

T.C.  
NİĞDE VALİLİĞİ  
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ



# NİĞDE'nin ÂDET ve MERÂSİMLERİ

SABAHAT VAROL İNSEL



# NIĞDE'nin ÂDET ve MERÂSİMLERİ



**SABAHAT VAROL İNSEL**

e-mail: [sabahatinsel@gmail.com](mailto:sabahatinsel@gmail.com)

2. BASKI

Nisan-2020 / Niğde

T.C.  
NİĞDE VALİLİĞİ  
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

**NİĞDE'nin**  
**ÂDET ve MERÂSİMLERİ**  
ISBN 978-605-030-092-5

İsmail TECİMER  
İL Kültür ve Turizm Müdür V.

**KATKI SAĞLAYANLAR**

Şebnem AKYÜZ  
Şaban TURGUT  
Tansel TOKMAK

**KAPAK TASARIMI**

Mehmet Şevket İNSEL

Basım Yeri

**KARAN OFSET**

Tel: 0388 233 66 22 • Sertifika No: 27280  
www.karanofset.com.tr • Aydınlık Caddesi 95/ A-B-C NİĞDE

Bu yayın Niğde Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından bastırılmıştır. Kitabın ikinci baskısına ait tüm yayın hakları Niğde Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü'ne aittir.

**T.C. NİĞDE VALİLİĞİ**  
**İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ**  
Bor Caddesi Kültür Merkezi Binası No:35 51100 NİĞDE  
Tel:0.388 232 33 93 - 94 • Faks: 0388 232 00 58  
www.nigdekulturuzturizm.gov.tr • e-mail: iktm51@kultur.gov.tr

**Niğde - Mart 2020**

# ÖNSÖZ

Dün olmadan bugün, bugün olmadan yarın var olabilir mi?

Yüz elli yıla yakın zamandan beri Niğde'mize hizmet etmiş emektar bir ailenin mensubu olarak, Niğde'nin Adet ve Merasimlerini araştırdık. Bunun sonucunda atalarımızın, ailemizin ve geçmiş zamanlardaki Niğde toplumunun yaşam biçimini gelecek nesillere aktarmayı görev bilerek kayıt altına almaya çalıştık.

Araştırdıkça, eski hayatlara ulaşmanın zenginliği ile ne kadar geniş bir halk kültürüne sahip olduğumuzu gördük. Amacımız, geçen zaman içinde yitirdiklerimizi, terk edip unuttuklarımızı hüzünle gülümseyerek de olsa, zihinlerimizde yaşatmak...

Haydi, büyüklerimizden devşirdiklerimizle dünü bugüne, bugünü yarına taşıyalım. Sahip ıkararak...

Sabahat VAROL İNSEL

# KAYBETTİĞİMİZ GÜZELLİKLER

(Yaşayanların ve Hatıraların Işığında)

Bir medeniyeti kavramanın en doğru yolu, alışkanlıklarının gelecek nesillere aktarılmasıyla olur. Böylece, bir toplumun benimsediği âdetlerin, törenlerin ve alışkanlıkların yazılarak kayıt altına alınması çok büyük önem taşır. Çünkü bir toplumun benimsenmiş âdet ve merâsimleri o toplumun uygarlığını, gelişimini, düşünce yapısını, tabiat sevgisini, yaşam ve geçim biçimini, en önemlisi de kültür ve ahlak düzeyini çok yakından tanıtmış olacağından, gelecek kuşaklara aktarılması bu önemi ziyadeleştirir. Özetle, tarihte en değerli bilgiler nesilden nesile aktarılan kültür birikimleridir.

Her toplumda geçerli olan tören ve âdetlerin, her zaman aynı durumda kalmayarak, komşu toplumlarla yakınlaşması ve karışmasıyla değişiklik ve başkalaşıma uğraması da kaçınılmaz bir sonuçtur. Şu gerçeği de göz ardı edemeyiz: Şehirlerin de haysiyetleri vardır.

Bir ülkenin zenginliği kültürüdür. Kültür ve sanat binlerce yıllık emekle oluşur. Bu sebeple “yeniliklere açık olalım” derken, kültürümüzü kaldırıp atamayız. Kendi kültürümüzü öğrenmezsek, kendimize yabancılaşırız. Kendi kültürel kimliğimize sahip çıkmazsak, yok olur gider ve de “hiç” oluruz. Esas cahillik, kendi benliğimizi, kendi kültürümüzü sahiplenmeyerek özümüzü yitirmek ve “başkası gibi olma” özentisiyle kimlik kaybına uğramaktır. Batıdan veya doğudan esen ters bir rüzgâr, eski ile yeniye asla bağdaştırmıyor, uzlaştırmıyor, sadece önüne katıp götürerek yok ediyor. Hızla gelişen teknoloji, uluslar arası iletişim ve taklitçilikle giyecekler, yiyecekler, yaşam biçimleri tek tipleşmeye yönlendiriliyor. İnsanın yaratılışında taklitçilik var olduğu için, yenilikleri uygularken yapı taşlarımızdaki gelenek görenekleri kolayca çöpe atıp, çabucak alafranga olmayı tercih ettiğimizden, bugün değerlerimizi ve kimliğimizi yitirmiş bir toplum olma yolunda maalesef hızla yol almaktayız.

Zaman içinde, kaybolan kıymetler dünyası, bu yaşam biçimleri ve manevi değerlerimiz bir bir elimizden kayıp gitti, yok oldu. Bazıları da ortada kaldı, sahip çıkılmadı. Toplumsal birlikteliğimizin devamlı ve kalıcı olması için geçmişten gelen kültürümüz yaşatılarak, hatta kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarılmazsa, gelenekler oluşmaz ve devam etmez. Bilelim ki geleneklerimiz göreneklerimiz, korunduğu ve yaşatıldığı sürece kültürümüzün sigortası olacaktır.

# İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	iii
Bir Bebeğin Doğumu.....	1
Beşik Götürme .....	4
İsim Koyma Töreni .....	4
Lohusa Şerbeti .....	5
Lohusa Mevlidi.....	6
Bebek İlâhisi.....	6
Doğum Sonrası Lohusa İçin Tedbirler .....	7
Kırklanma .....	8
Bebğin El Öpme Ziyaretleri .....	9
Diş Buğdayı Töreni .....	9
Ninniler (Anne Türküleri).....	10
Sütten Kesme.....	13
Çocuk Dilinde İfadeler.....	13
Çocuk Tekerlemeleri .....	14
Oyuncaklar .....	15
Çocuk Oyunları.....	18
Sünnet Merasimi .....	20
Okula Başlama Töreni.....	21
Akide Şekerinin Sosyal ve Siyasi Anlamları.....	21
Medrese Eğitimi.....	23
Erkek Çocukların Çıraklığa Başlatılması .....	23
Askere Gitme .....	24
Küçük Hanım Kızlara Öğretilenler .....	25
Düğün Merâsimleri.....	26
Nikâh Akdi.....	28
Sandık Günü (Kalın).....	29
Gelin Hamamı .....	29
Kına Gecesi.....	30
Samah .....	34
Gelin Kıyafeti .....	34

Kız Yanı .....	35
Güvey Hamamı .....	36
Güvey Giydirme .....	36
Gelin Getirme .....	37
Kuşak Bağlama .....	38
Güveyleme .....	39
Yüz Açımı (Çit Örtme) .....	39
El Öpme .....	40
Akrabalar Arasındaki Hitaplar .....	41
Cenaze Merâsimleri .....	41
Şehirde Toplumsal Hayat .....	42
Halkın Yaşayış Biçimleri .....	43
Kışlık Hayat .....	43
Bahar Eğlenceleri .....	48
Doğal Komşularımız Kuşlar .....	51
Komşuluk İlişkileri .....	52
Yazlık Hayat .....	53
Kış Hazırlıkları .....	56
Kışlık Peynir .....	57
Reçeller ve Meyve Kuruları .....	57
Erişte .....	58
Tarhana .....	58
Bulgur Kaynatma .....	59
Aşlık (Yarma) .....	60
Nişasta Çıkarmak .....	60
Kışlık Sebze Kuruları .....	60
Salça .....	61
Seri Sermek (Kuru Üzüm) .....	61
Pekmez .....	62
Köfter .....	63
Bandırma .....	64
Çarpma Pekmez .....	64
Büzeyden .....	65

Sirke ve Turşular .....	65
Üzüm Turşusu (Hardâliye) .....	65
Yufka Ekmek-Ev Ekmeği .....	66
Ekmeğin Keşikle Yapılması .....	67
Elma Bozumu .....	69
Etlik (Sucuk, Pastırma, Kıyma, Kavurma, Kuru Et) .....	69
Çemen .....	70
Öksüz Çemen .....	71
Bazı Gündelik Eşyalar.....	71
Seccâdeler.....	71
Minderler .....	72
Yorganlar.....	72
Sandıklar .....	73
Çekmeceler – Yazı Takımları .....	73
Yama Bohçaları - Pul Kutuları .....	74
Aynalar .....	74
Aydınlatma Araçları .....	75
Saatler .....	75
Radyolar .....	76
Tahta Sofralar ve Siniler .....	76
Bakır Tencereler – Kuşaneler - Sahanlar.....	77
Sefertasları .....	77
Su Testileri - Bakır Güğümler - Maşrapalar.....	78
El Leğeni, İbrikler, Peşkirler .....	78
Kazan- Herâni- Tirki Çamaşır Leğenleri .....	79
Çamaşır Tokuçları .....	79
Kömür Ütüleri .....	79
Tel Dolaplar.....	80
Şarapana (Şaraphane) .....	80
Maltız .....	80
Kuzine .....	81
İspirto Ocağı.....	81
Isınma Gereçleri.....	81

Giyim Kuşam Âdetleri .....	82
İçe Giyilenler .....	82
Üste Giyilenler .....	83
Mendiller .....	84
Gözyaşı Şişeleri .....	86
Tütün ve Enfiye Kutuları – Ağzılıklar .....	86
Kahve Takımı.....	87
Keseler .....	87
Havlular-Peşkirler .....	88
Nalınlar – Hamam Tas.....	88
Taraklar .....	88
Sürmeler ve Sürmedanlıklar .....	88
Kumaş Boyaları .....	89
Su Kültürümüz .....	89
Dini Günlerdeki Âdetler .....	90
Ramazan Ayı .....	90
Ramazan Bayramı .....	94
Hacca Uğurlama ve Hacı Karşılama .....	94
Kurban Bayramı .....	97
Aşure.....	98
Toplum Hayatı .....	99
Mektuplar .....	101
Âhiret Kardeşliği.....	102
Evlerde Kahve Sohbetleri.....	103
Çay Sohbetleri .....	104
Hasta Ziyareti.....	107
Yeni Ev Alan veya Ev Yapanları Ziyaret (Tebrik-i Menzil).....	107
Çarşı Hamamları.....	108
Kahvehâneler - Kiraathâneler .....	109
Eski Âdetler.....	110
Nezaket, Edep ve Terbiyeye Aykırı Bilinen Davranışlar .....	111
Çeşitli Meslek Erbâbı .....	112
Dabaklar - Debbağlar (Deri Terbiyecileri) .....	113

Yemeniciler .....	115
Mestçiler - Potinciler .....	115
Nalincılar .....	116
Dülgerler .....	116
Duvarcılar .....	116
Palancılar- Semerciler .....	116
Nalbantlar .....	117
Hancılar .....	117
Saraçlar .....	117
Keçeciler.....	118
Hallaçlar .....	118
Yorgancılar .....	118
Manifaturacılar .....	118
Terziler .....	119
Berberler .....	119
Aktarlar .....	120
Helvacılar .....	120
Şekerciler .....	120
Bakkallar .....	121
Fırıncılar .....	121
Kasaplar .....	122
Sarraflar .....	122
Kalaycılar.....	122
Bakırcılar .....	123
Demirciler .....	123
Tenekeçiler .....	123
Bıçakçılar - Bileyiciler .....	124
Aşıcılar- Bağ Budayıcılar.....	124
Miravlar.....	124
Faytoncular (Paytoncular) .....	124
At Arabacıları .....	125
Bekçi Babalar .....	125
Seyyar Satıcılar .....	125

Çerçiler.....	126
Eskici- Tabakçılar.....	126
Esans Satıcıları .....	126
Sakalar .....	127
Şerbetçiler.....	127
Macuncular .....	128
Horoz Şekerciler .....	128
Fırıldak Satıcıları.....	128
Kestaneciler .....	128
Ayakkabı Boyacıları.....	129
Ayı Oynatıcılar.....	129
Kar Kürüyenler - Dam Yuvayanlar .....	129
Niyetçiler .....	130
Destancılar .....	130
Mektepli Meslek Erbabı.....	132
Tabipler .....	132
Sıhhiyeciler.....	132
Ebeler .....	132
Eczacılar .....	133
Fotoğrafçılar.....	133
Arzuhalciler .....	134
Mühürçüler .....	134
Halıcılar .....	135
Halk Hekimliği .....	137
Sınıhçılar .....	137
Hacamat, Sarılık Ve Dil Altı Kesenler (Haccam) .....	138
Sülük Çekenler .....	138
Kulak Kesiciler (Hacamat) .....	139
Sıtma Bağlayıcılar .....	139
Kurşun Dökücüler .....	139
Parpıcılar .....	140
Nazar İçin Alınan Tedbirler .....	140
Halk İlâçları.....	141

Uğurlu Sayılan Davranışlar .....	144
Uğursuz Sayılan Davranışlar .....	146
Halk Takvimleri .....	147
Annet Tembihleri.....	150
Niğde Dilindeki Terim ve Deyimler .....	150
Kaynakça.....	163
Kaynak Kişiler .....	163
Kaynak Eserler .....	164

Dünler, evvelki günler / Geçen aylar ve yıllar  
Beni götürseydiler / Doğduğum eve kadar  
Götürseydiler çocukluğuma  
*Ziya Osman Saba*

## **BİR BEBEĞİN DOĞUMU**

Henüz mahalle kavramının yok olmadığı dönemlerde, sahip olduğumuz nesnelere daha az olduğu için insanlar kendilerine hakimdiler. Alışkanlıklarını muhafaza ediyorlardı. Bu sebeple aynı insanoğlu akrabasına, komşusuna, çevresine yakın ve muhabbetli idi. Henüz kendi hayatını dışarıya nakletmemiş olduğundan, zevki ve neşeyi de uzaklarda aramıyor bilâkis yakın çevresine bağlı olmaktan hoşlanıyordu. Devir o devirdi ki, insanoğlu henüz kendinden kaçmıyor, tahsil, terbiye, meslek ve toplum icaplarının yanında eğlenecek, meşgul olacak bir şeyler de buluyordu.

Anadolu'nun hemen her köşesinde çeşitli örneklerine rastladığımız tüm gelenek ve görenekler, bugün sosyal hayatımızda folklorik unsurlar olarak karşımıza çıkmakta ve o şekilde algılanmaktadır. Bu inanış, âdet ve uygulamaları unutmamamız için;

**“Hayat doğumla başlar”** diyerek söze başlayabiliriz.

Geleneklerimiz içinde hamilelik ve lohusalık döneminin çok özel bir yeri vardır. Gelinin evlenir evlenmez hamile kalması, erkek için bir güç göstergesiydi. Doğuran kadın hem kendi değerini artırır, hem de kocasına şeref bahşederdi.

Geleneksel törenler ve âdetler henüz bebek doğmadan başlardı. Hâmile hanım, bebek beklediğini hissettiği zaman, bunu annesine veya aile içindeki bir yakınına söylerdi. Bazı hamile hanım da söylemeye çekinir, ancak aşermesinden veya karnı büyümeye başladığı zaman anlaşırdı. Hele de gelin hanımın ilk hamileliği ise heyecanını bile saklardı.

O dönemlerde, gelinlerin, damatların, amcaların, halaların birlikte aynı evde yaşadıkları veya çok yakın oturdukları aile modelleri olduğundan, merasim ve âdetler anlamını yitirmeden uygulanarak devam ederdi.

Hamileliğin sonuna kadar bir aksilik çıkmazsa ve çok önemli bir sağlık sorunu olmadığı sürece hanımlar doğumlarını evde yaparlardı. Bebek için hazırlıklara altıncı veya yedinci aydan sonra başlanırdı.

Gelin hanımın hamile olduğu anlaşılınca, ailenin büyük hanımlarının önceden tanıdığı ebelerden<sup>1</sup> biri seçilir, sonra işlemeli bir bohça içine bir okka şeker, varsa çekirdek kahve ve birkaç kalıp sabun konularak o ebenin evine götürülür ve o ebe tutulmuş olurdu.

Cumhuriyet döneminde belediye ebesi, Ebe Kamile Hanım, Halime Hanım, ve mahalle aralarında doğum yaptırma konusunda yürekli ve işinde deneyimli ebeler vardı. Ebe Hayriye Hanım gibi.

Ebe hanım hamile hanımı arada bir yoklayarak doğum tarihini tahmin eder, doğum zamanı yaklaşınca, cuma günü eve gelerek, doğum bohçasını ve kundak takımlarını kontrol ederdi. Bohçaya, mermerşahiden iç ve dış zıbın, patiska kundak, pazen kundak, ara bezi, paska, tülbent, başlık, etrafı mavi iplikle örülmüş şap ve bir tutam çörek otu mutlaka konulurdu. Bu beyaz bohça, önceden büyük valideler tarafından hazırlanmış olurdu. Sonra, dua okunarak kibleye karşı yüksek bir yerde, hazır bekletilirdi.

Evin en geniş odasına lohusanın karyolası kurulur, (karyola yoksa iki şilte üst üste konarak yüksekçe bir yatak hazırlanırdı) beyaz çarşafı ve atlas yorganı örtülerek, lohusa yatağının baş tarafına her daim korumasına sığınmamız gerektiğinden sırmalı bir kese içinde **Kur'an-ı Kerim**, ayak ucundaki duvara da dört beş adet kabuklu soğan ve sarımsak bir tül veya şifon içine tek tek yerleştirilir, ayrı ayrı boğum yapılarak sarılır, mavi boncukla birlikte asılırdı.

Hamile hanımın doğum sancıları başlayınca derhal ebe çağrılır, hane içinden iki hanım doğum odasına girer, içeri başka kimse alınmazdı. Evin erkeği, uzak olmayan bir haneye gider ama oraya niçin gittiğini bildirmezdi. Doğum olayı da gizli tutulurdu.

Vakit tamamlanıp doğum gerçekleşince, ebe hanım yardımcılıyla, dörde katlayarak dizine serdiği gayet yumuşak bir tülbent üzerine, dünyaya gelen bebeği yerleştirir, eliyle dört parmak ölçerek göbeğini keser, sonra da bebeği bu tülbende sarardı. Orada bulunan büyüklerin onayını alarak bebeğin kulağına bir isim söyler ve göbek adını koyardı. Sonra yine yanındaki hanımların yardımıyla lohusanın ayaklarını çaprazlayarak “çeyrekleme” hareketini uygulardı. Yanında yardım eden hanımlarla birlikte lohusayı sarsmadan yatağına yatırır ve terleyip rahatlaması için üstünü sıkıca örterlerdi.

---

<sup>1</sup> Nerdeyse yirminci yüzyılın başlarına kadar, diplomalı ebeler olmadığından, halk arasında uzun yıllar ebelik yapan, annesinden, ninesinden öğrenerek el alan (el almak: yapılan işi bir bilenden iyice öğrenerek, öğreticisinden görevi devralmak, işi yapmaya izinli olmak), bilgili ve yürekli ebeler yetişirdi. Ebeler, zor yetiştiği ve az sayıda oldukları için, çevrelerinde çok itibar görür, hürmetle anılırlardı.

El almak: yapılan işi bir bilenden iyice öğrenerek, öğreticisinden görevi devralmak, o işi yapmaya izinli olmak  
Cumhuriyet döneminde belediye ebesi, Ebe Kamile Hanım, Halime Hanım, ve mahalle aralarında doğum yaptırma konusunda yürekli ve işinde deneyimli ebeler vardı. Ebe Hayriye Hanım gibi.

Bebek ebe hanım tarafından ılık su ve sabunla yıkanır, boynu, kulak arkaları, koltuk altları ve bacak araları iyice tuzlanırdı. Göbek ipi badem yağıyla yağlanır, küçük bir tülbent arasına sarılır, göbek üstüne bağlanırdı. Sonra tülbentten dikilmiş iç gömleği ve zıbın giydirilir, üstüne de paska denilen tülbentten üçgen şeklinde yapılmış kuşak bağlanırdı. Bebeğin sarılık olmaması için, tenine sarı renkli bir objenin değmesi gerektiğine inanılır, mutlaka zıbın veya tülbentlerinden birisi sarı renkli ibrişimle oyalanırdı. Bu sırada asıl kundak üçgen şekilde serilip, üstüne aynı şekilde katlanmış pamuklu bez ve değirmi tülbent yerleştirilir ve bebek dikkatlice sarılırdı.

Kundaklama işi bittikten sonra tekrar lohusaya dönülür, onu incitmeden terden ıslanan çamaşırları değiştirilir, yumuşak bir çarşaf uzunlamasına katlanarak, belinden geçirilir, iki kişi karşılıklı geçerek lohusanın karnını sıkı sıkı bağlarlardı. Lohusaya “al basmasın” diye başına kırmızı renkli yemeni veya kırmızı bir kurdele bağlarlardı. Araştırmalarımızda ve anketlerde kırmızı yemeninin “al basması” denilen ateş yükselip halüsinasyon görülmesini önleyecek bilimsel bir açıklamasını bulamadık. Sadece görenek olarak uygulanmaktadır. İnanca göre lohusa kırk gün yalnız bırakılmaz. Dikkat edilmezse “al bastı”ya uğrayabilir. Bunu önlemek için de yastığının altına Kur’an-ı Kerim ve ekmek konur. Baş ucuna da çuvaldız saplanmış bir soğan konur.

Bu sırada, bir baş soğan ortasından kesilerek lohusanın göğsüne sürülürdü. Ardından ebe hanım kendi evinde pişirerek getirdiği, hafif ateşte tereyağını eriterek içine bal koyup bol karabiber ve yedi türlü baharatla kıvamlandırıldığı “yağlı- ballı” denilen macundan lohusaya yedirirdi. Yağlı- ballının içindeki yedi türlü baharat ve gıdaların, lohusayı kuvvetlendirip, çabuk iyileştireceği düşünülürdü.

Ebe hanım bebeğe dönerek kucağına alır, Mushaf-ı Şerifi açar, parmağını sayfalarının arasında gezdirerek, çocuğun ağzına dokundururdu. Sonra da yeni doğan bebeği yengelerden birinin kucağına verir, lohusanın selâmetle kurtulduğu ve çocuğun sağlam doğduğu büyük pederine veya büyük validesine müjde haberi olarak ulaştırılırdı. Odaya alınan büyük valide, bebeği besmele ile kucağına alır, hayır duası ile lohusanın kurtuluşunu tebrik eder alnından öperdi. Tabii ki ebe hanımın bahşişini vermeyi de ihmal etmez, sonra da odadan çıkardı.

Müjdeli haberi alan büyük baba veya baba, Kuran-ı Kerim’in arka sayfasına bebeğin doğum tarihini;

1- “Mahdumum Ali Cemal’in dünyaya geldiği tarihtir. Fi 14 Safer’ul hayr sene 1302,

20 Teşrîn-î Sâni sene 1300 salı günü, saat on bir buçuk raddelerinde.” ifadelerini yazarak kaydederdi. Rûmi 1300 = Milâdi 1884

2- El-tâf-ı Sübhâniyyeden olan Ali Emir yavrumuzun cüz'ül halef tûl-i ömürlerle muammer olmasını, yine ol zülcelal hazretlerinden tazarru ve niyaz ederek vakt-i saat viladetini kaydediyorum.<sup>2</sup>

23 Muharrem 1348 (2 Temmuz 932)

Ezani saat 12.48

Zevali saat 20.33

### **BEŞİK GÖTÜRME**

Bebek doğmadan önce, hem kâimvalide<sup>3</sup> hem de büyük anne hazırlık yaparlar, kız annesi hazırladığı beşik ve kundak takımlarını, bebek kıyafetlerini doğumdan önce götürmez, böylece de yeni doğan bebek için, babaannenin hazırladığı zıbın ve kundak takımları kullanılırdı.

Kız annesi tüm hazırladığı bebek takımları ve bebeğin beşiğini de alarak, doğumdan sonraki üçüncü gün, yakın akraba hanımlarıyla birlikte kızının evine götürürler, lohusa kızlarına da, gelir durumlarına göre, bilezik, sarı lira, beşibiryerde gibi değerli bir altın hediye ederlerdi. Buna “Beşik Götürme” denirdi. Akrabalar da yakınlık derecelerine göre tam, yarım veya çeyrek altın yahut maşallah takar, “ağız tadı” olsun diye evde yapılmış bir tepsi un kurabiyesi veya tatlı götürürlerdi.

O zamanlarda halk arasında torun sahibi olan büyükler oğlunun çocuğunu “oğul balı”, kızının çocuğunu da “bahçe gülü” diye severlermiş.

### **İSİM KOYMA TÖRENİ**

Doğumdan sonraki ilk hafta içinde, bilhassa yedinci gün bebeğe adı verilir. “İsim koyma görevinin yerine getirilmesi, bebeğin varsa büyük pederi, yoksa aile büyüklerinden ehl-i din, ilim irfan sahibi, ruhani yönü yüksek birisinden rica edilir. Bu kişi abdest alarak besmele ile odaya girer. Lohusanın hal ve hatırını sorduktan sonra, bebeği kucağına verilir, yüzünü kibleye dönerek şükür duası eder, Peygamber Efendimize Salat-ü Selâm getirir. Sonra

---

<sup>2</sup> El-tâf = Lütuflar, iyilikler, nezaketler  
Cüz = Kısım, parça, bölük  
Halef = Arkadan gelen, babadan sonraki  
Tûl-i ömr = Ömür uzunluğu  
Muammer = Uzun ömürlü  
Tazarru = Niyaz, rica, yalvarma  
Viladet = Doğma

<sup>3</sup> Zül-celal = Ululuk sahibi olan Allah  
kâim: yerini tutan, yerine geçen  
kâimvalide: Validenin yerine geçen

bebeğin sağ kulağına Ezan-ı Muhammedi, sol kulağına da kamet okur ve önceden tespit ettikleri ismi üç kere fısıldar. Üç kere de Kelime-i Şehadet telkin eder, “Elest-u bi Rabbikum hitab-ı izzesinde, söz verip bu şuhud alemine imtihana gelen İslam anne ve babadan doğan yavruya “Ali Emir” ismini verdik. İnşallah bu imtihan aleminde vermiş olduğu sözü yerine getirenlerden olmasını Rabbim nasib eyleye... Allahım, Ali Emir kulunun sıhhatli, analı babalı ve uzun ömürlü, rızkının bol, akıllı, fikirli, bahtının açık, hayırlı ve iyi kullarından olmasını nasib eyle... AMİN" diye son duasını yapar ve bebeği beşiğine yatırır. Böylece isim koyma töreni sona ererdi. (Kaynak Kişi = Ömer Faruk Eroğlu)

Büyük peder, bu merasimden sonra lohusa hanıma sarı lira, beşi bir yerde, bilezik, küpe gibi, değerli bir armağan vererek odadan çıkardı. Bebeğin isminin konulduğu gün, fakir doyurulur ve sadaka verilirdi.

Doğumun yedinci gününde ebe hanım erkenden gelir. Lohusa yatağını ayak ucundan bükerek toplar, yeniden süslü bir yatak yaparak loğusayı yeni yatağına önce sağ ayağını atarak besmeleyle yatırır. Bebeği yıkar, göbeği de yumuşayıp kendiliğinden düştüyse, tülbentten dikilmiş bir kese içine kimyon doldurularak, bebeğin göbeği üzerine kuşakla bağlardı. Bu kese bir hafta boyunca her gün değiştirilir. Bebeğin kuruyarak düşen göbek bağı da bir bez parçasına sarılarak ya okul bahçesine (büyüdüğü zaman okuyup, adam olsun diye) veya cami avlusuna gömülürdü. (manevi değerlerine bağlı olsun diye)

Aynı hafta içinde Allah rızası için verdiği nimetlere karşılık “şükür” olması için çocuğun belalardan, musibetlerden hastalıklardan koruduğuna inanılan bir de “akıka” kurbanı kesilir. Kurban kanından hem annenin hem bebeğin alınına sürülür ve eti fakirlere dağıtılırdı.

## LOHUSA ŞERBETİ

Lohusayı ziyarete gelen hanımlara ikram edilmek üzere lohusa şerbeti kaynatılırdı. Çevre illerde lohusa şerbetine “**kaynar**” adı verilir.

Aktardan alınan yedi türlü baharat<sup>4</sup>, (kırmızı, kök karanfil, kabuk tarçın, zencefil, yeni bahar, zerdeçal, muskat, karabiber) bir tülbent içine çıkın yapılarak sıkıca bağlanır. Büyük bir tencerede ve su kaynatılır hazırlanan baharat çıkını bu suya salınır. Kısık ateşte uzun süre kaynatılır. Yeterince toz şeker ilave edilerek koyuca kıvamlı bir şerbet elde edilir. Baharatların içinde bir miktar kırmızı<sup>5</sup> bulunduğundan, lohusa şerbeti koyu kırmızı renkte, tadı ve içimi hoş

<sup>4</sup> 7 türlü baharat: kök karanfil, kabuk tarçın, zencefil, yeni bahar, zerdeçal, muskat; karabiber

<sup>5</sup> Kırmızı: Kermes, Grana Kermes, Grana Tinctorum : Bütün Akdeniz bölgesi ülkelerinde yaygın olan Kermes Meşesi üzerinde yaşayan bir böceğin (coccus ilicus ) dışınının kabuklarından elde edilen kırmızı boya.. En önemli tarihsel boya maddelerinden biri olup, uzun süre özellikle ipekli kumaşların boyanmasında kullanılmıştır. Özellikle Osmanlı Sarayı eczanesinde etkili bir uyarıcı ve terletici olduğundan, soğuk algınlığı ve romatizmaya karşı ilaç olarak da kullanılmıştır.

bir şerbetir. Lohusayı yoklamaya ve tebrike gelen misafirlere mevsim kış ise sıcak olarak, mevsim yaz ise soğuk olarak üzerine ceviz serpilerek ikram edilir. Şerbeti içen misafirler boşalan fincan veya bardağı verirken “lohusanın sütü gür olsun” temennisinde bulunurlardı. Misafire ikram edilirken “süt olsun” diye lohusaya da içirilir. Loğusa ziyaretine gitmeye “yoklamaya gitmek” denirdi. Lohusa şerbeti ikramı günümüzde de devam ettirilmektedir.

## **LOHUSA MEVLİDİ**

Bebek yedi günlük olunca büyük valide akraba ve komşulara haber salar, mevlide dâvet eder. Mevlid okunacağı gün, lohusa hanım itina ile süslenmiş yatağına oturur, bebek de yarım kundak yapılarak, üstüne giydirilen fisto ve kurdelelerle süslenmiş beyaz bir kundak elbisesi içinde süslü beşiğine yatırılır. Mevlid-i Şerif okuyacak hoca hanım gelir. Davetliler toplanınca hoca hanım “tövbe” duasıyla söze başlar, münacaat okuduktan sonra, mutlaka vilâdet bahrini okur. (Peygamber Efendimizin doğumunu anlatan bölüm). Hep birlikte Salâvat getirilir.

Bu sırada hane içindeki ablalardan, yengelerden biri bebeği beşiğinden alarak beyaz işlemeli bir yastık üstünde getirir mevlidhan hanımın kucağına verir. O sırada hoca hanım kucağında bebeği hafifçe sallayarak bebek ilâhisini okumaya başlar, yanındaki hanıma verir. İlâhi okunurken, özellikle çocuk sahibi olmak isteyenler varsa, bebeği kucağına alıp yavaşça sallayarak içinden dua okur ve elden ele verilir. Arzu edenler bebeğin kundağına altın, maşallah gibi armağanlar koyarlardı.

## **BEBEK İLÂHİSİ**

*Seyredin Muhammedi / Doğmuş nurlar içinde  
Ayı günü şâd eder / Yatar kundak içinde*

*Kimse bilmez halini / Zikre vermiş dilini  
Bağlamışlar elini / Okur kundak içinde*

*Adını koydular Muhammed ( Burada bebeğin adı söylenir )/ Ezelinden Muhammed  
Ümmeti için minnet / Diler kundak içinde*

*Doğuran âna hayran / Melekler eder seyran  
İki cihanda bayram / Eder kundak içinde*

*Hakk'a vermiş sözünü / Sürmelemiş gözünü  
Ol sultânın yüzünü / Gel gör kundak içinde*

*Yunus söyler Kureyş'i / Peygamberlerin başı  
Akar durmaz gözyaşı / Balkır kundak içinde*

*Ninni Muhammed'im ninni / Ninni Ahmed'im ninni (Burada bebeğin adı söylenir)  
Adını koydular Ahmed / Ninni Muhammed'im ninni*

İlâhi bitince hoca hanım “bebeğin vatana, millete, aileye ve ana- babasına hayırlı, uzun ömürlü evlat olması için” son duasını yapar ve bebek beşiğine götürülürdü.

Okunan dualar, uzaktan ve yakından gelerek bu Mevlid toplantısına katılan herkesin ve hane halkının cümle geçmişlerinin ruhlarına da bağışlanır. Gülâbdanlar<sup>6</sup> içinde gülsuyu serpilerek, renkli külâhlar içine hazırlanmış akîde şekeri ve lâti lokumlar ikram edildikten sonra misafirler evlerine dağılırdı.

Şimdi sırada, onca misafirin ziyaret ettiği lohusa hanıma ve bebeğe nazar değmemesi için üzerlik otu tütsülenmesi vardır. Bir tutam üzerlik otu<sup>7</sup>, birkaç soğan kabuğu ve bir çimdik tuz eski bir tavada yakılarak tüterken,

**Dağlarda biter / Evlerde tüter  
Tütsün üzerlik / Gitsin nazarlık / Gelsin güzellik.**

Yahut,

**Üzerliksin havâsın / Her dertlere devâsın  
Perilerin sırdaşı / Büyüsene tavşan başı**

**Elemtere fiş / Kem gözlere şiş..**

Diyerek, mâniler söylenirdi.

## **DOĞUM SONRASI LOHUSA İÇİN TEDBİRLER**

- 1- Lohusa yatağının başucuna Mushaf-ı Şerif asılır.
- 2- Lohusa yedi gün odasının eşliğinden atlamaz.
- 3- Lohusaya soğuk su içirilmez.

<sup>6</sup> Gülâbdan : İçine gülsuyu doldurularak, misafirlerin avuçlarına dökülmek veya etrafa serpilmek üzere tunç, billûr veya gümüşten yapılmış, gülsuyu kabı

<sup>7</sup> Üzerlik otu = Nazar otu. Yabani sedef otu. Nazara karşı tütsü olarak yakılır, meyveleri ipe dizilerek nazarlık yapılır, ayrıca tohumları da halk hekimliğinde kullanılır.

- 4- Lohusa odasına kalabalık misafir alınmaz.
- 5- Gelen misafirlerin uzun süre oturmasına izin verilmez.
- 6- Lohusa odasında iğne, şiş, tığ gibi gereçler kullanılarak el işi yapılmaz.
- 7- Mahallede cenaze evi olmuşsa, oradan gelenler lohusanın odasına alınmaz.
- 8- Aynı haftalarda doğum yapmış olan iki lohusa “kırkları karıştır” diye birbirinin yanına götürülmez.
- 9- İki lohusanın mecburen karşılaşma durumu varsa, lohusa hanımların bebeğin kulağına doğru eğilerek yavaş bir sesle, “annen gibiyim” diye fısıldaması âdettendi.
- 10- Bebeğin sancılanmaması için anason kaynatılarak içirilir.
- 11- Nazardan korunmak için her gün üzerlik otu tütsülenir.
- 12- Bebeğin yıkanan bezleri güneş batmadan toplanıp içeri alınır. (ay ışığını görmemesi için)
- 13- Lohusanın kırk gün mezarı açık olur diye düşünüldüğünden sağlık tedbiri olarak mümkünse kırk gün evden dışarı çıkarılmaz.
- 14- Lohusa yalnız bırakılmaz.
- 15- Oda kapısının arkasına süpürge konur.

### **KIRKLANMA**

Yeni anne ve bebeğin kırk gün dışarı çıkarılmasına izin verilmezdi. Bu adet aslında anne ve bebeğin bundan sonraki altı hafta boyunca bağışıklık sisteminin yeterince güçlenmesi için alınmış bir önlemdir.

Doğumun yirminci gününe “yarım kırk” denir. Anne ve bebek banyo yaptırılır. Kırkinci günü yaptırılan banyoya da “kırklanma” denir. Kırklanma bir tören niteliği taşır. Evdeki banyo sobası yakılır. Kurnanın içine kırk tane yıkanmış çakıl taşı, kırk tane buğday tanesi, bir adet yeşil yaprak, bir altın atılır veya miras yoluyla aileye intikal etmiş bir altın, kırk defa kurnadaki suya batırılıp çıkarılır. Sonra bu su hamam tası ile azar azar bebeğe ve lohusaya kırk defa dökülür. Önce bebek yıkanıp giydirilerek beşiğine yatırılır. Sonra da lohusa hanım yıkanıp, temizlenir ve besmele çekilerek boy abdesti aldırılır. Kurnanın içindeki kırk buğday tanesi, dikkatle toplanarak, kuşlara yem olarak atılır. Bu âdet yerine getirildikten sonra, bebek ve anne evden dışarı çıkabilir, büyüklerden başlayarak yakın akrabalara iade-i ziyarete gitmeye başlarlar. Evden ilk dışarı çıkışa “kırk uçuurma” denir.

## **BEBEĞİN EL ÖPME ZİYARETLERİ**

Bu ziyaretlere “bebeğin el öpmeye götürülmesi” denir. İlk ziyaret aile büyüklerinden birine gidilerek yapılır. Sonra da sırasıyla hatırlı komşulara ve uzak akrabalara gidilir.

Bu ziyaretlerde gidilen her evde bebeğe, bir mendil içine çıkmış yapılmış hediyeler verilir.

Mendilin içine konulanlar:

- 1- Bozuk para, ömrü boyunca bol kazançlı olsun diye.
- 2- Pamuk, saçları ağarınca kadar uzun ömürlü ve kalbi pamuk gibi yumuşak olsun diye.
- 3- Şeker, ağzı tatlı olsun diye.
- 4- Pirinç, evine bereket gelsin diye.
- 5- Tuz, evinin tadı tuzu yerinde olsun diye.
- 6- Yumurta, karnı tok, sırtı pek olsun diye.

Nasıl da ince detaylardı bunlar.

Küçük bebeklere göz değmesin diye, kulak arkasına veya boynuna ocak veya bacanın isine parmak ucuyla dokunularak minicik bir kara sürülür. (Bebeğe bakanların dikkatini dağıtmak için).

Eskiden evler yapılırken, bağdadî duvarlar çivi tutmadığı için bir veya birkaç odaya köşeleme salıncak halkaları yerleştirilirdi. Bu halkalara iki kat sağlam ip geçirilerek bebeklere salıncak kurulurdu. Bu halkalar zaman zaman eve gelen emzikli misafirlerin de işine yarardı. Hemen ipler çıkarılıp salıncak kurulur, misafir bebek de içine yatırılıp uyutulurdu.

Henüz motorlu araçların olmadığı senelerde gürültüsüz sokaklarda yürürken, beşik tıkırtıları veya salıncak gıcırtağı ile birlikte kalınlı inceli seslerden ninniler işitilirdi.

## **DIŞ BUĞDAYI TÖRENİ**

Bebek 5-6 aylık olunca, diş çıkarmaya başlar. Buna “dişemek” denirdi. Anne babası ilk patlayan dişini gördüklerinde aile büyüklerinden birine sorarlar: “Bakın bakalım, diş mi çıkarıyor acaba?” Bebeğin ağzını yoklayan akraba veya arkadaş, diş ilk gören olarak bebeğe hediyeler alır. Sonra da tespit edilen bir günde akraba ve arkadaşlar bebeğin “diş buğdayını yemeğe” davet edilirdi. Uzaktan gelecekler için çeşitli yemekler pişirilir, yakından geleceklere de çerez ve ikramlar hazırlanırdı. Büyük bir tencere içinde buğday kaynatılır, biraz da haşlanmış nohut ilavesiyle konuklara ikram edilirdi. İkram sırasında, arzuya göre, buğdayın üstüne ceviz, tarçın, toz şeker de ilave edilirdi.

Diş buğdayı merasimi için yere büyük bir örtü serilir, örtünün üstüne oturtulan bebek düşmesin diye, yanlarına yastıklar konularak güvenceye alınırıdı. Etrafına ayna, tarak, kalem büyükçe bir altın veya bilezik,, makas ve de Mushâf-ı Şerif konurdu. Bu arada bebek, etrafına

konulan objeleri oyuncak gibi algıladığından onları eline almaya çalışır, ilk aldığı objeye göre, çocuğun gelecekte hangi mesleği seçeceği tahmin edilirdi. Bu tahmine göre:

*Ayna veya tarağı alırsa berber olacak.*

*Kalem veya kitabı alırsa okuyup adam olacak.*

*Altın alırsa zengin ve kuyumcu olacak.*

*Makas alırsa terzi olacak.*

*Mushâf-ı Şerifi alırsa dindar okumuş olacak.*

Bu eğlenceden sonra gelen davetliler bebeğe getirdikleri hediyeleri verirlerdi.

Sonra bebeğin annesi veya büyük vâlidesi tarafından avuç içine aldıkları buğdaylar besmele ile başından aşağıya dökülürdü. Başının ve omuzlarının üstünde kalan buğdaylardan yedi tanesi iğne yardımıyla bir ipe dizilerek omzuna asılır ve “inşallah dişleri bu buğday taneleri gibi pıtır pıtır dökülerek kolayca çıkar” temennisiyle diş buğdayı merâsimi son bulurdu.

### **NİNNİLER (ANNE TÜRKÜLERİ)**

Ne güzeldir ninnilerimiz. Annelerin bebelerine söylediği anonim ezgilerdir. Beşik türküleridir. Annelerin bebeklerine sunduğu dualarıdır, şefkatle yoğurdukları duygulu sözleridir. Ağlayan bebeğin susması için, annelerin keşfettiği en sihirli anahtardır ninniler.

Ninnilerin bebekleri rahatlattığı, sakinleştirdiği ve uyumasını kolaylaştırdığı bilinir. Bebekler annelerinin sesini ayırt edebilirler bu yolla anne sevgisini hissederek. Bu bakımdan ninniler bebeklerin ruh sağlığı için çok önemlidirler.

Annelerimizin çağlar boyu söylediği, bugün de söylemeyi sürdürdüğü ninnilerimizin makamı genellikle hicaz, ritmi ise sofyandır. Basit ezgilerle yoğrulmuş ninni dili annenin duyarlılığına göre ahenge ulaşır. Süt emen bebeğini uyutmak veya avutmak için annenin içini döktüğü türkülerdir. Ninni söyleme alışkanlığı anneyi de rahatlatır. Bebeğini emzirip kundaklayan anne, salıncakta beşikte veya kucakta sallayarak uyutmaya çalışırken tizden pese doğru nağmeli mâniler söylemeye başlar. Anne bebeği ile ninni söyleyerek konuşur. Kendi duygu, hayal ve düşüncelerini bu sırada dile getirir.

Ninniler sadece ağlayan bebeği susturmak veya uyutmak için söylenmez. Bebek kundağa sarılırken, hoplatılırken, veya severken de söylenir.

Ninni söyleyen annenin sesine yanık bir ezgi karışır. Çünkü bu ninnilerde annelerin özlemleri, dilekleri, acıları ve sevinçleri gizlidir. Annenin iç dünyasını yansıttığı bu duygulu sözlerle dilekleri nakışlanır, anne ile bebek arasında bir duygu bağı kurulur.

Ninnilerde söz konusu olan sadece bebekler değildir. Halk kültürümüzün en duygulu söz kümeleridir. Ninnilerle büyüyen bebeklerin çocukluk çağında daha kolay ve güzel konuştukları gözlenmiştir.

Annelerin bebeklerine söylediği bu ninnilerde anlam bağlantısı olmaz, önemli olan o anda annenin yüreğindeki duyguları anlatabilmesidir. Anneler "oğlum asker olsun, paşa olsun" gibi sözler içeren ninnilerle çocuklarına vatan sevgisi aşılarlardı.

Ninnilerimizden günümüze kadar süregelen bazı örnekler:

**Ninni diyem beşiğine / Ballar koyam kaşığına  
Oğlum büyür inşallah / Doğan aylar ışığına.**

**Ninni derim yaraşır / Mahalleyi dolaşır**

**Mahallenin oğlanları ( kızları ) / Benim yavruma sataşır Huu hu**

**Ninni desem ne hal olur / Gül açılır bahar olur**

**Bülbül öter seher olur / Yavrum büyür subay olur. E e e e**

**Haydin gidin yumurcak ninni / Sabah alın oyuncak ninni**

**Benim oğlum uyuyacak ninni / Ninni benim kuzuma ninni**

**Ninni derim bülbülüme ninni / Saçları sümbülüme ninni**

**Uyku verin erenler ninni / Evimizin bülbülüne ninni**

**Huu Huu Hu kuşu / Çıkamadım yokuşu**

**Annesi çerden çöptendir / Yaratmış yavrusunu nur topu. E e e**

**Uyku gelsin gözüne ninni / Kuvvet gelsin dizine ninni**

**Kudret gelsin sözüne ninni / Ninni derim gülüme ninni**

**Huu Hu Hu Allah / Sen uykular ver Allah**

**Uyusun da büyüsün inşallah**

**Dandini dandini dastana / Danalar girmiş bostana**

**Kov bostancı danayı / Yemesin lahanayı. Huu Hu**

**Lahanayı yemez kökün yer / Benim oğlum şeker lokum yer**

**Dandini dandini danalı bebek /Uyusun da büyüsün köpoğlu köpek**

**Dandini dandini dan ister / Annesinden don ister**

**Al basmayı beğenmez / Kadifeden don ister. E e e**

**Dandini dandini danaylı / Maşrapası kalaylı**

**Benim yavrum saraylı / Ninni benim kuzuma ninni.**

**Dandini dandini danalı bebek / Elleri kolları kınalı bebek  
Bu bebeği kim doğurmuş / Balınan mı yoğurmuş?**

**Hu Hu Hu Allah / Sen uykular ver Allah  
Uyusun da büyüsün inşallah / Tıpış tıpış yürüsün maşallah  
Ninnilerin benim olsun / Gözlerine uyku dolsun  
Uyu uyan sabah olsun / Ninni benim kuzuma ninni  
Evleri var içli dışlı / Zıbını var sırma işli  
Benim yavrum kalem kaşlı / Ninni benim kuzuma ninni  
Hadi gidi kediler ninni / Mırnav mırnav dediler ninni  
Üçler, kırklar yediler ninni / Yavrun büyür dediler ninni  
Karga seni tutarım / Kanadını kanadını yolarım  
Yelpazeler yaparım / Mini mini hanımlara satarım Huu hu**

Anneler ninni söylerken, ümitlerini, mutluluk ve dargınlıklarını dile getirerek tüm duygularını yansıtırlardı. Eğer kocasına güvenmişse;

**Neler de neler çekermiş / Kuyudan sular çekermiş  
Benim yavrumun anası / Babasından neler çekermiş  
Askerdeki veya gurbetteki kocasından mektup, haber gelmemişse;  
Samanlıkta yabası var / Allı da pullu abası var  
Benim biricik yavrumun / Ne hayırsız babası var.**

Baba hayırsız ise;

**Sallayı sallayı kolum şişti / Kolbağım da kolumdan düştü  
Zalım baban koyup kaçtı / Ninni benim kuzuma ninni**

Sözün özü, ninniler halk kültürümüzdeki “anne edebiyatı”dır. Türk Halk Edebiyatımızda önemli yer tutan ninniler, kayıtlara geçirilerek, mutlaka geleceğe nesillere aktarılmalıdır.

İşte "kaybettiğimiz güzellikler" den biri daha...

Bu güzel ninnilerden başka küçük çocukları uyutmak için bazen başvurulan fena âdetler de vardı. Çabuk uyusun diye “kapat gözünü hav havlar geliyor”, veya “aman öcü geliyor, çabuk uyu”, “umacı geliyor”, “uyumazsan şimdi kara gonculus gelir” diyerek korkuturlardı.

Bazen de çocukları yaramazlıktan men etmek için bu ve benzeri sözler maalesef söylenirdi. Nineler çocuklara “abdesthaneye elinizde ekmek varken girmeyiniz, çarpılırsınız. Destur demeyi de unutmayınız” gibi sözlerle dini öğütler verirlerdi. İlk bakışta anlamsız gibi görünen bu uyarılar çocuklara kurallara uyulmasını öğretirdi.

Ne yazık ki günümüzde çalışan annelerin çocuklarına ninni söyleyecek zamanları yok.

Olsa da, bebelerini maalesef radyo, kaset, CD gibi teknolojik aletlerden çıkan mekanik seslerle uyutmaya çalışıyorlar.

## **SÜTTEN KESME**

Bebek doğduktan sonra anne sütünün yeterince bollaşması için üç ezan vaktinin geçmesi beklenirdi. Bu sırada bebeğe şekerli su verilerek beslenirdi. O zamanlarda hazır mamalar olmadığı için çocuklar uzun süre (iki yaşına kadar) anne sütüyle beslenirdi. Öyle ki, anne sofrada yemek yedirir, üstüne de meme emzirirdi. Bu keyif için verilen süte de “meme tiryakiliği” denirdi.

Sütü bol olan anneler, bazen kardeş çocuklarını da emzirirler “süt anne” olurlardı. Çocuklar da konuşmaya başlayınca süt annelerine “sütne” diye hitap ederlerdi. “Sütne” olmak, o hanıma ömrünün sonuna kadar “rütbe” gibi bir saygınlık kazandırır.

İki yaşını dolduran çocuk için süttten kesme zamanı geldiği halde, çocuk alışkanlığından vazgeçmek istemediği için anne de, çocuk da biraz zorlanırdı. Sütün gerilenmesi için annenin göğsüne sıkıca tülbent bağlanır veya validelerden biri annenin meme uçlarından tutarak hafifçe çekip, ittirir, “meme ileri, süt geri” tekerlemesini tekrarlardı. Bu uğraş birkaç gün sürer, çocuk da normal yemek durumuna alışır.

## **ÇOCUK DİLİNDE İFADELER**

Çok eski zamanlardan beri kullanılagelmiş bu tabirler, konuşmayı yeni öğrenmekte olan küçük çocukların kendi uydurdukları kelimeler değildir. Bunlar hane içindeki büyüklerin, görenek kabul ederek çocukla bu dille konuşmaları sonucunda oluşmuştur. Büyükler normal kelimeleri kullanmaya başlayınca, çocuklar da onları taklit ederek kelimeleri düzeltirler.

**Buvva** : su

**Hamm yapmak**: yemek yemek

**Cici**: güzel

**Hop ba**: atlamak

**Kaka**: büyük çiş

**Cıp cıp yapmak**: yıkanmak

**Ü ürü üü**: horoz

**Miyav miyav**: kedi

**Hoş oş**: köpek

**Dıgıdık dıgıdık**: ata binmek

**Mama** : yemek

**E e**: uyku

**Cıss olmak**: yakmak

**Ö ö** : kötü, fena

**Bıcı bıcı yapmak**: yıkanmak

**Kıhh yapmak**: kesmek

**Pisi pisi**: kedi

**Vov vov**: köpek

**Dah dah**: at ve eşek

**Attaa gitmek**: dışarı çıkmak, gezmeye gitmek

## **ÇOCUK TEKERLEMELERİ**

Anneler, akraba ve komşu ziyaretlerine gittikleri zaman, çocuklarını da yanında götürürler, akraba çocuklarının birbirleriyle yakınlaşmasını sağlarlardı. Çocuklar akranlarıyla oynarken aralarında tekerlemeler söyler ve eğlenceyle vakit geçirirlerdi. Bu tekerlemeler günümüzde maalesef unutuldu, yeniden hatırlatalım istedik:

**Aç kilit / Açmam kilit  
Anahtar nerde / Suya düştü  
Su nerde / İnek içti  
İnek nerde / Dağa kaçtı  
Dağ nerde / Yandı kül oldu bitttiii  
Vay sakalım / Vay bıyığım.**

**El el epelek / Yer kol topalak  
Topalağın yarısı / Yumurtanın sarısı  
İndim gittim Haleb'e / Halep yolu son pazar  
İçinde ayı gezer / Ayı beni korkuttu  
Kulacığımı sarkıttı / Âdel bûdel  
Su getir, sofraya götür / Çık çıkırığına otur..**

**Yağmur yağıyor / Seller akıyor  
Arap kızı camdan bakıyor**

**Şamama şamama / Her gün gider hamama  
Hamamda su kalmadı / Hamamcı da almadı**

**Seke seke ben geldim / Çingırağım hoş geldin  
Ebem helva istiyor / Vermezseniz küsüyor**

**Masal masal matitas / Kaynanamın kıcı tas  
Pır pır eder uçamaz / Çukura düşmüş çıkamaz**

Aşağıdaki tekerleme ayaklar çaprazlama olarak, öne ve arkaya atılarak zıplanırken söylenirdi:

**Akas- makas / Ali Dayı hokkaya bas.  
Hokkam çürük mih tutmaz / Bizim Hanife söz tutmaz.**

Yağmur yağmaya başlayınca,

**Yağ yağ yağmur / Teknede hamur**

**Ver Allahım ver / Sellice yağmur**

Tekerlemesi söylenirdi. Bazen mahalledeki çocukların isimlerine yakıştırılan tekerlemeler, isim sahibini kızdırır, oyun kovalamaca ile son bulurdu.

**Mustafa Mıstık / Arabaya kıstık**

**Üç mum yaktık / Keyfine baktık.**

**Handan, Handan / Çekilin yoldan / Geliyor vatman gibi...**

Çocuklara masal anlatılırken aşağıdaki tekerleme söylenerek söze başlanır:

**Bir varmış bir yokmuş**

**Evvel zaman içinde / Kalbur saman içinde**

**Deve tellâl iken / Pire berber iken**

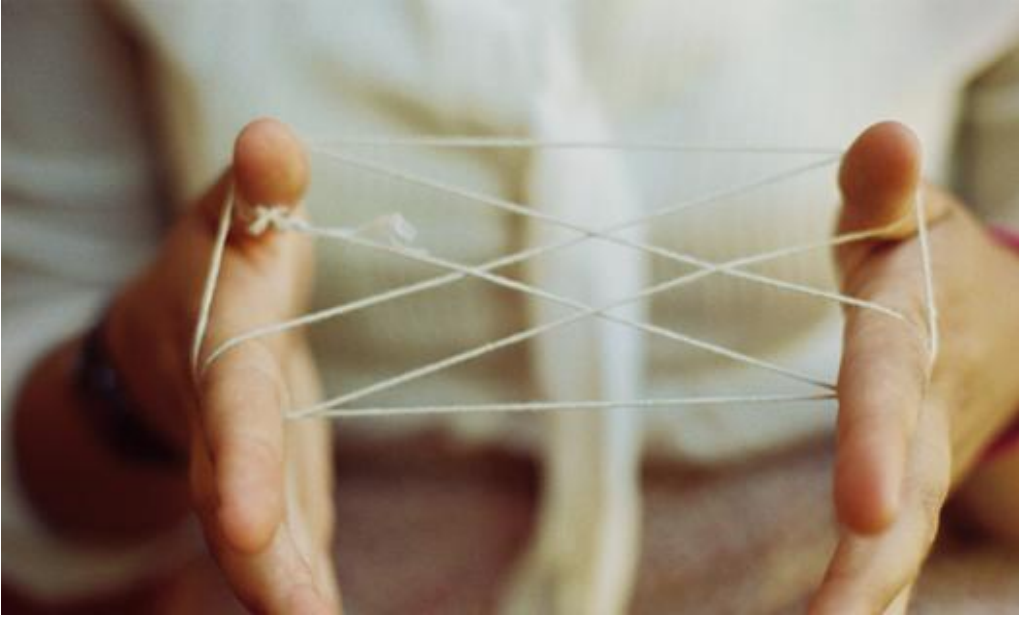
**Ben babamın beşiğini / Tıngır mıngır sallar iken**

diye başlanır, masal anlatılır. Masal bitince de ;

**Onlar ermiş muradına / Biz çıkalım kerevetine..** diyerek bitirilirdi.

## **OYUNCAKLAR**

Neredeee, şimdiki çocukların sahip olduğu bir oda dolusu, renk renk, çeşit çeşit oyuncaklar? Biz oyuncaksız büyüyen bir nesildik. Evin içinde zaman zaman **“ELDEN ELE İP GEÇİRME”** oyunu oynardık. Oyun iki kişiyle oynanırdı (çoğunlukla annemizle) Birinci oyuncu çift kat düğümlemiş ipliği parmaklarının arasından ustaca geçirerek türlü şekiller oluşturur, ikinci oyuncu yine parmaklarını kullanarak ipi gele geçirir yeni bir şekil elde ederdi. Oyun usanıncaya kadar elden ele geçirilir biz de bu şekilleri merakla seyrederken eğlenirdik.



Bağ evlerimizde henüz elektrik yokken gaz lâmbasının ışığında parmaklarımızı yine ustaca şekillendirerek tavşan, köpek, kurt, kelebek gibi hayvan şekilleri yapar, gölge oyunu oynardık. Misafirliğe gittiğimiz zamanlarda da annelerimizin yanında sessizce otururken, yerdeki halıların nakışlarına dalar, türlü şekillerle hayaller kurardık.

Eskiden kız çocuklar bir araya gelerek aralarında evcilik oynarlardı.

Ancak annelerinden izin isteyerek evlerinden getirdikleri küçük minder, yastık, kilim, bir iki tas, tabak vs. ile bahçenin veya hayatın (avlu) bir köşesine evcik kurar, annelerinin yaptıklarını taklit ederek birbirlerine misafirliğe giderlerdi. Bu misafirliklerde, irice bir ceviz yaprağını avucunun ortasına yerleştirip tabak yapar, ortasına da olgunlaşmadan yere düşmüş küçük bir elma yerleştirerek tuttuğu hayâli kahve fincanını ağzına götürüp, “hüüüpp” diye sesler çıkararak kahve içiyormuş gibi yaparlardı.

Alafranga hanım taklidi yaparken tırnaklarına pembe çiçeklerin uzun yapraklarını yapıştırıp, uzun tırnaklı hanım olurlardı. İncir yaprağını ikiye katlayarak saman çöpü ile tutturur çanta yaparlardı. En önemlisi de, beyaz ve sarı papatyalardan veya eflatun renkli yonca çiçeklerinden çelenk örerek başlarına taç takarlardı.

Kız çocuğu olur da hiç gelin olmadan durur muydu? Mutlaka annesinin veya ablasının elbisesini veya kombinezonunu giyerek uzun gelinlik yapar, sonra da beyaz tülbenti büzdürerek bir bağcıkla duvak yapıp başına takardı. Sonra da sahici gelin olmuş gibi süzüm süzüm süzülürdü.

Marifetli ve dikiş bilen anneler evde bezden bebek dikerler, içine pamuk yada kırılmış kumaş parçaları doldurarak kolunu, bacağına şekillendirirlerdi. Yüzüne nakış ipliği ile kara kaş, kara göz, kırmızı dudak işlerler, bebeğin başına da sarı, kahverengi veya siyah renkli yün ipliklerden yapılmış örgülü saçlar tutturlardı. Sonra da bu bebeklere, kumaş parçalarından elbiseler, gecelikler dikip giydirirlerdi. Bu bez bebeklere, “güçce” denirdi

Kız çocukları böyle bir bebeğe sahip olduklarında pek mutlu olur, gün içinde saatlerce bu bebekle konuşarak meşgul olur, ayaklarında sallar, iskemle ayaklarına bağladığı iplerden yaptığı salıncaklara yatırır, ninniler söylerlerdi.

Okula giden küçük kızlar, tatil günlerinde okulculuk oynar, kendi aralarında şiirli, piyesli müsamereler tertip ederlerdi. Bu müsamerelerde annelerinin elbise ve topuklu ayakkabılarını giyerek taklitler yaparlardı. Ayrıca, dört kız aralarında rol dağıtımı yaparak, pembe elbise giyen ilkbahar, yeşil elbise yaz, sarı elbise sonbahar, beyaz elbise giyen de kış mevsimleri için şarkılar söyleyerek, tanıtırlardı. Pembe elbiseli küçük kız;

**Hep pembedir elbiselerim / Ben bu rengi pek çok severim**

**İlkbaharı cicim / Çok sevdiğim için / Hep pembedir elbiselerim..**

diyerek şarkılar söylerlerdi.

Erkek çocukları da bağda, bahçede, sokakta top oynar, çember çevirir, bir tencere kapağını otomobilin direksiyonu olarak hayal ederek araba kullanırlardı. Meşin ve plastik toplar çikmadan önce eski çoraplar büzdürülerek top yapılırdı.

Daha çok erkek çocuklarının oyuncağı olan “İKİ ELMA ARABASI” vardı: Kurşun kalem boyunda düzgün bir dal parçasının iki tarafına, aynı boyda iki elma tekerlek olarak takılır, sonra ucu çatallı uzun bir değneğin çatal kısmı, elmalı tekerlekleri birbirine bağlayan çubuğa takılarak yolda yuvarlanarak götürülür ve tabii bu arada otomobil sesleri de çıkarılarak araba sürülürdü.

Söğüt dalından DÜDÜK yapılırdı. Buna “DÜDÜK ÇIKARMAK” denirdi. Düdük yapmak için önce baharda ağaçlar budanınca bir karış uzunluğundaki düzgün bir söğüt dalı kesilirdi. Birinci aşamada ağza gelecek baş kısmına kaval ağzı şeklinde bir çentik ve üstten kabukla gövde arasına delik açılırdı. İkinci aşamada söğüt dalı bir el boyu mesafeden enine bir çizgiyle çizilerek kullanılan bıçağın sap kısmıyla yumuşak darbeler vurularak yavaşça kabuğu çevrilir ve kabuk gövdeden tulum gibi çıkarılırdı. Üçüncü aşamada odun gövdedeki ağızlık ile delik arasına hava yolu açılırdı. Son aşamada çıkarılan kabuğun kolayca geri takılabilmesi için odun kısmı tükrükle ıslatılır ve kabuk gövdeye tekrar takılırdı. Düdük üflenmeye hazırdır. Bizi düdüğü öttürmekten çok yapım aşamasındaki el ustalığı daha çok mutlu ederdi.

**MUCUK OYUNU:** Sokağa ya sopayla ya da suyla ıslatarak uzun bir çizgi çekilirdi. Bu çizginin 3 m. kadar önüne 30 cm çapında bir daire çizilip bunun da tam ortasına yuvarlak yumurta benzeri bir taş yerleştirilirdi. Burada da "EBE" dediğimiz bir çocuk bekler. Çizgiye dizilen 5 -6 çocuk ellerindeki yassı ve düzgün kayrak taşlarını sırayla ortadaki ebenin beklediği mucuk taşına doğru atarak yuvarlak taşı dairenin dışına çıkarır ebe de eğilip mucuk taşı ortaya koyarken, isabet ettiren çocuk koşarak kendi taşının üstüne basardı. Ebe bu arada el çabukluğuyla hem mucuk taşı yerleştirip, hem de koşan çocuğa dokunursa dokunulan ebe olurdu. Yer değiştirilerek bu işlem sırayla diğer çocukların da başına gelebilirdi. Oyundaki amaç, "neşe içinde çabuk hareket ederek zamanını iyi kullanmak ve kazanmak"

Vah ki ne vahh! Şimdilerde ne bu toprak sokaklar kaldı, ne gölgesinde dinlenen söğüt ağaçları, ne de sokaklarda grup halinde oynayan çocuklar kaldı... Bu oyunlar çocuklar için paylaşımdı, dostluktu, birlikte beden hareketleriydi, yarıştı, imtihanı, kazanmak ya da kaybetmektir. Şenlik içinde eğlenmektir.

Yine her erkek çocuğu kendisi sahip olmasa da, arkadaşından ödünç alarak sicim sarıp, kabaralı fırıldak (topaç) çevirirdi. Bundan başka, çıtalı uçurtma veya şeytan uçurtması uçurur, aşık kemiği veya gazoz kapaklarıyla oynar, atlayıp zıplayarak içlerindeki enerjiyi boşaltırlardı. 1960'lı yıllara gelindiğinde varlıklı ailelerin erkek çocukları o zamanlar "velesbit denilen bisikletlere sahip olmaya başladılar.

## **ÇOCUK OYUNLARI**

Eskiden çocuklar oyun oynarken sürekli hareket halinde bedenlerini de çalıştırırlardı. Okullarına yürüyerek gidip gelirlerdi. Okul tatillerinde, bilhassa yaz mevsiminde evlerin "hayat" dediğimiz avlularında, bahçe veya mahalle aralarında serbest bırakılır, gün boyu arkadaşlarıyla oyun oynarlardı. Bu oyunların pek çoğu büyükler tarafından icad edilmiş olup, kuşaktan kuşağa süregelmişti.

Genellikle açık alanlarda oynanan oyunların bazıları şunlardı:

Mucuk, domino, met- değnek (çelik- çomak), yakan top, top istop, aç kapıyı bezirgân başı, yağ satarım / bal satarım, kör ebe, köşe kapmaca, ip atlama, kaydırak taşı atmak, gazoz kapağı kaydırmak, sek sek, kabarmazsın kel Fatma / annen güzel sen çirkin, topaç çevirmek, çember çevirmek, mendil kapmaca, saklambaç, halam-bulam (çamurdan yapılan ev), güzellik mi / çirkinlik mi? menekşe- mendilim yere düşe –

Bundan başka büyük erkek çocukların oynadığı kemik oyunu Aşık. (koyunun ayaklarıyla bacağını bağlayan noktadaki kemik), Çember Çevirme, Sapanla Taş Atmak, Birdir Bir (uzun eşek)

“Güvercin taklası”, “kaldırıp çarpma” ve “met–değnek” denilen başka oyunları da vardı.

Sinemaya giderek kovboy filmi seyretmiş çocukların icat ettiği “Komen” oyununda da, ellerine aldıkları tabanca taklidi taş, değnek, tahta ile ses çıkararak şakacıktan ateş ederlerdi.

Bazen etrafta gezinen hayvanlara tekerlemeler söylenerek eğlenilirdi. Hindiler için nağmeli bir sesle:

**“Kabaramazsın Kel Fatma / Annen güzel Sen Çirkin”**

denir, yağmur yağdığında ortalıkta dolaşan küçük salyangozlar için:

**“Fiş fiş fişgene / Aç kulağını bakayım / Altın küpe takayım”**

gibi eğlenceli sözlerle vakit geçirilirdi.

Soğuk havalarda ev içinde oynanan oyunlar ise,

Elden ele ip geçirme, El Üstünde Kimin Eli Var, Köşe Kapmaca, Yazı- Tura, Yüzük Oyunu, Yumruk Açmak, Kör Ebe, Tıp, Beş Taş, Bilmece –Bildirmece, Fincan Oyunu, Lâdes Oyunu, İsim – Bitki – Şehir,

Bu oyunları, aile büyükleri çocukları eğlendirmek, onları düşünmeye alıştırmak, hem de zihinlerini çalıştırmak için tertip ederlerdi.

Bilmece sorarlar, doğru cevabı veren çocuğa “âferin” diyerek, alkış tutarlardı. Böylece çocuksu neşeler, gülüp fısıldaşmalar, bu sâde oyunlarla eğlenerek gerçekleşirdi.

Büyükler tarafından manzum sözlerle söylenegelmiş bilmecelerin bir faydası daha vardı. Çocuklar kendi dillerini iyi kullanmayı ve de ezberlemeyi öğrenmesiydi. Daha da önemlisi, çocuklar faydalı bir oyun olan bilmeceleri söylerken ve çözerken zihinlerini de çalıştırmış olurlardı.

### **Bazı Bilmeceler ve Anlamları**

Yarım kaşık / Duvara yapışık (Kulak)

Küçücük mezer / Dünyayı gezer (Ayakkabı)

Küçücük, fıçıcık / İçi dolu turşucuk (Limon)

Çarşıdan aldım bir tane / Eve geldim bin tane (Nar)

Sarıdır safran gibi / Okunur Kuran gibi (Altın)

Çin çinili hamam / Kubbesi tamam

Bir gelin aldım / Babası imam (Saat)

Yer altında yağlı kayış (Yılan)

Dağdan gelir, taştan gelir / Kıçı açık enişten gelir (Keçi)

Teptim tekerlendi / Kestim şekerlendi (Karpuz)

Kendi bal, işte badem / Bir güzel adem (Karpuz)

Bilmece bildirmece / El üstünde kaydırmaca (Sabun)  
İçi peynir mayası / Dışı kazan karası (Kestane)  
Dal değneğinde iğneli fıçı (Kestane)

Toplu halde oynanan bilmece oyununda cevabı bilemeyen kişiye doğru cevap hemen söylenmez, ancak Mekke, Medine, İstanbul gibi önemli şehirlerden biri bağışlanırsa, o zaman cevap bildirilirdi.

## **SÜNNET MERASİMİ**

Çocukların sünnetinin genellikle beş - yedi - dokuz gibi tek rakamlı yaşlarda yapılmasına dikkat edilirdi. Yer yer alafrangaya uydurulmuş olsa da, halen bu gelenek devam etmektedir. Ailenin variyetine ve kararına göre iki şekilde yapılır:

1-Sünnet işinin ustası olup, “eli hafif” diye tanınan sünnetçi veya cerrah çağrılarak sadece hane halkının bulunduğu bir sünnet yapmak.

2-Akraba ve komşulara yemek davetleri verilerek, çalgılı, çengili ve eğlenceli bir merasim tertip ederek sünnet yapmak.

Sünnet olan çocuğa, sünnet hazırlığı yapılır. Uzun sünnet elbisesi, üzerinde “maşallah” yazısı işlenmiş sünnet şapkası ve bandı satın alınır. Misafirlerin göreceği yere, genellikle salonun baş köşesine sünnet yatağı hazırlanır. Yatağın başlarına cibinlik takılır, sonra da etrafına renkli şifonlar bağlanır. İşlemeli ve dantelli, kolalı beyaz patiska çarşaflar serilerek çifte yastıklar kabartılır.

Eskiden sünnet olan çocuğa mutlaka Mevlid-i Şerif okutulurdu. Sünnetinin hayırlı olması için dualar edilir ve ilâhiler söylenir. Davetlilere de şerbet ile birlikte ve özel hazırlanmış külâh biçiminde özel hazırlanmış kağıtlar içinde hazırlanmış mevlid şekeri ikram edilirdi. Bu mevlid şekerleri renkli akide şekerleri veya peynir şekeri üstüne konulan bir adet latî lokumdan ibaretti.

Çocuğa hediyeler verilir. Büyük peder ve büyük vâlideler altın veya kol saati hediye ederler. Aile yakınları da bütçelerine göre armağanlar getirirlerdi.

Variyeti yerinde olan aileler, kendi çocuklarını sünnet ettirirken mahallede öksüz, yetim, kimsesiz çocuklar varsa onları da sünnet ettirirlerdi.

Sonraları 1924 “Ahali Mübadelesi” ile gelen Rumeli Türklerinin kültürlerinin yerli kaynaşmasıyla daha zengin ve eğlenceli merasimler yapılmaya başlanmıştır. Bu kültür paylaşımı doğum, sünnet düğünü, askere yollama, evlenme ve diğer törenlerin hepsini zenginleştirmiştir.

## OKULA BAŞLAMA TÖRENİ

Altı yaşına gelen kız veya erkek çocuk okula gönderileceği için, önceden okul alış verişi yapılır. Okul önlüğü ve beyaz yaka diktirilir, ayakkabı, okul çantası, kitap, defter ve kalemler, satın alınarak, hazır edilirdi. Okulun açılacağı günün öncesinde banyo yaptırılıp, erken yatırılırdı. Ertesi sabah erken kalkılarak kahvaltı edilip, Besmele-i Şerif ve dua okunarak çocuk giydirilirdi. Bu sırada annesi, öğretmenine ve arkadaşlarına saygılı olması için nasihatlerde bulunurdu. Sonra çocuk, büyük peder ve büyük validelerden başlayarak aile içinde herkesin elini öperdi. Büyük validesi çocuğu sırtına alarak yedi adım götürür, sonra da sırtını sıvazlayarak salavat okurdu. Çocuk genellikle babası tarafından okula götürülüp öğretmene teslim edilirdi. Okula başlanan ilk gün çocuğu sırtında taşımak “ben seni sırtımda taşıyım yeter ki sen oku” anlamını taşırdı.

Cumhuriyet öncesinde mahalle mektepleri varken çocuklara elif-ba ve cüz kesesi hazırlanır, bir de mahallede amin alayı düzenlenirdi. Bu merasime katılanlara da akîde şekeri dağıtılırdı.<sup>8</sup>

## AKİDE ŞEKERİNİN SOSYAL VE SİYASİ ANLAMLARI

“Akide şekeri” der, geçeriz. Oysa güllü, naneli, meyveli, fındıklı, tarçınlı, susamlı ve türlü renkli bu şeker, günümüzde az da olsa hâla devam ettirilmektedir. Şekerci ustalığında yüzyılı aşkın zamandan beri yapılan akide şekeri tarifinde;

2,5 kg bal

11 kg toz şeker,

7 litre su kullanılarak pişirilmekte, istenilen kıvama gelince, mermer tezgâhlar üzerinde iki kişinin karşılıklı geçip kuvvetlice bu şekeri esnete esnete sündürmesiyle elde ediliyordu. Sonra da arzuya göre, susam, fındık ve baharatlarla zenginleştirilip çubuklar haline getiriliyor ve makasla lokma şeklinde kesiliyordu. Akide şekerinin ağızda bekletilerek eritilmesinden dolayı, bu şekere bizim yöremizde halk arasında “**sorma şeker**” de denilirdi.

Akide şekerinin bizim toplumumuzda derinliği ve önemi büyüktü. Buyurun, birlikte okuyalım:

1-Siyasi olarak : Bâb-ı Hümâyün’da Osmanlı askerlerinden Yeniçerilere üç ayda bir olmak üzere Ulûfe denilen maaşları merasimle dağıtılırdı. Askerlere önceden maaşları hakkında bilgi verilir, sonra da cam şekerlikler içinde akide şekeri ikram edilirdi. Eğer asker, ikram edilen

<sup>8</sup> Elif-ba : Alfabe, harfleri ve hecelemeyi öğreten küçük kitap

Amin alayı: İlk okula başlayan çocuklar için yapılan tören

Akîde : Sözleşme, anlaşma, bağlaşma. Lûgat anlamı : Rız olma demektir

şekeri alıp yerse, “maaşına rıza gösteriyor” demektir. Almaz da reddederse, “rıza göstermiyor” demektir. Dolayısıyla, akide şekerini kabul etmemek askerin başkaldırısı, devlet düzenini ve yönetimi ince ve zarif bir şekilde protesto etmesi demektir. O dönemde bu davranışın anlatımı şöyledir:

**Ücret makbul olunca / Akide kabul görürdü.**

2-Sosyal anlamda: Hane içinde bir bebek doğduğu zaman, tebrik etmeye gelenlere (gözünüz aydın için) lohusa şerbeti ve akide şekeri ikram edilirdi. Buradaki akit;

**“Yaşam bir akittir**

**Bir anlaşmadır, akraba ve yakınlarımızın dostluğunu kabul ediyoruz ”** mânasını taşırdı.

3-Çocuk büyüüp yedi yaşına basınca, okul çağına gelirdi. Mektebe başladığı ilk gün âmin alayı düzenlenir, bu merâsime katılan aile yakınlarına ve eve “**hayırlı olsun**” demeye gelenlere akide şekeri dağıtılırdı. Mektebin ilk günü hoca işaret parmağının ucunu mürekkebe batırarak, yeni talebenin diline dokundurur, buna “**mürekkep yalamak**” denirdi. Bir kutu akide şekeri de okula götürülür hoca ve arkadaşlarına ikram edilirdi.

4-Çocuk okuldan mezun olunca ve yetişkin yaşa geldiğinde, çalışmak için işe girer. Yeni işindeki amirlerine ve iş arkadaşlarına akide şekeri ikram ederdi. Bunun anlamı :

**“İşe kabul edilmiştir / Ağız tadıyla başlanmalıdır.”**

5-Artık gencin evlenme yaşı gelmiştir. Oğlan tarafı kız görmeye giderken akide şekeri götürürdü. Kız tarafı verimkâr ise şekeri açıp ikram eder, eğer gönülleri yoksa şekeri ikram etmezdi.

6- Söz kesme günü geldiğinde, yine akide şekeri götürülür, karşılıklı yenilerek evlilik kararına ağız tadıyla başlanırdı.

**Bu da “evlenme akdi” demektir.**

7-Nikah kıyılınca, yine **akide şekeri** ikram edilir, ayrıca damat adayı geline güllü lokum götürür, bunun anlamı da;

**Ömür boyu gül gibi geçelim** demektir.

8-Bayramlarda, kutlama ve tebrik günlerinde hane sahibi misafirlerine akide şekeri ikram eder, bunun anlamı;

**“Karşılıklı anlaşıklarıdır.”**

9- Zaman su gibi geçer, ömür biter, Emr-i Hak vâki olduğunda, hane içinde merhum veya merhumeye Mevlid-i Şerif okutulur, dualar edilir. Gelen misafirlere ve hocalara akide şekeri dağıtılır.

**Ölüm de borcun ödendiği bir akittir.”** anlamını taşımaktaydı.

## **MEDRESE EĞİTİMİ**

(Niğde'mizin en önemli tarihi eserlerinden olan ve günümüzde müze olarak hizmet veren **Akmedrese, (Hicri 812) 1409** yılında Karamanoğulları Alâeddin Âli Bey zamanında yapılmış olup önceleri medrese, Cumhuriyet sonrasında da çeşitli okul hizmetlerinde ve 1957 den itibaren de Müze olarak kullanılmaya başlanmıştır.)

Osmanlı döneminde medreselerde ilim tahsil eden talebeler bir avlu çevresinde sıralanan odalarda yatılı olarak kalırlardı. Derslerini büyük bir dershanede alırlardı. Öğrenimlerine yatılı devam ettikleri için, temizlik için hamamları ve çamaşırhaneleri ile, avluda şadırvanları da olurdu. Medresenin her odasında ikişer talebe kalır, bunlardan birincisi kıdemli olan öğrencidir, diğeri onun rızasıyla yanına verilen çömez öğrencidir. Kıdemli olanı, yeni öğrenciyi derslerine çalıştırır, genç öğrenci de hocasının mangalını yakar, çorbasını pişirir, ona gereken hizmette kusur etmezdi. Talebeler esas derslerini müderrislerinden öğrenirlerdi.

Çoğunlukla şehir halkı da zaman zaman bu talebelere yardım etmek için, yemek, çörek, meyve ve yemişler gönderirler hatta onları iftara davet eder, giderken diş kirası bile verirlerdi. Şehir halkının türlü yardımlarıyla tahsillerini tamamlayan talebelere tarihimize mal olmuş nice âlimler ve devlet adamları yetişmiştir. Dört sene veya daha fazla süre ilim tahsil ederek başarılı olan talebelere merasimle icâzetleri (diplomaları) verilir, ayrıca kendilerinin de medreselerde ders vererek hocalık yapmasına izin verilirdi.

## **ERKEK ÇOCUKLARIN ÇIRAKLIĞA BAŞLATILMASI**

### **(Tüccar veya zanaatkâr yanında)**

İlk okulun sonlarına doğru okullar tatile girince, aile içinde karar alınır, erkek çocuk tanınmış ve güvenilir çarşı esnaf veya tüccarlardan birinin dükkânına **çırak** olarak başlatılır. Böylece çocuğun ticaret öğrenmesi ve meslekler hususunda bilgi edinmesi sağlanırdı. Eskiden ticaret ve sanat, usta- çırak ilişkisi ile öğrenilirdi.

Çıraklık eğitimi sırasında, çocuğun babası gizlice dükkân sahibi veya ustasına küçük bir para ödeyerek, bunu çocuğa haftalık ücret olarak vermesini tembih ederdi. Ama çocuk kazandığı bu haftalığın babası tarafından ödendiğini hiçbir zaman bilmez, kazandığı parayla da pek hoşnut olurdu.

Orta Anadolu'nun asıl hayatını esnaf yansıtırdı. Esnaf olabilmek için, iş terbiyesini iyi öğrenmek ve şuurlu olmak gerekirdi. Henüz çıraklığa girmiş 12- 13 yaşında bir çocukta bile kısa zamanda kendine güvenme duygusu başlar, el emeğine dayanan bir hayatın mesuliyetini hissetmeye başlardı.

Eğer çocuk tahsil hayatına devam etmeyecekse, çıraklıkla başladığı işte çalışmaya devam eder, zaman içinde işi iyice öğrenerek, büyüünce de kendi işini kurardı.

Tahsiline devam edecek olanlar da yaz tatillerinde çıraklık dönemini yaşar, aylak olmadan, çalışma disiplinini öğrenirlerdi. Okullar açılınca da çıraklığı bırakarak tahsillerine devam ederlerdi.

Ailelerin variyeti yerinde olsa bile, çocuklarını çıraklığa vererek küçük yaşta onlara çalışarak kazanmayı ve hazır yiyici olmamayı öğretirlerdi.

### **ASKERE GİTME**

Arka arkaya harpler yaşamış olan ülkemiz, binlerce şehit vererek bu günlere gelmiştir. Niğde ilimiz, Balkan Harbi'nde, Kurtuluş Savaşında en çok şehit veren illerimiz arasında ön sıralarda yer almaktadır. Dolayısıyla savaş acı ve fakirliği de beraberinde getirmiştir.

O dönemlerde ailesine bakmakla yükümlü olan, eşini bırakacağı kimsesi olmayan ve variyeti yerinde olan delikanlılar **bedel** ödeyerek askerlikten muaf tutulmuşlardır. Tabii bu bedeli ödeyemeyenler de,

**Yemen yolu çukurdandır / Karavana bakırdandır**

**Zenginimiz bedel verir / Askerimiz fakirdendir**

diyerek sitemlerini dile getirmiştir. (Kaynak Kişi:Mustafa Ertunç-Öğretmen)

Askerlik yaşına gelen delikanlı ailesinin yanından ilk kez ayrılacağı ve de ilk gurbeti yaşayacağı için çok heyecanlı olur, ailesi de aynı sebeplerden bu ayrılığı hüzünlü geçirirlerdi. Kara trenler asker götürür, asker getirirdi. Terhis olanları da ailelerine kavuşturduğu için, tren düdüklarının, kulaklarda yerleşmiş ayrı bir yeri vardı. Delikanlı askere gitmeden önce tüm akraba ve komşu büyüklerine el öpmeye uğrar, onların hayır-dualarını alırdı. Bu büyükler de el öpmeye gelen askere, bütçelerine göre harçlık verirlerdi. Gideceği gün tren istasyonuna asker uğurlamaya giderlerdi.

Asker mektupları çok önemliydi. Hep hasret kokardı. Şiirler, mâniler yazılırdı.

Anadolu askerleri memleketlerini ve ailelerini o kadar özlerlerdi ki, hiç atlamadan akrabalara, komşulara, evdeki kediye, ineğe, buzağıya bile selâm yazarlardı.

Askerlik uzun sürerdi. Öyle zamanlar yaşanmıştı ki, aileler dualarla merasimlerle uğurladıkları oğullarından aylarca hatta senelerce mektup haber alamamışlardı. Yemen'e giden asker analarının söylediği ağıtlardan bazıları:

**Gitme Yemen'e Yemen'e / Karışın toza dumana (karışırın)**

**Mektubun sal Mustafa'm / Ananı koyma gûmana (zan, şüphe)**

Yemen'e çok sıcak derler / Çiğ yumurta pişer imiş  
Yemen'e giden uşahlar / Talimlerde şaşar imiş  
Yemen'in ardında dağlar / Yağlığını gıvrak bağlar  
Goyverin de oğlum gelsin / Yemen'deki gumandanlar  
Su dibinde biter söğüt / Verseler de almaz öğüt  
Yemen'e giden askerin / Hepisi de seçme yiğit  
Garanfil Yemen'de biter / Sıla burcu burcu tüter  
Goyverin de oğlum gelsin / Beş yıldır çektiği yeter.

Şu Yemen'de akar sular akıyor / Cerrah gelip hastalara bakmıyor  
Hastaların hiçbiri de kalkmıyor / Yemen çöllerinde kaldım ağlarım.  
Eli Yemendir / Gülü çemendir  
Giden gelmiyor / Acep nedendir?  
Mızıka çalındı / Düğün mü sandın  
Al yeşil bayrağı gelin mi sandın  
Yemen'e gidene gelir mi sandın

Diyen bağı yanık analar, hasret duygularını ve acılarını böyle dile getirirlerdi.

Asker ocağından terhis olup baba ocağına dönebilen erkekler ömürlerinin sonuna kadar hep askerlik hatıralarını büyük bir zevkle anlatırlardı.

Eh, delikanlının askerlik görevi sağ-salim tamamlanıp, eli de ekmeğe tuttuğuna göre, artık evlenme çağı da gelmiş demektir. Bundan sonra aileye yine çok iş düşecektir.

### **KÜÇÜK HANIM KIZLARA ÖĞRETİLENLER**

Aynı şekilde büyümekte olan kız çocuklara da mutlaka ev işi ve el işi öğretilir, ellerinin iğne ipliğe yatkın olması sağlanırdı. Böylece kız çocukları erken yaşta gelecekte üstlenecekleri görevlere alıştırılırdı. Her şeyden önce, ev idaresi ve ihtiyaçların evden karşılanması için eğitilirdi. Kendi çeyizinde bulunması zorunlu olan, yatak yakımı, masa örtüsü, sofraya takımları, çamaşır ve işlemeli yastıkları kendisinin yapması makbuldü.

Yetişmeye başlayan kızlar destgâh (tezgâh) başına oturtulur, bez dokuma ve gergef işini iyi bilen ustalardan yardım alınırdı. Her mahallede nakış ustaları vardı. Küçük kızlar sabah ev işlerine yardım ettikten sonra, ellerine gergeflerini alır, ustalarının evlerine giderlerdi. Diğer akranlarıyla birlikte hem eğlenceli vakit geçirir, hem de gergef işlemeyi öğrenirlerdi. Gergef nakışları, yapıllarına göre;

Dal kırma, Aşırtma, Kabartma, Tel İşi, Kılâbdan Sarması, Alt-Üst İğne, Zülf-i Nigâr, Gül-i Nesrîn, Döşeme, Sarma, Mardinkâri adlarıyla birbirinden ayrılırlardı. En zor olanı da Aşırtma ve Kılâbdan Sarması idi.

Küçük hanımlar gergef öğrenimlerini tamamlayınca, ustalarına son derece itina ile işledikleri bir örtü hediye ederek şükranlarını belirtir, saygıda bulunurlardı. Ustaları da bu el işi örtüleri bir camekânda sergiler, yeni gelen öğrenci kızlara gösterirlerdi.

Böylece evliliğe hazırlanan genç kızların mutlaka ev işi ve el işi bilmeleri pek makbul olurdu.

## **DÜĞÜN MERÂSİMLERİ**

Göreneklerimizden en önemlilerinden biri olan düğün törenleri de otantik yapısını yitirdi, eskiden akraba ve komşuların samimi ve dayanışma ortamında neredeyse bir hafta sürerken, günümüzde birkaç saate sığdırılmakta, tamamen yapay ve resmi bir toplantı ile geçiştirilmektedir. Anlattığımız bu düğün gelenek ve görenekleri 90-100 yıl öncesinden 1960"lı yıllara kadar, hiç bozulmadan uygulanırdı.

Evlenecek çağa gelen, askerliğini yapmış olan ve eli ekmek tutan delikanlıyı evlendirmek için aile büyükleri karar alırdı. Ve delikanlının annesini, yöremizde çok kullanılan "eteğini beline sok" deyimini kullanarak gayrete getirirlerdi. Anne, eşe dosta sorarak, eli marifetli, iyi yetiştirilmiş ve iyi terbiye almış, özelliği ve güzelliği olan gelin adaylarını belirlerdi. Oğluna ve aileye en uygun olan gelin adayı takibe alınarak eş- dost ortamında veya hamamda yakın planda incelenirdi. Sonra da bu aday "büyükler gençlerle yüz-göz olmasın" diye düşünülerek evlendirilecek delikanlıya en yakın arkadaşı tarafından duyurulurdu. Delikanlı bu adaya onay verirse, anne ve aileden birkaç büyük hanım bir sabah erkenden kızın evine hiç haber vermeden bir iş bahanesi ile gider, kızın erken kalkıp kalkmadığına, evin derli toplu olup olmadığına avlunun temizliğine göz gezdirirdi. Bu test eve girerken yapılan ilk kontrol olurdu. Kız kahve pişirmeye gidince müstakbel kayınvalide evi inceler, temizliği kontrol ederdi. Sonra kahvesini içip müsaade ister, giderken kızı kucaklar, bu arada ağzının kokup kokmadığına dikkat ederdi.

Görücüler kız evinden çıktıkları zaman kızı pek beğenmemiş iseler, "kabaca güzel, pek öyle ahım-şahım bir şey değil" veya hiç beğenmedilerse "aman bir kız ki, kadına değil, oduna benziyor, bizim ailemize yaramaz" diye fikir yürütürlerdi.

Eğer gelin adayını beğenmişlerse, "kırk bir kere maşallah, ay parçası gibi " veya "eti canı yerinde, eteği belinde bir kız" yahut "maşallah pek güzel, fındık kurdu gibi" diyerek güzel sözlerle eve haber götürürlerdi.

Bu sınavlardan geçen gelin adayı aile içinde istişare edilir, kabul görürse, oğullarına istemek için dünür gitmeye karar verirlerdi. Aile içinde ve akrabalar arasında, sözü sohbeti dinlenir büyüklere de haber verilir ve kız evine, ziyarete gideceklerini bildirirlerdi. Kız tarafı da “buyur ederse” hep birlikte giyinip kuşanıp kız istemeye gidilirdi.

Hal hatır sorulduktan sonra kahveler içilir, oğlan tarafından bir aile büyüğü,

**“Allahın emri, Peygamberin kavliyle kerimeniz..... hanım kızımızı bizim mahdum bey..... oğlumuz münasip gördük”** diye söze başlar, buna **“dünürlük etme”** denirdi. Kız tarafından söz alan aile büyüğü de:

**“Alâkanıza teşekkür ederiz ama bu işler aceleye gelmez, amcasına dayısına danışalım, düşünelim, kısmetse olur.”** diye cevap verirdi. Bu arada kızın da bu evlilikte gönlü varsa, misafirleri uğurlarken güler yüzlü davranır ve ayakkabılarını çevirerek oğlan tarafına duygularını belli ederdi.

Oğlan tarafı, “kız evi- naz evidir” sözünü hatırlayarak, bu ziyaretlerini birkaç gün içinde tekrarlardı. Kız evi de bu durumdan “kızımıza sıkı dünür oldular” diye gizli bir memnuniyet duyar. Sonra da kız tarafı olumlu cevap vereceklerse, oğlan evini “buyur” eder ve söz keserlerdi. Sözün alındığı akşam nişan günü tespit edilir, alınacak giysi ve hediyeler konuşulurdu.

Nişan merasimine “şerbet içme” de denirdi.. İki şekilde yapılırdı:

1—Her iki ailenin yakınları kız evinde toplanır, sade bir törenle gençlerin yüzükleri takılır. Önce bir kahve içilir, sonra da şerbet ikram edilir ve dua okunurdu. Bu törene “cep kahvesi” denirdi.

2—Akrabalarla birlikte, konu komşu ve ahbabların davet edildiği, kalabalık bir tören yapılırdı. O gece yenilip içilecek her şeyi oğlan evinin tedarik etmesi adettendi. Kız evine, davetlilere ikram edilmek üzere şerbete konulacak toz şeker, lokum, kahve sigara ve kibrit gönderirdi. Damat, nişan töreni için, kız evine götürülmez, sadece aile yakınları giderdi. Hal hatır sorulduktan sonra kahveler içilir sonra, hatırı sayılır büyüklerden biri “hayırlı uğurlu olsun” diyerek gelin kıza yüzüğünü takardı. Gelin kız önce kayın pederinin, kayın validesinin sonra da anne- babasının elini öper, aile büyüğünün “otur kızım” sözünü üç defa tekrarlamasından sonra otururdu. Lokum veya akide şekeri (sorma şeker de denilir) ikram edilir, şerbet içilir ve misafirler evlerine dönerlerdi.

Nişan takıldıktan sonraki günlerde her iki tarafın aileleri, dünürler ve akrabalar arasında sırayla gezmeler düzenler, bu vesile ile dünürlerin ve yeni akrabaların birbirini tanıma ve kaynaşma fırsatı yaratırlardı. Bu gezmelere süs dünürlüğü denirdi. Süs dünürlüğü

gezmelerinde ev sahibi konuklarına, kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz içi, köfter, bandırma, dut kurusu, ve üzüm turşusu gibi çerezler ikram ederlerdi..

Bu arada kız tarafı çeyizlerini tamamlamakla meşgul olur, düğün tarihi de kararlaştırılırdı. Gelin kız ve yakınlarından birkaç hanım, oğlan tarafından da birkaç hanımla birlikte çarşıya çıkar, gelin ve damat için elbiselik ve mantoluk kumaş, terlik, ayakkabı makyaj ve tıraş takımları alırlar, kumaşlar da dikilmesi için terziye verilirdi. Buna esvap beğenme denirdi. Gelinlik ve diğer elbiseler dikilip hazır olunca da, düğün merasimi başlardı.

Henüz yazılı davetiyelerin icat edilmediği zamanlardı. "**Okuyucu**" dediğimiz bir kadın davet işi için görevlendirilir, düğüne kim davet edilecekse, okuyucu o eve gider, "falanın selâmı var, filânca gün oğlunun düğünü var davetlisiniz" derdi. Davet için uğradığı ev sahipleri okuyucu kadına ya bahşış verir, ya da bulgur, tarhana, kayısı kurusu gibi erzak vererek eli boş göndermezlerdi. Niğde'de okuyucu işini yapanlara "okucu"<sup>9</sup> da denirdi. Çoğunlukla bu görev fazla geliri olmayan, fakir o ve ihtiyaç sahibi kimselerden birine verilirdi. 1960 ların başına kadar devam etmekte olan bu davet görevini, benim çocukluğumda Cennet Kadın adında yaşlı bir teyzenin yaptığını hatırlıyorum.

O yıllarda eski takvime göre düğün pazartesi günü başlardı.

## **NİKÂH AKDI**

Düğün haftası başlar başlamaz her iki ailenin tespit ettiği bir günde dini nikâh akdi yapılırdı. Dini nikâh akdinin muharrem ve safer aylarına rastlamaması, diğer aylarda da pazartesi ve Perşembe günlerinden birinin seçilmesine dikkat edilirdi. Nikâh mutlaka gelin kızın hanesinde yapılırdı.

Çok eski tarihlerde dini nikâhta gelin hanım ve damat bizzat bulunmazdı. Ancak ona vekâlet eden muhterem ahabplarından iki şahit, büyük pederler, amca ve dayı gibi aile yakınları ile birlikte nikâhı kıyacak olan din görevlisi bulunurdu. Nikâha şahitlik edecek olan zat, iç odadaki gelin hanıma seslenerek yüksek sesle, "**Hanım kızım, .... filanca zat ile akd-i nikâhınıza tarafınızdan vekiliniz olayım mı?**" diye üç defa sorar, "**olunuz**" cevabını alınca şahitler de bunu işitirler ve din görevlisinin oturduğu yere dönerler. Hoca sağ yanına damadın vekilini, sol yanına da gelin hanımın vekilini alarak gelin hanıma verilecek mihr<sup>10</sup> için

<sup>9</sup> Okumak = Çağırma, davet etmek

Okuyucu = Evlenme törenlerine davet etmek için görevlendirilmiş gezici hanımlar, davetçi

Okuyucu çıkmak = Düğün sahipleri adına davet edilecekleri dolaşıp, törene çağırma

<sup>10</sup> Mihr (mehr): Evlenirken erkeğin kadına verdiği altın veya para. İki şekilde uygulanırdı:

1- Mihr-i muaccel nikâhta peşin olarak ödenen ağırlık bedeli

2- Mihr-i müeccel = Boşanma veya ölüm halinde ödenecek olan altın veya para idi.

anlaşma yapılırdı. Mihr bedeli olarak tarla, bahçe, üzüm bağı gibi taşınmazlar yahut da anlaşmaya göre belirlenen sayıda altın hediye edilirdi. Nikahta verilen mihr, kadının güvencesi olurdu.

Bu anlaşmadan sonra orada bulunan davetliler de ellerini dizlerine koyarak, **tövbe-i istiğfar** eder peygamber efendimizin ruhuna salâvat getirdikten sonra, vekillere hitap ederek, “ ..... hanımı..... **Beye hasb’el vekâle akdettiniz mi?**” diye sorar, vekalet eden zat da “**evet, hasb’el vekâle tezvic ettim**” dedikten sonra damadın vekiline dönerek de bu soruyu sorardı. Ondan da olumlu cevabı alınca, “**O halde iki tarafın rıza ve muvafakati ve şahitlerin şahadetiyle ben de akd-i nikâh eyledim**” diyerek nikâh töreni tamamlanmış olurdu. Sonra yüksek sesle aşr-ı şerif okunur, nikâhın hayırlı uğurlu olması için dua edilirdi. Törende hazır bulunanlara da kahve ve akide şekeri ikram edilirdi.

Törenden ayrılan biri damadın yanına giderek “nikâhının kıyıldığını” haber verir ve müjde alırdı.

Cumhuriyet’in ilanı ile ve medeni kanunun kabulü ile, dini nikâh töreninden sonra, “**resmi nikâh**” dediğimiz belediye nikâhı geçerli oldu. Dolayısıyla törenlerin uygulaması ve içeriği değişti. Bugün olduğu gibi nikâh akdi, belediye başkanı veya ona vekâlet eden nikâh memuru tarafından kıyılmaktadır.

Artık düğün için bir engel kalmamıştır.

### **SANDIK GÜNÜ (KALIN)**

Düğün haftasının ilk gününde, sandık günü yapılırdı, buna “kalın götürme” denirdi. İki ailenin yakınları hem oğlan evinde, hem kız evinde toplanırlar. Oğlan tarafı gelin kıza aldığı hediyeleri ve ziynetleri, kız tarafı da damada aldıklarını oğlan evine gönderir. Bu arada anne-baba, dede-nine, kardeş, amca-yenge, hala-enişte, dayı ve yengelere de uygun hediyeler hazırlanır, süslü ve işlemeli bohçalara sarılırdı. (Eğer başlık parası alınmışsa daha ağır hediyeler verilir. Buna da “kulluk” denirdi. Bu hediye bohçalarının arasına, bir kutu şeker “ağız tadı” olarak mutlaka konurdu. İki aile arasında “kalın getirip- götürme” işini de yukarıda bahsettiğimiz okuyucu kadın üstlenirdi.

### **GELİN HAMAMI**

Oğlan evi, gelin hamamının yapılacağı Salı günü, hamama gidecek hanımlar için, sabun, kına ve para gönderirdi. Hamama hanımlar toplu olarak giderler. Kızın annesi de gelenlere sabun ve kınayı dağıtırdı. Ayrıca hamamcıya elbiselik kumaş, nâtırlara da hediyeler vermeyi unutmazlardı.

Akraba ve davetli hanımlar, hamamın girişindeki havuzun etrafında toplanır, gençler ellerinde yakılmış mumlarla dizilir, def ve ud çalar oynarlardı. Milli kıyafet ve fes giyinmiş olan gelin kız, fiskiyeli havuzun etrafında ahenkle dolanırken, başına paralar atılırdı. Sonra hep birlikte yıkanmaya girerler, gelin kızı yıkama işini nâtır yapsa da yakın arkadaşları da gümüş hamam taşıyla başına su dökerlerdi. Girişte başlayan eğlence hamamın içinde de devam eder, hanımlar şenlikle yıkanırken, türküler söylerler, gelinin şerefine leğençe veya hamam taşı şıkırtıları ile de ritim tutarlardı.

Sair zamanlarda hamama gitmenin başka bir işlevi daha vardı ki, bu çok önemliydi. Anneler evlenme çağına gelen oğulları için kız beğenirlerdi. Genç kızların oturup kalkışı, vücudunda bir özrünün olmadığı, teninin duru ve beyaz oluşu, hamamda verilen iyi notlardı.

### **KINA GECESİ**

Gelin hamamının akşamında (Salı akşamı) ya kızın kendi evinde, veya yakınlarından birinin evinde kına gecesi düzenlenirdi. O gece, gelin kız ve arkadaşları fes ve milli kıyafetler giyerlerdi.

Oğlan tarafı, ellerinde fenerlerle, önde çalgıcılar, (gırnata = klarnet, ud, cümbüş, keman ve darbukadan oluşan çalgıcı gurubuna “tam çalgı” denirdi.) arkada erkekler ve kadınlar gurup halinde kına evine giderler, çalgıcılar eve yaklaşırken “Cezayir Havası” çalmaya başlarlardı. Çalgıcılar ve erkekler bir odaya, hanım misafirler de başka bir odaya alınırdı.

Gelin, kına gecesinde mutlaka üç etek veya bindallı denilen yöresel bir kıyafet giyer, başına da, “al” denilen kırmızı bir duvak örtülürdü. Gelin kız, alkışlarla odaya alınır, annesi ve yakınları sırayla ona sarılarak mâniler söylerlerdi. Bu ağıt ve mâniler, ailenin geçmişte yaşadığı acıları dile getiren duygu yüklü anlamlar taşırdı. Gelin kız önce annesine sarılır,

**Kınayı getir anam / Parmağın batır anam**

**Kızın gelin gidiyor / Koynunda yatır anam**

**Kız anası kız anası / Hani bunun öz anası**

**İşte geldim gidiyorum / Başında mumlar yanası**

**Evimizin önü otlu / Kuyumuzun suyu tatlı**

**Annem bizim ayrılmamız / Anam anam ne firkatli**

**Boğazında gümüş akik / Zülüfü gerdana yıkık  
Ağlatman benim anamı / Kalbi yıkık beli bükük**

**Yol üstünde kuru kütük / Yanar göğünü göğünü  
Anasından ayrılan kuzu / Ağlar döğünü döğünü**

**Yarım elmayı yarışırdık / Bütün elmayı bölüşürdük  
Otururduk, seninle anam / Dertlerimizi üleşirdik  
diyerek ağlardı.**

Eğer kızın anası sağ değilse:

**Anam anam ah anam / Sönüp gittin vah anam  
Sana vakitsiz kıydı / Bu nasıl Allah anam**

**Adana'dan gelir hıyar / Gümüş çakıyınan soyar  
Usul vur defçi defini / Kara yerde anam duyar**

**Ocağımızın yan daşı / Yandı ciğerimin başı  
Eller anam dedikçe / Durur mu gözümün yaşı**

**Çayırınız çimsiz olsun / Pınarınız gumsuz olsun  
Benim annem kara yerde / Varsın saçım simsiz olsun**

**Çattılar ocak daşını / Kurdular düğün aşını  
Yudular gızın başını / Gız anası gız anası / Nirde bunun öz anası**

Babası olmayan gelin kızın ağıtı:

**İğne sapladım pırtıya / Gilapdan işledim saltaya  
Aslan babam olmayınca / Niye getirdiniz beni ortaya**

**Gümüş ibriğim astılar / İbiğinden su içtiler  
Beni de öksüz diye / Ucuz- bahâ kestiler**

**Evimizin önü yonca / Uzar gider yolmayınca  
Nasıl getirdiniz ortaya / Aslan babam olmayınca**

**Sarımsağım sağ içinde / Yüreğim yok yağ içinde  
Cümle meclisler kurulmuş / Benim babam yağ içinde**

**Biner atın gemlisine / Gider yolun gumlusuna  
Yetim kız gelin gidiyor / Çağırın gelsin emmisine**

**Biner atın dorusuna / Gider yolun koyusuna  
Yetim kız gelin gidiyor / Söylen gelsin dayısına**

İstemediği yere verilen gelin kız kardeşine sarılır:  
**Al menevşe yere değer / Mor menevşe boyun eğer  
Ne diyeyim gelin ablam / Bizim kader böyle gider**

**Baba, kızın çok muydu / Bir kız sana yük müydü?  
Kör olası emmilerim / Hiç oğlunuz yok muydu**

**Gahve oldum tavalarda gavruldum / Duman oldum dağ başında savruldum  
Ben gadrimi bilmezlere kul oldum / Annem annem, kadın annem, ah annem**

**Evimizin önü ceviz duldası / Yel estikçe geri vurur dalgası  
Bu kadar mı olur babam / Babaların duldası**

**Kapınızda çöp müydüm / Damınızda ot muydum  
Bu yıllık da duraydım / Üstünüzde yük müydüm**

**Elimden tuttun babam / Ateşlere attın babam  
Elinen bir oldun da / Seyirime baktın babam**

Gelin kız gurbete gidecekse:  
**Anam kızın beş miydi / Birbirine eş miydi  
Attın beni gurbet ele / Yüreciğin taş mıydı**

**Yazıya bostan ekerler /Bileciğim çeksin diye  
Gurbet ele giden kızın /Gözüne sürme çekerler**

Erkek kardeşi için:

**Atımı getirin binek taşına / Kolum ulaşmıyor eyer kaşına  
Kardaşımı çağırın da / Gelsin atımın başına**

**Al öküzü çifte koşmuş / Ak minderi yola saçmış  
Verdi gardaşım gönülsüz /Anam babam benden geçmiş**

**Elimi yuduğum pınar /Belimi verdiğim duvar  
Verdi gardaşım gönülsüz / Evde kaldı dokuduğum çuval**

Ana- kız karşılıklı olarak

Gelin kız:

**Evinizde yük müydüm / Bacanızda çöp müydüm  
Bu yıllık da duraydım / Bir kız idim çok muydum**

**Gınacığim çamurdan mı /Sürmeciğim kömürden mi  
Niye ağlaman anası /Yüreciğin demirden mi?**

Annesi:

**Meşelerde meşelerde / Güllâp dolu şişelerde  
İki eli koyununda / Anan ağlar köşelerde**

**Çalılar çiçeklendi / Çiçekler göçeklendi  
Ayrılık yalan derdin / Ayrılık gerçeklendi**

**Kına yakıldı eline / Kuşak bağlandı beline  
Kızım kınan kutlu olsun / Anan ağlasın haline**

Gelin kızı kına gecesini için süsleyip hazırlarken, çoğu zaman uzun saçları kesilirdi İşte o zaman hep birlikte şu dörtlük söylenirdi:

**Dama koydum dolu testi / Seher yeli devre (ters)esti  
Anam, kıyamadığın saçlara / Eller makas vurdu kesti**

Tüm bu mâniler, yaşamın içindeki acıları ifade eden zengin halk kültürümüzün duygu yüklü deyişleriydi. Bu deyişler söylenirken çoğu zaman, davetliler de bu mânilere katılırdı.

Bu sırada bakır bir tas içinde kına yoğrulur, büyükçe bir tepsi veya sininin ortasına konur, etrafına da mumlar yakılırdı. Aile içinde bu işleri iyi bilen bir yenge, veya hala elinde kına tepsisi ve kırmızı kına mendiliyle gelir, gelinin önünde dururdu. Gelin kız avucunu açmakta nazlanır, kına yakma görevini üstlenen hala veya yenge oğlan annesine dönerek, “gelin kız avucunu açmıyor” der demez, kayın valide hazırlıklı geldiği için küpe, yüzük, sarı lira, beşi bir yerde gibi kıymetli bir hediyeği gelin kıza verirdi.

Sonra kına tepsisi kızın başında çevrilerek “hayırlı uğurlu olsun” temennisiyle bir parça kına avucuna konur ve kırmızı ipek mendille bağlanırdı. Kalan kına gelen davetlilere parçalar halinde dağıtılırdı. Sonra eğlence başlar, çalgılar çalar, oyunlar oynanırdı.

Eğer kızın ana- babası hayattaysa, gelen davetlilerden bazıları, “bizim çocuklarımızın düğünleri de analı- babalı olsun” temennisiyle, (fincan, çay kaşığı gibi) küçük bir şeyi gizlice almaya çalışarak geceye heyecan katarlardı.

Sonra şeker ve lokum ikram edilir, su içmek isteyenlere de “aileler arasına soğukluk girmesin” diye su verilmezdi. Böylece kına gecesi sona erer, çalgıcılar da yine “Cezayir Havası” (aynı zamanda Kalk Gidelim Havası da denir) çalarlar ve konuklar yavaş yavaş kız evinden ayrılırlardı.

## **SAMAH**

Kız evinde kına hazırlıkları yapılırken, oğlan evinde de samah hazırlığı başlardı. Toplantı yemekli, içkili olarak ya damadın evinde, veya masrafları üstlenen amca, dayı evinde yapılırdı. Sabah erkenden yemekler pişirilir. Etli pilav, bamya, üzüm boranası, yaprak sarması, patatesli kavurma köfte, pilâki vs. gibi yemekler hazırlanırdı.

Bu arada düğün eğlenceleri boyunca, damadın akli başında ve deneyimli arkadaşlarından biri, düğün eğlenceleri sona erinceye kadar damadın yanında olur, ona yol gösterir, hatta ondan sorumlu olurdu. Bu görevi üstlenen kimseye “sağdıç” denirdi. Sağdıç, damadın içki içmemesine ve ona bir zarar gelmemesine dikkat ederdi. Oğlan tarafında yapılan samah eğlencesi ve yemeğinden sonra, hep birlikte kız evine kına gecesine gidilirdi.

## **GELİN KIYAFETİ**

Gelin hanımın giyeceği kıyafeti ailenin varlık durumuna göre değişirdi. 1900 lü yılların ilk çeyreğinde varlıklı bir ailenin gelin kızının elbisesi, “telli” denilen sırma dokumalı veya işlemeli atlas, yahut kadifeden olurdu. Kollar uzun ve bileklerden aşağı sarkık olur, ön

yakanın açık kesimi tül veya dantel ile örtülür, göğüs kısmı dar kesim olup, içinden kopçalarla iliklenirdi. Entari göğüs altından ön tarafı açık “peş” ler birbirinin üzerine binecek şekilde kavuşturulurdu. İki yanı derin yırtmaçlı, ard etek bir buçuk arşın kadar (1 arşın = 68 cm. Osmanlı birimi) yerde sürünen uzunlukta dikilirdi.

Bir başka model ise, yine telli dediğimiz gümüş sim ve ipekten çizgili dokunmuş genellikle sarı ve şarabi renklerin kullanıldığı kumaştan dikilirdi. Bu gelin elbisesinin modeli de yüksek belli, arka etek kırma ile genişletilerek, yaka ve kol bilezikleri kadifeden çalışılır, göğüs açıklığı dantel kumaşla kapatılarak, su taşı ve elde yapılmış kadife düğmelerle süslenirdi. Elbisenin tamamı elde dikilir, ince pamuklu kumaştan duble astar yapılırdı. Bu gelinlik elbiseler, düğün günü giyildikten sonra başka zamanlarda da “süslü elbise” olarak kullanılırdı. (Bu anlatılan gelinlik elbise babaannemizin gelinliği olarak “aile hatıralarımız” arasında muhafaza edilmektedir.)

Gelin hanım ayağına sırma ve inci işlenmiş ucunda püskülü olan terlik giyerdi. Bu terliklere şıp şıp veya şipidik denirdi. Gelinlik kıyafetinden başka, mevsimine göre, kışlık veya yazlık 5-6 kat elbise, manto diktirilirdi. Saçına kırmızı kurdele bağlanır, sonra gümüş telli saf ipekten duvak takılırdı. 20. yy. başlarında Niğde’deki ilk kadın terzi Madam Olim idi. Rum ahaliden olan Madam Olim’in yanında yirmi kişi çalışarak terzilik yaparlardı.

Sonraki zamanlarda beyaz, uzun gelinlik giymek ve beyaz tül den duvak takmak moda oldu. Gelinin saçlarına maşa ile bukleler yapılarak mum çiçekleri ve gümüşü teller takılarak süslemek âdeti yerleşti.

## **KIZ YANI**

Kına gecesinin ertesi günü olan Çarşamba günü “Kız Yanı” denilen eğlence başlatılır, gelin kızın evi uygunsuzsa kendi evinde, değilse yakın bir komşunun evinde yapılırdı. Damat tarafı Perşembe günü kızı baba evinden alacakları için, gelin kızın baba ocağındaki, ana kucağındaki son günü olarak yapılan düğündü. Kız tarafı için biraz hüzünlü olurdu ama, gelen davetlilerin şık giyimleri, takıları, oyun ve eğlenceleri günü hareketli ve renkli kılardı.

Gelin kız yakın arkadaşları ve yengeleri tarafından giydirilirdi. Ayağının altına bakır bir sini koyarlardı. (Kuvvetli olması için) Önce hiç konuşmadan çamaşırlarını giyer, sonra gelinlik entarisi yenge tarafından dua okunarak başının üstünde üç kere çevrilir ve giydirilirdi. Teli duvağı takılarak süslenen gelin odasından çıkar, gelen davetlilerin elini öpmesi bitince, iki elini göğsünün üstüne koyarak “divan” dururdu. Büyükler “otur” demeden oturmazdı.

Kız yanı gelin hanımın baba evinde yapılan düğündü. Gelini görmeye gelen misafirlere, büyükçe bir sininin ortasına tabak içinde konulan akide şekeri, etrafına önce leblebi, sonra

kuru üzüm ve de “karamanlı” dediğimiz çarşı fırınlarında pişirilen dörde bölünmüş ekmeğin dilimleri ikram edilirdi. Bu eğlence sadece hanım davetlilerden oluşur, çalgı olarak da yine def ve ud çalınırdı. Bazen gırnata da olurdu. Bu üçlü çalgı takımına “tam çalgı” denirdi.

Kız yan eğlencesine gelen misafirlerin bazıları gelin kıza hediyeler getirirdi. Eğer ailenin variyeti yerindeyse, aile içinde yakınları altın sarı lira, yüzük, bilezik takarlardı. Kızın ailesinin durumu pek iyi değilse, yakınları da, davetlilerden bazıları da bir miktar parayı, kızın annesinin avucuna ya elini öperken veya salâvatlaşırken kimseye göstermeden, gizlice verirdi. Bu paraya “benek” denirdi. Düğün evine bir çeşit yardım olan bu benekler, damlaya damlaya göl olur misali düğün masraflarını ödeme kolaylığı sağlardı.

Burada benek vermenin, çok zarifçe düşünülmüş, mütevazı bir yardımlaşma geleneği olduğunu da söylemeden geçemeyeceğiz.

### **GÜVEY HAMAMI**

Perşembe günü, düğün günüdür. Sabah namazından sonra, güvey, sağdıç, ve arkadaşları ile beraber hamama giderler, hamamı ve çalgıcı masraflarını akrabalarından birisi üstlenerek, düğün evine katkıda bulunurdu.

Güveyi tellâk yıkar, kız evinden gönderilen hamam takımına silinirdi. Giyinirken de çalgıcılar yine coşkuyla çalar, bahşişlerini alırlardı.

Böylece tamamlanan güvey hamamı töreni, çalgıcılarla birlikte damadın evine gidilerek sona ererdi.

### **GÜVEY GIYDIRME**

Yukarda anlattığımız gibi sandık günü “kalın” gönderilirken, kız evi damat için, gömlek, iç çamaşırı, fes, (giyim kuşam değişime uğradıktan sonra fes yerine şapka), rugan terlik, tespih, tabaka, çorap, ve tıraş takımı, işlemeli tıraş önlüğü, havlu ve şapka örtüsü ile içine bir miktar harçlık konmuş cüzdanı kefiyeye<sup>11</sup> sararak işlemeli bir bohçaya yerleştirir, damat bohçası denilen bu bohçayı da oğlan tarafına okuyucu kadınla gönderirdi.

Güvey giydirme töreni de, damadın yakınları ve arkadaşları arasında yapılır, aralarında dua okuyacak bir hoca bulunurdu. Önce damat bohçası bir iskemle üzerine konur, duası okunur, “amin” denildikten sonra, yan odaya damatla birlikte geçilir, bohça açılırdı. Kefiye, damadın oturacağı iskemlenin arkasına serilir, güvey heyecanla giyinmeyi beklerken, gömlek önce küçük bir erkek çocuğun başından geçirilir, sonra damada giydirilirdi. Damat giyinirken arkadaşları eğlenmek için, giyim eşyalarından birini veya kemerini, ayakkabısının tekini

<sup>11</sup> kefiye = ipekten seyrek dokunmuş bohça

saklayarak şaka yapar, biraz sonra damattan alacağı bahşiş karşılığında iade ederek, düğüne heyecan katardı.

Giyinme işi bitince, damat misafirlerin yanına çıkar, önce babasının, sonra da gelen misafirlerin elini öperdi. Bu arada çalgıcılar da coşkuyla çalar, bahşişlerini alırlardı.

## **GELİN GETİRME**

Kahvaltı edildikten sonra, oğlan evinde misafirler toplanır ve kız evine gelin getirmeye gidilirdi. Halk arasında gelin getirme töreni iki şekilde yapılırdı:

1-Kızın çeyizleri arasında şilte ve kaynataya baş yastığı varsa, gelin taht-ı revanla getirilirdi.

2-Yoksa, yaya olarak gelin alayı yapılırdı.

Bu arada yine oğlan tarafından yakınları çeyiz almakla görevlendirilir, çeyizleri el birliği ile at arabasına yerleştirilirdi. Çeyizler verilirken kız tarafından hiç kimse yardım etmezdi. (Kız evi-naz evi olarak) kızın annesi, çeyiz taşıyan arabacıya peşkir hediye eder, bu peşkir atın kulağına bağlanırdı. Çeyizler verilirken, kız evinden açık göz birisi sandığın üstüne oturur yine bahşiş almadan sandığı teslim etmezdi.

Variyeti yerinde olan damadın evinde gelin hanıma büyükçe bir oda ayrılır, karyolası kurulup, yatak serildikten sonra, sedir takımları, kanaviçe işlemeli, ucu dantelli beyaz şilte örtüleri “döğme” diye adlandırılan simli Maraş işlemesi kadife takımları da yayılır, yastıklarla süslenirdi. Yastıkların üstüne yine ucu beyaz dantelli kanaviçe işlemeli beyaz örtüler serilirdi.

Sofra takımları, çarşaf takımları, havlular, danteller ve nakış işli örtüleri sandıklarda muhafaza edilirken, konsolun çekmecelerine çamaşır, gecelik ve pijama takımları yerleştirilir, üstüne de kenarı altın varaklı endam aynası konurdu.

Pencere önüne minderleri, odasındaki banyoya da çeyizinde getirdiği hamam takımları, yerleştirilirdi. Kibleye gelecek şekilde duvarın ortasına sırmalı kese içinde muhafaza edilen Mushaf-ı Şerif asılırdı. Lâmbası, şamdanı, sürahisi masa üstüne konur, sürahinin ağzına dantelli bir örtü örtülürdü.

Gelin odası tanzim edildikten sonra kapısı kilitlenir gelin hanım gelinceye kadar kimse içeriye giremezdi.

Sonraki yıllarda yaşam biçimleri değişerek, otomobiller hayatımıza girdiğinde, kız evinin kapısına sıra sıra, konvoy halinde arabalar dizildi. En öndeki çiçekler ve tüllerle süslenmiş olan gelin arabası oldu. Kız tarafı gelin alayına katılan bütün arabalara havlu, peşkir hediye verir, bu hediyeler de gelin alayındaki arabaların aynalarına bağlanırdı.

## KUŞAK BAĞLAMA

Gelin kız, gelinliğini giyip, süslendikten sonra baba evinden çıkmak üzere iken, varsa babası, (yoksa amca, dayı, ağabey) kırmızı genişçe bir kurdeleyi gelinin beline bağlamak üzere, 3 kere gelinin başında çevirir, hayır duada bulunarak; **“Kızım, baba evinden alınla-tülünle çıkıyorsun, kocanın evinden de kefeninle çıkacaksın”** diyerek yeni kurulan yuvanın dirlik- düzeni ve daim olması için nasihatte bulunurdu. (Burada, anlatılmak istenen konu, kızın kocasının evinde geçim etmesi, sabır göstermesi ve küçük kusurları bahane ederek, baba ocağına dönmemesi ifade edilmektedir.)

Bu törenin sonunda gelin kız babasının, annesinin ellerini öper, onlarda kızlarına bilezik, küpe, yüzük gibi takılar takar, veya çantasına bir miktar harçlık koyarken, baba ocağından, ana kucağından ayrılışın hüznünü yaşarlardı.

Bu arada oğlan evinden gelin almaya gelenler ve çalgıcılar oturtulup, misafir edilir, şeker ve bisküvi lokum ikramlarında bulunulurdu. Daha sonra çalgıcılar “kalk gidelim havası” çalarlar, gelin başında al duvağı (kırmızı duvak) örtülü olarak baba evinden çıkarılır, kapıya çıkınca da başına, buğdayla karıştırılmış bozuk para saçılırdı. Etraftaki insanlar da bu paralardan alırlar, ve uğurlu olması için saklarlardı.

Kırsal kesimlerde, köy ve kasabalarda gelinler ata bindirilerek götürülür, bu kalabalığa da **“Seğmen Alayı”** denirdi.

Gelinin gittiği yol boyunca çalgıcılar çalmaya devam ederlerdi. Bu arada sabah erken saatte alınan gelin çeyizleri, oğlan evine getirilir, gelin için ayrılan odaya kızın yakınları tarafından serilir, yerleştirilirdi. İşlerin ayna gibi parlak olması için de odaya bir ayna asmak uğurlu sayılan âdettendi.

Oğlan evine gelen gelin ve damat eve girmeden önce bekletilir, hoca dua okurdu. Bu sırada kapı önünde kurban kesilir, birlikte kol kola girerek kesilen kurbanın etrafında 7 defa dolandıktan sonra, gelin hanımın önüne toprak bir testi veya çömlek konur, o da bu testiye ayağı ile vurarak kırardı. (bu görenek, gelecekte gelinin sakar olmaması için uygulanırdı) Daha sonra kayınvalide gelinin avucuna bir kaşık bal koyar, gelin balı kapının üst pervazına sürer, (aile geçimlerinin tatlı olması için) kayınvalidesi “uğurlu, kademli olsun” diye temennide bulunurdu.

İnsan hayatındaki her önemli olayda Kuran-ı Kerim’in korumasına sığınmamız gerektiğinden gelin hanım da kocasının evine ilk geldiği anda büyük validenin tuttuğu Kuran-ı Kerimin altından damatla birlikte geçerler ve odalarına giderlerdi. Odaya girince damat besmele ile gelin hanımın duvağını kaldırarak yüzünü açar, sonra eşine gerdanlık, küpe, bilezik, gibi kıymetli bir mücevher hediye ederdi. Bu törene **“yüz görümlüğü”** denirdi. Sonra

bir tepsi içinde ikram edilen iki bardak şerbeti içerek odadan çıkarlardı. Damat sağdıcının yanına gider, gelin de davetlilerin hepsinin elini öperdi.

Bir başka âdet olarak, gelin hanım damat evine gelince bir iskemleye oturtulur, kucağına da küçük bir çocuk oturtulurdu. Gelin çantasında getirdiği çorap, mendil gibi küçük bir hediyeyi bu çocuklara verirdi.

## **GÜVEYLEME**

Gelinin hanımın kocasının evine geldiği gün, akşam yemeğini yakın akrabalarından biri üstlenerek evinde davet verirdi. Davet yemeklerinde, mevsime göre hazırlanan erzaklardan evde kesilip kurutulmuş, kuş gözü erişteden çorba, yahni, pirinç pilavı, (mevsim yaz ise) koruklu bamya (kış ise) kuzu etli kuru bamya, üzüm boranası veya ayva boranası, kavurma köfte ve en sonunda da kıvrım börek ikram edilirdi. (kıvrım börek: yöremizde evde açılan bir çeşit baklava) Yemekler yenir, kahveler içilir, yatsı ezanına kadar eğlenilirdi. Sonra ailenin erkekleri ve damat sağdıcı ile birlikte, yatsı namazını kılmak için camiye giderler, dönüşte de tüm yakınlarıyla hep bir ağızdan “Allahümme salli Alâ” diye salâvatlar getirerek, fener tutanlar yol gösterir, tüm misafirler, gelin ve damat oğlan evinin önüne gelirlerdi. Büyüklerden biri veya varsa hoca dua okur, sonra içeri girerlerdi. İçerde gelin, aile büyüklerine kahve ve tatlı ikram eder, (kız annesi, düğün sabahı oğlan evine bir tepsi kıvrım börek veya baklava gönderirdi.) büyükler de tatlılarını yer, kahvelerini içerler ve, “Allah geçim dirlik versin” temennisinde bulunurdu. Büyük peder oğluna üç defa “haydi istirahat edin” sözünü söyleyince gelin ve güvey odalarına çekilirlerdi. Gelin, çeyiz seccadesini yayar. İki rekat namaz birlikte kılındıktan sonra, gelinin annesinin süslü bir tepsi içinde gönderdiği tatlıdan yerlerdi.

Bu sırada evdeki yenge hanımlardan biri veya okuyucu kadın gelin ve damadın bir şeye ihtiyaçları olursa diye dışarıda beklerdi.

## **YÜZ AÇIMI (ÇİT ÖRTME)**

Ertesi sabah (Cuma) gelin hanımın odasında ayak sesleri duyulunca yenge hanımlardan birisi gelinle damadı odalarından alır, hep birlikte kahvaltı ederler, sonra gelin hanım aile büyüklerine getirdiği hediye bohçalarını verirdi. Büyük peder ve büyük valide gelinlerine beşi bir yerde takarlardı. Varyetleri iyi olanlar da **armalı beşli** denilen **Reşadiye** (Reşat altını) takarlardı. (aile içinde herkese ayrı hazırlanan hediye bohçalarının üstüne kime ait olduğunu bildiren pusulalar iğne ile tutturulurdu.)

O gün cumadır. “**Yüz açımı**” veya “**duvak açma**” dediğimiz düğün olacağı için, damat evden erken ayrılır, gelin hanım da öğleden sonra tekrar gelinliğini giyer, süslenir, yüz açımı törenine gelen misafirleri karşılardı. Bu törene kız tarafı da davet edilir, çalgılı eğlence olurdu. **Kız Yanı** da olduğu gibi sini içinde akıde şekeri, leblebi, kuru üzüm ve Karamanlı ekmek ikram edilirdi...

Yüz açımı günü eğlenceye iştirak eden akrabalara, yakın komşulara oyalı mendiller hediye edilir, yakalarına iğne ile tutturulurdu. Tam çalgı çalarken hanım davetliler de oynayarak eğlenirlerdi. Böylece oğlan tarafının düğünü de sona ererdi.

(Daha sonraki yıllarda bu son gün düğünü, kiralanan sinema salonlarında çalgıcılar tutularak da yapılır oldu.)

Niğde düğünlerinde, genellikle Niğde Bağları, Kozan Dağı, Sille, Konyalı, Keklik, Süpürgesi Yoncadan, Sebep, Develi Daylak, gibi yöre türküleri çalınıp söylenirdi.

## **EL ÖPME**

Düğünün bittiği hafta içinde, önce kızın annesine el öpmeye gidilir, anne de tüm aileyi yemeğe davet ederdi. (Güveyleme bölümünde bahsedilen davet yemekleri pişirilip hazırlanır ve daima yukarıdaki sırayla ikram edilirdi.) Gelin hanımın annesi kızını damadını, büyük peder ve validelerini varsa, kardeşlerini de bu yemeğe davet eder, sonra da damadına ve kızına **el öpmelik** olarak imkânlarına göre beşbir yerde veya sarı lira armağan ederdi.

Diğer günlerde yakın akrabalar, sırayla **gelin daveti** yaparlar, onlara giderken de gelin hanım getirdiği hediye bohçalarını götürürdü.

Akrabalardan dâvet veren evin hanımı gelin hanıma **el öpme hediyesi** olarak yazma(yemeni), eşarp, çorap, terlik gibi hediyeler verirdi. Bu el öpme ve gelin gezdirme görenekleri, akraba ve hatırlı komşular arasında günlerce, hatta haftalarca sürer, böylece de gelin ve damat her iki taraf ailelerini ve akrabalarını yakından tanıma ve kaynaşma imkânını bulurlardı.

**Ses Saklama:** Çok eskiden gelinler çok genç ve tecrübesiz olduğu için, kayınpederlerinin ve ailedeki diğer erkeklerin yanında yüksek sesle konuşmazlardı. Kendisine bir şey sorulacak olursa fısıltı halinde kısaca cevap verirdi. Buna “**ses saklaması**” veya “**gelinlik etmek**” denilirdi. Gerekçesi de, “gelinler çok genç ve toy olduklarından büyüklerine karşı hata yapıp mahcup olmasınlar” diye düşünülürdü. (Kaynak Kişi: Ulviye Erandaç Başkan)

## **AKRABALAR ARASINDAKİ HİTAPLAR**

Hane içinde küçük çocuklar birinci derece akrabalarına anne, baba, dede, nene, anneanne, büyükanne, büyükbaba, haminne, abla, ağabey diye hitap eder, evlenme çağına geldikten itibaren bu hitaplar, Valide Hanım (anne), Peder Bey (baba), Büyük Valide (nine), Büyük Peder (dede), hemşire (abla veya kız kardeş), birader (ağabey veya erkek kardeş) olarak değişirdi. Babanın erkek kardeşine “amca (kırsal kesimde emmi)”, kız kardeşine “hala (emete)” annenin erkek kardeşine “dayı”, kız kardeşine “teyze” denilir. Kocanın Kız kardeşi “görümce”, erkek kardeşi “kayınbirader veya ini”, iki erkek kardeşin hanımları “elti”, iki kız kardeşin eşleri “bacanak” olarak tabir edilir, abla, teyze ve halaların kocalarına enişte, ağabey, amca, ve dayı hanımlarına da “yenge” diye hitap edilirdi.

Aile içinde yengelere özel bir saygı gösterilirdi.

Genelde çocuklara aile büyüklerinin isimleri konulduğundan, onlara hitap edilirken “Cemal Efendi oğlum”, “Feride Hanım kızım” diye seslenilirdi. Arkadaş ve akran hanımına “gelin bacı” denilirdi. Günümüzde maalesef bu hitaplar birer birer unutulmakta, gençler büyüklerine isimleriyle seslenmektedirler.

## **CENAZE MERÂSİMLERİ**

Hane içinde veya mahallede, iyileşeceğinden ümidi kesilen hastanın yanında, yavaş sesle Kur'an-ı Kerim okunur, şifa temennilerinde bulunulurdu. Emr-i Hak vâki olduğunda, hemen yakın akraba ve komşulara haber verilirdi. Metanetli ve tecrübeli bir yaşlı abdest alıp, tekbir getirerek mevtanın çenesini temiz bir tülbentle bağlar, elleriyle yavaşça sıvazlayarak gözlerini kapatırdı. Ölen kimsenin bedeninin düzgün şekilde soğuması için ayak baş parmakları da birbirine bağlanırdı. Sonra tüm yüzü ve bedeni beyaz bir çarşafıla örtülerek, yer yatağına alınır, karnının üstüne makas veya bıçak konurdu. (Eskiden morg ve gasilhaneler olmadığı için kabir hazırlanıncaya kadar, cenazeler evin uygun bir odasında bekletilirdi.)

Hayat veya avlunun bir köşesine hazırlanan ocak üstündeki kazanda su ısıtılarak perdeler gerilir, mevta hatun ise hanım hoca tarafından, erkek ise, erkek hoca tarafından besmele okunarak yıkanır, abdest aldırılır, gülsuyu serpiştirilerek usulüne göre kefenlenir. Mevtâ yıkanırken aileden metanetli olan yakınlarından bir- iki kişi de bu hizmette görev alır. Günümüzde bu işler, yerel yönetimlerin hizmeti olarak programlanmakta ve hastane veya mezarlıkların gasilhanelerinde yapılmaktadır. Dini usullerde hazırlanan cenaze camiye götürülerek cenaze namazı kılınır.

Defin işlemi tamamlandıktan sonra, merasime katılanlar hep birlikte cenaze evine gelirler aileye taziyelerini bildirirler. Bu sırada önceden hazırlanan tepsiler içine konulmuş

kuru üzüm ve ekmek dilimleri, taziyeye gelenlere ikram edilir. Akşam namazından sonra davet edilen birkaç hoca, gündüzden hazırladıkları Hatm-i Şerif'in son cüzünü tilavet ederek ailenin cümle geçmişlerinin ruhuna dua ile bağışlarlar.

Sonraki günlerde ailenin yakın akraba ve komşuları aralarında anlaşarak sırayla cenaze evine yemekler getirir, acılı evde en az yedi gün tencere kaynatmazlar. Yine yedi gün, Mülk Sûresi ve Yâsin Sûresi okunur, ahirete intikal edenlerin ruhuna bağışlanır.

Taziyeye gelenlere **“hoş geldiniz”** denilmez, baş hafifçe öne eğilerek selamlanır, taziyeye gelenler ev sahiplerine **“başınız sağ olsun”** der, evden ayrılırken de **“Allah soğukluğunu versin, başka acı göstermesin”** gibi temennilerde bulunurlar.

Üçüncü günü mevtanın çamaşırları yıkanır, temizlenir, ihtiyaç sahiplerine verilmek üzere ayrılır. Hane içinde yemekler pişir, uzaktan ve yakından gelenlere ikram edilir.

Günümüzde aşevlerine sipariş edilen yemekler garsonlar tarafından servis edilmektedir.

Akşam namazından sonra yine cami imamı gelerek Yasin-i Şerif ve Mülk surelerini okur. Böylece uzaktan veya gurbetten gelen akraba ve tanıdıklar cenaze evinden ayrılırlar.

Bunu takip eden günlerde yas tutularak, eğlenceli toplantılar yapılmaz, gezmeye ve hamama gidilmezdi.

Kırk gün içinde, uzaktan yakından taziyeye gelenler olur, elli ikinci günü ya bir aşçı tutularak veya aile içinde mutfak tecrübesi olanlar hep birlikte büyük tencere ve kazanlarda çorba, kuzu eti, pirinç pilavı, ekşili bamya pişirirler, tüm akraba, komşu ve tanıdıklar akşam yemeğine çağrılır, hatta bir gurup talebe veya fukara da doyurulurdu. Yemek sonrasında hatim duası okunarak o ailenin ve uzaktan-yakından geceye iştirak edenlerin ecdadının ruhlarına bağışlanırdı.

## **ŞEHİRDE TOPLUMSAL HAYAT**

Aileler bir araya gelerek güven içinde yaşadıkları için **“mahalle”** adı altında herkes birbirini tanırdı. Zaten aileler, komşuluk ve hemşehrilik ilişkisi içinde olup, birbirlerinden uzak yaşamazlardı. Bu yüzden mekânlarda, sokaklarda, mahallelerde kent dokusu kendiliğinden oluşurdu. Böylece, gerek mahallenin biçimlenişinde, gerekse kentin oluşumunda, kültürel tercihlerin önemli ve belirleyici bir rolü olmuştur.

Bu arada tarihî bir gerçekten bahsetmeden geçemiyoruz.

Cumhuriyetin ilanından sonra 30 Ocak 1924 tarihinde Lozan'da alınan kararla Rumeli'deki Türk'lerin Anadolu'ya, Anadolu'daki Rumların Rumeli'ye yerleşmesi için Türk ve Yunan Hükümetleri arasında bir protokol imzalandı. Derhal uygulamaya konulan bu kararla **“Ahali Mübâdelesı”** gerçekleşti. Bunun sonucunda 1.200.000 Rum Ortodoks Rumeli'ye,

oradan da 500.000 Türk Anadolu'ya göç etti. Bu zorunlu göç, binlerce insanın tarihini, coğrafyasını değiştirdi. Değişen sosyolojik yapıda bozulan psikolojilerin onarılması, muhacirlerle yerli halkın kaynaşması uzun zaman aldı.

Uygulamaya konulan bu kararlar Niğde'de yaşayan çok sayıda Rum aile Rumeli'ye gitti ve oradan da Niğde'ye çok sayıda muhacir geldi.

Tabii bu zaman zarfında ahaliler arasında kùltür paylaşımı ile zenginleşen yeni bir kùltür oldu. Osmanlı'dan süregelen âdet ve merasimlere yeni ritüeller yerleşti. Fakat bu yerleşim ve paylaşımın muhacirlerle yerliler arasındaki kabulü uzun yıllara mal oldu.

Yirmi birinci yüzyılın başında artık birinci kuşak mübadiller vefat ettiği için, yaşadıklarını anlatacak muhacirlerin sayısı maalesef tükenmiş durumda.

### **HALKIN YAşAYIş BIÇIMLERİ**

Yerli halkın çoğu, yılın sekiz ayında kışlık evlerinde oturur, okullar kapanır kapanmaz yazı geçirmek üzere bağ evlerine taşınır. Niğde'mizin dört yanı Kayardı Bağları, Kır Bağları, Tepe Bağları ve Amas Bağlarıyla çevrili olduğundan yerli halk yaz mevsiminin dört ayında bağ evlerinde otururlar. Günümüzde halen bu gelenek devam ettirilmektedir.

### **KIşLIK HAYAT**

**Dünler, evvelki günler / Geçen aylar ve yıllar**

**Beni götürseydiler / Doğduğum eve kadar**

**Götürseydiler çocukluğumun kışlarına kadar (Ziya Osman Saba)**

Henüz, mahalle kavramı yok olmadığı için, insanların birbirine yabancılaşmadığı, gelenek ve göreneklerin günlük hayata aksettici zamanlardı. Mahalledeki komşular birbirlerine saygılı davranır, yardımseverlik ve dayanışma içinde güzel ilişkiler yaşanırdı. Mahalle kùltüründe daima birleştiricilik vardı.

Genellikle mahallenin bir "büyükannesi" olurdu. Bu büyükanne saygın, görmüş- geçirmiş, yeterli olgunluğa ulaşmış, basiret sahibi, kendisine akıl danışılan bir "büyük hanım" olurdu. Yapılacak önemli iş ve kararlarda bu büyük Hanım'a " bilirkışi" olarak akıl danışılırdı.

Mahallede düğün dernek, cenaze günlerinde imece usulü çalışılır, fakirlere incitmeden yardım edilirdi. Yoksul ve yetim çocuklarının ihtiyaçları mahallenin hatırlı kişileri tarafından karşılanır, okutulurdu. O zamanlar TV henüz hayatımıza girmediğinden, radyo ancak variyeti yerinde olan ailelerde olurdu. Eğer hanelerden birinden cenaze çıkmışsa, onların acısına hürmeten sadece haber saatinde açılır, diğer zamanlarda radyo açılmazdı.

Her mahallenin bir çeşmesi vardı. Mahalle çeşmeleri genellikle hayır sahipleri tarafından hayrat olarak yaptırılırdı. Evlerde şebeke suyu olmadığından, ailelerin içme suyu çeşmelerden taşınırdı. Ayrıca evlerde su kuyuları mevcuttu. Çamaşır, banyo ve diğer ihtiyaçlar için bu kuyulardan çekilen sular kullanılırdı. Ailenin kış mevsiminde oturduğu evler kalın duvarlarla inşa edilirdi. Büyük ve geniş olan sokak kapılarına “**cümle kapısı**” denirdi. Sabah erkenden açılan sokak kapıları, taa yatma vaktine kadar açık tutulur, ancak gece yatarken kapatılırdı. Kapı arkalarında “**reze**” denilen ve kapının iki kanadını sabitleyen kalın demirden bir kancalı çubuk veya “**semerkandil**” denilen kalın ağaçtan bir sürgü bulunur, dışardan da “**asma kilit**” ile kilitlenirdi.

Sokaktan eve ilk girişte bir avlu olur, bu avluya **hayat** denirdi. Çünkü ailenin hayatı orada başlardı. Düzayak bir girişti. “Hayat” yaşanan evin merkezi idi. Oradaki kumandan evin annesi ya da babaannesi idi. Görev dağılımı orada başlar, orada dağılır ve sonuçlar orada toplanırdı. Çocukların güven içinde oynadığı, evin pek çok işlerinin burada yapıldığı, bağımsız görünen ama, hane ile bağlantılı bir girişti. Hayatın duvar diplerine, düzgün doğal taşlarla bölümler ayrılır, oradaki toprak havalandırılarak mevsim çiçekleri ekilirdi. Pek çoğunda mutlaka bir asma bulunur yetiştirilirdi.

Evin girişine yakın bir köşesinde yere bir karış kadar gömülmüş toprak küp olur, içme suyu doldurulan bu küpün ağzı tahta kapakla kapatılır, kulpuna asılmış maşrapası da hazır dururdu. Su küplerine **küllü** denirdi

Evler ailenin varyeteye göre, büyük ya da küçük, tek, iki veya üç katlı olurdu. Giriş katta oturma ve misafir odası, büyük ocaklı bir mutfak, kışlık erzakların saklandığı kayıt odası (tavana) olur, alt katta da genelde taştan oyma yapılmış serin ve karanlık bir kiler veya ambar bulunurdu. Erzakların bozulmadan saklandığı bu en alt bölüme “**zîr-î-zemin (zer zemin)**” denilirdi. Yatak odaları da üst katlarda olurdu. Ayrıca üst katlarda, kalın hezen ve tahtalardan yapılmış, “**tahtalı**” denilen balkonlar olurdu.

Yüzyılın ikinci yarısına kadar, apteshaneler evin dışındaki avluda olurdu. Odalarda, **yüklük** adı verilen dolaplara yataklar ve yorganlar yerleştirilirdi. Daha mütevazı evlerde, aynı oda, hem oturma odası, hem yemek odası, hatta yatak odası olarak kullanılırdı.

Variyeti yerinde olan ailelerin odaları geniş ve sayıları fazladır. Ev dekorasyonu daima sadedir. Sedirlerin dışında odalarda kullanılan eşyaların çoğu sabitti. Taşınabilir mobilyalar çok sonraki yıllarda hayatımıza girmiştir. Bu yüzden henüz yemek masaları da hayatımıza girmemiş olduğundan yemek, yerde **tahta sofr**a denilen bir iskemle üstüne yerleştirilen **sini** üstünde yenilirdi. Aile fertleri bu sininin etrafına dizilerek oturur, kalabalık hanelerde çocuklar için ayrı bir sofr kurulurdu.

Önce odanın ortasına yere kalınca bir sofraya bezi serilir, onun ortasına dört veya altı köşeli açılır kapanır ayaklardan oluşan bir destek konur. Bu destek sofraya kaldırılınca elle basılıp yassılaştır, herhangi bir yere, kapı arkasına bile yerleştirilebilirdi. Sıra bu desteğin üzerine yuvarlak sini oturtulur. Siniler kalaylı bakır veya pirinçten bazen de yuvarlak kesilmiş tahtadan olurdu. Sini dengeli biçimde oturtulduktan sonra tahta kaşıklar dizilirdi. Kaşık Osmanlı Sanatlarında önemli bir yer tutardı. Sıcak ve yağlı yemeklerin kaşığı şimşir, abanozdan yapılırdı. Varyeti yerinde olan ailelerin, uçları mercan ya da sedefle süslenmiş kemik ve tek parça fildişinden kaşıkları olurdu. Hoşaf ve muhallebi kaşıkları daha küçük olur, en ince, en zarif, en hoş el emeği ile yapılırdı.

Neredeyse yirminci yy. başlarına kadar çatal çok fazla bilinmezdi.

Sini yerleştikten sonra yere çepeçevre ince minder konur, sofraya tamamlanmış olurdu. Yemek, ya toprak ya da kapaklı bakır sahanın içinde sininin ortasına konurdu. Kapak açılınca önce evin dedesi veya babası besmele çekerek yemeğe başlar, diğerleri de arkasından... Yemek bittikten sonra da sofraya duası okunur, herkes "amin" dedikten sonra sofradan kalkılırdı. Büyüklere ellerini yıkamaları için el leğeni, ibrik ve peşkir tutulurdu.

Sofra o dönemlerde söyleşme yeri değildi.

Yemek düzenine **sofra** denildiği için, yer sofraları hayatımızdan çıkıp masa düzenine geçilse de, sofraya kelimesi dilimize ve deyimlerimize yerleşmiştir.

**"sofraya buyur etmek", " sofraya kurmak", " sofraya oturmak", "sofradan kalkmak", "sofraya toplamak" "sofraya düzeni" gibi...**

Osmanlı hayatında ve Cumhuriyetin ilk yıllarında tüketim kısıtlı idi. Evin hanımları, varsa yardımcıları, mümkün mertebe, tükettiğini kendi üreten bir kültüre sahipti. Bu konuda Niğde'miz gerçekten, hem tutumlu olmak, hem elindeki her şeyi ziyan etmeden değerlendirmek, hem de üretmek konularında dikkat çekici bir önceliğe sahiptir. Ev hanımları tasarruf ve ekonomiye son derece dikkat ederler, fazla harcama yapmaktan, borca girmekten sakınırlardı. Ev idaresini iyi bilen hanımlar, ellerindeki parayı sonuna kadar harcamaz, **"darlık günü olabilir"** diye düşünerek biriktirdiği parayı sandığının bir köşesinde saklardı. Bu konuda hayli başarılı olan hanımlara, etrafındakiler, **"O ne kirli çıkındır, onda çok para vardır"** derlerdi.

**"Sakla samanı, gelir zamanı" "Ak akçe kara gün içindir" "Ayağını yorganına göre uzat" "Damlaya damlaya göl olur"** ifadeleri hane içinde en çok kullanılan atasözleriydi. Anneler kızlarını da aynı yolda eğitirler, yemek pişirmeyi ve tüm mutfak işlerini, dikiş dikmeyi, nakış işlemeyi ve misafir ağırlamayı, özetle ev idaresini dikkatlice öğretirlerdi. Bu sebeple, anneler

oğullarına eş ararken, “**filanca kız çok marifetli, hanım kadındır**” diye övgü sözleri kullanırlardı.

Ailenin varlık durumu zayıf ise, evde yardımcı hizmetkâr yoksa, evin çamaşır, bulaşık, yemek pişirme, ortalık süpürüp silme, dikiş dikme, yama ve tamir gibi bütün işleri evin hanımına aitti. Eğer yetişkin kızı, gelini varsa, bu işleri elbirliği ile yaparlardı.

Çamaşır yıkama günü ise, gençler kuyudan su çekerek veya küplere biriktirdikleri yağmur sularını tedarik ederek, bahçenin bir köşesindeki ocak yakılır ve üstüne çamaşır kazanı oturtulurdu. Yıkanan beyaz çamaşırlar, çamaşır kazanlarında kaynatılır, sonra bol su ile durulanarak açık havada kurutulurdu.

Eskiden hanımlar işlerini haftanın günlerine göre plânladıkları için, “**Salı sallanır, Çarşamba bağlanır**” diye inanarak, çamaşır günü olarak genellikle pazartesi ve perşembe günlerini seçerlerdi.

Evinde yalnız yaşayan ve iş görececek kimsesi bulunmayanlara da komşuları yardım eder, ocağını yakar, çamaşırını asar, toplarlardı.

Evin erkeği, geçimini temin etmek için, sabah erkenden dükkânına gider, çalışır, akşam olunca hanımının verdiği siparişleri ve evinin diğer ihtiyaçlarını temin ederek bir sepete doldurur veya pazar mendiline sararak evine getirirdi. Eğer siparişler listesinde “et” varsa, mutlaka evden getirilen, kırmızı renkli bezden dikilmiş et kesesinin içine konulurdu. Çünkü, o zamanlar gazete olmadığı gibi paket yapmak için herhangi bir kağıt da yoktu.

Evine geldiğinde hanımı ve çocukları, elindekileri alarak karşıarlardı. Vakit pek geç değilse yorgunluk kahvesi içerdi.

Evin babası gelmeden hazırlıklar yapılır, yemekler mangal ateşine oturtulur, sofraya kurulurdu. Soğuması için kuyuya sarkıtılan su testisi ve maşraba sofraya getirilirdi. Yemek yer sofrasında yenildiği için sininin etrafına küçük yemek minderleri dizilirdi. Tüm aile bu sofranın etrafında dizilerek hep birlikte yemeklerini yerlerdi.

Neredeyse evler hane sahibinin imalâthanesi gibiydi. Yeri geldikçe anlatacağımız başlıklarda da bu ayrıntıyı fark edeceksiniz.

Yaptığımız bir araştırmaya göre bağlarımızda 114 çeşit meyve yetişiyor. Bu kadar çeşitli meyvenin bereketi ve bolluğu elbette ki, Niğde mutfak kültüründe önemli bir yeri sahiplenmiştir. Bu meyveler taze ve kuru olarak değerlendirilirdi. Yemeklerde, tatlılarda, hoşafalarda, reçellerde kullanılarak, geleneksel mutfak kültürümüzde tadı damağımızda gönlümüzün baş köşesinde yer almışlardır. Taze meyveler mevsiminde toplanıp ikram edilirken bir ressamın natürmort tablosu gibi güzel, tadı lezzetlidir. Bereketinden olsa gerek, fazlası da kış mevsiminde kullanılmak üzere kurutulur.

Bin bir emekle yaz mevsiminde hazırlanan kurutulmuş meyveler kışlık erzakların saklandığı kayıt odalarında muhafaza edilirdi.

Büyük ocağın bulunduğu geniş mutfağa “**tavana**” denirdi. Tavananın içindeki bir kapıdan erzak odasına geçilirdi. O odada yaz mevsiminde kış için hazırlanan erzakların dizildiği geniş raflar ve tahta masalar vardı. Kapaklı teneke kutularda ceviz, badem, kayısı çekirdeği, çekirdeği çıkarılarak güneşte kurutulmuş şekerpare, hoşafılık kara üzüm, zerdali kurusu, erik, kiraz, vişne ve dut kurusu, dilimlenmiş elma armut kuruları, köfter ve bandırma (cevizli sucuk) saklanırdı. Nohut, fasulye, yeşil ve kırmızı mercimek, pilavlık ve köftelik bulgur, aşıklık, tarhana, makarnalık ve çorbalık olarak elde kesilmiş erişte, kuskus, bez keselerde muhafaza edilirdi. Yeşil renkli kapaklı cam kavanozlarda beyaz kiraz, zerdali, vişne, çekirdek armudu ve sarı erik gibi reçeller sıralanırdı. Hayli uzunca, dar ağızlı, ince belli, yuvarlak gövdeli kocaman küplerde üzüm turşusu, domates, biber ve kelek turşuları yerini alırdı. Küçük boyda, yandan kulplu, ve sırlı olan küplere pekmez konurdu. Daha küçük küplere de dut dövmesi bastırılır, kışın ceviz içiyle misafirlere çerez olarak ikram edilirdi.

Evlerin “kiler” denilen, karanlık ve serin bölümü, bağ bozumunda ayrılan dayanıklı sarı ve kırmızı elmalar, kulplarından düğüm atılarak ipe dizilmiş parlak ve kokulu kış armutları, yine ipe dizilmiş üzüm hevenkleri, beklemekten hafifçe buruşmuş mürdüm erikleri, tahta zemin üzerine sıralanmış kış kavunları ile el altında hazır bekleyen manav dükkânı gibiydi.

Kayıt odasında, el oyması kapağı olan tahta sandık içinde, her biri 10-12 boğumdan oluşan sap sap sucuklar ve henüz çemene yatırılmamış pastırmalık tuzlu kuru etler ve etlik yapılırken kavrularak yuvarlak tepsilerde dondurulup kalıplanmış sızgıt ve kavurmalar, baharda içine peynir bastırılmış küçük peynir küpleri, salamura beyaz peynirler, emaye kovalarda eritilmiş kuyruk ve tereyağları da muhafaza edilirdi.

Duvar da her daim içi saman dolu bir sepet asılı durur, her hafta alınan köy yumurtaları bu sepetin içinde kırılmadan saklanırdı.

Tahta masanın üzerinde güzün imece ile yapılmış yufka ekmek direğinin yanına konulan bir çuval toz şeker ve bir çuval un ile kayıt odasındaki erzak “**tamam**” demektir. Bu tamamıyetten (kış ne kadar sert ve uzun geçerse geçsin) evin büyükleri de güven içinde olurdu.

Daha bitmedi. Evin altında **zermem** dediğimiz (zîr-i zemin = en aşağı) başka bir kiler olur burada da çok sık kullanılmayan mutfak gereçleri, **ileğence** (bakır kazanın küçüğü, geniş ağızlı, hafif ince belli, geniş tabanlı), kazan, **herâni**(büyük kazan) **tirki**(kenarları daha yüksek büyük bakır tepsisi), ekmek tahtası, oklava demeti, **pişirgeç** (tandırdaki yufka ekmek pişirilirdi kullanılan tercihen iğde veya kiraz ağacından, yaklaşık 1,5 m. uzunluğunda, serçe parmak

inceliğinde düzgün kesilmiş sopa), büyük ekmek sacı, dövme bakır pekmez tavası ve yedek buğdayın saklandığı, kocaman tahta dolaplar vardı. Bunlara da **buğday ambarı** denilirdi.

Buraya kadar anlattığım bölüm kışlık evlerin mutfak düzeni idi.

## **BAHAR EĞLENCELERİ**

Baharın başlangıcı olarak 21 Mart Nevruz günü unutulmazdı. Nevruz= Yeni gün demektir. Yaza girişte gece ve gündüz saatlerinin eşit olduğu tarihtir. “Yeni Gün”le özdeşleşen bir çiçek vardı. Adı Nevruz Çiçeği. Baharda uç veren üç çiçekten biri idi. (Kardelen, Çiğdem, Nevruz Çiçeği)

Turanî ve İranî geleneklerin bilinmeyen bir zamanda birbirine karışmasıyla Nevruz bir bayrama dönüşerek kutlanırdı. Nevruz günü insanlar yenileneceklerini düşünerek bahçe veya açık alanda eğlence düzenler, küçük çapta bir ateş yakar ve neşeyle üstünden atlarırdı. Böylece kış boyunca yaşadıkları sıkıntılardan kurtulacaklarına inanırlardı. (Ateş: konar- göçer Türklerde temizlenme unsuru olarak kabul edilmiştir.) Ateşten atlama, tütsüleme, alazlama gibi uygulamalar da bu şekilde doğmuş, ve günümüz Anadolu’sunda hâlâ göze çarpmaktadır. “Ateş” unsuru aynı zamanda “ocak” tabiriyle de yakından alâkalıdır. Ocak, yaşanılan mekânın adı olmuştur. Ailenin birliğinin ve dirliğinin göstergesi “**ocağın tütmesi**”dir. Kış mevsiminin sona ermesi, tabiatın canlanmasıyla erik ve kiraz ağaçları çiçek açmaya başladığında ilkbahar müjdelenirdi. Bağlarda, bahçelerde Deve Boynu, mor sümbüller ve otların aralarında mor menekşeler, yollarda, bahçelerde leylaklar açar, yağın **kırk ikindi** yağmurlarıyla mis gibi toprak kokusu hissedilmeye başlanırdı.

Bahar bayramları içinde hem yaygınlığı, hem de töre ve törenlerinin, eğlencelerinin zenginliği bakımından en dikkate değer olanı **Hıdırellezdir**. Kelime olarak Müslüman inancına göre, **Hızır ve İlyas** Peygamberlerin isimlerinin halk ağzında birleştirilmesinden türemiştir.

Tarih olarak da her yıl 5 Mayıs 6 Mayısı bağlayan gece yaz mevsiminin başladığı gün olarak bereket ve bolluğun başlangıç günü olarak da tespit edilmiştir. Bu gibi inanç ve kutlamalar, sadece Anadolu’ya has değildir. Her toplum kendi kültürel zenginliğine göre kutlar. Özel kutlamaların nasıl başladığı hakkında değişik rivayetler vardır.

Bir rivayete göre, hiç beklenmeyen bir zamanda Hızır karadan, İlyas da denizden çıka gelirler. İkisinin birlikte tüm evleri ziyaret edeceğine inanılır, önce temizlik yapılırdı. İnsanlar günümüz şartlarında uygulamaya zaman bulamasalar da eskiden, hıdırellez kutlamaları için hazırlıklar yapılırdı. Çünkü Hz. Hızır ve İlyas’ın temiz olmayan evlere uğramayacağına inanılırdı.

1-**Şifa ve sağlık isteğine yönelik inançlar** : Kırlardan toplanan otların kaynatılıp suyunun içilmesi, bazılarının pişirilerek yenilmesi, kuzu etinden yemek pişirip yenilmesi, o gece banyo yapılması, sabah ezanından önce kalkıp, gül dibine bir eşya veya nesnenin gömülmesi, yeşil çimenlerde yuvarlanması âdettendi.

2-**Mal mülk isteğine yönelik inançlar** : Ev, eşya vs isteğe göre resmi çizilerek, tarla, bağ, bahçe isteniyorsa küçük bir çukur açılarak içine yeşillik bırakılması, para ve zenginlik isteniyorsa, küçük kırmızı bir keseye bozuk para konarak gül dalına asılması, başka isteklerin de bir kağıda yazılıp, akarsuya bırakılması uygulanan âdetlerdendi.

3-**Bolluk ve bereket, isteğine yönelik inançlar**: Hz. Hızır ve İlyas'ın dokunduğu yere bolluk ve bereket getireceğine inancı yaygın olduğu için, yiyecek- içecek dolaplarının, erzak kilerlerinin, para keseleri ve cüzdanların ağzı açık bırakılması, akşamdan pişirilen bulgur pilavının bir tabak içinde odaya konulması uygulanan âdetlerdendi.

4-**Kısmet ve talih açma isteğine yönelik inançlar**: Baht açıklığı için olan istekler bir kağıda yazılıp yine gül dalına asılırdı.<sup>12</sup>

Hıdırellez günü kapıya gelen fakara gariban veya çocuk mutlaka doyurulurdu.

Bu âdetlerin bazılarının uygulandığı Niğde'nin yerli halkı, esas olarak baharın gelişini Niğde Bağlarında adına **Cuma** denilen geleneksel şenliklerle kutlardı. 1970'li yıllara kadar devam eden ve maalesef bugün unutulmuş olan "Cuma"lar büyük- küçük, yaşlı- genç, evli- bekâr herkesin baharın coşkusunu paylaştığı eğlencesi bol, bayram tadında yaşanan yöreye has bir gelenektir.

Mayıs ayının ilk pazar günü "**Kayardı Cuması**"

İkinci pazar günü "**Tepeviran Cuması**,"

Üçüncü pazar günü "**Kırbağları Cuması**,"

Dördüncü pazar günü "**Tepe Bağları Cuması**"

Haziran ayının ikinci Pazar günü de Eski gümüş köyünde kutlanan **Kiraz Cuması** ile bu şenlikler tamamlanırdı. Bu şenlik günlerine **Cuma** denilmesinin sebebi de, 1826 yılından itibaren, Osmanlı dönemi ve Cumhuriyetin ilk yıllarında resmi tatil gününün Cuma olması idi. Şenliklere herkesin katılabilmesi için tatil gününde düzenleniyordu. Resmi tatil pazar gününe alındıktan sonra bu güzel gelenek pazar günü kutlanmaya devam etse de, şenliklerin adı, "**Cuma**" olarak kaldı.

Bağ sahipleri kutlanacak olan şenliğe akraba ve komşularını davet eder, onlar için önceden yemek hazırlığı yapardı. Bu davete icabet edenler de eli boş gelmezler, dolma, börek, köfte çerez gibi yiyeceklerle gelirlerdi. Kuş cıvıltıları dereden akan suyun şırıltı sesleri

<sup>12</sup> Akpınar Dergisi sayı 15, sayfa 16 Dr. Nedim Bakırcı

arasında hep birlikte sofralara oturulur, yemekler yenir, üstüne kahveler, içilirdi. İkinci vakti maltız veya gaz ocaklarında çay demlenir, sonra da haşlanmış buğday veya mısır ikram edilirdi.

Erkek çocuklar çember çevirir, saklambaç oynarlar, kızlar da kendi aralarında oyunlar kurar, papatya, sümbül ve kır menekşelerinden taçlar örerek başlarına takarlardı. Konuklar arasında saz çalabilenler varsa, ona eşlik etmek isteyenler türküler çığırırlardı. Bol eğlenceli bir günün sonunda herkes evine dönerdi.

Bugün çarpık kentleşmenin sonucunda bağ özelliğini yitirmiş olan Kırbağları Cuması demiryoluna paralel olarak uzanan geniş çayırılık alanda yapılıyordu. Şehir halkından olup, bu Cumaya davet edilen de, edilmeyen de çoluğunu çocuğunu alarak katılır, gönüllerince eğlenirlerdi. Bu çayırılıkta seyyar satıcılar, külâhta çekirdek, leblebi, pamuk şekeri satarak nasiplenir, şenliğe ayrı bir renk katarlardı.

Kutlanan Cumalar içinde eğlencesi en bol olanı Tepeviran Cumasına, şehir merkezine yakınlığından dolayı, katılım da fazla olurdu. Önce, şenlik alanına **câzır-u cumbaz** veya **dalav** denilen bir düzene kurur, bunun için bilek kalınlığında 80 cm boyunda iki ucu sivriltilmiş bir kavak ağacının 50 cm lik kısmı toprağa sıkıca yerleştirilir, üstte kalan kısmına da 5-6 m. uzunluğunda bir kavağın orta yerinden oyularak dikey durumdaki ağaca oturtulurdu. Şenlik gününde dalavın her iki tarafına iki kişi geçer, birisi ağacın üstüne yüzü koyun yatar, öteki taraftaki oyun arkadaşı da dalavı iterek çevirirdi. Bu esnada kavak ağacı cazır-cuzur sesler çıkararak döndüğü için Dalava **câzır-u cumbaz** da denilmiştir. Bu şenliğe katılan herkes câzır-u cumbaza binerken çok eğlenirlerdi.

Tepeviran cumalarında çuvalda yürüme, ağızda kaşıkla yumurta taşıma, ip çekme yarışmaları da düzenlenir, ayaklarında tahta bacaklar takılı olan ve boyları 3-4 m. yi bulan canbazlar da çocukları çok eğlendirirlerdi. (Kaynak kişi: Ulviye Erandaç Başkan )

Haziran ayında kutlanan **Kiraz Cuması** yazın başladığının müjdecisidir. Eski gümüş köy halkı, şehirdeki dost ve akrabalarını davet ederler, misafirlerine hazırladıkları dürümlerin yanında, tepsiler içinde dalından yeni toplanmış kırmızı, beyaz, sultani kirazlar ikram ederlerdi. Dışarıdan gelenler, çay sefalarından sonra, evlerine dönerlerdi.

Bir de **panayırlar** kururdu çayırılık, kavaklık yerlere. Belli ki büyük şehirlerden gelirlerdi. Çadırlar kurarak gösterilerini sergilerlerdi. Çadırın önünde bir genç kız küçük paralar karşılığında sigara paketlerine tahta halkalar attırırdı. Çadırın içinde de başı insan, gövdesi çok kalın bir yılan olarak **şahmeran** gösterisi sunulurdu.

1970'lerin ortalarında yok etmeye başladığımız bu yaşam biçimlerini yeni nesil, varsa eğer aile büyüklerinden dinliyor ya da hiç bilmiyor.

Anadolu'daki bu tür eğlenceler, her zaman için Türk milletinin özündeki birlik ve beraberliği sağlayan önemli birer olgu olarak kayıtlarda kalacaktır.

## DOĞAL KOMŞULARIMIZ KUŞLAR

Havaların ısınmasıyla göçmen kuşlar da gelmeye başlar, bizim çocukluğumuz da dahil olmak üzere bağlarımızda envai çeşit kuşlar öterdi.

Mayıs ve haziran ayında bülbüller ötmeye başlar, Kınalı Boncuk (Saka), Çıt çıt (Parmak Kuşu), Çalı Bülbülü, Ceviz Kuşu (Baştan Kara), Demir Delen (Sıvacı Kuşu), Kör Bülbül, Sinek Kuşu, Mankafa, Kuyruk Sallayan, Kaya İspinozu, onlara eşlik ederdi. İri kuşlardan Kara Tavuk, Sarılık, Ağaç Kakan ve, dutlar olgunlaşınca sürü halinde dut ağacına doluşan, Ala Sığırcıkların ahenkli sesleri günlük yaşamımızın mûsikî şölenu gibiydi. Zaman zaman dut ağacına gelen sığırcık sürüleri o kadar çok olurdu ki, olgun dutlar yerle bir olur, minder gibi çayıra dökülürdü. Evin hanımı şikayetlenir, **“Amaan bıktım bu guşlardan, tutlar minder gibi yerde, hasır- yesir oldu”** diyerek teneke çalar onları kovalardı. Her gün tek tek dut toplamaktan bıktığı için, sığırcıklara **“ocağı sönesiceler”** diye beddua bile ederlerdi. Bu beddualardan mıdır, yoksa çevremizi iyi koruyamadığımızdan mıdır, sığırcıkların sesi çok az duyuluyor, hatta yok olmak üzereler.

Geceleri söğüt ağaçlarının dalları arasında öten Puhu Kuşları vardı. Bu kuşa halk arasında "Uğu Kuş" ya da "Uğur Kuşu" denirdi. Gece avlandığı için, gündüzleri uyurdu. İnsandan kaçmaz, sık sık yer değiştirmeyi sevmezdi.

Tarlalarda, çayırılık açık alanlarda "Hacı Leylek"ler ahenkle dolaşır, kavak ağaçlarının tepelerine yuvalarını yaparlardı. Yuvalarında besledikleri yavrularıyla "lak lak" diye sesler çıkararak konuşurlardı. O zamanlarda kuşların sıcak ülkelere göç ettikleri pek bilinmediğinden, leyleklerin bir Hac mevsiminde Mekke'de görülüp, onların Hacca gittikleri düşünülüşü için "Hacı Leylek" denilmiştir. Bunun için leylekler kesinlikle avlanmazlardı.

Yine çayırılık ve açık alanlarda süzülerek uçan ve arada bir durarak aşığaları seyreden "Alıcı Kuşlar" vardı. Çayırlarda ve cıtalarda (Çayırılık alanlarda otlayan inekler ve koyunlar aynı yoldan gidip gelirken oluşturdukları yola denir.) gezinen, bir tehlike sezdiğinde tepesindeki yelpazeyi açan İbubuk Kuşları da uçmayı pek sevmezler, ortalıkta dolaşırlardı.

Üzümler alacalanıp olgunlaşmaya başladığında, Arı Kuşları gelir üzümlere dadanan sinek ve arıları yiyerek görevlerini yerine getirirlerdi.

Günümüzde bir hakikati söylemeden geçemiyoruz. Bugün bu saydığımız kuşların pek çoğu maalesef yok.

Bağların içlerinde kaplumbağalar (tosbağa) gezinir, kuru hazal yaprakları ve çalı-çırpının arasında kirpi olurdu. “Gössü” dediğimiz köstebekler toprak altında tünel kazarak yaşar, ağaç köklerine zarar veren ve adı “**manas**” olan haşeratla beslenerek tabiat dengesine yardımcı olurlardı. (Maalesef günümüzde tarım ilaçlarının kullanılmasıyla bu canlıların da nesli tükenmek üzeredir.)

Yine bağ evlerinin önünde akan dere ve çaylarda “su böcekleri” pervaneler gibi uçarak çocukları oyalardı.

Bağ evlerinde oturanların çoğunlukla kedileri olurdu. Bu kedilere Sarman, Tekir, Pamuk, Hanım gibi isimler takılırdı Bahçelerde çoğunlukla tavuk kümesi olur, ailenin ihtiyacı olan yumurta ve tavuk eti, bu kümeslerde yetiştirilip çoğaltılan kümes hayvanlarından elde edilirdi. Zaman zaman, eti yağlı olduğu için kışın kesilerek yenilmek üzere kaz da beslenirdi.

En önemlisi de varlığı yerinde olan aileler mutlaka inek beslerler, onun sütünden, kaymak yoğurt, peynir yapar, hane içinde bol bol tüketirlerdi. Bir hanede inek beslenilmesi, o hanenin, varlık göstergesiydi.

Her hafta cuma günleri, ineekten sağılan sütün tamamı, ineği olmayan ve ihtiyacı olan komşulara dağıtılır, konu-komşu arasında sosyal dayanışma örneği yaşanırdı.

## **KOMŞULUK İLİŞKİLERİ**

Her mahallede komşuluk çok kıymetli bir kavramdı. Komşu akrabadan daha yakın görülürdü. Her daim saygı ve sevgide kusur etmemeye özen gösterilirdi. Komşuya öylesine güvenilirdi ki, önemli işlere karar verilirken komşuya danışılır, onların nasihatları, tavsiyelerine ihtiyaç duyulurdu. Hatta evlenecek gençler komşunun tavsiye ettiği kızı görmeden, “madem ki komşu büyüğümüz bu kızı bana münasip görmüş, o halde bana uygundur” diye düşünürdü.

Üç ev ötedeki komşunun aç yattığı ama fakirliğine sabrettiği zamanlardı.Harp yılları sonrasında yokluk vardı. Aniden misafir gelince (misafire hissettirilmeden) komşudan çay, kahve, şeker ödünç istenebilirdi. Bazen de komşunun ocağı yanıyorrsa mangala koymak için ateşin bile istenebildiği zamanlardı.

İşte o zamanlar “**ev alma, komşu al**” sözüne önem verildiği zamanlardı.

Birlikte yaşadığımız o eski zaman insanları, ana – babalarımız, nene – dedelerimiz, amca – dayılarımız, komşu teyzelerimiz, komşu amcalarımız bu alemden göç ederken kendi vücutlarıyla birlikte, eski evlerimizi, o güzelim sokaklarımızı ve hatıralarımızda yer eden o eski mahallelerimizi, hatta o şahsiyetli şehirlerimizi de, pencere kenarlarında solan nadide

çiçeklerle birlikte alıp götürdüler Ne yazık ki, biz o sevimli ve haysiyetli mekanları bir daha asla bulamayacağız.

## YAZLIK HAYAT

**Bağ evleri** : Okullar kapanır kapanmaz bağ evlerine taşınılırdı. O yıllarda aileler, babadan kalma “ata yadigarı, teberik”<sup>13</sup> evlerde otururken, o evleri beklemenin verdiği mutluluğu yaşayarak ve de yaşatarak gösteriştten uzak, sade bir hayat sürerlerdi. Bu ata yadigarı eski evlerin kararık yüzlerindeki “geçmiş zaman görgüsü” asla silinmemiş olurdu.

Arka arkaya harpten çıkmış Türkiye’mizin insanları, çok önem verdikleri tutumluluk içinde hem yazlık hem kışlık evlerini eşya ile dolduramaz, oturacağı eve göre eşyasını taşırdı.

Taşınma hazırlığı birkaç gün sürer, umumi temizlik yapılır, bakır kaplar kalaycıya gönderilerek kalaylatılırdı. Yorgan yastık ve örtüler denk yapılır, halılar sarılır, bağlanır. Kararlaştırılan günde akşamdan tembih edilen at arabaları, sabah erkenden kapı önüne yanaşırđı. Arabacının da ustalığı ile hazırlanan eşya arabaya düzgünce yerleştirilir. Zaten şehir merkezine yakın mesafede olan bağ evlerine taşınılırdı.

Bütün gün gayretle çalışan evin hanımları akşam erkekler gelinceye kadar tüm eşyalarını yerleştirmiş olurlardı.

Bağ evlerine gitmek için ana yoldan dar sokaklarla aşağı inilirdi.O zamanlarda yollardan otomobil geçeceği hayal bile edilmediği için, merkeplerin veya at arabalarının geçeceği genişliğin yeterli olacağı düşünülerek dar sokaklarla birbirine bağlanırdı. Halkın ortak olarak kullandığı mescitler olurdu. Her mescidin yanında, **soku** denilen, kocaman bir taş dibek bulunurdu. Mahalle halkı bulgur, aşlık ve dut döğmesini bu soku içinde döğerti.

Bağ evlerini anlatacak olursak; hemen hepsi taş işçiliği uygulanarak yapılmış, duvarları en az 70 cm kalınlığında örölmüş, kış mevsiminde sıcak, yaz mevsiminde serin olan tek ya da iki katlı evlerdi. Damları toprak olur, bir bölümü sacıa kaplanırdı.

Giriş kapıları iki kanatlı olur, bu kapıların arkasında çoğu zaman, ucu çengel biçiminde uzun demir bir çubuk karşı duvardaki demir halkaya geçirilerek, bazen de kalın ağaçtan yapılmış “**dayak**” denilen bir sürgü ile evin güvenliği sağlanırdı. Kalın ağaç sürgüye “**semerkandil**” denir, demir çengel veya semarkandil ile yapılan korunma işi de “**kapıyı bastırmak**” diye tabir edilirdi.

Sokak kapısından girişte "**hayat**" dediğimiz bir avlu sizi karşılar, ailenin hayatı orada başlardı. Hayadın bir ucu, bağ veya bahçeyle bağlantılı olurdu. Evlerin yönü genelde bağ tarafına bakardı, bitişik komşu evlerine bakan duvarlara, komşuların mahremiyetine

<sup>13</sup> Armağan

saygısızlık etmemek için, pencere açılmaması en önemli kurallardan biriydi. Zorunlu hallerde, küçük bir pencere açmak icâb ederse, komşunun müsaadesi alınırđı.

Bu mahremiyet sınırlamasına rağmen, komşu bahçeler arasında sokağı dolanmadan komşuya geçişi sağlayan **komşu kapıları** vardı. Bu geçişler, bazen duvar arasında açılan yıkık (**gedik** ) veya küçük ahşap bir kapı ile olurdu. Bu durum, komşular arasında sosyal dayanışma ve iletişimi destekleyen, mahalle ilişkisini yansıtmaktadır. Zaten bağ ve bahçelerin duvarları sadece sınırları belirlemek için yapılmış, sanki şakacıktan duvarlardı.

Bağ veya bahçeye bakan yönde, duvar dibinde hem serinlik, hem gölgelik için büyütölmüş bir asma sarıklara sardırılarak doğal bir çardak yapılırdı. Bu gölgeliğin altına da L şeklinde tahta sedirler yerleştirilir, üstüne de basma örtüler serilerek, iki sedirin birleştiğı yere köşe minderi ve her iki yanına da daha ufak minderler sıralanırdı. Sedirde oturanların yaslanması için içlerine sıkıca saman doldurularak dikdörtgen prizma şeklinde dikilmiş, sıra sıra **berdi yastıklar (sırt yastıkları)** dizilirdi. Bu yastıkların ön yüzü çoğunlukla el dokuması halı olurdu. Hane sahibi, mevsim çiçeklerini bahçenin veya bağın, uygun olan her köşesinde, kendi zevkine göre çiçekler yetiştirirdi. Saksı çiçekleriyle de pencere önlerini süslerdi. Bu çiçeklerin çok anlamlı isimleri vardı Ateş Çiçeğı, Gece Sefası, Kadife Çiçeğı (cıngıl kadife), Hüsn-ü Yusuf, Yıldız Çiçeğı, Hanım Ekti - Bey Baktı, Horoz İbiğı, Hanım Şükriye, Cam Güzeli, Akşam Sefası, Civan Perçemi, Unutma Beni, Kalp Kalbe Karşı, Sardunya, Küpe Çiçeğı, Nergis, Gül çeşitleri, Yâsemin, gibi isimleri olan çiçeklerdi. Komşular da beğendikleri çiçek tohumlarını birbirlerine vererek çoğaltırlardı.

Bağ evlerinin bazılarının mutfak kısmında, bazılarının da bahçe çıkışlarında su kuyuları olurdu. Bu kuyulardan kulplarına uzun ip bağlanmış kovalarla su çekilirdi. Kuyuların ağız geniş olur ve kuyunun çapı genişliğinde tek parça granit taştan elle şekillendirilmiş yuvarlak kuyu ağız taşları olurdu. Zamanla bu kuyuların yerini emme- basma tulumbalar aldı, kuyular da pınarlar da hayatımızdan çıkıp gittiler.

Ayrıca hayatların uygun yerlerine çamaşır ipleri gerilir, elde yıkanan çamaşırılar düzgün bir şekilde açık havada, güneşte kurutulurdu.

Evler çoğunlukla iki katlı olup, giriş katında oturma odası ve yemeğın pişirildiğı büyükçe ocaklı bir mutfak, bununla bağlantılı ekmek evi olur, üst katta da merdivenle çıkılan üç tarafı kapalı, önü açık ve kapısı olmayan "**muhaccer**" (Giriş holden yukarı kata çıkıldığında, üç tarafı kapalı, ön kısmı açık merdivene bakan, yatak odalarına geçilen mabeyin) denilen bir mabeyin ve yatak odaları bulunurdu.<sup>14</sup>

<sup>14</sup> (Muhaccer : Giriş holden yukarı kata çıkıldığında, üç tarafı kapalı, ön tarafı tirabzanla merdivene bakan , yatak odalarına geçilen mabeyin)

Yatak odalarının hemen hepsinde, dolap görünümünde ahşap kapıları olan ve **gusülhane** veya **hamamevi** denilen küçük banyolar mevcuttu. Ayrıca her odada yüklük dediğimiz içine yatak yorgan ve yastıkların yerleştirildiği dolaplar vardı. Yorgan ve döşekler akşam olunca yüklüklerden indirilir, yere serilir, sabahleyin de düzgünce katlanarak bu yüklüklere yerleştirilirdi. Mütevazı evlerin yüklüğünde banyo yapılır, mabeyinlerinde gaz ocağı yakılırdı. Ayrıca odaların veya mutfakların duvarlarında, **taka** dediğimiz “**niş**” ler vardı. Takalar kalın yapılmış duvarlarda eşya koymaya yarayan kemerli oyuklar olarak bir çeşit kapaksız dolaplardı. Odalardaki takalara, yerine göre Mushaf-ı Şerif, bohça, gaz lâmbası konurdu.

Bağ evlerinin yemek odalarının bir bölümü, kemerli bir mimari tarzı uygulanarak, mutfak bağlantılı yapılırdı. Yani günümüzde “**Amerikan mutfak**” diye adlandırılan tarz, 80- 100 sene öncesinde küçük bir taşra kentinde mevcuttu. Bu şekilde yapılan mutfak bölümü **garsingol** diye adlandırılırdı. Zemin, toprakla veya betonla düzeltilir, duvarın içine yerleştirilmiş şömine ocakta, odun ateşinde yemekler pişirilirdi. Mutfaklardaki takalara da tuz- biber çanakları yerleştirilirdi. Karşı duvarda önüne çıta çakılmış kap-kacakların dizildiği tahta raflar asılırdı. Ocağın dumanının çıktığı bacanın adı **buhayrı** (buhar yeri) idi. Mutfakta kullanılan suyun gider borusuna da **câ** deliği denilirdi. Tel dolaplar mutfaklarımızın vazgeçilmeziydi.

Bazı mutfakların ocakları şömine şeklinde duvarda olmazdı. Bu ikinci şekil ocaklar, mutfağın **seki** ile yükseltilmiş kısmına bacanın altına, önce taş iskeleti kurularak üstü çamurla sıvanır, tencere tabanının ateşten yüksekte kalması için de üçlü tümsekle şekillendirilirdi.

Daha sonraki yıllarda mutfaklarımıza **maltız** dediğimiz tenekeden yapılmış, taşınır ocaklar ve **kuzineler** girdi. 1950 li yıllara gelindiğinde gaz ocakları tanıştık.

Bağ ve bahçeli evlerin bazılarında arsa sorunu da olmadığından, yemeklerin pişirildiği çamaşırın yıkandığı, hatta yufka ekmek yapılırken de rahat kullanılması için kullanım alanı büyük tutulmuş mutfaklar ayrı birim halindeydi. Bu mutfaklarda yemekler büyük yer ocaklarında odun ateşinde pişerdi. Bu ocakların büyük ve küçük tencerenin oturtulabileceği birden fazla gözü olur ve aynı anda birkaç yemek pişirilebilirdi. Yemek ocağında uzunca olan odunlar yakılır, biriken korlar sönmeden üzerine teneke örtülerek hava ile teması engellenirdi. Genellikle akşamları teneke içinde kalan korlar, sabaha doğru havasız kaldığı için kömür haline gelirdi. Evin hanımı veya yardımcıları bu kömürü maltızlarda kullanarak değerlendirirdi.

Mutfaktaki şef babaanneler veya anneanneler olurdu. Gelin hanım, varsa emektar yardımcıları onun yanında hazır kuvvet olarak bekler, kendisinden istenen işlere yamaklık ederlerdi. Babaanneler yaşlanınca, ocak başı görevini gelinine devretse de, yine de pişen yemeklere riyaset ederdi. Evlerde yemekler emekle pişerdi. Sarmalar, dolmalar, köfteler,

börekler, Niğde mutfağının geleneksel yemekleri olarak itina ile pişirilir, her zaman misafir gelecekmış gibi tedbirli olunurdu.

Variyeti yerinde olan ağa evlerinde, oturdukları hâne bölümlerinden başka misafirler için inşa edilmiş, mabeyin, odalar ve “hamam evi” denilen banyodan ibaret ayrı bir bölüm bulunurdu. Bu binaya da “**hariciye**” denirdi.

Evlerin bu bölümlerinden başka, evin ürün ihtiyacını gideren hayvanların barındığı ahır, samanlık ve kümes de bulunurdu.

Yaz mevsimi boyunca, en az birkaç defa evin tüm çamaşırları **kadarak** suyunda yıkanırdu. Bunun için dağın eteğinde akan suyun yanına taştan ocak kurular, üstüne de çamaşır kazanı oturtulur, odun ateşi yakılarak barajdan gelen dinlenmiş su ile çamaşır yıkanırdu. Tabii ki, temizlik ürünü olarak beyaz sabun kullanılırdı. Burada yıkanan çamaşır, hem çok beyaz ve temiz, hem de ekonomik olurdu. Kadarakta çamaşır yıkandığı gün, çocuklar akan suyun içinde değişik oyunlar oynar, birbirlerini ıslatır, eğlenceli bir gün yaşayarak mutlu olurlardı.

## **KIŞ HAZIRLIKLARI**

Mutfak ve yemek kültürü, bir yörenin örf ve âdetlerinin ayrılmaz bir parçasıdır. Dünyanın sayılı mutfaklarından olan Türk mutfağına ve Türk yemeklerine, farklı kültürlerin çeşitlemeleri katılarak Osmanlı damak tadı bozuldu ve değişti, işin kolayına kaçılarak karmakarışık bir mutfak kültürü ortaya çıktı. Bunun sonucunda da pişirilen yemekler, maalesef nimet olmaktan çıktı ve lezzetsiz, endüstriyel bir ürün oldu.

Yaşları ellinin üstünde olanlar çok iyi bilirler. “Evlerde kış hazırlığı ne demektir? Nasıl yapılırdı? Neler hazırlanırdı?”

İşte, bu sorunun cevabını hiç bilmeyen gençlerimize aktarabilmek ve de en azından bir parça olsun, tahayyül etmelerine yardımcı olmak için çocukluğumun Niğde’sinde evimizde yapılan kış hazırlıklarını anlatmak istiyorum. Şunu önemle belirtmek isterim ki, tüm bunları anlatırken, geçmiş zamanlarda yaşadığımız bu tatları, damağımızda hâlâ hissedebiliyoruz ve de gönlümüzün baş köşesinde saklı duruyorlar.

Niğde kadınları öteden beri kışlık, yazlık ya da mevsimlik erzakını evde üretmeyi, elindeki malzemeyi değerlendirmeyi görev bilmiştir.

Yufka ekmek, tarhana, bulgur, aşıklık, erişte, salça, pekmez, reçel, nişasta, sirke, turşu, tereyağı, peynir, yoğurt, pastırma, sucuk, kavurma ve daha nice erzakını sabırla ve emekle hazırlardı.

Bunun sonucunda da, Niğde yöremizde biraz zahmetli ama lezzetli ve besleyici özelliği olan kendine has bir mutfak kültürü gelişmiştir.

Niğde, coğrafi konum olarak Orta Anadolu'da, dört tarafı bağ ve bahçelerle çevrilmiş bir taşra kentidir. Yerli halkın çoğunluğu haziran ayının ikinci haftasından ekim başına kadar yaz mevsimini bağ evlerinde geçirir. Bu zaman içinde bağ ve bahçelerinde yetiştirdiği her türlü sebze ve meyvesini değerlendirerek kış hazırlığını da yaparlardı.

### **KIŞLIK PEYNİR**

Mayıs ayının ilk iki haftasında yakın köy ve mandıralarda yapılan taze peynirler şehir halkına satılmak üzere sabahın erken saatlerinde pazar yerine getirilirdi. Kışlık peynirini yapmak isteyenler hane halkının horantasına<sup>15</sup> (Aynı çatı altında yaşayan ev halkı) göre 50-100 kg ihtiyacı kadar peyniri satın alırdı.

İlk iş olarak taze peynirler, evin hanımı tarafından sudan geçirilerek yıkanır, seyrek dokunmuş bezden torbalara konarak ağzı bağlanır. Peynirin sarı suyunun çıkması için bu torbaların üstüne taş, havan vs. gibi ağırlık yerleştirilir. Bir gece bekletilir. Ertesi gün tekrar sudan geçirilerek her bir peynir kalıbı çevire çevire tuza bulanarak, büyük kavanozlara yerleştirilir. Bu şekilde üç gün bekletilir. Tuzlanmış peynir kendi yeşilimsi sarı suyunu bıraktığı için kavanozlar yarıya kadar kendi suyuyla dolar. Üçüncü aşamada büyük bir kapta tuzlu su kaynatılır, soğutulur. Tuzunun kıvamını test etmek için bir yumurta yıkanıp temizlenir ve bu suyun içine atılır. Yumurtanın yarıdan fazlası suyun yüzünde kalırsa tuzu az demektir. Yumurta suyun yüzünde metal para kadar görününceye kadar tuz ilave edilir. Dördüncü aşamada kavanozdaki peynirlerin üstünü basacak kadar doldurulur, kapakları sıkıca kapatılır. Kış mevsimine kadar bekletilir. Zamanı gelince kavanozdan çıkarılan peynir kalıpları suda bekletilerek fazla tuzundan arındırılır ve servis edilir. (Kaynak kişi Semiha Varol Coşkun)

### **REÇELLER VE MEYVE KURULARI**

Ne hoştur ki, günümüzde hala reçellerimiz evlerde yapılmaktadır.

Annelerimiz haziran ayında açan, hoş kokulu pembe renkli yabancı güllerden **gül reçeli** ve gül mayası yaparak kış hazırlığına başlarlar. O zamanlar her ürün sadece mevsiminde yetiştirildiğinden çilek birkaç hafta içinde görünüp biterdi.

Bu süre içinde çilek reçeli kaynatılıp, kışa hazırlanırdı. Haziran ayının son günlerinde kirazlar olgunlaşmaya başlayınca da **beyaz kiraz** reçeli yapılırdı.

Temmuz ayının ortalarına geldiğimizde meyveler olgunlaşmıştır. Ağaçlardaki kayısılar toplanır. Alasulu ve sertçe olanları reçel için ayrılır, ön hazırlıkları yapıldıktan sonra **ileğence**

<sup>15</sup> Horanta = Aynı çatı altında yaşayan hane halkı

diye tabir edilen kalaylı bakırdan yapılmış yüksek kenarlı küçük leğenlerde ve odun ateşinde kaynatılırdı. Uzun ve zorlu geçecek olan koca kış mevsimine bu kadar reçel yeter mi? Tabii ki, ninelerimizin **günah eriği** dedikleri ve çok kıymet verdikleri sarı erikler de toplanır, kireçli suda sertleştirildikten sonra kaynatılarak kilerdeki reçel raflarında yerini alırdı.

Olgunlaşan meyvelerden kayısıların bir kısmı, kışın hoşaf yapmak için çekirdekli olarak güneşe serilir. Ballı ve sulu olan **şekerpare** cinsinin bir kısmı ortadan açılıp, çekirdekleri çıkartılarak kurutulur, hem çerez olarak hem de kışın **zerdali kavurması** dediğimiz tatlı için hazırlanır, bir kısmı da şekerle kaynatılarak tepsilere dizilir birkaç gün güneşte şerbeti çektilir. Sonra da arasına ayıklanmış kayısı çekirdeği yerleştirilerek toz şekerle batırılarak **şekerleme** yapılır. Tabii eriklerin de fazlası 1-2 yerinden bıçakla çizilerek kurutulur. Çok olgunlaşan meyveler de ezilerek kaynatılır pestil yapılarak değerlendirilir.

Zaten dutlar da ballanmıştır artık. Dökülenler her gün toplanır, kurutulur, bir kısmı çerez olarak, bir kısmı da **soku** dediğimiz halk arasında **cingi taş** diye bilinen granit taştan oyulmuş kocaman taş dibekler içinde tahta tokmakla dövülerek **dut dövmesi** adıyla kışın ikram edilmek üzere saklanırdı.

Bu sırada yaz elmaları ve armutlar olgunlaşmaya başladığı için yere dökülenleri ziyan edilmeden toplanır, kabukları soyularak, ince dilimlenir ve güneşte kurutulur **elma-armut hakı** dediğimiz yine hoşaflık kurular toprak küplere veya teneke kutulara yerleştirilirdi.

## ERİŞTE

Günümüz şartlarında halen uygulanmaktadır. Komşular sırayla birbirlerine yardım ederek, erişte kesme günü yaparlar. Erişte hamuru çok sayıda yumurta konularak sertçe yoğrulur. Dinlendirildikten sonra hanımlar tahtaların başına oturup, yarım santim kalınlığında yufkalar açar, bu yufkaları örtüler üzerine sererek hafifçe sertleşmesini bekler ve erişte kesmeye başlarlar. Tabii hazırlanan hamurun miktarı çok olduğundan birkaç saat süren bu işi yaparken şakalaşır, fıkralar anlatır, mâniler söyleyerek yorgunluklarını azaltmaya çalışırlar.

Eriştenin şeritler halinde kesilenine **makarnalık**, 1 cm<sup>2</sup> büyüklüğünde kesilen şekline **mantılık**, mercimek büyüklüğünde kesilen erişteye de **kuşgözü çorbalık veya kuskus** denir. Makarnalık kesilen eriştenin bir kısmı, ateşi söndürülmüş sıcak sac üzerinde karıştırma karıştırma pembeleştirilir. Soğuduktan sonra bez keselere doldurulur. Bu şekliyle de pilavlarda kullanılır.

## TARHANA

Günlük hayat devam ederken, evlerde mayalandırılarak yapılan yoğurt tarhana yapmak için birkaç gün biriktirilir. İstenilen miktar elde edilince tarhana yapılacak gün sabah

erkenden işe başlanır. Önce yoğurt sulandırılarak ayran haline getirilir, sonra uygun miktarda aşlık ilave edilerek kalaylı bakır kazanlar içine aktarılır, ve odun ateşiyle yakılan ocağa oturtulur. İstenilen kıvama gelinceye kadar sürekli karıştırılarak koyulaştırılır, ocaktan alınıp soğuması için bekletilir. Bu haliyle küçük tabaklara konarak ortası çukurlaştırılır. Bu çukura bir kaşık tereyağı yerleştirilerek yakın komşulara tattırılır.

Ertesi sabaha kadar dinlendirilen tarhana yine komşu yardımlaşmasıyla avuç içinde üçgen şekiller verilerek, güneş alan yerlerde "çığ<sup>16</sup> (Aynı boy ve kalınlıkta kesilmiş düzgün devramber (ayçiçeği) saplarının alt ve üstünden ip geçirilerek boydan boya birbirine bağlanmasıyla elde edilen ve köfter, tarhana gibi erzakları havalandırarak kurutmak için kullanılan gereç.)" üzerine serilen beyaz örtülere dizilerek kurutulur. Küflenmemesi için çevrile çevrile kurutulur.

### **BULGUR KAYNATMA**

Niğde yöresinde sonbahar mevsiminin adı "güz" dür. Sonbahar adı sadece okul kitaplarında geçerdi. Güz mevsimi Niğde'nin en hareketli, en bereketli ve en telâşlı mevsimiydi. Güzün ilk başlatılan iş, bulgur kaynatmaktı. Çünkü harman kakmış, yeni mahsul alınmıştır.

Bulgur yapımı hayli emek gerektiren, zahmetli bir işti. Kışlık bulgur için, **şahman** denilen iri ve sert buğday tercih edilir, yıkanır, kalaylı büyük bakır kazanlarda kaynatılarak çayır veya damlara serilen savan dediğimiz büyük örtüler üstünde kurutulurdu. Buğday kurutulurken sık sık karıştırılır, tavukların ve kuşların yememesi için çocuklar sırayla nöbet tutarlardı.

İyice kurutulduktan sonra akşam saatlerinde toplanırdı. Ertesi gün hafifçe ıslatılarak, **soku** dediğimiz büyük taş dibeklerde tahta tokmakla dövülerek kabuk ve kepeği çıkarılırdı. Bu işlem yapılırken çoğu zaman iki kişi karşılıklı geçerek sırayla ve ritimli olarak tokmak vururdu. Kabukları ayrılan buğday önceden ıslatıldığı için tekrar serilip kurutulur, akşam serinliğinde esen hafif rüzgârda savrularak kepeği ayrılırdı. Ertesi gün ekmek tahtaları üzerine serilerek dikkatlice ayıklanır torbalara doldurulurdu.

Şimdi sıra, bu işlemlerden geçen kabuğu alınmış buğdayın "bulgur" haline getirilmesine gelmiştir. Yere serilen büyük örtü veya savanlar üzerine iki taştan oluşan yuvarlak, üsttekinin ortası delik el değirmeni yerleştirilir, iki kişi karşılıklı oturup birlikte çevirirler ve yukardaki işlem sırasından geçen buğdayı öğütürlerdi. Öğütme işini yaparken, bir elleriyle değirmenin

---

<sup>16</sup> Çığ: Aynı boy ve kalınlıkta kesilmiş düzgün sopaların, alt ve üstünden ip geçirilerek boydan boya birbirine bağlanmasıyla elde edilen ve köfter, tarhana gibi erzakları havalandırarak kurutmak için kullanılan gereç.

tahta sapını kavrayıp çevirir, diğer elleriyle de avuçladıkları buğdayı üstteki deliğe ritimli bir şekilde bırakır ve uyumlu bir hızda döndürerek öğütürlerdi.

Arada sırada değirmeni çevirmek isteyen çocuklar olur, (oyun yaparak hızlı döndürdükleri için) anneler, nineler bulgur çok ufalanır diye bu oyuna izin vermezlerdi.

Öğütülen bulgur **Kalbur** dediğimiz sicimden yapılmış kalın eleklerden geçirilerek pilavlık ve köftelik olarak ayrılırdı. İrmik inceliğinde elenen kısım, **cücük** adıyla, helva yaparken kullanılırdı.

### **AŞLIK (Yarma)**

Aşlık yapılacak buğday yıkanır, süzülür, savan gibi büyük örtüler üzerine serilerek güneşte kurutulurdu. Sonra kaynatılmadan **soku** denilen taş dibeklerde hafifçe ıslatılarak tokmakla dövülür, kabuğundan ayrıldıktan sonra kurutulur, el değirmenlerinde çekilirdi.

Çorbalık tarhana, aşure ve dolmalarda kullanılmak üzere kışlık erzak olarak kilerlerde yerini alırdı.

### **NİŞASTA ÇIKARMAK**

Yufka ekmek için hamur yoğrulmadan önce elenen unun elekte kalan kepekleri ve hamur açılırken kullanılan **uğra** dediğimiz un artıkları ziyan edilmez, nişasta yapmak için değerlendirilirdi.

Kepek ve un karışımı büyükçe bir bakır kabın içine (herani) aktarılır, üstünü geçecek kadar su ilave edilerek güneşte bekletilirdi

Sineklenmemesi için ağzına temiz bir tülbent örtülür. Bu karışım ekşimeye bırakılır,

Bu arada karışım tencerenin dibine çöker, su üstte kalınca gün aşırı suyu süzülerek değiştirilirdi. Bu işlem sabırla ve günlerce tekrarlanarak, ekşimenin sona ermesi beklenirdi. Unlu karışım tatlanınca son kez çökeltilir, suyu süzülür ve temiz örtüler üzerine serilerek sık sık karıştırılır ve kuruması beklenirdi. İyice kuruduktan sonra tel elekten geçirilerek topakları ezilir ve nişasta elde edilmiş olurdu.

Evde doğal yollardan elde edilen nişasta, bebek maması olarak, hamur işlerinde, köfter, paluza, pelte gibi tatlılarda kıvamlandırıcı olarak kullanılırdı.

### **KIŞLIK SEBZE KURULARI**

Karasal iklimin uzun süren kış mevsiminde sebze sıkıntısı çekildiğinde pişirmek üzere yeşil fasulye, kabak, patlıcan ve domates ince dilimlenir, sonra da temiz örtüler üzerine serilerek kurutulurdu. Bamya ve dolma biberler de ipe dizilip, pencere demirlerine asılarak

kurutulurdu. Pek tabii ki yemeklerde çeşni olarak kullanılan nane, maydanoz, ireyhan da kurutulurdu.

## **SALÇA**

Ailenin kalabalığına göre 10- 15 batman (1 batman = 8 kg) domates alınır. Hafif yeşil ve olgunlaşmamış olanların kızarması için, açık havada birkaç gün bekletilirdi. Salçanın pişirileceği gün saptarı ayıklanıp, yıkanırđı. Sonra komşu ve akrabalar bir araya gelip yardımlaşarak el birliğı ile irice doğradıkları domatesleri ezer, kabuğundan ve çekirdeğinden ayırıp süzerler, tava dediğimiz büyük bakır kazanlara aktararak tandır üstünde odun ateşinde istenilen kıvam elde edilinceye kadar kaynatırlardı.

Ayrıca salçalık kırmızı biberler de yıkanıp ayıklanır ve makinede çekilerek tepsilere aktarılır, güneşte birkaç gün bekletilerek kıvamlandırılırdı. Son işlem olarak da kaynatılmış domates salçasıyla karıştırılıp, yeterince tuz ilave edilerek çömlek veya emaye kovalara aktarılır ve kışın kullanılmak üzere saklanırdı.

Bulgur, salça ve şıra kaynatılırken, “hazal” dediğimiz kuru yapraklar toz çıkaracağı için, tandır odun ateşiyile yakılır, hazal sadece yufka ekmek pişirilirken kullanılırdı.

## **SERİ SERMEK (KURU ÜZÜM)**

Annelerimiz tüm bu işlerle meşgul olurken, eylül ayının başına gelindiğinde, üzüm bağlarına gidilir, **bağ bozumu** başlardı. Tatlanıp olgunlaşan ince kabuklu kara üzümler büyüklerin tarifi üzere salkım halinde sepetlere toplanır, **karık** dediğimiz toprak tümsekler kürekle düzeltilerek salkımlar toprağa yatırılarak dizilirdi. Bu işleme **seri sermek** denirdi. Seri sermeye aile fertleri ve çocuklar, yardımcılar hep birlikte gidilir, bu zahmetli işler eğlence içinde yapılırdı.

Serilen üzümler on - on beş gün içinde kurur, seri toplamaya gidilir ve saptarı, çöpleri ayıklanıp, elekten geçirilerek iri taneli olanlar hoşaflık ve çerez, minik taneli olanlar da **kuş üzümü** olarak tahta kutularda kış için saklanırdı. Ayrıca **hevenklik üzüm** dediğimiz kışa dayanıklı cinsten üzüm salkımları da, birbirine değmeyecek aralıklarla saptarından sicimlere düğümlenerek kayıt odalarına asılır, kışın kar yağarken bile misafirlere ikram edilirdi. Bu akıllıca buluşlarla, buzhane ve soğuk hava depolarının bulunmadığı zamanlarda, kış mevsiminde bile taze üzüm yeme imkanı olurdu.

Ahali Mübadelesinden önce Niğe'de çok sayıda Rumlar yaşıyordu. Henüz kanalizasyon teşkilatı olmadığı zamanlarda şehir yaşamındaki helâlar belirli aralıklarla temizlenirdi. Çıkan kanalizasyon atıkları rençberlik ederek geçimini sağlayan Rum Köylüler

tarafından alınır, merkeplerin sırtına yerleştirilen ve **selevir** denilen kayık şeklinde büyük hasır sepetler içinde taşınarak üzüm bağlarında ve bahçelerinde gübre olarak kullanırlardı. İnsan gübresi ile beslenen bağlardaki üzümler şekerli ve şıralı olurdu. Dolayısıyla gübreleri toplayan rençber Rumlar bu gübrelerin karşılığında para yerine tarlada yetiştirdikleri soğan, patates verirlerdi.<sup>17</sup>

## PEKMEZ

Bağ bozumu, üzümlerin toplanmasıyla başlayan, sonrasında da törensel bir havada günlerce emek verilerek yapılan, komşu ve yakın akrabaların yardımlaştığı ve paylaşımın doruğa ulaştığı **şenlik günleri** olurdu. Motorlu taşıtların yaygın olmadığı o zamanlarda at arabaları veya merkeplerle gidilirdi bağ bozumuna. Pekmezlik üzümler "**hey**" denilen tahtadan yapılmış yaklaşık 1 metre boyunda alt kısmı dar, ağzı geniş küfelere doldurulur. Bu heyler bir merkebin palanının iki yanına uzunlamasına yerleştirilerek organla bağlanır sonra da pekmez yapılacak yere taşınır, **şarapana** denilen tahtadan veya taştan yapılmış özel havuzlara doldurulurdu. Şarapana, alt kısmı dar, üst kısmı geniş ve açık, öne doğru meyilli, yokuş şeklinde yapılmış olup, yerden ½ metre yüksekliğinde ayaklara oturtulmuş bir depo görünümündedir. Alt ucunda üzüm suyunun çıktığı delik ve oluk vardır.

Pekmez kaynatma işlemine başlamadan bir gün önce tahtadan şarapananın tüm ek yerleri ve delik kısımları üzüm suyunun dışarı sızmaması için, arpa unundan yoğrulmuş yumuşak hamurla kapatılarak yamanır. Toplanan pekmezlik üzümler bekletilmeden sabah çok erken saatlerde besmele ile işe başlanır, şarapanadaki üzümlerin üzerine kovalarla sular dökülerek yıkama işlemine tabi tutulur. Üzüm tanelerinin üzüm suyuna karışmaması için şarapanın deliği üzüm çubukları ile üzüm suyu akacak şekilde kapatılırdı. Eskiden üzümler insan gücü ile ezildiği için hane halkından birkaç kişi lastik çizmeler giyerek, bu üzümleri şarapana içinde çiğnerdi. Posalar şarapanada kalır, ezilen üzümlerin suları ince bir şırıltı sesi ile oluğun altındaki büyük bir kazan veya leğençelere akarak birikirdi. (**leğençe**: Kazandan küçük tirkiden büyük bir bakır kap)

Süzülen üzüm sularına 1/20 oranında pekmez toprağı<sup>18</sup> çalınır (katılır) ve üzüm suyunu durultuncaya kadar çökmesi beklenir. Buna ham şıra denirdi. Tandır üstüne konan 1,5-2

<sup>17</sup> Zengin mahallelerinin gübre atıkları daha kıymetliydi. Bu gübrelere (affınıza sığınarak) ağa b..ku denirdi. Çünkü hali vakti yerinde olanlar çokça et tükettikleri için, gübre atıkları da hayvansal protein ağırlıklı ve azot bakımından zengin olurdu. Dolayısıyla bu gübre atıklarının kullanıldığı tarla bağ ve bahçelerde yetişen ürünler daha verimli olurdu. Bu sebeple ağa evlerinin gübreleri de kıymetli olurdu. (Kaynak kişi: Diş Hekimi Yaşar Germiyanoğlu)

<sup>18</sup> Pekmez Toprağı: Bildiğimiz toprak gibi değildir. Toros Dağlarının eteklerinden çıkarılan ve "ak toprak" denilen bu killi toprağın üzüm şırasının (PH)ını nötrleştirme özelliği vardır ve üzüm suyunu tatlandırarak şırayı pekmez halinde kıvamlandırır.

çapındaki tava denilen kalaylı büyük bakır tavaya toprak çalınmış ham şıra dökülür. Tandır yakılıp ateşlenir. Kaynamaya başlayınca üzerinde biriken köpükler, uzunca bir üzüm çubuğu ile vurularak dağıtılır, sonra da kevgirli kepçe ile toplanarak alınır. Ham şıra bir taşım kaynayınca tava ateşten alınır. Pekmez toprağının dibe çökmesi ve üzüm şirasının durulması için bekletilir. Pekmez toprağı tavanın dibine çöker. Sonra bu karışım yüksek bir yere asılmış olan kıl dokuma torbalara dökülür. Altındaki kazana süzülmesi beklenir. Süzülen bu karışıma şeke denirdi.

Şekenin insan sağlığına çok faydası olduğu bilindiğinden, hane içindeki genç yaşlı, çoluk çocuk herkes bakır maşrapalarla bolca içer, orada bulunamayan akrabalara da kalaylı taslarla gönderilirdi.

Bu esnada şeke süzülürken pekmez tavasında tortular kalmasın diye yıkanır, tekrar ateşe oturtulur. Süzülen şeke tekrar tavaya alınır. Tandır ateşlenir. Pekmez kürekları ile sürekli karıştırılarak pekmez kıvamına gelince kadar pişirilirdi. Pişirme esnasında oluşan köpükler, kevgirli kepçe ile alınır. Bu arada pekmezin rengi beyaz olsun diye, uzunca kulplu tas ile savrulur. Bu pekmeze **baş pekmez** veya **durı** denirdi. Kıvamı için de **tavşan kanı** tabir edilirdi.

Kazana alınan topraklı şıra ve tortulu şeke tekrar süzülerek ayrı bir kaptaki kaynatılır. Bu da **ikinci pekmez** olur. Rengi biraz daha karadır. İkinci pekmez tandırdan indirildikten sonra birkaç dal taze ireyhan (fesleğen) uzun ipe bağlanarak pekmezin içine atılır, ipi de kazanın kenarından sarkıtılır. İreyhan la tatlandırılmış pekmezin hoş bir rayıhası olurdu.

İkinci pekmezin tandırdan inmesine yakın içine (bütün olarak) elma, ayva atılarak pişmesi sağlanır. Kaynayan pekmezin içinde pişen bu meyvelerden değişik bir meyve tatlısı elde edilirdi.

Kışlık pekmez ayrılıp, küplere doldurulduktan sonra bir kısmı ayrılarak, kış için pekmezli alıç, pekmezli kabak, pekmezli kuru kayısı, pekmezli ayva ve elma reçelleri de yapılırdı.

Günümüzde hasret kaldığımız bu organik beslenme şekline asla dönemeyeceğimizi düşündükçe, kaybolan tatları, hayatımızdan çıkıp giden gelenek- görenek biçimlerini ancak yaşlıların hafızalarında, kitapların sayfalarında saklı tutabileceğiz.

Pekmez toprağı; bildiğimiz toprak gibi değildir. Üzüm şirasının (PH)ını nötrleştirme özelliğı vardır ve üzüm suyunu tatlandırır.

## KÖFTER

Pekmez kaynatımı bittikten sonra, sıra kışlık çerez olarak köfter yapımına gelirdi. Köfter için ayrılan dört ölçü şeke ve suda eritilmiş bir ölçü nişasta bulamaç haline getirilir, pekmez kaynatılan tavaya dökülürdü. Çok harlı olmayan ateşte, uzun demir saplı pekmez küreğı ile

yavaş yavaş karıştırılır. Topaklanmaması için iki kişi tarafından sürekli karıştırılması gerekirdi. Tandır ateşinin sıcaklığı ve duman sebebiyle yorulan ikilinin yerini başka bir ikili alırdı. Kaynamakta olan karışım, göz göz patlayıp baloncuklar oluşuncaya kadar pişirilir. İstenilen kıvamı anlamak için ilginç bir yöntem uygulanırdı.

Tandır ateşinden maşa ile alınan kor parçası, kaynamakta olan köfterin içine atılır, bir dakika kadar bekledikten sonra geri çıkarılıp üflenir, eğer ateş parçası yeniden korlanıyorsa köfterimiz istenilen kıvama gelmiş demektir. Pişen köfter kulplu taslarla sığ tepsilere dökülerek, düzeltilir. Kendiliğinden donması için bir gün bekletilir.

Köfter piştikten sonra tepsilere boşaltılırken, tavada az miktarda bırakılırdı. Bazen de hanımlar bu meşakkatli işleri eğlenceli hale getirirlerdi. Komşulara haber salınır, “**tava yalamaya**” davet edilirdi. Bu daveti bekleyen herkes, bir eline tahta kaşık alır, diğer avucuna da ceviz, badem sıkıştırır köfter tavasının etrafına toplanarak, tavanın dibini sıyrırırlardı. Buna **tava yalamak** denirdi. (Metal kaşıklar tavanın kalayını çizmesin diye, kullanılan kaşık mutlaka tahta kaşık olmalı idi.)

Ertesi sabah tepsilerde donmuş vaziyete gelen köfter, kare veya baklava dilimi şeklinde kesilerek beyaz örtüler üzerine dizilir, güneşte kurumaya bırakılırdı. Küflenmeden kuruması için sık sık çevrilirdi. İyice kuruduktan sonra kapalı emaye ve teneke kaplara yerleştirilerek saklanır, kışın misafirlere çerez olarak ceviz içi ile birlikte ikram edilirdi.

## **BANDIRMA**

Yapılan köfter tepsilere paylaştırıldıktan sonra bir kısmı sıcak tavada bırakılır. Önceden taze cevizler kabuklarından ayıklanıp iç zarlarından soyularak iğne ile kalın iplere dizilir. Dizilen cevizler sıcak köftere batırılarak, elde tutulan kısmına bir karış uzunluğunda çöp sabitlenerek sıcak cevizli bandırmanın herhangi bir yere değmemesi sağlanır ve yüksek bir yere asılır. Burada kurumaya bırakılır. Başka yörelerde cevizli sucuk, sadrazam sucuğu adıyla da bilinir. Bizim yöremizde **bandırma** adıyla ile anılır. Bandırmalar kuruyunca emaye veya teneke kaplara yerleştirilir, ağzı kapalı olarak saklanırdı. Kışın misafirlere diğer çerezlerle birlikte ikram edilirdi.

## **ÇARPMA PEKMEZ**

Kaynatılan pekmezin az bir miktarı ateş üstünde yıkanıp temizlenmiş bir üzüm çubuğu ile sürekli çarpıla çarpıla karıştırılırken birkaç yumurta kırılarak koyuca kıvamda **çarpma pekmez** elde edilirdi. Kavanoz veya kutuya boşaltılıp kış sofralarında yemek üzerine tatlı olarak yenirdi.

## BÜZEYDEN

Bir miktar pekmez ateş üzerinde ağdalaşınca kadar kaynatılarak koyu kıvamlı bir tatlı elde edilir. Bir nevi pekmez macunudur. Çatala batırdığımız noktada süner, sarıla sarıla koparılarak yenir. Hafif yanık hoş bir tadı ve rengi vardır. Buna büzeyden denirdi.

## SİRKE VE TURŞULAR

Pekmez kaynatmak için üzümlerin suyu alındıktan sonra şarapanada kalan üzüm posalarına **cıbra** denir. Sirke yapmak için değerlendirilirdi. Cıbraların üstüne 5-6 kova su dökülür, şarapananın üstü örtülerle kapatılır, sonra da tuğla ve değirmen taşlarından ağırlık konularak, mayalanmaya bırakılırdı. Birkaç gün bekletilir, üzerindeki örtüler alınır, üzüm posaları elle çırpılarak gevşetilir, cıbranın yer değiştirmesi sağlanırdı. Bu işleme tellendirme denirdi. Tellendirilen posanın üzerine tekrar su atılır, süzülen su cıbranın üstüne atılır, bu işlem de üç kez tekrarlandıktan sonra ilk süzülen sirke keskin olur, buna **baş sirke** denirdi. Aynı işlem tekrarlanarak ikinci ve üçüncü sirkeler de elde edilirdi.

Eh, temiz ve katkısız sirke de yapıldığına göre, biber, domates, fasulye, patlıcan, alıç, kelek turşuları da kurularak teneke ve küpler kilerlere sıralanırdı.

## ÜZÜM TURŞUSU (HARDÂLİYE)

Niğde Mutfağında, her ne kadar bunun için turşu tabiri kullanılıyorsa da, hem hazırlanışı hem de tadı bakımından farklı bir özelliği vardır. Üzüm **şekesi** ile yapılır. (Şeke tarifini pekmez kaynatılışında verdik.)

Berelenmeden itina ile toplanan üzümler yıkanır. Büyük toprak turşu küpünün dibine bir avuç pekmez toprağı konulur. Üzümler küplere salkım olarak yerleştirilir. Üstünü kapatacak kadar şeke dökülür. Bir tatlı kaşığı toz hardal temiz bir beze çıkın yapılarak küpe sarkıtılır. Mayalanma süresi başlamış demektir. Birkaç hafta sonra üzüm taneleri sertleşip kütür kütür olunca yenilmeye hazır demektir.

İkram edilirken tabaklara üzüm turşusu salkımları konur. Arzu edene bardakla suyundan da ikram edilir.

Carlı kış gecelerinde yiyenlerin içini ısıtan, damakta şarabi hoş bir tat bırakan bu üzüm turşusu maalesef tadı unutulmakta olan güzel Niğde'mize has bir ağız tadıdır.<sup>19</sup>

Daha bitmedi. Sıra geldi kışlık ekmek yapımına.

<sup>19</sup>

Hardal ile mayalandığı için **hardâliye** adı ile de anılır.

## YUFKA EKMEK-EV EKMEĞİ

Halen köy ve kasabalarda yapımına devam edilen, merkezde çoğunlukla terk edilmiş olan kışlık yufka ekmeği yada ev ekmeği yapma adeti vardı.

Yaz mevsiminin başında yapılan yufka ekmeği ailenin tüketimine ve nüfusuna göre hesaplanarak yapılırdı. Kış mevsiminde 7-8 ay boyunca tüketeyeği ekmeğ de yaza göre daha fazla yufka olarak yapılır, pişirilir ve direkler halinde evlerin **bucak** denilen erzak odalarına yerleştirilirdi. Yapılan yufka ekmeğin bir yıldan fazla zamana kalmamasına dikkat edilir, iğde ağaçları çiçeklendiği zaman (çalı) yufka ekmeğin kurtlanacağı söylenirdi.

İhtiyaç halinde, sofraya kurulmadan önce yere büyükçe bir örtü serilir, yufka ekmeğler (kaç tane lazımsa) iki yüzü elle su serpiştirilerek ıslatılır 5 dakika bekletilerek sonra katlanır ve sofraya getirilirdi.

Kış ekmeği yapıldı mı, ailenin reisi kendisini önemli bir yükten kurtulmuş sayardı. Çünkü savaş çıkma ihtimali, çetin geçen kış mevsiminin daha da uzaması veya kıtlık olur korkusu aileleri her zaman endişelendirirdi.

Kışlık ekmeğ, erişte, bulgur, aşlık, tarhana ve reçellerin yapılıp sıra ve pekmezin kaynatılmasının ardından yapılırdı. Ekmeğin özlü ve lezzetli olması için kıraç toprakta yetişen akbuğdaylar tercih edilirdi. Sulak yerde yetişen buğdayın hamuru özsüz olur ve yufkası iyi açılmazdı.

Aile reisi ekmeğlik buğdayı ya köylerden getirtir yada zahire pazarından alır, yunak denilen su başında zahireler yıkanır, konu komşudan ödünç alınan iteği, (= savandan büyük, 7-8m<sup>2</sup> büyüklüğünde erzak hazırlanırken kullanılan örtülere denir.) savan, (güney yörelerimizde dokuma tezgâhlarında ekose desenlerle dokunan 4-6 m<sup>2</sup> büyüklüğünde örtü) kilim, telis gibi örtülerin üzerine serilirdi. Buğdaylar iyice kurduktan sonra, yıkanmış ve iyice çırpılmış çuval ve telislere doldurulur eşek veya at sırtında varsa arabayla değirmene götürülürdü.

Buğdayı değirmene götürenler yanlarına 1-2 günlük azık (ekmeğ ve katık) almayı unutmazlar. Çünkü, sıra beklenilmesi, değirmenin suyunun kesilmesi veya çark evine taş vs. tıkanması gibi olumsuzluklar sonucunda, buğdayın öğütülmesi 1-2 gün sürerdi. Bu arada ekmeğsiz kalanlar öğütülmüş unu olanlardan ödünç un alırlardı.

Kuru buğdayın test edilmesi vardı. Birkaç buğday tanesi ağızda çiğnenir. Eğer ezilmeden kırılıyorsa iyi kurumuş demektir. Sonra çiğnenen buğdaylar sakız yapılır, bu sakız güzelce sünüyorsa un özlü olacak demektir. Ve o buğday makbul sayılırdı.

Kış ekmeği 2 şekilde yapılırdı:

1- Yazlık ihtiyaç için keşikle (keşik=sıra ile yardımlaşma=imece)

2- Kışlık ihtiyaç için köylerden gelen ekmek yapıcı kadınlar grubu ile. Bu kadın gurubuna “**barhana**”<sup>20</sup> denir.

### **EKMEĞİN KEŞİKLE YAPILMASI**

Evin hanımı, unu değirmenden gelince komşularına “**cuma günü ekmek yapacağım, haberiniz ola**” diye söyler. Komşular da teklifi kabul ederlerdi. Bir teneke suyun aldığı unla yapılan hamura **bir topak** denirdi. 2 teneke su karşılığı hamura **bir karım** denirdi. (topağın 2 katı) İkinci vakti ekmek yapılacak eve gelinir, her gelen yapacağı işe göre vazife alırdı. En yaşlı hanım besmele ile dökülen suyun, atılan tuzun ve unun miktarını kontrol ederdi. Tuz olarak kalın tuz (kaya tuzu) kullanılırdı. Ellerini sabunla yıkayan hanımlar eteğini beline sokar, saçları dökülmesin diye ve adet üzere başlarına oyalı yazmalarını dolarlardı. Genç ve güçlü olanlar **hamur ileğeni** denilen büyük bakır leğenlerde hamuru yoğurur, sonra kocaman parçalar halinde yapışmasın diye un serpilmiş savanların ortasına koyarlardı. (Savan=Kalın dokumadan yapılmış 4-6m<sup>2</sup> büyüklüğünde örtü) Sonra savanın diğer uçları gevşekçe kapatılarak çiğnenir hamurun sıkışması sağlanırdı. Hamur çiğneyen kadınlar, neşe içinde konuşurlar;

**“Ya yana yana ağlarım  
Ya döne döne oynarım”**

diye mâniler söylerlerdi.

Hamur istenilen kıvama gelince etrafa dizilen ince şepe minderlerine oturulur, hamur tahtaları dizilirdi. Hamur bıçakla bilek kalınlığında uzun şeritler halinde kesilir, sonra avuç büyüklüğünde parçalara ayrılırdı. Herkes el birliği ile bu hamurları tek tek yuvarlayarak muntazam topaklar haline getirir, buna **bazı** denirdi. Yapılan işe de “**bazı tutmak**” denirdi. Bazılar yapışmasın diye birer birer unlanarak leğenlere dizilirdi. Sonrada üzeri temiz ve nemli bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılırdı. Bazı tutanlar aralarında hoş fıkralar anlatırlar, yaptıkları işi eğlenceye dönüştürürlerdi. Bazı tutma işi bittiğinde sabah çok erken kalkılacağı için birkaç saatliğine dinlenme uykusuna yatılır, yatarken de:

**Sabahınan (sabah olunca) kaldır Allah’ım,  
Ellerimi suya daldır Allah’ım,  
Ben senin kulun isem / Bildir Allah’ım**

diyerek, hem erken uyanabilmek hem de işlerin düzgün gitmesi için dua edilirdi.

Sabahleyin çok erken saatte iteğiler, savanlar serilir. Etrafına **sekkeler** dizilirdi. (Sekke=üstüne hamur tahtalarının konulduğu içi saman dolu sert yastık). Tahtalar yerleştirilir, her ekmek yapıcının yan tarafına tepsi ve tirkiler içine doldurulmuş **uğra** konurdu. (Tirki =

<sup>20</sup> (Küçük kabile demektir.)

derin ile siğ arası bakır tepsi. (Uğra: Hamur açılırken yapışmasın diye serpilene unun elek üstünde kalan kepekli kısmıdır)

Tandır yakılır, saç ısıtılır ve yufkalar açılmaya başlanır. Pişirici eline pişirgeci alır (pişirgec=yufka ekmeği saç üstünde döndürerek pişirmek için kullanılan çoğunlukla kiraz ağacından yapılan ince,uzun, düzgün sopa) saca vurur **“Uşak saç boşa yanıyor, Allah'ını seven elini çabuk tutsun”** diye bağırırdı. Tahtada oturanların takımı 5 kişi olunca **“Tahta beş, gönlüm hoş”** diye bir tekerleme söylenir, yufkaların daha çabuk açılacağına sevinilirdi. Açılan ilk 5-10 ekmeğe, bereketli olması için dua ile yerine konur, sonra da ekmeği yapanların karnını doyurmaya sıra gelirdi.

Yufkalar ekmeğe büyüklüğünden biraz daha küçük ve kalınca açılır ve yumuşak pişirilir buna **bazlama** denir. Ortalıkta oklava taşıyarak getir-götür yapan çocuklar acıkıp sabırsızlanınca pişirici kadın ilk bazlamayı onlara verir,

**“Al, bazlama / Yi de vazılama”**

diyerek onlara öncelik tanırdı. Yapılan bazlamaların içine önceden hazırlanan kavrulmuş kıyma, ciğer, peynir v.s. konarak dürüm yapılır. Çayın yanında neşe içinde yenirdi. Sonra mahalleli konu-komşu **“İş olsun kolay gelsin”** diyerek ekmeğe evine sütlü kahve, vişne şerbeti, çay, zerdâli, kavun karpuz gibi ağız tatları getirerek, hem yorulanları dinlendirir hem de yardım ederlerdi. Evin hanımı gelen-gelmeyen tüm komşulara, fakirlere, çocuklara içleri çeker diye bazlama dürüm dağıtırdı.

Ekmeği yapılırken neşe içinde türküler, mâniler söylenir, yapılan işin yoğunluğu azaltılırdı. Yufka kalın açılırsa pişirici beğenmez **“Uşak ekmeği ince açın, kabırcaklı oluyor”** diye uyarır, (Kabırcak: gözgöz kabarcık) uğrası fazla olanları da beğenmez, **“Uğrayı az saçın, karagöz oluyor”** diye tenkitlerini bildirirdi.

Pişiricinin yanında tandırı yakıp, sürekli ateşleyen yardımcıya **otlayıcı** denirdi. Otlayıcılıkta ustalık isteyen bir iştir. Çünkü çok fazla alev olmayacak yada az yakarak tandır söndürülmeyecek. Bu arada **külle** denilen tandırın bacası da tıkanmayacaktır.

Gün boyunca bu şenlikli yorgunluk devam eder, işin tamamı bittiğinde herkes toparlanır, üstünün başının ununu çıkarır ve ev sahibine:

**“Allah ağız tadı ile yedirsin, Allah tekrarına eriştirsin.”** Dileğinde bulunarak ayrılırlar. Buna karşılık evin hanımı gün boyu yardım eden herkese **“emekleri geçti”** diyerek yapılan ekmeğe veya şepeden verirdi. Buna da **nikâh** denirdi. Bir dahaki sefere başka bir komşuda aynı yardımlaşmayı yapmak üzere helâllik alınırdı. Sonra da sönmüş tandırdaki sıcak sac üstünde şepe pişirilirdi.

Kışlık ekmek yapımı bazen iki gün devam ederdi. Bu yorucu iş keşikle zor olacağından, Melendiz köylerinden gelen **“barhana”** gurubuyla yapılırdı. Yapılan ekmecekler 1 m yükseklikte olunca, savan ve iteğilere sarılarak organla bağlanır, her daim evin yükünü taşıyan ve bugünkü otomobil vazifesi yapan merkebin sırtına bağlanarak kışlık eve götürülürdü. Evin kayıt odasına konulan iki eşek yükü ekmeğe **“direk”** denirdi.

Eh, işte yufka ekmeğin zahmetli öyküsü böyle idi.

## **ELMA BOZUMU**

Ekim ayının ilk haftasında elma ağaçlarının üst dallarında olgunlaşan ve kızaran elmalar toplanır, buna **“yüzlemek”** denirdi. Sonraki hafta bağıın büyüklüğüne göre, ya ailece veya köylerden çalışmaya gelen yardımcılarla **“üç ayak”** denilen merdivenlere çıkılarak **“çömçe”**<sup>21</sup> yardımıyla elmalar toplanır, helkilerle taşınıp çayıra yavaşça boşaltılır iri ve kızarmış olanlar **ekstra (külah elma)**, delikli, orta boy, yeşil ve çok küçükleri **mazak** olarak sınıflara ayrılırdı. Sonra iri ve orta boy elmalar tek tek elden geçirilerek çay kaşığıyla kulpları kısaltılırdı. Bu işleme elma çöplemek: kulplamak denirdi. Kış boyunca kilerlerde, ambarlarda saklanacak elmaların uzun kulpları yanındaki elmaya batarak çürümesini önlemek için yapılırdı. Sonra da gazete kağıdı serilmiş sandıklara yerleştirilirdi. Hane halkının tüketeceği kadar eve ayrılır, bir kısmı bağ ve bahçesi olmayan eş- dost ve komşulara dağıtılır fazlası da satılırdı.

## **ETLİK (SUCUK, PASTIRMA, KIYMA, KAVURMA, KURU ET)**

Havalar soğumuştur. Okullar açıldığı için bağ evlerinden göç başlardı. Komşular birbirlerini yalnız bırakmamak için kavilleşerek hemen hemen aynı tarihlerde at arabalarına yükledikleri eşyalarını şehir evlerine taşırlardı.

Kış hazırlığı olarak sıra **etlik** yapmaya gelmiştir.

Etlik yapmak, uzun süren ve emek isteyen bir iştir. Ayrıca, deneyim ve beceri gerektirir. Yine de Niğde hanımları bu işleri yaparken, birbirlerine danışarak akıl almayı da ihmal etmezler. Ama, her hanım kendi usulünden de kolay kolay vazgeçmez.

Etlik için bir inek ve bir koyun satın alınır. Kasap gelir, bahçenin uygun bir yerinde kesim işini yapar. Etler, bir gün dinlenmeye bırakılır. Ertesi gün yeniden gelen kasap, etleri bölümlerine göre, sert ve yumuşak olarak ayırıp guruplar. Hayvanın bel kısmından (bel eti) pastırma yapılır. Pastırmalık ayrılan etler bolca tuzlanır ve üstüne ağırlık konur. Bu işleme

---

<sup>21</sup> Çömçe: Henüz yaşken kesilen şimsir ağacı dalının uç kısmı bağ bıçağı ile dörde kesilerek açılır ve aralarına sert düzgün çöpler yerleştirilerek gerdirilir ve kurumaya bırakılır. Kurduğu zaman bir armut veya elmayı tutabilecek el görüntüsünde olur. Buna çömçe denirdi.

**denge vermek** denir. Kaburga kısmı ve kürek kemiği, el büyüklüğünde parçalara ayrılarak tuzlanır, o da denge verilerek bir gün bekletilir. Ertesi gün kalın sicimle birbirine bağlanarak kurutulmak üzere asılır. İyice kuruyan bu kemikli etlerle, daha sonraki sayfalarda tarifini verdiğim, **nohutlu kuru et** yemeği pişirilir.

Diğer ayrılan etlerin bir kısmı et tahtası üstünde kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Bakır tirki içinde kavrulur. (tirki: leğenden küçük tencereden büyük kap) Kavurma işlemi bitince, kalıbından kolayca çıkması için önceden ıslatılmış tepsi veya taslara bastırılır.

Buna **sızgıt** denir.

Kalan etler evde bulunan veya komşulardan emanet alınan et makinelerinde çekilerek, kıyma haline getirilir. Elde edilen kıymanın da bir kısmı sucuk içi yapılmak üzere ayrılır, bir kısmı da, kışlık kavrulmuş kıyma yapılır. Bunun için de, yine tirkilerde iç yağı konarak iyice kavrulur. Kavurma işlemi esnasında, yarı sulu, yarı kıymalı olarak, taslara alınıp, evin çocuklarının eline verilerek konu- komşu ve akrabalara tattırılmak üzere dağıtılır. (bir tepsi içine ekmek doğranır, kavrulmuş suluca kıyma, onun üstüne boca edilerek, sıcakken yenir. Bu yemeğe **tirit** diyoruz )

Kavrulmuş kıyma aynen sızgıtta olduğu gibi, ıslatılmış kaplara bastırılır iyice soğuyup, donunca kalıplarından çıkarılıp, üst üste konarak, kışın kullanılmak üzere tel dolaplara yerleştirilir. Sonra da azar azar kesilerek yemeklerde kullanılır.

Et makinesinde çekilen kıymanın yarısı ise, sucuk içi olarak yoğrulur. Bunun için de miktarına göre, (4-5 kg kabukları ayıklanmış ve makinede çekilmiş) sarımsak, kırmızı biber, kara biber, kimyon, tuz karıştırılarak, sıkıca yoğrulur. Yoğurma işlemi sırasında azar azar su kullanılarak kıvamı tutturulur. İstenilen kıvamda sucuk içi elde edilince, yine bir gün dinlendirilir. Avuç arasında toplar hazırlanarak, sucuk içi de konu- komşu ve akrabalara tattırılmak üzere dağıtılır. Ertesi günü yıkanıp hazırlanan barsaklar içine et makineleri yardımıyla doldurularak iplerle bağlanır, boğumlar yapılır. 8-10 boğum bir salkımı oluşturur. Sonra bu salkımlar balkon ya da pencere demirlerine asılarak kurumaya bırakılır.

Hem sucuklar, hem pastırmalar ayazda kurutulur. Hava sıcak olursa, hem sineklenir, hem de ekşir. Dolayısıyla bu emekler boşa gider. Bütün bu işler yapılırken, yumuşak etlerden ayırdığımız ve bolca tuzladığımız pastırmalık etler de uçlarından sicimle bağlanarak uygun yerlere asılıp kurumaya bırakılır.

## **ÇEMEN**

Çarşıdan alınan çemen unu elenir, su ile yoğrulur. İçine ayıklanıp, makinede çekilmiş, sarımsak, kırmızı toz biber, çemen boyası, kimyon karıştırılarak, gevşek bir hamur haline

getirilir. İstenildiği zaman kurutulmuş pastırma bu çemenin içine yatırılır. Hem pastırmanın tuzu da çemene geçer. Bir hafta sonra pastırmanın diğer yüzü çevrilir. Yine bir hafta daha beklenir. Sonra çemenden çıkarılarak asılıp, üstündeki çemenin hafif kuruması beklenir. Artık pastırmalar yenmeye hazır demektir.

Evet, **etlik** dediğimiz bu zahmetli işi de başaran annelerimizin zorlu kış günleri için, mutfağı ve kileri erzaklarla dolmuş olurdu.

## **ÖKSÜZ ÇEMEN**

Evde pastırmalık kuru et kalmadığı zamanlarda az miktarda ve acele ile yapılan çemen tarifidir. Çemen unu elenir, makineden geçirilen sarımsak, kırmızı biber, kara biber, kimyon, ve çemen boyası et suyu ile yoğrulur. İstenilen kıvam elde edilince, ekmeğe sürülerek veya dürüm yapılarak yenir.

Hazırlanan çemenin içine pastırma yatırılmadığı için, buna **öksüz çemen** denirdi.

İşte Niğde’de kış hazırlıklarımız böyleydi. Size güzel Niğde’mizin hamarat hanımlarının her daim, elindeki ve evindeki malzemeyi değerlendirerek, en temiz, en ekonomik ve en lezzetli şekliyle tedarik ettiği kışlık erzak kayıtlarını, nasıl bir emek ve sabırla yapabildiğini anlatmaya çalıştık... Ne yazık ki, günümüzde teknolojinin getirdiği kolaylıklarla kaybettiğimiz bu hiç katkısız, organik ve ekonomik mutfak kültürümüz elimizden kayarak, hayatımızdan da çıkıp gidiyor. Bununla birlikte, komşuluk ilişkilerimiz, sosyal dayanışmamız da yok olup gidiyor.

Düşünüyorum da, kırk elli yıl öncesinde ninelerimizin, annelerimizin hazırladığı bu yiyeceklerin az da olsa komşulara tattırılması, ihtiyacı olanlara da etrafa hissettirilmeden ve onları incitmeden gizlice verilmesi, ne sihirli bir paylaşımdı. Bu güzel haslet hiç kaybolmadan, keşke sonsuza kadar devam edebilseydi.

## **BAZI GÜNDELİK EŞYALAR**

### **SECCÂDELER:**

Her hanede namaz seccâdesi bulunması gerekiyordu. Aile büyüklerinin namaz kılarken kullandığı koyun postundan tabaklanarak yapılmış yumuşacık seccâdelerin yanında, misafirlerin kullanması için kanaviçe işlenmiş renk renk etamin seccâdeler ve çin iğnesi işlenmiş atlas seccâdeler de bulunurdu. Hane içinde, büyük pederler ve büyük vâlideler, namazlarını özel dokunmuş yumuşak halı seccâdeler üstünde kılarlardı.

Misafirler için hazırlanmış tüm namaz seccadeleri, oyalı, nakışlı namaz başörtüleri ve tesbih kesesi ile birlikte işlemeli bir seccade bohçasına yerleştirilirdi. Namaz kılmak isteyen misafirlere de bu bohça ile takdim edilirdi.

### **MİNDERLER:**

Oturma odalarının duvar kısımlarında mutlaka tahtadan kerevetler olurdu. Kerevetlerin yüksekçe olanlarına “sedir”, alçak olanlarına da “mak’at” denirdi. (mak’at = Osmanlı Türkçe’sinde ism-i mekan olarak oturlan yer anlamına gelir) Bunların üstüne savan veya çuvallar serilir, sonra içi yün ya da pamukla doldurulmuş şilteler yerleştirilir, en üstüne de yöremizde dokunan, sedir halısı dediğimiz özel dokunmuş el halıları serilirdi. Sonraları, yağlı basma veya goblen dokumadan etekleri plilerle zenginleştirilmiş divan örtülerinin üstüne somya halısı serilmeye başlandı.

Pencere önlerine mutlaka minder yerleştirilirdi Minderler kullanıldıkları yere göre isimlendirilirdi. Köşeye konulan tek kişilik mindere **köşe minderi**, birkaç kişinin oturabileceği uzunlukta olan mindere **sedir minderi**, yer sofrasının etrafına konulan daha küçük olanlarına **sofra minderi** denirdi.

Ayrıca bağda bahçede, sekilerin, çayırların üstüne otururken kullanılan, küçük ve ince dikilmiş **şepe minderleri** vardı.

Sedirlerin duvara dayanan kısmına da daha önce bahsettiğimiz **berdi yastıklar** sıralanırdı. Zemine yöremizde bitki köklerinden elde edilen boyalarla renklendirilerek dokunan el halıları serilirdi. Köylerde genç kızlar tarafından aylarca ve sabırla uğraşarak dokunan bu halıların desenlerinin de anlamları vardı. Kandilli, Mihraplı, Çiçekli, Kilim Desenli gibi isimler alırdı. Kırsal kesimde hemen her evde halı tezgâhı olur, tarladaki evdeki, bahçedeki işini bitiren gelinler ve kızlar hemen halı tezgâhının başına geçerek halı veya kilim dokurlardı. Halı tezgâhında, dikey atılarak gerdirilmiş olan yün iplikten gerdirilen atkı ve çözgüsüne **direzi**, atılan ilmekleri sıkıştırmak için kullanılan demir tarağa da **istar** denirdi.

Bir evdeki halının sayısı ve kullanımı, o zamanlarda zenginlik göstergesiydi. Dolayısıyla evlenecek genç kızın çeyizinde ne kadar çok halı olursa o kadar makbul olurdu. Hatta, evlenecek gençlere, yakın akrabaların, amca ve dayıların, halı hediye etmeleri de âdettendi.

### **YORGANLAR:**

Ailenin vâriyetine göre yorgan kullanılırdı. Gündelik yorganlar, çiçekli ve renkli basma yüzlü yapılır, çoğunlukla siyah dallarıyla, sarı, mor çiçeklerle baskı yapılmış yazmalardan dikilirdi. Misafir yorganları ipekli veya atlas kumaştan dikilirdi. Çeyiz olarak verilen yorganlar,

sade veya işlemeli atlastan olurdu. Renkli atlas üzerine, sırma işlenerek yapılırdı. Yorganların altına beyaz patiska çarşaf serilerek kenarları kalın yorgan ipliği ile tutturulur, buna “**yorgan kaplamak**” denirdi.

Fukara hanelerinde tutumlu hanımlar, türlü renkte onlarca kumaş parçalarını bir araya getirerek yamalı yorgan dikerlerdi. Günümüzde moda olan ve yeni kumaşlardan kesilerek eklenen, batıda adına patch work denilen modayı ninelerimiz yüzlerce yıl öncesinde icad etmişler.

### **SANDIKLAR:**

Her genç kızın evlenirken mutlaka bir çeyiz sandığı olurdu. Hanımlar çeyizlerini, yatak ve sofrta takımlarını, dantellerini bu sandıklara yerleştirirler, tüm özel eşyalarını, varsa aile fotoğraflarını da bu sandıklarda saklarlar ve de hayatlarının sonuna kadar bu sandıklarından hiç vazgeçmezlerdi.

Sandıklar yerden 50 cm yükseklikte, boyu 1 m. kadar, kapağı önden arkaya kaldırılarak açılan, taşınır yer dolaplarıydı. Sandık yapımında, ağaç olarak, çam, servi, ıhlamur kullanılırdı. En makbul olanı, ceviz ağacından yapıma sandıklardı. Zengin evlerinde, çamaşır, yorgan, yastık vs. konulan birden fazla sandık olurdu. Sandıkların bazıları meşin kaplı olur, bazılarının ön ve üst kapaklarına el oyması işlenerek değerlendirilirdi.

Bir yerden başka bir yere taşınırken kullanılan ve içine yatak, yorgan konulan, çember geçirilerek sağlamaştırılmış meşin kaplı sandıklar da olurdu.

Bağ ve bahçelerde, toplanan meyvelerin taşındığı, ince, hafif tahta sandıkların yanında, kalın düzgün tahtadan çakılmış boyu bir metreye varan, ağız geniş, tabana doğru daralan “**hey**” dediğimiz sandıklar da vardı. Heylerin içine, üzüm doldurulur, sonra merkeplerin iki yanına bağlanarak taşıma işinde kullanılırdı.

### **ÇEKMECELER – YAZI TAKIMLARI:**

Hem yazı takımları, hem de öte beri koymak için yapılmış olanları vardı. Çoğunlukla memur kesiminde okuma- yazmaya meraklı, mektepli erkânının mutlaka yazı takımları olurdu. Bu takımlara “**yazihane**” denirdi. Ceviz ve ıhlamur ağacından yahut maundan yapılanları pek makbul olurdu. Varyeti olan meraklıların yazıhanelerinin kapakları sedef kakmalı, kulpları da gümüşten olurdu.

Yazı yazmaya merakı olanların, mürekkep koydukları hokka, yazı yazdıkları divit ve kemiş kalemleri olurdu.

Dolma kalemler, gövdesindeki haznesine mürekkep çekilerek doldurulan kalemlerdi. Bilhassa erkeklerin (kol saati, kravat iğnesi, cep saati gibi) kıymetli aksesuarları arasında yer alırdı. Çoğunlukla hediye edilirdi.

### **YAMA BOHÇALARI - PUL KUTULARI:**

Arka arkaya harpten çıkmış ülkemizin her yöresinde olduğu gibi Niğde’imizde de tutumlu olmak çok önemli bir hasletti. Bilhassa orta gelirli ailelerde evdeki ve eldeki her malzeme değerlendirilirdi. Uzun süre kullanılmaktan rengi solmuş elbiseler, paltolar, divan ve yatak örtüleri ters yüz edilerek yeniden dikilirdi. Gömleklerin yıkanmaktan tarazlanan yaka ve manşetlerinin yedekleri olur, zaman içinde bunlar değiştirilirdi. Hatta pek çok hanım, uzun süre kullanılmaktan ortası tarazlanan çarşafların kenarlarını ortaya getirip dikerek bir süre daha kullanırdı. Böyle tutumlu hanımlara da “**kadın hanım**” denirdi. Yamalı giymekten hiç gocunulmaz, bilâkis yırtık giymek çok ayıplanırdı. İyi bir ev hanımı, eşini ve çocuklarını hep derli toplu giydirir, yırtık sökük gezdirmezdi.

Her hanımın evinde bir **yama bohçası** vardı. Bu bohçanın içinde renk renk küçük artmış yünlü, pamuklu, basma ve dantel kumaş parçaları, yün yumakları bulunurdu.

Saklanan bu objeler, yırtılan veya sökülen elbiseleri, delinen çorapları onarmak, kopan düğmeleri dikmek için el altında bulundurulurdu.

Eski zamanlarda hanımlar dikiş kutusuna **pul kutusu** derlerdi. Bu kutular çoğunlukla tenekeden yapılmış kapaklı, küçük kutulardı.Varlıklı ve meraklı hanımların dikiş kutularının ahşap kapaklarına isminin baş harfleri oyularak süslenmiş olurdu. Kutunun içine renkli atlas kumaşla astar yapıştırılırdı. İçinde boy boy dikiş ve yorgan iğneleri, muhtelif düğmeler ve makaralar bulunurdu. Ayrıca pürüzsüz bir tahta veya mermerden yumurta biçiminde şekillendirilmiş bir gereç mutlaka bulunurdu. Bu tahta yumurta avuç arasına alınıp, yırtık veya teli kaçmış ipek çorabın içine geçirilir, çorabın onarılması daha kolay olurdu. (Kaynak Kişi: Suzan Ölmez Tokmak)

### **AYNALAR:**

Eskiden, evlerde ve konaklarda mutlaka ayna bulunurdu. Varlıklı evlerde, etrafı altın varakla süslenmiş **konsol aynaları** veya duvara demir çivilerle tutturulmuş **endam aynaları** vardı. Bu aynalar, üstten öne doğru hafifçe eğimli olarak duvara asılırdı. Ayrıca, ahşap çerçeveli **oval aynalar** odaların duvarına asılırdı. Ağa ve bey hanımlarının çantalarında taşıdıkları gümüş çerçeveli saplı küçük **el aynaları** olurdu. Yeni yetişen delikanlılar, ceplerinde

**horozlu cep aynaları** taşırıldı. Aynalar evlerde uğur olarak da kabul edilir, aynanın çatlayıp kırılması da iyi sayılmazdı.

### **AYDINLATMA ARAÇLARI**

Eski zamanlarda, başka aydınlatma vasıtası olmadığı için, mum ve kandiller kullanılırdı. Bu kandillerin içinde pamuktan fitil yapılır, ve zeytinyağı yakılırdı. Fakir hanelerde bezir yağı yakılırdı. Gece misafirliğe giderken, fener içine **idâre lâmbası** dediğimiz kandil konarak aydınlatma yapılırdı.

Şamdanlar hanenin variyetine göre, bakır, bronz ve gümüşten olabilirdi. Mum yanınca etrafı islendirdiği için, sonraları mumların üstüne fanus geçirilmeye başlanmıştır. Meraklı hanımlar, şamdanlarının altına billûr kâseler koyarlardı.

Sonraları yazlık bağ evlerinde gaz lâmbaları kullanılır oldu. Akşamın çöktüğü, günün bitiminde dikkatlice yakılır gecelerimizi aydınlatırdı. Yaz gecelerinde etrafında pervanelerin uçuştığı, kış gecelerinde altında masallar dinlediğimiz, kitaplar okuduğumuz **gaz lâmbaları** merdiven başlarında, sofalarda, mâbeyinlerde, taşlıklarda, evin bütün yalnızlığını bekleyen, el- ayak çekilir çekilmez tahta gıcirtılarını dinleyen en önemli ev eşyalarımızdandı.

Lâmba camlarının isli olmaması için, her gün evin hanımları tarafından mutlaka yıkanırıldı. Gaz lâmbaları da, 1, 2, 3 No. olarak, küçükten büyüğe sıralanır, yatak odaları ve mutfaklarda daha az ışık veren küçük lâmbalar, büyük odalarda daha çok ışık veren 3 No.lu lâmbalar yakılırdı. Lâmba camlarının temiz olmasına itina edilir, isli olmamasına dikkat edilirdi. Fitillerin yanan uçları kesilerek temizlenir, eksilen gazı doldurularak akşama hazırlanırdı. Gece lâmbası olarak kullanılan bir karış boyunda olanlarına **şinanay** denirdi.

Sonraları, varlıklı hanelerde daha parlak ışık veren lüks lâmbaları kullanılmaya başlandı.

Geceleri bahçe ve açık havada gazlı fenerler kullanmak âdettendi.

Çoğu zaman da tasarruf etmek için **“fukara lâmbası”** dedikleri **“ay ışığından”** istifade edilirdi. Zaten akşamları erken yatılır, sabahları erken kalkılırdı.

### **SAATLER**

Eski zamanların saatleri pek hünerliydi ve ziynet gibi kıymetliydi. Duvar saatleri ve konsol saatleri, salon veya sofanın en mutena köşesine yerleştirilirdi.

Ailenin variyetine göre, ceviz veya maundan bir gövde üzerine oturtulan çok değerli duvar saatleri, her saat başında ding dong seslerini ritimli ve ahenkli olarak duyururdu.

Ayrıca guguklu saatler duvarın yüksekçe bir yerine asılır, aşağı sarkan ipek kordonu çekilerek kurulurdu. Her saat başı, saat zarfının üstünde bulunan küçük kapak açılarak

içinden ahşap veya porselenden yapılmış minicik bir kuş çıkar, “guguk, guguk” diye ses çıkardıktan sonra, tekrar içeri çekilir, açılan kapak da kapanırdı. Ahenkli guguk sesini duymak kadar, kuşun hareketini seyretmek de çok eğlenceli olurdu.

Erkekler zamanı belirlemek için cep saatleri kullanırlardı. Saatin kulpundan geçirilmiş gümüş, altın kösteği boyunlarından geçirerek yeleklerinin göğüs altındaki saat cebine yerleştirirlerdi. Cep saatleri, sade veya süslü kapaklı olurdu. Varyeti olan hanımlar genellikle kol saati kullanır oldular. Sonraları hayatımıza giren çok çeşitli kol saatleri ile saat kullanımı da yaygınlaştı.

## **RADYOLAR**

Radyolar büyüleyici bir kutuydu. Büyüklü küçüklü, kırmızı çubuklu olanı, kuş kafesi görünümünde olanı radyo masasının baş köşesine yerleştirilir üstüne de elde işlenmiş dantelli veya nakışlı bir örtü serilirdi.

Üst üste harpler görmüş ülkemizde 1950’li yıllara gelindiğinde evlerde bir radyo alıcısına sahip olmak büyük bir lükstü. İyi bir radyonun bedeli hemen hemen bir yönetici maaşına denkti. O yıllarda AGA BALTIÇ marka altı lambalı bir radyoyu alabilenler, akşam yemeğinden sonra kahvesini içerken büyük bir zevkle “akşam haberleri”ni, sonra da “Yurttan sesler Korosu” nu dinler, kimi zaman da cızırtılar, parazitler müsaade ederse, Beyrut radyosundan Şark Bülbülü Ümmü Gülsüm, ya da Kahire radyosundan Abdülvehhab’ı dinlerlerdi. Evde genç erkek çocukları bazen radyo istasyonlarını karıştırırken tesadüfen batı müziği çalan bir istasyona rastlamışsa, evin büyükleri “aman kapat şu dan dun’u” diyerek tepki verirlerdi. Radyolar düş gücümüzü genişletirdi.

## **TAHTA SOFRALAR VE SİNİLER:**

Evlere henüz taşınır mobilyaların girmediği zamanlarda, yemek masaları da yoktu. Yemek odalarında hazırlanan sofraların etrafına dizilerek, yerde yemek yenirdi. Yer sofraları kurulurken önce yere pamuklu dokumadan dikilmiş büyükçe bir sofra bezi serilir, ortasına tahtadan yapılmış kısa bacaklı bir sehpa konur, (Bu sehpa sine altı veya tahta sofra denir.) onun üstüne de büyük bakır sini yerleştirilirdi. Bazen de bakır sini olmaz, sadece tahtadan yapılmış ayaklı, yuvarlak tek parça tahta sofralar kullanılırdı. Bu tahta sofralar aynı zamanda hamur açmak için de kullanılırdı. Hane halkı yere oturarak bu sofranın etrafına dizilir, ekmek kırıntılarının yere dökülmemesi için uzun bir peşkir herkesin dizi üstüne gelecek şekilde dolandırılırdı. Peşkirin iki ucu nakışlı olurdu.

Sininin ortasına başlangıç yemeği olarak kalaylı bakır tas içinde çorba konur. Hanenin en büyük ferdi besmele çekerek yemeğe başlayınca kadar gençler ve çocuklar sabırla bekler çorbaya el uzatmazlardı. Kalabalık ailelerin, ağaların, beylerin evlerinde, konaklarında birden fazla yer sofrası hazırlanır, çocuklar ikinci bir sofrada otururlardı.

### **BAKIR TENCERELER – KUŞANELER - SAHANLAR**

Eskiden bakır kaplarda yemek pişirir, bakır kaplarla yıkanırđık. Kalaylı bakır tencerelerde yemekler pişer, tencereye göre derinliği daha az olan kuşanelerde de pilav, makarna pişerdi. Yemekler sofraya getirilirken kenarları kertikli sahanlarda servis edilirdi. Yemeğin sıcak kalması için de sahanların üstüne yine kalaylı bakırdan kapakları kapatılırdı.

**SEFERTASLARI:** Annelerin, evinin tüm hizmetlerini kendi yaptığı, dışarda çalışmadığı zamanlardı. İşte o zamanlarda sefertasları vardı. Sefertasları, dükkanlarda, dairelerde ve diğer işlerde çalışan babaların yemeklerini taşıdığı bakırdan yapılmış ve kalaylanmış kapaklı yemek kaplarıydı. Genellikle üç katlı, bakraçlar gibi kulplu olurdu. Kenarlarında iki askılı kilit bulunurdu. Önce bu kilitler açılır, askılık çıkarılır, sonra en üstteki kapak açılarak birinci yemek yenmeye hazırlanırdı. Sonra ikinci ve üçüncü kapaklar açılarak evden getirilen yemek, meyve, salata (her ne ise) yenir ve sefertası geri işleme kapatılırdı.

Sefertası evin babasıyla annesi arasındaki sevgi köprüsüydü.

Sefertası ev saadetini ifade ederdi.

Evin sıcaklığını çarşıdaki soğuk dükkanın içine taşıyan “büyülü nesnelere”di.

Sefertasında annelerin yürekleriyle pişirdiği lezzetli yemekler yolculuk ederdi.

Sefertasları dolu gider, boş dönerdi.

Sefertası küçük, sevimli, bereket timsali nesnelereydi.

Yemekten gayrı, samimiyet, sadakat, merhamet, himmet, muhabbet, irfan ve güzel ahlak, insaf ve şefkatle dolu olurdu.

Sefertasları sayesinde aile bütçesi de sıkıntıda olmaz ve bereketli olurdu.

Eski terbiyemizin, güzel ahlakımızın, iyi huylarımızın taşıyıcısı olan “mânâ kutuları”ydı.

## **SU TESTİLERİ - BAKIR GÜĞÜMLER - MAŞRAPALAR:**

Cam pahalı ve az bulunan bir ürün olduğundan cam sürahiler misafirler için saklanır, gündelik hayatta toprak testiler kullanılırdı. Testinin ağzı dar, gövdesi şişman, boynu dar ve yan tarafında kulpu olurdu. Toprak kabın fiziksel özelliğinden dolayı terleme yaptığından, içindeki suyu her daim soğuk ve taze tutardı. Testinin yanında yine topraktan veya bakırdan maşrapalar olurdu.

Daha sonraki zamanlarda kalaylı bakırdan sürahiler kullanılmaya başlandı. Onun yanında bardak olarak bakır maşrapalar yerini aldı.

Maşrapaların bazıları geniş ağızlı, ince belli olur, bazıları da geniş ağızlı, dar tabanlı yan tarafında sarı madenden işlemeli kulpu olurdu. Dış yüzüne kalemkârlar tarafından itina ile Âyet- el Kürsî yazılmış olanları da vardı. Bu maşrapalar aynı zamanda mahalle ve sebil çeşmelerinde gelip geçenlerin su içmesi için kulplarından zincirle çeşme başlarına bağlanmış olarak kullanılırlardı.

Güğümler geniş tabanlı, dar ve uzun boyunlu, yandan kulplu çoğunlukla su ısıtmak için yapılmış kalaylı su kaplarıydı.

Ayrıca ağaçtan veya bakırdan yapılan saplı büyük yuvarlak kepecelere **çömçe** denir, yemek karıştırmak veya boşaltmak için kullanılırdı.

Bir de **kulplu tas** denilen 20- 30 cm uzunluğunda ağaç sapı olan büyük bakır taslar vardı. Kulplu tas pekmez kaynatılırken sıra aktarmak, boşaltmak için, çamaşır yıkarken ölü yıkarken kazandan su almak için kullanılırdı.

## **EL LEĞENİ, İBRİKLER, PEŞKİRLER:**

Yemek yenildikten sonra, büyük peder ve büyük vâlidelere hizmet olarak, ellerini yıkamaları için, taşınabilir küçük bakır bir **el leğeni ve ibrik** hazırlanırdı. Su dökme hizmetini üstlenen genç kız, gelin veya evdeki yardımcı, önce kuyudan su çeker, ibriğe doldurur, sonra leğenin altına özel dikilmiş bir örtü serer, bir omzuna da **peşkir** atarak, ellerini yıkayan büyüğüne kurulaması için uzatırdı. Bu hizmet sadece büyüklere yapılır, gençler ve çocuklar çeşme veya musluk başına giderek ellerini yıkarlardı.

İbrikler içine su konulan kulplu, ağızlı, testiye benzer su kaplarıydı. Teneke veya sacdan yapılanlar abdesthanelerde kullanılırdı.

Genellikle bakırdan veya sarı pirinçten olurdu. Varlıklı evlerde, bileşimine altın yaldız katılarak şekillendirilmiş, **tombak** denilen el leğeni ve ibrik takımları olurdu. Aile büyükleri, hem yemek sonrasında el yıkamak için, hem de namaz abdesti alırken kullanılırlardı. Kış aylarında kullanılan ibriğe ılık su doldurmak âdettendi.

Eller ve yüz yıkandıktan sonra kurulanmak için peşkir kullanılırdı. Büyükler ve çocuklar ayrı peşkir kullanırlardı. Peşkirler keten ipliğinden el tezgâhlarında dokunur, iki kısa kenarı sırma işlemeli, süslü olurdu. Evliliğe hazırlanan genç kızlar çeyizlerinde götürecekleri peşkirleri el tezgâhlarında kendileri dokurlardı.

El yıkamanın da âdap ve kuralları vardı. Sabunu leğene düşürmek, örtü üzerine su akıtmak ve leğene tükürmek çok ayıp sayılırdı.

**KAZAN- HERÂNİ- TİRKİ :** Hepsi de dövme bakırdan yapılmış kalaylı büyük mutfak gereçleridir. Kazan daha çok şıra kaynatılırken, nişasta yapılırken, herâni çamaşır kazanı olarak, tirki de derin tepsi olarak kullanılırdı. Banyo gereci olarak ta kullanılırdı.

**ÇAMAŞIR LEĞENLERİ:** Çamaşırlar elde yıkandığı için, her evde büyüklü küçüklü, yüksek kenarlı, dövme bakırdan leğenler vardı. Varlıklı evlerde birden fazla bulunan bu leğenlerin en küçüğü, mendil, yazma (yemeni), çorap yıkamak için kullanılırdı. Büyük boy olanlarında da çarşaf, örtü gibi büyük çamaşırlar için kullanılırdı. Bakır almaya gücü yetmeyen fakirhanelerde de tahtadan çamaşır tekneleri olurdu. Yazın akarsu başlarındaki ortası oyularak çukurlaşmış büyük taşlar üstünde de çamaşırlarını yıkarlardı. Sonraki zamanlarda, tenekecilerin yaptığı hafif, taşınması kolay sacdan yapılmış teneke leğenler kullanılmaya başlandı.

Küçük boyda olanlarına **el leğeni** veya **stil** denirdi.

**ÇAMAŞIR TOKUÇLARI:** Yazın açık havada, bahçenin veya hayatın bir köşesine yerleştirilip, yakılan ocakların üstüne bakır çamaşır kazanları oturtularak çamaşır yıkanır. Önce bu kazanlarda su ısıtılır, çamaşırlar yıkanır, sonra da kaynatılırdı. Küçük boyutlu çamaşırlar leğende elde çitilenir, büyük boyutlu örtü, kilim, savan gibi çamaşırlar da, temiz büyük bir taşın üstüne konarak, tahta tokuçlarla vurularak kirinden arındırılırdı. Bazen de akarsu başlarında ocak ve kazan kurulur, orada tokuçlanarak yıkanır. Tokuç genellikle dut ağacından gövdesi 25 cm. sapı 40 cm uzunluğunda şekillendirilerek yontulurdu.

**KÖMÜR ÜTÜLERİ:** Henüz elektriğin olmadığı yıllardı. Ütü olarak demirden yapılmış, kömür ateşiyle ısınan ütüler kullanılırdı. Ocakta veya sobada oluşan közler maşa yardımıyla ütüye yerleştirilir, yahut ütünün haznesine birkaç kuru dal kırıntısı, onun üstüne de odun kömürü konur, alttaki kuru dallar ateşlenip tutuşunca, üstteki kömür de yanmaya başlar ve ütü ısınır, kömür kor haline gelince çamaşırlar ütülenirdi.

**TEL DOLAPLAR:** Tel dolaplar, her mutfağın, vazgeçilmez dolabıydı. Tabii ki, zengin mutfaklarının dolapları büyük ve geniş, dar gelirli olanların tel dolapları da küçük, ve eski olurdu. Arka yüzü tahtadan yapılmış olup, ön ve yan yüzleri tahta çıtalar arasına gerilmiş telle kaplanmış dolaplardı. Yiyecekleri saklamak için kullanılırdı. İçine konulan yiyeceklerin havalanmasını sağlamak için tel kullanıldığından adı **tel dolap** olmuştur.

Kuru yiyecekler tel dolapta muhafaza edilirken, soğuk kalması istenen yiyecekler için, soğutucu olarak **su kuyuları** kullanılırdı. Sıcaktan bozulmasını istemediğimiz yiyecekler ve etler, bir kova içine konur, veya çengele asılır, su kuyularına sallandırılırdı. Kullanılacağı zaman çengel kuyudan çekilerek çıkarılırdı.

**ŞARAPANA (Şaraphane) :** Köylerde, bağ ve bahçelerde pekmez ve şıra kaynatılırken, çok miktarda üzümün yıkanıp ezildiği tahtadan gereç.

Şarapanalar genellikle karaağaç ve ıhlamur gibi ağaçlardan oyularak veya, kalın uzun tahtalar çakılarak dikdörtgen havuz şeklinde yapılır. Ön kısmında üzüm suyunun aktığı bir deliği olurdu. Kocaman haznesi, arka ayaklarının uzun, ön ayaklarının kısa tutulduğu dört ayak üzerine oturtulurdu. Böylece ezilerek çıkan üzüm suları kolayca deliğin önündeki kazanda birikirdi.

**MALTIZ:** Bağ ve bahçelerde veya evin hayatlarında mutfak ve kilerler ya oturan evle bağlantılı veya bağımsız bölümde olabilirdi. Mutfakta yer ocaklarından başka, yemek pişirmek için maltız kullanılırdı. Tenekecilerin yaptığı maltızlar 40 cm yüksekliğinde, 25 cm çapında ızgaralı, ayaklı, sacdan taşınabilir seyyar ocaklardı.

Bazı evlerde birden fazla maltız olabilirdi. Yaygın olarak kullanılan maltızları, Anadolu kadını her şeyini evde ürettiği için, genellikle ev kadınları kendileri yapardı.

Boşalmış yağ tenekesi, delinen su kovası hatta eskimiş emaye tencere bile çöpe atılmadan değerlendirilerek, maltız yapmak için kullanılırdı.

Önce maltız yapılacak teneke veya kova bir tenekeci ustasına götürülerek, yarısından aşağıya küçük bir pencere açtırılırdı. Bir de ızgara alınır. Maltız iki bölümden oluşurdu. Alt bölüm havalandırma, ızgaralı üst bölüm ise kömür yeri olarak kullanılırdı.

Maltızı yapacak hanım elenmiş toprağa bir miktar tuğla tozu karıştırarak yumuşak bir çamur hazırlar, bu çamura “**şamut**” denirdi. Kırılmış ince tuğla parçalarını bu çamura batırarak maltız tenekesinin iç duvarına sıkıca yerleştirerek, (pencere kısmını açık bırakır) çamurla üç parmak kalınlığında duvar yapar ve düzgünce sıvardı. Tenekenin yarı beline kadar

bu işlemi tamamlayınca üstüne ızgarayı oturtur, ikinci bölüme de aynı işlemi uygulardı. Tenekenin ağız seviyesine gelindiğinde yine çamurla düzleştirilip sıvandığında, üstüne de eşit aralıklarla üç çamur tümsek oturtularak (bu tümsekler maltıza konulan tencere veya diğer kaplara ayak görevi yapardı) kurumaya bırakılır ve böylece maltız kullanılmaya hazır duruma gelirdi. Yemek pişirilirken tencereler bu tümseklerin üstüne oturtulurdu. Maltızın alt bölümünde açılan pencere ateşin yoğun olduğu durumlarda kapatılıp, ateşin kısılması sağlanırdı.

Sabah eşini işe gönderen evin hanımı, yemeğini maltıza oturtur, yavaş ateşte demlendirerek pişirirdi. (Kaynak kişi: Hülya Erol)

**KUZİNE:** Hem ısınmak için, hem de üzerinde veya içinde yemek pişirmek için yapılmış büyük mutfak sobalarıydı. Ateş yakılan bölümden başka, geniş ve ayrı bir kapakla kumanda edilen ve içine tepsiler yerleştirilerek börek, mayalı ekmek vs. de pişirildiği için fırın vazifesi gören yatay soba özelliği de vardı. Kuzinelerin içinde patates közlenir, içinde çekirdek veya buğday kavrulur ve kestane kebab yapılırdı. Aynı zamanda bulunduğu mekanı iyi ısıtırdı.

**İSPIRTO OCAĞI :** Eskiden evlerde, dükkanlarda kahve pişirmek için kullanılan küçük ısı kaynağıdır. Cam veya sarı piriñten yapılmış 200 ml. Yuvarlak bir haznesi, ona bağlı boynun içinden geçerek yerleştirilen pamuklu fitili ve ateşi söndürmek için fitilin üstüne kapatılan kapaktan meydana getirilmiş küçük seyyar bir ocaktı.İspirto ocağının haznesine ispirto, alkol ve türevleri doldurularak yakılırdı.

### **ISINMA GEREÇLERİ (İskembe - soba ve mangallar)**

Eskiden İç Anadolu'da, kışlar pek şiddetli geçer, bazen haftalarca durmaksızın yağan kar, her tarafı kaplardı. Niğde'de râkım 1229. Coğrafi konum olarak hem yüksekte, hem iç kısımda yerleşilmiş olduğundan, kış mevsiminin kar yağışlı geçmesi de kaçınılmazdır. Dolayısıyla şehir içinde gidip- gelmek zorlaşır, ticaret hayatı yavaşlardı.

Bu sebepten her evin ve dükkânın sahibi, evlerinin ve ticarethanelerinin önündeki karları kaldırmaya çalışır, yoldan geçenlerin ayağı kayıp da düşmesinler diye, yollara sobadan veya mangaldan alınan külleri dökerlerdi. Damlarda biriken karların ağırlığından çöküntü olmaması için, damlardaki karlar kürekle atılırdı. Bu işleme “**kar kürümek**” denirdi.

İşte böylesine çetin geçen kış günlerinde, evlerde ısınma sistemi olarak mangallardan başka, **iskembe** denilen ve odalara kurulan bir çeşit ev tandırı kullanılırdı.

İskembe, (bazen **iskemi** diye de tabir edilir) tahtadan yapılmış kare şeklinde bir masadır.Yerden yüksekliği 35-40 cm olan kısa bacaklı masanın ortasına mangalın yerleştirileceği büyüklükte muntazam bir delik açılmıştır. Sobadan köz alınarak toprak mangala konur, sonra közün üstü külle kapatılarak sıcak mangal iskembenin ortasına yerleştirilirdi ve iskembenin üstü **iskembe yorganı** denilen koyu renkli bir mitille örtülürdü. Etrafına dizilmiş minderlerin üstüne hane halkı oturur ayaklarını bu mitilin altına sokarlar, sırtlarına da kalın örtü veya battaniyeler alarak ısınmaya çalışırlardı. Uzun ve soğuk kış gecelerinde, iskembede oturanlar güzel sohbetler eder, kuru üzüm, ceviz, köfter, dut kurusu gibi çerezler yerlerdi.

Varlıklı hanelerde birden fazla iskembe kurulur, büyük hanımlar, hemşîreler, gelinler, kerîmeler, küçük hanımlar birinde oturur, büyük pederler, biraderler, damatlar ve küçük beyler diğerinde oturabilirlerdi. Yapılan sohbetler arasında taklitler yapılır, masallar anlatılır, okuma bilenler Ahmediye, Muhammediye, Mızraklı İlm-i Hâl, Kan Kalesi Cengi okuyarak dinleyenleri bilgilendirirlerdi.

Fakir hânelerdeki iskembe küçük olurdu. Bu hânelerde çalı- çırpı, hattâ tezek bile yakarak ısınmaya çalışırlardı. Ayrıca ısı tasarrufu için sobadaki ateş köz haline gelince ateş küreği yardımıyla mangalın ortasına alınır, etrafı külle beslenir, evin soba yakılmayan oda ve diğer bölümlerinde ısınmak için kullanılırdı.

İlerleyen zamanlarda evlerde ısınma aracı olarak sadece soba kullanılmaya başlandı. Sacdan yapılmış odun sobalarından başka, demirden döküm, daha sonraları da emayeden yapılmaya başlandı. Varyeti yerinde olan büyük ve gösterişli evlerde çini sobalar da kullanılırdı. Yakacak olarak odun, kömür, talaş kullanılırdı.

## **GİYİM KUŞAM ÂDETLERİ**

**İÇE GİYİLENLER:** 1900'lü yılların başlarına kadar giyim biçimlerinde değişiklik olmamış, meşrutiyetin ilanı ve Avrupa modasının İstanbul'dan başlayarak zaman içinde Anadolu'ya yayılması her konuda olduğu gibi, giyim- kuşam tarzını da değiştirmiştir. Osmanlı geleneğine göre, erkekler ve kadınlar yumuşak kumaştan elde dokunmuş, elde dikilmiş **iç gömleği** giyerlerdi. Kumaş olarak tercih edilenleri **Trabzon Bezi, Çözme Gömlek**, evlerde dokunan **Destgâh Bezi, Pamuk Bezi, Kastamonu Bezi** ve **İstanbul Bezleri** idi. En makbul olanı da varlıklı ailelerde kullanılan ipekten dokuma **helâli** idi. Bezlerin dokumasında kullanılan âletler, destgâh, çıkırık, öreke, masura dolabı ve mekiktir.

Alafranga giyimle tanışılınca iç giyimde erkekler atlet, fanila, hanımlar da kombinezon kullanmaya başladılar.

**ÜSTE GİYİLENLER** : Erkekler, Osmanlı döneminde şalvar üstüne işlik denilen, yakasız gömlek ve üstüne yelek giyer, beline kuşak bağlar, başlarına fes giyerlerdi. Ulemadan olanlar, başına sarık sarardı. Akşamleyin eve gelince de gündelik elbiselerini çıkarır, **gecelik entarisi** giyerlerdi. Meşrutiyetle birlikte kıyafetler alafrangalaşmaya başladı önce saray ve okumuş kesimde setre pantolon ve redingot giyildi. Alafranga kıyafetlerin Anadolu'da kabulü ve kullanıma geçmesi hayli zaman aldı. 1950 li yıllara kadar, Osmanlı geleneksel giyim tarzından birdenbire vazgeçilmedi. Daha sonra kıyafet devrimleriyle, giyim- kuşam bugünkü şeklini aldı. Geceleyin pijama giyilmeye başlandı.

Esnaf kadınları ile eşraf kadınlarının giyim- kuşam tarzı arasında farklılıklar vardı. Eşraf kadınları daha çok kışın yünlü, yazın ipekli dokumalardan süslü elbiseler giyer, başlarına ipekli örtüler takarken, esnaf kadınları kışın pazen, yazın basmadan elbiseler giyerler ve daha sâde yaşarlardı.

Hanımlar iç ve dış mekânlarda farklı elbiseler giyerlerdi. İç mekânda, başlarına oyali yemeni veya beyaz tülbent bağlar, elbise olarak, mevsime göre yazın basma, kışın pazenden bol elbise giyerler, bellerine de **beyaz çevreden** kuşak bağlarlardı. Saçlarını çiçekli yazmaların altında gizleseler de, örgülü saçları arkalarında salınır dururdu. Genellikle ev içinde başlarına İstanbul'un **Kandilli yazması** örtünürlerdi.

Kırsal kesimdeki kadınlar meşguliyetlerinin çokluğu ve pek çok işi üstlenmeleri sebebiyle, saçlarını her gün taramamak için, incecik örgüler yaparlar, dağılmaması için ince örgüleri, birbirine bağlayarak sırtlarına bırakırlardı. Bu örgü saçların her birine **belik** veya **fitil** denirdi. Bağ ve bahçelerinde iş yaparken, dallara budaklara takılmaktan korunmak için, elbiselerinin üstüne **iş donu** diye tabir ettikleri bir çeşit bol kesimli şalvar giyerlerdi.

**Yabanlık** veya **gışilik** dediğimiz entarileri de yazın ipekli, kışın yünlü dokumalardan dikilirdi. Üstlük olarak da hafif pamuklu uzun bir hırka, daha yaşlılar da **Anadolu sakosu** dediğimiz bir tür kumaş ceket giyerlerdi. Genç hanımlar ayaklarına **şıp şıp** veyahut **şıpidik** denilen sahtiyan terlik giyerlerdi. Yaşlı hanımlar ve yaşlı beyler kışın ev içinde, el örgüsü yün çoraplarının üstüne tabanı mutlaka kösele tabanlı keçi derisinden dikilmiş **mest** giyerlerdi. Abdest aldıkları zaman da bu mesti çıkarmadan üstüne **mesh** ederlerdi. Sokağa çıkarken de bu mestin dışına lastik giyerek çamur ve tozdan korurlardı.

Genç kanımlar ev içinde ekose aba kumaştan **pantuflla** dışarı çıkınca da iskarpin giyerlerdi. Çocuklar için de **pantuflla** kullanılırdı.

Süs olarak da el ve ayaklarına kına yakarlar, gözlerine de bir çeşit yağlı isten elde edilen sürme çekerlerdi. Varlıklı ailelerin hanımları beşbiryerdeleri kırmızı kurdeleye aralıklı olarak

dizer, boyunlarına takarlardı. Elbise veya hırkalarının yakasına altın üzerine işlemeli, yakut, zümrüt taşı iğne takarlardı. Kesinlikle altın bilezikleri olurdu. Parmaklarına da yine taşlı yüzük takarlardı. Tabii bu anlattıklarımız variyeti yerinde olan eşraf hanımları için geçerliydi. Yaşlı hanımlar hamama gittikleri zaman ak saçlarına kına yakarlardı.

İlerleyen zamanlarda, Cumhuriyetin ilânı ve kıyafet devrimleriyle (1934) bu giyim- kuşam âdetleri tamamen değişti, Avrupa modası da İstanbul'dan başlayarak yavaş yavaş tüm Anadolu'ya yayıldı. Fransız modası etkin olduğundan manto ve pardösülerden başka, tayyör ve döpiyes dış giyim olarak kullanılmaya başladı. Daha cesur hanımlar başörtüsü takmayarak şapka giymeye başladı. Aksesuar olarak da çanta ve dantel eldiven kullanır oldular. Tabii ki, erkekler de takım elbise ile birlikte kravat ve fotr şapka kullanır oldular. Elbiselerinin göğüs ceplerine ipek mendil yerleştirmeye başladılar.

**MENDİLLER :** Hayatımızdan çıkıp giden kumaş mendiller, eski zamanlarda kullananlar için ne kadar değerliydi. Her şeyden önce mendilsiz bir hayat asla düşünülemezdi. Bu sebeptendir ki, mendillerin çok önemi vardı. Sandıklara, bohçalara özenle yerleştirilir, buruşuk ve lekeli olmalarına asla izin verilmezdi. Her biri kullanıldığı yere göre itibarlıydı.

Mendil ticareti başlı başına bir iş koluydu. Orta tabakadan nice yetim ve fukaranın el emeği, göz nuru ve geçim kaynağı idi.. Kapalı Çarşı'da Yağlıkçılar Cad. adı verilen caddede yüzlerce yıl mendil ticareti yapıldı. Mendilin halk arasındaki eski adı da, **yağlıktı**. Kibar muhitlerde ise **çevre** diye anılırdı.

Osmanlı Sarayında, Sultanlar ve Hanım Sultanlar, hanımlar ve hanım kızlar, sırmalı, ipekli, işlemeli mendilleri hem kullanırlar, hem de yâdigâr olarak hediye ederlerdi.

Cumhuriyet döneminde mendiller, giyim kuşamın vazgeçilmez bir aksesuarı haline geldi. Kadınlar ve erkekler, belli bir kuralla mendil kullanır oldular. Erkekler, terlerini silmek için kullandıkları mendillerini, ceket veya gömlek cebine süs mendili olarak yerleştirmeye başladılar. Frak ve smokinle mutlaka beyaz mendil kullanır oldular.

Bayan mendilleri erkeklerinkinden daha ufak, kenarları ajurlu veya dantelli olurdu. Kibar kesimlerde gece elbiseleri için açık renk krep veya şifon mendil seçerlerdi. Şık hanımlar mendillerini, zarif bir şekilde ellerinde tutar, temizlik için olanları da çantalarında taşırlardı.

Gelin mendilleri, damat mendilleri çok özeldi.

Bayram mendilleri vardı. Papatyalı, menekşeli, kelekli, hatta ekoseli yumuşacık poplinden. Arasına harçlık konarak çocuklara bayram hediyesi olarak verilir, onları alan çocukların gözlerindeki ışıltı ve sevinçten, büyükler de mutlu olurlardı.

Okul mendilleri vardı. Her öğrenci çantasında temiz ve ütülü olarak taşır, her hafta başında tırnak ve temizlik kontrolünde, küçük öğrenciler birbirlerine mendillerinin güzelliğini övünürlerdi.

Bir de, file ve poşetlerin henüz icat edilmediği zamanlarda, evin babalarının, satın aldıkları yiyecekleri sarmaladıkları bohça büyüklüğünde yağlıklar vardı.

Bazı mendiller kişiye özel hazırlanırdı. Köşeciğine nişanlısının adının baş harflerini işleyen genç kızlar, bu nakışları işlerken heyecanla mâniler, türküler söylerlerdi.

**“Mendilimin beyazı / Ben çekemem bu nazı”** gibi.

Sevgi sözcükleri dikkatli kullanılır, ulu orta söylenmez, nakışlarla renklerle dile getirilirdi.

Mendiller renklerine göre anlam taşırlandı.

Pembe mendil— gönlüm sende

Mavi mendil--- çok kibarsınız

Beyaz mendil --- nazlı aşk

Sarı mendil--- tutkulu aşk

Eflâtun mendil—ümitsiz aşk

Yeşil mendil—gözyaşı

Mor mendil--- içim yanıyor, yarın pencerenin önünden geçeceğim

Beyaz üzerine pembe işli ---sensiz yaşayamam, asla vazgeçemem

Al mendil---“seni bütün varlığımla seviyorum inan bana” demekmiş bir zamanlar...

Henüz “sevdâ” kavramının kaybolmadığı zamanlarda mendiller üzerine türküler yakılıp söylenirdi.

**Mendilim pembe pembe / Sevdığım gönlüm sende**

**Söyle sevgili yarım / Senin gönlün acep kimde**

**Mendilim benek benek / Ortası çarkı felek**

**Yazı beraber geçirdik / Kışın ayırdı felek**

**Mendilim yele yele / Düşmüşem gurbet ele**

**Yedi mendil çürüttüm / Göz yaşım sile sile**

**Mendilim senin olsun / Sakla koynunda kalsın**

**Ben burada kalmışam / Bâri mendilim olsun**

**Mendilimin yeşili / Ben kaybettim eşimi**  
**Al, bu mendil sende dursun / Sil gözünün yaşını**

**Mendilimde gül oya / Gülmedim doya doya**  
**Dertlere kalıyorum / Günleri saya saya**

diye gurbetlere, hasretlere ağıtlar yakılırdı. Ayrılık acısını anlatanlar, kimselere açamadığımız sıkıntılarımıza ortak olan sırdaş mendillerimiz de vardı. Onlar tenhalarda göz yaşlarımızı kurular, hastalıkta sağlığta elimizin altında, bizimle hep dost kalırlardı. İnsanlar ölür gider ama mendiller hep yaşardı.

### **GÖZYAŞI ŞİŞELERİ**

Savaş yıllarında nişanlısı ya da kocası askere alınan taze gelinler hasretle tezkere günlerini sayarken, gözyaşlarını minik bir şişede biriktirirlermiş. Ola ki sevdiceği askerden yaralanıp da dönerse, bu gözyaşlarını şifa bulsun diye yaralarına sürerlermiş.

### **TÜTÜN VE ENFİYE KUTULARI – AĞIZLIKLAR**

Tütün kutularına **tabaka** denirdi. Tiryakilerin ceplerinde taşıyacağı büyüklükte olurdu. Tabakanın alttaki kutu kısmına tütün konur, kapağına da sigara sarılacak kağıtlar yerleştirilirdi. Kağıtların düzgünce durması için de kapağın önünde lastik bağlantısı vardı.

Tiryakiler tütün içmek istedikleri zaman, kapaktaki kağıdı alarak üstüne bir tutam tütünü düzgünce yerleştirir, sonra da sıkıca sararak diliyle ıslatır ve yapıştırırdı. Daha sonra ağızlığına takarak sigarasını yakar ve keyifle tütürürdü.

Tabakalar metalden yapılırdı, zengin ve meraklı olanların tabakaları gümüşten olurdu.

Eskiden tütün kullanımı kadar enfiye kullanımı da yaygındı. Enfiye tiryakileri yanlarında taşıdıkları yuvarlak veya köşeli enfiye kutularının kapağını açarak baş ve işaret parmaklarının arasına aldıkları bir tutam enfiyeyi (bitkiden elde edilen ve hafif keyif veren bir toz) burunlarına çekerlerdi.

Henüz hazır sigara satılmadığı için tiryakiler paket tütün alır, tabakasına koyar, sonra da sigara kâğıdına sarar, diliyle hafif ıslatarak yapıştırırlardı. Sonra da tabakasının kapağındaki özel bölmeye dizerek yerleştirir, gün içinde tütürürlerdi.

Tütün veya sigara içenlerin, bunları tamamlayan ve günümüzdeki çakmak yerine kullandıkları başka eşyaları da vardı. U şeklinde mâdeni bir çubuk, tabiatta doğal olarak bulunan bildiğimiz çakmak taşına sürtülür, çıkan kıvılcımdan ellerinde tuttıkları fitili ateşler,

ve bununla sigaralarını yakarlardı. Sonra da fitilin ucunu söndürmek için, tepesine bir kapak geçirerek ceplerinde taşırlardı.

Tiryakiler sardıkları sigaraları içerken, mutlaka **ağızlık** kullanırlardı. Ağızlıkların bazıları, karaağaç, ihlamur, söğüt en çok da yasemin gibi ağaçlardan oyularak yapılırdı. Kibar kesimlerin ağızlıkları kehribardan olurdu. Variyeti yerinde olanların tabakaları, ağızlıkları gümüş veya altın kaplama olur, ekâbir kesiminin de sedef kakmalı veya necef, yeşim, mine, fildişi ile mücevher işlemeli olurdu.

### **KAHVE TAKIMI**

Kahve tiryakiliği ve kahve ikramı çok önemliydi. Bunun için her hanede, küçük bir kutu veya sepet içinde, **kahve takımı** dediğimiz ispirto ocağı, bakır cezve, kahve ve toz şeker kutusu, fincan takımı günlük kullanım için el altında bulundurulurdu. Kahvelerin mangalda pişirildiği zamanlarda bile kahve takımı her daim hazır olurdu.

Her gün kullanılan kahve fincanları yandan kulplu, düz porselenden olurdu.

Variyeti yerinde ve ev eşyasına meraklı hanımların misafirler için ayrılan kahve fincanları dolap içinde veya camekânda itina ile saklanırdı. Bu takımlar genelde zarflı olurdu. Fincan zarfları bazen sarı pirinçten, bazen abanozdan oyma çiçekli, bazen de gümüş veya mineli olurdu.

Kahve tiryakisi olan evin büyükleri çoğu zaman kahvelerini çay bardağında içerler, buna da tarz-ı husûsî denilirdi.

### **KESELER:**

Şahsi veya ortak kullandıkları pek çok eşyanın muhafaza edildiği, türlü kumaştan ve türlü büyüklükte keseler dikilirdi.

Önce mektebe başlayan çocukların elif-ba dediğimiz alfabe cüzlerini taşıdıkları, şal kumaştan veya meşinden yapılmış **cüz kesesi**

Her hanede özellikle odalarının duvarlarına asılan sırma işli **Mushaf-ı Şerif kesesi**,

Kadife veya düz kumaştan **para kesesi**,

Çuha veya herhangi bir kumaştan **tütün kesesi**,

Abdesthanelerde, musluk başlarına asılan, beyaz kumaştan **misvak kesesi** (diş fırçası)

Mutfaklara asılan, türlü kumaştan **kaşık kesesi**,

Bakliyat vs. konulduğu **erzak kesesi**

Keçi kılından veya yumuşak ipekten, **hamam kesesi** kullanılırdı.

### **HAVLULAR-PEŞKİRLER:**

El ve yüz silmek için kullanılan havlular, bazen bir tarafı tüylü, bazen de iki tarafı tüylü olarak yerli tezgâhlarda dokunurdu. En makbul olanları Bursa Havluları idi. Bir de evlerde dokunan “peşkir” dediğimiz pamuklu havlular vardı. Bunların çeyiz olarak dokunanları sıрма işlemeli olurdu.

Ayrıca hamam havluları olurdu. Bunlar omuz, arka ve baş havlusu olarak üç parçadan ibaretti. Bir de ufak boyda ayak havlusu kullanılırdı.

### **NALINLAR – HAMAM TASI:**

Mutfaklarda, bahçelerde ve hamamlarda, nalın giyilirdi. Sade olanları günlük hayatta kullanılırdı. Tahtadan oyularak, taban topuk yüksekliği elde şekillendirilir, üstteki tasma köseleden yapılırdı. Süslü ve meraklı hanımların nalınları, ceviz ağacından, sedef kakmalı, tasma rugan veya gümüşten, bazen de “**telkâri**” yapılırdı.

Hamam tası her hanım kızın önemli bir çeyiz eşyasıydı. 20 cm çapında, 6 cm yüksekliğinde yuvarlak, ortası göbekli genellikle bakırdan veya sarı metalden olurdu. Ağa ve bey hanımlarının hamam tası gümüşten olurdu.

### **TARAKLAR:**

Taraklar, hem hanımların, hem de beylerin önem verdikleri özel eşyalarıydı. Hanımların evde ve hamamda kullandıkları taraklar ayrı olurdu. Evlerinde, boynuzdan, abanozdan, veya balık dişinden yapılmış sık ve seyrek dişli taraklar kullanırlardı. Hamamda, şimşirden veya fildişinden yapılmış, bir tarafı sık, diğer tarafı seyrek dişli fildişinden yapılmış, dörtgen şeklindeki tarakları kullanırlardı.

Beyler ise, saç taraklarından ayrı olarak **sakal tarağı** da kullanırlardı. Damat ve gelin taraklarının üstü sedef kakmalı, mineli olurdu.

### **SÜRMELEK VE SÜRMEKANLIKAR :**

Halktan veya ekâbirden olsun, hemen pek çok kadının hem göz sağlığı için, hem de süslenmek amacıyla kullandığı sürmelerin İran’dan yayıldığı bilinmektedir. En makbul olanı da **İsfahan sürmesi** idi. Kavrulmuş hurma çekirdeği havanda dövülerek toz haline getirilir sürme yapılırdı. Sürmeler **sürmedanlık** denilen sarı pirinçten yapılmış, minicik, ince belli bir vazo görünümünde olup, haznesi alttaki geniş bölüm idi. Kapak vazifesi gören kubbeli ve oymalı yerin devamında incelererek uzayan uç, sürmeye batırılıp, göz dibine çekilerek kullanılırdı. Kibar hanımların sürmedanlıkları gümüşten olurdu.

## **KUMAŞ BOYALARI:**

Üst üste harpler görmüş memleketimizin insanları sahip oldukları her türlü eşyayı değerli sayar, kullanıldıkça ve yıkandıkça rengi solan kumaşları boyama işlemine tabi tutarak giysilere yeni bir ömür biçer, birkaç zaman daha kullanılabilir hale getirirdi.

Boyama işlemini de attarlardan satın aldıkları genellikle "Victoria" markalı olan toz boya suda eriterek boyanacak eşyayı leğende kaynatır sonra da bol durulama yaparak parlak ve yeni bir görünüm kazandırırlandı.

## **SU KÜLTÜRÜMÜZ:**

Eskiden evlerde henüz su tesisatı olmadığından su ihtiyacı bahçe veya avludaki kuyulardan veya mahzenlerdeki sarnıçlarda biriken sulardan temin edilirdi. İçme suları yazlık evlerde devamlı akan pınarlardan, kışık evlerde de mahalle çeşmelerinden testiler ve bakraçlarla taşınarak temin edilirdi. Memba sularını hayırsever insanlar yollara veya mahallelerine çeşmeler yaptırarak halkın hizmetine sunar, aynı zamanda da bu çeşmelerin tarihi eser olarak güzellik kazanması için birbirleriyle yarışırlandı. Çeşme kitabelerine hüsn-i hat ile Âyet-i Kerime veya öğüt veren bir beyit yazdırırlandı.

Ayrıca şadırvanlar, sebilhaneler, selsebiller ve serdablar<sup>22</sup> su kültürümüzün çok önemli eserleriydi.

Âbide niteliği taşıyan, taş ve mermer işçiliğinin muhteşem örnekleri olarak yapılan bu eserler ait oldukları şehrin vazgeçilmez ziynetleriydi. Eşsiz süslemeleri, hüsn - i hatt ve şiir gibi san'atların sergilendiği bu "su güzelleri" Kutb -ül Hattâtîn'lerin elinden çıkmış kitabeleriyle ayrı bir değer kazanırlandı. Zamanla evlere su teşkilatları verilince çeşmeler önemini yitirmiş, Cumhuriyet döneminde abide eserler de koruma altına alınmadığı için ve de 1927 yılında çıkarılan Mebani-i Milliye Kanunu (Milli Binalar, Yapılar Kanunu) her türlü tarihi eserdeki tarih kitabe ve armaların üstlerinin kapatılmasıyla maalesef pek çok kıymetli eser önemini yitirmiştir.

---

<sup>22</sup> **Şadırvan:** Daha çok cami avlularına yapılan etrafı çok musluklu süslü su haznesi. (Şadırvanlara musluk takılmaz, su devamlı, kesintisiz akardı. Akan suyun pislik tutmayacağı düşünülerek camilere şadırvan inşa edilirdi.)

**Sebil (hane):** Gelip geçenlerin su içmelerine mahsus yapılmış süslü çeşme. (Sebillerde su bir gönüllü tarafından dağıtılırdı.)

**Serdab:** Çok sıcak günlerde serin bir yer arayanların barındığı yer altı odası. (Genellikle saray ve çevresinde inşa edilmiştir.)

## DİNİ GÜNLERDEKİ ÂDETLER

### RAMAZAN AYI

Kandil günlerinde küçükler ve gençler aile büyüklerinin ellerini öperek kandilini tebrik ederlerdi. Kandil geceleri de ibadet ederek geçirilirdi.

Üç ayların başı dediğimiz Recep ayı girince, evlerde yavaş yavaş ramazan hazırlığı başlar, kilerdeki mevcut erzak gözden geçirilir, eksik olanlar tamamlanır ve ramazana yaklaşıncı da iftar ve sahur sofraları için reçeller, şuruplar, hoşafıklar, sucuk, pastırma zeytin ve peynirler tahin, pekmez ilave edilirdi. Hatta bakır kaplar kalaycıya gönderilerek kalaylatılır, döşek ve yastıkların yün ve pamukları da hallaca verilerek kabartılırdı.

Çarşı esnafı da ramazan için dükkânını zenginleştirir, sucuk ve pastırmaları, yuvarlak güllâç paketlerini, camekâna asar, renkli şekerleri bakır bir tabağa koyup, teşhir ederlerdi. Böylece ticaret hayatı da canlanırdı.

Ramazan ayının ayrı bir keyfi olurdu. Şehirdeki tüm câmi ve mescitlerde umumi temizlik yapılırdı. Ramazan ayı başlayınca önce mahalledeki caminin imamı iftara davet edilir. Sonraki akşamlarda da yakınlık derecesine göre akraba ve dostlara iftar yemeği verilirdi.

Eğer iftara davet edilenlerin sayısı çoksa, gruplar halinde birden fazla sofra kurulurdu.

Bazı günler büyük babalar cami çıkışında rastladıkları fukaradan birkaç kişiyi de evin hanımına haber vermeden aniden iftara getirirdi. İftar yemeğinden sonra misafir giderken ailenin variyetine göre cebine harçlık verilirdi. Böyle günlerde o sofraların daha bereketli olduğu düşünülürdü.

İftar sofrası hazır olup hane halkı sofranın etrafına toplanınca, top sesine kulak verilirdi. Çünkü ramazan ayı boyunca, Niğde Kalesinin bulunduğu Alâeddin Tepesinde bulundurulan tekerlekli, ağızdan doldurmalı eski bir top patlatılarak, ahaliye iftar saatinin başladığı ve sahur saatinin bittiği duyurulurdu.

Topun namlusuna belirli bir ölçekte barut doldurulur, bez parçalarıyla sıkıştırılarak, **harbi** denilen ağaç ya da metal sopayla ateşlenecek uca kadar ittirilir tam iftar saati geldiğinde yanan bir çubuk ateşleme memesine dokundurulur ve top patlardı. Bu sesi duyan herkes önce dua eder, sonra besmele-i şerif okuyarak orucunu açardı.

İftar davetlerinde, sofraya bir tepsi içinde zeytin, peynir, reçel, hurma su ve tuz mutlaka konurdu. Çeşitli taze veya kuru meyvelerden yapılan hoşaf iftar sofralarının vazgeçilmeziydi. Top patlayınca, oruç bu iftariyeliklerden biriyle açılırdı. Yemek olarak, ilk önce et suyuna piriç çorbası getirilir, arkasından kuzu budu, et suyu ile pişirilmiş pilav, ekşili bamya, börek ve hoşaf, değişmeyen **takım yemeklerdi** Tabii ki, **sarığı burma veya baklava** ikramından sonra, üstüne kahve içilirdi. Tiryakiler tütün içerlerdi. İftar sonrası, ailenin yaşlıları her akşam

ayrı bir camiye giderek terâvih namazlarını edâ ederlerdi. Bazen de okul çağındaki torunlarını da, oruç ve diğer ibadetlerin bilincine varmaları için, ellerinden tutarak yanlarında teravih namazı kılmak için camilere götürürlerdi.

Ramazan geceleri sokaklar hareketli ve neşeli olurdu. Her akşam farklı camilerde teravih namazı eda edilir, ramazanın son günleri de camilerde Sakal-ı Şerif ziyaretleri yapılırdı..

Varlıklı hanelerin bazılarında teravih namazlarını kıldırması için güzel sesli bir imam tutulur, bütün ramazan ayı boyunca, iftar sonrasında, ev halkından başka mahalleden uzak yakın komşu ve akrabalar ve isteyen herkes bu eve gelerek, hep birlikte terâvih namazı kılarlardı. Evin en büyük odası erkekler için, sofa veya diğer odalar da hanımlar için mescit haline getirilerek seccadeler yayılır, aileden sesi güzel olan birisi de imama müezzinlik ederdi. Her dört rekâta hep bir ağızdan salâvat ve kamet getirirlerdi. Varyeti yerinde olan çevrelerde mûsikişinas hocalar sabâdan, bestenigârdan, acemaşîrandan okurlar, mağfîret ayının bu toplu ibadeti ile kalpler yumuşar, bir hafiflik bir huzur ufkuna doğru kayan gönüller, iyilik kabulüne ve güzelliğe elverişli bir zemin haline gelirdi.

Namaz sonrasında o hanede çaylar demlenir, gelen misafirlere ikram edilirdi.

Henüz ilkokula başladığım 1950 li yılların sonunda evimizde bu uygulamanın yapıldığını büyük salonda erkeklerin, mabeyinde de hanımların teravih namazı kıldığı, sonra da çayların ikram edildiği ramazanlar çocukluğumun en güzel anılarından.

Terâvih için gelen misafirler dağıldıktan sonra, gece sahura kalkılacağı için erken yatılırdı. Sahur vakti gelince, davulcunun nağmeli tokmak vuruşlarıyla hane halkı uyanır, evin hanımının, varsa yardımcılarının gündüzden hazırladığı yemeklerin kokusuyla sofrada toplanırdı. Mevsim kış ise soba yeniden ateşlenir yemek odası sıcacık olurdu. Sahur sofrası, imsak vaktine kadar devam eder, abdest alınır;

**Bu sabahın ayazına / Kalkın Hakk'ın niyazına**

**Abdest alın ey komşular / Buyurun sabah namazına**

diyerek, geceyi sabaha bağlayan dakikaları ürpererek geçirirlerdi.

Bazı geceler davulcu için, börek, sarma, tatlıdan oluşan bir yemek paketi hazırlanır, her gece yaptıkları bu vazifeye karşılık gönülleri alınırdı. Ayrıca bayram bahşişleri de verilirdi.

Her evde saat olmadığı için, mahalle aralarında çalınan davul sesiyle sahura kalkılırdı. Sahur vakitlerinde sokakları dolaşarak davul çalan ve manzumeler söyleyen ramazan davulcuları, genellikle çevre köylerden bu iş için gelen ihtiyaç sahibi fakara kişilerdi. Kendilerine bahşiş veren hanelerin kapılarında daha uzun çalar ve uzun manzumeler söylerlerdi. Bu durum çocuklar için ramazan eğlencesi olurdu. Ramazan davulcularının söyledikleri manzumelerden bazıları:

Kavuştuk ramazana / Ne de büyük ihsana  
Bu ayda oruç tutmak / Huzur verir insana

Ramazan geldi hoş geldi / Baklava tepsisi boş geldi / Dan dan da dan dan

Davulu aldım çıktım yola /Selam verdim sağa sola  
Geldi davulcu kulunuz / Devletl efendim sağ ola

İşte geldim kapınıza / Selam verdim hepinize  
Selamımı almazsanız / Günahım hep boynunuza

Sahur oldu işiyor / Bülbüller tşyor  
İftarda ay diyince / Yüreğim tutuşuyor

Kale Camii penceresi / Yan açılır erevesi  
Davulcuyu dinler iken / Yandı pilav tenceresi

şekerim var ezilecek / Tlbentlerden süzülecek  
Bahşişimi gönderiniz / çok yerim var gezilecek

Yeni Cami direk ister / Söylemeye yürek ister  
Benim karnım toktur amma / Arkadaşım börek ister

Borçlu kaldım davul aldım / Davulumu size aldım  
Bahşişimi ver efendim / Yolum uzak geçe kaldım

Davulumun ipi kırmızı / Bu yıl yemedim karpuzu  
Arkadaşımı sorarsanız / Camilerde pabuç hırsızı

Davulumu almak için / Bahşişimi almak için  
Bekliyorum kapınızda / Semtimize varmak için

**Davula çok ettim merak / Ustalara oldum çırak  
Bahşışimi hemen atın / Ruhsat verin yolum ırak**

**Arkadaşım çalçenedir / Dediği hep yinedir  
Verin bahşışı efendim / Gitmez yapışmış kenedir**

**Davulumun içi pekmez / Çalarım fakat ötmez  
Bir bahşış vermezseniz / Davulcu buradan gitmez**

**Kaşık saldım ayrana / Beş gün kaldı bayrama  
Davulcunuz eyler dua / Dan dan da dan dan**

**Sokak yolu dar mıdır / Minaresi var mıdır  
İftara kal diyorlar / Acep aslı var mıdır**

**Aldanma sağa sola / Gel gidelim Hakk yola  
Güzel oruç tutanın / Akıbeti hayrola**

**Maniler çiçeklidir / Birbirine eklidir  
Davulcunun daveti / Mutlaka böreklidir**

**Herkes sabırla bekler / Zayi olmaz emekler  
İftara geliyoruz / Hazırlansın yemekler**

**Bak geldi etli dolma / Çok yiyip göbek salma  
Üstüne bir kahve iç / Teravihe geç kalma**

**Beyim çok günler göresin / Her dem Safalar süresin  
Davulcunuz eyler dua / Çok yıllar bahşış veresin**

**Size güzel davul çaldım / Bahşışimi çokça aldım  
İzninizle gidiyorum / Sizi Hıfz-ı Hakk'a saldım**

diyerek Ramazanın sahur saatlerini süslerler, aldıkları bahşışlerle de geçimlerini temin ederlerdi.

Sahurda iftar sofrasına göre daha hafif ama tok tutan yemekler yenir, oruçlu iken susamamak için, mutlaka tahinli pidenin yanında hoşaf içilirdi. En son olarak ağızlar misvaklanır, eller yıkanır ve **oruca niyet** edilerek sabah namazından sonra tekrar yatılırdı.

## **RAMAZAN BAYRAMI**

İşte, böyle yaşanarak geçirilen ve rahmet ve bereket ayı olan mübarek ramazan ayı sona erer, bayram sevinci ve coşkusu başlardı. Ailenin variyetine göre hane içindeki herkese bayramlıklar özellikle çocuklara mutlaka elbise, ayakkabı ve çorap yeni alınırdı. Çocuklar arife gecesi bayramlık kıyafet ve ayakkabılarını başucuna koyarak uyurlardı. Varsa hizmetkâr veya yardımcıları onlara da bayramlık alınır, bahşişleri verilirdi.

Bayram sabahı güneş bile, bir başka türlü, âdeta ruhanî doğardı. Tüm şehir, daha birkaç gün önceden bayrama hazırlanırdı. Çocuklar, bayram günlerinin tek hâkimiydiler.

Bayramın birinci günü, bayramlık elbiselerini giyen gençler ve küçükler hürmeten büyükleri ziyarete giderler, sonra da ailece akraba ve komşular dolaşılırdı. Gelen misafirlere, önce kahve, sonra da naneli, tarçınlı, susamlı, fındıklı akîde şekeri, güllü lokum, çifte kavrulmuş, türlü şekerleme ve tatlılar ikram edilirdi.

Misafir çocuklarına da içine harçlık konmuş mendiller hediye edilirdi. Yemek saatinde gelenler mutlaka sofraya buyur edilirdi.

Ramazan bayramı üç gün sürse de, hanımların bayramı kırk gün sürer diye düşünülür ve ahabplar, dostlar arasında gidip gelmeler devam ederdi. Bayram ziyaretine gelenlere iade-i ziyaret yapılırdı.

Günümüzde bile, büyük sevinçlerimizi ve mutluluklarımızı anlatırken, "bayram etmek" ve "bayram sevinci" deyimlerini kullanmaktayız. Eski heyecanlar yok olup gitse de, nasıl yaşanırsa yaşansın, çocukluğumuzda yaşadığımız bayramlar yüreklerimizde güzellik dolu izler bırakmıştır.

## **HACCA UĞURLAMA ve HACI KARŞILAMA**

Vâriyeti ve beden sağlığı yerinde olup, Mekke-i Mükerrerme'yi ziyaret ederek hac vazifesini yerine getirmek isteyenler, önce kendilerine yol arkadaşı seçerler, sonra da yol hazırlığına başlardı.

Önce gerekli mercilere müracaat edilerek resmî işlemler başlatılır. Kimlik tespiti yapıp pasaport alındıktan sonra yol hazırlığı başlardı. Bu uzun ve zahmetli yolculukta birbirlerine destek olacak yol arkadaşları seçilirdi.

Hacı adayları bazı eşya ve çamaşırlarını, meşinden veya tahtadan bir bavula yerleştirirler, köseleden su matarası, mevcut parasını muhafaza etmek için beline bağladığı yine meşinden cepleri olan kemer ve şahsî eşyalarını hazır ederdi. Yolculuk başlamadan önce de yollarda yiyecek sıkıntısı çekmemek için, köfte, tavuk söğüş, gevrek ekmek, zeytin, peynir, kavurma gibi bozulmadan bir müddet dayanabilecek yiyecekler hazırlanırdı.

Bu sırada hacı adayı, komşu ve akrabalarına uğrar, onlardan **helâllik** alırdı. Yola çıkılacak tarih, akraba ve yakınlarına haber verilirdi. Onlar da günü gelince hacı evinde toplanırlar, hacı adayı ailesiyle vedalaşıp helâlleştikten sonra yolcuyla ortalarına alarak imam efendi tarafından, **“sağlık ve selâmet için, hac vazifesini yerine getirip sâlimen dönmesi için, ailesinin afiyeti için ve orada bulunanlara da bu ziyaretin nasip olması için”** yapılan duaya hep birlikte **âmin** diyerek, yüksek sesle tekbir ve salâvatlar getirip uğurlarlardı.

Kara ve havayolu ulaşımının henüz gelişmediği eski zamanlarda gemiyle hacca gidildiği için, hacı adayları önce tren yolculuğu yaparak Mersin’e varırlar, sonra uzun gemi yolculuğu başlardı. Daha sonra da tabii Akdeniz ve Kızıldeniz yoluyla Arabistan Cidde Limanı. Cidde’den Mekke-i Mükerrreme’ye otobüslerle ulaşıldı.

Hac fârizasının gereklerini yerine getirerek bu güzel ibadetten nasiplenen hacılar, Medine-i Münevvere ziyaretinden sonra görevlerini tamamladıklarını ve dönüş yolculuğunun yaklaştığını bildirmek için ailelerine mektup yazarlardı. Dönüşlerinin yaklaştığını tahmin eden hane halkından birkaç kişi her gün nöbetleşe sırayla tren istasyonuna gider, hacı yolcularını beklerlerdi. O günlerde de hane içinde temizlik yapılır, misafir odaları hazırlanır, yemekler pişer, evin sokak kapısı yeşil renge boyanırdı. Hacılar trenden iner inmez, zaten dönüşlerini bekleyen yakınlarına ve mahalle imamına haber salınır, onlar da tren istasyonuna toplanırlardı. Trenden inen hacılar tekbir ve salâvatlarla karşılanır birkaç gün istirahat etmesi ve yorgunluğunun çıkması için hânesine bırakılırdı.

Hacı evinde misafir salonuna bir masa hazırlanır, üstüne yeşil çuhadan örtü serilirerek, billûr şekerlik içine hacdan gelen hurmalar doldurulurdu. Ayrıca sarı piriñçten küçük bir tepsi içine yine sarı piriñçten veya billûrdan altı tane zemzem bardakları konurdu. Evdeki genç gelinler ve kızlar bir örnek kıyafet giyinerek misafirlere zem zem ve hurma ikramında bulunurlardı.

Hacı tebriğine gelen ziyaretçiler, saygıyla eğilerek yavaşça hacının avucunun içini öpmek ister, **“Allah hacınızı kabul etsin, mübarek olsun”** diyerek tebriklerini sunardı.

Hacdan gelen bey veya hanım, ya da her ikisi birden, oradan gelirken sandal ağacından veya öd ağacından tesbih, sakal tarağı, kına ve halka şeklinde yüzük getirirler, ziyarete gelenlere hediye ederlerdi.

Hacıdan gelenleri tebrik için ziyarete gelenler o kadar çok olurdu ki, hane içinde yemek pişirmeye zaman bulunmazdı. Bu sebeple yakın akrabaların öyle günlerde üç gün süreyle hacı evine yemek ve ekmek göndermeleri de âdettendi.

Üçüncü gün, mahalle imamına haber salınarak hacı evinde mevlid-i şerif okuması rica edilir. Davetliler de toplanınca Mevlid-i şerif ve ilâhiler okunur, sonra hacca giden zâtın haccının kabulü için gitmeyenlere de nasib olması için dua edilirdi.

**Gülâbdan** denilen gümüşten yapılmış özel gülsuyu kaplarında gülsuyu dökülürdü. Diğer Mevlid toplantılarında olduğu gibi önceden türlü renkli kağıtlara külah şeklinde hazırlanmış şekerler ikişer ikişer dağıtılır ve şerbet ikram edilirdi.

Hacılık Mevlidinde okunan bir ilahi:

**Gönül kulağıma gelse bir sedâ**

**Ey kulum gel eyle haccını edâ**

**Etsem malı, mülkü, cananı fedâ**

**Diyerek Lebbeyk, Allahümme Lebbeyk**

**Lebbeyk lâ şerîke leke Lebbeyk**

**Bâbüs-selâmından beytine girsem**

**Hacer-ül esved'e yüzümü sürsem**

**Geçip mâsivadan vuslata ersem**

**Salih kullarınla tavâfa uysam**

**Nurunla mest olup feyzinle doysam**

**Tecelli-i Zati ruhumda duysam**

**Akarken gözyaşım Safâya düşsem**

**Yalın ayak baş açık Merve'ye koşsam**

**Zemzem-i şerîfi içerek coşsam**

**Arafat'tan affa uğrayıp çıksam**

**Günahım tövbenin nuruyla yaksam**

**Bekâ denizine çağlayıp aksam**

**Diyerek Lebbeyk Allahümme Lebbeyk**

**Lebbeyk la şerîke leke Lebbeyk**

## KURBAN BAYRAMI

Ramazan bayramından iki ay on gün sonra Zilhicce ayının onuncu günü Kurban Bayramı başlar. Aile büyükleri ve çocuklar için de niyet edilerek kurban kesilirdi. Ayrıca evde damat adayı varsa, nişanlısı olan kız evine güzel bir koç göndermek âdettendi. Gelin kıza gidecek olan koç alınır, bir gün önce yıkanır, kına yakılır, taranırdı. İki boynuzuna da yıldızlı kağıtlar sarılır, arasına kalın kırmızı bir kurdele ile beşbiryerde veya bilezik bağlanarak, özel adamlarla kızın evine gönderilirdi.

Bundan başka gelin kız ve damada karşılıklı olarak elbiselik kumaş, terlik, ipek çamaşır vs ipek bohçalar içinde gönderilirdi.

Çocukların bayramlık elbiseleri sedirin veya iskemlenin üstünde geceden sergilenmiş olurdu.

Bayramdan birkaç gün önce, ailenin vâriyetine göre bir veya daha fazla kesilmesine karar verilen kurbanlık koyunlar alınır, bahçe veya ahıra bağlanır, bayram sabahına kadar bakılıp beslenirdi. Alınan kurbanlık koyunların gözlerinin ve diğer uzuvlarının sağlam olmasına, boynuzlarının kırık olmamasına dikkat edilirdi.

Bayram sabahı, saba makamında okunan o güzel ezan sesiyle hane halkı yatağında doğrulur, evin erkekleri camiye gitmek için hazırlanırken, horozlar ötmeğe başlar, namaza kalkmayıp uykuya yeniden dalanları son defa ikaz ederlerdi.

Bayram sabahı bayram namazını kılıp, ve kabir ziyaretlerini tamamlayan erkekler evlerine gelince hane halkı büyükten küçüğe sıraya dizilerek önce evin büyük pederi ve validesinin elini öper, sonra gelin hanım büyük bir hürmetle kocasının elini öper, çocuklara verilen bayram harçlıklarıyla hane içindeki bayramlaşma tamamlanırdı. Erkeklerin pek çoğu, kurbanlarını bizzat keserlerdi. Kesemeyenler ise, vekâlet vererek bu işi bilen birine devrederlerdi.

Kesilecek kurban için bahçedeki yada avludaki ağaçlardan birinin dibine çukur açılır, koyunlar teker teker bağlı buldukları kapalı yerden okşaya okşaya tekbirlerle çıkarılır, önceden hazırlanan beyaz bir bezle önce gözleri bağlanır, sonra arka ayaklarından biri serbest kalacak şekilde diğer üç ayağı bağlanarak açılan çukurun başına yatırılır. Yine tekbir getirilerek besmele çekilerek, iyi bileyilenmiş bıçakla kurbanı eziyet etmeden kesilirdi.

İlk akan kanına parmak ucuyla dokunarak orada bulunanların alınına sürülmesi âdettendi. Bunu sürenlerin baş ağrısı çekmeyeceğine inanılırdı. Etler dağıtılmak üzere parçalara ayrılır, hayvanın postu tuzlanarak yardım kurumlarına bağışlanırdı. Hâne sahibi kurbanı kesildikten sonra, eve girer, şükranını ifade etmek için iki rekat **şükür namazı** eda ederdi.

Bu sırada evin hanımı, ve yardımcıları tarafından pişirilen, kavurmanın mis gibi kokusu ile sofraya oturulur, neş'e içinde bayram yemeği yenirdi.

Kurban eti üçe pay edilir, birinci kısım evde alıkonur, ikinci ve üçüncü kısım kurban kesmeye gücü yetmeyen fukaralara, dul ve kimsesiz kadınlara, mahalle bekçisine, dağıtılırdı. Kurbanın kelle, ayak, işkembe, ciğer ve mumbarları evde bırakılır, baştan çorba ve söğüş, ayaklardan paça, işkembeden çorba veya dolma, ciğerden kavurma, mumbardan dolma yapılırdı. Bu sebepten kurban bayramının birinci günü mutfak işiyle geçirdi. Geriye kalan üç günde de bayram ziyaretleri yapılırdı. Gelen misafirlere akîde şekeri, lâti lokum, baklava ikram edilirdi. Her zaman olduğu gibi yemek saatinde gelen ziyaretçiler sofraya buyur edilirdi.

El öpmeye gelen çocuklara da Ramazan bayramında olduğu gibi, mendil içinde harçlık verilirdi.

Bayramlar, akraba dost ve komşuların birbirleriyle sohbet ve muhabbetle buluşmasına vesile olan sayılı günlerden idi. O zamanlar "aman bayramın tantanasından uzakta kafamı dinleyeyim" zihniyetiyle bu manevi mükellefiyeti idrak etmeyen hiçbir fert yoktu.

Ne yazık ki, o heyecanlı coşkulu bayram günlerini hüznle özleyerek yad ediyoruz.

## **AŞURE**

Aşure pişirme geleneğimiz, her ne kadar büyük şehirlerde yok olup gitmekteyse de, Anadolu ve taşra kentlerinde halen devam etmektedir.

Hicri takvime göre Muharrem ayının onuncu günü başlamak üzere, yine Muharrem ayının sonuna kadar, **aşure** pişirilir. Aşure pişirmek uğur ve bereket sayılırdı. Ayrıca Nuh Peygamber'den süregelen bir gelenek olarak kabul görmüştür. Varlıklı evlerde büyük kazanlarda pişirilir ve fukaraya dağıtılırdı.

Aşure, bir çeşit tatlı, çok çeşitli yemişli bir çorbadır. İçine aşurelik buğday, nohut, fasulye, pirinç, incir, üzüm ve gülsuyu konur. Usulüne göre yemişler pişirilip, karıştırılır. Sonra hepsi karıştırılarak, pişirmeye devam edilir. En son şekeri ilâve edilip, kaynatılır ve ateşten alınır.

Bu sırada, hane içindeki herkes aşure kaynatılan kazanın başına toplanır. Kazanın üstüne bir sini veya tepsi kapatılır. Büyük hanımlardan biri abdest alarak gelir ve besmele-i şerif çekerek **Yâsin** Suresini ve **Mülk** Suresini okur. Hep birlikte dua ederek, hâsıl olan sevabı o haneden gelmiş geçmiş ahirete irtihal edenlerin ruhlarına hediye ederler. Sonra tepsi kaldırılır, oradakiler üstünde oluşan buhar suyunu uğurludur diyerek gözlerine sürerlerdi. Birinci kâseye alınan aşure dışarı gönderilmez, bereket getirsin diye hanede alıkonulurdu. Daha sonra bütün aşure dağıtılabacak kaplara konur, üstüne badem, ceviz şam fıstığı, kuş

üzümü, mevsimi ise birkaç nar tanesi ve tarçın konularak, konu-komşu, fakara zengin tüm tanıdıklara gönderilirdi.

Aşure gönderilen evlerde aşure kâsesini kaseyi boşaltıp yıkar, iade ederken de, **“Allah kabul etsin”** demeyi ihmal etmezdi.

Aşure yemenin de bir ritüeli vardı. Kasedeki aşure tamamen bitirilmez, dibinde bir-iki kaşık bırakılır, bu sırada ölmüşlerin ruhlarına fâtiha okunarak gönderilir, sonra kalan aşure bitirilirdi.

## **TOPLUM HAYATI**

Niğde’de toplum hayatı, sosyal dayanışma içinde geçerdi. Daha önceki konu başlıklarımızda da anlatmaya çalıştığımız gibi, doğum, sünnet nişan, düğün, bayram ve ölüm günlerinde daima görev paylaşımı ve dayanışma vardı. Mahalleye yeni taşınan bir aile, önce mahalledeki komşuların, **“hoş geldiniz”** ziyaretine gelmelerini bekler, ve kısa bir zaman sonra ziyarete gelenlere mutlaka iade-i ziyarete giderlerdi. Günlük hayatta her Niğdelinin evi misafire açıktır. **“Komşuluk hakkı”** diye bir kavram vardı. Komşuya **“hakkınızı helal edin”** derlerdi.

Günlük hayatta, mahalle içinde sokakta erkekler birbirine **selâmün aleyküm** veya **merhaba** der, hanımlar da **uğurlar olsun** diyerek selâmlaşırldı. Günün herhangi bir saatinde toplanan hanımların yanına sonradan katılan hanım, **“Bu zamanınız hayır olsun”** diye selâm vererek girer, oturan hanımlar da toplu halde **“Akıbetin hayır olsun”** diyerek selamına karşılık verirlerdi.

Mahallenin gençleri yolda bir ihtiyara rastladıklarında yol verir, elindeki paketini veya çıkını taşımasına yardım ederek gideceği yere götürürlerdi.

Çocuklar veya gençler, büyüklerinin ellerini öptükleri zaman, **“Berhüdâr ol evladım, el öpenlerin çok olsun”**, **“Oh benim paşa oğlum”** veya **“Hanım kızım sen çok yaşa, kırk bir kere mâşallah”** gibi güzel sözlerle temennilerde bulunurlardı.

Kibar çevrelerde kapıdan içeri girerken, dışarı çıkarken yaşlı ve büyüklere yol verilir, aynı yaşta olanlar da karşısındakine öncelik tanıyarak, **“rica ederim, siz önden buyurun”** diye nezaket gösterir diğeri de, **“Estağfurullah, zat-ı aliniz buyurunuz”** diye iki adım geriden gelirdi.

Bundan başka, tanımadığı bir kişiye adını sorarken, **“İsm-i âlinizi bahşeder misiniz lütfen?”**, güzel sözler söyleyene karşı, **“İltifat ediyorsunuz”**, **“Çok mültefitsiniz efendim”** **“Affedersiniz”**, **“Ne haddime”** **“Bendeniz”** **“Baş üstüne efendim, reca ederim”** gibi tâbirler sıkça kullanılarak nâzik sözler söylenirdi.

Halk arasında bir konu anlatılırken istenmeyen bir ifade kullanılacaksa, “ **Hâşa huzurdan dışarı**”, “**Sözüm yabana**” veya mide bulandırıcı ve nâhoş bir konu anlatılıyorsa, “**yüzünüze gül suyu**” diye hoş bir hatırlatma yapılarak özür beyan edilirdi..

Konular Atasözleriyle süslenir, “**Ataların bir temsili vardır**”, “**Temsilde hata olmaz**”, “**söz temsili**” diye, örnekler verilirdi.

Sabahları okula giden çocuklar “**Allaha ismarladık**” diyerek evden ayrılırken, anneleri ve büyük vâlideleri, “**Güle güle evlâdım, Allah zihin açıklığı versin**” diyerek uğurlarlardı.

Yine evin babası, sabah işine giderken hanımı tarafından evde eksik olan erzakların siparişleri verilerek, “**Allah, bol rızık ve helâl kazançlar nasip etsin**” diye dua edilir ve selâmetle uğurlanırdı.

Misafirler teşrifat kaidelerine uygun olarak temenna ile karşılanır, temenni ile uğurlanırdı.

Akşam iş çıkışında beyler çarşı esnafıyla selâmlaşır, hasbıhal eder, erzak alışverişini yaparak evine dönerdi. Bütün gün ev işlerinden yorgun düşen hanımı güler yüzle kapıyı açar, “**Hoş geldiniz ....Bey**” diyerek karşılardı. Baba, iş elbiselerini çıkarır, gecelik entarisini, hırkasını, terliğini giyer, pencere önündeki köşe minderine otururdu. Yorgunluk kahvesi içerken akşam ezanını bekler, bazen de Kuran-ı Kerim okurdu. Bu arada çocuklar ve tüm hane halkı bir araya toplanırdı.

Yirminci yüzyılın ilk çeyreğine gelinceye kadar, evlerde taşınır mobilyalar kullanılmadığı için, yemekler yer sofrasında yenirdi. Bakır sini veya tahtadan yuvarlak bir sofranın çevresine, ayaklarını altına alarak otururlar, sofraya örtüsünü de dizlerine çekerek, ekmek kırıntılarını yere dökmemeye çalışırlardı. Büyük dede veya babalar minder üstünde bağdaş kurarak otururlardı.

Yemekte çatal kullanılmaz, sadece tahta kaşık kullanılırdı. Yemekler yerdeki sofraya üstüne konan sinide, aynı kaptan yenirdi. Sofradakilerin kendi önünden başkasının önüne kayması, siniye yemek dökmesi, parmakların yalanması, ağzın şapırdatılması, ve ortadaki yemeğe uluorta dalınması ayıp sayılırdı ve hoş karşılanmazdı. Yemek bitince, el taşıyla sıcak sabunlu su ve peşkir gelir, elini yıkayan büyükler kahvelerini içerken çubuklarını da tüttürürlerdi. Baba, “**Allah artırsın, sofrayı kuran kaldırsın**” diyerek köşe minderine çekilirdi.

Bundan sonra çocuklarıyla mektepleriyle ilgili sohbet eder, aile içinde muhabbet alır başını giderdi.

Cuma günleri komşu ve akraba büyüklerine “Cuma ziyareti”ne gidilirdi. Herhangi bir vesile ile dostlar arasında hediyeleşmeler olur, hediye alan hediye verene teşekkürünü bildirirken,

**“Kesenize bereket, Allah ahirette başınıza gölge etsin inşallah”** diye duada bulunurdu.

Maalesef günümüzde **mahalle** kavramı hızla yok oldu. Mahalle sâkinleri, eskiden olduğu gibi, tek bir vücudun uzuvları gibi birbirine bağlı yaşayan topluluklar değil, sadece belediye teşkilâtının bir cüzü olarak mevcuttur. Günümüzde mahalle sâkinlerinin yerini yavaş yavaş alt kattaki üst kattan habersiz, ölümüne dirimine kayıtsız, çoğu zaman birbirlerinden bir selâmı dahi esirgeyen, apartman sakinleri aldılar.

## **MEKTUPLAR**

Posta bir köprüydü, sevenler sevilenler arasında. Postacı da o irtibatı kuran iyilik timsali insan. Uzak diyarlardan, gurbetlerden bazen beyaz selamlar taşır, bazen de kara haberler getirirdi.

Ulaştığı ellere, gönderenin duygusunu da kokusunu da götüren mektuplar. Duyguların kaleme, oradan da kâğıda aktığı, yazana ve yazılana özel, emek verilen, dokunulan, hissedilen mektuplar...

**“Evela selam eder, hörmitle ellerinizden öperim”** diye başlardı o ak – pak kağıtların üstüne eğri büğrü yazılarak.

**“Bugün posta günü canım sıkılır”** diye başlayan türkülerimizde hoyratlarımızda, manilerimizde, ninnilerimizde ve şarkılarımızda geçen “posta ve postacı” kelimelerinde o hasreti, o sevgiyi, o yürek yakışı hissedebildik.

Gönlün olduğu gibi kağıda dökülüştü. İnsanları sevindiren haberler getiren, hasretleri dindiren, samimiyet yüklü okuyunca koklayarak göğsümüze bastırduğumuz kıymetli mektuplar, nasıl da hayatımızdan sessizce çıkıp gittiler. Halbuki, mektuplar hayatımızda ne kadar önemliydi. Zarfına, kağıdın rengine, yazısının düzgün ve okunaklı olmasına ve ifadelerinin güzelliğine ne çok itina ederdik. Mektupla haberleşme, 1970 li yılların ortalarına kadar devam etse de, önce telefon, sonra da ileri teknoloji ile bilgisayarla haberleşmenin kolaylığı, ne yazık ki hayatımızdan mektupları alıp götürdü..

**“Canım Anacığım, Kıymetli Babacığım, Biricik Kardeşim”** ne kadar sıcak ve ne kadar içtendi. Asker mektupları vardı. Gurbet ve hasreti anlatırdı ama cesur ve yürekli mektuplardı. Aile fertlerinden başka, yakın komşulara, akrabalara, arkadaşlara tek tek isimleri yazılarak selam gönderilirdi. Hatta bazı asker mektuplarında, gurbet ve ayrılık hasretinden ahırdaki buzağı, inek, evdeki kedi bile sorulurdu.

Dost ve arkadaş mektuplarında vefa vardı, güven vardı. Sırdaş mektuplardı.

Aile içinde ve arkadaş arasında samimi yazılan mektuplar vardı. Selam cümlelerinden sonra latife olsun diye

**“Kestane kebab / Acele cevap”** diye kısa bir tekerleme yazılırdı.

**Aşk mektupları** vardı. Kâğıtları ve zarfları itina ile seçilmiş, kelimeleri duygu yüklü, bazen sayfalarına gözyaşı damlamış, bazen yüreğinin yangısını ifade eden ucu yanık mektuplar olurdu. Heyecanla defalarca okunur, ipek bohçalar içinde sandığın bir köşesinde yıllarca itina ile saklanırdı.

Okur-yazarlığın az olduğu yıllarda mektuplar, mahalledeki güvenilir, sır saklayan tanıdıklara yazdırılır, okutulurdu.

İşte size 1900 lü yılların başında doğmuş, Osmanlı döneminde yetişmiş, Cumhuriyetin ilk öğretmenlerinden biri olan Advıye Hanım'ın mektubu:

**“Nur-u aynım, derunum, ruh-u revanım,**

**Hayli vakittir mûcib-i meserretim olan tahrîrât-ı âlîlerinize nâil olamadığımdan, zihnim türlü türlü fikirlerle perişan, eşk-i çeşm-i nümâyandır.**

**Gül gonce-i muhabbetimize diken mi saplandı? Yoksa Allah vermesin hastalık gibi bir zuhur mu vukua geldi ? Nur-u didem, sürur-u sinem, ciğer köşem...**

Diyerek başlayıp en kalbi duygularla devam eden mektubun günümüz Türkçesiyle anlamı:

**“Gözümün nuru, uzun zamandır sevincime sebep olan değeri yüksek mektuplarınıza sahip olamadığımdan, aklıma türlü türlü kötü fikirler gelmekte ve perişan olmaktayım. Gözlerimden akan yaşlar ortalıktadır. Gül ve goncanın birbirlerine olan bağlılığına benzeyen muhabbetimize diken mi saplandı ? Yoksa Allah vermesin, sizde hastalık gibi bir şeyler mi oluştu ? Gözümün nuru, gönlümün sevinci.... (Kaynak Kişi: Mine Tezer Yontar)**

Kimbilir belki de sadece uzaktan görerek aşık olduğu sevgilisine yazdığı şiir gibi duygu dolu mektuplar işte böyle idi. Hepsi de elimizden kaydı, hayatımızdan çıkıp gittiler.

## **ÂHİRET KARDEŞLİĞİ**

Örneklerini Âhilikte gördüğümüz **“yol arkadaşlığı”** geleneği, toplum yaşamında **“rehber”**, **“musâhib”** **“yol kardeşliği”** kavramlarının devamı olarak hanımlar arasında **“âhret kardeşliği”** adı altında uygulanırdı.

Birbirine sevgi ve saygısı olan, güvenen ve dostluklarını ölünceye kadar devam ettirmek isteyen iki hanım olgun yaşlarına gelince dünyadaki bu güzel dostluğun âhret âleminde de devam etmesini dileyerek bir karar alırlardı. Buna **“ahretlik olmak ”** denirdi

Ahret kardeşi olmanın ritüeli vardı. Önce kendi aralarında **“ahretlik olalım”** diyerek sözlü akit yaparlar, sonra da bu kararlarını diğer akraba ve arkadaşlarına duyurmak için evlerinde toplantı düzenleyerek misafirlerine çeşitli ikramlarda bulunur ve dualar okuyarak **“ahretlik”** olduklarını ilan ederlerdi.

Ahret kardeşi olanlar, şartları ne olursa olsun, varlık ve darlık zamanlarında, sıkıntılı ve sevinçli günlerinde birbirlerinin yanında olur, her türlü zorlukta el ele, gönül gönüle kardeşlik paylaşırlardı. Bayram ve Kandil günlerinde, birbirlerine hediyeler verirlerdi.

Ayrıca ahiret kardeşi olanların çocukları, **“ahret annemiz”** diye hitab ederek, saygıda kusur etmemeye çalışırlardı. Hattâ, evlenecek çocuklarının söz kesme, nişan, düğün törenlerinde aile büyüklerinin yanında yer alırlardı.

Günümüzde maalesef menfaat ilişkilerine dayanan sözde arkadaşlıklar olduğu için, ahret kardeşliği de önemini yitirmiştir.

### **EVLERDE KAHVE SOHBETLERİ**

Adına **“hayat tarzı”** dediğimiz ve insanı âdeta törene dönüştürülmüş bir zaman dilimi içinde yaşatan geçmişe ait toplumsal alışkanlıklarımız, sohbet kültürünü de beraberinde getirmiştir. Dolayısıyla Türk Kahvesi, lezzetinin yanı sıra kültürün, sohbetin ve hatırın paylaşıldığı bir içecek olarak, misafir ikramlarımızın da vazgeçilmezi olmuştur.

Misafirlikler derûni sohbetlerle yapılırdı.

**“Gönül ne kahve ister, ne kahvehane**

**Gönül sohbet ister, kahve bahane. “**

**“Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır.”**

**“Bir kahve içesim, bir de seni göresim geldi.”** gibi güzel ifadelerle, sohbet ve hatırın önemi vurgulanırdı.

Arka arkaya harpten çıkmış Türkiye’imizin kahve bulamadığı en fakir günlerinde bile nohudun kavru olarak kahve yerine içilmesi Türk kahvesini baş tacı yapmıştır.

Osmanlı döneminde henüz mahalle kahveleri yaygın değilken, ekâbir sınıfı veya ağalar, beyler, evlerinin bir odalarını her akşam mahalleli komşu ve dostlara açık tutarlar, sohbetler yapılırken gelen misafirlerine kahve ikram ederlerdi. Tabii bunun için hiçbir ücret alınmadığı halde bu uygulamaya **oda işletmek** denirdi. Misafir kabul edilen bu odalara **“erkek odası”** denirdi. (Niğde eşrafından olan dedem merhum Hacı Cemal Efendi de on sekiz yıl oda işletmiş, babaannem Hacı Nuriye Hanım da her akşam gelen onlarca misafire mangal ateşinde sabırla kahve pişirmiştir.)

Sonraları mahalle kültüründe, komşular erken kalkarak işlerini bitirir, birbirlerine sabah kahvesine giderlerdi. Bazen de pencereden, **“Huu, ayol evde misin, sabah kahvesine geleceğim”** diye seslenirlerdi. Sonra da kuşluk vaktinde gelen bu misafirlere klâsik Türk kahvesi veya sütlü kahve ikram edilirdi.

Eski zamanlarda komşu ve akrabalara haber verilmeden, çat kapı gidilen ziyaretlerde, kahve sadece sabah saatlerinde değil, günün her saatinde ikram edilirdi.

Evlerdeki odun sobası, ve yanındaki köz ateşi için hazırlanan topraktan veya bakırdan bir mangal hazır bulunduğundan, evin gelini veya kızı tarafından ateş küreği ile sobadan köz alınarak mangala konur, üstüne de bakır cezve oturtulurdu. Bu arada mangalın yanındaki maşa ile ateş eşelenir, kahvenin kabarması beklenirdi. Kahve pişirilmesi **kişiyeye özel** olurdu. Misafire **“Kahvenizi nasıl içersiniz?”** diye sorulur, alınan cevaba göre, **orta şekerli, az şekerli** veya **sâde** olarak pişirilirdi. Herkes kendi damak zevkine uygun olan kahveyi içerdi.

Kahve ikram edilirken, tepsiye mutlaka bir bardak su konur, kahve içmeden önce birkaç yudum su içilerek ağızda kalan başka tatlar yok edilir, sonra kahve içmeye başlanırdı.

Kahve, Osmanlı döneminde mutfaklarımıza girmiş, soylu bir ikramdır. Genellikle büyükler içer, gençler ve çocuklar itibar etmezlerdi. Büyükler kahvelerini höpürdeterek içerken, çocuklar da patlamış veya haşlanmış mısır, meyve çeşitlerinden yerlerdi. İçilen kahvenin fincanı iade edilirken **“Ziyâde olsun, Hicaz kahveleri olsun.”** diye güzel temennilerde bulunulurdu.

16. yy. da Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından kahve çekirdekleri İstanbul’a getirilmiş, saray çevresine tanıtılmıştır. İlk olarak Tahtakale’de işlem görerek içilecek hale getirilmiştir. Zaman içinde İstanbul ve Anadolu’ya, sonraları fetihlerle Avrupa’ya tanıtılmış ve Türk Kahvesi olarak sahiplenilmiştir. Kahvenin pîri, Şâzeli tarikatının kurucusu, Hasan –Es Şâzeli idi. İlk kahveyi Habeşistan’ın yüksek yaylalarından Yemen’e getirenler de yine Şâzeli tarikatının dervişleri idi. Yemen’den İstanbul’a Kâbe toprağını öpen hacılar getirmiştir. Bu sebeptendir ki, kahvenin her zaman hatırı büyük olmuştur.

## **ÇAY SOHBETLERİ**

Öncelikle çay için söyleyeceğimiz birkaç sözümüz var:

Osmanlı İmparatorluğu ve Cumhuriyet dönemlerinde yemeklerden sonra kahve içmek âdetti. 17. yy Osmanlı’sında kahvenin yanında çay da içilmeye başlanmıştır. Hatta 1800’lü yıllarda birkaç defa çay yetiştirilmeye çalışılmışsa da, başarısızlıkla sonuçlanmıştır. Nihayet 1917 yılında ilk defa Doğu Karadeniz’de yapılan çay tarımı başarılı sonuçlar vermiştir.

Çay tarımının yapıyor olması elbette ki, çay içicilerinin sayısını artırmış ve çay Anadolu'ya yayılmıştır. Ancak ikinci dünya savaşı sırasında yurt dışından kahve getirilememesi ve gelen kahvenin pahalı olması sebebiyle çay tüketimi artmış ve yaygınlaşmıştır. Ta Osmanlı'dan bugüne, çaydanlık ve demlik adıyla bildiğimiz, özel kaplarda demlenerek içilen çay, Türkiye'de de üretilmeye başlayınca milli ikramımız olmuştur. Böylece de Türk kahvesinin ardında değil, önünde yer alan bir ikram oldu. Çünkü, dünyaca bilinen Türk kahvesi, ya kahvaltıdan sonra, ya da yemeklerin üstüne içilerek yaşanan bir keyif olarak bilinir. Halbuki, sabah gözümüzü açtığımızda demlenen çay, günün her saatinde hatta gecenin geç saatlerine kadar içilebildiği için, günlük yaşamımızda ayrı bir yeri vardı. Günümüzde zamana karşı dirense de, maalesef hızlı yaşamdan çay toplantıları da nasibini alıyor ve bize eski tatları aratıyor.

Özetlersek; çay, zamansız, mekânsız ve sınıfsız bir ikramdır.

Zamanın bol kullanıldığı, tüm aile fertlerinin bir araya gelebildiği kahvaltı sofralarında, kızarmış ekmek üzerine sürülmüş tereyağı ve reçele eşlik eden bir bardak demli çay, ince belli, kızıl saçlı bir kadın kadar hoş görünümüydü.

Gün içinde oradan oraya koşarken yorgun düştüğümüzde, açlıktan kazınan midemizi bastıran simitle birlikte içilen çay, cankurtaran gibiydi.

Çay evleri vardı, sıcacık, samimi, otantik. Duvarlarında sırları dökülmüş aynalar olur, gerçekleri yansıtır. Sahtelikler yoktu o zamanlar.

Çay bahçeleri vardı, geniş, ferah, gölgelik ruhlara dinginlik verirdi. Günümüzde birer birer yok olup, apartmanlarla doldular.

Nargile tiryakileri çayı, tömbekilerine katık eder, fokurdata fokurdata içtikleri nargileyi çayla bitirirlerdi.

Her yerde, her zaman, tam kıvamında ve tadında demlenen çay için, **“Emirgân çayı gibi olmuş”** benzetmesi yapılarak iltifat edilirdi.

Seyrederken her karesi bir tablo güzelliğinde olan NİĞDE BAĞLARINDA, yeşillikler içinde komşularla içilen çay, derinleşen dostluklara kapı açardı. Akşam misafirliklerinin vazgeçilmez ikramıydı.

Evin küçük çocuklarıyla komşulara haber salınırdı: “Bir mâniniz yoksa annemler size gelecek” denilerek, kalpten- kalbe muhabbetlerin süzüldüğü çay sohbetlerinde buluşulurdu..

Çay olunca sohbet olur, sohbet olunca dostluklar pekişirdi.

Semâverde demlenerek çardaklarda içilen çay, emek isterdi. Tıpkı dostlara, sevgilere verilen emek gibi. Bir araya gelen dostlar, bazen içtikleri çayla coşar,

**Çayın rengi güldendir / Doldurması sizdendir  
İçin a dostlar için / Çay sahibi bizdendir**

**Gül bülbülü çok sever / Her zaman Hakk'ı över  
Çayı koyu demleyin / Pîrim çayı çok sever**

**Doldur derviş çay doldur / Doldur kardeş çay doldur  
Böyle meclis bulunmaz / Allah diyerek çay doldur**  
diyerek çay kasideleri okurlardı...

Büyüklerimiz: **“Çay, lebrek, lebrîz, lebaleb yâr elinden içilir”** demişler. (Anlamı, çay, dudak rengi, ağzına kadar dolu, ve ağız ağıza yâr elinden içilir.)

Çay tiryakileri de, şerait-i selase dedikleri şu üç şartın bir arada olmasına dikkat ederlerdi: **Leb-renk, leb-sûz ve leb-rîz**. Yani çay bardağı, dudak renginde, dudağı yakacak sıcaklıkta ve ağzına kadar dolu olmalıdır.

Çay insanı dinler de, dinlendirir de. Yoksulların, yolda kalmışların, üşüyenlerin resmî içeceği.

Böylesine özetlediğimiz o güzelim çay sohbetleri 1930 lu yıllardan itibaren, lüks otellerde sadece five o'clock tea (beş çayı) olarak değişti ve bardaktan fincana geçiş başladı. Evlerde porselen çay takımları yer aldı. Kalitesine göre sosyal statü göstergesi oldu.

Sadece Türkiye'ye has ince belli çay bardağımızın, dünyadaki yüzlerce çeşidinin arasında hiç benzeri yoktur. Öylesine akıllıca düşünülmüş bir tasarımı vardır ki, insan inceledikçe onu daha çok sevmeye başlıyor. Özellikle belinin ince oluşu, kolayca kavranıp elde tutulabilmesi, hem çayın soğumaması, hem de çayın sıcaklığıyla elin ısınmasını sağlamak amacıyla yapılmıştır. Alt tabanının kalın olması, yine çayın geç soğuması içindir. Ağızının genişliği, üst kısımdaki çayın çabuk soğuyarak içen kimseyi yakmaması için düşünülmüştür. Bardağın ağzındaki kalın cam çıkıntısı, gövdeden gelen ısının düşerek, dudağı yakmaması için tasarlanmıştır. Yuvarlak yapısıyla da, ağızımıza uygun bir biçimselliği vardır.

Buraya kadar anlatmaya çalıştığım bu geleneksel çay bardakları, demlenerek hazırlanan çay için üretilmiştir. İçine poşet çayları kabul etmediği için, maalesef evlerimizde bile, o ince belli, zarif çay bardakları yerine, büyük boyda, kaba görünümlü, ağır ve kalın camlı sözde çay bardakları tercih ediliyor.

Dikkat ettiyseniz, şimdilerde ev sahipleri, misafirlerine; "çayınızı fincanda mı, yoksa bardakta mı içersiniz?" diye soruyorlar.

Kültürümüzü elimizde tutmak için çaba gösteren, birbirlerine selam vermeyi yüksünmeyen insanlarıma:

“Vakit varken çayımıza sahip çıkalım

Yitirilen değerler geri gelmiyor” diyerek konumuza geri dönelim.

Çay sohbetleri için misafiriğe gidenler, oradan ayrılırken, **“Bize de buyurun, bekleriz”** diyerek dostlukların devamı için kendi hanelerine davet ederlerdi.

### **HASTA ZİYARETİ:**

Mahalle içinde kim hasta olursa, bunu haber alan herkes geçmiş olsun ziyaretine gider, buna “yoklamaya gitmek” denirdi. Giderken portakal, elma, ayva, gibi meyveler, süt, muhallebi, sütlaç gibi yiyecekler götürürlerdi.

Eğer hasta fakir ise, onu incitmeden, yastığının altına gizlice para bırakılır veya hekim götürülürdü. Götürülen hekim de ücret almazdı.

Hastanın bakacak kimsesi yoksa, et suyuna çorba, ve yemek gönderilirdi. Mahallede oturanlar bu görevi sırayla üstlenirlerdi.

Okula giden çocuklardan birisi hastalanınca, öğretmenin görevlendirdiği birkaç talebe hasta arkadaşlarını ziyarete gider, hocalarının ve tüm arkadaşlarının geçmiş olsun dileklerini iletirlerdi.

### **YENİ EV ALAN veya EV YAPANLARI ZİYARET (Tebrik-i Menzil )**

Osmanlı kültüründen günümüze kadar aktarılan bir tâbir halen kullanılmaktadır. **“Allah evlenene ve ev yapana yardım eder.”** Bu sözden yola çıkarak, ailenin yakınları ve tanıdıklar evlenene de ev yapana da yardımcı olmak için önce teşvik ederler, varlıklı kimseler de teşvikten sonra para yardımı da teklif ederlerdi.

Yeni ev kuran veya alanlara (çok masrafa girdikleri düşünülerek) eli boş gidilmez, bazı ev eşyası **hediye** olarak götürülürdü. Aile yakınları da yeni ev yapana ihtiyaçlarını sorarak eksiklerini alırlar ve hediye ederlerdi. Yeni haneye ilk gidişe **tebrik-i menzil** denirdi. Misafiriğe gidildiğinde de: “Eviniz hayırlı olsun” “Yurdunuz mübarek olsun” “Allah gönen-dirsin” “Sağlık ve huzurla oturunuz” gibi güzel temennilerde bulunulurdu.

O zamanlar evlere “temenna” ile girilir, “temenni” ile çıkılırdı.

## ÇARŞI HAMAMLARI:

Şehir hamamları hayatın vazgeçilmeziydi ve neredeyse bir şenlik yeri idi. Yorgunluğun atıldığı, temizliğin tamamlandığı, uzak mahallelerden gelen ahbablarla görüşme imkanı olan yerlerdi. Gelin Hamamı, Damat Hamamı, Loğusa Hamamı ise başlı başına bir merasimdi.

Niğde’de iki tane tarihi hamamın birisi **Paşa Hamamı**, diğeri **Çarşı Hamamı**. Bu hamamların biri hanımlar için, diğeri erkekler için kullanılırdı. Bazen de sabah erken ve akşam geç saatlerde erkekler, gündüz saatlerinde hanımların kullanımına açılırdı.

Çarşı hamamlarına giden erkekler kullanacakları havlu ve peştamal takımlarını ya beraberinde götürür veya hamamdaki takımlardan kullanırlardı.

Hanımların her zaman siyah renkli işlemeli bir hamam bohçaları olurdu. Hamama gidecekleri zaman bu bohçada, peştamal, iki adet omuz ve bel havlusu, bir baş havlusu, hamam kesesi, hamam lifi, hamam taşı, sabun, kına, tarak hazır bulundurulurdu.

Türk hamamları sıcak olduğu için hanımlar çoğunlukla “**hamama gitmek**” yerine “**sıcağa gitmek**” diye de ifade ederlerdi.

Genellikle hamama yalnız gidilmez, hane içinden birkaç kişi, varsa yardımcı ile gidilirdi. Eğer haneler hamama uzak ise, fayton çağrılır, hem de hamam bohçalarının konulduğu çanta elde taşınmamış olurdu.

Hamama girerken para, takı gibi kıymetli eşyalar hamamcıya emanet edilir, sonra yan yana dizilmiş olan soyunma odalarından birisi tercih edilerek, çanta ve bohçalar açılıp yerleşilirdi. **Peştamal** sarınıp **nalın** giyilir ve sıcaklığa girilir, boş bir kurnanın yanına oturulurdu. Kibar kesimden olanları ve eşraf hanımlarını mutlaka **hamam hizmetlisi** veya **natır** yıkardı. Önce baş birkaç defa sabunla yıkandıktan sonra genelde yaşı ilerlemiş hanımlar saçlarına kına yakarlar, sonra da keselenip, sabunlanırlardı.

Eskiden hamama giden hanımlar, neredeyse yarım veya bütün günlerini orada geçirirlerdi. Hamamın sıcağından bunalıp sıkılanlar, sıcaklıkla giriş arasındaki soğukluğa çıkarak dinlenirlerdi. Bu sırada evlerinden getirdikleri meyvelerden yer, turşu suyundan içerlerdi. Turşu suyunun soğuk alginliğini tedavi edeceğine inanılırdı.

(Günümüzde bilim insanları turşunun ve suyunun insan sağlığına faydalarını kanıtladılar.)

Tekrar içeri girip yıkanma faslı tamamlanınca, hamam hizmetlisi, odadan havlu takımlarını getirir, nalınlarını çevirir, sıcaklıktan çıkarır ve giyinmek üzere eşyalarını koydukları odaya kadar refakat eder, böylece bahşişini de alırdı.

Giyindikten sonra saçlar taranır, eşyalar toplanırdı. Hamamdan çıkarken de hem hamamcıya, hem de hamam hizmetlisine bahşış vermek âdettendi. Eve yine faytonla dönülür, bir fincan kahve veya bir bardak sıcak çay keyfiyle yorgunluk çıkarılırdı.

Evlerdeki banyolarda mermer kurnalar olurdu. Musluklardan akan su bu kurnada birikir, ve hamam tası kullanılarak yıkanılırdı.

### **KAHVEHÂNELER - KIRAATHÂNELER**

Önceleri bu mekânlar, Naima'nın "mecma-i zürefâ : zariflerin toplantı yeri", Nihad Sami Banarlı'nın "akademik muhit" olarak tabir ettikleri görevleri üstlenmişlerdi.

Akademilerin, meslek cemiyetlerinin, fikir ve sanat meclislerinin bütün vazifelerini yapardı. Şehirde kahve, köyde kahve, mahallede kahve, mescidin önünde kahve, cezvelerde bütün milli ve dini şuurun pişirildiği, halkı ve münevveri birbirine kenetleyen basit fakat derin ve canlı birer cemiyet mihrakını oluştururdu. Edebiyatçıların ve tasavvuf ehlinin, ortak paydalarda bulunduğu, birbirleriyle meşveret ettiği toplantı salonlarıydı.

Mahalle kahvehanelerinin kendi kimliğine kavuşması başlangıçta oldukça kısıtlı iken, aynı çevre ve kökenden gelen insan yapısını da değiştirip çeşitlendirdi.

Kahvehaneler, dayandıkları kültürel zemin gereği, tam bir âdap ve erkân mekanı idiler. Toplumun kültür mozaiğine göre müdavimleri olan, toplantı yerleriydi. Yalnızca belli meslek grubunun devam ettiği değil, farklı tabakalardan aynı kültür ve neşeye sahip insanların oturup, dertleştiği mekânlardı. Aslında kahvehanelerin gerçek müdavimleri yaşlılardı. Görüp geçirdiklerini, hayat tecrübelerini, dünya görüşlerini sohbet esnasında anlatır dağarcıklarına doldurdukları bu yaşanmışlığı birer mücevher gibi etrafa saçarlardı. Tabi bu sohbetleri dinleyenler de bu tecrübelerden paylarına düşenleri alırlardı.

Sonraları alt sınıf ve her tabakadan insan çeşitli mahalle, esnaf ve çarşı kahvehanelerinin müdavimi oldular.

İnsanlar mekânları, mekânlar da insanları inşa ettiğine göre, kahvehaneler de bu insan gruplarını buluşturuyordu..

Mahalle kahvehanelerinin kendi kimliğine kavuşması başlangıçta oldukça kısıtlı iken, aynı çevre ve kökenden gelen insan yapısını da değiştirip çeşitlendirdi. Sadece, vakit geçirmek için küçük el oyunları oynanan yerler olmaktan çıktı ve gündelik politika, yerel sorunlar, aile, mahalle ve memleket meselelerinin ve çeşitli konuların münakaşa edilip tartışıldığı, eleştirildiği, çözümlerin arandığı mekânlar oldu.

Dolayısıyla kahvehaneler, sosyal yapıyı sağlamlaştırmaya hizmet eden insanlar arasında bağları güçlendirme vazifesi gören çok önemli toplanma yerleriydi.

Sonraki zamanlarda gazete yayınlanmaya başlayınca, bu mekânlar okuma yerleri oldu ve kahvehânelere **kıraathâne** denilmeye başlandı.

Uzaklardan gelen seyyahlar, dervişler, yolcular önce kahvehanelere uğrar, kalacakları yeri veya aradıkları adresi sorarlardı.

Âşıklar, saz şairleri sazlarıyla, sözleriyle kahvehânelerde imtihan olurlardı.

Esnaf kahveleri vardı. Bunlardan en bilineni Merkez Kahvesi idi. Şehrin ekâbir takımı, efendi ve ağalar, burada toplanır, sohbet eder, memleket meselelerini konuşurlardı. Namaz aralarında cami imamı da uğrardı.

Ayrıca halktan gençlerin gittiği, küçük masa oyunları oynadığı mahalle kahveleri de vardı. Bu kahvelere işçi takımı da gelir, orada iş beklerdi.

Düğünlerde ve kına gecelerinde davetlilerin oturtulacağı sandalye ve kullandıkları masaları kahvehânelerden kiralama âdeti vardı.

## ESKİ ÂDETLER

Anadolu'da yaygın olan âdetlerden bazıları şöyleydi:

- Hamile hanım, dokuz ay boyunca, bir hayvan ya da çirkin bir insan gördüğünde bebeğinin ona benzememesi için, içinden veya yavaş bir sesle "**aklımda**" derdi.
- Hamile hanım doğumu yaklaşınca hamama götürülürdü.
- Çamaşır bohçalarının içine güzel koku vermesi için kurutulmuş lavanta konurdu.
- Lohusa kırk gün dışarı çıkarılmazdı.
- Aynı haftalarda doğum yapan iki lohusa "**kırk basar**" diyerek karşılaştırılmazdı.
- Cenaze evine taziye gidilip eve döndüğünde ilk önce tuvalete girilirdi.
- Kurban bayramı sabahı kurban kesilinceye kadar birkaç saat bir şey yemeden oruç tutulur, sonra yapılan kurban kavurmasıyla açılırdı.
- Cenaze evine akraba ve yakınardan ve mahalledeki komşulardan sırayla yemek gelirdi. Buna "**sini görmek**" denir, bu yemeklere genel olarak **sini** adı verilirdi. Sinide gelen yemeklere, "**takım yemek**" denirdi. Bu yemeklerde çoğunlukla aynı liste uygulanırdı. Et suyuna şehriye çorbası, etli veya tavuklu pirinç pilavı, bamya, su böreği, ve tatlı olurdu.
- Haneye gelen yeni gelin uzun yıllar aile içinde kayın pederi, ve kayın biraderinin yanında yüksek sesle konuşmaz, hatta sesini saklardı. Bu uygulamaya **gelinlik etmek** denirdi.
- Cuma günleri mahalledeki komşu büyüklerine **cuma ziyaretine** gidilirdi.
- Salı günleri gündelik işlerden başka, yeni bir işe başlanmazdı. O işin uzayacağı düşünülerek "**Salı günü sallanır.**" denilirdi.

- Düğün esvaplarının ve gelinliğin dikilmesi için terziye gidildiğinde terzi hanım “**Makas kesmiyor**” diyerek, bahşış verilmesini imâ eder, bahşışı alınca kumaşları biçerdi.
- Düğün esvapları terziye götürülürken kayın valide, terzi hanıma hediye olarak elbiselik kumaş götürür, ağız tadı ve bereket olsun diye, şeker ve buğday saçardı.
- Bir yaşını dolduran bebeklerin yürümesi gecikirse, cuma günleri üç hafta üst üste koltuk altlarından tutularak kibleye karşı sallanır, "**Salladım salâya, yürüsün cumaya**" derken tez günde yürüyeceğine inanılırdı.
- Erzak keselerinin, veya erzak küplerinin dibinde kalan bir çimdik bulgur, pirinç, nohut vs. yeni alınan erzağa katılmak için **bereket** olarak saklanırdı.
- Yeni ay hilal şeklinde görülünce, gece gökyüzüne bakarak;
- “Ay gördüm elhamdülillah / Ay mübarektir sevdiğim Allah.” denilerek hiç konuşmadan fatiha okunurdu.

### **NEZAKET, EDEP VE TERBİYEYE AYKIRI BİLİNEREN DAVRANIŞLAR**

- Sokakta yürüyen ihtiyarın önüne geçmek,
- “Baksana bana” diye yüksek sesle arkasından bağırarak,
- Sokakta yüksek sesle konuşup gülmek,
- Misafiri gecelik entârisiyle karşılamak, misafiri odaya buyur ederken, ondan önce geçip oturmak
- Misafirden önce yemeğe başlamak,
- Yemek sırasında eliyle alıp diğerine vermek,
- Yemek sırasında misafirden önce kalkmak,
- Misafir yanında el yıkarken sümkürmek, genzini çekmek,
- Misafir otururken esneyip gerinmek,
- Misafirin sözünü sık sık kesmek,
- Bir hikâye veya olayı birkaç defa tekrar etmek,
- Bir şey anlatırken yanındakilere dürterek, dokunarak konuşmak,
- Konuşurken övünmek,
- Misafir yanında kendi çocuğunu dizine alıp sevmek,
- Yemeği şapırdatarak yemek,
- Yemekten sonra eliyle dişlerini temizlemek,
- Başkalarının yanında bıyıklarını burmak,
- Yakınındaki insanın yüzüne karşı hapsirmek,

- Burnunu karıştırmak,
- Suyu çok hızlı içerek yüksek sesle oh demek,
- Şerbet, kahve içerken birazını da çocuğuna içirmek,
- Çay, kahve içerken “hüüüp” diye süzerek içmek,
- Misafiri uğurlarken, “yine buyurun, tekrar bekleriz” demeden yolcu etmek,
- Misafire gösteriş yapmak,

### **ÇEŞİTLİ MESLEK ERBÂBI**

Kaybolan meslekler için seçilen sâde mekânlar ve bu mekânlarda dökülen göz nuru, alın terinin mübarekliğiyle harmanlanan yoğun emek her daim anılmaya değerdir. Zarafet, ince işçilik dikkat ve ustalık isteyen bu meslekler bize eski zamanları anlatan çok önemli bağlardır. Günümüzde teknoloji akıllara durgunluk verecek şekilde değişerek ilerliyor. Buna bağlı olarak yaşam biçimleri ve tüketim kalıpları da değiştiğinden, bu mesleklerin pek çoğu yitip gitti, kalabilenler de fabrikasyon olarak devam etmektedir.

Eski zamanları anlatmaya devam edersek;

Her sanat erbabı sanatlarının ulularından birine bağlanır ve o zâtı, öğrendiği sanatın pîri olarak kabul ederdi. (Günümüzde bu insanlara “**mesleğin duayeni**” deniliyor.) Bunun için pîrlerinin adının geçtiği,

**Her seherde besmeleyle açılır dükkânımız**

**Hazreti Âhi Evran’dır pîrimiz, üstâdımız. (Şeyh Şâzeli)**

Yazılı bir levhayı dükkânlarının baş köşesine asarlardı. Dabaklar “Âhi Evran”, berberler “Selmân-ı Fârisi”, saraçlar “Veysel Karâni”, aktarlar “Ferîdüddîn”, helvacılar “Hasan Basri”, şekerciler, “İbn-i Mes’ud” Hazretlerini mesleklerinin pîri olarak sayarlardı.

Ticaret yapanlar sabah erkenden dükkânlarını açarken, Besmele-î Şerif okuyarak dükkânının kapısında durur;

**Hayırlar feth ola / Şerler def ola / Muradlar hasil ola**

Diye dua eder ve ticarethanesinin kilidini açardı. Sonra da komşu esnafları selamlayarak işlerine başlardı.

İlk satıştan elde edilen paraya “**siftah parası**” denilir, bu siftahı kazanmadan, kasalarından para çıkarıp harcamazlardı. Günün ilk kazancı olan siftah parasını alınca, “**siftah sizden, bereket Allaktan**” diyerek önce sakalına sürer, sonra da kasaya yerleştirirlerdi. Böylece başlayan günlük ticaretin kârının bol olacağına inanırlardı.

## DABAKLAR - DEBBAĞLAR (Deri Terbiyecileri)

Teknolojinin devreye girmesiyle günümüzde tamamen yok olmuş **dabaklık** sanatı, koyun postunu işleyerek, kullanılabilir yün ve meşin haline getirmek demektir. Dabak, tabak, debbağ da denir. Bu çalışmaların yapıldığı dükkânlara da **debbağhane** denirdi. Çok sabır gerektiren bu zor mesleği ve meşinin elde edilmesini detaylarıyla anlatmak istiyorum.

Dabaklık zanaatının pîri, Âhi Evran'dır. Asıl adı Hoy'lu Ahmed oğlu Nasreddin Mahmud olarak 12. yüzyılda (H: 566- 659 M :1171-1261) yaşamıştır. Horasandan Kırşehir'e gelerek debbağlık ustasının yanına çırak olarak girer. Çok çalışarak kısa zamanda kalfalıktan ustalığa terfi eder. Bu meslekte çok sayıda usta yetiştirir. Bir gün Kırşehir'e İstanbul'dan tüccarlar gelir. Tabakhanedeki bütün tabakların meşinlerini satın alırlar. Sıra Âhi Evran'ın dükkânına gelir. İçerden çıkarıp kapının önüne yığıldıkları işlenmiş deriler bir türlü bitmek bilmez. Saydıkça bereketi artar. Alış- veriş bitip de tüccarlar gidince Âhi Evran'ın seçilmiş kişiliğinden ve kerametinden habersiz olan dükkân komşuları, onu çok kıskanırlar. İftiralar atarlar, hatta tartaklarlar. Bu haksız muameleyi hak etmediğini düşünen Âhi Evran çok üzülerek oradaki meslektaşlarına beddua eder.

O günden sonra sahiden de Kırşehir'de yapılan tüm tabaklama işlerinde deriler erir ve o gün bu gündür bu meslek Kırşehir'de yapılmamaktadır.

Âhi Evran esnaf çarşılarının kurulmasını gerçekleştirmiştir.<sup>23</sup>

Gelelim tabaklama işlemine....

Mezbahada yapılan kesimlerden çıkan koyun postları, ilk önce **dabakhane çayı** dediğimiz dereye ıslatılır, üstlerine de ağırlık olsun diye taş konurdu. Üstündeki kan ve diğer kirler temizlenir, bir saat sonra çıkarılıp, sularının süzülmesi için kütüklerin üstüne serilirdi.

Bu sırada büyük fiçilerin içine sönmüş kireç ve zırnık (Kimyadaki karşılığı sodyum sülfat Na<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) atılarak su dökülür, değnekle karıştırılarak bulamaç haline getirilirdi. Bu karışım zehirli ve yakıcı olduğundan, mümkün olduğu kadar ele temas etmemeye dikkat edilirdi. 1.5 m uzunluğunda bir sopanın ucuna telis bağlanıp fırça haline getirilir, fiçidaki bulamaca batırılarak derilerin tüysüz yüzüne sürülürdü. İki kişi karşılıklı bu işi yapar, biri sürer, diğeri deriyi ikiye katlayarak kapatırdı. Ertesi gün zırnıklanmış deriler açılarak güneşe serilir, yünleri kolayca yolunurdu. Bu yünler siyah ve beyaz olarak ayrılır, dükkân önündeki geniş alana serilerek kurumaya bırakılırdı. Fertek, Adırmusun, Çamardı köylerinden gelen müşterilere

<sup>23</sup> Âhi Evran: Anadolu Âhiliğinin kurucusu ve debbağlık mesleğinin pîridir. İlk terbiyesini Horasanlı Yesevî dervişlerinden almıştır. Menkıbevi anlatımlara göre Hz. Peygamberin amcası Abbas'ın oğludur. Hz. Ali'nin kızı Rukiye ile evlenmiş, düşününde kesilen kurbanların derilerini tabaklayıp, sahtiyanlamış ve Hz. Peygamber tarafından beli kuşatılmış, sonra da Anadolu'ya fütühat ve irşad görevleri için gönderilmiştir. Kırşehir'e yerleşerek, Âhiliği ve debbağlığı öğreterek yaygınlaştırmıştır. Yine Kırşehir'de vefat etmiştir.

halı dokumacılığı,yastık, döşek ve minder yapımında kullanılmak üzere satılırdı. Gelelim, yünleri yolunmuş deriye.

Yünü yolunmuş deriye **tola** denirdi. Tola yeşil renktedir.

Bu sırada kireç kuyuları hazırlanır, 1-2 teneke yanmamış kireç bu kuyulara dökülürdü. Yeterince su verilerek kirecin iyice yanıp kaymak haline gelmesi beklenir. Tolaların katları açılarak kireç kuyularına batırılır, akşamları çıkartılırdı. Bu işlem 15 gün boyunca tekrarlanırdı. Süre tamamlanınca dükkânların yakınındaki **fesleğen** diye bilinen kaynak suyunun, **yunak** denilen taş havuzlarına yatırılır, iyice yıkanırđı.

Havuzdan çıkarılan tolalar **gavelata tahtası** denilen tabureye benzer ayaklı bir kütük üstüne birer birer serilir, suları süzülünce, sıra **bıçak vurma** işlemine gelirdi.

İki elle yandaki saplarından tutulan ve **tırpan** denilen özel bir bıçakla tola üzerindeki yün ve kireç kalıntıları sıyrılarak **tırpanlama** işlemine geçilirdi. (Tırpan, iki tarafına bez sarılarak tutamaç yapılan, hafif kavisli demirden bıçak) Tırpan sürtülerek toladaki son kalıntılar temizlenirdi. Bu aşamada tolanın rengi bembeyaz olurdu.

Bundan sonra **soku** denilen taş havuzlardan birinde pınardan akan suyun altında tolaların üstüne çıkılarak, sol ayak sabit vaziyette sağ ayağın hareketiyle çevrile çevrile yıkanır, ikinci sokuya atılırdı. Bu sokuda akan su yoktur, tenekeyle su dökülür ve yine ayakla tepiklenerek kireç ve zırnık kimyasallarından tamamen arındırılmış olurdu.

Yapılan tüm bu işlemlere **elbeşte işlemek** denirdi. Elbeşte işlemenin ikinci bir şekli vardı. Bu şekilde birinci gün sulu sumakla işlenir, ikinci gün, öğütölmüş mazi tozu az suyla karıştırılır, işlenirdi. Üçüncü gün tolalar güneşte kurutulurdu. Kuruyan derilerin kırışıkları açılıns diye, iki kişi tarafından karşılıklı çekilerek sündürölür, buna **meşin çekiştirme** denirdi. Bundan sonra da üst üste serilerek **onlu turalar** haline getirilir, bu işleme de **meşin yatırma** denirdi.

Dabaklık sanatında her gün ancak 30 deri işleme tâbi tutulur, çok sabır ve zorlu çalışma isteyen bu zenaatta koyun postunun meşin haline gelmesi asgari 20 günlük bir çalışma gerektirirdi.

Derinin tabaklanma işi tamamlanıp cilalanmasıyla elde edilen keçi veya dana gönüne **sahtiyan** denirdi.

Meşin elde edildikten sonra trenlerle İstanbul'daki tüccarlara gönderilmek üzere satışa hazır hale getirilirdi. Oralarda ayakkabı ustaları dana ve manda derisinden **kösele** olarak ayakkabı tabanı yapar, **glase** denilen yumuşak deriden de ayakkabının saya kısmını yaparlardı. Meşin ayrıca **saraciye**<sup>24</sup> kullanılırdı.

<sup>24</sup> Saraciye: Saraçlık mesleği ve bu meslekte üretilen mamuller

Tüm bu anlattıklarımızdan da anlaşıldığı üzere, sabır ve emekle yapılan debbağlık sanatının ayakkabıcılık, saraçlık gibi geniş ihtiyaçları karşılayan zenaatleri beslemesi ve hayvancılığa bağlı olması bu zenaatin ne kadar önemli olduğunu vurgular.

Teknolojinin gelişmesiyle pek çok zenaat gibi bu meslek dalı da sessizce ortadan kayboldu ve deri imalatı fabrikalarda yapılmaya başlandı. (Kaynak Kişi- Dabak Azmi Dericisi)

### **YEMENİCİLER :**

Yemeni, elde dikilen kaba ayakkabıdır. Uzun süre çıraklık eğitimi alınarak öğrenilen bir zenaattir. Altı kösele, saya kısmı (üstü ) sahtiyan deriden yapılmış topuksuz, yandan ve alttan dikişli kapalı ayakkabıya **yemeni**, bunu diken ustaya da **yemenici (köşker)** denirdi. Yemenici ustaları, müşterinin ayak ölçüsünü alarak yemeni dikerlerdi. Ismarlama yapılan bu ayakkabılar çok dayanıklı olur, kolay kolay eskimezdi. Dikişler **biz** denilen ucu sivri delici bir aletle mumlu gınnapla tersinden dikilirdi. Vücudun statik elektriğini alsın diye astarla taban arasına kil tabakası konurdu. Yemenicilerin kullandıkları malzemeler sahtiyan deri, keski, balmumu, gınnap, iğne, biz, çekiç ve kütükten ibaretti.

### **MESTÇİLER - POTİNCİLER:**

İleri yaştaki erkekler ve kadınların kış günlerinde ayaklarına giydikleri bir çeşit kısa çizmeye **mest** denirdi. Böylece mest kullananların hem ayakları soğuktan korunmuş olur, hem de ibadetleri kolaylaşmış olurdu. Çünkü, namaz abdesti alırken bu ayakkabının üzerine mesh ederek her defasında ayaklarını yıkamak zorunda kalmazlardı.

Mest dikerek bu işin ticaretini yapanlar da yine çıraklıktan bu işe başlardı. Mest üç çeşit ve modelde dikilirdi. Birincisi, tabanı ve sayası çorap kalınlığında yumuşak deriden dikilen mest,

ikincisi sayası deriden, tabanı köseleden ve ayakkabı gibi topuk yapılan koncuna dikilen lastiklerle, giyerken esneyen mest,

üçüncüsü de: tabanı ve topuğu kösele, boğazlı kısmı yumuşak şayak kumaştan yapılan önden bağlamalı mest.

Mest giyenler ev içinde terlik kullanmaz, sadece sokağa çıkarken mestlerinin dışına, tabanı dişli, parlak gıslaved lastik giyerek hem mestlerini temiz tutar, hem de birkaç sene kullanırlardı.

Potinler ise tabanı ve topuğu köseleden çalışılmış, sayası deri, ön kısmı metal çit çitlerle iliklenen ve mes gibi dışına lastik giyilen kısa botlardı.

## **NALINCILAR**

### **Ayağına geymiş sedef nâlini Guşanmış beline Acem şâlini (Rumeli Türküsü)**

Lâstik ve plâstiğin henüz hayatımıza girmediği zamanlarda bahçe, hamam gibi ıslak zeminlerde giyilen üstü atkılı, yüksek tabanlı ağaç ayakkabılara nalın(lâlin) veya takunya denirdi. Nalınlar ceviz, dut, meşe gibi suya ve aşınmaya dayanıklı ağaçlardan yapılırdı. Nalincılar, nalıncı keseri, testere, törpü, çivi, makas, köşker bıçağı, kösele gibi gereçler kullanırlardı. Ağa ve bey hanımlarının nalınları, sedef kakmalı, gümüş işlemeli olurdu.

## **DÜLGERLER:**

Eskiden marangozluk mesleğini yapanlara **dülger** denilirdi. Dülgerler geleneksel Türk ahşap evi yapımında ustaydılar. Ayrıca evin iç donanımı olan pencere çerçevesi, çakma kapı, dolap, taka (duvara gömülü kapaksız dolap) tel dolap, sofranın altı, beşik, sandık gibi her türlü ahşap ustalığını yaparlardı.

Betonarme yapıların yaygınlaşmasıyla dülgerlik mesleği de yavaş yavaş yok olarak fabrikasyon ahşap işçiliğine geçilmiştir.

## **DUVARCILAR :**

Bağ ve bahçelerin etrafındaki sınırları belirlemek için, irili ufaklı doğal taşları çamurla sıvayarak, bağ- bahçelerin duvarlarını yapan, duvarcı ustalarına denirdi.

## **PALANCILAR- SEMERCİLER :**

Katır eşek gibi hayvanların yük taşıırken zarar görmemesi için, sırtlarına **palan** veya **semer** oturtulurdu. Bir çeşit hayvan elbisesi yapan ustalara da **palancı** veya **semerci** denirdi.

Bu işi yapan ustalar, palanın en altına keçe, sonra ekin sapından sıkıştırılmış ot yerleştirir, en üstüne de halı veya kilimle kapatarak şekil verirlerdi. Boyun kısmında boyunluk denilen bir açıklık bırakılırdı.

**Semer** de palan gibi yapılırdı fakat tahtadan yapılmış yanlarında askıları olan bir kalıp üzerine keçe ve sıkıştırılmış otla kaplanırdı. Daha çok binek hayvanlarının sırtı da kullanılırdı. Palan ve semeri yapmak da ustalık isteyen bir işti.

## **NALBANTLAR :**

Henüz günümüzdeki gibi mobilize olmadığımız zamanlardı. At, eşek katır gibi hayvanlar binek olarak ve de yük taşımada hizmet verdiği için, yürümekten ve yolların engebelerinden hayvanların tabanları aşınırdı. Hayvanın ayağına taş, çakıl gibi sert cisimlerin batmasını ve hayvanın acı çekmesini önlemek için tabanlarına demirci ustalarının şekillendirdiği **U** şeklinde nal çakılırdı. Bu işi yapan meslek erbabına **nalbant** denirdi. Nalbant bu işi yaparken çırakları nal çakacakları hayvanın ayağını sıkıca tutar, ağzına da ağaçtan bir çubuk yerleştirir, hayvanın huysuzlanmaması için, sahibi de başında dururdu. Nalbant önce hayvanın tırnak fazlalığını keser, keski ile düzeltir ve ölçüsünü alarak uygun olan nalı çiviyle çakardı.

Zaman içinde engebeli yollar düzeldikçe ve şehir caddeleri asfaltlandıkça, demir nal yerine lastik nal çakılır oldu.

## **HANCILAR**

### **Gurbetten gelmişim yorgunum hancı**

### **Şuraya bir yatak ser yavaş yavaş (Bekir Sıtkı Erdoğan)**

Eskiden otel ve motorlu taşıtlar olmadığı için, köylerden şehre ürününü satmaya gelenler yük ve binek hayvanlarıyla hanlarda konaklayarak geceyi geçirirlerdi. Han sahiplerine veya han işletenlere **hancı** denirdi. Hanlar genellikle iki katlı olur, giriş kattaki ahır kısmına yolcunun yük ve binek hayvanı bağlanır, hayvanların yiyeceği (mevsime göre ot veya saman) hancı tarafından karşılanırdı. İkinci kattaki odalarda da yolcu konaklar, hem de alt kattaki hayvanların nefesiyle ısınan sıcaklıktan faydalanırdı. Hanların yanı başında genellikle nalbant dükkanları olur, handa konaklayan yolcunun at veya eşeğinin ayak bakımını yapardı. Böylece de yolcu ertesi gün yoluna güvenle devam ederdi. (Kaynak Kişi: Mustafa Temel Ölmez)

## **SARAÇLAR :**

Saraçlık sanatının piri olarak, Veysel Karâni Hazretleri ulu kişi olarak bilinirdi. Bu meslekte üretilen ve ticareti yapılan malzemeye de **saraciye** denirdi. Saraciye ustası olabilmek için, sabırla bu işi öğrenmek gerekti. Bu işin terbiyesini almış olan zanaatkârlar dükânlarında keskin bir meşin kokusu içinde çalışır, çanta, valiz, deri kemer, koşum takımları (at arabası ve faytonlarda atlar için yapılan meşin boyunduruk ve gem) eyer (binek hayvanları için oturma) gibi meşin ve deri işçiliği yaparlardı.

### **KEÇECİLER:**

Birden fazla işçinin aynı anda çalışarak elde ettiği keçeler kuzu yünlerinin sıkıştırılmasıyla hazırlanırdı. İlkbaharda kuzuların kırılan yünleri düz ve geniş yerlere serilen örtüler üzerine serpiştirilir. Sonra sıcak su ile ıslatılarak üzerinde sabun gezdirilirdi. Böylece yünler yapışık hale gelince alttaki örtü ile birlikte sıkıca rulo yapılarak inceltilirdi. Daha sonra açılan rulo yüksekçe bir zemine serilip ya ayakla tepilerek veya dirsek ve göğüs darbeleriyle sıkıştırılarak son şekline getirilir. Tamamen beden gücü gerektiren bu meslek günümüzde yok olup gitmektedir.

### **HALLAÇLAR :**

Ev hanımları yılda bir defa mutlaka yatak, yorgan yastık gibi eşyalarının mitillerini söker, yıkar, pamuklarını da tiftikleyerek yumuşayıp kabarması için **hallaca** verirdi.Yapılan bu işe de **pamuk attırmak** denirdi. Hallaçlar kendi dükkânlarında çalıştıkları gibi, bazen de çağırıldıkları evlere giderek hizmet verirdi. Hallaçların pamuk atarken kullandıkları araç, tahtadan bir yay karşısına gerilmiş ip ve tokmaktan ibaretti. Pamukları gerilmiş ipe takar, ipi gerdirip bırakınca pamuk kabararak örtünün üzerine yığılırdı. Tamamına aynı işlemi uygulayarak kabaran pamukları yastık ve yatak mitillerine doldurup, diker ve sahibine teslim ederdi.

### **YORGANCILAR :**

Yorgancılık günümüzde sayıları gitgide azalarak yok olmakta olan bir sanattır. Müşterinin isteğine göre, Amerikan bezi arasına yün veya pamuk konarak dikilirdi. Buna mitil denirdi. Yine isteğe göre, yüzü basma veya saten kumaştan, çeyizlik olanları atlastan dikilirdi. Yorgan dikme işine “**yorgan sıırma**” denirdi. Sırınan yorganlar, ustanın zevkine göre, baklava dilimi, seyrek çubuk, lâle, tavus kuşu ve muhtelif çiçek desenleri verilerek yapılırdı.

### **MANİFATURACILAR:**

Her türlü mefruşat, basma, pazen, ipekli, yünlü, astarlık, şayak kumaşı kaput bezi, patiska satan meslek erbabı idi. Önceleri uzunluk ölçüsü olarak, **endaze ve arşın** kullanırlardı. Metrik sisteme geçildiğinde **metre** kullanır oldular. (Endaze = 65 cm / Arşın = 68 cm)

26 Mart 1931 tarihinde 1782 sayılı kanunla kullanımdan kaldırılmış, ölçü birimi olarak metreye geçilmiştir. Manifaturacılar dükkanlarında terlik,mendil, eşarp, çorap eldiven de bulundururlardı.

## TERZİLER :

Terzilik mesleğinin pîri olarak İdris A.S. bilinirdi.

Erkek terzisi, kadın terzisi olarak iki ayrı terzilik gurubu vardı. Erkek terzilerinin bir çoğu, aynı zamanda, kumaş da satardı. Bunlara Tüccar Terzi denirdi. Önceleri dikiş makineleri icad edilmemişken kumaşlar, **iğne ardı** denilen bir dikim usulüyle uzun süren ve sabır gerektiren bir emekle elde dikilirdi. Terzilerin makine dikişine geçmeleri, Cumhuriyetten sonra bile uzun zaman aldı. Harp sonrasında yokluk yıllarında terziler palto, manto, elbise ve diğer giysileri tamamen söküp, ters yüz ederek yeniden dikerlerdi. Hayatın her alanında olduğu gibi, bu konuda da tutumluluk başta gelirdi.

## BERBERLER :

Berberlik usta- çırak ilişkisiyle öğrenilen bir sanattı. Pîrleri Selmân-ı Fârisî (Selmân-ı Fârisi: Aslen İran'lı olup, İsfahan yakınında bir köyde doğdu. Gençliğinde Mecusi iken, hristiyan bir rahiple tanıştı. Kiliseye giderek hristiyan oldu. İlim öğrendi, âlim oldu. Peygamber Efendimiz (A.S.) hicret ettiğinde O da Medine'ye giderek islâmla tanıştı, Müslüman oldu ve Ehl-i Beytten sayıldı.)

Berberler saç, sakal bıyık traşı yaparak erkeklere hizmet ederlerdi. Berber dükkanları sade görünümlü olup, duvarda bir ayna, bir tahta sandalye, ile lavabo olmadığı için tepede asılı duran bakır ibrikten ibaretti. Kafaların pek çoğu ustura ile traş edildiği için zincire bağlı bu ibrik indirilerek yıkama yapılırdı. Sakal traşı için bir kenarı yarım ay şeklindeki bakır berber leğeninin oyuk kısmı boyuna yerleştirilerek elle tutulurdu.

Bu hizmetlerden başka, halk hekimliğinde cesaretli olurlar, bazen sülük tutturur, bazen de diş çekerlerdi. Erkeklere erkek berberler, hanımlara da hanım berberler hizmet verirlerdi.

Çok az sayıda olan ve hanımlara hizmet eden kadın berberleri vardı. Bu meslek erbabına "**ondülecî**" denirdi. Kadın berberleri, kömür ateşinde kızdırdıkları maşalarla, hanımların saçlarına ondüle, permanant gibi dalga şekilleri verirlerdi. Elektrikli aletler bulunmadığı için, saçlara şekil verecekleri maşaları mangalda kor halinde yanan kömür ateşinde kızdırırlardı. Bazen de kibar hanımların evlerine veya konaklarına giderek orada berberlik hizmeti verirlerdi. Gelinlerin başını süslemek için evlere çağırılırdı. Eski düğünler birkaç gün sürdüğünden, zengin evlerine gelin başı yapmak için her gün giderek gelinin başını süslerlerdi.

## **AKTARLAR :**

Günümüze kadar devam eden bir meslek dalıdır. Eski adı aktar ya da attar iken günümüzde baharatçı olarak kullanılmaktadır.

Günümüzde de devam eden bu meslek erbabının dükkanlarında, mutfakta ve halk tababetinde kullanılan enva-i çeşit baharat, kurutulmuş bitkiler ve her derde deva halk ilaçları satılmaktadır. Aktarlar sanatlarının piri olarak Feridüddîn – Attar<sup>25</sup> Hazretlerini ulu kişi olarak tanırlardı.

## **HELVACILAR :**

Helvacıların pîri Hasan Basri Hazretleri idi. Helvacılık mesleği sabır ve ustalık gerektiren bir sanattı. Çoğunlukla babadan oğula öğretilerek devam ederdi. Henüz teknoloji girmemiş imalâthanelerde çöven, tahin su ve şeker kullanılarak yapılırdı.

Helva yapılırken, birinci aşamada belirlenmiş ölçülerde su ve şeker kaynatılarak **kestirme** dediğimiz kıvamlı şurup yapılır, ikinci aşamada çöven otu kaynatılır ve **çöven özü** elde edilirdi. Üçüncü aşamada çöven özü ile kestirme karıştırılır. Bu karışıma **mat** denirdi. Dördüncü aşamada iki kişi karşılıklı geçerek ateş üstündeki kazanlara aktarılan mat ve tahini helvacı kürekleriyle durmadan karıştırarak kıvamlandırılır sonra da kalıplara dökerek satışa hazırlarlardı.

Önceleri sade yapılan tahin helvaları sonraları fıstık, ceviz, badem ile çeşnilendirilerek geliştirilmiştir.

Çöven otunun yüksek rakımda yetişeni makbuldür. (Kaynak kişi—Helvacı Osman torunu Osman Nuri Akbay)

## **ŞEKERCİLER :**

Genellikle helvacılar akide şekeri ve lokum imalatı da yaparlardı. Ancak 1950 lerden sonra “kağıtlı şeker” dediğimiz şeker yapımına geçilmiştir.

---

<sup>25</sup> (Feridüddin Attar: ( Hicri : 513- 627 Miladi- 1119-1229 ) Nişabur’da doğdu. Babasından attarlık mesleğini öğrenirken Kutbüddin Haydar isimli zâtin sohbetine devam etti.Bir gün dükkânının kapısına bir derviş gelir ve ona bakarken derin bir aah çeker. Feridüddin ona kızarak, “neden öyle abdal abdal bakar durursun? Yürü git işine” der. Derviş de, “Ben yükü hafif bir adamım, dünyada bu hırkamdan başka bir şeyim yok, onun için dünya pazarından kolaylıkla geçip giderim. Fakat senin işin zor, bu ağır yükleri derleyip topla, kendi başının çaresine bak” diyince Feridüddin “Sen bu dünyadan nasıl çekip gidersin?” diyince derviş, “bu hırkayı sırtımdan çıkarır, başımın altına yastık yapar, canımı Allah’a teslim ederim” demiş ve “Allah” diyerek ruhunu teslim etmiş. Bu gerçeği gören Feridüddin attarlık mesleğini terk ederek malını mülkünü sadaka olarak dağıtır ve kendini Allah yoluna adar.)

## **BAKKALLAR :**

Önceleri sadece çarşı içinde , sonraki zamanlarda da mahalle aralarında açılarak sayıları çoğalan dükkânlarına , mutlaka “ ....bakkaliyesi” levhasını asarlardı. Toz şeker, peynir, zeytin, pirinç, bulgur, fasulye, nohut, mercimek gibi temel gıdalarla birlikte kalaylı bakraçlar içinde evlerde mayalanmış yoğurt ve de çamaşır sodası satarlardı. Bakkal dükkânları çoğu zaman defter, kalem, silgi ile kırtasiye, eczane, top, balon, uçurtma ile oyuncakçı, soğan, patates, limon ile manav, iğne, iplik, kolonya ile tuhafiyeci dükkânı gibiydiler. Tüm bunlara ilaveten mektup kâğıdı, zarf, gaz lâmbası, fitil, lâmba camı, akide şekeri, tütün, enfiye, ispiroto, gaz yağı, sucuk, pastırma, tereyağı, fındık fıstık leblebi, helva çeşitleri de bulundurulardı. Daha sonraki zamanlarda paralı kumbaraların icadı ile mahalle halkının telefonla haberleşmesine hizmet veren PTT görevini de yaparlardı.

Harp sonrası ve yokluk yıllarında dar gelirlilerin ödeme zorluğu olduğu için, onlardan peşin ödeme alınmaz borçları veresiye defterlerine kaydedilirdi. (Bu defterlere zimem defteri de denilirdi.) Belli zamanlarda hayırsever insanlar farklı mahallelerdeki bakkallara uğrar, “zimem defterinin baştan, ortadan ve sondan..... sayfalarının borçlarını silin” diyerek ödeme yaparak, hiç tanımadıkları yoksullara yardım etmiş olurlardı. Böylece borcu silen de, borcu silinen de birbirini görmeden bu yardımlaşmayı zarifçe halletmiş olurlardı.

## **FIRINCILAR :**

Yaptığımız araştırmalara göre, ekmekçilerin piri Hz. Adem (A.S) idi. Adem Peygamber'in açlığını giderdiği ilk yiyecek buğday çorbasıydı. Daha sonra Cebrail Aleyhisselam'ın öğretmesiyle buğdayı un, unu hamur, hamuru da ekmek yapmış ve açlığını gidermişti. Yirminci yüzyılın başlarında ekmek her evde yapıldığı için ancak bir- iki tane çarşı fırını vardı. Bu fırınlarda unu su ve tuzla yoğurarak hamur haline getiren ustalara **hamurkâr** denilirdi. Bu ustalar her gece fırındaki işlerine başlamadan önce gecenin ilk saatlerinde çarşı hamamlarına giderek yıkanır gusül abdesti alırlardı. Bunun nedeni ekmeğin kutsal bir nimet olarak kabul edilmesiydi. Sonra da işbaşı yaparak büyük bir gayretle tahtadan yapılmış kocaman hamur tekneleri içinde elbirliğiyle ekmek hamurunu yoğurur, sabah gün ışıyacağı zaman odun ateşi ile yaktıkları taş fırınlarda ekmekleri pişirirlerdi.

Eskiden pek çok evde ekmek yapıldığı için çarşı fırınlarından daha az ekmek satın alınırdı. Ekmek fırınlarında aynı zamanda simit de satılır simitler nohut mayasından yapılır ve çok lezzetli olurdu.

Ayrıca çarşı fırınlarında Karamanlı ekmek ve Fertek çöreği dediğimiz kuru ve dayanıklı ekmekler de pişirilirdi. Evlerde yapıp hazırlanan güveç, börek, kurabiye, peynirli pide gibi bazı yemekler de çarşı fırınlarına gönderilerek pişirilirdi. Harp yıllarında Niğde’de mevcut olan iki fırın hiçbir ücret almadan askere ekmek pişirerek dağıtırmış.

### **KASAPLAR :**

Az sayıda olan kasap dükkânlarının camekânlarında kesilmiş koyun gövdeleri asılı dururdu. Takım ciğerler, kelle, işkembe, ayak gibi sakatatlar da bulunurdu. Hazır kıyma olmaz, isteğe göre makinede çekilerek müşteriye verilirdi. Mezbahalarda her gün kesim yapılmaz, haftanın belirlenmiş günlerinde koyun, veya sığır kesildiği için, satışın fazla olduğu zamanlarda et bulunmayabilirdi.

Tüm orta Anadolu’da karasal iklim sebebiyle kış mevsimi şiddetli, uzun ve kar yağışlı geçtiğinden, haftalarca çevre illerle ulaşım sağlanamadığı zamanlar olurdu. Mezbahalarda et kesimi yapılamadığı için, birçok evde kış hazırlığı olarak yapılan **kıyma, sızgit, kuru et** kullanılırdı.

### **SARRAFLAR :**

Altını külçe olarak alıp atölyelerinde işleyerek şekillendiren meslek erbabıdır. Zengin ve kibar kesimlere hitabeden bu sanat erbabı halkın alım gücünün az olması sebebiyle usta-çırak ilişkisi olarak devam eder ve az sayıda olurdu.

### **KALAYCILAR :**

Zengin veya fakir, her evde mutfak tencereleri, kuşane, tas, cezve, sahan, güğüm, maşrapa hatta kaşıklar bakır olduğundan senede bir veya iki defa kalaycıya gönderilirdi. Kalaycı önce kalaylanacak kapların ezik kırık kısımlarını örs ve çekiç yardımıyla düzeltir, kırık kenarları kaynak yapardı. Düzeltelen kaplar kalaycı çırağı tarafından bir telis parçası içine konan kum ve kömür parçaları ile ovularak temizlenirdi. (Bu işlem zımpara kağıdının olmadığı dönemlerde bir nevi zımpara vazifesi görürdü.)

Bu sırada ocaktaki ateşin harlanması için körük çevrilirdi. (Kalaycılıkta kullanılan körükler tek veya iki kollu olup, gövdesi deriden yapılanların yanı sıra kol gücüyle pervaneli bir hava üfleyici olan körükler de yapılmıştır.)

Sıra yüzeyi iyice temizlenen bakır kap–kacağın ısıtılmasına gelmiştir. Isıtılan kabın üst kısmına nişadır sürülür. Sonra da sıcak yüzeyde çubuk şeklinde kalay gezdirilerek sıvanır. Bu haliyle kalay eriyik haldedir. Kalaylanmış kap bir bez parçasıyla parlatılırdı. En son işlem

kalaylanmış kapların hızar talaşıyla silinmesi ve sahiplerine teslim edilmesidir. Günümüzde hiç kalmasa da o yıllarda ustalık gerektiren geçerli bir meslekti.

### **BAKIRCILAR :**

Mutfaklarda toprak ve bakır kaplar kullanıldığı için, bakırcılık işi de pek revaçta bir meslekti. Hemen hemen her şehirde, tüm bakırcı esnafının bir arada çalıştığı **bakırcılar çarşısı** olurdu. Leğen, kazan, herâni, leğençe, tencere, tava, kuşane, tas, maşrapa, güğüm ve pek çok mutfak gereci dövme bakırdan, elde çevrile çevrile döğülerek şekillendirilirdi. İşlerini yaparken özel bir tokmakla vurdukları için, bakırcı dükkânlarında kulağa hoş gelen ritmik ve melodik sürekli vuruş sesleri olurdu.

### **DEMİRCİLER :**

Pencere kafesleri, yük ve binek hayvanları olan at, eşek, katırlar için nal, pulluk, balta, keser, nacak, orak, tırpan, kürek, çekiç, çapa, bel küreği, tırmık, çıkırcık vs gibi tarla, bağ- bahçe işlerinde kullanılan âlet ve gereçlerden başka, çan, murç, kapı kilidi, kapı tokmağı, kapı çengeli de yapan zanaatkârlardı. Sürekli ateşlenen bir ocak karşısında çalışırlardı. Demiri kızgın ateşte çevire çevire yumuşatarak, **örs** denilen yine demirden bir tabla üstünde büyük çekiçle vurarak şekil verirlerdi. Demirciler nefesi kuvvetli, kolları güçlü, kendileri yürekli kişilerdi. Birinci hünerleri demiri tavında dövmektir. Demircinin hası çeliğe su vermesinden belli olurdu. (Kaynak kişi: Gülten Ertekin)

### **TENEKECİLER :**

Tenekeleri kesip biçerek şekillendirir, lehim yaparlardı.

Tenekecilik sanatı camcılıkla birlikte yürüyen bir meslekti. Tenekeçiler plâka halindeki tenekeleri demir makaslarla kesip şekillendirerek, soba, soba borusu, dirsek, çörten<sup>26</sup>, ibrik, maşrapa, huni, sıvı ölçekleri, su olukları, idare lâmbaları, maltız, teneke leğen, ateş küreği, maşa, gelberi, salıncak tokası, sikke, pulluk, tırmık yapan ustalardı.

Bunlardan başka mandıracılık yapan üreticiler zaman zaman tenekeçileri mandıralarına götürerek peynir tenekelerini lehim yaptırırlardı. (Kaynak Kişi. Halis Başaran)

---

<sup>26</sup> Çörten: Yağmur ve eriyen kar sularının akması için toprak damların duvar uçlarına yerleştirilen tenekeden oluk.  
Gelberi: Sobadaki odun-kömür ve küllerini temizlemek için kullanılan, 50 cm. kadar sapının ucundaki ters "L" şeklinde demirle külleri öne doğru çeken demirden gereç.  
Sikke: At, eşek gibi hayvanların çayırılık alanlara bağlamak için yere çakılan ucu sivri demir halka.

### **BIÇAKÇILAR - BİLEYİCİLER:**

Her türlü büyüklükte bıçak yapan ustalardı. Bu zanaatla meşgul olan ustalar daha çok Bor ilçesinde çalışırlardı.

### **AŞICILAR- BAĞ BUDAYICILAR:**

Bahar gelince Nisan- Mayıs aylarında bağ ve bahçelerdeki ağaçların ve üzüm çubuklarının budanarak yeniden filizlenmesi gerekir. Bu işi iyi bilen ustalara yaptırılır.

Bazı ağaçlara da ağaç sayısını ve meyve kalitesini artırmak için aşı yapılır. Aşılar, yaprak aşısı, göz aşısı, çelikleme aşısı gibi farklı yöntemler uygulanarak yapılırdı.

### **MİRAVLAR:**

Niğde'nin dört yanı bağlarla çevrili olduğundan, bu bağların belli zamanlarda sulanması için, sulama işinin inceliklerini iyi bilen mirav denilen görevliler yaparlardı. Varyeti yerinde olanlar bağlarını mirava sulattırır, fukara olanlar da kendileri sularlardı. Miravlar, barajdan veya ana kaynaklardan gelen suyu, gece ve gündüz durmaksızın, sırayla herkesin bağ ve bahçesine vererek sulama işini yapardı. Kimin bağını suluyorsa, o evin hanımı mirava yemek veya kahvaltı verirdi. Geceleri sulama yaparken, fener kullanırlardı.

(Mirav : Mir- âb kelimesinin değişime uğramış şeklidir. Su başı demektir.)

### **FAYTONCULAR (PAYTONCULAR) :**

1960'lı yılların ortalarına kadar hususi otomobiller ve taksiler sayılacak kadar azdı. Bu yüzden insanlar uzak mesafelere gidecekleri zaman faytona binerek giderlerdi. Yani faytoncular bugünkü taksicilerin görevini yaparak uzak yerlere ulaşımı sağlıyorlardı. (Doğru söylenişi **fayton** olan bu kelime yöre ağzında **payton** olarak kullanılırdı.)

Çocukların en sevdiği oyunlardan birisi de sokaktan geçen faytonun arkasına asılarak gitmekti. Bunu gören yayalar da "arkada çocuk vaaar" diye bağırınca faytoncu elindeki kırbacı boşlukta sallayarak şaklatır, çocuklar da korkup kaçarlardı.

Faytonun araba kısmı siyah meşinden, körüklü, açılır- kapanır işlevi olan, binerken kullanılan basamağı pirinçten, içindeki oturma koltukları kırmızı meşin kaplanarak karşılıklı yerleştirilmiş, en fazla 5 kişinin binebileceği şık arabalardı. Arabacının iki yanında içinde aydınlatma için mum yakılan iki adet cam feneri olurdu. Böyle faytonlara landon denirdi. Bazen iki at, bazen de tek atla çekilirdi. Faytonu kullanan arabacı, temiz giyimli atları da bakımlı olursa pek makbuldü. Faytoncu tek eliyle atların gemini idare eder, tek eliyle de

elindeki kırbacı tutardı. Bazen de boşluğa vurarak şaklatırdı. Kibar kesimlerde faytona **landon** da denirdi.

### **AT ARABACILARI:**

Henüz motorlu taşıtlar olmadığı için her türlü **yük** taşıma işini yaparlardı. Taşınma zamanlarında bağ ve bahçelere ev eşyası, taşır, bağ bozumunda ve hasat zamanı meyve-sebzeleri taşır, evlere, işyerlerine odun kömür taşırlardı.

### **BEKÇİ BABALAR:**

Her mahallede bekçilik yapan görevliler vardı. Bekçiler gece karanlığı başlar başlamaz mahalle aralarında devamlı dolaşırlar sabaha kadar uyumazlar, mahallelinin canını, malını, namusunu gün ışığına kadar beklerlerdi. Sokakların en ücra köşelerine kadar gider, etrafi kolaçan ederlerdi. Şehrin emniyet ve asayiş üstüne kanat gererler, onların sayesinde tüm mahalle, hatta tüm belde rahat uyurlardı. Mahalle demek, bekçi demektir. Kahverengi şayaktan üniformaları, Kışın giydikleri içi kürklü gocukları, çizmeleri ve boyunlarına bir zincirle astıkları düdüklere vardı. Hırsız, uğursuz gibi bir olay la karşılaşınca bu düdüklere öttürürler, yakın mahallelerdeki görevli arkadaşlarından yardım isterlerdi. O zamanlarda bekçi babalara o kadar güvenilir ki, insanlar sabah uyandıklarında açtıkları hane kapılarını gece yatıncaya kadar bir daha kilitlemez, hatta evde iseler tamamen açık tutarlardı.

Bekçilere maaş olarak her evden varlık durumuna göre toplanan paralar verilirdi. Ramazan ve Kurban bayramlarında hem bahşişleri, hem de hediyeleri verilirdi.

Günümüzde apartmanlarda kapıcılar, sitelerde güvenlik adında görevliler var ama, maa- lesef insanların ne mal, ne can, ne de can güvenliği hiç yok. Kaybettiğimiz bütün güzellikler gibi keşke bekçi babalar da hayatımızdan çıkıp gitmeseydi, hep bizimle kalabilseydiler. Tok gözlü, tok sözlü kahramandı onlar.

### **SEYYAR SATICILAR :**

Çarşılarda sabit dükkanlarında ticaretle uğraşan bu mesleklerden başka, bir de **seyyar satıcı** denilen **gezici esnaf** vardı. Gezici esnaf sokak aralarında bütün gün dolaşarak mahalle halkının ihtiyacına göre hizmet verirlerdi. Böylece insanların ihtiyaçlarını da, çarşıya gitmelerine gerek kalmadan, ayağına kadar götürmüş olurlardı.

## **ÇERÇİLER :**

Eskiden küçük şehirlerde tuhafiyeci ve de masrafçı dediğimiz ticaret erbabı yoktu. Bunların yerine, elinde tahta bir bavulla dolaşan,ve akşama kadar mahalle aralarında gezerek hanımların bu ihtiyaçlarını ayaklarına götüren gezici masrafçılar vardı. Bu işi yapanlara **çerçi** denirdi.

Çerçiler, **“iğne, iplik, düğme, makara, düğme, çit çit, nakış, yorgan ipliklerim vaaar”** diye ahenkli bir sesle bağırarak, sokaktan geçtiğini haber verir, bu sese kulak veren hanımlar da pencereye çıkarak çerçiyi çağırırlar evin ihtiyacı olan eksiklerini satın alırlardı.

Çocuklar için de camekânlı küçük bir çantada çekirdek, leblebi ve sakız bulunurdu. Çerçiler mahallede oturan hanımlara o kadar uzun seneler satış yaparlardı ki, sanki o sokağın insanıymış gibi aralarında saygın dostluklar doğardı.

Ayrıca sokak aralarında cansız bir sesle **“leblebici”** diye seslenen, heybesinin gözüne doldurduğu kırık leblebi ve harnupları vererek, karşılığında demir bakır parçaları, yırtık lastik ayakkabıları toplayan satıcılar da vardı.

## **ESKİCİ- TABAKÇILAR :**

1960 lı yıllara gelindiğinde mahalle aralarında **“eskiciiii tabakciii”** diye nağmeli bir sesle bağırarak, üç tekerlekli el arabalarına yerleştirdikleri porselen tabakları kullanılmış gömlek-pantolon, takım elbise ve ayakkabı ile değiştiren satıcılar vardı. Evdeki her obje ve nesnenin değerlendirildiği zamanlarda, kullanılmayan ve devreden çıkarılması düşünülen, özellikle erkek elbiseleri, gömlekleri ve kösele ayakkabıları, sokak aralarından sıkça geçen ve **“eskiciii, tabakçı”** diye seslenen **seyyar alıcılara** verilirdi. Verilen giysiler karşılığında porselen tabak, kâse vs. alınırdı. Günümüzde hâlâ eski eşyaları alan esnaflar var, ama onlar **ikinci el** dedikleri ev eşyası ve ev gereçlerini alım- satım işini yapıyorlar.

## **ESANS SATICILARI:**

Henüz itriyat dükkanlarının yaygınlaşmadığı zamanlarda esans satıcıları seyyar esnaf olarak çarşı -sokak dolaşarak geçimlerini temin ederlerdi. Satıcı elinde yan yüzleri camdan yapılmış, çerçeveleri ahşap olan valizden küçük, çantadan büyük taşınır bir kutu içine envai türlü renk ve kokulu olan esans şişelerini yerleştirirdi. Gezdiği çarşılarda kendine göre bir melodi tutturur **“türlü, çeşitli esanslarım vaaar”** diyerek dolaşırken kokularını satardı. Müşterilerine kutuyu açıp, esanslardan deneme yaparak koklatır, beğendikleri esansı satardı.

## **SAKALAR :**

1950 li yılların ortalarına kadar evlerde şehir şebekesine su bağlantısı yoktu. Hayat ve bahçelerde su kuyuları vardı. Bu kuyu suları her türlü ihtiyaç için kullanılırdı. Mahalle aralarında hayır sahiplerinin yaptırdığı çeşmeler vardı. İnsanlar içme sularını bu çeşmelerden temin ederlerdi. Fukara kesimi kendi suyunu kendisi taşır, hali vakti yerinde olanlar da **saka** dediğimiz su taşıyanlara taşıtırlardı. Sakalar iki omzunun arasına uzun ve kalınca bir sırık yerleştirir, bu sırığın iki ucundan sarkan iplere bağlı kancaları su dolu tenekelerin kulplarına takarak evlere su taşırlardı.

Bildikleri tek iş bu olduğundan hiç şikayet etmeden sabırla su taşımaya devam ederlerdi.

## **ŞERBETÇİLER:**

Yazın sıcak günlerinde sırtlarında taşıdıkları sarı pirinçten kocaman güğümlerinin içine doldurdukları meyan kökü şerbeti, demirhindi şerbeti veya limonata satarak geçimlerini temin ederken beyaz önlük ve beyaz aşçı bereleriyle hemen fark edilirdi. Büyük boyutlu, tepesi alemlerle, gövdesi zincirlerle süslü "İzmir Kârî" denilen güğümlerini sırtlarına bağlarlardı. Yaz günlerinin en sıcak saatlerinde cadde ve sokaklarda şerbet satarlardı.

Bellerine bağladıkları sarı pirinçten yapılmış özel bir kemerin bölmelerine birkaç bardak veya bakır maşrapa yerleştirir, bir elinde taşıdığı güğümdeki duru suyla kullanılmış bardakları çalkalardı. Diğer elindeki maşrapaları şıkırdatırken, ustalıkla bir nağmeyle "**aşlamacı**" diye seslenerek müşterilerine doğru eğilir ve sırtına bağladığı sarı güğümün gövdesindeki musluktan şerbeti doldurup verirlerdi. Tekrar doğrularak bu satışı törensel bir gösteri olarak eğlenceli hale getirirlerdi.

Aşlama güney yöremizin soğuk içeceklerinden olup, "Payam Şerbeti, Meyan Şerbeti" gibi isimlerle de anılır. Sadece meyan kökü ve su ile yapılan bir karışımdır. İçinde hiçbir katkı maddesi yoktur. (1 kg meyan kökü / 18 litre su )

Meyan kökü Dicle ve Fırat nehirlerinin kenarında yetişen odunsu bitkidir. Toplanan odunsu bitki taş dibeklerde dövülerek liflere ayrılır.Bu haliyle şerbetçilere satılır. Şerbetçiler meyan şerbetini iki şekilde elde ederler.

1- Temizlenmiş yağ tenekelerinin tabanına ezilmiş meyan kökü yerleştirilir. Ağzına kadar içme suyu doldurulur. İki saat bekletildikten sonra bitki özünü bırakır. Teneke içine salınan temiz bir hortumla damlama sistemi uygulanarak süzülür. Şerbet buz dolabında soğutularak satışa sunulur.

2- Ezilmiş meyan kökü temiz bir tülbent içine çıkın yapılarak kovanın dibine yerleştirilir. Üstüne yeterince su ilave edilerek iki saat bekletilir. Bitki özünü bırakınca tülbent bohçası yavaşça kaldırılır iki kat tülbentten süzülür buz kalıplarıyla soğutularak satışı sunulur.

Günümüzde büyük şehirlerin turistik çarşılarında tek- tük rastlansa da bu meslek erbabı da kültürümüzden kaybolup gitmektedir. (Kaynak kişiler : Halis Başaran – Recep Aytekin)

### **MACUNCULAR:**

Evlerde yapılırdı. Bakır tencerede hafif ateşte toz şeker eritilerek kıvamlandırılır, renkli gıda boyaları ve nane esansı tarçın, susam katılarak macun haline getirilirdi.Üçgen bölmeleri olan yuvarlak şekilli bakır macun tepsisine, çeşitlendirilen macun dökülürdü. Ertesi gün, satışı çıkan macuncu, bu tepsiyi seyyar bir tabla üstüne koyar, çocukların isteğine göre çubuklara dolayarak küçük bir para karşılığında satarlardı.

Macuncular bilhassa yaz mevsiminde Adana’lı yaylacıların Niğde’ye geldiği dönemlerde İstasyon Caddesinde müşterisinin kaşına, gözüne, giysisine uygun beyitler, mâniler söyleyerek bu satışı eğlenceli hale getirirlerdi.

Aygınlara baygınlara  
Kaynanaya dargınlara  
İlle de nane şekeriiii.... diyerek.

### **HOROZ ŞEKERCİLER :**

Şekerin eritilip kıvamlandırılarak horoz kalıplarına dökülmesiyle şekillenen kırmızı renkli hoş görünümlü bir şekerdi Kalıptan çıkarılan horoz şekerleri alt kısmından bir çubuğa yapıştırılmış halde olduğu için yalayarak yerken elimize yapışmadan tutabilirdik.

### **FIRILDAK SATICILARI:**

Çocuklara oyuncak olarak, renkli kağıtlardan hazırlanmış fırıldaklar, çarşılarda ve bayram yerlerinde satılırdı. Fırıldaklar düzgün kesilmiş tahta sopaların ucuna tutturulduğu için hafif bir esintiyle döner, çocuklar da bununla oyun yaparlardı. Bunu yaparak satanlar da evlerinin geçimini temin ederlerdi.

### **KESTANECİLER :**

İçinde kömür ateşi olan sıcak bir mangal, mangalın üstündeki tel ızgarada çizilmiş kestaneler ve elinde kararmış bir maşa ile ya bir kahvehanenin, ya da köşe başındaki bakkalla eczanenin önünde kestanelerini çevirirken “**kestanem kebab, yemesi sevap**” diye nağmeli

bir sesle yoldan geçenlere satardı. Sadece kestane satarak evini geindirdiğini düşündüğümüzde, “**kanaat ve bereket**” kelimelerinin ardındaki mânayı bir kere daha gözden geçirmemiz gerekir.

### **AYAKKABI BOYACILARI:**

Sarı piriñten küçük boya sandıkları olurdu. Ön kısmında çekmeceleri olan, ve meşin bir kayışla omuza asılarak taşınan seyyar boyacı dükkânıydı. Boyacılar diğer ellerinde minik bir tabure taşır, ayakkabıları boyarken bu tabureye oturlardı. Boya, fırça, cilâ,ve parlatmak için kadife bez parçaları yaptıkları işin gerekli malzemeleriydi. Sadece bu işi yaparak geçimlerini temin ederlerdi. Bazen evin geçimine yardım etmek zorunda olan küçük erkek çocuklar da boyacılık yaparak az da olsa kazanç temin ederlerdi.

Ayakkabı boyacılarının gezici esnaflık yapmayan, sabit bir yerde veya her zaman sokağın aynı köşesinde tezgâh kurarak çalışanları da olurdu.

### **AYI OYNATICILAR:**

Eskiden sokak aralarında mahalle halkının ve çocukların eğlencesi için ayı oynatırlardı. Ormanda yakalanan bir ayı yavrusu zaman içinde terbiye edilerek, burnuna takılan halkaya bir zincir bağlanırdı. Ayının sahibi ve terbiyecisi (çoğunlukla esmer vatandaşlardan kavruk bir ingene) uzun değneğini koltuk altına sıkıştırır, dokuz sekizlik aksak bir ritimle tef alarak şarkı söylemeğe başlar, ayı, iki ayağı üstüne kalkıp onun söylediği şarkının ritmine uyarak ellerini sallandırır ve oynardı. Şarkı bitince oyun da biter, bu defa ayıcı ayısına, “ **Kocakarılar nasıl yürürler oğlum?**” diye sorar, ayı bir elini dizine koyar, topallayarak yürürdü. Yine, “**Hamamda kadınlar nasıl bayılır kocaoğlan ?**” diye sorar, bu defa ayı yere yatarak bayılma numarası yapardı. Bu gösterilerden sonra başındaki kasketi çıkarak mahallede halka olup seyredenlere uzatır ve bahşişini toplardı.

1980 yıllarında Hayvan Haklarını Koruma yasalarıyla ayıların oynatılması, tamamen yasaklanarak ayılar toplatılarak Uludağ’da kurulan “Ayı Yetiştirme ve Rehabilitasyon Merkezleri”nde bakıma alınmıştır. Böylece çocukluğumuzun ayı oynaticıları da bizlerin anılarında kalmıştır.

### **KAR KÜRÜYENLER - DAM YUVAYANLAR:**

Bütün bunlardan başka, uzun süren kar yağışlarıyla damlardaki karlar dam toprağını kabartır ve gevşetirdi. Baharda yağan yağmurlarla da gevşek kalmış dam toprağından evin içine yağmur suları sızardı. Bu istenmeyen durumu önlemek için damdaki karları kürekle

sokağa aktaran işçiler olurdu. Bu işi yapanlara **kar kürüyücüler** denir, bu işleme de **kar kürümek** denirdi. Bahar yağmurlarından sonra damlardaki toprak sertleştirmek ve sıkılaştırmak için ekseni delik olan taş silindirle preslenirdi. Bu işe de **dam yuvamak** denirdi. Bu işi meslek edinenlere de **dam yuvayıcılar** denirdi. Toprak damları sıkıştırmak için kullanılan ekseni delik olan taş silindirin iki yanından geçirilen çengel şeklindeki alete **çıkırık** denirdi. Çıkırığın sapından tutulur, yuvak ileri- geri itilerek dam toprağı sıkıştırılırdı.

### **NİYETÇİLER :**

Açılır- kapanır, katlanarak elde taşınan çapraz ayaklı bir sehpa ve ahşap bir kafes içinde tavşanını gezdirerek günlük kazancını sağlardı. Belli yerlerde tezgâhını kurar, gelip geçenerlere “**niyetçiii**” diye seslenirdi. Tavşanın bulunduğu kutunun içinde çok sayıda şiiir ve mâni yazılarak katlanmış kağıtlar olurdu. Gerek eğlenme amacıyla, gerekse yardım için insanlar tavşanın ağzıyla yakalayıp uzattığı kağıttaki ümit veren mânileri okuyarak o günkü talihlerini öğrendikleri için niyetçiye para verirlerdi. Çekilen niyette çıkan mâni:

**Zaman ince esen yeldir / Hayat ağaç, günler daldır  
Mutluluk uzunca yoldur / Vardıkça güzel görünür.**

diyerek okuyanı gülümsetir,

**Onsuz huzur mu bulacaksın / Yine kimsesiz kalacaksın  
Bir şans tanırsan ona / Yeniden aşık olacaksın ....**

diyerek ümit verir,

**Gözleri ok, kaşları keman / Seni sayıklıyor her zaman  
Kabul et onun teklifini / Pişman olmak istemiyorsan**

**Câhil ile bal yeme / Âlim ile taş taşı**

**Öğüdümü dinlemezsene / Dinmez gözünün yaşı....**

diyerek bazen de eğitici ve gerçekçi de olabilirdi.

Günümüzde turistik bölgelerde zaman zaman niyetçilere rastlanmaktadır.

### **DESTANCILAR:**

Televizyon ve yazılı basının yaygın olmadığı, hatta hiç olmadığı zamanlarda, mahalle aralarında, sokaklarda, destan satıcılar dolaşarak, hem okur, hem de destan satar, böylece nafakalarını temin ederlerdi.

Destanlarda konular, günümüz gazetelerinin üçüncü sayfa haberleri olan âfet, kaza, cinayet gibi elîm olaylar ve bu olaylara ait bilgilerden oluşurdu.

Normal kağıt boyutundan biraz daha büyük teksir kağıtlarına (saman kağıtlara ) mavi, yeşil, veya siyah renkte basılmış, 20-30 kıtadan oluşan, hayalî ögelerle zenginleştirilmiş acıklı ve lirik şiirlerdi.

Destancılar, genellikle çarşı meydanlarında ve sokak aralarında, omuzlarına astıkları meşin bir çantanın gözüne destan tomarlarını yerleştirirler, bir nüsha destanı eline alır ve genizden çıkardığı, acıklı bir ses tonuyla yörelerin vurgularını da ekleyerek, bağıra bağıra destan okumaya başlardı. Etrafına toplanan insan kalabalığı bir yandan destandaki hikayeyi dinler, bir yandan da üç- beş kuruş gibi ucuz bir fiata satın alırlardı.

Bu satışı tamamlayan destancı da ortalıktan kaybolur, taa ki, bir sonraki acıklı, hüznü olayı anlatan şiiri yazıncaya kadar.

Düşünüyorum da, çocukluğumuzun “**destancı amcaları**” muhtemelen kendi yazdığı bu acıklı manzumeleri, mağdurun ağzından yazılmış gibi ifadelerle, biraz da abartarak okurlardı. Kim bilir? Belki de doğruluğu şüpheli olaylar, destancı tarafından uyduruluyor da olabilirdi.

Her ne şekilde olursa olsun, basın- yayından haberi olmayan sokak insanlarına, şiiri sevdireyordu destancılar. Bazı destan örnekleri şöyleydi:

**Gelin gelmiş idi köyde gezmeye  
Nazar değmiş başındaki yazmaya,  
Canlar mı dayanır körpe kuzuya  
Gitti de orada öldü desinler  
Çiçeği burnunda soldu desinler.  
Mezarımı koyun yolun başına  
“Gelin” yazın mezarımın taşına  
Küstüm, gidiyorum, gelmem boşuna  
Gitti de orada öldü desinler  
Çiçeği burnunda soldu desinler  
Mezarımı koyun yolun sonuna  
Yönünü çevirin divan yoluna  
Benden kötüsünü alma oğluna  
Gitti de orada öldü desinler  
Çiçeği burnunda soldu desinler.  
Gelin götürmüşler kara düşünü  
Toplamışlar elbiseni, başını  
Kumama saklayın altın başımı  
Gitti de orada öldü desinler**

**Çiçeği burnunda soldu desinler**

**Bir başka destanda:**

**Acı doldu yüreğime**

**Kurşun değdi bedenime**

**İyi bakın efendime**

**Sizlere veda ediyorum.**

Diye ağıtla başlıyor, muhtemelen sevdiği eği tarafından öldürölen kadının çığlıkları anlatılıyordu. İşte destan satın alanlar, bu acıklı hikayeleri, tekrar tekrar yakınlarına okuyor ibretle hüznleniyorlardı. Günümüzde ne destan kaldı, ne de destan satıcısı.

### **MEKTEPLİ MESLEK ERBABI**

#### **TABIPLER :**

Önceleri Mekteb-i Tıbbiye'den mezun, sayıları sadece bir iki tane olan tabipler ulema sınıfından bilgili ve kanaatkâr olurlardı. Her türlü hastayı muayene ederek reçete yazarlardı. Büyük şehirlerde hastalarının evlerine giderler, eğer hastanın fakir olduğunu görürlerse hiçbir ücret almadan tedavi ederlerdi. Hasta olanın yakını gerekirse gece yarısında bile doktorun evine gider kapısını çalar, uyandırırđı. Tabipler bundan hiç rahatsızlık duymaz seve seve hastayı muayeneye giderlerdi. O dönemlerde, şimdiki gibi branş hekimleri olmadığından, doktorlar, bütün hastalıklara deva bulmaya çalışıyorlardı.

#### **SIHHİYECİLER :**

Askere gittiği zaman sağlık hizmeti için eğitilmiş, ve bu işi öğrenerek terhis olanlar memleketlerine dönünce sağlık sektöründe görev yaparlardı. Hastaların evine çağrıldıklarında, iğne yapar, ameliyat olan hastaların dikişlerini alır, yaraları pansuman yaparlardı. Hatta ufak kesik ve kanamalara dikiş bile atarlardı. Daima yanlarında taşıdıkları ve içinde, enjektör, sargı bezi, pamuk, alkol, yara bandı gibi sağlık gereçleri olan bir çanta ile hastalara hizmet verirlerdi.

#### **EBELER :**

Doğum yaptıran hanımlardı. Bir çocuğun dünyaya gelişi bahsinde ebelerden söz etmiştik. Ebelik her daim mukaddes bir meslek olmuştur. Ebelerimizden zaman zaman “**ebe anne**” diye bahsedilir ve daima saygıyla anıl hatırlanırlardı.

Osmanlı Devleti'nin buhranlı geçen son dönemleri, Cumhuriyetin ilk yılları dahil olmak üzere memleket imkansızlıklar içindeyken şark hizmetlerinden kaçınmayan, yokluk ve sefalet

içinde görevini eksiksiz yerine getiren ebelerimiz, kimi zaman at sırtında, kimi zaman yürüyerek yağmur, çamur demeden geceli gündüzlü vazifelerine devam etme cesaretini gösterirlerdi. Niğde'nin ilk diplomalı ebesi, Kâmile Hanım olmuştur. (Kaynak kişi: Şinasi Yıldız)

### **ECZACILAR:**

Yirminci yüzyılın başlarında henüz eczaneler yoktu. İnsanlar atasından, dedesinden gördüğü, duyduğu halk hekimliğini uygular, kendi ilacını baharatlardan, otlardan üretti. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren eczaneler açılmaya başladı. Eczahanelere gelen sanayi ürünü hazır ilaçlar pek az sayıda olduğundan eczacılar reçeteye yazılmış ilaçların terkbine bakarak ölçü dahilinde hazırlar, hasta yakınına verirlerdi. Kullanılacak maddenin miktarını hassas terazide tartar, ezmek için havan kullanırlardı. Eğer fakara olduğunu fark ederlerse, verdikleri ilaçlardan para almazlardı.

### **FOTOĞRAFÇILAR:**

1900'lü yılların başına kadar fotoğraf makineleri hayatımıza girmemişti. Fotoğrafın yaygınlaşması ancak 1940'lardan sonraki yıllarda başlamıştır.

Başlangıçta **fotoğraf** kelimesi bile henüz dilimize yerleşmemiştir. Fotoğrafa "**tasvir**", fotoğraf çekilmeye "**tasvir çıkarmak**", bu işi meslek edinenlere de "**tasvirci**" deniliyordu.

Fotoğrafçılık sanatı usta-çırak ilişkisiyle devam eden bir meslekti. Bu sanat erbabı, günümüzde ileri teknoloji uygulanarak yapılan stüdyo fotoğrafçılığına gelinceye kadar, çok emek ve ustalık gerektiren bir süreç geçirmiştir.

Fotoğrafçılar, önceleri şehir meydanlarına veya dükkân önlerine yerleştirdikleri makineleri ile çekim yaparlardı. Kullandıkları fotoğraf makineleri 30x30cm ebadında çekmeceli, ön kısmında ileri - geri hareket edebilen bir körük ve körüğün ucunda da objektifi olurdu. Ahşap kutu gövdesinin iç kısmında kartı, filmi banyo yapmaya yarayan birinci ve ikinci banyo küvetleri bulunan makinelerdi. Bu kısımdaki kutu haznesi bir nevi mini **karanlık oda** vazifesi görürdü. Kutunun arkasında siyah kumaştan bir kolluk bulunurdu.

Bu makinelerin en önemli özelliği, ıslandığı zaman deforme olmaması için ıhlamur ağacından yapılmış olmalarıydı. İstanbul'daki gayri Müslim ustalar tarafından imal edilmekteydi.

"Şipşak" dediğimiz siyah- beyaz fotoğraf çekilmek isteyen kişiler üç ayaklı bir sehpa üzerine raptedilmiş bu fotoğraf makinesinin karşısına geçer ve ahşap bir tabureye oturarak poz verirlerdi. Arka duvarda, üzerinde "NİĞDE HATIRASI" yazılı olan siyah bir perde asılı olurdu.

Fotoğrafçı gereken ayarları yapar, objektifin kapağını eliyle açar, içinden sayı sayar ve objektifi tekrar kapatır. Sonra da makinenin arkasındaki kara kolluktan içeriye elini sokarak birinci ve ikinci banyoları kutu haznenin içinde yaparak, negatif resmi elde eder. Bu negatif resme “**arap**” denirdi. Sonra negatif resim üzerinde fotoğrafı çekilen kişinin rötuşları yapılır, sonra da kart baskısı alınır. Elde edilen fotoğraf bir küvetin içindeki suda durulur ve havlu yardımıyla nemi alınarak kuruması için bekletilirdi.

1960'lı yıllara kadar bu sistemle çalışıldı, daha sonraki zaman içinde diğer mesleklerde olduğu gibi, teknolojinin getirdiği hızlı değişimle fotoğrafçılık mesleği de bambaşka boyutlara ulaştı. (Kaynak Kişi: Şinasi Yıldız)

### **ARZUHALCİLER:**

Arz-ı hâl = Hâli arz etmek anlamında olan tabir dilimize arzuhal olarak yerleşmiştir. Avukatlık mesleğinin çekirdeği sayılır. Çoğunlukla başkatiplik yapmış emekli memurlar bu mesleği sürdürürlerdi.

Osmanlı döneminde okuma yazma oranı çok düşük olduğundan insanların resmi dairelere yazacakları her türlü dilekçe vs. için arzuhalciler büyük hizmet vermişlerdir.

Arzuhalciler sadece resmi yazışmalarda değil, okuryazar olmayan insanların özel mektuplarını da hem yazma hem okuma görevini de yapmışlardır. Böylece özel hayatlar hakkında haberdar olmaları sebebiyle, mutlaka sır tutmayı bilen, dedikodu yapmayan ve edindiği bilgileri kötüye kullanmayan, güvenilir insanlardan seçilirlerdi.

Günümüzde Adliye binalarının önünde seyyar arzuhalciler hizmet vermeye devam etmektedirler.

### **MÜHÜRÇÜLER:**

Eskiden yazı bilsin bilmesin herkes imza yerine mühür kullanırdı. Bu sebeple hakkâklık sanatı çok gelişmiş ve pek çok hakkâk yetişmiştir. Mühürçülük güzel sanatların bir dalı olmuştur. Mühür kazıyanlara hakkâk denirdi.

Mühür, köşeleri kesilmiş dikdörtgen, kare, beyzi (oval), armûdî, daire şeklinde olduğu gibi, etrafı tırtıklı biçimde olanları da vardı. Resmi mühürlerin ve meraklı zenginlerin mühürleri akik, firuze, gümüş veya yeşim taşı üzerine kazınır (hâk edilir), halkın kullandığı basit mühürler de, sarı madenden işlenirdi. 2.8 cm. boyunda, 0.8 cm eninde bakır-kalay alaşımından yapılmış pirinç döküm halinde İstanbul'dan temin edilerek, Anadolu'da işlenirdi.

Milli kültürümüzün bir yansıması olan mühür hakkâklığının en önemli yanı, bu işe gönül verenlerin toplum içinde itibarlı ve güvenilir kişilerin tavsiyesi ile işe kabul edilmeleriydi. Mesleğe yeni giren çırakların, güvenilirliklerinin yanı sıra kabiliyetli olmaları da gerekirdi.

Mühürler imza olarak basıldıkları zaman düz okunabilmeleri için kazıma işlemi sağdan sola doğru yapılırdı. Yani malzemenin üzerine ters kazınırdı. Bu iş için ustalık gerektiğinden, çıraklar hüsn-i hat sanatını çok iyi öğrenmek zorundaydılar. Tezhib ve edebiyat bilgisine sahip olmaları da gerekirdi. Bu çıraklar zaman içinde, kazıdıkları mührü ekleyecekleri kendi imzaları için yanında çalıştıkları ustalarından icazet almak zorundaydılar.

Küçük bir yüzeye birden fazla sözcüğün sığdırılarak kazınması usta mühürcülerin başlıca hüneriydi. Hakkâkların mührüde kullandıkları yazılar genellikle rık'a, sülüs, tâlik, divânî olup, birer sanat şaheseriydiler ve koleksiyonlarda, müzelerde yer alacak kadar değerli örnekleri yapılmıştır. Öyle ki, bu mührülerde zevkin, zarafetin bütün incelikleri işlenerek minik birer tablo gibi insanı hayran edecek güzelliğe sahiptiler.

Mühürcüler emek ve azim gerektiren bir sanatın uygulayıcıları idiler. Güvenilir ve saygın insanlar olurlardı. Kazıdıkları mührün bir benzerini yapmamaya özen gösterirlerdi.

Mühür kullanan kişiler, mührülerini küçük kutucuklarda veya sahibinin ince zevkini yansıtan değerli kumaşlar üzerine altın – gümüş tellerle işlenmiş küçük keseciklerin içinde taşırlardı. Bazı mührülerin kulplarında sahibine özel mısra ve beyitler işlenerek kazınmış olabiliirdi.

1900 lü yılların başlarına kadar resmi kayıtların hepsinde mühür kullanılmıştır. Bu zamana gelinceye kadar mühürcülük yetişen hakkâkların sayesinde güzel sanatların bir dalı olmuştur. 16.- 17- 18- 19 yüzyılda en parlak dönemini yaşayan mühürcülük (hakkâklık),

20. yüzyılda gerilemeye başlamış, 1928 harf inkılabının uygulanarak mühür yerine imza kullanılmasıyla birçok Türk Sanatı gibi önemini kaybetmiştir.

## **HALICILAR**

Kırsal kesim ve köy hayatı içinde önemli bir yer tutan halı dokumacılığı, tamamen köy kadınlarına mahsus bir meslek dalıdır. Dokuma işi hanımlar ve genç kızların işi, satış ve pazarlama da erkeklerin görevidir.

Niğde yöresi halıları Maden, Kemerhisar, Adurmusun, Fertek yerleşimlerinde yüzyıllardır üretilmektedir. El dokuması bir halı zemin, köşe, sofra, mihrap, kenar suları ve saçak bölümlerinden oluşur. Asimetrik desenleri de yapılmaktadır. Halıda kullanılan motifler bereket, sağlık, şans, günah, ölüm, yeniden dirilme, nazar ve sonsuzluk gibi konuları simgeler. Orta Asya göçlerinden itibaren Anadolu'ya gelen ilk Türkler Kalenderilik, Melamilik,

Bektaşılık, Ahilik gibi insan varlığını yücelten tasavvuf inancını benimseyerek, kendi hoşgörülerini etkilendikleri kültürlerle birleştirmişler ve halı motiflerinde kullanmışlardır. Bölge halılarında çokça kullanılan desenler, yıldız, göz, akrep, akarsu, muska, dulavrat otu, koç boynuzu, kuş, eli belinde, mihrap ve kandildir. Yıldız ve eli belinde motifleri mutluluk, göz nazardan korunma, akrep kahramanlık sembolü, akarsu bereket, temizlik, muska kötülüklerden korunma, dulavrat otu doğurganlık, koç boynuzu bolluk ve bereket, kuş ölünün ruhunu göğe yükselten kutsal varlık olarak işlenir. Tasavvufi eğilimde ise mihrap ve kandil kompozisyonları halı motiflerinde yer alır.

Halı motiflerine yüklenen bu sihirli ve gizli anlamlar daha farklı çağrışımlar da uyandırır. Orta Asya, Şaman, Hitit Medeniyetlerinden sonra İslam süsleme sanatının etkileri görülür.

Halı motiflerinin isimleri vardır. Bunlar yörelere göre, GÜLLÜ, GÖBEKLİ, BASMALI, TOPLU, KANDİLLİ, DOLAPLI, ELİ BELİNDE gibi isimler alırlar.

Halı dokuma işi, koyunlardan elde edilen yünlerin yıkanıp kurutulmasıyla başlar. Sonraki aşamada ya elde didiklenerek veya uzun düzgün ağaç çubuklarla döğülerek kabartılan yünler elde kirmende eğirilir. Yahut çıkırcık yardımıyla pedala basılıp bükülmüş ip olarak yumak haline getirilir.

Bu yumaklar bağdaş vaziyetinde oturan nineler tarafından dizleri arasında çapraz dolama yöntemiyle KELEP yapılır.

Sıra yünlerin çeşitli renklerde boyanmasına gelmiştir. Önce bitkilerden kök boyalar hazırlanır.

Erik ağacının kökünden erikli yeşili,  
Ceviz tetirinden kahve tonları,  
Meşe palamutunun şapka kısmından kahve rengi,  
Kayısı kökünden sarı,  
Narpuz otundan gri,  
Asma yaprağından yeşil,  
Gül kökünden ve çamurdan farklı kırmızı,  
Sütleğen otundan açık sarı  
Mısır püskülünden ve samandan sarı,  
Ayva yaprağından pembe,

Renkleri kazanlarda kaynatılarak elde edilir. Sonra bu boya kazanlarına kelep halindeki yünler atılıp bastırılarak boyanır. (Kaynak kişi Meryem Öztaş )

Sonra renkli yün kelepeleri kurutulup sarılarak yeniden yumak haline getirilir.

Sıra İSTAR denilen tezgahın hazırlanmasına gelmiştir. İstardaki enine yerleştirilen ağaca DİREZİ, boyuna sarılan dokuma ipine de ERİŞ denir.

Dokunacak halının m<sup>2</sup> büyüklüğüne göre natürel beyaz yünden çift kat çile dolandırılır. Yan direklerden birine dokunacak halının motiflerini gösteren model asılır. En üst kısma renkli yün yumakları bağlanır. Yaklaşık 5 m<sup>2</sup> lik bir tezgahın önüne üç genç kız oturur, TOPRAKLIK denilen başlangıç kısmını dokurlar.

Halıyı dokuyan, motifin rengine göre çektiği yünü sol elinin iki parmağı arasında öne çıkardığı atkı ipine sağ eliyle ilmek atıp bağlayarak elindeki usturayla keser ve bu işlemi tekrarlayarak devam eder. Usta dokuyucular modele bakmadan ezbere olarak çalışabilir. İlmekler çok kısa kesilmez, sonradan makasla traşlama işlemi yapılır. Gidiş geliş her sıra dokumadan sonra, bir sıra düz iplikle geçilir. Buna İRBİŞİM veya GEÇKİ denir. İlmekler her sırada demir tarakla sıkıştırılır. Dokuma yükselmeye başladıkça varangelen denilen ve ipleri yukarı aşağı indiren düzenekle dokunan kısım arkaya doğru sarılır.

Dokunan halının her iki kenarının düzgün olması için CIMBAR denilen demir çubukla istarın yan tahtalarına sabitlenir.

Sabır ve emekle haftalarca çalışılarak tamamlanan halı tamamlandığında tekrar TOPRAKLIK denilen ince dokumayla kapatılır. Artık halının kesilip istardan çıkarılışına sıra geldiğinde, saçak payı bırakılarak, besmeleyle makas vurup kesilir. Bu işleme KESPERLEME denir. Hane halkı ve halıyı dokuyanlar aralarında küçük bir şenlik düzenleyerek birbirlerine akide şekeri, lokum ikram ederler. Böylece tamamlanan halı ya genç kızın çeyizinde ya da satılmak üzere pazar tezgahlarında yerini alacaktır. (Kaynak kişi Ramazan Güneş)

## **HALK HEKİMLİĞİ**

### **SINIHÇILAR :**

Henüz **ortopedi** dediğimiz tıp ilminin keşfedilmediği zamanlarda uygulanan halk hekimliği idi. Ters bir hareketle incinme, düşme, çarpma durumlarında el ayak gibi organlarda incinme, berkilme, burkulma, kemikte çatlama hatta kırılma gibi vakalarda, bu işin tedavisinden anlayan kimselere gidilirdi. Bu kimselere sınıhçı denirdi. Sınıhçılar, gelen hastayı önce yoklardı. Sonra hazırladığı dayanılacak sıcaklıktaki sabunlu su tasının içine hastanın ağrıyan ayağını veya kolunu yatırarak bir müddet yavaş yavaş masaj yapardı. Bunu yaparken adaleleri fazla sıkmamaya dikkat eder, sonra havlu ile kurularak dinlendirirdi. Bu arada, bir başka tasın içinde birkaç yumurta akını karıştırır, uzunca bir sargı bezinin her yanını bu yumurta akıyla iyice ıslatırdı. Sonra da uygulanacak noktanın iki tarafına yassı tahta parçası yerleştirir, ağrıyan yere yumurtalı bezi sıkıca dolandırarak sarar yapıştırırdı. Hastaya

sargıyı hiç açmadan yedi gün dayanmasını tembih eder, evine gönderirdi. Yedi gün sonunda günümüzdeki “**alçıya alma**” işlemi gibi sertleşip katılaştıran sargıyı usulünce açar, ılık suyla silerdi. En sonunda hastaya incinen uzvunu zorlamadan, uzun bir süre dikkatli kullanmasını tembih ederdi.

Kol ve bacak kırıklarında başka bir tedavi usulünde de aktarlardan yağ mumu, hava – cıva ve muşamba satın alınır, usulüne uygun olarak kırık bölgeye sarılırdı. Yine bu uygulamanın da günümüzdeki “alçıya alma” işlemine eşdeğer bir tedavi değeri vardı.

Yağ mumu: 30 cm kadar uzunlukta bir ucu dört parmak kadar kırmızı boyalı, gerisi koyu portakal renginde, vıcık vıcık görünümlü bir mum şeklindeydi.

### **HACAMAT, SARILIK VE DİL ALTI KESENLER (HACCAM)<sup>27</sup>:**

İnsanlarda safra fazlalığı görülürse, "**sarılık**" kestirilirdi. Halk hekimliğinin diğer uygulamalarında olduğu gibi, bu işi yapanlar birbirlerine nefes ve el verenlerden izin aldıkları için **ocak** tabiriyle anılırlardı. Ocaklar sadece bu işle uğraşmazlar, esnaftan olup başka işlerle meşgul olurlardı. Besmele-i Şerifle okumaya başlar, hastanın dilini yukarı kaldırmasını söyler, ufak bir çakının ucuyla dil altında bir noktayı çizerlerdi. Az miktarda kan çıkarır, bu kanı pamukla siler tekrar okurlardı.

Ocakların yaptığı başka bir uygulama çok ince ve temiz bir kesici ile hastalıklı bölgeye çizik atılır, üstüne vakumlama sistemi ile bardak yapıştırılır. Bu suretle kirli kandaki toksik maddeler dışarı alınarak kan dolaşımı temizlenmiş olurdu. Bu işleme hacamat, yapanlara da haccam denirdi.

### **SÜLÜK ÇEKENLER :**

Eski tıp geleneğine göre, her bahar mevsiminde kan aldirtmakla sağlığın devamı sağlanır ya da bozulmuş olan sağlığa kavuşulurdu. Baharın görünmesiyle birlikte kanın temizlenerek vücudun yenilenmesi için sülük çekilirdi. Kan emici bir hayvancık olan sülük vücudun belirli yerlerine yapıştırılır, buna “sülük tutmak” veya “sülük çekmek” denirdi. Bu işlem baş veya eklem ağrıları ya da mayasıl için işi bilen ehil kimseler tarafından ağırlı bölgeye uygulanırdı.. Sülükler attar dükkanlarında su dolu cam kavanozlar içinde muhafaza edilirdi. Kavanozların ağzına da temiz bir mermerşahi bez gerilip sicimle bağlanır, sık sık suları değiştirilirdi. Sülük hastanın toplardamarındaki kirli kanı emer, hatta kendi ağzında ürettiği serumu da bıraktığı için hasta rahatladığını düşünürdü. Sülük emdiği kan dolayısıyla iyice şişince, emdiği pis kanı

---

<sup>27</sup> Haccam: Hacamat yapan kimse

geri çıkarması için küle yatırılırdı. Günümüzde bile bazı tıp doktorları, eski halk tababeti ile tedaviyi, “alternatif tıp” adı altında onaylamaktadır.

### **KULAK KESİCİLER (HACAMAT):**

Yine mayıs ayında vücudun yenileneceğine inanılır ve iki kulak kepçesinin üstüne çizik atılır, toplardamarlardaki kirli kanın dışarı akıtılarak vücuttaki kanın temizlendiği düşünülerek uygulanırdı. Bu işlem daha önce ocak olarak “**el almış**” deneyimli kimseler tarafından dikkatlice yapılırdı.

### **SITMA BAĞLAYICILAR:**

Sıtma hastalığının yaygın olduğu zamanlarda, sıtmaya tutulanlara okur, bileklerine bükülmüş pamuk ipliği bağlardı. Sıtmalı hastaya, ip kendi kendine kopuncaya kadar çıkarılmamasını ve perhiz yapmasını tembih ve tavsiye ederlerdi.

### **KURŞUN DÖKÜCÜLER:**

Kurşun dökme işini, daha çok yaşlı kadınlar yaparlardı. Çocuklar gece uykusunda sıçrarsa, sebepsiz sıkıntı çekiyorlarsa, “**nazar değmiş**” denir hemen kurşuncu kadınlara baş vurulurdu. Kurşuncu kadınlar bazen çağrılan evlere giderler, bazen de kendi evlerinde kurşun dökerlerdi. Kurşun dökücülük “**el alınarak**” izinle yapılan bir işti. Yani bu işi iyi bilerek yapan biri çok yaşlanıp da yapamaz hale gelince, kendisinden sonra devam ettireceğine inandığı birine bunu öğretir ve yapmasına izin verirdi. Buna “**el vermek**” denirdi.

Kadın ufak bir tavayı ateşe koyar, içine bir parça kurşun atardı. Bu sırada hasta iki dizinin üstüne yere oturur, başına büyük bir çarşaf örtülürdü. Kurşuncu kadın, tavada eriyen kurşunu hastanın başının üstünde tutulan içi su dolu yeşil bir çanağa dökerdi. Erimiş kızgın kurşun soğuk suya değer değmez çatallaşarak karışık şekiller alırdı. Kurşuncu kadın bu şekillere bakarak nazarı değen insanı tarif ederdi. “Kısa boylu, koca kafalı, biraz şişman birisi” diye benzetirdi. Kurşun dökme işi üç defa tekrarlanır, kurşunun döküldüğü suya parmağını batırarak hastanın alnına sürerdi. Bu arada Hz. Eyyub’un duasını okumayı da unutmazdı. En sonunda suyun içinde şekillenen yassılmış kurşunu hastaya verir, yedi gün boyunca yastığının altında saklamasını sonra da hanenin giriş kapısının üstüne asmasını tembih ederdi.

## PARPICILAR:

Halk folklorunda, inanç olarak kurşun dökme gibi “**parpılanma**” uygulaması da vardı. Bu işi yapanlara **parpıcı** denirdi. Parpıcılar da kurşun dökücüler gibi “**el alarak**” bu işi yapmaya izinli kimselerdi. Bunlara “**ocak**” denirdi.

İştahı azalmış, rengi solmuş, uykusu bozulmuş çocuklar veya sıkıntılı büyükler parpıcıya giderler, önünde diz çökerek otururlardı. Parpıcı hazır bulundurduğu çakısını açarak hastaya zarar vermeden, başının üstünde başlayarak, çakıyı yumuşak dokunuşlarla giysilerinin üzerinde gezdirir, bu sırada dua okurdu. Duası bitince de yüzüne doğru üflerdi.

Ayrıca yine sıkıntılı ve bunalımlı durumlarda bu işi bilen birine gidilir, “avsuncu” denilen kişi, eliyle hastayı sıvazlar ve dua okurdu. Buna “avsunlamak: efsunlamak” denirdi. Böylece buna inanan hasta veya sıkıntılı olan kişiye moral gücü vermiş olurdu. Zaten “**inanmak**” iyileşmenin baş şartıydı.

## NAZAR İÇİN ALINAN TEDBİRLER

**Nazar değmesi, göz değmesi, kem göz, nazara gelmek** kavramları, çok eski çağlardan günümüze kadar halkın gündelik yaşamı içinde etkin olmuştur. Bu kavramların içini dolduran olumsuzluklardan korunmak için de pek çok koruyucu sığınak geliştirilmiştir. İnsanlar, kendi güzelliklerini, marifetlerini, sahip oldukları iyi şeyleri çekemeyen, hatta bu durumlara haset eden kimselerin gözlerinden, bakışlarından kötü elektrik aldıklarını, ve her şeyin tersine döndüğünü düşünürler. “**Bana falanca kişinin gözü değdi.** veya “**Onun nazarı değdi**” “**Nazara geldim**” diyerek tedbir almak isterler.

Nazara karşı korunmak için, hanelerinin giriş kapılarına **at nalı, küçük bir süpürge, ipe dizilmiş üzerlik otu, dağdağan ağacının bir dalı, nazar boncuğu, şap, minik kaplumbağa iskeleti** gibi objelerden bir veya birkaçını evin duvarına asarlar. Kahve çekirdeği, küçük bir nazar boncuğu veya mavi at boncuğunu da üstlerinde taşırlar.

Bu inanışın en eskilerinden olan ve hâlâ devam eden **şap** kullanımının da bir rivayeti vardır.

Çok eski zamanlarda ticaret için deve kervanlarıyla Hindistan ve uzak doğuya gidilirmiş. **Bezîrgân** dediğimiz tüccarlardan birisi de develeri ve kervana yol gösteren merkebiyle yola çıkar, aylarca süren yolculuktan sonra Hindistan’dan kumaşlar, bezler, ipekli ve şal kumaşlar, cam ve porselen vazo, kâse, billûrlar alarak dönermiş. Arada bir mola vererek, her konakladığı yerde kervanın yükünü kontrol edermiş. Sağ-salim yaşadığı şehre gelir, tam dükkânına yaklaşınca aldığı bütün cam ve porselen eşya kırılmış. O kadar dikkat edip, sarıp sarmaladığı halde her seferinde bu olumsuzluğu yaşamış. Canına tak etse de buna bir çare

bulamazken, bir gün karşısına bir derviş çıkmış. Hemen bu dervişe başına gelenleri anlatarak kendisine akıl vermesini rica etmiş. Derviş, bezirgânı dikkatle dinledikten sonra,

“Beni iyi dinle, senin ticaretini kısıkanan dükkân komşuların var, söylediklerimi aynen uygularsan bundan sonra kervanının yüküne nazar değmeyecek” der ve sözlerine şöyle devam eder: “Kırılacak eşyalarını arkadaki develere yükle, fakat kervanın başında giderek yol gösteren merkebin sırtındaki heybenin her iki gözüne de şap doldur. Göreceksin o zaman her şey yoluna girecek” diyerek gözden kaybolur.

Bezirgân dervişin dediklerini aynen uygular, alış- verişini yapar, uzun ve zahmetli bir yolculuktan sonra memleketine geri döner. Adamları merak ve heyecanla develerin sırtındaki yüklerini indirirler ve hiçbir cam eşyanın kırılmadığını görerek şaşkınlık içinde çok sevinirler. Sonra dervişin tembihlerini hatırlayıp, kervanın önündeki merkebin yükü olan şap dolu heybeleri açıp bakarlar ki, bir de ne görsünler?

Heybenin iki gözündeki kocaman şap kütleleri tuzla buz olmuş.

O zaman şapın nazarı engellediğine, olumsuz düşünen insanın kötü elektriğini çektiğine karar verirler.

Bu rivayet günümüze kadar dilden dile anlatılarak söylenegelmiş ve insanlar o gün bu gündür nazara karşı daima şap kullanır olmuşlar. (Kaynak Kişi- Öğretmen Nuran Çakmak)

## HALK İLÂÇLARI

Araştırdıkça ne kadar geniş bir **halk kültürüne** sahip olduğumuz ortaya çıkıyor. Geçmiş yüzyıllarda halk arasında hafif rahatsızlıklar için hemen hekimlere başvurulmazdı. Tedavi için, **kocakarı ilâcı** denilen, yüzlerce yıldır itibar görmüş, benimsenmiş eski usul ve eski tıp kaideleri uygulanırdı. Bunların pek çoğu **Lokman Hekim** ilâçlarıydı.

Bunlardan bize kadar devam edebilenleri kaydetmeye çalıştık.

Sağlık kurallarının en önde gelenlerinden biri, mayıs ayı gelince, pek çok kişinin kan aldırması veya **sülük** tutturmasıydı. Halk tababetine göre, kış boyunca insanın kanı koyulaşmış ve toksik maddeler birikmiştir. Toplardamarlarda biriken kirli kanın yenilenmesi gerekirdi. Bu işi iyi bilen ustalardan el almış kimselere gidilerek ya sülük çekilir veya kulak çizdirilerek kan akıtılırdı. Diz, bacak veya makata sülük tutturularak tedavi başlatılırdı. Sülükler toplardamarların yüzeyine yapışarak önce kendi bünyelerindeki serumu tedavi olan hastaya bırakır sonra da kirli kanı emerler. İyice şiştikten sonra da tutunduğu damarı bırakarak kendiliğinden düşerlerdi. Olası bir kanamayı önlemek için, sülüklerin tutma noktalarına yanmış pamuk külü bastırılır, üzerine de keten tohumu lâpası vurulurdu.

Günümüzde alternatif tıp olarak üniversitelerde “**sülük çekirme**” konusu incelenmektedir. Ayrıca da sülüğün bıraktığı serumun insanların bağışıklık sistemini güçlendiren, kanını tazeleyen bir özelliği olduğu da kanıtlanmıştır.

Üst derinin çizilerek kiri kanın akıtılmasına da “**Hacamat**” denirdi. Yine bu iş gelişi güzel kişilere yaptırılmaz, “**Haccam**” denilen ehil kişiler tarafından üst derideki kılcal damarlar çizilir ve kanda biriken toksik maddeler vücuttan atılırdı. Sadece bunun için değil, vücudun tansiyon dengesi düzelir, stres yok olur, uyku düzene girer ve bağışıklık güçlenirdi.

Kış mevsiminde vücut kırıklığı, soğuk algınlığı, nevazil için çömlek veya bardak vurulurdu. Buna **şişe çekmek** denirdi. Hasta yüzü koyun yatar, tepsi içine hazırlanmış bardakların içinde spirtolu pamuk alevi dolaştırılarak havası alınır, hiç bekletilmeden bardak hastanın sırtına kapatılırdı. Sıra ile bütün bardaklar kapatılıp, biraz beklenir ve elle bastırılarak bardaklar toplanırdı. Kapatılan bardak sayısının tek sayı olmasına dikkat edilirdi. En son olarak bir parça pamuk tentürdiyota batırılıp, hastanın sırtına kafes şeklinde çizgiler çekilir, havlu ile kapatılarak, hastanın ter atması sağlanırdı.

Günümüzde **alternatif tıp** olarak yapılan uygulamalar kabul görmektedir.

Bahar mevsimi gelince açan gelincik çiçeği toplanır, sap tarafındaki siyah yerinden birer birer makasla kesilir, yaprakları bir tasın içine konur, üzeri dolana kadar limon suyu dökülerek bastırılırdı. İki üç gün sonra çiçekler sıkılır, kırmızı suyu ayrılır, içine döğülmüş tarçın, döğülmüş yenibahar, döğülmüş havlıcan, döğülmüş anason, döğülmüş Hindistan cevizi ve şeker eklenerek, büyük bir şişeye konur, ağzı bir bezle bağlanarak, yağmurdan korumak için de tabak kapatılır ve yaz sonuna kadar güneşte bekletilirdi. Kış mevsimi gelince soğuk algınlığı, nevazil durumlarında gece yatarken bir fincan içilirdi.

**Göz sağlığını** korumak için, gözlere sürme çekmek pek eskiden beri bilinir. Hurma çekirdekleri yakılarak karartılırdı. Sonra havanda döğülerek toz haline getirilir ve gözlere sürme olarak çekilirdi.

Ayrıca göze parlaklık veren ve şifalı olan limon suyu damlatmak halâ bilinen bir âdettir.

Bazı kimselerin halsizlik, bulantı, kusma halleriyle beliren ve sık tekrarlanan rahatsızlığına **göbek düşmesi** veya **göbek kayması**, bunun halk arasındaki tedavi şekline de **göbek çektirilmesi** denirdi. Tedavi için göbek çekme işini iyi bilen ehil kişiler, hastayı sırt üstü düz bir yere yatırırdı. Sonra baş parmağını göbeğin çukuruna yerleştirerek sabitleyip, parmağını hiç oynatmadan hastanın etrafında üç kere döner, damarın atmasını bekler ve kayan göbek damarını yerine getirirdi. Sonra da göbeğinin üstüne katlanmış bir havlu ve ılık çaydanlığı koyarak birkaç dakika tutardı. En sonunda dizlerini karnına doğru çektiler ve hastanın iki elinden tutar ve bir defada kaldırırdı.

Hidrellez günü toprağa dikilen ve yaz başında çiçek açan **Kudret Narı** bitkisinin sarı meyveleri ve kırmızı çekirdekleri bir kavanoza konur, üzerini kapatacak kadar zeytinyağı doldurulur. Serin ve karanlık bir yerde birkaç ay bekletilir. Sonra bu hülâsa midevî olarak içilebilir, ayrıca yara- berelere sürülerek haricen kullanılırdı.

Çocukların düşme, çarpma gibi ev kazalarında, büyükçe bir lokma halinde ekmek içi çiğnenerek şişen yerine (alnına, başına ) konur. Biraz bekledikten sonra şişin indiği görülürdü.

Kırmızı çiğ et havanda döğülerek katlanmış tülbent arasına yayılır, burkulan ve ağrıyan yere sarılırdı.

Berkilme, burkulma gibi hallerde, bir avuç un biraz su ve bir çorba kaşığı tuz ile yoğrularak **tuzlu hamur** yapılır, avuç arasında yassıtılarak vücudun ağrıyan arızalı bölgesine kapatılır, tülbentle bağlanır. Bir kaç gün üst üste uygulanırdı. Bu çeşit tedaviye **tuzlu hamur tedavisi** denirdi. (Kaynak kişi: Berrin Varol Demircioğlu)

**Eklem ve bel ağrılarına** kara üzüm çekirdeği ile birlikte tahta havanda ezilerek tülbent arasına yerleştirilip, ağrıyan yere sarılırdı.

Parmakta **Dolama** (et yaran) çıkarsa, soğan havusu (pişirilmiş kuru soğan) hazırlanır, sıcakken temiz bir tülbent arasına konarak, parmağa sarılırdı.

Yine dolama için, taze yumurta tepesinden kırılır ve hasta parmak içine sokularak yaranın olgunlaşması sağlanırdı.

El- ayak burkulup incindiğinde bolca bal sürülerek sıkıca sarılırdı.

Gözde **arpacık** (it dirseği) çıktığı zaman, kırk adet sarımsağa iğne batırılarak okunur, dama atılırdı. Sabredilerek beklenir, damdaki sarımsaklar kurudukça, arpacığın da kuruyup, yok olacağına inanılırdı.

Çoğunlukla elde çıkan **siğilleri** yok etmek için, yaş söğüt ağacının filizi kesilir. Bu filizin üstüne bıçakla siğilin sayısı kadar çentik atılır, sonra da dama fırlatılırdı. Damdaki söğüt filizi kurudukça, siğillerin de kuruyacağına inanılırdı.

Yine siğillerden kurtulmak için incir yaprağı koparılır, kopan noktadan akan incir sütü istenmeyen siğillere sürülerek şifa aranırdı.

Lohusaların **göğüs başı** çatladığında, bir avuç semiz otu tahta havanda hafifçe ezilerek, bir tülbent arasına konur ve meme başına kapatılırdı.

Mide bulantısı, **gaz** şişkinlik gibi hallerde, bir dilim ekmek kızartılarak, sirke ile ıslatılır, sonra kuru naneye bulanarak tülbent arasına yerleştirilip, şikâyeti olan hastanın karnına konurdu.

Eskiden **ökçe ağrısı** şimdilerde **topuk diken**i dediğimiz şiddetli ağrılarda, aktardan alınan bir tutam **sinir otu**, bir miktar su içinde birkaç dakika kaynatılarak süzgece çıkarılır. Tülbent

arasına yerleştirilir. Kemiği batan ökçeye önce **susam yağı** sürülerek yedirilir, sonra da **sinir otu lapası** sarılarak sabaha kadar bekletilir, tedaviye birkaç gün devam edilirdi.

Çıban denilen apselere **lokum** ezilerek çıban üzerine yerleştirilir, sonra tülbentle bağlanır, yaranın olgunlaşıp deşilmesi beklenirdi.

Apseli yaralara, olgunlaşmamış çıbanlara ve şişliklere keten tohumu lapası tatbik edilirdi.

Kolda ve dirsek içinde bükülen damarlar vardır. Bu damarlara halk arasında **baş damarı** denir. Bu damarlardan kan aldırmanın dimağ hastalıklarına iyi geleceği bilinirdi. Sirke ve bal neredeyse pek çok hastalık için şifa kaynağı idi. Hem gıda olarak, hem de haricen kullanılarak halk hekimliğinin baş köşesinde yer alırdı.

Halk hekimliği yüzyıllarca uygulanarak böylece süregelmiş, çağımızda tıp ilminin gelişip ilerlemesiyle kullanılmaz olmuşsa da, günümüze kadar aktarılabilenler hâlâ aile büyükleri arasında tavsiye edilmektedir.

### UĞURLU SAYILAN DAVRANIŞLAR

Her toplumun benimsediği davranış ve alışkanlıklar, nesilden nesile nakledilerek kültürümüzün bir parçası olmuştur. Nerede ve nasıl başladığını bilemesek de nakil yoluyla devam ettirildiğini biliyoruz. Uğur sayılan, veya uğursuzluk addedilen davranışlar, aile veya mahalle ortamlarında, “**aman şunu böyle yapma**” yahut, “**bu işi böyle yaparsanız uğurlu olur**” gibi telkinler herkesi ilgilendirdiği için, asılsız da olsa, menfaatlerini korumak ve zarara uğramamak için uygulanıp devam ettirilerek aktarılmıştır.

Hanımların asılsız olan inançları daha çabuk benimsediği bilinmektedir.

Günümüzde pek azı devam ettirilen uğurlu sayılıp, iyilik için yapılan davranışları şöyle kaydettik.

Hemen her hânede âfetlerden korunmak için, **Hilye-i Şerif** bulundurulurdu. Genellikle evin sofasına belden yukarı bir yüksekliğe asılır, hâneye giren herkes ilk bu Levha-yı Şerifle karşılaşınca edebe aykırı hareket etmezdi.

Yeni gelinin eşyası giderken ilk önce **Mushaf-ı Şerif** ve **ayna** götürülürdü.

Yeni bir hanenin ocağının yakıldığı gün, ağız tadının daim olması için tatlı bir yemek pişirilirdi.

Evlenecek kızın yatağını ve odasını, başından tek nikâh geçmiş ve evliliği devam eden bir hanım yerleştirirdi.

Yatak odalarına Mushaf-ı Şerif bulunduruluyorsa, ayakucuna asılmaz, hürmeten yatağın başucuna asılırdı.

Gece yatarken yatağa sağ taraftan girmek hayırlı olurdu.

Yatak üzerindeki yorgan devşirilirken, bir ucu içeriye kıvrılarak kapatılırdı.

Yaz gelince ısınma aracı olan mangallar kaldırılırken, ertesi seneye kalsın diye içinde bir miktar kül bırakılırdı.

Tükenmekte olan erzaklardan kesenin veya kavanozun dibinde bir miktar bereket olsun diye bırakılır, yeni alınan erzakla karıştırılırdı.

Bir dileğin olması için türbe ziyaretleri yapılır, adak olarak kurban, süpürge, zeytinyağı vs. gibi adaklarda bulunulur, istenilen şey olursa adaklar türbeye bırakılırdı.

Variyeti yerinde olan aileler, çocukları doğunca, mutlaka kurban keser, fakirlere dağıtırlardı. Yeni doğan bebeğin adı ve doğum tarihi Mushaf-ı Şerifin kabına yahut kapının üst köşesine kayıt düşülürdü.

Bebeklerin yıkanan bezleri, akşam ezanından önce toplanır, ay ışığına kalmamasına dikkat edilirdi.

Yeni yürüyecek çocuk için ortası delik olarak yapılan büyükçe bir çörek pişirilir, çocuk bu çöreğin içine bastırılarak adım attırılır, sonra da çörek kırılarak eş- dostla birlikte yenirdi.

Ayrıca çocuk çabuk yürüsün diye, üç hafta üst üste Cuma saatinde koltuk altlarından tutularak sallanır;

**“Salladım salâya / Yürüsün cumaya”** diyerek tekerleme söylenirdi.

Kız çocuklarının ayakları fazla büyümesin diye, üç Cuma günü salâ vakti tabanlarına hafifçe vurulurdu.

Konuşması geciken çocuklara kanarya suyu içirilirdi.

İlk defa oruç tutan çocuğu, oruca teşvik etmek için harçlık verilir ve orucu satın alınır.

Genç kızların kısmeti açılsın diye, cuma namazından çıkan birine kilit açtırılırdı. Kilit açma işi üç Cuma tekrarlanırdı.

Yine kısmeti bağı diye düşünülen genç kızın kısmetini açmak için, kızın yemenisi, Cuma günü salâ okuyacak müezzine verilir, o da salâ okurken yemeniyi sallar, sonra bu yemeni genç kızın başına bağlanırdı.

Genç kızların bahtı açılsın diye, yatırlara adaklar adanırdı.

Evlenmek isteyen gençlerin isimleri, gelin hanım ve damat beyin ayakkabısının altına yazılırdı. Yazılan isimlerden hangisi silinirse, o gencin yakın zamanda evleneceğine inanılırdı.

Çok fazla düşen yaramaz çocuklar için Cuma günü dört yol ağzına ip gerilir, çocuğun bu ipi göğüsleyerek geçmesi istenirdi. Buna **kösteği alınmak** denirdi.

Üzerlik ve çörek otu ve soğan kabuğu, nazara karşı tütsülenirdi.

Gözü değdiğine inanılan kimsenin sokak kapısından gizlice bir çentik parçası alınarak tütsü yapılır.

Dükkân kapılarının üstüne asılan at nalının nazardan koruyacağına inanılırdı.

Beş vakit namaz kılan birinin dirseğinden akan abdest suyu, fark ettirilmeden içki müptelâsı olan birine çirilince, içkiden vazgeçeceğine inanılırdı.

Cenazenin yıkandığı sabun alınır, yine içki müptelâsı olan birisinin fark ettirilmeden bu sabunla yıkanması sağlanırsa içkiden vazgeçeceğine inanılırdı.

Cepheleri kibleye bakan yedi çeşmeden toplanan su ile yıkanınca büyüünün bozulacağına inanılırdı.

Yeni bir esvap giyerken, önce sağ kol sokulurdu.

Yeni bir elbise, ayakkabı, terlik ilk defa Cuma günü giyilirse, âhirette sorgusu, suali olmayacağına inanılırdı.

Yeni bir elbise biçilirken kumaşın bir parçası doğranarak atılırsa, elbisenin sağlıklı giyileceğine inanılırdı.

Sokakta, yere atılmış bir ekmek parçası derhal alınarak üç defa öpülerek başa konur, sonra da kuşlar yesin diye bir duvar üstüne atılırdı.

Cepte taşınan hurma çekirdeği veya kahve çekirdeğinin (selâmün kavlen) nüzülden koruyacağına inanılırdı.

“Salı sallanır, çarşamba bağlanır” diyerek çamaşırlar pazartesi ve perşembe günleri yıkanırdu.

Yeni çıkan ayı ilk gören kimse, gökyüzüne bakarak,

**Ay'ı gördüm Allah / Aylar mübarek olsun inşallah / Amentü billah .....** diyerek dua okur, önce altın bir yüzük, küpe vs bakar, sonra da birisinin yüzüne bakması uğur sayılırdı.

Başka bir deyişle, siğillerinin geçeceğine inanırdu.

**“Ay'ı gördüm aşadım / Ben bu siniri boşadım”** tekerlemesiyle kızgınlıklarının geçeceğine inanılırdı.

Ayrıca elinde çıkan siğillerden kurtulmak isteyen kimse yeni aya bakarak,

**“Ay mı güzel, ben mi güzel / Bu siğil bende ne gezer? ”** diyerek siğillerinden kurtulacağına inanırdu.

Fal baktırılan fincanın hemen yıkanması uğur sayılırdı.

Sabah güneş doğmadan erken kalkmak bereketli ve uğurlu sayılırdı.

## **UĞURSUZ SAYILAN DAVRANIŞLAR**

Ekmek ufağını yere dökmek,

Ayakta su içmek,

Suyu sol elle içmek,

Geceleyin ağız açık kalmış su kabından su içmek,  
Geceleri sakız çiğnemek,  
Geceleri tırnak kesmek,  
Pazartesi günleri tırnak kesmek, (kesenlerin evlât acısı göreceğine inanılırdı)  
Terlikleri ve ayakkabıları yüz üstü çevirmek,  
Akşam vakti komşudan tuz istemek,  
Dışı ocaktan islenmiş, kararmış tencere, tava vs. komşuya vermek,  
Pirinç, makarna ve hamur sularını, bulaşık sularıyla aynı yere dökmek,  
Bulaşık suyunun aktığı yerin üstünden atlamak,  
Makas, bıçak, satır gibi kesici aletleri yere koymadan, birinin elinden almak,  
Parmakları çılatmak,  
Geceleyin merdiven altından geçmek,  
Evde vakitsiz öten horoz bulunması,  
Köpeklerin gece uluyarak havlaması,  
Bağ, bahçe gibi yerlerde baykuş ötmesi,  
Duvar köşelerinde örümcek ağı bırakmak,  
Ağaçlardaki kuş yuvalarını bozmak,  
Salı günleri yeni bir işe başlamak,  
Yatağa ayak tarafından girmek,  
Cenaze evine giderken yeni elbise giymek,  
Sabah saatlerinde ilk defa sakat, özürlü birini görmek,  
Binek hayvanlarına sol tarafından binmek,  
Birinin elinden tüfek, tabanca benzeri silahları almak,

uğursuz sayılırdı.

Ayrıca kesilen saçlar, asla çöpe atılmaz, sobaya veya ocağa atılarak yakılırdı. Çünkü kesilen saç tellerini kuşlar gagalarsa, saç sahibinin aklî dengesinin bozulacağına inanılırdı.

## **HALK TAKVİMLERİ**

İnsanlığın var oluşu ve tekâmülü ile birlikte değişen ve gelişen yaşam biçimleri olduğu halde, kâinat düzeni ve tabiat olaylarının düzeninde bir aksama olmadan, ilâhi oluşum devam etmektedir. Zaman içinde sürekli kendini geliştiren insanoğlu, kendisini tanıdıkça ve yaratılış gayesinin farkına vardıkça bilimi de keşfetmiş ve yazının icadıyla tarihe ışık tutmuştur. Asırlar süren bu gelişim, günümüzde teknoloji ile birlikte hız kazanmış ve devam etmektedir. Hava olayları ve halk takvimi insanlık tarihi ile aynı süreçte devam edegelmiştir.

Atalarımız henüz saat ve takvimin icad edilmediği zamanlarda, karakış, zemheri, gün dönümü, ot biçme zamanı, hasat günleri, koç katımı, seri serme, bağ budama, sayılı fırtınalar, sitte-i sevr, eyyam-ı buhur (en sıcak günler) nevrüz, hıdrellez gibi günleri hiç şaşırmadan tespit etmişlerdir.

Yaşlı dedeler ve yaşlı ninelerimizin naklettiği bu halk takvimleri yazılı nakilden önce sözlü olarak nesilden nesile aktarılmıştır. Sonraları kayıtlara geçtiğinde aşağıdaki liste ilâhi bir nizam ve intizamla devam etmektedir.

Buna göre halk takviminin yıllık düzeni hiç bozulmadan şu şekilde yaşanmaktadır:

10 Ocak - Zemheri Fırtınası

13 Ocak - Şiddet-i Şita (Kedilerin damdan dama atlarken donarak öldüğü şiddetli kar)

14 Ocak- Rumi Ocak İptidası

21 Ocak- Güneşin deve burcuna girmesi

26 Ocak - Ayandon Fırtınası

30 Ocak - Zemherinin sonu

10 Şubat - Soğukların artması

20 Şubat - Birinci Cemre Havaya

27 Şubat - İkinci Cemre Suya

4 Mart - Soğukların azalması

5 Mart - Üçüncü Cemre Toprağa

14 Mart - “**Mart kapıdan baktırır, kazma kürek yaktırır**” diye anılan soğuk günler

21 Mart - Gece gündüz eşitliği, ilkbahar, Nevruz (Güneşin Hamel burcuna girmesi. Güneş ışınlarının ekvatora dik vurması.)

22 Mart - Mart dokuzu diye bilinir.

23 Mart- Koz kavuran Fırtınası

26 Mart Çaylak Fırtınası

31 Mart - “Mart dokuzunun dokuzu” diye bilinen soğuk günler

7 Nisan - Kırılma Fırtınası

11 Nisan - Leylek Fırtınası

14 Nisan – Rumi Nisan İptidası

17 Nisan - Kuğu Fırtınası

18 Nisan- Abril beşi (**Kork Abril'ın beşinden/Öküzü ayırır eşinden**) diye söylenegelmiştir.

21 Nisan - Sitte-i Sevir (Altı Öküz) Fırtınası

2 Mayıs - Çiçek Fırtınası

6 Mayıs – Hıdrellez

14- Mayıs – Rumi Mayıs İptidası  
16 – 19 Mayıs – Mayıs – Geis Gecesi - Olgun meyveleri soğuk alır.  
21 Mayıs - Kokulya Fırtınası  
23 Mayıs – Filiz Koparan Fırtınası  
25 Mayıs - Ülker Fırtınası  
14 Haziran – Rumi Haziran İptidası  
16 Haziran - Güney Rüzgarlarının esmesi  
21 Haziran – Gün Dönümü –  
23 Haziran - Gün Dönümü Fırtınası  
25 Haziran - Günler Kısılıyor  
27 Haziran – Kızıl erik Fırtınası  
1 Temmuz - Yaprak Fırtınası  
9 Temmuz - Çark Dönümü Fırtınası  
14 Temmuz – Rumi Temmuz İptidası  
26 Temmuz - Kara erik Fırtınası  
29 Temmuz - Kızıl erik Fırtınası  
14 Ağustos – Rumi Ağustos İptidası  
21 Ağustos - Yapraklar sararmaya başlıyor  
26 Ağustos - Sıcaklar başlıyor (Eyyam-ı Buhur)  
28 Ağustos - Mircan (Mihrican) Fırtınası  
5 Eylül - Bıldırcın Fırtınası  
14 Eylül – Rumi Eylül İptidası  
23 Eylül - Sonbahar Başlangıcı (Ekinoks)  
25 Eylül - Kestane Karası Fırtınası  
29 Eylül - Turna Geçimi Fırtınası  
3 Ekim - Koç Katımı Fırtınası  
9 Ekim - Yaprak Dökümü Fırtınası  
12 Ekim - Meryem Ana Fırtınası  
14 Ekim – Rumi Ekim İptidası  
17 Ekim - Kırlangıç Fırtınası  
19 Ekim Bağ Bozumu Fırtınası  
26 Ekim - Balık Fırtınası  
30 Ekim - Şiddetli Rüzgârlar  
5 Kasım - Kuş Geçimi Fırtınası

7 Kasım - Zemheri Fırtınası  
9 Kasım - Çığ Düşme Mevsimi  
14 Kasım Rumi Kasım İptidası  
21 Kasım – Koç Katımı Fırtınası  
29 Kasım - Ülker Dönümü Fırtınası  
2 Aralık – Kuzey rüzgarlarının esmesi  
8 Aralık - Karakış Fırtınası  
14 Aralık – Rumi Aralık İptidası  
22 Aralık - En uzun gece (Şeb-i Yelda)  
28 Aralık - Gün Dönümü Fırtınası

Hepsi de dört mevsim fırtınaları olarak halk takvimlerinde belirlenmiştir.

Yüzyıllar öncesinde atalarımızın deneyimlerine dayanarak tespit ettiği böyle bir takvimi incelediğimizde, yaklaşık olarak tarihlerin sahiden tuttuğunu görmekteyiz. (Kaynak Kişiler: Mustafa Temel Ölmez - Raşit Tokmak - Şinasi Yıldız)

## **ANNE TEMBİHLERİ**

Ekmeği öp de başına koy. O ekmeği bulamayanlar da var.

Tabağında pirinç tanesi bırakma, öksüz kalır.

Ekmeğin ufağını yere düşürme, Allah günah yazar.

Bardaktaki suyu sonuna kadar iç, ziyan etme.

## **NİĞDE DİLİNDEKİ TERİM VE DEYİMLER**

Abaru : Hayret, telaş ifadesi.

Ağıllamak : Koyunu kuzudan ayırmak.

Ağsamak : Yerde yuvarlanmak, tepinmek.

Ağzını aramak : Birisinden laf almaya çalışmak.

Ağzını sanırtmak: Boş boş bakınmak.

Allah ırağ eyleye: Allah göstermesin.

Aletirik : El feneri.

Ambal : Bahçe ve tarladaki bölümler.

Andal : Tarlanın bölümlerinin her biri.

Araya gitmek: Boş yere heba olmak.

Arap dudağı : Tandır yanına çıra koymak için yapılan küçük çıkıntı.

Aşşığı kurşunlamak : Turnayı gözünden vurmak.  
Aşlık : Erişte, ev makarnası, yarma.  
Avşarlamak : Bir işi üstünkörü yapmak.  
Ayran geven : Mıymıntı.  
Ballık : Yenilebilen bir tür bitki.  
Bandıkmak : Çok sıcaklamak.  
Bannakcak : Derme çatma yapılan kapı.  
Baruu : Korku ifade eden bir ünlem.  
Batman : 8 kilogramlık ağırlık ölçüsü.  
Bazar ekmeği: Somun ekmeği.  
Bıkırık : Belin kalça kemiği tarafı.  
Bicik: İneğin memesi.  
Bihoş: Hoş olmayan  
Billur : Cam sürahi, bardak.  
Bişekil: Şekilsiz, çirkin görünümlü.  
Bocut : Küçük testi.  
Bolamadı : Çoklukla, fazlasıyla.  
Boşanmak : Eşeğin zincirini koparıp kaçması.  
Böğür : Göğüs.  
Bööcü : Böcek.  
Buhayrı : Baca.  
Buldukca bunamak : İyilik yaramaz, kanaatsiz olmak.  
Bunek : Danayı bağlamaya yarayan ip.  
Bunelek : Yazın hayvanlara musallat olan bir sinek.  
Büzeyden : Koyu kıvamda yapılan pekmez.  
Ca deliği: Pis su gideri.  
Caddıra: Başına buyruk, inatçı ve kavgacı. (kadın ve kızlar için kullanılır)  
Camız : Manda.  
Cavlak : Kabuğu soyulmuş ceviz.  
Cavurdamak : Gürültü yapmak.  
Caydak : Katıksız.  
Celfin : Genç Tavuk.  
Cere : Kulplu testi.  
Cevizin horazı (horuzu): Cevizin ortasındaki kabuk perde.

Cıbra: Üzüm posası.  
Cıncık : cam.  
Cıncık şeker : Akide şekeri.  
Cıngı : Kıvılcım.  
Cıngıl : Üzüm salkımı, salkım.  
Cızlağan : Isırgan otu.  
Cibiliyet : geçmiş.  
Cimcik: Tutam.  
Cingil: Bir çeşit süt kabı.  
Cingil: Burundan dışarı akan sümük.  
Curun: Şarapananın (üzüm ezilen tekne) tahliye deliği.  
Cülük: Cıvcıv.  
Çaşarat: Yosma.  
Çellav : Hırçın yapılı.  
Çerik: İki tenekeye tekabül eden tahıl ölçü birimi. (yaklaşık 30 kg.)  
Çebiç : Oğlaktan küçük keçi yavrusu. “Çebiç çobanı iyi kaval çalıyor”  
Çeerdek : çekirdek.  
Çipki : Kuru dal, kamçı (Genellikle yün çırpma için kullanılan ağaç çubuğa verilen ad)  
Çömçe : kepçe.  
Çödürmek : Küçük çiş yapmak, işemek.  
Çörten : Duvarları korumak için ileriye doğru yağmur sularını akıtan oluk.  
Çul : kilim, yer yaygısı.  
Çağşak : Taşlık alan.  
Çalçap : İşi hızlı ve baştan savma yapan.  
Çaşarat : Yosma.  
Çellav : Hırçın yapılı.  
Çerik: İki tenekeye tekabül eden tahıl ölçü birimi. (yaklaşık 30 kg.)  
Çalma : Kibrit.  
Çıkırık : Yün eğirme aracı.  
Çiltak: Üstünlük kuran, münakaşa çıkarıcı.  
Çiyin: İki omuzun arası.  
Çipki : Kuru dal, kamçı. (Genellikle yün çırpma için kullanılan ağaç çubuğa verilen ad)  
Çolpa : Beceriksiz.  
Çonur : Çalı diken

Çopur : Kayalık zirvesi, yamaç.  
Çöğdürmek : Küçük çiş yapmak, işemek.  
Çömçe : Yemek kepçesi.  
Çömrük: Kaplıca, çermik.  
Çörten : Duvarları korumak için ileriye doğru yağmur sularını akıtan oluk.  
Çukur : Hindibağ bitkisi.  
Daknaşmak : Suçsuz yere asılmak.  
Dal : Sırt bölgesi.  
Dalağı dışarı : İyilik sever.  
Dalamak : Isırmak.( köpek ısırması)  
Dam tanası : Aşılanmış cins dana.  
Dandın : Yufka yaparken oklava dizilen takoz.  
Dandininde oynatmak : Her istediğini yaptırmak.  
Deblek : Darbuka.  
Depmek: Ayakla vurmak.  
Depik: Tekme.  
Deynek : Sopa.  
Derdinden tere yatmak : Üzüntüden hasta olmak.  
Devramber : Ayçiçeği, günebakan.  
Devre : Aksi, ters.  
Deynek : Sopa.  
Dıkılmak : İçeriye girmek. “Çocuklar, içeri dıkılın”.  
Dırdıbık: Sebepsiz yere kavga çıkarmak.  
Dikilmek : Ayakta durmak.  
Dil : Anahtar.  
Dinilmek : Ayakta durmak.  
Deşirmek : Devşirmek, toplamak.  
Dolanmak : Gezinmek.  
Domuşmak : Ayakta durmak.  
Dölek durmak : Yaramazlık yapmamak.  
Döplek : Darbuka.  
Döş : göğüs.  
Dubara : Dalavere.  
Dulda : Sığınak, kuytu yer.

Duşgu: Akılsız, düşüncesiz, sersem.  
Duşlanmak: Tebelleş olmak.  
Düve : Genç inek.  
Efdiği daralmak: İçi sıkılmak.  
Ehnezimiş: Uzun süre kullanılmaktan erimiş.  
El galem: Çıtkırıldım, Nane molla.  
Eli Böğüründe : Eski Bor evlerinde çıkma kat desteği.  
Enek : Sermaye.  
Enik : Köpek yavrusu.  
Epitmek : Yellenmek.  
Essah : Sahi.  
Esvap : Çamaşır.  
Eşgane : Kiler.  
Farfara : Oynak.  
Fıcıtık : Fırlatmak. “Daşı bir fıçıttım, kafası yarıldı”.  
Fişan : Ağaç sürgünü.  
Fişgene : Salyangoz, Sümüklüböcek.  
Ferfene: Yiyeceği ortaklaşa sağlanan yemek. Bağda bahçede azıkların birleştirilmesi  
Fıs dimedi : Hava çok sıcak, hiç rüzgâr esmedi.  
Fişan : Ağaç sürgünü.  
Folu : Tavuğun yumurtlaması için bırakılan tek yumurta.  
Fos ciğer : Sakatatın akciğeri.  
Fotuk : Yeşil renkli burun akıntısı.  
Fotulamak : Suyun tazyikli akması.  
Gabala : Rastgele.  
Gabiş : Hayvan (tüysüz hayvan), kel.  
Gadem : Ayak.  
Gağşak: Sallanıp titreyen, dengesi bozuk.  
Gaklık : Taş oyuğu.  
Gallenguş : Kırlangıç.  
Ganara : Doymayı bilmez adam.  
Gapalı Bazar : Pazar günü.  
Garağış dumanı : Çok kederli yüz ifadesi.  
Garık : Bağın bölümlerinden her biri.

Garsamba: Gereksiz nesnelere, öte beri.

Gavumsak: Cana yakın.

Geber yatlık : Gece yemeği.

Geleni : Gelincik.

Gelberi: Sobadaki külleri çekerek temizlemek için kullanılan 50 cm kadar sapı ve ucu ters (L) şeklindeki gereç.

Gıcılama: Öfkeli ve telaşlı yürümek.

Gıldır güccük: Şöyle böyle.

Gırmak : Koyunun yününü kesmek.

Gırma : Tüfek.

Gırma : Tarlada andalın içindeki küçük engel.

Gıtır vermek : (gıtır atmak) Arayı bozmak.

Gıyadalı: Azıcık açık (Kapı, pencere için).

Gıyık : Büyükçe iğne. "Gıyığı getir de yorganı yüzleyelim".

Gocaoğmak : Peynirli, soğanlı ekmek parçası yemeği.

Golan : Palanı merkebe sabitlemeye yarayan sağlam ip.

Golek : Yapay su birikintisi.

Golük : Merkez.

Gosa : Tırpan.

Gopmak : Koşmak.

Göde : Şişman.

Gölek: Küçük su birikintisi.

Gönüllenenmek : Sitemini içinde saklamak.

Gössü: Köstebek.

Götün götün gitmek : Geriye gitmek, geri geri gitmek.

Göynek : Gömlek.

Guğlek : 2 tenekelik tahıl ölçü birimi (30 kg civarı).

Gulle : Misket, bilye.

Gunnamak: Doğurmak.

Gurk : Anaç tavuk.

Guru : Boşuna, Beyhude yere.

Gusgun : Palanın bir parçası.

Gübür: Gübre.

Gücük: Şubat.

Güççük cınara: Bucak çayır mevkii.

Gülburnu : Kuş burnu.

Günülemek: Kiskanmak.

Hacat: Evlerde kullanılan araç ve gereçlere verilen genel ad. “Şu hacat bozulmuş”.

Hahalamak: Eşyayı gelişi güzel itelemek.

Hak : Çobanın emekleri karşılığı perânteden aldığı kuzu.

Hakışdırmak: İtip, kakıştırmak.

Hangırdamak : Alay ederek yüksek sesle gülmek.

Harar : Büyük Çuval.

Harazalanmak: Şaşırıp heyecanlanmak.

Hardalaşmak : (Erkek çocuklar için) oyun amacıyla güreş tutmak, yıkışmak. Şakalaşmak.

Havu : Yağ, un ve suyla yapılan yemek.

Hayma : damlarda asma dallarının toplandığı çardak.

Hazal : Kış ekmeği yapmak için yakılan ve hararlarla taşınan kuru sonbahar yaprağı.

He : Evet.

Helik : Yassı ve geniş taş, nalça.

Helki : Kova.

Herani : Büyük yayvan kazan.

Hıçır : Çok yediği halde iyileşmeyen. “Bizim hıçır toklu hiç iyileşmedi”.

Hımbıl : Pısırik.

Hınaza : Sinsi, kötü niyetli.

Hincik: Şimdi, şu anda.

Hiyeri : Be adam.

Hokelekli : Gösterişli, oturduğu yeri dolduran (insanlar için).

Honnuk : Sulama kanalından Bahçeye suyun girdiği yer. Sulama giriş deliği.

Horanta: Hane halkından her biri.

Hoşaf soğutmak: Yarenlik etmek. Dostça bir arada olmak.

Hoşkiş geçmek : Yaranmak için çabalamak, yağ çekmek.

Hörflü: Korku veren, iri yarı (adam).

Höykürmek : Garip sesler çıkararak bağırarak. “Niye öyle höykürüyon.

Incıksımış: Bozulmaya yüz tutmuş.

Istar : Halı tezgâhı.

İçirik: Eskimiş, yamalı, yırtık pırtık.

İfrit : Pis koku.

İlifotun : Çok katı olmadan haşlanmış yumurta.  
İliği kıyılmak: Midesi kazınmak, çok acıkmak.  
İl iyisi : Başkasına yaranmaya çalışan.  
İn : Koyunun kulağına yapılan sahiplik işareti.  
İni : Kayın birader.  
İteği : Ekmek yapılırken serilen büyük örtü.  
İzbet : Yorgun, döküntü mal.  
Kabartma: Yastık.  
Kadarak : Bağ ve bahçeleri sulamak için kullanılan akar su.  
Kağşak : Kurumuş pislik.  
Kalgımak : Tepinmek, zıplamak.  
Kanayaklı : Kadıncağız, kızcağız. (Mahsun veya masumluk ifadesi olarak).  
Karaciğeri söğürme olmak : Susuzluktan perişan olmak.  
Karık : Sebze bahçelerinde fidelerin dikildiği alan.  
Kef : Pislik, pasak.  
Kele, galan, taman : cümlelerin sonuna gelir, nereye koyarsan koy her yere uyar.  
Keli : Pırasıtları birbirinden ayıran toprak tümsek.  
Kelik : Eski ayakkabı.  
Kendir : Sağlam organ.  
Kemre : Katmanlaşmış, parçalara bölünmüş hayvan dışkısı.  
Kesirinden gelmek : Sırf inat olsun diye yapılan şey.  
Kesek : Kerpiç  
Ketlek : Gırtlak.  
Kerahat : Pislik, kötü. “Git şuradan kerahat”.  
Kes : İri saman. “Samanın içinden kesleri ayırır”.  
Keşşik : Ev hanımlarının mevsimlik işlerdeki (ekmek, pekmez vs) imecesi.  
Kığı : Koyun-keçi pisliği.  
Kıranta : Saçları ağarmaya başlamış, oturaklı, iyi giyimli adam.  
Kırı : Eşek yavrusu.  
Kırık : Dost, Yasak ilişkide taraflar.  
Kibritci : Cimri.  
Kışniş : Küçük taneli üzüm.  
Köfere : Bal peteği, Kovan.  
Köfter : Üzüm suyu ve nişastayla yapılan yöresel tatlı.

Köken : Ekili sebzelerin topraktaki kökleri.

Köşker : Ayakkabı tamircisi.

Kötüböcü : Akrep.

Kumpir: Patates.

Kursak : Mide.

Kuskun : Eşeklerin semerin üzerinde tutmaya yarayan kalçasını dolanan geniş bant şeklinde kuşak.

Kuşane : Büyük tencere.

Külle : Tandırın hava kanalı.

Küllü : İçine su konulan büyük toprak küp.

Küncü : Susam.

Künnük : Çöplük, tozlu topraklı yer.

Küpecik : Küçük toprak küp.

Lengeri : Geniş yayvan bakır tabak.

Lenger : Genişçe bakir.

Maane : Kusur bulmak.

Maltız : Tenekeden yapılmış bacalı mangal.

Maşrapa : Su içmek için kullanılan kalaylı bakırdan yapılmış kulplu tas.

Mayda : Annelerin sinirli iken çocuklara buyurduğu yemek çeşidi. (Zıkkımın kökü)

Mavzer yağı : Vazelin.

Mazarat : Zararlı.

Meliz : Bal arısı.

Mısmıl : Murdar olmamış.

Mısmıl otur : Yaramazlık yapmadan oturmak.

Mızıklanmak : İşi ağırdan alan mızımız. Yavaş, pısırık.

Mızımız : Yavaş,pısırık.

Mintan : Gömlek.

Mirav : Bahçe sulayan kimse.

Musandıra : Eskiden odalardaki sedirle girişi ayıran ahşap raflı kolluklar.

Musmul: Dört başı mamur.

Mürdümüne : Boşu boşuna, beyhude

Nahal geldin : Ne zaman geldin.

Nâkıt : Ne vakit? Ne zaman?

Necaset : İnatçı, çirkef.

Neşeel : Nasıl.  
Neşegil : Nasıl yani.  
Niridiyon : Nereye gidiyorsun.  
Nöğrün : Hal hatır sorma ünlemi, Ne yaparsın.  
Nöörüpbatın : nasılsın neler yapıyorsun.  
Nörüyon : Ne yapıyorsun ?.  
Ohmatsız : Gözü doymayan.  
Oma kemiği : En alttaki kaburga.  
Onese : Avlanmak için yapılan mevzi.  
O zamanın behrinde : Vakti zamanında, geçmiş zamanda.  
Öğendire : Öküzü idare etmek için kullanılan ucu sivri sopa.  
Ödü sıdmak : Çok korkmak.  
Ötürek : Amel-İshal.  
Panus : Yük eşeği.  
Papara : Soğanlı, domatesli bir yemek.  
Parç : Maşrapa.  
Pelezimek : Heyecanlı bir şekilde koşmak.  
Perânte : Yaylada bir çobana mensup sürü sahipleri.  
Pirasit: Bağ ve bahçelerde, sebze- meyve için sınırları belirlenmiş bölümler.  
Pırtı : Kumaş örtü.  
Pırtı : Düğünden önce kız ve oğlan evinin yaptığı alışveriş.  
Peşkir : Havlu.  
Pörüşmek : Solmak.  
Pöç : Kuyruk sokumu.  
Saku : Çeket.  
Samarık : İş bilmeyen, beceriksiz.  
Sade yağ : Tereyağ.  
Samarık : Kandırılmaya elverişli, tembel.  
Samırdanmak : Uykuda konuşmak.  
Saptan gelmiş golük gibi serilmek : Yorgun düşmek.  
Savan : Kalınca dokunmuş büyük örtü.  
Savuşturmak : Uğurlamak.  
Sekemek: Basamak.  
Seki : Merdiven

Semerkandil: Bağ evlerinde duvarın içine sürülen kapı sürgüsü.

Sıdırmak : Yağda yumurta pişirmek.

Sındı : Makas.

Sıraca : İyileşmesi zor olan yara, ıban.

Sıracalı : Hastalıklı.

Sıran tüyü : Gri renk.

Sıyırma : Hayvanların yediği dikenli bir bitki.

Sızgıt : Kuyrukyaağı ile kızartılıp küpe basılan kışlık kuşbaşı et.

Siftinmek: İşi yapmamak için oyalanmak.

Silik : Züppe.

Sinecen : Sinsi, iten pazarlıkçı.

Singil : Sinsi, hasis.

Sinirse : (insan için) Yaşlı, zayıf, dayanıklı.

Sinirse : (Tam pişirilmeden ateşten alınan yemek için) olduğu yerde kalarak tadı bozulmak.

Siniri sipisi olmak : Bakımsızlık, zayıflık hali.

Sitil : Domates, biber fidanı.

Sokranmak : Söylenmek.

Sokum : Lokma.

Sokurdanmak : Kendi kendine söylenmek, ağzının içinden konuşmak.

Sorutmak: Sessiz, keyifsiz bir halde durmak.

Soyha: Ölen insandan kalan giysiler.

Sğrme : Ateşte etle yapılan yöresel bir yemek.

Suğr: Sihir, uğur

Snepe : Halsiz,cılız.

Süngü : Bir çeşit kelek.

Szane: Mesafeli, ağırdan alan (Hanımlar için kullanılır).

şakırdamak: Heyecanla gürültü yapmak.

şalak : Karpuz.

şaplak : Tokat.

şarapana : zm ezilen tahtadan havuz.

şelek : Taşımaya elverişli hle getirilmiş keven, buğday yığını.

şepe : Sacda pişirilen bir tür mayasız ekmek.

şişek : Genç koyun.

Tatlık : Mangalda pişen yemeğin sıcak kalması için ateşten alındıktan sonra üzerine örtülen eski kumaş artıklarından birkaç kat dikilmiş örtü.

Tavana: İçinde ayrı bir erzak odası bulunan büyük ocaklı büyük mutfak.

Tentele: Elde örülen dantel.

Teleme : Az pişmiş yumurta.

Temekünnü : Bir yere tam yerleşik. Tam mekan.

Terek: Kapakları olmayan açık raf

Tetir : Ceviz kabuğu.

Tevatir: Fazlasıyla, abartılı, güzel

Tırık : İshalin şiddetlisi.

Tızıklamak : Hızlı koşmak.

Tingildemek : Düzensiz ve hızlı yürümek.

Tirit : Kelle suyu ile ekmek karışımı yemek.

Toklu : 6-12 aylık kuzu.

Tokuldaşmak : Bir araya gelip güzel şeyler konuşmak.

Topalak : Sakatatın böbreği.

Tosbağa : Kaplumbağa.

Tuğölmek : Anlayış göstermeyerek suratını asmak.

Tütsü : Nazarı savmayı amaçlayan duman.

Uğra : Ekmek açılırken onun yapışmamasını sağlayan kepek.

Ulu bazar : Pazartesi günü.

Urup : Tahıl ölçü birimi (Guğleğin veya çeriğın 1/4'ü).

Uyku semesi : Uyku mahmurluğu hali, uyku sersemliğı.

Ümüğü ötmek : Yokluktan ve açlıktan perişan olmak.

Ütmek : Kumarda kazanmak, tavuk tüylerini tütsölemek.

Übübük : İbibik kuşu

Übülük : 8 - 10 santimlik ince ağaç çubuğu iki taş arasına koyarak başka uzun çubuk vasıtasıyla uzaklara fırlatılarak oynanan bir oyun. Met- değnek.

Üzlük : Yumurta saklanan derin çukur.

Velesbit : Bisiklet.

Vıcıtmaq : Fırlatmaq, çekilip gitmek.

Vıttırırızık : Önemsemeyecek kadar basit. Eften püftün

Yallus : Açgözlü

Yalyoz : Uyuz, yüzsüz.

Yamsılmak: Saygısızca, geniş ve rahat oturmak.  
Yamuk : Güvenilmez.  
Yanaz: İnatçı.  
Yavan - Yaşık: Sofrada ne varsa (kanaat edilerek).  
Yekinmek: Bütün gücüyle kaldırmaya çalışmak.  
Yılıkkan : Yalama, gevşemiş.  
Yağlı ufak : Ev yufkası ile yumurtalı baharatlı yemek.  
Yav : Yahu.  
Yazağır : Yani.  
Yinli: Hafif, Uçarı.  
Yolak : Patika, dağ yolu  
Yoz : Hayvan sürüsünün gönderildiği yer.  
Yoz sığırı : İşe yaramaz tembel (Çocuklar için kullanılan hakaret ünlemi).  
Yuha : İnce, seyrek, hafif (giysiler için kullanılan tabir), yufka.  
Yuha ekmek : Tandır ateşinde sacda pişirilen ekmek.  
Yuvak: Kabaran toprak dam toprağını yağmura karşı sertleştirmek için kullanılan eksen delikleri olan taş silindir.  
Yün eğirmek : Yünü ip haline getirmek.  
Yüzellik : Nazar değmesini engellediğine inanılan bir tür bitki.  
Zahra : Tahıl.  
Zerrâdar : Azıcık.  
Zıbarmak : Mecburen uyumak.  
Zığarmak : Yüksek sesle karşı gelmek.  
Zimbık : Yumruk.  
Zıpırdamak Gürültülü bir şekilde oynamak.  
Zıymak: Ayağı kayıp düşmek.  
Zibil: Çöp. (mecazi anlamı) gereğinden çok.  
Zollu : Çok iyi.

## **KAYNAKÇA**

### **KAYNAK KİŞİLER**

Azmi Derici  
Berrin Varol Demircioğlu  
Cahit İnel  
Cemal Varol  
Fatma İnel  
Gülten Ertekin  
Halis Başaran  
Handan Gül  
Hurşit Derici  
Hülya Erol  
Hüseyin Türkoğlu  
Mehmet Şevket İnel (Kapak Fotoğrafı)  
Mine Tezer Yontar  
Mustafa Ertunç  
Mustafa Temel Ölmez  
Naile Varol  
Nejla – Mücella – Afet Beşer  
Nilüfer Toksöz Gözeri  
Nuran Çakmak  
Nurdan Aksonlu  
Osman Nuri Akbay  
Raşit Tokmak  
Recep Aytekin  
Semiha Varol Coşkun  
Sulhiye Ölmez Koç  
Suzan Ölmez Tokmak  
Şinasi Yıldız  
Ulviye Erandaç Başkan  
Yaşar Germiyoğlu  
Yılmaz Özdoğan

## **KAYNAK ESERLER**

- 1-Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Moda (İlbeyi Özer)
- 2-Beş Şehir (Dergâh Yayınları – Ahmet Hamdi Tanpınar)
- 3-Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri (Tarih Vakfı Yurt Yayınları – Abdülaziz Bey)
- 4-Anadolu Notları (İnkılâp Yayınları – Reşat Nuri Güntekin)
- 5-Niğde İl Yıllığı (1967)
- 6-Niğde Sancağı (İdari ve Demografik Yapı 1868-1923) (Hazırlayan İbrahim Öztürk)
- 7-Niğde Gelişim (sayı 23- Sayfa 36 Siyah- Beyaz Fotoğraftan Günümüze Hüseyin Kirişçi arşivi- Şinasi Yıldız)
- 8- Akpınar Dergisi (sayı 15 sayfa 16- Dr. Nedim Urcan)
- 9- XI- XIII Asırlar arasında Anadolu (Ötüken yayınları- Dr. Mehmet Saffet Sarıkaya)
- 10 – Derkenar (Ötüken yayınları- Beşir Ayvazoğlu)
- 11 – Niğde ve Bor Tarihi (Tan Matbaası 1951 Avram Galanti)
- 12- Ali İhsan Beyhan (Yöremizden çevremizden Mani, Ninni ve Ağıtlar 2006)

Muhterem Ağabeyciğim ve Yengeciğim  
Saat 11.30 da fakihada ini lütfiyis dük  
mektuluunuzu aldım. Nufusa lütfisini g  
kartırdım. Bende Evlenme memurluğ  
askuya verdim Tarih 16.9.1972 oldu  
ama defterdeki sen tarih 16 imiş.  
ruftadır. 45 seneden beri lüz is kavale et  
meannun etti, bu vesile ile yegënim  
kut olmasını cenabı haktan dilerim.  
düniñ Erdal Kaynak ile Yamsuyarmusu  
im Sahabat'ide İrtakula gelin ettik E  
iler İnşallah yengemin düğün teları lüz  
iniz.  
daki evrakları ay sonunda alıp hemen























**SABAHAT VAROL İNSEL**

1952 yılında Niğde’de doğdu. Niğde kültürüne sahip çıkmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla uzun süre araştırmalar yapan Sabahat VAROL İNSEL 200 yıllık geçmişe sahip folklorik yemek tariflerini yöresel uygulama biçimleriyle yaşatmak için bir araya topladı ve “**Unutulmaz Niğde Lezzetleri**” adı altında Ayhan Şahenk Vakfı sponsorluğunda kitap olarak yayımlandı.

Niğde toplumunun zengin halk kültürü ile yaşayış biçimini kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmak için araştırmalar yapmaktadır.

Bu konudaki çalışmaları “**Niğde’nin Merasim ve Adetleri**” adı altında okuyucu ile buluşuyor.

Niğde Halk Kültürü ve 1924 Mübadilleri ile ilgili yazıları muhtelif dergi ve araştırma kitaplarında yayınlanmıştır.

Sabahat VAROL İNSEL 1998 yılından beri Beyazıt Devlet Kütüphanesi görme engelliler bölümüne gönüllü okuyucu olarak kitap seslendirmektedir.

## SON SÖZ

İnsanı ailesine, komşularına ülkesine ve milletine bağlayan o güzelim merasim ve adetler, üslublar, an’aneler, insanı insan yapan zarif davranışlar! Nerelerdesiniz?

Hepsi de gittikçe zayıflayan zihinlerin, gönüllerin köşeciklerinde birer gölge gibi kalmış. Unutulmaya mahkum. Sadece idrak ehline hitap edebilmek için “hoş bir sada” olarak beklemede....

Sabahat VAROL İNSEL

ISBN 978-605-030-092-5



9 786050 300925

PARA İLE SATILAMAZ

  
karan ofset  
■ matbaa ■ form ■ promosyon

