştıran bir sinek türü.

²Büvelek (Hipoderma Bovis): Bu sineğin soktuğı hayvan çılgına döner dişi sinekler yumurtalarını sığırların kıl diplerine bırakırlar deri altına inen bu kurtçuklar sırt bölgesinde geüp yerleşirler deri altında şişlikler yapırlar salgıları ile deriyi delerler derinin ekonomik değeri yok olur.

denen aletle saplar desteden alınıp deliceye yüklenir. Deliceye sap yüklemek ustalık ister, denge ve sap kaymasını iyi ayarlamak lazım. Destenin yeri ve dökülen ekinler genelde evin çocuğu tarafından tırmıkla toplanır.

Deliceye sapları yüklemeye “Sap Sarma” denir. Eğer dengede yanlışlık varsa araba yolda devrilir. Çünkü yük yüksek olduğu için denge kolay bozulur. Sap kaymasında ise yolda sarsıntıdan desteler kayıp yola dökülür.

Arabalar önceleri kağı iken sonraları demir dingilli arabalar geldi. Bu arabaların tekerlekleri, parmaklık tarzında yapılmış, dış daireye bağlı, ağaçtan yapılma ve tekerleklerinin dış yüzeyi de kolay aşınmaması için demirden bir yüzeyle kaplanmıştı. Bu arabalarda yay (süspansiyon) sistemi olmadığı için yolda tekerleğe rastlayan taşlarda araba sert şekilde silkelenir. Buda sapın içinden tek tek başakların düşmesine sebep olur. Şayet arabayı yüklerken doğru yüklenmemişse, bu dökülme toplu olarak büyük parçalar halinde olur. Bu durum taşıyan için ürünün bir kısmının kaybedilmesi demektir. Başak toplayan çocuklar içinse hazine bulma gibidir. Yollara dökülen saplar çocuklar tarafından toplanıp, dövülür ve çıkan ürün köyün bakkalına satıp harçlık yapılır. Tırmıkla da yollardan dökülen saplar toplanabilir. O zaman arpa veya buğday yerine göre yulaf karışık olur. Çıkan ancak tavuklara yem olur. Satmaya pek yaramaz.

Yükleme işi bitince, urgan denen kalın iplerle saplar deliceye sıkıca bağlanır. Bağlarken simit denen ağaç bir aparat yardımı ile gerilir. Köye iyice sıcak basmadan ulaşan saplar, harman yerine indirilir. Harman yerinin bazı özellikleri vardır. İlk önce etrafı açık meydan bir yer olmalı. Rüzgâr alsın ki savurma yapılabilsin. İkincisi sert bir zemin olmalı, bunun için baharda yerler ıslak iken adına “Yuvak” denen ve silindir şeklinde hayvan

gücü ile çekilen bir taşla sıkıştırılır. Yol yapımında kullanılan silindirlerle aynı işi görür.

Harman yerine indirilen sap daire şeklinde yere serilir. Yeterli kalınlığa ulaşıncı kalan ortada yığılı kalır, yatışması için önce hayvanlara çiğnetilir. Sonra “Düven” denen tahta alete atlar veya öküzler koşulup düvene binilir. Sürücü ufak ise ağırlık olarak taş ilave edilir. Düven kızağa benzer, ağaçtan yapılmı bir alettir alt yüzeyine kesici olarak çakmak taşı denen (oksidiyen) kesici taşlar çakılıdır. Bunlar sapları keser, harman yatıştıkça ortadaki yığından sap yayılır tekrar devam edilir. Üst yüzey saplar saman haline gelince harman “Yaba” denen kürek gibi tahta aletle aktarılıp alt üst edilir ki kesilmeyen saplar düvenin kesici kısmına kelsin. Bu işlem tüm saplar saman oluncaya kadar sürer. Zor ve bıktırıcı bir iştir. Birde arpa harmanı ise saman tozu açıkta kalan el yüz boyun gibi yerleri yakar, toz burun ve kulak deliklerine dolar, insanı yıldırıcı bezdiren bir iştir. Düven ile yapılan saman kesme ve ezme beraber yapıldığı için saman yumuşak olur, ayrıca arpa samanı hayvanlarca sevilir. Düven ile yapılan sürme işinin tamam olduğuna kanaat getirilince, savurmaya hazırlık için yığma yapılır. Yapılan yığının yönü hâkim rüzgâra göredir. Genelde bölgenin hâkim rüzgârı olan poyraza göredir. Yığına “Tınaz” denir. Rüzgâr tınaza dik gelecek şekildedir. Şekli üçgen prizma şeklindedir. Savurma için rüzgârın çıkması beklenir. Bu gece de olabilir. Çıkmasza sap çekme dâhil diğer işler devam eder. Rüzgâr çıkınca savurmaya başlanır. Genelde arka arkaya birkaç kişi birlikte yapılır. Yaba denen aletle bir miktar alınıp rüzgâra doğru uygun bir açı ile atılır. Rüzgâr hafif olan samanı ileri götürür daha ağır olan taneler geride birikir. Bu işlem birkaç defa yapılır. Böylelikle saman ile arpa veya buğday ayrılmış olur. Samanın en inceleri daha öne yığılır, buna da “Yavru Ağızı” denir. Geriye kalan

arpa buğday yığınınına “Çeç” denir. İçinde “Kes” denen kalın ağır bitki parçaları ve tam ayrılmamış başaklar da içinde kalır. Çeç “Gözer” denen kaba elekten elenip temizlik yapılır. Çıkan keste tane çoksa taşla dövölüp tekrar savrulur.

Kesten kalan kaba parçalar yufka yapımı ve diğerk işlerde yakıt olarak kullanılır. Çıkan arpa, buğday çuvallarla ambara taşınır veya satış için pazara sunulur. İlk olgunlaşan ve ilk kaldırılan arpadır, öncelikle hayvan yemi olarak kışa saklanır. Kışında değirmende kırma veya yarma yaptırılıp yem olarak verilir. Öncelikle arpa harmanı biter. Bu bitince harman yeri süpürölür. Taşlı ve tahıl karışımı bir kalıntı elde edilir. Buna “Badas” denir. Aynı şey buğday harmanı içinde geçerlidir. Bunlar kışın tavuk yemi olarak kullanılır.

Buğday ve arpanın tarlada kalan kısmına “Anız” denir. Tarla biçilirken dökölün başakları küçükbaş hayvanlar yer, fazla yerse tahıl hayvanının sindirim sisteminde şişer, buna “Deneleme” (taneleme) denir. İstenmeyen bir durumdur. Hayvanın kesimine kadar gider. Kurtulması için hayvan hareket ettirilip kovalanır. Yani bir çeşit hazım sporu yaptırılır. Sindirim sistemi bununla harekete geçerse “Ötürür” ve hayvan kurtulur. Sindirim sistemi çalışmazsa çare yok. Davar veya sığır ise kesilip yenir. Onun için davarı güdenler buna dikkat eder. Bu deneleme işi başka zamanda yeme fazla arpa katılırsa da olur. Tahıl yemek hayvanın sütünde ve etinde fark edilir. Sütü yağlanır, eti lezzetlenir. Hayvan başağa girmiş denir. Bazen iklim şartları uygun olur, dökölün başaklar tarlada ekilmiş gibi köklenip yeşerir ve ürün verir. Buna “Alaza” da denir.

Toprağın bir yıl ekilip ikinci yıl dinlendirilmesine “Nadasa Bırakmak” denir. Bu kurak ve zayıf topraklar için gereklidir. Anızın sürölüp bırakılmasına nadas denir. Anız ise ekin biçildikten sonra tarlada kalan tahıl kökleridir. Yağışlar uygunsa tarlayı ot basar. Buna “Ota Bırakma” denir. Bu ot sararmadan biçilip avlunun bir

kenarına yığın yapılır. Rüzgâr savurmasın diye üstüne ağırlık ağaç konur. Kışın hayvanlar için yeşil ot olur. Eğer ot fazla ise sürülür. Ot samanı yapılıp, samanlıkta ayrı bir yere konur. Hayvanlar bu samanı çok sever, arada bir verilir.

Buğday ve arpada verimli bir yıl ise ve samanlık dolmuş ise kalan saplar yuvak denen taşla dövölüp tahılı alınır. Kalan saplar bütündür. Dışarıda uygun bir yere yığılır. Yokluk yıllarında işe yarar. Kışın atların ahırına yattığı yere serilir. Yufka pişirmede saçın alında yakılır.

Harman yerinde savrulup tanelerden ayrılan saman, “Geri” adı verilen, yüksekliği bir metreyi aşan, taban ile iki yan, ön ve arka kapaktan oluşan, at arabasından indirilen sandığın yerine konan aparat ile taşınır. Samanlığın içeriye saman atılan yeri genelde duvarda bir deliktir. Bazılarında delik samanlığın üstündedir. Bu tip samanlıklarda arabanın samanlığın üstüne çıkması için bir rampa vardır. Araba oradan dam başına çıkar ve samanı dökmesi daha kolay olur. Duvarda ise içeriye “Laba” (Yaba) ile atılır. İçeride atılan samanı yana çekecek başka birine daha ihtiyaç olur. Buda tozlu ve zahmetli bir iştir. İhtiyaç fazlası samanlar satılır. Önceleri at arabası ile civar ilçelerde besicilik yapanlara satılıp parası harçlık yapılırdı. Daha sonraları bu iş kamyonlarla yapılır oldu. Orak makinelerinden sonra biçerdöverlerin çıkması ile bu işler tarlada yapılır oldu. Gerçi “Patoz” denen, hareketini traktörün milinden alan, yüksek devirli pervanesi düvenin işini yapan bir makine ile ara bir dönem oldu. Buda insan emeğine ihtiyaç duyduğu için çabuk geçti. Yerine samanı tarlada yapan saman makinesi veya balya makinesi devrine geçildi.

Mayıs sonunda veya Haziran başında, ekilmiş olan haşhaş, mercimek ve nohut gibi ürünlerin kaldırılması gerekir. Haşhaş daha sonra anlatmak üzere diğerlerinden ayrıalım. Öncelikle mercimeğin zamanı gelir. Yolunup destelenmesi gerekir. Bu işlem

için iş az ise imece, çok ise yövmiyeci tutulur. İyice kuruyunca az ise dövme usulü, çok ise düven ile harman yapıp savrulur. Mercimek samanı hayvanların sevdiği makbul bir samandır. Nohutta yolma usulü ile toplanıp dövme ile kaldırılır.

Bu ürünlerden öncelikle tohumluk ve kendi ihtiyacı ayrılır. Kalanı satılır. Makineleşme ile bu tarım kolaylaşsa da bizim bölgemizde ağırlık arpa ve buğdaydan yana olmuştur. 1940'larda pancar tarımının bölgemize yakın yerlerde, sulamaya uygun arazilerde başlamasıyla tekleme, çapalama ve yaprak kesimi gibi işler için gündelikçi olarak kadınların emeği kullanıldı.

1950-1960'lı yıllar köylerde nüfusun en yüksek olduğu dönemlerdir. Daha önce kuraklık dönemlerinde dışarıya gurbete çıkılırdı. Ama mutlaka geri dönülürdü. 1945 yıllarında yaşanan kuraklık bu gün bile yaşlılarca anlatılır. Göçlerin bile olduğu, daha sonra kuraklık sona erince geri dönüldüğünden söz edilir. Benim ailemin büyükleri yaya olarak İzmir'e gidip orada amele olarak çalıştıklarından hep bahsetmiştir.

Osmanlı döneminde askere gidenin geri gelmesi kolay değildir. Zaten o dönemde devletle ilişkimiz vergi vermek ve askere gitmek gibi mutlak itaat üzerine kuruludur. 1900'lü yıllarda ardı ardına gelen Yemen İsyanları, Balkan Savaşları, 1. Dünya Savaşı ve Kurtuluş savaşı köylerde erkek nüfusunu bitme noktasına getirdi. 1. Dünya Savaşı ve Çanakkale Savaşlarında slogan şudur; "Yediden yetmiş yediye, eli silah tutan herkes askere, "çoban değneği, imam asası ile çağrıldı." Yaşı tutmayanlar bile boyuna posuna bakılıp "Yarayışlı" adı ile askere alındı. Köylerde çok yaşlılar, sakatlar ve küçük çocuklar kaldı. Odun getirmek için bir ihtiyar kağrı koşa, on kadın onun yanında odun için kağrı koşarmış. Ekinler tarlada kalmış, destede olanlar altına kök salmış. Onun için kıtlık çıkmış. Savaşlar bitip Cumhuriyet kurulduğunda, köylerde nüfus iyice azalmıştı. 1925-1950 arasında Cumhuriyet ile birlikte barış dönemi yaşandı ve

sağlık alanında yapılan sıtma, verem vb. diğer hastalıklarla yapılan mücadeleler sonucu nüfusumuz köylerde hızla artı.

Onuncu yıl marşında denildiği gibi on beş milyon genç yarattık. Her yaştan insanımızı kapsayan eğitim seferberliği de 1950'lerde netice vermeye başladı. Nüfusta köylerimizde tepe noktasına ulaştı. Tarım ve hayvancılık nüfusu besleyemez oldu.

1960'tan sonra yurt dışı işçi talebi ile birlikte, ilkokula dayalı çırak okulları, öğretmen okulları ve astsubay okulları gibi okullar dışarı kaçış için açılan kapılar oldu. Tarımda makineleşme ile işgücü talebi azaldı. Köylerde hizmetin olmaması ise göçü hızlandırdı. Devletin köylü nüfusu azaltma politikası da bu yönde olunca köyler boşaldı. Şimdi artık köylerde elektrik, yol, su, telefon var ama insan yok.

Zamana bağlı olarak hayatın gelişmesi doğaldır. Sanayideki gelişmelerin neticesi olarak daima yeni makineler çıkmakta, toprak daha iyi işlenmekte, verim artmakta, bunun neticesi olarak makine gücü insan gücünün yerini almakta, bu işin normal akışıdır. Anormal olan ise yabancı ülke çiftçilerinin sübvansiyonlu ve hormonlu ürünleri ile rekabet etmemizin istenmesidir. Şartlar eşit olmayınca rekabette olmuyor. Onun için her yıl birçok sahalar ekilmiyor. Hayvancılık da bitiyor. Sonunda yiyecekte de dışarıya bağımlı oluyoruz.

Köyde yaşamak tam zamanlıdır, yani çalışma saati gibi şeyler orada olmaz, canlı hayvanlarla uğraşıyorsan onların bakımlarını düzgün yapman gerekir. İlkbaharda yapılacak işler bellidir. Yazın zaten ekinlerin biçilmesi, yığın yapılması, harman yerine getirilmesi, harmanın sürülmesi, savrulup kaldırılması ve samanın kaldırılması iki ay kadar bir süreyi tam zamanlı olarak işgal eder. Bu işler için gece gündüz önemli değildir. Mesela harman savuracaksın rüzgârı beklersin. Rüzgâr gece çıkarsa gece,

gündüz çıkarsa gündüz savurmayı yaparsın. Gözün havadadır. Yağmur yazın pek yağmaz ama bazen yağacağı tutar. Harmanı toplayıp yığarsın, yağmurdan sonra serip kurutursun.

Tarlada biçilmiş ekinler ıslanmış ise onların kuruması için yığını çevirip kurumasını sağlarsın, yoksa uzun süre ıslak kalırsa filizlenir. Eğer sene bereketli geçmişse, hayvanların yemi samanlıkta ve ambarda ise ve ev ahalisinin yiyecekleri de hazır ise kışın rahat edersin.

Kadınlar için kır işleri bitmiştir. Ama ev işleri devam eder, daha doğrusu şekil değiştirir. Onlar için, yün eğirme, eğrilmiş olan yünlerden örgü işlerinin yapılması, kilim, pala, heybe, çuval gibi şeylerin dokunması işleri başlar. Tabi ki evde yemek, çamaşır, bulaşık, çocukların bakımı ve evin suyunun taşınması gibi olağan işlerin aksamadan devam etmesi gerekir. Erkekler içinse ahırlarının temizliği (kürümek), hayvanların yemlenmesi ve sulanması işleri vardır. Ama diğer zamanlara göre oldukça az işin olduğu dönemdir. Köy odalarına ve son dönemde de kahvelere gidecek vakitleri vardır.

Köy odaları, Anadolu'da beylikler döneminde başlayan ahilik geleneğinin, bizim dönemimize kalan uzantısıdır. Ahilik, esnafın kendi arasında meydana getirdiği bir teşkilat iken, devlet otoritesin olmadığı kargaşa dönemlerinde yerel kolluk kuvveti görevini üstlenmiştir. Yaşadıkları yerin emniyetini sağlamak için başlayan teşkilat daha sonraki dönemde sosyal görevlerde üstlendi. Yolcuların korunması ve konaklamasını da görev edindi. Gündüz işinde gücünde olan esnaf, akşamları dernek merkezinde toplanıp değişik konuları konuşurdu. Bu gelenek ahi teşkilatının bitmesinden sonra köylerde köyün ileri gelen zenginleri tarafından devam ettirildi. Köylünün boş zamanları fazla olan kış günlerinde bu odalarda toplanıp değişik konularda konuşulurdu. Eskiden yaşanan olaylar, tarihler, askerlik hatıraları, gidilip

görülen yerler anlatılır, zaman zaman eğlenceler tertip edilirdi. Kapalı mekânda oynanan oyunlar oynanırdı.

Bu odaların ihtiyacı gelen yolcuların ve hayvanlarının yemlenmesi ile bakımı da dâhil oda sahibi tarafından karşılanırdı. Yolcu birkaç gün kadar dinlenir, sonra yoluna devam ederdi.

Bu odalar kandillerde ve arife günlerinde değişik bir etkinliğe sahne olurdu. Akşam yemekleri bu odalarda toplu olarak yenir, evlerde yapılan yemekler tepsilerle odalara getirilirdi. Burada yenir sonunda akşam sohbeti ve eğlencesi yapılırdı.

Arife günleri başka bir geleneğimizde “Ülüş” dağıtmaktı. Ülüş’ün kökeni hakkında bir araştırma yapmadım ama oldukça eski bir geleneğimizdir. Arife günü mayalı çörek hamuru yağda kızartılıp komşulara dağıtılır. Bu dağıtılan kızarmış hamurun adına ülüş denir. Bu gün şehirlerde yapılan lokma döktürme âdetinin karşılığıdır.

Başka bir geleneğimizde “Ebebe” dağıtmaktır. Perşembe günü genelde kadınlar çocukları sevindirmek ve hayır için “Peşkir” denen önlüklerine koydukları fıstık, leblebi, kuru üzüm ve şeker gibi şeyleri gelen çocuklara dağıtırlardı. Buna ebebe dağıtmak denir. Bu çok hızlı bir şekilde çocuklar arasında yayılır. Ebebe dağıtanın başına toplanılırdı.

Oğuz destanlarında geçen ve bu günde süren başka adetlerimizde var. Sevinçli bir haber verirken muştuluk isteme, gözün aydın deme, beklenmeyen bir sevinci veya üzüntüyü göstermek için ellerin bir birine vurulması, göğse vurularak dövünme ve yas tutma Orta Asya’dan gelen, halen bizde de olan ve saygı duyulan davranışlardır. Orta Asya’da Oğuzlar arasında yaygın bir inanışta, geceleri cin ve perilerin faal olduğu veya hayırsız sayıldığı için geceleri savaşmayı sevmemeleridir. Gece yapılan işleri de sevmezlerdi. Bunun günümüze yansması

sonucunda ise akşamüstü veya karanlıkta yapılan işler için “akşamın şerrinden sabahın hayrı yeğdir” denmektedir.

Düğün davetiyelerimize “Oku” denmesi, cenazeden sonra yemek verilmesi, helva dağıtılması ve cenaze çıkan eve yemek götürülmesi, Orta Asya'dan gelen geleneklerimizdendir.

Bunların dışında kırk sayısı kutsaldır. İnsan ölünce ruh bedeni kırk günde terk eder. Onun için ölenin ardından “Kırk” mevlidi okunur. Masallarda geçen kırk yiğitler, kırk kızlar, kırk gün kırk gece düğünler, kırk haramiler, kırk katır mı, kırk satır mı söylemi, kırkı çıkmak ve kırk basmak. Böcek gezen veya çok kirlenmiş eşyayı çok iyi yıkamayı kırklamak söylemleri gene Orta Asya yadigarlarıdır. Türbe kavramı ve ziyaretleri, mezar taşları süslemeleri, türbelere ve ağaçlara çaput bağlamak da Orta Asya olan geleneklerimizdendir. Nazar değmesine karşı mavi boncuk takmak, adına göz boncuğu denen boncuk takmak (bu mavinin açık bir çeşidinin adı Turkuaz’dır, anlamı Türk rengi demektir), yeni ayı ilk görüşte ay duası okunması, bizim Orta Asya’da ki İslamiyet öncesi inanç sistemimizin günümüze yansımalarıdır. Ay Tanrısı dişilik sembolüdür, İslamiyet’e geçtikten sonra bayrağımızdaki hilal ve değişik yerlerde görülen hilaller o dönemden kalmadır. Ayı görüşte Amentü okunması ise işin İslamiyet’e uyarlanmasıdır.

Daha eskilerin anlattıklarına göre, kışın kesilen bir kuzu veya oğlağın pişirilmesi ve helva yapımı ile birlikte sohbetler yapılırdı. Bu gün adına şömine denen, bizim ocak dediğimiz yerlerin içine, arka kısmına meşe odunundan duvar gibi yığılıp yakılırdı. Meydana gelen korun önüne, bacanın içine asılan zincire takılan kuzu, yavaş yavaş döndürülerek pişirilir, altına konan saçta biriken yağda ise un helvası kavrulmuş, nar gibi kızaran kuzunun üstüne de helva yenirdi. Bazen de pişmaniye yapmak gibi değişik tatlılarında yapıldığı olurdu. Gençler tarafından yüzük saklama, bez dokuma, kim vurdu gibi oyunlar

oyunardı. Yaşlıların anlattığı soy sop bilgileri yani sözlü tarihçe buralarda devam ederdi.

Bu gün artık bunların yerini yılda bir yapılan köy yemekleri aldı. Yoksa dağılmış olan her biri kendi hayat kavgasını veren insanları bir araya getirmek pek mümkün olmuyor. Düğünler bayramlar bile bunu sağlamaya yetmiyor. Çağın iletişim araçları olan internet ve telefonlar büyük kolaylık sağlasa da hiç birisi yüz yüze görüşmenin yerini tutamaz. Bu gün artık köylerimizin çoğunda odayı bırakın kahve bile yok, olsa bile gidecek birkaç yaşlıdan başka kim kaldı.

Köylerimizin düğün adetlerine gelince bu kültürümüzün önemli öğelerinden birisidir. Bu iş biz Anadolu'ya gelmeden önce Oğuzlarda nasıldı? Öncelikle ona bir göz atalım. Destanlarda Oğuzlar tek eşlidirler. Evlenmede erkek tarafı “Kalın” denen başlık parası verirdi. Kadınlar kocaları ile eşit yere sahiplerdi ve birçok konuda söz hakları vardı. Anaya saygı övülüyor.

Selam şekli ise eli bağıra basıp baş eğerek selam verilir bu günde benzeri hala devam eder. Başlık meselesi yakın döneme kadar sürüyordu şimdilerde sembolik hale geldi.

Öncelikle köyde öyle arkadaşlık beraber dolaşma söz konusu değildir. Oğlan ve kız birbirini uzaktan görüp beğenir, çeşme başı veya belirli yerlerde yakından görme imkânı çıkar, düğünler de birbirini seyredereklerdi. Oğlan isteğini anasına söyler veya değişik şekilde belli ederdi. Yoksa bu günkü gençler gibi babanın veya ananın karşısına geçip söz söylemek kolay bir iş değildi, büyük saygısızlık sayılırdı. Bunlara örnek; evde pilav pişirildiği vakit pilavı yemez tencerenin ortasına kaşık saplar gider veya babasının ayakkabısını çivi ile yere çakar. Bunlar ben evlenmek istiyorum demektir. Zaten köyde bir özdeyiş vardır. Erken kalkan yol alır, erken evlenen döl alır. Bundan maksat köylerde erken evlenmek adettir. Öncelikle bunun tarihsel kökeni

olduğunu düşünüyorum. 1800'lerden sonra Osmanlı döneminde askere gidip geri gelen oldukça azdı.

Buna çare olarak askere gitmeden evlenip çoluk çocuğa kavuşmak hiç olmaz ise geriye torunların nesli sürdürmesini temin için içgüdüsel olarak bu yola başvurulduğunu düşünüyorum. Diğer bir sebep ise, tarımda iş gücüne ihtiyaç vardır. Alınacak gelin ilave yetişmiş iş gücü demektir. O dönemde evin gelini evin büyüklerine kayıtsız şartsız hizmet etmek durumundadır. Buna gelinlik yapmada denir. Gelinin evdeki yeri kapının arkasıdır. Oğlan anası, oğlanın söylediği kızı alıp almama konusunda, babasının ve var ise evin diğer büyüklerinin fikirlerini alır. İstenecek olan kızın büyükleri ile iki tarafa da yakın olan başka bir büyüğün yardımına başvurulur. İş kimseye duyurulmadan kız tarafının niyeti soruşturulur. İstemeye gelip gelmemek konusunda izin istenir. Cevap olumlu ise istemeye gidilir. Böyle birkaç yerden olumlu netice alamaz ise hoş karşılanmaz. Kendilerini aşağılanmış hissederler. Onun için bu başlangıç aşaması gizli tutulmak istenir. Bu aşama olumlu olmuşsa artık resmen istenme aşamasına geçilir. Burada şunu belirtmek lazım, dede ve ebe sağ ise ana ve babadan önce söz hakkı onlarda olur. Eğer beraber oturuyorlar ise bu daha geçerlidir. Kız istemeye evin büyükleri ve anne baba gider. Bu ilk aşamadır. Kız tarafından da evin büyükleri hazırdır. Hal hatır sorulmasından sonra erkek tarafından en yaşlı olan konuya girer, "Allah'ın emri Peygamberin kavli ile kızınız Oğlumuz istiyoruz" diye cümleyi tamamlar. Bu arada zaten hemen cevap beklenmez genelde bir düşünüp taşınalım. Kismetse olur denir. Olumsuz cevaba karşıda oğlan tarafı uyarılır bir kızı bin kişi ister birisi alır denir. İkram edilen çaylar içilir. O gün için yapılacak şeyler bitmiştir. Kız evinden haber beklenir. Gelen habere göre hareket edilir. Cevap olumlu ise kararlaştırılan günde büyükler

toplanır kız evine gidilir. Gelin adayı el öper kahveler ikram edilir, başlık ve yolluklar kararlaştırılır.

Yeri gelmişken yolluğuda açıklayalım; gelin kızın birinci derece akrabalarına alınacak hediye demektir. Düğün tarihi kaba olarak kararlaştırılır. Bu genelde sonbaharda olur (güzün). Sebep ise harman kalkınca satılacak olan tahıllardan ele para geçecektir. Gerekirse yeteri kadar hayvan satılır. Gelin kızın çeyizi de burada konuşulur. Buna söz kesme denir veya mendil (yağlık) alma denir. Artık iş resmileşmiştir. Kızın başı bağlanmış olur. Şerbetler içilir. Daha sonraki bir zamanda geline bohça götürülür, alınan elbise, takılar ve benzeri şeyler. Bu sefer yüksükler takılır. Bu işler bazen iki bazen üç gidişte olur. Düğüne kadar geçecek sürede kurban bayramı olursa süslenen bir koç kız evine kurbanlık olarak gönderilir. Daha sonra düğün tarihi kararlaştırılır. İki tarafında hazırlık yapması gerekir. Kız daha önceden kendisine çeyiz olarak bazı hazırlıklar yapmıştır. Patik, çorap, mendil yazma, oyali tülbent, (başörtüsü) gibi evlendiği zaman vereceği hediyeler, basma, kadife gibi kumaşlar bulunur. Dokuduğu kilim, namazlağı gibi dokumaları olur. Döşek, yorgan, yastık ve bunların çarşafı olur. Buna bir kat yak denir. Yatak yorgan yünden olur. O dönemde yataklar akşam olunca serilir sabah olup kalkınca toplanıp yüklüğe konur gündüz yatak serili olmaz. Yeni gelinin yataktan en erken zamanda kalkması ve yatakları toplaması gerekir. Ayrıca yüklük denen yere yığılan yatakların düzgün şekilde yığılması gerekir yoksa yıkılır. Bu gelinin “İzansızlığına” yorulur.

Bunların dışında değişik ev eşyaları vardır. Düğüne kadar geçen sürede gelin adayının evine gelin için kararlaştırılan eşyaların bir kısmını ve gelinin hediye ve takılarının götürülmesi vardır. Adına bohça götürmek denir. Düğün günü kararlaştırılan tarihten bir süre önce misafirler davet edilir. Bu işe “Oku”

dağıtmak denir. Yeri gelmişken bu oku meselesini biraz açalım. Oğuz geleneğinde yay hâkimiyeti, ok bağımlılığı gösterir.

Hakan birisini yanına çağırarak (davet) isterse çağırdığı kişiye bir ok gönderirdi. O dönemde okun işaretlerinden, herkes okun kime ait olduğunu bilirdi. Bunun anlamı yanıma gel seni davet ediyordumdur. O dönemden kalan bir gelenek olarak insanları düğünlerimize davet etmek için oku adı verilen ufak bir hediye gönderilir. Bu genelde bir mendil veya küçük havlu gibi şeyler olur. Dağıtana da “Okucu” denir. Artık her yerde yazılı davetiye gönderiliyor. Bu geleneğimizde tarihe karıştı. Düğün günü geldiği zaman bu davete icabet edip gelenlere de “Okulu” denir. Anlamı davetli demektir. Davete uyup düğüne gelenler yakınlık derecesine göre bir hediye ile gelir. Hediye, düğünde kesilmesi için bir davar olabildiği gibi, yemekleri pişirmek için bir araba oduna kadar çok değişik şeyler olabilir. Ayrıca düğünde yapılacak olan takılar bunların dışındadır. Düğüne yakın bir zamanda düğün alış verişine çıkılır. Yolluklar alınır, yapılacak yemeklerde verilecek yemeklerin malzemeleri alınır. Gelinin takıları alınır. Değişik eşyaları alınır.

Düğün genelde perşembe günü başlar, bayrak dikilir. Bu bir kırmızı ve bir beyaz bayraktır. Cumhuriyet döneminde buna Türk bayrağı da ilave edildi. Beyaz bayrağın ucuna düğünde ikramlar için kesilen hayvanın kanı bulaştırılır. Kesilecek hayvan düğün sahibinin maddi gücüne göre bir veya daha çok davar, bir dana olabilir. Pişirilecek olan yemekler yapılır, en önemlisi kavurmadır. Çorba, pilav ve hoşafa ilave olarak tahin, helva veya bir tatlı bulunur. Yapılan düğün böreği, üzerine reçel veya helva koyarak tatlı hale getirilip tatlı olarak ikram edilir. Düğün başladıktan sonra gelen herkese, davetli olsun olmasın yemek ikram edilir. Buna tesadüfen geçen yolcu da dâhildir. Müzik olarak davul, zurna olmazsa olmazdır. Mali durumu iyi olanlar çifte davul

çaldırır. Bu bir çeşit maddi güç gösteridir. Civar köylerden gelecek olan okullar genelde gruplar halinde toplu gelirler.

Köye yaklaşınca gelişlerini haber vermek için havaya silah atışları yaparlar. Bunun üzerine davul zurna ve düğün evinden bir grup karşılamaya çıkar köyün girişinde karşılanır. Davul zurna eşliğinde oyunlar oynayarak düğün evine varılır. Düğün evinde yeteri kadar kalabalık toplanınca müzik burada da devam eder. Oyunlar oynanır. Oynanan oyunlar kaşıkla oynanır. Gelen misafirler aynı köyden ise kalacak yer sorunu olmaz. Dışarıdan gelenler içinse akrabalar ve komşular misafirleri paylaşırlar, kalacak yer sorunu böyle çözülür.

Düğünde damada yol gösteren bazı adetleri anlatan kendinden yaşlı olan yol göstericiye “Sağdıç” denir. Gelin içinse bu işi yapana “Yenge” denir. Düğündeki çalgı çalan müzisyenlere “Abdal” denir. Nereden çağırıldığına göre de bazı ilave müzik aletleri olur. Ortalığı hareketlendirmek için zaman zaman onlarda oyunlara katılır.

Arada seyirlik oyun denen oyunlar oynanır. Bu oyunlar, diğer Türkmen köylerinde de değişik şekil veya ufak tefek farklarla oynanır. Bu oyunlarda kadın rollerini de erkekler oynar. Kadınlar ise kendi aralarında kız evinde oynarlar. Erkekler ise erkek evinde oynarlar. Kız evindeki oyunlarda tef çalıp türkü söylenerek oynanır. Tefi çalan bu işlerde tecrübeli, sesi güzel olan orta yaşlı kadınlardan birisidir. Koroya diğerleri de eşlik eder. Genelde genç kızlar oynar, gizli olarak izlendiklerini bilirler. Beğenilmek kaygısı da var tabi ki. Oyunların öğretilmesi ve yol göstermek için orta yaşlı kadınlarda oyunlara zaman zaman eşlik ederdi.

Düğünde gençlerden oluşan oyunları oynayıp karşılamayı yapan bayrak taşıyanlara “Seğmen” denir. Önceleri özel işlemeli

kıyafetler giyerlerdi. Kadınlarda “Saya” denen elbiseler giyilirdi. Zaman içinde her biri teker teker kayboldu.

Perşembe günü bayrakların dikilmesinden sonra düğün başlamış olur. O gün fazla bir şey olmaz. Cuma günü düğünün yemekleri hazırlanmış olur. Esas eğlenceler ve misafirler gelmeye başlar. Düğün yemekleri damadın evinde ve gelin evinde de pişmiş olur. Düğün yemekleri miktar olarak çok olduğu için kazanlarda yapılır. Bu yemekleri pişirmek beceri ve tecrübe gerektirir. Yemekleri pişiren bu kadınların başına “Kiyfeni” denir. Yardım edenlerde ileride düğünler için böylece tecrübe edinir.

Düğün süresince damat pek ortada dolaşmaz bir yakının evinde yakın bir iki arkadaşı ve sağdıçı ile bulunur. Cumartesi akşamı kına gecesi yapılır, gelinin her iki avuç içine kına yakılır. Damadın sağ el serçe parmağına kına yakılır. Bu esnada türkü söylenir ve ağıt yakılır.

Pazar günü gelin alma günüdür. Oğlan evinde toplananlar davul zurna eşliğinde kız evine doğru yola çıkar. Gelinde aynı köyden ise mesele yok. Davul zurna eşliğinde oynayarak gidilir. Gelin arabası ve eşyaları taşıyacak araba yeterli olur. Diğer köylerden ise çok sayıda araba koşulur, konvoy halinde yola çıkılır. Gelin evinde de bir miktar oyun oynanır. Sonra ise gelinin eşyalarının arabaya yüklenmesi yapılır. Bu basit bir eşya taşıması değildir. Davulcudaki yörenin örf ve adetlerini bilir. Önce ortaya sandık konur, içindeki eşyalar tek tek herkesin duyabileceği şekilde yüksek sesle ilan edilerek herkesin görmesi sağlanır. Büyük olanların üzerine davulun çomağı vurularak ilan edilir. Tabii ki sandık evden çıkmadan önce sandığın üzerine oturan kardeşin gönlünün alınması için bahşişi verilir.

Eşyalar arabaya yüklendikten sonra gelinin gelin arabasına bindirilmesi vardır. Bundan sonrası gelin anası ve babası için hüznü olur. O dönemde köylerdeki arabalar süspansiyonsuz at

arabalarıdır. Binek arabası olarak yaylı araba bulunursa o tercih edilir. Yoksa klasik arabanın üzeri kapatılır oturma yerlerine minderlerle rahat sağlanır.

Gelinin yanına yenge ve görümce biner fazla kimse bindirilmez. Evden arabaya binerken etrafa örtü tutulur. İmam tarafından dua okunur. Gelin alınınca konvoy halinde yola çıkılır. Damat evine gelince damadın babası ve anası tarafından gelin arabadan indirilir. Önce inmek istemez, bunun anlamı bana neler vereceksiniz demektir. İş kuzu, koyun, inek, tarla bağışlamaya kadar gider. Arabadan inip eve giderken etrafa fındık, fıstık benzeri kuru yemişler saçılır. Bazen bozuk parada olur. Kapıdan girerken gelin eline sürülen yağı kapının üstüne sürer, geçimi yağ gibi olsun denir. Gelin odasına girince işler gündüz için bitmiştir. Bu arada gelinlerin düğündeki kıyafeti eskiden saya veya üç etek denen özel kıyafetken, sonraları kıymetli kumaştan yapılan kıyafetlerdi. Gelin duvağı ise özel bir başlık olup, (Bir resmini koydum) boyanmış kaz ve tavuk tüyleri, ayna ve renkli krep denen başörtüleri ile süslüdür. Gelin arabadan indikten sonra düğün böreğinden bir paket yapıp dam başına (çatıya) atılır. Buna “Homak atmak” denir. Homak kapanıdır. Bu âdetin kaynağı konusunda bir fikrim yok. Gelin indikten sonra kırmız bayrak indirilir. Vakit artık akşam olmuştur. Gelinin eşyaları serilir.

Yatsı namazından sonra damada sarık sarılıp tekbir sesleri ile “Güveği kapatma” yapılır. Bu esnada kapıda okunan duadan sonra damadın sırtına arkadaşları tarafından hafif vurularak gerdek odasına girer. Ne kadar hızlı olursa o kadar az darbe alır. Beyaz bayrak ise ertesi gün indirilir. Ertesi gün bayanlar tarafından duvak açma töreni yapılır. Birkaç gün sonra damadın yakın akrabaları gelini ve damadı eve davet eder. Gelin önceden hazırladığı hediyeleri davet sahibine takdim eder, bu hediyelere “Dürü” denir. Bir süre gelin çok alçak sesle konuşur. Hizmetleri

görürken sesizdir, buna gelinlik yapmak denir. Kayın pederin canın istediği zaman bir hediye alıp, gelinin yüksek sesle konuşmasına izin verir. Buna “Dil Açma” denir.

Doğum adetlerimize gelince, gelinin gebe kalması sevinçle karşılanır. Ama pek belli edilmez. Doğum evde yapılır. Genelde “Ebe” denen tecrübeli yaşlı kadınlardan istifade edilir. Zaten başkada çare yoktur. Doğumdan sonra kırk gün lohusa kadın ve bebek pek kimse ile görüştürülmez. O dönem için batıl inanç gibi görünse de kırk basmasından korkulur. Bu günkü anlamda hastalık ve mikrop kapmaya karşı bir çeşit tecrit etme de denebilir. Bebek için tek besin kaynağı ana sütüdür. Bebek erkek ise göbek bağı düşünce, bu bağ eğer hoca olması dileniyorsa cami avlusuna, evde kalması yani başka yere göç etmesi istenmiyorsa avluya, hayvanlardan anlaması isteniyorsa ahıra gömülür. Bebeğe isim koyma âdetine gelince, isim koyma evin büyüğü tarafından yapılır. Bebeği kucağına alıp kibleye döner, kulağına ezan okur ve konacak ismi üç sefer söyler. Konacak isim genelde dedenin adıdır. Şayet ikinci üçüncü çocuk ise diğer isimler konabilir dedenin adı torunlardan birisi tarafından taşınır. Ebenin adı da kız torunlardan birisi tarafından taşınır. Azda olsa babanın adı oğula konduğu da olur. Çocuk yürüme yaşına gelince köstek kesme yapılır. Bu âdetin tarihsel bir karşılığı var mı bilmiyorum ama yapılaş şeklini buraya alalım çocuğun ayakları bir ip ile birbirine bağlanır daha büyük iki çocuk yarışır. Genelde evin etrafında bir tur atılır önce gelene daha büyük sonra gelene de ufak bir hediye verilir. Besmele ile çocuğun ayağındaki bağlı ip kesilir. Yürümesinin önündeki engelin kalktığı kabul edilmiş olur.

Bebekleri yatırırken kullanılan beşik ahşaptan yapılır. Üst kısmında genelde nazarlık ve mavi boncuk bulunur. O dönemde hazır bezler olmadığından bebeğin altına toprak konur. Bunun için temiz olduğuna inanılan bir yerden ince toprak alınır, elenip rahatsızlık verebilecek şeylerden temizlenir. Yarım kundak için

kullanılacak bez, balmumu ile muşamba haline getirilip sızdırmayı önleyecek şekilde sıvanır. Temizlenip hazırlanmış toprak ocak veya sobanın üstünde ısıtılır sonra muşambanın üzerine serilir. Bebeği yakmayacak ısıda olmasına dikkat edilir. Bebek yatırılıp yarım kundak yapılır. Sonra beşik için özel yapılmış yorganın içine konup beşiğe yatırılır. Sallanırken veya uyanıp beşikten düşmesini önlemek için beşiğin dışından tekrar sarılır. Bebek çiş, kaka yapmışsa toprakla beraber alınıp atılır. Gerekirse bebeğin altı yıkanır, kurulanır, gerekiyorsa ilave toprak konup tekrar belenir. Diğer bakımlar bu günde uygulandığı gibidir.

Diğer bir âdetimiz olan askere göndermeye gelince, askerlik için çağrılar gelince aynı tertip de gidecek olanlar akşamları bir araya gelip hem eğlenirler ve yüksek sesle türküler söyleyerek zaman zaman köyde dolaşırlar. Yakınları tarafından davet edilirler, yemek verilir ve asker harçlığı verilir. El öpüp hayır dua alırlar. Askerlikte alınacak bir Onbaşılık veya Çavuşluk rütbesi ömür boyu şerefle taşıyacağı unvan olarak kalır.

Un yapımı

Göktürkler devrinde bile konargöçerlerin kendi ihtiyaçları kadar tarım toprağı vardı. Tarım yaparlardı. Anadolu'da da bu böyle olmuştur. Osmanlı arşiv kayıtlarında konargöçer ile göçebe (Yörük) arasındaki fark, konargöçerlerin devlet tarafından kendilerine tahsisli kışlak ve yaylaklarının olmasıdır. Bunların dışına çıkamazlardı. Kışlak denen asıl köyde ekinlikleri vardı yani ufak çapta da olsa tarım yaparlardı. Yörüklerin ise ekinliği yoktu. Bunun için Yörüklere "La mekân" yani mekânsız denir. Geçtikleri yerde üç günden fazla oyalanamazdı. Verilen görevler hariç devlet Yörükleri yol yapımı, köprü yapımı, kalelerin onarımı gibi alt yapı işlerinde kullanır, birçok vergi ve yükümlülüğünden muaf tutardı.

Osmanlı döneminde ise bir ailenin sahip olup işleyebileceği arazi, yerine göre değişse de ortalama 80-90 dönüm kadardır. Birde bunun yarısının nadasa bırakıldığını düşünürseniz, yılda kırk dönüm bir yer ekebilirler.

Zaten çiftlikte buradan gelir. Bir çift öküzle işlenebilecek yer demektir. Deve yük taşıma, öküz toprağı işleme ile kağı ve araba çekme, at ise binek hayvanıdır. Atların çift sürme ve araba çekme işinde kullanılması oldukça geç dönemde olmuştur.

İlk dönemlerde toprağı işleme aracı kara sabandır. Bölgemize ilk demir pulluk 25 za 1309 yılında girdi. Çifteler Sarayı Hümayun Fabrikasına verilen emirde, demirden yeni pulluk imal edilmesi bildiriliyordu. Pullukla tanışmamız ondan sonradır. Karasabandan çok daha verimli olarak ve daha çok toprağı işleme imkânı sağlamıştır. Bu pullukları bir çift at veya öküz çekerdi, adına tek pulluk denir. Önceleri toprağı karasabanla öküzle sürerdik. Bu gelişme ile köyde tarımın ağırlığı artmaya başladı. Bu aynı zamanda hayvanların kışlık ihtiyacı olan saman yemin daha kolay karşılanabilmesi demektir. Daha az insan emeğı ile daha fazla tarımsal üretim demektir. Kendi ihtiyacının fazlası satılmaya başladı.

1950 yıllarında bile köylerde yaşayanlar kendi ihtiyacı için olan unluk, bulgurluk, tohumluk olan buğday yetiştirilmesine özen gösterirdi. Sarı buğday veya sert cins buğday kendi içinse, en iyi tarlaya ekilir, otu ayıklanıp çavdarı çekilirdi. Çavdar çekme işi genelde tüm ailenin ortak işidir. Çavdar buğdaydan daha erken büyür ve boylu olur. Onun için ekin belirli bir boya gelince buğday ile çavdar kolayca ayırt edilir. El ile çavdar yolunarak tarladan temizlenir. El emeğine ihtiyaç duyduğu için çoluk çocuk tüm aile bu işe katılır. Bu işe de” Çavdar Çekme” denir.

Kendi ihtiyacı olan tohumluk, değirmenlik, bulgurluk buğday, gözerle elenip istenmeyen tohumlardan ve yabancı

maddelerden ayırmaya gayret edilirdi. Tohumluk olan çuvallarda ya da ambarda ekim zamanına kadar korunur. Un, bulgur “Döğmelik” olarak ayrılan önce elenir, sonra yıkanır ve sergide kurutulur. Sergiye kilim pala, artık ne bulursa serilir. Başına evin çocuğu bekçi dikilir, kuşlar ve tavuklardan korusun diye.

İyice kuruması için zaman zaman karıştırılır. Tam kuruduğuna karar verilince toplanır. Bu iş genelde kadınlar tarafından yapılır. Bulgur ve döğmelik olarak ayrılan çuvalları kaldırılır. Un için ayrılan değirmen götürmek için çuvallara konur, uygun zaman gelince değirmene götürölüp öğüttürölür. Değirmende öğütölen buğdaylar, un ve kepeği ayrı çuvallara konup eve getirilir, kepek hayvan yemi olarak kışın verilmek üzere saklanır. Köpekler için yal olarak da bu kepek sıcak su ile karılıp yal yapılır. Un ise taşıma için olan ufak çuvallardan adına “Bendek” denen büyük dokuma çuvallara sıkıştırarak, gerekirse çiğneyerek doldurulur. Bu çuvalların konduğu yerde bulgur, meşik gibi diğer yiyeceklerde saklanır. Altları yerden yüksek tutulur. Hem rutubetten korunur, hem de kedinin girip çıkabileceği bir boşluk bırakılır. Buraların ve ambarların uygun yerlerinde delikler bırakılır ki kedi rahat girip çıksın. Farelere karşı koruma yapabilsin. Bahsedilen tüm bu işlemleri yaparak her aile kışlık ihtiyacı kadar unu sonbaharda hazır eder.

Bulgur yapımı

Göktürkler döneminde, Çinlilerle yapılmak istenen bir antlaşmanın şartlarından biriside 300.000 kile tohumluk, çiftlik aleti ve demir verilmesidir. O dönem de Türklerin tarım yaptığının kayda geçmiş halidir. Buğday birincil üründür.

Değişik tarihçiler Türklerin asker millet olduğunu söyler. Atlı birlikleri halinde olmaları onlara üstün bir manevra kabiliyeti ve hız kazandırıyordu. Uzak mesafelere seferler yapabilmelerini mümkün kılıyordu. Bu durumda ordunun yemek ihtiyacı nasıl

karşılanıyordu? Kuru, taşınması ve pişirmesi kolay ve de kolay bozulmayan bulgur devreye girer. Aynı şey konargöçerler içinde geçerlidir. Önceden pişirilip “Dürgelenmiş”¹ yufka ile beraber olunca yemeğin yapılması yenmesi toplanması bir iki saat içinde biter. Tekrar yola çıkılabilir.

Öncelikle bulgurun yapılmasını anlatalım. Tarihte nasıl yapıldığı ile ilgili bir kayda rastlamadım ama bizim çocukluğumuzdaki gibi olması en mantıklı olanıdır. Çünkü herhangi bir teknoloji gerektirmiyordu en basit yoldu. Buğday daha tarlada iken, bulgur olacak olanın çavdarı çekilir ve iyi tarlaya ekilir. Hasattan sonra değirmenlik (unluk) ve bulgurluk elenir, yıkanır ve kurutulur.

Zamanı gelince bulgurluk olan büyük kazanlarda kaynatılıp pişirilir. Bu halde iken adına “Hedik” denir. Kolay gelsin diye gelenlere ve çocuklara biraz verilir. Tuzlayarak yemesi hoş olur. Bulgur kaynatılırken kazanlar komşular arasında ödünç alınır ve verilir. Kaynamış olan buğday yere serilen örtüler üstüne serilip kurutulur. Bu esnada tavukların ve kuşların yeme ve dağıtmalarına karşı evin çocukları nöbetçi dikilir. Tabi ki hangisini bulurlarsa.

Kuruduktan sonra buğdayın kabuğundan ayrılması için az ise “Soku” taşında çok ise “Dibekte” dövülür. Soku taşında dövme için ağaç tokmaklar kullanılır. Bu iş için buğday hafif ıslatılır dövme başlar, genelde tokmağı gençler kullanır. Bu işlem öyle ustalıkla yapılır ki senkronize olmalıdır. Tokmak vurmada sıra şaşarsa yaralanmalar bile olabilir. Arada bir karıştırılır, işlem bitince buğday tekrar kurutulur. Sonra savrulur kabukları ayrılır.

İkinci şekil ise dibektir. Bu daha çok bulgur yapımı için kullanılır. Dibek’te, daire şeklinde bir sabit kanalın içinde hareket

¹ Bir arada 4-5 yufka

eden tekerlek şeklinde bir taş vardır. Kanalin ortasındaki kısmı sabit yapılmıştır. Tekerlek şeklindeki taş, bir hayvan (genelde eşek) tarafından dibegin etrafında dönerek çevrilir ve kanaldaki buğday ezilir. Arada bir buğday ıslatılıp karıştırılır. İşlem bitince dibekte olduğu gibi kurutulur ve savrularak kabuktan ayrılır. 1960'lara kadar bulgur haline getirilmesi el ile çevrilen bulgur taşı ile yapıldı. Ondan sonra traktörle gezen seyyar makinelerle yapıldı. Zaten bulgur taşı çevirecek gençte kalmamıştı. Eski usul yapılan bulgur çekmenin tarihi tam bilinmiyor ama ilk çağlara kadar gider. Altta daire şekline getirilmiş düz bir taş vardır. Orta noktasından on santim kadar çıkan bir mil vardır. Üst taş ise düz bir taştır. Daire şekline getirilip ortasına on beş santim çapında bir dairesel delik açılmıştır. Deliğin içinde ortası delik bir haç vardır. Bir kenarında ise çevirme kolu vardır. Alt taş, serilmiş olan "Sergi"nin¹ üstüne konur, üstüne ise çevrilen üst taş, merkezindeki delik alt taşın miline gelecek şekilde konur. Taş sert, siyah ve gözenekli volkanik bir taştan yapılmıştır. Aynı cins taş, haşhaş sürtme taşı yapımında da kullanılır. Afyon bölgesinde bol bulunan volkanik bir taştır. İşlemesi zordur. Çevirme taşının kolundan iki üç genç tutup çevirmeye başlar. Bu işte usta olan, boşta olan eli ile avuçladığı bulguruluğu taşın deliğine koyar. Taşlar dönerken bunu koymak el becerisi ve çeviklik ister. Çevirme hızını konan buğday miktarı ve bulgurun iriliğini belirler. Çevrilen taşa kırılan buğdayın adı artık bulgurdur. Eleyerek veya savrularak bulgur kalın ve ince olarak ayrılır. Kalın olanın adı bulgur (pilavlık), ince olanın adı ise meşiktir (köftelik bulgur). Meşik, bulgur köftesi, yaprak sarması ve diğer şekillerde kullanılır. Oldukça zahmetli olan bu iş genelde imece usulü yapılır. Bulgur çekilirken delikanlılar veya kızlar bir taraftan türkü söyleyip işi neşeli hale getirmeye çalışırlar.

¹ Sergi: Sofraların altına serilen geniş bez

Bulgur her evin kendi ihtiyacına göre yapılır. Kalabalık nüfusu olanlar birkaç çuval bile yapar. Bulgur konargöçer yaşamında önemlidir. Az eşya, taşınacak az yükür. Pilav yapımında bir tencere bir kaşık yeter. Tencerede pişen pilav sofranın üstüne açılmış olan bir iki düğme yufkanın ortasına devrilir. Yufkadan koparılan parçalarlar kaşık görevi görür. Yemeğin etrafına daire şeklinde oturulur. Yanına kuru soğan ve ayran konur. Yemek bitince ortada kaldırılacak bir şey kalmaz. Oldukça pratik bir yoldur. Pişirmesi ve yemesi kısa sürer. Yola çıkmaya hazır hale gelir. Bulgur aynı zamanda pişmiş bir üründür. Onun için saklaması kolaydır. Kolay bozulmaz, peksimet görevi de görür. Saklaması kolaydır. Köylünün kışlık ihtiyacı içinde yaşamsaldır.

Döğme ve Yarma Yapımı

Bulgurluk buğday yıkanıp kurutulur sonra çiğ olarak, aynı bulgurlukta olduğu gibi soku taşında veya dibekte dövölüp kabuğu çıkarılır. Buna döğme veya göce denir. Aşurelik olarak bir kısmı ayrılır. Eğer bulgur gibi kırılmışsa yarma adını alır. Sıkma tarhana yapımında ve yarma aşı pişirilmesinde kullanılır.

Yeri gelmişken birde bölgede eskiden kullanılan bir tabir vardır. “Un torbada, bulgur “Keletede” denir. Ailenin fakirliğini anlatır. Un normalde “Bendek” denen büyük çuvalda durur bulgur ise çuvalda durur. Yeri gelmişken büyüklük sıralaması ise en büyüğü bendek, çuval, torba, kelete dir.

Haşhaş Tarımı

Haşhaş (Papaver Somniferum); gelincikgiller familyasından bir bitkidir. Binlerce yıldır tarımı yapılmaktadır. Etiler döneminde bile tarımı yapıldığı yapılan kazılardan anlaşılmıştır. Ana vatanı olarak Asya olduğu, göçlerle Anadolu ve doğu Akdeniz havzasına geldiği düşünölür. Değişik çeşitleri vardır, teknik bir konu olduğu için buna fazla girmeden mor, siyah, devetüyü renginde olanları

vardır. Devetüyü rengine olanın (papaver soniferum) alt türü olan Anotolicum denen kör haşhaş, ekilenlerin yüzde altmış-yetmişini oluşturur.

Bitki boyu 50-120 santim aralığında olur. Kapsül çapı 5 santim civarındadır. Kalın kabukludur, çiçekleri beyaz, mor ve morun tonları rengine olur. Ekim zamanı Eylül sonu Ekim başıdır kışlık olarak da Aralık ve Ocak aylarında ekimi yapılır. Genelde köye yakın olan, arpalık tabir edilen ve gübrelenen yerlere ekilir. Sürülüp hazırlanmış araziye serpmeye usulü ekilir. Kolaylık olsun diye içine kum karıştırılarak serpilir ve toprağa karışması ve düzeltme için üstüne sürgü veya tırmık çekilir. El becerisi ve tecrübe isteyen bir iştir. İlkbaharda yapraklar çoğalınca ilk çapa yapılır. 10-15 gün sonra ikinci çapa ve tekleme yapılır. Haşhaş cücük halinde taze iken, seyreltilerek çıkan cücükler yufkaya düzüm yapıp yenir. Biraz kartlaşınca yenmez, bitki zehir toplamaya başlamıştır. Hayvan bile yerse zehirlenir.

1933 yılına kadar serbest ekim yapıldı. Ondan sonra on il ile sınırlandırıldı. 1938 de Toprak Mahsülleri Ofisi (TMO)'nin kurulması ile tekel ona verildi ve kontrollü ekim başladı. 1971 yılında ABD'nin yoğun baskıları neticesi tam bir yasak getirildi. 1974 yılında Bülent Ecevit Hükümeti tarafından baskılara rağmen belirli illerde kontrollü olarak ekimine izin verildi. Kapsüllerin çizimi yasaklandı. Kapsüller TMO'ya bağlı alkaloit fabrikasına satılmaya başlandı. Bundan önceki dönemde, haşhaş boya kalkıp kelle bağlar duruma geldiğinde kartlaşmadan çizilirdi. Bu işlem çizme bıçağı denen özel bir bıçakla, kozayı kesmeden ve çepeçevre yapılır. Haşhaş bu çizgi boyunca beyaz bir süt salgılar. Bu salgı birkaç gün sürer ve bitki yarayı kapatmaya uğraşır. Bir süre sonra iyice kurumadan, sütün rengi koyu kahverengiye dönerken, sıyırma bıçağı denen bıçakla bu sakız sıyrılarak alınır. Buna "Afyon Sakızı" denir. Esas para eden hammadde olarak ilaç sanayinde ve uyuşturucu yapımında kullanılan bu sakızdır.

1950’lerde TMO kontrollünde izne bağılı ekim yapıldı. Önce uzman gelip ekim yapılacak yere izin verir, haşhaş boya kalkınca tekrar gelip çıkacak sakız miktarını tahmine çalışır. Bu kadar sakızı ofise devletin verdiği fiyatla satarsın, fazla çıkmışsa da alır. Maksat, afyon sakızı tabir edilen uyuşturucunun imalatçıların eline geçmemesi. Sakızı alınmış haşhaşın bundan sonra tarlada kuruması beklenir. Kuruyan kozalar dibinden kırılıp toplanır. Kozayı sallayınca iyi kurumuşsa içerisindeki tohumlar ses verir. Dövme kırma yolu ile tane ile kapçık ayrılır. Eleyerek tohumlar temizlenir. Kalan saplar ve kapçıklar yufka yapımı ve ekmek yapımında yakıt olur. Tohumluk ve sürtmelik olan ayrılıp, kalanlar evin sıvı yağ ihtiyacını karşılamak için yağhaneye götürülür. Haşhaş önce kavrulup, makinede iyice ezilip, öğütülüp kıl torbalara doldurulur. Üst üste konup genelde el presi ile sıkılır ve yağı alınır. Yağ tenekelere konup ihtiyaç için saklanır. Haşhaş yağı doymamış yağ oranı düşük, hafif bir yağdır. Her ailenin sıvı yağ ihtiyacını karşılar. Preste sıkılıp yağı alınan tohumun geriye kalan kısmına “Küspe” denir. Bu kısmı da yağ ihtiva eder ve protein bakımından zengindir. Kalıp halinde olan bu küspe, kurutulup kışın süt veren hayvanlar için saklanır. Kıymetli bir hayvan besinidir. Keserle kıyılıp teknede ıslanır, şişen bu küspe hayvana verilir. Islanmadan verilmez. Aksi halde hayvanın karnında şişip problem çıkarır. Ailenin katıyağ ihtiyacını da hayvancılığı anlatırken, sadeyağ (tereyağı) ve kuyrukyağını da anlatalım.

Artık haşhaşın ekimi denetim altında, çizip sakızını çıkarmak yasak, yağını çıkaracak yağhane yok. Haşhaş yağı Eczacılık ve diğer kimyasal işlemler için teknik usullerle çıkarılıyor. Yemeklik olarak bulunmuyor. Velhasıl haşhaşın çöpü dâhil her şeyi kullanılır, hiçbir şeyi ziyan olmaz.

Haşhaş Sürtme:

Haşhaşın haşhaşlı ekmek yapımı ve katmer yapımı için ezilmesi lazımdır. Bunu yapma işine sürtme denir. Bunun

yapıldığı taşın adına da “Sürtek Taşı” denir. Bu taş genelde çok sert volkanik siyah renkli bir taştır. Altlık denen kısmı 25-30 santim eninde, boyu 40-50 santim boyunda ve kalınlığı ise 10-15 santim olan düz gözenekli bir taştır. Sürtmenin yapıldığı yüzünün kenarları hafif yüksekçe olur. Elcik kısmına gelince, iki elin kavrayıp tutacağı ve alt taş üzerinde ileri geri bastırarak hareket ettirebileceği şekilde yapılmıştır. Çok eski dönemlerde beklide diğer tahılların öğütülmesinde de kullanıldı. Son bölüme resmi ilave edildi. Sürtme işi için, istenen miktar haşhaş alınıp bir tava veya benzeri kapta kavrulup, rutubetten kurtulması sağlanır. Fazla kavrulursa yanık kokusu ekmekte belli olur, hoş olmaz. Sonra sürtek taşı bir serginin üstüne konup ön kısmına da sürtülen haşhaşların döküleceği bir şey konur. Kaşıkla alınan bir iki kaşık haşhaş, sürtek taşının arka tarafına konur ve elcik taşı ile bastırılır. Az bir miktar haşhaş taşın altına alınarak taş ileri geri hareket ettirilir. Ezildikçe yenisi alınır. İşlem tüm haşhaş bitinceye kadar sürer. İyi sürtenler bu esnada haşhaşın yağını bile çıkartır. Sürtülen haşhaş ihtiyaçtan fazla ise sonraki kullanımlar için bir kapta saklanır. Kullanılacak olan ise bir miktar sıvı yağ ile özenir. Kullanıma hazır olur.

Haşhaşın sakızı ofise verilmeden, az bir miktarı ayrılırdı. Bunlar ufak mercimek boyutlarında bölünüp, toplar yapıp ve un ile yuvarlanıp hap haline getirilirdi. Solunum yolu rahatsızlıklarında ve ağrı kesici olarak kullanılırdı. Bunun dozu önemlidir nohut büyüklüğünde bir doz zehirlenmeye yeter. Bu o dönem ilaca ulaşmadaki zorluklardan ve fakirliktendi. Şimdi ise bu tür bir şeye gerek yok. Hatta tehlikelidir.

4. Köy Evi Yapısı

Köyde evler uzun zamandır belirli bir mimari yapıya kavuşmuştur. Yerleşik düzene geçmemizle beraber kışlıklarda yapılan evler, benzer bazı temel özelliklere sahiptir. Öncelikle dışarıdan az şey alarak en az masrafla yapmaktır. Zaten istese de

buna imkânı yoktur. Çevresinde hangi imkânları bulmuşsa bunları değerlendirmişlerdir. Yakın bölgelerinde orman vardır, çatıların üstünü örtmek için ormandan ağaç kesmişlerdir. Duvar yapı malzemesi için en yakın bölgeden çıkarılan taş temel yapımı ve yerden bir buçuk metreye kadar olan yüksekliğe kadar duvarların örülmesi için kullanılır. Onun üzeri de “Kerpiç” ile örülür. Kerpiç toprağın saman ile karıştırılarak su ilavesi ile elde edilen çamurdur. Tuğla gibi kalıba dökülür ve güneşte kurutulur. Daha sonra duvar örülür. Duvar örülürken ve sıva yapılırken yine içine saman karıştırılmış çamur harç kullanılır. Duvarların alt kısımlarının taş ile örülmesi yağmur ve yerdeki sularla duvarın erimemesi içindir. Üste örülen kerpiç ise taşla göre kışın daha sıcak olduğu ve evin daha kolay ısınması içindir. Bu günkü ısı yalıtımı gibi bir şeydir. Evlerin temel kısmı üç odadır. Bunlar yan yanadır ve ön cepheleri genelde güneye bakar. Önlerinde “Hayat” denen veranda vardır.

Evler yerden bir metreye kadar yüksek dolgunun üzerine yapılır. Bu belki de rutubeti önlemek içindir. Hayatta bulunan dolguların çoğunda, içlerine zahire koymak için yapılmış ambar bulunur. Kapakları üstendir. Bir oda bağımsızdır. Kapısı direk hayata açılır. Genelde eve gelen misafirler bu odaya alınır. Adına misafir odası denir. Diğer iki oda iç içedir. İlk girilen oda ocağın ve mutfağın olduğu odadır. Buradan iç odaya geçilir. Böylece normal zamanda ısınmak maksadı veya yemek için ocak yakılınca, iki oda beraber ısınır ve yemek pişer. Ocakta devamlı sacayağı vardır. Kışın bu ocakta ateş yakılır ve oturma için burası kullanılır. Bu sistem bu gün için açık mutfak tipinin atası dense yeridir. İç oda daha ziyade yatak odasıdır. Odalarda yüklük denen bir bölüm vardır. Burası duvara gömme olabilir veya bir sandığın üzerine yataklar katlanır ve üst üste yığılır. Hepsinin üzerine bir örtü örtülür.

Bunların dışında yardımcı üniteler diyebileceğimiz kısımlar vardır. İhtiyaç duyuldukça ilaveler yapılır. Ayrıca un, bulgur, çökelek, peynir gibi şeylerin durduğu ve bu günkü kiler denebilecek bir oda vardır. Bu oda serin olması için genelde kuzeye bakar ve serinliği sağlamak için delik denen havalandırma penceresi konulur. Yufkanın kışın yapılması için içinde ocak olan ayrı bir oda daha vardır burası hem bazı yiyecekleri depolamak için hem de kışları yufka yapmak için kullanılır.

Eğer evin nüfusu fazla ise ki genelde öyledir, iç içe iki odalı yeni ilaveler yapılır. Oturulan eve uzakta olan bir yerde tuvalet yer alır. Atların, öküzlerin veya ineklerin kalacağı ahır bölümü vardır. Davarların kalacağı davar damı, tavuklar için kümes olur. Koç veya tekelerin konduğu ufak bölmeler vardır. Hayvanlara verilecek yemlerin durduğu bölüm, samanların konduğu samanlık gibi bölümler vardır. Kışlık sebzelerin konduğu ve pırasanın kuyulandığı bir bölüm de bulunur.

Adına kuruluk denen ve üstü örtülü kısımlar vardır. Buralara araba çekilir veya ıslanması istenmeyen şeyler konur. Bütün bu bölümler avlu denen büyükçe bir bahçenin içinde yer alır. Genelde insanların yaşadığı bölüm ile hayvanların bölümü ayrılır. Bütün bu yapıların kapıları avluya açılır. Avlunun binalarla çevrilmeyen kısımları duvar ile çevrilir. Buda bina duvarı gibi çamur harçlı olabildiği gibi kuru kalem denen düz taş duvar da olabilir. Eve yakın arpalıkların da etrafı bu tip duvarlarla çevrilir, bunların yüksekliği daha azdır. Bu tip duvarlara “Harım” adı verilir. Dışarıdan bakıldığında örülmesi kolay görünse de oldukça beceri ustalık ister. Taşların bağlanması önemlidir. Herkes duvar örer ama ustası örmemişse duvar yıkılır.

Avluya giriş çıkış için kapıları vardır. Normalde insanların girip çıktığı küçük bir kapı, esas olarak arabaların girip çıktığı büyük bir kapı daha vardır. İki kanatlı olur ve büyük bir kapıdır. Adına borda kapı denir. Bu kapı normalde kapalı durur. Kapının

arkasına bir dayanak konup kapanması sağlamlaştırılır. Buna “Dayak” denir.

Yapılan evin veya binanın üstü nasıl kapatılır dersenez, büyük bir mekân ise ortada boydan boya kalın bir kiriş vardır, bu kiriş belirli aralıklarla direk verilerek desteklenir. Bunun üstü ile duvarlar arasına yuvarlama denen daha ince kirişler konur. Bunların üzerine de bunlara dik olacak şekilde, çeyrek denen daha ince ağaçlar konur. Bunlar nerede ise yan yana gelecek şekildedir. Bunlarında üstüne dallı çalılar konur, daha geç dönemde ise saz denen bataklık kamışları çalı yerine konmuştur. Bunların üstüne ise toprak atılır. Bu toprak deneme ile bulunan su geçirmedi az olan topraklardır. Bunların alındığı yerlere toprak çukuru denir. Bu toprak kalınlığı kırk elli santime kadar olabilir. Çünkü bizim zamanımızda bazı samanlıkların üstüne saman arabası çıkardı onun için sağlam olmalıydı. Bu çatılara “Dambaşı” denir. Eğer oda ufak ise ve üzerine araba çıkmayacak ise ana kiriş konmayıp doğrudan yuvalamalar konur, üstleri aynı diğerleri gibi kapatılır. Bu tip toprak dam denen çatıların zamanla toprakların sıkıştırılması için adına yuvak denen elle çekilen silindirler vardı. Bu silindir harman yerlerini sıkıştırmak için kullanılan silindirlerin ufağıdır. Bazı yerlerde adına “Lor”da denir. Son baharda yağmurdan sonra çatı toprağı ıslakken bu yuvakla sıkıştırılır. Birde kışın yağın yoğun karlar nedeni ile çatının akmaması, kar yükünden çatının çökmemesi için kar kürüyüp çatıdan indirilir. Tabi ki bu anlatılan sistem çevremizde ormanın bol olduğu dönemden kalmadır. Hala o dönemden kalma yapıları görmek mümkündür. Ana kirişler çam, yuvalamalar ardıdır. Ardıç ise en dayanıklı ağaçtır, kolay çürümez. Hali vakti yerinde olanlar üç odalı sistemdeki evlerinin üzerine aynı planda ikinci bir kat daha çıkar. Böyle yapılara “Konak” denir. Bu yapılara ikinci kata dışarıdan bir merdivenle çıkılır.

Bu katında önünde hayat denen kuruluk (veranda) vardır. Bu plan özel bir eğitim sonucu olmayıp, ihtiyaçtan çıkmıştır daha ziyade hayat şartlarına ve ihtiyaca göre şekillenmiştir. Öncelikle etrafında bulunan malzemeyi değerlendirmişlerdir. Dönemin şartları gereği fakirlik hat safhadadır. Onun için para vermeden elde edebileceği ürünleri kullanılmıştır. 1960'lara gelindiğinde ise dağlarda kesilip kullanılacak ağaç kalmamıştır. Onun için toprak damı taşıyacak kalın kirişlerde bulunamamıştır. Onun yerine çatıya daha az yük bindiren ve daha sıhhatli olan kiremitli çatı sistemlerine geçilmiştir. Kerpiç kesmek kurutup duvara örmek artık insan emeği pahalı olduğu için terk edildi. Yerini tuğla aldı ve siva olarak harç kullanılır oldu. Yeni yapılar betonarme olarak yapılmaya başlandı. Tarımdaki makineleşme ile yapılarda onlara uygun hale gelmeye başladı. Eski evlerimiz yapılırken evlerde su yoktu çeşmelerden veya kuyulardan kovalarla su taşınırdı. Bu gerçeğin hayatımıza yansması ise tuvaletlerin evlerden uzağa yapılması, çamaşır yıkamaların yapılış şekli, yıllık yapılan toplu yer sergilerinin ve diğer eşyaların yıkanmasının bol sulu yerlerde yapılması gibi adetlerimiz, evlere gelen su ile değişerek kendini gösterdi. Eskiden baharla beraber evdeki büyük eşyaların subaşlarında tokaçla yıkanması dönemi bitti. Deterjanların çıkması ile kil ile çamaşır yıkanması dönemi de sona erdi. Eskiden bizim oralarda bir söz vardı. Kadınlar için söylenirdi “Pişirdiği yenir, Yuduğu (yıkadığı) giyilir” denirdi. Anlamı temiz yemek yapar ve temiz yıkar demekti. Bir iltifat olarak söylenirdi.

Yeri gelmişken eski çamaşır yıkamada kullanılan kille yıkamayı da anlatalım. Bazı bir yapıya sahip olan kilin değişik renkte olanları vardır. Zamanımızda güzellik maskeleri yapımında kullanılıyor.

Bizde çamaşır yıkamada kullanılan grimsi yeşil renkte olanıdır. Yıllık ihtiyacı karşılayacak şekilde kil ocağından araba ile alınırdı. Bazen tuzda öyle tuz ocağından alınırdı. Kilden koparılan

bir parça kazana atılır. Kaynayan kazanda eritilir sonra yıkanacak çamaşırlar kaynayan kazana atılıp bir süre kaynatılır. Sonra leğen veya çamaşır teknesinde itilenir. Kazandan ihtiyaç duyuldukça “Susak” ile ilave su alınıp çamaşıra dökölür. Susak ise adına su kabağı veya süs kabağı denen uzun saplı bir kabak türölüdür. Gövde kısmının yanı düz kesilmiştir sapından tutulup suya daldırılıp su alınır, sıcak suya dayanıklıdır. Evde yapılan killi yıkamada “Tokaç” kullanılmaz, el ile itileme yapılır. Tokaç ise yekpare ağattan oyularak yapılmıştır. Bir metre boyunda, bir ucu ağırlık yapacak şekilde yassılaştırılmış olan tokacın genişçe bir uç kısmı ve sap kısmı vardır.

Artık köylerde tarımda ve çekme kuvveti olarak atların ve öküzlerini kullanımı bitti. Onların yerini traktörler aldı, dolayısı ile öküzlük ve at ahırlarının yerlerini traktör garajı aldı. Kuruluklarda yeni tarım makinelerinin girebilmesi için büyüdü ve yükseldi onun için demir çatı sistemleri dönemine geçildi. Üretilen ürünler çoğaldı ve onun için ambarlar büyüdü, yükleme boşaltmalar makine ile yapılır oldu. Saman makine ile yapılıp direk samanlığa makine ile doldurulur hale geldi. Sayarsak daha çok sayıda değışim oldu. Harman savurma, düvenle harman sürme tarih oldu. Bu dönemde kullanılan aletlerde tarih oldu. Artık kıymet bilip saklananlar var ise müzelerde görebilirsiniz.

Köylerde her evin avlusunda kubbeli bir fırın olurdu ekmek pişirmek için. Yufka yapmak içinde ocaklar olurdu. Şimdi artık bunlarda tarih olmaya başladı. Yeni nesillerimiz çoğunu göremeyecek, kaza ile görse de ne işe yaradığını bilmeyecek. Onun için buraya detaylı olarak yazmaya çalışıyorum. Tarihe not düşelim diye.

Köyde her yapılan işin ve yapının pratik bir yararı vardır. Yazın avlunun bir köşesinde veya yakın bir arpalıkta yetiştirilen sebzeler yenir. Kışın ise iklimin bölgemizde sert ve karasal olması nedeni ile sebze pek yetişmez. Onun için son baharda yetişen

bazı sebzeler pırasa, turp gibi kışa kadar muhafaza için kuyulanır. Kuyulamada, pırasanın ve turpun fazla yaprakları budanır, kökleri de azaltılıp kısaltılır. Sonra uygun bir yerde kökleri toprağa gelecek şekilde yığılır. Köklerine az toprak konup sulanır. Bu işlem ara sıra tekrarlanır. Bu şekilde sebzeler büyümmez ama canlı kalır. Kışın soğuk havalarda donmayı önlemek için üstleri örtülür. Kışın taze sebze ihtiyacı da böyle karşılanır.

Köyde birçok yiyecekler kış gelmeden toplu alım yolu ile depolanıp kışa hazır hale gelir. Eskiden ağır kış şartlarında yollar uzun süre kapalı olurdu, onun içinde olabilir. Un, bulgur, meşik, fasulye, nohut, mercimek gibi bakliyatları kendin yetiştirirsin. Kışın yemek için pekmez bağı olan kendi yapar, olmayan tenekte ile alır. Tahin helva “Tinç” denen küçük tenekte leğenlerle alınır. Bir çeşit koyu üzüm pekmezi olan ağda “Kaprıcak” denen ağaç kutularda alınır. Şeker çuvalla alınır. Yalnız çay alımı biraz farklı olurdu. Eskiden çay kahvaltıda da pek içilmezdi. Kahvaltıda çorba içilirdi, çay ve kahve özel durumlarda yapılırdı. Genelde eve bir misafir gelmesi çay yapımı için sebepti, kahve ise hali vakti yerinde olanların tercihi idi. Genelde çiğ olarak kahve çekirdekleri alınır, bunlar ocakta yakmadan kavrulur, el değirmeninde taze çekilirdi. Cezvede ve ocaktaki külde pişirilir, genelde hatırlı misafirler için bir çeşit merasimle yapılırdı.

Köy kahvelerinde çay ve kahve olurdu ama oraları genelde kışları aktif olurdu. Köylere radyonun girmesi 1950’lerden sonradır. Tabii ki gramofon da öyle. Radyo genelde köy kahvesinde olurdu. Arkasında bir sürü bataryası vardır. Öyle her zaman açılmaz, “Ajans” denen haber saatlerinde açılırdı. Sonra bataryaları tasarruf için kapatılırdı. Televizyonun adını 1960’larda duydum, kendisini görmem ise 1970’lerde oldu. Köylerin dışarı ile irtibatı köy kahvesindeki radyodur, dünyadan haberi onunla takip ederlerdi. Gramofon ise hali vakti yerinde olanların veya çok meraklılarının getirdiği, az bulunur bir müzik aleti idi. Köylerin

kalabalık olduğu dönemde köylerde birkaç adet kahvehane vardı. Yaşlıların devam ettiği sakin ve oyun oynanmayan kahve ve gençlerin devam ettiği, kâğıt oyunları ve domino oynanan kahveler. Kahvelerin çıkması ile köy odalarının işlevi azaldı, kandillerde ve arife günlerinde toplanılan yerler haline geldi.

5. Ekmekler

Oğuz tarihinde ekmekler ile ilgili bazı isimler geçiyor. Destanda da isimler geçiyor ama nasıl yapıldıkları ile bir bilgi verilmiyor. Sadece bu günkülere yakın olan isimlerden hareketle tahminde bulunabiliriz. Ekmek (etmek), Gömeç, bu bazı yerlerde Kömme, Kömbe olarak da geçer. Bu gün kömbe olarak var. On beşinci yy. da Şirazlı Ebu İshak-ı Hallaç'ın eseri Divan-ı Etime'de; Gömeç, Çörek, Börek olarak ekmek çeşitleri geçer, yemeklerde geçen Güllaç ve Omaçın varlığı, bize yufkanın varlığını gösterir. Kömbenin küle gömülerek yapılan ekmek olduğunu gösterir. zaten bazı yerlerde kömme olarak geçer bizim köylerde aşağı yukarı her evde olan toprak fırınlarda da buna benzer ekmekler pişirilirdi. Hiç şüphesiz başka çeşitleri de vardı ama isimleri kayda geçip bu güne ulaşanlar bunlardır. Onun için yakın tarihimizde olan ve bu gün şehirleşme ile köylere bile şehirlerden gelen standart ekmeklerin yenmesi, bizim diğer ekmeklerinde unutulacağının göstergesidir ve bunu da kayda geçip tarihe not düşelim.

Yufka

Köyde yapılan ve olmazsa olmaz olan en önemli ekmek türü yufkadır. Yufka un, su ve yeteri kadar tuzla yoğrulur. Kıvamı kulak memesi sertliğindedir. Önce yere "İtağı" adı verilen bez serilir, üstünde hamur leğeni veya hamur teknesi denen kabın içinde hamur yoğrulur. Yoğurma işi bitince iğseren denen hamur kesme için kullanılan özel aletle, birer yufkalık parçalar koparılıp top yapılır, buna beze denir. Yufkayı açacak olan itağıyı dizinin

üstüne çekip üstüne hamur tahtasını koyar, bezenin de altına ve üstüne az bir miktar un koyar ki açılan yufka yapışmasın. Bu unlara “Uğra” denir. Sonra oklava denen yuvarlak çubuk şeklindeki sopa ile yufka açılmaya başlar. İstenen inceliğe gelince oklava ile ya sacın üstüne konur yada dinlenmeye bırakılır. Bu işlemler ocak olan bir odada veya kuruluk tabir edilen yarı açık ocaklı bir yerde yapılır. Açma işlemi yapılırken sac, sac ayağının üstünde ocaktadır ve altı yakılıp ısıtılmıştır. Yakıt olarak genelde kes denen iri saman artıkları sap, tapan gibi yakıtlar tercih edilir. Odunda kullanılabilir. Sacın altındaki ateş öyle iyi ayarlanmalıdır ki yufka yanmadan pişsin. Ateş hızlı olursa yufka yanar, az ise pişme uzar ve kurur. Yufkayı sacın üstünde pişirirken, çevirme ve kaldırma işini yaparken ucu bıçak gibi inceltilmiş “Evreğec” denen bir çubuk veya sopa kullanılır.

Pişırmeye iki şekil vardır birincisi yumuşak pişirmedir ki bunda yufka yumuşak olur, kısa süreli kullanımlar içindir, Dört beş yufka üst üste konup katlanır buna “Dürge” denir. Şayet yufka bekleyecek ise pişirme, yufkayı kurutacak şekilde yapılır ve pişen yufkalar üst üste yığılır, üstü örtülüp saklanır. İhtiyaç olduğunda üzerine su serpilip yumuşatılır ve kullanıma hazır hale gelir. Ani ihtiyaçlar için hazır ekmek görevini görür. Yufkayı açmak da pişirmek de beceri ister. Kolay görünse de zor bir iştir. Klasik usul pilav yemede dürge sofraya açılır, üstüne tencere ile pilav devrilir. Yufkadan koparılan parçalarla pilav alınıp yenir. Kaşık kullanılmaz bu konargöçer geleneğidir.

Yufka kahvaltıda dürüm yapmada kullanılır, içine ne koyarsan onun dürümü olur. Kahvaltı için yufka yarım daire olacak şekilde ikiye katlanır, bir yüzü kış ise sobanın üstünde kızartılır. Yeni yapılırken de sacın üstünde gevretilip, üstüne tereyağı sürülüp içine çökelek konur ve dürüm yapılır. Yemesi nefis olur. Bunun dışın da mevsimine göre yenebilen değişik otlar yemlik, cücük, çıtlık, gelincik ve diğerleri ile dürüm yapmak

mümkündür. Gerisi sizin zevkinize kalmıştır. Yufkanın kırıntıları veya ufalanmış tereyağında kavrulur “Omaç” denen yiyecek elde edilir. Yufka Türkmen kültürünün olmazsa olmazlarındandır.



Yakılmış Sac ve Ocak



Bükme ve Yufka Yapımı



Yufka Pişirme

Mayalı Çörek

Un, su, tuz ve ekşi hamur mayası karıştırılıp hamur yoğrulur. Su genelde ılıktır. Yumuşak bir hamur olur, sonra hamur teknesi veya leğeni ısınıpı muhafaza edecek şekilde bir kenara bastırılır(üstü örtülür). Mayalanması beklenir. Hamur kabarcınca iğseren ile çörek ölçülerinde parçalar koparılıp, beze yapılp, itağaya dizilir. Yer mayasını alması için biraz bekletilir. Mayalı çöreğı pişirecek olan sacın önceden ateşe gelen tarafı kül ile sıvanıp kalınlaştırılır. Çörek yufkadan kalın olduğı için daha düşük sıcaklıkta daha yavaş pişsin diye altında yakılan ateş yufka ateşinden daha hafiftir. Hamur tahtası üstüne alınan beze, el ile tıplanarak (parmak uçları ile hafif darbeler yaparak) istenen ölçüye getirilir. Sonra sacın üstüne konup evreğçe çevrilerek pişirilir. Sıcakken üstüne veya arasına sürülen tereyağı ile nefis olur. Hamurdan bir daha ki sefer ekmek yapımları için maya tasına bir miktar hamuru koymayı unutmamak lazım. Burada

şunu belirtmemek vebal olur Türkmen kadını yeri geldikçe anlatacağımız gibi usta bir fırıncıdır ki bu gün fırınlarda hazır maya ile yapılan yarı hamur ekmeklere taş çıkartır. Fırınlarda hamurkâr ayrı, pişiren ayrı kişilerdir.

Bazlama

Yufka hamurundan kalınca ve daha ufak olarak bazlama, yufka gibi açılır sacda pişirilir. Genelde sıcak olarak kısa sürede tüketmek için yapılır.

Hamursuz

Eskiden nasıl yapıldığını bulamadım. Bulduğum daha yakın tarihli olanıdır. Bir çay kaşığı karbonat, bir çay kaşığı kabartma tozu, bir bardak sıvı yağ, bir bardak yoğurt, bir yumurta, bir tutam tuz, aldığı kadar unla sıkıca bir hamur yoğrulur.

Yağlanmış tepsiye (tava) serilir. Yağ ve yoğurt çırpılarak üstüne sürülür, üstü haşhaş susam veya benzeri ile süslenip dekoratif amaçlı süslemede yapılabilir. Sıcak fırına sürülüp ekmek gibi pişirilir. Mayalanma süresi olmadığı için çabuk yapılan bir ekmek türüdür.

Haşhaşlılar

Haşhaş yetiştirilen yerlerin dışında pek bilinmezler. İstanbul'da geçen yaşıntımızda eşimin yapıp misafirlerimize hava atarak ikramda bulunduğumuz, övünç kaynağımızdan birisidir 1978'lerde köyden haşhaş taşını çuvala koyup sırtımda İstanbul'a taşıdım. Artık haşhaşı el makinesi ile sürtüyorsak da taş hatıra olarak saklı durur. Kültümüzün bir parçası olarak değerlidir. Buna benzer başka şeyleri de saklıyorum, yeri geldikçe anlatırım. Saklamakta lazım yoksa gelecek kuşakların eline bizi biz yapan bir şey kalmaz.

Katmer

Yufka hamuru gibi (mayasız) hamur yoğrulur. Yufkadan az küçük ve kalınca açılır. İçine sıvı yağ ile özenmiş olan haşhaş sürülür. Yarım daire olacak şekilde ikiye katlanır. Tekrar az daha haşhaş sürülür ve üçgen olacak şekilde tekrar katlanarak, yanları parmak ucu ile sıkıştırılıp kapatılır. Oklava ile biraz daha inceltilip saçın üstünde veya şimdiki dönemde tavada pişirilir. Kahvaltı için nefis olur tabî ki başka zamanlarda da yenip ikram edilir. Haşhaşın dışında sade, peynirli, çökelekli olarak da yapmak mümkündür.

Haşhaşlı Ekmek

Un, tuz, ekşi hamur mayası ılık su ile yumuşak bir hamur olacak şekilde yoğrulur. Üstü bastırıp mayalanması için bir kenara bırakılır. 3-4 saat kadar sürer hamur kabarcık, içselen ile karıştırıp parçalar kopartılır. Bunlardan bezelik parçalar uğra ile top yapıp, yer mayasını alması için itağının kenarına dizilir. Bir süre sonra hamur tahtasının üstünde elle daire olacak şekilde tıplanarak açılır. Üzerine özenmiş haşhaştan sürülüp, yarım daire olacak şekilde katlanır. Tekrar haşhaş sürülür ve rulo yapılır. Sonra iki ucundan simit gibi birleştirilip tepsie dizilerek fırında pişirilir. İkinci bir şekil ise, beze büyük tutulur ve parmak ucu ile vurarak (tıpılama) açılır. İçine özenmiş haşhaş sürülür. Sarılıp rulo haline getirilir. İçselen ile istenen boyutta kesilip. Birbirine yakınca tepsie dizilir. Eskiden tepsi yağlanırdı şimdi ise yağlı kâğıt koymak bir çözüm olur. Üstlerine kalan haşhaş ve yağ sürülüp fırında pişirilir. Bu tarz pişirmede ekmekler daha kabarık ve yumuşak olur.

Bükmeler

Yufka hamuru gibi hamur yoğrulur (mayasız) yufka gibi daha ufak ve kalın olarak açılır. Yarisına yağ sürülür ve katlanır yarım ay şekline gelen kısma hazırlanan malzeme konur ve bir daha katlanır. Kenarları el ile tıplanıp kapatılarak sacta pişirilir.

Şimdilerde ise sacı bulamazsın. Ne bulursan orada pişir. İçinin malzemesinin hazırlarken, yenebilir otlar ve soğan doğranıp hafif kavrulur içine peynir ilave edilip karıştırılır. Otlara gelince mevsime göre değişir, toklubaşı, ıspanak, pancar yaprağı ve pazı(ebelik, efelek) olabilir.

Akıtma (Krep)

Süt, yumurta, un ve az miktarda tuz bir kapta çırpılarak karıştırılır. Sıvı ve akışkan bir hamur elde edilir. Ocakta iyi ısıtılmış yağlı tavaya kaşıkla veya kepçe ile ince olarak yayılır. Bir yüzü pişince diğer tarafı çevrilerek pişirilir. Kahvaltılarda üzerine değişik şeyler sürülerek yenir. Krep akıtmanın şehirdeki adıdır.

Düğün Böreği

Tarihte ne zaman başladığı bilinmiyor. Ama Türkmen düğünlerinin olmazsa olmazlarından. Kırk kat yufkadan yapılır. Kırk, Türklerde uğurlu bir sayıdır. Yufkalar çok ince açılır. Öncelikle tepsi yağlanır. İki yufkada bir yağlanarak tepsiye serilir. Yirminci yufkadan sonra 4-5 yufka parçalanıp tereyağı ile kavrulur, (omaç yapma) üzerine serilir. Sonra kalan yirmi yufkada, iki yufkada bir yağlanarak serilir. Üzerine dört beş yerden bıçakla delik açılır ve üstüne yağ sürülür. Eritilmiş yağ deliklerden de akıtılır. Odun ateşinde iki yüzü de kızarıncaya kadar pişirilir. İçinin de pişmesi için yavaş ateş tercih edilir. Ara sıra alt üst çevrilir. Pişirme işi uzun sürer, tecrübeli birisi pişirir. Pişme bitince kesme işlemi yapılır. Üzerine tahin helva veya reçel gezdirilir. Bir parçada paketlenip gelin indikten sonra dam başında (çatı) bekleyen gençlere atılır. Bu geleneğe “Homak Atmak” denir. Homak kapanıdır.

Kömbe

Eskiden olan, bu gün ise oldukça seyrek bulunan, yarım kubbe şeklinde ve bir metre kadar yüksekliğinde, tepesinde baca deliği olan, çamur sıvalı, ağız yerde olan fırınlar vardır.

Kapak olarak eski sac veya düz taş kullanılır. İçerisinde ot, saman, kes, tapan, odun ve yanabilen her şey yakılabilir. Fırın iyice ısıtılınca içine tepsilere konmuş olan hamur saç ayağının üstüne konur. Baca deliği ve kapağı kapatılır. Küllerin ve fırının sıcaklığında pişirilir, buna kömbe denir.

İkinci bir fırın şeklide köyde birkaç tane bulunan daha gelişmiş denebilecek bir fırındır. Bunda daire şeklinde, çapı istenen ölçüde, kalınlığı yirmi beş otuz santim kadar olan kefeği taş ocaktan kesilip çıkarılır. Ortasında ateş ve dumanın geçeceği bir deliği vardır. Bu taş ocakta iken yumuşak olup kolay işlenir kuruyunca sertleşir. Taşın ölçülerinde yarım daire şeklinde kapı bırakılarak bir metre civarında alt kısım örülür. Üzerine taban taşı konur. Üzerine kubbe kısmı örülür ve tepe kısmında baca deliği bırakılır. İçeriye pişecek ekmeklerin konup alındığı ikinci bir kapısı da bu katta bulunur. Fırının örmesi bitince dışı çamurla sıvanır.

Fırının alt bölmesinde kes, saman, tapan, odun, ot çöp veya yanabilen ne var ise yakılır. Taşın orta deliğinden duman ve ateş üst bölmeye geçer. Oradan da bacadan çıkıp gider. Böylece fırının içi ve taban taşı ısıtılır. “Sürgüç” denen sopanın ucuna bağlı ıslak bir bezle taşın üstü silinir. O bölümde biriken küller temizlenir. Sonra fırıncı küreği ile ekmekler taşın üstüne dizilir. Bu şekilde fırının büyüklüğüne bağlı olarak çok sayıda ekmek pişirilir. Buna da kömbe deniyor ama bu daha yenidir. Bu fırın bu günkü fırınların atasıdır.

Ülüş

Her ne kadar ekmek sayılmasa da o sınıfta sayılabilir. Mayalı çörek hamuru gibi hamur mayalanır. Derince bir tavaya veya tencereye yağ koyup ısıtılır. Bu yağ sıvı yağdır. Yağ iyice ısınınca mayalı çöreğin yarısı büyüklüğünde çörekler açılır ve yağda kızartılır. Ülüş hiç şüphesiz istenince yapılabilir ama

kandillerde ve arife günlerinde pişirmek ve dağıtmak geleneğimizdir. Şehirde yapılan lokmanın atasıdır.

Kavurga, Hedik ve Filik

Bu üçü ekmek sayılmasa da bu kısımda anlatalım. Kavurga temiz, iri ve sert buğday mısır gibi tavada kavrulur. Mısır gibi patlamaz ama tek tük patlayanda olur. Esas olarak yakmadan açık kahverengi olana kadar kavrulur. Sıcakken patlamış mısır gibi yenir.

Hedik ise kavurga ile aynı tip sert buğday suyla kaynatılır. Adına hedik denir tuzlanarak yenir. İçine haşlanmış nohut v.s de konabilir. Aslında bulgur için kaynatılan buğday büyük hediktir. Diğerini ise canın isteyince az miktarda kaynatırsın ve hemen tüketilir.

Bir de bunlara çok yakın filik vardır. Bunu ise daha çok çobanlar yapar. Bunun mevsimi vardır. Her istediğin zaman olmaz. Buğdayların başak bağladığı ama tam kurumadığı dönemde yapılır. Demet haline getirilen buğday başağı demeti, sapları yakılmadan kırdaki yakılan ateşte kavrulur. Sonra kabukları ufalanarak çıkarılır. Üflenerek taneden ayrılır ve kavrulmuş buğdaylar yenir. Birde gece vakti ısınmak veya filik yakmak için yakılan ot ve sapların yakılması ile yakılan ateşe de çoban ateşi denir.

6. Hayvancılık

Biz Türkmenlerin esas geçim kaynağı tarihte hayvancılık olmuştur. Elbette Orta Asya'da ki Türk tarihinde de tarım vardır. Ama kendi ihtiyacını karşılamak için yapılyordu. Zaten o dönemde kara sabanla daha fazlası da pek mümkün değildi. Hayvancılık denince ise at başta gelir. Savaş aracı olarak ve binit olarak yetiştirilirdi. Deve ise yüklet taşıma aracı olarak, sığır ise daha sonra kağnıları çekmek için ve ineklerde eti sütü için

yetiştirildi. Ama ağırlıklı olarak eti, sütü, tüyü, derisi, için davar yani koyun keçi yetiştirilirdi.

Biz Boynuyoğunlular Anadolu'ya geldikten sonra, Maraş bölgesinde iken, Yozgat bölgesinde iken ve bugünkü yerlerimize iskân edildikten sonra da konargöçer bir hayat sürdürdük. Yani kışları kaldığımız bir yerleşim yerimiz (köyümüz), yazları hayvanları otlatmak için çıktığımız bir yaylamız vardı. O dönemde yerleşik düzene geçip köylerde ve şehirlerde yaşayanlarda vardı.

Selçuklu ve Osmanlı Devletinde toprağa yerleşmemiz istendi ama köylere, şehir ve kasabalara yerleşmek öyle kolay değildi. Esas olan köylere yerleşmesi ve toprağın işlenmesidir. Bir köylü canı isteyince yükünü toplayıp köyünü terk edip gidemezdi. Toprağını terk eden on yıl süre ile aranır, yakalanırsa tekrar eski yerine getirilip cezalandırılırdı. “Çift Bozan Resmi” adı ile birde para cezasına çarptırılırdı. Osmanlı kanunları çiftliğin bozulmaması esasına dayanırdı. Onun için Tahrir Defterleri önemlidir. Tutulmasına ve yenilenmesine büyük önem verilirdi. Bu defterler aynı zamanda köylünün de haklarını düzenlerdi.

Hayvancılıktan alınan vergilere gelince, “Ağnam Resmi” hayvan vergisi de denebilir. Bu vergide koyun kuzusu ile keçi oğlağı ile sayılırdı. Hayvan sayısı üç yüzü geçince beş akçede ağıl resmi alınırdı. Burada sürüler Ala (çok iyi), Evsat (orta) ve Edna (zayıf) olarak sınıflandırılır vergide ona göre değişirdi. Birde Yaylaya gidip gelirken yolda yerleşik düzene geçenlerin uğrayacağı zararlar için alınan “Nezr” denen başka bir vergi daha vardı. Eğer bir konargöçer ormandan bir çiftlik yer açar ve orayı ihya ederse diğer çiftliklere göre daha az vergi öderdi. Bu yerleşmeyi teşvik için yapıldı.

Eski tarihimizde ve oğuz destanlarında makbul olan koyun ağca (akça) koyundur. Etli yemeklerden ise Şişlik geçiyor Bu günkü şiş kebab veya çevirerek pişirilen kebaplar olabilir. Buğra

ve kıymada geçiyor ama fazla bilgi yok. Hiç şüphesiz daha fazladır ama kayda bunlar geçmiş ve bize sadece isimleri ulaşmış.

Eski dönemde nüfus bu günlere göre oldukça azdı. Toprağı ise kara sabanla işlemek zordu. Onun için meralar genişti, yaylaklarda öyle, dolayısı ile durum hayvancılık için uygundu. Nüfusun artması ile birlikte mera ve yaylaklar yerleşime ve tarıma açıldı. Bunun neticesi olarak mera tipi hayvancılık zorlaştı. 1940'lara kadar bölgemizde kara saban kullanıldığı için tarlaların artışı sınırlı oldu. Ondan sonra demir pullukların gelişi ile daha geniş sahaları işlemek mümkün oldu. Mera ve yaylalar tarıma açıldı. Ama 1980'lere kadar hayvancılık tarımla iç içe devam etti, birbirinin tamamlayıcısı oldular. 1980'lerden sonra ise tarımda hızlı makineleşme ile beraber geniş sahaların az insan emeği ile işlenebilmesi sonucu ağırlık tarımdan vazgeçti. Zaten devletin politik tercihi de bu yönde idi. Yurt dışı ve şehirlere hızlı bir göç dalgası ile beraber artık köyler boşaldı. Eti samanı dışarıdan ithal eder hale geldik.

Tarım ve hayvancılık aslında birbirini tamamlar şekilde yapılırsa maliyeti düşer ve verimli olur. Tarımın yan ürünü olan otlar, samanlar, arpa yulaf gibi ürünler kışlık oluyordu. Yazın hayvan merada besleniyordu. Yerde kar yoksa hayvan merada beslenirdi. Hayvanlar ala karlı bile olsa meraya çıkar, akşamları evde yem takviyesi yapılırdı. Kışın karın yerde uzun kaldığı seneler veya kurak senelerde yem ve saman biter, büyük sıkıntı başlardı. Varsa tapan devreye girer yoksa yandın. Açlıktan kırım başlar veya yok fiyatına malını elden çıkarırsın. Bazı yıllarda çıkan bir hayvan hastalığı neticesinde de kırımlar olurdu.

Bölgemizde bulunan Çifteler eskiden saraya bağlı bir çiftlikti ve müdürleri baytar (Veteriner) olurdu. Bu bizler için bir şanstı. Ama bazen bu şans terste teperdi. "04/R/1307 Tarih 1677 Dosya 71 Gömlek DH. MKT" numaralı evraktan anlaşıldığına göre bölgemizde çıkan sığır vebasına yanlış teşhis koyup hastalığın

yayılmasının sebep olan çiftlik müdürü Vahit Bey'in cezalandırıldığını yazışmalardan öğreniyoruz.

Gelelim burada anlatılacak olan kısmına. Bu 1950-1960 yıllarına it bir kesit olacaktır. Daha sonraları başlayan göç nedeni ile hayvancılık önemini kaybetmeye başladı. Devletin uyguladığı politikalar nedeni ile önce hayvancılık sonrada tarım çöktü. Şimdi yapılan ise yapacak başka iş olmadığından mecburiyetten yapılıyor. Eskiden tarım ve hayvancılıkta kendimize yeterdik. Şimdi ise yabancı devletlerin teşvikli ve hormonlu ürünlerini sattıkları pazar olduk. Yakın tarihlerde Avrupa'da deli dana hastalığı çıkınca hastalıklı ürünleri imha ederlerken bir Alman mahkemesinin verdiği karar ilginçtir. Karar "AB ülkelerinde satılamaz, Türkiye ve Afrika ülkelerinde satılabilir" şeklindedir. O etler bize geldi mi bilmem ama bizi nasıl gördüklerini anlatan önemli bir belgedir. İthalatımızın arasına canlı hayvan ot ve samanı da dâhil ettik. Halimizi bundan daha iyi nasıl anlatırız! Bizim köylümüze kota koyup ürettirmezken, dolaylı vergilerle tarım hayvancılık çökertilirken, hormonlu ürünler genetiği değiştirilmiş ürünler süslenip bize yutturuluyor.

Bölgemizde yetiştirilen koyun, keçiler (davar) önceleri "Kıcık" denen bir koyun türü idi ve kıl keçisi de ağırlıkta idi. Daha sonra Dağlıç ve Merinosa geçildi. Keçide ise kıl keçisinden tiftik keçisine geçildi. Sığırdı ise yerli ırkların yerini ithal ırklar aldı. Doğrusu yerli ırklar ufak tefek hayvanlardı, süt ve et verimi azdı ama mera tipi hayvancılık için uygundu. Önceleri bunların ıslahı için uğraşıldı, bayağıda başarılı olundu. Sonra ne olduysa buna son verilip ithal edildi.

Artık hayvancılığı da bitirdik, canlı hayvanı ve eti dışarıdan ithal eder olduk. Eskiden kendimize yeten tarım ve hayvansal ürünlerimiz artık yok. Artık ikinci kalite ürünlerin pazarıyız.

Köyde hali vakti yerinde olanlar davarı çok ise iki yüz, üç yüz gibi, ya kendisi güder veya çoban tutup güttürür. Bunun dışında az davarı olanlara gelince bunlarda toplanıp bir çoban tutar. Öyle sürü oluşturur. Buna toplama denir. Davarı çok olan çobanı tutar pazarlığı yapar. Diğerleri o sürüye katılırlar. Bu şekilde sürü teşkili yılda iki dönem olarak ayrılır. Birinci dönem Nisan veya Mayıs'ta başlar, Ekim veya Kasım'da sona erer. İkinci dönem ise tam tersi olur. Dönem sonunda sürü teslim edilip yeni dönem için devam edilecek ise tekrar pazarlık yapıp şartlar değerlendirilir. Anlaşırlarsa iş devam eder, anlaşamazlarsa başka çoban bakılır.

Koyunların kırıma dönemi mevsim durumuna göre az ileri geri kaysa da Mayıs ayıdır. Bu aynı zamanda yaylaya çıkma zamanıdır da. Bazıları yaylaya çıkmadan bazıları da yaylada kırar. Koyunların kırılmasından on beş yirmi gün sonra keçiler kırılır. Kuzular ise Ağustos'ta kırılır.

Koyunun kırılmış tüyüne "Yapağı", keçininkine "Tiftik", kuzunun tüyüne ise "Güzem" denir. Güzem boyca kısa olduğu için eğirme ve dokuma için fazla tercih edilmez. Daha ziyade yorgan, yastık, yatak yapımında kullanılır. Yapağı ve tiftiğin işlenmesini başka bir fasılda anlatırız. Yeni kırılmış hayvana "Cıba" denir. Cıba'nın erken kırılma ile üşütüp hastalanmasına "Ağırma" denir. Kırılma zamanının tespitinde diğer bir etkende Kılçık ve Pıtırak denen ot tohumlarının olgunlaşmasından önce olmasıdır. Aksi halde koyunların tüylerini takılıp kirletir. Olgunlaşmamışsa bu olmaz ve daha temiz bir yapağı veya tiftik elde edilir. Koyunlar güzün (sonbaharda) Eylül sonu, Ekim başında yıkanır.

Çoban sürüyü toplayıp meraya çıktığı vakit yanında çoban eşeği iki veya üç köpeği vardır. Bazen yanında çırağı vardır adına "Çelten" denir. Eğer çobanın üç köpeği varsa ikisi erkek birisi dişi olur, iki ise biri dişi birisi erkek olur. Şayet köpekler azgın (yavuz)

ise köyden uzaklaşınca kadar eşekte bağlı olur. Merada ise bir tanesi devamlı eşekte bağlı durur bu genelde en azgındır. Bundan maksat kurt ile çoban arasındaki mücadeledir. Kurt (böcük) sürüye gurup halinde saldırınca zekice davranır önce bir böcük saldırıyormuş gibi yapar, köpekleri peşine takıp sürüden uzaklaştırır. Köpeksiz kalan sürüye diğer kurtlar dalar ve istediğini yapıp koyunları alır kaçır çoban buna tedbir olarak bir köpeği eşekte bağlı tutarak onun ürmesi (havlaması) ile diğer kurtlara sürü sahipsiz değil mesajı verir. Ve aynı zamanda çobanı uyarır.

Çoban köpeklerinin değişik cinsleri vardır ama makbul olan ve şöhret yapmış olanı Sivas Kangal cinsi ve bölgemizden olan Sivrihisar bölgesinde yetiştirilen Akbaş cinsleridir. Elimde kesin kanıt yok. Bizimle beraber Halep Türkmenleri gurubunda bulunan ve Dulkadirli Beyliği'nin kuruluşunda beraber olduğumuz Avşarların Köpekli Avşarları Gurubu, bu iki bölgede de bulundu ve aramızda da var. Aile isimlerinin başında “deli” sıfatı bulunanlar bu köpekli Avşarlarındandır. Beklide onların bu güne yadigârıdır. Prof. Dr. Faruk Sümer Oğuzlar isimli eserinde, Halep Türkmenleri içinde görülen obalar içinde, diğer obaların bazılarının isimlerini başlarındaki beyden aldığı belirtmiş, Köpekli Avşar'larını da öyle yazmış. Bana bu mantıklı gelmedi. Belki de köpeklerinin şöhreti nedeni ile öyle isimlendirildiler. (Karakeçili, Tekeli, Akkoyunlu gibi.)

Köye dönüşte köpekler azgın ise yine eşeğe bağlanır. Köpeklerden bazıları sürüyü terk edip köye kaçır, o köpeğin artık işi bitmiştir. O kapıda ekmek yiyemez. Çoban köpeklerine iyi bakar. Köpeğe verilen yiyeceklere “Yal” denir.

Bölgede bir kurt vurulmuşsa derisi post çıkarılıp bir sırığa takılır. Burun kısmına bir çivi konup “İmbal” yapılır. Postu köpeğe doğru itince çivi batır, köpek deriye saldırır. Bundan maksat köpeklere kurt ve onun kokusunu öğretmektir. Çivi batınca onu düşman olarak görür ve kokusunu hafızasına kaydeder. Köpek

çoban köpeği ise yanındaki diğer tecrübeli köpeklerden ve çobandan kurdun düşman olduğunu öğrenir. Deri gezdirilirken gezdirenler, düşmanlarında sonu böyle olsun der ve evlerden bahşiş alırlar. Çoban köpeğinin kulakları daha yavru iken kısa olarak kesilir ve boyunlarına dikenli kısımları dışa gelecek şekilde iç yüzeyi keçe ile kaplı bir boyunluk takılır. Bu kurtla boğuşmasında zayıf noktaların korunması içindir.

Yazları sürü meraya yayılma, hava serinlemeye başlayınca yani dörde doğru çıkar. Meranın hangi tarafına gideceğini çoban önceden kararlaştırır. Her gün aynı yerlere gitmez. Sürünün büyüklüğü de gideceği bölgeyi seçmede etkindir. Gece yarısına kadar sürü yayılır. Meradaki ot durumuna göre sürünün arka kısmı yayılmayı bırakıp dikiliyorsa doymuşlardır. Ön taraf hafif geri çevrilince sürü toplanıp yatar. Yazın sıcak havada serin olan yerlere veya nadasa yatırılır. Diğer zamanlarda yatırma rast gele yerlere olmaz. “Arkaç” denen özel yerleri vardır. Buralar sürü daha önceden yattığı için gübre ve sidik yolu ile kokusu sinmiştir. Rüzgâr durumu da dikkate alınır, tecrübe ile belenmiş yerlerdir. Köylerimizden olan Burunarkaç adı da böyle olduğu söylenir. Köyün yanındaki burunda bir sürü yatağı yani arkaç olduğu için böyle adlandırılmıştır.

Sürü arkaça vurulup yatırılınca köpekler nöbete geçer çoban kepenegın içinde uyur. Yorgunluk sebebi ile uyanamadığında veya gece böcük (kurt) gelmesi ile sürü kalkıp gidebilir. Buna önlem olarak “Bağcık Tutma” işlemi yapar. Çobanın yanında bir buçuk iki metrelik bir ipi vardır.

Bu ipin bir ucunu koluna bağlar diğer ucunu da çobanın yanında yatmaya alışkın bir koyunun boynuna bağlar ipin koyunun boynunu sıkıması için özel ağaç bir kaması vardır. Onunla ip boyuna belirli genişlikte sabitlenir. Bazı çobanlar bağcık tutma işlemine kırdı koyunun avlusu der. Herhangi bir sebeple sürü kalkarsa bağcık sayesinde çoban da uyanır. Gece sürü kalkar

iki üç saat kadar yayılıp tekrar yatar buna “Örümme kalkma” denir. Bazen gece yarısı yemek yiyenlere buradan nispetle “Örümme mi kalktın?” denir. Tecrübeli çobanlara “Bütün bunlara rağmen gece sürünün kalktığını duymaz isen ve sürüyü kaybedersen ne yaparsın?” diye sorunca “Öncelikle etrafı dinlerim, çan seslerini ararım, duyulmuyorsa rüzgâra karşı giderim, genelde koyunlar öyle yapar.” dediler.

Burada yeri gelmişken sürüde bazı hayvanların boynuna çan takılır. Çanların birkaç fonksiyonu vardır. Birincisi takılan çanların sayısı ve çeşidi bir ahenk doğurur. Bu sürüdeki hayvanların sürüde kalmalarını ve geride kalınca sürüyü bulmalarını sağlar. Çobanın kulağı bu ahenge alışktır. En ufak ahenk bozukluğu çobanın dikkatini çeker. Sürü durdu mu? Ürktü mü? Ne olduğu hakkında sürüyü görmese bile bir fikir sahibi olur. Bu çanlar boy boy olur hangi çanın hangi hayvana takılacağı önemlidir. İsimleri küçükten büyüğe doğru şöyledir. Bey sılası, Zil, Şika, Arnavut, Buçuklu, Çenne, Kazan. Birde kefekli Sarı Çan vardır, buda piringten yapılır. Çanın içinde dil tabir edilen ve kenarlara vurunca ses çıkaran bir parça da vardır. Çanlar ufak ise kayışla hayvanın boynuna bağlanır, büyükse kasnak denen ağaçtan yapılma bir boyunluk yardımı ile hayvanın boynuna asılır. Büyük çanları güçlü hayvanlar taşır, koçlar, tekeler gibi.

Sürünün otlatılıp karnının doyurulmasından sonra tuzlanması ve sulanması da önemlidir. Tuz hayvanlara yazın serin havada verilir, bunun yapılışı ise önemlidir.

Genelde hayvanların sulamaya gideceği yolun üstünde tuz taşları denen düz taşlar vardır. Taşlar, üzerine tuz koyunca duracak, hayvanların bir kaçı yanaşıp yalayabilecek şekilde olur. Genelde haftada bir tuz verilir. Hayvanlar, tuzu yaladıktan birkaç saat sonra suya iner. Sulanacak yer de akarsu varsa veya çeşme varsa mesele yoktur. Çeşmenin akıntı yönüne suyun toplanması için yalak da denen su toplama havuzları yapılır. Hayvanlar

buradan suyunu içerler böyle bir kaynak yakında yoksa kuyular sulama için kullanılır. Bunun için çoban veya çırağı sürü gelmeden önce gelip kova ile suyu çeker ahırları doldurur. Ahır denen suluk, genelde yekpare uzunca bir tomruğun içi oyulup, boşaltılarak yapılır. Davarların boyuna göre yerden taşlarla yükseltilir ve kuyunun başına konur. Kuyudan kova ile çekilen su bu ahırlara konur. Bu bölgeye yakın yerlere tuzlama için önceden düz taşlar konmuştur.

Kışın ise kaya tuzu hayvanların yem yediği yemliklere konur. Hayvanlar canı istedikçe yalar. Bu yemliklere hatılda denir.

Örümnden sonra yatan sürü ortalık aydınlanınca (ışyınca) yayılma çıkar. Sıcak iyice kızınca kadar devam eder. Sürüde doymuşsa sıcaklığın etkisi ile “Körnekleşme” başlar bunun anlamı ise sıcaklığın etkisi ile hayvanlar başlarını korumak için diğerlerinin gölgesine, karnının altına başını sokmasıdır. Buda toplanmayı ve yığılmayı meydana getirir, hayvanlar yayılmayı bırakır. Bu ise köye veya ağıla dönüş zamanı demektir. Köye dönülmüşse hayvanlar gölgelik bir yere yatar, ağılda ise yine ağılın gölge yerlerine yatar. Birkaç saat dinlenmeden sonra sağıma hazır olur.

Sağım genelde kadınlar tarafından yapılır. Sürü köye gelmiş ise mesele yoktur. Sürünün yattığı yere gelen kadınlar sağım için “Helke” (Bakraç) denen bakırdan yapılma kalaylı kaplar kullanır. Bu iş dışarıdan bakınca kolay görünse de bazı incelikleri vardır. Öncelikle koyun veya keçi yattığı yerden hemen kaldırıp sağılmaz biraz dolaşması sağlanır, bununla hayvan kakasını ve çişini yaparak rahatlar. Ondan sonra sağım başlar, aksi halde kovanın içine yapar, buda sütün kirlenmesi demektir. İşini bilen sağımcı buna izin vermez. Başka bir dikkat edilecek şey ise sağarken hayvanın tekme atıp ayağı ile kovayı devirmesidir. Bu genelde sağılmaya alışık olmayan genç hayvanlarda olur. İş kolaylaştırmak için evin çocuğu, hayvanların başını tutsun diye yardımcı olarak sağıma götürülür. Buda işi kolaylaştırır. Sağılan

süt eve getirilir. Sütün nasıl işlendiğini başka bir fasılda anlatalım biz konumuza devam edelim. Sağılan sürüye kuzular katılır (emiştirme). Ortalık bir anda meleşmelerle dolup taşar. Annelerin yavrularını bulmasından sonra emişme başlar. Kuzular doğumdan sonra hemen emzirilmez. Öncelikle bir miktar süt yere sağılır. Bunun nedenini anlayamadım ama çobanlar zehirli olduğunu söyledi. Bence memelerin dışı yakın kısımlarında mikropların toplanması ihtimalindendir. Bunu da yere sağarak temizlik yaptıklarını düşünüyorum. Yeni doğum yapmış hayvanların bu ilk sütüne “Ağız” denir. Kuzular bir buçuk ay kadar sütü emer. Hayvanlar sağılmaz. Kuzular yem yemeye başlayınca azar azar sağım başlar. İlk süttten her hayvandan azar azar sağılıp, ağız pişirilir. Yemekler kısmında anlatıldığı gibi.

Sağım başladıktan sonra sağım önceleri tam yapılmaz, kuzulara biraz bırakılır. Bu gittikçe azalır ve sonunda tam sağılır. Artık kuzular yayılmaya başlar. Kuzu ve oğlaklar ayrı güdülür. Yeni doğan kuzu ve oğlaklar için ağılda ise yere bir çukur kazılıp yer altına kalacakları yer yapılır. Adına “Cump” denir. Bu onları sıcak tutmak içindir. Biraz büyünce ağılin veya ahırın bir köşesine tahta ile çevrilip bölme yapılır. Adına “Kaşak” denir. Bütün bu işlemlerin kolaylıkla yapılabilmesi için koyun ve keçilerin aynı zamanda doğum yapmaları önemlidir.

Bunu sağlamak için koç ve tekeler ağustosta sürüden ayrılır. Koç katım zamanı Ekim ayıdır. Genelde yirmi koyuna bir koç gelecek şekilde sayı belirlenir. Koçbaşına daha fazla koyun düşerse bazı koyunların kısır kalma riski vardır. Ufak sürülerde otuz koyunda bir koç olabilir. Koçlar Ağustos'a kadar sürü ile gezer. Ondan sonra sürüden ayrılır. Tekelere de aynı şekilde davranılır.

Bu şekilde martta toplu doğumlar başlar. Hamile koyunların bakımı, yeni doğan kuzuların bakımları ve sağım zamanları toplu olduğu için pratikte büyük kolaylık sağlar. Yoksa

sağımı ve kuzu bakımını sağlamak zor olur. Bazen bu durumun istisnası olur. Vakitsiz geç doğan kuzular olur. Onlara “Emlik Kuzu” denir. Emlik aynı zamanda süttten başka bir şey yememiş kuzular içinde kullanılır. Mart, Nisan ve Mayıs aylarında kuzular biraz büyür, yaylaya çıkma zamanı geldiğinde yola dayanacak hale gelmiş olurlar. Kuzuların bir bazen iki kulağına makasla keserek işaret konur bu sahibini belirtir adına” en “denir.

Koç katım zamanı gelince koç ve tekeler süslenip aşı boya ile üzerlerine süs yapılırdı. Aynı zamanda yeni çobanın işe başlama dönemidir. Hava şartlarına bağlı olmakla beraber Haziran başında yaylaya çıkılır. Arpaların biçilmeye başlayıp ekilen yerlerin yaylıma açılması ile yayladan dönülür. Bu sürede köye yakın meralar yayılım yapılmadığı için kendini toparlama şansı bulur, otlarır. Yayladan dönüşle biçilen tarlalardaki başakların sürü tarafından dernenmesi sağlanır. Bu kesif ve besin

Ağılda kalan koyunların sağımı ağılda yapılır. Bu hayvanlar için iyidir ama sağımı yapacaklar için ve sütün taşınması için kötüdür. Eskiden ağıl daha tercih edilirdi. Ağılın yapılacağı yer seçilirken bazı özellikler aranır. Tepelerin alt kısımlarında koyak denen korunaklı ve düzce bir yerde olmalıdır. Tepenin Kuzey rüzgârlarına kapalı yönüne yapılır ve karın kürtükleyip yığılmayacağı yönü seçilir.

Genelde Güney yamaçları seçilir ve ağılın açık kısmı Güneye bakar ki, güneş doğunca hemen ısınmaya başlasın. Kapalı kısmın üç tarafı kapalı olur. Ön tarafı bir avluya açılır sürü soğuk günlerde ve yağmurlu günlerde kapalı kısımda, sıcak günlerde ise avluda yatar. Sürü yaylımdan dönüşte veya yaylıma çıkarken ağıl kapısında sayılır. Sayım yapılırken sürü ince bir sıra halinde sayanın önünden geçirilmesine “Taratma¹” (Daratma) denir.

¹ Taratma veya daratma sözü daraltmadan gelmiş olabilir. Çünkü sürüyü daraltıp sayılabilecek inceliğe indirme anlamında kullanılıyor.

Bazen ailenin çok çocuğu var ise “taratmayınca sayılmıyor” denir. Anlamı sürü halinde demektir.

Çoban sürüsünü sık sık sayar ki eksik veya kayıp var ise arasın bulsun. Sürü ufak ise zaten çoban bir bakışta eksik var mı? yok mu? anlar. Sayımda çobana çırağı yardımcı olur. Çırak, sürü güdülürken sürünün önünde olur, çoban arkadan gelir. Ağılda çobanın kalması için kapalı kısmın girişinde bir çoban damı (evi) vardır. Burada ocak ve bazı mutfak gereçleri bulunur. Bazı ağıllarda ilave bir oda daha bulunur. Burada sağımı orada yapacak olan başka bir aile kalabilir. Ağılda davarın yatması esnasında boşta olan çoban köpeğı genelde ağılın üstünde veya iyi koku alabileceğı yer seçer. Bağlı olanı da çoban uygun yere bağlar. Kurdun geliş yönü önceden tecrübe ile bilinir. Taşlık yönden gelmez, genelde çimenlik yerden veya yoldan gelir.

Burada sürüyü oluşturan koyunların ve keçilerin yaşa ve cinsiyetine göre isimlerini de verelim. “Koyun” diş olanın adıdır erkeğıne “Koç” denir. Bir yaşına kadar “Kuzu” denir. Bir den iki yaşına kadar erkeğıne “Toklu”, dişisine “Şişek” denir. İki yaşından sonra dişisine “Gerderan” veya “Düzgün” denir. İlk yavrusuna yapana “Ham Şişek” denir. Erkeğıne gelince bir iki yaş arasına “Üveç” denir. Şayet üveç enenmişse (burulup hadım edilmişse) adına “Enek” veya “Palta” (balta) denir.

Üveç’in iki yaşından sonraki adı artık koçtur. “Düzgün” aynı zamanda (hayvanın yaşını tahmin için dişlerine bakılır) dişlerini tamamlamış demektir, buda hayvanın iki yaşını tamamlamış olduğunu gösterir.

Keçiye gelince “Keçi” dişisinin adıdır. Erkeğıne “Teke” denir. Bir yaşına kadar yavrularına “Oğlak” denir. Bir iki yaş arasına “Çebiç” denir. İki yaşını dolduran dişisine “Düzgün” denir üç yaşını doldurana “Keçi” denir. İki yaşını doldurmuş erkeğıne “Seyis” denir. Enenmiş olana “Erkeç” denir. Üç yaşını dolduran

artık tekedir. Davar koyun ve keçinin müşterek adıdır. Burada enemekten bahsediyoruz. Anlamı hayvanın erkeğinin hadım edilmesidir. Atlarda hadım edilirse adına “İğdiş” denir. Sığırdada “Öküz” denir. Bunun neden yapıldığına gelince, hadım edilmiş hayvan cinsel dürtülerden uzaklaştığı için sakinleşir ama gücü erkek hayvan gibidir. Davarda ise üremenin neslin istenen erkek üzerinden sürmesi istenir. Diğerlerinin karışması önlenir. Beslenip güdülürken sürüden ayrılmaz, bakımı kolay olur. Ve enerjisini sadece kilo almaya verir. Bu gün yasak olsa da hayvanların kilo alması için yapılan iğne, dişilik hormonu ihtiva eder. Dolayısı ile enemekle aynı neticeyi verir.

Burada yeri gelmişken bir de çoban kavurmadan bahsedelim. Burada anlatılacak olan kavurmanın evde yapılanı değildir. Öncelikle hayvan kesilir. Doğranıp kazana atılır ve kendi yağı ile kavrulur. Bozulmayı önlemek için içine tuz ilave edilir. Bir küpe sıcak iken doldurulur ve orada soğuyup donması beklenir. Daha sonra bu küp merada veya ağılda serince (kuz) bir yere gömülür ağzı sıkıca kapatılır. Çoban zaman zaman buraya gelip bir miktar kavurma çıkarıp ısıtır ve yer. Burada işin ince noktası kavurma yapılan hayvan kendi hayvanı veya kendi sürüsünün bir hayvanı değildir. Başka bir sürüden çobanına göstermeden alınmış olmasıdır. Çoban kavurma adını buradan almış olabilir.

Köyde eski dönemlerde buzdolabı yoktu. Etin muhafazası için bazı yollar vardı. Bunlardan birincisi kavurma yapmaktır. Kesilen hayvanın yağları önce doğranır ve kazanda pişirilip yağı sıvı haline gelinceye kadar kavrulur. Sonra doğranmış olan et kazana konur ve kavrulmaya başlar. Et suyunu salar ve su buharlaşıp uzaklaşır. İndirmeye yakın içine tuz atılır. Ondan sonra kavurma bir kaba boşaltılır ve orada soğuyup donması beklenir. İhtiyaç halinde istenen miktarda alınıp kullanılır. Eti saklamanın diğer bir yolu da kurutmadır. Bunun için öncelikle etler belirli büyüklüklerde parçalara ayrılır sonra dövülür ve tuzlanarak

gölgede kurutulur. Bu esnada sineklerden korunmalıdır. Kurumuş etli kemikler ihtiyaç halinde yemeklere ilave edilir. Etler kemikli olduğu gibi kemiksizde olabilir. Kavurma, kurutma etle tuzlu olur. Onun için içine et ilave edilecek olan yemeklere hariçten pek tuz konmaz. Koyun kesildiği zaman taze olarak bir kısmı tüketilir bir kısmı kavurma veya kurutma usulü ile saklanır. Diğer bir işlem ise, kuyruk yağları çok ince olarak doğranıp kavrulur, bu kıkırdak kısımları açık kahverengi oluncaya kadar sürer. İçine tuz atılır. Sonra bu yağ uygun bir kaba konur ve donduktan sonra margarin niyetine kullanılır. Diğer bir katı yağ kaynağı da tereyağıdır. İkisi de havyalardan elde edilir.

Bizlerin alışkanlığı Anadolu'ya gelmeden de Kuzu ette birinci tercih olmuştur. Anadolu'ya geldikten sonrada bu devam etmiştir. Burada balık ile tanıştıktan sonra bile balık pek rağbet görmemiştir. Onun için olsa gerekir. Balıkçılar derya kuzusu bunlar diye bağırır.

Hayvancılıkta ağırlıklı olarak davar beslenir ve onunda içinde koyun ağırlıktadır. Bunun sebebi ise keçiler daha hareketli olur. Güderken ve evde beslerken zorluk çıkarır. Onun için koyun melek, keçi şeytandır denir. Eski hikâyelerde şeytanın keçi kılığına girebildiği ama melek sayılan koyun kılığına giremediği, bunun akşamüstü alaca karanlıkta daha çok olduğu anlatılırdı.

Bu ve benzeri tip söylenti ve hikâyeler biz Anadolu'ya gelmeden de vardı. Onun için atalarımız olan Oğuzlar geceleri savaşımayı sevmezlerdi. Kıl keçi ise çok hareketli olur, ama onunda faydası vardır, sürünün önünden gider sürüye önderlik eder. İri olur ve çiftleştirme yolu ile ufalan tiftik keçilerinin neslinin ıslahında kullanılır. Tiftiği pek bir işe yaramaz. Kıl çadır dokumak ve hayvanların üzerine örtmek için çul dokumak amacıyla kullanılır. İri yapıları nedeni ile büyük boy çanları taşırlar.

Sağım dönemi sona erince hayvanlar kırdı veya ağıldā yatar, köye gelmez. O dönemde çobanın azığı sürünün olduğı yere götürölür. Eski dönemde vaktin ölçölmesi için saat pek yoktu. Hele çobanlarda hiç yoktu. Onun için gündüz değneğini dikip gölgesine bakarak saatin kaç olduğunu söyleyebilirdi. Çobanın değneğı olmazsa olmazlarındandır. Değnek bir, bir buçuk metre kadar boyundadır. Dayanıklı ve esnek bir ağaçtan yapılır. Genelde uygun bir meşe, kökü ile sökülüp ateşte kabukları soyulup temizlenir. Budakları temizlenip ele batmasın diye düzeltilir. Kök kısmı yuvarlanır ve ucunda ağırlık yapsın diye bırakılır. Bu kısma çomak denir. Kavgada ve fırlatmada işe yaraması için dengeli olmalıdır. Çobanlık dışarıdan görüldüğü gibi kolay ve romantik bir iş değildir. Diğer çobanlarla merada otlatma, köpeklerin kavgası, sürünün ekinlerde girip zara vermesi, diğer köylerin merasında otlatma gibi ve daha sayılabilecek çok sebepten sık sık kavgalar olur. Burada en önemli silah değneğı ve köpekleridir. Meranın iyi bölümünde otlatmak veya hasadı yapılmış tarlayı yaymak için devamlı bir yarış vardır. Çobanlar bir birine üstünlük kurmak ister. Neticede bu bir ekmek kavgasıdır. Bırakıp gidecek hali yoktur. Böyle husumetli durumlarda ve sürüye böcük dadanmışsa (alışkanlık haline getirme) çoban yanına silah alır. Bu genelde av tüfeğidir. Eskiden ise namlu boyu kesilip kısaltılmış mavzer bulundurulurdu. Bundan maksat koltuk altına asınca paltonun altında pek belli olmamasıdır, tabancadan uzun menzillidir. Bunu da her zaman taşıyamaz, çünkü yakalatma tehlikesi vardır. Yayla kavgalarında bu silahlar sıkışınca meydana çıkarılırdı. Böylede olmak zorunda idiniz, yoksa yaşama şansınız azalır. Kavgacı olmazsanız, ekinlerinizi yayarlar, büyük zarar görürsünüz. Karşı taraf yaptığının yanına kalmayacağını bilirse dikkatli olur. Size dokunmaz. Bu gün devletler arasındaki güç dengesine benzer bir durumdur. Jandarma, polis, kanunlar yok mu? Derseniz, onların

gelip olaya el koyması ve olayın ispat edilmesi zordur. Genelde mümkün olmaz. Onun için kendine güvenirsin. Birde Osmanlı döneminden kalma bir alışkanlıktır. Daha biz bu bölgeye iskân edilirken, önceden yerleşik aşiretler tarafından bazı sert uygulamalara maruz kalmışız. Bu durumu şikâyet ettiğimiz vesikalıdır. Daha sonrada eşkiya baskınları olduğunu değişik vesikalardan biliyoruz. Cumhuriyet döneminde bile öyle baskınların yapıldığı bilinir, onun için herkes tedbirini alır. Kolluk güçleri gelmezse, olaya müdahalede gecikirse, iş başa düşer.

Bizlerin buraya iskânı bu bölgelerin boşalmış olması nedeni ile buraları şen ve abadan etmek içindir. Yoksa devlete karşı isyan ettiğimiz için değildir. Özetleyecek olursak, hayvancılık o dönemde kolay bir iş değildir. Bütün gün dağ bayır gezersin, genelde yalınızsındır. Davarlar ve köpekler arkadaşın olur. Onun için artık kimse çobanlık yapmak istemiyor, yapanlarda yapacak başka işi olmadığı için mecburiyetten yapıyor. Sürü sahipleri tarafından maliyeti yüksek olduğu için pek istenmez, onun yerine birkaç ay bakarak besicilik yapmak avantajlı olur.

Kışa doğru eldeki saman, yem ve ot durumuna göre bakılabilecek hayvan sayısı tahmin edilir. Erkek toklulardan başlayarak fazlalıklar satılır. Bunun için para ihtiyacı da önemlidir.

O yıl bereketli gelmişse yani yağışlar bol olmuş, tarladan iyi mahsul kalkmışsa, evin ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra diğer işler için para kalmışsa hayvanlara dokunulmaz, çoğalmaları için beklenir. İhtiyaç var ise satılır.

Kırkılmış olan tiftik ve yapağı ya kendi ihtiyacı için ayrılır, ya da satılır. Kendi ihtiyacı için ayırmışsa öncelikle yıkanır. Güzem (kuzu yünü) ayrı yıkanır. Tam kurumadan önce çırpılır. Hafif rutubetli iken bu işlem kolay olur. Çırpma, ince uzunca esnek bir sopa yardımı ile yapılır. Yün kabarır, içindeki hışırtı (ot, çöp)

giderilir. Tarakta taranır. Bu tarak elli altmış santim bir tahtanın bir ucuna çelikten yirmi-yirmi beş santim boyunda, iki sıra halinde dişler çakılmış bir tahtadır. Evin kadını yere oturup tarağın sap kısmını iki bacağı arasına sıkıştırır. İki eli ile tarak dişlerine tiftik veya yapağıyı tarar. Kalmış olan otlar ve öppler iyice ayrılır. Kaliteli olanlar burulup sarılır. Kalitesizler ise basit işler için ayrılır. Güzem içinde aynı işlem yapılır. Ama güzem boyları kısa olduğu için eğirmeye pek gelmez. Yatak ve yorgan yapında kullanılır.

Tiftik içinde aynı yıkama, çırpma, tarama işlemi yapılır. Eğrilip iplik haline getirildiği gibi, tüylü denen duvar halısı dokumak içinde ayrılabilir. Bundan sonrasını ayrı bir dokuma faslında anlatalım.

Büyükbaş hayvancılığa gelince, bizim orta Asya dönemimizde var. Ama ikinci derecededir, esası küükbaşdır. Mandanın beslendiğine dair bir bilgiye rastlamadım. Ama sığırılar var. Dişisine “inek” denir, erkeğine ise “Boğa” denir. Erkeğinin enenmiş (hadım) edilmiş olanına “Öküz” denir. Yavrularına “Buzağı” denir. Bir yaşını doldurmuş dişi yavruya “Düve” denir, erkeğine ise “Dana” denir. Düve yavrulayınca kadar düve kalır, yavrulayınca adı inek olur. Erkelerde ise iki yaşını doldurunca adı “Tosun” olur. Üç yaşından sonra boğa sınıfına girer. Eskiden genelde yerli ırk sığırılar beslenirdi.

Daha sonraları hayvan ışlah çalışmaları sonucu süt ve et verimi yüksek yeni ırkların gelmesi ile yerli ırk ortadan kalktı. Duruma göre evlerde birden başlayarak üçe hatta dörde kadar inek olurdu. Köyün sığır sayısı yeterli ise sığırıtma denen bir ortak sığır çobanı tutulurdu. Amerikalıların “Cowboy” dedikleri “Sığır obanın” karşılığıdır. Onlarıinki ata binerek güder, bizimkiler daha mütevazı olup eşeğe biner o da ihtiyaç duyarsa. Meradaki ot durumuna göre iyi doymamışsa evde ilave yem verilir. Sabah

sağımından sonra sürüye katılır ve sığırtaç tarafından meraya götürülürdü.

İnek sağım dönemi davara göre daha uzun olur onun için koyunların sağım mevsimi geçince evin süt ihtiyacı ineklerden karşılanır. İnekler için çiftleşme mevsimine pek dikkat edilmez, hatta farklı zamanlarda olması tercih edilir. Onun için boğa sürüden ayrılmaz. İnek ne zaman kızırsa hamile kalır. Kızışması istenirse bolca tuz verilir. Yemeğin tuzu fazla kaçırılmışsa “Boğaya mı getireceksin (kızıştıracaksın)” denir. Boğa her köyde bir tane olur. Genelde ıslah maksadı ile iyi cins seçilir. Boğa köyün müşterek malıdır. Onun için sürü ile gezdiği gibi boğa damı denen yerde köyün korucusu tarafından kışın bakılır. Yazın serbest gezer. Kırdan canı isterse kalabilir de. Kışlık yem ihtiyacı imece usulü ile karşılanır. Genelde tek yaşadığı için biraz azgın olur onun için kendine fazla yaklaşılmaz. İki yaşını geçen danalar hadım edilip öküz haline getirilirse sakinleşir azgınlık yapmaz cinsel güdülerini olmadığından uysal hayvan haline gelir. Bu durumda artık çift sürmek için, kağı arabası çekmek için kullanışlı hale gelir. Osmanlı dönemi ve Cumhuriyet dönemi dâhil 1960'lara kadar bölgemizde de kullanıldı.

Önceleri kağı denen yekpare ağaçtan iki tekerlekli arabalar vardı. Arabanın dingilide ağaçtan olduğu için araba yürüyünce tekerlekler gıcirtı çıkararak giderdi. Onun için olsa gerek çocukluğumuzda gıcirdaklı kağı derdik.

En ilkel ulaşım aracı idi. Daha sonraları dört tekerlekli at arabası ile koşum kısmı farklı bir araba çıktı. Bunda arabanın ok kısmı hem yükü çekmek hem arabaya yön vermek içindir. Okun ucunda boyunduruk adı verilen ağaçtan yapılma kısım vardır. Eskiden at koşum hayvanı değildi, kağıyı çekmek tarlaları sürmek için öküz kullanılırdı. Ayrıca derisi de çok önemlidir, çarık ve çizme yapımında kullanılır. Koşum takımlarının da hepsi dana derisinden yapılmaz.

Kağnıda yük dengeli yüklenmelidir. İki tekerlekli olduğu için öküzlerin boynuna fazla yük binsin istenmez. Yani öküzler yükü kaldırmak için değil, çekmek için gücünü kullansın. Onun için kağrı durunca sürücü kalınca bir sopayı (mokul) hemen boyunduruğun altına destek verir. Öküzlerin boyunlarına binen yükü alır. Arabanın sahibi genelde öküzlerin önünde yürüyüp başlarını çeker. Şayet araba boş ise oda arabaya biner elinde öküzleri yönlendirmek için ucu çivili uzunca bir sopa vardır, adına “Üvendere” denir. Ucundaki çivinin adına “İmbal” denir. Normalde ufak dokunuşlarla öküzler yönlendirilir.

Dört tekerlekli olan arabalar çıkınca öküzlerin boyunlarına binen yük azaldığı için daha verimli oldular. Ama boyunduruk aynı şekilde kaldı. Öküzler yavaş hayvanlardır. Karasaban dönemine uygundu. Demir pulluğun çıkması ve atların koşum hayvanı olarak kullanılmaya başlaması ile öküzleri kullanmak azaldı, fakir olanlar kullanmaya devam etti.

Atlar, daha hızlı olmaları, koşum takımları ve hamut sistemi nedeni ile daha kullanışlı oldu. Tek atın çektiği ve çift atın çektiği araba farklıdır. Bizlerde çift atın çektiği daha sağlam olur fakat binişte az konforlu olan yük arabası olurdu. Normal zamanda sandık denen büyük kutu taşıyıcı kısma konur, bununla birçok iş görülürdü. Saman taşımak için “Geri” denen başka bir sandık konurdu. Sap taşımak içinse “Delice” denen kafes tarzı bir kısım konurdu. Onun için bu arabalar çok maksatlardır. Tekerlekleri parmaklıdır, taşıyıcı dingiller demirden olup tekerleklerin göbeğinde “Poyra” denen demir kısım çakılıdır. Tekerlek bu poyra ile dingile takılır. Onun için zaman zaman yağlanır. Tekerlekler ağaçtandır, dış kısmına çelik bir çember geçirilmiştir, adına “Şına” denir. Arka tekerlekler ön tekerleklere göre daha büyüktür. İki ön tekerlek ok denen iki atın ortasında bulunan ağaç mil yardımı ve makas denen tertibat ile sağa sola döndürülerek arabanın yönlendirilmesi sağlanır.

Çekme ise; makasa bağlı “Özek” denen demir kısma takılan ve iki atın çekme kuvvetlerini dengeleyen “Falaka” denen, her iki ucuna da iki ayrı at koşulan bir alet yardımı ile sağlanır. Her atın boynuna “Hamut” adı verilen bir alet takılır. İki yanında çekişi sağlayacak iki kayış vardır. Bunlar iki taraftan falakaya bağlanır. Hamutun önünden çıkan bir kayışta aralarında uzanan okun ucuna bağlanır, adına ok kayışı denir. Buda yönlendirmede ve atın geri basması esnasına geri gitmeyi sağladığı gibi fren görevi de görür. Birde adına “Terbiye” denilen atların başlarına takılan yular benzeri bir başlık vardır. Bu başlık takılınca atın ağzına bir demir gelir buna da “Gem” denir. Başlığın iki tarafından iki kayış çıkar. Bunlar iki at arasında öyle yerleştirilmişlerdir ki atları yönlendirmeye yarar ve aynı zamanda da ikisi birden çekilirse durdurmaya veya yavaşlatmaya yarar. Birde esnek ince ağaç bir çubuk vardır. Ucunda deri sicim vardır, adına “Kamçı” denir. Atları hızlandırmaya yarar ama pek kullanılmaz. Esas olarak terbiye kayışlarının ikisini birden sertçe silkelsen atlar hızlanır.

Hamutlar, falaka ile terbiye teşkilatı pulluğu çekerken, düven sürerken ve diğer çekme işlerinde kullanılır. Arabalar demir dingili olduğu için ağır işlerde kullanılır. Dingillerin tekerleklerinin takıldığı uç kısımların içinde, tozluk görevi de gören dairesel bir çelik dövme zil vardır. Arabaya hava katar. Tekerlekler taşa değince silkelenme ile ses verir, bu ses hiçbir arabada diğerine benzemez. Herkes arabasını sesinden tanır. Arabaların süspansiyonu olmadığı için normal zamanda binersen süspansiyon görevi için içi saman dolu bir çuval veya başka bir şeyin üzerine oturmak lazım. Bununla birkaç saat yolculuk yapınca varsa böbrek taşların kesin düşer. Zengin olanların bu maksatla yaylarla süspansiyonu sağlanmış yaylı denen özel binek arabaları vardı. Gelin alırken bu konforu nedeni ile bunlar gelin arabası olurdu. Ama yaylılar sadece binmek içindir. Yük taşımak ve tarımda diğer işler için uygun değildir. Lastik tekerlekli traktör

arabaları çıkıncaya kadar bu tip arabalar kullanıldı. Traktörlerin devreye girmesi ile bu arabalarda tarihe karıştı.

Birde her evde olan adına “Merkep” veya “Eşek” denen hayvan vardır. Artık pek kalmadı ama her çobanın kepenek, heybe, azık gibi şeylerini sürü ile gezerek taşır evde bir yere gidileceği zaman eğerli veya eğersiz bindiği bir eşiği vardı. Sirtına eski bir minderi sırtına koyup binersin, yoksa nazik yerlerini yara yapar.

Semerde vardı ama pek kullanılmazdı, yük taşıyanlar ve uzağa gidecekler semeri tercih ederdi. Çok “Kahrimen” hayvanlardı, az yem yer çok iş yaparlardı. Çok fakir olanlar bunları arabaya bile koşardı. Dibek dövülürken dibeye koşulur, çocuklar arasında yarış için at görevini bile görürdü. Köyün eli boş çocukları, eğlence olsun diye kuyruğuna teneke bağlayıp ürküttükleri bu zavallıları yorgunluktan yıkılıncaya kadar koştururlardı.

Eşiğe binmek işi dışarıdan çok basit görünse de beceri ister, idaresi attan farklıdır. Üzerinde tutunabilmek için eşekle uyumlu olacaksın. Binerken genelde yular olmaz, bazen boynuna bağlanmış bir ip olur. Oturulacak yeri arkaya yakın kısmıdır. Vitesi yoktur, otomatiktir. Sürücünün elinde bir sopa olması yeterlidir. Deh çuk, çuk dersin yürür, çüş dersin durur.

Hız ayarına gelince, normal hızlar için iki ayağının topuğu ile karnına doğru darbe yaparsın hızlanır, bir üst hıza geçmek için elindeki sopanın ucu ile dürtersin koşmaya başlar. Yönlendirmeye gelince gem ve yular pek olmadığından sopa ile boynunun yan tarafına vurursun. Vurulan tarafın tersine doğru yön değiştirir. Konu ile ilgisi olmasa da “Eşiğe gem vurma kendini at sanır.” diye bir deyimimiz de vardır. Günümüzde sayıları iyice azaldı. Artık nesilleri bitiyor derken Allah’tan şans yüzlerine

güldü, sütlerinin çok işe yaradığı anlaşıldı da özel çiftliklerde yetiştirilmeye başlandı.

Beslenmeleri için kendi halinde merada bırakılır veya sağa sola gidip zarar vermesin diye belirli yerlere “Örklenirdi”. Veya ön iki ayağı birbirine bağlanırdı. Bu şekilde fazla uzağa gidemez. Buna “Köstek” denir. Eşekler köyde en az bakım ve yemle bakılan, genelde saman yiyen ve fazla özenilmeyen hayvanlardır. Buna karşılık sakın yapılı ve çok çalışkandırlar. Her evin hemen binip bir yere gittiği taksisi gibidirler. Köylerde nüfusun azalması ve motorlu vasıtaların artması ile itibardan düştüler. Şimdikilerin motosikleti bile diyebiliriz.

Örkleme’ye gelince, evde bakılması gereken hayvanları ayağından veya boynundan bir iple bağlayıp, otlu bir yere çakılan bir kazığa bağlamaya denir. Çakılan kazık demir olabildiği gibi ucu sivriltilmiş ağaç bir sopada olabilir. Hayvanı örklemeye giderken veya gelirken çıkan kavgalarda bu kazık kullanılırsa bu tip dövmeye “Kazıklamak” denir. Burada bahsedilen şey kandırıp aldatmak değildir. Kazık ile dövmek anlamındadır. Birde dayak atmak vardır ki yeri gelmişken onu da anlatalım dayak evlerin önünde avlu denen. Bahçe vardır avlunun insanların girip çıktığı ufak bir kapısı olduğu gibi bahçeye büyük şeylerin ve arabaların girip çıkması için büyük iki kanatlı bir kapı vardır. Adına bordakapı denir. Bu kapı kapatılınca arkasına bir ağaç destek verilir. Yani dayanır adına dayak vermek denir. İşte bu dayakta kolay alınabilen yerde olduğu için kavgada çok kullanılır bununla dövmeye de dayak atmak denir.

Atlara gelince; dişisine “Kısrak” denir. Erkeğine “Aygır” veya “Doğruca at” denir. Enenmiş olana “İğdiş” denir. Yavrularına “Tay” denir. Tüm tarihimiz boyunca can yoldaşımız oldular. Türklerin “at, avrat, silah” üçlemesinin birincil unsurudur. Bizim tarihimiz onun üstünde yaşandı ve yazıldı dersek yalan olmaz. Bize uzun mesafeler gidebilme ve savaşlarda üstün manevra

kabiliyeti sağılardı. Türk demek çok iyi binici demektir. Savaşlarda at üstünde savaşmayı daima tercih ettik. Tarihi bir dayanağı var mı bilmem ama Osmanlı Ordusu başlangıçta süvarilerden oluşurdu. Piyade askere ihtiyaç duyulunca Türklerde bu aşağılanma olarak algılanmış ve kabul etmemişler. Onun için yeniçeriler piyade sınıfı olarak ortaya çıktı diye rivayet vardır. Önceleri sadece binek hayvanı olarak ve savaş aracı olarak kullanılırdı. Tarihte Çifteler Çiftliği diye geçen, bu gün Mahmudiye Harası olarak bilinen yer Osmanlı Ordusuna at yetiştirmek için kurulmuştu. Halen, Mahmudiye Harası olarak yarış atı yetiştirilmesine devam ediliyor.

Atların ayaklarına demir bir ayakkabı çakılır, adına nal denir. Belirli zamanlarda tırnakları kesilir ve nalı yenilenir. Bu işi yapanlara da “Nalbant” denir. İki çeşit nal vardır, birisi ayağın altına tamamen kaplayan, diğeri ise ortası boşluk olup tırnakların alta gelen kenarlarını kaplayandır. Birde atlara binerken üzerine oturulan kısım ve teferruatı vardır adına “Eğer” denir. Ayak basılan kısmına “Üzengi” denir. Bunları yapana “Eğerci” denir. Ayrıca koşum takımlarını yapan “Saraçlar” vardır.

Artık atların sahneden çekilmesi ile at arabası yapanlar saraçlar, eğerciler, semerciler, nalbantlarda aynı kaderi paylaşıp tarih sahnesinden çekildiler. Sağda solda tek tük kaldı. Zaten ortalıkta ne at kaldı, nede at arabası. Artık bunları müzelerde görürüz. O da kadir kıymet bilip numunelik saklayabilirsek.

Köylerde olmazsa olmaz olan bir de kümes hayvanları vardı. Bunlar tavuk ve hindidir. Diğer ördek ve kazlar oldukça azdır. Hatta hindide azdır. Ağırıklı olarak tavuk beslenirdi. Ördek ve kazlar için bolca su lazım, oda bizim bölgemizde fazla değil. Hindi ise yavrularının belirli bir büyüklüğe getirinceye kadar bakımı zor, kolayca telef olur. Tavuk ise daha dayanıklıdır. Yavrularının bakımı diğerlerine göre daha kolaydır ve anaç tavuk diğerlerinden daha iyi bir koruyucu annedir. Şimdi artık

makinenin yavruladığı civcivlerde bu olmuyor. Her evde tavuk olur. Esas sebep evin döküntülerini toplar. Avludaki börtü böceği yakalar, sineği yer yani ortalığı temizler. Evlerde yer sofrasında yemek yendiği için yere artık ve kırıntılar dökülmesin diye sofra bezi denen bir örtü serilir, sofra onun üstüne kurulurdu. Sofraya oturanlarda o bezin ucunu dizlerinin üzerine çekerlerdi. Dolayısı ile her türlü döküntü kırıntı bezin üstünde kalırdı. Yemek bittikten sonra bu bez toplanır bahçenin bir kenarında silkelenir, alışkın olan tavuklar gelip dökülenleri yer ziyan olmaz. Birde ekmek bizde Allah'ın bize verdiği nimet olarak kabul görür. Onun için ayakaltında çiğnenmesi, nimete nankörlük olarak algılanır ve hoş karşılanmaz. Yerde bir ekmek parçası bulunursa, ayakaltında çiğnenmeyeceği bir yere konur. Tavuklar bunun içinde önemlidir. ikinci olarak da harman kalkınca, harman yeri süpürülünce taşlı topraklı karışık bir tahıl kalıntısı elde edilir, adına “Badas” denir. İşte tavuklara kışın verilen yem budur. Yoksa yazın onlar kendi yemini çıkarır. Akşamüstleri bazen yem takviyesi yapılır. Bu genelde en kötü kalite tahıldır. Dişisine “Tavuk”, erkeğine “Horoz” ve yavrusuna “Civciv” denir. Civcivin büyüğüne “Piliç” denir. Yaşını doldurunca tavuk olur. Horoz tavuklarla beraber yaşıyorsa yumurtalar döllendir. Bu yumurtalardan civciv çıkabilir. Yoksa horozsuz olarak kafeste beslenen tavukta yumurtlar ama o yumurtadan civciv çıkmaz.

Tavuklardan bazıları “Gurk” olur. Tüylerini kabartıp ortalıkta gurk, gurk diye dolaşır. Anlamı “yumurtaların üzerine yatıp civciv çıkaracağım” demektir. Uygun bir yerde yatması için folluk oluşturulur. Altına on- on iki yumurta konur. Tavuk bunların üzerine yatar ve yumurtaları sıcak tutar, ara sıra çevirir 21 gün sonra ise yumurtalardan civcivler çıkar.

Anaç tavuk yavrularını korur. Yemeleri için önceleri bunlara meşik pilavı pişirilip, içine yoğurt katılıp yem olarak verilir. Buna civciv aşıda denir. Biraz büyünce tavuğun ardında

gezerler. Birçok tehlike bunları bekler. Yırtıcı kuşlar kediler gelincik, tilki gibi yabani hayvanlar baş düşmanlarıdır. İlk zamanlar bunlara karşı uyanık olunur. Büyüdükçe kendilerini korumayı öğrenirler. Cıvcıvler dişi ise yumurta tavuğu olmak için ayrılır, erkek ise belirli boya ulaştınca kesilip yenir. Veya pazarda satılıp harçlık yapılır. Evin yirmi tavuğu varsa haftada yüze yakın yumurta alınır, kendi ihtiyacı karşılandıktan sonrası satılır. Evin günlük masrafları ve harçlık için kullanılır. Bazı seneler göçmen kuşlarla gelen bir hastalık ortalığı kırıp geçirdi. Adını pek bilmezdik, “Kıran” geldi derdik. Şimdi artık iyice öğrendik, kuş gribi imiş. Kafeste tavuk besleyenler ve uluslararası ilaç tekellerinin gazına geldik.

Ülkedeki bütün köylerde bulunan tavukları hasta sağlam ayırt etmeden soy kırma tabi tuttuk. Köylümüzü iyi bir gelir kaynağından ve iyi bir besin kaynağından ettik. Makbul bir organik kaynağı da harcadık. Şimdi artık uyandık ama devlet olarak bol sıfırlı dolarları yabancı tekel ilaç şirketlerine kaptırdık, tavukları kırdık. Yan etki olarak adını pek duymadığımız kenelerin ve diğer börtü böceğin artmasına sebep olduk. Kuş gribinden ölen pek olmadı ama kenelerin çoğalması ile Kanamalı Kırım Kongo denen hastalıktan yılda onlarca insanımızı kaybediyoruz. Eskiden tavuklar yaşadıkları bölgede bunları yer ve çoğalmalarına imkân vermezdi. Tavuklar gitti hastalık geldi.

Allah’ın yarattığı hiçbir canlı yararsız değildir. Sadece bizim ne işe yaradığını bilmediklerimiz vardır. Eskiden köylerde kartal, şahin, kerkenez gibi yırtıcı kuşlar baykuşlar vardı, tavuk ve cıvcıvlere zarar verseler de esas besin kaynakları farelerdi. Onların çoğalmalarını önlerdi. Onların yok olması ile köyleri fareler basmaya başladı. İlaçlı mücadele başka yan etkileri beraberinde getirdi velhasıl doğal denge ile bir oynadın mı nerede duracağını bilemezsin.

Onun için bir yenilik çıkınca iyi incelemek gerekir. Bir zamanlar “Hibrit” tip civcivler kısa sürede verilen özel yemlerle büyüyüp, kesime geldiği için çok verimli oldukları övünerek anlatılırdı. Şimdi ise bu gizlenmeye çalışılan bir durum. Köy tavuğu ve yumurtası aranan bir ürün oldu. İnsanlar doğal olan ürünlere yönelmeye başladı. Hormonlu, genetiği değiştirilmiş ürünlerden kaçış başladı. Genetiği değiştirilmiş ürünlerden ekmemiz için teşvik ediliyoruz. Bunların hayvan yemi de olsa hayvanlar bunları yer, bizde onları, neticede insana geçer. Sadece yabancı tekeller para kazansın diye bizim pancara kota koydular. Genetiği değiştirilmiş mısırdan yapılma şekeri üretip, bize değişik şekilde yediriyorlar. Bu tip ürünlerin insanlar üzerindeki etkileri tam bilinmiyor, insanlarımız kobay olarak kullanılıyor.

İkinci dünya savaşı sonrası ABD tarafından Japonya’ya bir gemi dolusu pirinç (50.000 ton olabilir) hibe olarak bedava verilmek isteniyor. Japonlar bu bedava ürünü geri çeviriyorlar. Sebep ise bizim çiftçilerimizin ürettiği pirinç satılmazsa, bir daha üretmezler, bizde size bağımlı oluruz. Bizde olsa asla geri çevrilmez.

Davarın etinden, sütünden, tüyünden, derisinden, gübresinden velhasıl her şeyinden yararlanırsınız. Burada yeri gelmişken gübresinden biraz bahsedelim. İlk olarak koyun ve keçi gübresi, kırdan dolaşırken meranın gübrelenmesine sebep olur, ama biz bilmeyiz.

İkincisi ağılda bakılan hayvanların akşamları yattıkları yerlerde bıraktıkları gübre ve sidikleri hayvanlar tarafından çığnenir. Ezilen bu gübreler yere yapışır. Yerde tabaka yaparlar. Aynı şeyler evde ahırlarda bakılan davarlar içinde geçerlidir. Bu tabaka belirli bir kalınlığa gelince, genelde yazın, bel yardımı ile kesilerek, tabakalar halinde kaldırılır. Güneşli yerlere dizilerek veya kuruyacak şekilde delikli yığılarak kurutulur. Buna “Kemre” denir. Yapılan işe de “Kemre Kesmek” denir. Kurutulan kemreler

aynı sığırlardan elde edilen tezek gibi yakılarak ısınmada yakıt olur. Büyük baş hayvanların da kurutulan gübrelerine tezek denir. Onlarda yakıt olur.

Atlarındaki yakıt olmaz, onlar ahırın deliğinden dışarı atılıp biriktirilir. Bazen bunun içine sığırlarınki de karıştırılır. Bunlar “Boklukta” bekler. Belirli miktara ulaşıncaya ve üzerinden bir yıl geçince yanmış gübre olur. Aynı şey kemre haline gelmemiş koyun gübresi içinde geçerlidir. Bunların adına “Kön” denir. Bunun köye yakın yerdeki tarlalara taşınmasına “Kön Çekmek” denir. Yeri gelmişken arpalığı da açıklayalım. Buraları genelde köye yakın, gözle görüş mesafesinde olan ufak tarlalardır. Genelde kön buralara çekilir ve dağıtılır. Buraları haşhaş, mercimek, nohut veya bostan ekiminin yapıldığı yerlerdir. Hiç olmaz ise arpa ekilir. Buralara evde bakılması gereken hayvanlar örklenir başında çobanlık yapılmaz.

Sağılan süt ineklerden ise zaten evde sağılır, davardan sağılmış ise eve getirilir. Öncelikle kaynatılacağı kazana süzülür. Bu süzme işinde ince bir bez olan tülbent kullanılır. Genelde koni şeklinde dikilmiş olan bez süzgeç, süt kaynatılan kazanla beraber güzelce yıkanır, aksi halde mikrop üremesine son derece uygun olan sütlü ortam hastalık yayar. Sütten yoğurt yapılacaksa süt kaynatılır, taşmaması için kaynarken başında birisi bulunur. Yoğurt çalınacak kaba aktarılır. Bizim kültürümüzde yoğurt mayalanmaz çalınır.

Daha doğrusu biz yoğurdun mayalanmasına “Yoğurt Çalma” deriz. Peynir ise mayalanır. Kaynatılmış olan süt bir kenara soğumaya bırakılır. Kadınlarımız elleri ile çalma sıcaklığına bakıp anlar, bu eli hafif yakacak kadar denir. Takribi kırk derece civarı olmalıdır. Sütün miktarına göre kararlaştırılan miktarda eski yoğurt süt ile özenir inceltir. Ve karıştırarak sütün içine dökülür, karıştırılır. Adına “Damızlık” denir. Altına ve üstüne sıcaklığı muhafaza etmesi için bezler sarılır, takribi dört-beş saat kadar

sonra kontrol edilir, yoğurt tutmuş ise üstü açılır. Serince bir yere soğumaya bırakılır, açmakta gecikilirse yoğurt ekşir. Yoğurt taze tüketilecekse kullanıma hazırdır. Veya ihtiyacı kadarı ayrılır, gerisi torbaya konup suyunu süzmesi için kedi ve hayvanların ulaşamayacağı serince bir yere asılır. Genelde köylerde bu işler için ayrılmış serin bir oda vardır. Bu torba yoğurdu bir hafta içinde tüketilir. Bu yoğurt ekmeğe sürüp yenebilir, süzölmüş olan suyunun yerine biraz su ilave edilip ezerek karıştırılır Buna “Özeme” denir. Tarlaya ve evin dışına giderken, yanında taşıması kolay olan bu yoğurt tercih edilir. Fazlası yoğurdun toplandığı deriye konur, üzerine tuz atılır. Bu şekilde yoğurt biriktirilir.

Bu deriye de değinelim. Yoğurt toplanması için önceden kesilmiş olan iri keçi (erkeç, teke) derileri bu işe ayrılır. Derinin iki yüzü de tabaklanır, yani dıştaki tiftik kısmı ve içindeki yağlı kısımlar temizlenir. Kesilen hayvanın derisi tulum çıkarma denen usulle yüzölür. Dikkatli olunur, deride en ufak bir kesik olmamalıdır. Bu şekilde elde edilen deriler tabaklanır. Yoğurt toplamak ve yayık olarak kullanılır. Sadece iç yüzeyleri tabaklanan deriler ise çökelek basmak için kullanılırlar. Adına “Tuluk” denir. Tabaklanan derinin ayaklarına gelen kısımları dikilir veya sıkıca bağlanır, kış tarafı da genelde sıkıca dikilir. Boyun kısmı açık bırakılır, buradan içine yoğurt doldurulur. Sonra ağzı bağlanıp, bu bağ ile askıya alınır, altında yoğurt suyuna dayanıklı bir taş vardır.

Derinin tabaklanmasına gelince; yoğurt toplama derisi olarak kullanılacak deri, yukarıda anlatıldığı gibi yüzölür. Sonra suda eritilmiş kil çamuru iki yüzü de sıvanır ve öyle ıslak vaziyette iki gün kadar bekletilir. Arada bir üstündeki tüylerinin kolayca yolunup çıktığına bakılır. Tüyler kolayca temizleniyorsa her iki yüzü de güzelce temizlenir. İç yüzeyde yağlı kısım var ise oda keskin olmayan bir bıçak veya benzeri bir aletle kesmeden temizlenip yıkanır. İçinde şap eritilmiş suda bir gün bekletilir.

Buradan çıkartılınca tekrar yıkanır. Ondan sonra tuzlu yoğurt suyuna basılıp bir günde öyle bekletilir. İşlem bitmiştir. Hemen kullanılacaksa, alt kısmı ve ayaklar dikilir ve yoğurt koymaya hazırdır. Sonra kullanılacaksa şişirilip kurtulur. Kullanılacağı zaman ısıtılıp yumuşatılır ondan sonra kullanılır.

Yoğurtun suyu deriden yavaşça süzülür. Yeni yoğurt bunun üzerine ilave edilir. Deriden akan sular dışarı verilir. Zaman, zaman derinin üstü, kesmeden, bir bıçak veya kaşık yardımı ile sıyrılır veya yıkanır. Ki temiz kalsın yoksa barlanır, yani mantar ürer. Derinin bulunduğu yer ise serin olan bir yerdir. Bu oda, torba yoğurtların, peynirlerin ve serin yerde durması gereken yiyeceklerin konması için yapılmış bir odadır. Genelde oturulan evden bağımsızdır. Buranın kedi deliği olmaz, poyraza açık bir penceresi vardır ama tel örgü ile de korunmuştur.

Buraya kedi girmesi istenmez, çünkü yoğurdu ve peyniri kedi yiyebilir. Fareler ve sinekler içinde tedbir alınır. Buraya genelde “Yoğurt Damı” denir. Deride biriken yoğurtlar tüm süt sağım mevsimi boyunca biriktirilir. Koyunlar süttten kesilince ki genelde son baharda, derideki yoğurt işleme alınır. Daha önceden anlattığımız gibi iki yüzü de tabaklanmış, geri kısmı dikilmiş, bacakları dikip veya bağlanarak kapatılmış olan yayık derisi ısıtılarak, yumuşaması sağlanır. Sonra deride süzülmüş olan yoğurtlar deriden çıkarılıp büyükçe bir kapta özenir. Ayrar haline getirilip yayığa doldurulur.

Yayığın ağzı sıkıca bağlanır, sonra yerde yayık sallanarak içindeki ayrar çırpılmaya başlanır. Zaman zaman içine bakılır, yağ ayırılmışsa çalkalama bırakılır. İçindeki ayrar bir leğene boşaltılır. Üzerine soğuk su ilave edilir. Yağların donması ve toplanması sağlanır. İşte hakiki yoğurttan yayık ile elde edilen tereyağı (sadeyağ) budur. Yoksa süttün makine ile ayrıştırılıp kremadan elde edilen yağ değil. Tüm torbadaki yoğurt bitinceye kadar yoğurt özenip ayrar haline getirilir, sonra yayıkta yayılıp sadeyağı

çıkartılır. Kalan ayranlar bir kazana konur. Yağlar ise ""Karın" tabir edilen ve iyice temizlenip, tabaklanmış keçi veya koyun içkembesine basılır. İçine bozulmayı önlemek için bir miktar tuz ilave edilir. Yoğurt damında saklanır. İhtiyaç halinde kaşıkla çıkarılıp kullanılır.

Burada karın denen kuzu veya oğlak içkembesinin yağ koymak için hazırlanması da, aynı yoğurt derisinin hazırlanması gibidir. Önce içkembenin kaba temizliği yapılır, sonra aynı deride olduğu gibi önce kile yatırılır, sonra şapa yatırılır, sonra yıkanır ve şişirilip kurutulur. İhtiyaç olunca içine yağ basılır. Evin katı yağ ihtiyacını karşılayan ikinci kaynaktır budur. Katıldığı yemeklere büyük lezzet verir. Önceki kısımda anlattığımız gibi diğer kaynak iç yağları ve kuyruk yağlarının kavrulması ile elde edilen yağdır.

Yağı alınmış olan ayrana gelince bunlar kazana konup tekrar kaynatılır ve kestirilir. Kesilen bu karışım bez bir torbaya doldurularak suyunun süzülmesi beklenir, sonra ağzı bağlanıp bir tahtanın üzerine konur. Üzerine de ağırlıklar konur ve suyunun iyice süzülmesi sağlanır. Bu durumda yirmi dört saat kadar bırakılır. Katılmış olan bu peynire çörek otu ilave edilip karıştırılır, bir miktarda tuz ilave edilir. Daha önceden hazırlanan oğlak derisinin iç yüzü tabaklanır, dış yüzü tiftikli halde kalır. Alt kısmı dikilir ve bacakları da dikilerek veya bağlanarak kapatılır. Adına "Tuluk" denen bu deriye sıkı şekilde doldurulur (basılır). Bu sıkıştırma esnasında ağaç bir baskıdan da yararlanılır.

Boşluk kalırsa o kısımdan göğermeye (yeşillenmeye) başlar. Bakteri ürer bu istenmez. Bu yapılan işleme "Çökelek Basma" denir. İçine basılan çörek otlu lor peynirine de "Çökelek" denir. Yoğurt damında muhafaza edilir. Yere bir miktar kum ve çakıl konur, üzerine de tuluk konur. Ara sıra çevrilir. Tulukta bulunan çökelek burada kurur. Veya rutubetini büyük oranda kaybeder. Kışın yoğurt ve sütün olmadığı zamanlarda, ağız kısmından kazarak istenen miktarda çıkarılıp yenir. Kahvaltılarda

bükmelerde ve diğer şekillerde tüketilir. Buzdolabının olmadığı dönemde muhafaza için iyi bir yoldu.

Az miktarda yoğurt yiyerek tüketilemediği zaman veya taze tereyağına ihtiyaç olunca, “Hevik” denen küp yardımı ile de yoğurt işlenir. Hevik iki kulplu bir toprak küptür. Ağzına yakın bir yerde yan tarafta ufak bir deliği vardır. Bu delikten içeri sokulan bir çubuk yardımı ile yağın çıkıp çıkmadığı kontrol edilir. Öncelikle yoğurt ayran haline getirilir ve heviğe konur, heviğin ağzı bir deri parçası ile kapatılır. Yandaki kontrol deliğine de bir tıkaç konup kapatılır. Hevik topraktan yapılma olduğu için bir yastığın üzerinde sallanarak, çalkalanarak yayılır. Ara sıra kontrol deliğinden içeri çubuk sokulup yağın ayrışıp ayrışmadığı kontrol edilir. Yağ ayrışmışsa kaşık yardımı ile toplanıp alınır. Sonra soğuk suda yağ yıkanıp, kalan yoğurtan temizlenir. Taze olarak tüketime hazır sadeyağ elde edilmiş olur. Kalan ayran yine kaynatılarak kestirilir, böylece lor elde edilmiş olur buda taze tüketim içindir.

Peynir yapımı

Peynir yapımı, eski dönemde saklama ve yapım şekilleri hakkında detaylı malumat Ali Rıza Yalman’ın “Cenupta Türkmen Oymakları” isimli eserinde detaylı olarak var. 1940’larda Torosları ve Güney Anadolu’yu dolaşıp, bölgedeki Türkmen Oymaklarının kültürlerini kayda almıştır.

Eserinde peynir yapımı ve mayaları hakkında detaylı bilgi verir. Benim yetiştiğim dönemde hazır peynir mayası kullanılırdı. Daha önceleri ise süt kuzu veya oğlak işkembesi alınıp temizlenir kurutulup ufak parçalar halinde maya olarak kullanılır. Hiç ot yememiş olan süt oğlak en makbul olanıdır. Sonra kuzu gelir, daha sonraları koyun işkembesi de kullanılabilir. Bu usul herhalde orta Asya’da iken bile biliniyordu. Kimyasal mayalar çıkınca onlar kullanılır oldu.

Peynir yağ durumuna göre yağsız ve yağlı olarak ikiye ayrılır. Yağlı peynir çiğ sütte ve pişmiş sütte yapılabilir. Çiğ olanı için sağılan süt kazana süzölür içine maya katılıp karıştırılır. Bir saate yakın dinlenmeden sonra peynir olur. Maya miktarı eskiden her kadının kendi göz kararı ile belli olurdu. Kimyasal mayalar ise üzerinde yazan ölçüde konur. Mayalanan peynir torbaya konup süzölür, sonra üzerine taş ağırlık koyup iyice süzölmesi sağlanır. Eskiden elde edilen peynir tuluğa basılır, serin bir yerde saklanırdı. Bu usulde peynir yapmanın bir takım riskleri de vardır. Örneğin, Bursella gibi bazı hastalıklar geçebilir. Sonraları tenekeler kullanılmaya başlandı. Tenekeye peynir yapımında, süzülen peynirler kalıplar halinde kesilip tenekeler basılır. İçine bir miktar tuz ve su ilave edilir. Ağzı lehimle kapatılır. Bu şekilde iki-üç ay bekletilirse bu risk ortadan kalkar. Diğer bir yol ise sağılan sütün süzölüp kaynatılması, soğuyunca içine maya katılmasıdır. Bir saat sonra ise süzme torbalarında süzölür. Aynı çiğ sütte yapılan gibi işlem görür. Bu peynir taze olarak tüketilebilir, kaynatılarak mikropları ölmüş olur. Salamura da yapılıp bekletilebilir.

Pişirilerek yapılan peynirlerde eğer süt geniş ağızlı bir tavada soğursa üzerinde kaymak tabakası teşkil eder. Bu yağlı kısımdır. Kaymaklar taze tüketildiği gibi toplanıp kaymaktan tere yağda çıkarılabilir. Kalan süt mayalanıp peynir yapılırsa, yağsız peynir olur.

Daha sonraları çıkan makineler yardımı ile sağılıp süzülen süt, makineden geçirilince kreması ayrılır ki yağ bundadır. Kalan süt çiğ veya pişmiş olarak mayalanıp peynir yapılabilir veya yoğurt yapılır. Yapılan peynirin sertliği ve kalitesi mevsime ve yapan kişiye göre değişir. İlbaharda sağılan sütler daha sıvıdır ve yağı azdır. Sağılma sezonun sonuna doğru sütler azalır ama koyulaşıp yağlanır, bu dönemde yapılan peynir ve yoğurt da daha

koyu ve yağlı olur. Arpaların tarladan kalkmasından itibaren süt yağlanmaya başlar.

Yoğurt yapımında, kaymağı alınmış veya makineden geçirilmiş süttten yapılırsa yağsız yoğurt yapılabilir. Bizde daha ziyade yağlı yoğurt yapılıp deride toplanırdı. Tereyağı (sadeyağ) bu yoğurtan elde edilendir. Kaymaktan veya kremadan elde edilen taze tüketim içindir. Deride biriken yoğurttan yapılan tereyağı bir defada çok miktarda çıktığı için karına doldurup saklamak kolay olur. Bütün Türkmenlerde az çok farklılık gösterse de temel olarak işlemler aynıdır, bazı yerlerde pratik nedenlerle farklılık olabilir.

Yoğurt içinde maya kullanılır. Bu maya daha önce yapılmış yoğurttan bir miktarının özeyerek yeni süte katılması ile devam eder. Daha öncede bahsettiğimiz gibi buna damızlık denir. İlk mayanın nasıl başladığı hakkında kesin bir fikir yok. Mayalara bazen nohut, üzüm, incirde eklenebilir. Bunlardan birisi ile de maya başlatılmış olabilir.

Buraya kadar hayvancılığın ev dışı yani mera kısmını anlattık. Birde bunun ev kısmı var. Davarların evdeki yerine “Davar Damı” denir. Ahır denen içine yem ve saman konan, ağaçtan yapılma, içi oyuk ve uzun yerler vardır. Yükseklikleri koyunların boyuna göredir. Genelde keçi ve koyunlar ayrı yere konur. Keçiler ahırların üstüne çıkar içini kirletir. Onların ahırlarının üstüne bunu önleyecek ilave tertibat alınır.

Koç ve teke gibi güçlü ve boynuzlu hayvanlarda bir birine zarar vermesin diye ve koç katımına kadar ayrı bakılır. Velhasıl merada beraber gezen hayvanlar evde birbirine zarar vermemesi için ayrılır. Tuz ihtiyacı için ahırların bazı yerlerine kaya tuzu konur, gelip yalarlar. Kışın yerde kar varken hayvanlar evde bakılır. Yemlemesi saman, ot samanı içine az miktarda arpa veya “yarma” konularak yapılır. Yeri gelmişken yarmayı da açıklayalım.

Kaba kırılmış arpadır. Eğer dışarıda kar yerden kalkmaya başlamışsa gündüz meraya çıkartılır, akşam takviye olarak yem verilir. Hem hayvanlar gezinir hem taze çıkan yeşil otları yer.

Sığırlara gelince bunların evde kaldığı yerlere “Öküzlük” denir. Tabi ki bu öküzlerin kullanıldığı dönemde, develerin olduğu dönemde ise “Deve Damı” varmış. Atların olduğu yerlerin adı doğrudan “Ahırdır”. Tabi ki bir çift at ve iki inek için ayrı ayrı yerler olmuyor, içeride birbirine zarar vermeyecek şekilde tertibat alınarak, beraberce aynı ahıra konur. Sığırlar için boylarına uygun ahırlar vardır, bunlarda tahtadan yapılır. Atlar için ahır olduğu gibi “Batman” denen bir yemlik daha vardır. İçine ot ve yeşil biçilmiş ot konur, oradan yerler. Bu yiyecek hayvanın boyuna göredir. Aynı yerde bir iki boy olabilir. Bazen haddini bilmezler için “Aşığı batmandan yemez yukarıya boyu yetmez.” denir. Kışın hayvanlara verilen ana besin samandır. İçine kırılmış arpa ilave edilir. Samanın besleyici değeri artsın istenir. Ara sıra değişiklik olsun diye varsa ot samanı verilir. Varsa haşhaş küspesi kıyılıp ıslanır, süt veren hayvanlara verilir. Ara sıra yemlikte birikmiş olan iri saman ve otların kes denen odunsu kısımları toplanır, bunlar sobada yakılarak veya yufka yapımında sacın altında yakılarak değerlendirir. Özenli olanlar, samanı samanlıkta eler ve tozlu kısmı hayvanların önüne gitmeden ayırır. Birde samanların depolandığı samanlık var, bunun en önemli özeliği yağmur ve karda akmasıdır. Yoksa ıslanan saman sararır hayvanlar yemez ancak yakıt olur.

7. Yemekler

Oğuz tarihinde kayda geçen yemeklere gelince, Yemek için ağça (akça) koyun makbul tutuluyor. Şişlik geçiyor. Çevirme kebab veya şiş kebab olabilir. Yemeklerden yahni geçiyor. Ebu İshak-ı Hallaç’ın “Divanı Etime’sinde” geçenler ise Tutmaç, Bulamaç, Börek, Mantı, (mantu), Kıyma, Katık Çağır, Kavut’dur. İçecek olarak Boza geçer. Bunlar kayda geçip günümüze

ulaşanlardır. Bunlardan Kavut'un nasıl bir yemek olduğuna gelince; darı kaynatılıp kurutuluyor, sonra dögölüp un gibi inceltiliyor. Yağ ve şekerle karıştırılıp yemek haline getiriliyor. Benim çocukluğumda ise buğday kavurgası dögölüp un haline getirilip içine şeker karıştırarak yenirdi ve adına kavut derdik.

Sıkma Tarhana Yapımı ve Pişirmesi

Yarım kilo kadar aşurelik buğday yarması, bir miktar nohut ve mercimek diri kalacak şekilde haşlanır. Bir buçuk-iki kilogram kadar tam yağlı yoğurt konur, iki üç kaşık un ilave edilip, karıştırılır. Karışım bir gün bekletilir. Karışım köfte şeklinde avuğa sıkılıp güneşe serilmiş temiz bir bezin üstüne dizilir. Yüzü kuruyuncaya kadar bekletilir. Sonra gölgeye alınıp kurutmaya devam edilir. İyice kuruyunca saklama işi bez bir torbada yapılır. Rutubetli bölgeler için kavanoz da başka bir saklama seçeneğidir. Pişirmede ise, bir kaba konan suya kuru tarhana konarak yumuşaması beklenir. Hafif ateş de kaynayıncaya kadar yavaşça karıştırarak pişirilir, sonra kendi halinde kaynatılır. Başka bir tava (dığan) da tereyağı eritilip nane (narpız) ve kırmızıbiber kavrulup (yağ yakma) dökölür, pişerken içine bütün bir kırmızıbiber ve kurutulmuş bir kaburga atılırsa lezzeti artar.

Bu konuda söylenecek başka bir şeyde, birçok aile bu kıymetli yiyeceğe bize düşmez diye uzak durur. Bundan maksat evde bir hayvanın ölmesi bir insanın hastalanması inancıdır. Konargöçer hayatta pratik ve çabuk pişen bir yemektir.

Bulgur Pilavı

Pişirilecek yemek miktarına göre su bir tencereye konup kaynatılır. Et suyu daha makbuldür. İçine bulgur salınmaya başlanır, arada bir karışımın ortasına kaşık saplanır (dikilir) yavaş devriliyorsa tamam demektir, hızlı devriliyorsa bulgur ilave edilir. Tuz ve istenen baharatlar ilave edilip yavaş ateşte suyunu

çekinceye kadar pişirilir. Şayet mercimek ile pişirilecekse önce suda mercimek haşlanır, aynı suda pilav pişirilir.

Arap Aşı

Adının nereden geldiğini tam olarak bilmesem de, Halep Türkmenleri olarak anıldığımız ve Suriye taraflarında bulunduğumuz dönemin hatırası olarak, geleneklerimiz arasına girdiğini düşünüyorum. Yapılışına gelince; bir bardak suya tepeleme bir çorba kaşığı un hesabı ile çoğaltılabilir. Öncelikle unun topaklanmaması için biraz su ile un özenir sonra kaynayan suyun içine yavaşça karıştırarak dökülüp “bulambaç” gibi pişirilir. Pişen bulamaç, geniş bir tepsiye iki santim civarında kalınlık olacak şekilde yayılır, soğuması için beklenir. Soğuduktan sonra baklava dilimleri şeklinde kesilir.

Suyunun Hazırlanması (Çorbası): İçine konacak et haşlanır. Bu tavuk olduğu gibi tavşan, keklük gibi av etleri de olabilir. Etler didiklenip suya konur. Sonra meyhane kavrulur. Meyhane kavurması ise; önce tavaya yağ konur ve içine un konup kavurmaya başlanır. Kızarmaya başlayınca içine kırmızıbiber ve tercihe göre diğer baharatlar konup kavrulur.

İndirmeye yakın meyhanenin topaklanmaması için et suyundan birkaç kaşık konup özenir. Sonra yapılan çorbanın üstüne karıştırılarak dökülür. Sofraya beraber konulur. Bulamaçtan bir kaşık ile alınıp ağza atılır, sonra suyundan bir kaşık alınır beraber çiğnmeden yutarak yenir.

Ufalamaç Çorbası

Bir tabağa un konup üzerine bir yumurta kırılıp, el ile karıştırılarak ufak topaklar yapacak şekilde ovalanır. Önceden ocakta az haşlanmış mercimeğe bu kaynarken karıştırılarak ilave edilir. Hafif ateşte pişer. Üzerine yağ yakılır, nane ve kırmızıbiber ilavesi ile pişme tamamlanır.

Omaç

Kırıntı yufkalar ve parçalanmış yufkalar, tereyağında tavada kavrulur. Yufka ile dürüm yapıp yenir. Düğün böreği yapımı gibi işlerde de kullanılır.

Yarma

Yıkanıp kurutulmuş çiğ buğday, dibek veya soku taşında dövülerek kabuğu çıkarılır, kurutulup kabuklarından kurtulmak için savrulur veya elenir. Buna aşurelik (göce) denir. Bu buğday kaba olarak çekilirse yarma elde edilir. Buda sıkma tarhana ve yarma aşı yapımında kullanılır.

Buğday Çorbası

Yarma buğday suya konup iyice haşlanır, özlenmesi sağlanır. Et suyunda yapılanı daha lezzetli olur. Bazen et suyu yerine doğru suda yapılır, içine kurutulmuş et atılırsa aynı lezzeti verir. Üzerine yağ yakılıp kırmızıbiber, nane ilavesi ile yemeye hazır olur.

Tutmaç

Kayda geçmiş tescilli yemeklerimizdendir. Selçuklu Sultanı Tuğrul Bey'in katıldığı bir yemekte ikram edilen Badem helvasını "tutmaç aşı sandı" diye alay etmek maksadı ile yazılsa da tutmacı kayda geçirmiş ve tescil etmiştir. Tuğrul beyin, orada "iyi tutmaç aşı imiş ama sarımsağı az olmuş" dediği kayıtlıdır. Buradan da tutmacın sarımsaklı yendiği anlaşılır. Yapılışı ile ilgili bilgi verilmemiş ama bu günkü gibi olması büyük ihtimaldir. Erişte hamuru ve onun kırıntıları, haşlanmış mercimekli suya salınır. Normal çorba gibi pişirilir, üzerine yağda nane (narpız) yakılıp konur. Daha sonra havanda tuzla dövülen sarımsak ilave edilir, yemeğe hazır hale gelir.

Bulambaç (Un Çorbası)

Bir bardak suya bir çorba kaşığı ölçüsü ile istenen miktarda çorba miktarı ayarlanır. Öncelikle az suda un özenir, kaynayan suya yavaşça karıştırarak dökülür ve iyice kaynayınca kadar

karıştırmaya devam edilir. Başka bir tavada yağ yakılır içine meşik konur, kızarınca kadar kavrulup sonra çorbaya dklr. orba hazırdır.

Ağız

Yeni doğum yapmış hayvanın ilk sütüne “Ağız” denir. Bu sütte bize özgü bir yiyecek olan ağızı yapmamızı sağlar. Her isteyince olmaz. Yılın belirli dönemlerinde hayvanlar doğum yapınca pişirmek mümkün olur. Aslında bu süt yavrunun hakkıdır ama ilk günler sütün tamamını ememez, artan miktar sağılıp alınır. Yavaş ateşte kesilmemesi için karıştırarak pişirilir. Bir kenara konup donması beklenir, soğuk olarak yenir. İsteyen şeker ilave edebilir.

Sütlü orba

Diğer bölgelerimizde az bilinen bir orbamızdır. Tarihsel kökeni ile ilgili bir bilgiye rastlamadım. Ama kullanılan malzemelere bakarsak bizlerin Orta Asya’da da sahip olduğumuz süt ve bulgur esas malzemedir. Öncelikle istenen miktar bulgur, az su ile haşlanır. Yumuşayınca zerine yeteri kadar süt ilave edilir. İstenirse içine bütün biberde konur ve bulgur dağılmadan iyice yumuşayınca kadar hafif ateş de taşırmadan pişirilir. Son dönemlerde bulgur yerine pirinç de kullanılmaktadır veya karışımı da olur gerisi size kalmış.

Bulama

Hayvanların sütten kesilmesine yakın sütü iyice koyulaşır. Sağılan sütün içine biraz un konup yavaş ateşte karıştırarak kestirmeden pişirilir. Buda koyu bir kıvam alarak donar. Soğuk olarak yenir.

Kremez

Bunu obanların dışında pek bilen yoktur. Genelde dağda obanlar tarafından yapılır. Bulamanın yapıldığı dönemde yapılır. Koyulaşmış olan süt sabaha karşı sağılır, içine ekmek doğranır.

Biraz şeker ilave edilip karıştırılır, bir kenara konup mayalanması sağlanır. Bu yiyecek pişirmeden, çiğden yapılır. Yoğurt gibi tutar ve soğuk yenir.

Mıhlama

Bu yemeğimiz Karadenizlilerin yaptığı mıhlamadan oldukça farklıdır. Bizimkine soğanlı yumurta da denir. Soğan ince olarak doğranır, yağda yumuşayınca kadar kavrulur. İçine tuz ve kırmızıbiber atılıp karıştırılır. Pişirilen kabın tabanına düzgünce serilir. Üzerine yeteri kadar yumurta kırılır, karıştırılmaz. Hafif ateşte pişirilir. Eskiden kavrulup pişen soğan, bakır sahanın dibine serilip yumurta kırılır, ocağın kenarında sıcak küllü ateşte pişirilirdi.

Köhte (Bulgur Köftesi)

İnce bulgur (meşik) bir kaba konup üzerine çok ince olarak soğan doğranır. Kaba rendede olabilir. Üzerine sıcak su dökülüp haşlanır. Üzerine yapışmayı sağlamak için biraz un ilave edip bir yumurta kırılır, iyice yoğrulur. Diğer tarafta bir tencerede su kaynatılır, bu tercihen et suyu olur. Mümkün olduğu kadar küçük toplar yapıp kaynayan suya atılır, pişme bitince yağı yakılır. İçine kırmızı biber ve salça katılıp, üzerine dökülür. Veya meyhane kavrulup dökülür. Köhtemiz hazırdır.

Meşikli sarma

Bağ yaprağı, lahana veya labada (efelek) ile yapılabilir. Meşik bir kaba konur, üzerine çok ince doğranmış soğan ilave edilir. Yufka kırıntıları veya bayat ekmek ufalanıp ilave edilir. Karabiber, pul biber gibi baharatlar ilave edilir.

Tuz atılır ve iyice yoğrulur. Ufak parçalar kopartılıp yaprağa sarılır. Bu sarmanın, ufak ve ince olanı yerken makbuldür, ama yapması zor olur.

Sarmalar, derince bir tencereye dizilir. Üzerine su, tercihen et suyu ilave edilir. Su sarmaların üzerini bürüyecek (örtecek) kadar olmalı. Yavaş ateşte pişirilir.

Besme

Meşikli sarma içi gibi hazırlanır geniş yassı köfte şeklinde yapılan köfteler kızartılarak pişirilir.

8. Tatlılar

Tarihte ve destanlarda adı geçen tatlılarımız ise Güllaç ve Bozadır (içkide olabilir). Badem helvası ise Tuğrul Bey'e ikram edilen bir tatlıdır. Her ne kadar adı geçmese de Un Helvasını bunlara ilave edebiliriz. Diğerlerinin adları veya yapıları ile ilgili bir bilgi bulamadım. Hiç şüphesiz bu kadar olamaz ama kayda geçmeyince böyle oluyor maalesef.

Un Helvası Yapımı

Malzemeler: Beş su bardağı un, üç su bardağı sıvı yağ, dört su bardağı şeker, beş su bardağı su, yeteri kadar çam fıstığı veya benzeri.

Eskiden bunu nasıl yaptıkları konusunda fazla bir bilgi olmasa da çengelde asılıp ateşin önünde çevrilerek pişirilen oğlak veya kuzunun altına konan saçta biriken yağ ile helva bastıklarını biliyorum. Şekerde yakın dönem ürünüdür. Onun yerine ne koydukları konusunda fikrim yok ama mutlaka bir yolunu bulmuşlardı. Bal şerbeti veya pekmez olabilir.

Gelelim yapılışına yağ tencereye konup kızdırılır. Sıcaklık derecesini anlamak için ufak bir ekmek parçası atılıp cızırıtıya bakarak iyice ısındığından emin olunur. Sonra un ilave edilip kısık ateşte, tahta bir kaşıkla karıştırarak, yakmadan, pembeleşmeye yakın kavrulur. Sonra içine fıstıklar atılıp pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edilir.

Önceden bir kenarda dört su bardağı şeker, beş su bardağı su kaynatılıp şerbet hazır edilir. Pembeleşmiş olan kavrulmuşunun üstüne sıcak şerbet dökülür ve kavurmaya devam edilir. Bu işlem şerbeti çekinceye kadar sürer, pişme bitmiştir ateşten indirilip servise hazır hale gelir.

İncir Dondurma (Uyutma)

Şehir yaşantımızda bu bizim özel tatlımız diye öğünerek birazda hava atarak ikram ettiğimiz bir tatlımızdır. Tarihçe olarak delil olmasa da mantık yürüterek bir çıkarım yapabiliriz. İncirin yetişme bölgeleri Ege ve Marmara bölgeleridir. Bizim yaşam bölgelerimiz olan Orta Asya, Orta Anadolu, Güney Doğu Anadolu da incir yetişmez. Bizim bağlı olduğumuz Çavundur Boyunun Anadolu'daki yoluna bakarsak, 1071 Malazgirt Savaşından ve Maraş'ın fethi, sonrasında İzmir'in fethi ve Ege'de Çaka Beyliğinin kurulması. On beş yıl kadar kısa bir sürede olsa orada bulunduk ve incir ile tanıştık.

Bu tatlımızın o dönem hatırası olması büyük ihtimaldir. Belki incirin sütü mayaladığını biz bulduk, beklide yerli halk tarafından zaten kullanılıyordu, onlardan aldık. Kimyasal mayalardan önce kuzu ve oğlak içkembelerinden yapılan mayaların etkisini artırmak içinde kullanılıyordu. Malum o dönemde şeker yok, bal ve pekmez tatlı kaynakları. Yeni bir tatlı kaynağı da budur.

Süt zaten bizde bol, ikisi bir araya gelince tarihte ilk meyveli yoğurt olan incir dondurması ortaya çıkmış olmalı. Bu tatlı Eskişehir'de bile fazla bilinmez. Biz Türkmenlere özgü bir tatlıdır. İçinde incir ve süttten başka bir şey olmadığı için doğal ve hafif lezzetli bir tatlımızdır. Bu gün piyasada bulunan meyveli yoğurtlarında atasıdır. Bizim öz kültür varlığımızdır. Sahip çıkalım, sahip çıkmazsak yarın birisi sahiplenir. İncir ağacının çıkardığı süttünde peynir mayalanmasında kullanıldığı olmuştur.

Malzemeler: 1 Kg kuru incir, 2 Kg süt.

Yapılışı

Öncelikle incirler iyice tıkanıp temizlenir. Sapları kesilip ilerine bakılır, sağlam olduğundan emin olunur. Incirler mümkün olduğunca ince olarak doğranır. Bir tarafta da süt bir tencerede kaynatılır. Doğranmış olan incirlerin üzerine azar azar süt dökülüp incirler bir kaşığın arkası ile ezilir (yeni usul makine ile de ezilebilir). Bu ezme ne kadar iyi ise tatlıda o kadar iyi olur. Bu bölümde biraz çabuk olmalı ki donmasın. Eski usul büyük kapta yapıldığı için kalan süt ilave edilir. Günümüzde ise ezilen incir ksenin üçte birini dolduracak şekilde küçük kaselere konup üstüne süt doldurulur. Kaşıkla karıştırılır. Sonra mayalanması için yoğurt çalma gibi bastırılır. Kseye yapılmış ise bir tepsiye dizilip öyle bastırılır. Yeni usul ise ısıtılıp kapatılmış bir fırına konup öyle mayalanması beklenir. Donma olduktan sonra soğuması beklenir ve servise hazır olur.

İncir Kavurma

İncir iyice yıkanıp temizlenir, sapları kesilip ileri kontrol edilip doğranır. Bir tavaya sıvı yağ konup içine konan incirler kavrulur, inmesine yakın içine bir miktar sıcak su ilave edip bir taşım kaynatılır. Bir tabağa alınıp üzerine ceviz dvlp dklr. Servise hazır olur. Bu incir kavurmanın değişik şekilleri de var. Incirler doğranmayıp sapı kesilince içine ceviz koyup dolma şeklinde de yapılabilir. Bunda da yumuşaklığı sağlamak için ateşten indirmeden önce sıcak su koyup bir taşım kaynatılır. Tabağa alınır. Servise hazırdır.

Aşure

Eskiden nasıl yapıldığı ile bir bilgiye rastlamadım. İslami kaynaklar Nuh Peygamber'in gemiden selamete çıkması ile başladığını söyler. Kayıt altına almak maksadı ile bizim köylerde yapılan şekle bir örnek olması bakımından anlatayım. Burada

anlatılan bir örnektir. Yoksa her pişirenin ayrı inceliği ve farklı usulleri vardır. Aşurelik buğday bir gün önceden ıslanır. Nohut ve fasulye önceden haşlanıp bir kenara konur. Burada verilen ölçüler ½ kg buğday içindir. Buğday tencereye konup, üzerine haşlama suyu ilave edilerek, buğday dağılıp özünü bırakıncaya kadar haşlanır. Buğday, kalan suyunu çekmiş, lapa kıvamına gelmiş olur. Üzerine sıcak 4-5 su bardağı su konup kaynatılarak istenen kıvama getirilir. Önceden haşlanmış olan bir bardak nohut ve fasulye ilave edilip kaynatmaya devam edilir. Üzerine yıkanmış çekirdeksiz sarı üzüm, doğranmış kaysı ilave edilir. Son konanlar dağılmadan ve ateş kapatılmadan önce istenirse bir kaşık gülsuyu konabilir veya istenilen diğer ilaveler yapılabilir. İndirdikten sonra üzerine süs olarak konacak ne varsa, kuş üzümü, çam fıstığı, fındık ve istenirse tarçın serpilip servis edilir. Aşurelik buğdaya göcede dendiği yerler var. Hazırlanışı ise iyi kalite sert buğday ıslanarak soku taşında veya dibekte dövölüp kabukları çıkarılıp kurutulur. Savrularak kabukları ayrılır. Aşure yapımı ve yarma aşı, buğday çorbası için saklanır. Burada anlatılan yemekler bölgeye özel olduğu veya az bilinenleri koydum yoksa daha çok sayıda var.

9. Yün Eğirme

Koyun Mayıs sonu Haziran başında kırıılır. Bu dönem aynı zamanda yaylaya çıkma zamanıdır. Kırılan yapağı çuvallara konup daha sonra yıkamak ve işlenmek için saklanır. Bu dönem işlerin köyde yoğun olduğu bir dönemdir. Onun için yıkama işi daha sonra müsait zamanda yapılır. Yünler kırılırken kuzu yünü olan güzem ayrı toplanır. Kırılan yünlerin kısa olan kısımları da güzemle aynı işleme tabi olur.

İkinci olarak hayvanın kıç tarafına gelen ve çakıldak denen kısımda ayrı toplanır. Bunun yıkaması biraz daha zordur çakıldaklı kısım önce ıslanır yumuşayınca yıkanır. Bu yün genelde leblebici denen seyyar satıcılara verilmek üzere ayrılır. Sonbaharda yünler

bol sulu bir yerde yıkanır, kaba temizliği yapılır. Suyu bir yere koyarak süzülmesi beklenir. Daha sonra kurutmak için serilir tam kurumadan filik halde iken toplanır. Sonra çubukla çırpılır kaba hışırı temizlenir. İyice kuruması için tekrar serilir. Kuruyan yünler taraktan geçirmeye hazırdır. Yün işleme ve dokuma işleri diğer işlerden artan zamanlarda yapılır. Köyde yaşarken birçok iş beklemeden yapılmalıdır.

Canlı hayvanların bakımları, yemlenmesi, sulanması, evin yemeğinin yapılması, bulaşıkların yıkanıp evin temizlenmesi sağım var ise sağılması, tavukların yemlenmesi, evin kullanım ve içme suyunun taşınması beklemeyecek işlerdendir. Bunlardan arta kalan zamanda dokuma işleri yapılır. Tarak yarım metre kadar boyunda yirmi-yirmi beş santim eninde bir tahtanın bir ucuna iki sıra halinde diş denen çiviler çakılarak yapılmıştır. Yere oturan kadın bu tarağı iki baldırı arasına sıkıştırıp sabitler, iki eli ile aldığı yapağıyı tarar tarama esnasında kalan hışırlar dökülür, iyi kısımlar ayrılır, kalan kalitesiz kısımlarsa yular, ip örme gibi ikinci kalite işler için ayrılır. Temizlenen kısımlar takribi üç santim çapında burulur, kola sarılacak hale getirilir. Kola bir sarımlık miktarına “El Ucu” denir.

Eğirilip iplik haline getirilecek olan yünler böyle hazırlanır. Yorgan, yatak, yastık yapılacak olanlar ise yıkanıp, çırpılır, taranır çuvala konup kaldırılır. Bunu sonra anlatalım.



Y n tarağı ve taraması

Y n n veya tiftiğin eğirilmesine gelince, iki türlü eğirme şekli vardır. Birincisi “İğde Eğirmedir”. “İğ” ise takribi otuz santim boyunda bir çubuktur. Orta kısmı hafif kalınca ve iki ucu incedir. Üst ucunda eğirilen ipi takmak için bir kertik vardır. Alt kısmına ise “Ağır ak” tabir edilen daire şeklinde konik bir ağırlık takılır. Bu dengeli dönmeyi sağlar. Öncelikle bir el ucu kadar y n alınıp kola sarılır. El ile burulup iplik haline getirilir. Bir miktar başlangıç ipliği iğe sarılır ve kertiğe ilmik atılır. Sonra iğ kendi ekseni etrafında dönecek şekilde el ile çevrilir. Bu esnada kola sarılı olan y nden istenen kalınlık elde edilinceye kadar y n salınır.

Burulup iplik haline gelen kısım iğe sarılır tekrar aynı işlem yapılır ve iplik üretmeye devam edilir. Burada yapılan i e “Y n Eğirme” denir. İğ ile yapılan eğirmede daha ziyade ince olan ve yumuşak olması istenen iplik eğirilir. Bunlarla  orap, patik, eldiven, kazak ve başlık gibi şeyler  r l r.

İkinci eğirme ise “Kirman” denen aletle yapılır. Kirman ise üç parçadan meydana gelmiştir. İğ kısmı yirmi-yirmi be  santim boyunda bir çubuktur. Çubuğun altı santim kadar olan alt

kısmı diğer kısmından daha kalın tutulur. Üst kısmın çapı daha incedir ve en üst ucunda ipliği eğirirken kullanılan kertik kısmı vardır. Dört ucu eşit haç teşkil edecek şekilde iki parçalı sarma kısmı vardır. Bir tanesi kalındır, içine diğer kısım geçer haç teşkil olur. Her ikisinin ortasında iğle takılmak için delik vardır. İkisi iç içe geçirilip iğle üst tarafından takılır, alta altı santim kala iğ kısmı kalın olduğu için takılıp kalır. Böylece kurulan kirman ip eğirmeye hazırdır.

İğle eğirmede olduğu gibi başlanır, kirman el ile çevrilir ve bu esnada yün salınmaya başlanır. Bu defa daha kalın ip elde edilmek için iğle göre daha çok yün salınır. Burada esas olan ipin her tarafının aynı kalınlıkta olması lazımdır. Burada çevirme ve yün salma, el ile yapıldığı için iş tecrübe gerektirir.

İğ ve Kirman

Türkmen kadının dinlenme veya sohbet için bir araya geldiğinde yaptığı işlerden birisidir yün eğirme, diğeri ise eğirilen yünden örülecek çorap, patik, eldiven, hırka, kazak diğer örme işleridir. Yani onun boş zaman dediği ise yünün işlenmesi işidir. Her iki şekilde eğirilen ipler iğ veya kirman dolunca çıkarılır. Bu iş gayet basittir. İğde iğ yumağın içinden çekip alınır, kalan yumaktır. Kirmanda ise önce iğ kısmı çekilip çıkarılır. Sonra haç şeklinin ince olanı çekilir, en son kalın olan çıkarılır. Geriye yumak kalır.



Yumaklar biriktirilir. Kirmanda eğirilen ipler daha kalınlaştırılmak istenirse “lymaç iği” denen eğirme iğinden daha büyük bir iğ ile iki yumak bir araya getirilip “Yivilir” (burulur). Böylece daha kalın ve sağlam ip elde edilir. Bunun için yumağın bir ucu iğe bağlanır. Sonra iplikler uzakça bir yerde halkadan geçirilir, yumaklar yanında durur, iğ çevrilince halkaya kadar olan kısım yivilmiş olur. İpler ise tek ip haline gelir. Bu kısım iğe sarılır, sarılan kısım kadar yumaktan yeni kısım açılır, tekrar aynı işlem tekrarlanır. Yumaklar bitince yeni yumak iğden çıkarılır. Diğer yumaklar içinde aynı işlem uygulanır. Yumak halindeki iplerin boyanması gerekenler çile haline getirilir, ondan sonra boyamaya hazırdır. Çuval dokunacak ise kilimin, palanın atkı ipi olacaksa boyanmaz, araya dokunacaksa istenen renklere boyanmak için çile haline getirilir. Her bölgenin kendine has renk seçimleri vardır. Hangi renklerin yan yana geleceği nasıl boyanacağı nesiller boyu tecrübe ile öğrenilmiştir. Hangi desenlerin konacağı da öyledir.

Bizim boyun kilimlerini uzaktan bakınca hemen bir göz aşinalığı olarak tanırırsınız, uzaktan sizi çağırır gel ben sizdenim

der. Yıllar önce Sultan Ahmet'te halı ve kilim müzesini gezerken uzaktan bir bakışta bizim kilimleri tanıdım ki ben küçük yaşta köyü terk eden birisiyim. Kilimlerin yanına varınca baktım altında Emirdağ bölgesi kilimleri yazıyordu.

Boyama için eskiden kök boya kullanılırdı. Daha sonraları kimyasal boyalar galip geldi. Onlarla boyanır oldu. Boyanan çileler, renkleri karışmasın diye birbirine değmeyecek şekilde asılır ve kurutulur. Kuruyan çileler tekrar yumak haline getirilir. Dokuma zamanı için saklanır.

En basit dokuma araba çuvalı dokumaktır. Köyde o dönemde hazır çuval bulmak zordur ve her türlü tahıllar, buğday, arpa önce çuvala konur ondan sonra arabanın sandığında taşınırdı. Genelde çok kullanılan altı ölçeklik araba çuvalı yapılışını anlatalım. "Bendek" denen büyük un depolama çuvalı da böyle dokunur, sadece ölçüleri daha büyüktür. Bizdeki dokuma tezgahlarına "İstar" denir. Ağaçtan yapılmış bir tezgahtır. Çuvalın dokunmasında tek çuval dokunmaz genelde üç dört çuval beraber dokunur.

Üç çuval için altı çuval boyu ve iki aralık hesap edilip bulunan mesafeye iki kazık çakılır, boyları çuval enine yakındır. Bir taraftan başlayarak ipler iki kazık arasına aşağıdan yukarı doğru gidip gelerek dizilir. Yirmi çift ipe bir çile denir. Üç buçuk çile yani yetmiş çift ip, altı ölçeklik araba çuvalının eni olur. Sonra bu ipler karıştırmadan ıstarın üst "bazısına" sarılır ve ıstarın üstüne konur. Üst ucu da alt "bazuya" tutturulur ve gerilir. Düz dokunabildiği gibi araya genelde siyah yünden eğirilen iplerle desen yapılabilir veya isim yazılır. Belirli yere kadar dokunur sonra alta sarılıp üstten açılır her sarmaya bir düşüm denir. Üç düşüm altı ölçeklik çuvalın boyudur. Arada dört parmak boş bırakılıp ikinci çuvala başlanır. Bu işlem dokuma bitinceye kadar devam eder. Bitince ıstarda sökülür, arada bırakılan boşluklardan kesilir. Dokunmuş olan kısımlar ikiye katlanır öncelikle yanları

dikilir. Buna “Tembit” denir. Bu bindirmeli kuvvetli bir dikiştir. Düz dikişe “Aşırtma” denir. Daha sonra ağız kısımları kıvrılıp dikilir, dokunmayan ara boşluk iplerinden ağız bağları örölür.

Çapıt Pala Dokuma

Yere sermek veya bir şeyin üstüne örtmek için dokunurdu. Dönem anlatılınca romantik olarak hoş gelse de fakirliğin kol gezdiği zamanlardı. Çoğu zaman ayakta çarık olur, kara lastik ayakkabıyı alabilen şanslı sayılırdı. Onun için hiçbir şey ziyan edilmezdi. Eskimiş olan giyecekler artık yama tutmaz hale gelmişse atılmazdı. Dikişlerinden sökülüp bir santim eninde bezler dilinir, yumak haline getirilir, sonra iğ ile yivilip ip haline getirilirdi. Normal dokuma ipi, dokunacak palanın boyunda ve enine göre ıyılıp ıstara sarılır, bu defa dokuma için ip değil eski çaputlardan elde edilmiş olan ip dokunurdu. Bunu kolay ve daha hızlı dokumak mümkün olurdu. Bitince ıstardan sökülüp iki ucu dikilir. Bu dokumanın adına “Pala veya Çapıt Pala” denir. Fakir işidir. O dönemde fakirlikten yapılan bu işlem artık geri dönüşüm olarak değerlendirilip yapılmakta.

Kilim Dokuma

Bizim bölgede yapılan dokumalarda daha çok yer kilimi, duvar kilimi ve tüylü denen duvara asılan keçi tüyünden dokuma yapılırdı. Dokumalar ıstar denen aletle yapılırdı. İpleri eğrilirken çuvala göre daha ince eğrilir. İygısı çift kat olur. Tek kat olarak ıyılana gevşek denir.

Önceden eğrilip yumak haline getirilen ipler çile haline getirilip “Kelep” yapılır. Örnek alınacak kilimin renklerine bakılarak ipler boyanır. Hangi renkten ne kadar ihtiyaç olacağı iyi tahmin edilmelidir. Ona göre kazan kurulup, altına ateş yakılır. Su kaynatılır. Eskiden kök boya tabir edilen boyalar kullanılırdı. Daha

sonra çıkan kimyasal boyalar kullanılmaya başlandı ve kök boyalar unutuldu. Artık bölgemizde de bunları bilen bulmak mümkün değil.

İyęi yapılırken örnek alınan kilimin ipleri sayılır ona göre ıyılır eni, ip sayısı ile ise boyu ölçülür, ıstar bazısına sarılan kısımlarda ilave edilerek hesap edilir. İstar bazularına sarılıp ıstara bağlanır, dokumaya başlanır. Desenler ilmikler sayılarak aynısı yapılır. Tabii ki renkleri de yle. Onun için oluşmuş olan renk uyumu ve şekiller bölgede benzerdir. Bu da hafızamıza kazınmış olur. Desenlerin isimleri vardır, bunları daha sonra resimli olarak verelim. Elbette her desenin anlamı da vardır. oğunu bilmesek de genç kızlar gelin olduklarında yanlarında çeyiz olarak götürecekleri kilimlerini baba evinde dokur. Elbet daha sonrada dokuyabilir, ama eyizde götürülen önemlidir. Bu gün desenlerin anlamlarını tam bilmesek de orada bizim tarihimiz yazılıdır. Hele duvara asılı olanlar için bu böyledir. Bazı desenler binlerce yıl hep aynı şekilde yapılp işlenmiş, bazıları eski damga yazımızdır. Bu gün artık makine halıları ve tasarlanmış desenler göze hoş gelse de eskilerin yerini tutamaz. Elimizde olanlara sahip çıkalım, gelecek nesillere bırakılacak en iyi miraslardan biriside bu kilimlerimizdir. Bunlara sadece dokuma parçaları olarak bakmayalım, binlerce yıldan szlp gelen birikimiz olduğunu unutmayalım.



Yukarıdaki resimde seri halde bulunan kaz ayakları görülmektedir. Kaz ayakları ve diğer motiflerin çoğu zaman içinde ufak tefek değişime uğrasa da Orta Asya kökenlidir. Tüylü denen duvar dokumaları tiftikten yapılır. Normal kilimde olduğu gibi en olarak, örnek kilimdeki sayı esastır, boy ise ölçülüp ayarlanır ve sonra ıstarda dokunur. Araya konan iplerin arasına boyanmış olan tiftik eğrilmeden, düğüm atılarak konur ve “Kirkit” ile sıkıştırılır.

Renk uyumları, üzerlerindeki desenler sitilize edilmiş bile olsa bizlerin Orta Asya’daki tarihimizden izler taşır. Her ne kadar bu gün çoğunun anlamlarını çözemesek de ileride mutlaka çözülür. Aynı motiflerin dünyanın değişik yerlerinde çok benzer olması ileride araştırmalarla ortaya çıkacaktır. Unutmamak lazımdır ki bunlar bizim damga yazımızdan örneklerdir. Desenlerin anlamı ve çeşitlerini özel olarak öğrenmek isteyenler Tahta Kuşlar Köyü Etnografya Müzesi’nin on üç numaralı yayınına bakabilir.



Bizde dokumada kullanılan ıstara gelince parçaları şunlardır. Yan dikmeler (Istar direkleri) ve bunların yere oturunca üzerinde durdukları ayakları, üst ve altta birer tane yuvarlak kilimin sarıldığı bazular vardır. İpler üst ve alt bazuya sarılınca ipleri çaprazlama yapan varan-gelen ağacı iplere takılır. Yukarı bazuya geçen bir ağaç vardır, buna askı denir. Alt bazuya geçirilip dokunan kumaşı geren bir ince ağaç daha vardır, buna çondar ağacı denir. İp sağdan sola veya soldan sağa her geçirilişte varan gel ağacı yukarı aşağı hareket ettirilip, yeni geçirmeye hazırlanır. Geçen ipler kirkıt (girgene) denen, ele benzeyen, taraklı bir alet yardımı ile sıkıştırılır. Demir kirkıt sıkı dokumalar için kullanılırken ağaçtan olan ve daha hafif olanları yumuşak dokumalar için kullanılır. Tezgâhın önüne kilimi dokuyanların oturması için birde oturaklar vardır. Bunlara genelde tek kişi oturup dokur, bazen de iki kişi dokur. Bu muhabbet için gelen arkadaşlarıdır. Hem konuşup hem dokurlar. Bu ıstar tezgâhında pala, kilim, namazlağı, çuvalın dışında heybe ve ihtiyaç duyulan diğer dokumalarda dokunur.

Yeri gelmişken heybeden de bahis edelim. Yarım çuval büyüklüğünde iki gözlü bir torbadır. Aynı çuval dokur gibi düz dokunur. İstenirse üzerine desen yapılıp, isimde yazılabilir. Eni yılırken çuvaldan hafif dar tutulur. Boyu aşağı yukarı çuval boyunda dokunur. Dokunan boy beşe ayrılır. Uçlarda ki kısımlar üstüne yatırılıp yanları dikilir, iki yanında iki göz oluşur, dikiş gözlerin ortasında gözlerin boyunda bir kısım boş kalır. Bundan maksat heybe eşeğin üstüne koyunca gözler yanlarda kalır, bu kısım eşeğin sırtında kalır. Çift maksatlı heybelerde ise bu ortadaki kısım daha dokunurken ortası çizgi halinde yarık bırakılır, bundan maksat heybeyi insan taşıyacaksa bu kısmını boynuna geçir bir göz önünde diğer göz arkasında kalır taşınması kolay olur. Bu yarık yok ise omuza atılıp taşınır ki bu daha yorucu bir taşımadır.

Hayvanların sırtına semer vurulurken kullanılan bir kolon vardır bu ince düz bir dokumadır.

Namazlağı dokuması ise gelin olacak genç kızların çeyizleri arasına konan önemli parçadır, örneğe göre ıstarda kilim gibi dokunur ölçüleri daha ufak tutulur.

Örmelere gelince, en önemlileri çorap, eldiven başlık, patik, hırka, kazaktır. Eldiven ve çorap beş şiş ile örülür. Çorap diz altına kadar örülür en üst kısmında bağcığı vardır. Çorap giyildikten sonra diz altından bu bağcık yardımı ile sarılıp bağlanır. Çorap genelde topuklarından ve parmak uçlarından yırtılır. Bu kısımlar dairesel olarak dıştan içe doğru örerek kapatılır, buna “Çitimek” denir. Aynı şeyler patikler içinde yapılabilir. Patiğe ise kadınların giydiği, kısa konçsuz çoraplardır. Genelde evde giyilir. Üzerine örerken değişik renklerle desenler ve süslerde yapılabilir. Kırk budak, kıvrım, top gibi isimlendirilen örnek çeşitleri vardır.



Erkek çoraplarında da desenler vardır ama bunlar örgü tekniği ile kendi örgüsünden yapılır, renkli olanları azdır. Aynı şeyler kazak ve hırkalar içinde söylenebilir. Kadınlar için örülenler daha renkli ve desenlerle süslü olur. Erkekler için örülenler ise kendinden desenli olur. Renkliler fazla tercih edilmez.

Bunların dışında elde örülen değişik ipler vardır, Bunlar genelde yapağı taranırken ikinci kaliteye ayrılmış olan yünlerden eğrilen iplerden örülür. Hayvanları bağlamak için yular, boyunlarına bağlanan ipler, kolan örgüleri, yer yer urgan görevi gören uzun ipler, hep bu ikinci kalite yünlerden örülür. Aslında köyde hiçbir şey ziyan edilmez. Yeri gelmişken Çerçi denen seyyar satıcılardan bahis edelim. Bu satıcılar genelde eşek sırtına veya katır sırtına yüklediği, köyde ihtiyaç duyulacak iğneler, iplikler, lastikler, değişik boncuklar gibi şeyler bulundurur. Takas yolu ile alış veriş yapılır. İkinci kaliteye ayrılmış olan yünler burada takasta kullanılır. Birde bazı çerçiler vardı ki bunlar iki, üç eşekle veya katır ile gezerler, bazen de arabayla gezerlerdi. Yük taşıma imkanı artıkça, sattığı şeylerin çeşidi de artardı. Bazı kap kacaklarda dahil olurdu. Genelde küçük ihtiyaçlar bu şekilde karşılanırdı. Büyükler ise kazada (ilçede) yapılan pazarlardan karşılanırdı.

Pazarlara giderken beraberinde yumurta tavuk gibi şeyler götürülüp satılır. Bazı ihtiyaçlar alınır. Bazıları ise esnaftan harman sonu, tiftik zamanı veya yapağı zamanı olarak neyi olacaksa ona göre vadeli olarak veresiye alınırdı. Büyük köylerde bakkalda olurdu. Cumhuriyet öncesi genelde ticaret Gayrimüslimlerin elinde idi, onun için bakkalların çoğu da öyle idi.

1980'lere kadar turizmin canlanması ile bizlerin sahip oluğu kök boyalı el dokumalarımız halı, kilim, heybe, namazlık ve antika olarak değerli ne var ise yok pahasına elimizden çıktı. Kıyafetlerimizde öyle oldu. Şimdi artık bunları dokuyanda yok. Dokumasını bilen bile çok az, belki on-onbeş sene sonra onları da bulmak mümkün olmayacak. Onun için elinizde el işi ne var ise sahip olalım. Bizden sonraki nesillere aktaralım. Bu basit bir heybede olur çuvalda olur kilimde olur.

Eskiden dokunan başka bir şeyde, yatak yapılırken kullanılan döşegin çuvalıdır.

Bunun eni bir buçuk metre civarında boyu iki metre civarındadır. İnce ipten düz dokuma olarak bir buçuk metre eninde dört metre boyunda yapılan sıkı bir dokumadır. Sonra ikiye katlanıp yanları dikilir, çuval haline getirilir. Buna “Limete” denir. Yapana göre değişse de yedi kilo kadar yün yıkanıp, çırpılır ve taranır. Limetenin içine düzgünce eşit kalınlıkta doldurulur ve ağzı dikilir. İçeriye konan yünlerin döşek serilip kaldırılırken bozulmaması için yün ipe çuvaldız denen iğne ve kalınca iple belirli aralıklarla dikilir. Buna döşegi “Kökleme” denir. Bunun üzerine ise aynı ölçülerde dikilmiş kumaş kılıf geçirilir. Döşek tamamlanmış olur. Yorgan ise biraz daha büyük ölçülerde ama daha ince olarak yapılır. Aynı döşekte olduğu gibi yünleri sabitlemek için “Sırıma” işlemi yapılır. Dışa gelen kısmına kumaştan yüz dikilir. İçe gelen kısmına ise yorgan çarşafı denen beyaz bez, yorganın dört bir tarafında birer karış dış yüzeye taşacak şekilde dışa kıvrılır ve dikerek sabitlenir. Bu beyaz kısım kirlendikçe sökölüp yıkanır. Tekrar yerine dikilir buna “Çarşaf Çekme” denir. Kullanılan ipe de “Elpeten” denir.

Yastık ise iki kilo kadar yünden yapılır. Onunda iç kısmında torba şeklinde yünün doldurulduğu kısmı vardır. Üzerine geçirilen kılıf da vardır. İki ucu da dantellidir, üzerine motif işlidir. Kirlendikçe çıkarılıp yıkanır. Döşek yere serilince üzerine normal bir çarşaf serilirdi.

Yatak yorgan ve yastıklar kullanıldıkça bilhassa döşek yünleri sıkışır döşegin şekli bozulur. Onun için birkaç yılda bir döşek tamamen sökölüp çıkarılır. Gerekiyorsa yünler tekrar yıkanır çırpılıp kabartılır. Döşek yenilenmiş olur.

Aydınlanma

Aydınlanma her yerde olduğu gibi bizim köylerde de başlangıçta nasıldı fazla bir bilgi yok, çıra ile başlamış olmalı.

Daha sonra kandilde değişik yağların yakılması ve katı parafinin yakılmasına dayanan mum var. Gazyağının (karosen) hayatımıza girmesi 1900'lerden sonradır. Karosen şehirde kandil, köylerde idare denen bir aydınlanma aracı var. Bir hazneye yağ konur yağın içinden çıkan bir fitil vardır fitilin boyunu ayarlayacak tertibat vardır bununla ışığın ayarı yapılır. Hava akımının ayarı ve çekiş hızını artıran bir düzenek olmadığı için sarı bir ışık verir, bolca is yapar. Kandillerde önceleri sıvı yağ, genelde zeytinyağı yakılırdı. Daha sonra çıkan mum ise pahalı olduğu için köylerde fazla rağbet görmezdi.

Gazyağı denen petrol türevi, yakılınca daha kolay yanıp daha fazla ışık veriyordu. Bir sonraki aşama ise gaz lambaları oldu. Bunlarda cam bir hazne içine gazyağı konurdu. Üzerine fitil ve fitilin boy ayarının yapılmasını sağlayan mekanizma tertibatını taşıyan kısmı ve en üstünde de özel olarak baca görevini yapan ve yanma bölgesinden daha çok hava geçmesini sağlayacak olan cam kısmı vardı. Işığın şiddetini ayarlamak için fitilin boyunu ayarlayan bir tertibatı vardı. Fitilin boyu uzadıkça ışık miktarı artıyordu. Sarımtırak bir ışık verirdi.

Çocukluğumuzda onun ışığında çok oturduk ders çalıştık. Gazyağı haznesine bağlı askıyı ve istenen yöne ışığı yönlendiren aynalı kısmı da unutmamak lazım. Yalnız camını her gün yıkamak lazım yoksa ikinci gün siyah camdan ışığı göremezsin. Her evde birkaç tane bulunurdu. Seksenli yıllara kadar elektrik kesintilerine karşı benim evimde de bir iki adet bulunurdu. Camın üst kısmından üfleyerek söndürülürdü. Bunlar kapalı yerler için uygundu dışarıda esinti ile hemen sönerdi. Onun içinde dışarıda yanabilecek gemici fenerleri çıktı. Bunlar teknolojik açıdan doğal

hava sirkülasyonu ile yanan aydınlanma araçları idi. Harman zamanı yel eserse harmanı savurmak lazım karanlıkta olmaz. Adına lüks denen lambalar çıktı. Bunlar da gaz yağını yakma farklıdır. Yağ basınçla sıcak yüzeye püskürtülür, buharlaşma sonucunda ise beyaz ışık vererek yanması sağlanır. Yüksek ışık verdiği için ve dış yerlerde yanmaya müsait olduğu için oldukça makbuldü. O dönem için pahalı idi, maddi durumu iyi olanların alabildiği aydınlatma araçlarındandı. Bu gün tüp gaz ile çalışan aydınlatma araçları ile aynı işi görürdü.

10. Yerel Ağız

Aş	: Yemek
Ağırşak	: Yün eğirme iğinin ucuna takılan ağırlık
Annat	: Parmaklı ahşap dirgen
Annaç	: Karşı taraf, yüz yüze
Aspat	: Esvap, elbise
Ahlat	: Yabani armut
Avlu	: Evin önünde etrafı duvarla çevrilmiş bahçe
Ağan	: İlk süt
Ağnanmak	: At, eşek gibi hayvanların yatıp yuvarlanması
Ağınmak	: Aşırı soğuktan sonra sancıyarak acımak
Aha	: işte
Bendek	: Büyük yün dokuma çuval
Borda Kapı	: Avluya açılan çift kanatlı büyük kapı
Bödek	: Simit benzeri ekmek
Badas	: Harman yerinin taşlı süprüntüsü
Barlanma	: Mantar üremesi, yoğurt toplama derisinin üzerinde mantar üremesi
Bazı	: Istar denen dokuma tezgahının Parçası

Büvelek : Hipodema Bovis, ısırdığı vakit sığırları çılgına çeviren bir sinek türü

Bacı : Kız kardeş

Bibi : Hala

Belemek : Kundaklamak, bebekleri yatarken sarma şekli

Belini bükme: Çaresiz bırakmak

Besme : Bulgur veya meşikten yapılma köfte

Bürümek : Örtmek, Kaplamak

Buymak : Donmaya yakın üşümek

Buzağılamak: İnek için doğurma

Biçi Biçi : Arife günü çocukların Bacadan veya dam başından bir torba sarkıtıp, Bahşiş toplaması, az verenin kızı çok verenin oğlu olsun denirdi.

Carı : Seri, çevik, canlı

Cavlamak : Kıl ve tüyden arınma parlama

Cilbir : Yular at yuları

Cıba : Yeni kırılmış Koyun, keçi

Cıbir : Hiçbir şeyi olmayan, çok fakir

Çabıt : Bez

Çakıldak : Hayvanların arka tarafında tüylerde birikip top oluşturmuş pislik

Çekişmek : Laf ile paylama ağız kavgası

Çeki : Bir çeşit baş örtüsü, ağırlık ölçüsü

Çeç : Savrulup samandan ayrılmış elenmemiş tahıl yığını

Çelke : Çatının dışı çıkıntısı, genellikle toprak örtülü çatının çıkıntısı

Çemremek: Kolları sıvamak

Çerçi : Hayvan sırtında , seyyar satıcı

Çiğritme	: Bir iş yaparken rahatsız etme
Çimmek	: Yıkanmak, banyo yapmak
Çitimek	: Yün örgülü eşyaları örerek tamir etmek
Çö Çö	: Bebeğin ilk ayağa kalmak denemeleri
Çomça	: Kepçe
Çöpür	: Otlı tarak altı yünü. çöp
Dağarcık	: Deri küçük torba
Dayak Atmak	: Kapı arkasına dayanan sopa ile dövmek
Dadanmak	: Alışkanlık haline getirmek
Dalamak	: Köpeğin ısırması, ısırgan otunun ısırması
Dam	: Toprak örtülü çatı, davar damı gibi
Dernemek	: Taneleri toplamak
Delice	: At arabasına konan sap taşırken kullanılan kafes şeklinde aparat
Dinmek	: Ayakta durmak, anlamsızca durmak
Dığan	: Küçük tek saplı tava
Delik	: Ufak tünel, küçük pencere
Dirgen	: Demir parmaklıklı kürek görevi gören tarım aracı
Dıracık	: Dar ve kısa giysileri belirtmek için kullanılır
Duluk	: Çatı çıkıntısı altı, köşe
Dulda	: Rüzgardan korunaklı yer
Dulum	: Çenenin iki yanı
Döş	: Göğüs, bağır
Diğdirmek	: İnce basınçla fışkırtma
Ebebe	: Perşembe günü hayır ve çocukları sevindirmek için dağıtılan çerez
Erinme	: Üşenme

Ebe	: Babanın veya annenin annesi
Emmi	: Amca
Eğlenme	: Oyalanma, dalga geçme, şaka yapma
Emlik	: Geç doğmuş kuzu veya oğlak
Essah	: Sahi, doğru
Fıskı	: Hayvan pisliği, tezek
Filik	: Buğday veya arpa başağının tane tutmuş ama olgunlaşmamış hali
Fistan	: Bayan elbisesi
Gedik	: İki tepe arası geçit, dış için bir dışın eksik olması
Gede	: Her şeyi isteyen
Gözer	: İri delikli deri sicimden örgülü elek
Geri	: Saman taşımak için at arabasına konan yüksekçe kutu şeklinde aparat
Göğermek	: Yeşermek çimlenmek
Göğünmek	: Yanmaya yakın ısınma, kızarma
Güvağan	: Bir tür sinek (Talbanide)
Güzem	: Kuzu yünü
Gegreği Batmak	: Kaburgalarda veya göğsünde incinme
Girgene	: Dokumayı sıkıştırma aracı, ıstarın bir parçası
Gım gım	: Yavaş yavaş, uyuşukluk
Hayat	: Veranda, evin önünde üstü kapalı önü açık kısım
Harım	: Evin bahçesinin duvarı
Haymağsıl	: Karma karışık, toparlanmamış
Helke	: Bakır kova
Hevik	: Toprak, iki kulplu, ağzına yakın küçük bir deliği olan yayık

Hedik	: Haşlayarak pişmiş buğday
Horanta	: Ev ahalisi, aynı tencereden yemek yiyenler
Hoyan	: Beceriksiz, eli işe yakışmayan
Höbelek	: Toplayıp yığma
Hölütmek	: Kaynar suda az haşlama
Höyük	: Topraktan yığma tepe
Hılık	: Eskimiş giysi
Hışır	: Çöp, değersiz
Hırlamak	: Dış gösterip tehdit etme
Homak	: Düğünlerde dam başına (çatıya) atılan düğün böreği
İğ	: Yün eğirme aracı
İt	: Köpek
İtağa	: Hamur yoğurma diğer işler yapılırken serilen bez
İpsiz	: Başiboş
Irak	: Uzak
Kancık	: Dişi
Kavurga	: Kavrulmuş buğday
Karın	: Mide
Kazıklamak	: Kazık ile dövme
Kabartlama	: Pişi, lokma, yağda kızartılmış hamur
Kabanlamak	: El koyma, işgal etme
Kapçık	: Tahıl kabuğu
Kapricak	: Ahşap kutu
Kahrimen	: Sesini çıkarmayan, katlanan
Kayrak	: Kesici aletleri bileme taşı
Kemre	: Davarın yatığı yerde kendi çiğnemesi ile oluşan tezek, yakıt

Kela	: Şaşkınlık anlatan bir söz
Kepenek	: Keçeden yapılmış çoban paltosu
Kepez	: Başın üzerinde ibik benzeri kabarık tüy
Kelete	: Yünden dokuma ufak çuval
Kelem	: Lahana
Kelp	: Köpek, av köpeği
Kerkenez	: Ufak bir yırtıcı kuş türü
Kütelemek	: Fırlatıp atmak
Küpmek	: Toslamak
Kubarmak	: Tüylerini kabartma, olduğundan büyük görünme gayreti
Kuzulamak	: Koyun veya keçinin doğurması
Kunnamak	: At veya eşeğin doğurması
Kursak	: Mide
Kuruluk	: Üstü örtülü yer, sundurma
Kürtüklemek	: Karın bir yere yığılması
Kıran	: Hayvan hastalığı
Kırcılamak	: Karın çok az şekilde atıştırması, kararsızlık hali
Kirkit	: Istarda dokumayı sıkılaştırmaya yarayan ağaç tarak
Kirman	: Yün eğirme aracı
Kiyfeni	: Düğünlerde yemek pişiren baş aşçı kadın
Kocamak	: Yaşlanmak, ihtiyarlamak
Konmak	: Yere inme, yerleşme
Kolçak	: Kola takılan iki ucu lastikli kolluk
Koyak	: Rüzgârdan korunaklı yamacın alçak kısmı
Kömbe	: Torak fırında pişirilmiş bir ekmek çeşidi
Mayalı Çörek	: Bir çeşit ekmek

Meşik	: İnce bulgur
Nadas	: Sürölüp bir yıllığına dinlenmeye bırakılmış tarla
Nam	: Ün, şöhet
Narpız	: Nane, yayla nanesi, yabani nane
Nepsiz	: Şer, şımarık
Oku	: Davetiye
Okulu	: Davete icap eden, davetli
Otluk	: Baharda otlar yeşilken biçilip kurutulup bahçeye yığılmış ot yığını
Özemek	: Suyla karıştırıp sıvılaştırma, torba yoğurdunun inceltilmesi
Ötürmek	: Hayvanın amel olması
Pala	: Eski bezlerin dilinip ip haline getirilmesi ile yapılan dokuma kilim
Poçalama	: Kararsız kalma
Poçutma	: Maksatsız koşuşturma
Pina	: Yünlü eşyaların eskisi
Pırtı	: Eski giysi, yere serilen eşyaların genel adı
Pısmak	: Gözün korkması, çekinme
Pusma	: Görünmemek için eğilme saklanma
Sağsak	: Sidik birikimi ile olan kir
Sahan	: Bakır tabak
Saya	: Üç etek de denen kadın giysisi
Seki	: Taş toprakla yapılmış divan
Sındı	: Makas
Sıkma	: Gömlek
Sırça	: Şişe

Sifttime	: Haşlanmış etin kemikten ayrılması, didiklenmesi
Siftinmek	: Gayesizce oyalanmak
Siğirmek	: Az miktarda tahıl veya bakliyatı su yardımı ile yıkayıp arındırma
Sorutmak	: Yüz asıklığı
Soku Taşı	: İçi çukur, içinde dövme işi yapılan taş
Şarpa	: Eşarp, başörtüsü
Şahan	: Cevval, becerikli, hızlı (şahin)
Tay Geldi	: Dul kadının yeniden evlenince yanında getirdiği çocukları
Tavalık	: Tava koymak için duvardaki kör pencere
Tembit	: Çuvalın kalın yan dikişleri
Tınaz	: Üçgen prizma şeklinde yığılmış samanla karışık tahıl yığını
Tokaç tokmak	: Çamaşır yıkamada kullanılan ağaçtan yapılmış
Tuluk derisi	: İçine çökelek basmak için hazırlanmış keçi, koyun
Tusmak	: Saklanmak maksadı ile arazide yatma
Uluk	: Çürük
Ülüş	: Lokma, yağda pişirilmiş hamur
Üzerlik	: Nazara karşı tütsü olarak kullanılan bitki
Yaba	: Ucu dişli tahta kürek, bir tarım aracı
Yamşak raf	: Ocağın üst kısmında ki inşa esnasında oluşturulan
Yaymak	: Sermek, davar veya sığırı otlatma, ekinin tarlada hayvanlara yedirilmesi
Yayılmak	: Otlamak

Yayık	: Yoğurdun yağının çıkarılması için kullanılan özel işlenmiş koyun keçi derisi
Yağlık	: Bez, büyükçe mendil
Yarma	: İri kırılmış tahıl
Yavuz	: Yırtıcı, paralayıcı
Yal	: Köpeğin yemeği, kepeğin sıcak su ile haşlanması
Yel	: Rüzgâr
Yemeni	: Bir çeşit ayakkabı, başörtüsü
Yumak	: Yıkamak
Yunak	: Çamaşır yıkanan subaşı
Yoz	: Verimsiz, gebe olmayan koyu keçi
Yozlak	: Doğurma vakti gelmiş koyun keçi
Yivme	: Birkaç ipin birlikte bükülmesi
Zaar	: Her halde, bir tür av köpeği
Zarplı	: İri büyük

Hayır duaları

Ocağın tütsün: Neslin devam etsin

Tuttuğun altın olsun: Elini attığın iş makbul olsun, değerli olsun

Ömrün uzun düğünün güzün olsun: Çok yaşa düğünün bolluk zamanı olsun

Uykudan başka başın yastığa değmesin: Sıhhatli ol

Beddualar

Allahından bul

Boynu altında kalasica

Ocağı sönesice

Allah kahretsin

Yaşı kara gelesice

Sesi kara yerden gelesice

Boyun devrilsin

Teneşire gelesice

Zırlıtısı kesilesice

Tırnağına kurban ol

Yerin dibine batasica

Gözü kör olasica

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Belgeler ve Resimler

1. Osmanlı Arşivinden Belgeler

(AE SMST III Dosya: 34 Gömlek: 2351, 1171 Senesi 29 Zilhicce Tarihli Belge -1752)

Anadolu Valisi Sadır-ı Esbak Ali Paşa'ya Yeni İl (Sivas) Has-ı Voyvodası Ebubekir ve diğerlerine Karahisar-ı Sahip yanında tahakkuk edip Mal-ı Haremeyni itadan istinkaf eden Boynuyoğunlu cemaatinin tedip edilmesine dair hüküm müsveddesi vardır.

Bu belgeden anlaşılan göre Boynuyoğunlunun has olduğunu, buradan gelen gelirin padişahın şahsi malı olduğunu gösterir ve gelirin Padişah tarafından Haremeyn'e tahsis edildiğini (sürre akçesi) ve Voyvoda ünvanlı bir bey tarafından idare edildiğini anlıyoruz. Karahisar-ı Sahip yanında demekten maksat bu gün Boynuyoğunlu köyleri olarak bilinen köyler kast ediliyor.

Tarih kitaplarında anlatıldığı gibi Osmanlıda has padişahlara tahsis edilmiş gelir ve tasarruf hakları padişaha ait yerler kast edilir. Buraların gelirlerini padişah dilediği gibi kullanır veya eşlerinden birine tahsis edebilir. Zeamet ise vezirlere tahsis edilen yerler demektir. Tımar ise daha alt seviyedeki tahsislerdir. Diğerleri ise genel hazineye aittir ve gelirleri genel bütçeye gider.

Burada Boynuyoğunlunun vergilerinin Haremeyn'e (Mekke, Medine) tahsis olunduğu ve vergilerini ödemedikleri veya ödeyemedikleri anlaşıyor, bunun için tedip edilmeleri emir ediliyor. Tedipten maksat uslandırılmaları, yola getirilmeleri, cezalandırılmaları anlaşılır. Birde bu fermenda geçen Voyvoda unvanı var. Voyvoda genelde Romen prenslerine verilen bir unvandır. Bunlardan Kazıklı Voyvoda (Drakula) oldukça meşhurdur. Drakula efsanelerine konu olmuştur. Burada ise Türkmen aşiretlerine tayin edilen ve genelde devşirme olan beyin unvanıdır.

Diğer bir husus ise Yeni İl (Sivas) ve civarı ve Kara Hisar-ı Sahip (Afyon Karahisar) yanında diyerek bu günkü Emirdağ ve Çiftelere bağlı Boynuyoğunlu köylerini kast ediyor. Aynı metinden anlaşılması gereken diğer bir hususta Boynuyoğunlunun bir kısmının Yeni İl’de olduğunu söyleyebiliriz. Köylerde anlatılan Yozgat taraflarından geldik hikâyelerin doğruluğunu gösterir. O dönemde Yozgat’ın Yeni İl’e bağlı olduğunu unutmayalım.

(AE SMST III Dosya: 115 Gömlek: 8800, 1185 (1771) Yılı Zilhicce 29 Tarihli Ferman)

Özet olarak Boynuyoğunlu Mir-i Aşireti Ahmet Bey marifetiyle tahrir olunan neferlere Orduyu Hümayuna ulaşıncaya kadar geçecekleri yerlerde mekukat itası hakkındadır. Bu belgede ise Boynuyoğunlu’dan Ahmet Bey tarafından asker toplandığının, orduya katılincaya kadar geçecekleri yerlerde yiyecek, içecek, barınma hayvanlarının yemi için yol üzerindeki yetkililere emir veriliyor.

(CAS, Dosya: 1086 Gömlek: 47919 Sene 1188 (1774) Sefer 18 Tarihli Hat)

Orta kol Seraskeri maiyetine tayin olunan Derviş Paşazade İbrahim Bey’e ve Pirimeli Hüseyin Bey maiyetindeki piyade ve süvari askeri ile Sağ Kol Seraskeri Dağıstanlı Ali Paşa maiyetine Memur Boynuyoğunlu Aşireti Beyi Battal Bey maiyetindeki askerin tayinatının verilmesi için Silistire Seraskeri Mülazimi Mehmed’e hüküm.

Bu belgeden ise o tarihte Boynuyoğunluların Ordunun sağ kolunda bulunduğu başlarında Battal Bey’in bulunduğu Silistre, Bulgaristan ve Romanya tarafına yapılan sefere katıldıkları anlaşılır.

Yukarıda adı geçen iki belgede Boynuyoğunları ilgilendiren kısmı dışında, o dönemle ilgili kısa bir bilgide verelim. 1768-1774 yılları arasında süren, Küçük Kaynarca anlaşması ile sona eren,

Kırımın bağımsız devlet ve daha sonra Rusların eline geçmesine sebep olan, Rusların Baltık Denizi üzerinden Akdeniz'e geldiği ve Ege'de donanmamızı ağır yenilgiye uğrattığı, tarihimizin kara bir dönemi olduğunu, ilk defa halkı Müslüman olan bir Osmanlı toprağının düşman eline geçtiğini bilelim.

(Hat Dosya: 1608 Gömlek: 23 ve 27 Rebiu'l Ahir 1253 (1837) Tarihli Hat)

Hanı Barçın'lı Kazasının Boynuyoğunlu Aşiretine bağlı Beğ Karyesinde, Köseli ve Sabuncu mahallesi adlı mahalde, İsa bin Halil tarafından inşa ettirilen caminin, imamet ve hitabet görevinin Musa Halifeye tevcih edildiğini gösterir.

(Hat Dosya: 1601 ve Gömlek: 16, 1252 (1836) Sene Cemaziyel Ahir 03 Tarihli Hat)

Hanı Barçın'lı kazasının Gedikevi Karyesinde bulunan Sarıoğlu Ömer Camii'nin Hatibi Veliyüddin Bin Ebubekir'in vefatı üzerine, Hitabetin oğlu Hüseyin halifeye tevcihi. Bu belgeden ise Gedik evindeki Caminin Sarı oğlu Ömer tarafında yaptırıldığını ve ölen imam hatip yerine oğlunun imam hatip atandığı anlaşılıyor.

Yeri gelmişken bu konuda kısa bir açıklama yapmak mümkün. Camide imam yoksa namaz kılarken birisi öne çıkıp namaz kıldırır. Bu normal bir uygulamadır. Hitabete gelince hatip padişah adına hutbe okur, onun için hitabeti yapacak kişinin padişah tarafından atanması yapılır. Genelde imamet ve hitabet aynı kişide olur ve atama padişah tarafından yapılır. Yine aynı camii için bir yıl geçmişken boşalan aynı yere, "Dosya 1610 ve Gömlek 93 ve 1253 Şevval 15 Tarihli Ferman" ile hitabetin Mehmet Bin Veliyüddin Halifeye tevcih ediliyor.

Her ne kadar doğrudan bizimle ilgili olamasa da yukarıda anlattıklarımı destekleyen 06/Z/1255 (1839) dosya numarası 1531 Gömlek 24 Fon Hat olan belgede ise Barçınlı kazasına bağlı Aligül Karyesinde, Hacı Ahmet'in yaptırdığı mescidin camiye

tahviliyle cuma ve bayram namazlarına izin verilerek Hitabetin Osman Halifeye tevcihi yapılıyor.

Buradan anlaşılması gereken ise bu dönemde camiden cuma ve bayram namazları dâhil tüm ibadetlerin yapılabilirdiği. Mescitlerde ise hutbe okunması gereken cuma ve bayram namazları kılınmıyor. Konumuzun dışına fazla taşmamak için bu konuyu deşmeyelim.

“Dosya 1614 Gömlek 40 ve 23 R (Rebiu’l Ahir) 1254 Tarihli (16/07/183800) tarihli belgeyi burada kısaca özetleyerek, kendisini ve transkriptini bu tip işleme örnek olması bakımından kitabın sonuna ilave edelim. Han-ı Barçın’lı Kazasına mülhak Boynuyoğunlu Karyesinde Yeni İl Ma'a Türkman-ı Halep Mukattası aşairi ahkamından, Boynuyoğunlu Aşireti derununda Kılıçlı nam mahalde vaki sahibul hayratın bina eylediği camii şerifde hasbi hatip olan Mehmet Efendi bundan akdem bi emrillahi te'ala bila veled fevt olup, yeri hali ve hizmet-i lazimesi mahlul ve muattal kalmağla ledel imtehan yerine, erbab-ı istihkakdan Mehmet ibni Mustafa nam kimesne ziver -i ulum ve salah ile areste ve hilye-i diyanet ve takva ile muhalla ve piraste olup, min küllil vücuha layık atifet ve muhtarı cemaat olmağın hitabet-i mezkure merkum dailerine tevcih ve inayet olunup yedine berat-ı şerif-i alişan sadaka ve ihsan buyrulmak ricasına paye-i seriri saltanat-ı a'laya arz ve ilam olundu. Baki ferman dergah-ı cihandar hazretlinindir. (Tahriren fil-yevm'l hamis ve'l-ışrin min şehri Şevvali'l-mükerrem li-sene selaseve hamsin ve mi'eteyn ve elf.)

Bu tip belgelerde oldukça ağır dil kullanılmış, anlamını özetlersek Kılıçlı köyündeki camiye yapan ve ilk imam hatibi olan Mehmet Efendi çocuksuz olarak vefat etmiş ve yeri boş kalmış. Yerine yapılan imtihan neticesinde Mehmet İbn-i Mustafa layık olup, kendisine bu hususta bir berat sadaka edilmesi arz olunur. Ve son satır yazı ile tarih atılmış.

Buradan şu sonuçları da çıkarabiliriz; Boynuyoğunlunun Yeni İl'den (Sivas), Halep Türkmenlerinden ve Kılıçlının ona bağlı olduğunu, kendilerinin Mukata olduklarını gösterir. Burada kısa bir şekilde mukatayı açıklayalım, vergi açısından vergilerin ihale ile özel şahıslar tarafından toplanması demektir. Diğer devam eden kısımlar dönemin bürokratik işlemlerini gösterir ve daha ilmi çalışmalar için önemlidir.

Buraya her belgeyi bu şekilde koyacak olursak çok sıkıcı olur ve okunmaz. Onun için sona ilave edelim isteyen inceler isteyen okumaz.

(1756 yılı ve Dosya 459 Gömlek 23231 Fon C. Ev Olan Belge)

Bu belgede özet olarak; Eğri Fatihi Üçüncü Sultan Mehmed'in validesi evkafından ve Yeni İl Hassı ahkâmından Boynuyoğunlu cemaatinin bulunduğu Barçınlı Kazası dâhilindeki bazı köylere yapılan müdahalenin men edilmesine denmektedir.

Başka bir belgede ise Anadolu Valisi ve Karahisar-ı Sahip Sancağı Mutasarrıfının gönderdiği adamlar tarafından düçar-ı mezalim olan Üsküdar'da Valide Atik evkafına merbut Yeni İl haslarına mütemekkin Yörükler Darussaade ağası Süleyman Ağa tarafından yazılan arzdan ise adımızın bir dönem Üsküdar Türkmenleri olarak da geçmiş olduğunu anlıyoruz.

1830 yılında başlayan nüfus sayımlarında ve vukuat evraklarında ise Haremeyni Muhteremine Merbut diye ifade geçmekte. Buradan anlaşılması gereken ise Boynuyoğunluların Haremeyn Efkaına Mali olarak bağlı oldukları anlaşılmakta (Vergilerin surre akçesine dahil olduğu).

Bir iki belge örneği de hayvan hastalığı üzerine verelim.

(DH MKT Dosya 1669 Gömlek 96 1889 Tarihli Belge)

Belgede özet olarak; Ankara, Kütahya, Eskişehir ve Çifteler Hara-ı Hümayununda görülen Sığır vebasına, Zaturre ve Zatülcenap teşhisi koyup tedaviye kalkışan ve hastalığın

yayılmasına sebep olan Hara-ı Hümayun Çiftlik Müdürü Vahit Beye dair evrağın gereğinin yapılması emri.

(DH MKT Dosya 159 Gömlek 16 ve 1893 Yılına Ait Belge)

Karahisar-ı Sahip Sancağına bağlı bazı köylerde çıkan hayvan hastalığının önlenmesi için alınan tedbirleri anlatan Baytar komisyonunca hazırlanan rapor.

Bu iki belge, zor yıllar olarak yazılan bölümü destekler niteliktedir. Aynı dönemde şiddetli bir kuraklığında bölgemizde hüküm sürdüğünü başka belgelerde de görürüz.

Hoş olmasa da nüfus sayımlarında bir iki yerde köle var. Bununla ilgili iki örnek verelim.

(DH MKT Dosya 1643 Gömlek 7 ve 1888 Yılına Ait Belge)

Belgede, Aziziyeden çekilen telgraf da kölelerin askere alınması hususunda baskı yapıldığı şikâyeti üzerine kölelerin, sahiplerinin izni olmadan askere alınmasının doğru olmayacağını belirtiyor.

(DH MKT Dosya 1674 Gömlek 25 ve 1889 Tarihli Belge)

Bu belgede ise Eskişehir Çifteler Çiftliğinde, Hacı İbrahim Nam Çerkesin esaretinde bir kız kardeşinin vefat ettiğini, birinin satıldığını ve çocuklarının da satılmak istendiğini bildiren Çerkes Bekir'in arzuhalinin tetkiki istenmekte

Bu iki belgeden ise o dönemde yaygın olmasa da köle olduğunu ve bunun devlet tarafından da meşru görüldüğünü anlıyoruz.

HAT_1614_40

Der-i devlet-mekîne arz-ı dâî-i kemîneleridir ki:

Hân-ı Barçınlu kazâsına mülhak Boynuyoğunlu karyesinde Yeni-il ma'a Türkmenân-ı Haleb mukâta'ası aşâ'iri aklâmından Boynuboğunlu aşîreti derûnunda Kılıçlı nâm mahalde vâki' sâhibül-hayrâtın binâ ve ihyâ eylediği câmi'-i şerîfde hasbî hatîb

olan Mehmed Efendi bundan akdem bi-emrillahi te'âlâ bilâ veled fevt olup yeri hâlî ve hizmet-i lâzimesi mahlûl ve mu'attal kalmağla lede'l-imtihân yerine erbâb-ı istihkâktan Mehmed İbn-i Mustafa nâm kimesne zîver-i ulûm ve salâh ile arâste ve hilye-i diyânet ve takvâ ile muhallâ ve pîrâste olup min külli'l-vücûh lâıyk-ı âtıfet ve muhtâr-ı cemâ'at olmağın hitâbet-i mezkûre merkûm dâ'îlerine tevcih ve inâyet olunup yedine berât-ı şerîf-i âlîşân sadaka ve ihsân buyurulmak ricâsına pâye-i serîr-i saltanat-ı a'lâya arz ve i'lâm olundu. Bâkî fermân dergâh-ı cihândâr hazretlerindir.

Tahrîren fi'l-yevmi'l-hâmis ve'l-ısrîn min şehri Şevvâli'l-mükerrem li-sene selâse ve hamsîn ve mi'eteyn ve elf. El-abdû'd-dâ'î li'd-devleti'l-aliyeti'l-Osmâniye

Es-Seyyid el-Hâc Ali el-müvellâ-hilâfe be-kazâ-i Hân Barçınlu.

Telhîs

Nezâret-i Evkâf-ı Hümâyûna mülhak evkâfdan Hân-ı Barçınlu kazâsına tâbî' Yeni-İl ma'a Türkmenân-ı Haleb Mukâta'ası aşâyiri aklâmından Boynuboğunlu derûnunda Kılıçlı nâm mahalde vâki' câmi'-i şerîfde ber-vech-i hasbî hitâbet ciheti mutasarrıfı Mehmed Halil bin Osman Halife'nin bilâ veled vefâtı vukû'una mebnî mahlûlünden erbâb-ı liyâkatden Mehmed Bin Mustafa Halife'ye tevcihini kazâ-i mezbûr nâibi savb-ı çâkeriye havâle buyurulan işbu i'lâmında inhâ eder, cihet-i mezkûr müteveffâ-yı merkûmun el-yevm uhdesinde idüğü der-kenârdan anlaşılmış olmağla bu sûretde ber-müceb-i nizâm bi'n-nefs bi-lâ kusûr edâ-yı hizmet etmek ve terk ve tekâsül ederse ref'inden âhara verilmek şartıyla cihet-i mezkûr müteveffâ-yı merkûmun mahlûlünden merkûma bâ-hatt-ı şerîf-i şevket-redîf-i şâhâne ve bâ-ru'ûs-ı hümâyûn tevcih ve yedine kaleminden iktizâ eden berâtı i'tâ olunmak bâbında emr-i fermân hazret-i men lehü'l-emrindir.

Darbhâne-i Âmire müşîri sa'âdetlü atûfetlü paşa hazretleri iktizâsını ifâdeye himmet buyura deyü buyruldu.

Fî 13 Ra. sene 54

Kaydı

Vakf-ı mezbûr bilâ? nezâret olarak mukayyed isede nezâret-i evkâf-ı hümâyûna ilhâk olunmağla vâki' olan tevcîhâtı Darbhâne-i âmire müşîri mekremetlü, sa'âdetlü, atûfetlü paşa hazretlerinin telhîsiyle evkâf nizâmındandır, emr u fermân devletlü sa'âdetlü sultânım hazretlerindir.Fî 4 Ra. Sene 125

An tahvîl-i defter-i icmâli;

Vakf-ı câmi'-i şerîf-i ahâlî-i aşîret der-Haleb be-nâm Kılıçlı der-derûn-ı aşîret-i Boynuboğunlu an aklâmı aşâ'ir-i mukâta'a-i Yeni-il ma'a Türkmenân-ı Haleb.

Mehmed Halife ibn-i Osman hatîb an kazâi Hân-ı [Barçınlu].

Kayd ...? müceddeden kayd ve berât dâde fermûde bâ-arz-ı Mehmed Efendi nâ'ib-i kazâ-i m. fî 29 Za. Sene 1247.

Yeni-il ma'a Türkmenân-ı Haleb mukâta'ası aşâ'iri aklâmından Boynuboğunlu aşîreti derûnunda Kılıçlı nâm mahalde aşîret-i mezbûre ahâlîleri câmi'-i şerîfi vakfından ber-vech-i hasbî hitâbet ciheti merkûm Mehmed Halife ibn-i Osman'ın müceddeden kay ile üzerinde Ruznâmçe defterinde mastûr ve mukayyedir, emr u fermân devletlü, sa'âdetlü sultanım hazretlerindir.Fî 4 Ra. sene 1254.

Cihet-i mezkûre bilâ veled mahlûlünden dârende-i arza tevcîhi husûsu Darbhâne-i âmire müşîri mekremetlü, sa'âdetlü, atûfetlü paşa hazretlerinin telhîsine mütevakkıf mevâddan olduğuna mebnî müşîr-i müşârun-ileyh hazretlerine havâle buyurulmak bâbında emr-u fermân devletlü sultanım hazretlerindir.

EV 1254

عبدالله بن محمد بن عبدالمطلب
ابن عبدالمطلب بن عبدالمطلب

۱۰۰
 و قد فرغ من هذا الكتاب في شهر ربيع الأول سنة ١٢٠٠
 في مدينة بغداد
 محمد باقر
 صاحب المكتبة

Handwritten manuscript page with Arabic text. A large, stylized letter 'K' is drawn in the center. The text is written in a cursive script, likely Maghrebi or Andalusian. The page is aged and shows some wear.

[illegible][illegible]

OSMANLI ARŞİVİ		
HAT		
1614	40	

HAT_1610_93

Der-devlet-mekîne arz-ı dâî-i kemîneleridir ki, Hân-ı Barçınlu kazâsına tâbî' Boynuboğunlu aşîretlerinin iskân oldukları Gedikevi dimekle ma'rûf karyesinde vâkî' Sarıoğlu Ömer Bey Cmi'-i Şerîfi Vakfı'ndan ber-vech-i hasbî hitâbet cihetine mutasarrıf olan Hüseyin Halife ibn-i Veliyyüddin bilâ veled fevt olup yeri hâlî ve hizmet-i lâzimesi mu'attal kalmağla erbâb-ı istihkâdan er karındaşı Mehmed Halife ibn-i Veliyyüddin her vechile mahal ve müstehak olmağın cihet-i mezkûru karındaşı Hüseyin bin Veliyyüddin müteveffâ-i mezbûrun mahlûlünden ber-vech-i hasbî hitâbet-i mezkûru karındaşı Mehmed İbn-i Veliyyüddin Halife üzerine berât-ı şerîf-i âlîşân ve sadaka-i lütuf ve ihsân buyurulmak ricâsına karye-i mezbûr ahâlîleri iltimâs etmeleriyle evvelki vâkî'ü'l-hâl hasbeten lillâhi'l-meliki'l-müte'âl bi'l-iltimâs pây-e serîr-i saltanat-ı a'lâya arz ve i'lâm olundu. Bâkî emr u fermân hazret-i men lehü'l-emrin lütf ve'l-ihsânındır.

Tahrîren fi'l-yevmi'l-hâmis ve'l-ısrîn min şehri Recebi'l-ferd sene selâse ve hamsîn ve mi'eteyn ve elf.

El-abdü'd-dâî li'd-devleti'l-aliyyeti'l-Osmâniye

Es-Seyyid el-Hâc Ali el-müvellâ-hilâfe be-kazâ-i Hân-ı Barçınlu

Telhîs

Ma'rûz-ı bendeleridir ki,

Nezâret-i evkâf-ı hümayûna mülhak evkâfdan Hân-ı Barçınlu kazâsına tâbî' Gedikevi nâm karyede vâkî' Sarıoğlu Ömer Bey Câmi'-i Şerîfinin ber-vech-i hasbî hitâbet ciheti mutasarrıfı Hüseyin bin Veliyyüddin Halife'nin bilâ veled vefâtı vukû'uyla mahlûlünden erbâb-ı liyâkatden karındaşı Mehmed Halife'ye tevcihi kazâ-i mezbûr nâibi savb-ı câkeriye havâle buyurulan işbu i'lâmında inhâ eder, cihet-i mezkûr müteveffâ-yı merkûmun el-yevm uhdesinde olduğu der-kenârdan müstebân olmağla bu

sûretde ber-mûceb-i nizâm bi'n-nefs bilâ kusûr edâ-yı hizmet etmek ve terk-i tekâsül eder ise ref'inden âhara verilmek şartıyla cihet-i mezkûr müteveffâ-yı merkûmun mahlûlünden karındaşı merkûma bâ-hatt-ı şerîfe şevket-redîf-i şâhâne ve bâ-ru'ûs-ı hümâyûn tevcîh ve yedine teslîminden iktizâ eden berâtı itâ olunmak bâbında emr u fermân hazret-i men lehü'l-emrindir.

Mühür

Evkâf-ı Hümâyûn nâzırı izzetlü efendi iktizâsını ilâma himet eyleye deyü buyruldu.

Fî 6 N. Sene 53

Vâki' olan tevcîhatı evkâf-ı hümâyûn nâzırı sa'âdetlü atûfetlü efendi hazretlerinin arz ve ilâmlarıyla olageldiği mukayyed olup fermân devletlü sultanım hazretlerindir.

Fî 4 N. Sene 1253.

An tahvîl-i defter,

îlhâk şüd be-nezâret-i evkâf-ı hümâyûn.

Vakf-ı Câmî'-i Şerîf-i Sarioğlu ömer der-karye-i Gedikevi der-kazâ-i Hân-ı Barçınlu.

Hüseyin Halife velediş ber-vech-i hasbî.

Vech-i meşrûh üzere hitâbet ciheti merkûm Hüseyin Halife veledişin üzerinde Rûznâmçe defterinde mastûr ve mukayyedir, emr u fermân devletlü sultânım hazretlerindir.

Fî 4 N. Sene 1253.

Muktezâsı ru'ûs-ı hümâyûndan,

Cihet-i mezkûre bilâ veled mahlûlünden karındaşı dârende-i arza tevcîhi husûsu evkâf-ı hümâyûn nâzırı atûfetlü efendi hazretlerinin ilâmlarına mütevakkıf mevâddan olduğuna mebnî nâzır-ı mûmâ-ileyh efendi hazretlerine havâle buyurulmak bâbında emr u fermân devletlü sultânım hazretlerindir.

Borç Senetleri

Borç Senedi-1

BEO

13-975/3

Çifteler çiftliği hümayununda vaki Büngeşik nam karyemiz aşarından 1299, 1300 ve 1301 seneleri aynen teslim etmek üzere bi'l-ahz ahaliye tevzi kılınan zahireden henüz teslim edemediğimiz 328,5 Kile hinta, 19,5 kile-i asitane şairin esmanı raic-i beldeye tevfikân bi-l hab bermuceb-ibala ceman 11327,5 kuruşa baliğ olmuş ve meblağı-ı mezburu nısfı 1304 senesi Mayıs'ı gayesinde ve nısf-ı diğeri Sene-i merkume Eylül'ü iptidasında sikke-i halise olarak eda ve teslim etmek üzere Çiftlik-i Humayun Sandığına düyunumuz bulunmuş olduğunu mübeyyin işbu bir kıta senedimiz bi tanzim tahriren ita kılındı.

Teşrin'i evvel 1308

Karye-i mezbur muhtarı evveli İsmail Ömer

Muhtar-ı sani Abdurahman Halil

Karyeden Osman Veli

Mühür

Mühür

Mühür

BAO. BEO.13-975 4.BELGE

Hıta 490 Kile Kilesi 33 Sikke-i Hâlısa Cem'an: 16170 Sikke-i Hâlısa

Şair 20 Kile Kilesi 26 Sikke-i Hâlısa Cem'an: 533 Sikke-i Hâlısa

Yekün: 16719 buçuk Sikke-i Hâlısa

Yekün: Onaltıbin yedi yüz dokuz buçuk guruştur.

Çifteler Çiftlik-i Hümayun'unda vâkı Kadıkuyusu nam karyemiz aşarından 99 ve 300 ve 301 seneleri aynen teslim etmek üzere bil-ıhtirâ ahaliye tevzi kılınan zahireden henüz teslim edemediğimiz dört yüz doksan buçuk kile hıta ile yirmi buçuk kile aşane şairin esmânı râyic-i beldeye tevfiân bil-hesâb ber-müceb-i bâla cem'an on altı bin yedi yüz on dokuz buçuk guruşa bâliğ olmuş ve meblağ-ı mezbûrun nısfı 304 senesi Mayıs ğayâtında ve nısf-i diğeri sene-i merkûme Eylül ibtidâsında sikke-i hâlısa olarak eda ve teslim etmek üzere Çiftlik-i Hümayun sanduğuna düyunumuz bulunmuş olduğunu mübeyyin işbu bir kıt'a senedimiz bâ-tanzim tahriren arz kılındı.

1 Teşrinievvel 308

Aza Osman bin Hasan

Aza Halil bin Hasan

Muhtar-ı Sâni Battal bin Osman

Muhtar-ı Evvel Ali bin Ahmed

Kadıkuyusu İmamı Süleyman bin İsmail

İşbu sened aslına mutabık olduğu tasdiklen tahrir ve ita kılındı.

Borç Senedi-2

ÇİFTELER HARA-YI HÜMAYUN

Eskişehir Kazası Kaymakamlığı Cânib-i Aliyyesine

İzzetlü Efendim Hazretleri

Çifteler Hara-yı Hümayûn kurâsından Kadıkapusu ve Büngişik ve İhsaniye karyeleri namına olarak mezkûr karyeler ahalisinden Ali ve Abdullah ve Mustafa'nın güya 301 senesi öşründen sûret-i cebriyede olarak karyelerine bırakılan zahirenin fiyatı sekiz gurus olduğu halde beyder Miralay İzzetlü Vahid Bey otuz üçer gurus tahsiline kıyam ve bu hal ise perişanîyetlerini mücib olduğundan tahkikât-ı lâzîmesinin bil-icra icâbının icrasına dâir makam-ı mualla-yı hazret-i sadaret-penâhiye takdim etmiş oldukları telgrafname üzerine keyfiyetin tahkik ve iş'ârı emr ve havale buyurulmasına binaen mealine nazaran keyfiyetin beyan ve iş'ârı 24 Eylül 308 tarihli ve 234 numarolu tahrirât-ı vâlâlarıyla matlûb buyurulduğundan kuyûda müracaat olundukda Çifteler Hara-yı Hümayun'un miri anbarları isti'âb ve tahliyesi tedarikince görünen müşkilât üzerine a□şâr ve icâre-i zemin zahireleri bir müddet-i muvakkata Hara-yı Hümayun'un karyelerinde kâin mirî öşür ve icâresine mahsûs karyeler anbarına emaneten terk ve hıfz ettirmek usûl-ı mer□i icabâtından olup mezkûr 301 ve 2 senelerinden o gibi karyeler anbarında terâküm etmiş olan zahireler mahfûz bulunmakta iken geçen 303 senesi kaht vukua gelerek ahali-i kurânın yedlerinde idareleri bulunmadığından ve vukubulan istid□a ve istirhamâtları üzerine mezkûr karyelerle diğer karyelerden zuhûr eden tâlîblere kendü karyeler anbarlarında ve idare etmediği takdirde Hara-yı Hümayun'un merkez ve sâirede bulunan mirî anbarlarından ikmâl ile olvaktin rayicine tatbikan kendü mûrafaat ve istirhamâtları üzerine fûrûht ve esmân-ı bâliğâları dahi senedlere rabt edilmiş ve zehâir-i mezkûre esmânını onbir karyeden ekserisi te'diye edip mûteşekki-yi merkûmların karyelerinde dahi cebren matlûb kalmış idüğü kayden tebeyyün etmiş ve olbabda vermiş oldukları senedlerin suretleri bil-istinsâh leffen savb-ı ali-yi kerimânelerine arz ve tisyâr kılınmış ve mamafih karyeleri anbarına emâneten vaz□ olduğu sırada bile beher kilesi sekiz gurus fiyatıyla hiçbir taraftan hınta satılmamış olduğu misillü râyic-i beldenin terakkisi bir sırada râyic-i sâbıkla fûruhtuna ne kavânin-i devlet ve ne de ticaret üsûl kabul edemeyeceği derkâr bulunacağından merkûmunun harekâtı ise hazine-i devleti ızrâr etmek gibi hâlâtın vukua getirilmesinden ibaret olup sâye-i seniyye-i hazret-i tâcdârîde Hara-yı Hümayun idaresi ne ahaliyi ve ne de hazine zararını arzu etmemiş ve merkûmunun bu babdaki iddiaları vâhi ve adeta tezvirâtın ileri geldiği anlaşılmış idüğünden icâbının icrâsı vâbeste-i re'y-i âli bulunmuş olmağın ol bâbda irâde efendim hazretlerindir.

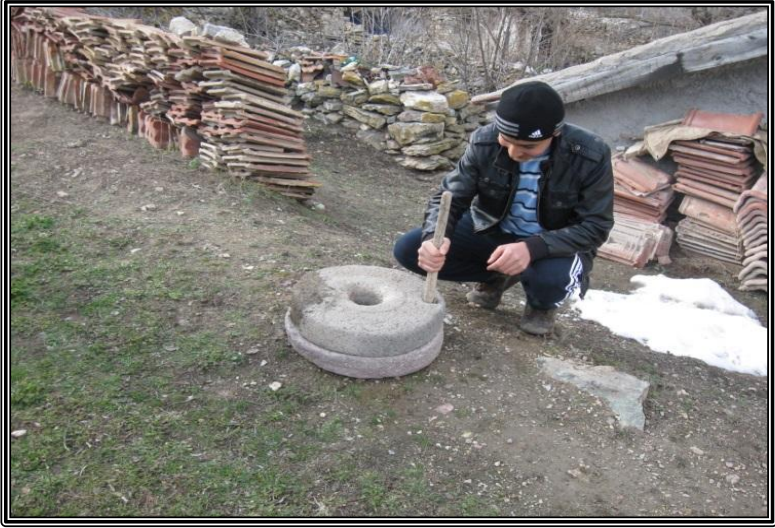
Borç Senedi-3

خطہ خزانہ
عبد
۹۰۰

عبدالحق صاحب
دعوت

OSMANLI ARŞIVI			
BEO			
12	975	5	

2. Fotoğraflar



Bulgur Çekme Taşı Burnarkaç Köyü



Sürtek Taşı ve Elciği



***Soku Taşı, Kullanan Olmayınca Kaderine Terk Edilmiş
(Çatmapınar Köyü)***



Hevik



Düven Alt Görünüş



Düven Üst Görünüş



Modernize Edilmiş Kara Saban
(Eskişehir’de Arif Özel’in Koleksiyonundan)



Gaz (Karosen) Ocağı
(Eskişehir’de Arif Özel’in Koleksiyonundan)



Lüks Denen (Karosen) Lambaları
(Eskişehir’de Arif Özel’in Koleksiyonundan)



At Arabası (Eskişehir Odun Pazarı Meydanı)



Eşek Arabası (Eskişehir Odun Pazarı Meydanı)



Köyde Aşağı Yukarı Her Evde Bulunan Ekmek Fırını



Gelin Duvağı (Edremit Tahta Kuşlar Etnografya Müzesinden)

Başa takılan tüy başlangıç da kaz tüyü, kaz kutsal kabul edildiği için. Mu Kıtasında sarı tüy kralın rengidir. Eski mısırd  mavi tüy takarlar, tüyler kutsal kabul edilirdi. Bizde de Osmanlı Padişahlarının bazılarında da tüy vardır. Doğruluk, namus, dürüstlük sembolüdür. Bunların renkli olması ise tümünü temsil eder.



Yuvak Taşları

Düz olan harman yerini sıkıştırmak için kullanılırken, dişli olan döven işlevi görüp tapan yapımında kullanıldı. Bu gün boynu bükük duvar taşı olmuş. Hani duvarların ve taşların dili olsa da anlatsa derler ya bunlarında anlatacağı neler var kim bilir.



Patoz Makinesi

Tarım aletleri ve ortada duran patoz denen makine. Yüksek devirli pervaneleri ile tarladan getirilen ürünü kırarak düvenin yaptığı işi görürdü. Çıkan ürün bundan sonra aynı düven ile sürülenler gibi yığılıp savrulur.

3. Mezar Taşları

Boynuyoğunlu köylerinin bulunmuş olduğu bölgeler genelde tarih boyu iskân görmüş yerlerdir. Büngeşik ve Kadıkuyusu tarihi çok eskilere dayanan Frig Vadisinin bir ucudur. Yazılıkaya ve Han yeraltı şehri, Kütahya'ya doğru devam eder ve diğer ucunda daha birçok eser mevcuttur. Beyköyü, Gedikevi, Kılıçlı, Bağlıca Bölgesi su kaynaklarının bol olması ve bir tarafı dağa yaslanması nedeni ile savunulması kolay, tarih boyunca da yerleşimcilerin tercih ettikleri yerler olmuştur. Biz Boynuyoğunluların bu bölgeye iskânı sırasında eski yerleşim yerleri ören halinde idi. Zaten bizlerin bu bölgeye yerleştirilmemiz, buraları şen ve abadan etmek içindir. Bu kitabın yazılması için yaptığım gezilerde arşiv belgelerinde geçen camileri yerinde görmek için gittiğimde Beyköyü Camisi hariç tamamının yıkılıp yeni yapıldığını, kitabe dahil bir iz kalmadığını üzülererek gördüm Beyköyü camisi yerinde fakat restorasyona uğramış! (eskiden en ufak bir iz kalmamış) Yazık, bu gibi eserler bizim o topraklara vurulmuş mührümüzdür. Bu gibi eserleri yıkmak kökümüzü kendi elimizle kesmektir. Buraları gezecek bir yabancıya, işte bu eser 400 yıllık diyebileceğimiz hiç bir iz yok. Onun için yapılmış eserleri, bu işi bilen uzmanlarına danışıp restore etmek ve mümkün olduğunca orijinal halinde muhafaza etmek gerekir.

Bu gezi esnasında Kılıçlı Camisinin yıkılması ile ortaya çıkan Bizans veya Roma dönemine ait yazılı taş, en az bin yıllık. Şimdi müzede. Çatmapınar Köyüne yapılan gölet inşaatında eski mezar taşlarımızı dolgu malzemesi olarak kullanmayı izah edecek söz bulmak mümkün değil. En hafif hali ile cehalet diyeceğim. Bu mezar taşları, üzerinde kuş resimleri olan taşlardı. Biz Oğuzların her boyunun bir kuşu sembol olarak seçtiğini bilir isek bu taşların bizim atalarımızın mezar taşları olduğunu da biliriz. Bunlar Anadolu'ya ilk geldiğimizde, henüz boy teşkilatımızı muhafaza

ediyorken veya Malazgirt Savaşı öncesine ait olabilir. Mezar taşlarımızda orada yatanın hangi boydan olduğunu belirtmek için boyun ongunu (sembolü) olan kuşun resimde mezar taşına konurdu. Bu taşlar, Selçuklu Devletinin İznik şehrini başkent yaptığı dönemde bu bölgede yaşayan Oğuz Türkü atalarımızın mezar taşları idi. Bu toprağa vurulmuş bin yıllık mührümüzü kendimiz yok ettik. Yazık bu kitaba almış olduğum resimlerle mezar taşlarını, böyle akıbetlere uğramaması için belgelemek maksadı ile buraya aldım. Burada herkesin bileceği bazı şeyleri de aldım. Maksadım bu gün bilinse de yarın yeni neslin değişen zaman ve şartlar gereği en azından bazılarını buradan görsün diye, belgelemek maksadı ile resimledim ve yazdım.

Bu mezar taşlarının bizlere neler söylediğine gelince: Biz Boynuyoğunluların bu bölgeye iskân edilmesinin 1650 yılından sonra olduğu ve köylere dağılmamızın 1800 yıllardan sonra olduğudur. O dönemde artık boy teşkilatının dağıtılmış olduğu bilindiğine göre resimlerini koyduğum taşlar bizim değil. Aynı mezarlıkta bizim mezarlarımızla yan yana olmalarının anlamı ise bu mezar taşları duruş şekilleri ve yapı itibarı ile Müslüman mezarları olmasıdır. En azından çoğu, bizden önce bu bölgede yaşamış olan atalarımızın kullandığı mezarlıklardı. Celali isyanları diye bilinen dönemde ki yerleşim yerlerinin kullandığı, bizlerden önceki Oğuz Türklerinin mezarlıkları idi. Köylerin yeri ise bu gün tam bilinmiyor. Mezar taşların çoğunda yumuşak bir taş olan kefeği (tüf) taş dediğimiz bir taş kullanılmış. Bu taşlar ocaktan çıktıktan sonra ömürleri çok uzun olmayan taşlar. Bazı semboller ise Orta Asya'da ki inanç sistemimizle İslamiyetin karma hali. Bu semboller dönem tahmininde önemli ipuçları verir. Onun için resimleri değerlendirirken karma bir anlayış kullandım. Bizim köyler zaten buraları şen ve abadan etmek için bu bölgedeki ören yerlerine kuruldu. Önceki mezarların aslını bildiklerinden aynı mezarlıkları kullanmaya devam ettiler.

Burada bulunan bazı semboller İslamiyet öncesi inanç sistemimizden sembollerdir. Burada ne aradığını tam olarak çözemedim. Fakat sembollerin bazıları eski bazıları değil. Karma bir uygulama var. Veya eski sembollerin İslamiyet’le bağdaştırılması olarak yorumlamak en doğru olanı. Yorumlarım yanlışta olsa bu taşlar ve semboller belgelenmiş olur. Bu mezar taşlarındaki sembollerin yorumlanmasında James Churchward’ın “Kayıp Kıta Mu” isimli eserindeki sembollerden istifade ettim.

Bilindiği gibi Osmanlı devletinde Türklerin devletin idari kademelerinden dışlanıp, devşirmelerin idari kadrolara hâkim olması Kanuni dönemi ile artmıştır. Anadolu’da isyan dalgaları uzun yıllar sürdü, hiç bir zaman bunun neden olduğu sorgulanmadı. İsyanlar askeri olarak ve isyan edenleri yok ederek bastırıldı. Bu o kadar ileri gitti ki orta Anadolu büyük bazı yerleşim merkezleri hariç nerede ise boşaldı. Devlet baktı ki isyanları bastırdı ama vergi verecek askerlik yapacak kimse kalmamış. Bulunan çözüm ise bizlerin de dâhil olduğu doğu ve güneydoğuda olan Türkmen aşiretlerini bu bölgelere iskan edilmesiydi. Bu gün o bölgedeki sorunların ilk tohumları bölgedeki Türk unsurların alınması ile atıldı.



Zikzak şeklinde görülen bu şekil göğe yükselen merdiveni sembolize edebilir. Ruhu göğe yükseldi anlamını taşır. Eski metinlerde bu şekil sekiz sayısının karşılığıdır ve tahta giden yol veya usta kurucu anlamına gelir. Belki de cennet tahtına gidiş kast ediliyor kim bilir. Burada bulunan mezar taşları üzerindeki şekiller çok sayıda var, buraya örnek olması bakımından her şekilden birer adet koydum. Zamanın tahribatına dayanamayıp birçoğunun üzerindeki şekiller iyice erimiş. Tahribat insan eli ile yapılmış değil. Malzemenin üzerindeki zamanın tahribatları.



Bu mezar taşına basit bir süs olarak bakabilirsiniz veya üçgenin tanrısı (tanrının evi cennet) sembolize ettiğini düşünürsünüz. Burada anlatılan şeyi okursak: Allah'tan (cennet) geldi. Dünyada yaşadı kök saldı dört çocuğu oldu yere girdi, burada yatıyor. İbriğe benzer en üsteki şekil ise abdest ve namazı işaret ediyor olabilir. Daha yukarıda bulunan kısım tahrip olduğundan pek belli değil. Birde şunu asla unutmayalım 1830 yılındaki nüfus sayımında okuryazar oranımız yüzde 0,3 gibi bu şekillerin yapıldığı dönemi de göz önüne alırsak yazıyı yazacak kim var ki! Onun için semboller en kolay yol tabii ki. Burada Anadolu'ya gelmeden önceki inanç sistemimizin de izleri var.



Bu taşın en üst kısmında ise ters hilal var. Anlamı, burada yatan bir bayan demek. Altta bulan H şekli Karaevli Boyunun damgası. Anlaşılan burada Karaevli Boyundan bir bayan yatıyor. Orta kısmında bulunan ters L'ye benzeyen şekilde çok eski metinlerde 13 sayısının sembolüdür. Efsanelerde Mu Kıtasının batış gününü sembolize eder veya Karaevli Boyundan bir bayan öldü burada yatıyor diye okunur.



Üstte düz çizgi aşağı doğru gövde ve dallar. Kökü yukarıda bir ağaç, cennetteki tuba ağacı sembolü. Anlamı “Burada yatanın mekanı cennet olsun” olabilir. Bu motif çokça kullanılmış.



Burada ise bir orak içinde gamalı haça benzer bir şekil var. Anlamı kesin olmamakla birlikte anlamı “burada o dönemin mimarı veya taş ustası yatmakta veya orak yapabilen bir demirci” olabilir. Gamalı haçın eski metinlerdeki anlamı, dört temel gücün devamlı dönüşüm halinde olduğundan burada, doğar-büyür-yaşar-ölür gibi bir anlam vermek mümkün. Bu taş gibi bazı mezar taşları sert taşlardan seçilmiş. Bunlarda ise sorun üzerine çizilen şekil fazla derin olmayınca silik oluyor.



Üstte kazayağı altta hilal ay. Kazayağından bu mezarda yatanın Oğuz Türkü, muhtemelen de Salur Boyundan, hilal olan ay şeklinden de burada yatanın bir bayan olduğunu söyleyebiliriz. Bilindiği gibi İslamiyet öncesi inanç sistemimizde ay dişilik sembolüdür. Tam bir geçiş dönemi mezar taşı. Daha alt kısmında ise İslami usullere uygun olarak Fatma Hanife (Nazife) Hanım ruhuna Fatiha 18 Sefer 593? Yazmakta.



Eski metinlerde aşağı bakan üçgen suyu, yukarı doğru olanı ise ateşin sembolüdür. Yangında öldü veya yanarken söndürüldü gibi bir anlam vermek mümkün. Bu taşın etrafında çok sayıda sert taşlardan seçilmiş mezar taşları mevcut fakat üzerlerinde herhangi bir yazı veya sembol yok.



Kazayağı tüm Asya’da görülen bir Türk mührüdür. Bu şeklin etrafına yapılan bir daire ile barış sembolü oluşturulur. Daire başı sonu olmayan bir şekildir. Tanrıyı sembolize eder. Kazayağı etrafındaki dairenin anlamı “Kazayağı ve sembolize ettiği şeyler tanrının koruması altında” demektir. Kaz neden önemlidir? Kaz en yüksek irtifaya çıkabilen bir kuştur. Onun için atalarımız Tanrıya en fazla yaklaşabilen varlık olarak kabul ettiklerinden onun ayak şeklini de kutsal ve kendilerine sembol olarak kabul etmişlerdir. Aynı zamanda Oğuz Boylarından Salur Boyunun da damgasıdır.



Boyuna takılan bir kolyeyi andırıyor. O dönem için bir statü sembolü olmalı, büyük ihtimalle oranın idarecisi, veya orada yaşayan bir Gayrimüslim.



Bu Şekil k    yukarıda bir ağacı sembolize eder. İslami inanca g  re b  yle bir ağaç Cennet’de var. Tuba ağacı burada yatanın mek  nı cennet olsun demektir.



Burada ise güneş şeklinden yükselen bir ağaç sembolü var. Tersten düşünürsek “hayatı sona erdi, burada bir güneş battı” gibi bir anlam vermek mümkün. Eski metinlerde ise güneş Tanrının sembolüdür. “Hayat ağacına Tanrı hayat verdi” diye anlam vermekte mümkün.



Kadıkuyusu mezarlığında bulunan bu mezar taşında anlatılanların tamamını çözemedim. En altta ibrik var, abdest ve namazı sembolize eder. Ters L ye benzeyen şekil batışı yani ölümü işaret eder.



Üstte ağaç, aşağıda güneş ve üçgen şekli. Bu dünyada yaşadı, güneş gibi aydınlattı ve (ters üçgen yere doğru) öldü, burada yatıyor. O dönem için yol gösteren birisi kanaat önderi denebilecek birisi denilebilir.



Bina şekline benzer bir şeklin içinde gamalı haça benzer bir şekil var. Büyük ihtimalle bina yapan bir ustanın mezarı, veya eski metinlerdeki anlamı ile dört temel gücün dönüşümünü anlatıyor olabilir.



Geç dönem bir mezar taşı. Sarıktan dönemin mollası denebilecek birisine ait bir mezar. Kökü yukarıda tuba ağacı resmi var. Mekânı Cennet olsun anlamına gelir. Nasıl şimdiki yeni mezarlarımızda Hüvvel Baki (kalıcı olan Allaktır) bolca var, o dönemde de bu bolca kullanılmış.



Bir süs gibi görünse de değişik cepheleri farklı bir şey söylüyor. n cephede üstte görülen, i içe ken ve altındaki i içe kare. Kare dünyayı, ken Tanrıyı ve onun evi kabul edilen cenneti sembolize eder. Anlamı gen üste olduğundan cennet dünyadan üstündür. Alttaki eşkenar ve altındaki kareler dört yn ve dört kuvveti sembolize eder, şekillerin i içe olması anlamı kuvvetlendirir.



Bir erkek mezar taşı. Üst ortada bir yuvarlak, iki yanında zikzak şekilleri, ibriğe benzer bir şekil, onun altında iki yatay çizgi ve daire içinde motif var. En üstte aşağı doğru bir üçgen. Yorumu ise, en üsteki üçgen Tanrıyı sembolize eder. (Tanrının evi cenneti) Merdiven benzeri zikzaklar “Kurucu” olduğunu, dairede Tanrıyı ve Mu Kıtasını (güneşi) sembolize eder. Işıksız olması ölü olduğunu ve ibrik ise abdest ve namazı sembolize eder.



Sarıklı bir erkek mezar taşı. İki yanda zikzaklı merdiveni sembolize eden şekiller, ortada kamayı andıran bir şekil ve en altta ters ikili üçgen. Üçgenler sunuyu ifade eder, “Burada öldü, kendini Tanrıya sundu (Allah yolunda yaşadı)” anlamını çıkarabiliriz.



Üstte bir üçgen, aşağıda bir üçgen, birbirine bir yol ile bağlanmış yolun ortasında iki yanda iki üçgen var. Üçgenin Tanrıyı (cenneti) simgelediğini söylemiştim. Burada simgesel olarak iki dünya var. Birisi bu dünya diğeri ahiret. Yanlardaki üçgenler ise bu dünya yaşamını sembolize eder. Her iki dünyadaki yaşamın birbirine bağlı olduğunu anlatır.



Üstteki ağaç olarak düşünürsek, hayat ağacı altında vazodaki ters iki üçgen hayatını tanrıya sundu (adadı veya Allah yolunda idi) diye yorumlamak mümkün.



Üstte ibrik (şerbetlik) altta bardak. Bir tahminde bulunmak gerekirse, şerbet yapıcısı veya bir hacı. Zemzem suyu getirmiş olan birisi veya ecel şerbetini içti demek.



Bu mezar taşının bir erkeğe ait olduğunu söyleyebiliriz, sarık var. Diğer kısımları hakkında bir fikrim yok.



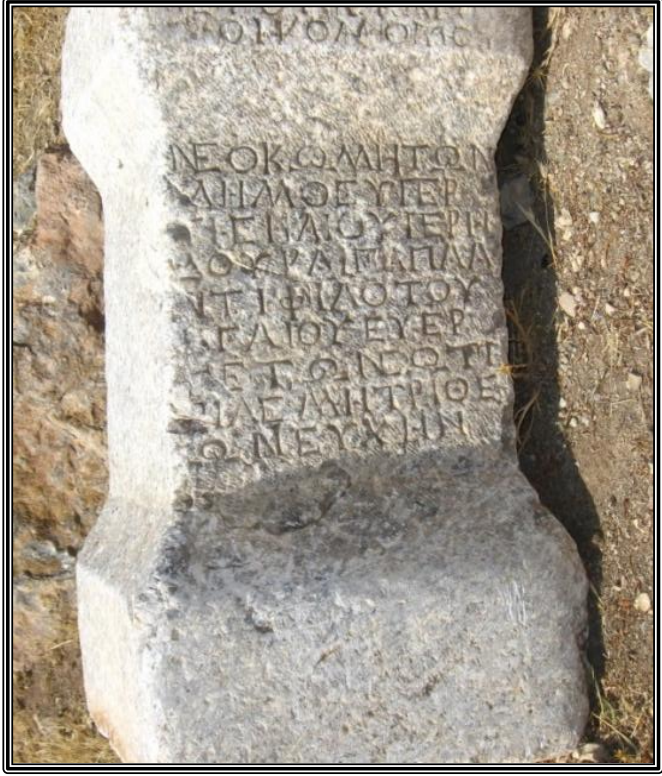
Açıkça görüldüğü gibi bir kılıç var. Bir erkek mezarı diyebiliriz.



Sol cephede güneş ve ışınları var. Sağ hayatta demek. Belki de ruhu için çizildi. Üstteki üçgen Tanrıdan geldi, dört çocuğu oldu Ters bitişik üçgenler sunu demek, alttaki üçgen ise tanrı. Yorum olarak “Tanrıdan geldi, dört çocuğu oldu, kendisini tanrıya adadı (Allah yolunda idi demek) ve tanrıya (cennete) döndü diyebiliriz.



Eski inanç sistemine göre Tanrının sembolü. Tanrının gözü üzerinizde demektir. Veya Osmanlı belgelerinin başlığında bulunan sonsuz işaretin Allah anlamına gelmesi gibi. İslami olarak da gizli saklı her şeyi Allah görür, bilir anlamına gelir.



Kılıçlı Köyünde yıkılan camiden çıkan Bizans Dönemine ait bir sunak taşı şimdi Afyon Müzesinde.



Beyköyü çeşme kitabesi. 1915 yılı itibari ile eski çeşme restore edilmiş, üzerindeki kitabe ise çeşmenin üzerine konulmuş tabii ki ilk şeklinden eser kalmasa da en azından kitabeyi korumuşlar. Diğer eserlerde kitabe de kalmamış. Üzerinde ne yazdığına gelince “Maşallah, sahibül- hayrat ve’l Hasenat, Bey karyesinden Bozoğlu zevcesi Fatma” Yazmakta. En alt satırı okumak mümkün olmadı.

3. Kaynakça

Kitaplar

1. Ali Rıza Yalman(Yalkın) “Cenupta Türkmen Oymakları”
2. Cevdet Türkay “Oymak, Aşiret ve Cemaatler”
3. Orhan Sakin “Anadolu’da Türkmenler ve Yörükler”
4. Prf. Dr. Faruk Sümer “Oğuzlar”
- 5) Prf. Dr.Yusuf Hallaçoğlu “Osmanlıda iskân siyaseti”
- 6) Prf. Dr. Yusuf Hallaçoğlu “Anadolu’da Aşiretler, Cemaatler, Oymaklar”
- 7) James Churchward “Kayıp Kıta MU”?

Alıntılar

1. Faruk Sümer Oğuzlar s.76
2. Faruk Sümer Oğuzlar s.553
3. Cevdet Türkay Oymak, Aşiret, Cemaatler s.22,23
4. Ş. Şaltkaya” Baybars Tarihi”
5. Faruk Sümer Oğuzlar S.172
6. Yusuf Hallaçoğlu s. Genel Tarama
- 7, 8.Cevdet Türkay Cemaatler, Oymaklar, Aşiretler s.65,179,202.
9. Faruk Sümer Oğuzlar s.232

DEVLET İSTATİSTİK ENSİTÜSÜ

1. Afyon Karahisar 1935 Yılı Köyler Bazında Nüfus İstatistiği
2. Eskişehir 1935 Yılı Köyler Bazında Nüfus İstatistiği

Faydalanılan Devlet Osmanlı Arşiv Belgeleri

1. Afyon (Karahisar-ı Sahip) Şeriye Sicilleri 208 s.33---217 s.88---272 Numaraya Kadar Defterler.
2. Afyon (Karahisar-ı Sahip) Nüfus Defterleri 1675, 1693, 1719, 1721, 1722, 1724 Numaralı Defterler.

3. CDH 174 – 8653 Nüfus vukuat defteri
4. DH: EUM -KLU 16-91 Nüfus icmali
5. Hat dosya 1614 Gömlek 40
6. Hat dosya 1608 Gömlek 23
7. Hat dosya 1601 Gömlek 16
8. Hat Dosya 1610 Gömlek 93
9. Hat Dosya 1531 Gömlek 24
10. İ DH Dosya 994 Gömlek 78520
11. İ DH Dosya 1279 Gömlek 100696
12. A MKT MHM Dosya 500 Gömlek 40
13. A MKT MHM Dosya 383 Gömlek28
14. Y MTM Dosya 33 Gömlek 8
15. DH MKT Dosya 1677 Gömlek 71
16. DH MKT Dosya 1699 Gömlek 96
17. DH MKT Dosya 159 Gömlek 16
18. DH MKT Dosya 1669 Gömlek 96
19. DH MKT Dosya 159 Gömlek 16
20. DH MKT Dosya 1643 Gömlek 7
21. DH MKT Dosya 1673 Gömlek 25
22. DHL MKT Dosya 169 Gömlek 5
23. AE SMST 111 Dosya 34 Gömlek 2351
24. AE SMST 111 Dosya 115 Gömlek 8800
25. BEO Dosya 13 Gömlek 975/3
26. BAO Dosya 13 Gömlek 975/5
27. CAS Dosya 1086 Gömlek 1188
28. C EV Dosya 459 Gömlek 23231



Bilal Özel

11.06.1952 yılında Eskişehir'in Çifteler ilçesine bağlı Çatmapınar (Büngeşik) köyünde doğdu. İlkokulun birinci sınıfını orada okudu. İkinci sınıftan itibaren Eskişehir Yeni Mahalledeki Plt. Bnb. Ali Tekin okuluna devam etti. 1963-1964 eğitim öğretim yılında girdiği İstanbul Beylerbeyi Dz. Asb. Hazırlama Okulundan sonra Derince Eğitim Merkezinde iki yıllık Elektronik Sınıf Okulu eğitimi alarak 1969 yılında Deniz Kuvvetleri Komutanlığında göreve başladı. 1979 yılında mecburi hizmetini tamamlayarak görevden ayrıldı. İstanbul'da esnafılık yaptı. 2008 yılından itibaren amatör tarih araştırmalarına başladı ve kurslarla Osmanlıca öğrendi. Ailenin soy ağacını çıkarma çalışmaları ile başlayan çalışmaları bu kitabın yazılması ile sonuçlandı.