

# CEMRE

ÖZEL ENVAR FEN VE ANADOLU LİSESİ KÜLTÜR EDEBİYAT KULÜBÜ YAYIN ORGANIDIR.

Çekemedim akça kızın göçünü  
Sırma saçlar bırak dövsün döşünü  
Gülüver de görem mercan dişini  
Yol ver bana Çubuk Beli geçeyim

Yaylaların yeli soğuk esmez mi  
Sevdiğim de rüyalara girmez mi  
Girmesen de gönül sana küsmez mi  
Yol ver bana Çubuk Beli geçeyim

Cevat UYANIK





**CEVHER**  
—turizm—

**Hayal**  
ettiğiniz gibi...

**UMRE TURLARI**

**KUDÜS TURLARI**

**BOSNA TURLARI**

**BALKAN TURLARI**



[acentalbilet.com](http://acentalbilet.com)

[umreprogrami.com](http://umreprogrami.com)

Kırcamii Mah. Perge Bul. Perge Palas Apt.  
No.85 K.2 D.11 Muratpaşa / Antalya / TÜRKİYE

Tel. : (+90 242) 321 0 990  
Fax : (+90 242) 321 0 919

[www.cevhertur.com](http://www.cevhertur.com)  
[info@cevhertur.com](mailto:info@cevhertur.com)



Hayal ettiğiniz gibi...

**0 850 850 0 700**

Bize ulaşın!

HAC - UMRE

ALTERNATİF TATİL

UÇAK BİLETİ

İŞ GEZİLERİ

YURTIÇI ve YURTDIŞI TURLAR



## İÇİNDEKİLER

|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| Türkülerimiz ve Hikayeleri.....                  | 2-4   |
| Elif Bacı Ninnisi (Antalya Yöresi).....          | 5-6   |
| Yörük Kültürüne Bir Bakış.....                   | 7     |
| Mehmet Ali Çam İle Röportaj.....                 | 8-9   |
| El Sanatları.....                                | 10    |
| El Emeği Göz Nuru.....                           | 11    |
| Kilimlerin Anlamı.....                           | 12    |
| Döşemealtı Halıları.....                         | 13    |
| Köylerimizde Düğün Âdetleri.....                 | 14-18 |
| Yemekler - Tatlılar - Çorbalar.....              | 19-21 |
| Yörük Fıkraları.....                             | 22    |
| Antalya Yöresinin Bazı Türküleri.....            | 23-25 |
| Garipçe Köyünden Meryem Arslan İle Röportaj..... | 26-28 |
| Kovanlık Köyünden Mehmet Köken İle Röportaj..... | 29-30 |
| Uzmanından Kök Boya Tarifi.....                  | 31    |
| Fığla Bardağı - Kıl Çadır (Şiir).....            | 32    |

## CEMRE

OCAK 2014 / SAYI: 8

### Özel Envar Liseleri Adına Sahibi

Mehmet Ali SARICA  
(Liseler Müdürü)

### Genel Yayın Yönetmeni

Bayram ARSLAN  
(Edebiyat Bölüm Başkanı)

### Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

H. Aytuğ YILMAZ  
(Müdür Yardımcısı)

### Yayın İnceleme Kurulu

Derya KARASÖĞÜT Niyazi YENİPAZAR Melike İŞLEYEN  
(Edebiyat Öğretmeni) (Edebiyat Öğretmeni) (Edebiyat Öğretmeni)

### Basım Yeri



Tel: 0.242.346 85 85

### İLETİŞİM ADRESİ

Meydan Kavağı Mah. Perge Bulv. 1601 Sk. No: 28 Muratpaşa\ANTALYA  
Tel : 0242 321 90 90 (Pbx) www.envar.k12.tr



**M. Ali SARICA**  
Okul Müdürü

## ANTALYA VE YÖRÜK KÜLTÜRÜ

Cemre gönlümüze erken düştü bu yıl. Her yıl haziran ayında çıkan Cemre dergimiz Ocak 2014'te 8. sayısıyla sizleri selamlıyor.

Gönlümüze bir cemre düştü. Kilimlerin ilmiğinden, oyların ipliğinden, öz kültürümüzün imbiğinden. Renk renk, desen desen, buram buram kültür kokarak...

Yörük kültürümüzü merkeze alarak Teke Yöresi gelenek ve göreneklerimizi, yemek, düğün, ölüm vb. tüm bizi biz yapan değerlerimizi, kültürlerimizi yansıtmaya çalıştık.

Döşeme'den sürülerle kervana karışıp Söbüce Yaylası'na çıktık. Kıl çadırlarda dinlenip tulukta ayran dövdük. Tezgahta halı dokuduk, kilim dokuduk. Sevindik, türküler söyledik, üzüldük ağıtlar yaktık, unutulmaya yüz tutmuş birçok değeri dile getirdik, satıra döktük.

Yöremize has yemekleri, kilimleri, halıları taşıdık satırlarımıza, sayfalarımıza. Korkuteli'nin meşhur tarhanası, Antalya'nın piyazı ve daha neler...

Sevdiğinin ardından gidemeyen garip aşığın derdiyle yanıp biz de söyledik "Yol ver bana Çıbık Beli geçeyim." türküsünü.

Gelecek nesillere; ekşi mayayı, tarhanayı, kök boyayı unutturmamak için işin ustalarıyla görüştük, tariflerini aldık. Bizden sonraya bir hoş seda kalsın diye.

Bu yıl sizleri kıl çadırımızdan, soğuk pınarlı yaylalarımızdan, bol köpüklü buz gibi ayranlarla selamlamak istedik. Selam olsun Antalya'nın cömert, yiğit, buram buram kültür kokan güzel insanlarına.



# TÜRKÜLERİMİZ

## Çekemedim Akça Kızın Göçünü

Çekemedim akça kızın göçünü  
Sırma saçlar bırak dövsün döşünü  
Gülüver de görem mercan dişini  
Yol ver bana Çubuk Beli geçeyim

Yaylaların yeli soğuk esmez mi  
Sevdiğim de rüyalara girmez mi  
Girmesen de gönül sana küsmez mi  
Yol ver bana Çubuk Beli geçeyim

Şevket Yanıkoğlu – Serik  
**Derleyen:** Cevat Uyanık



### Hikâyesi:

Bu türkü, Serik'in Karıncalı köyünde yaşayan Yanıkoğlu Şevket ile sevdalı Akkız'ın hikâyesini anlatmaktadır. Karıncalı köyünde yaşayan Akkız, geçim sıkıntısı yüzünden köyden ayrılıp ailesiyle birlikte Burdur'a giden Akkız'ın peşinden onun hasretini çeken Yanıkoğlu Şevket tarafından okunmuştur. Çubukbeli: Antalya'nın kuzey batısında Burdur yolu üzerinde geçmişte zor aşılan bir yol, bir geçittir.

## Denizin Dibinde Hatça'm

Denizin dibinde demirden evler  
Ak gerdanın altında çiftedir benler  
O kınalı parmaklarda o beyaz eller  
Yolcuyu yolundan eyleyen dilber

Ovalara duman inmiş göremedin mi  
A kız kendi saçını öremedin mi  
Alçaklara karlar yağmış yükseklerle buz  
Gel seninle gezelim ince belli kız

Arvalı'nın önünde pınarlar harlar  
Hatçam çıkmış pencereye ay gibi parlar  
Ben Hatça'yı yitirdim dumanlı dağlar  
Gözlerimin pınarları durmadan çağlar

Dalga dalga dalga dalga dalgalanıyor  
Hatça'yı görenler sevdalanıyor  
Onu onu onu onu onu onuna  
Ben de yandım Hatça'nın basma donuna

Yüce dağbaşında ekin ekilmez  
Yağmur yağmayınca kökü sökülmez  
Ellerin köyünde kahr çekilmez  
Doldur doldur ağuları içelim Hatça'm

Ovalara duman inmiş göremedin mi  
A kız kendi saçını öremedin mi  
Alçaklara karlar yağmış yükseklerle buz  
Gel seninle gezelim ince belli kız

**Yöre:** Burdur

**Derleyen:** Mehmet Erenler Denizin Dibinde (Hatça) 1

Burdur'dan Antalya'ya doğru giderken yaklaşık 38 km. uzaklıkta bulunan Arvalı, yeni adı ile Bağsaray köyünde geçer hikaye. Hikayeye göre Hatçe isminde bir güzel kadın



# VE HİKAYELERİ

köyün meydanındaki duvarında çift oluklu pınar bulunan bir evde oturur. Türküde sözü geçen pınar bu pınardır.

Hatçe güzel ve alımlı bir köy güzelidir. Köyün çobanı Hatçe'ye gönlünü kaptırır. O da çobanı sever. Ne var ki Hatçe evlidir. Kader onları bir türlü bir araya getirmemiştir. Her ne kadar olumsuzluklar çok olsa da aşklarına engel olamazlar ve bir zaman sonra birlikte kaçmaya karar verirler. Çobanla birlikte kaçarak Antalya'ya yerleşirler. (Yakın tarihe kadar Antalya'da yaşadığı bilinmekteydi. Birkaç yıl önce vefat ettiği duyulmuştur.) Yaklaşık 5 ay sonra yakın bir köyde (Kayış) de buna benzer bir olay gerçekleşir ve İbrahim Can isimli mahalli sanatçı bu türküyü yakar. Türkünün birkaç değişik rivayeti varsa da sonuç hep aynı noktaya çıkmaktadır.



## Beyköylü Ali Bey

Hikayenin başlangıç tarihi aşağı yukarı 1835 - 1840 yıllarıdır. İncir çekirdeğini doldurmayacak nedenlerle ve tahriklerle olaylar zinciri büyütülmüş, bir eşkiya veya halkın deyimi ile bir efe türemiştir.

Bugün büyük bir kasaba olan ve Tefenni'ye 15 km. uzaklıkta bulunan Beyköy, 150 yıl önce küçük bir köy imiş. Aynı yıllarda Tefenni de bir köy görünümünde olup çevre yerleşim yerlerinin ortasında bulunduğu için merkez durumda idi. Tefenni'de zamanın Beylerinden ve Çömekoğulları'ndan Hacı Mehmet Bey bulunmaktadır. Hacı Mehmet Bey, hem çevrenin sorumluluğunu yüklenen hem de padişaha bağlılığıyla tanınan bir idareciydi. Diğer köy ve çiftliklerinin yanında Beyköy ile de ilgiliydi. Ayrıca Beyköy'de, yakın akrabalarından olan kişiler oturmakta idi. Olayın kahramanı olan Ali Bey bunlardan biri olup yeğeni durumunda idi.

Ali Bey, 23-24 yaşlarında, uzun boylu ve yakışıklılığı ile tanınan çalışkan bir delikanlıydı. Köy kızlarının gönlünde taht kuran Ali Bey'e emekli Zaptiye Çavuşu İbrahim'in kızı yanmış tutuşmuş. Kız, birkaç kere Ali Bey'in yoluna çıkmış konuşmak istemiş veya konuşmuştur. Bu hareketleri ile dile düşen kızın babası İbrahim, Ali Bey'e baskı yaparak kızının güya namusunu temizlemesi için onunla evlenmesini istemiş ve bunu birkaç defa tehditlerle tekrarlamıştır. Ali Bey, kızla ilgisi olmadığını yeminli kasemli söylemesine rağmen bir türlü inandıramamıştır. Emekli olduktan sonra Tefenni'de nüfus işlerine bakan Zaptiye Çavuşu İbrahim, Hacı Mehmet Bey'e haber vermeden, eski bir ordu mensubu olmasına güvenerek, Konya valisine şikayette bulunmuştur. Kısa bir süre sonra Burdur'dan gelen zaptiyeler Ali Bey'i tutuklamak istemişler, bunu öğrenen Ali Bey çevrenin de yardımıyla kaçmıştır. Bütün ara-







malara rağmen bulunamayan Ali Bey dağa çıkmış ve eşkiya olmuştur artık. Ara ara Kaş'a kadar inerek zenginlere baskınlar yapmış, fakir fukarayı gözetmiş ve çevreye ününü duyurmuştur. Uzun zaman Elmalı'nın Beyler Köyü Ağası Sarı Beyzade Mehmet Bey, Ali Bey'i misafir etmiş ve korumuştur. Konya'dan kesin talimat alan zaptiyeler, Ali Bey'i yakalayamayınca ağabeyini tutuklayıp Antalya hapishanesine kapatmışlardır. Duruma iyice vakıf olan Hacı Mehmet Bey'in kendisini affettireceğine dair teminat vermesine rağmen Ali Bey düze inmemiştir. Ağabeyinin tutuklanmasından dolayı Başçavuş'a iyice kinlenen Ali Bey herkes tarafından korunur ve sevilir olmuştur. Bu arada Ali Bey'e iki de kızan katılmıştır. Bunlardan biri Nuri, diğeri de ailevi nedenlerden dolayı aralarında husumet olan ve dayısına karşı çıkan, Başçavuş'un yeğeni Arap'tır. Beyköy'ün birkaç km. batısında 'Ballık Boğazı' denen bir vadi vardır. Vadinin güneyinde boylu boyunca uzanan kayalık bir tepe (Ali Bey Taşı) tepenin başladığı yerde 'Çatal Değirmeni' (İki Boylalı) ve onun biraz ilerisinde, kayanın altında mağara bulunmaktadır. Değirmeni döndüren dere mağaranın önünden geçmektedir. Bugün Ali Bey Taşı denen o kayalığın dibindeki Çatal Değirmen ve mağara bugün de yerli yerinde durmaktadır.

Ali Bey'in ağabeyi, Antalya hapishanesinde iken Antalya valisi ile konuşmak istemiş, bir tatil günü valinin evine götürmüşler. Validen kendisini bırakmalarını istemiş, yalvarmış. Beni bırakmazsanız Ali Bey başçavuşu öldürür, hem de yakarak öldürür demiş, inandırnamamış. Birkaç gün sonra başçavuşun yakılarak öldürüldüğü haberi gelmiş.

Hacı Bey'in eli ayağı bağlıdır. Bu olaydan sonra padişah tarafından gelen son emirle Hacı Bey'den Ali Bey'in kellesi istenmektedir. Üzülerek Ali Bey'e haber gönderip, teslim olursa affettireceğini bildirir. Bol ağaçlıklı vadisiyle ve mağarasıyla, emniyetli ve gizlenmeye en uygun yer olan "Ballık Boğazı"ndan dayısına, teslim olmayacağını, gelip kendisini teslim almasını cevaplar. Anlatılanlara göre Hacı Bey'in gelmesini emniyet bakımından istemiştir. Hacı Bey, silahlı adamlarıyla "Ballık Boğazı" na varır. Kuşluk vaktidir. Nuri mağaranın yakın bir yerinde, Arap da "Ali Bey Taşı"nın üzerinde nöbettedir. Ali Bey, mağarada uyumaktadır. Fatma ana, mağaranın önünden geçen derenin bulandığını görür. Suyun bulanması hayra alamet değildir, bundan Çatal Değirmen'in

yanından atlıların geldiği anlaşılmaktadır. Ali Bey toparlanır, mavzerini alır, mağaranın ağzına yakın çıkar. Fatma Ana, çıkmaması için yalvarır, önüne çıkıp engel olmak ister. Bu arada Hacı Bey ve adamları mağarayı sarmışlardır. Hacı Bey bağırarak dayısı olduğunu, mavzerinin mekanizmasını da çıkarıp atmasını ve teslim olmasını ve kendisine bir kötülük yapılmayacağını söyler. Ali Bey, mademki böyle diyorsun çıkıyorum dayı der. Ali Bey çıkarken, Fatma Ana kendisini onun önüne atar. O sırada Hacı Bey adamlarına işaret etmiş bulunur, silahlar patlar, önce Fatma Ana sonra da Ali Bey vurularak öldürülür.

Ali Bey'in kellesi kesilerek aynı gün, atın terkinde Burdur'a götürülmüş. Söylentilere göre ağıtını kız kardeşleri yakmışlar. Zamanın akışı içinde, dilden dile, kulaktan kulağa yayılarak bu ağıt halkın duygularını yansıtan bir gurbet havası olmuş.

Padişaha bağlılığını böyle ağır bir yük, acıyla ispat eden Hacı Bey'e bir elçi, kılıç ile beraber paşalık rütbesi getirir, Hacı Bey yeğeninin kanı üzerine böyle bir şeyi kabul edemeyeceğini söyler. İkinci kez gelen elçi, padişahın muhakkak bir dilekte bulunacağını iletir. O tarihlerde "kaza" lığa daha uygun olduğu bilinen ve bu yolda uğraşılacak Karamanlı duruyorken, Tefenni'nin kaza olması dileğinde bulunur. Tefenni böylece kaza olur.







## Beyköylü Ali Bey

Ali Bey'im taştan çıktı parladı  
Sakalı yok bıyığı terledi  
Yavuklusu karşı çıktı ağladı  
Gitti gençlik der der ağlar genç Ali

Ali Bey'im taş başında oturur  
Ak elleri telli fincan getirir  
Ali Bey'im senin suçun neden ötürü  
Kanlı çaylar gömleğini götürür

Ali Bey'im taş başında oturur  
Keklik yavrularını suya götürür  
Çok sevilerin tez ayrılık getirir  
Gitti gençlik der der ağlar genç Ali  
....  
Ballık Boğazı'nda vardır bir düğün  
Ali Bey'im oldu kurbanlık koyun  
Hacı Bey dayı senden geldi bu oyun  
Kadir Mevlam böyle yazmış yazımı  
Gitti gençlik der der ağlar genç Ali

Ali Bey'im kuşluk tuttu güleşi  
Ballık boğazında kaldı ileşi  
Terkiye astılar gövdesiz başı  
Kadir Mevlam böyle yazmış yazımı

Beyköy'ünde bir incecik bir kış oldu  
Ali Bey'ime olmayacak iş oldu  
Ellere hayal annesine düş oldu  
Kadir Mevlam böyle yazmış yazımı  
.....

Odamızın çulunu kaldırmazınlar  
Geleni gidene döndürmesinler  
Ali Bey'im öldüğünü bildirmesinler  
Ali Bey'im der der ağlar anası

Ali Bey'im in çadırı sandıkta saklı  
Ali Bey'i çevirmiş bin beş yüz atlı  
Ali Bey'im in kanı şerbetten tatlı  
Ali Bey'im der der ağlar anası  
.....

**Derleyen:** Ali Urhan  
Burdur



## ELİF BACI NİNNİSİ (ANTALYA YÖRESİ)

Elif Bacı, Göktepe Yaylası'nın en güzel kadınıydı. Kocasını askere gitmişti. Kundağındaki oğlu Ali ile obada yalnız başına kalıvermişti. Göktepe Yaylası'na güz geldi mi, göç başlar. O yılın güzünde de, konu komşu hep beraber göçe hazırlanıyordu. Sabahın tez vaktinde yola çıkacaklardı. Elif'te gözü olan Çil Hacı, bunu fırsat bildi. Elif'e bir oyun etti. Kara bulutlara bakıp bakıp, "Sağanak bastırır, halimiz nice olur" diye obayı geceden göçürdü. Elif'i yaylanın başında yalnız koydu. Niyeti kötüydü. Elif'in sabah tez vakit, oğlunu alıp garip başına yollara düşeceğini biliyordu. "İşte o zaman.." diye, bıyık altından gülüyor, ellerini ovuşturuyordu Çil Hacı.

Elif Bacı, sabah obanın göçtüğünü görünce şaşkına döndü. Başına bir iş geleceğini sezdi. Olsa olsa Çil Hacı'nın oyunuydu bu. Anlamakta gecikmedi. Yükünü, sarı deveye vurdu. Ali'nin kundağını, beşiğini devenin üstüne sardı. Kendi önde, devesi arkada, bayırdan aşağı vurdu, yürüdü. Irz düşmanı Çil Hacı'nın eline düşmemek için gittiği yol, başka bir yoldu. Bir yandan gök gürlüyor, bir yandan da deli dolu yel savuruyor, bir yandan çalı çırpı, diken her yanını çizip kanatıyordu. Elif Bacı, Ali'nin beşiğine bir göz atıyor, "Dayan yavrum..." diyordu; ama onu can evinden vuran acı gerçeği nice sonra fark etti. Ali'nin sesi soluğu çıkmıyordu. "Acep nesi var?..." diye sarı deveyi çöktürünce bir de ne görsün?

Beşik boş...

Hemen yükünü derede, deveyi bayırda bıraktığı gibi, geldiği yollardan çılgın gibi geri döndü. Kara bulutlar patladı. Yağmur boşandı. Elif Bacı dövüne dövüne Ali'yi arayıp buldu ama, nafile.... Kundağı bir dala asılmış, körpeçik vücudunu akbalar çoktan paylaşmışlardı. İşte Elif Bacı Ninnisi, bu acı olayın üzerine yakılmış bir ağıttır.







Sarı çizmem elimde kaldı  
İltarımı sorman belimde kaldı.  
Allah'ım bebek Ali'mi aldı.  
Ben Ali'mi dalda koydum da nenni...  
Gözlerimi yolda koydum da nenni...

Allah'ından bul emi Çil Hacı,  
Neme gerekti, o gün pazarcı?  
Oğlunu verdi de, namus vermedi Elif Bacı.  
Ben Ali'mi dalda kodum nenni...  
Gözlerimi yolda kodum da nenni...

*Hüseyin ÇİMRİN'in "Antalya Folkloru" kitabından alıntıdır.*

## ANTALYA YÖRESİNDEN AĞITLAR

**ACILI TÜRKÜLER (AĞITLAR):** Ölenlerin ardından yas tutmak, ağıt söylemek Türklerde İslamiyet öncesine dayanan önemli bir gelenektir. Her ne kadar dinimiz bağıra çağıra ağıt tutmayı yasaklamışsa da tamamen ortadan kalkmamıştır. Bugün Anadolu'nun bazı bölgelerinde yas geleneği hala devam etmektedir. Öyle ki ölü evinden çok ses çıksın diye küçük çocukları küçük köpeklerle bir araya kapatarak çok ses çıkmasını sağlarlar.

**Ağıt Nedir?** Ölüm karşısında veya sevgili bir varlığını kaybetmesi sırasında insanın içine girdiği bunalım, korku, telaş ve heyecan sırasında, üzüntülerine, yakarışlarına, talihsizliklerini düzenli veya düzensiz lirik ezgilerle anlatım şekline ağıt denir.

Bu ağıtlarda, ölenin ailede toplumda bıraktığı boşluk; beraber geçirilen hoş günlerin hatıra getirilmesi gibi konular işlenir, Ölen küçük bir çocuk ise, o zaman ağıt daha çok ninni şeklindedir. ELİF BACI NİNİSİ bu tarza bir örnektir.

**Akseki Yöresinden Bir Ağıt**  
(Ormana Köyü - Akseki)

Ağlarım oğlum özümden  
Esme esen, yağma yağmur  
Kanlar domurdu gözümden  
Koz dibinde Esad'ım var

Ben de ayrıldım Allah'ım  
Hoşundu tifo derdi hoşundu  
Pek çok sevgili kuzumdan  
Gel git yavrum ayakların üşüdü  
Pek sevdiğim bal bülücüm  
Hepisinin içinde sevgisi baş idi  
Yanakları al bülücüm  
Anan sensiz duramayacak  
Öpmeye kıyamazken  
Oyalanma gel bülücüm

## Gelin Kızlar İçin de Ağıt Yakılır

### Gelin kız kardeşe ağıt:

Ah'!.. Ah!..  
Çattılar kazan taşını  
Bozdular gelin başını  
Ayırdılar benden kardeşimi  
Sala sesini duydunuz mu?  
Beni nere teslim ettin  
Ufacıkken boynumu бүktün  
Kaybettiğim benim anam  
Gayri ana dayanmam  
Şimdiden sonra halim yaman.  
Bir gelin yitirdik gördünüz mü?  
Kardeşimden ayırmaya kıydınız mı?  
Yoruldum dostlar yoruldum  
Çifte kurşunla vuruldum  
Kardeşimden ayrıldığımdan  
Ben kaderime darıldım  
Bir gelin yitirdik gördünüz mü?  
Kardeşimden ayırmaya kıydınız mı?

## Annesini Kaybeden Bir Kızın Ağıdı

Ana deyen yorulur mu?  
Karlı dağlar ayrılır mı?  
Hiç anasız durulur mu?  
Durmam anam durmam  
Kalkıp ben ele varamam  
Gayri ben seni göremem  
Ben anasız kuzu oldum  
Anam öleli sarardım soldum  
Övey ananın elinde  
Ben de köşelerde kaldım  
Anacığım beni kime koydun gittin  
Beni nere teslim ettin  
Ufacıkken boynumu бүktün

*Hüseyin ÇİMRİN'in "Antalya Folkloru" adlı kitabından alınmıştır.*

Hazırlayan: **Niyazi YENİPAZAR**





## YÖRÜK KÜLTÜRÜNE BİR BAKIŞ

### YÖRÜKLERDE HALK HEKİMLİĞİ

Tabiatla iç içe yaşayan yörükler, bitkilerin dilinden de anlar olmuşlardır. Sürekli gözlem, deneme yanılma ve atalardan intikal eden bilgilerle bugün bile birçok derde iyi gelebilecek uygulama ve yöntemleri de bilirler. Sürekli dağda taşta gezen bu insanlar elbette ki kendi dertlerine de derman bulacaklardır. Nerede bulacak hekimi, ilacı da tedavi olacak? Belki de bu bir çaresizliğin getirdiği 'çare'dir. Bazı yöntemlere göz atacak olursak bunu daha iyi anlamış oluruz.

**Kırık-Çıkık:** Yörükler kırık-çıkık konusunda çok deneyimlidirler. Kırılan veya çıkan yeri düzeltirler, düzeltilen kemiği kamış veya tahta çitayla bağlayıp üzerine sabun ve yumurtanın beyazıyla hazırlanmış bir tür macunu alçı gibi sürerler. Genelde kaput bezi kullanılır. Yumurtanın akı özenle beze sürülür ve kırık-çıkık organ bununla sarılır. Alçı gibi sağlam olur.

**Sancı-Sızı:** Tere otu, ayvadana ve kantaron otu gibi çeşitli otların dövülmesiyle hazırlanan macun sızlayan yere sürülür.

**Doğum Ağrısı, Karın ağrısı, Soğuklama:** Kekik yağı şekere iki damla damlatılır, şeker yenir.

#### Göz Ağrısı:

- 1) Çakır dikeninin çiçeği ezilir. Loğusa kadının sütüyle karıştırılıp göze damlatılır.
- 2) Çam isinden yapılmış sürme çekilir.

**Taş Düşürmek:** Binbaşı otu kaynatılarak suyu içilir.

**Verem:** Verem tedavisi için çam ve katran ağaçlarının sulu kabukları yenir.

**Kulak Ağrısı:** Sedef çiçeği dövülüp zeytinyağıyla karıştırılır. Süzildükten sonra bir kap içinde kaynatılır. Soğuduktan sonra kulağa damlatılır.

#### Yanık ve Yaralar:

- 1) Kurutulmuş kantaron otu zeytinyağı ile karıştırılıp merhem haline getirilerek açık yaralara sürülür.
- 2) Karabacak otu kaynatılır. Kepeklerle karıştırılarak lapa haline getirilip yaralara sürülür.

**Öksürük:** Kurutulmuş kantaron otu ve turunc bitkisi çay gibi demlenip içilir.

#### Karın Ağrısı:

Yayla çiçeği, oğlanotu, kekik, katran ve arpa unuyla yoğrulup yaki yapılır. Çocukların karnına sürülüp sarılır.

**Yanık:** Yanık otu yaraya bağlanır.

**Kötü Yara:** Göğündüre otu kaynatılır, sıcakken yaraya bağlanır.

**Çıban:** Pişmiş soğan sarılır.

\* Sabun, süt ve şeker kısık ateşte macun yapılır, ılık olarak çıbana sarılır.



### YÖRÜKLERDE HALK BAYTARLIĞI

Yörüklerde hayvan ve hayvancılık malum çok önemlidir. Onun için hayvanları neredeyse evlatları gibidir. Onlara gözü gibi bakarlar.

Bakalım hayvan hastalıkları için ne tür bilgiler var.

**Hayvan Zehirlenmesi:** Nar ekşisi, şap, toprak, sarımsaklı yoğurt karıştırılıp hayvanın ağzından verilir. Karnına katran sürülür.

**Deve Hastalığı:** Develeri iyileştirmek için, soğan doğranıp sıkılır ve içine biber karıştırıldıktan sonra tülbentten geçirilir. Bu karışım deveye burnundan verilir. Soğuk algınlığı için kullanılır.

**Hayvanların Ezik ve Çürükleri:** Ezik yerlere katran sürülür.

**Hayvanların Şişmiş Yerlerinin Tedavisi:** Kötek otu kaynatılarak hayvanın ağzına dökülür.

**NOT ve UYARI:** Tedavi için değil kültürel bir bilgi için aktarılmıştır.

**Bilgilerin bir kısmı için;**

**Kaynak :** Mehmet Eröz (Yörükler)  
Prof. Dr. Erman Altun Çukurova Üni. Öğr. Üyesi

Hazırlayan: **Derya KARASÖĞÜT**







## MERHUM "YÖRÜK DOKTORU" ALİ ÇAM'IN OĞLU MEHMET ALİ ÇAM İLE RÖPORTAJ



**M. Sena ÇETİNKAYA:** Mehmet Ali Bey sizi tanıyabilir miyiz?

**Mehmet Ali ÇAM:** Adım Mehmet Ali Çam. Serik Eski Yörük kütüğüne bağlıyız. Halen burada ikamet etmekteyiz.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Eczacılığa ne zaman başladınız, kalfalıktan mı geliyorsunuz ?

**Mehmet Ali ÇAM:** Ben kalfalıktan geliyorum. 1974 yılında kalfa olarak başladım. Tabi şu anda isimlerimiz değişti tekrar farklı isimde imtihanlara girdik eczacı teknisyeni olarak belgemiz de var. İşletme fakültesini bitirdim bu arada. Hem okuyarak hem çalışarak.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Babanıza "Yörük doktoru" derlermiş. Bunun nedeni nedir ?

**Mehmet Ali ÇAM:** Doğrudur. Babama Yörük doktoru derler. Şimdi çok eskilerden biz Yörük olduğumuz için dağlarda çobancılıkta herkes doktor bulamıyor. Dolayısıyla babamızdan, kökten, ona da babasından geliyor. Otlarla çöplerle ilgilendiği için, bitkilerden ilaç yaptığından adı öyle kalmış. Dağ başında hekim bulma şansın yok tabi.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Dağda, ovada tedavi için en çok ne kullanılırdı, yayla insanının en çok şikayet ettiği hastalık ve tedavisi neydi ?

**Mehmet Ali ÇAM:** Bizim yaylalarda en çok kekik olur, dağ kekiği, oğlanotu. Bu tür şeylerin hem çayı hem yakısı yapıldı. Ardiç ağacı diye bir ağacımız var o karın ağrılarına çok etkili olurdu. Bunun yakısını yapardık.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Nasıl yaparlardı onu, kürünü mü yaparlardı ?

**Mehmet Ali ÇAM:** Mesela yaylada en çok ne olur insan üşütür, soğuk algınlığı olur. Ardiç ağacının dalının yaşlarını ateşte ısıtırlar, bel bölgesine ince bir bez sererekten sıcak tutacak bir şekilde kompleks yaparlardı. Bu da soğuklamayı alır. Oğlanotu dediğimiz otu kaynatırız. Bazen de kekiği karıştırırız. Sabah birini akşam birini içtiririz. O da karın ağrısını alır.

**Betül KALKIR:** Babanız en çok neyi tedavi ederdi?

**Mehmet Ali ÇAM:** Babamızın yelpazesi çok genişti. Mesela çocuğu olmayan insanlara da yardımı olurdu. Bunun yanında mide ağrısı, romatizmal durumlar... Tıbbın çok ileri safhalarına girmezdi .Mesela nedir bu tutup da bir beyin ameliyatı yapmazdı dağ başında. Kalple ilgili olanları da , ameliyat olacakları da hastaneye gönderirdi.



**Betül KALKIR:** İyileşmeyen yaralara (kanser vb.) uyguladığı tedavi yöntemi var mıydı?

**Mehmet Ali ÇAM:** Kanserele ilgili bazı bitkiler vardı. Kanserin de çok çeşidi var. Her bitki o kansere iyi gelecek diye de bir şey yok. Kişiye özel tedavi uygulardı genellikle.

**Betül KALKIR:** Siz de yörük kültürünü yaşadınız mı, yani yaylalara çıktınız mı?

**Mehmet Ali ÇAM:** Tabi ki yaşadım. Çok koyun güttüm. Böyle olduğumuza bakmayın.

**Emre ERÜST:** Yaylanız neresiydi?

**Mehmet Ali ÇAM:** Isparta Eğirdir Anamas Yaylası.





**Emre ERÜST:** Siz de babanızdan el aldınız mı?

**Mehmet Ali ÇAM:** Bizde el almak bilgi almak anlamındadır. Usta - çırak ilişkisi gibi. Onun yanında yetiştik. Dolayısıyla o bilginin, o kültürün devamlılığını kısmen de olsa yapmaya çalışıyoruz.

**Emre ERÜST:** Tedavide bitkilerin rolü nedir?

**Mehmet Ali ÇAM:** Tabiki de bütün ilaçların hammaddesi bitkilerdir. Artık Lokman Hekimlik bile bitkilerden başlamıştır. Tıp bunun üzerine ilerlemiştir. Günümüzdeki Avrupalılar bile ülkemizdeki soğanlı bitkilerin soğanlarını kendi ülkelerine kaçırıyorlar. Devletimiz bu konuyla ilgili sıkı tedbirler almaya başladı. Birçok önemli bitkimiz yok olmayla karşı karşıya kaldı.

**Emre ERÜST:** Ailenizde bir eczacı daha var galiba?

**Mehmet Ali ÇAM:** Evet var. En büyük abim eczacı.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Abiniz mektepli mi, alaylı mı?

**Mehmet Ali ÇAM:** O mektepli. Eskişehir'de eczacılık fakültesini bitirdi.

**Betül KALKIR:** Bir eczane çalışanı olarak tedavide bitkisel tedaviye inaniyor musunuz?

**Mehmet Ali ÇAM:** Kesinlikle inanıyorum. Bitkisel tedavi bence tıbbın bel kemiğidir.

**Emre ERÜST:** Şimdi alternatif tedavi diyorlar, aslında modern tıp alternatif değil mi?

**Mehmet Ali ÇAM:** Ana tıp bitkisel tedaviydi. Şimdi bilim adamları ikiye ayrıldı. Bir kısmı kolesterol ilaçlarının alımı zararlıdır, bir kısmı da zararsızdır diyor. Bitkilerle bu kolesterolü rahatlıkla düşürebiliyoruz. Sonra hiçbir riski de yok.



**M. Sena ÇETİNKAYA:** Kırık çıkık gibi ortopedik rahatsızlıklarla da ilgileniyor musunuz?

**Mehmet Ali ÇAM:** Tabi ki ilgileniyoruz bu bizim kültürümüzde vardı. Sonuçta yaylalarımız dağlıktır, taşlıktır; koyunun ayağı taşa geçer, ayağı çıkar veteriner aramaya nereye gideceksin, doktoru nerden bulacaksın dağın başında? O kültürü oradan aldık, sevdik benimsedik. Şimdi de bu işi devam ettiriyoruz fakat şimdi tıp ilerledi: gözümüzden küçük bir şey kaçır, biz de en iyisi doktora gönderelim diyoruz. Önce doktorlara gönderiyoruz, sonra hastalara yardımcı olmaya çalışıyoruz. Çaresiz kalmış insanlara.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Benim bir sorum daha olacaktı: Ev imkanlarıyla alçı nasıl yapılıyordu?

## Mehmet Ali ÇAM'DAN BAZI TARİFLER

### Ev İmkanlarıyla Alçı

Yumurtanın ağıyla yapılır. İnce kaput bezler olur, yumurta akı ince bir tabaka halinde sürülür. İçine biraz da zeytinyağlı yeşil sabun rendelersek sağlamlığı artar. Belli bir süre sonra o kurur, taş gibi kalır. Alçı vazifesini görür. Dökme alçı gibi olur. Zaten yumurta önceden Osmanlı dönemlerinde de inşaat malzemesi harcı olarak kullanılırdı.

### Lök Yapımı

3 yumurta sarısı bir de zeytinyağlı yeşil sabunun yarısına yakını rendelenip karıştırılır. Yumuşak doku travması olan bölgeye geceleri sarılmak suretiyle sürülür. Ödemi alır.

**Betül KALKIR:** Önceden yapma ilaçlar çok meşhurdu, ne deniyordu ona?

**Mehmet Ali ÇAM:** Majistral ilaç denirdi. Cilt rahatsızlıklarında önceden genellikle yapma ilaçlar verilir. Eczaneye gelirsiniz elinizde bir tarif ona göre ilaç yapılırdı, şişeye doldurulup hastaya verilir.

**M. Sena ÇETİNKAYA:** Bize söyleyeceğiniz başka şeyler var mı ?

**Mehmet Ali ÇAM:** Şimdilik yok.

Bize vakit ayırdığınız için teşekkür ederiz

**Mehmet Ali ÇAM:** Ben teşekkür ederim.







## EL SANATLARI

**Dokumacılık: (Heybe, Çorap, Eldiven, Kilim, Cicim, Halı, Omuz bağı, İteği, Kolan, çadır...) en yaygın dokuma türleridir.**

**Kirmen:** Ağaçtan yapılan yün eğirme aletidir. Ortada bir mil şeklinde bir kısa çubuk, çubuğun ortasından geçmesi için oyularak birbirinin içinden geçirilen tahtalarda yapılan alet. Yünler eğirilir, bundan çorap, kazak, kilim, halı vs. dokunur.



**Çarık:** Ustalık isteyen bir iştir. En makbulü Manda derisinden, bulunamazsa dana ve eşek derisinden yapılan bir çeşit ayakkabıdır.

Genellikle çobanların giydiği taşıması kolay bir pa-buçtur.

**Keçe ve Kepenek :** Yünden yapılır. Keçe halı gibi sergi olarak kullanılır, Kepenek ise çobanların üşümemek için sırtında taşıdığı kalın ve uzun abadır.



**Heybe:** Kıl, yün ve kendir lifinden dokunarak içine çeşitli şeyler konup, bir yerden bir yere taşımaya yarayan iki gözlü ev eşyası. Heybe, omuz veya at, eşek, bazı bölgelerde de öküz sırtına konabilir. Heybenin iki gözü arasındaki kısmın ortası ekseriyetle yarık olur. At veya merkebin veya katırın sırtındaki eyerin kaşına takılıp, iki gözü yanlardan aşağı sarkıtılarak dengeli durması sağlanır. Omuz heybeleri ise daha küçük olup, delik kısmından boyuna geçirilir. Masallara, türkülere, deyimlere konu olmuştur.



## Ölürüm Türkiyem

Baş koymuşum Türkiyemin yoluna  
Düzlüğüne yokuşuna ölürüm  
Asırlardır kır atımı suladım  
Irmağının akışına ölürüm

....

Düğünüm, derneğim, halayım, barım,  
Toprağım, ekmeğim, namusum, arım  
Kilimlerde çizgi çizgi efkarım,  
Heybelerin nakışına ölürüm

Mustafa YILDIZDOĞAN



**Hayvan süsleri:** Çanlar, deve ve atlara yapılan alınlık ve boyunluklar, deve havutu, at eğeri, eşek semeri ve heybeleri.



Hazırlayan: **Parihan MİLLİ**  
AL - 11/C





## EL EMEĞİ GÖZ NURU



Oyalarımız genç kızların ümidi hayali olmuştur. İnce ince, nakış nakış duyguların işlenmesidir. Gündelik işlerin ardından yorgun argın çıkılan akşamlarda, çıtır çıtır yanan ocak ateşinin karşısında, havaya uçuşan kıvılcımlarla dalınıp gidilen hayallerin, ümitlerin, sevdaların iplik iplik, düğüm düğüm ifadesi... Kısılmış gözlerle iğnenin ucuna kilitlenmiş, göz bebekleri, bilmem hangi sevdanın ya da acının terennümü olacak oyalara hayat verir o narin ve titrek parmaklar.

Köyde hayat hızlı başlar, hızlı biter. Hele uzun kış geceleri Akşam yemeği yenir, yatsı namazları kılınır, gün bitmiştir. Geride uzun bir gece. Eğer konu komşu, ahabap yâren gelmemişse oturmak için çok bir neden yoktur. Herkes istirahate çekilir. Evin genç kızı ya da kızları hariç.

Modern evlerin ve ısınma araçlarının olmadığı zamanlarda büyükçe bir odanın içinde bir ocaklık. Odunlar çatılır ve ateşe verilir. Modern şöminenin atası ocaklık. Ateşin etrafında bir hiyerarşi vardır. Büyükten küçüğe doğru bir sıralama.

Çocukluğumda ateşi izlemek bana ayrı bir haz verirdi, odun kabuklarının çıkardığı çıtırtı, ateşin haleleri ve havada uçuşan kıvılcımlar hele onlar... Ayrı bir seyriz zevki, minik minik havai fişekler patlıyor sanki... Arada bir ocağa atılan çalı çırpı... Anlatılmaz bir şey. Onun çingeleri (kıvılcımları) bitmeyecek bir ateş cümbüşü gibidir.

Ablalarımın bilirimi, o bitmeyen kış gecelerinde ocağın karşısına geçerler, parmaklarına bir yumağı dolarlar ve bitirme yarışı yapılır. Komşu akran kızlar da gelir saatlerce oya, kanaviçe yarışı yaparlardı. Arada bir mola vardı. Mısır patlatılır, varsa elma konur haşhaşlı bulgur yapılır. Genelde ikramın baş köşesindedir. Ayrıca iğde vazgeçilmez ikramlardandır. Bazen de badem kırıldığı olur.

Oyaların adı vardır. Tintin, menekşe, iğne oya-sı... Enginar çiçeği, kaynanadili, karpık oya-sı daha neler neler. Zeki Müren, Türkan Şoray bile oyalarla isim olmuş.

Bunlardan birkaçının anlamına göz atacak olursak...

Oyalar Anadolu insanının zihniyetinin ve iffetinin bir nevi nakışlarda tezahürüdür. Kilim türküsünde olduğu gibi "Aşkı, sevdası olan, sevdiğine sözü olan bunu ayıptır günahtır." diye söyleyememiş duygularını ipliklere desenlere aktarmıştır.



Nice iç yakıcı sevdalar gönülden dile, dilden söze dönüşmemiş ve yürekleri yakan birer kor olarak genç kızın kalbinin derinliklerinde kalmıştır. Bu masum ve kutsal duygular oyalar, nakışlara, gergefle, kilimlere dökülmüş asırlarca başka genç kızların gölgelerinde, gönüllerinde daha doğrusu iğne ve ipliklerinde yaşamış, terennüm edilmiştir.

İffet, ar, namus kültürümüzde genç kızlarımızın en büyük hazine ve çeyizi olmuş. Namusunu kaybetmektense canını kaybetmeyi göze almıştır. İffetini kirletmemiş, sevdiğine kavuşamamışsa bağrına taş bağlayıp aşkını, sevdasını nakış nakış, desen desen işleyerek onları ölümsüz motifler haline getirmiştir.

**Bayram ARSLAN**  
(Edebiyat Öğretmeni)







## KİLİMLERİN ANLAMI

Kilimlerimizin de oylar gibi çok anlamları vardır. Her ilmiğin, her desenin bir manası, bir mesajı, bir macerası vardır.

Yarım bırakılan desen ve motifler sonsuzu ifade eder. Modellerde kullanılan "su" kelimesi "zemini" karşılar. Bizim kültürümüzde su temizlik, saflık, bereket ve sonsuzluk gibi manaları yüklenir. Türk destanlarında "su"yun ayrı bir önemi vardır. Kutsiyet ifade eder. Su bir destan motifidir. "Su gibi aziz ol." Deyimi de oldukça manidardır.



Sevdiğine sözü olan bir kilim dokur  
Kilimin dilinden ancak anlayan okur  
Sırlarımı verdim sana sevgimi verdim  
Şu gönlümü kilim yaptım yoluna serdim

Şu dörtlüğü kelime kelime düşünmek lazım. Hele son mısra "Şu gönlümü kilim yaptım yoluna serdim." Teslimiyet, sadakat, tevazu ve aşkın gücü bizi selamlıyor. Gönlümü yoluna serdim. Bak, bu kilim benim gönlümdür. "Kilimin dilinden ancak anlayan okur." Sen de gönül insanıysan, sen de kilimden ve aşktan anlıyorsan işte oku. Demek istiyor. Gerçekten çok manidar.

Kilim kalbin aynası, gönlün sesi, her nakışı bir duygunun ifadesi, sevgiliye çağrı, aşka çağrıdır. Anlayan okur ve bilir. Kimi renkler şikayet, kimi renkler hasrettir.

Gönüllere kilit vurulmaz ama diller çoğu zaman konuşmaz... Ayıptır, günahıdır... Narin parmaklar, buğulu gözler, pır pır eden yürekler başka şey yazar, başka şey söyler. İpler gerilir, çözümler yapılır. O narin parmaklar saz teli gibi gerilmiş pamuk iplerin arasından, kök boya ile renklendirilmiş yün

ipleri geçirir. Bıçak ilmiği keser, kirkit vurur, sıkıştırır düğümleri, yüreğin çırpınışlarını ve sesini bastırmak için. Ahenkle iner çıkar o demir tarak iplerin arasına, şekil verir genç kızın rüyasına. Makas kırt kırt ahenkli seslerle temizler halının fazlalıklarını. Kilimler şekillenir, halılar şekillenir... Kimi çeyiz olur, kimi hediye... Kimi de zevle oturmak için serilir köşeye, odaya, koridora...

Kilimler; bir yörük odasında yatak örtüsü olur, ötekinde perde. Bir devenin üzerinde süs, bir atın terkinde heybe. Bir beşiğin üzerinde örtü, bir kızın sandığında çeyiz. Bir tabutun üzerinde ebedi yolculuğun ağırlığı, dillerin duası olmuştur. Hasılı, kilimlerimiz beşikten mezara hayatımızın her yerinde ve hayatımızın her şeyi...

### Kilim

Sevdiğine sözü olan bir kilim dokur  
Kilimin dilinden ancak anlayan okur  
Sırlarımı verdim sana sevgimi verdim  
Şu gönlümü kilim yaptım yoluna serdim

Ayıptır günahıdır diye kilit vurdular dilime  
Aşkı dokudum kilime anlıyor musun  
Yetinmedim türkü yaptım  
Gayri bu canımdan bıktım  
Hani senin olacaktım dinliyor musun

Kilim kalbin aynasıdır gönül sesidir  
Her nakışı bir duygunun ifadesidir  
Kilim sevgiliye çağrı aşka davettir  
Kimi renkler şikayettir kimi hasrettir

Ben şu gönül tezgahında kilim dokudum  
Erenlerin dergahında aşkı okudum  
Töremizde kilim demek ilim demek  
Kilim sevdadır özlemdir derttir istektir

Fatih Kısaparmak



**Bayram ARSLAN**  
(Edebiyat Öğretmeni)





**Y**örük kültürünün izini sürerek Döşemaltı köylerine çıktık. Döşemaltı: "Döşeme"nin, yani eski antik yolun altında bulunan bölge ve bu bölgede yer alan köylere verilen isimdir. Buradaki köylerimizin tamamı Yörük kültürüne sahiptir. Eskiden hemen her evin önünde, altında mutlaka bir dokuma tezgahı bulunurdu. Yörük; çadırını, kilimini, heybesini kısacası, çul çuval akla ne geliyorsa her şeyini burada kendi dokurdu. Fazlasını satar, ihtiyaçlarını görür ayrıca sipariş usulü halı, kilim vs. dokurlardı.

Modern yaşamın bizden alıp götürdüğü o kadar çok şey var ki saymakla bitmez.



**KIRIT VE MAKAS**

İşte Döşemaltı halı ve kilimleri de bundan fazlasıyla nasibini almış. Şimdilerde Döşemaltı köylerinde tek tük tezgâh sesi duyuluyor ve tezgâh görülüyor.

Biz de bu "kirit" seslerine kulak vererek düştük yollara. Kovanlık

Köyü Muhtarı Bekir Şimşek'i bulduk bize yol göstermesi için. Köyde bir dokuma enstitüsü açıldığını öğrenince dokuma tezgahlarını ve halı dokuyarak kültürümüzü yaşatan genç kızlarımızı yerinde görüp konuşacağız ve görüntüleyip onları gelecek kuşaklara tanıtacağız diye sevinmiştik. Ama sevincimiz birazcık kursağımızda kaldı. Çünkü o gün kurs yoktu ve kurs hocası da dışarıdaydı. Muhtara sorduk, "Ev tezgahı yok mu?" Allah'tan "Var tabi" dedi ve Mehmet Köken

## DÖŞEMALTı HALILARI

Amca'nın rehberliğinde Ali Yavaş'ın evine dokuma tezgahını görmek için konuk olduk.

Bizi candan ve sınımsız duygularla karşıladılar. Anadolu insanının samimiyetini anında hissediyor ve yaşıyorsunuz. Hemen el ayak oldular, açlık tokluk sordular. Mehmet Amca'mızın bizi ağırladığını, tok olduğumuza söyleyince öyleyse bir kahve içelim, dediler. Kahvelerimizi içtikten sonra Zeynep Yavaş ve Aysun Güleç Hanımların dokuduğu halıyı incelemeye koyulduk.

Hani, sizin örnek modeliniz yok? diye sorduk. "Biz çizilmiş model kullanmayız, bunları kendimiz yaparız." dediler. "Yıllardır bu işi yapıyoruz. Artık gözü kapalı da dokuruz." Tabi ki bize de hayret etmek düşmüştü.

Biraz bilgi istedik. Malzemeler:

makas, kirit, bıçak...

Bunlar en önemli unsurlar.

Kirit, halı dokumacılığında kullanılan yardımcı bir araçtır.

Atılan her sıra düğümünden sonra "süzme ve basma" isimleri ile geçirilen

iki sıra atkı ipliğinin iyice sıkıştırılmasına yarayan tarak

benzeri bir araçtır. Yöreden yöreye de değişebilen çok

değişik tipleri vardır. Sert

ağaç veya metalden yapılabilir. Makas ise atılan düğümleri kesmeye (tırışlamaya) yarayan özel bir araçtır.

Bize bazı modellerden ve şekillerden bahsettiler. Develisu (su, sanırım zemin anlamında kullanılıyor.)

halelli, dutmaç, kocasu vs. dokuma tezgahının ve dokunan bazı halıların görüntüsünü aldıktan sonra teşekkür edip kendileriyle vedalaştık.

**Bayram Arslan**

**Derya Karasöğüt**



**KOVANLIK KÖYÜ ENSTİTÜ KURSIYERLERİ**





## KÖYLERİMİZDE DÜĞÜN ÂDETLERİ

**KIZ İSTEME:** Evlenme çağına gelen oğlan için anne babası ve tanıdıkları çevrelerinden kız aramaya başlarlar. Eğer oğlanın beğendiği ve seçtiği bir kız



varsa iş daha da kolaylaşır. Karar verilir fikir birliği sağlanırsa kız isteme hazırlıkları başlar. Kız evine gidilecek gün haber verilir. Köylerde dünürçülük için meşhur olmuş insanlar vardır. Onu veya bir aile büyüğünü de alarak kız evine gidilir. Ekseriyetle kız istemeye, perşembe, pazar günleri gidilir. Kızın büyüklerinden "Biz münasip gördük sizde münasip görürseniz Allah'ın emri Peygamber'in kavli ile kızınız.....yı, oğlumuz.....ya istiyoruz." Kız tarafı da kendi aralarında konuşmak amacıyla süre ister. Bir süre sonunda oğlan tarafı kız evine gider, kız evi gönüllü ise ağız tadı niteliğinde çay, kahve, tatlı vs. ikramında bulunur. Eğer gönülsüz ise ikramlar şekerli olur, gelenlerin istenmediklerini belirtmek amacıyla ayakkabıları dışarıya atma içlerine su ve acı biber vs. şeyler koyma gibi gittikçe azalan görenekler uygulanır. Gönüllü taraflar arasında kızın



oğlanı görmesi ve söz kesme günü de biraz geç vaktte kararlaştırılır. Kararlaştırılan gün kız ve oğlan tarafının davetli akrabaları kız evine toplanır. Söz kesimi ve şerbet içme denilen tören yapılır. Bu törende kız tarafı kızları için gerekli gördükleri takı, giysi, ve eşyaları oğlan evinden isterler. Mutabık kalıncaya kadar konuşulur, sonunda nişan günü kararlaştırılır. Söz kesiminde davetlilere pirinç pilavı, baklava ikram edilir.

**NİŞAN:** söz kesiminden sonra kararlaştırılan güne kadar oğlan evi " Nişan kofası" denilen süslü ve içe-risine kararlaştırılan takıların, giysilerin vs. eşyaların konulduğu kofa hazırlanır, bazı nişanlar sade olarak iki aile arasında yapıldığı gibi güldürümlü denilen gösterişli nişanlar da yapılmaktadır. Kız evine ait hazırlanan kofa gönderilir, kız evi de nişandan sonra kofa karşılığı oğlana ait giysilerle birlikte baklava, susam helvası, leblebi vs. gibi şeylerle oğlan evine gider. Buna nişan karşılığı denir.



**DÜĞÜN:** Nişandan sonra tüm hazırlıklar biter davetliler belirtilen günde belirtilen yerde toplanırlar. Eskiden genelde davul- zurna perşembeden gelirdi. Oğlan evinde yatan davulcular daha gün ışımadan kalkar kahvaltı saatine kadar çalarlardı. Pazar günü öğleden sonra (genellikle) gelin alma yapılır. Gelin evin önünde indirildiğinde gelinin başına şekerleme, fındık, fıstık, para vb. karışımı dökülür. Gelin eve girdikten sonra damat dışarı çıkar, davul zurna oyun havası çalar, damat oynatılır ve sonra takı yapılır. Elmalı köylerinde düğünler, pazartesi öğle başlar, perşembe akşamı biter veya cuma öğle başlar, pazar akşamı biter. Düğün öncesi (urba) denilen eşya, giysi ve takı alınır. Bu arada nikah yapılır. Davetiye veya oku denilen bardak, kibrit, havlu, mendil, yazma vs. hediyelerle tanıdıklar davet edilir. Düğün evini belli etmek üzere dua ile bayrak asılır. Köylerde gençler tarafından bir gün önceden (keşkeklik) buğday dövülür. Düğün evinde yemek yenir. Bu ilk





güne düğünün "Bayrak veya yük günü" denir. Aynı gün oğlan evinin eşyaları takıları kız tarafına alınan hediyeler (ağırlık) kız tarafının ihtiyacı olarak odun, bazı yiyecek maddeleri, süslenmiş koç, keçi bir araca yüklenerek saz veya davul zurna eşliğinde tüm davetlilerle birlikte kız evine götürülür. Kız evince karşılanan misafirlerden giyecek kolisi ile koç veya keçiyi getirene hediye verilir. Konuklara yemek veya şerbet verilir.

Kız evinden birkaç kişi kızın eşyaları ile birlikte kızın yeni evini döşemek üzere gelin evi döşemeye giderler. Buna ev döşeme denir. Oğlan tarafı kız tarafından gelenleri ağırladıktan sonra uğurlar. Salı ve cuma akşamları oğlan evinde oğlan kınası yapılır. Yakılan meydan ateşinin etrafında yenilir, içilir, oynanır. Kadınlar da ayrı bir yerde düğün ederler. Kına gecesi, düğün Antalya'da üç gün sürer. Antalya'da düğün, kız evinin büyük bir masrafa girmesi olarak kabul edilir. Çünkü kız evi bütün eşyayı yapmak zorundadır.

Bunun karşılığında erkek evi sadece gelinlik kıyafeti ve çok az eşyayı yapar. Birinci gün kız evinin hazırlanmış olduğu çeyiz erkek evinin gönderdiği arabayla gelinin oturacağı eve götürülür, bu da başlı başına bir törendir. Çarşamba günü veya hafta ortası her iki tarafın akrabaları ve kızın arkadaşları hamama giderler. Buna "gelin hamamı" denilir. Hamamda yıkanılır ve renk renk mumlar yakılır. Törenle hamamdan çıkarılan geline pullu yazmalar örtülür. Hamamın içinde ve dışında dolaştırılır. Aynı günün akşamı da kına gecesi yapılır. Şimdilerde bu tören cumaya veya cumartesiye denk getirilir. Kına gecesinde mahalli çalgılardan yararlanılarak bir eğlence yapılır. Bu eğlence kına hazırlanır. Yaşlı bir kimse tarafından



-sağ ise kızın anneannesi tercih edilir- kınası yakılır. Kız ortaya oturtulur, başına pullu kırmızı bir yazma örtülür. Mahalli çalgılarla kıza ait maniler söylenir. Gaye kıızı ve yakınlarını ağlatmaktır.

Şimdilerde;

Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar  
Aşrı aşrı memlekete kız vermesinler  
Annesinin bir tanesini hor görmesinler

Uçan da kuşlara malum olsun  
Ben annemi özledim  
Hem annemi hem babamı  
Ben köyümü özledim  
türküsü ile

#### Kınayı Getir Aney

Kınayı getir aney  
Parmağın batır aney  
Bu gece misafirem  
Koynunda yatır aney

...  
Türküsü genelde söylenilerek gelin ağlatılır, yaslar edilir.



Bu anda kızın el ve ayaklarına kınası yakılır. İstenirse yarım saat sonra yıkanır ya da sabaha kadar öyle kalır. Bu eğlence kızın ağlatılmasını takiben biraz daha sürdürüldükten sonra bitirilir.

Erkek veya bayanlar ayrı yerlerde düğün kurarlar. Damat, kızı koluna takarak bayan düğünü yerine alkışlar arasında getirir, karşılıklı oynarlar gelini bırakarak erkek düğününe döner. Bayanlar arası düğünde kız ve oğlan evi ayrı ayrı oyuna kaldırılır, düğün sonuna doğru gelin kaldırılarak oynatılır. Para takılır hazırlanan kına tepsisine mumlar yakılır. Gelinin etrafında türküler söylenerek dönülür, geline kaynananın eli öptürülür, gelini ağlatmak için çeşitli maniler söylenir.

Avlumuzun günden yanını deldiler  
Koyun gibi, kuzu gibi avlumuza doldular  
Hani benim kızım nereye gitti diye sordular  
Ağlama gelin ağlama, bu gece misafirsin bize







Gel bak anası gel bak kızın gelin olmuş gidiyor  
Gel bak babası gel kızın gelin olmuş gidiyor  
Gel bak ağabeyi gel kızın gelin olmuş gidiyor  
Gel bak halası gel kızın gelin olmuş gidiyor



Biner atın iyisine  
Gider yolun goyusuna  
Selam edin dayısına  
Gız anam gınan gutlu olsun

Gız anası, gız anası  
Hani bunun öz anası  
Gızın gelin olmuş gidiyor  
Gız anam gınan kutlu olsun

Geline önce kız evi sonra da oğlan evinden takılar takılır, hediyeler verilir. Oğlan evinin hediyeleri liste yapılır, sonra kız evinin hazırladığı bohçalarla cevap verilir. Düğün bittikten sonra gelin kız evine gider, kınası yakılır ve kınası yakıldıktan sonra gelinin arkadaşları eğlenceye gece de devam ederler. Gelin geceyi arkadaşlarıyla geçirir.

Ertesi günü perşembe veya pazar gelin giydirilir orta yere oturtulur. Öğleden sonra gelini almaya gelen kişiler, ayakkabı, ceket, vs. giyecekleri çıkarmadan girerler. Çünkü gelinin yakınları olarak hediye karşılığı verirler. (bir adettir mehel olan) diye çağrılan kızın yakınları ellerini öptürerek vedalaşırlar. El öpme işi bitince imam tarafından dua edilir. Damada götürmek üzere yüksek bir yerden gençlerin içine seccade atılır, boğuşmalardan sonra seccadeyi alan damada götürür, bahşişini alır. Gelin; damat veya babası, kardeşi tarafından evden çıkarılır, hazırlanan arabaya bindirilir. Kalan eşyaları da konarak yola çıkarılır. Oğlan evince düğün sırasında hizmet eden gençlere ergenlik adı verilen bahşiş verilir, bu parayla gençler kendilerine ziyafet çekerler.

Gelin oğlan evine giderken yolu kesenlere para verilir, gelin arabası hareket ettiği zaman su serpmek, şişe kırmak âdettir. Gelin eve gelince arabanın kapısı açılmıyor diyerek şoföre bahşiş verilir. Gelin arabadan inmeden önce oğlanın yakınları tarafından indirmelik adıyla para ve çeşitli hediyeler verilir. Gelin, damat tarafından indirilir, damat ile gelinin başına

buğday veya leblebi, şeker, para karışımı serpilir. Çocuklar tarafından toplanır.

Damat evinin kapısında davar kesilir, kanın üzerinden gelin geçirilir. Batılaşmış ve bazı yörelerde uygulanan gelinin iyi huylu olması isteği ile (kaynananın ayağını öpme, koltuğunun, ayağının altından geçme, eşik öpme vs.) gibi adetlerde uygulanır. Damat gelini odasına götürür, duvağını açar, hoş geldin der ve görümlüğünü takar, tekrar halkın arasına girer, el öper, arkadaşları ile oynar, para takılır, eve katma yemeği yenir. Yatsı namazından sonra öğütlenir ve yumruklamalar arasında gelinin odasına gönderilir.

Evde sözü geçer olma inancıyla gelin damadın veya damat gelini ayağına basar, inanca göre önce basan ileride söz sahibi olur. Sabah gelin damat evdekilerin elini öper, cuma ve pazartesi günü öğleden sonra gelin yüzü veya duvak denilen eğlence tertip edilir. Böylece düğün bitmiş yeni yuva kurulmuş olur.

#### **Bir başka gelenekte**

Kız mısırdan kınan geldi mi?  
Kız annesi duydu mu?  
Çağırın gelsin öz anasına  
İzin versin kınasına

Geline kına yakmadan önce abdest aldırılır. Genç kızlar tarafından büyük bir leğende kına yoğrulur. Yoğrulan kınanın üzerine mum yakılır. Kına ilk olarak, annesi tarafından gelinin eline sürülür. Daha sonra genç kızlar kına türküsünün eşliğinde birbirlerine kına yakarlar.

#### **Gelin söyler:**

Ak elime mor kınalar yakarlar  
Baba evinden el evine atarlar.

#### **Ana söyler:**

Var git kızım güle güle  
Göz yaşını sile sile

#### **Gelin söyler :**

Sabah erken kalkarım  
Elim kına yıkarım  
Anne, baba ve kardeşlerim artık sizi çok özlerim.

#### **Kız anası söyler:**

Var git kızım güle güle  
Göz yaşını sile sile

Oğlan tarafı pazar günü gelin alıcı gelerek gelini alırlar.

Hazırlayan: **Melik İŞLEYEN**

AL-11/C





## Ölüm-Mezar Gelenekleri ve Âdetleri

Antalya'da ölüm ve ölü gömme âdetleri diğer bölgelerden çok farklı değildir. Antalya'da ölüm olayı meydana geldiği vakit en yakın camiden selâ verilerek ölüm olayı duyurulur.

Bunun üzerine cenaze defin işlemleri başlar. Cenaze eğer bir sağlık kuruluşunda ise oranın gasilhanesinde yıkanarak kefenlenir. Evde cenaze yıkanacak olursa geleneksel usul ve âdetlere göre yıkama ve kefenlenme işlemleri yapılır. Buradaki uygulamalarda suyun kaynatıldığı kap birilerine verilir, ateşe buhur atılır, ölünün eşyaları dağıtılır. Cenaze kadınsa kadın, erkekse de erkek yıkayıcılar tarafından bu işlemler yapılır. Tabi ölü evinde yas ve matem tutulur. Ölüm olayı üzücü bir olaydan dolayı meydana gelmişse "Yakım" denilen ağıtlar yakılır. Cenaze camiye



götürülerek vakit namazını takiben namazı kılınarak cemaat tarafından alınır ve mezarlığa götürülür. Burada da hazırlanmış mezara İslami kurallara göre defnedilir. Burada mezarın üzerine herkes sırayla toprak atar

ve bu toprak üç kürek atılarak tamamlanır. Bu arada hoca dua eder ve salavat getirir. Kuran'dan sureler okur. Cenaze defin işlemi bu şekilde tamamlandıktan sonra ölü yakınlarına herkes başsağlığı diler ve ölü evine dönülür, konu komşu ve akrabalar tarafından üç gün yemek taşınır. Eve gelen insanlara yemek vermek âdettendir. Ölüm olayının olduğu günden sonraki 3, 7, 40. ve 52. günlerde mevlüt okutularak yemek verilir.

Antalya kent merkezinde iki mezarlık bulunmaktadır. Bunların en eskisi Eski Otogar karşısında yer alan Andızlı Mezarlık, diğeri ise 5-10 yıllık geçmişe sahip Uncalı Mezarlığıdır.



Defin işleminin üzerinden en az bir yıl geçtikten sonra ilk zamanlarda konulan tahta baş ve ayak taltalarının yerine mermer olanları yaptırılarak değiştirilir. Antalya'daki mezarlıklarda mermer mezar taşı yaptırma geleneği daha yaygındır. Köylerde de bu âdetlere uygun olarak bu işlemler yapılır ve cenazeler her köyün kendi mezarlığına gömülür.

## Antalya Yöresine Has Atasözleri ve Manilerden Seçmeler

### Atasözleri

- Canı yanan eşek atı kor da geçer.
- Çocuğa iş buyuran ardınca gider.
- Düşün sesle, ölü yasla yakışır.
- Aç esner, tok geçirir.
- Kadın var ev yapar, kadın var ev yıkar.
- Ver Ömer'e yaz duvara.
- Eşeğe cilve yap demişler, çifte atmış.
- Kalabalık önünde eşek kuyruğu kesme, kimi kısa der, kimi uzun.
- Aç at yol almaz, aç it av almaz.
- Tayfanın akıllısı, geminin dümeninden uzak kalır.
- Üç göç, bir yangın yerini tutar.
- Ben çalarım zurnayı, o toplar parsayı.
- Eğri geminin, doğru seferi olur.
- Kırk arabanın aklı bir incir çekirdeğini doldurmaz.
- Sehilde (Sahilde) darısı olanın yaylada karı olmaz.
- Sen ağa, ben ağa, bu ineği kim sağa.
- Züğürt olup düşünmektense uyuz olup kaşınmak iyidir.
- Zenginin horozu bile yumurtlar.

### Maniler

#### Geline Ait Maniler

Bahçemiz çapa ister,  
Çapacı para ister,  
Çapacı şöyle dursun,  
Şu gelin sopa ister.  
Duvak takın başına  
Getirin binek taşına  
Gelin babası ile  
Kardeşi yanı başına  
Gelin gelin kapımıza  
Altın dolu küpümüze  
Çeyzi var hepimize  
Gelin hoş geldin,  
Hoş geldin.  
Maşa bacaklı gelin,  
Eli bıçaklı gelin,  
Oğlan tenin, sen elin,  
Ayağımı kemir gelin.  
Oluyor da oluyor.  
Kız gelin oluyor,  
Testisi susuz kalıyor  
Annesi kızsız kalıyor.  
Eli bıçaklı gelin,  
Eteği saçaklı gelin,  
Oğluma hora mı geçtin?  
Yengeç bacaklı gelin.  
Ak yemiş kara yemiş  
Dalları yere değmiş  
Güveyi namaz kılarken,  
Gelin tavuğu yemiş.







Masa üstünde pekmez,  
Bu pekmez bana yetmez.  
Gelinin dediği laf,  
Benim kulağıma yetmez.  
Taştan duvar örülür mü?  
Kaynana dövülür mü?  
Kaynanayı döven gelin,  
Mahallede övülür mü?

#### **Kaynanaya Ait Maniler**

Ak karpuz kara karpuz  
Kaynanalar çok arsız  
Arsız olursa olsun  
Oğlun durmuyor yarsız.  
Ak tavuk almadın mı?  
Kümeşe salmadın mı?  
Ah cadı kaynana ah,  
Sen gelin olmadın mı?  
Hop hop kaynana  
Güp güp kaynana  
Ben oğlunla yan yana  
Sen dışarda kaynana  
Kaynanam evde durmaz  
İşe elini vurmaz,  
Bir köşede oturur,  
Çenesi hiç durmaz.  
Çarşıdan aldım lahana,  
Kıydım koydum sahana,  
Hiç ömrümde görmedim  
Böyle cadı kaynana.  
Kaynanayı ne yapmalı,  
Kaynar kazana atmalı  
Yandım Allah dedikçe,  
Altına odun atmalı.  
Portakalın dilimi,  
Tut kaynana dilini,  
Şimdi oğlun gelirse,  
Kırar kambur belini.  
Ben birer biberim,  
Yuvarlanır giderim,  
Çok söyleme kaynanam,  
Oğlunu alır giderim.

Cevahirin hasıyım,  
Has ova elmasıyım,  
Övünsem de yeri var,  
Gelinin anasıyım.

#### **Diğer Bazı Maniler**

Karpuzun kökeniyim,  
Dibine dökeniyim,  
Güzelle başım bozgun,  
Çirkine tövbeliyim.

Penceremiz cam cama,  
Selam söyle amcama,  
Amcam kızı vermezse,  
Zehir koydum fincana.

Bir mendil işle yolla,  
Ucunu gümüşle yolla,  
İçine beş elma koy,  
Birini dişle yolla.

Gülistanda gül gerek,  
Her güle bülbül gerek,  
Sencileyin güzele,  
Bencileyin yar gerek.  
Saksılarda sarmaşık,  
Sormadan oldum âşık,  
Pek üstüme gelmeyin,  
Hem sevdalıyım, hem âşık.

Denizde kara balık,  
Okkalıktır okkalık,  
Ana beni evlendir,  
Yeter gayri bekarlık.

Mendil serdim güneşe,  
Üzüm aldık kırk beşe,  
Senin yârin gül ise  
Benimki de menekşe.

Hazırlayan: **Fatma Özge ÇÖKELE**

AL- 11/C



#### **SÜNNET TÖRENİ**

Hali vakti yerinde olanlar, erkek çocukları için sünnet düğünü yaparlar. Sünnet genellikle iki ile on iki yaş arasında yapılır. Düğün öncesinde köylerde oku dağıtılırken, ilçe merkezlerinde düğün kartları hazırlanarak davet yapılır. Sünnet hazırlıkları bittikten sonra düğün hazırlıklarına başlanılır. Düğün genellikle iki gün olarak yapılır. İlk gün sünnet olacak çocuk ya da çocuklar çalgı ile gezdirildikten sonra dini bir törenle sünnet ettirilir. Akşam sünnet olan çocuğun acısını unutturacak çeşitli eğlenceler düzenlenir. İkinci gün genellikle 8.30 - 13.00 arası gelen misafirlere yemek verilir. Daha sonra yemeğin verildiği gün yemeğin bitiminden sonra çocuklar gezdirilerek sünnet edilir.





## ASKERE UĞURLAMA VE ASKER KARŞILAMA

Askere gitmeden iki hafta kadar önce gidecek olanların ve arkadaşlarının düzenlediği eğlenceler başlar. Akrabalar ve komşular tarafından askere gidecek kişi eve davet edilerek ağırlanır.



Askere gidileceği akşam namazından öncesi askerler önde, imam ve halk arkasında olmak üzere imam tarafından dua edilir. Dua ettikten sonra askerler herkesle vedalaşırlar, helalleşirler. Askerlerin gidecekleri günün sabahı askerler ve yakınları köylerde köy meydanında, ilçe ve şehirde otobüs terminallerinde toplanırlar. Askere giden kişilere akrabalar ve komşular tarafından genellikle para hediyesi verilmektedir. Toplu olarak uğurlama yapılırken davul, klarnet, saz ve darbuka gibi çalgılar çalınarak askerlere moral verilmeye çalışılır. Uğurlamalar yapıldıktan sonra asker ailelerine "Allah kavuştursun" denilir.

## BAYRAM GELENEKLERİ

Yöre halkı dîni örf ve âdetlerine çok bağlıdır. Bilhassa üç ayların girişiyile oruç ve namaz ibadetlerinde, hayır, hasenat işlerinde artmalar olur.

Mübarek günlerde topluca mahalle camilerine gidilir. Evlerde ise "gece bekleme" adı verilen ibadetler yapılır. Yine mübarek günlerde şehir merkezlerinde kandil simitleri satılır. "Arasta" denilen yerlerdeki es-



naflar, bir araya gelerek ortaklaşa ırmık helvası yaptırıp sokak başlarında hayır için dağıtırlar. Arefe günü veya bayram namazından çıktıktan sonra mezarlıklara gidilir,

geçmişlerin ruhuna fatihalar okunur. Ramazan boyunca herkes oruç ve namaz ibadetlerini yapmaya çalışır. Kurban bayramlarında yine mezarlıklara gidilir ve yakın akrabalarından başlamak üzere bayram ziyaretleri yapılır.



**Melis ÜSTÜNDAĞ**  
AL- 11/C

## YEMEKLER

### GÖKÇESU PİLAVI

1,5 su bardağı baldo pirinç  
1 adet havuç  
1 su bardağı haşlanmış nohut  
1 çay bardağı ceviz  
1 tutam maydanoz  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Yeteri kadar sıcak su



Pirinçler derin bir kap içine alınır bir tutam tuz ve üzerini örtecek kadar ılık su konulup 20-25 dakika bekletilir.

Bekletilen pirinçler güzelce yıkanıp suyu süzülür. Tereyağı tencereye alınır ve pirinçler ilave edilip kavrulur. Havuç rendelenip, pirince eklenip karıştırılır.

Haşlanmış nohut, tuz ve yeteri kadar da su ilave ederek pilav pişmeye bırakılır.

Piştikten sonra, 5 dakika kadar dinlendirilip, iri çekilmiş ceviz ve ince doğranmış, maydanoz veya dereotu, hangisi arzu edilirse konulup servis yapılır.

### ŞAKŞUKA

1 kilo kemer patlıcan  
1 kilo olgun domates,  
3 diş sarımsak  
Yarım kilo yoğurt  
1 tatlı kaşığı şeker  
1 kahve fincanı zeytin-yağı  
1 tatlı kaşığı tuz



Patlıcanları çizgili soy, uzunlamasına dörde böl, 2 cm uzunluğunda doğra, 2 saat bol tuzlu suda tut.

Sosu için domatesleri soy, robotta çek, tavaya yağı koy, domatesleri ilave et, tuzunu, şekerini koy, çok katı olmaksızın suyunu çekesiye kadar orta ateşte pişir.

Patlıcanları süz, kurula, nar gibi kızart. Havlu kâğıdın üstüne dök, yağın al, sonra kayık tabağa koy. yoğurda sarımsakları döv, ilave et, patlıcanların üstüne dök. Domates sosunu da yoğurdun üstüne gezdir.

### ARAP KADAYIFI

5 adet yassı kadayıf  
3 adet yumurta (çırpılmış)  
1 bardak un  
1 su bardağı süt  
250 gr çiçek yağı  
450 gr şeker  
600 gr su  
Yarım limon  
50 gr çekilmiş yeşil fıstık







Kadayıfların etrafını bir makas yardımıyla çok ince keserek aldıktan sonra tepsiye konulup ılık süt ilave edilir. Daha sonra önce una daha sonra çırpılmış yumurtaya bulayarak bir tavada kızgın yağda kızartılır. Hazırladığınız şurubun içinde 20 dakika hafif ateşte arada bir alt üst ederek pişirilip soğumaya alınır. Soğuduktan sonra şurubun içinden alınıp Antep fıstığı ile servis yapılır.



#### CİVE

1 kg domates  
2 Büyük boy soğan  
1 Kahve fincanı pirinç  
2-3 Diş sarımsak  
Arzuya göre acı sivri biber  
Sıvıyağ  
Tuz  
Fesleğen ya da taze nane  
Domateslerin kabuklarını soyup küp, küp bir tencereye doğrayalım. Soğanları yemeklik olarak doğrayıp ilave edelim çok acı olmasını istemiyorsanız, biberleri bütün olarak atabilirsiniz. Sıvı yağı, pirinci tuzu ilave edip orta ateşte pişirelim. Pirinçler piştiği zaman yemek hazırdır. Altını söndürmeden önce taze fesleğen yapraklarını veya naneyi koyalım. En son incecik doğradığımız sarımsakları ekleyip ocaktan alalım.



#### TURUNÇ REÇELİ

1 kg turunç  
4 su bardağı toz şeker  
½ çay kaşığı limon tuzu  
4 l. su.

Bıçakla turunçların etrafını, sekiz parça olacak şekilde çizip ve kabuklarını soyun. Soyduğunuz kabukların iç kısmındaki Beyaz bölümü keserek çıkarın. Bir iğneye kalınca bir ip geçirerek, teker teker rulo yaptığınız kabukları ipe dizin. Dizme işlemi bitince ipin iki ucunu bağlayın. Kabukların tümü dizilene kadar işlemi tekrar edin. İpe dizdiğiniz kabukları geniş bir tencereye koyun, üzerini geçecek şekilde tahminen bir litre sıcak su ekleyin. Kapağı kapalı olarak yarım saat kaynatıp, suyu dökün. Turuncun acılığını atabilmesi için bu işlemi üç dört kez tekrar edin. Son olarak bir litre su, dört su bardağı toz şeker ve yarım çay kaşığı limon tuzuyla yarı akışkan olana kadar kaynatın. Kavanozlara doldurup, kapağını sıkıca kapattıktan sonra, ters çevirerek bekletin.



#### ARABAŞI ÇORBASI

Hamur için, büyük bir tencerede 1 çay kaşığı tuz ilave edilmiş 5 su bardağı suyu kaynatın. Kalan 2 bardak soğuk suyla unu karıştırıp bulamaç haline getirin. Süzgeçten geçirip kaynayan suya hızla karıştırarak ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Hamuru yaklaşık iki parmak kalınlığında bir tepsiye döküp ılınmaya bırakın. Dinlenmesi için buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan önce hamuru kesin.

Çorba için, büyük bir tencereye tavuk etini alın. Sulandırılmış 1 çorba kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiberi ilave edin. Etler yumuşayınca kadar pişirin ve parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tavada margarin eritip unu kavurun. Kalan salça ve biberi ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Bu karışımı, sıcak tavuk suyuna karıştırarak ilave edin. Tavukları ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın.

Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerlerine hazırladığınız hamurlardan ilave edin ve limon suyunu gezdirin. Nane serpiştirin. Sıcak servis yapın. Arabaşı çorbası artık hazır, afiyet olsun.





### TARHANA

Antalya'nın Korkuteli ilçesinde kuruyan tarhanalar elle ovulduktan sonra kış hazırlıkları için keselere girmeye başladı. Tavuk kuluçkası gibi 21 gün çuval-larda, acı suyunun çıkması için beklenen Korkuteli tarhanasının da meyve, kültür mantarı ve yanık-sı dondurmadan sonra ününün yurt geneline yayıl-ması hedefleniyor.

Korkuteli tarhanasının ünü; domates, birinci sınıf buğday unu, ekşimiş yoğurt, acı biber, nohut tozu, nane, fesleğen, kırmızıbiber ve dağ kekiğiyle karıştırılarak yapılmasından geliyor. 30 yıldır evinin tarha-nasını annesinden gördüğü yöntemlerle yaptığını belirten Ulucaklı (Sımandır) ev hanımı Yaşar Keskin, hamur karıldıktan sonra acı suyunun çıkması için 21 gün keten çuvallarda bekletildiğini anlattı.

Çuvalardan hamurun acı suyu çıktıktan sonra top-rak evlerin damlarında 5 gün kurumaya bırakıldığını anlatan Yaşar Keskin, "Kuruyan hamuru köylü ka-dınlar elleriyle ovarak un haline getiriyor. Kuruyan tarhana elle ovulup un haline getirildikten sonra nemlenmemesi için 2 gün daha güneşli havada bekletiliyor." dedi.

Korkuteli tarhanasına başta İstanbul, Antalya, İzmir, Bursa, Konya, Kayseri, Ankara, Kütahya ve Mersin olmak üzere değişik illerden talep olduğunu ifade eden Yaşar Keskin, "Fakat zor ve zahmetli iş olduğu için ev hanımları hamurunu karmak için eskisi ka-dar vakit ayıramıyor. Çorbaya lezzeti katan, hamuru karılırken ekşimiş yoğurt, nohut unu ve dağ kekiği atılması. Bir civciv 21 günde yumurtadan çıkıyor ise tarhana da 21 günde acı suyunu salarak olgunlaşa-rak kıvama geliyor. Korkuteli tarhanasını içen bir kişi, bir daha başka tarhanayı içmez." diye konuştu.

İstanbul'da üniversitede okuyan oğlu ve yakın akra-balarına dağıtmak için bu yıl 20 kilogramlık tarha-na hazırlayan ev hanımı Fatma Gülnar da eliyle un haline getirdiği tarhanayı birer kilogramlık keten keselere doldurduktan sonra ağızlarını bağlıyor. Ra-mazan ayında Korkutelililerin iftarlarını tarhana çor-basıyla açtıklarını, kışın ise yemekten önce mutlaka bir kâse içtiklerini aktaran Gülnar, yaşlıların ise halen sabah kahvaltısını çorbayla yaptığını söyledi.

### ANTALYA PİYAZI

Fasulyeyi gecedan kay-nar suyla ıslatın. Gece-den beklemiş fasulyeyi üstünü geçmeyecek kadar su ve bir tutam şekerle 1 taşım kaynatın. Suyunu süzüp düdüklü ten-cereye alın.



Yine üstünü geçmeyecek seviye-de su ekleyin yaklaşık 20 da-kika haşlayın. Fasulyelerin iyice yumuşamış olması, ağızda erimesi, kabuk bı-rakmaması önemli! Sos için 4 çorba kaşığı fasulyeyi ayırıp ka-lan fasulyeleri çukur bir servis kabına alın.

Yarım limon suyu, zeytin yağı, sirke ve tuzu karıştırıp fasulyelerin üstüne gezdirin. Piyaz doğranmış soğan, küp doğranmış domates ve yumurtayı sırasıyla piyazın üstüne yayın.

Ayırdığınız fasulyeleri çatalla ezin. Üstüne diğer sos malzemelerini de ekleyip çatalla iyice karıştırın. Piyazın üstüne tahinli sosu gezdirin. Kıyılmış maydanozla süs-leyin.

### KULAKLI ÇORBA

1 su bardağı nohut  
6 su bardağı su  
250 gr. kuşbaşı et  
2 yemek kaşığı margarin  
tuz, karabiber



#### Terbiyesi için:

2 adet yumurta  
2 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı un  
1 adet limonun suyu  
2 yemek kaşığı yoğurt

#### Hamuru için:

1 adet yumurta  
2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
tuz

Hamur malzemesi kulak memesi kıvamında yoğ-rulur. Yarım saat dinlendirildikten sonra erişteden biraz büyük boyutta şeritler kesilir ve bir tepsiye konup nemini atması sağlanır. Gecedan ıslatılan no-hut ile kuşbaşı et birlikte haşlanır. Yeterince piştik-ten sonra kestiğiniz hamurlar, tuz ve karabiber ilave edilir. Diğer tarafta un kavrulur. Sarımsak eklenir. Aynı bir kaptan yumurta, limon suyu, yoğurt çırpılır. Bu karışıma unlu karışım da ilave edilir ve haşladığı-nız etli nohutların üzerine yavaş yavaş dökülür, iyi-ce karıştırılır. Tavadan çok az bir yağda nane kızdırılıp çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Hazırlayan: **Emine İNCE**

AL - 10/A







## YÖRÜK FIKRALARI



### ÖLDÜ BİLE

Yörügün biri uzun süredir hasta yatağında yatmak-taymış. Başından bir an ayrılmayan oğlu bir gün sür-üyü otlatmak için dağa çıkar. O gün de babası ölür. Bir yörük gencini oğlana haberci olarak gönderirler. Ancak çocuğu sıkı sıkı tembihlerler:

- Aman oğlum birden öldü deme sakın. Durumu kö-tüleştii diye söyle, derler.
- Dağda sürünün başında duran yörük haberci çocu-ğu görünce hemen şüphelenir ve çocuğa:
- Ne oldu babam mı kötüleştii? diye sorunca çocuk hemen:
- Ne kötüleşmesi, öldü bile, der.

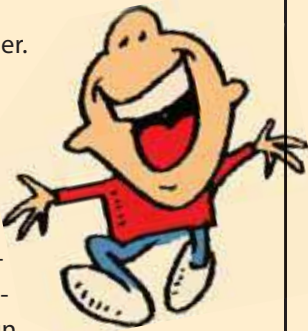
*İbrahim KILINÇ*

### ÇAKIL TAŞI

Yörügün birisi bir yerde eşkiya olduğu haberini alır. "Herkesi soyar ama beni so-yamaz". diye düşünerek eş-kiyayı yakalamak ister. Bunun için de çakmak taşlarını düzerek beline sarar. Neyse eşkiyanın olduğu bölgeye gelip dolanmaya başlar. Bayağı gezdikten sonra oradan geçen birine dönerek:

- Oğlum burada eşkiya var, geleni gideni soyuyor dediler. Aha para kuşağın altında bir haftadır dola-şıyorum kimse yaklaşmadı bu nasıl iş? diye sorunca oğlan hemen cevap verir:
- Ula amca sen ilk geldiğinde baktık biz ona onların hepsi çakıl taşı!

*İbrahim KILINÇ*



### BERBER

Yörügün biri daha önce hiç berbere gidip tıraş ol-mamış. Arkadaşlarından duyar ve heveslenerek git-meye karar verir.

- "Bir de ben gidip tıraş olayım". diye düşünür. Gider berberin koltuğuna oturur oturmaz karşısında ayna-dan kendini görünce kendi kendine:

- "Ya seni birine benzetiyorum ama bir türlü çıkarta-mıyorum". diyerek saatlerce oturup düşünür.

*Turgut DEĞİRMENÇİ*

### CANINA KURBAN

Yörügün biri dereye balık tutmaktayken atı ile birisi yanına yaklaşıp, yörüğe selam verdikten sonra:

- Gardaş atımla karşıya geçeceğim acaba su atımı alır mı? diye sorunca yörük:

- Geç, geç su yuka diye cevap verir.

Bunun üzerine adam atını suya sürer. Fakat su atı da alır, adamı da. Adam güc bela sudan yakınlara kar-şıya çıkar. Suyun öbür yakasındaki yörüğe dönerek bağırır:

- Bak hele emmoğlu ben sana su alır mı diye sorma-dım mı? Başıma kastın mı var, neden yuka diyorsun? deyince yörük:

- Canına kurban olayım emmoğlu başın başıma denk olsun. Sana neden yalan söyleyeyim ki! Az önce suyun karşısına bir ördek geçti, su döşüne geliyordu vallaha, der.

*Ali YILDIRIM*

### KIZ İSTEME

Yörük obasından iki genç birbirlerine aşık olurlar.

Genç, kızı istemesi için ailesini dünürü olarak yol-lar. Fakat kızın babası kızı bir türlü vermeye razı olmaz.

Araya büyükler girer; ama nafi-le. Yörügün biri der ki:

-Siz istemeyi bilmiyorsunuz. Ben bu kızı bir isteme'de alırım, diyerek kızın babasının yanına varır:

-Hasan emmi sizin başı bitliyi bizim boynu kirliye versene, deyince kızın babası hemen:

-Olur arkadaş, der.

*Mehmet EFE*







### KIRK PENCERELİ ÇADIR



Yörüğün biri askere gider. Gittiği yerde kızın birine aşık olur. Kız da ona gönlünü kap-tırır ve oğlana "neyi var neyi yok" diye sorar. Bizim yörük de:

- Kırk pencerele dairem var. Katar katar koyunlarım, de-velerim var, der. Askerlik bitince kız oğlanın peşine düşer ve onunla bir-likte oğlanın köyüne gider.

Oğlan bunu kara çadırın içine sokar. Kız çadırı gö-rünce:

- Hani senin kırk pencerele dairen vardı! diye sorun-ca oğlan çadırın üstündeki delikleri göstererek:  
- İşte burası benim dairem, der.

Hanife ÇOBAN

### GÖK KARGA



Bir gök karga varmış. Yörük bir çoban, bu gök karga öttüğünde yaylaya göçüp gidermiş. Yine bir sene karga öter. Bizim yörük bunu duyunca yaylaya göçer. Oysa karga zaman-sız ötmüşmüş. Zamansız ö-ttüğü için çobanın bütün sü-rüsü, malı telef olup gider. O afet

zamanından sonra çoban kuşun öttüğü yere gidip onu yakalamak ister; fakat kuşun ölüsünü bulur. Ço-ban ölü kargayı eline alarak kendi kendine:

- Ah ulan gök karga bir zamansız ötüşün hem senin canına, hem benim malıma sebep oldu, der.

İbrahim Kılınç

Kaynak:  
Antalya Yöresi Yörük  
Fıkraları Üzerine Bir  
Araştırma

Nurdan KILINÇ

Hazırlayan: **Cansu  
KÖKSAL**  
AL-11/C



### ANTALYA YÖRESİNİN BAZI TÜRKÜLERİ



#### ANTALYA'NIN MOR ÜZÜMÜ

İlimiz Antalya'da yetişen ve halk arasında "Mor Üzüm" olarak adlandırılan üzüm çeşidi adeta Antalya ile özdeşleşmiş ve simgesi haline gelmiştir. Mor üzüm, rengi mor, sulu, lezzetli, iri taneli ve birden fazla çekirdekli bir üzüm türüdür. Genellikle sofralık olarak tüketimi gerçekleştirilir. Halk ekonomisi açısından önemli bir yer işgal eden ve yöre halkı tarafından sevilerek tüketilen "Mor Üzüm" halk kültürünün çeşitli ürünlerinde de karşımıza çıkabilmektedir.

#### Antalya'nın Mor Üzümü Türküsü

Antalya'nın mor üzümü  
Severler boyu uzunu  
İmamin küçük kızını  
Sarsam ne zaman, ne zaman  
Sersem ne zaman, ne zaman  
Saran kollar yorulur mu bir zaman  
Seren kollar yorulur mu bir zaman  
Antalya'nın kuyuları  
Çayır çimen kıyıları  
Ardan gelir dayıları  
Sarsam ne zaman, ne zaman  
Sersem ne zaman ne zaman  
Saran kollar yorulur mu bir zaman  
Seren kollar yorulur mu bir zaman  
Antalya'nın altı bakır  
Atlar gelir şakır şakır  
Serdiğimin gözü çakır  
Sarsam ne zaman, ne zaman  
Sersem ne zaman, ne zaman  
Saran kollar yorulur mu bir zaman  
Seven kollar yorulur mu bir zaman."

(Derleyen ve Notaya Alan: Neriman Tüfekçi  
Kaynak Kişi: Hüseyin Balkan-Nimet Balkan)







Altındandır kapısının eşiği  
Yan yanadır analığın döşeği  
Benim yarım antalya'nın çiçeği  
Al karanfil mor şişede ıslanır  
Bir gün de olur deli gönül uslanır  
Nazlı yarım pencereden bakıyor  
Cerrah gelmiş yarasına bakıyor  
Al karanfil mor şişede ıslanır  
Bir gün de olur deli gönül uslanır

**Mehmet Ali Dayıoğlu**

Aşa'nın evinde makas kınalar  
Aşa çıkmış yukarıya yazma boyalar  
Yandım aman of of yanasıya vay  
Göremedim o yari doyasıya vay  
Ben sana yandım ölesiye vay  
Malı mülkü sattık veresiye vay  
Aşa'nın evinde havızı da var  
Aşa'nın imama da buğuzu da var  
Göremedim o yari doyasıya vay  
Ben sana yandım ölesiye vay  
Malı mülkü sattık veresiye vay  
Sunalar sunalar hanım sunalar  
Aşa çıkmış yukarıya elin kınalar  
Yandım aman of of yanasıya vay  
Göremedim o yari doyasıya vay  
Ben sana yandım ölesiye vay  
Malı mülkü sattık veresiye vay

**Şevki Yolcu**

Bak benim talihime taş bassam iz olur  
Ağustosta suya girsem balta kesmez buz olur  
Yar ile meclise girsem geceler gündüz olur  
Hangi bir derde yanayım, dağlar derdim var benim  
Başımı sevdaya sardım yârla cengim var benim  
Deste gülüm destimalim deste ibrişim бүкер  
O senin baygın bakışın canımı tenden söker  
Ayda bir selama kandım onu da vermez geçer  
Hangi bir derde yanayım, dağlar derdim var benim  
Başımı sevdaya saldırm dostla cengim var benim

**Remzi Barantel**

Bir kilo kestaneyi aldım elliye  
Kabuğunu soydurdum esmer benliye  
Esmer bana küsmüş aldattım diye  
Kestanem amman kestanem amman  
Kestanem amman  
Kestaneyi kavurdum soba üstünde  
Kabuğunu soydurdum sofa üstünde  
Sen kaybettin esmerim bana küstün de  
Kestanem amman kestanem amman  
Kestanem amman

Kestaneyi kavurdum arabalarda  
Kabuğunu kuruttum darabalarda  
Benim sevdiceğim yok aralarında  
Kestanem amman kestanem amman  
Kestanem amman

**Halit Saygan**

Cepkenimi al isterim (aman)  
Yenlerini dar isterim (aman)  
Ben yandım aman aman  
Cepkenimi serdim taş (aman)  
Yazılanlar gelir baş (aman)  
Ben yandım aman aman

**Mehmet Uysal**

Cezayir'in yüksek olur evleri  
İçindedir ağaları Beyleri Sultan Cezayir  
Türkçe de bilmez Arapçadır dilleri

Sokakları mermer taşlı  
Güzelleri hilal kaşlı  
Hep bakışlılar bize karşı  
Sultan Cezayir vay aman aman

Bir gemim var salıverdim engine  
Şimdi de rağbet güzel ile zengine





Sokakları mermer taşlı  
Güzelleri hilal kaşlı  
Hep bakışlırlar bize karşı  
Sultan Cezayir vay aman aman

Gel koyunum sana çanlar takayım  
Sen sallan gel ben boyuna bakayım  
Ah anasız babasız nasıl yatayım

Sokakları mermer taşlı  
Güzelleri hilal kaşlı  
Hep bakışlırlar bize karşı  
Sultan Cezayir vay aman aman

**Sami Demircioğlu**

Cigaramı ince sar  
Almıyor barmaklarım  
Çok salınma sevdiğim  
Kan doldu yanaklarım

Cigaramın incesi  
Gönlümün eğlencesi  
Bir akşam gel, bir sabah  
İlle de cuma gecesi  
Kaleden indirdiler  
Yaşım on dört yaşında  
Cepheye gönderdiler

**İsmail Menteş**

Çay başına bostan ekтім yayıldı  
Efe başı bir bıçakta bayıldı  
Vurma da dedim yâr boynuma sarıldı  
İNme durnam inme susuz selsiz çöllere  
Ben ölürsem meyil verme ellere  
Telli potin kar topuğa dar geldi  
Sevip sevip ayrılması zor geldi  
İNme durnam inme susuz selsiz çöllere  
Ben ölürsem meyil verme ellere

**Hilmi Çivici**

**ÇEK GEMİCİ GEMİLERİ**

Deniz dalgalı dalgalı  
Benim bir sevdiğim vardır  
O da benden sevdalı  
Hop ninnayı ninnayı  
Gel oynayı oynayı  
Geminin başındayım da  
On sekiz yaşındayım  
On sekiz yaştan beri de  
Hop ninnayı ninnayı

Gel oynayı oynayı  
Gemi gelir yanaşır da  
İçi dolu çamaşır  
Yar kapıdan girince de  
Bakan gözler kamaşır  
Hop ninnayı ninnayı  
Gel oynayı oynayı

**Zeki Yantaş**



Dinar yolu gide gele aşındı  
Hediyeler çevre çevre taşındı  
Benim yarım gurbet elde düşündü  
Olmaz olsun kara yazı yazanlar  
Yar bulamasın aramızı bozanlar  
Hücremin de anahtarı gümüşten  
Vallah billah haberim yok bu işten  
Benim yarım şimdi gelir cümbüşten  
Yar bulamasın aramızı bozanlar  
Şu Dinar'a vara gele yol ettim  
Ben kendimi el kızına kul ettim  
Annesine söylemeye ar ettim  
Olmaz olsun kara yazı yazanlar  
Yar bulamasın aramızı bozanlar

**Zeki Yantaş**

Yüksek minareden attım ben bir taş  
Ne anam var, ne babam var ne kardaş  
Keskin bıçak oldu bana arkadaş  
Dalgın uykulardan uyanamadım  
Sitemli sözlere dayanamadım  
Belenin dağında koyun güderim  
Gocizzet çağırmış ora giderim  
Benim böyle imiş yazım kaderim  
Sitemli sözlere dayanamadım

**Hesna Yazıcıoğlu**

Hazırlayan: **Büşra TANDOĞAN**  
**İlayda ERDURAN**

AL-11/C







## GARİPÇE KÖYÜ'NDEN MERYEM ARSLAN'LA RÖPORTAJ

**Şehrazat Günaydın:**

**- Teyzeciğim isminiz ne ?**

- Meryem Arslan

**- Nerelisiniz ?**

**Meryem Arslan:**

- Korkuteli, Garipçe

**- Yaşınız ?**

**Meryem Arslan:**

- 78

**- Garipçe tam olarak neresi ?**

**Meryem Arslan:**

- Korkuteli'nin bir köyü

**- Korkuteli'nin meşhur tarhanası nasıl yapılır?**

**Meryem Arslan:**

- Ekşi maya hazırlanır. Önce yoğurt ile un karışır. Kabarıp şişer. Biraz daha un katar yoğururum. Daha sonra büyük kapta yoğururum. Daha sonra üstünü kapatırım. Buğdayı nohutla karıştırır değırmene yollarız. Domatesi salça haline getiririz. Önceden yoğurt üğütürüz onu keseler bekletiriz. Yoğurdu domatesi süzer hamurla yoğurur hamuru bekletiriz . Bir hafta karılan hamuru bakırlarda bekletiriz. Hamur kabarıp taşar. Mayalandıktan sonra keseye koyarız. Bir ay bekletiriz. Bir aydan sonra güneşe sereriz. Kurumaya yüz tutan tarhanayı ufalayıp evde gölgeye sereriz. Üzerine ince bir örtü örtülür. 10-15 gün bekletilir. Cam kavanozlara konur, bir kış tüketilir.

**- Peki nasıl pişirilir?**

**Meryem Arslan:**

- Domatesi ince ince doğra, salçayla yapma pek tadı olmaz. Acı biber, domates bol olsun. Tereyağında güzelce kavur ve suyunu ilave et. Varsa pişik nohut ve kavurma da katılır. Suyunu güzelce kaynat. Tarhanadan 2 tahta kepçe koy . Karıştır ama su soğuk olacak. Su iyice kaynadıktan sonra erittiğin tarhanayı

kaynayan suya yavaş yavaş karıştırarak sal. Dibinde topulcak olmasın, karıştırmaya devam et kaynama ya başlayınca altını kıs yavaş yavaş kaynat. Kıvamını alınca sarımsak döv içine kat, sonra da nane koy. Bir kaç taşım kaynat ve kapat. Afiyet olsun.



**- Peki teyzecim, kulaklı çorba nasıl yapılır ?**

**Meryem Arslan:**

- Eti makineden çıkmış gibi bıçak arasında gibi kıyılır. Nane, fesleğen maydanoz, karabiber, kimyon vb. baharatlar katılır. Önceden hazırlanıp kesilen hamurun içine hazırlanan kıyma katılır, sonra bohça şeklinde katlanır, yapıştırılır. Eski (askeri, kesilen hamur parçaları) ince ince kıyılır ve kurutulur. Ser, kurut ve istediğin zaman pişir. Yağını kavurursun salça ile suyunu kaynatırsın. Kararın kadar kulaklıyı içine salırsın. Nohut katarsın piştikten sonra sarımsak fesliken katarsın yemek hazır afiyet olsun. Üzerinden tereyağında kırmızı biber kavurup dökersen o da çok güzel olur.

**F. Özge ÇÖKELE:**

**- Meryem Teyze bize un helvası nasıl yapılır, onu da anlatır mısın?**

**Meryem Arslan:**

- Unu yağ ile (tabi ki tereyağı ile) kavurursun. Helvayı şeker ile yapacaksın şekeri suda eritip hazır bekletirsin. Un pembeleşinceye kadar kavrulur. Şekerli suyu içine koyar beraber pişirirsin. Karıştırırsın koyulaştı mı kapatırsın. Sonra kuyruk helvası da aynıdır. Kuyruk yağını un ile kavur. Kavurduktan sonra şeker kat veya pekmez koy. Canın ne isterse onunla pişir. Şu önemli helvanın üstü bol yağlı olacak.

**- Teyzecim bize kuru dolmayı da anlatır mısın ?**

**Meryem Arslan:**

- Soğan doğra, salça kat, varsa domates ve yeşil biberi doğra, kavur. Suyu kaynatıp bulguru salırsın. Fesliken, kimyon, karabiber katarsın. O harcı iyice bir karıştırırsın. Sarımsak koymayı da unutma. Sıcak suda beklettiğin biber ve patlıcanlara doldurursun. Malzemeleri tıka basa doldurup bastırmayacaksın. Gevşek bırakacaksın. Sonra pişip şiştiğinde sıkır kalır, iyi olmaz. Bir de patlıcanın yarması olur onun arasına katarsın biber ve kabak ile de doldurursun.







**- Sizin civeniz de pek meşhurmüş. Cive nasıl yapılır onu da öğrenebilir miyiz ?**

**Meryem Arslan:**

- Domatesi ve soğanı kavur. Kavurduktan sonra suyu kat kaynat. Kaynattıktan sonra bulgura kat ci-veyi çok katı pişirme. Fesliken, maydanoz, sarımsak, kimyon, karabiber.

**Melis Üstündağ:**

**- Gelin almada ve cenazedeki yaslar nelerdi?**

**Meryem Arslan:**

- Gelinin başını örtüp kulağına;  
Evimin önü kavakta kavak  
Sular akar da savak da savak  
Bubam benim elimden tutup aşağı indirmicen  
Ellerin atına bindirmicen.

Babana sarılır ağlarsın.  
Koca dağ başına çıktım oturdum  
Lale diktim sümbül bitirdim  
Anam sağım babam solum  
Ben anamı babamı ikindinle öğlen arasında yitirdim  
Koca dağ başına çıktım oturdum  
Bir dolu testi ne kadar güzel meltem esti  
Ne yağmur yağdı ne yel esti  
Anan baban öldüyse selam sabahı kesti

**- Eskiden gelinler ne giyerdi ?**

**Meryem Arslan:**

- Maddi durumun yoksa kapişoneli şifon elbise, maddi durumu varsa normal gelinlik.

**- Eskiden gelinlerin çeyizleri nelerdi ?**

**Meryem Arslan:**

- İğne oyası parçalar işlenir, bağırılık işlenir, zıbın, üç etek...

**- Çeğiz sandığı sergiye çıkar mıydı ?**

**Meryem Arslan:**

- Evet çıkardı. Yorganlar avluya serilirdi, gömlek, pantolonlar da sergilenirdi.

**- Eskiden kına geceleri nasıl olurdu ?**

**Meryem Arslan:**

- Akşam köylü arasında gelinin sağına soluna oturur, sağıma kız yaksın, soluma gelin yaksın diye yas edilir. Gelinin başına kırmızı al örtülürdü.

**- Eskiden günümüze süregelmesini istediğiniz gelenek var mıydı ?**

**Meryem Arslan:**

- Zıbın (üç etek) geleneğinin devam etmesini isterdim.

**Perihan MİLLİ:**

**- Ev işleri nasıl yapılır?**

**Meryem Arslan:**

- Çamaşır eskiden topluca yıkanır. Yığılırdı. İki tane tokucla kıyafetlerin üstüne vurulur ve yıkanır. Daha sonra leğenlerde yıkanmaya başlandı. Sonra günümüz teknolojisindeki makineler çıktı.

**- Kına, düğün ve nişan için hepsine ayrı mı yapılırdı ?**

**Meryem Arslan:**

- Görümceye, kaynataya, kaynanaya ayrı bohça yapılırdı.

**- Hamama götürülür müydü ?**

**Meryem Arslan:**

- Eskiden götürülürdü, kızı yatırıp yıkarlardı. Şimdiki gibi kızı götürüp süslemiyorlardı. Önceden süs evi yoktu, eline yakışan biri yapardı. Saçını tarar yamağı yapar, saçını örer giydirirler, gelin gelenle kucaklaşır gidenle kucaklaşır.

**- Başlık parası var mıydı ?**

**Meryem Arslan:**

- Bizim köyde öyle bir şey yoktu. Önce bizde ona ağırlık derlerdi. 50-100 neyse verilirdi. Delikanlı parası olurdu o.

**- Önceden gelinlikler nasıl olurdu ?**

**Meryem Arslan:**

- Önceden köyün büyükleriyle gelinlik kızlar gelir, gelinliğini dikedik. Duvakları üçgen, önü açık, rengi kırmızı olurdu.







#### - Kına gecesi nasıl olurdu ?

**Meryem Arslan:**

- Yengeler; kınamıza buyrun kınamıza buyrun diye bağırdırlardı. Birileri bulgur katarlar, yemek katarlar, iğde katarlardı köyü dolaşıncaaya kadar. Şimdi onlar da bitti.

**Aslı Bilge Tekşam :**

#### - Tohum gavudu nedir, nasıl yapılır ?

**Meryem Arslan:**

- Düğünden bir gün önce keşkek yapılır. Adamın boynuna eski dokuma heybe geçirilir, bir de ihram olur, daha sonra omzuna bir çocuk bindirilir, mahalle dibeğine kadar davul zurnayla giderler. Geldiklerinde herkes çerez, fındık, fıstık getirir. Dibekte buğday dövülür, davullar çalınır. Gençler oynar. Sonra buğday soku denilen sopayla dövülür. Bakarlarmadıysa tekrar dövülür.



#### - Keşkek nasıl yapılır ?

**Meryem Arslan:**



- Dövdüğünü serersin. Savur kepeği gitsin. Kazana koy kaynat ama suyu çok kaynamayacak. Bakarsın buğday yarıldı mı ortasından değil kenarından

dökülür. Çünkü yanar.

Buğdayı örgün edersin. Delikanlılar ezerler kazanı bir sağa bir sola çevirirler. Tokuçla döverler. Unu kat, yağı kavur, Biber kat, tabaklara kat, servis yap. afiyet olsun. Şimdi et de koyuyorlar. Eskiden keşkeğe et konmazdı.

#### - Ekşi maya nasıl yapılır ?

**Meryem Arslan:**

- Nohudu havanda döversin suyu kaynatırsın. Onu nohuta katarsın. Kapağını kapatırsın. Sonra o kabarıp, köpürür, unla karıştırırsın tekrar kapatırsın. O şişince hamuru yoğurup üstüne örtersin. Hamur taşmaya başladı mı hamur gelmiştir. Bundan kömbe ve mayalı ekmek de yapılır.

#### Kömbe yapılışı:

Haşhaşı kavurup makinede çek. Şeker ile karıştır ve pekmez de kat. Açtığın hamurun üzerine karıştırdığın haşhaştan sür. Kalaylı derin leğene bolca yağ kat, hamurun dürülen yeri altına gelecek şekilde yerleştir. Onun altı bol yağlı olur. Altına ateş yakılır. Tandır saçı ters çevrilir üstüne ateş doldurulur. Leğenin üstüne kapatılır. Altından hafifi pişirilir. Üstünden çok pişirilir. Sonra kontrol edersin kızardı mı ateşten indir. Afiyetle yersiniz. Kömbe hamurundan bir topak saklanır, lazım oldukça kullanılır.

#### - Hazır mayalar yokken peyniri nasıl yapardınız?

**Meryem Arslan:**

- Buğdayı pişir, nohut, üzüm, yemiş kat. Buğdayın suyuna pekmez, şap, tuz kat. Büyük tencerelelere kat, beklet, sonra peynir mayası hazır olur.

#### - Yoğurt mayasını nasıl yapardınız ?

**Meryem Arslan:**

- Hidrellez günü gün doğmadan ekin tarlasına çıkılır, ekinlerdeki çiğ tanelerini tabağı vurdurarak toplarsın. Damlacıklar tabakta toplanınca getirilir, süt mayalanır. Ondan sonra yoğurdun mayası döner durur.







## KOVANLIK KÖYÜNDEN MEHMET KÖKEN İLE RÖPORTAJ



### Yörük serüveni ?

Benim aslım Yeni Osmanlı Yörüklerindendir. Yeni Osmanlı Aşireti Boduroğullarından Kenan'ın torunu Hamza'nın Mehmet Köken. Bizim aslımız yörüktür.

### Yayla serüveni ve Yörük ne zaman yaylaya çıkar ?

Yörük, mayısın 15'i dedi mi yavaş yavaş harekete geçer. Hazırlıklarını yapar davar sığır koyun bir sürü hayvan gelir. Döşmeden gideriz ovada oturur birkaç gün yoldaki otun durumuna göre ordan geçeriz. Kızılkaya'da 3-4 gün kalırız. Ordan Garipçe'ye birkaç günde orda kalırız. Yörüğün malı nerde doycaksa orda kalırız. 10-15-20 günde çıkarız. Yolda da otlatma devam eder. Şimdiki gibi arabayla bin git yoktu. O zaman deve ile çıkılırdı. Yaylada en az 3 ay kalırız. Keçisi olan döner. O zaman köylük çok. Koyunu olan Kasım'ın 15'ine kadar kalır.

### Keçi neden erken dönüyor ?

Dağda çalı olmadığı için erken döner. Onun yiyeceği bitiyor. Ağustosun 15'inde o döner. Sığırı ve koyunu olan kalır. Kasım 15'te kimse kalmaz. Develere ala kilimleri örteriz.



### Ala kilimler nedir, şimdi var mı ?

Onlar bu zamanlarda yok, kalmadı. Avrupa'ya yolladık. Paraya çevirdik ama para da kilim de gitti.

### Peyniri, yoğurdu, yağı vs. yaylada yapıyor muydunuz?

Tabi yapardık. Şimdi o zaman her gün tuluk döverdük. Davar derisinden yapılmış tuluklar vardı. Tuluğu dövüp yağ yaparız.

### Tuluk nasıl yapılır ?

Biz kızılğabık derdik (şam gabiği) onu ekerler üç bacağı vardır. Keçinin iki arka ayağına bir de kuyruğuna takarlar ipi. Üç tane çatma ağaca onu gererler yoğurdu onun içinde biriktirirler. Her gün 2-3 kere döversin. Genellikle keçi derisinden yapılır. Dövdükten sonra yağ çıkar o yağ çökelek ayanını bir kazana katarız. Ateşte kaynar o çökelek olur yağları deriye basarız. Davar derisine basarız. En güzel karın yağı güzel olur. Peynir yaparken de şimdiki gibi kaynatma falan olmaz. Hemen sağdığı 10 gün içinde biraz maya yarım saat bir saat durdu mu o da olur peynir. Onu da keseye katarız.



### Ayran tuluğu ?

Deriyi ilk önce küllersin sonra biraz bekletirsin o hamlar. Onu yıkarsın bulamaç edersin un ile. Onunla bir daha içine sıvarsın. Bir köşeye koyarsın. O tekrar hamlar. Hemen tüyüğünü yolarsın. İç kısmına hamuru zıvarsın. Mavri (cam gabağı) onu döverler içini dışını. Onunla bir ovalarlar. Tuzla aynı zamanda pişirir deriyi. Yıklarlar, tuluk-yayık yaparlar onunla. Hepsini içine koyup dür, katla. Bir kenara koy. O kızılğabıklı deri iğneleniyor. Tüylü kısmı dışında kalıyor. Ama tüyler yolunacağı için dışı içi, fark etmez.

### Mayayı kendiniz mi yapardınız, neyden yapılırdı ?

Evet kuzunun, ilk olan körpe kuzu var ya o öldüğünde (ölecek durumda olan kesilir.) Onun midesinde ona kursak da derler. O çıkarılır, temizlenir, onun içine biraz nohut atarlar, biraz fasülye üzüm katarlar, o bekleye bekleye ekşir, maya olurdu. Yörük kendisi yapar şimdiki gibi hazır kullanmazdı.







### Çadır kaç köşeli olur ?

Köşeli değil, direkli olur. Beş direk olur, üç direk olur. Beş direkli çadırı kullanır. Üç direkli çadırı bizim Yeni Osmanlı kullanır. Beş direkli ufaktır. Her köşesinden ipile kazıklanır. Sekiz tane ipi vardır. İki tanesi baş bağları arka önde orta bağ geri kalan da yanda kalır.



### Ekmek, yufka kaç günde yapılır ?

2-3 ayda bir yapılır. Eskiden her gün yapılırdı.



### Yaylalarda ilk kalktığında ne yapılır ?

Sabah kalkarsın sığırın yanına gidersin. Sağmaya çocuğu ahırın kapısında bırakırsın. Sonra yapacaklarını yaparsın.



### Son olarak bize yörük kültürüyle ilgili bir şeyler söyler misiniz ?

Eskiden gelin ata binerdi. Şimdi arabayla binip gidiyor. Eskiler güzeldi.

## YÖRÜKLERDE GÜNLÜK YAŞAM



Kovanlık köyünden merhume Zeynep KÖKEN ve Gülsen KÖKEN kardeşler, Söbüce Yaylası'nda, Toptaş mevkinde yufka pişirirlerken görünüyorlar. Yörük ve yayla kültürünü araştırmak için yaylaya çıkan turistler tarafından görüntülenmişlerdir. Fotoğrafı bize ağabeyleri Mehmet KÖKEN vermiştir. Kendisine teşekkür ederiz.

## YÖRÜK KÜLTÜRÜNÜN TURİZME YANSIMASI



KORKUTELİ - YAZIR - KAÇAOĞLU OBASI





## UZMANINDAN KÖK BOYA TARİFİ



Önce yünü eğiriyorsun. Yıkıyorsun. Çok çeşitli kök boyalar vardır. Otları iple beraber ovuşturup sabaha kadar bekler. Kaynat aynı zamanda. Çıkardıktan sonra küllü suya yatır. Küllü su rengi pişirir. Sakızlı ve meşe küllü olacak. Hiç solmaz. Bazen kimyasal koyarsın ama çok fazla değil. Palamut kök boyası, palamut bitkisinden yapılır. Bir de boyalık otunun kökünü kazıyarak yaparsın. Onu dövüyorsun ondan yapıyorsun, çok çeşitli kökler vardır. Boyalık otunun kendisi yapışkandır. Yayla kesimlerinde duvarların üstünde sarmaşık şeklinde bulunur. Bunu öğüterek kullanırız. Bu bitkiden kırmızı elde edilir. Bitki dövüldükten sonra iple ovuşturuyorsun, sabahtan akşama kadar kaynatıyorsun. Kaynatıldıktan sonra küllü suya batır, küllü su rengi pi-

şirir. Sakızlık ve meşe küllü olacak. Çünkü daha kuvvetli. Palamut kabuğundan kahverengi yapılır. Bir kat ip, bir kat palamut kabuğu döse, kazana bastır. Bundan sonra serpele üzerine de şap koy. Ezentere otundan sarı elde edilir. Sarı civit boya ile karıştırdığımızda yeşil elde edilir. Çok hafif kimyasal boya ile de sarıyı kırmızıya dönüştürürsün. Badem ve ceviz kabuğundan açık kahve ve koyu kahve elde edilir. Badem kabuğunu bir sefer kaynatmış zaman koyu kahve olur. Soğuttuktan sonra kazandan ipi çıkarıp sıkıyorsun. Serip kuruduktan sonra tekrar küllü suya koy, böylece çok güzel ve kalıcı boyalar elde edilir.

Halime hanım, verdiğiniz bilgiler ve ikram ettiğiniz bu hakiki yörük ayranı için size çok teşekkür ederiz.







## FIGLA BARDAĞI

Çocukluğumuzun “seneği” veya “bardağı” olarak bilinen “Figla Bardağı” artık günümüzde nostaljik veya turistik bir eşya haline geldi. Buzdolaplarının veya buzhanelerin olmadığı yıllarda ovada bayır sıcağın altında orak biçmek, çalışmak kolay bir iş değildi.

Sıcaklığın açık alanda 40-50 belki de 60 dereceyi vurduğu o yaz aylarında soğuk bir su içebilmek için ya bir kuyu başına gideceksin ya da toprak testiden veya çam bardaktan su içeceksin, kana kana, ağzının iki tarafından sular akıtarak ancak serinlersin. Kıl heybelerinde taşınan buz gibi suyu ve çam kokulu Figla bardağı sizin yoldaşıdır.

Orak zamanı akşamdan doldurulan bardaklar sabaha kadar suyu soğutur. Gün doğmadan kalkılır, hazırlıklar yapılır, orak tarlasına gidilir. Eğnel başına çıkılınca su molası verilir. Bardakla yine ağaçtan veya topraktan yapılan bardaklarla sular dağıtılır. Hararet giderilir. Bazen de kalaylı, içi pırl pırl adeta suyun soğukluğuna soğukluk katan taslarla sular dağıtılırdı.

Akşam olur desteler toplanır “gümbül” yapılır, artan sular bardaklara aktarılır gümbüllere gömülür ve sabah gelindiğinde buz gibi sular hazırdır. İçim cız ediyor, o çocukluk günlerimi özlüyorum. Belki çileli bir hayattı ama o hayatı iliklerinize kadar yaşıyorsunuz. Gösterişsiz, riyasız, dostça, candan ve ölümüne sevdalı bir birliktelikle. İmece, yardımlaşma, ovada çalı çırpı ateşinde pişirilen ciğve ile kese yoğurdundan yapılmış yağlı, bol köpüklü içi sarımsak ve naneli ayrıniyla yanında kuru soğanıyla hep beraber arzin yer sofrasında yenilen yemekler ve Figla bardağından içilen buz gibi billur sular. Özlem duyulmaz mı? Şimdi insanlar bu manzara için kilometrelerce yol tepiyor, bol bol para harcıyorlar.



Bu konuda araştırma yapan, emek koyan ve bu sanatın son ustası olan Fehmi KARAMAN'ı bulan onunla röportaj yapan ve bu kültürel mirası tanıtan ÖZNUR TANAL'a da ayrıca müteşekkirimiz.

## ÇADIR MEDENİYETİ

Oğuz Kağan Ata boy boy ayırmış bizi  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür  
Viyana önlerindedir atımın izi  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Bozkırlarda at koşturmuş durmadan dedem  
Desen desen kilim dokumuş yaşlı ebem  
Yayla suyunda çeliklemiş beni nenem  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Keçilerim kekik kokulu ormanlarda  
Uyumuşum koyun yünü yorganlarda  
Çeyizleri var sergilenir urganlarda  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Suları soğuk, otu bol yaylalarım var  
Kimisi koyun güder kimileri davar  
Çobansız sürüyü elbette kurtlar boğar  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Bir evdir kıl çadır halı kilim dokunur  
Bir mekteptir onda ilim irfan okunur  
Ne sıcak geçer başa, ne soğuk dokunur  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür



Bir otağıdır yazılır dünyanın kaderi ,  
Diner onda hastanın, dertlinin kederi  
Yaşamıştı Ertuğrul Gazî'nin pederi  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür.

Teoman, Oğuz Kağan, Atilla, Alpaslan,  
Onda hükümrân oldu nice han ve hakan  
Şerefle yaşadı nice şerefli kahraman  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Mayıs ayında çıkarım yüce yaylaya  
Yirmi günde varırım kah atlı kah yaya  
Kasım sonlarında inirim Antalya'ya  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

Tez yetişirim menzile atım yürüktür  
Deve kervanında peynir, yağ, yoğurt yüktür  
Bayram iyi bilir aslını, o Türk oğlu Türk'tür  
Kıl çadırdan geliyorum aslım Yörük'tür

**Bayram ARSLAN**  
(Edebiyat Öğretmeni)



# ANTALYA ÖZDOĞANLAR | MOBİLYA



**7.990** TL'lik  
alışverişlerinize  
**80 Ekran  
BEKO LED TV**

**Üstelik Peşin  
Fiyatına K. Kartına  
Taksit Fırsatı**

**Hediye**

Kampanya 1 Ocak - 28 Şubat 2014 tarihleri arasında geçerlidir ve stoklarla sınırlıdır.

Eski Sanayi Sitesi Ahşap İşleri 692 Sokak No:39 Antalya T: 0242 345 32 32



# MEPAŞ

EN HESAPLISI - EN KALİTELİSİ

her ayın

1-2'si



yok indirimimin  
böylesi

100'lerce üründe  
kaçırılmayacak fırsatlar.

