

---

# ANKARA'NIN

---

## KÜLTÜREL DEĞERLERİ

-I-





**T.C. ANKARA VALİLİĞİ**  
ISBN: 978-975-17-3884-4

### **ANKARA KALKINMA AJANSI**

Arif ŞAYIK  
Genel Sekreter

### **Editörler**

Hayrettin İVGİN  
Prof. Dr. Feriha AKPINARLI

### **Yayın Kurulu**

Doğan ACAR  
(Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürü)

Hikmet YÜKSEL  
(Ankara İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı)

İlhan AÇIKGÖZ  
(Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü)

Özlem KONUKCU (Folklor Araştırmacısı)

Eylem YÜZGENÇ (Folklor Araştırmacısı)

Dr. Tuba KILIÇ (Folklor Araştırmacısı)

Zuhal KASAP (Folklor Araştırmacısı)

Derya ÖZTÜRK (Folklor Araştırmacısı)

Sertaç Haluk TÜRKCAN (Folklor Araştırmacısı)

Serdar SEVEN (Folklor Araştırmacısı)

### **Yapım**

Uluslararası Piri Reis Kültür Ajansı  
Tasarım ve Uygulama: Ezgi ZORLU  
Adres: Kazım Özalp Mah. Rabat Sok. No: 27/2 GOP, Çankaya/Ankara  
Telefon: 0 312 446 21 56 Genel Ağ: www.pirireisajans.com  
e-posta: info@pirireisajans.com  
Baskı: İmak Ofset Basım Yayın  
Ankara, 2017.

**T.C. ANKARA VALİLİĞİ**  
İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü  
Anafartalar Caddesi, No: 65  
(Eski Adliye Binası) Ulus/ANKARA  
Tel: 0312 310 87 87 (Santral)  
Faks: 0312 310 03 42  
Web: www.kulturturizm.gov.tr  
E-Posta: ikm06@kultur.gov.tr

Bu kitap, Ankara Valiliği Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü tarafından hazırlanmış, Ankara Kalkınma Ajansı katkılarıyla basılmıştır.

# İÇİNDEKİLER

1 ÖNSÖZ

3 SUNUŞ

## ANKARA'NIN KÜLTÜREL DEĞERLERİ

6 Ahilik Geleneğinde  
Ankara'nın Yeri ve Önemi

16 Akköprü ve  
Gelenekleri

26 Ankara'da Güvey Görme  
Geleneğinde Höşmerim

36 Ankara'nın Tarihî Hamamları  
ve Hamam Kültürü

56 Ankara Tava Yemeği

64 Ankara'da Bağlama  
Yapımı Geleneği

74 Ankara ve Çevresinde  
Geleneksel Beştaş Oyunu

80 Beypazarı Bürgü  
Dokuması

96 Ankara'da Çalı Gezme  
(Yağmur Duası)

104 Ankara İli Çeyiz Serme  
Geleneği

116 Ankara'da Çiğdem  
Günü Geleneği

124 Ankara'da Ferfene  
Geleneği

134 Ankara'da Geleneksel  
Mangala Oyunu

142 Hacı Bayram-ı Veli  
Etrafında Oluşan Kültürel  
ve Sosyal Değerler

166 Kalecik Kasnak Böreği

176 Ankara Yöresinde  
Köy Konağı Geleneği

186 Nallıhan İğne Oyları

198 Ankara Seğmenlik  
Geleneği ve "Kızılca Gün"

212 Ankara'da  
Sinsin Oyunu

224 Ankara Sofu ve Sof  
Dokumacılığı

246 Ankara ve Beypazarı'nda  
Telkâri Sanatı

262 Ankara-Nallıhan Sarıçalı  
Bayramı



# ÖNSÖZ

**B**irleşmiş Milletlerin bünyesinde bulunan UNESCO'ya üye ülkeler, 2003 yılında Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni (SOKÜM) imzalamışlardır. Türkiye bu sözleşmeye 2006 yılında dahil olmuştur.

Bu sözleşmede SOKÜM, "Toplulukların, grupların ve kimi durumlarda bireylerin kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımladıkları uygulamalar, temsiller, anlatımlar, bilgiler, beceriler ve bunlara ilişkin araçlar gereçler ile kültürel mekânlar; somut olmayan kültürel mirastır" şeklinde tanımlanır.

Türkiye'nin "**Somut Olmayan Kültürel Miras**" unsurlarının takibi, ortaya çıkarılması, tespiti, dokümantasyonunun yapılması, tanıtımı, iyileştirilmesi, korunması, aktarılması, yeniden canlandırılması gibi çalışmalar Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın sorumluluğundadır.

Kültür ve Turizm Bakanlığı, SOKÜM konusunda ille-  
rin Kültür ve Turizm Müdürlükleri bünyesinde "SOKÜM Komisyonları" oluşturulmasını öngörmüş ve 2007 yılından

itibaren oluşturulan bu komisyonlar çalışmalarına başlamıştır.

Ankara Valiliği olarak ilimizde bulunan bazı üniversiteler ile sivil toplum kuruluşlarından alanlarında temayüz etmiş bilim insanları ve uzmanlar seçilerek "SOKÜM Kurulu" oluşturulmuştur. Ankara İli SOKÜM Kurulu üyeleri, her yıl Valilik oluru ile yenilenmektedir. Kurul üyeleri, Ankara'nın yalnızca somut olmayan kültürünün tespitini değil, diğer geleneksel kültürel öğeleri ile ilgili çalışmalarda da bulunmaktadır.

Ankara'nın kültürel değerleri bu kitapta yer alanlardan ibaret değildir. Ankara İli Somut Olmayan Kültürel Miras Kurulu çalışmalarına devam etmektedir. Yeterli birikim sağlandığında kitabın yeni baskıları hizmete sunulacaktır.

Bu çalışmaya katkıda bulunan SOKÜM Kurulu'nun tüm üyelerine ayrı ayrı teşekkür eder, bu yayının kültürel miras alanında araştırmalar yapan ilgililere yol göstermesi ve ülkemizin kültürel hazinesine katkıda bulunmasını temenni ederim.

**Ercan TOPACA**  
Ankara Valisi



## SUNUŞ

**T**arihte, Ankara yerlilerinin “Bizim Engürü” dedikleri başkentimiz, “Yeni Ankara” olmanın da ötesinde yerini “Çağdaş Ankara”ya bırakıyor.

Bir yerin ruhu, asıl enerjisi, erdemleri, yaratıcı gücü kültürüdür. Kültürü ne denli zengin ise o şehir kişilik sahibidir. Maddî ve manevî hayatı, onun kâğıt üzerindeki görüntülerine bile baktığımızda size yansiyorsa işte orası sizin şehrinizdir. Ankara’yı Milattan 5 bin yıl önceki kadim ve ulu tarihine götürseniz de artık Ankara, ne Angora’dır, ne Ankyra’dır, ne de Engürü’dür. Bu şehir, Cumhuriyetin en ışıklı, taze havasını görerek ve soluyarak bu yüksek karakterine ulaşmıştır.

Ben inanıyorum ki, bu kitaba, kitabın içindeki bilgilere ve görsellere göz attığınızda, sizleri kültürümüzün maddî ve manevî zenginlikleriyle buluşturup güzel duygular yaşatabilirsek amacımıza ulaşmışız demektir.

Ankara’nın somut olmayan kültürel mirasını araştırırken tüm kültür ürünleri göz ardı edilmeden çalışmalar sürdürülmüştür. Somut olmayan kültürel mirası tespit ve değerlendirme çalışmaları kapsamında somut olan ve olmayan tüm kültürel miras ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır. Ankara İli **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS TESPİT KURULU** çalışmalarını bilinçli, uyumlu ve verimli bir şekilde sürdürmektedir.

Bu kitap yapılan çalışmaların bir ürünüdür ve bir sonuç değil başlangıçtır. O nedenle kitabın adının yanına “I” rakamını getirdik. Demek oluyor ki II’ncisi, III’üncüsü de gelecektir.

Bizi bu konuda yüreklendiren, destekleyen Sayın Valimize, Ankara İli **SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRAS TESPİT KURULU**’nun tüm üyelerine, emeği geçen herkese minnet ve teşekkürlerimi sunuyorum.

Doğan ACAR

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürü



---

# ANKARA'NIN

---

## KÜLTÜREL DEĞERLERİ

-I-

# AHILIK GELENEĞİNDE ANKARA'NIN YERİ VE ÖNEMİ

**A**nadolu Ahilik Teşkilatı'nın kurucusu olan ve Ebu'l Hakayık unvanıyla da anılan Ahi Evran'ın asıl adı Mahmut bin Ahmet'tir. 1171 yılında Azerbaycan'ın Hoy şehrinde doğmuş ve zamanının âlimlerinden dersler almıştır. Asya içlerinden Anadolu'ya gelen mutasavvıflardan birisi olan Ahi Evran, Anadolu şehirlerini dolaşır ve ölümüne kadar kaldığı Kayseri'ye yerleşir. Hacı Bektaş-ı Veli ve Mevlana Celaleddin-i Rumi'nin çağdaşdır. Ahi Evran, Sultan Alâeddin Keykubat'a takdim ederek, onun iltifatlarına mazhar olduğu ilmi eserler kaleme almıştır. Aynı zamanda dericilik zanaatıyla meşgul olan Ahi Evran, gezdiği şehirlerde esnafı teşkilatlandırmıştır. Debbağlık (dericilik) mesleğinin pîri sayılan Ahi Evran'ın kazandığı itibar bütün Anadolu, Rumeli, Bosna ve hatta Kırım'a kadar yayılmıştır.

Türk fütüvvet teşkilatı olarak isimlendirilen ahilik, Müslüman Türk milletinin sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik hayatının şekillenmesinde önemli bir role sahiptir. Anadolu Selçuklularının hâkimiyeti sırasında, dönemin sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel şartları altında gelişmiştir. Gerçek ve derin anlamını Türk medeniyeti ile kazanmıştır. Teşkilat yaklaşık bin yıldır Türk milletinin Anadolu'daki sosyal, ekonomik, dinî, ahlakî, kültürel ve politik hayatında önemli bir yere sahip olmuştur. Özellikle dinî ve ahlakî temellere dayalı bir iktisat anlayışıyla başta Türk esnaf ve sanatkârları olmak üzere, nesiller boyu süren iş ve ahlak ilkelerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur.

## Ahilik Teşkilatının Ahlakî Fonksiyonu

Ahi teşkilatının ele alarak üzerinde ciddiyetle durduğu konulardan biri ahlak olmuştur. Ahilik çalışmayı, ibadeti ve dürüstlüğü bir bütün olarak ele almıştır. Ahiliğe göre ahlakın

olduğu yerde kardeşlik, eşitlik, özgürlük, sevgi ve adalet gibi yüce özellikler ile dirlik ve düzen vardır. Bir sınıfın, bir zümrenin veya bir ferdin bir diğeri üzerinde egemenlik kurmasına karşı çıkması, insanlar arasında imtiyazlılığa mani olmaya çalışması, temel insan haklarında eşitliği savunması, ahiliğin ahlakî alanda icra etmeye çalıştığı temel esasları oluşturmuştur. Vermeye çalıştığı ahlakî terbiye ile aynı zamanda cömertlik, yardımseverlik ve yiğitlik duygularını da yaymaya çalışmıştır. Ahi zaviyelerinde kişinin eline, diline ve beline hâkim olması, kapısını ve sofrasını açık bulundurması yönündeki eğitim, Türk esnaf ve sanatkârları arasında güçlü bir yardımlaşma ve dayanışma sağlamıştır. Bu durum aynı zamanda esnafı, Bizans tüccar ve sanatkârları ile rekabet edilebilecek bir duruma yükseltmiştir. Ahilik, dindar olmak, yalan söylememek, içki içmemek, zina yapmamak, doğruluktan ayrılmamak, büyüklere karşı hürmetli, küçüklere karşı şefkatli ve cömert olmak gibi esaslarla bezenmiştir.

## Eğitim Alanındaki Fonksiyonu

Ahilik, tespit etmiş olduğu hedefe, sağlam bir teşkilatlanma modeli yanında, köklü bir eğitim sistemi ile ulaşmaya çalışmıştır. Esnaf ve sanatkârlara işyerlerinde yamak, çırak, kalfa ve usta hiyerarşisine göre mesleğin incelikleri öğretilmiş. Kabiliyetli çırak, kalfa ve ustaların elinden tutularak medreselerde eğitim görmeleri sağlanmış ve gerektiğinde kendilerine *orta sandığı*ndan maddi destekte bulunulmuş. Bundan dolayı ahilik adeta *usta yetiştiren bir okul* özelliği kazanmıştır. Başlıca eğitim yerleri olarak esnafın kendi işyerleri, mahalle ve köylerdeki *yâren odaları* ile medrese gibi ilim ocakları kullanılmış. Bir taraftan esnaf ve sanatkârlara işyerlerinde mesleklerinin incelikleri öğretilirken, diğer taraftan akşamları gerek *yâren sohbetlerinde*, gerekse toplandıkları konuk ağırlama

ve *ahi zaviyelerinde* mesleğin inceliklerini öğrenen esnafa toplum içindeki tutum ve davranışları hakkında bilgi verilmeye çalışılmış. Bu eğitimin esasları, kişiye kendini tanıma yolunu göstermek, insanın fitratını korumaya ve iyi insan yetiştirmeye çalışmak, insanı bir bütün olarak ele alıp ona sadece meslekî yönden değil, aynı zamanda dinî, ahlaki ve sosyal açılardan da bilgi aktarmaktan oluşuyor.

## Siyasi ve Askerî Alanlardaki Fonksiyonları

Ahilik siyasi ve idari alanda da etkili olmuştur. Ahi birlikleri cemiyetin huzuru için uzlaşmacı ve uzlaştırıcı bir tutum içerisinde olmuş ve bunu siyasî faaliyetlerinin temel felsefesi haline getirmişlerdir. Anadolu'da hızla yayılan, köylerde ve uç bölgelerde büyük nüfuza sahip olan bu teşkilat, Anadolu'da bilhassa XIII. yüzyılda devlet otoritesinin iyice zayıfladığı bir dönemde şehir hayatında sadece iktisadî değil, siyasî yönden de etkili olmuştur. Ahiler bağımsız bir güç olmamakla birlikte, zaman zaman merkezi otoritenin zayıfladığı dönemlerde önemli görevler üstlenmiştir.

Devletin fertleri koruyup gözeten bir baba ocağı, devlet reisinin hürmetle karşılanması, ferdin devlete karşı itaatkâr olması, ona isyandan kaçınması anlayışı, ahilerin sadece Selçuklular zamanında değil, aynı zamanda Osmanlılar dönemindeki siyasî faaliyetlerinin de temelini oluşturur. Ahi birlikleri Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde oldukça önemli roller oynamış, merkezi idarenin kuruluşu sırasında devlet kadrolarını bütünüyle bu teşkilatın liderleri ile aşiret beyleri meydana getirmiş. Aynı

ca ilk Osmanlı ordusunun kurulmasına da büyük katkı sağlamış. Osmanlı kurulduktan sonra Türk toplumunun ekonomik, sosyal ve kültürel hayatının düzenlenmesinde önemli görevler yürütmüş olan ahi birlikleri, Osmanlı tarihinde ilk defa *Orducu* takımı adı ile 1389'da Kosova Savaşı'nda görev almış. 1361 tarihine kadar, ordu kurulmadan önce veya ordunun düşman kuvvetleri karşısında zayıf ve yetersiz kaldığı durumlarda, ahiler silahları ve atları ile savaş meydanlarına koşmuştur. Ahi birlikleri kadar, bu teşkilata üye olamamaları neticesinde kurmuş oldukları *Bâciyân-ı Rum* örgütüne üye olan kadınlar da savaş sırasında Osmanlı ordusunda hizmet görmüş, erkeklerle omuz omuza çarpışmıştır.

## İktisadî Fonksiyonu

Ahilik, bir taraftan İslamî-tasavvufî düşünce ile fütüvvet ilkelere bağlı kalarak tekke ve zaviyelerde şeyh-mürît ilişkilerini, işyerlerinde usta-kalfa ve çırak münasebetlerini düzenlerken aynı zamanda iktisadî hayatla da ilgilenmiş. Özellikle Fatih devrinden itibaren siyasî bir güç olmaktan çıkarak organize esnaf birlikleri halini alan ve esnaf birliklerinin idarî işlerini düzenleyen ahi birlikleri, faaliyetleri ile iktisadî alanda daha fazla dikkat çekmeye başlamış. Orta Çağ boyunca Anadolu'nun sosyal hayatının düzenlenmesinde önemli fonksiyonlar üstlenmiş bir teşkilat olan ahilik, cemiyeti bir bütün olarak ele alıp bütün sosyal grupların menfaatini düşünmüş. Teşkilat, çatışmacılık, vurgunculuk, serbest rekabet ve aşırı kazancı reddetmiş, uzlaşmacı sosyal ve ekonomik ilişkilerin kurulmasını hedeflemiş. Buna bağlı olarak da sosyal adalet, din ve ahlak kuralları ile geleneklere bağlı iş ahlakıyla toplum-

da uyumlu bir düzen kurmuştur. Gerçek bağımsızlığın iktisadî bağımsızlıkla elde edilebileceğine inanan ve faaliyetlerinde bu esasa ehemmiyet veren Türk ahi dervişleri, bu yaklaşımları ile Orta Çağ iktisadî hayatında, günümüz karma ekonomi uygulamasına benzer, yeni bir dönem meydana getirmiştir. Sermayeyi atıl bırakmayıp işletmek suretiyle iktisadî hayata canlılık kazandıran ahilikte, özel teşebbüs ve mülkiyet kabul edilmiş. Devletin rolü, özel teşebbüsün yeterli olmadığı alanlarda amme hizmetlerini yerine getirmek için kullanılmış.

Bir taraftan üyelerini sanat ve mesleklerinde eğitip yetiştirmeye çalışırken, diğer taraftan da üretici ile tüketici arasındaki ilişkilerin sosyal huzuru sağlayacak şekilde gelişmesinin devamına çalışmış olan ahiler, ekonomik açıdan rasyonel bir üretim düzeninin kurulmasına, hammadde temininde karşılaşılan sorunların çözümlenmesine ve üretilen malların herhangi bir aracının devreye girmeden tüketiciye ulaşmasına yardımcı olmuştur. Sosyal açıdan ise örgütleyici, işbaşı ve iş dışı eğitim boyutlarıyla oluşturduğu hiyerarşi çerçevesinde kabul ettiği çalışma şartları ile son derece insancıl ve demokratik esaslara dayalı bir disiplin oluşturmuş. Ticaret hayatının düzenlenmesi, hammadde alım satımı, işlenmesi ve piyasaya sürülmesi konularına ilişkin kanun ve tüzük gibi mevzuat uygulamaları ve narh (tüketiciyi korumaya yönelik, her yerde geçerli fiyat) ayarlamalarıyla cemiyette oldukça etkili olmuştur. Ahi birliklerinin tüketiciyi korumak için almış olduğu tedbirler ve bu tedbirlerin uygulanması konusunda gösterilen hassasiyet, sanayi alanında üretici ile tüketici arasına herhangi bir aracı sınıfın girmesine engel olunması asırlarca devam etmiş. Zaman zaman esnaf tarafından tespit

edilen standartlar ve narhlar, *Kanunname-i İhtisâb-ı Bursa* örneğinde olduğu gibi, padişah fermanı haline getirilmiş.

Ahi birlikleri Anadolu Selçuklu Devleti zamanında mesleklerle ait ihtilafları çözmek için devrede olmuş ve devlet ile olan ilişkilerin düzenlenmesine aracılık etmiştir. Üretimin miktar ve kalite olarak planlanması ve kontrolü ile ham ve mamul eşya fiyatının oluşması da söz konusu birliklerin temel görevleri arasında yer almış. Teşkilatın bu alandaki müdahaleleri XV. yüzyıl ortalarına kadar devam etmiş.

Ahilik, XIII. yüzyılın ikinci yarısı başlarına kadar çoğunlukla Türk olmayan Bizans localarına bağlı Rum ve Ermeni ustaların tekelinde bulunan sanat ve ticaret faaliyetlerine, Türk sanatkârların da katılımlarını ve onların Müslüman olmayan tüccarlara karşı rekabette bulunabilmeleri ve varlıklarını sürdürebilmeleri imkânını sağlamış. Böylece Türk esnaf ve sanatkârları sanat ve ticaret hayatında imtiyazlı bir konuma gelmişler ve iktisadî alanda söz sahibi olmuşlardır. Bu gelişmelerin sonucunda da Bizans localarına bağlı Müslüman olmayan esnafın rekabet edebilme gücü giderek zayıflamıştır.

Burada üzerinde durulması gereken bir nokta da *orta sandıklar*ıdır. Üretim, tüketim, tasarruf ve yatırım gibi ekonominin temel unsurlarının düzenlenmesinde çok önemli bir araç olarak kullanılan orta sandıkları, bir taraftan tereddütlü girişimcilere cesaret verirken, diğer taraftan bu tüccarların hırs ve nefsanî davranışlarını frenleyerek kanaatkârlığa yöneltmiştir. Orta sandıkları, içerdiği prensipler bakımından modern kooperatifçiliğin temellerini teşkil etmektedir. Nitekim orta sandıkları ile bugün-

kü kooperatifçilik esasları arasındaki benzerlikler üzerinde durulmuş, dünya kooperatifçiliğinin oluşmasında ahi birliklerinin tespit ettiği esasların önemli etkileri olduğu sonucuna varılmıştır. Mithat Paşa tarafından Niş-Prot kasabasında kurulmuş olan *memleket sandıklarının* aslında ahiliğin orta sandıklarının tarım sektöründeki uygulama şekli olduğu ifade edilmiştir. Günümüz modern sendikacılığı üzerinde ahiliğin tesirlerinin en belirgin örneğinin ise Federal Almanya'daki sendikal modelde olduğu ileri sürülerek, Alman sendikacılık felsefesi ve yönetim şeklinin ahiliğin bu yöndeki prensipleri gölgesinde geliştiği belirtilir. Orta sandıkların en önemli fonksiyonu, şüphesiz ki sosyal güvenliğin gerçekleştirilmesinde ortaya çıkmıştır. Bu sandıklar, üyelerine gerekli yardım yapıldıktan sonra arta kalan paraların esnafa kredi olarak verilmesi, onlara hammadde sağlanması ve çeşitli sosyal risklerin meydana getirdiği zararların giderilmesi, kara borsanın ve farklı fiyat belirlemelerinin bertaraf edilmesi gibi fonksiyonlar icra etmiştir.

Türklerin yeni yurtları olan Anadolu'da kendi sanat ve ticaretleri için yeni bir yaşam alanı açmaya çalışan ahilik, gerek onların bu yeni yerleşim yerlerinde huzur ve sükûn içerisinde yaşamalarına ve gerekse bu yeni yerleşim alanında kurulmuş bulunan Ankara, Konya, Kayseri ve Sivas gibi birçok şehrin gelişip ticaret ve sanayi merkezi haline gelmesinde önemli katkılarda bulunmuştur.

Türk örf ve adetlerinin ise biçimsel olmayan cephelerini oluşturduğu bu ahlak anlayışı, ahi liderleri tarafından tesis edilen ve bir *ahlak mektebi* haline gelen zaviyelerce neşredilmeye ve dolayısıyla da toplum yönlendirilmeye ve şekillendirilmeye çalışılmıştır.

Materyalist dünya anlayışını reddederek sadece mal ve servet için çalışmayı kabul etmeyen, diğer bir ifade ile paranın araç halinden çıkıp amaç haline gelmesine karşı çıkan, her insanın bir işi, bir sanatı olması gerektiği ilkesini kabul ederek işsizliği ahlaksızlık sayan ve helal yoldan mal kazanmayı öngören bir felsefeye dayanan ahilik, benimsemiş olduğu bu felsefi düşünce sonucunda toplum fertlerinin ahlakî değerlerinin şekillenmesinde büyük rol oynamıştır.

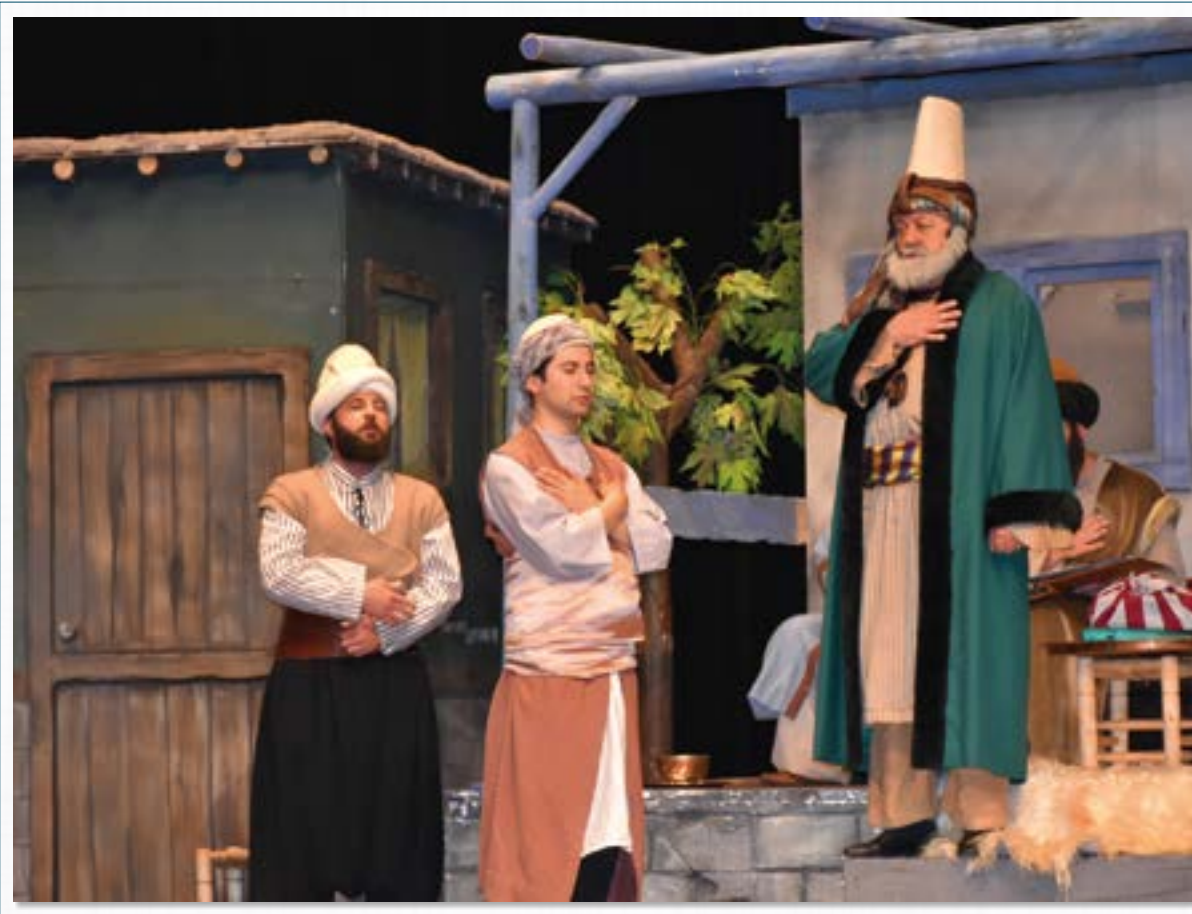
Ahiliğe girişte şart olarak iyi ahlaklılık, yardımseverlik ve cömertlik gibi özelliklerin aranmıştır. Bunun sonucu cemiyette temiz ahlaklı ve yardımsever kişilerin sayısının artmasına katkıda bulunulmuştur. Bu yaklaşım da toplumda zaviye, han ve hamamlar yaptırılmasını, bunların bakımı için zengin vakıfların kurulmasını sağlamıştır.

Ahilik, gerek uygulamaya koymuş olduğu prensipler ile gerekse çırak adaylarında sözü yerli yerinde söylemek, vefa yolunda sabitkadem durmak, ehlikerem ve cömert, güler yüzlü ve tatlı dilli olmak, kimse hakkında dedikodu etmemek, kibirli olmamak vb. üstün özelliklerin aranması, hataya düşmeye ve günah işlemeye gayet müsait olan genç nesli her türlü kötü akımların etkisinden ve başıboş kalmaktan kurtarmıştır. Fertlerin iyiye, güzele doğru yönelmelerine ve toplumun huzur ve sükûn içerisinde bir hayat sürmesine yardımcı olmuştur.

Ahilik, eski Türk medeniyet unsurlarının İslamiyet ve bu kanaldan fütüvvet değerleriyle uyumlu kaynaşması neticesinde kurulan esnaf, sanatkâr ve üretici birliklerinin ve bu birliklerin tatbik ettikleri ahlaki, siyasi, iktisadi, felsefi duygu ve prensiplerin adıdır. Türk kültür tarihinin önemli bir ögesidir.

## BİR AHİLİK RİTÜELİ; ŞED KUŞANMA

Fütüvvetnâmelerin hemen hepsinde mevcut olan bir özellik de Ahiliğin hiyerarşik yapısı ve törensel boyutuyla ilgilidir. Bu törenler arasında “şed bağlama” en çok üzerinde durulan ve ayrıntısıyla işlenen bir konu olarak dikkat çeker. Sancaktar, çavuş, nakip, halife tayinleri; sofrta çekme âdâb ve usulleri, şerbet sunulması, cârub çekme (süpürme), helva pişirilmesi ve taksimi gibi törenler de fütüvvetnâmelerde yer alan konular arasındadır. Ancak Ahilikte en çok önemsenen tören şed kuşanma törenidir. Çünkü ancak ustasının rızasını alarak şed kuşanan bir esnaf veya sanatkâr usta olarak iş yeri açma hakkına sahip olacak; başka bir deyişle tam bir “Ahi” olacaktır.



*Tören başlangıcı*



*Ustanın çırağına Şed kuşatması*

Şed, (aslı şedd) “kuvvetlendirmek”, “sağlamlaştırmak” “sıkı sıkı bağlama” anlamlarına gelen Arapça bir kelimedir. Bu anlamından kinayeye Ahiler arasında merasim esnasında bele dolanan kuşağa ad olarak verilmiştir. Şed, iki-üç santim eninde pamuktan dokunmuş uzunca bir bez parçasıdır. Fütüvvetnâmelerde şed karşılığı olarak “kuşak, dürrea, hırla, önlük” tabirleri de geçer.



*İcazet verilmesi*

Fütüvvet ehli arasındaki inanişe göre şed, bizzat Cebrael vasıtasıyla Hz. Adem, Hz. Nuh, Hz. İbrahim ve Hz. Muhammed’e getirilip kuşatıldığı için de kutsal bir sembol konumundadır. Yine fütüvvetnâmelere göre Hz. Muhammed Hz. Ali’nin belini bağlamış, sonra sırasıya “17-kemer-beste” nin beli bağlanmıştır.

Şed bağlamak, “vefa” ve “teslimiyet” sembolüdür. Elest meclisinde Allah’a verilen söze sadakat göstermek, girdiği yola kemâl mertebede kendini vermek, sonuçta Allah rızasını kazanmak demektir.



*Tören duası*

## Sonuç

İslâmi-tasavvufî düşünce ile fütüvvet ilkelerine bağlı kalarak ahlakla sanatın, konukseverlikle yardımseverliğin uyumlu bir sentezini sunan ahilik teşkilatı, gerek bağlı bulunduğu prensipler, gerekse ortaya koyduğu faaliyetler ile fertlerin eğitim, sosyal ve ekonomik durumları ile ilgilenmiş. Asya'nın muhtelif yerlerinden gelerek Anadolu'ya yerleşen Türklerle, yerleşimlerinde ve yeni hayata adapte olmalarında, kolayca iş ve meslek edinmelerinde yardımcı olmuş. Anadolu'nun ve yeni fethedilen yerlerin Türkleşmesinde önemli rolü olmuş, iç güvenliğin sağlanmasında büyük hizmetlerde bulunmuştur. Teşkilat, iş hayatında en dürüst, cemiyette en edepli, siyasette en faziletli, savaşta en cesur, zaviyede ise en mütevazı olmayı gaye haline getirmeye çalışmıştır.

Bir kalfa (nîm-tarîk), fütüvvetin aradığı bütün vasıfları nefsinde taşıyorsa ve üstadının işlediği sanatı kemâliyle öğrendiyse icazet talebinde bulunur. Ahilikte icazet almak, şed kuşanmak yoluyla olur. Bir kalfa, ancak ustası kendisinden razı ise şed kuşanma talebinde bulunabilir. Üstat rızası almak bu işin ilk şartıdır. “Şedsiz kazanç haramdır.”

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Genel Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR.

## KAYNAKÇA

- \*AKÇA, Gürsoy, DEMİRPOLAT, Anzavur (2003) “ Heterodoksi-Ortodoksi Tartışmaları ve Türk Fütüvvet Teşkilatı (Ahilik)”, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, s.10:203-214.
- \*ANADOL, Cemal (1991), *Ahilik Kültürü ve Fütüvvetnameler*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \*ARICI, Kadir (1999), “Bir Sivil Toplum Kuruluşu Olarak Anadolu Ahiliği (Ahiyan-ı Rum)”, *II. Uluslararası Ahilik Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \*ÇAĞATAY, Neşet, *Anadolu Türklerinin Ekonomik Yaşamları Üzerine Gözlemler–Bu Alanda Ahiliğin Etkileri*, Belleten Dergisi, C: 52, S: 203.
- \*ÇAĞATAY, Neşet (1990), *Ahilik Nedir*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \*ÇAĞATAY, Neşet (1981), “Bir Türk Kurumu Olan Ahilik”, Selçuk Üniversitesi Yayınları, Konya.
- \*ÇAKIR, Yrd. Doç. Dr. Baki- GÜMÜŞ, Arş. Gör. İskender (2011), *Ahilik*, Kırklareli Üniversitesi, Kırklareli.
- \*ÇETİN, İsmet (1999), “Bir Fikir Sistemi Olarak Ahilik”, *II. Uluslararası Ahilik Kültürü Sempozyumu Bildirileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, s.89.
- \*EKİNCİ, Yusuf (1990), *Ahilik ve Meslek Eğitimi*, M.E.B. Yayınları, İst. s.23.
- \*GÖLPINARLI, Abdülbaki (1949-1950), “İslam ve Türk İllerinde Fütüvvet Teşkilatı” İ.Ü.İ.F.M. C: 2, S: 1-4.
- \*GÜLERMAN, Adnan- TAŞTEKİL, Sevda (1993), *Ahi Teşkilatının Türk Toplumunun Sosyal ve Ekonomik Yapısı Üzerindeki Etkileri*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \*GÜLLÜLÜ, Sebahattin (1992), *Ahi Birlikleri*, Ötüken Yayınları, İstanbul.
- \*HÜLAGÜ, Prof. Dr. Metin (1994), “Ahi Evran ve Ahilik”. Ahilik Teşkilatının İcra Ettiği Fonksiyonlar ve Cemiyet Üzerindeki Etkileri, *Türk Kültürü*, XXXII, 378, Ankara, 605-613.
- \*KARAGÖZ, Betül (2001) “Osmanlı Monokrasisi'nin Sultanizm'den Korunmasında Ahilik Kurumunun Rolü,” *15-17 Ekim 2008-Uluslararası Ahilik Kültürü ve Kırşehir Sempozyumu Bildiri Kitabı*, 3. Cilt, 609-631.
- \*KAL'A, Ahmet (1990), “Fütüvvet ve Ahiliğin Doğuşu”. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, S: 65.
- \*PEKOLCAY, Necla (1986) , “İslami Türk Edebiyatı Metinlerinde Ahi Kelimesinin Yeri”, *XXI. Ahilik Bayramı Sempozyumu Tebliğleri*, Ahilik Araştırma ve Kültür Vakfı Yayınları, İstanbul, s. 73-77.
- \*TABAKOĞLU, Ahmet (1984), “Sosyal ve İktisadî Yönleriyle Ahilik”, *XX. Ahilik Bayramı Kongresi Tebliğleri ve Esnaf ve Sanatkarların Sosyo-Ekonomik Meselelerinin Tartışıldığı Panel Tebliğleri*, Kırşehir.
- <http://www.ahikirsehir.com/ahilik-ve-futuvvet.html>



# AKKÖPRÜ VE GELENEKLERİ

Ankara, tarihî dönemlerde aslında sular kavşığı bir şehir konumundadır. Kent, bugün adları semtlere verilen çay ve derelerin taşkın sularının oluşturduğu bataklıklar ve sazların yer aldığı bir yerleşim yeri idi.



*Köprüden bir görünüm*

Türkiye'nin Kalbi Ankara adlı kitapta bir eski gazeteci 1920'li yılların başını şu şekilde anlatır:

*“Ankara'nın büyük kentlerle bağlantısı olmayan, büyük kentlerden uzak, kendi başına kalmış olması yabancıları ürkütüyordu. Hele kuzeyinden, güneyinden şehri kuşatan üç dere (Çubuk Çayı, Hatip Çayı, İncesu Deresi) bazı bölgelerde bataklığa dönüşüyor, sazlıklar oluşturuyor, kurbağalarla doluyordu. O yıllarda Ankara'ya gelmiş olan bir gazeteci şöyle bir telgraf çekmiştir: Ankara dağlar arasında bir bataklıktır. Bu bataklığın içinde bir yığın kurbağa başını kaldırmış ötüyor.”*

Gerçi tarihte de (mesela; Roma döneminde 2000 yıl önce) Ankara'nın içme suyu ve su ihtiyacı Elmadağ'dan ark ve pöhrelerle getirilirdi. Zaten Hatip Çayı'nın kaynağı da Elmadağ idi. Biliyoruz ki, 1890 yılında Ankara'nın su ihtiyacı Elmadağ'dan su boruları ile karşılanmıştı.

Çubuk Çayı; Hatip Çayı ve İncesu Deresi, bugün Yenimahalle girişinde bulunan Varlık Mahallesi'nin yanında birleştikten sonra Çiftlik, Güvercinlik ve Etimesgut'tan geçerek Sincan Osmaniye Mahallesi yakınında Akıncı Ovası'ndan gelen Ova Çayı ile birleşerek, Ankara Çayı adını alır ve Sakarya Irmağı'nın büyük kolu olarak Polatlı sınırları içine girer.

Akköprü; işte Çubuk ve Hatip Çayları ile İncesu Dereleri'nin birleştiği yerde inşa edilmiş bir köprüdür. Fügen İlt'er'in doçentlik tezi olan ve Anadolu Türk Köprüleri'ni anlattığı değerli kitabında şunlar yazılıdır:

“Ankara'da Çubuk Çayı (Engürü Suyu) üzerindeki taş köprü, kitabesine göre, H. 619/20 (1222) yılında, 1. Alaaddin Keykubat tarafından yaptırılmıştır. Alaaddin Keykubat'ın saltanatı zamanında her ne kadar batıya doğru genişleme var ise de (Selçuklu hükümlerlik bölgesi Eskişehir'e kadar uzanmıştı.), Ankara hâlâ bir hudut şehri önemini koruyor; surları daima sağlam tutulmaya gayret edilen önemli bir askeri mevki olan bu şehrin batıyla bağlantısı, Kızıl Bey'in Vali bulunduğu sırada yapılan Akköprü ile sağlanıyordu.”



*Köprünün girişi*

Fügen İlter, Akköprü'nün bazı mimari özelliklerini aynı kitabında şöyle anlatmaktadır:

*“Birbirine yakın ölçülerde iki ana kemer etrafında, yanlara doğru küçülen açıklıklarla yedi gözlü bir kuruluşa sahip olan köprü, dik köprülerin, iki yana tatlı bir meyille inenlerindedir. Ankara taşından (andezit) yapılmış olan köprü, onarımlarla sağlamlaştırılmış halde, yandan geçen yeni yol sebebiyle terkedilmiş durumdadır. Yapının esas taş malzemesi yanı sıra, özellikle ayakların temellerinde zengin profilyasyonlu, hatta süslemeli mermer spolyenlerin (Önceki bir kültüre ait sanatsal parçaların yeni bir yapıda kullanılması) bulunuşu ilgi çekicidir.*

*İlk bakışta, ayaklar altında ayaklardan oldukça fazla yer kaplayan dikdörtgen tabanlar, köprünün bazı örneklerde olduğu gibi bir Roma Köprüsü kalıntısı üzerine oturtulmuş olabileceğini zannettirir. Ancak, bu düşüncenin doğru olmadığı, kısa bir gözlem sonucu hemen anlaşılır. Çünkü aksi takdirde, Hristiyanî yapıların çeşitli kısımlarına ait süslemeli parçalar değil de büyük ebatta taşların kullanılması gerekecekti.”*

Akköprü 1969 yılında büyük ve olumlu bir restorasyon geçirmiş ve bugünkü görünüşe sahip olmuştur.

Akköprü'nün üzerinde kitabeler bulunmaktadır. Kitabesinin birisi zor da olsa okunmaktadır. Diğer kitabe ise çok tahrip olduğundan bütünüyle okunamamakta ve halâ gizemini korumaktadır.

“*Kitabe*, köprü'nün iki orta kemerinin sağ ve sol taraflarında iki mermer levhada bulunmaktadır. Bu iki levhadan büyük olanı yazılarının silinmiş olmasından okunamamıştır.

*Sülüs hattı ile yazılan kitabe üç satırdır.*

السلطان الأعظم علاء الدنيا والدين  
أبو الفتح كيقباد بن كيقصرو برهان أمير المؤمنين  
في ربيع الآخر سنة تسع عشر وستمئة



*Akköprü*

*(Din ve dünyanın büyüğü, büyük sultan emiri'l-mümininin delili  
ebu'l-feth Keykubad b. Keyhüsrev 619 Rebiulahir ayında yaptırmıştır.)*

*Okunamayan ikinci kitabenin, köprü'nün mimarına veya daha sonra  
tamir ettiren kimseye ait olması akla gelebilir.”*

Bu durum Akköprü'nün, Selçuklu Hükümdarı Keykubat'ın döneminde 1222 yılında yaptırıldığını göstermektedir.

Köprü'nün bir de Latince yazıtı bulunuyor. 8. Roma Lejyonu onuruna yazılan yazıtın bir mermer blok olduğu Ernest Mamboury'nin Ankara Gezi Rehberi adlı kitabında yer alıyor.

Akköprü'nün Ankara ve civar köylülerin bazı gelenek ve göreneklerin oluşmasında bir merkez ve obje olduğu tarihî belgeler ve sözlü kültürümüzde görülmektedir. Öyle ki bu durumu “Akköprü Gelenekleri” olarak nitelemek mümkündür.



*Akköprü (1895)*

İşlevini kaybetmiş olsa da bugün halâ ayakta olan Akköprü, Ankara'nın en eski ve en özgün yapısı olma özelliğini taşıyor. Şu an koruma altında olan Akköprü etrafında oluşan gelenek ve görenekler de ortadan kalkmak üzere.

Akköprü, XIII. yüzyılda Anadolu yollarının önemli ticaret merkezlerini birbirine bağlayan bir kavşak noktasıdır. Tarihte altı önemli yolun Akköprü'den geçtiği bilinir. Bunlar Ankara-Malatya-Elazığ-Mardin-Musul-Bağdat, İstanbul'dan Ankara-Kırşehir-Yozgat-Erzincan-Erzurum-Iğdır-Nahçıvan-Tebriz, Ankara-Çankırı-Kastamonu-Sinop, Ankara-Konya-Beyşehir-Seydişehir-Antalya-Alanya, Ankara-Afyon-Kütahya-İstanbul, Ankara-Kırşehir-Hacıbektaş-Kayseri-Elbistan-Gaziantep-Halep yollarıdır.

Yakın geçmişe kadar Hacca gidecek olanlar Akköprü'den uğurlanırlarken, Hacca uğurlamanın ve Hac kervanlarının başlangıç noktası burası olurdu. Hac dönüşü kervanlar ve ekiplerin de burada karşılandığı ifade edilir. Askere uğurlamalar ve asker karşılamaları da Akköprü'den gerçekleştirilirdi. Ankara'ya gelen devlet büyüklerinin karşılanma ve uğurlanma yerinin de yine Akköprü olduğu anlatılır.

Atlı, arabalı ve faytonlu düğün alayları mutlaka Akköprü'den geçirilir, Cumhuriyetin ilk yıllarında otomobilli düğün alayları da yolunu Akköprü'ye uğrattırlardı. Sünnet olacak çocuklar önce Hacı bayram Camisi ve çevresinde dolaştırılır, daha sonra sünnet alayı mutlaka Akköprü'ye kadar ulaşırdı.

Gerek karşılamalarda, gerekse uğurlamalarda; halaylar çekilir, seğmenler oyunlarını sergilerdi. Uğurlamalarda hüznün ve keder olmakla birlikte; karşılamalarda Akköprü ve çevresi bayram ve şenlik yerine dönerdi. Duaların, ağıtların, türkülerin, sazların, davul-zurnaların ağlamaların, sevinç çığlıklarının birbirine karıştığı bir mahşerî mekân olurdu Akköprü.

Ankaralıların nezdinde Çubuk Çayı ile birlikte Akköprü sanki bir kutsallık kazanmıştır. Evlenmek isteyen genç kızlar, iş bulmak için gayret eden erkekler, evlat sahibi olmak isteyenler dileklerini küçük kâğıtlara yazıp Çubuk Çayı'nın sularına bırakırlardı. Kâğıt bulamayanlar mendillerini, yazmalarını, suda yüzebilecek olan yanlarındaki nesnelere, kâğıt paralarını, içlerinden dileklerini geçirerek, dilek dileyerek köprü üzerinden çaya atarlardı.

Dileklerin Çubuk Çayı'na bırakılmasının nedeni ise çayın Solfasol köyünün içinden geçmesi. Hâlâ da bu çayın yatağı kâh açıktan, kâh kapalı tonozlar içinden Solfasol Mahallesi'nden geçmekte. Bilindiği gibi Hacı Bayram Veli, Solfasol'da doğmuştur. Doğduğu ev hâlen bu köydedir. İşte kâğıtlara yazılan dilekler inanışa göre, çayın suyu ile Solfasol'a, Hacı Bayram Veli'ye ulaştırılmış olurdu. Böylece Hacı Bayram Veli aracılığıyla dileklerin kabul edileceğine inanılırdı.

Akköprü'nün çevresi her zaman bir mesire yeri halinde olurdu. Seyyar satıcılar bile bu mesire yerinin değişmez sahipleriydi.

Hamit Zübeyr Koşay'ın Ankara Budun Bilgisi adlı kitabında; Kezban Nine'nin iki oğlu Yusuf ile Habib'in askere gittiği an yaktığı ağıt şöyledir:



*Akköprü (1950)*

*“İstanbul yolları da tozdur dumandır  
Gittin emme yavrum geleceğin gumandır  
Alaya da benim yavrum alaya,  
Dolan da gel sılaya.  
Bağlar gazel oldu  
Yollar güzel oldu  
Ayrılıktan canım bizar oldu.”*

Akköprü ve çevresinde oluşmuş yüzlerce yıllık geleneklerin yaşatılması ve devam ettirilmesi bir gerekliliktir. Geleneklerinin korunması ile ilgili olarak Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Gazi Üniversitesi, Altındağ Belediyesi, Yenimahalle Belediyesi'nin ortaklaşa düzenleyeceği “Akköprü Şenlikleri” yapılması geleneklerin yaşatılmasına katkı sağlayacaktır. Akköprü Şenlikleri içinde, unutulmaya başlanan Akköprü gelenekleri yaşatılmalıdır.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜR-KER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırma-cısı Özlem KONUKCU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Folklor Araştırmacısı Derya ÖZTÜRK, Folklor Araştırmacısı Zu-hal KASAP, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Nur-sel BAYKASOĞLU, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, H.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Şirin YILMAZ ÖZKARSLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, H.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KARATAŞ, G.Ü. Okutman Yap-rak Pelin ULUIŞIK, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞ-LU AKYOL, G.Ü. Araştırma Görevlisi Emine DEMİREL, G.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar ARSLAN, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* KAZANCI, Necati (2010), “Ankara Dereleri”, *Ankara/Milli Kültür ve Sanat Dergisi*, İl Milli Eğitim Müdürlüğü Yayını, Yıl: 12, Sayı 67, Mayıs-Haziran, s. 79-82
- \* KEMAL, Mehmet (1983), *Türkiye'nin Kalbi Ankara*, Çağdaş Yayınları, İstanbul, s.54-55
- \* KİLDOKUM, Hakan (2010), “Geçmiş Köprü/Akköprü”, *Ankara/Milli Kültür ve Sanat Dergisi*, İl Milli Eğitim Müdürlüğü Yayını, Yıl: 12, Sayı: 67, Mayıs-Haziran 2010, s.18-21
- \* KOŞAY, Hamit Zübeyr (1935), *Ankara Budun Bilgisi*, Ankara Halkevi Neşriyatı No: 14, Dil-Tarih-Edebiyat Şubesi, Ulus Matbaası, Ankara, s. 43-44
- \* İLTER, Fügen (1987), *Osmanlılara Kadar Anadolu Türk Köprüleri*, Karayolları Genel Müdürlüğü Yayını, Ankara, s. 115-116
- \* MAMBOURY, Ernest (2014) , *Ankara Gezi Rehberi*,2. Bs., Ankara Üniversitesi Yayınları: 412, Ankara, s. 244 (Not: 1. baskı 1933)
- \* MÜBAREK Galip (1996), *Ankara/Mescidler-Camiler-Mezarlıklar-Kitabeler*, (Hazırlayanlar: Seyfettin Erşahin-Hüseyin Çınar), Altındağ Belediyesi Kültür Yayınları No: 1, Ankara, s. 84

# ANKARA'DA GÜVEY GÖRME GELENEĞİNDE HÖŞMERİM

**H**öşmerim, özel günlerde (nişan, düğün, söz kesimi vb.), günlük uygulamalarda (yemeklerde tatlı olarak ve misafir ağırlamada) ve hediye olarak (kız tarafından damada gönderilme şeklinde) yapılan bir tatlıdır.

Un, şeker, tereyağı, kaymak (tuzsuz peynir) konularak yapılan geleneksel Anadolu köylü tatlısıdır. Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde bu tatlının Trabzon'a yerleşen ilk Türk göçebelerinde görüldüğünü belirtmiştir. Yapılan araştırmalarda höşmerim tatlısının Orta Asya'dan göç eden Yörükler tarafından Anadolu'ya getirildiği ifade edilmektedir.

İnsanlar, farklı damak zevklerinden dolayı birçok tatlı üreterek tüketicilere sunmuştur. Bu ürünlerin içinde geleneksel özelliğe sahip tatlılardan biri olan höşmerim de mevcuttur. Bu tatlı, farklı yörelerde değişik isimler almaktadır. Alan çalışmalarında höşmerimin Ankara, Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Tekirdağ, Kırklareli ve İzmir'te yapıldığı tespit edilmiştir. Höşmerim tatlısı ev ortamında, geleneksel törenler, misafir ağırlama veya yemek öğünleri için tatlı olarak az miktarlarda üretilmektedir. Ancak Balıkesir'de işletmelerde üretilip paketlenerek satışa sunulmaktadır. Diğer yörelerde olduğu gibi Ankara'da da kız evinin, naz evi olduğuna inanılır. Kız evi, gönüllü olsa bile ilk dünürlükte söz vermez. İkinci, üçüncü dünürlükten sonra söz verilir. Oğlan evi de kesin söz alana kadar kız evine gider. Kız verildiği anda söz kesilir. Söz kesme sırasında kıza takılacak takı da karara bağlanır. Nişanın ve hatta düğünün ne zaman yapılacağına da bu dönemde karar verilir. Söz kesme işleminden sonra kıza "sözlü" denir. Elmadağ'da söz kesme esnasında "höşmelim" yenilir.

Ankara yöresinde höşmerim tatlısının isminin oluştuğu olay ile ilgili şu hikâye anlatılır:

*"Bir kadının kocası askerden izne gelir, karısı ona tatlı yapmak ister ancak yokluk zamanıdır ve evde un, şeker ve yağdan başka malzeme bulunmamaktadır. Kadın, tatlıyı bu malzemeleri kullanarak hazırlar. Yemekten sonra eşine hazırladığı tatlıyı ikram eden kadın, eşi tatlıyı yediği sırada ısrarla "Hoş mu erim, hoş mu erim?" diye sorar.*

Diğer bir hikâyeye göre de; karı koca kavga eder. Duruma üzülen kadın, kocasının gönlünü almak için evdeki malzemeleri kullanarak tatlı hazırlar. Beraber yerken kocasına "Hoş mu erim?" diye sorar.



Başka bir anlatıda; misafirlikten gelen kadın, yemeğin yanına tatlı yapmak ister ve evde bulunan malzemeleri kullanarak acilen bir tatlı yapar. Yemekten sonra tatlıyı kocasına ikram eder ve “Hoş mu erim?” diye sorar.

Bu anlatılardaki “Hoş mu erim?” ifadesi değişime uğrayarak “höşmerim” veya “höşmelim”e dönüşmüştür.

Höşmerim yapımında tava, derin tencere, tahta kaşık, ısran, höşmerim tepsisi ve ocak kullanılır.

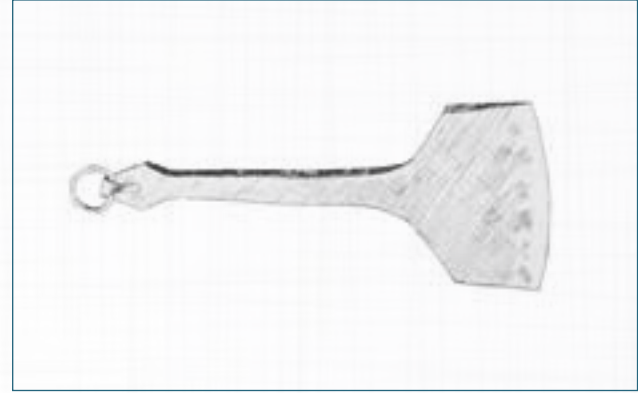
Höşmerim yapımında ise un, toz şeker, tereyağı, süt, su, kaymak, bal veya pekmez kullanılır.

#### *Höşmerim Tatlısının Yapılış Aşamaları:*

Höşmerim tatlısı, Türkiye'nin bazı yörelerinde farklı özelliklerde yapılmakla birlikte aynı ismi taşımaktadır. Bu çalışmada Ankara Höşmerim Tatlısı'nın araştırılmasında Ankara il merkezi ve 24 ilçe örnek olarak ele alınmıştır. 10 ilçe ve il merkezinde bizzat tatlıyı yapan hanımlarla ve höşmerim üreten lokanta aşçıları ile görüşmeler yapılmış ve sonuçları değerlendirilerek aşağıdaki ortak yapım aşamaları belirlenmiştir.

#### *Höşmerim Malzemelerinin Hazırlanması:*

Genellikle gram olarak bir ölçü kullanılmamakta, göz kararı veya kâse ölçümü uygulanmaktadır. Tereyağı ile süt aynı oranda, un ise daha az oranda konulmaktadır. Bazı ilçelerde süte kaymak ilave edilmekte, bazılarında ise süt yerine su veya süt-su karışımı kullanılmaktadır.



*Isran*



*Höşmerim malzemeleri*



*Sütün kaynatılması ve un ilave edilmesi*



*Höşmerimin pişirilmesi*

#### *Höşmerim Hamurunun Pişirilmesi:*

Derin bir tencerenin içerisine tereyağı konularak bu yağ eritilir.

Üzerine süt (su, süt - su veya kaymak - süt ) ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Kaynayınca yavaş yavaş karıştırarak un ilave edilir.

Karıştırmaya devam edilerek un, yağ ve süte yedirilir. Kıvamına gelinceye kadar karıştırılarak pişirilir. Kıvamının anlaşılması, suyunu çekerek tane tane dökülecek duruma gelmesidir. Gündül'de makbul kıvamın "imiğinde (boğazda) kalmayacak" diye ifade edildiği tespit edilmiştir.

Höşmerim hamuru hazırlamasında inceleme yapılan dokuz ilçede yukarıdaki işlemlerin yapılması ile hamur oluşturulur. Nallıhan ilçesinde ise höşmerim hamuru hazırlanırken kaymak yerine tuzsuz peynir ilave edilir.

#### *Höşmerim Hamurunun Tavada Pişirilmesi:*

Hamur işlemi bittikten sonra ilçelere göre farklı işlemler yapılmaktadır. Bazı ilçelerde bekletilmekte, Güdül ilçesinde ise hamur sıcak olarak höşmerim tepsisine dökülmektedir. Tepsideki hamura kenarları yüksek, ortası çukur şekil verilmektedir. Hamurun ortasının çukurlaştırılmasındaki amaç, söz kesiminden sonra kız tarafından erkek tarafına (güvey görme) bu tatlının süslenerek gönderilmesidir. Bunun nedeni, höşmerimin çok emek gerektiren bir tatlı olması ve bu sayede de karşı tarafa verilen önemin bir göstergesi oluşudur.

Höşmerim tatlısı gönderilirken damadın isminin baş harfi pudra ve renkli şekerlerle yazılır. Tatlının diğer tarafları da şekerlerle süslenildikten sonra üzerine, daha önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şerbet dökülerek tatlı ikrama sunulur. Hepsi o anda tüketilmeyecek ise tüketilecek kadar bir tabağa alınarak şerbet o tabağın üzerine dökülür. Höşmerimin şerbetlendikten sonra tüketilmesi, bekletilmemesi gerekmektedir. Şerbet dökülmeden tatlının bekletilebileceği ve ikram edilirken tekrar ısıtılabilceği, derlemeler sırasında öğrenilmiştir.

Höşmerimin törensel bir başka özelliği de bayramlarda ve misafir ağırlamada mutlaka ikram edilmesidir. Ayrıca eski zamanlarda Beypazarı, Akyurt, Elmadağ, Polatlı, Kalecik, Kahramankazan, Kızılcahamam ve Ayaş'ta söz kesileceği ve nişan takılacağı gün "ağız tatlılığı olsun diye" mutlaka höşmerimin yapıldığı fakat günümüzde bu uygulamanın seyrekleştiği tespit edilmiştir. Bu ilçelerde höşmerim tatlısının yapımında koyun sütü, tereyağı ve kepekli un kullanılmaktadır. Hamurunun pişirilmesi aynı şekilde yapıldıktan sonra hamur, tavaya 1-1,5 cm kalınlığında serilir ve pembeleştirilir. Üzerine kapak veya tabak kapatılarak diğer yüzü çevrilir. Bu tarafı da kızartılır ve tatlı, geleneksel höşmerim tepsisine konulur.



*Hösmerim hamurunun tatlı olarak hazırlanması*



*Tavadaki hösmerimin çevrilmesi*

#### *Hösmerim Hamurunun Tatlandırılması:*

Ayaş, Beypazarı, Güdül ilçelerinde hösmerim hamuru servis tabağına konulduktan sonra tatlandırmak için hamurun üzerine şerbet dökülür.



*Tatlının son hali ve şerbetlenmesi*

Akyurt ilçesinde toz şeker veya bal konulur. Güdül'n Yeşilöz kasabasında höşmerim hamuru tepsiye alındıktan sonra hamurun üzerine yağ ile pekmez kızartılıp konulduğu açıklanmıştır. Kahraman-kazan ilçesinde toz şeker, Elmadağ ilçesinde ise hamurun ortası bıçakla delinerek bal konulur. Kızılca-hamam ilçesinde bal veya pekmez konulur.

Kültürel unsurun sürdürülebilirliği için dikkat edilmesi gereken nokta, gündelik hayattaki kulla-nım alanlarının devamlılığının sağlanması ve kullanımının teşvik edilmesidir. Bu noktada ev hanım-larının gerek günlük yaşamda, gerekse geçiş dönemlerinde (doğum, evlenme, askere gitme, ölüm vb.) bu tatlıyı yapmaya devam etmeleri gerekmektedir. Bilindiği gibi toplumsal birliğin en yoğun olarak yaşandığı dönemler, bu zaman aralıklarıdır. Böylesi anlarda "tatlı yiyelim tatlı konuşalım" şeklindeki geleneksel söyleme bağlı olarak höşmerim, Ankara mutfağında kalıcı olmaya devam edecektir.

Unsurun korunmak istenmesindeki bir başka amaç, turistik olma özelliğidir. Yukarıda anlatılan adının nasıl verildiğine ilişkin anlatılar, Ankara turizmine açık olan yerlerde turistlere bu tatlı servis edi-lirken söylendiği takdirde Türk somut olmayan kültürel miraslarından bir tanesinin daha korunacağı açık ve nettir.

Höşmerim tatlısının kültürel olarak canlandırılması için yöresel festivaller, bahar bayramları gibi kutlamalarda kurulan meydan yerleri ve panayır alanları, kadınların bu tatlıyı yapıp satmaları konu-sunda kültürel süreklilik sağlayacaktır. Böylelikle höşmerimin korunması, ekonomik canlanmayı da beraberinde getirecektir. Örneğin; Ayaşta, her haziran ayında düzenlenen "dut festivali" ve bunun gibi şenlik ve festivallerde höşmerim tatlısının tanıtımı için de uygun bir zaman dilimi olarak düşünülebilir.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

### Kitaplar

- \* Ankara, Ankara Valiliği, 1991.
- \* ERDOĞDU, Şeref (1965), *Ankaram*, Alkan Matbaacılık, Ankara.
- \* *Evlıya Çelebi Seyahatnamesi*, 9. cilt, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

### Makaleler

- \*ÇETİN, Cengiz (2008), “Türk Düğün Gelenekleri ve Kutsal Evlilik Ritüeli”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 48, s. 111-126
- \*DOĞRUOL, Hatice (1999), “Ayaş’taki (Merkez İlçe) Özel Gün Yiyecek ve İçecekleri.”, *Vekam Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri I*, s. 73-88.
- \*DOĞRUOL, Hatice (1996), “Ayaş (Merkez İlçe) Geleneksel Halk Mutfağı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, Türk Tanıtma Vakfı Yayınları, 5-47.

### Tezler

- \*ŞAHİN, S. (2011), “Bolu ve Bolu Yemekleri”, *Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Bölümü*, Lisans tezi, Ankara.
- \*TAŞ, M. (2004), “Farklı Ph ve Yağ Oranlarına Sahip Telemeden Yapılan Höşmerimin Fiziksel, Kimyasal ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma”, *Yüksek Lisans Tezi T.Ü. Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Ana Bilim Dalı*, Edirne.
- \*YAĞCI, T. (2006), “Bandırma ve Bandırma Mutfağı”, *Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği Bölümü*, Lisans tezi, Ankara.

### İnternet Siteleri

bayramsekeri.blogcu.com

<http://www.turkish-cuisine.org>

## Kaynak Kişiler

Ayten KUBAT: Ev hanımı, 60 yaşında, (Ankara/Polatlı)

Havva TOPÇU: Serbest meslek, 42 yaşında, (Ankara/Ayaş)

Makbule DOĞRUOL: Ev hanımı, 85 yaşında, (Ankara/Merkez)

Muzaffer KIRIKÖZ: Emekli, 60 yaşında, (Ankara/Elmadağ)

Müzeyyen ERKAN: Ev hanımı, 65 yaşında, (Ankara/Merkez)

Nuray KARAOĞLAN: 44 yaşında, (Ankara/Güdül)

Sabahat BİÇER: Ev hanımı, 72 yaşında, (Ankara/Elmadağ)

Şahin ÇANAK: Aşçı, 54 yaşında, (Ankara/Ayaş)

Zahide DAĞDELEN: Ev hanımı, 63 yaşında, (Ankara/Nallıhan)

# ANKARA'NIN TARİHÎ HAMAMLARI VE HAMAM KÜLTÜRÜ

**Y**üzyıllardan beri insanların temizlenme ihtiyacını gidermek amacıyla inşa edilen büyük yıkanma mekânlarına hamam adı verilir. Hamam kelimesi Arapçada “ısıtmak, sıcak olmak” anlamındaki “hamm” kökünden türetilmiştir.

Hamamların ortaya çıkma sebebi evlerin içinde detaylı bir şekilde yıkanma, temizlenme ihtiyacını karşılayacak mekânların bulunmamasıdır. Evlerde odaların içerisinde bulunan abdest alma amacıyla oluşturulan küçük yıkanma yerlerine gusülhane denilmektedir. Bu gusülhanelerin temizlenmek için yeterli bulunmaması sebebiyle insanlar hamama gitmeyi tercih etmişler ve böylelikle hamam kültürü oluşmuştur.



*Hamam*

Uzun süre kalmamak şartıyla sıcak su ve sabunla yapılacak vücut temizliği için iyi bir yıkanma ve temizlenme yeri olan hamamların sosyalleşme gibi bir işlevi de vardır.

Özellikle Osmanlı döneminde kadınların ev dışı yaşamı kısıtlı olduğundan, hamamlar kadının ev dışına çıkmasına, eşi dostuyla sohbet etmesine ve eğlenmesine aracı olmuştur. Kadınlar, hamama gitmeden önce büyük bir hazırlık içine girerler. Hamama götürdükleri yiyecek ve içecekleri tanımadıkları kişileri de davet ederek göbek taşında yerler.

Türklerin İslamiyet’i kabul etmeleri ve İstanbul’un fethinden sonra Osmanlı Devleti’nin dört bir yanında binlerce hamam yapılır.

Hamam, Anadolu kültürünün oldukça önemli bir parçasıdır. Tarih sahnesine 6 bin yıl önce Sümerlerle çıkmış, ardından tarihte adı geçen hemen her medeniyetin kültürel bir parçası olmuştur. En anlamlı ve en sık, “Türk” adıyla söylenegelmiştir. Öyle ki; turistler nezdinde Türkiye Türk Hamamı ile özdeşleşmiştir.

Türk hamamı, Türk banyosu geleneğinin XV. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu’nun hamam kültürüyle birleşiminden ortaya çıkan bir yapıdır. Bu devirde insanlar, çeşitli fırsatları kollar, birçok nedenle (nefse, gelin, güvey, adak, kırk, sünnet hamamı; hamamda kız beğenme vb.) hamama giderler. Eski dönemlerde kız görme geleneği hamamlarda gerçekleşirdi. Erkek annesi oğluna alacağı gelin adayını hamamlarda görerek seçerdi. “Gelin hamamı” ise gelin olacak kızın düğünden önce temizlenip gerdek gecesine hazırlandığı, gelinin yakın arkadaş ve akrabalarıyla buluştuğu eğlenceler olarak bilinmektedir. Günümüzde de bu gelenek biraz şekil değiştirmiş olsa da hâlen devam etmektedir. Hamamlar, kapalı Osmanlı toplumunda, zevk ve eğlencenin her çeşidinin yaşandığı mekânlardır.

Hamamlarda, kadın ve erkek hamamları dinî inanca göre mahrem sayıldığı için ayrıdır. Kadın hamamında kadınlar, erkek hamamlarında erkekler görev yaparlar. Erkek çocuklarının en çok 7-8 yaşına kadar anneleriyle hamama girmelerine izin verilir.

Anadolu’nun her yerinde olduğu gibi Ankara’da da çalışan kişilerde yine bu geleneğe uygun olarak kadın ve erkek hamamlarında görev alırlar. Kadınlar hamamından sorumlu olan, kadınları yıkayan görevlilere nartır, erkekleri yıkayan hamam görevlilerine de tellak adı verilir. Erkek hamamları genellikle tüm gün açıkken, kadın hamamları akşam saatlerinde kapalıdır. Bu da toplumdaki kadın ve erkeğin sosyal yapılanmasına dair bize bir bilgi verir.

## Erkekler Hamamı

Erkekler hamamında bir fiyat tarifesi vardır ama bu tarife ne hamamcı ve ne de müşteri uyar. Bir inanca göre; “Hamamcı, berber gibi esnafın hakkı ödenmez!...” Bu bakımdan ne denli çok para verilirse o denli memnun edilecek ve vicdanı borçtan kurtulacaktır.

Hamamın dış kapısından giren bir müşteri müstahdemler tarafından karşılanır ve kılık kıyafetine, sosyal durumuna göre, soyunma kabinlerinden birisine alınır. Kabinlerde müşterilerin havlu, peştamal, terlik gibi ihtiyaçları sağlanır.

Müşteri kabine girerken ayakkabılarını kabinin önünde bırakıp, terlik giymek zorundadır. Nasıl ki hamama girmek üzere kabinden çıkarken terlikleri bırakıp nalın (takunya) giydiği gibi...

Kabinde soyunmakta olan müşteriye natır, bir peştamal bir de havlu getirir. Peştamal belden aşağıya sarmak için, havlu da soyunma kabininden hamama girinceye dek üşümeyi önlemek amacıyla sırta atmak içindir.

Hamama girmek için hazır olan müşteriye natır sorar:

*“Ot, jilet, bir şey lazım mı beyim?”*

Gerekli olan bir şey varsa istenir, yoksa hamama girilir.

Hamam içerisinde müşteriye tellak karşılar. Kese, sabun yaptıırıp yaptırmayacağını sorar. Müşteri keselenecekse, terlemesi için “sıcak helvet”te bir süre oturmasını salık verir. Müşteri kendi kendine banyosunu yapıp çıkacaksa mesele yok, yıkanır çıkar. Eğer kese ve sabun yaptıracaksa sıraya girmek zorundadır. Kese sırası gelince tellak, müşteriye “*göbek taşına*” buyur eder. Keseleme ameliyesi bittikten sonra tellak, müşterisini boş bir kurnanın yanına oturtur. Sabun kazanında lifle sabunu iyice köpürttükten sonra sabunlar ve kazan içerisindeki sabun köpüğünü de başından aşağıya boca ettiğinde, tellağın müşteriye karşı olan görevi bitmiş olur. Bundan sonra müşteri kendi kendine su dökünürken tellak, dışarıdan havlu getirip bırakır. Müşteri de getirilen üç havluya sarınarak hamamdan çıkar.

Soyunma kabinine dönen müşteriye bu kez yine natır karşılar. Getirdiği ayrı havlularla, müşterisinin terini kurular ve tekrar sarıp sarmaladıktan sonra bir şey içip içmeyeceğini sorar. İsteniyorsa





getirir. Hamamdan çıkıp kabinde terlerinin soğumasını bekleyen müşteriler, kısa süre içerisinde politikadan ekonomiye, spordan dedikoduya dek her konuya değinen sohbette bulunurlar.

Daha sonra giyinen müşteri kabini terk eder. Tellak ile natır bahşış için tabii ki hazırdır. Kasa önünde, patronla hesaplaşma işine gelince patron, kaş-göz işareti ile müşteriden hangi hizmetler için para alınacağını sorar. Eğer, müşteri hem kese, hem sabun ve hem de temizlik malzemesi almış ve bir de meşrubat içmiş ise natır:

*-Kese, sabun, esbap, çıkma, bir de gazoz var!..*

diyerek hesabı çıkarır.

Diyelim ki hepsi için belediyenin tarifesi üç liradır. Müşteri beş lirayı patronun önüne bırakır ve hamamı terk eder.

Ankara'da zıf, genellikle perşembe geceleri olduğundan geleneğe göre damadın, sabahleyin sağdııcı ile birlikte hamama gitmesi gerekmektedir. Hamam müstahdemleri yeni evlenenleri tanıdığı için onlara özel muamele yaparlar.

## Kadınlar Hamamı

Erkekler hamamının aksine kadınlar hamamında para sorunu vardır. Kadınlar çocukları ile birlikte gittikleri için, çocuklara tam veya yarım banyo ücreti ödemek ya da hiç ödememek isterler. Kasadaki kadın ise mutlaka her çocuk için bir duhuliye ücreti almak istediğinden sık sık bu konuda tartışmalara sahne olur kadınlar hamamı.

Hamama giren bir kadını, kapıda yine natır karşılar. Önce soyunma yeri gösterir. Sonra da o kadının hamam içinde kullanacağı malzemeleri, hamam içerisinde bir kurnanın yanına bırakarak yer tahsis eder. Görülüyor ki, natırın kadınlar hamamındaki görevi erkeklerin natırına oranla daha çoktur ve yer tahsisi konusunda natır, hamamın tek hakimidir. Müşterilerin natırları para bakımından tatmin etmeleri, daha sonraki gelişlerinde iyi yere soyunmaları ve iyi yerde yıkanmaları bakımından zorunludur. Ankaralı için hamamda rahat etmek, itibar görmek önemlidir. Bunları göremezlerse Ankaralı hanımlar, kendilerini rahatsız hissederler.

Erkekler hamamını anlatırken gördük ki, hamama giden bir erkek beraberinde hiçbir şey götürmemekte ve her ihtiyacı hamamda karşılanmaktadır. Oysa kadınlar, hamamda kullanacakları her şeyi yanlarına alır giderler.

Her kadının bir hamam bohçası vardır. Öyle ki, yeni doğan bir kız çocuğunun hamam bohçaları annesi tarafından gelecek için hazırlanmaktadır. Bohçanın Ankaralı kadınların yanındaki önemi büyüktür.

Hamam bohçasının içerisinde yeteri kadar havlu, peştamal, temiz çamaşır, sabun, hamam taşı, temizlik malzemesi bulunur. Bunların dışında bir de su kovası götürülür. Hamam içerisindeki musluklardan soğuk su akmadığı zaman, dışarıdan bu bir kova ile soğuk su getirilerek sıcak su ile ılıştırılır.

Kadınlar hamamında genellikle kadınlar kendi kendilerine keselenip sabunlanmakta iseler de bu işi tellaklara yaptıranlar da vardır.

Kadınlar hamamının en civcivli günleri “gelin hamamı” denilen günlerdir. Evlenecek olan bir gelin adayı kızı, erkek tarafının, düğününün yapılacağı günden kısa bir süre önce hamama götürmesi gerekmektedir. Buna “gelin hamamı” denir. “Gelin hamamı”nda, gelin adayının birinci dereceden akrabaları ile en yakın arkadaşları da bulunur. Erkek tarafından ise damat adayının birinci dereceden akrabaları katılır.

Hamam içerisinde ve dışında yapılan tüm masraflar da erkek tarafına aittir.

“Gelin hamamı”nda, gelin adayının, müstakbel kaynanasını esaslı surette keseleyip sabunlaması gerekir. Bunu yapmadığı takdirde gelin adayı düğünden önce “beceriksiz” damgasını yiyecektir. Ancak hem kaynanasını, hem de müstakbel kocasının diğer yakınlarını iyice yıkadı mı adı “şahbaz gelin”e çıkar.

Gelin hamamı için her iki tarafın özel hazırlıkları vardır. Örneğin gelin adayı, kaynanası için terlik, peştamal, havlu, tülbent, takunya, gömlek, hamam taşı gibi hamam hediyeleri hazırlar. Hamama girilirken bu hediyeler karşılıklı olarak verilir.

Varlıklı, yani zengin olanlarda ise, gelin hamamında verilen hediyeler daha geniş çaptadır. Örneğin, erkek tarafı gelin tarafından hamama gelecek herkese aynı hediyeleri ayrı ayrı verirler.

Gelin hamamında oğlan tarafı, tüm davetlilere hamam içerisinde meşrubat ikram etmek zorundadır. Hamamdan çıkıldıktan sonra ise muhteşem bir sofra kurulacaktır. Sofra o nitelikte değilse, gelin tarafı yakınlarına karşı mahcup olacaktır. Zira kendilerine gerekli saygının gösterilmediği kanısına varılacaktır. Bu nedenle, gelin hamamlarından sonra kurulan sofrada hiçbir eksik olamaz. Maddi durumu iyi olmayanlar içinse, muhteşem sofraya yerini mütevazı kahvaltılı sofrasına terk etmektedir.

## Bazı Hamam Terimleri

**Hamam:** Ankaralı hanımlar için sosyal mekân olarak işlev görmüş, onların bir araya gelerek sohbet ettikleri, günlük konuları görüştükleri, eğlendikleri, hoş vakit geçirdikleri, temizlenip sıhhat buldukları mekânlar olmuştur.

**Natır:** Erkekler hamamında soyunma yerini gösteren ve banyo kısmının dışında müşterinin tüm hizmetini gören müstahdem. Kadınlar hamamında ise hem banyo dışında hem de banyo içerisinde müşterinin soyunma ve yıkanma yerlerini gösteren, hamam malzemelerini içeriye, dışarıya taşıyan kadın.

**Tellâk (Tellek):** Banyo kısmında duran ve müşteriye kese, sabun yaparak onları yıkayan aynı zamanda, dışarıdan içeriye havlu getiren müstahdem.

**Sıcak Helvet:** Hamamın en sıcak yeri. Şehir içi hamamlardaki suyun özel kazanlarda ısıtıldığına değinmiştik. Kazana en yakın olan kısım, hamamın en sıcak yeri olduğu için buraya sıcak helvet denilir.

**Göbek Taşı:** Hamamın orta yerinde uzanıp dinlenmeye ve tellağın kese yapmasına yarayan dairesel mermer.

**Esbap:** Buradaki anlamı, müşterinin mahrem yerlerini temizlemek için kullanıldığı malzemenin bedelinin alınmasına işarettir. “Kese, sabun, esbap” diye patronu ikaz eden natırın ne demek istediğini kasadaki patron bu suretle anlamaktadır.

**Çıkma:** Müşterinin hamama ait havlulardan ve peştamaldan yararlandığını belirtmektedir. Bunun için müşteri ayrıca para öder.

### Hamam Geleneği:

Türk ve Ankara hamam geleneklerini şöyle özetlenebilir:

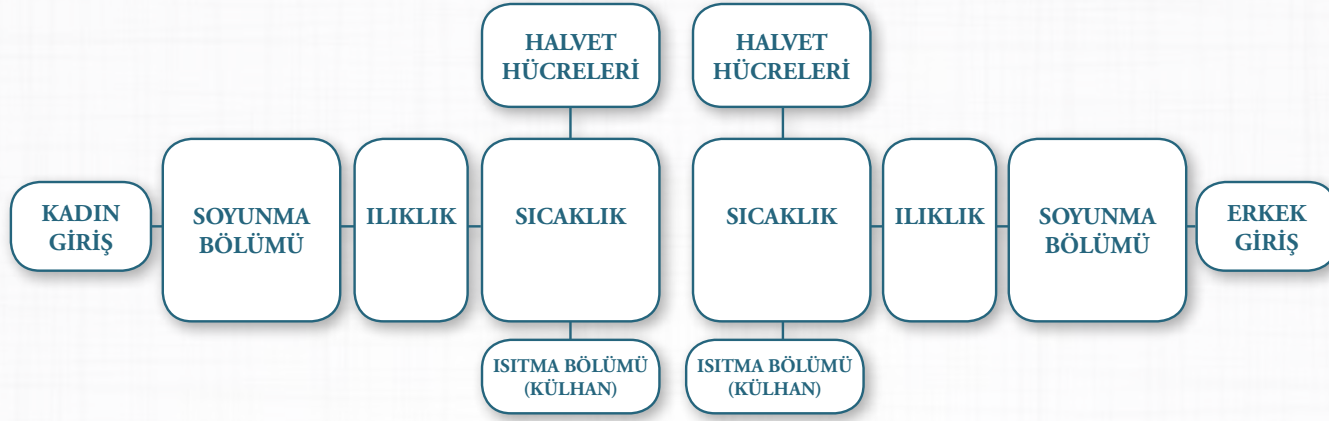
- Hamama gelen ziyaretçi (müşteri), öncelikle hamam meydanında karşılanır.

- Yanaşma (oda görevlisi) tarafından karşılanan ziyaretçiye kullanacağı oda gösterilir.
- Ziyaretçinin kullanacağı terlik ve peştamal oda içerisinde hazır bulunmaktadır.
- Ziyaretçi, odasında peştamalıyı bağlayıp terliğini giydikten sonra hamam meydanına gelir.
- Ziyaretçiye servis verecek olan keseci / masajcı hamam giriş kapısını açarak ziyaretçiyi iç kısma yönlendirir ve sermeyi sererek göbekteşinde ziyaretçiye ait yeri hazırlar.
- Hamama giren ziyaretçi, üzerine serme yayılan göbek taşına uzanır. Banyo öncesi en az 20 dakika göbek taşında uzanıp terleyerek vücudunu kese için hazırlamış olur. İsteğe bağlı olarak ziyaretçi, keseye kendini kuru saunada da hazırlayabilir.
- Daha sonra görevli tarafından kurnaya alınarak, önce kese daha sonra da köpük banyosu yaptırılan ziyaretçi, masaj için tekrar göbek taşına yatırılır.
- İsteğe göre masajdan sonra şoklama duşu ve buhar saunasında buhar kürü de alabilir.
- Servisi tamamlanan ziyaretçi (müşteri), bu safhadan itibaren serbesttir, tekrar duş alabilir veya dinlenmek için göbek taşına uzanabilir.

Çıkmak isteyen ziyaretçi, kendisine ait kurna üstlerinde asılı olan çıkma peştamalı (beyaz) alıp duşlarda değiştirdikten sonra hamam meydanına geçer.

#### **Türk ve Ankara hamamı başlıca üç bölümden oluşur:**

- **Soyunma yerleri:** Geniş bir sofa ve bunun çevresinde bölmeli sekiler (kabinler) bulunur. Yıkanan kimseler, bu sekilerde uzanıp dinlenirler.
- **Yıkama yerleri:** Soğukluktan geçilerek girilir. Burası da bazı bölümlere ayrılır: “Kurna başı” denilen, herkesin teker teker yıkandığı yer; “halvet” adı verilen, kapalı ve yalnız başına yıkama hücreleri; bir de üzerine uzanıp ter dökülen “göbek taşı”. Göbek taşı, hamamın mermer kaplı zemininden daha yüksek yapılmıştır ve çeşitli geometrik şekillerde olabilir.
- **Isıtma yeri (külhan):** Hamamın altında ateş yanan yerdir. Alev ve duman, mermer zeminin altındaki özel yollardan, duvar içlerinden geçer, “tüteklik” adı verilen bacadan çıkar.

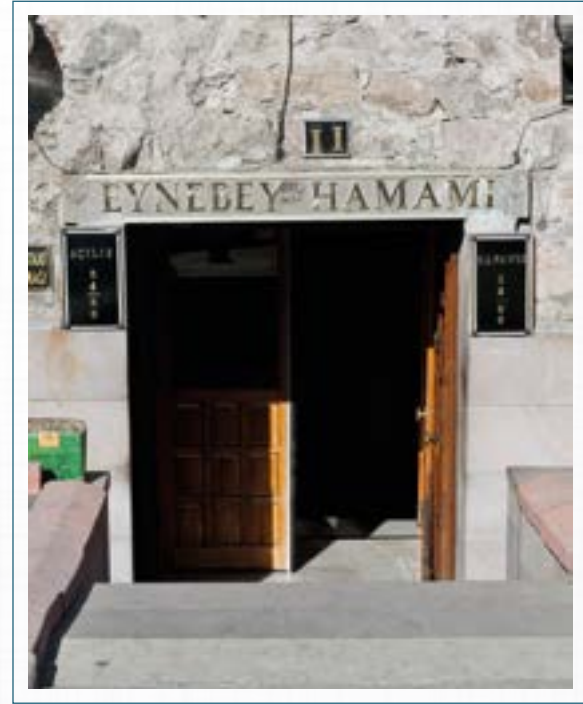


*Türk hamamları iç mekân düzenlenmesi*

Bugün Ankara'da faaliyet gösteren tarihî Türk hamamlarından ve tarihçelerinden kısaca söz edebiliriz;

#### **Eynebey Hamamı:**

Hamamın 14. ya da 15. yüzyılda I. Murat'ın subaşı Eyne Bey (İnebey) tarafından yaptırıldığı düşünülmektedir. "Yıkık Hamamı" ya da "Öğlen Hamamı" olarak da adlandırılan Eynebey Hamamı, bugün halâ çalışmaktadır. Gazi Lisesi ve Denizciler Caddesi arasında açılan yeni yolun kenarındadır. Bu hamamın soyunmalık kısmında devşirme sütunlar kullanılmıştır.



*Eynebey hamamı*

*Tarihi*

# EYNEBEY HAMAMI

- Kuru Sauna
- Buharlı Sauna
- Yüzme Havuzu

TEL: 398 60 69

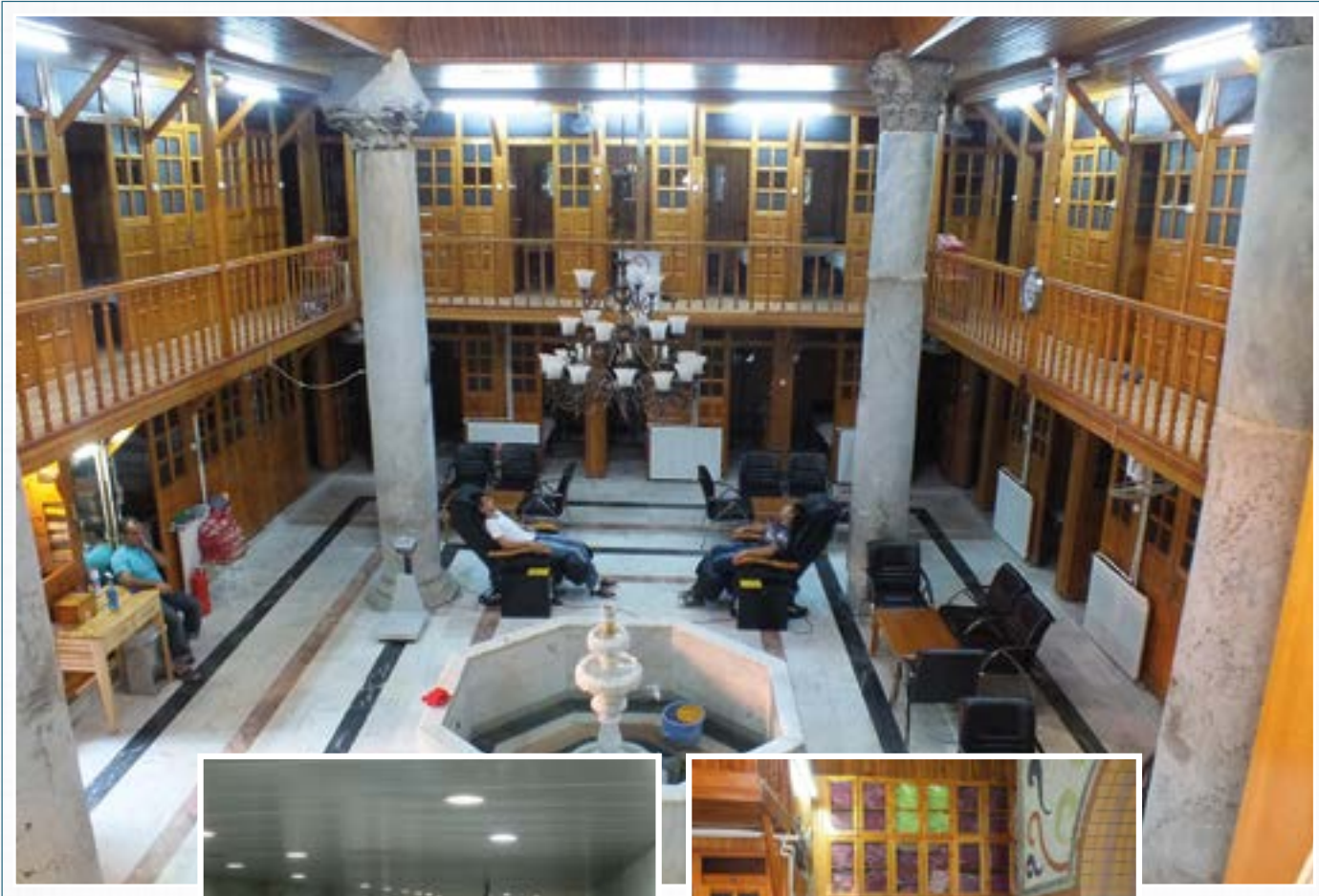
TARİHİ  
EYNEBEY HAMAMI

- Kuaför
- Kese
- Duş
- Kaldırım
- Masaj
- Otopark

**EYNEBEY HAMAMI**  
**24 SAAT HİZMETİNİZE AÇIKTIR**

EYNEBEY HAMAMI





*Eynebey hamamı  
meydanlığından  
bir görünüm*



*Eynebey hamamı - havuz*



*Eynebey hamamından bir görüntü*

### Karacabey Hamamı:

Karacabey Külliyesi içinde bulunan ve yazılı kaynaklara göre II. Murad'ın Kadı Askeri olan Celaleddin Karaca Bey tarafından 1440-41'de yaptırılan Karacabey Hamamı hâlen çalıştırılmaktadır. Hamamönü semtine de adını veren bu hamamın suyunu Karacabey, Elmadağ'dan getirtmiş ve bu su aynı zamanda şehrin bir kısmının ihtiyacına da tahsis edilmişti. Bu hamam, cami, imaret, depo ve ahırlardan oluşan külliyenin bir parçası olarak inşa edilmiştir. Hamamın, külliyenin en son yapısı olarak inşa edilmesi bir efsaneye bağlı olarak anlatılmaktadır. Buna göre cami inşasında çalışan işçilerden birinin gün boyu aynı taşı temele getirip götürdüğünü fark eden Karacabey, öfkelenir ve işçiyi huzuruna çağırır. İşçi, boy abdesti alması gerekirken alamadığını ve bu şekilde caminin temeline taş koymasının doğru olmadığını anlatır. Bunun üzerine Karacabey mimar başına bir hamam projesi çizdirir ve Karacabey Hamamı külliyenin son yapı elemanı olarak yerini alır.



*Karacabey hamamı (Restore olmadan önce)*

*Karacabey hamamı  
(Restore olduktan sonra)*





90iki  
Karecebey Memur  
KARAKÖY



## Şengül Hamamı:

İshak Paşa tarafından yaptırılmış olan yapı, Ankara'nın günümüzde de kullanılan hamamlarından biridir. Anafartalar Caddesi'nin bitişiğinde Kumrucuk Sokak ile Acıçeşme Sokak arasındadır. Vakıflar Genel Müdürlüğü'nün kayıtlarına göre hamam; 15. yüzyılın ikinci yarısında Anadolu Beylerbeyi İshak Paşa tarafından yaptırılmıştır. Hamam erkekler ve kadınlar için oluşan iki kısmıyla tipik bir çift hamamdır. Hamamın 19. yüzyılda tamamen yenilenmiş olduğunu ve gelirinin giderini karşılamadığını belgelerden öğrenmekteyiz. Osmanlı çift hamamlarında genellikle erkekler kısmının yıkanma mekânları, kadınlar kısmından daha geniştir. Ancak Şengül Hamamı'nda durum tam tersidir. Buna rağmen erkekler kısmının sıcaklık kubbesi, görülmeye değer derecede süslü işlemleri ile dikkat çekmektedir.



*Şengül hamamı iç görünüm*



*Şengül hamamı*

**ERKEZ ŞENGÜL HAMAMI**

YAPILAN  
- BİLETA



*Paşa hamamı (Ayaş)*



*Paşa hamamı kurnalar*



*Paşa hamamı göbek taşı*

### Paşa Hamamı (Ayaş Kültür Evi):

Belediye Hamamı olarak da bilinen Paşa Hamamı, 15. yüzyılda yapılmıştır. Taştan inşa edilmiş bu yapı sekizgen planlı ve kubbelidir. Hamam bugün “Ayaş Kültür Evi” adıyla müze olarak kullanılmakta. Müzede Ayaş ve çevresinde bulunan arkeolojik buluntular, yöreye özgü eski eserler sergilenmektedir.



## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr.Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr.Ayşem YANAR, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, UNİMA Genel Sekreteri Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Bşk. Dr.Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Bşk.Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Gn. Bşk.Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

### A) YARARLANILAN KAYNAKLAR

- \* ERDEN, Cihan (2012), “Türk Hamam Kültürünün Korunmasında Bütüncül Yaklaşımlar ve Türk Hamam Müzesi”, *1. Uluslararası Ankara-Kazan ve Çevresi Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri*. Kahramankazan Belediyesi Yayını, Ankara
- \* EVREN, Burçak (1998), *20’li Yılların Bozkır Kasabası Ankara*, Milliyet Yayınları, İstanbul 1998
- \* EYİCE, Semavi (1997), “Hamam”. İslâm Ansiklopedisi. 15 cilt. Ali Rıza Başkan Güzel Sanatlar Matbaası. İstanbul, s. 402-435
- \* NASRATTINOĞLU, Dr. İrfan Ünver (2003), “Afyonkarahisar Hamamları ve Hamam Töreleri”, *Afyonkarahisar Folklor Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, Afyonkarahisar, s. 176-186
- \* TAŞCIOĞLU, Tülay (1998), *Türk Hamamı*, Duran Ofset, İstanbul
- \* YEGÜL, Fikret (2006), *Antik Çağda Hamamlar ve Yıkınma*. (Çeviren: Emel Erten) *Homer Kitabevi Yayıncılık*, İstanbul
- \* *Ayaş* (2006), İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü El Kitabı, Ankara, s.7

### B) KAYNAK KİŞİ

Adı ve Soyadı: Hayrettin İVGİN

Yaşı : 68

Öğrenim: : Üniversite

Derleme Tarihi: 05.05.2011

### FOTOĞRAFLAR:

- <http://sengulhamami.com/Anasayfa-11.html> Erişim tarihi: 15.08.2016
- <http://yavuziscen.blogspot.com.tr/p/ankara-kent-yazlar-5.html> Erişim tarihi: 15.08.2016
- <http://www.buraankara.com/ankara-karacabey-hamami.html>Erişim tarihi: 10.08.2016
- <http://www.eynebeyhamami.com/> Erişim tarihi: 17.08.2016

---

# ANKARA TAVA YEMEĞİ

---

**A**nkara Tava, Ankara kültürüyle özdeşleşmiş birkaç önemli yemekten biridir. Anadolu yemek kültürünün temel bileşeni olan et ve pirinci (pilav) bir araya getiren bir yemek olma özelliğini de taşır. Temel tarif, fırınlanmış kuzu eti (toklu, 1 yaşında erkek kuzu) ve pirinç pilavı olup, günümüzde evde ve fırında pişirme biçimiyle iki tarifi mevcuttur:

Et yıkanır, yumru büyüklüğünde parçalara ayrılır. Bir tencereye konur, biraz tuz ilave edilip kavrulur üzerine su konur ve kısık ateşte pişirilir. Et piştiğinde sudan çıkarılır. Kalan et suyuna tuzlu suda bekletilen ve sonra yıkanan pirinç konur ve pişirilir. Pilavın üzerine etler yerleştirilir, fırına verilir ve etler fırında kızarıncaya kadar tutulur.

En az bir gün önceden kesilip dinlendirilen toklunun (1 yıllık erkek kuzu) kol ya da kaburgasının alt çeyreğinden hazırlanan etler zarlarından temizlenerek el ayası büyüklüğünde parçalara ayrılır. Özel bakır tavanın içerisine yerleştirilen etlerin üzerini örtecek miktarda su konur. Tuz atılarak odunla ısıtılan tava fırına verilir. Bu sırada fırın orta hararete olmalıdır. Etin fırında kalma süresi 5-6 saattir. Fırından çıkan etin suyuna ayıklanmış pirinç salınır; tereyağ ilave edilerek pilav pişmesi için fırına verilir. Pilavın pişme süresi yaklaşık 45 dakikadır. Fırında pişen pilavın üzerine daha önce fırından çıkan etler döşenir; tekrar fırına verilerek 5-10 dakika daha kızartılıp servise hazır hâle getirilir.

Ankara'nın Somut Olmayan Kültürel Mirasının tespiti amacıyla Ankara Tavanın tarifini, geçmişteki geleneksel hazırlanış biçimini ve mevcut durumunu görebilmek amacıyla 09-20 Mayıs

#### *Ankara Tava (Evde Pişirme):*

2 kg yağlı koyun - kuzu eti  
2 su bardağı pirinç  
yeteri kadar tuz

#### *Ankara Tava (Fırında Pişirme):*

5-6 kg kuzu eti  
½ kg tereyağı (etin yağına göre)  
2 kg pirinç  
yeteri kadar tuz



*Ankara tavanın pişirildiği fırın*



*Restoranda Ankara tava sunumu*

2012 tarihleri arasında kısa süreli bir alan çalışmasıyla Ankara Tava pişirdiğini belirten restoranlara gidilmiş ve görüşmeler yapılmıştır. Bu çerçevede Boğaziçi Lokantası, Çiçek Lokantası, Meşhur Ankara Tavacı Hacı'nın Yeri, Burak Et Lokantası ve Şevki Usta Pide Kebab Yemek Salonu'nun aşçı ve işletmecileriyle görüşülmüştür. Aşçıların bu yemeği yapmayı nereden öğrendiklerinden, günümüzde nasıl hazırladıklarına kadar ayrıntılı sorular yöneltilerek bilgi alınmıştır. Bu bilgiler, dönemde Ankara Tavanın yok olmayı dahi işaret edebilecek değişimler geçirmeye başladığını göstermektedir.

Ankara Tava pişirimi pilav, en büyük değişikliğin yaşandığı noktadır. Araştırmanın yapıldığı tarih itibariyle Ankara Tava pişiren iki restorandan birinde pilav, iç pilav olarak hazırlanmakta, diğerinde sadece çam fıstığı ve kuş üzümü ile pişirilmekte. Pilavı, fıstık ve üzüm ile pişiren restoranın aşçısı, bu talebin müşterilerden geldiğinin altını çizerek, aslının et suyuna sade pilav olduğunu söyler. Bunun yanı sıra pilav, etten ayrı ve sade suyla pişirildiği gibi, domates ve biber katılarak da hazırlanmaktadır. Etin salça ve baharatla soslandığı, et suyuyla karışan bu suya sade pilav yapıldığı da görülürken, mısır ve havuç eklenerek pişirildiği de tespit edilmiştir. Bazı tariflerde pirinç yerine arpa şehriyesi pilavı ile pişirildiği de ifade edilmiştir. Toygar, pilav için ideal pirincin halk arasında “çömlek patlatan” adıyla anılan eskiden Kızılcahamam'da yetiştirilen ve günümüzde bulunması hayli zor olan bir pirinç olduğunu not etmiştir. Araştırmanın gerçekleştirildiği tarihte Ankara Tavanın pilavının baldo ya da Bafra pirinci ile pişirildiği belirtilmiştir. Et konusunda ise kuzu eti yerine dana eti ve hatta tavuk tercih edilebildiği, kemikli kuzu eti yerine koyun ya da büyük parça etler de kullanıldığı aktarılmıştır. Etin pişirilme biçimi bugün genel olarak fırınlama olmakla beraber, eti haşlama yöntemiyle pişiren restoranlar da bulunmaktadır.



*Piştirilen kuzu etleri*



*Kuzu eti*



*İç pilav*

Ankara Tava'nın et ve pilav birlikteliğindeki temel özelliği etin pilavın içine gömülmesidir. 1950'lerdeki Ankara Tava yapımını hatırlayan aşçılar, etin pilavın üstünde pişirildiğini ve sunulduğunu aktarmıştır. Dolayısıyla değişim, sunum açısından da geçerlidir.

Ankara Tava, kuzu etinden yapılıyor olması ve ona eşlik eden pilav nedeniyle özel günlerin, davetlerin, evlilik ve sünnet düğünlerinin gözde yemeğidir. Çeşitli kaynaklar ve araştırmalar, Ankara Tava'nın cenaze evine gönderilen bir yemek olduğunu da aktarmakta. Hıdırellez'de fırınlara ısımarlandığına ve pikniklerde yendiğine ilişkin bilgilere de ulaşılmıştır. Ankara Tava, Ankaralı Ermenilerin de özellikle cenaze evlerine gönderildiğini hatırladıkları bir yemektir. Bir tören ve kutlama yemeği olarak kabul edebileceğimiz Ankara Tava bugün, yerini başka yiyeceklere bırakmış görünmekte. Ancak Ankara'yla özdeşleşmiş Ankara Kulübü'nün ve Ankara Kız Lisesi Derneği'nin "Ankara Tava Günleri"nde bu yemek yapılmaya devam ediliyor. Ankara Tava aynı zamanda evde kadınların, dışarıda ise erkeklerin pişirdiği çok yönlü bir yemektir. Geçmişte, ev fırınlarından ayırmak için "çarşı fırını" denilen yerlerde pişirilmiştir. Günümüzde bu tür fırınların yerini kebabçılar ve pidediciler almış durumda. Beraberinde bu yemek, artık az sayıda restoranda erkek aşçılar tarafından hazırlanmakta. Yanı sıra Ankara tava'nın bu çok çeşitli tarifi, yemeğin günümüzdeki farklı lezzet arayışlarının etkisinde kaldığını da göstermektedir. Restoranlar bu yemeğin yenilebileceği tek alanlar. Fakat satış kaygısı, müşteri talebi, rekabet gibi unsurlar, yemeğin değişime açık olmasına ve geleneksel formunun değişmesine sebep olmakta.

Yemeğin uygulayıcıları, çok göç alan ve bir büyükşehir olarak hızla değişen Ankara'da yeni neslin bu yemeği yaygın olarak bilmediğini aktarıyor.

Ankara Tava, geleneksel olarak bakır kaplarda ve taş fırınlarda pişirilen bir yemektir. Taş fırınların ve bakır kapların ev mutfaklarındaki kullanımının azalması, bu yemeği geleneksel pişirme tipinden uzaklaştırıyor. Evlerde, yeni teknoloji ürünü fırınlarda uygun lezzeti yakalamak ve uzun süre pişirmek mümkün olmadığından, etleri pişirme süresi uzayabiliyor. Bu yemeği sunan bazı restoranlarında ise hâlen mutfak kültüründe yaşayan taş fırın tercih ediliyor. Ancak yine de bakır kap kullanımını azalmıştır. Ankara Tavayı evde yapmanın zorlukları ve bu yemeğin gündelik yaşam yemek kültüründen uzaklaşması, yemeğin yavaş yavaş yok olma sürecine girmesine de neden olmakta. Öte yandan Türkiye'de son yıllarda artan et fiyatları, özellikle de kuzu etindeki fiyat artışı, Ankara Tavayı zengin sofralarıyla sınırlamıştır. Ankara merkezdeki restoranlarda, lokantalarda ve evlerde az sayıda da olsa pişirilmesine rağmen, ilçe lokantalarında nadiren -çoğu zaman da siparişle- pişirilmektedir.



## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kùltür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kùltür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

- \*ARAS, Nilhan (2008), “Atatürk ve İstiklâl Yolu Mutfağı – III Ankara”, *Metro Gastro Dergisi*, Sayı 52, 6-21.
- \*BERKOK, Nimet (1999), “Refika Teyze’nin Belleğinde Ankara Mutfağı ”, *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, (Habl. Kamil Toygar ve Nimet Berkok), Vekam Yayınları, 105-108.
- \*KOŞAY, Hamit Zübeyir (1935), *Ankara Budun Bilgisi*. Ankara.
- \*KURŞUNLU, Mehmet Kemal (1999), “Ankara Döneri” *Ankara Mutfak Kültürü ve Yemekleri*, (Habl. Kamil Toygar ve Nimet Berkok), Vekam Yayınları, 33-35.
- \*TOYGAR, Kamil (2002), “Ankara Tavası Yaşıyor”, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2002*, Cilt 9 (Habl: Kamil Toygar), Ankara, 153-157.

# ANKARA'DA BAĞLAMA YAPIMI GELENEĞİ

**B**ağlama, Anadolu insanının kültürel birikimini, duygularını, düşüncelerini, yalın ve çarpıcı yönleri ile bünyesinde taşıyan temel bir halk sazıdır. Kökleri tarihin derinliklerine kadar uzanan ve binlerce yıllık bir oluşum süreci geçiren bu saz, en önemli değişim ve gelişimini çok çeşitli, bir o kadar da zengin kültürlerin iç içe yoğrulduğu Anadolu'da sağlamıştır. Uluslararası çalgı sınıflandırma sistemine göre bağlama, uzun lutlar (long luthes) sınıfına girmekte. Yapı olarak, sap boyuna göre daha küçük bir gövdeden oluşan bu tip çalgıların oldukça uzun bir geçmişi bulunmaktadır. Bu geçmiş içinde başlıca Anadolu, Ortadoğu ve Asya kaynakları öne çıkmaktadır. Uzun saplı lutların tarihsel olarak görüldükleri ilk kaynak, MÖ 3. bine ait, Akad devri silindirik mühürleridir. Özellikle 2. binden başlayarak daha küçük yapıdaki uzun saplı lutlar, Doğu Akdeniz, Mezopotamya ve Doğu Asya'da bulunmuştur. Bu türlerin bilinen en eski örnekleri, MÖ 1730-1580 tarihleri arasında Mısır'da görülmektedir. Ayrıntılı resimler üzerinde açıkça görülmüştür ki çalgı, üzerine bağlanmış bir mızrap veya çalanın bileğine bağlanmış bir tel aracılığıyla çalınmaktadır.



*Bağlama*



*Bağlama*

Ankara bağlama benzeri çalgıların Anadolu'da bulunan en eski örnekleri ise MÖ 1680-1375 tarihleri arası Eski Hitit dönemine ait. Geç Hitit dönemine ait çeşitli kabartma taş levhalar üzerinde de bu tip çalgılar bulunmakta. Bizans döneminde, 5. yüzyıla ait mozaikler üzerinde "pandura" adı verilen üç telli ve perdesiz örnekler rastlanmaktadır. Bu mozaikler, Selçukluların Anadolu'ya gelişinden önce de bu tür çalgıların Anadolu'da kullanılmakta olduğunun bir göstergesidir. Asya Türkleri arasında bağlamaya benzer ilk örnekler eski Kırgız Türklerinin yerleşim alanı olan Hakas bölgesinde bulunmuştur. Sibirya Türk coğrafyasında bağlama tipi telli çalgılara "kopuz" ya da "komıs" adı verilmekte. Günümüzde bu çalgı örnekleri, özellikle Balkanlardan başlayarak Anadolu, Suriye, Irak, Gürcistan, Ermenistan, Azerbaycan ve Asya'ya kadar uzanan bölgelerde karşımıza çıkmaktadır. Anadolu'da bağlama ailesi çalgıların olağanüstü bir çeşitlilik sunması ve hemen her yörede kullanılması, çalgının "yerli"liği adına önemlidir.

## BAĞLAMA YAPIM TEKNIĞİ

Bağlama yapımında standart ölçülere rastlanın pek mümkün olamayacağını, her ustanın kendine göre ölçüleri bulunduğu söylenebilir.

Bağlamada sap uzunluğunun tekne uzunluğuna nispetle sabit olduğunu belirtebiliriz. Şöyle ki; Tellerin takıldığı alt eşikten sapın takıldığı noktaya kadar tekne kaç cm ise, sap uzunluğu (burguluk hariç) bu ölçüye 13 cm katılarak hesaplanır. Şayet tekne boyu 40 cm ise,  $40+13=53$  cm. fazlalık hiçbir boy bağlamada değişmez.

Bağlama tekneleri çember (yaprak, kavun dilimi) ve oyma olmak üzere iki şekilde yapılır. Çember bağlamalarda tekne, ud ve mandolinlerde olduğu gibi parçalar birleştirilmek suretiyle meydana getirilir. Oyma bağlamalarda ise gövde yekpare ağaçtan oyulur. Makbul bağlamalar oyma olanlarıdır. Bağlama teknesinde en çok dut, bazen kestane ve nadiren sarmaşık sap kısmında ceviz, gürgen, veya ıhlamur kerestesi kullanılır. En makbul bağlamalar, sarmaşık ağaçından yapılanıdır. Burgular ceviz veya başka bir sert ağaçtan olabilir. Bağlama yapımında kestane, gürgen, ardıç gibi ağaçlar kullanılır. Ancak çok iyi ses verdiğinden dut ağacı tercih edilmektedir. Eskiden tavsiye edilmiş bağlama teknesi yapılacak kütüklerin içine kor ateş konularak üfleyle üfleyle oyulduğunu, daha sonra ıhlamur, köknar veya çam gibi ağaçlardan sap takıldığı söylenmektedir.

Teknenin oyulması büyük bir dikkat istemektedir. Tekne duvarları ne kadar ince olursa ve eşit kalınlıkta inceltirse (2-32 mm), o kadar iyi ses çıkar. Tekne içerisine içi boşaltılmış yumurta kabuğu yapıştırılmakla sesin ihtizasının çoğaldığına inanılır.

Oyulmuş tekne 2-3 mm. kalınlığında düz ve sık elyaflı göğüs denilen bir kuru tahtayla kapatılır. Göğüs tahtasının ses üzerindeki etkisi büyüktür. Göğüs sathı balık sırtı olmazsa makbul değildir. Göğsün iki yan tarafına “peş” denilen başka bir keresteden yapılmış parçalar eklenerek süslenir. Bağlamanın teknesini parçalayıp yeniden tutkalamakla sesinin açılacağına inanıldığından, bağlamacılarca yamalı bağlama daha makbul sayılır.

Bağlamaların mümkün olduğu kadar süslü olmasına önem verilir. Çoğu zaman; tekne, göğüs, sap, sedef ve fildişi oymalarla süslenir.

Bağlamanın sapına, sırma püskül, hatta nazarlık bir diş sarımsak bağlanır. Perdelerin ustalıklarla bağlanması da bağlamanın sesine tesir eder. Perdeler eskiden kuzu bağırsağından yapılıyordu. Perde bağlamak büyük hüner ister. Bağlamalarda bugün genellikle on yedi perde kullanılmakta. Bağlama tiplerine göre dokuz-otuz sekiz perde takılabilmekte.

Kastamonulu bağlama sanatçısı, folklorist İhsan Ozanoğlu, eski aşık sazlarının sapının içinin boydan boya delinerek içine bağlama teli takıldığını, böylece “daha güzel ve inlemeli bir ses” elde edildiğini Nail Tan’a anlatmıştır. Ozanoğlu, bu tip yapılmış bir bağlamayı Ankara Etnoğrafya Müzesi’nin satın aldığı da belirtilmiştir.

### Bağlama Yapımında Kullanılan Malzemeler

Tekne için dut, karaağaç ve kestane gövdesi iyi nefes verdiği için dut kerestesi tercih edilmektedir.

Kolda, fırınlanmış ala erik, armut, kayın gibi sert keresteler,

Göğüste, sık ve düz elyafı köknar kerestesi,

Ön ve arka eşiklerde, kemik veya manda boynuzu,

Orta eşikte, sert ağaçlardan herhangi biri,

Burgularda, kayın kerestesi,

Peşlerde, ardıç, beyaz, kavak, ceviz veya suni abanoz,

Püskülde, ipek, renkli ibrişimler ve büyük futbol kulüplerinin renkleri tercih edilmektedir.

Perdelerde, 0.45 mm. naylon iplik,

Süslerde, hakiki sedeften kıl testere ile kesilmiş motifler,

Parlatma ve cilamada, ispiroto, gomalak, ponza taşı tozu, vazelin karışımı,

Tellerde, curada 0.15 mm çelik tel,

Bağlamada, 0.20 mm çelik tel,

Divan ve meydan sazında, 0.25 veya 03.30 mm çelik tel,

Yapıştırıcı, sıcak kemik tutkalı.

## Bağlama Yapımında Kullanılan Aletler

Şablon, kalıp, tutkal (plastik, organik, kazein), rende, planya, törpü, sistre, zımpara, teller (a.çelik tel, b.sırma tel), püskül, kılıf, iskarpela, keski, yan keski, kumpas, gönye, manton, rayba, pastran-kol, cetvel, matkap, nişangeç, avuç rende, testere, keser, balta, çekiç, tokmak, terazi, mastar, pense, kanca, işkence, tornavida, mengene, biz, elektrikli olanlar (bleyz, freze, planya, titreşim zımparası, spiral, disk)-tezgahlar (blok, şerit, planya, yatar daire, kalibrasyon, kompresör, band zımpara, balon zımpara, polish).

## Bağlama Yapım Aşamaları

- Ağaç kütük ölçümlenir
- Ağaç kütükten elektrikli testere ile kapak alınır
- Bağlama kalıbı çizilir
- Elektrikli testere ile bağlama teknesinin fazlalıkları kesilir
- Balta ile teknenin fazlalığı kesilir
- Keser ile taşlama yapılır
- Tekne oyma keseriyle oyulur
- Iskarpela ile tekne duvarları inceltir
- Oyma kalem ile tekrar inceltir
- Testere ile kol yuvası açılır
- Bağlama kolu hazırlanır
- Kol tutkallanarak takılır
- Göğüs takılır
- Peşler takılır
- Takılan göğüs rendelenerek inceltir
- Zımparalama yapılır
- Cilalama yapılır
- Burgular yapılır
- Burgular takılır
- Perde bağlaması yapılır
- Akort yapılır
- Kolda süsleme ve sedfleme çalışmaları yapılır.

## Ankara'daki Bazı Bağlama Yapımcıları

İsmail Görer, Rıfat Balaban, Recep Kırıcı, Murtaza Çağır.

Ankara'da bugün de bağlama yapımı, tamiri ile uğraşanlar bulunuyor. Ancak bu yapımcılar sadece bağlama değil, müzik aletlerinin hemen hemen hepsi ile ilgilenen ticari anlayışta kişi ve atölyelerden oluşmakta.



*Bağlama yapımı*



*Bağlama yapım aşaması*



## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR, Prof. Dr. Tacer ONUK, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

- \* AÇIN, Cafer (2004) , *Bağlama Yapım Sanatı*, Emek Basımevi, İstanbul.
- \* AÇIN, S.Yücel (1998) , “Türk Halk Müziği Sazlarından Bağlama ve Kemané'nin Son Yapım Teknikleri (Sanatta Yeterlilik Tezi)”. İstanbul Teknik Üniversitesi.
- \* COPÇUOĞLU, Mustafa (1993) ,” İstanbulda Profosyonel Bağlama Yapımcıları ve Teknik Özellikler ( Yüksek Lisans Tezi)”. İstanbul Teknik Üniversitesi.
- \* ZORLU, İrfan (1978) , *Ağaç İşleri Kostrüksiyon Bilgisi*, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, Ankara
- \* Milli Eğitim Bakanlığı (2007) MEGEP (Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi) Ankara
- \* TAN, Nail (2007), Bağlama Yapımı, *Derlemeler- Makaleler*, Cilt V, Ankara
- \*ÖZEROL, Süleyman; *Bağlamanın Dili (Yapımcılığı ile ilgili Proje Denemesi)*, Ankara (Yayımlanmamış Proje)

# ANKARA VE ÇEVRESİNDE GELENEKSEL BEŞTAŞ OYUNU

**T**aş oyunları içerisinde en çok oynanan ve özellikle kız çocuklarının oynadığı beceri oyunudur. Prof. Dr. Metin And, *Oyun ve Bùgü* kitabında, oyunun çok eskiden aşiklarla da oynandığını ifade etmektedir. Beştaşın oynanma şekli ise şöyledir: Beştaş, iki ya da daha fazla kişiyle oynanır. Oyun yeri olarak genellikle ev tercih edilmekte olup öncelikle beş tane yuvarlak taş bulunur. Bu taşlar çabuk atılıp çabuk yakalamaya yarayan nitelikte yuvarlak ve pürüzsüz olmalıdır. Oyuna başlamak için taşlar, düz bir zemine atılır.

Oyunda birinci aşamada taşlar yere serbestçe bırakılır. Ebe yerdeki taşlardan uygun olanını seçer. Seçtiği taşı havaya atar. Her attığında yerden bir taş alıp havaya attığı taşı yakalar. Yerdeki taş bitinceye kadar işlem devam eder. Eğer havaya attığı taşı kapamaz veya yerden almak istediği taştan başka taşa dokunursa oynama hakkını arkadaşı kazanır.

İkinci aşamada taşlar yere bırakılır. Taşların içinden uygun olanı ele alınır. Yerdeki taşlar ikişerli alınmaya çalışılır.

Üçüncü aşamada taşlar yere atılır, taşın biri tekli olarak ele alınır. Diğer üçü tek seferde alınmaya çalışılır.

Dördüncü aşamada taşlardan uygun olan bir tanesi havaya atılır. Yerde kalan dört taş bir seferde alınmaya çalışılır.

Oyunun beşinci aşamasında ki bu aşamaya “köprü” denir, amaç taşları teker teker köprünün altından geçirmektir. Taşlar yere atılır. Başparmak ve işaret parmağının



*Beştaş oyunu*



*Beştaş oyunu*

arası açılarak bir kale görüntüsü verilmeye çalışılır. Oyuncu yerden bir tane uygun taşı eline alır. Rakip oyuncu en son parmağın arasından geçecek taşı seçer. Bu taş, diğer taşların parmaklar arasından geçirilmesine engel olacak taştır. Oyuncu eline aldığı taşı havaya atar. Havaya attığı esnada yerdeki taşı kaleden geçirmeye çalışır. Bunun için iki hakkı vardır. Birinci seferde taşı düzeltir. İkinci seferde taşı parmakları arasından geçirir. Eğer bu esnada taşı başka bir taşa çarpıtır veya havaya attığı taşı kapamazsa hakkını rakip oyuncuya verir.

Altıncı aşamada işaret parmağı ve orta parmak ile bir üçgen yapılır. Taşlar teker teker bu üçgenin altından geçirilir.

Yedinci aşamada ise başparmak ve işaret parmağı ile yuvarlak yapılır. Taşlar teker teker yuvarlağın içine geçirilir. Tüm bunlardan sonra oyunun final bölümüne geçilir. Taşların tamamı avucun içinden hafifçe yukarı doğru atılır ve avucun tersiyle taşlar tutulmaya çalışılır. Avucunun tersinde en çok taş kalan oyuncu oyunu kazanır.

Beştaş oyunu; Ankara ve ilçelerinde yukarıda anlatılan şekilde oynanır. Bu oyun Ankara'nın geleneksel çocuk oyunlarından olup taş oyunları sınıflandırılmasında yer almaktadır.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr.Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr.Ayşem YANAR, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, UNİMA Genel Sekreteri Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Bşk. Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Bşk. Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Gn. Bşk. Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \*AHIÖĞLU, E. Nihal (2008), “Türkiye’de Oyun ve Oyuncak Kültürü”, *Folklor/Edebiyat*, 14 / 55 63-71.
- \*AND, Metin (1979), “Çocuk Oyunlarının Kültürümüzdeki Yeri ve Önemi”, *Ulusal Kültür / Üç Aylık Kültür Dergisi*, 4 Nisan.
- \*AND, Metin ((1974), “Oyun ve Bügü, Türk Kültüründe Oyun Kavramı”, *Türk Dili*, 30 / 278, 915-917.
- \*AYRAL, Naci ((1936) , “Çocuk Oyunları”, *Halk Bilgisi Haberleri Dergisi*, 58: 159-160.
- \*BARAN, Musa (1974), “Folklorda Çocuk Oyunları”, *I. Uluslararası Türk Folklor Semineri Bildirileri*, Ankara: Başbakanlık Basımevi, 340-343.
- \*BARAN, Musa (1977) , “Çocukların İlk Oyunları”, *I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri (Halk Müziği-Oyun-Eğlence)*, Ankara: Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 129-141.
- \*BORATAV, Pertev Naili (1991) , “Türkümlü Çocuk Oyunları”, *Folklor ve Edebiyat*, Cilt: 2, İstanbul: Anadolu Yayıncılık.
- \*CENGİZ, Serpil A. (1996) , *Karadeniz Ereğli Örneğinde Çocuk Oyunlarının Halk Bilim Açısından Değerlendirilmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Ankara Ün. Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- \*ERSOY, Petek (2012), “Somut Olmayan Kültürel Miras ve Geleneksel Çocuk Oyunları”, *Marmara Ün. Eğt. Fak. III. Dünya Oyun Oynama Günleri*, İstanbul.
- \*GÜMÜŞTAŞ, Nihal, *Geleneksel Çocuk Oyunlarından Çağdaş Eğitimde Yararlanılması*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2010.
- \*OĞUZ, M. Öcal - Petek Ersoy (2011), *1960’lardan Günümüze Türk Sinemasının Geleneksel Çocuk Oyunları*, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- \*OĞUZ, M. Öcal - Petek Ersoy (2005), *Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Çocuk Oyunları*, Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.
- \*OĞUZER, Şeyda (1974) , “Çubuk’un Kızılöz Köyü’nde Kalaycı Çocuk Oyunu”, *Türk Folklor Araştırmaları*, 302: 7090.
- \*ONUR, Bekir - Neslihan Güney (2002), *Türkiye’de Çocuk Oyunları: Derlemeler*, Ankara: Ankara Ün. Çocuk Kült. Arş. ve Uyg. Merkezi Yayınları.
- \*ONUR, Bekir - N. Çelen (2002), “Geleneksel ve Modern Çocuk Oyunları Üzerine Düşünceler”, *Bursa Halk Kültürü, Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitabı (4-6 Nisan 2002)*, Cilt: 2, Bursa: Uludağ Üniversitesi Rektörlüğü, 513-522.

- \*ORTAÇ, Yusuf Ziya (1934), *Anadolu'da Eski Çocuk Oyunları*, İstanbul: Milli Mecmua Matbaası.
- \*ÖZDEMİR, Nebi (2006), *Türk Çocuk Oyunları I-II*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- \*ÖZHAN, Mevlüt (1990), *Çocuk Oyunlarımız*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- \*ÖZHAN, Mevlüt (1997), *Türkiye'de Çocuk Oyunları Kültürü*, Ankara: Feryal Matbaası.
- \*ÖZHAN, Mevlüt-Malik Muratoğlu (1997), *Türk Cumhuriyetlerinde Çocuk Oyunları*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- \*SAKAOĞLU, Yurdanur (1980), *Çocuklara ve Gençlere Oyunlar ve Eğlenceler*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- \*YAMAKOĞLU, Cihan (2001), "Türkiye'de Çocuk Oyunları", *Erdem, Türk Halk Kültürü Özel Sayısı III*, Cilt: 13, 39 (Eylül).

---

# BEYPAZARI BÜRGÜ DOKUMASI

---

İç Anadolu'da, Ankara'nın batısında bulunan Beypazarı ilçesi, çok eski bir yerleşim yeridir. Yapılan inceleme ve araştırmalar, tarih boyunca Beypazarı'nda çeşitli milletlerin yerleştiği, hatta hüküm sürdüğünü göstermektedir. Öyle ki, Beypazarı tarihi, Hititlere ve Friglere kadar uzanmaktadır. Elde edilen buluntu ve kaynaklar ışığında Beypazarı'na sırası ile Hititler, Frigler, Galatlar, Romalılar, Selçuklular ve Osmanlıların egemen olduğu söylenebilir.

Türk akıncılarının Anadolu'ya gelmeleriyle başlayan süreçte Beypazarı'na Ramazanoğulları, Eşrefoğulları ve Dulkadiroğulları yerleşmiş. Tarihi belgeler, burayı mesken tutanların Oğuz Türkleri olduğunu göstermekte.

Beylikler döneminde gerek giyinme gerekse barınma amaçlı dokumaların kullanıldığı bilinmekte. Seymen'in 2011 yılında yürüttüğü yüksek lisans tezinde, temettuat defterlerinden elde edilen verilerde, Beypazarı'nda 147 adet çulfa esnafı olduğu ifade edilir. Yine temettuat defterlerine göre, tarımla uğraşan nüfus sayısı 99'dur. Erbab-ı ziraat mesleğinin ardından 221 adetle amele mesleği gelmektedir. Bu mesleği katırcı, çulha esnafı gibi çeşitli meslek grupları izlemekte. Beypazarı'nda ziraat ve hayvancılık önemli bir yer tutmaktadır. Hane reisleri geçimlerini genelde ziraat ve hayvancılıktan sağlamakta. Ankara geçisinin bu bölgede yoğun olarak yetiştirildiği bilinir. Tiftik ipliğinin eğrilip iplik haline getirilmesinden sonra gerek boyanarak, gerekse boyanmadan doğal rengiyle dokunan sof kumaşlar da yöre için iyi bir gelir kaynağı olmuştur. Kumaşçılıkla uğraşanlar, "çulha esnafı" olarak nitelendirilir. Anadolu'da kumaş dokumacılığı tezgâhına "culhalık", dokuyucuya "culhacı" ve dokunan kumaşa "culha" denilmekte. Birçok yörede bez ayağı tekniği ve çeşitli özellikte ipliklerle yapılan bu dokumalar, Beypazarı ilçesinde de geçmişten günümüze önemli bir yere sahip olmuştur. Geçmişte çulhacılıkla uğraşan esnaf, atkısı ve çözgüsü tiftik olan soflar, atkısı tiftik, çözgüsü pamuk olan peştamallar, atkısı ve çözgüsü tiftik olan, erkek giysilerinde kullanılan şalvarlık kumaşlar, atkısı ve çözgüsü pamuk çeşitli kumaşlar dokumuştur.





*Dokuma yapan İsmail Usta*

Beypazarı'nda Beyoğlu Hamamı (İhsan Yavaş) Sokağı'na dokumacılar eskiden “çarşı” demiştir. Bu zamanlarda dokumacılık mesleği tam bir aile işidir. Aile her hususta birbirine yardımcı olur. Biri boya işini yaparken diğeri ip sarar, biri saçak yaparken baba veya anne tezgâh başında kumaş dokur. Kimileri ipliklerini kendileri boyar, kimileri de boyacı Ali Usta'ya yaptırır. Dokumacıların çoğunun Derbencikli olduğu belirtilir. Bu dönem Beypazarı'nda toplam 30'a yakın dokuma tezgâhı bulunmaktadır. Dokumacılar muhtelif kalınlıkta pamuk ipliği, suni ipek, yün ipliği (kıl) vb. kullanır. Kıldan eni dar kumaşlar dokunur ve ondan da kışlık yelek ve şalvar dikilir. Pamuk ipliği ve floştan iş bürgüsü, aynalı bürgü, peştamal, don işlik, ince astarlık, kaput bezi, diril dok (erkek kumaşı), Derbencik alacası (gelin ve genç kızlar için elbiselik), gömleklik, işlik, şayaklık, gavlı, yolluk, kuşak ve hamam havlusu dokunur.

Beypazarı ilçesinde günümüze kadar geleneksel olarak devam etmiş olan ipek el dokumacılığı, yörede sadece bürgü amacıyla yapılmıştır.

Günümüzde, bilim ve teknolojideki gelişmeler, yeni ticaret ve ulaşım yollarının bulunması, yabancı mallara tanınan ayrıcalıklar, sanatkâr örgütlerin yozlaşması ve bozulması, köyden kente göçler, bazı el sanatlarının çağlarını tamamlamaları, el sanatlarındaki halktan kopma ve uzaklaşma, nüfus artışı gibi nedenlerle ihtiyaçların gereği gibi karşılanamaması, el dokumacılığının gerilemesinde önemli etmenlerdir. Yine de dokumacılık, gelenek ve görenekler doğrultusunda var olma çabası göstermektedir. Gelenekler sayesinde yaşatılan dokuma örneklerinden biri gelin bürgüsüdür. Beypazarı'nda üç dokuma ustası ve Halk Eğitim Merkezi, bürgü dokumacılığını sürdürmektedir. Günümüz koşullarında kullanım amaçları değişen bürgü dokumalar şu anda masa örtüleri şeklinde karşımıza çıkmaktadır.



*Çeşitli ebatlarda dokunan bürgü masa örtüleri*



*Eski ipek bürgü dokuma*

Yukarıdaki resimlerde eski örneklerde var olan renklerin hâlen kullanıldığı göstermekte. İpek yerine ipek floşun kullanımıyla renk çeşitliliği artmıştır.

### Bürgü Kumaşının Genel Özellikleri:

Beypazarı bürgü dokumaları, “çulfalık” adı verilen tezgâhlarda, çözgüsü pamuk ve atkısı ipek, floş ve pamuk ipliği ile mekikli dokuma teknikleri ile yapılan dokumalardır. Bürgü, temelinde bez ayağı dokuma olup bez ayağı türevi olarak yapılan ribs tekniği ile desenli örnekleri oluşturulmuştur.

Mekikli dokuma, çulfalık tezgâhına gerilmiş “gücü” adı verilen çerçevesel ile yukarıya kaldırılıp indirilmesi yoluyla farklı şekillerde açılan ağzlıklardan atkı ipliğinin geçirilmesi sonucu oluşturulan yüzeylerdir.

Çözgü ve atkı ipliklerinin bağlantıları ile değişik yüzey görüntüleri elde edilmektedir. Özellikle Beypazarı’nda bez ayağı ve ribs dokuma teknikleri yaygın olarak örneklerde gözlenmektedir. Bez ayağı, kumaş dokumacılığının (mekikli dokumanın) en temel tekniğidir. Bu dokuma türü, atkı ipliğinin çözgü ipliğinin bir altından bir üstünden geçerek bağlantı kurması yoluyla oluşturulmakta. Bağlantı noktalarının sıklığından dolayı dayanıklı olan bez ayağı dokuma örgüsü, geçmişte bu yörede iç ve dış giyimde, ev mefruşatında vb. kullanılmıştır.



*Eski ipek bürgü (gelin bürgüsü)*

Özellikle bürgü adı verilen dokuma ürünler, gelin olacak genç kızların çeyizlerinde mutlaka bulunmuş. Kız annesi ya da babası bürgü ustalarına sipariş yoluyla dokuma yaptırmış. Bazı ustaların anlattığına göre, gelin olacak kızların boy ölçülerine göre bürgü dokunmuş. Bürgüyü kullanan gelinlerin boylarıyla bürgü ebatlarının orantılı olmasının, kullanan kişiye yakışması açısından önemli olduğu söylenir. Yeni evlenen genç kızlar, evliliklerinin ilk bir yılı boyunca kendileri için özel olarak dokutulan bürgü dokumalar ile dışarı çıkarılmış. Günümüzde bu gelenek bazı köylerde sürdürülmektedir.

Bürgü, bez ayağı dokuma örgüsünün türevi olarak çözgü veya atkı yönünde atlamalarının uzatılmasıyla elde edilen ribs dokumadır. Yörede atkı yönünde atlamaların yapıldığı atkı ribs'i ile çözgü yönünde tekrarlar ile yapıldığı çözgü ribs'i örnekleri görülmektedir.



*Bürgüde kullanılan ribs dokuma örnekleri*



*Renkli bürgü dokumalar*



*Bürgülerde, kenar bağlamada kullanılan bağlama örgü örnekleri*

Beypazarı'nda karşılıklı görüşme yoluyla Hayati Erdemli'den elde edinilen bilgilere göre, babası Niyazi Erdemli yaklaşık 60 yıl önce İstanbul'dan getirilen ve diğer adı "hamada" olan Halep işi örtüden esinlenerek çözgüsü pamuk, atkısı ipek olan bürgü dokumaları, gelin örtüsü olarak dokumaya başlamıştır. Bu dokumanın benzerini Niyazi Usta, çözgüsünü bir pamuk, bir ipek çözgü şeklinde hazırlamış. Atkısını ise tamamen ipek olarak dokumuştur. Geçmişte tamamen pamuk ve ipek iplikle dokunan bu kumaşlar, günümüzde pamuk ve floş iplikle dokunarak bu el dokumacılığı yaşatılmaya çalışılmaktadır. Eskiden sadece gelin bürgüsü olarak kullanılan bu kumaş türü, günümüzde nadir olarak gelinlerin başlarını örtme amacıyla birlikte masa örtüleri, perdelik kumaş vb. olarak da kullanılmaktadır.

Beypazarı'nda yapılan ve araştırma kapsamında incelenen bürgü dokumaların çözgü ve atkı ipliği beyaz renk olup, desen oluşturmada renkli ipliğin kullanıldığı görülmüştür. Kumaşların renklendirilmeleri tek renk veya iki renk olup, iki renkli kumaşlarda inceli kalınlı çizgi ve geçme dokuların oluşturulduğu desenler tespit edilmiştir. Ayrıca ustalar tarafından metre işi kumaşların atkısı ve çözgüsü pamuk iplik ile dokunmaktadır. Çok renkli, yollu, desenli kumaş örnekleri de alıcıya sunulmaktadır.

Günümüzde yapılmakta olan farklı ebatlarda, farklı kullanıma yönelik örtülerde sim (beyaz/sarı) ipliklerin kullanıldığı görülmektedir. Bu örtü kenarlarında Kastamonu düğümü olarak adlandırılan kenar bağlama tekniği kullanılmaktadır. Bu tekniklerden muska tekniği, özellikle bürgü dokumaların kenarlarına yapılmaktadır. Diğer düğüm tekniği ise kafes bağlama şeklinde uygulanmaktadır. Yörede kenar bağlamaya "dantel" ve "saçak" adı verilmektedir.

## Bürgü Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler:

Dokumaları oluştururken meydana gelen iplik kesişmelerine “bağlama”, “örgü” veya “doku” denilmektedir. Dokumayı oluşturan boyuna ipliklere “çözgü”, “eriş”, “direzi”; yatay ipliklere ise “atki”, “argaç” gibi isimler verilmektedir. Atki iplikleri bağlama çeşidine göre bazı çözgülerin üstünden, bazılarının altından geçer. İpliklerin bu iniş çıkışları gücüler yardımıyla, yani gücü çerçeveleri ile sağlanmaktadır. Gücü çerçevelerinin hareketleriyle çözgüler arasında ortaya çıkan açıklığa “ağızlık” denir. Açılan ağızlıktan mekik yardımıyla atki ipliği geçirilmektedir. Mekik, atki ipliğinin üzerine sarıldığı iki ucu sivrice çoğunlukla ağaçtan yapılmış bir alettir.

Bürgü dokumacılığında kullanılan en önemli araç tezgâhtır. Ayrıca çözgülerin hazırlanmasında ve dokumanın yapılmasında kullanılan yardımcı araçlar da var. Dokumacılığın yapılmasında ilk işlem, çözgü hazırlamak olduğu için çözgü araçlarını şu şekilde açıklamak mümkündür:

Ahşap veya metalden yapılmış bir çerçeveye, çözgü iplik bobinlerinin yatay olarak yerleştirilebileceği düzende ve iplik çekimi sırasında bobinlerin dönmesine olanak verecek uzunlukta çubukların yerleştirildiği iskelete “çağ” denilmekte. Çağın dışında çağdan çekilen ipliklerin belli bir sıraya konmasını ve ipliklerinin birbirine paralellliğini sağlayan “tarak” bulunmaktadır. Çözgü tarağından geçen iplikler daha sonra dolaba sarılmak üzere dolap tarağından geçmektedir. Dolap tarağından geçen iplikler ise dolaba sarılmaktadır. Çözgü dolabı, motor kuvvetiyle çalışmaktadır. Çözgü dolabının sol kenarında metreleme ayarı bulunmaktadır. Dokumanın eni dikkate alınarak dolaba sarılan çözgü ipliklerinin dokuma tezgâhının bulunduğu mekâna taşınmasını sağlamak amacıyla kullanılan yatay silindire “çözgü levendi” denilmektedir.

**Tezgâhlar:** Tezgâh, dokumacılıkta kullanılan temel araçtır. İlk insanlar iki çatal üzerine uzun yatay bir sopa yerleştirmek ve üstünden çözgü iplikleri sarkıtıp, her birinin uçlarına ağır taşlar bağlamak suretiyle, aralarından el yardımıyla atki ipliklerini çapraz olarak geçirmişlerdir. Daha sonra bu ilkel dokumaya bağlı mekanik yöntem her geçen devirde gelişme göstermiş, temelini muhafaza ederek bugün daha geliştirilmiş ve teknik bakımdan her türlü imkâna sahip dokuma makinelerin esasını oluşturmuştur. El dokumacılığında masa, kamçılı, kamçısız, armürlü ve jakarlı tezgâh çeşitleri kullanılabilir.

**Kamçılı Tezgâh:** Kamçılı tezgâhın diğer tezgâhlardan en önemli farklılığı mekiğin el ile değil de kamçının çekilmesi suretiyle atılmasıdır. Bu sistem, el dokuma tezgâhlarına hız kazandırmıştır. Kamçılı tezgâhlar çerçeve (gücü) sayılarının artırılıp eksiltmesine ve çerçevelerin hareket düzeninin el ve ayakla



*Yüksek dokuma tezgâhı (Beypazarı Halk Eğitim Merkezi)*



*İp Eğirmesi*

yapılmasına göre farklı yapılarda olabilir. En az iki çerçeveye sahip olması gereken kamçılı tezgâhlarda çerçeve sayıları farklılık göstermektedir. Her bir çerçevenin hareketi ayağa (pedala) bağlıdır. Elle çalışan tiplerinde bu çerçevelerin hareketi yan tarafında bulunan el pedalları ile sağlanır. Kamçılı tezgâhlar çözümlü levendi, yan tahtalar, dokuma tarağı ve gücü çerçevelerinden oluşmaktadır.

Yörede yapılan gelin bürgülerinde, dört ayak ve dört gücü çerçevesi kullanılmaktadır. Bu çerçevelerde 1 cm'de sekiz çözgü ipliği yer almaktadır. Bu gücülerle yapılan dokumalar, seyrek dokumalar olup dokuz çözgü ipliğinin yer aldığı çerçeveler de bulunmaktadır. Yöredeki dokuma ustaları, dokumaların çok sıkı olmasını tercih etmediklerini ifade etmişlerdir.

**İplik Eğirme ve Bükme Aletleri:** Günümüzde iplik üretimi fabrikalardaki modern makinelerde yapılmaktadır. Ancak kırsal yörelerde elde eğirme ve bükme ile iplik üretimine rastlanmaktadır. Yörede iplik eğirme aracı “fengire” ve “kirman” adıyla anılmaktadır.

**Gereçler:** Bürgü dokumacılığında en önemli gereç ipliklidir. Dokumacılığın özelliği de kullanılan iplikten kaynaklanmaktadır. Bürgü dokumacılığının eski örneklerinde çözgüde pamuk ipliği, atkıda doğal ipek iplik kullanılmıştır. Günümüzde, çözgüde 20 numara pamuk ipliği, atkıda ise suni ipek kullanılmaktadır. İpliklerin renklendirilmesinde, eski örneklerde doğal pamuk ve ipek renk yoğun kullanılmış, renkli kısımlar çoğunlukla bürgünün kenarlarında yapılmış ve doğal boya ile boyanan açık kahve, hardal sarısı ve kırmızı renkler yoğun kullanılmıştır. Günümüzde ise renklendirilmiş iplik alınmaktadır ve eski örneklerdeki renkler kullanılmakla beraber, yapılacak örtünün özelliğine göre farklı renkler de tercih edilmektedir.

**Teknik Özellikler:** Bürgü dokumacılığında en önemli ve temel işlem, çözgü ipliklerinin hazırlanması ve çözgü çözülmesidir. Çözgü iplikleri masuralara sarılır ve “çağ” ismi verilen araca dizilir. “Çözgü tezgâhı”

ismi verilen araç da hazırlanır. Çağda bulunan masuralardaki iplik uçları alınarak iplik demetleri çözüme tezgâhının çubuklarına sarılıp çözme işlemi yapılır. Hazırlanan çözüme iplikleri dokuma tezgâhının arka tarafından yukarıda bulunan ara ağacının kamalı ucuna atılır.



*Pamuk ve Floş iplikler*

Çözümler, yörede “muammer” denilen merdaneler üzerinden aşılarak tezgâhın önüne sarkıtılır. “Gerim ipi” denilen sicimin ucu, oturma tahtasının altındaki ara ağacı üzerinde bulunan makaradan geçirilerek oturma tahtası hizasındaki çözüme bağlanır. Çözüme, gerilmiş ağızlık ipliği üzerinde gerçekleştirilir. Gücü çerçeveleri ve tefe yerleştirilir. Gücü işlemi yapılması için iki kişiye ihtiyaç duyulmaktadır. Bu iki kişi, bir kişi tezgâhın önünde, diğer kişi gücü çerçeveleri arada kalmak üzere karşılıklı oturur. Önde oturan, ağızlıklı ipliğin demetini sol elinde tutarak sağ eliyle iplikleri karıştırmadan gücü çerçevesinde uzatır ve diğer kişi ipliği, gücü deliğinden sırasıyla geçirir. Bu işlemin dikkatli yapılması gerekmektedir. Taharlama işlemi bittikten sonra iplikler taraktan geçirilir. Genellikle gücülerden tek taraktan çift iplik geçirilmektedir. Çözümler gerginleştirilerek selmine sarılır. Gücü çerçeveleri düzeltilir. Ayaklar bağlanarak tezgâh dokuma işlemine hazırlanır.

Ayakların hareketi ile açılan ağızlıklardan atkı iplikleri geçirilerek dokuma yapılır. Bir bürgü dokumasında tezgâhta genellikle 1960-2000 arasında çözüme bulunmaktadır. Bir tezgâhta 30 bürgülük çözüme mevcuttur. Bürgülerin eni 120 cm, boyu ise 170-200 cm arasındadır. Ayaklara basım şekline göre dokuma desenleri oluşmaktadır. Beypazarı’ndaki ustalardan alınan bilgilere göre ayaklara 1-4, 2-3,



*Bürgü dokumanının yapılışı ve tezgâhta ayakların hareketi*

4-3, 1-2 basılmaktadır. Yörede 4 gücü kullanıldığı, her çözgünün bir değil iki gücünden geçtiği belirtilmektedir. Bez ayağı ve türevi olan ribs dokumalar da yapılmaktadır.

Günümüzde bürgü dokumacılığı, geleneksel anlamda kullanımını kaybetmesine rağmen çeşitli ebatlarda masa örtüleri ve ev mefruşatında kullanılmaktadır. Ancak son zamanlardaki bazı çalışmalar göstermektedir ki bürgü dokumalar için yapılan yeni tasarımlar ve uygulamalar yoluyla bürgü dokumaların gündeme taşınması söz konusudur. Örneğin; Gökçesu ve arkadaşları, bir proje kapsamında bürgü dokumayı farklı tasarımlar hazırlayarak Beypazarı ilçesi geleneksel özel gün kıyafetleri içerisinde kullanmıştır. Bu kıyafetler arasında bürgü şalvarlı elbise, şalvarlı yelek ve fırfırlı takım gibi örnekler yer almaktadır.

Günümüzde ipekli dokumaların yapımını sürdüren, üç usta bulunmaktadır ve bu ustaların yanlarında çırak yetişmemektedir. Dolayısıyla bu üç ustanın dokuma faaliyetleri sona erdiğinde bürgü dokumalarının sürdürülebilirliği sağlanamayacaktır. Önemli bir el sanatı olan bu dokumacılığın üretiminin devam ettirilmesi için bazı tedbirlerin alınması zorunludur.

Yaşanılan yöreye özgü el sanatlarının geleneksel olması, varlığını sürdürebilmesi açısından oldukça önemlidir. Bürgü dokumalarda anneanneden anneye, anneden kızına şeklinde geleneksel bir aktarımın olması, yörenin bu anlamda sahip çıkılması gereken kültürel değerini göstermektedir.

El sanatları, ulusların kültürel kimliklerinin en canlı ve anlamlı belgeleridir. Bu nedenle günümüzde hâlen var olan bürgü dokumacılığına sahip çıkılmalıdır. Aksi takdirde bürgü dokumalarda bir gün sof dokumalar gibi sadece müzelerimizde yer alan bir dokuma türünden öteye gidemeyecektir.



*İsmail Usta Emin Usta'nın satış yeri*



*Hayati Usta*



*Bürge dokumaların örtünme şekli*



*Eski bürgü örnekleri*



*Beypazarı Halk Eğitim Merkezinde dokunan ajurlu bürgü dokuma örnekleri*



*Bürgü örneği*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Genel Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* AKPINARLI, Feriha (1996), *Şanlıurfa Cülha Dokumacılığı*. Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı Yayınları No:13. Kültür Dizisi:9
- \* ARLI, Mustafa (1990), *Köy El Sanatları*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları:115. Ders kitabı:339.A.Ü.Z.F. Baskı Ofset Ünitesi, Ankara.
- \* ERKAN, M. (1991), *Ankara İli Beypazarı İlçesi İpekli Bürgü Dokumacılığı*. G.Ü.M.E.F. Yayınlanmamış Lisans Tezi
- \* KAYA, Firdevs-ERGENEKON Cavidan (1989), *Mekikli El Dokumacılığı*. Ankara
- \* ONUK, Taciser- AKPINARLI, H.Feriha- ORTAÇ, H.Serpil- AYDA, Deniz- KÜÇÜKÖMÜRLER, Saime- KÖKLÜ, Hülya (2005), *Ankara İli El Sanatları ve Beslenme Kültürü*.
- \* ORTAÇ, Hülya, Serpil (1994), *Beypazarı İlçesi İpekli El Dokumacılığı*. Kamu ve Özel Kuruluşlarla Orta Öğretimde, Üniversitelerde El Sanatlarına Yaklaşım ve Sorunları Sempozyumu Bildirileri, Kültür Bakanlığı Halk Kültürleri Araştırma ve Geliştirme Genel Müd. Yayınları:201. Maddi Kültür Dizisi:11. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- \* SEYMEN, Fatma. Zeynep (2011). *XIX. Yüzyılda Ankara Eyaleti Beypazarı Kazası'nın Sosyal ve İktisadi Durumu*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Yakınçağ Tarihi Bölümü
- \* TORUN, Ethem. (2004). *Bilinen ve Bilinmeyen Yönleriyle Beypazarı*, Ankara s.16
- \* TORUN, Ethem -TORUN, Ali (2011). *Bilinen ve Bilinmeyen Yönleriyle Beypazarı*. Öncü Basımevi, Ankara.

### Kaynak Kişiler:

Hayati ERDEMLİ - Bürgü ustası - Beypazarı

Mehmet Emin YILDIRIM - Bürgü ustası - Beypazarı

İsmail YANIK - Bürgü ustası - Beypazarı

Recai KÜREN - Beypazarı Halk Eğitim Merkezi Müdürü

Gülhan GÜLDÜR - Ankara Üniversitesi Meslek Yüksekokulu

Hamide ÖZALP - Beypazarı Belediye Başkanının eşi

# ANKARA'DA ÇALI GEZME (YAĞMUR DUASI)

**T**ürk toplumunda su ve yağmur, hayatın ve bereketin kaynağıdır. Bunun en belirgin göstergesi de bugün bile “rahmet” sıfatı ile anılmasıdır. Türk dünyasının hemen hemen her yerinde “yağmur yağıyor” yerine “Rahmet yağıyor” denmesi de bu yüzdendir. Böylece onun, Allah’ın bir lütfu olduğu vurgulanır. Halk inancına göre yağmuru Allah vermektedir. Yağmur O’nun hikmetidir. Bu yüzden yapılacak dua Allah’adır.

Yağmur duasına, yağmur yağmadığı ve kuraklık baş gösterdiği zamanlarda çıkılır. Bu dua kapalı yerlerde değil, açık havada hatta şehrin, köyün, kasabanın yüksek tepelerinde gerçekleştirilir. Türkiye’nin ve Anadolu’nun çeşitli yerlerinde de uygulanan yağmur duasına ilişkin ritüeller birbirine benzemekle birlikte farklılıklar da göstermektedir.

Ankara’da yağmur duası uygulamalarına ve geleneklerine “çalı gezme” adı verilir. Ankara’nın merkezinde, kazalarında ve köylerinde yağmur duası geleneklerinde farklılıklar mevcuttur. Ankara halkı, yağmurun yağmaması hakkında bazı sebepler ileri sürer. Bu sebeplerden en önemlisi insanların Allah’a ve emirlerine karşı işledikleri suçların ve günahların çoğalmış olmasıdır. Yağmur duasına çıkışın ay olarak herhangi bir tarihi bulunmamaktadır. Kuraklığın olabilme ihtimali olduğunda ve tarıma uygun yağışların gecikmesi durumunda yağmur duasına çıkılır. Bu da Ankara için genellikle mart ve nisan aylarına denk düşer. Kuraklığın olduğu yıllarda her ay ve her mevsim duaya çıkılır. Yağmur duası için özellikle cuma günü seçilir. Bu zamanın seçilmesinin sebebi, öğle vaktinde topluca yemek yenmesi ve öğle namazının da topluca kılınmasıdır. Ankara’nın ilçe, kasaba ve köylerinin önde gelen yaşlıları, ziraatla uğraşan deneyimli kişileri ve din adamları yağmur duasının gerekli olduğuna karar verir. Bir araya gelerek hangi gün yağmur duasına çıkılacağı kararlaştırılır ve bu karar çevreye duyurur. Hatta bu duyuru esnaf aracılığıyla veya öğretmenleri devreye sokarak ailelerin haberi olsun diye öğrenciler aracılığıyla yapılır. Ayrıca koyun ve sığır sahiplerine de haber verilir. Bazı Ankaralıları, yağmur duasından önce üç gün oruç tutar. Halk, camilerde toplanarak namaz sonrası dua eder.

İmamlar yağmur duası gününü cemaate duyurur, neler yapılması gerektiğini anlatır. Bunlardan en önemlisi, yağmur duasına çıkılacağı zamanını hatırlatma, yağmur duasında kul-

lanılmak üzere nohut ve fasulye büyüklüğünde taş toplanacağını bildirilmesidir. İnanışa göre eskiden Türkler sahip oldukları “ya da” adlı bir taş sayesinde istedikleri zaman yağmur yağdırabilmekteydiler. Günümüzde, kuraklık zamanlarında, yağmur yağdırmak için birçok bölgede, çeşitli yöntemlere başvurulmaktadır. Bundan başka Anadolu’nun bazı bölgelerinde de yağmur duası ile ilgili gelenekler arasında 41 taşa dua okuyup suya atma âdeti tespit edilmiştir ki, bunun ya da taşı ile ilgili bir gelenek olması muhtemeldir.

Taş toplama ve sayma şu şekilde gerçekleştirilir: Taş toplama faaliyetini çevredeki esnaf ve ustabaşılar idare eder ve 70 bin taş toplanması organize edilir. Taş toplamak üzere görevlendirilenler, fındık büyüklüğünü geçmeyen çakıl taşlarını derelerden, tarlalardan toplar ve bu taşların ayak basılmadık ve temiz yerlerden toplanmasına dikkat eder. Taş sayıcılar taşları 100’er 100’er torbalara doldurur. Bu taş toplama işi 35-70 kişiyle yapılır. Her taş toplayıcı bin veya 2 bin taş toplar. Bu taşlar 7 ayrı çuvala konur. Her çuvalda 10 bin tane taşın olması gereklidir. Taş toplayıcılar, topladıkları taşlarla birlikte camide bir araya gelir. Bir gün önce toplanması tamamlanan taşlar, 7 çuval halinde caminin bahçesine konulur ve dualar edilir. Cemaat, toplanan 70 bin taşın bulunduğu 7 çuvalın önünde saf tutar. İmam, “Vel hüvellezi yünezzidül” ayetini okur. Torbalardan aldığı birkaç taşı yalar gibi yapar ve ıslatır. Dişlerini taşlara değdirmez. “Ey büyük Allahım! Kulların kederlidir. Yağmur indir. Bütün mahlukata rahmetini dağıt” diyerek dua eder. Bu taş toplama ve taşların okunması bir gün önce bitirilir.

Yağmur duasının yapılacağı gün şehrin veya köyün en yüksek tepelerine gruplar halinde, belirtilen kuşluk vakti çıkılır. Ankara Merkez’de eskiden “Hacet Tepesi” denilen yerde yağmur duaları yapıldığı bilinmektedir. Önceki günlerde yapılan hazırlıklar, sadece taş toplamak değildir.

Yağmur duasının yapılacağı gün, duadan sonra yemek de yenir. Bu nedenle yemeğin pişirilmesi ve dağıtımı ile ilgili de hazırlıklar yapılır. Halktan yağ, un, bulgur, et, odun, tuz ve bazen de para toplanarak tedarikli olunur. Kap kacak, tencere, kazan, kepçe, kaşık vb. malzemeleri kimlerin, nasıl ve ne zaman duanın yapılacağı yere önceden getireceği organize edilir. Görevlen-

dirilecek kişiler, özellikle gençler, arasında iş bölümü yapılır. Yemekte kullanılacak et, yağmur duasının yapılacağı gün kesilecek olan kurban veya kurbanların etlerinden temin edilir. Genelde pişirilen yemek çeşidi, etli pilavdır. Tabii ki ayran ve su da ihmal edilmez. Bunu bazen kadınlar, bazen erkekler pişirir ancak daha çok erkek aşçıların bulunmasına özen gösterilir.

Yağmur duasına halkın her kesiminden ve her yaştan insanın katılmasının yanı sıra özellikle dul kadınların ve yaşlı erkeklerin katılmaları istenir. Katılanlar, şehrin tepesine çıkmadan önce boy abdesti alır ve iki rekât namaz kılar. Duaya çıkacak grup ne kadar kalabalık olursa o oranda makbul sayılır. Çünkü bu sayede duanın kabulünün kolaylaşacağına inanılır. Duanın yapıldığı yerde özellikle erkekler, aynen namaz kılınırken yapılan saf gibi saf tutar. Bu safın cephesi kibleye doğrudur. İmam sanki namaz kıldırır gibi ön tarafa geçer ve gerekli duaları yüksek sesle okur. Bütün cemaat hep birlikte “Amin! Amin! Amin!” der ve dilekte bulunur. Herkesin eli toprağa, parmaklar yere doğru çevrilidir. Cemaat şapkasının tereğini arkaya çevirir ve ceketini ters giyer. Cemaatle birlikte olan gençler ve bazı kişiler ayakkabılarını da ters giyer. Kadınlar bir arada durup duaları dinleyerek aminlere iştirak eder. Kur’an-ı Kerim okunur ve öğle namazı vaktinde topluca namaz kılınır.

Kurbanlar yağmur duasından önce, kasaplar tarafından kesilir. Pişirilecek etli pilav için etler, pişirenlere verilir. Artan et olursa fakirlere, muhtaçlara dağıtılır. Kurbanların derisi camiye, kellesi ve bağırsakları ihtiyaç sahiplerine verilir.

Yağmur duasından sonra, topluca yemek yenilir. Dağıtılan etli pilavı kadınlar ayrı, erkekler ayrı yerlerde yerler ve ayranlarını içerler. Yine imece usulüyle bütün malzemeler toplanır.

Erken saatlerde gençlerin sırtlarında getirdikleri dualanmış ve okunmuş olan 7 çuval hâlindeki 70 bin taş, dere ve su kenarlarına gidilerek suya bırakılır. Yağmur yağdığı zaman söz konusu taşlar sudan çıkarılır. Ankara’da eskiden bir at kafatasına dua yazıldığı ve dua yazılan bu kafa-

tasının ip ile bir kazığa bağlandığı, yağmur duası gününde suya, göle veya dereye atıldığı, yağmur yağdığında da sudan çıkarıldığı bilgisi mevcuttur. Şimdilerde bu ritüel gerçekleştirilmemektedir.

Hazırlıkların birkaç gün öncesinde gerçekleştirilmiş olmasının rahatlığıyla yağmur duası yapılacağı günün erken saatlerinde, tepeye doğru hep birlikte çıkılır. Gençler yaya, yaşlılar bineklerle çıkar. Yürüyüş esnasında elbiseler ters giyilir. Müftü ve imam, çobanlarla beraber hayvan sürülerinin önünde veya arkasında yürür. Kurbanlar çobanlarla beraber hayvan sürülerinin önünde veya arkasında bulunur. Kurbanlar önde, taş çuvalları ile yüklü hayvanlar ve araçlar arkadadır. Taş dolu torbalar, çiftçi gençler tarafından sırayla taşınır.

Yağmur duasına, çocukların da ayrı bir gün özel bir şekilde katılmaları sağlanır. Aileler bu konuda çocuklarını teşvik ederler. 8 ile 13 yaşları arasında bulunan 8-10 kadar çocuk bir araya gelerek özel bir dua grubu oluşturur. Çocukların kiminin elinde bulgur eleği, kiminin elinde heybe, torba, sepet bulunmak suretiyle bu çocuklar dua edecekleri gün, sabahtan itibaren kapı kapı dolaşır. Bu uygulamayı yağmur duasından önceki günlerde de gerçekleştirirler. Hatta bazen yağmur duasından sonra da yaparlar. Eğer yağmur duasından sonra yağmur yağmazsa çocukların “çalı gezme”ye çıkmasını büyükler ister. Büyükler, “Haydi çocuklar çalı gezin de yağmur yağsın. Yiyecek toplayın da pilav pişirelim.” der. Çocuklar evlerin kapılarını gezerken hep bir ağızdan şöyle bağırır:

Kapısına gittikleri evlerden yağ, kıyma, bulgur, tuz, tezek, odun, pirinç, soğan, ekmek alırlar. Topladıkları bu malzemeleri dul bir kadına verirler. Dul kadın bunları pişirir ve çocuklara yedirir. Pilav veya malzemeler artarsa bu pilavdan, sütü gelsin veya artsın diye mahalledeki emzikli kadına verilir. Daha da artarsa fakirlere ve muhtaçlara dağıtılır. Bu uygulamalar da çocukların yağmur dualarıdır.



*Yağmur duası*



*“Çalı çalı ne gezer,  
Göğde bir rahmet gezer  
Yer altında karınca,  
Ben Kab'e ye varınca,  
Kabe'deki yiğitler  
Sıran sıran söğütler  
Teknede hamur  
Arabada çamur  
Tad kızın kışına yağmur  
Ver Allah'ım ver  
Sulu sulu yağmur  
Yoh, Yoh!*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, UNİMA Genel Sekreteri Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Bşk. Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Bşk. Kenan ŞAHBUDAK, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* ACIPAYAMLI, Prof. Dr. Orhan (1964) , “ *Türkiye’de Yağmur Duası ve Psiko-Sosyal Metodla İncelenmesi*”, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi, C.XXI, Sayı: 1-2, Ocak-Haziran, Ankara, s. 1-39
- \* ERDOĞAN, Özden (2003), “ *XVIII. y.y’a kadar Anadolu’daki Türkmenlerin Dini Durumu*” Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih (Genel Türk Tarihi) Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Ankara
- \* KOŞAY, Hamit Zübeyr (1935), *Ankara Budun Bilgisi*, Ankara Halkevi Neşriyatı No: 14 Dil-Tarih- Edebiyat Şubesi, Ulus Basımevi, Ankara, s. 198
- \* TEZEL, Naki (1946) “ *Ankara’nın Bayındır Köyünde Yağmur Duası*”, Ülkü Mecmuası, Cilt XI, Sayı 126, Ankara 1946, s. 10
- \* YASA, Doç. Dr. İbrahim.(1955). *Hasanoğlan Köyü*, Doğu Matbaası, Ankara, s. 218-220
- \* KOZ, M. Sabri (2007), *Yağmur Duası Kitabı*, Kitabevi Yayınevi 323, İstanbul.
- \* TURGAY, Rıfat (1961), “ *Ankara’da Yağmur Duası*”, Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Sayı: 143, Haziran, Yıl: 12, Cilt: 6, s. 2413

## İnternet Sitesi:

<http://www.habergulsehir.com/karacasar-mahallesinde-yagmur-duasi/240/>

Fotoğraf: Ali Başavcı

# ANKARA İLİ ÇEYİZ SERME GELENEĞİ

**T**ürk kültürü, Anadolu'da yaşamış farklı kültürlerin etkileriyle birleşerek kendi kültür hazinesini oluşturmuştur. Bu yüzden farklı bölgelerimizde gelenek göreneklerimiz, özünde aynı temayı işlese de onların uygulamalarında ufak tefek değişiklikler söz konusudur. Bunlar bölgenin iklim şartlarına, doğal bitki örtüsüne, inanışlarına vb.'ne bağlı olarak değişmektedir. Türk kültürünün oluşmasında katkısı olan bu geleneklerden en önemlisi, toplumların ve ailelerin büyümesini ve bütünlüğünü sağlayan, aileler arasındaki bağı güçlendiren, gençlerin birlikteliklerine vesile olan evlenme geleneğidir.

İnsan hayatında doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli geçiş dönemi olup bu üç dönemin her biri çeşitli ritüelleri bünyesinde barındırmaktadır. Evlenme, toplumsallaşma sürecinin en önemli aşamasını oluşturmaktadır. Kıza ve erkeğe yeni bir sosyal statü kazandıran evlenme, aileler arasında kurulan dayanışmayı arttırır. Evlenme, toplumsal, ekonomik ve kültürel ilişkileri düzenlemesi bakımından her zaman ve her yerde önemli bir olaydır. Evrensel bir karakter taşıyan evlenme, dünyanın her yerinde, bağlı bulunduğu kültürel yapının gerektirdiği kurallara ve kalıplara göre şekillenmektedir. Evlenme ile ilgili gelenek görenek ve inanmalar, farklı yörelerde zengin görünümler sergilemektedir. Bu gelenek ve görenekler ait olunan toplumu tanımayaya ve anlamaya ilişkin temel verilerdir.

Evlenme olayındaki uygulamalar, birtakım hazırlık ve aşamaların yapılmasını ve izlenmesini gerektirmektedir. Bu aşamalar kız isteme, söz kesme, nişan, çeyiz serme, kına gecesi ve düğündür. Türk milletinin önemli bir geleneğinin orijinal şekilleriyle sergilendiği evlenme aşamalarından biri olan çeyiz serme, Orhun Abidelerinde “saçı” ve Divan-ı Lügatî Türk'te “kaling” olarak geçen, en eski geleneklerimizden biridir. Çeyiz serme ayrıca “çeyiz asma”, “çeyizlenmek”, “çeyiz düzmek”, “çeyiz yazma”, “serge”, “sergilik”, “sep” ve “sepi” adlarıyla da bilinir. Orta Asya'dan günümüze kadar Türklerin yaşadıkları her bölgede çeyiz ve çeyiz serme geleneği sürdürülmüştür. Günümüzde yapılan araştırmalar Bulgaristan, Yunanistan, Makedonya, Bosna, Azerbaycan, Türkmenistan, Kırım vb. Türklerin yaşadıkları yerlerde ve Türk devletlerinde çeyiz ve çeyiz serme geleneğinin hâlen yaşatıldığını ve düğünlerin (toyların) en önemli bölümlerini oluşturduğunu göstermektedir.

“Çeyiz geleneği, evlenme ile ilgili gelenekler arasında, yeni kurulan ailenin, maddi açıdan desteklenmesine yönelik bir uygulamadır.”



Bazı ailelerde erkekler için de çeyiz hazırlandığı görülmektedir. Çeyiz geleneği yeni kurulan ailenin, maddi açıdan desteklenmesine yönelik de bir uygulamadır. Evlenecek kızın kendisi, erkeğin ve kızın aileleri, akrabaları ve yakın çevreleri bu uygulamada yer alır. Çeyiz bir yönüyle maddi bir özellik taşıırken diğer yönden etrafında oluşan gelenek görenek, adet, inanç ve pratiklerle üzerinde önemle durulması gereken halk kültürü konularından biridir. Düğün geleneğinde çeyiz, gelinin ev ve mutfak eşyalarını, her tür işlemeli ve dantel örtülerini, havlularını, makyaj malzemelerini, takılarını ve giysilerini kapsar. Damadın düğün masrafları, gelin için verilen başlık parası ve/veya gelin ve ailesine sunduğu hediyeler/eşyalar çeyiz kapsamındadır. Çeyiz eşyası el emeği ile hazırlanır uzun sürede biriktirilir.

Çeyiz geleneği, evlenen çiftlerin ihtiyacını karşılama, uzun süre kullanım ve hatıra değeri taşıması dolayısıyla birlik, beraberlik ruhunu ve dayanışmayı artırma, geleneksel el sanatları ürünlerimizi yaşatma ve bu ürünlerde yer alan eşsiz güzellikteki ve değerdeki motiflerimizi kuşaktan kuşağa aktararak kültürün devamlılığını sağlama gibi noktalarda önemli bir vasıta olarak görülmektedir.

Çeyiz, Anadolu'nun tüm yörelerinde belli başlı benzer özellikler taşısa da incelenen literatürde bazı farklı uygulamaların varlığıyla da karşılaşılmıştır. Günümüzde yine her zamanki amacına yani evlenen çiftlerin ihtiyaçlarını karşılayıp yaşamını kolaylaştırmaya yönelik bir uygulama olarak sürdürülmesine karşın, biçimsel olarak farklılaştığı tespit edilmiştir. Ekonomik yaşamın değişmesiyle farklılaşan ticari, sosyal ve kültürel yapı, kız çeyizinin daha da çeşitlenmesinin ve zenginleşmesinin doğal nedeni olmuştur. Yapılan çeşitli araştırmalarda, çeyiz ve çeyiz serme geleneği ile ilgili olarak bu geleneğin il, ilçe ve köylerde farklılık gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Çeyiz ve çeyiz serme geleneğinin görüldüğü illerden biri de Ankara'dır.

## Ankara İli Çeyiz Serme Geleneğinin Özellikleri:

Ankara il, ilçe, köy ve mahallelerinde yapılan çalışmaların incelenmesi ve çeyiz serme uygulamalarının yerinde tespit edilmesi sonucunda şu veriler elde edilmiştir:

Geçmişte yoğun olarak yapılan çeyiz serme geleneğinin uygulanmasında bugün, toplumsal değişimle birlikte azalmalar görülmüştür. Özellikle il merkezinde çeyiz serme uygulamasının çok az sayıda, ilçe merkezlerinde az sayıda, köylerde ise hâlen yapıldığı tespit edilmiştir. Çeyiz serme geleneğinin azalmasına en büyük etken, ekonomik durumlarından dolayı çok iyi çeyiz hazırlayamayan genç kızların ve ailelerinin, az sayıda hazırlayabildikleri çeyizleri sergilemek istememeleridir. Günümüzde genç kızların, el beceri-

sine dayalı ürünleri uygulama isteklerinin olmaması ve teknolojinin gelişmesiyle farklı ilgi alanlarına yönelmeleri, ayrıca fabrika üretimi olan ev eşyalarının üretilmesi de çeyiz serme geleneğini olumsuz etkilemektedir.

Geleneğe göre, kız çocuklarının doğumuyla birlikte çeyiz hazırlama işlemi başlamaktadır ki, Ankara ilinde söylenen “Kız kundakta, çeyiz sandıkta” sözü de bu özelliği vurgular niteliktedir. Ailelerin ekonomik ve sosyal durumlarına göre çeşitlilik gösteren gelin kız çeyizleri için Ankara’da genellikle bir sandık alınır ve kız çocuğu büyüyünceye kadar kızın annesi ve akrabaları ile kendisi bu sandığın içine birçok el emeği eşya hazırlayıp koyar. Bu hazırlıklar ve yapılması gereken çeyiz işleri, düğün zamanına kadar büyük bir telaş ve heyecan içerisinde sürdürülür. Ankara’da yapılan incelemelerde, Hatice Turgut’un verdiği bilgilere göre, kız çocuğu dünyaya geldiği zaman annesi veya aile büyükleri tarafından bir don dikilerek annenin sandığına konulur. Bu, “Kız çeyizi don ile donansın, çeyizi çoğalsın” anlamında bir uygulamadır. Kız çocuğu büyürken ihtiyaçlar doğrultusunda, yavaş yavaş çeyiz hazırlığı devam eder. Çeyiz hazırlayan kişiler kendi el becerileri ile işleme, oya, dantel vb. işler yapar.

Çeyiz hazırlama bir süreç gerektirdiğinden düğüne kadar ailenin ayırdığı zaman ve maddi güce göre çeyizlik eşyalar birikir ve sandıktaki bohçalara sığmaz olur. Dolaplar da bu eşyalar ile dolmaya başlar. Zaman içerisinde küçük kız, genç kız olur, serpilir ve evlilik çağına geldiği zaman dünürler kız evinin kapısını çalmaya başlar. Oğullarına gelin kız arayanlar, akrabaların ve dostların tavsiyeleri üzerine kız görmeye, beğenirlerse o kızı istemeye giderler. İsteme ve söz geleneği yapıldıktan sonra nişan için hazırlıklar başlar. Söz kesilme olayından sonra, her girdiği ortamda hayırlı olsun temennileriyle kutlanan gelin adayına, masraflarına katkı sağlaması amacıyla, kişinin bütçesine göre bir miktar para verilir.

Nişan hazırlıklarının, çarşı pazar işlerinin her biri zaman ve maddi kaynak gerektirir. Nişan alışverişinde gelin adayına annesi, tanıdıkları, kayınvalidesi ve damat adayı eşlik eder. Eşlik eden kişiye de teşekkür mahiyetinde hediye alınması geleneksel bir olaydır. Nişan masraflarını kız tarafı üstlenmektedir, ailelerin ekonomik durumlarına göre erkek tarafı da masrafların üstlenilmesine katkı sağlayabilir. Nişan yapılmadan önce kız ve erkek tarafı nişan için alınan eşyaları bohça içerisine koyarak birbirine gönderilir. Ayrıca çeyize katkı sağlamak amacıyla erkek annesi, kız kardeş, anneanne, babaanne, teyze, hala ve yenge, gelin kıza “nişan bohçası” adı altında bohçalar hazırlar ve nişan günü bu bohçalar kız evine götürülür.

Bu bohçaların içinde seccade, oyalı yemeniler, havlu, patik, örgü şal vb. bulunmaktadır. Ayrıca nişan günü erkek tarafındaki kişilerden gelin adayına altın da hediye edilir. Bu hediyelere karşılık kız evi de



*Kız evindeki çeyiz odasından görünüm  
(Havlular, yastık kılıfları, dantel işlenmiş çarşaflar, kanaviçe  
işlenmiş bohça, tespihler, seccade ve dantel örgü perde)*



*Kız evindeki çeyiz odasından görünüm  
(Yastık kılıfları, yatak kenarına serilen etekler, seccadeler)*

damadın annesine, kız kardeşine, anneannesine ve babaannesine çeşitli hediyelerden oluşan bir bohça hazırlar. Bu bohçada da seccade, yemeni, lif, havlu, patik, çorap, iç çamaşırı, gömlek, entarilik kumaş vb. kullanım eşyaları yer alır. Teyze, yenge ve halanın hazırladığı nişan bohçasının karşılığı olan hediyeler ise düğünden sonra verilir.

Nişandan sonra kız ve erkek evi ortak bir düğün tarihi belirleyerek düğün hazırlıklarına başlar. Düğün tarihinin belirlenmesiyle birlikte, kız evinde tatlı bir telaş ve heyecan yaşanır. Düğüne kadar bütün çeyiz işlerinin ve varsa eksikliklerin tamamlanması gerekmektedir. Bütün hazırlıklar belli bir zaman sürecine yayılarak, konu komşu, eş dost yardımıyla imece usulü tamamlanmaya çalışılır. Ailenin ekonomik durumuna göre yataklar, yastıklar, yorganlar daha önceden hazırlanmamışsa bunların siparişleri yorgancıya verilir. Kız ve erkek annesi, yatağı ve yorganı yıllar önce hazırlatmış ve çeyize koymuş olabilir. O zaman da bunları sadece havalandırmak veya onların yüzlerini hazırlamak yeterlidir. Çeyizde mutlaka bir saten yorgan olmalıdır. Gelin yatağı ve doğum sonrası lohusa yatağı özel olmalıdır; bu nedenle saten yorganlar tercih edilir. Erkek tarafı dört veya beş yorgan, yatak, yastık; kız tarafı da dört veya beş yorgan, yatak, yastık yaptırır. Yapılan yataklar, evlenecek olan erkeğin ve kızın kendi çocukları için ileride yeniden kullanılır. Bir gelin yatağı ortalama 25 kilo yünden yapılabilmektedir. Günümüzde kullanım ve temizleme rahatlığı açısından genç kızların fabrikasyon yatak, yorgan, yastık tercih ettikleri belirtilmiştir.

Düğüne bir hafta- 10 gün kalaya kadar hazırlanan bütün çeyiz eşyaları, gelin evine taşınmadan önce uç dantelleri, ara dantelleri, yastık başları, yorgan kılıfları, seccadeler, bohça kenarları dikilerek hazırlanır. Akraların ve komşuların evlendikten sonra gelin evine gidememe ihtimali düşünülerek hazırlanan çeyizler, kız evinde sergilenir.

Çeyiz serme işlemi için gelin kızın kardeşleri, kuzenleri ve arkadaşları bir araya gelir. Bütün sandık çeyizi yıkanır, kurutulur ve elbirligi ile ütülenir. Baba evinin bir odasında veya hava şartları uygun ise bu evin avlusunda bütün eşyalar özenle ve güle oynaya yerleştirilir. Her bir çeyiz parçasının özelliği görülecek şekilde bu parçalar, üst üste ve yan yana sıralanır.



*Kız evindeki çeyiz odasından genel görünüm  
(Yastık kılıfları, yatak kenarına serilen etekler, seccadeler, dantel örgü mobilya örtüleri, örgü lifler, örgü çoraplar, yemeniler, havlular, askılarda bindallı ve gelinin elbiseleri)*

Bazı küçük parçaların görünebilmesi amacıyla bu parçalar perdelerle takılır veya odanın ortasına bir ip gerilerek bu ipin üzerine asılır. Akrabalara, komşulara ve diğer tanıdıklara daha önceden çeyiz serileceği haberi verilmiştir. Çeyiz kaç gün serili kalacak ise bu kişiler evi ziyaret ederek gelin kızın çeyizini görür. Bu ziyaret sırasında yeni evlenecek çifte, kendi bütçelerine uygun olarak bir ev hediyesi getirenlerde bulunmaktadır.



*Kız evindeki çeyiz odasından görünüm  
(Dantel örgü mobilya örtüleri)*



*Kız evindeki çeyiz odasından görünüm  
(Yemeniler)*



*Kız evindeki çeyiz odasından görünüm  
(Lifler, bebek patikleri, gelin patikleri ve çorapları)*

Sergilenen bütün çeyiz, hiç dokunulmadan, gözle incelenir ve çeyizin güzelliği hakkında yorumlar yapılır. Çeyizin çok sayıda ve güzel olması, kızın ve kız annesinin övünç kaynağıdır. “Anası uyumuş, kızı büyümüş” denmesin diye çeyizin en gösterişli olanları sergilenir. Gençler çeyiz serme işlemiyle ilgilenirken büyükler onlara hizmet eder ve onlara yemek hazırlar. Çeyiz serildikten sonra hep beraber yemek yenir ve zaman varsa müzik eşliğinde, neşeye oynanır.

Sergilenen çeyizler arasında danteller, oyalar, yemeniler, havlular, patikler, yastıklar ve yorganlar, yatak takımları, oda takımları, mutfak takımları, mutfak eşyaları, masa örtüleri, gelin kıza sözde, nişanda ve düğünde alınan kıyafetler, hazırlanan bohçalar, gelinlik, gecelik, makyaj malzemeleri, terlik, ayakkabı vb. bulunmaktadır.

Gelin çeyizi serme işlemine erkek evinden kimse katılmaz. Daha sonra kız evi, çeyiz görmeye damat tarafını davet eder. Damat tarafı kız evine gelince kız annesi, yapılan harcamalara göre çeyize ortalama bir fiyat biçer. Bu fiyat bir kâğıda yazılır ve damat adayının annesine verilir. Düğünden sonra, olası bir anlaşmazlık durumunda, kız evi çeyize biçilen bu miktarı çeyiz parası olarak talep edebilmektedir.

Gelin çeyizi belli bir süre asılı kaldıktan sonra toplanır, bohçalanır, sandıklara ve hurçlara yerleştirilir. Gelin eşyası baba evinden çıkartılacağı gün, erkek tarafı davul zurna eşliğinde kız evine çeyiz almaya gelir. Kız evinden çeyiz almak o kadar da kolay olmaz. Geleneklere göre “kapı parası” ve “sandık parası” verilmelidir. Kız tarafından erkek ya da kız kardeş, önce çeyizin bulunduğu kapıyı kilitleyerek “kapı parası” adı altında harçlık almadan bu kapıyı açmaz. İçerideki çeyiz sandığının üzerine de yine kardeşlerden biri oturur ve sandığın evden çıkmasına izin vermez. Bunun için de damat adayı veya kayınvalide, san-

düğün üzerine oturan kişiye “sandık parası” adı altında harçlık verir. Böylece çeyiz, güle oynaya kız evinden çıkarılır ve gelin evine götürülür.

Gelin evi, alınan bütün eşyalarla birlikte, düğünden önce düzenlenir, serilecek olan çeyiz serilir, yatak yorgan hazırlanır. Gelin yatağı yapılır ve dantelli karyola örtüleri serilir. Yine düğün bohçaları gelin evi ve damat evi tarafından hazırlanarak karşılıklı alınıp verilir. Kayınvalide düğünden önce kız evine hediyesiyle giderek hayırlı olsun, diye ziyarette bulunur ve böylece başka bir geleneği de yerine getirmiş olur. Düğün zamanı bütün yapılan hediyeler ve toplanan altınlar, düğünden sonra değerlendirilmek üzere muhafaza edilir. Yeni gelin ve damat, düğün sonrasında el öpmeye giderken kendilerine yapılan bohçaların karşılığı olarak teyzelere, yengelere ve halalara hazırladıkları bohçaları götürür. Gidilen evde yeni geline hoş geldin hediyesi olarak para verilir.

## Sonuç:

Kendine has yapısıyla Türk milli kültürünü yansıtan birçok düğün öncesi, düğün ve düğün sonrası geleneğimiz mevcuttur. Hayatın her alanında olduğu gibi bu geleneklerin uygulandığında da zaman içerisinde değişiklikler olduğu gözlenmektedir. Maddi alandaki kültürel unsurların daha hızlı değiştiği veya yok olduğu ancak manevi alandaki kültürel unsurların büyük çoğunluğunun varlığını sürdürdüğü veya şekil değiştirerek, içeriği bozulmadan yaşamın içerisinde yer aldığı fark edilmiştir. Kaçınılmaz olan, değişimler karşısında geleneklerimizin doğrudan etkilendiği bir gerçek olmasına rağmen konukseverlik, yardımlaşma, komşuluk, dayanışma,



*Çeyiz odası sergisi*



*Çeyiz sandığı*

akrabalık ve davranışlarda ölçülülük gibi değerlerin sürdürülmesi ve özünün kaybolmaması adına bu geleneklerin yaşatılması büyük önem taşımaktadır.

Geleneksel el sanatlarının bir nesilden diğerine aktarılması ve yeni biçimlerde üretimi sosyo-kültürel ve ekonomik boyutları ile ele alındığında çeyiz geleneğinin, toplum hayatındaki etkisi daha iyi ortaya çıkmakta. Yeni yetişen gençlerin öğrenerek yaşaması ve geleneğin yaşatılması düşüncesiyle çeyiz ve çeyiz serme geleneğinin uygulanmasını önemseyen, değerli bulan köklü aileler olmasına rağmen bu geleneğin ciddi anlamda yaşatılması için el sanatları ve tasarımı konusunda akademik alanda uygulamalı eğitim veren kurumların ve yaygın eğitim veren kurum/kuruluşların desteklenmesi gerekmektedir. Gerek halk eğitim merkezlerinde gerekse örgün eğitim veren kurumlarda çeşitli eğitim ve sergiler ile çeyiz geleneğini yansıtacak çeşitli etkinliklere yer verilmelidir.



*Çeyiz odasındaki danteller ve kanaviçe işlenmiş örtüler*



*Çeyiz odasındaki yemeniler ve kanaviçe işlenmiş örtüler*



*Çeyiz odasındaki havlular*



*Çeyiz odasındaki çoraplar*



*Çeyiz odasındaki örgü ürünler  
(Mutfaktaki naylon torbaların içlerine yerleştirildiği  
örgü bebekler)*



*Çeyiz odasından görünüm  
(Gelin yorganı)*



*Çeyiz odasından görünüm  
(Çeşitli dantel örtüler ve fonda askıdaki yatak örtüsü ve  
yastıkları)*



*Çeyiz odasından görünüm  
(Bindallı ve gelin elbisesi)*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, G.Ü. OkutmanYaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, UNİMA Genel Sekreteri Hayrettin İVGİN, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* AKPINARLI, H. Feriha - DÜZÇAY DURGUT, N. (2004), “Edirne Tatarlar Köy Çeyiz Geleneği”, *Motif Halk Oyunları Eğitim Derneği Gençlik Kulübü Dergisi*, 10 (38), 24-26.
- \* BALIKÇI, Gülsen (2004), *Türk Halk Kültüründen Derlemeler 2000*. T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara: DÖSİMM Basımevi.
- \* ONUK, Taciser - AKPINARLI, H.Feriha (2001), “Bulgaristan Türklerinde Çeyiz Geleneği”, *Bulgaristan Türk Folkloru, II. Uluslararası Halk Kültür Kongresi Bildirisi (11-13 Ekim Edirne)* Folklor Araştırma Kurumu Yayını,127-130, Ankara.

# ANKARA'DA ÇIĞDEM GÜNÜ GELENEĞİ

**Ç**iğdem, çok yıllık, yumrulu ve sarı ya da mavi çiçekli otsu bitki olarak tanımlanır. Çiçekler, türüne bağlı olarak ilkbahar ya da sonbaharda açar. İlkbaharda çiçeklenen türlerin, yumurtalığı toprak altında kalan uzun çiçek tüpleri vardır. Çiçekler geceleri ya da kötü havalarda kapanır. Çiğdem ana yurdu Alpler, Güney Avrupa ve Akdeniz'dir. Çiçeklerinden dolayı bahçecilikte aranan ve sevilen bir bitkidir. Yumruları Türkiye'de çiğ olarak ya da külde pişirilerek yenir. Ayrıca yemeği de yapılır. Yemekleri arasında çiğdem pilavı, çiğdem aşısı, çiğdem sütüsü başta gelir. Karadeniz Bölgesi'nde una bulayıp kızartması yapılır. Baharın ilk günlerinde toplanıp demet haline getirilen sarı çiğdemler, Ankara şehir merkezinde seyyar satıcılarca tüketime sunulur.

Tüm dünyada kıştan bahara geçiş, çeşitli uygulamalarla kutlanır. Anadolu ve Ankara'da baharın gelişi için yapılan kutlamalardan biri, "çiğdem günü"dür. Baharın gelişinin en güzel habercileri kır çiçekleri ve göçmen kuşlardır. Halk arasında cemrelerin düştüğü günden sonra baharın müjdecisi sıcaklıkların yükselmeye başlayacağına inanılırken baharın diğer bir müjdecisi de çiğdemlerin çıkmaya başlamasıdır.

Çiğdem çiçeği, mart ve nisan aylarında karın altından çıkan ilk çiçeklerden biri olduğu için baharın müjdecisi kabul edilir ve bu nedenle Anadolu'nun birçok yöresinde ve Ankara'da çiğdem günü çeşitli etkinlikler ile kutlanır.

Çiğdem gününde çocuklar veya gençler kırlara çıkarak "kösküç" dedikleri değneklerle çiğdem toplar. Çubuk yardımıyla, köküyle birlikte itina ile çıkardıkları çiğdemler kuru bir çalının ya da ağacın dallarına takılır. Bu iş için en uygun dallar, iğde dallarıdır. Dallar dikenli olduğu için çiğdem soğanlarını tutturmak daha kolay olmaktadır. Bu kuru dallar



*Çiğdem çiçeği*

kıtlığı, verimsizliği yani kış günlerini, dalların uçlarına takılan çiğdem çiçekleri ise bolluğu, bereketi yani yaz günlerini sembolize eder. Çiğdem, uzun ve kasvetli geçen kara kışın sonunda baharın geldiğinin, açlık ve yokluktan bunalan insanlar için bolluk ve bereket günlerinin başladığının simgesidir. Kuru dalların çiğdem ve yeşil yapraklarla süslenmesi, aynı zamanda o ağacın, yeşil bir ağaca dönüşümünü de simgelemektedir. Çiğdem topraktan çıktığını kim görürse görsün, bunun toplanması ve eğlencesi tamamen çocuklara aittir.

Çocuklar bir araya toplanıp ellerinde çiğdem taktıkları çalıyla köydeki bütün evleri tek tek gezer. Her çaldıkları kapıdan maniler eşliğinde pilavlık malzeme (genelde yağ ve bulgur) toplanır. Bu maniler arasında en yaygını;

*“Çiğdem çiğdem çiçekcik*

*Ebem oğlu göçecek*

*Yağ verenin oğlu olsun*

*Bulgur verenin kızı olsun”*

ya da

*“Çiğdem çiğdem çiçekcik*

*Ebem oğlu köçecek*

*Çiğdem geldi yapıya*

*Bahşış getirin kapıya”*

manisidir. Yağ veren ev sahibine “Yağı verenin oğlu olsun” denir ve bir tutam sarı çiğdem sunulur. Bulgur verene ise “Bulgur verenin kızı olsun” denir ve sarı çiğdem uzatılır. Maniyi duyup da kapıyı açmayan ev sahibine;

*“Dam başında boyunduruk*

*Bekleye bekleye yorulduk*

*Bahşış verirsen giderik*

*Yoksa akşama dek dururuk”*

biçiminde bir maniyle serzenişte bulunulur. Sadece yağ ve bulgur toplanmaz; uygun olan yiyecekler ile para da alınır ve pilavlık malzeme ayrıldıktan sonra kalanlar çocuklar arasında bölüşülür. Maniler eşliğinde bulgur ve yağ toplayan çocuklar ile kırlardan çiğdem söken gençler, büyük bir meydanda bir araya gelir. Büyüklerin yardımıyla



*Çiğdem toplama  
(Çubuk)*

pilavlık malzemelerden pilav yapılır ve içine de soyulmuş çiğdem yumruları veya taze çiğdem yaprakları konulur. Bu pilavın adı “çiğdem pilavı”dır. Çiğdem pilavı kadınlı erkekli tüm köy halkına ikram edilir. Halk, bu pilavı yiyerek eğlenir, oyunlar ve davul zurna ile baharın gelişini kutlar. Çiğdem pilavından yiyenlerin bir yıl boyunca talihlerinin açık, kısmetlerinin bol olacağına inanılır.

Hava sıcaklıklarının orta seviyelerde seyretmesi ile birlikte dağlarda çiğdem çiçekleri doğayı sarıya boyamaya başladığında, Ankara'nın birçok ilçesinde çiğdem toplanır. Çubuk ilçesinin tepelerinde çiğdem, mart ayında açarak bahara merhaba der. Özellikle Çubuk'a bağlı bir Türkmen köyü olan Akkuzulu köyünde, Mart ayında çiğdem aşî şenlikleri düzenlenerek bahar karşılanır.

Bu şenliklerde, köy meydanında çocuklar, gençler, kadınlar ve erkekler bir araya toplanır. Büyük tencereler kurulur ve toplanan çiğdem, bulgur ve yağdan yapılan pilav şenliğe katılan misafirlere ve köy halkına dağıtılır. Yapılan bu pilava

“çığdem aşı” denir. Pilavın içine konulan malzemeler, evlerden verilenlere göre çeşitlilik göstermektedir. Akkuzulu köyünde, evlerden yumurta da verildiği için, pilavın içine yumurta konulduğu tespit edilmiştir. Akkuzulu köyünde şenlik anlamında bir kutlamanın daha önce yapılmadığı, ilk defa 2015 senesinde, köy halkının ve misafirlerin katılımıyla büyük bir coşkuyla kutlanmaya başlandığı öğrenilmiştir.

Türk coğrafyasında nevrurun diğer bir kutlama biçimi çığdem günüdür. Çığdem günü geleneğini unutan yeni nesle bu geleneği yeniden tanıtmak ve gelecek kuşaklara aktarmak için her yıl çeşitli etkinliklerle kutlama yapılabilir. Bu konuyla ilgili olarak belediyeler, buldukları ilçelerde etkinlikler düzenleyebilir ve unutulmaya yüz tutmuş çığdem günü yeniden canlandırılabilir.



*Çığdem toplayan köy halkı (Çubuk)*



*Çiğdem aşı kaynatılması*



*Çiğdem günü hazırlıkları*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Folklor Araştırmacısı Derya ÖZTÜRK, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Nursel BAYKASOĞLU, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, H.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Şirin YILMAZ ÖZKARSLI, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin ULUIŞIK, H.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KARATAŞ, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* OĞUZ, M.Öcal (2014), “Çiğdem Günü”, Bozok Yazıları, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 17-19s.
- \* OĞUZ, M.Öcal (2014), “Çiğdem Zamanı”, Bozok Yazıları, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 19-21s.
- \* OĞUZ, M.Öcal (2014), “Bahara ve Yeni Yıla Çocukça Merhaba: Çiğdem Gezmesi”, Bozok Yazıları (2014), Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 21-24s.
- \* OĞUZ, M.Öcal (2014), “Çiğdem Gezmesi”, Dünya Mirası Olarak UNESCO’da, Bozok Yazıları, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 24-26s.
- \* OĞUZ, M.Öcal (2014), “Yozgat’tan Paris’e Uzanan Yolda Çiğdem Gezmesi”, Bozok Yazıları, Geleneksel Yayıncılık, Ankara, 26-28s.

## İnternet Siteleri:

- \* <http://www.kulturelmirasmuzesi.com>
- \* <https://tr.wikipedia.org>

## Kaynak Kişi:

- \* Ayhan ŞAHAN, köy muhtarı, 46 yaşında. (Ankara, Çubuk, Derleme Tarihi: 05.04.2015)



---

# ANKARA'DA FERFENE GELENEĞİ

---

**F**erfene ile ilgili her ilin, kasabanın ve yörenin farklı bir adlandırması bulunuyor. Sıra gezmek, sıra gecesi, kürsübaşı, gezek, barana, cümbüş, yaren, çetnevir, kaz çevirme alemi, ferfane, sohbet, sohbet kurma, sohbet alemi, sıralar, oda sohbeti, sıra daveti, muhabbet, fırtıtım, birikme, oturak, oturma, kef, keyif alemi, sıra oturma, herefene, harfane gecesi, vb. Ferfene uygulamaları değişse de amaç ve niyet her yerde aynıdır. Gezek veya Gezek Alemleri (Senirkent, Isparta, Afyon), Çetnevir (Konya), Kaz Alemi (Havza-Samsun), Ferfane (Bolu), Sohbet Kurma (Gerede-Bolu), Sohbet Alemi (Gerede-Bolu), Sohbet, Barana (Dursunbey-Balıkesir), Sıra Gezmek (Gaziantep, Akşehir-Konya), Sıralar (Karabük, Safranbolu-Zonguldak), Ferfene (Bozkır), Sıra Gecesi (Urfa), Sohbet (Bolu), Yaren Meclisi (Şabanözü-Çankırı), Oymak Toplantısı (Denizli), Erfane (Denizli), Sıra Yareni (Akşehir-Konya), Oturak Alemi (Konya), Helva Sohbetleri (Balıkesir), Arifane (Balıkesir), Oda Sohbetleri (Gaziantep), Sıra Daveti (Çorum), Ziyafet (Burdur, Çankırı, Gerede), gibi adlarla bu gelenek devam ettirilir. Ayrıca yurdumuzun bazı yerlerinde mesela, Tarhalı'da "Sohbet", "Sopet", "Fırtıtım", Balıkesir Dursunbey'de "Barana," Safranbolu, Bartın, Kütahya, Kastamonu, Bolu ve Konya'da "Muhabbet", "Gezek", "Sıra", "Perde", "Erfane", "Arfana", "Birikme", "Oturak", Van'da "Oturma", Ankara'da "Cümbüş", Antalya, Isparta'da "Kef", "Keyif", "Sıra gecesi", "Sıra Oturması", "Harefene", "Gezek", "Harfane Geceleri", "Velime Geceleri", "Arfana", olarak da adlandırılmaktadır.

Ferfene, sınırlarımızın dışında ise, Kırgızistan'da "Coro, Bozo", Doğu Türkistan'da "Meşrep", Bulgaristan'ın Yassenkovo kentinde, "Muhabbet", Özbeklerde "Geşdek" adlarıyla anılmaktadır.



*Ankara kulübü ferfene gecesi*

Ferfenenin kelime manası “aydınlatma, aydınlanma”dır. Herfene, Arapça “meslektaş, sanat arkadaşı, teklifsiz dost” anlamına gelen “harif” kelimesi ile Farsça “ane” takısının birleşmesi şeklinde oluşmuş bir kelimedir. Ferfene, herfenenin Ankara dilinde aldığı biçimdir ve eski Ankara’da, büyük konaklarda uygulanan bir geleneğe verilen isimdir. Fakir ile zengin, zade ile avamın, makam sahibi ile sade vatandaşın aynı sofrada, her türlü masrafa eşit miktarda katıldığı bir yemek geleneği olan ferfene, sohbet, muhabbet, saz, söz ve oyunların yer aldığı bir birlikteliktir.

Ferfene; toplum liderleri, ak sakallı ve ak saçlı bilge kişiler veya seğmen büyükleri tarafından düzenlenir. Önemli bir konu üzerinde sohbet, danışma, aydınlatma işleviyle süregelmiştir. Kırgızlarda ataman, Oğuzlarda Oğuz atalar ile bilgili, tecrübeli, devlet umuru görmüş kişilerce ve seğmen büyüklerince yönetilmiş, asırlardır yaşayan bir töredir. Tarihte Oğuz kocaların (ak



*Ankara kulübü fefene gecesi*

sakallı Oğuz ataların), Türkmen kocalarının (Türkmen atalarının) liderliğinde düzenlenen fefeneler, toplumun aydınlatılmasında önemli rol oynamıştır. Fefene Selçuklu'da, Osmanlı'nın kuruluşunda, Türklerin ananevi bir sivil toplum kuruluşu gibi görev yapmıştır. Ankara, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemli bir ahilik merkezi olmuştur. Ahiler genellikle şehir ve kasabalarda örgütlenmiştir. Ankara'da ve bazı illerimizde yaşayan seğmen grubu, yaygın eğitim kurumları olarak köy odaları, kasabalarda yâran odaları geleneği, daha sonra şehirlerde kıraathaneler, hatta bir derece bozulmuş hâliyle kahvehaneler de ahiliğin bir uzantısı olarak düşünülmelidir. Bugün köylerimizde hâlâ devam eden fefene toplantıları, ülkemizin her tarafındaki kır gezintileri ve yayla şenlikleri, ahiliğin kültürümüzdeki yansımalarıdır.

Ferfeneye katılım, edep sahibi kişilerin, akil adamların birlikteliğidir. Arifane sözlerin söylendiği, gelenlerin her konuda aydınlandığı, örfünü, âdetini, geçmişini öğrendiği ve yâd ettiği;



*Ankara kulübü ferfene gecesi*

devletin ve milletin bekası için düşüncelerin söylendiği bir ortamdır. Ferfeneye çağrı, ferfenenin adap ve edebini, kural-larını iyi bilip topluluk üzerinde belli bir ağırlığı olan ve yaşça büyük olan umumiyetle seymen büyükleri tarafından okuyucu tabir edilen kimselerin, hane dolaşarak daveti ile yapılır.

Ferfene, içkisiz yapılan bir toplantıdır. Ankara'da haftada bir gece yapılan ve farklı kimselerin davet edildiği, bilgi sahipleri kişilerce sözlü anlatımların yapıldığı, katılımcıların tanıtılarak hal hatır ve sıkıntılarının sorulması ve elden gelecek yardım ve desteğin kararlaştırılması düşünülen birlikteliktir.

Ferfene, genellikle Ankara'da yatsı namazından sonra, bayramların ikinci günü yapılır. Gündüz de yapılabilir. Ferfeneye katılanların tespit ettiği, kararlaştırdığı ayların diğer günlerinde de uygulandığı çokça görülmüştür.

Ferfenede önce yemek yenir. Yemekler günün şartlarına göre ekonomik ve herkesin damak tadına uygun olacak şekilde hazırlanır. Ankara'da ferfene yemeğini hazırlayan aşçı (erkek veya kadın olabilir) önceden yemek hazırlığı yapar. Büyük sofraya üzerine yerleştirilen sinilere yemekler konulur. Herkes bağdaş kurarak oturur. Ferfenenin en yaşlı kişisinin besmele çekmesinden sonra "buyur ağalar" sözü üzerine herkes yemek yemeye başlar. Yemeğin servis edilmesi en genç kişilerce yapılır. Makam ve rütbesine bakılmaksızın herkes hizmete mecburdur. Yemek sonrası dua okunur. Okunan dua, şükür duasıdır. Geçmişlere Fatıha ile biten bu duayı, ilim sahibi ve yine en yaşlı kişiler okur. Dua sonrası kısa sohbet, danışma ve fikir alışverişleri yapılır.

Günün önemli konuları bilgi sahiplerince anlatılır yani ferfeneye katılanlar aydınlatılır. Ferfenenin adabı, "Biliyorsan

konuş, bilmiyorsan sükût et”tir. Ferfenede, özellikle halkın tümünü ilgilendiren konularda seçilen bir konu üzerinde tartışma ve bilgilendirme ile toplumun bilgi ve kültür birikimine katkıda bulunulur.

Gelecek ferfenenin planlanması, nerede ve nasıl yapılacağı konuşulur. Ferfenelerde sohbet sonrası saz başlar, “saz başlayınca söz susar”. Önce divan ayağından, garip ayağından ezgiler çalınır ve okunur. Sonra sözlü türkülere ve kırık havalara geçilir. Ankaralı seğmenlerin duayeni rahmetli Genç Osman (Osman Genç Türk Efe), “Saz başlayınca söz susar” dizesini altın bir öğüt olarak söylemekle beraber, hiçbir zaman saz çaldığı toplumda nezaketsiz davranmamıştır. Saz çaldığı sırada sohbet edeni uyarmak yerine, sazını çalmayı bırakmıştır. Sohbet edenler de bu davranış karşısında sözü kesmişlerdir. (Günümüz ferfenelerinde bazı kişiler hoyrat tavırlar sergilemek yerine bu ibretlik durumdan hisse çıkarmalıdır.)

Saza ara verildiğinde mevsime göre çay, ayran veya şerbet içilir, ihtiyaç giderilir. Çünkü ferfene sırasında kimse ferfeneyi icapsız, izinsiz terk edemez, dışarı çıkamaz. Bu edeptendir. Ferfenede edep esastır. Büyüklere, ak sakallılara, bilge kişilere hürmet ve saygı esastır.

Hiç kimse karşılıklı müsaadesiz konuşmaz. Küslerin barıştırıldığı ferfenede, kimse bir başkasına tarizde bulunamaz. Ferfenede yanlış hareket eden önce uyarılır ve ayakkabısı dışarıda ters çevrilir. Bu, bir daha ferfeneye katılamayacağının bir göstergesidir. Divan üyelerinin bir daha yapmayacağı fikrinin sabit olması durumunda af söz konusudur ama önce sinde kişiye bir ceza verilir.



*Ankara kulübü ferfene gecesi*

### Ferfenede Oyunlar:

Ara sonrası oyunlara geçilir. Bu oyunlar, türkölü oyun havaları olduğu gibi kış gecelerinde seyirlik oyunlar da olabilir. Arap, yüzük saklama, deveci, kim vurdu, kazan karası, iğneye ip saplama, fincan, elma kapma, evci, kibrit atma, sınır taşı, aşık atma, yoğurt yeme ve daldırma (gözler bağlı şekilde karşısındakine yemek yedirme) vb. birçok seyirlik oyun oynanır. Sonra sazlar ile Ankara oyun havaları çalınır. Zeybekler oynar. Cezayir oyun havası ile ferfene nihayet bulur.

Ferfenede katılımcıların mutlaka sorumlu olduğu bir arkadaşı olur. Arkadaşlar birbirlerine her konuda destek olur.

### Ferfenede Misafirlik:

Gelen misafir mutlaka bir ferfene üyesi tarafından tavsiye edilir ve bu üye, onun sorumluluğu altında ferfeneye iştirak eder, edebi, adabı ondan öğrenir. Ferfeneye katılanlar doğruluk, edep ve bilgi sahibi olmalı ve bilgisini paylaşmalıdır. Ankara'da ferfeneye katılmak ayrıcalıktır. Bu konuda "Kız anadan öğrenir çeyiz dizmeyi, oğlan babadan öğrenir ferfeneyi, muhabbetle gezmeyi" denir.

### Ferfenede Oturma Nizamı:

Ankara evlerinde ve konaklarında yapılan ferfenelerde, en yaşlılar başköşede olmak üzere, yaş sırasına göre oturulur. Yemekte ve bütün ferfenelerde en yaşlıdan başlamak şartı ile oturulur. Gençler kapıya yakın oturur. Burada makam, rütbe, zenginlik, fakirlik gözetilmez. Yaşça büyüyen gençlerin yerini daha gençler alır. Ferfenede sohbet ehli olan bilge kişiler konuşma sırasında en yaşlının yanında konuşma ve bilgi aktarımı yapar ve "Söz başlayınca lakırdı susar" adabı uygulanır. En iyi saz çalan, en yaşlı ve en bilge kişinin yanında, başköşede oturur ve sazını çalar. Burada yaşlı-genç farkı gözetilmez.

Ferfenede oyunlar yine seğmen ile kol başının sözüne uyularak yapılır. Oyunda herkese, en iyi bildiği oyun başta olmak üzere yer verilir.

### Ferfenede Ocakbaşı:

Yemeğin dağıtılması, mutfak ve yemek nizamı, çay, ayran ve şerbet dağıtılması ondan sorulur. Ferfene, nizamını düzenleyen kişiye tabi olur; sadece onun emri ile hareket eder. Onun işaretiyle servise başlanır.

## Sonuç:

Ferfene geleneğinin hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme, değerlere, toplumsal kurumlara ve törenlere destek verme, *eğitim ve kültürün genç kuşaklara aktarılması, yardımlaşma ve dayanışma* gibi işlevleri olduğu belirlenmiştir.

Geleneğin Anadolu'daki sohbet toplantıları ile yapısal, işlevsel ve içerik itibarıyla benzerlikleri, tarihsel olarak ortak tarihi ve kültürel bağları olan kardeş toplum ve toplulukların aradan uzun asırlar geçmiş olsa da formal kalıplarla şekillendirmiş oldukları, öz ve biçim itibarıyla günümüzde de gözlemleyebildiğimiz uygulamalarıdır.

Somut olmayan kültürel mirasın bir parçasını oluşturan ferfene geleneğinde, şiirsel söylem, konuşmalara ayrı bir estetik boyut katmaktadır. Söylenen türküler, maniler, bilmeceler ve tekerlemeler, sohbetlerde bir yandan edebiyatın ayrı bir yerinin olduğunu göstermekte, diğer yandan da edebi ürünlerin sohbetlere ne denli zenginlik kattığını ortaya koymaktadır. Bu ürünler, katılanların hem birikimlerini sergilemelerine imkân vermekte, hem de edebi zevklerini geliştirici bir rol oynamaktadır. Özellikle bilmecelerin zeka geliştirmeye, tekerlemelerin de konuşma eğitimine katkısı büyüktür. Bu sebeple sohbetler, eğlenmenin yanında bir okul işlevi de görmektedir.

Sohbetlerde oynanan seyirlik oyunlar ise bir yandan taşrada tiyatro ihtiyacını karşılarlarken, diğer yandan gençlerin bu yöndeki kabiliyetlerini ortaya koymalarına imkân vermektedir. Bu durum aynı zamanda sohbetlere katılanların kültürel seviyesini ve çeşitliliğini de göstermektedir. Otantik, geleceksel özelliklerini kaybetmeden Anadolu'nun aydınlatılmasında, toplumun birliğinin ve dirliğinin sağlanmasında, gelecek nesillere örnek teşkil etmesinde oldukça önemlidir. Özellikle Ankara il merkezinde bulunan Ankara Kulübü'nde genç ve yaşlı seçmenlerce yaşatılmaktadır.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdürü Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Feriha AKPINARLI, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL ve Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* AKBIYIK, Abuzer (2006), *Şanlıurfa Sıra Gecesi*, Elif Matbaası: Şanlıurfa.
- \* ARSTANBEK, Karsten (2004), *Kırgızskiye İğri, Razvleçeniye*, İlim Yayınevi: Bişkek.
- \* ATAMAN, Sadi (1994), *Eski Safranbolu Hayatı*, Genişleterek Yayına Hazırlayan: Süleyman Şenel, Canyiğit Grafik: İstanbul.
- \* CENİKOĞLU, G. Tarıman (2004), Akşehir'de Yarenlik Geleneği, *Çankırı Kültürü Bilgi Şöleni Bildirileri*, Deta Matbaası: Ankara.
- \* ÇAKIR, Ömer (2012), Çankırı'da Yârân Sohbetlerinin Edebi Cephesi Yahut Yârân Edebiyatı, *Karatekin Edebiyat Fakültesi Dergisi (KAREFAD) 1(1)*: 151-170
- \* DÜZGÜN, Dilaver (1999), *Erzurum Köy Seyirlik Oyunları*, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları: Ankara.
- \* ERDOĞDU, Şeref (1965). *Ankaram*. Aklan Matbaacılık. Ankara.
- \* GÜLDOĞAN, Vedat (2011), *Diyarbakır Kültürü*, Kripto Yayıncılık, BRC Matbaası: Ankara.
- \* HASAN, Fahri İbrahim (1998), *Yasenkovo Folkloru*, Şumen Episkup Konstantin Üniversitesi, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Şumen,
- \* KIYMAZ, Ahmet (1996), *Çankırı Yöresi Yaren Kültürü*, Ankara.
- \* KOŞAY, Hamit (1935). "Ankara Budun Bilgisi", Ankara Halkevi Dil-Tarih-Edebiyat Şubesi Neşriyatı No: 14. Ankara
- \* RAHMAN, Abdülkerim (1996), *Uygur Folkloru*, Çeviri: Soner Yalçın, Erkin Emet, Kültür Bakanlığı, Hagem Yayınları: Ankara.
- \* SALÜN, Mustafa (2002), *Kütahya Gezek Geleneği İle Törelerimiz, Oyunlarımız*, Ekspres Matbaası: Kütahya.
- \* ŞENEL, Süleyman (2007), *Kastamonu'da Aşık Fasılları*, Kastamonu Valiliği İl Özel İdaresi Yayınları, I. Cilt, Düzey Matbaacılık: İstanbul.
- \* TURHAN, Salih - TAN, Nail (2001), *Artvin Halk Müziğine Giriş*, Arvin Valiliği Kültür Yayınları, Cem Veb Ofset: Ankara.

## Sözlü Kaynaklar

### 1. Hayrettin İVGİN

*Doğum Tarihi : 1948*

*Öğrenimi: Üniversite*

*İşi: Araştırmacı-Yazar*

*Derleme Tarihi: 2015*

### 2. Haluk BALABAN

*Doğum Tarihi : 1940*

*Öğrenimi: Üniversite*

*İşi: Araştırmacı-Yazar*

*Derleme Tarihi: 2015*

# ANKARA'DA GELENEKSEL MANGALA OYUNU

“Mangala” kelimesinin Arapça aktarma, taşıma anlamına gelen ve Türkçeye de nakletme şeklinde yerleşmiş olan olan *nakl* kökünden türediği düşünülmektedir. Bununla birlikte Metin And bu sözcüğün, taşların sıralanışı düşünülerek Türkçe’de en küçük askeri birlik için kullanılan *manga* sözcüğünden veya taşların konulduğu çukurlar düşünülerek *mangal* sözcüğünden türetilmiş olabileceği yorumunda bulunmaktadır.

- Tarihî araştırmalar Mangala oyununun Sakalar, Hunlar ve Göktürkler döneminde oynandığını göstermektedir. Dünyada “coffee house” kültürünün temelleri 1554 yılında İstanbul’da atılmış. İstanbul’dan sonra günümüz Avrupa’sında kahve kültürünün izleri 1650 yılından itibaren, bizden 96 yıl sonra görülmeye başlamıştır. Günümüze, bu güçlü temellerin atıldığı dönemin kahve kültürünü yansıtan sadece iki adet görsel kaynak miras kalmıştır. İki kaynak da İstanbul’da resmedilmiştir. Mangala oyunu, iki görsel kaynaktan da bulunan oyunlardan biridir. Bu oyun, tarih boyunca kumar amaçlı olarak oynanmamıştır. Ülkemize gelen yabancı seyyahlar, Türklerin bu oyunu saatlerce hiç tartışmadan zevkle oynadıklarını ve asla parayla oynamadıklarını seyahatnamelerinde anlatmıştır. (<http://www.mangala.com.tr/tarihce.html> Erişim tarihi: 29.06.2013).
- Dünyanın farklı ülkelerinde mangala türü oyunlar oynanmaktadır ancak Türk mangalasını diğer mangala oyunlarından ayıran kimi özellikler vardır. Diğer mangala türlerinde taşlar genelde “tohum” adını almakta, taşları hareket ettirme ise “tohum saçma” olarak ifade edilmektedir. Bu da o kültürlerin ziraatçı toplumlara ait olduğunu göstermektedir. Oysa Türk mangalasında taşlar “asker” olarak görülmektedir. Ayrıca günümüze “hazine” olarak aktardığımız bölüme (<http://www.mangala.com.tr/tarihce.html> Erişim tarihi: 29.06.2013.) Türkler “orda” yani “karargâh” demişlerdir; bu da oyunumuzun bir çiftçilik oyunu değil, savaş oyunu olduğunu ortaya koymaktadır.

“Araştırmacı Philip Townshend’e göre bir toplumda, insanlarda en çok beğenilen ve örnek alınan niteliklerden şu yedisi mangala oyunuyla ilgilidir:

**Kurnazlık:** Oyunun stratejisini planlama ve oyun kurallarını kendi çıkarları doğrultusunda kullanabilme yeteneği.

**Uyanıklık:** Karşısındakinin kurnazlığına karşı savunma ve önlem yeteneği.

**Önceden görme:** Hazırladığı oyun manevrasına karşı rakibinin tepkisini kestirebilme yeteneği.

**Esneklik:** Beklenmedik durumlarda hemen tepki gösterebilme yeteneği.

**Direnme:** Tüm şaşırtmalara karşın kendi planını sonuna dek sürdürebilme yeteneği.

**Sağgörü:** Oyunda rakibinden plan ve gücünü gizleyebilme yeteneği.

**Bellek:** Hasmının sağgörüsüne karşın onun durumunu ve gücünü (ne denli saklarsa saklasın) kestirebilme yeteneği.”

Mangala oyunu, en genel tabiriyle bir Türk zeka oyunudur ve bugüne kadar pek çok bilim insanının ve araştırmacının ilgi odağı olmuştur. Prof. Dr. Metin And bu oyunu *Oyun ve Bugü* kitabında şöyle değerlendirir: “Oyunun bir toplumun kültür birikiminin tanınmasında ne denli önemli olduğunu kitap boyunca belirtmişim. Bugün antropologlar bu görüşü benimsemişlerdir. Bir toplumun incelenmesi, o toplumun oyunları inceleme kapsamı içine alınmadıkça eksik kaldığı gibi hangi yaştan olursa olsun oynamayan insan da önemli bir boyuttan yoksun kalmıştır denebilir. İşte mangala oyunu bu bakımdan en iyi örnektir.”

Bu kaynağın yanı sıra, editörlüğünü Prof. Dr. M. Öcal Oğuz ve Petek Ersoy’un yaptığı *Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Çocuk Oyunları* isimli kitapta söz konusu oyun, Zonguldak / Karabük’ten “Hane Oyunu” olarak derlenmiş ve oyunun oynanışı şu şekilde açıklanmıştır: “İki oyuncuyla oynanan hane oyununa başlamadan önce her oyuncu, önüne beşer çukur kazarak bu çukurları beşer taşla doldurur. Oyunda ayrıca her oyuncuya ait birer adet renkli taş kullanıldığı gibi, bir adet de ‘piç taş’ denilen istenmeyen taş (kemik) bulunur. Sonuç olarak hane oyunu 53 taşla oynanmaktadır. Ardından, oyuna kimin başlayacağını belirlemek için ebe seçimi yapılır. Bunun için iki oyuncu karşılıklı geçer ve birbirlerine doğru adım atmaya başlarlar. Hangisi diğerinin ayağına ilk basarsa oyuna ilk önce o başlar. ‘Piç taş’ı da kaybeden alır.

Oyuna başlayan oyuncu, önündeki hanelerin birinden taşların tümünü alır ve yanındaki haneden başlayarak -karşı tarafinkiler de dahil olmak üzere- taşları sırayla birer birer dağıtmaya başlar. Taş kendi hanesinde bitiyorsa yine kendi hanesinden taş alır ve devam eder. Karşı tarafta bitiyorsa el karşı tarafa geçmiş olur. Rakip de aynı şekilde oynamaya başlar. Elindeki son taş kendi boş hanesine denk geldiği takdirde, karşısında bulunan hanenin tüm taşlarını alır ve onları dağıtmaya başlar. Bu durumda ‘piç taş’ veya makbul olan renkli taş ona geçebilir. Renkli taş geçtiği zaman oyunu kazanmış sayılır, yoksa 20 el sonunda ‘piç taş’ kimdeyse o oyuncu yenilmiş olur. Oyunun sonunda, daha önceden oyuncular arasında kararlaştırılmış bir ödül veya ceza durumu varsa uygulanır. Yoksa karara uyulur ve yenen, yenilenin taşlarını alır.”

Hayrettin İvgin, *Türk Dünyasının Taş Oyunlarından “Orda” Menşeli Oyunlar* isimli makalesinde mangala oyununu anlatır. Gerek Türk dünyasından (Altay, Kazak, Karakalpak, Kırgız, Özbek, Türkmen), gerekse Anadolu'nun pek çok yöresinden derlenmiş olan oyunun yörelere göre değişen isimleri ve oynanış şekilleri makalede yer almıştır. Mangalanın askeri yönünden de bahsettikten sonra nasıl oynandığı hakkında yazar şu bilgileri verir: “Bir tahta parçası ile oyun tahtası oluşturulur. Bu tahtanın iki tarafına 9’ar olmak üzere toplamda 18 çukur (otav) açılır. Her oyuncuya 91’er bilye (taş) düşmektedir. Oyun 161 bilye ile oynanmaktadır. Bilye yerine nohut, fasulye veya ufak çakıl parçası ile de oynanabilir. Orda tahtasında bir oyuncunun payına bir ‘orda çukuru’, 9 otav ve 91 bilye düşmektedir. Oyun tahtasındaki 9 otav, oyuncunun solundan sayılarak numaralandırılır. Her oyuncu kendi tarafındaki otavları (çukurları) 9’ar olmak üzere bilye ile doldurur”.

Ankara ili Nallıhan, Beypazarı, Güdül ve Polatlı ilçelerinde yapılan derleme çalışmalarında yöresel farklılık göstermekle beraber mangala oyunu ile karşılaşmıştır. Nallıhan’da yetişkinler arasında hâlâ yaygın olan bu oyun, “emme oyunu” adıyla bilinmektedir. Emme, Nallıhan’da çukura verilen isimdir. Bu oyun, hem Nallıhan’ın Merkez’de, hem de Eymir köyünde oynandığı tespit edilmiştir. Kaynak kişi Nermin Güdücü ve Zekiye Coşkun’un verdiği bilgiye dayanarak oyunun oynanışı şöyle özetlenebilir: Oyun iki kişiyle oynanır. Her oyuncunun 4’er tane çukuru olur ve her birine 4’er tane taş konulur.

Oyuna ilk başlayan oyuncu, 4 taşını karşı tarafta bırakıp, oyuna başladığı çukuru (emmeyi) boşaltıp tekrar 4 taş ile ilk doldurduğu an, “kuzulmuş” olur ve o 4 taşı alıp kendi tarafına koyar. “Kuzulmuş” ya da “Kuzulanmış” olmayı, Mangala hakkında en detaylı araştırmalardan birini Arslan Küçük yıldız yapmıştır. Çalışması kitap olarak yayımlanmıştır.

Oyunda amaç, en fazla taşı kendinde toplayabilmektir. Eğer ki ilk başlayan oyuncu, hem kendi tarafında, hem de karşı tarafta birer taş bı-



*“Emme oyunu” Nallıhan/Eymir Köyü*

rakırsa oyun karşı tarafa geçer. Emme oyunu bir strateji oyunu olduğu için, her oyuncu kendi çıkarını düşünmek zorundadır. Bu nedenle de oyuna başlama yönünü oyunun gidişatına göre değiştirebilir. Oyunda geçerli olan bir başka durum da, oyunun bitişine yakın eğer ki iki tarafın da birer taşı karşılıklı olarak emmelerinde olursa, oyun en son kimin elinde kaldıysa o oyuncu iki taşı da alır. Oyunun sonunda kim en çok taşı biriktirebilirse galip olur.

Güdül'de mangala oyununa “bızıldı” ya da “bızıt” denilmektedir. Kaynak kişi Muzaffer Topçu'nun aktardığına göre, bu oyun 2 kişi ile oynanır. Her oyuncunun önüne 4'er çukur kazılır. Her bir çukurun içine 4'er tane, zeytin çekirdeği büyüklüğünde taş atılır. Her oyuncu, bu taşları teker teker atarak çukurlarını boşaltmaya çalışır. En çok taşı kendinde biriktiren oyuncu, oyunun galibi olur.

Beypazarı'nda mangala oyununa “höme oyunu” denir. Kaynak kişi Baha Tekin'in aktardığına göre çocukluk döneminde höme (küçük çukur) oyunu çok yaygındır. Oyunun oynanışı ise şöyledir: Yollar asfalt olmadığı için toprağın katı kısmında 3-4 metre uzunluğunda 5 ya da 6 tane çukur kazılır. İçi 3'er taşla doldurulur. Çukurların bir tanesi boş bırakılır. Oyunda amaç, taşını boş olan yere getirmemektir. Getiren oyuncu yanar ve el, diğer oyuncuya geçer. Sonuçta, kendi taşlarını karşı tarafa en kısa zamanda aktarabilen oyuncu oyunu kazanır. Oyun, tek başına yani rakipsiz de oynanabilir. Amaç aynı olduğu için, tek başına da taşları en kısa sürede bitirecek şekilde oyunu oynamak mümkündür.

Polatlı ilçesinde ise unutulmaya yüz tutmuş bu oyunun yeniden canlandırılıp gençlere öğretilmesi için mangala kursu açıldığı görülmüştür. Kurs eğitmenliğini üstlenen Alev Dinçer, bu oyuna olan ilgiden çok memnun olduğunu belirtmiştir. Oyunun, çocukların zeka gelişimlerinde etkili olduğunu, bunun da derslerdeki başarı artışında kendini gösterdiğini ifade etmiştir.

Mangalanın Polatlı'da oynanış şekli ise şöyledir: 2 kişi ile oynanır. Oyun tahtası üzerinde karşılıklı altışar adet olmak üzere 12 küçük kuyu ve her oyuncunun taşlarını toplayacağı birer büyük hazine bulunmaktadır. Bu oyun 48 taş ile oynanır. Oyuncular 48 taşı her bir kuyuya 4'er adet olmak üzere dağıtır. Oyunda her oyuncunun önünde bulunan yan yana 6 küçük kuyu, o oyuncunun bölgesidir. Karşısında bulunan 6 küçük kuyu ise rakibinin bölgesidir. Oyuncular hazinelerinde en fazla taşı biriktirmeye çalışır. Oyun sonunda en çok taşı toplayan oyuncu, oyun setini kazanmış olur. Oyuna kura ile başlanır. Oyunda 4 temel kural vardır:

*Kur'a neticesinde başlama hakkı kazanan oyuncu kendi bölgesinde bulunan, istediği kuyudan 4 adet taşı alır. Bir adet taşı aldığı kuyuya bırakıp saatin tersi yönünde yani sağa doğru her bir kuyuya birer adet taş bırakarak elindeki taşlar bitene kadar dağıtır. Elindeki son taş, hazinesine denk gelirse oyuncu tekrar oynama hakkına sahip olur. Oyuncunun kuyusunda tek taş varsa sırası geldiğinde bu taşı sağındaki kuyuya taşıyabilir. Hamle sırası rakibine geçer. Her seferinde oyuncunun elinde kalan son taş, oyunun kaderini belirler.*

Hamle sırası gelen oyuncu kendi kuyusundan aldığı taşları dağıtırken elinde taş kaldıysa rakibinin bölgesindeki kuyulara da taş bırakmaya devam eder. Oyuncunun elindeki son taş, rakibinin bölgesinde denk geldiği kuyudaki taşların sayısını çift sayı yaparsa (2, 4, 6, 8 gibi) oyuncu bu kuyuda yer alan tüm taşların sahibi olur ve onları kendi hazinesine koyar. Hamle sırası rakibine geçer.

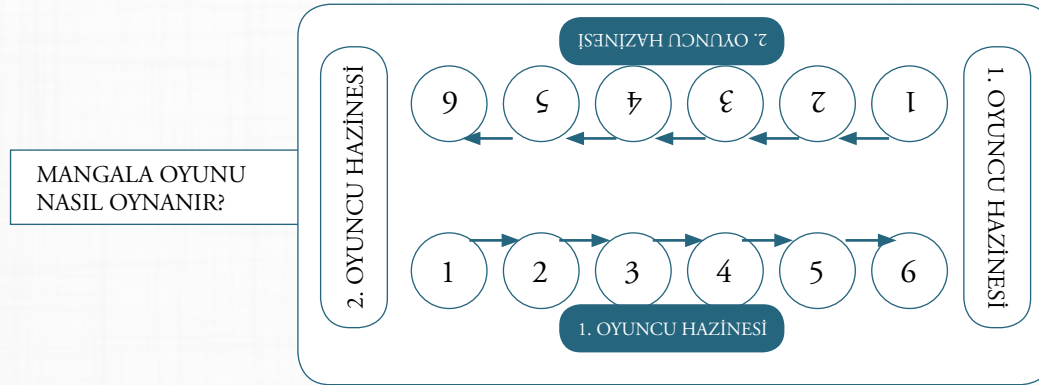
Oyuncu taşları dağıtırken elinde kalan son taş, yine kendi bölgesinde yer alan boş bir kuyuya denk gelirse ve eğer boş kuyunun karşısındaki kuyuda da rakibine ait taş varsa hem rakibinin kuyusundaki taşları alır hem de kendi boş kuyusuna bıraktığı taşı alıp hazinesine koyar. Hamle sırası rakibine geçer.

Oyunculardan herhangi birinin bölgesinde yer alan taşlar bittiğinde oyun seti biter. Oyunda kendi bölgesinde taşlarını ilk bitiren oyuncu, rakibinin bölgesinde bulunan tüm taşları da kazanır. Dolayısıyla oyunun dinamiği son ana kadar hiç düşmez.

Mangala oyunu 5 set olarak oynanır. Oyunu kazanan oyuncu 1 (bir) puan, kaybeden oyuncu 0 (sıfır) puan, berabere bitiren oyuncular ise 0,5 (yarım) puan alır.

Kaynak kişi Cafer Tayyar Erdek'in verdiği bilgiye göre; bu oyunun Erzurum'da "eşek oyunu", Çankırı'da "eşre / eysen oyunu", Çorum'da "asker toplama oyunu" gibi isimlerle de oynandığı öğrenilmiştir. Benzer bir durum Erzurum'un Olur ilçesi için de geçerlidir. Kaynak Kişi Saim Sütöğlu'nun verdiği bilgiye göre bu bölgede oyuna "piç" dendiği tespit edilmiştir.

Mangala, Ankara'nın bazı ilçe ve köylerinde halen bilinen ve hatta oynanan bir taş oyunudur.



Mangala Tahtası

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, UNİMA Genel Sekreteri Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Bşk. Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Bşk. Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Gn. Bşk. Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \*AND, Metin (2007), *Oyun ve Būgü, Küreselleşmiş Bir Oyun: Mangala*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 342-351
- \* KÜÇÜKYILDIZ, Arslan (2015), *Zeka Oyunları:1 Köçürme Mangala*, Delta Kültür Yayınevi, Ankara.
- \*<http://www.mangala.com.tr/tarihce.html> Erişim tarihi: 29.06.2013.
- \*İVGİN, Hayrettin (2010), “Türk Dünyasının Taş Oyunlarından Orda Menşeli Oyunlar”, *Kültür Evreni (Üç Ayda Bir Yayınlanan Uluslar arası Sosyal Bilimler Dergisi)*, 6. Sayı, Kış, 47-54
- \*OĞUZ, M. Öcal - Petek Ersoy (2005) , *Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Çocuk Oyunları*, Ankara: Gazi Üniversitesi THBMER Yayınları.

## KAYNAK KİŞİLER:

- K1: Nermin GÜDÜCÜ, ev hanımı. (Derlemenin yapıldığı yer: Nallıhan)
- K2: Zekiye ÇOŞKUN, ev hanımı. (Derlemenin yapıldığı yer: Nallıhan)
- K3: Muzaffer TOPÇU, emekli. (Derlemenin yapıldığı yer: Gütül)
- K4: Baha TEKİN, Spor Eğitmeni, (Derlemenin yapıldığı yer: Beypazarı)
- K5: Alev DİNÇER, Eğitmen. (Derlemenin yapıldığı yer: Polatlı)
- K6:Saim SÜTOĞLU, emekli. (Derlemenin yapıldığı yer: Amasya)

---

**HACI BAYRAM-I VELİ ETRAFINDA OLUŞAN  
KÜLTÜREL VE SOSYAL DEĞERLER**

---

Ankara halkının gözünde ve anlayışında Hacı Bayram-ı Veli Türbesi ve bu türbenin çevresi, şehrin merkezi ve en mukaddes yeridir. Burada “Hacı Bayram” adında bir semt meydana gelmiştir. Ankara'nın merkezi olan ve Ulus olarak bilinen semtin hemen bitişiğindeki bu yer, önemli olayların başlayıp bittiği, insan ilişkilerinin yoğun olarak yaşandığı ve çeşitli işyerlerinin bulunduğu siyasi, sosyal, kültürel ve ticari bir merkez olarak bilinir. Hacı Bayram-ı Veli Türbesi'nin yerinde, İlk Çağ'da Augustus Mabedi bulunmaktadır ve bu yer, tarihte de aynı fonksiyonu icra etmektedir. Hacı Bayram-ı Veli Türbesi, sadece Ankara halkının değil, bütün bir Türkiye coğrafyasının ve bu coğrafyanın ötesinde inanan insanların ziyaret yeri haline gelmiştir. Her İslam velisinin olduğu gibi Hacı Bayram-ı Veli'nin de türbesi, çevresi ve ziyaretiyle ilgili zengin bir folklor malzemesi söz konusudur. 1352-1430 yılları arasında yaşayan Hacı Bayram-ı Veli'nin ölümünden bu yana yaklaşık 6 asır geçmiştir. Bu süre içerisinde Hacı Bayram-ı Veli etrafında yüzlerce gelenek, inanç, anlatı ve kültür unsuru oluşmuştur.



*Hacı Bayram-ı Veli Camisi*

Hacı Bayram Camisi ve Türbesi, Augustus Tapınağı ve cami yanındaki kümbet, Ankara Büyükşehir Belediyesi tarafından onarılmıştır. Caminin ve türbenin çevresi genişletilmiş ve düzenlenmiştir. Hacı Bayram Camisi'nin etrafında bulunan sivil mimari örneklerinin büyük bölümü tamamen onarılmıştır. Hacı Bayram Camisi'nin iç tezyinatı bitirilmiştir.

- Yapılan bu çalışmaların sonunda hem cami, hem çevre hem de sivil mimari yapılar titizlikle korunmalıdır.
- Hacı Bayram semtinde yılda bir kez “Hacı Bayram Veli Kültür ve Sanat Etkinlikleri” gerçekleştirilmelidir.
- Hacı Bayram-ı Veli ile ilgili bilimsel ve tanıtıcı yayınlar artırılmalıdır.
- Hacı Bayram-ı Veli kültürü ile ilgili tanıtıcı ve hatıra objelerin üretimi desteklenmelidir.
- Hacı Bayram-ı Veli bibliyografyası hazırlanmalı ve bastırılmalıdır.
- Hacı Bayram-ı Veli Müzesi kurulmalıdır.
- Hacı Bayram-ı Veli ve çevresinde oluşan gelenekler ve pratikler, olumlu yanlarıyla yaşatılmalıdır.
- Hacı Bayram-ı Veli Araştırma Merkezi veya Hacı Bayram-ı Veli adına bir araştırma enstitüsü kurulmalıdır.



*Hacı Bayram-ı Veli Türbesi*



*Hacı Bayram-ı Veli Camisi Meydanı*

## HACI BAYRAM-I VELİ'NİN KISA HAYATI

1352 yılında (H. 753)<sup>1</sup> Ankara'nın Çubuk Çayı kenarında bulunan Solfasol köyünde doğmuştur.<sup>2</sup> Asıl adı Numan'dır. Mahmutoğlu Koyunluca Ahmet adlı bir köylünün üç oğlundan en büyüğüdür.

Oğuz Türklerinden olduğu kesindir. Öğrenimini Şeyh İzzettin'den aldığı, bir başka hocasının Hallaç Mahmut Efendi olduğu söylenmektedir. Kısa sürede akli ve nakli ilimleri öğrenmiş ve bu ilimlerde gençliği boyunca önemli sayılabilecek bir düzeye gelmiştir.

Önce Ankara'da Melike Hatun'un yaptırdığı Kara Medrese'de, sonra Bursa'da Çelebi Sultan Mehmet Medresesi'nde müderrislik yapmıştır. Müderrisliğinin ne kadar sürdüğü pek bilinmemektedir.

1 Çeşitli kaynaklar onun doğum tarihini değişik vermektedir. Doğum tarihini, 1340 hatta 1335 tarihinin gerisine çekenler de bulunmaktadır.

2 Solfasol bugünkü adı olup bu köyün asıl adının Zü'l-fazl (fâziletli) olduğu bilinmektedir. Tahrir defterinde (Sol Fasıl) olarak yazılıdır.

Müderislikten ayrılıp Şeyh Hamidüddin-i Aksarayî'ye intisap etmiş ve tasavvuf yolunu seçmiştir. Aslen Kayserili olan ve Somuncu Baba olarak bilinen Şeyh Hamidüddin, bir bayram günü görüştükleri için ona, Bayram adını vermiş, birlikte hac farızasını yerine getirdikleri için Hacı unvanı almış, böylece “Hacı Bayram” adı ile anılır olmuştur.

Somuncu Baba ile 12 yıl devam eden bir gönül birlikteliği olmuştur. 20 Eylül 1412'de Somuncu Baba ölünce, onun öğretilerinin ve fikirlerinin halifesi olarak Ankara'ya yerleşmiş, halkı irşâd etmeye başlamıştır.

Kısa sürede etrafını kendine inanan ve güvenen insanlar sarmış; sağlığında, sonradan Bayramiyye adını alacak olan tarikatını kurmuştur. Dergâhını Ankara'da Augustos Mabedinin hemen yanı başında oluşturmuştur.

Hacı Bayram-ı Veli evlenip çoluk çocuk sahibi de olmuştur. Kızı Hayrünnissa, Eşrefoğlu Rumî ile evlenmiştir. Ayrıca adını bilmediğimiz iki kızı daha vardır. Oğullarının adları sırasıyla; Şeyh Ahmed Baba, Ethem Baba, Baba Sultan ve İbrahim Ali'dir.

İhlâsla ve toplumu aydınlatmayla geçen hayatı, 78 yaşında iken 1430 (H. 833) yılında Ankara'da son bulmuştur. Mezarı, sağlığında inşa ettirdiği Hacı Bayram Camisi'nin kible tarafındaki türbededir.

Hacı Bayram Veli'ye, pek çok eserlerde de rastladığımız haliyle bazı unvanlar verilmiştir; “Hacı Paşa”, “Ahi Sultan”, “Şeyhür Rum” (Anadolu'nun Şeyhi, Sultanı), “Kutbül Cihan”, “Şeyhül Cihan” ve daha nice unvanlar.

Yazıcıoğlu Mehmet onun için “Sultan-ül Meşayih”, “Burhan-ül Meşayih”, “Cihan Kutbu”, “Cihanın Şeyhinşâhı” unvanlarını uygun görmektedir. Evliya Çelebi ise Hacı Bayram için o kadar unvanlar sarılıyor ki uzun bir liste olur; “Kutb-ı Muhteşem”, “Kenz-i Muhterem”, “Zahid-i Zemané”, “Abid-i Yegâne”, “Nâtık-ı Hakayık”, “Nasih-ı Hala-yık”, “Kudre-i Rical”, “Nokta-i Kemâl”, “Kutb-ı Bihاسبil İstihkak”, “Maden-i Hikmet-i Rabbani”, “Sakin-i Külb-i Subhani”. Ona “Sultan Hacı Bayram” unvanını lâyük gören aslında kendisinden el aldığı Şeyh Hamidüddin Veli (Somuncu Baba)dir. Ölümünden sonra geçen bu 582 yıllık sürede Ankaralılar ona “Ankara'nın Manevi Koruyucusu” derler ve bu unvanla tanırırlar.

1071<sup>3</sup> Malazgirt Savaşı'ndan sonra Selçuklu Türklerinin eline geçen Anadolu, hızla Türkleşmeye ve İslamlaşmaya başlamıştır. 1071 yılındaki zaferden sonra aralanan Anadolu kapısından Asya'dan gelen Türk göçleri, bu toprakla-

3 Şu tarihî bir gerçektir ki; Türkler Anadolu'ya 1071 tarihinden önce yerleşmeye başlamıştır. Ancak göçün ve yerleşimin hızlanması 1071 Malazgirt Zaferinden sonradır. Bu tarihi biz; Anadolu'nun Türklerce fethi ve iskânı için bir «milad» kabul ediyoruz. Üstelik bu 1071 tarihi, Türk tarihi içinde bir «simge»dir.

rın ve coğrafyanın vatanımız olmasına imkân sağlamıştır. Bu göçler, Horasan'daki Ahmet Yesevî'ye bağlı mutasavvıf dervişleri de beraberinde getirmiştir. Bu gezginci ve misyoner dervişlere “Horasan Erleri” denmiştir. Bu dervişler arasından yetişen mutasavvıflara ve İslam büyüklerine “Horasan Erenleri” veya “Rum Erenleri” adı verilmiştir. Bu Rum Erenlerini yetiştirenler Horasan'dan Anadolu'ya geçen Mevlâna, Hacı Bektaş-ı Veli, Ahi Evran gibi şahsiyetler, Horasan Türklerindedir. Bunlar yeni aydınlıklar ve ufuklar getirmiştir, halkı manevi olarak yüceltmişlerdir. Hacı Bayram Veli de Horasan Erenlerinden biri sayılır. Hacı Bayram, velilik sıfatını kazandıktan sonra; Anadolu'nun hamisi, halkı görüp gözeten ve Anadolu'nun şeyhi manasına gelen “Şeyhü-r Rum” unvanını böyle elde etmiştir.

Esasında Ankara, ahiliğin merkezlerinden biriydi. Ahilik, çeşitli meslek örgütlerinin aralarındaki sevgi ve saygıya dayalı, törelere bağlı mesleki dayanışmayı öngören bir inanış ve bu inanışın sağladığı bir kuruluş biçimidir. Çünkü ahilikte herkes kendi emeğiyle hayatını kazanmaktadır. Kendi mesleki dayanışmalarının yanında, fakirleri ve kimsesizleri de koruyan, gözeten ve esirgeyen bir konumdaydı. Hacı Bayram-ı Veli kurduğu tarikata mutlaka işi gücü ve mesleği olanları kabul ediyor, onların arasında kurduğu bu mesleki dayanışmanın yanında, çevresindekilere Allah yolunda uyarılarda bulunuyor, manevi aydınlanmayı sağlıyordu. Müritlerine insanı sevmeyi, saymayı, çevresine yardımcı olmayı, helal kazancı, toplumsal dayanışmayı, sağlıklı yaşamayı, devlete ve millete bağlılığı, kısaca, iyi insan olmanın yollarını öğretiyordu. Dergâhına kesinlikle işsiz güçsüz ve meskenet içinde olan aylakları kabul etmiyordu. Müritlerini seçerken mutlaka bir işinin olmasına özen gösteriyordu. Çünkü kendisi de bir sanat sahibiydi, çiftçiydi. Ankara Ovası'nın yarı münbit topraklarında tarlasına burçak ekliyor ve bizzat kendisi topluyordu. Çok çalışmayı ve üretici olmayı müritlerine ve etrafına salık veriyordu.

Hacı Bayram-ı Veli; Halvetîlik ile Nakşibendîlik'i bir araya getirerek, büyük bir feyz ve olgunluk niteliğindeki “Bayramiyye” tarikatının ortaya çıkmasını sağlamıştır.

Bayramîlik, tasavvufun temel ilkelerinden olan “vahdet-i vücut” prensibini başlangıç ilkesi olarak kabul eden bir tarikattır. Tasavvuf ilkelerinden olan şu üç inanma, ana ilke olarak kabul edilmiştir.

- a) Tevhîd-i ef'âl: Bütün iş ve hareketlerin Allah'tan geldiğine inanma.
- b) Tevhîd-i sıfat: Bütün varlıklarda Allah'ın tecelli ettiğine inanma.
- c) Tevhîd-i zât: İlâhî bilgede her varlığın, bilinen bir ilke niteliği taşıdığına inanma.

Anadolu halkı, Hacı Bayram Veli'yi Anadolu'nun önde gelen bilgini olarak onu kendisine manevi bir koruyucu, bir yol gösterici, bir ulu din büyüğü kabul etmiştir. Ona “Sultan” unvanını ekleyerek Sultan Hacı Bayram-ı Veli demiştir. Sultan, maneviyat dünyasının hükümdarı demektir.

Onun şiirleri, nasihatları bunca yıldır halkın maneviyatına seslenmiş ve türbesi Ankara'daki darda kalanların yardım istedikleri bir mekân olmuştur.

Onun ölümünden sonra, kurduğu Bayramiye tarikatı bazı manevi nedenlerden dolayı iki bölüme ayrılmıştır. Bu iki kol; Göynük'te gömülü bulunan talebesi Akşemseddin tarafından “Şemsiyye-i Bayramiyye” adıyla, öbürü de yine Göynük'te gömülü Dede Ömer Sıkkını (Bıçakçı Ömer Dede) tarafından “Melâmiyye-i Bayramiyye” adıyla devam edegelmiştir.

Hacı Bayram Veli'nin ulu halifeleri;

- Akşemseddin Muhammed b. Hamza
- Bıçakçı Dede Ömer Sıkkını
- Yazıcızâde Mehmet Efendi
- Yazıcıoğlu Ahmedi Bican
- Akbıyık Abdullah Meczûb
- İnce Bedrettin
- Germiyanoğlu Şeyhî
- Baba Nakkaşî Ankaravî
- Şeyh Salâhattin
- Şeyh Yusufî Aksarayî
- Molla Zeyrek
- Eşrefoğlu Rumî
- Şeyh Lütfullah
- Kızılca Bedreddin
- Şeyh Elvân Şirâzî
- Kemal Halvetî
- Abdulkadir Isfahânî
- Ahmed Baba
- Şeyh Muslihiddin Halife

yüzyıllarca Anadolu'yu aydınlatmışlardır. Bu kişiler Hacı Bayram Veli'nin halifeleridir.

#### A) Evrad-ı Şerifi:

Hacı Bayram Veli Hazretlerinin düzenlediği ve ona bağlı olanlarca her sabah namazından sonra okunan ve kutsal sayılan “Vird” i (Evrad-ı Şerif) bugün bile okunmaktadır.

## B) Şiirleri:

Bilinen ve onun olduğu kesine yakın olarak kabul edilen beş şiiri bulunuyor. Muhtemeldir ki şiirleri daha fazla idi ancak elimizde olanlar henüz bu kadardır.

### İLÂHÎ

*Bilmek istersen seni  
Can içre ara canı,  
Geç canından bul anı;  
Sen seni bil, sen seni.*

*Kim bildi ef'âlini,  
Ol bildi sıfatını,  
Anda gördü zâtını,  
Sen seni bil, sen seni.*

*Görünen sıfatındır,  
Anı gören zâtındır,  
Gayrı ne hacetindir  
Sen seni bil, sen seni.*

*Kim ki hayrete vardı,  
Nura müstağrak oldu,  
Tevhîd-i zâtı buldu;  
Sen seni bil, sen seni.*

*Bayram özünü bildi,  
Bileni anda buldu,  
Bulan ol kendi oldu,  
Sen seni bil, sen sent.*

## İLÂHÎ

*N'oldu bu gönlüm, n'oldu bu gönlüm  
Derd ü gam ile doldu bu gönlüm;  
Yandı bu gönlüm, yandı bu gönlüm,  
Yanmada derman buldu bu gönlüm.*

*Yan ey gönül yan, yan ey gönül yan  
Yanmadan oldu derdine derman  
Pervane gibi, pervane gibi  
Şem'ine aşkın yandı bu gönlüm*

*Gerçi ki yandı, gerçeğe yandı;  
Rengine aşkın cümle boyandı,  
Kendüde buldu, kendüde buldu,  
Matlabını hoş buldu bu gönlüm.*

*Sevâd-ı âzam, sevâd-î âzam;  
Belki oluptur arş-ı muazzam  
Mesken-i canan, mesken-i canan  
Olsa acep mi şimdi bu gönlüm*

*Seyri billâhtır, seyri billâhtır  
Lîmâ'llahtır, fenâfillâhtır  
Âyinesinde, âyinesinde  
Gerd-i sivâyı buldu bu gönlüm*

*Elfakru fabrî, elfakru fabrî  
Demedi mi ol âlemün fabrî  
Fabrini zikret, fabrini zikret  
Fabr ü fenada buldu bu gönlüm*

*Bayramî imdi, Bayramî imdi  
Bayram edersin yâr ile şimdi  
Hamd ü senalar, hamd ü senalar  
Yâr ile bayram kıldı bu gönlüm*

## GAZEL

*Hiç kimse çekebilmez pektir feleğin yayı;  
Derdine gönül verme, bir gün götürür vayı*

*Oynayı gelür aldar çünkü eli çapüktür;  
Bir bunculayın fitne kande bulur arayı*

*Bir fâni vefasızdır kavline inanma hiç;*

*Gâh bayı eder yohsul, gâh yohsul eder bayı*

*Çün yüzünü döndürdü bir lâhza karâr etmez*

*Nice seri pây eder döner ser eder pâyı*

*Hayran kâmu âlimler bu ma'ninin altında*

*Kaftan kafa hükmeder bilmez bu muammayı*

*Vahittir o vahdette, kesrette kani tefrik*

*Hızr ermedi bu sırra, bildirmedi Musayı*

*Miskin Hacı Bayram sen dünyaya gönül verme;*

*Bir ulu imarettir alma başa sevdayı*

## İLÂHÎ

*Benim maksudum âlemde değildir lakin illâ Hu,*

*Bu benim derdime derman değildir lâkin illâ Hu.*

*Değildir hûri vü gılman, ne Cennet köşkü, ne Rıdvân*

*Bu benim gönlüme sultan değildir lakin illâ Hu.*

*Anın nakşi hayâlınden cihan bir zerre olmuştur,*

*Nazar etsen o zerreden görünmez lâkin illâ Hu.*

*A Bayrâmî; eğer idrâk edersen sen bu âlemde*

*Bu sırrın sırrına kimse erişmez lâkin illâ Hu.*

## GAZEL

*Çalabım bir şâr yaratmış iki cihan aresinde  
Bakıcak didâr görünür ol sârın kenâresinde.*

*Nâgehân bir şâra vardım ol şârı yapılır gördüm;  
Ben dahi bile yapıldım taş ve toprak arasında.*

*Şâgirtleri taş yonarlar yonup üstâda sunarlar  
Çalabın ismin anarlar ol taşın her pâresinde.*

*Ol şârdan oklar atılır gelir ciğere batılır  
Arifler sözü satılır ol şârın bâzâresinde.*

*Ol şâr dediğim gönüldür ne âlimdür ne cahildir  
Aşıklar kanı sebildir ol şârın kenâresinde.*

*Bu sözüm arifler anlar cahiller bilmeyip tanlar;  
Hacı Bayram kendi banlar ol şârın minaresinde.*

Şiirleri; Bursalı İsmail Hakkı, Bursalı Mehmet Sahfi, Üsküdarlı Abdül'hay, Seyyid Muhammed, Şeyhülislâm Seyyid Feyzullah Efendi, Şeyh Muhammed Nûrül Arabî gibi tasavvuf bilginlerince şerh edilmiş, açıklamaları yapılmıştır.

### C) Mektupları:

Kendisinin olduğu sanılan iki mektubu da bulunmaktadır. 1. Mektup müşterek bir tanıdıklarının ölümünü kendisine haber veren bir müridine yazılmıştır. 2. Mektup ise kime yazıldığı belli değildir ama Allah'ın zâtının insan-ı kâmilde nasıl tecelli ettiği anlatılır. Mektup bu haliyle aslında bir tasavvufi risaledir.

### D) Nasihatleri:

**1) Hacı Bayram Veli Edirne'den ayrılırken kendisinden nasihat isteyen Sultan II. Murat Han'a şu nasihatleri söylediği nakledilir:**

- Tebaan içinde herkesin yerini tanı, ileri gelenlere ikramlarda bulun.
- İlim sahiplerine hürmet et.
- Yaşlılara saygı, gençlere sevgi göster.
- Halka yaklaş, fasıklardan uzaklaş, iyilerle düşüp kalk.
- Hiç kimseyi küçümseme ve hafife alma.
- İnsanlığından kusur etme.
- Sırrını hiç kimseye açma, iyice yakınlık peyda etmedikçe, kimsenin arkadaşlığına güvenme.
- Cimri ve alçak insanlarla ahbablık kurma.
- Kötü olduğunu bildiğin hiçbir şeye ülfet etme.
- Seninle başkaları arasında, bir toplantı akdedilir, aranızda bazı meseleler görüşüldüğünde senin bildiğinin aksini iddia ederlerse, onlara hemen muhalefet etme.
- Halka yumuşak davran, hoşgörü göster. Hiç kimseye karşı bıkkınlık gösterme, onlardan biri imişsin gibi davran.

- İstanbul mutlaka alınacaktır ama bunu bir öfke, hiddet işi halinde sokmamak, bu işi bir hastalığı tedavi etmek amacıyla yapmak lazım. Hiddet ve kin gerçekleri gören gözleri kör eder, yanılır.
- İyi bilin ki öfke, düşünceyi, iyi düşünceyi daraltır. Sonunda insan yanılır.
- Konuşurken gürlleme, bağırıp çağırma, yüksek sesle dahi konuşma.
- Allah'a isyan yolunda hiçbir insana yardımcı olma.
- Adalet güzeldir, ama Emir'lerde olursa daha güzeldir. Sakınmak güzeldir, ama fakirlerde olursa daha güzeldir. Sabır güzeldir, ama kuvvetli de olursa daha güzeldir. Tövbe güzeldir, ama gençlerde olursa daha güzeldir. Utanmak güzeldir, ama kadınlarda olursa daha güzeldir.

## 2) Kendisini seven ihvanına ve müritlerine verdiği bazı nasihatleri:

- Devlet büyükleriyle olan ilişkilerinde, ateşten faydalandığınız gibi olun. Uzakça durun, ısınacak kadar sokulun.
- Büyüklerin huzuruna girerken, hem kendi kadrini, hem de başkasının kıymetini bilen olun.
- İlimde ve hukuki meselelerde size teklif edilecek işlerde, ancak kendi meşrep ve mezhebine uygun olanları kabul edin ki, hükümet işlerinde başka bir görüşü savunmak ve tutmak mecburiyetinde olmayasınız.
- Devlet büyüklerinin dostları ve taraftarlarıyla bir iş için dahi olsa buluşmayın, görüşmeyin. Bizzat o büyükle görüşün ve ona yaklaşın. Etrafındakilerden uzaklaşın ki şeref ve mertebemiz yerinde kalsın.
- Halkın önünde konuşmayın. Ancak sorulunca cevap verin. Yardımcı olun.
- Cahil zümre arasında ne gülün, ne de gülümseyin.
- Avam ve zenginler arasında dini ve zaruri bilgiye dair sözlerden çekinin. Zira zenginliğe ve mala karşı zaafınız var gibi bilinmesin. Onları Hak üzere sevdiğinizi söylemeniz bunu rüşvete hamlederler.
- Cahil kimselerle ve çok yaşlılarla yolun tam ortasında yürümeyin. İleri gitseniz, sizi kınarlar, geri kalsanız ilminizi hakir düşürürsünüz,
- Küçük çocukları seviniz, başlarını okşayıp onları sevindiriniz.
- Çarşı ve sokaklarda, cami avlusunda bir şey yemeyiniz.

- Yol ortasını işgal etmeyiniz. Ticaretle meşgul kişilerin dükkânlarında uzun müddet oturmayınız. Evde eşinizin yanında başkalarının kadınları ve evdeki işlerini konuşmayınız.
- Bir evde iki kadın bulundurmayınız. Yani iki evlilik yapmayınız. Daima bir kadınla yetininiz.
- Önce ilim tahsil ediniz. Sonra helâlinden para kazanınız, sonra evleniniz.
- Nerede olursanız olunuz sizi Allah'ın görüp gözetlediğini unutmayınız. Allah'tan korkup, kötülüklerden sakınınız.
- Emaneti koruyunuz. Bedeniniz de size emanettir.
- Hiçbir günahı küçümsemeyiniz.
- Boş durmayınız, çalışınız. Çalışanları Allah sever. Boş gezenler zengin bile olsalar yoldaşları şeytan, kalpleri şeytana konaktır.
- Çok konuşmayınız. Sorulanları biliyorsanız cevap veriniz. Kaynak gösterin ki söyledikleriniz şüphe ile karşılanmasın. Taklitçilik yayılmasın.
- Cahil topluluktan sakınınız. Onlarla münakaşadan kaçınınız.
- Başkalarından daha çok çalışıp, çok ilim sahibi olunuz.
- Devlet başkanının huzurunda dahi olsanız, hakkı ve hakikati söylemekten korkmayınız.
- İlmi bir konuyu batınına (özüne) göre düşününüz. Öyle karar veriniz. Zahirine bakıp yanılmayınız.
- Sakin ve ağırbaşlı olunuz.
- Yürürken başınız önde vekârlı bir şekilde yürüyünüz.
- Nefsinizi daima kontrol altında tutunuz. Murakabe ediniz. Onu başıboş bırakmayınız. Zira her fırsatta sizi ateşe götürür.
- Dünyalığınız çoksa sakın ona güvenmeyiniz. Yoksa çalışıp, helalinden kazanıp, ondan fakirlerin payını cömertçe veresiniz.

- Devlet büyüklerine yakın olmak için aracı aramayınız.
- Kimden ilim tahsil etmiş iseniz, o hocanız için daima dua ediniz.
- Kabristanları sık sık ziyaret ediniz. Gönlünüz dünya gamından ve nefsin sıkıştırmasından hafifler. Nefis her yerde ve her şeye bir yol bulur. Ama kabristanı görünce susar ve çekinir.
- Oyun oynanan (kumar vs.) yerlere, lâubali konuşulan meclislere gitmeyiniz.
- Aile arasındaki adaba çok dikkat ediniz.
- Neresi sizin arzularınızı kamçılıyor, sizi dünyaya çekiyor, Allah'ı unutturuyorsa orası sizin helakin için bir tuzaktır.
- Neresi sizi düşündürüyorsa, sizi Allah'a yönlendiriyorsa, orası sizin cennete gitmeniz için bir duraktır.
- Ayıplarını gördüğünüz konu komşuyu kınamayınız. Sırlarını ifşa etmeyiniz. Çünkü gördüğünüz, bildiğiniz bu sır size emanet olmuştur. Emanete hıyanet kötü ve çirkin bir fiildir.
- Bütün işlerinizde cimrilikten sakınınız. İnsanlığınızı koruyunuz. Güzel huylu, merhametli olasınız. Ne halde olursanız olun, dünyaya rağbeti azaltınız. Çirkeften uzaklaşınız.

#### E) Kerametleri ve Kutsal Hikâyeleri:

Hacı Bayram-ı Veli'nin çoğunlukla göstermiş olduğu kerametini anlatmak üzere kutsal hikâyelerini kapsayan ayrı bir çalışma yapılmıştır, ancak basılmamıştır.

Taşköprülüzâde'nin "Şakâyiku'n-Nu'mâniyye", Burûsevî İsmail Hakkî'nin "Silsilenâme-i Celvetî", Sarı Abdullah Efendi'nin "Semerâtü'l-Fuad fi'l-Mebdei ve'l-Mead", Lâ'lizâde es-Seyyid Abdülbakî Efendi'nin "Tarikat-ı Aliyye-i Bayramiyyeden...", Bursalı Lamîî Çelebi'nin Abdurahman Camî'den çevirdiği "Nefâhatü'l-Üns" gibi eserleri onun hayat hikâyesi ile birlikte, bilim ve varlık kerametleri üzerine gerekli bilgileri içermektedir.

#### F) Hacı Bayram-ı Veli Dönemi Vakıf Kültür Eserleri:

Hacı Bayram-ı Veli 1352-1430 yılları arasında yaşamıştır. Ancak, Osmanlı Cihan Devleti'nin mayalandığı ve olgunlaşmaya başladığı 14. yüzyılın başı ile 15. yüzyılın ortalarına kadarki bu dönemde, Hacı Bayram-ı Veli'nin ve onu temsil edenlerin oluşturduğu vakıf kültür eserleri, yüzyıllarca Anadolu insanına yararlı olmuştur. Hacı Bayram

Veli döneminden günümüze Anadolu'da bugün şu eserler ulaşabilmiştir. 63 mescit, 142 türbe (kümbet), 221 cami, 15 kervansaray (han, bedesten), 2 bimârhane (darüşşifa), 81 hamam (kaplıca), 35 medrese, 22 tekke (hanîkah, zaviye), 9 imâret (misafirhane, tabhâne), 2 mektep, 2 namazgâh, 5 köprü, 2 darul-huffaz (hafızlık okulu), 1 darphâne.

Bu yapılardan bir bölümü şu anda yıkılmış veya harap haldedir. Ama çoğu amacına uygun olarak hâlen kullanılmaktadır. Kimisi ise yeni fonksiyon kazanarak hizmete devam etmektedir.

### G) Hacı Bektaş-ı Veli ile İlgili Somut Olmayan Kültürel Miras Unsurları:

Ankara halkının kültürel mirasının bir parçası haline gelen gelenek ve pratikleri şöyle sıralayabiliriz:

- Hacca gidecek hacı kabileleri mutlaka türbeyi ziyaret edip dua ederler. Eskiden Hacı kabileleri dümbelekler çalarak türbeyi ziyarete gelirmiş. İnanişâ göre Hacı Bayram- ı Velî ve Eyüp Sultan türbeleri ziyaret edilmezse o hac makbul sayılmazmış.
- Sünnet çocukları, sünnetten önce, sünnet kıyafetleri içinde faytonlara, otomobillere bindirilerek türbeye getirilir, yedi defa çevresinde dolaştırılır, dua edilir, fakirlere para verilir.
- Evlenecek çiftler türbeyi ziyaret edip mutlulukları için dua ederler.
- Sınava girecek öğrenciler, işçi ve memur adayları türbeyi ziyaret edip, dua ederler, adak adarlar.
- Başarısız sonuçlar alan Ankara takımları, sporcular türbeyi ziyaret edip kurban keserler. Kurban kanını alınlarına sürerler.
- Her türlü dileğinin yerine gelmesini isteyenler, türbeyi ziyaret edip adakta bulunurlar. Dilekleri yerine gelenler kurban (koyun veya horoz) keserler, camiye takunya, ampul, mum, süpürge alırlar, türbenin çevresinde bekleyen fakirlere sadaka verirler, türbenin içine para atarlar, Yasin okurlar, oruç tutarlar, fakirleri doyurur veya giydirirler.
- Kandil günleri ölmüşlerin ruhuna Hacı Bayram'da helva, pide, francala dağıtılır.
- Zamanında yürümeyen çocuklar türbe önünde sallanır, dua edilir.
- Konuşması gecikmiş çocukların ağzına türbenin anahtarı sokularak çevrilir. Çocuğun konuşacağına inanılır.

- Herhangi bir dileğinin yerine gelmesini isteyenler Hacı Bayram Camisi'nin minaresinin arkasındaki duvara taş yapıştırılmaya çalışırlar. Taş yapışırsa dileğin yerine geleceğine inanılır.
- Yine dileklerinin yerine gelmesini isteyenler caminin minaresinin çevresindeki topraktan 7 veya 41 taş toplarlar, her taşın üzerine İhlâs suresini okurlar. Ezan vakti taşları bir beze sararak evlerine götürüp kibleye doğru asarlar. Dilek yerine gelirse bir ezan vakti taşları topladıkları yere serperler.
- Arabî ayların ilk üç cuma gününde evlenememiş kızları ezan okunurken kırmızı, beyaz, yeşil iplikli makaraların iplerini çözerek kısmet açarlar. Kısmeti açılan kızlar, üç makaranın ipliğini bir akarsuya bırakırlar.
- Dileklerinin yerine gelmesini isteyenler Hacı Bayram-ı Veli'nin Solfasol köyündeki doğduğu evi ziyaret edip namaz kılarlar, adak adarlar, kısa dallara düğümlemiş renkli bezler bırakırlar.
- Ezan vakti Hacı Bayram'da hastaların iç çamaşırları, kravatları kibleye doğru sallanır. Sonra hastaya giydirilir veya boynuna takılır. Hastanın iyileşeceğine inanılır.
- Şifa niyetine Pirevi'ndeki "Şifâ Tası"ndan hastalara su içirilir.
- Hacı Bayram -ı Veli'nin halifesi Akşemseddin (Şemseddin Muhammed bin Hamza) ruh hastalarını tedavi etmekteydi. Bu sebeple çok eskiden beri cami ve türbe çevresinde çok sayıda ruh hastasına rastlanmaktadır. Bu hastaların iyileşecekleri ümidiyle türbe çevresine geldiklerine inanılmakta, bizzat hasta sahipleri tarafından da hastalar getirilmektedir.

Anadolu Türklüğünün manevi ve ruhani koruyucusu olarak anılan Hacı Bayram-ı Veli'nin Anadolu halkı üzerinde büyük etkisi olmuştur. Osmanlı ordusunun koruyucusu Hacı Bektaş-ı Veli, Osmanlı'nın ve Anadolu halkının koruyucusu ise Hacı Bayram Veli'nin olduğuna inanılmıştır.

Hacı Bayram-ı Veli, Türk diline de hizmet etmiştir. Şiirlerini Türkçe yazmış, sohbetlerini Türkçe yapmış ve vaazlarını Türkçe vermiştir. "Gülşeni Raz" ve "Lemaat"ı, Türkçe'ye çevirerek bağlılarına (müritlerine) okumuştur. Onun bu eylemi kendinden sonrada yüzyıllarca etkisini göstermiştir.

Hacı Bayram Veli'ye yurdun ve Ankara'nın koruyucusu olarak inanıldığına özellikle milli mücadele yıllarında şahit olunmuştur.



## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Emekli Daire Başkanı-Araştırmacı Ahmet ÇAKIR, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## İLGİLİ KAYNAKLAR

\*ABDULKADİROĞLU, Abdülkerim (2005), *Kastamonu'da Bayramilik ve Şemsizade Ailesi*. Ankara. S. 428

*Not: Bayramilik tarikatı ve HBV ile ilgili bilgiler bulunuyor.*

\*ALTINTAŞ, Yasin (2006), *Hacı Bayram-ı Veli/Hayatı-Şahsiyeti-Fikirleri*. Ankara. Alagöz Ofset Basımevi. 110 S. "Yaseen Yayınevi"

*Not: HBV'nin Hayatı. Nasihatleri. Kerametleri. Şiirler. Evradı.*

\*ALTINOK, Baki Yaşa (1994), *Hacı Bayram Veli Bayramilik Melamîler ve Melâmilik*. Ankara. Gürler Ofset. 273 S. Bibl." Oba Kitapevi".

*Not: İçindekiler. Önsöz/Giriş/ HBV'nin Doğumundan önce Anadolu'daki Durum / HBV'nin /Hayatı /HBV'nin Vefatından Sonraki Durum / Halifeleri / Bayramilik / Melamilik / Bibliyografya.*

\*ANKARALI Hacı Bayram Veli'yi Anma ve Musiki Gecesi. Yurdocağı Derneği Program ve Tanıtım Kitapçığı (Güven Matbaası). 22 S.

*Not: Muhtemelen 1976 yılı içinde yapılan etkinliğin program ve tanıtımı olup içinde Mehmet Okutan, Dr.Müjgan Cunbur'un yazıları ve Hacı Bayram'ın şiirleri bulunuyor.*

\*AYNİ, Mehmet Ali (1986), *Hacı Bayram Veli*. (Sadeleştiren. H.R.Yananlı). İstanbul. Akabe Yayınları No.50. Dizerkonca Matbaası. 216 S.

*Not:1.Basım. 1343 (1924) İstanbul 149 S (Eski Harfli)*

\*BAŞER, Şahin (2000), *Şeyh Hamid-i Veli (Somuncu Baba) Hacı Bayram-ı Veli. Yakasız Gömlek Zenzem Suyu*. (3.Baskı). Ankara. S.132

*Not: HBV'nin Şeyh Hamid-i Veli ile ilgili birlikteliği, hayatı ve eserlerine yer veriliyor.*

\*BAŞER, Şahin (Haz) (2006), *Ebu Hamid Şeyh Hamideddin-i Aksarayî. Şeyh Hamid-i Veli (Somuncu Baba)*. (5.Baskı). Konya (Aksaray). Akın Matbaası. S.180

*Not: Somuncu Baba ile HBV'nin münasebetleri anlatılmaktadır. Dış kapakta kitabın adı; Şeyh Hamideddin-i Aksarayî. Şeyh Hamid-i Veli (Somuncu Baba) Müridi Hacı Bayram-ı Veli olarak yazılmıştır.*

\*BAŞKAN, Seyfi (1988), *Ankara Hacı Bayram-ı Veli Camii ve Türbesi*. Ankara. Kültür Bakanlığı Yayınları: 2026 Tanıtma Eserleri Dizisi: 74. Özkan Matbaacılık Ltd. Şti. 76 S. Bibl.

*Not: Önsöz. İçindekiler/HBV Dönemi. Camii Türbesi. Değerlendirme ve Sunum/Bibliyografya. Fotoğraf Listesi. Çizim Listesi.*

\*BAYRAMOĞLU, Fuat (1983), *Hacı Bayram-ı Veli. Yaşamı- Soy- Vakfı*. Cilt. 1. Ankara. Türk Tarih Kurumu Basımevi. 135 S. "Türk Tarih Kurumu Yayınları".

*Not: İçindekiler. Önsöz / Giriş / Hacı Bayram-ı Veli'nin Yaşam Öyküsü / Bayramilik Hacı Bayram-ı Veli Soyundan Gelenler/Dizin.*

\*BAYRAMOĞLU, Fuat (1983), *Hacı Bayram-ı Velî. Yaşamı-Soyu-Vakfı*. Cilt 2. Belgeler. Ankara 1983. “Türk Tarih Kurumu Yayınları”. Ankara. 366+232 S.

*Not: İçindekiler. Belgeler/Bibliyografya/Belgeler Bölümü Genel Dizini/Tıpkı Basımlar / Resimler. Eserin 2. Basımları. 1989*

\*BENEKAY, Yahya (1966), *Hacı Bayram-ı Velî*. İstanbul. Hüsniyat Matbaası. 88 S. 3 Plan. 6 Resim. “Kitapçılık Limited Ortaklığı Yayınları”.

*Not: Kitabın Başında aynı yazarın “İlk Hacı, İlk Kurban” ve “Veysel Karani” adlı iki Eseri daha vardır.*

\*BURSALI, Mehmet Tahir B. Rifat (1925) *Hacı Bayram Velî*. (3.Basım). Dersaadet (1341). Orhaniye Matbaası. 14 S. “İkbal Kitaphanesi”.

*Not:1. Basım 1929 (1913) 2. Basım 1331 (1915)*

\*Büyüklerimizden *Hacı Bayram Velî Hazretleri*. (Hz. Abdülkadir Dedeoğlu). İstanbul (b.t.y). Erdoğanlar Basımevi. 40. S. “Osmanlı Yayınevi”

*Not: HBV'nin Hayatı Kerametleri ve Talebeleri. Akşamsettin Hazretleri ve diğerleri*

\*CEBECİOĞLU, Ethem (1994), *Hacı Bayram Velî ve Tasavvuf Anlayışı*. Ankara. Semih Ofset. 360. S. Bibl.”Muradiye Kültür Vakfı Yayınları”.

*Not: İçindekiler. Önsöz / Giriş. Genel Bakış / HBV'nin Hayatı / HBV'nin Yetiştirdiği Halifeler ve Tarikatı/HBV'nin Tasavvuf Anlayışı/ Sonuç Bibliyografya.*

\*CEBECİOĞLU, Ethem (1994), *Hacı Bayram Velî*. Ankara. Türkiye Diyanet Vakfı Yayın Matbaacılık ve Ticaret İşletmesi. XII-120 S. “Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları 126 Oku Düşün Serisi: 9”.

*Not: HBV'nin Hayatı / HBV'nin Bazı Düşünceleri/Sonuç / Bibliyografya.*

\*CEBECİOĞLU, Ethem (2002), *Hacı Bayram Velî ve Tasavvuf Felsefesi*. Ankara. Öztepe Matbaacılık San. Ltd. Şti. 152 S. Bibl “Altındağ Belediyesi Kültür Yayınları”

*Not: Sunuş. Önsöz. İçindekiler. Giriş /HBV Hayatı ve Tasavvuf Felsefesi/ Bibliyografya.*

\*IV. Vakıf Haftası. (1-7 Aralık 1986). (Ankara) (1987) Elif Matbaacılık Kom. Şti. 302 S. “Vakıflar Genel Müdürlüğü Yayınları”

*Not: Türk Vakıf Medeniyeti Çerçevesinde Hacı Bayram-ı Velî ve Önemi Semineri (1-3 Aralık 1986)*

\*EFE, Ahmet (1987), *N'oldu Bu Gönüm. Hacı Bayram-ı Velî*. Birinci Baskı. Ankara. Uzay Ofset, 84 S.

*Not: Hacı Bayram Velî'nin hayatı roman biçiminde anlatılmaktadır.*

\*ELDENİZ, Perihan (Bugünkü Türkçeye Aktaran) (1975), *Hacı Bayram-ı Velî*. Ankara. Emel Matbaacılık San. Ltd.Şti. 8 S.

*Not: Bursalı Mehmet Tahir Bey'in 1923 Tarihli Hacı Bayram-ı Velî adlı risalesinin yeni Türkçeye aktarılmış baskısıdır.*

\*GÖLPINARLI, Abdalbaki (1963), *Hacı Bayram Veli*. Ankara. Emek- Basım- Yayınevi. 16 S. (4.baskı) “Güvercin Kitap.44”.

*Not: Hayatı. 6 Şiiri. 1.Basım 1957, 2. basım 1959, 3. basım 1960.*

\**HACI Bayram Veli* (1963), Ankara. Emek Yayın ve Basım “Güvercin Kitap: 44” S. 15

*Not: HBV'nin hayatı özet halinde anlatılmaktadır.*

\**HACI Bayram Veli Sempozyumu Bildirileri* (2000), Ankara. Yorum Matbaacılık. X+ 100 S. “Kültür Bakanlığı Yayınları: 2487”

*Not:16 Kasım 1999 tarihinde Ankara'da düzenlenen Sempozyum bildirileri. 11 bildirileri bulunuyor.*

\**HACI Bayram-ı Veli Sempozyumu Bildirileri* (1991), (8-9 Mart 1990 Ankara). Ankara. Türk Hava Kurumu Basımevi İşletmeciliği. 143 S. “Ankara Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları”. 3.”

\**HACI Bayram Veli Hazretleri* (2005), (4. Baskı) (Yayımlı Hazırlayan: Hacı Bayram Camii Yardım Derneği). Ankara. Yücel Ofset Matbaacılık. S.48

*Not: HBV'nin kısa hayatı ve şiirleri*

\**HACI Bayram-ı Veli Hazretleri(1352-1430)* (2007), (Yayıma Hazırlayan: Hacı Bayram Camiine Yardım Derneği). Ankara. Yücel Ofset Matbaacılık. S.48

*Not: HBV'nin kısa hayatı ve şiirleri*

\*İŞINSU, Emine: *Hacı Bayram* (2009), (4. Basım) Roman. Ankara. Cantekin Matbaası. “ Elips Kitap: 126”. S. 480

*Not: Roman olarak HBV hayatı kaleme alınmıştır.*

\*İSMAİL Hakkı Bursevi: *Şerh-i Rümuzât-ı Hacı Bayram Veli Çalabım Bir Şar Yaratmış Hacı Bayram Veli Hazretlerine Ait Manâsı Gizli sözlerin Şerhi* (Sadeleştiren: Suat Ak). İstanbul-bty. “ Radyo-Düşünce-Yorum: 1.” Kilim Matbaacılık. S.108

*Not: HBV'nin bazı şiirlerinin, bazı nasihatlarının şerhidir.*

\*KALYON, Abuzer (2006), *Anadolu'yu Aydınlatan Işık Hacı Bayram-ı Veli*. Ankara. Başer Matbaası. 152 S. “Akçağ Yayınları”

*Not: HBV'nin Hayatı roman üslubunda.*

\*KARADENİZ, Zeria (1977), *Hasatlar ve Sanatlar Velisi Hacı Bayram Veli* (1964), I.Baskı. İstanbul. Bahar Matbaası. 36 S. (II. Baskı İstanbul). “Yağmur Yayınları: 96, Romanlar: 14”

*Not: Kitapta HBV'nin hayatı roman biçimde anlatılmaktadır. 1.Basım 1964*

\*KASAPOĞLU, Alaaddin-M. Erdem KOCAPINAR (1993), *Hacı Bayram-ı Veli Hayatı ve Nasihatları*. Ankara. Fon Matbaası. 40 s. “Bağdat Kitabevi”

*Not: Hacı Bayram Veli hayatı, nasihatleri, şiirleri ve silsilesi*

- \*KOŞAY, Hamit Zübeyr (1956), *Ogüst (Augustus) Mabedi, Hacı Bayram Camii ve Türbesi Kılavuzu*. Ankara. Maarif Vekâleti Basımevi. 28 S.
- \*KOCAPINAR, Mehmet Erdem (1995), *Hacı Bayram Velî ve Velî Öğütleri*. Ankara. Özkardeşler Matbaacılık Ltd.Şti. 102 S. Bibl.  
Not: *HBV'nin Hayatı/Öğretisi/Şiirleri / Nasihatları / Öğütleri / Velilerden Öğütler*.
- \*OKHAN, Mehmet Ali (1943), *Hacı Bayram Hakkında Davamız ve Cevabımız*. Ankara.
- \*OKHAN, Mehmet Ali (1960), *Hacı Bayram Velî, Münakaşaları Münasebetiyle*. (2. basım). Ankara. Resimli Posta Matbaası. Ltd. Şti. 80 S. Bibl.  
Not: *İçindekiler. Önsöz/Başlangıç/Anadolu'da Sofiliğin İnkişafı/Hacı Bayram Velî. İlmî ve Manevî Şahsiyeti/Hacı Bayram'ın Vefatından Sonraki Durum/Ak Şemseddin / Hacı Bayram'ın Damadı Eşrefoğlu Rumî / Hacı Bayram Velî'nin Şiirleri (1. Basım 1950 / Biricik Basımevi)*
- \*ÖZDEMİR, Ahmet (2002), *Hacı Bayram Velî ve Eşrefoğlu Rumî*. Toker Yayınları. Türk Klasikleri 100 Büyük Edip 100. Büyük Şair Önde Matbaacılık. İstanbul. 238 S.  
Not: *İçindekiler. Sunuş. HBV Hayatı. Şiirleri Eşrefoğlu Rum Hayatı Menkıbeleri ve Şiirler Kaynaklar*.
- \*ÖZEN, Rahmi (2001), *Hacı Bayram Velî*. İstanbul. Tiyatro Oyunu. Milli Eğitim Basımevi. "Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları: 2874 Bilim ve Kültür Eserleri: 833 Türk Edebiyatı Dizisi: 9." S.72  
Not: *HBV'nin hayatı tiyatro eseri olarak kaleme alınmıştır*.
- \*SAĞLAM, Raziye (2008), *Bayram Sabahı*. Roman. Ankara. Poyraz Ofset. "Nasihat yayınları: 19". S. 254  
Not: *HBV'nin hayatı roman halinde kaleme alınmıştır*.
- \*SEZGİT, Bayram: *Hacı Bayram-ı Velî*. Ankara (b.t.y). Gaye Matbaacılık Sanayi ve Ticaret A.Ş. 108 +14 S. (Eski Yazı). "Nur Yayınları No: 34"  
Not: *İçindekiler. HBV/HBV Hazretleri Ankara'da/HBV'nin vefatından sonra/HBV'nin Şiirleri/HBV'nin Tarikat Silsilesi/ HBV'nin Damadı Eşrefoğlu Rumî/HBV'nin Evrad-ı Şerifi*.
- \*SEYYİD Muhammed Ali (2005), *Esmâ-ül Hüsnâ. Esrar-ı Velî Hacı Bayram-ı Velî*. ( 2. Baskı) (Yayını Hazırlayan: Dursun Güneş). Ankara. Lazer Ofset Matbaası. Garibullah İlim Kültür Kuran Kursu Yaptırma ve Yaşatma Derneği Yayını. S.320  
Not: *HBV'nin düşünceleri anlatılmaktadır*.
- \*SEYYİD Muhammed Ali (2004), *Esrar-ı Velî Hacı Bayram-ı Velî*. (Yayını Hazırlayan: Dursun Güneş). İstanbul. Bayrak Matbaası. Garibullah İlim Kültür Kuran Kursu Yaptırma ve Yaşatma Derneği Yayını. S.304  
Not: *HBV'nin hayatı, eserleri, şiirleri ve düşünceleri anlatılıyor*.

\*TURAN, Yrd. Doç. Dr. Fatma Ahsen (2004), *Ankara ile Bütünleşen Bir Manâ Önderi Hacı Bayram-ı Veli*. Ankara. Başer Matbaası. 120 S. “Akçağ Matbaası”

*Not: İçindekiler. Sözbaşı. Giriş/HBV'nin Hayatı. Şiirleri ve Mektupları-Sonuç Kaynakça. Dizin.Ekler.*

\*TURAN, Yrd. Doç. Dr. Fatma Ahsen (2000), *Anadolu'nun Manevi Koruyucusu Hacı Bayram Veli Hayatı-Hizmeti-Fikirleri*. TDV Yayın Matbaacılık ve Tic. İşletmesi. Ankara. VIII+60 S. “A.Y.Ü Yardım Vakfı Biliş Yayınları: 25”

*Not: Sunuş. Sözbaşı. Giriş / HBV'nin Hayatı / Şiirleri. Mektupları. Sonuç.*

\*TURAN, Refik – AHSEN, Fatma –ERDOĞAN, Abdülkerim: *Horasan'ı Anadolu'ya, Anadolu'yu Balkanlara Bağlayan Manâ Önderi Hacı Bayram-ı Veli*. Ankara-bty-Semih Ofset Matbaacılık. Ankara Büyükşehir Belediyesi Yayını. S. 400

*Not: A4 boyutunda olup kuşe kâğıda sıvama, ciltli basılmıştır. Bol resimlidir. HBV'nin hayatı, felsefesi eserleri ve menkıbeleri anlatılmaktadır.*

\**Hacı Bayram-ı Veli Camii Restorasyon Çalışmaları*. Ankara-bty (Proje Koordinatörü: Eren Ural). Tasarım Baskı: Grada Reklam Tasarım Organizasyon. Ankara Büyükşehir Belediyesi Yayını. S.160

*Not: Kitapta basım tarihi bulunmuyor. A4 boyutundadır. Somunda 1 adet A4x4 boyutunda ekte resimler bulunuyor. Kuşe ve sıvamadır. Hacı Bayram Camii restorasyonu anlatılmaktadır.*

# KALECİK KASNAK BÖREĞİ

**S**elçukludan Osmanlı'ya, Osmanlı'dan günümüze kadar Türk mutfağı, leziz tatlılarıyla adından söz ettirmiştir. Bugün dünyanın başta gelen üç mutfağından biri olan Türk mutfağı, sayısız yemeğı, börekleri, çorbaları, tatlıları ile “lezzet hazinesi” olarak değerlendirilmektedir.

Türk mutfak kültürünün şekillendiğı zaman dilimlerinden biri de özel günlerdir. İnsan yaşamında önemli bir yere sahip olan özel günlerde, aileler her günkü yaşamından farklı faaliyetlerde bulunur. Bugünlerde yemeklerin ayrı bir yeri vardır. Özel günlerde yenen yemekler çoğu kez yenildikleri günlerin anlamlarını ifade ederler. Bundan dolayı yemeklerin ağır ve zengin olmasına dikkat edilir. Bu özel günlerden biri de düğünlerdir.

Düğün yemekleri düğünlere has olmayan her zaman yapılan yemeklerdir. Ancak onlara “düğün yemeğı” olma özelliğı kazandıran, yenildikleri ortam, kişiler ve fonksiyonlardır. Yemeğı pişirenlerin söz konusu kutlama için, yemeğı pişirme biçimleri, bir arada ve düğün duygusuyla yeme, günlük hayatta da yapılan yemeğe olağan dışı özellik kazandıran durumlardandır. Kalecik düğün yemekleri de diğer yörelerde olduğu gibi bu türden yemeklerden oluşur. Ancak özellikle düğünlerde yapılması gelenekselleşmiş “Ankara Kalecik Kasnak Böreğı”, diğer düğün yemeklerinden farklılık gösterir. Bunun nedeni böreğın diğer yemeklerin aksine özellikle bu gün için yapılmasıdır.

Kasnak böreğı, adını kasnak biçimindeki tepsisinden ve piştikten sonra kasnağı benzetmesinden almıştır. Düğün başta olmak üzere bebek görmeye, sünnete, çeşitli sebeplerle düzenlenen mevlidlere ve cenazelere davetliler tarafından yapılıp götürülmektedir. Ancak olmazsa olmaz olarak görülen, böreğın düğünlerde yapılmasıdır. Börek ev sahibi tarafından değil, davetliler tarafından yapılmasıyla da diğer özel gün yemeklerinden ayrılır.

Kasnak böreğının hamuru için su, tuz ve un kullanılmaktadır. Bazı kişiler bunlara ilaveten hamurun çabuk kabarması için maya kullanılsa da alanda yapılan araştırmada, kaynak kişilerin bu durumu makbul görmediğı tespit edilmiştir. Mayanın hem böreğın tadını değiştirdiğı, hem de böreğı yapan kişinin gereken özeni göstermediğı için tasvip edilmediğı anlaşılmaktadır.

Böreğın iç malzemesi ise kıyma, maydanoz, karabiber ve tuzdan oluşur. Maddi durumu iyi olmayan kişiler kıyma yerine yumurta kullanmaktadır.

Kasnak böreğinin yapılışı şu şekilde tarif edilebilir: Böreğin iç malzemesi için kıyma kavrulur, içine kıyılmış maydanoz ve karabiber eklenir. Böreğin su tuz ve un kullanarak yapılan hamuruna başlarken bereketli olsun diye, besmele çekilir. Hamur yoğrulduktan sonra açılması için kıvama gelinceye kadar bir süre dinlendirilir. Hamur 45 pazıya ayrılır. Önce küçük sonra da büyük hamurlar halinde tepsiye göre açılır. Sonraki aşamada 45 pazının her biri ince yufka halini alana kadar açılır. 25 yufka tepsiye üst üste yayılarak serilir. Üstüne kıymalı harç yayılır. Harcın üstüne kalan 20 yufka üst üste yayılarak serilir. Böreğin en üst pazısının adı duvaktır.



*Hamurun açılması*



*Hamurun tepsiye yerleştirilmesi*

En eski dönemlerde börek sacayağının üstüne konularak, sacayağı altına yakılan ateşle pişirilirken, zamanla mahalle fırınlarında, sonra çarşı fırınlarında şimdi ise yörede tava olarak anılan börek tepsilerinin küçültülmesiyle elektrikli fırınlarda evlerde pişirilmektedir. Böreğin pişerken ortası yanmasın diye eskiden gazete kullanılırken, şimdilerde kâğıt havlu kullanılmaktadır. Bu değişimde, kâğıt havlu kullanımının yaygınlaşması ve gazete yazılarında kullanılan kurşunun sağlık açısından zararlarının yaygın olarak bilinmeye başlanması etkili olmuştur.

Daha önceki yıllarda ise kuru kıyma böreğe harç olarak kullanılmıştır. İç harç için çeşitli sebeplerden dolayı kıyma bulunamadığı durumlarda yumurta pişirilerek kullanılır. Tepsisi, böreğin parlak olması ve tepsiye yapışmaması için tereyağı ile yağlanır. Böreğin pişme süresi kullanılan fırının pişirme derecesine göre değişmektedir. 200 derece fırında ortalama 1 saat içerisinde pişmektedir.



*İç harcının konulması*

Börek, bir kişi tarafından tek başına yapabileceği gibi, genellikle ilçede aynı düğüne davetli olan kadınların imece usulüyle de yapılır. Yapımı oldukça zor olan böreği birlikte yapmak hem daha az yorucu, hem de daha eğlencelidir. Böreği yapmak için birkaç saati birlikte geçiren kadınların bir yandan sohbet ettikleri ve folklorun sözlü ifade biçimleri olan fıkra, türkü, efsane, menkıbe vb. anlatıları da icra ettikleri görülmektedir. Bu bakımdan kasnak böreği hem yapımı, hem de sunumu ve tüketilmesi bakımından zengin bir folklorik oluşumu meydana getirmektedir.

Böreklerin pişirildikten sonra düğün evine götürülüşü ayrı bir öneme sahiptir. Börek herhangi bir kâğıda ya da poşete sarılarak götürülmez. Böreği götüren kişi işlemeli bir bohça sararak “kabara kabara” düğün evine götürmektedir. Geçmişte, börek düğün evine götürüldüğünde, düğünün davulcularının börek getireni ritmik sesler eşliğinde karşıladığı, adeta börek geldiğini ev halkına duyurduğu ifade edilmektedir. Bu ihtişamlı karşılaşma karşısında da börek getirenin, davulcuya bahşış verdiği belirtilmektedir. Bohça ve tepsi daha sonra tekrar sahibine geri verilir.

Davetliler tarafından düğün evine getirilen tüm börekler bir odaya toplanmaktadır. Böreği getirenlerin isimleri bir kâğıda ya da deftere ev halkından bir kişi tarafından yazılır. Ev sahibi börek getirenlerin listesini saklar. Listede adı bulunanların ileride düğünü olduğunda, bu ailelere börek yapılarak götürülür. Bunun nedeni, böreklerin yöre halkının ifadesiyle “öndüç” (ödünç) olmasıdır. Ödünç börekleri zamanı geldiğinde yapıp götürmeyenler, ayıplamalara maruz kalır. Maddi durumu iyi olmayan kişiler börekleri yumurtalı yapsalar da börek listesine bu durum not düşülmez ve karşılığında yumurtalı börek götürülmez. Önemli olan böreği yapmak olduğundan ve getiren kişinin maddi durumunun iyi olmadığı düşünüldüğünden yumurtalı börek getiren ayıplanmaz.

Düğünlerde bir aileye fazla sayıda kasnak böreğinin gelmesi aile için, öncelikli olarak da evin hanımı için itibardır. Böreği çok gelen kişiler için bu itibar düğüne gelenler ta-

rafından “O kadar çok böreği vardı ki, o kadar misafirini ağırladı” sözleriyle onaylanır. Böreği az olan ya da gelmeyen kişiler için ise, o kişinin kimseye börek götürmediği düşünülür. Bu nedenle bazı kişilerin dedikodulara maruz kalmamak için kendi böreklerini kendileri yaptıkları, ancak başkaları yapmış gibi sundukları örneklerle de rastlanmaktadır.

İki üç gün süren nikâh aşısı verilen düğün yemeklerinde, kadınlar ve erkekler için ayrı sofralar kurulmaktadır. Böreklerin en güzelleri ise erkeklerin sofralarında ikram edilmektedir. Böreğin ikram önceliğinin de erkeklere verildiği, erkekler için yeteri kadar börek sunulduktan sonra kadınlar için kurulan sofralara börek konulduğu görülür. Kurulan her sofraya börek konulmaya çalışılır. Eskiden yer sofralarında, şimdilerde ise masalarda verilen bu yemeklerde böreklerin bütün olarak bölünmeden kesilmeden sofrada ikram edilmesi uygun görülür.

Böreğin yenmesinde sofrada adabına uyulur. Sofradaki ileri gelen kişilerden biri böreği eliyle ortadan açar. Böreği bıçakla kesmek çok makbul değildir. Elle yenen böreğin önce ortası, sonra kenarları yenir. Böreğin yenmesine yaşça büyük olan kişi başarır. Gençlerden biri böreğe uzansa uyarılır. Sofrada genellikle herkes kendi yaşlılarıyla oturur. Böreğin artanlarını “ayak takımı” yer. Ayak takımı çocuklar ve misafir olmayan evin gençlerini ifade eder. Böreğin dibini yiyenin, diğer yemeklerde olduğu gibi nişanlınının güzel olacağına inanılır.

Tüm bu özelliklerin yanında, Menşure Kalkan adlı kaynak kişinin anlattığı, kasnak böreğine manevi değer katan anı da dikkat çekicidir. 23 Ağustos 1925 tarihinde, Atatürk şapka devrimi için Kastamonu’ya giderken önce Kalecik’e uğramıştır. Bu ziyaretin öncesinde Kalecikli, Ata için hazırlık yapmış, dönemin varlıklılarından Şükrü Ağa erkekleri bir araya toplayıp hazırlanacak yemekler konusunda bir iş bölümü yapmıştır. Bu iş bölümünde kaynak kişinin dedesi Osman Çavuş’a da kasnak böreği düşmüştür. Atatürk, ilçeye geldikten sonra sunulan bu ikramların içinde kasnak böreğini çok be-

ğenmiş ve “Bunun tarifini isterim” demiştir. Bunun üzerine Osman Çavuş, “Bunun kalıbı bizde pašam, bunu bizden başkası yapamaz” demiştir. Bu konuşmalardan sonra Atatürk Osman Çavuş’a bir şapka vermiş, o da Atatürk’ün hediyesi olan şapkayı bir daha başından çıkartmamış. Böreği Atatürk’ün beğenmesi değerinin daha da artmasını sağlamış ve böreğe manevi bir yön katmıştır. Böylece ilçe halkı yaptıkları böreğe güven duymuş ve onunla gurur duymaya başlamıştır.

Ankara-Kalecik mutfak kültürünün unsurlarından biri olan kasnak böreği, öncelikle yardımlaşma işleviyle ön plana çıkmaktadır. Böreği yapan ve sunanların birbirine verdiği değeri göstermekte, iletişimi güçlendirmekte ve bireyler arasında samimi ilişkilerin kurulmasına yardımcı olmaktadır. Böreğin düğün evine götürülmesinden, sofrada adabına kadar pek çok âdet, gelenek ve görgü kuralı devreye girmektedir. Bu bakımdan kasnak böreği önemli bir maddi kültür unsuru olarak dikkat çekmektedir.



*Kasnak böreği*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdürü Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdür Vekili Suna GERÇİK, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Folklor Araştırmacısı Derya ÖZTÜRK, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi El Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Nursel BAYKASOĞLU, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Şirin YILMAZ ÖZKARSLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KARATAŞ, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin ULUIŞIK, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Emine DEMİREL, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Tekstil Tasarımı Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar ARSLAN

## KAYNAKÇA

- \*ASLANGİL, Halit Cevri- EKİZ Halil Hamdi (1995), *Kalecik'in Tarihi, Dünü, Bugünü İçin Bir Araştırma*, Ankara: Kalecik Kültür Derneği Yayınları.
- \*BAYSAL, Ayşe (1990), *Beslenme Kültürümüz*, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları.
- \*MADEN, Pınar (2009), “Kalecik İlçesinde Kasnak Böreğinin Gizli ve Açık İşlevleri”, İstanbul Kültür Üniversitesi, *II. Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Öğrenci Kongresi Bildiri Kitabı*, İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi Yayınları, Cilt 2, s. 805-818.
- \*NAHYA, Zümrüt (1982), “Özel Gün Yemekleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, s. 189-197.
- \*ÖĞÜT EKER, Gülin (1998), *Karakeçili Türk Düğünü*, Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Basılmamış Doktora Tezi.
- \*YAMAN, Renan(1990), “Başlangıcından Bu Yana Anadolu'da Yemek Kültürü”, *Türk Halk Kültürü Araştırmaları Türk Mutfağı Özel Sayısı*, s. : 163-180.

## Kaynak Kişiler

- KK 1: SEMERCİ, Ayten (2016), 1962, Kalecik doğumlu, lise mezunu ev hanımı ile 6 Kasım 2015 tarihinde gerçekleştirilen görüşmenin ses kaydı ve deşifre metni Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.
- KK 2: KÖSE, Yasemin (2016), 1961 Kalecik doğumlu, ev hanımı ile 6 Kasım 2015 tarihinde gerçekleştirilen görüşmenin ses kaydı ve deşifre metni Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.
- KK 3: SAĞLAM, Nezahat (2016), 14.12.1959 Adana doğumlu, ilkokul mezunu ev hanımı ile 6 Kasım tarihinde gerçekleştirilen görüşmenin ses kaydı ve deşifre metni Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.

# ANKARA YÖRESİNDE KÖY KONAĞI GELENEĞİ

**S**osyal bakımdan düşünöldüğünde “köy” denilince akla gelecek kavram şöyle ifade edilebilir: Köy, ne basit bir kurumdur, ne de göz ardı edilecek bir halk grubudur. Köy, bir milletin insan ve kan kaynağı olmakla birlikte, insanın en canlı ve sürekli olarak yetiştiğı ve yetiştirildiğı ortamdır. Köy, kan ve ruh sağla-yarak şehirleri besler. Dolayısıyla sosyal bakımdan şehirlerin teşekkölünü kolaylaş-tırır. Böylece bir köy; yalnız kendi varlığının değil aynı zamanda mensup olduğı milletinin de bir örneğı olmaktadır. Türk toplumunun en önemli hasletlerinden biri ve insani ilişkileri düzenleyen misafir olma ve misafir etme/ağırlama gelene-ğidir. Misafir olma/etme geleneğı köklerini köy yaşamından almış, bu kapsamda değerlendirilebilecek unsurlardan biridir.



*Eski bir köy konağı*

Köy ve kasabalarda en samimi ve kardeşçe duygularla günümüzde bile yaşamakta olan konak geleneği, temelini Türk insanının birbirine karşı duyduğu köklü ve sarsılmaz güven duygusundan almaktadır. Anadolu'nun herhangi bir yerinden herhangi bir noktaya yolculuk yapan kişinin, tanımadığı bir köy ve konaktaki insanlara güveni ve bunun karşısında köylünün, köyüne gelen yabancıya duyduğu güven sonucunda oluşan “Tanrı misafiri” ve “İnsan insana muhtaçtır” düsturu çevresinde oluşmuş olan geleneksel dünya görüşünün eşsiz yansıması, konak geleneğinde vücut bulmaktadır.

Köy odası/konağı, köylülerin ortaklaşa kullandığı ve misafirlerin ağırlandığı mekândır. Köye yolu düşen misafirlerin ya da ticaret amacıyla gelen kalaycı, semerci, çerçi gibi kişilerin, yahut köyde görev yapan imam, inşaat ustası gibi görevlilerin yatılı olarak kalabildiği, ortak kullanıma açık, müstakil evlerdir. Kültür alışverişinin önemli ortamlarından olan bu konaklarda büyüklü küçüklü her yaştan insan toplanmakta, köyün ileri gelenleri, bilgili ve hünnerli kişileri köy halkıyla bilgilerini paylaşmaktadır.



*Köy konağı*

Kahvehanelerden önceki en önemli yerel ve kapalı eğlence ve toplantı mekânları olan köy konakları/ odaları genellikle bir ya da iki odalı müstakil yapılar şeklinde inşa edilmiştir. Bu odalar geçmişin gezici dervişlerinin konakladığı tavhanelerin günümüzdeki uzantısı olarak değerlendirilebilir. Kuruluşları, köyün kuruluş zamanlarıyla hemen hemen eşzamanlı olan köy konakları, köyün ileri gelen sülaleleri tarafından yaptırılmıştır. Sülalenin maddî ve manevî varlık göstergesi olan bu konaklar, söz konusu ailenin köye ve misafirlerine sahip çıkması anlamını da taşımaktadır.

Esasen köy odaları birer sosyal mekân, köy odasında yaşanan her şey birer sosyal olaydır. Dolayısıyla her sosyal olayda olduğu gibi köy odalarında yaşanan olayların da belli bir düzeni vardır. Örneğin bu mekânlarda yapılan sohbetlerde belli bir oturma düzeni mevcuttur. Köyün yaşlı ve saygın kişileri başköşeye, yaşça yakın olanlar bu kişilerin etrafına, gençler de en geriye oturmaktadır. Odaya ilk defa gelmeye başlayan genç ise hemen kapı eşiğinde yerini almaktadır. Bu yönüyle köy odaları, Dede Korkut hikâyelerinde gördüğümüz hiyerarşik düzeni günümüze taşımaktadır. Hikâyelerde de herkes yerini bilmekte, rastgele bir yere oturmamaktadır. Bu durumun önemi Uşun Koca Oğlu Seyrek hikâyesinde açıkça görülür. Hikâyede, kapı baca tanımayan, beyleri basıp geçen, baş köşeye oturan Seyrek, Tersuzamış adlı bir yiğit tarafından uyarılır. Konaklarda da böyle bir durum aynı tepkiyle karşılanmaktadır.



*Köy konağı iç görünüm*

Köy odaları, toplumda pek çok işlevi yerine getirir. Öncelikle köy için topyekûn bir yardımlaşma enstrümanıdır. Hem köye gelen misafirlerin ağırlandığı, hem de köyde düzenlenen düğün, cenaze vb. günlerde ihtiyaç duyanlara yardım etme ortamının sağlandığı köy odaları, köy halkını aynı amaç etrafında birleştirerek yardımlaşma mekanizmasının çalıştığı umumi mekânlardır.

İçinde ve çevresinde eğlenme ve eğlendirme mekânları olarak konaklar/köy odaları, bir başka toplumsal gereksinimi de karşılar. Eğlence kavramı, sadece müzikli eğlenceleri ifade etmemektedir. Gelenekler bileşkesi olarak eğlence, çok boyutluluk arz eden kültürel bir bütünlüktür. Özellikle eğlence mekânları olan köy odaları, uzun kış gecelerinde toplantı mekânıdır. Sohbetlerin edildiği ve hikâye, destan gibi sözlü kültür ürünlerinin yeni nesillere aktarıldığı yerdir. Ayrıca kına geceleri gibi özel kutlamalarda da müzikli eğlencelerin mekânıdır. Bu yönleriyle konaklar, mutlu anların yanı sıra taziye, ölüm, yıl dönümü, mevlit gibi eş dostla bir aradayken acıların hafiflediği ve paylaşıldığı ortamlar olduğundan kültürün nesilden nesile aktarılması işleviyle de dikkat çekmektedir. Konaklar folklorun “hoşça vakit geçirme, eğlenme ve eğlendirme, değerlere, toplum kurumlarına ve törelere destek verme, eğitim veya kültürün gelecek kuşaklara aktarılması, toplumsal ve kişisel baskılardan kurtulmak için kaçıp kurtulma mekanizması olma” işlevlerinin, mekânı olarak da değerlendirilebilir.



*Köy konağına toplanan erkekler*

Köylerde kahvehanelerin açılması, televizyon ve bilgisayarların elektriğin bulunduğu her yerde yaygın olarak kullanılması, köylerden kente ulaşımın hızlı ve kolay olması, eğlence mekânlarının farklılık ve zenginliği gibi nedenlerle köy odalarının kimi köy ve kasabalarda işlevini kaybettiği ve yok olmaya yüz tuttuğu bilinmektedir. Ancak Ankara'da konakların halen varlığını sürdürdüğü görülmüştür.

Ankara'nın Kızılcahamam ilçesine bağlı Belpınar köyünde yapılan araştırmada, üç köy konağının varlığı tespit edilmiştir. Geleneksel mimariye sahip olan köy konaklarından İmamgillerin Konağı, köyün ileri gelen sülalelerinden birine aittir. Ancak şu anda atıl durumda olup kullanılmamaktadır.

Köyün bir diğer konağı ise Aligil sülalesine ait olan beton, üç katlı binadır. Bu konak da sülalenin gerekli gördüğü zamanlarda kullanılmaktadır. Esas itibarıyla erkeklerin kullanımına açık olan konakları, istisnai durumlarda kadınlar da kullanmaktadır. Ancak böyle zamanlarda kadınlar ve erkekler ayrı ayrı oturmaktadır. Köyde yer alan bir diğer konak ise Demirciler sülalesine ait olan Demirciler Konağı'dır. Köyün yeni yapılan konakları arasında olan köy konağı aktif olarak kullanılmaktadır. Bu konak özellikle köy muhtarı tarafından köyün birleştirici gücü olarak görülmektedir. Köy konağının müstakil bir derneği olup, giderler bu dernekten karşılanmaktadır. Konağın altında yemekhane mevcuttur. Bu yemekhane düğünlerde, mevlit, cenaze ve bayram toplantılarında kullanılmaktadır. Aligillerin, Demircilerin ve İmamgillerin konaklarının giderleri ayrıca, buralara aileler tarafından bağışlanmış tarlaların gelirleriyle karşılanmaktadır. Köy konaklarının içerisinde yüklükler ve bu yüklüklerin içinde yatak ve yorganlar yer almaktadır. Geleneksel yapıya sahip olan konakların altında da küçük odalar bulunmaktadır ve bu odalar konağa gelen misafirlerin hayvanlarının kullanımı için ayrılmıştır.



*Köy konağında yüklük*

Köydeki konaklar çok eski zamanlarda “konak çekmek” deyimiyle imamların uzun süreli kaldığı ve köy halkını bilgilendirdiği yerler olarak kullanılmaktadır. İmamlar her odada belirli bir süre kalmakta, imamların giderleri ve ücretleri de köy odasının sahipleri tarafından karşılanmaktadır.

Köy odasında oturma adabı burada da görülmektedir. Konağın başköşesinde hoca oturur. Konağa gelen misafirler de hocanın yanına sıralanır. Kapıya en yakın sedirlerde ise köyün gençleri yer alır. Odadaki sedirlerin en önemli özelliği ise yatılabilir olmasıdır.

Araştırma kapsamındaki bir diğer köy olan Yağcılıhüseyin köyünde üç köy konağı bulunmaktadır. Geleneksel anlamda iki köy konağı vardır, biri Mahmıdların, diğeri ise Hacıgilin sülalesine aittir ve bu konaklar yaklaşık iki yüz yıllık yapılardır. Yeni köy konağı ise diğer konakların ihtiyaçlara cevap vermemesi üzerine inşa edilmiştir. Mahmıdlar Konağı köyün girişinde yer aldığı için önceleri daha çok o kullanılmıştır. Daha da önceki zamanlarda bir ay Mahmıdların konağında, diğer ay Hacıgilin konağında toplantılar yapılmıştır.

Yağcılıhüseyin köyündeki köy odalarında yer alan yüklüklerin içinde banyo bulunmaktadır. Konağın giriş kısmındaki “hayat” denilen bölümde, bayram yemekleri verileceği zaman sinide getirilen yemekler, buradan odaya taşınmaktadır. Köyde genel olarak kullanılan tabire göre, yeni yapılan bina “köy konağı”, diğer geleneksel yapılar ise “köy odası” olarak anılmaktadır. “Köy konağı” denilmesinin sebebi, buranın odalara göre daha geniş olmasıdır. Yeni köy konağında, geçmişte kadınlar arasında kına gecesi gibi çeşitli eğlenceler düzenlenmekteyken, günümüzde konağın üstüne cami yapıldığından bu tür eğlenceli toplantılar artık burada düzenlenmemektedir.

Ankara'nın köylerinin hemen hemen hepsinde bugünde köy konakları bulunmaktadır. Geleneksel görgü kuralları ve uygulamalar, günümüz şartlarına göre devam ettirilmektedir.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdürü Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Folklor Araştırmacısı Derya ÖZTÜRK, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi El Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Nursel BAYKASOĞLU, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Şirin YILMAZ ÖZKARSLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KARATAŞ, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin ULUIŞIK, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Emine DEMİREL, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi Tekstil Tasarımı Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar ARSLAN ve Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \*AKÇA, Kemal (1945), “Eski Köy Odaları”, *Folklor Postası Dergisi*, S.6, s.3-4.
- \*ABDURREZZAK, Ali Osman (2011), *Kastamonu Köy Odalarının Sosyal, Kültürel ve Ekonomik İşlevleri Üzerine Bir Araştırma*, Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- \*AKSUN, Belma (t.y.), “Misafirlik-Köy Odaları”, *Geleneklerimiz, Göreneklerimiz, Saim Sakaoğlu (Ed.)*, İstanbul: Tercüman Yayıncılık.
- \*ARI, Oğuz (1977), “Köylerin Yönetimi, Köy İdaresi”, *Köy Sosyolojisi Okuma Kitabı, Şeref Gözübüyük (Ed.)*, İstanbul : Boğaziçi Üniversitesi Yayınları.
- \*ARSLAN, Ali (2004), “Bir Ankara Köyü Araştırması: Köy Sosyolojisinin Bakış Açısından Kavaközü Köyü”, *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, C.1, S.1, s.1-26.
- \*ATAMAN, Mustafa (1978), “Konya Köylerinde Misafir Odaları”, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, S.351, s.8467-8468.
- \*BİLİR, Mehmet (2004), “Geleneksel Köy Odalarından Çağdaş Halk Odalarına Halk Eğitimi Açısından Tarihsel Bir Bakış”, *Folklor Edebiyat Dergisi*, S. 37, s.9-16.
- \*BİLGİÇ, Emin (1944), “Halkevleri ve Halk Odaları”, *Ülkü Dergisi*, S.75, s.14-15.
- \*ÇINAR, Kerim (1991), “Konya Ovası Köy Yerleşmelerinde Misafirhaneler (Köy Odası)”, *Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Kültür Bakanlığı, Halk Kültürü Araştırma Dairesi Yayınları, s.57-71.
- \*ÇOBANOĞLU, Özkul (2008), *Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*, Ankara : Akçağ Yayınları.
- \*ERASLAN, İsmail (2013), *Köy Odası Hatıraları (Bir Ahilik Geleneği-Molla Musa'nın Konağı)*, Kırşehir: Kırşehir Belediyesi Kültür Tarihi Yayınları.
- \*GÜNEY, E. Cem (1969), *Köy Odası*, Ankara: Halk Eğitimi Yayınları.
- \*İVGİN, Hayrettin (1984), “Gered'e'nin Aşağı Ovacık Köyü'nde Konak Geleneği”, *Halk Kültürü Dergisi*, C.13, S.37, s. 7-8.
- \*KANDEMİR, Selahattin (1934), “Coğrafya Bakımından Köy”, *Ülkü Dergisi*, S. 14, s.153-160.
- \*KILINÇ, Aziz (2005), “Sözlü Ürünlerin Geleceğe Taşınmasında Ortamların Rolü ve Bir Örnek”, *Milli Folklor Dergisi*, S.68, s. 85-90.

\*NUMAN, İbrahim (1981), “Çankırı’da Yaran Sohbetleri ve Sohbet Odaları”, *Ankara: Vakıflar Dergisi*, S.13, s.591-633.

\*ÖZDEMİR, Nebi (2005), *Türk Eğlence Kültürü*, Ankara: Akçağ Yayınları.

\*YAKICI, Ali (2010), “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Somut Mekanı: Konya Barana Odaları”, *Milli Folklor Dergisi*, S. 87, s.94-100.

\*YÜCEL, Hüseyin, (1936), “Köy Odalarının Toplumsal Hayatımızdaki Yerine Genel Bir Bakış”, *Ülkü Dergisi*, S. 40, s.9.

Kaynak Kişiler:

KK 1: ÇETİN, Hüseyin (2015) 1965 Doğumlu, Üniversite Mezunu, kaynak kişi ile 18/03/2015 tarihinde Kızılcahamam İlçesi, Yağcıhasan Köyünde yapılan mülakatın ses kaydı ve deşifresi Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.

KK 2: ÖZÇELİK, Mehmet (2015) 1970 doğumlu, okur-yazar, kaynak kişi ile 18/03/2015 tarihinde Kızılcahamam İlçesi, Belpınar Köyünde yapılan mülakatın ses kaydı ve deşifresi Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.

KK 3: ÖZÇELİK, Rıza (2015) 1950 doğumlu, okur-yazar, kaynak kişi ile 18/03/2015 tarihinde Kızılcahamam İlçesi, Belpınar Köyünde yapılan mülakatın ses kaydı ve deşifresi Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü arşivindedir.

---

# NALLIHAN İĞNE OYALARI

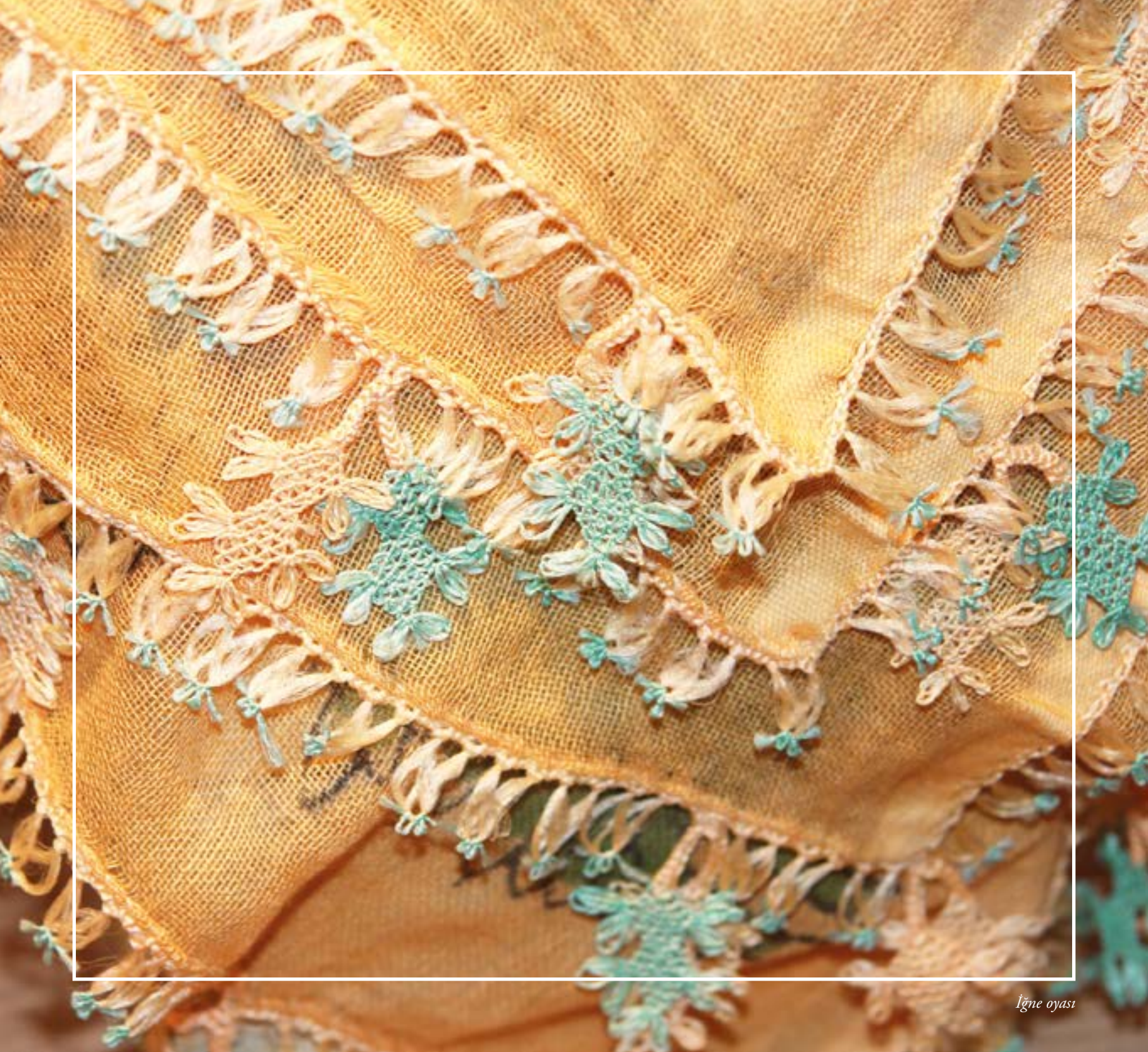
---

**D**ünyanın hiçbir ulusu, halk sanatı konusunda, Anadolu kadar zengin kaynaklara sahip değildir. Çağdaş Türk kültürünün temelini oluşturan halk kültürümüzün en işlevsel ve zengin yönünü halk sanatları oluşturmaktadır. Halk sanatları içinde Türk el sanatları, Türk halkının duygularını, yaşadığı hayatın izlerini kolaylıkla aktardığı en önemli araçlardan biridir. Geleneksel kültürü yeni kuşaklara aktarma görevinin yanında el sanatları, bir ulusun kültürel kişiliğinin de en önemli, canlı ve anlamlı belgeleridir. Bu bağlamda el sanatları, yaşadıkları ve üretildikleri çağa, olaylara tanıklık eder. Ekonomik faydanın yanı sıra el sanatları, işgücünün değerlendirilmesi için yararlı bir uğraş ortamı yaratmakta, kişiyi maddi ve manevi açıdan eğiterek sosyal kalkınmaya da katkıda bulunmaktadır. Genellikle toplu halde üretilen bazı geleneksel el sanatları ile dostluk, arkadaşlık, toplumsal dayanışma, paylaşma giderek artar ve anlam kazanır.

El sanatları, bütün halk sanatları gibi, bir ulusun kültürel kişiliğinin en canlı ve anlamlı belgeleridir. Birçok uygarlığın beşiği olan Anadolu'da, bu uygarlıkların kültürleri her köşesinde hâlâ yaşamaktadır. Türklerin Anadolu'ya yerleşmesinden sonra bu eski uygarlıkların kültürleri, yeni bir sentez içinde varlığını sürdürmektedir. Türk süsleme sanatı gerek renk, motif ve kompozisyon yönlerinden, gerekse Türklere özgü sadelik yönünden Türk duyuş ve düşüncesinin en önemli ifade aracı haline gelmiştir. Türk süsleme geleneğini ve kültürünü bu sanatın yakın ilişkide bulunduğu diğer kültürlerden kolayca ayırmak mümkündür.



*İğne oyası*



Hızlı üretim teknolojisi ve zevklerin sürekli değişmesine karşın Anadolu el sanatları, Türk kadınının el yeteneğinde ve çağdaş sanat anlayışına uygun olarak soyut varlığını devam ettirmektedir. Geleneksel kültürümüzün ve el sanatlarımızın en önemli örneklerinden biri oyalarlardır. Oyacılık, süsleme ve süslenme amacıyla yapılan, ayrıca mesajlarla bir iletişim aracı olarak da kullanılan ve tekniği örgü olan bir el sanatıdır. Yapılan araştırmaların sonuçlarına göre “oya” sözcüğünün başka dillerde karşılığının bulunmaması, bu sanatın Türklere ve özellikle Türk kadınına özgü bir sanat olduğunu göstermektedir. Türk toplumunda, belli bir eğitim sürecinden geçmeden, günlük işler açısından bu denli yüksek bir zevk yaratan Türk kadınının yaratıcılığının yeni kuşaklara aktarılmasında oyalara işlevi büyüktür. Çok zengin çeşide ve derin bir geçmişe sahip eski oylar güzellik, estetik duygularıyla topluma iyiyi ve güzeli görebilme imkânı sağlamıştır. Oya sanatçıları eserlerini üretirken ümidi, sevgiyi, acıyı türlü şekillerde biçimlendirmiştir.

Oya, Anadolu kadınına güzelleştiren, küçük boyutlu fakat büyük anlamlar taşıyan bir el sanatıdır. Oyların en önemli özelliği, kadınların doğrudan duygularını ifade edemediği ortamlarda duygu ve düşünceleri aktarmasıdır. Örneğin, yeşilin farklı çeşitleriyle işlenen oylar, gelinin evinden ve işinden memnun olduğunu, sarıyı tercih edenin ise mutsuz, halsiz ve bezgin olduğunu anlatır. Gelin, çakırdikenini oyası ile kayınvalidesine ‘bana diken gibi batma’ mesajını verirken, biber oyasıyla ilişkilerinin pek de iyi olmadığını ifade etmektedir.

Türk kadının, doğadaki renkleri yaşamına ve güzelliğine aktardığı oylar, beyaz örtülerden yazmalara birçok başörtüsüne dikilebilmektedir. Hazırlanışı ise dantel sanatına benzediğinden yurt içinde ve dışında bir tür dantel olarak kabul edilmiş, hatta kimi yerlerde “Türk danteli” olarak tanımlanmıştır. Oylar;

- Kullanılan araca göre tığ, iğne, mekik, firkete, mil oyları;
- Kullanılan gerece göre boncuk, pul, koza, iplik, mum, kumaş, kâğıt oyları;
- Kullanılan tekniğe göre dokuma, mekik, tığ, iğne, firkete teknikleri ile yapılan oylar;
- Kullanılan bezemeye göre geometrik, bitkisel, figürlü, sembolik ve nesneli bezemeler;
- Kullanım alanına göre yemeni, taç, yatak takımı, mendil, kese, çeşitli örtü oyları şeklinde sınıflandırılmaktadır.

Oyların bir başka özelliği de kadınların doğayı kullanarak duygularını ve sanatlarını ortaya koymalarına aracı olmalarıdır. Yaprak, çiçek, meyve, sebze vb. oya olarak işlenebilmektedir. Bazı hayvanların, soyut öğelerin veya geometrik şekillerin de oylara işlendiği görülmektedir. Bazı oylar ise kadınların gündelik yaşamını, hayal gücünü ve espri anlayışını yansıtmaktadır; Namrun gülü, Türkan Şoray kirpiği, otel odaları vb. oya tipleri, kadınların gündelik hayatı giysilerine nasıl yansıtabildiklerini gösterir.



*İğne oyası*

Kadınlar, evlenmeden önce oya işlemeyi öğrenmekte, oyalı yazmaları gündelik hayatta kullanmakta ve bunun yanı sıra hediye ve ileride takmak amacıyla çeyizleri için hazırlamaktadır. Oyalı yazmalar ve oylar, kadınların aile bütçelerine katkı sağlamalarına da olanak tanır. Bu sanatın güzel örneklerini edinmek isteyen diğer kadınlar, koleksiyonerler, turistler ve el sanatları ürünleri satıcıları, kadınlardan oylar ve oyalı yazmalar satın alır. Dolayısıyla oylar köylerde, kasabalarda ve şehirlerde kurulan köy pazarlarında, yapılan festivallerde görücüye çıkar. Bu halde oya bir sembol, emek ve ifade biçimidir.

İğne oyları, Türkiye'nin hemen hemen her bölgesinde yapılmaktadır. Ankara iline bağlı Nallıhan ilçesinde yapılan iğne oyları ise ipekten yapıldıkları için diğer bölgelerdeki iğne oylarından farklıdır. Geçmişte doğal ürünlerle boyanan saf ipek iplikten yapılan oylar, bugün kullanım ve yıkama kolaylığı gibi nedenlerle polyester ve ipek karışımı hazır boyanmış ipler ile hazırlanmaktadır. Bu, kadınların çok daha hızlı ve pratik biçimde oylar yapmalarını kolaylaştırmaktadır. Bunun yanı sıra polyester karışımı, oyların ipek örneklerine göre daha sert ve şekilli durmasını sağlamaktadır.

Ne yazık ki, saf ipekle oya yapımını günümüzde Nallıhan'da yaşayan 40-50 yaş arası kadınların büyük bölümü biliyorsa da, bu tür oylar sadece ve sadece özel istek üzerine yapılmaktadır. Ayrıca bu ipek oyların hammaddesini oluşturan ipek böceği, bölgedeki tarım ilaçları nedeniyle yaşayamaz olmuş ve böceğin başlıca yiyeceği olan dut ağaçları da oldukça azalmıştır. Bugün ipek ihtiyacı Bursa üzerinden karşılanmaktadır. Fakat bundan yaklaşık 20 yıl öncesine kadar Nallıhan'da, neredeyse her evde ipek böcekçiliği ve ipekçilik yapılmıştır.

İpek üreticiliğinin yok oluşu ve iğne oylarının hammaddesindeki değişiklik, çevre yerleşimlere de yansımıştır. Örneğin; geçmişte ipeklerini Nallıhanlı esnaflardan alan Beypazarlı kadınlar, ipekli iğne oyacılığını neredeyse tamamen bırakmış, iğne oylarını yapan az sayıda kişi de bu oylar için naylon iplere yönelmiştir. İpek ipliğinin 1950-1960’larda kullanıldığı ve sonrasında yavaş yavaş bırakıldığı, konunun uzmanlarınca da tespit edilmiştir. Bu durum, Nallıhan iğne oylarının koruma altına alınması gerekliliğinin en önemli göstergesidir. Bu oyacılık korunmadığı takdirde iğne oylasının temel hammaddesinin naylon ipe dönüşmesi ve bunun yanı sıra kadınların tığ, mekik, boncuk gibi diğer oylarla sınırlı kalması durumu ortaya çıkabilir.

Oylar, geçmişte olduğu gibi bugün de çeyiz için hazırlanmaktadır. En az 20 iğne oylası çeyizlere yerleştirilmekte. Ancak kenevir, üzüm, biber gibi bazı oylar çeyize konulmamaktadır. Çünkü bu oyların uğursuzluk (kenevir), üzüntü (üzüm) ve acı (biber) getireceğine inanılmaktadır. Kadınların bu oyları kullanmaktaki amacı ise kayınvalidelerine ya da diğer aile bireyelerine duygularını ifade etmektir. Fakat son zamanlarda yaşanan değişimlerle çeyizlere yazma kenarı dışında oylalı salon takımları, oyadan vazo çiçekleri, panolar, peçetelik ve takı da girmiştir. Gerekeçe ise genç neslin oylalı yazmaları kullanmaması, aksine gündeme hitap eden bu formları kabul ve tercih etmesidir. Bu tip değişimleri destekleyen ve teşvik edenlerse resim öğretmenleri, halk eğitim öğretmenleri ve girişimcilerdir. Yani bir anlamda dışarıdan bir müdahale söz konusudur. Kataloglar, internet vb. esin araçları da geleneksel sanata etkide bulunmaktadır.

Günümüzdeki yaşam biçimi, ticaret ve el sanatlarını yaşatma kaygıları, bu müdahaleleri sınırlayamamaktadır. Ticaret ise şu anki mevcut oylaları yaşatan, destekleyen ancak bir o kadar da geleneksel formun dönüşmesine ve değişmesine sebep olan bir unsurdur. Her ne kadar bugün Nallıhan’da iğne oyacılığı yapılıyor ve destekleniyorsa da, öncelikle bu oyacılık yerel sınırlar içinde ve tamamen gönüllü çabalarla sürdürülmektedir. Bu çabalar çerçevesinde yazma kenarlarına yapılan ipek oyacılığı, takı tasarımlarında, vazolara konulabilecek yapma çiçeklerde, masa ve salon örtülerine yapılan uygulamalarda (Ödemiş ipeği üzerine), dokuma üzerlerinde, gelin çiçeklerinde kullanılmaktadır. Bu durum, geleneksel oyacılığın aldığı ikinci darbedir. Son değişim ise bugün bu ipek oylalı yazmaların sosyal yaşamda kullanılmıyor olmasıdır. Kadınların çantalarında taşıdıkları oylalı yazmalarını misafirlere, kına gecelerine, düğünlere, mevlitlere gittiklerinde takmaları geleneği de büyük oranda ortadan kaybolmuştur. Yeni neslin genç kadınları da bu el sanatına kimi zaman ilgi göstermekte ancak yazma yerine daha ziyade iğne oyacılığını geçim kaynağı olarak, fular veya takı yapımı amacıyla tercih etmektedir.

Nallıhan oylarında doğadaki neredeyse her türlü çiçeğin (gül, papatya, karanfil, gelincik, küpe çiçeği vb.), sebzenin (mısır, kenevir, biber vb.), meyvenin (muz, çilek, kiraz, zeytin, üzüm vb.), yemişin (badem vb.), hayvanın (kelebek, yusufoçuk, uğur böceği, ipek böceği vb.) oylası yapılmaktadır. Kimi zaman “yalancı çilek”, “yalancı

kiraz” gibi soyutlaştırılmış örneklerle mesaj vermek amacıyla doğadakilere benzer oylar da üretilmektedir. “Yalancı ilek”, “yalancı kiraz” gibi motiflerdeki “yalancı” ifadesi, kadının sevdiği erkeğe sitemini ifade etmektedir. Kadın, erkeğin ona olan sevgisinin gerçek olmadığı düşüncesini bu oyaı takarak söyleyebildiği gibi “apkın bıyığı” oyaıyla da karşısındaki erkeğe onu beğendiğini iletebilmektedir. Burada dikkat edilirse erkekler de oyalardaki mesajları anlayabilmektedir. Annelerinin, kız kardeşlerinin ve eşlerinin oya yaptıkları süreç içinde erkekler de bu “oya dili”ni öğrenmektedir. Bu halde oya, sembolik iletişim biçimiyle erkekler ile kadınlar arasındaki sanata dayalı bir ilişki biçimine aracılık etmektedir.

Yakın geçmişte yaşanan ve gelecekte yaşanabilecek sosyal ve ekonomik değişimler, bu el sanatının korunmasını gerekli kılan bir süreçtir. Nallıhan, çiftçiliğin ailelerin geçimine yeterli geliri sağlayamaması nedeniyle Ankara, Eskişehir ve Bolu’ya gler vermektedir. Bu sebeple şehrin nüfusu azalmaktadır. Kadınların, oyalık ile aile bütçesine ve kendi ihtiyaçlarına katkı sağladığı açıktır. Fakat bu kadınların büyük çoğunluğu ev hanımıdır. Nallıhan’a özgü olan bu el sanatı, ilerleyen dönemlerde g ile farklı bölgelere dağılma ve kadınların çalışmaya başlamasıyla beraber yok olma riskiyle karşı karşıya kalmıştır. Kadınların alışma hayatına başlamasıyla birlikte el sanatları üretimleri ikinci plana itilmiştir. Ancak iğne oylarının yaşatılması ve geliştirilmesi için kadınların bu konudaki çalışmaları yönlendirilmelidir. Bu durumda yerel kuruluşlarca akla gelen, ev hanımlarının oya yapıp satmasına aracılık ederek sanatı yaşatmak ve kadınlara gelir sağlamaktır. Ama bu yaklaşım da geleneksel sanat üzerinde ister istemez arz talep ilişkileri çerçevesinde form değişikliklerine sebep olmaktadır.



*Iğne oyası takılar*



*İğne oyası takılar*

Bu çerçevede, somut olmayan kültürel miras yaklaşımı, bu el sanatı geleneğinin tespit edilebilen en eski hâlini ve bugünkü son uygulamaları yaşatabilecek tek yoldur. Tüm bu bilgiler çerçevesinde Nallıhan iğne oyarının yaşatılması için şu öneriler sunulabilir:

*1. Saf İpekle Yapılan En Eski Formun Korunması:* Geleneğin en eski hâlini yani saf ipekle oya yapımını bilen kadınların öğretici konumda olacağı bir ortamda sadece ve sadece bunu yapan kadınların yetiştirilmesi, bu yöndeki tanıtımın ve eğitimin desteklenmesi gerekmektedir.

Bunun yanısıra bu bilgiye sahip kadınlar “Yaşayan Kültür Hazinesi” listesine sokulmalı ve onlarla bu sanat kaybolmadan, somut olmayan kültürel miras perspektifi çerçevesinde, bölgenin sosyo-ekonomik süreçlerini de dikkate alan el sanatı araştırmaları ve gerekli sınıflandırmalar yapılmalı ve yayınlanmalıdır.

*2. Günümüzdeki İplikle Yapılan İğne Oyacılığının Korunması:* Bugün ipek ve polyester karışımı ipele yapılan oyacılık, birçok Nallıhanlı kadın tarafından biliniyor, öğreniliyor ve yapılıyor da günümüz koşullarında bir el sanatını yaşatmanın neredeyse tek yolu hâline gelen satış şartları nedeniyle formların değiştirilmesi yaklaşımı oyarın geleneksel formuna ciddi bir darbe vurmuştur. Bu bağlamda, desteklenecek kadınların

ya da kadınların dahil olduğu sivil toplum kuruluşlarının oyaları, takı vb. formalarda hazırlamaları teşviklerinin yanı sıra-hatta kimilerinin daha fazla-geleneksel formlarda oyaly yazmaları yapmaya kadınları teşvik etmeleri, somut olmayan kültürel miras desteği çerçevesinde onları bilinçlendirmeleri ve bu paralelde çalışmalar da yapmaları gereklidir. Bu kadınların da “Yaşayan Kültür Hazinesi” listesine alınmaları mümkündür.

Çünkü oyacılıkta, usta çırak ilişkisine dayalı, yaygın ticaret anlayışıyla bir yetiştirme söz konusu değildir. Ustalar anneler, anneanneler, babaanneler ve diğer yakın kadın akrabalar; çıraklar ise yaşları 11 ile 18 arasında değişen genç kadınlardır. Bu diyalog günümüzde kaybolma aşamasındadır. Dolayısıyla bu sanat, aile içi ilişkilerin giderek koptuğu, nesiller arası farkların giderek açıldığı ve ortak noktaların azaldığı günümüzde, anneler ve kızları arasında bir bağlantı kurulmasını sağlayacak ve ilişkileri geliştirecektir.

*3. Ham Madde Üretiminin Canlandırılması ve Desteklenmesi:* Yukarıda da belirtildiği gibi en başta ve acil olarak saf ipek oyalaların ve ipek polyester karışımı oyalaların korunması, hammaddenin canlandırılmasını da sağlayacaktır. Bölge halkının özlemle anlattığı ipek böcekçiliği, bu sanatın en eski hâlinin yok olmasına paralel olarak kaybolmuştur. Beypazarı’ndaki yok oluş hikâyeleri, sanatın korunması gerekliliğini bir kez daha ortaya koymaktadır. Turizmin hızla yayıldığı Beypazarı’nda, ipek kozalarından iplikleri kendileri oluşturan ve bu iplikleri bükme işlemini de bizzat kendileri yapan kadınların, iş hayatına atılmaları ve aynı anda birçok sorumluluğu yerine getirme zorunlulukları, zamandan kazanmak amacıyla bu sanatı bir kenara itmelerine sebep olmuştur. Bu el sanatının merkezi olan Nallıhan için risk şimdilik farklı şekillerde söz konusuysa da, ipeğin uzun sürede hazırlanması ve hammaddeye ulaşım zorluğu, bu sanatı tehlike altında bırakmaktadır. Sonuç olarak bu sanatı korumak, bir başka geleneksel sayılabilecek zirai etkinliği de canlandıracak, koruyacak ve destekleyecektir.

Saf ipek iplikleri doğal ürünlerle boyama tekniği yeniden uygulanabilecek ve böylece organik bir ürün üretilecektir. Yine bu sanatın korunmasıyla, tarım ilaçları gibi zararlı maddelerin kullanımına son verilecek, poruk, acı ot gibi otların ve dut, meşe ve çam ağaçlarının yoğun olarak yetiştirilmesiyle ekolojik yaşama katkıda bulunulacaktır.

*4.Müzelerin, Arşivlerin, Tanıtımların Geliştirilmesi:* Nallıhan, üç şehir merkezinin (Ankara, Eskişehir, Bolu) ortasında fakat üçüne de yaklaşık iki saat mesafededir. Bu durum (olumlu gibi görünse de) Nallıhan oylarının yerel sınırlar içinde kalmasına sebep olmaktadır.

Ankara merkezinde açılacak bir kent müzesi veya somut olmayan kültürel miras müzesi ile ve bu müzenin Nallıhan'a vereceği destek ile kadınların sandıklarında bulunan oyalara sahip çıkılabilir, yeni oylar korunabilir. Ayrıca bilimsel çalışmalar yapılabilir ve bu konuda çalışabilecek olan el sanatı ve halkbilim araştırmacıları desteklenebilir. Somut olmayan kültürel mirasın korunması çerçevesinde, Nallıhan iğne oyları, gezici sergilerde farklı formları kapsayan koleksiyonlarla hem Türkiye'ye hem de farklı ülkelere tanıtılabilir.

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kùltür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Gazi Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Emekli Daire Başkanı-Araştırmacı Ahmet ÇAKIR, Prof. Dr. Taciser ONUK, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kùltür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

- \*AKPINARLI, H. Feriha - Serpil Ortaç (2006), *Oyalarda Motif Kompozisyon Özellikleri*. Denizli 1. El Sanatları Kongresi. Denizli.
- \*BAYKASOĞLU, Nursel (1986), *Tavşanlı İğne Oyaları*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- \*CENGİZ, Dilek (2007), *Artvin İli Ardanuç İlçesinde Yapılan Oyaların Öğretim Programı*. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- \*GÖKALP, Gönül (1991), *Elazığ İğne Oyaları*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- \*KOYUNCU, Fatma (1992), *Konya Müze ve Evlerinde Bulunan Oyaltı Çember Desenleri*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- \*KURT, Gülten (2001), *Konya İli Seydişehir İlçesinde Yapılmakta Olan Boncuk Oyaları Üzerine Bir Araştırma*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- \*MARKALOĞLU, Şehdabe (1986), *Nallıhan Oyaları*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.
- \*MARKALOĞLU, Şehdabe (1984), “Geleneksellik ve Gelir Açısından Nallıhan İğne Oyaları”, *Türk Folkloru Araştırmaları 1983*. Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 52, Ankara, s.61-72
- \*MERSİNLİOĞLU, Fazilet Munise (2007), *Yalova İli İğne Oyaları*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- \*MERT, İpek (1998), *Ankara İş ve İşçi Bulma Kurumu Mesleki Rehabilitasyon Merkezinde İğne Oyası ile Uğraşan Özürlüler Üzerine Bir Araştırma*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara, 1998.
- \*NURHAN, Özlem (2000), *Denizli Yöresi İğne Oyaları ve Çağdaş Yorumları*. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara, 2000.
- \*ONUK, Taciser (1988), *İğne Oyaları (Türkçe-İngilizce)*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- \*ONUK, Taciser (2005), *Osmanlı'dan Günümüze Oyalar (Türkçe-İngilizce)*. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları. Ankara.
- \*ÖNGE, Ergül (1996), *Batı Anadolu İğne Oyaları (2. Cilt)*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Doktora Tezi. Konya.
- \*ÖNGE, Ergül (1991), *Konya Evlerinde ve Müzelerinde Bulunan İğne Oyaları*. Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Konya.
- \*ÖZBEL, Kenan (1998), *El Sanatları 2: Oya ve Oya Çeşitleri*. Ulus Basımevi, Ankara.
- \*VANLI, Ayla Yaren (2008), *Balıkesir İli Gönen İlçesi İğne Oyaları ve Halk Eğitim Merkezinin İğne Oyacılığına Katkısı*. Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimler Enstitüsü, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi. Ankara.

# ANKARA SEĞMENLİK GELENEĞİ VE "KIZILCA GÜN"

Ortaya çıkış tarihi tam olarak tespit edilemeyen seğmenlik geleneği ile ilgili olarak kimi araştırmacılar, bu geleneğin Orta Asya'ya kadar uzanan bir Türk geleneği olduğunu düşünmekte. Ancak temel şekillenişinde ahilik geleneğinin, kent, kasaba ve köylerin olası saldırılardan korunmasının ve yerleşim birimlerinde bir iç düzen sağlama amacının etkisi büyüktür. Ahilik, 13. yüzyılda Moğolların baskısından kaçarak Anadolu'ya yerleşen, zanaat ve meslek sahibi kişilerin temelini attıkları, eski bir gelenektir. Bir tür esnaf-zanaatkâr dayanışması gibi görünse de döneminin ve bölgenin siyasi karmaşası ve en başta da Moğol tehlikesi nedeniyle düzenli ve kontrollü bir yapılanma haline gelmiştir. Bunun yanı sıra Anadolu'da hem doğudan hem batıdan taş üstünde taş bırakmayan, peş peşe işgalin yaşanması nedeniyle kentleri korumak üzere savunma ve içeride de düzeni sağlama amacıyla, düzenli ve kontrollü bir yapılanma kurulmuştur.

Anadolu kentlerinde üretime ve ticarete bir düzen getirmeyi amaçlayan ahilik kurumu bu amaçla, meslek içi disiplin ve düzen ile küçük yaştan itibaren zanaatın ve esnaflığın öğretilmesini hedeflemiştir. Bu kurum, dönemin ve bölgenin siyasi karmaşası ve en başta da Moğol tehlikesi nedeniyle düzenli ve kontrollü bir yapılanma hâline gelmiştir. Osmanlı Devleti'nin kuruluş yıllarında, özellikle Ankara şehrinde ciddi bir hâkimiyet sağlayan ve hatta bağımsız bir "Ankara Ahiler Devleti" kurdukları bilinen ahiler paylaşım, yardımlaşma, toplumsal katılım ve iyi ahlak gibi sosyal prensipleri de benimsemiştir.

Günümüzde, seğmenlik geleneği içinde sürdürülmeye çabalanan özelliklerin büyük bölümü ahiliğin sosyal ve ahlaki prensipleriyle paralellik göstermektedir. Bunlar mert olmak, özü sözü bir olmak, nefsine hâkim olmak, yasaklardan sakınmak, iyi huylu, konuksever, paylaşımcı ve cömert olmak, hile yapmamak, yalan söylememek, iftira ve dedikodudan sakınmak, aleyhte konuşmamak, haksızlığa karşı koymak ve ağırbaşlı olmaktır. Özetle seğmenliğin bir iç düzen kadar bir dış korumayı da gerektiren bu sistem içinden, esnafların ve gerektiğinde bölgenin korunması amacıyla çıktığı düşünülmektedir.





*Ankara Kulübü Derneğinin tarihi Abidinpaşa Köşkü bahçesinde*

Ahiler içinde yer alan *yiğitler sınıfı* veya *yiğit alayı* ve bunun yanı sıra esnaflar arasındaki anlaşmazlığı halleden, gerekirse hakemlik yapan *yiğit başı* ile günümüzde seğmenler için kullanılan *seğmen alayı* ve *seğmen başı* adlandırmalarıyla benzerlik göstermektedir. Bunun yanı sıra “ahi” kelimesinin Arapça kökenli olduğu ve “kardeşim” anlamına geldiği yaygın kanıya da Fransız Türkolog J. Deny, bu kelimenin “eli açık, cömert, yiğit” anlamındaki eski Türkçe “akı” kelimesinden dönüştüğünü belirtmiştir. Ahilik bir esnaf ve zanaatkâr teşkilatı diğer bir deyişle lonca olmasına karşın ahilerin, üretim ve ticaretin düzenli ve istikrarlı bir şekilde işlemesi yanında yerleşim birimlerinin her türlü saldırıdan korunması amacıyla askeri de bir yapılanma geliştirdikleri de bilinmektedir.

Araştırmacılara göre yiğitlik statüsünün, ahiliğin bu koluyla ilişkili olması ihtimali güçlüdür. Yine çeşitli araştırmacıların “seğmen” kelimesinin kökeni olarak “Genellikle atlı olarak savaş

katılan, kendi içlerinde hiyerarşik bir düzen bulunan yarı askeri güvenlik gücü” anlamına gelen Farsça “sekban” kelimesini göstermesi de bu tezi desteklemektedir. Günümüz Ankara’sında da seğmen, “efe, yiğit ruhlu ve atlı” anlamında kullanılmaktadır. Dolayısıyla seğmenlik geleneğinin daha önceki varlığı belirsiz olsa da, ahiler döneminde bugünkü haline benzer olarak düzenlenmesi ihtimali yüksektir. Elbette seğmenlik, ahilik dönemindeki haliyle kalmamış, yüzyıllar içinde birçok değişiklik yaşamıştır.

Bugün seğmenlik, Anadolu’daki efelik, zeybeklik ve yârenlik gelenekleriyle de beraber anılmaktadır. Efe, seğmen için de kullanılan bir adlandırmadır. Bazen seğmenlere, “Ankara Efesi” de denilmektedir. Seğmenlerin aralarında yaptıkları toplantılarla yâren toplantıları da büyük benzerlik gösterir. Ancak seğmenlik ve seğmenler, Ankara bölgesine özgü olarak tanınmaktadır. Onları Ankara bölgesiyle özdeşleştiren bir başka nokta da giyimleridir. Seğmenlerin özgün kıyafetleri, takıları ve silahları, onları seğmen yapan en önemli özelliktir. Bu bakımdan seğmenlik, kendi geleksel yapısı ile gümüşçülük, tiftikçilik (Ankara sofı), dokumacılık, yemenicilik, terzilik, silahçılık, nalbantlık, atçılık, işlemecilik gibi yan sanatlarla da ilişkilidir. Dönem içinde isimleri, şekilleri ya da kumaşları değişmişse de seğmenlerin bugün onları hatırlatan ve benzerlerinden ayıran, kendilerine özgü bir giyim biçimleri vardır.

Günümüzde artık sadece özel törenlerde ve günlerde bu giysileri giyebilen seğmenlerin kıyafetleri; Osmaniye işliği (gömlek), camadanlar, altın veya gümüş sim işlemeli kanatlı cepkenler, sırmalı yelekler, diz bağları, tiftik çoraplar, yarım dizlikler, zıvgalar, önü harçlı yelekler, kadife veya çuha yelekler, İzmir yelekleri, sekiz gözlü hasır örgülü silahlıklar ve efe kuşaklarından oluşmaktadır. Koruyuculuğuna inanılan ve Kur’an’dan alınan ayetler ya da en’am konulan gümüş hamayıllar, kola takılan pazubantlar, gümüş köstek



*Seğmenler ferfenede*



*Giyim kuşamıyla bir seğmen*

ve avcı kasa saat, som gümüş veya fildişi saplı kama, hançer, gaddare, saldırma ve yatağan palalar, piştov, çakaralmaz veya Karadağlı tabancalar, seğmen kıyafetlerinin aksesuarlarıdır. “Yemeni” adı verilen ayakkabıları, “kep” denilen başlıkları ve “kefiye” isimli, başa özel bir şekilde sarılan ipek poşuları, kıyafetlerini tamamlayan diğer unsurlardır. Kıyafetlerin ihtişamı, seğmenler arasındaki ilişkiye ve seğmenin sosyal statüsüne bağlı olarak farklılık gösterebilir.

Seğmenler arasında sosyal ilişkileri destekleyen, yaşa bağlı bir tür hiyerarşi bulunmaktadır. Ancak bu hiyerarşi, büyüklerin küçükler üzerinde herhangi bir hâkimiyet kurmasından ziyade küçüklerin, büyüklerin yaşına ve deneyimlerine saygı göstermesi, büyüklerin de küçükleri yetiştirmesi gibi dengeli bir ilişkiyi ifade etmektedir. Seğmenlikteki bu hiyerarşik düzen, ahilik kurumundaki usta-çırak ilişkisiyle büyük benzerliğe sahiptir.

Seğmenler arasında kendisini en fazla sevdiiren ve kendisine en çok saygı gösterilen kişiler “seğmen başı” ya da “efe başı” seçilir. Onlar, seğmenler arasındaki ilişkileri ve çalışmalarını düzenler. Seğmenlikteki seçme ve seçilme işleminin benzeri ahi kurumlarında da mevcuttur. 15-16 yaşlarındaki seğmenlere “yeni yetme” denilir, 35 yaşına kadar “delikanlılık çağı” devam eder ve ihtiyarlayan (bölge ağzıyla “dölekleşen”) seğmenlere “kart tıraş efe” denilir.



*Seğmenler ferfenede*

Seğmenlerin kendi aralarında düzenledikleri “ferfene toplantıları” da ilişkilerin yerleştiği, hayata ve sosyal yaşama dair öğretilerin aktarıldığı toplantılardır. Bir nevi “seğmenler divanı” olan bu toplantılara, Ankara’nın çeşitli bölgelerinde “muhabbet” veya “oturak” gibi isimler de verilir. “Seğmen başı” ya da “delikanlı başı” tarafından yönlendirilen ve yönetilen bu toplantılar, seğmen başı başta olmak şartıyla, katılanların yaş sırasına göre oturduğu bir düzene sahiptir.

Toplantıda önce yemek yenilir; Ankara’ya özgü yemeklerin sunulduğu sofranın başarısı, evin kadınına aittir. Yemekleri o ve evdeki diğer kadınlar hazırlar, fakat ikram genç erkeklerin işidir. Daha sonra sohbet bölümüne geçilir. Müziğin başlamasıyla beraber sohbet sona erer ve müzik icra edilir. Öncelikle hep birlikte dinlenen ve genellikle öğüt içeriğine sahip ağır “divan” havaları çalınır. Bir süre sonra delikanlı başının işaretleriyle oyun bölümüne

geçilir ve usta oyuncular en az iki kişiden oluşan gruplar halinde oyuna kalkar. Son bölüm olan Cezayir havasının çalınması ile toplantı biter. Bundan sonra kimse oyuna kalkmaz, türkü söylemez ya da sohbet etmez. Ferfene toplantılarının da örneklendirdiği gibi seğmenlerin oyun ve müzik konusundaki çabaları, Ankara halk müziğini ve halk oyunlarını günümüze taşıyabilmiştir. Seğmenler, geleneksel Ankara müziğini, teknoloji ve küreselleşme ile birlikte ortaya çıkan kitle kültürünün yıpratıcı etkisinden korumaya çalışmış ve aralarında yetiştirdikleri gençlere de bunu aktarmışlardır. Bu özellikleri onların, sosyal değerler kadar dans ve müzik gibi geleneksel öğeleri de gelecek nesillere aktarmakla yükümlü olduklarını göstermektedir. Seğmenlik geleneği, kendi çerçevesinde sosyal ilişkileri düzenlediği, kendi icra ettikleri oyun ve müzik sanatını sürdürdüğü, bu gelenek bağlamında diğer sanatları desteklediği gibi özellikle Ankaralıların konuştukları yerel Türkçe'ye kendi kelimeleriyle katkıda bulunur. Kuşak sarmak, kefiye çekmek, hamayıl çekmek, silah kuşanmak, şal çekmek ve potur ya da günümüzdeki en uygun tanımıyla pantolon anlamına gelen zıvga, bunlara örnek olarak verilebilir.

Son olarak Türkiye Cumhuriyeti'nin kuruluşunda hayati bir süreç olan Kurtuluş Savaşı'nın Ankara'dan başlatılması sırasında seğmenlerin son derece önem taşıyan yerinden bahsetmek gerekir. Mustafa Kemal, 27 Aralık 1919'da Ankara'ya geldiğinde 3 bin atlı ve 7 yüz yaya seğmenden oluşan "seğmen alayı" ile karşılaşmış ve Ankaralıların bağımsızlık mücadelesine kayıtsız şartsız verdiği destek seğmenler tarafından kendisine bildirilmiştir. Bu önemli desteği veren seğmenler, gerek bugünün anısına 27 Aralık günü yapılan törenlerde, gerekse Kurtuluş Savaşı'na ilişkin Ankara ve çevresinde yapılan kutlamalarda geleneksel kıyafetlerini giyerek oyunları ve müzikleri ile gösteriler yapmaktadır. Dolayısıyla seğmenlik, Türkiye'nin kurtuluş ve kuruluşunu da sembolize etme yükümlülüğündedir. Bu konuları, seğmenlerin Ankara ile olan bölgesel bağını da kuvvetlendirmiştir.

27 Aralık 1919 tarihi, seğmenlik geleneğinde aynı zamanda bir "Kızılca Gün"dür. Ankara'da yaygın olarak bilinen efsaneye göre kızılca günler, bir beyliğin veya devletin yıkılış sürecinde, yenisinin kuruluşunu müjdeleyen bir dönüm noktasıdır. Bu özel günde yapılan törenin en önemli öğesi, toplumu oluşturan



*Seğmen Zeybeği*

tüm kesimlerin katılımıyla düzenlenen büyük “seğmen alayı korteji”dir. 27 Aralık 1919 tarihinde düzenlenen seğmen alayı korteji, en ön safta yer alan binlerce atlı ve yaya seğmen yanında, Ankara ve çevresindeki esnaf ve zanaatkar kurumları ile yönetim, eğitim, inanç ve benzeri alanlardan çok sayıda kesimin katılımıyla oluşturulmuştur. Nihayetinde “Kızılca Gün” olarak adlandırılan büyük seğmen alayı korteji, 10 binlerce Ankaralının katıldığı bir halk hareketi olarak tarihe geçmiştir. Seğmenlerin ve Ankaralıların inanışında bu gün aynı zamanda, fiilen “Türkiye Cumhuriyeti”nin kuruluşunun ve yeni devletin lideri olarak da Mustafa Kemal’in seçilmesinin günüdür. Ankara Kulübü seğmenleri, Ankara Kulübü’nün de kuruluş tarihi olan 27 Aralık 1932’den bu yana 84 yıldır, Türkiye Cumhuriyeti’nin kuruluşunda son derece önemli bir yeri olan Mustafa Kemal’in Ankara’ya geliş tarihi olan 27 Aralık’ı, seğmen alayı korteji ile kutlamaktadır

Seğmenlik, hızla yok olan bir gelenektir ve sınırlı sayıda kişi tarafından, güç koşullar altında sürdürülmektedir. Bu haliyle, desteklenmeye ve ilgiye ihtiyaç duymaktadır. Seğmenlik, tanıtım olanaklarının sınırlı olması nedeniyle sadece dansa ve müziğe ilişkin görsel özellikli bir sanat olarak bilinmektedir. Oysaki seğmenlik bir tür yaşam biçimi, sosyal dayanışma ve paylaşımı da içeren bir yapılanmadır. Kısa tanıtım bölümünde de anlatıldığı gibi seğmenler, kendi aralarında bir tür otokontrol sistemi kurmuştur ve iyilik, doğruluk, dürüstlük gibi öğretilere vurgu yapmaktadır. Seğmenliğin bu prensipleri, duyarlı, sağduyulu ve diyaloga açık bir grubu var etmektedir.

Türkiye’nin başkenti ve ikinci büyük şehir olan, 5 milyona yakın nüfuslu Ankara, şehir yaşamı nedeniyle, geleneksel değerlerin kaybı kadar bireysel yalnızlığın çoğalması, dayanışmanın azalması ve sosyal ilişkilerin zayıflaması gibi sorunlarla başa çıkmaya çalışmaktadır. Bu aşamada seğmenlik, sağlıklı bir toplum olabilme yolunda kendi katkısını yapabilecek geleneksel bir sistemdir.

Ferfene toplantıları ile insanlar bir araya gelmekte, iyi veya kötü durumlarını paylaşmakta, şehir hayatının yalnızlığını kırabilmektedir.



*Abidinpaşa Köşkünde seğmenler*



*Cumhuriyet Bayramı Töreninde Seğmenler*

Seğmenlik geleneği içinde yok olmakta olan fefene toplantılarının desteklenmesi, geleneğin sürekliliği için şarttır. Bu toplantılar, farklı nesilleri bir araya getirmek gibi bir işleve de sahiptir. 21. yüzyılın hayatımıza kattığı birçok unsur nedeniyle birbirinden kopan farklı yaş gruplarının diyaloga, birbirini anlamaya ve paylaşmaya ihtiyacı vardır. Fefene toplantıları, kendi içindeki sakin ve düzenli yapısı ile hem farklı nesilleri bir araya getirmekte, hem bu nesiller arasında bir diyalog sağlamakta hem de seğmenlik geleneğini gelecek nesillere aktarmaktadır. Bu toplantıların desteklenmesi ile Ankaralı gençler başta olmak üzere tüm Ankaralıların ve ülkenin diğer vatandaşlarının, seğmenliğin sadece oyun ve müzikten ibaret olmadığını görmeleri sağlanabilir.

Ne yazık ki seğmenler, sadece Ankara'ya özel bir halk oyunu oynayan ve halk müziği yapan bir insan grubu olarak bilinmekte. Bu sebeple de geleneksellik çerçevesine sıkıştırılarak yok olmaya bırakılmaktadır. Ankara halk müziğinin ve halk oyununun hızla değiştiği, piyasa kültürü, şov dünyası ve müzik endüstrisinde her ikisinin de yapısının bozulduğu bir zamanda seğmenliğin korunması gerek halk müziğinin, gerekse de halk oyunlarının korunmasını da sağlayacaktır. Çünkü seğmenlik, Ankara halk oyunları ve müziği ile özdeşleşmiş bir yapıdır.

Geçmiş, dışa karşı savunma ve içeride düzeni ve huzuru sağlama amaçlı olsa da seğmenlik sosyal prensipleri, oyun ve müzik konusundaki koruyuculuğuyla hem bu geleneksel öğeleri korumakta, hem de geleneksel müziği ve oyunu görmek isteyen yeni nesillere, bu korunmuş öğeleri aktarmaktadır. Seğmenlerin bu koruyuculuğu, yine bu gelenek içinde kendine yer bulan zanaatları ve meslekleri de desteklemektedir.



*Seğmenler Misket ve Hüdayda oynarken*

Seğmenlerin kıyafetleri gümüşçülük, yemenicilik, terzilik, silahçılık gibi zanaatların, tiftikçilik (Ankara sofı), dokumacılık, işlemecilik gibi el sanatlarının ve bunların yanı sıra atçılık gibi bir meslek grubunun üretimleriyle oluşturulmaktadır. Seğmenliğin yok olmaya yüz tutmuş olması ve yeni teknolojiler, bu el sanatlarının da dönüşmesine ya da tamamen yok olup gitmesine sebep olmaktadır.

Seğmenliğin korunması, bu zanaatların da korunmasına ve desteklenmesine katkıda bulunacaktır. Bu çerçevede, arşiv çalışmalarının hızlandırılması ve bu çalışmaların da tanıtım için birkaç dilde yayınlanması gereklidir.

Teknolojinin yok ediciliği yerine bu kez seğmenliğin yaşatılması amacıyla aktarıcı gücünden faydalanılmalı, bu geleneği sürdürmeye çalışan seğmenlerle sözlü tarih çalışmaları yapılmalı, onların önderliğinde yeni seğmenlerin yetiştirilmesi için olanaklar yaratılmalı, fefene toplantıları gibi toplantılar düzenlenmesi maddi ve manevi olanaklarla desteklenmeli. Ankara başta olmak üzere çevre illerde ve farklı illerde seğmenliğe ilişkin konularda akademik ve sosyal içerikli tanıtım toplantıları düzenlenmeli, çok sayıda müzesi bulunan Ankara'da seğmenliğin ayrı bir seksiyon olarak tanıtılması ve korunması sağlanmalı. Hatta seğmenliğe ilişkin derinlikli ayrı bir müze açılmalı, Ankara dışındaki ulusal ya da uluslararası müzelerde seğmenlik geleneğini anlatan gezici koleksiyonlar oluşturulmalıdır.

Seğmenlik merkezli araştırmaların sayısının yetersiz olduğu görülmektedir. Bazı araştırmacılar özenle üzerinde dursa da daha detaylı ve derinlemesine çalışmalar yapmak şarttır. Özellikle yaşlı seğmenlerin sayısı giderek azalmaktadır fakat onlardan öğrenilecek birçok bilgi bulunmaktadır. Bu sebeple seğmenlik konusunda araştırmalar çoğaltılmalı. Tanıtım, değerlendirme ve koruma konularına ilişkin projeler oluşturulmalıdır.



## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Emekli Daire Başkanı-Araştırmacı Ahmet ÇAKIR, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Prof. Dr. Taciser ONUK, İLESAM Temsilcisi İlter YEŞİLAY, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

- \*AKGÜN, Nejat (1997), “*Burası Ankara*” Ankara Kulübü Yayını
- \*ALTUNTAŞ, Yener-BOZYİĞİT, Ali Esat-ÇAKIR, Ahmet-GÜNER, A.Kazım- ŞENEL, Suna (1992), *Ankara Seğmen Oyunları ve Kıyafetleri*. Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları:172, Ankara
- \*ATAMAN, Sadi Yaver (1974), Anadolu Efe ve Yaren Dernekleri, Seğmen Kuruluşları Oyun ve Musikileri. 1. *Uluslararası Türk Folklor Semineri Bildirileri*. Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, s.315-339
- \*BENLİ, Hasan Tahsin (2000), Seymenlik ve Seymen Alayı (Oğuzlardan Günümüze Ulaşan Bir Gelenek). *Sabah Başkent*. s.12
- \*BOZYİĞİT, Ali Esat (1993), Ankara Seymen Oyunları Üzerine. *Kültür ve Sanat* (19):19-21
- \*BOZYİĞİT, Ali Esat (1997), *Eski Ankara'dan Günümüze Ahilik Geleneğinden Kalanlar*. Erciyes (230):23-25
- \*ÇAKIR, Ahmet (1993), Ankara Seymen Oyunları. *Anfora Dergisi*, 1(1):18-19
- \*ÇİFTÇİOĞLU, İsmail (1995), *Ankara Ahileri Devleti ve Dönemi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya
- \*DOĞRU, Halime (1991), *XVI Yüzyılda Sultanönü Sancağında Ahiler ve Ahi Zaviyeleri*. Kültür Bakanlığı, Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları:149, Ankara
- \*ERDOĞDU, Şeref (1965), *Ankaram*. Alkam Matbaası, 1965.
- \*ETÖZ, Zeliha. (1998), *19. Yüzyıl Ankara'sında Sosyal ve Kültürel Yaşam*. Doktora Tezi. Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- \*MUSA, Kazım (1929), Ankara'da Ahiler Hükümeti. *Tarih-i Osmani Encümeni Mecmuası* (19):1161-1224
- \*ODTÜ-THBT (Hazl.) (1997), *Ankara Yöresi Halkbilim Araştırması*. Başbakanlık Gençlik ve Spor Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara
- \*OĞULTÜRK, Halil C. (1960), Ankara Zeybeği. *Beden Eğitimi Dergisi*. (3):9-12
- \*ÖZASLAN, Metin (2002), Atatürk'ün Ankara'ya Gelişi ve Ankara'nın Başkent Olma Nedenleri. *Bilge Yayın Tanıtım Tablil Eleştiri Dergisi*, a Güz, 35:22-30
- \*ÖZASLAN, Metin (2006), Geçmişten Günümüze Uzanan Bir Ankara Yolculuğu: Sivil İnisiyatif Gücü Olarak Seymenlik Geleneği, *Ankaralı Gezginler 3: Ankara'dan Gezi Yazıları*, (ed.) Timur Özkan, Pelikan Yayınları, Ankara.

- \*ÖZASLAN, Metin (2002), Ankara Kulübü Derneği ve Seymenlik Geleneği. *Bilge Yayın Tanıtım Tahin Eleştiri Dergisi*, Kış, 35:109-112
- \*ÖZASLAN, Metin (2010), Ankara Seymen Kostüm ve Aksesuarları Koleksiyonu. *Ankara Eğitim Kültür ve Sanat Dergisi*, Yıl 12, Kasım-Aralık 69:92-101
- \*ÖZASLAN, Metin (2010), Geçmişten Günümüze Uzanan Bir Ankara Yolculuğu. *Ankara Eğitim Kültür ve Sanat Dergisi*, Yıl 12, Mayıs-Haziran, 67:98-101
- \*ÖZDEMİR, Rıfat (1986), Ankara Esnaf Teşkilatı (1785-1840). *Ondokuz Mayıs Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*, 1(1):156-181
- \*SOYKARCI, Reyhan (1994), *Ankara'nın Geleneksel Eğlenceleri*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul
- \*ŞAPOLYO, Enver Behnan (1971), *Atatürk ve Seymen Alayı*. Ankara Kulübü Yayını.

### İnternet Siteleri

<http://www.mamak.bel.tr/akgul-segmenlere-katildi.aspx>



---

# ANKARA'DA SINSİN OYUNU

---

**S**insin oyununun kelime karşılığı “meydan okuma” olarak bilinmektedir. Orta Anadolu’nun bir kısmında oynanan bu geleneksel oyun, İslam öncesinden günümüze bozulmadan ulaşmıştır. Toplumsal inanışla bütünleşmiş bu oyunun, Türklerin Gök Tanrı inancından günümüze ulaştığı görüşü yaygındır.

Türklerin Orta Asya’dan beri oynadığı bu oyun, o devirlerde Orta Asya’da “ateş”, “toprak”, “su” ve “hava” gibi kutsiyet atfedilen unsurları içine aldığı için önem kazanmıştır. Sinsin oyunu Şamanist inançlara dayanmakla birlikte, sonradan İslam’a geçişle beraber Şamanist özelliği İslam dini ile uyuşmuş bir ateş oyunu olarak günümüze kadar gelmiştir.

Sinsin, Divan-ı Lügati’t Türk’te “sing” (sinmek, saklanmak, pısmak) şeklinde geçmektedir. Sinsin oyununun esas kaidesi de budur. Oyuna çıkan kişi ateşin duman ve alevinin arkasına pıсарak ve saklanarak görünmeden hasmına yaklaşır ve aniden hücum eder, onu yakalamaya ve yumruklamaya çalışır.

Sinsin Ankara’da düğünlerde gece yakılan ateş çevresinde davul zurna eşliğinde oynanan yiğitlik, cesaret, çeviklik ve kurnazlık gerektiren bir çarpışma ve ateş oyunudur. Bir erkek oyunu olan sinsinin müziğinde oyuncu ve seyircileri coşturan kahramanlık nağmeleri bulunur. Düğün merasiminin kına gecesi bölümünde köy halkı ve “okuyuntu” tabir edilen davetliler davul zurna eşliğinde oğlan evine giderek, güvey ve sağdıç alır ve sinsin ateşinin yakıldığı alana getirir. Burada ateşin etrafında çember oluşturan kalabalık sinsin oynar.

Sinsin oyunu ateş etrafında, davul ve zurna eşliğinde, ritmik hareketlerle oynanan bir halk oyunu icrasındır. Oyun, daire formunda, geniş bir açık alanda, gece oynanır. Önce alanın ortasına kuvvetli bir ateş yakılır. Ateşin ıssız, dumansız ve parlak olması gerekmektedir. Ateşin çapı 2 metreden az olmamalıdır. Sinsinin oyuncu sayısında sınırlama yoktur. Sayının 10’un üzerinde olması heyecanı artırır.

Oyunun düzenlenmesi yaşlı ve aynı zamanda yörede usta oyuncu olarak bilinen kişiye aittir. Bu oyuncu, ateşe saygı gösterisi yapar ve naralar atar. Naralar “behey”, “hey”, “hoo” sesleri şeklindedir ve adeta bir güç gösterisidir. Ateşin etrafında ve sağ eli yukarıda, sol eli aşağıda; eliyle bir kötülüğü def edercesine bilekten bir döndürme ve silkeleme hareketi yaparak kendi etrafında döner. Bir oyuncu gelir. Ortadaki kişinin sırtına vurarak ortaya kendisi geçer. Oyundan çıkan ilk kişi sahneyi terk etmez. Sinerek ortayı alan kişiyi izler. Ortadan çıkan ilk kişinin bekleme şeklinin

görüntüsü adeta bir sinme hareketinin taklididir. Bu sebeple, oyunun isminin sinme hareketinden gelmiş olması ihtimali yüksek görünmektedir.

Oyuna katılacak kişiler sırayla ortaya çıkar, ortada bulunan kişinin sırtına vurarak sahneyi alır. Oyuna kaç kişi girecekse oyun bu şekilde vurma, sahneyi alma ve kenara sinme hareketleri ile devam eder. En sonunda bir daire kurulur. Bu daire son gelen kişinin “behey” demesiyle tam kurulmuş olur ve herkes “heyyyy” diyerek daireyi oluşturur.

Oyuncular önce güneyden batıya, sonra kuzeye ve doğuya giderek daire yönünde, çift ayakla sıçrama hareketi yaparak oyuna devam eder. Bu dönüşte oyuncuların yüzleri dairenin içine, ateşe bakmaktadır. Önce eller ve kollar yanlara açık, sağ kol biraz daha geride, sol el önde, çift ayakla sıçrayarak dönme işlemi başlar. Eller ve kollar yanda, açık fakat sol el ateşin ısını, gücünü kontrol edercesine biraz daha dairenin içine bakmaktadır. Avuç içleri yeri göstermektedir. Oyunun ikinci kısmında başoyuncu “behey” dediğinde herkes aynı anda “hey” diyerek sağ eli ile yerden bir şey alıp, havaya atma ve tek ayak üzerinde aynı anda hoplama hareketini yapmaktadır.

Sinsin oyununun adım yapısına bakıldığında genel olarak dairesel dönme, çift ayak üzerinde sıçrama, tek ayak üzerinde hoplama, kollar yanlarda açık iken sıçrama, sağ el yukarıya çıkarken ve daha sonra aşağıya inerken hoplama ve kavga esnasında oyuncuların birbirlerine vurma hareketlerinden ibarettir.

Sinsin oyunu yapısal özellikleri açısından Şaman dansına benzer. Her iki icrada da davul, ritim ve daire formu kullanılmaktadır. “Şamanın oyununda daire, kozmosun simgesi olup felsefi anlamda olumsuzluğa, yeniden doğmaya işaret eder. Sinsin oyununun kavga ile başlaması, ortada yer alan bir oyuncunun sağ elini yukarıda tutarak kendi etrafında dönmesi, bu hareketi arka arkaya tekrar etmesi ve bu dönüşü daire formunda icra etmesi, şamanın savaş niteliğindeki kozmik seyahatini taklit eder bir görüntüye sahiptir. Araştırmacılara göre şaman, yeraltı ruhlarıyla veya genel olarak kötü ruhlarla her zaman bir savaş halindedir.

Ayrıca giyim kuşamı ve davulu bir savaşçı özelliği göstermekte olup aksesuarları dahi öteki âlemlerde gerçekleştirdiği savaşa ait unsurlar hakkında bizi bilgilendirmeye yöneliktir. Her bir simge, hem bilgi hem de savaş taktiğidir. Şamanın eşyaları içinde yer alan yaylar, oklar, demirden döşlükler ve onun bu eşyaları kullanım biçimi önemlidir. Kaynaklardan edilen bilgilere göre şaman, düşmanına gönderdiği oklardan sonra düşmanın oklarından elindeki davulu kalkan şeklinde kullanarak koru-

nur. Şamanın bu oklardan korunması sırasında davulunu adeta bir kalkan gibi kullanması, bir elini devamlı meşgul eden bir harekettir.

Sinsin oyununun icrası sırasında sabit 2/4'lük bir ritim eşliğinde oyuncunun sağ eline bakıldığında kalkan tutma hareketine benzer bir hareket yaptığı düşünülebilir. Çünkü oyuncunun genellikle sağ eli devamlı yukarıyı gösterir pozisyonda havadadır. El bazen iner ve tekrar kalkar. Oyuncular bu hareketi, “behey” ve “hey” seslerini tekrar ederek ve ritmin giderine göre sağ ellerini kaldırıp indirerek tekrar eder. Oyunda süre sınırlaması yoktur, oyunun süresini ortada yanan ateşin devamlılığı sağlamaktadır. Meydancı, oyunun devam edeceğini hissederse düğündeki gençlere talimat vererek çalı çırpı toplatır ve ateşin yanmasının ve oyunun devam etmesinin sürekliliğini sağlar.

*Oyunun Kuralları:* Ateşin etrafında dönen oyuncu, oyunun geleneksel hareketlerini yapmak zorundadır. Yapmayan oyuncu, seyirciler ve diğer oyuncular tarafından çember dışına alınır. Ateşin etrafında dönen oyuncuya arkadan vurulmaz. Oyuncuyu kovalayan kişi, meydan okuyan kişiye yüzü dönük olduğu taraftan saldırmak zorundadır. Yanan ateş, oyun sonuna kadar canlı tutulmalıdır.

Meydanda yanan ateşin dışında ışık olmamalıdır. Ateşte is ve aşırı duman çıkaran maddeler yakılmaz (çıra, lastik vb.). Kuralı bozan oyunculara ceza verilir. Başarısız ya da kural dışı oyuna giren oyuncu bir merdivene sıkıca bağlanır. Merdiven ters çevrilir ve cezalıdan gökyüzündeki yıldızları sayması istenir. Yıldızları sayamayacağına göre merdiven askısından ziyafet sözü alınır.

*Oyunun Başlayışı:* Düğünde yahut herhangi bir vesileyle bir araya gelen toplulukta birkaç delikanlı sinsin oynamayı kararlaştırır. Davulcuya sinsin havasını vurması söylenir.

Davul zurna sinsin havasına başlayınca delikanlılardan biri meydana çıkar. Bunun üzerine etrafta dağınık olarak duran halk, o genci merkezde bırakacak şekilde, çepeçevre sıralanır. Böylece sinsine girilmiş olur. Sinsinin kendi konumuza göre “oyun” adını alabilecek tek figürü vardır. Bu, bir meydan okuyuşu andıran gezintiden ibaret olup şöyle yapılır: Ortaya atılan genç, sol elinin yumruğunu sıkıp göğsüne kaldırır. Sağ kolunun dirseğini ise böğrüne yapıstırıp sağ elini arkadan kalça üzerine koyar.

Gayet kıvrak olan musiki zamanlarından birinde sol ayağını kısa bir adım geri atar, sağı da öne yukarı fırlatır. Bunu takip eden zamanda sol ayak üzerinde sola geri tartımlı bir sekme yapar. Ondan sonra sağ ayak kısa bir adım sola, geri basılarak solda öne, yukarı fırlatılır. Bu defa da sağ ayak üzerinde sağa, geri tartımlı bir sekme yapar. Böylelikle hep sola, geri gide gide tam bir daire çizecek



*Oyun ateşinin yakılması (Kahramankazan)*

duruma gelince yürüyüşünü keser. Hem de sağ pazıya indirilecek yumruğa dayanabilmek üzere ayaklarını sağa sola açarak hamle bekler.

Çevredeki seyircilerden bir delikanlı o an ortaya atılarak şiddetli bir el çırpmasından sonra meydanda bekleyene saldırır. Sol eliyle onun sağ pazısına bir yumruk savurur. Yumruk yiyenin gözünü bile kırpmadan sessizce sahadan ayrılması, sinsin oyununun gelenek haline gelmiş ilkelerinden biridir. İlk ortaya çıkan delikanlı böylece sahadan ayrılırken ikincisi de az üstte tarif edildiği üzere tartımlı sekmelerle geri geri giderek tam bir daire çizerek duruma gelince yürüyüşü bırakır ve hamle bekler. Bundan sonra bir başkası ortaya atılır, meydandakine hamle eder, bir yumruk atarak dolaşmaya başlar. Yaratılışı kalleşliğe yatkın olan bazı kimseler, oyunun ilk devrelerinde seyircilerin güzel eğlenmeleri için nefis birtakım şakalar yapar.

Bazıları büyük bir gürültüyle sahaya atılıp kıyasıya hamle ediyormuşçasına hareketler gösterdikten sonra bilakis yumruğu pazıya değil havaya sallar ve sükûnet içinde meydanı dolaşmaya geçer. Yahut da meydan okuyan gencin,

tam yumruğun ineceği anda sağ omzunu sola kaçırmayla hamlecinin yumruğu havaya gider. Bazen de aynı tür numaralardan biri olarak yumruğun sağ pazı yerine sağ bacağıın baldırına veya sağ omuz arkasına yerleştirildiği de görülür.

Hamlede musikin zamanlarına uyulması şart olmadığı halde, numaracıların çok defa ayak hareketlerini davula uydurarak şaklabanlıktı ettikleri de olur. Bütün bunlar sinsinin kayda değer nükteleridir. Oyuna ara sıra komedi unsurunun da katılmasına ve beklenmedik renklerle - esas unsur bozulmaksızın - oyunun çeşitlenmesine yardımcı eder.

Muhtemel sürprizlere rağmen hiçbir zaman değişmeyen nokta şudur: Hamleler mutlaka karşıdan yapılı ve daima sol elin yumruğuyla vurulur. Sağ elle yumruk atanlar, derhal oyundan çıkarılırlar. Sinsin 5-10 dakika devam edince yavaş yavaş taraf tutmalar başlar.

Oyunculardan birinin karşısındakine canını yakacak bir yumruk indirmesi, yumruğu yiyenle seyirciler arasında münasebeti bulunanları fena halde sinirlendirir. O can yakıcı yumruğu atana bundan sonra bir başkası aynı şekilde karşılık verir. Buna da karşı tarafın adamı şiddetli bir darbeye cevap verir.

Oyun, işte bu yolla kızışmaya başlar. O sırada hamle yapanların ihtar edici bazı sözler sarf ettikleri de işitilir. “Bekit etini, varıyor!”, “Kıp dur arkadaş!”, “Hayda!”, “Sıkı dur gara babam!”, “Ahha!”, “Hop babam!”, “Al gardaşım!”, “Gaçma yiğidim!” vb. Bundan sonra oyun pek hararetli bir safhaya girer. Musiki bu bölümde daha da hızlanır. Ortada gezinen delikanlı daha yarım dairelik bir yay çizmeye vakit bulamadan ikinci bir oyuncu sahaya atılır. Bir başkası da ona aynı durumdayken saldırır. Vaziyetin nazikleştiğini sezen yaşlı seyircilerden bir kişi oyuna derhal müdahale edip davul zurnayı susturur ve oyun dağılır.

Bu oyunda mertlik ve yiğitlik söz konusudur. Oyuncular birbirlerine karşı saygı ve sevgi gösterir; rakibin sırtına vurma fırsatı bulan oyuncu, bu fırsatı kullanmayarak elini vuracakmış gibi kaldırıp oyuncuya vurmadan, ahenkli bir dönüş yaparak meydanda kalır ve bu davranış, oyunu seyredenler tarafından alkışlanır.

Burada asıl olan vurmak değil, onu yakalayabilmektir ki, çoğu kere yakalanacağı belli olunca kovalayan oyuncu adımlarını yavaşlatıp diğerinin rahat kaçmasını sağlar veya vuracakmış gibi yapıp onu serbest bırakır. Bu hareket de yiğitliğin vurmakla değil, bağışlamakla olduğunu anlatan önemli bir mesajdır.



*Sinsin oyunu (Kahramankazan)*

Burada önemli bir kültür ögesi olan latife ve kızdırmak da kendine yer bulur. Ortada sinsin oynayan bir kişi, sinsine çıkmak istemediği anlaşılana birinin önüne gelip onu kızdırıcı hareketler yapar ve onu oyuna zorlar. Yine de kişi çıkmak istemezse halk tarafından arkasından vurularak meydana iteklenir. Zorla sinsine iteklenen bu kişiye halk o kadar çok talep gösterir ki, herkes onu yakalayıp cezalandırmak ister fakat her şey arkadaşlık ve samimiyet sınırları içerisinde olmaktadır.

Sinsin oyunu, önemi dolayısıyla pek çok kez araştırma ve tez konusu olmuştur. Bu oyun hakkında basılı bazı kaynak-

larda oyun gözlemleri şöyle aktarılır: “Birçok yerde ortaya oldukça büyük bir ateş yakılıyor. Oyunda taraflar ateşin çevresinde yer alırlar. Ateşten oldukça uzakta yer alan taraftan bir oyuncu çıkıyor ve ateşi kollayan taraftan seçtiği bir oyuncuya ahenkli ayak ve vücut figürleri ile yaklaşarak punduna getirip bir şaplak atıyor ve onu ateşten uzaklaştırmaya çalışıyor. Şaplak bazen o kadar kuvvetli oluyor ki şaplağı yiyen oyuncu ateşe düşecek duruma geliyor.”

Sinsinsiz düğün, “törensiz düğün” olarak adlandırılır. Herkes düğünde, asker uğurlamada, ziyafet ve özel günlerde bu töreni yapmak zorunluluğunu hisseder ve sinsinin uğur getireceğine inanır.

Türkiye’de, Ankara dışında Sinop, Çorum, Kayseri, Yozgat, Sivas ve Gaziantep’te sinsin adıyla oynandığını bilinmektedir. Sinsinden Ankara’nın bazı ilçe ve köylerinde şu şekilde bahsedilir:

#### **Bayındır, Çamlıdere:**

Sinsin bir ateş etrafında oynanan oyuna denir.

#### **Dağkuzören, Çamlıdere:**

Düğün (kız kınası, oğlan kınası, güveyi başı düzme, çeyiz sergileme, sinsin, okuyuntu, komşu daveti gibi) çok zengin kültürel bir ritüeldir.

### Susuz, Yenimahalle:

Cumartesi akşam “sinsin” denen ateş yakılır; damat, evinden alınarak davul zurna eşliğinde sinsin yerine götürülür ve kına yakılır.

### Çamlıdere, Ankara:

Bunlar yağlı güreş, müzik şöleni, sinsin oyunlarıdır.

### Karahüyük, Kalecik:

... toplanarak ortaya bir ateş yakar ve daire oluşturarak sırayla üzerinden atladıkları “sin sin” denen, davul ve zurna eşliğinde bir oyun oynarlar.

### Atça, Çamlıdere:

*Düğünlerde sinsin oynanır; sinsin, ateş etrafında oynanan oyuna denir.*

### Yediören, Çamlıdere:

Düğünlerde “sinsin” denilen oyun oynanır. Bu oyun Çamlıderelilerin kına gecelerinin vazgeçilmezidir.

### Güney, Çamlıdere:

Köyde yapılan düğünlerde sinsin ateşi yakılarak ateşin etrafında sinsin oyunu oynanır.

### Akkaya, Çamlıdere:

*Düğünlerde sinsin oynanır; sinsin, ateş etrafında oynanan oyuna denir.*

### Ahatlar, Çamlıdere:

*Düğünlerde sinsin oynanır; sinsin, ateş etrafında oynanan oyuna denir.*

### Karacakaya, Yenimahalle:

Düğünlerde sinsin oyunu meşhurdur. “Sinsin” yanında “Ankara oyun havaları” da oynanır.

### Bağlıca, Etimesgut:

Geçtiğimiz yıllarda düğünlerde sinsin ateşi ve bağlama eşliğinde kına geceleri ve orta oyunları oynanır.



*Sinsin oyunu( Kahramankazan)*

## Kahramankazan ilçe ve köyleri:

Günümüzde kına geceleri genellikle köylerde bulunan köy konakları ve bu konakların yer aldığı köy meydanında yapılmaktadır. Ancak sinsin ateşi maalesef eskisi gibi her kına gecesinde yakılmamaktadır.

Sinsin, hem yarışmalı toplu köy oyunlarından biridir, hem de içinde dans ve musiki unsurlarına da yer verilmiş, pek yaygın, yüzyıllar kadar eski ve köklü bir oyundur.

Günümüzde halk oyunlarının yeni bağlamlarda ve yeniden oluşturularak kullanılması yöntemi ile halk oyunlarına sosyolojik, fizyolojik ve psikolojik işlevler yüklendiği tespit edilmiştir. Halk oyunlarının bugünkü icra edilmiş biçimleri ve ortamları bakımından yüklendiği işlevler, zaman içinde kökenindeki ritüel özelliklerini kaybederek değişmiştir.

Oyun oynama geleneği zamanla dini ve törensel niteliklerini kaybederek bugünkü biçimlerini almış ve estetik bir özellik göstererek farklı işlevler yüklenip günümüze kadar taşınmıştır. Bu düşüncede dans, bazen müzikal bir ses, bazen de şiir ile görsel, hareketli ve estetik görünüşlerin birleştiği, kulağa ve göze hitap eden kompleks bir iletişim formu olarak değerlendirilmektedir.

Yapılan çalışmalar, oyunlarda sergilenen hareketlerin, ayrıca ritmin ve müziğin bazı hastalıkların tedavisinde etkili olduğunu göstermiştir. Oyunların, hastalarda görülen ağrı, fonksiyon kaybı, aktivite kısıtlanması, bağımsızlığını kaybetme korkusu, anksiyete/depresyon

gibi yakınmalara neden olan geriatrik rahatsızlıkların tedavisinde yer aldığı görülmektedir. Ayrıca “halk oyunları icralarının otistik bireylerin iletişimsel gelişimine ve sosyalleşme sürecine etkisi” üzerinde yapılan çalışmalar, Türk halk oyunlarının tedavi edici özelliklerinin bulunduğu ortaya koymuştur.



*Sinsin oyunu (Kabramankazan)*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Şube Müdürü Nilüfer Zeynep ÖZÇÖREKÇİ GÖL, Prof. Dr. Taciser ONUK, G.Ü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Feriha AKPINARLI, G.Ü. Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, G.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, A.Ü. Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, G.Ü. Okutman Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, A.Ü. Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Daire Başkanı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \*BAYAT, Fuzuli (2006), *Ana Hatlarıyla Türk Şamanlığı*, Otügen Neşriyat, İstanbul.
- \*BAYKURT, Burhanettin (2013), Ankara'nın Köylerinde Sin Sin Oyunu: Ateşle İlgili Eski Türk İnançları (Ateş Kültü) 2. *Uluslararası Ankara Kazan ve Çevresi Halk Kültürü Sempozyumu*, Kabramankazan Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Müdürlüğü Kültür Yayınları, 232-241.
- \*ERTURAL, Neslihan (2012), *Şamandan Oyuncuya Giden Yolda Türk Halk Oyunlarının Yapısı ve İşlevleri*, Gazi Türkiyat, Guz/11: 101-111.
- \*EKER, Muzaffer (2001), *Yabanabad*, Kızılcahamam Belediyesi Kültür Yayını.
- \*ESİN, Emel (2001), *Türk Kozmolojisine Giriş*, Kabalıcı Yayınları, İstanbul.
- \*GÖKTAŞ, Numan (2003), *Murtaza-abad'dan Kazan'a*, Kahramankazan Belediyesi kültür yayını.
- \*İNAN, Abdulkadir (2000), *Tarihte ve Bugün Şamanizm*, Ankara.
- \*KÖKSAL, H. Ünal (1969), *Gökdere Köyü "Oyun Çıkarma"ları*, Ankara (Ankara Ü. DTÇF. Yayınlanmamış lisans tezi).
- \*ÖZDEMİR, Nebi (2006), *Cumhuriyet Dönemi Türk Eğlence Kültürü*, Akçağ Yayınları, Ankara.
- \*ÖRNEK, Sedat Veyis (1995), *Türk Halk Bilimi*, Ankara.
- \*TUNA, Erhan (2000), *Şamanlık ve Oyunculuk*, Okyanus Yayınları, İstanbul.

### İnternet Siteleri:

\*<http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,79673/sinsin.html>, erişim tarihi: 19.08.2013

\*<http://uqsturk.wordpress.com/2011/06/30/sin-sin-oyunu>

---

# ANKARA SOFU VE SOF DOKUMACILIĞI

---

Ankara, doğal yapısı ve iklim özelliğinden dolayı, çeşitli hayvanları ve bitkileri içeren bir coğrafyaya sahiptir. Ankara çiğdemi ve sevgi çiçeği gibi endemik bitkiler ile Ankara armudu, Ankara balı gibi yöresel ürünler, Ankara kedisi, Ankara tavşanı, Ankara (tiftik) keçisi gibi hayvanlar bu çeşitliliğin örneklerindedir.

Ankara keçisinin, 13. yüzyılda Anadolu'ya Türkler tarafından Hazar Denizi'nin doğu bölgesinden getirildiği düşünülmekte. Orta Anadolu'nun iklim özelliklerine uygun olduğundan burada gelişmiş ve buraya özgü hayvan olma özelliğini kazanmıştır. Ankara keçisi ve tiftiğinin çok yönlü kullanılabilirliği ve güzelliği 1550'de Hollandalılar tarafından keşfedilmiştir. Bu sayede başlayıp gelişen talep, Avrupa'da tiftik endüstrisinin başlangıcını teşkil etmektedir. Dört yıl sonra bir çift Ankara keçisi, bir "hanedan hediyesi" olarak Kutsal Roma İmparatorluğu'na gönderilmiştir. Çok geçmeden Anadolu'daki tiftik üretim miktarı Avrupa'nın talebini karşılayamaz hâle gelince, sultan, ham tiftik ihracına ambargo koymak zorunda kalmıştır.

Ankara keçisi en yoğun Orta ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde yetiştirilmekle birlikte Siirt, Mardin, Bitlis, Sivas, Burdur ve Isparta illerinde de bulunmaktadır. Ankara keçisinin en önemli verimi tiftik olup, ülkemiz keçisi varlığı içinde üçüncü sırada yer almaktadır.

Ankara keçisi, Ankara'nın tüm bölgelerinde yetişmekle birlikte en çok Güdül ve Beypazarı ilçelerinde bulunmaktadır. Ankara keçisi, öncelikle tiftik verimi için yetiştirilmektedir. Bunun yanı sıra bu keçinin etinden, sütünden ve derisinden de yararlanılmaktadır. Orta Anadolu ve özellikle Ankara bölgesi, tiftik keçisi yetiştiriciliği için uygun bir bölgedir. Ankara keçisi step iklimi sever. Alçak, bataklık ve rutubetli iklimlerde tiftik keçisi ırk özelliklerini kaybeder. Tiftiği kabalaşır, parlaklığı azalır. Bu nedenle deniz kıyısı bölgelerine yaklaştıkça tiftik keçisinin sayısı azalır ve bu keçi, yerini kıl keçisine bırakır.

Geleneksel sanatlar açısından Ankara keçisinin önemi onun elyaf özelliğidir. Ankara keçisi elyafının en önemli özelliği ince, yumuşak, parlak ve beyaz yapıda olmasıdır. Ankara sof, sof veya sof kumaşı olarak bilinen dokumalar-



da tiftik keçisinin elyafından elde edilen tiftik iplik kullanılmaktadır. Yapılan araştırma sonuçlarına göre, sof kumaşının “meviçli”, “hareli”, “muhayyer”, “ince” ve “kalın” adları da mevcuttur.

Tekstil sanayinde hayvansal lifler arasında uzunluğu, mukavemeti, parlaklığı ile önemli bir yere sahip olan, moda ile tüketimi yıldan yıla değişen tiftik, Anadolu köylüsünün gelir kaynağı ve Türkiye için de önemli döviz kaynağı olmuştur. Tiftik, dünya literatürüne ‘Ankara keçisi’ olarak geçen tiftik keçisinin bir ürünüdür.

Önemli bir tekstil hammaddesi olan tiftik, dünyada ‘Angora Goat’, tiftiğin lifi de ‘mohair’ olarak bilinmektedir. Mohair (tiftik) kelimesi de parlak keçi tüyünden yapılan giysi anlamına gelen “mukhaya”dan gelmektedir.

İngilizler, 1580’den sonra Ankara’ya ticaret amacıyla gelmiş ve 1583’te Kraliçe I. Elizabeth, İngiliz 12 tüccara sof ticareti yapma izni vermiştir. Bunların “Levant Company” isimli bir şirket kurdukları da kayıtlardan anlaşılmaktadır. 1590’da Hollandalıların önce İngilizlerle birlikte ticarete başladıkları daha sonra onlara rakip oldukları, en fazla faaliyette bulunanların da Leh tüccarlar olduğu tespit edilmiştir.

15. ve 16. yüzyıllarda Ankara, özellikle sof üretiminde ihtisaslaşan ve gelişiminin çoğunu bu mamulün Doğu ve Batı pazarlarındaki satışından elde eden bir ticaret şehri görünümündedir. 15. yüzyılda Ankara’dan geçen ve şehrin Doğu ile ticaret ilişkilerinde önem arz eden iki yoldan birisi Bursa-Tebriz arasında uzanan İpek Yolu, diğeri ise Anadolu’yu çaprazlama kat eden Halep-Şam yoludur. Bunlara ek olarak Ankara-Antalya arasında da özellikle sof nakliyatı açısından bir bağlantı bulunduğu ve sofaların Antalya limanından İskenderiye yoluyla Arabistan’a sevk edildiği Antalya gümrük mukataasına ait defterlerdeki kayıtlarından anlaşılmaktadır.

16. ve 17. yüzyıllarda Ankara’da temel üretim dalı olarak gelişen sofçuluk ve buna bağlı üretim dallarının uygulamaları, şehir içindeki yoğunluk alanları ve ticaretleri ile ilgili muhtelif bilgileri kaynaklardan edinebilmekteyiz. Bu dönemde, şehrin üretim yapısı çok gelişmiştir. Ankara sofaları artık şehrin çok önemli bir ihraç malı haline gelmiştir. Sof üretimi, şehir ve çevresinin talebi ile sınırlı olmayıp çoğunlukla İstanbul ve yurtdışı pazarların talebini karşılamaktadır. Ankaralı tüccarların yurtdışına sof yüklerini götürmek üzere yaptıkları ticaret seferlerinin yanı sıra yabancı tüccarların da sof almak üzere şehre geldikleri bilinmektedir.

İhsan Abidin’den edinilen bilgilere göre, 1655’te, Ankara civarında 13 bin 555 tezgâh bulunmaktadır ve 20 bin top kumaş Avrupa’ya ihraç edilmiştir. Ankara ve civarında kadınların “öreke” denilen basit aletlerle

tiftiği eğirerek “behre” tabir edilen iplik yaptıklarını ve İngiliz tüccarların da bunları satın alarak Brandford’a gönderdikleri ifade edilmiştir. Bahsedilen bu sanayi 1839 yılına kadar, ham tiftik, tiftik ipliği ve tiftik kumaşı ihracatı da 1850 yılına kadar rakipsiz olarak gelmiştir. Fakat 1939 yılında İngiltere’de Brandford tiftik sanayinin kurulması Türkiye sanayisine büyük bir darbe vurmuştur.

ABD’de tiftik keçisi yetiştiriciliğine 1849 yılında Türkiye’ye pamuk mütehasısı olarak gelen Dr. James B. Davis’e Amerika reis-i cumhuru için hediye edilen iki teke ve yedi dişi damızlık ile başlamıştır.

Avustralya ise tiftik keçisi yetiştiriciliğine 1856’da başlamıştır. Türkiye Cumhuriyeti Hükümeti kurulduktan sonra 1924’te çıkarılan ‘Tiftik Keçilerinin Men’i İmrar ve Teksiri Adat Kanunu’ ile damızlık ihracatı yasak edilmiştir. Afrika’da da tiftik keçisi yetiştiriciliği 1936 yılında Anadolu’dan götürülen bir dişi ve 12 teke ithali ile başlamıştır.

Yapılan alan çalışması ve incelemelere göre; tiftik ipliği sof kumaşı haline gelinceye kadar dört ayrı esnaf grubundan geçiyor. Bunlar dokumacılar, yuyucular, boyacılar, perdahçılar ya da cendreciler olarak isimlendiriliyor. 1590’lı yıllarda Ankara’da 621 adet sof tezgâhı bulunduğu tespit edilmiş. Sof boyacıları ve cendreciler Ankara’daki soflarla birlikte Tosya, Kastamonu, Çankırı, Sivrihisar ve Kalecik gibi illerin de soflarını işlemişler.

Ankara il merkezinden başka Ayaş, Beypazarı ve Şereflikoçhisar kazalarında da sof dokunduğu belirtilmektedir.

16. yüzyılda yoğun üretilen sof kumaşları, büyük bir ticaretin konusu olmuştur. Toplanan sof lar ülke içinde ve dışında başta İstanbul olmak üzere Halep, Bursa gibi şehirlerde, büyük kısmı ise Venedik, Lehistan gibi Avrupa ülkelerinde satılmıştır. Mesela 15 Haziran 1599-23 Ağustos 1599 tarihleri arasında Ankara’dan toplanan sof yüklerinin toplam değerinin 5 milyon 700 bin akçe olduğu bilinmektedir. Bu tutar o dönem için Ankara’nın ticari açıdan önemini ve kapasitesini de göstermektedir.

Sof üretimi, 17. yüzyılda Ankara’da en önemli dönemini yaşamıştır. 1619’da Ankara’yı gezen Polonyalı Simeon, Ankara halkı ile ilgili olarak ayrıntılı bilgi vermemekle birlikte, şehir halkının tamamen sofçulukla uğraştığını, dünyanın en iyi sofunu üreterek dünya pazarlarına gönderdiğini söylemektedir. 1640’larda Ankara’yı ziyaret etmiş olan Evliya Çelebi’nin anlattıkları da yabancıların gözlemlerinden farklı değildir.

Temel üretim olan sofçuluğun sonucunda şehrin ticari fonksiyonu da çok gelişmiştir. Bu ticaret merkezinin hiç kuşkusuz odak noktası, sof ların sergilendiği ve dağıtıldığı bedestendir.

Sof Kumaşının Genel Özellikleri: Sofçuluğun Ankara ve çevresinde ne zaman başladığı kesin olarak bilinmemektedir. Sof denilen kumaş tiftik keçisinden yapıldığına göre bu sanatın meydana çıkışı tiftik keçisinin Anadolu'ya gelişi ile yakından ilgilidir. Tiftik keçisinin yaşadığı alanın kuzey sınırı, Evliya Çelebi'ye göre Çankırı ve Bolu illeridir. Evliya Çelebi tiftik keçisinden, "Süt gibi beyaz olup onun gibi beyaz mahlûk yoktur. Sof ipliği bunların yününden meydana gelir" şeklinde söz etmektedir.

Ankara keçisinin yününe 'tiftik' denilmektedir. 1325 (1909) Ankara Vilayeti Salnamesine göre, tiftik kaba, orta ve ince olmak üzere üç türdür. Tiftik kılları ne kadar uzun olursa o derecede geçerlidir. Uzun olmak için biraz kıvrıkcık olmalıdır. Tiftik lifinin inceliği ipek kadar hafif ve her türlü dokumaya elverişlidir. Tiftik yünün eğrilip iplik haline getirilmesi, sonra da iplikten sof denilen kumaşın dokunması, boyanması, cenderleme işinin yapılması kısacası "sofçuluk" Ankara ve çevresine ait, özgün bir sanat olmuştur. Evliya Çelebi'ye göre Ankara halkının işi sof ve muhayyerciliktir. 17. yüzyılda kesin bir bilgi olamamakla beraber sof imalatının Ankara'da hâlâ var olduğu, bununla birlikte belgelerde kuşakçılar ve tiftik boyacıları adıyla yine hammaddeye bağımlı iki ayrı esnaf grubunun 17. yüzyılda varlık gösterdikleri gözlenmektedir.

Sof, tiftiğin cinsine göre değişiklik göstermektedir. En iyi ve en makbul soflar sırasıyla oğlak (keçilerin 6 aylığına kadar olan yavruları), çepiş ve çepiş (1 yaşına kadar olan yavru), gezdan (1 yaşından 3 yaşına kadar olan dişi keçi), seyis (1 yaşından 3 yaşına kadar olan erkek keçi), ana keçi (damızlığa ayrılmış genç dişi), erkek (genç erkeklere erkek ve yalnız damızlıkta kullanılan erkeklerine teke denir) tiftiklerinden yapılmaktadır.

Eşberk, *Ev İdaresi ve Köy Sanatları* adlı eserinde, beyaz tiftiklerin değerinin, yağıldı denilen ve çeşitli renklerde görünen ten salgılarının kolay yıkanıp çıkmasına göre arttığını veya eksildiğini ifade etmiştir. Tiftiklerde yağıldı az olursa kıllar sert, renk ise donuk ve soluk olmaktadır. Fazla olursa kıllar yapışmakta ve güç temizlenmektedir.

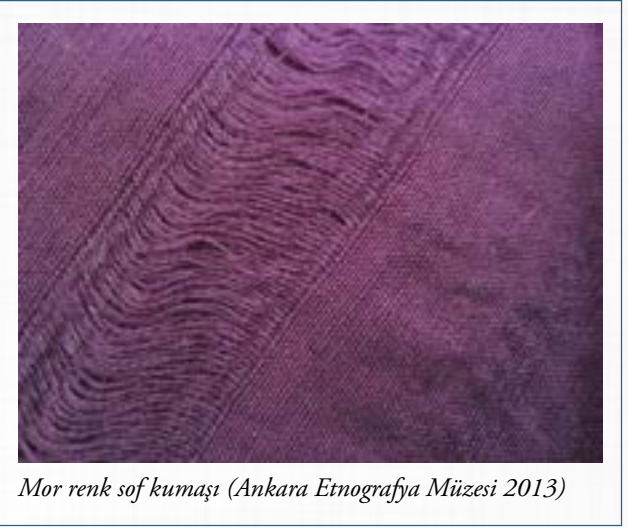
Kullanılan tiftiğin en önemli özelliklerinden birisi ince olmasıdır. İncelik, tiftik kalitesinin tespiti ile tiftiklerin sınıflandırılmasında en büyük rolü oynamaktadır. İncelik ile beraber elyafın homojen olması da oldukça önemlidir. Gömlekte kempin mevcut olması, istenen homojen yapıyı bozmaktadır. Kalıtsal bir özellik olan incelik hayvanın yaşına, cinsiyetine, bakım ve beslenme durumuna ve yetiştiği bölgeye göre değişiklik göstermektedir.

Sof sadece Ankara içinde değil, Zir (bugünkü adıyla Yenikent), Çankırı, Beypazarı, Nallıhan, Kalecik ve civar kasabalarında da üretilmiştir. “Muhayyer” adı verilen kumaş daha çok Beypazarı’nda dokunmakla beraber, Ankara’da da muhayyer dokunmuştur. Ankara’da muhayyer dokuyan esnaf bazen toptancı tüccarlardan avans alarak mallarını daha dokumadan satmayı başarmıştır. Ankara’da sof ve muhayyer işleyenlerden başka tiftikten kolan kuşak dokuyanlar da olmuştur.

Her esnafın olduğu gibi sofçu esnafın da yani dokuyucuların, boyacıların, yuyucuların ve cendecilerin de bağlı oldukları bir örgüt mevcuttur. Tiftik ve sof Ankara’nın önemli bir gelir kaynağı olduğundan bu işle uğraşan esnafın da bağlı bulunduğu kurum oldukça güçlü olmuştur. Başlarında şeyhin bulunduğu bilinir. Örneğin her esnaf gurubunun şeyhi, üretimi ve esnaf arasındaki her türlü ilişkiyi kontrol etmek durumundadır. Şeyhten sonra yiğit başı, loncanın yetkili kişisi olmuştur. Simsar, tüccar ile satıcı arasındaki ilişkileri düzenleyen kişidir. Mesleği öğrenme törelere bağlıdır. İlgili esnaf koluna girmek belli şartlara tabi olunduğu bilinir.

*Sof Yapımında Kullanılan Araç ve Gereçler:* Tiftiğin hayvan derisi üzerinden uygun biçimde kesilip alınmasına “kırkım” denilmektedir. Anadolu’da Ankara keçisinin kırkımı yılda bir kez, mart ayı sonlarında ya da nisan ayı başlarında yapılır. Tiftiğin, örgü işleri ve dokuma olmak üzere başlıca iki kullanım alanı bulunmaktadır. Bunun için tiftiğin öncelikle eğrilip iplik haline getirilmesi gerekmektedir. Geleneksel yöntemlerle iplik eğirme, “iğ” ya da “kirman” adı verilen ahşap araçlarla yapılır. Kullanım amacına göre tiftik, ince ya da kalın eğrilebilmektedir. Gerek tiftik örgü ürünleri, gerekse tiftik kumaşlarından dikilen giysiler, üstün kullanım özelliklerine sahiptir. Yumuşak dokulu oluşlarına karşın dayanıklıdır. İçlerine su emmezler, bedeni kışın sıcak, yazın serin tutarlar.

İnsanlar, kendilerini dış etkilerden koruma, barınma ve güzeli arama gereksinimlerini gidermede dokumacılık sanatından yararlanmışlardır. Böylece dokumacılık en eski sanatlardan biri haline gelmiştir. Dokuma, iplik ölçülerinin belli kaidelere göre dik açı yaparak kesişmesinden oluşan tekstil ürünleridir.



*Mor renk sof kumaşı (Ankara Etnografya Müzesi 2013)*

Dokumaları oluştururken meydana gelen iplik kesişmelerine “bağlama”, “örgü” veya “doku” denilmektedir. Dokumayı oluşturan boyuna ipliklere “çözü”, “eriş”, “direzi”, yatay ipliklere “atkı”, “argaç” gibi isimler verilmektedir. Atkı iplikleri bağlama çeşidine göre bazı çözülerin üstünden, bazılarının altından geçer. İpliklerin bu iniş çıkışları “gücü”ler yardımıyla yani gücü çerçeveleri ile sağlanmaktadır. Gücü çerçevelerinin hareketleriyle çözüler arasında ortaya çıkan açıklığa “ağızlık” denir. Açılan ağızlıktan mekik yardımıyla atkı ipliği geçirilmektedir. Mekik, atkı ipliğinin üzerine sarıldığı, iki ucu sivrice, çoğunlukla ağaçtan yapılmış bir alettir.

Eski özgün nitelikleriyle tarihsel bir değer kazanmış olan dokuma ve işleme örnekleri günümüzde zamanın kaçınılmaz aşındırması sonucunda yok olma, ya da en azından değer yitirme tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktadır. Sof dokumaları da günümüzde yok olmuş, Ankara ili ve İç Anadolu Bölgesi’ne özgü geleneksel dokumalardandır. Türk kültürüne ait en önemli maddi ürünlerden biri olan dokumaların bugün evlerdeki sandıklarda, özel koleksiyonlarda, yurt içinde ve yurt dışında etnografya müzelerinde en güzel örneklerini bulmak mümkündür. Bu ürünler doğru ve sistematik olarak incelendiğinde toplumun sosyal yapısını gösteren en değerli belgeler oldukları görülür.

## 1. Araçlar

Sof dokumacılığında kullanılan en önemli araç, tezgâhtır. Ayrıca çözülerin hazırlanmasında ve dokumanın yapılmasında kullanılan yardımcı araçlar da mevcut. Dokumacılığın yapılmasında ilk işlem çözü hazırlamaktır.

Çözüyü oluşturan ahşap veya metalden yapılmış bir çerçeveye, çözü iplik bobinlerinin yatay olarak yerleştirilebileceği düzende ve iplik çekimi sırasında bobinlerin dönmesine olanak verecek uzunlukta çubukların yerleştirildiği iskelete “çağ” denilmektedir. Çağın dışında, çağdan çekilen ipliklerin belli bir sıraya konmasını ve ipliklerinin birbirine paralellliğini sağlayan “tarak” bulunmaktadır. Çözü tarağından geçen iplikler daha sonra dolaba sarılmak üzere “dolap tarağı”ndan geçmektedir. Dolap tarağından geçen iplikler ise dolaba sarılmaktadır. Çözü dolabı, motor kuvvetiyle çalışmaktadır. Çözü dolabının sol kenarında metreleme ayarı bulunmaktadır. Dokumanın eni dikkate alınarak dolaba sarılan çözü ipliklerinin dokuma tezgâhının bulunduğu mekâna taşınmasını sağlamak amacıyla kullanılan yatay silindire “çözü levendi” denilmektedir.

### 1.1. Tezgâhlar

Tezgâh, dokumacılıkta kullanılan temel araçtır. İlk insanlar iki çatal üzerine uzun yatay bir sopa yerleştirmek ve üstünden çözgü iplikleri sarkıtıp her birinin uçlarına ağır taşlar bağlamak suretiyle, aralarından el yardımıyla atkı ipliklerini çapraz olarak geçirmişlerdir. Daha sonra bu ilkel dokumaya bağlı mekanik yöntem her geçen devirde gelişme göstermiş, temelini muhafaza ederek bugün daha geliştirilmiş ve teknik bakımdan her türlü imkâna sahip dokuma makinelerinin esasını oluşturmuştur. El dokumacılığında masa, kamçılı, kamçısız, armürlü ve jakarlı tezgâh çeşitleri kullanılabilir.

### 1.2. Kamçılı Tezgâh

Kamçılı tezgâhın diğer tezgâhlardan en önemli farkı mekiğin el ile değil de kamçının çekilmesi suretiyle atılmasıdır. Bu sistem, el dokuma tezgâhlarına hız kazandırmıştır. Kamçılı tezgâhlar çerçeve (gücü) sayılarının artırılıp eksiltmesine ve çerçevelerin hareket düzeninin el ve ayakla yapılmasına göre farklı yapılarda olabilir. En az iki çerçeveye sahip olması gereken kamçılı tezgâhlarda çerçeve sayıları farklılık göstermektedir. Her bir çerçevenin hareketi ayağa (pedala) bağlıdır. Elle çalışan tiplerinde bu çerçevelerin hareketi yan tarafında bulunan el pedalları ile sağlanır. Kamçılı tezgâhlar çözgü levendi, yan tahtalar, dokuma tarağı ve gücü çerçevelerinden oluşmaktadır.

Kamçılı tezgâhlar çukur ve yüksek tezgâh olmak üzere iki şekildedir. Çukur tezgâhlarda ayağa bağlı pedallar, açılan çukurun içerisine yerleştirilmekte, dokuyucu da çukurun kenarına oturarak dokumasını yapmaktadır. Yayla ve kırsal alanda kullanılan tezgâhların çoğunluğu çukur tezgâh niteliğindedir. Çünkü dokuyucu çukur içerisine koyduğu mangal ile ısınmayı da sağlamaktadır. Günümüze yaklaştıkça yüksek tezgâhların çoğaldığı görülmektedir.

### 1.3. İplik Eğirme ve Bükme Aletleri

Günümüzde iplik üretimi fabrikalardaki modern makinelerde yapılmaktadır. Ancak kırsal yörelerde elde eğirme ve bükme ile iplik üretimine rastlanmaktadır.



*Yüksek dokuma tezgâhı*



*Çukur dokuma tezgâhı*



*İp eğrilmesi*

*(İp Eğirme Aletleri (Kirman, Öreke, İğ))*

## 2. Gereçler

Sof dokumacılığında en önemli gereç ipliklerdir. Dokumacılığın özelliği de kullanılan iplikten kaynaklanmaktadır. Sof iplikleri, Ankara keçisinden elde edilen tiftiklerdir. Bu nedenle öncelikle Ankara keçisinin özellikleri açıklanacaktır.

### 2.1. Ankara Keçisi Yetiştirme Koşulları

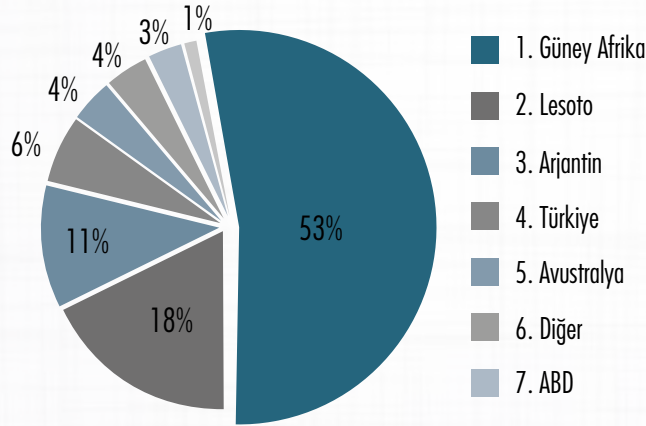
Ankara keçisi yetiştiriciliğinin yoğunlaştığı Orta Anadolu Bölgesi, denizden 750-1100 m yüksekliktedir. Bölgede yıllık yağış 320-550 mm, ortalama sıcaklık 9.8-11.8 °C, nem ise yüzde 60-73 arasında değişmektedir. Ankara keçisi temiz ve kuru hava, bol gıda ve açık saha istemektedir. Ankara keçisi yetiştiriciliği, hemen hemen tümüyle meraya dayalı olarak yürütülmektedir. Yüzyıllardır ağır biçimde otlatıldığı için zayıflayan mera alanlarının bir bölümü son 50 yıl içerisinde bitkisel üretime açılarak daralmış, böylece kalan alanlar hem daha yetersiz hem de eskisine oranla daha da ağır otlatılır hâle gelmiştir. Meranın tamamen karla kaplı olduğu dönemlerde ağılda tutulan hayvanlara genellikle saman, seyrek olarak da az miktarda arpa ağırlıklı olmak üzere tahıl verilmektedir. Ankara keçisi koyu-

na, adi keçiyeye ya da süt keçisine oranla daha küçük bir hayvandır. Diğer keçiler gibi bol üremez ve ikiz doğumları yaygın değildir. Evcil hayvanların en narinlerinden biridir ve iç vücut parazitlerine koyunlardan daha dayanıklıdır.

## 2.2. Türkiye’de Ankara Keçisi Yetiştiriciliği Durumu

Türkiye yüzyıllar boyunca Ankara keçisi yetiştiriciliği ile ham tiftik ve tiftik ürünleri üretim ve dış satımında dünyanın tek ülkesi olma konumunu korumuştur. Türkiye, uzun yıllar Ankara keçisi yetiştiriciliğinde ve dolayısıyla tiftik üreticiliğinde tek ülke durumundaydı. Ancak, İngiltere, Güney Afrika gibi daha sonra da diğer ülkelerin peş peşe yetiştiricilikte başarı sağlamaları Türkiye’nin ikinci, üçüncü hatta daha geri sıralara inmesine sebep olmuştur.

### Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü “2015 Tiftik Raporu”



1988 yılında 26 bin tona kadar çıkan dünya tiftik üretimi, bu tarihten itibaren büyük oranda talep yetersizliğine bağlı olarak düşmeye başlamış ve 2013 yılında 4-5 bin tona gerilemiştir. Bu rakam şimdiye kadar bilinen en düşük üretim seviyesini temsil etmektedir.

Çizelge 1. Türkiye’de Ankara keçisi varlığı ve tiftik üretimi

Yıl	Keçi sayısı	Tiftik üretimi (ton)
1930	2.840.000	4.070
1991	1.185.000	1.370
2009	146.986	174

Çizelge 2. Türkiye’de yıllara ve illere göre kırkılan tiftik keçisi sayıları ve toplam lif üretim miktarları

Yıllar	İller	Yetişkin	Genç yavru	Kırkılan hayvan sayısı	Yün kıl tiftik
2009	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Bolu, İzmir, Siirt, Çankırı, Kırıkkale, Mardin, Karaman	99.308	47.678	146.986	174.000
2008	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Bolu, Batman, Siirt, Kastamonu, İzmir, Karaman	110.266	47.902	158.168	194.000
2007	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Siirt, Çankırı, Bolu, Kastamonu, Niğde, Afyon, İzmir	137.149	53.917	191.066	237.000
2006	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Siirt, Bolu, Konya, Kastamonu, Afyon, Niğde	159.378	50.172	209.550	274.000
2005	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Siirt, Karaman, Konya, Bolu, Kastamonu, Afyon	176.802	56.164	232.966	302.000
2004	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Siirt, Konya, Karaman, Kastamonu, Bolu, Mardin	178.158	51.879	230.037	304.000
2003	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Bolu, Kastamonu, Karaman, Konya, Siirt, Mardin	196.082	59.505	255.587	333.000
2002	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Bolu, Çankırı, Kastamonu, Konya, Siirt, Karaman, Afyon	198.772	61.990	260.762	318.000
2001	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Mardin, Çankırı, Konya, Afyon, Bolu, Kırıkkale, Kastamonu	258.831	87.169	346.000	400.000
2000	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Mardin, Çankırı, Konya, Afyon, Bolu, Kastamonu, Kırıkkale	274.019	98.981	373.000	421.000
1999	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Çankırı, Mardin, Konya, Bolu, Aydın, Kastamonu, Kırıkkale	367.508	122.492	490.000	571.000
1998	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Konya, Çankırı, Afyon, Kırıkkale, Bolu, Mardin, Kastamonu	396.647	137.353	534.000	607.000

1997	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Konya, Çankırı, Afyon, Mardin, Bolu, Kırıkkale, Kastamonu	450.503	164.497	615.000	690.000
1996	Ankara, Eskişehir, Kütahya, Konya, Çankırı, Afyon, Bolu, Kastamonu, Kırıkkale, Karaman	523.613	185.387	709.000	795.000
1995	Ankara, Kütahya, Eskişehir, Konya, Çankırı, Afyon, Bolu, Kırıkkale, Kastamonu, Şırnak	529.818	184.182	714.000	797.000

Çizelge 2'ye bakıldığında her beş yılda, tiftik keçisi kırkılan hayvan sayısı ve üretim miktarı azalmıştır.

### Çizelge 3. Beş yıl aralıklarla kırkılan tiftik keçisi sayısı ve üretim miktarı

Yıllar	Kırkılan hayvan sayısı (baş)	Üretim miktarı (ton)
2009	146.986	174.000
2005	232.966	302.000
2000	373.000	421.000
1995	714.000	797.000

Çizelge 3 incelendiğinde 1995 ve 2009 yılları arasında Türkiye'de kırkılan kıl keçisi sayısı (baş) 8.396.997'den 4.981.299'ye gerilemiştir. Lif üretim miktarı ise 3.400.022'den 2.004.426'ye gerilemiştir.

## 3. Tiftik Elyaf ve İpliğin Özellikleri

Tiftik üretiminin yaklaşık %40'ı İngiltere'ye satılmakta ve tiftik bu ülkede işlenmektedir. Bunun nedeni İngiltere'nin yüksek kapasiteli tiftik işleme tesislerine sahip olmasıdır (Anonim 1987). İşlenen tiftiklerin de önemli bir kısmı tops, iplik veya dokuma olarak yani yarı mamul olarak başka ülkelere satılmaktadır. Böylece diğer liflerin olduğu gibi tiftiğin de asıl işlenme merkezi İngiltere'dir. Dünya geneli dikkate alındığında tiftiğin %60'ı el örgü ipliğinde, %15'i makine örgü ipliğinde, %12'si bayan aksesuarlarında, %8'i erkek giysi kumaşında, %4'ü döşemelik kumaşlarda ve %1'i endüstriyel tüketimde kullanılmaktadır. Buradan da anlaşılacağı gibi ham tiftiğin %75'inin makine ve el örgü ipliğinde kullanılması, tiftik talebinin modağa bağlı olarak değişmesini açıklayan önemli bir özelliktir. Ancak tiftiğin elastik, sağlam, parlak, yanmaya dayanıklı ve nem çekici olma, güç leke tutma ve kolay boyanabilme gibi özellikleri, bu özel lifin gelecekte daha değişik alanlarda, daha fazla kullanılacağını göstermektedir.



*Ankara tiftik keçisi*



Dünyada tiftik, dayanıklılığı sebebiyle döşemeliklerde; iyi boyanması ve rengini muhafaza etmesi sebebiyle perdeliklerde, erkek elbiselerinde, zaman zaman kadın giysilerinde, parlak olduğu için ayakkabı, şapka ve palto kenarlarını süslemede, etol ve kürk taklidi kumaşların yapımında ve uzun tüylü halı imalinde kullanılmaktadır. Tiftikten, eldivenler, kalın ve tüylü boyun atkıları, karyola örtüleri, kadın ve çocuklar için ceketler, battaniyeler, oda döşemeleri, yastık yüzleri yapılmaktadır. Ayrıca şal ve kuşak olarak da kullanım alanları bulunmaktadır. Zeynep Yıldırım'ın, 1989 yılında yapmış olduğu yüksek lisans tezinde, Ankara ilinde çorap, kazak, hırka gibi ürünlerin dışında tiftikten üretilmiş, elde örme yaka, mendil ve elbise gibi ürünlerin de olduğunu tespit etmiştir.

Tiftik, tek başına veya karışım halinde kullanıldığında çeşitli kumaş dokusu seçeneği sunmaktadır. Bunlar üstün yapağılar, zengin İskoç kumaşları ve çevre yönünden uyumlu kürke alternatif olan ürünlerdir. Tiftik, yapma kürk kumaşı olarak, gerçek kürke alternatif ve çevreye uyumlu bir ürün oluşturur. Doğal olarak yumuşak elyaftan oluşan ve güncel deneyim ve modern işleme teknikleri ile zenginleşen bir üründür. Bu özellikleri ile Ankara keçisi tiftiğinden üretilen sof kumaşlar, toplumun elit kesimleri tarafından tercih edilen bir kumaş türü olarak bilinmektedir. Ankara şehrinin tarihinde sof kumaşı üretimi özel bir yer tutmaktadır.

**Sof Dokumacılığının Yapım Özellikleri:** Tiftiğe dayalı herhangi bir sanayi ülkemizde yeterince gelişmemiş olduğundan, üretilen tiftiklerin el sanatları çerçevesinde geleneksel olarak tüketilmesi yoluna gidilmiştir. Geleneksel olarak el sanatları çerçevesinde tiftikten yapılan ürünler sof, Siirt battaniyesi, şal, hırka, atkı, kazak, yelek, bayan elbisesi, çorap ve eldivendir.

Sincana bağlı Yenikent (Zir) beldesinde dokunmuş 20. yüzyıl başlarına ait sof kumaş örneği, Sadberg Hanım Müzesi'nde bulunmaktadır. Ayrıca 2 adet sof kumaş örneğinin Ankara Etnografya Müzesi'nde bulunduğu tespit edilmiştir. Tosya'da bulunan soflar ise şu anda da üretilmekte olup kumaşları maalesef kese ve tela olarak kullanılmaktadır.

Birkaç türlü dokunan sofların özellikleri şöyle ifade edilir:

- Dört kat: Bunlar dört kat bükülmüş atkı ipliği ile dokunan soflardır ki bu türlü kumaşlar kalın olduğu nispette de çok sağlam olur.
- Dört ayakçak: Bu türlü dokuma, desenli ve narin olur ki bu, sofun en iyisi ve en makbulüdür. Buna "řali sofú" da denilmektedir.
- Üç kat: Umumi piyasa kumaşı olup sade bir şekilde dokunmuş soflardır. Buna "düzayak dokuma" da denilmektedir.

Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından oluşturulan Somut Olmayan Kültürel Miras Komisyonunda, dokuma konusunda uzman olan Prof. Dr. H. Feriha Akpınarlı, Dr. Ayşem Yanar ve İl Kültür Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı Eylem Yüzgenç tarafından Etnografya Müzesi'nde yapılan araştırmada beş sof kumaş örneğine rastlanmıştır. Müzede bulunan sof kumaşların en ve boy ölçümleri alınmış; atkı, çözü sıklıkları belirlenmiş, dokuma kalınlığı, dokuma örgü raporu çıkarılmış ve atkı, çözü iplik özellikleri (katı, bükümü ve kalınlığı) incelenmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda çizelgeler hazırlanmıştır. Çizelge 4'te, müzede bulunan sof örneklerinin boyu, eni, çözü sıklığı, atkı sıklığı, dokuma örgüsü ve dokuma kalınlığı gibi özellikler verilmektedir.

Çizelge 4. Etnografya Müzesi'nde bulunan sof kumaşlarının özellikleri

	Mavi renk sof kumaş örneği	Boyasız sof kumaş örneği	Bordo renk sof kumaş örneği	Mor renk sof kumaş örneği	Kahverengi sof kumaş örneği
En (cm)	73,67	72,50	30,66	68,40	64,83
Boy (cm)	160,83	63,30	283,00	99,50	85,75
Çözümlü sıklığı (adet / 5 cm)	142,33	157,60	77,00	115,00	155,00
Atkı sıklığı (adet / 5 cm)	79,67	84,60	63,30	96,00	105,00
Dokuma örgüsü	Bezayağı	Bezayağı	Panama	İkili Çözümlü R Ripsi	Üçlü Çözümlü Ripsi
Dokuma kalınlığı (mm)	0,64	0,65	0,69	0,69	0,69

Müzeden alınan sof kumaşlarına ait iplik bilgileri çizelge 5'te verilmektedir.

Çizelge 5. Etnografya Müzesi'nde bulunan sof kumaşlarının bazı iplik özellikleri

	No	İplik uzunluğu (cm)	Ağırlık (gr)	Doğrusal yoğunluğu (metre/gr)
Alınan numunelerin iplik ağırlıkları ve doğrusal yoğunlukları	1	16,5	0,00698	23
	2	15,5	0,00778	19
	3	7,6	0,00689	11
	4	6,5	0,00501	12
	5	7,4	0,00376	19
	6	7,3	0,00257	28
	7	6,4	0,00200	32

Ankara sof kumaşının korunması ve toplumda Ankara'yı sembolize eden estetik değer olarak varlığını sürdürebilmesi için Beypazarı Halk Eğitim Merkezi dokuma atölyesinde tiftik ile yapılan diğer dokumaların yanı sıra sof üretimi ile ilgili çalışmalar da başlatılmıştır. Ayrıca Milli Eğitim Bakanlığı Olgunlaşma Enstitüsü tarafından geleneksel tiftik ipliği üretimi Beypazarı, Gündül vb. ilçelerde yapılmış ve tiftik iplikle çeşitli ürünler gerçekleştirilmiştir.

Ankara merkezli olarak tiftik ve sof konusunda araştırmalar yapmak ve sof kumaşının tanıtımını sağlamak amacıyla “Tiftik ve Sof Araştırma ve Geliştirme Derneği” kurulmuştur. Dernek, sof kumaşının üretiminin ve kullanımının yaygınlaştırılması için önemli çalışmalar yürütmektedir.

**Unsurun Yeniden Üretilmesine Yönelik Öneriler:** Ankara keçisi yetiştiricilerinin ve yetiştiriciliğinin en önemli sorunu, örgütlenme yetersizliğidir. Sektörde mevcut örgütlenmelere işlerlik kazandırmak mümkündür. Ankara keçisinin bugünkü durumuna düşmesinde temel etmen, yetiştiricilerin gelirlerinin yetersizliğidir. Bakım ve beslenmenin iyileştirilmesi, ıslah yolu ile tiftik veriminin artırılması ve Ankara keçisinin et, süt ve post gibi ürünlerinden sağlanacak gelirlerin artırılması amacıyla teknik ve idari tedbirler alınmalıdır.

Sektör, yetiştirici ve ürün bazında desteklenmelidir. Güney Afrika’da olduğu gibi tiftik ihracatı tek elden yürütülmelidir. Tiftik için üretici, sanayici ve ihracatçı gibi taraflardan oluşan bir birlik kurulmalıdır.

Ülkenin turizm potansiyeli göz önüne alınarak tiftik ürünlerin, el sanatı ürünlerine daha fazla yönlendirilmeleri sağlanmalıdır. Bu konuda turistik yöre halkı eğitilmeli ve tiftiğin çok sayıda turizme yönelik hediyeelik eşya çeşidi tasarlanmalıdır. Tiftiğin el sanatları çerçevesinde değerlendirilmesi, el sanatlarında kullanım alanlarının geliştirilmesi ve tiftiğe bu konuda gereken önemin verilmesi gerekmektedir.

Türk tiftik ihracatçılarının üretim ve ihracat konusunda belirli politikaları bulunmamaktadır. Tiftik üretim ve ürünlerinde dünya ticaretinde en iyi olan Güney Afrika standartları yakalanmalıdır.

Türkiye’nin dünya tiftik fiyatı oluşumunda etkili olması sağlanmalıdır. Bununla birlikte Türkiye’de, dünyada tiftik talebini artırıcı çalışmalar yapılması da gerekmektedir.

Tiftik üretiminde yıldan yıla meydana gelen azalmalar, dış pazarların kaybedilmesine neden olmuştur. Dış pazarların kazanılması için tiftik üretiminde kalitenin yanı sıra üretimin artırılmasının da desteklenmesi gerekmektedir. Fiyat yoluyla desteklemeden çok, kredi ve ihracat primi gibi desteklerin bir bütün olarak ele alınması yararlı olabilir. Üretim artışı, keçi sayısının artırılması ile değil, verim artışı ile yapılmalıdır. Bu maliyeti de düşürecektir.

Meralar koruma altına alınmalıdır. ABD’de olduğu gibi düşük maliyetli tiftik üretimi için hayvanların meralardan yararlanma süresi uzatılmalı, yetiştiricilerin yem bitkisi yetiştirmesi özendirilmeli ve hijyenik şartlara da önem verilmelidir. İç ve dış pazarda tiftik talebini artırmak için panayırılar, fuarlar vb. ile tiftiğin tanıtımı yapılmalıdır.

Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi, Gazi Üniversitesi Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Beypazarı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ile birlikte geleneksel dokumalar konusunda faaliyetler yürütmüştür. Gazi Üniversitesi Türk El Sanatları Araştırma Uygulama Merkezi, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksekokulu El Sanatları Bölümü, Ankara Valiliği İl Kültür Müdürlüğü ile Beypazarı Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü tarafından sof kumaş üretimi çalışmaları başlatılmıştır. Tiftik ve Sof Araştırma ve Geliştirme Derneği, sof kumaşın üretilmesi, modern çizgilerle birlikte giyim eşyalarının geliştirilmesi ve kumaşın geleneksel formlarının korunması ile ilgili araştırma ve uygulama projeleri yürütmektedir.



*Masuralı mekik*

### Ankara Etnografya Müzesi'nde Bulunan Sof Kumaş Örnekleri



*Kırmızı renkte sof kumaşı*



*Açık kahve tonu renkte sof kumaşı*



*Mavi renkte sof kumaşı*



*Doğal renginde dokunmuş sof kumaşı*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Doç.Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Gülten KURT, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin YILMAZOĞLU, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Genel Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR

## KAYNAKÇA

- \* AKMAN, Numan (1994), “*Ankara Keçisi*”, Ankara Dergisi, Yıl:2, Sayı:6, Mart, s.5.
- \* AKPINARLI, Feriha (1996), *Şanlıurfa Cülha Dokumacılığı*. Şanlıurfa İli Kültür Eğitim Sanat ve Araştırma Vakfı Yayınları no:13 Kültür dizisi:9. Birinci basım, Şanlıurfa.
- \* AKTAN, Sevim (1983), “*Ankara Sofu*”, Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı-1982, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Yayınları: 44, Ankara, s.7-20
- \* ARLI, Mustafa- YAZICIOĞLU, Yahşi (1993). *Tiftik El Sanatları*. Ankara Keçisi ve Tiftik Kongresi’ 93. Tebliğ kitabı. s;35-37. 20-21 Ekim, Ankara.
- \* AKYÜZ, Yahya (1999), “*Ankara Keçisi ve İnsan Psikolojisi Üzerine Bir Halk Hikâyesi*”, Kebikeç Dergisi, Sayı:9, s.123-124
- \* AYDIN, Suavi – EMİROĞLU, Kudret- TÜRKÖĞLU, Ömer – ÖZSOY, Ergi D. (2005), *Küçük Asya’nın Bin Yüzü*: Ankara. Dost Kitabevi yayınları I. baskı.s;189.
- \* BATU, Selahattin – OKANER, Haydar (1946), “*Ankara Keçisinin Ankara Bölgesindeki Yetiştirme, Bakım, Beslenme Şartları ve Beden Yapısı Üstüne Araştırmalar*”, Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Dergisi, Yıl: 2, Sayı 5, 29/01., s.444-475
- \* BOSTAN Ahmet ÖZSARAÇ, Nesrin (2011), “*Ankara Keçisinin Kendi Gitti Heykeli Kaldı*”, Ankara-Zaman Eki, 5 Mart Cumartesi, s.8
- \* DİNÇER, Necmettin (1948), “*Ankara Tiftiği*”, Ülkü Halkevi Dergisi, (3 Seri) Cilt: 2, Sayı: 14, Şubat, s. 28-29
- \* DİNÇER, Necmettin (1948), “*Ankara Milli Tiftik ve Sof Sanayimiz*”, Karınca Kooperatif Postası Dergisi, Cilt: 6, Sayı: 135, Mart.
- \* DİNÇER, Necmettin (1948), “*Ankara Sofu I*”, Ülkü Halkevi Dergisi (3. Seri), Cilt: 2, Sayı: 16, Nisan, s.31-33
- \* DİNÇER, Necmettin (1948), “*Ankara Sofu II*”, Ülkü Halkevi Dergisi (3 Seri), Cilt: 2, Sayı: 21, Temmuz 1948, s.40-41
- \* DURAN, Hacer (2011), *Tiftik*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi El Sanatları Anabilim Dalı Dönem Projesi. Haziran.
- \* EKDOĞAN, Muzaffer (1955), “*Ankara Sofçuluğu*”, Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, Yıl:6, Cilt:3, Sayı:69, Nisan, s. 1091-1092

- \* ERTEM, Firdevs (1970), *Tiftik İhracatının Murakabesine Dair Nizamname Gereğince Sınıflandırılan ve İhraç Edilen Tiftiklerimizimizin Bazı Teknolojik Özellikleri ve Dünya Standartlarına İntibak İmkânları Üzerinde Araştırmalar*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Lif Teknolojisi ve Köy Sanatları Ev Ekonomisi Kürsüsü. Ziraat Fakültesi Yayınları:394, Bilimsel Araştırma ve İncelemeler:244.
- \* ERTUĞRUL, Mehmet, ÖZTÜRK, Aziz (1993), *Türkiye’de Ankara Keçisi Yetiştiriciliği ve Tiftik Üretimi*. Ankara Keçisi ve Tiftik Kongresi’ 93. Tebliğ kitabı. s;5-15. 20-21 Ekim,Ankara.
- \* EŞBERK, Tevfik (1947), *Ev İdaresi ve Köy Sanatları*. Ta.B. Neşriyat Md. Genel sayı:649. Okul kitapları sayı 18. Ülkü basımevi İstanbul.
- \*Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü “2015 Tiftik Raporu”, (Şubat 2016), s:1
- \* GÜNEŞ, Özlem (2011), *Türkiye’de Doğal Lif Üretimi ve Kullanım Alanları*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi El Sanatları Anabilim Dalı Dönem Projesi. Haziran.
- \* GÜNLÜ, Aytekin- ALAŞAHAN, Sema (2010). Türkiye’de Keçi Yetiştiriciliği ve Geleceği Üzerine Bazı Değerlendirmeler, *Veteriner Hekim Der Dergisi 81(2): 15-20*,
- \**Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnâmesi* (Hazırlayanlar: Yücel DAĞLI-Seyit Ali KAHRAMAN) Cilt:2, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2003 s.520-528
- \* GÜRTANIN, Neriman (1974). *Siirt ili Dabilinde Yetiştirilen Tiftik Keçilerinin Lifleri ve Bunların Mamulleri Üzerinde Yapılan Bazı Teknolojik Araştırmalar*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Lif Teknolojisi ve Köy Sanatları- Ev Ekonomisi Kürsüsü. Ziraat Fakültesi Yayınları:511. Bilimsel Araştırma ve İncelemeler:293.
- \* KAYA, Firdevs - Cavidan ERGENEKON(1989), *Mekikli El Dokumacılığı*. Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi. Yayın no:25, Ankara.
- \* KILIÇBAY, Mehmet Ali (2000), “*Sof Şehri Ankara*”, Şehirler ve Kentler (Genişletilmiş 2 bsm), Ankara.
- \* KINACI, Bahri (1979), “*Ankara Tiftik Keçisi*”, İstanbul Ticaret Gazetesi, Yıl:21, Salı:1049, 30 Mart, s.4
- \* KONYALI, İbrahim Hakkı ( 1951), “*Ankara Keçisinin Tarihi*”, Tarih Hazinesi Dergisi, Yıl: 7, Sayı: 28-02, 15/02, s.360-362.
- \* İMER, Zahide (1993), *Ankara Sofları*. Ankara Keçisi ve Tiftik Kongresi’93. Tebliğ kitabı. s;38-42. 20-21 Ekim, Ankara.
- \* İMER, Zahide (1994), “*Ankara Sofunun Geçmişi ve Bugünü*”, Ankara Dergisi, Yıl:2, Sayı:6, Mart, s.85-86
- \* İŞCEN, Yavuz (1993), “*Ankiler- Sof ve Ankara*”, Anfora Dergisi, Cilt:I, Sayı:11, Mart, s.6-7

- \* İVGİN, Hayrettin (2012), Ankara'nın Somut Olmayan Bir Kültürel Mirası: Ankara Sofu, *Kültür Evreni Dergisi*, Sayı: 14 Sonbahar, s. 86-93
- \* ONGAN, Halit (1954-1955) “Ankara Sofçuluğu ile İlgili Bazı Vesikalar”, Ankara Belediyesi Dergisi, Sayı: 9, Sayı:13
- \* ÖZKAN, Yücel (1986), “XVIII. Yüzyılda Ankara’da Sof ve Kayseri’de Deri Sanatları”, III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri V. Cilt Maddi Kültür, , s.426-430
- \* SU, Kâmil (1982), “Tiftik ve Sofçuluk”, Türk Etnoğrafya Dergisi, Kültür Bakanlığı Yayını, Sayı: VIII, s.59-77
- \* TAMUR, Erman (2003), *Ankara Keçisi ve Ankara Tiftik Dokumacılığı*, Ankara Ticaret Odası Yayınları, Ankara
- \* TAŞ, Hülya (2006), *XVII. Yüzyılda Ankara. Tüsoktar Türkiye’nin Sosyal ve Kültürel Tarihi Projesi*. Türk Tarih Kurumu Yayınları XXVII. Dizi-Sayı:9.
- \* TUNCEL, Erdoğan (1993), *Dünya’da Ankara Keçisi Yetiştiriciliği ve Tiftik Üretimi*. Ankara Keçisi ve Tiftik Kongresi’93. Tebliğ kitabı. s;16-24. 20-21 Ekim 1993,Ankara.
- \* TÜRKOĞLU, Ömer (2010), “Ankara’nın Unuttuğumuz Değerlerinden Sof”, Ankara/Eğitim, Kültür ve Sanat Dergisi, II Milli Eğitim Müdürlüğü Yayını, Yıl:12, Sayı:67, Mayıs-Haziran, s.22
- \* YETİM, F. (2004), *Kastamonu El Dokumacılığı ve Üretilen Dokumaların Bazı Özellikleri ile İşleme Teknikleri Üzerine Bir Araştırma*. Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi (El Sanatları) Anabilim Dalı,s;196.Ankara.
- \* YILDIRIM, Zeynep (1989), *Ankara ve Bolu İllerinde Üretilen Esas Sınıf Tiftiklerin Bazı Fiziksel Özellikleri ile Kullanım Şekilleri Üzerine Karşılaştırılmalı Bir Araştırma*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- \* YILDIRIM, Zeynep (1989), *Türkiye’de Tiftik Üretim Bölgeleri ile Elde Edilen Tiftiklerin Tüketim Şekilleri*. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Ev Ekonomisi Anabilim Dalı Semineri.

# ANKARA VE BEYPAZARI'NDA TELKÂRİ SANATI

İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinde ortaya çıkan maden sanatı çerçevesinde yapılan eserler, öncelikle ihtiyaçları karşılamak amacıyla ortaya konulmuş, sonraki dönemlerde ise estetik kaygıyla süsleme unsurları olarak uygulanmıştır. Gümüş ve altın işlemeciliği alanlarında estetik özelliklerin ve emeğin ön plana çıktığı çok değerli ürünler verilmiştir. Bu ürünlerden biri olan telkâri Mardin, Ankara (Beypazarı), Eskişehir, Şanlıurfa, Gaziantep, Erzurum, Trabzon, Adana, Bursa, Diyarbakır, Konya, Kahramanmaraş, Antakya, Tokat, Tarsus, Kırım, Makedonya vb. gibi Türklerin yaşadığı bölgelerde yapılmıştır. Anadolu'da takı kültürüne bakıldığında yöreler arasında farklılıkların bulunduğu, çeşitliliğin ve tekniklerin çok zengin olduğu saptanmıştır.

Telkâri sanatı altın ve gümüş tellerle yapılmakta ancak tarihsel incelemelerde gümüş tellerle yapımının daha eski olduğu bilinmektedir. Gümüşün ayrıştırma yöntemi MÖ 3000 yılı başlarında Anadolu'daki zengin gümüş yataklarıyla başlamış ve dünyaya yayılmıştır. En eski altın gümüş takıların Orta Tunç Çağına ait olduğu ve Alacahöyük mezarlarında bulunduğu bilinmektedir.

Türkiye'de altın gümüş işlemeciliğinin önemli merkezlerinden biri olan Beypazarı, sadece maden işlemeciliğinde değil, birçok konuda zengin kültürel özelliklere sahiptir. İç Anadolu Bölgesi'nin sınırları içinde, Ankara'nın 99 km kuzeybatısında yer alan bir ilçe olan Beypazarı'nda yapılan arkeolojik kazılarda elde edilen buluntular doğrultusunda Hititler, Frigler, Galatlar, Romalılar, Bizanslılar, Anadolu Selçukluları ve Osmanlıların Beypazarı bölgesine egemen olduğu anlaşılmaktadır. Selçuklu yönetimindeki Beypazarı'na sık sık göç eden Türkmen boylarının yerleştiği önce nahiyeye, sonra kaza merkezi olarak Osmanlı yönetimine geçtiği bilinmektedir. Beypazarı denilince ilk düşünülen Beypazarı'nın cumbalı, guşganalı tarihi evleridir. El sanatları söz konusu olunca ise Beypazarı'nda telkâri işlemeciliği, bakırcılık, dokumacılık, el işlemleri, sırma işlemleri, demircilik, saraçlık ve semercilik akla gelir.

El sanatları yönünden uzun geçmişi olan Beypazarı, bölgede özellikle gümüş telkâri işlemeciliği ile adını duyurmuştur. Eski kuyumcu ustaları çoğunlukla döküm, kabartma, savat, mine ve kakma tekniklerini kullanarak ürünler üretmiştir. Günümüzde ise telkâri, örgü ve döküm teknikleri ile yapılmaktadır. Metalin eri-



*Fes üzerinde telkâri Beypazarı tepeliği*

tilmesinden tel haline getirilmesine, tellerin şekillendirilmesine ve iç motiflerinin doldurulup parlatılarak tüketiciye ulaşmasına kadar uzun ve zahmetli bir yolculuğun ürünü olan telkâri, altın, gümüş, bakır gibi yumuşak metallerin bir kompozisyon oluşturacak şekilde kıvrılarak birbirine veya bir metal yüzeye kaynak yapılması sanatıdır. 30 - 65 mikron kalınlığında teller kullanılan bu tekniğe “filigran” isminin verilmesinin yanı sıra telkâri için Farsçada “örme” anlamına gelen “kari”, Arapça’da “vav işi”, Anadolu’da “çift işi”, Musul ve Suriye’de “Şam işi” ifadeleri de kullanılmıştır. Telkârinin çeşitleri incelendiğinde hasır telkâri, kafes telkâri, kakma telkâri ve astar üzeri telkâri gibi çeşitleri olduğu görülmektedir. Beypazarı yöresinde kafes ve astar üzeri telkâri kullanılmaktadır. Kolye, küpe, bilezik vb. takılar ile vazo, sürahi, kupa, cezve, gülüpten, güğüm vb. ev dekorasyonunda kullanılan ürünler telkârinin kullanım alanını oluşturmaktadır.

Beypazarı geleneksel takıları günlük olarak, özel günlerde ve dekorasyon amacıyla kullanılmaktadır. Bu takılar özellikle özel günlerde giysileri tamamlayan en önemli unsurlar olmuştur. Geleneksel nişan ve kına törenlerinde gelin kızın ve arkadaşlarının giyinmiş olduğu bindallıları süsleyen takılar, altın veya gümüş kuşak, tılsım, gremse, beşi bir yerde, incili takım ve baş takımıdır. Beypazarı takılarını şu şekilde sıralamak mümkündür:

**Başa Takılanlar:** Fes, alınlık ve küpeden oluşmaktadır. Gelin ve sağdıç tarafından takılan fesler, çuha kumaştan yapılmıştır. Feslerin alın, yanak veya tepe kısımlarında telkâri takılar bulunmaktadır. Küpeler ise genellikle daire ve yarım daire formlarında, inci veya taşlarla süslenmiştir.

**Boyuna Takılanlar:** İnci, gremse, beşibiryerde ve telkâri takılardır. Gümüş veya altın tellerle yapılan geleneksel boyun takıları, tılsımlardır. Beypazarı eski tılsımları kayıncı tarafından geline sunulmakta ve bu takıların orta kısımlarında gelinlerin ismi bulunmaktadır. Günümüzde bu gelenek sürdürülmektedir ancak tılsımı olan kayıncı tılsımını geline sunmakta, bu sayede tılsım kuşaktan kuşağa geçmektedir. Tılsım kare, dikdörtgen, oval, üçgen, yıldız formlarında üretilmektedir. Geleneksel tılsımlarda inciler kullanılmıştır. Bayanlar tılsımı hastalıklardan ve nazardan korunmak için, iyiliklere vesile olması amacıyla üzerlerinde taşımakta veya evlerinde bulundurmaktadır.



Taç



*Çeşitli formlarda altın gümüş Beypazarı tıslımları*

**Bele Takılanlar:** Geleneksel düğün, nişan, kına törenlerinde gelin kızın ve arkadaşlarının giydiği bindallı giysilerin üzerine takılmaktadır. Fişekli, Hürrem, yengeç, örümcek, Midyat, taşlı, örgü, baklalı vb. isimler verilen motiflerde üretilmiştir. Eski örneklerde en çok fişekli ve Hürrem modeli görünmektedir. Bu takı, örgülü kemer gerdanlık ve küpeleriyle takım halinde yapılmaktadır.



*Kemer (Hürrem modeli)*

*Kemerin tokası (örümcek modeli)*



*Yüzük (balık modeli)*

**Ele ve Kola Takılanlar:** Telkâri tekniğiyle yapılmış bilezik ve yüzüklerdir. Yüzüklerde daire, kare ve üçgen formlar kullanılmıştır. Yarı değerli taşlarla veya incilerle süslenmiştir.

**Yakaya Takılanlar:** Geometrik bitkisel ve hayvansal figürlerin işlendiği çeşitli özellikte broşlar yapılmaktadır.



*Tavus kuşu broş*



*Broş*

**Dekorasyonda Kullanılanlar:** Vazo, ibrik gibi ürünler süsleme amacı ile üretilmiştir. Tepsi, kaşık, şekerlik vb. ürünler ise günlük veya özel kullanıma yöneliktir.



*Telkâri kaşıklar*

**Giyim ve Süsleme Aksesuarında Kullanılanlar:** Giyim tamamlayıcı olarak fantezi çantalarda ve ayakkabıların bazı bölümlerinde (burun, toka gibi) kullanılmıştır.



*Telkâri tepsi*



*Telkâri takı sandığı*



*Telkâri çanta*



*Telkâri ayna*



*Telkâri pudralık*

Beypazarı Ticaret Odası'ndan elde edilen verilere göre; telkâri atölye sayısı 42, satış merkezi sayısı 57 ve usta sayısı 145 olarak tespit edilmiştir. Bu verilerin geçmişte çok daha fazla sayıda olduğu, 1990-1995 yılları arasında yapılan çalışmalarda atölye ve satış merkezlerinin sayısının çok az olduğu, Gazi Üniversitesi ve Kültür Bakanlığı işbirliği ile yapılan proje sonrasında atölyelerin tekrar açılmaya başladığı, satış merkezlerinin çoğaldığı görülmüştür. Aynı zamanda proje sonucunda 1999 yılında Gazi Üniversitesi Teknik Bilimler Yüksek Okulu açılmış, Kuyumculuk ve Takı Tasarımı Bölümü faaliyete başlamıştır.

Beypazarı kuyumcuları ile yapılan görüşmelerde kuyumcular, ürettikleri takıların eski örneklerinde telkâri tekniklerini yoğun kullandıklarını, günümüzde ise daha çok döküm tekniğine yönlendiklerini belirtmişlerdir. Bunun en önemli nedeni olarak telkâri işçiliğinin çok emek isteyen ancak günümüzde çok az gelir getiren bir durumda olduğunu ifade etmişlerdir. Bir ustanın ayda en çok 2 kg telden telkâri işlediğini, bundan 800 TL kazandığını, döküm tekniği ile çok daha fazla ürün üretebildiklerini, yörede telkârinin canlanması için gram fiyatının artırılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Eski ustalar, zamanında aylık ürettikleri telkâri işçiliğinden kazançlarının çok iyi olduğunu; bu kazanç ile evlerini, dükkânlarını ve yanlarında çalışanları refah içinde yaşattıklarını anlatmışlardır. Bu ustalar, aynı miktarda yaptıkları üretimden günümüzde çok daha az kazanç sağlamaktadır. Ustalar tarafından Beypazarı yöresinde geleneksel telkâri işçiliğinin yaşatılması arzu edilmektedir. Döküm tekniğinin her yerde yapılabileceği ancak el sanatları açısından değeri olan, kendi yörelerini yansıtan telkârinin yaşaması için gerekli önlemlerin alınması lüzumu, ustalar tarafından dile getirilmiştir.



*Beypazarı'nda telkârî ustaları*

Telkârînin yapımı 6 aşamadan oluşmaktadır ve her bir aşamada kullanılan araç gereçler birbirinden farklıdır. Telkârîye başlamadan önce gümüş eritilir. Eritme işleminde körük, ocak, pota, şide, astar şidesi, kürek ve meşe kullanılır.

Telkârîde gümüş, eritildikten sonra tel haline getirilir. Bu işlem de silindir, kerpeten, mikrometre ile yapılır.

Üçüncü aşama ise dinamo ve el matkabı ile yapılan gümüş telin bükülmesidir.

Dördüncü aşama, gümüş telin modele uygulanmasıdır. Bunun için gerekli araçlar ise pens, makas, demir levha ve teneke kalıptır.



*Telkârîde kullanılan araç gereçlerden bir görünüm*

Beşinci aşama, gümüş işine kaynak yapımıdır ve gerekli olan iki araç “amyent” isimindeki ateşe dayanıklı, sıcaklığı geçirmeyen bir tür kâğıt ve “şarlamen” olarak da tâbir edilen ve ateş vermede kullanılan kaynak aletidir.

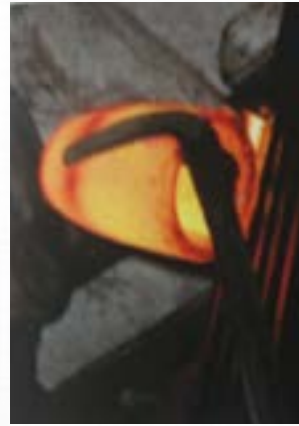
Altıncı ve son aşama ise gümüş top yapımıdır. Bu aşamada kurşun taban, zımba (top kesme makinesi), hestek, çekiç, talaş ve temizleme fırçası kullanılır.

Türk el sanatlarının ham maddesi metal olan kuyumculuk sanatı ve özellikle bu sanatta en çok kullanılan tekniklerinden biri olan telkâri tekniğidir. Telkâri sanatı, Türklerin Orta Asya'dan günümüze kadar uyguladıkları bir meslek dalıdır. Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu dönemlerinde Anadolu, Balkanlar ve imparatorlukların sınırları içerisinde bulunan bölgelerde Türk ustaları tarafından icra edilmiştir. Bu özelliğinden dolayı Beypazarı, Mardin, Şanlıurfa ve benzeri bazı illerimizde yapılan telkâri motiflerinin ve ürünlerinin benzerlerini Kırım'da ve Makedonya'da da görmek mümkündür. Yüzyıllardır süregelen ve Türk kültürel kimliğini yansıtan telkâri sanatının korunması, yaşatılması ve tanıtılması gerekmektedir.

#### Fotoğraflarda Telkâri Yapım Aşamaları (Ürün Analizi):



*Saf gümüş bir kabın içerisinde potaya atılarak eritilmesi*



*Saf gümüş sideye dökülerek çubuk haline getirilmesi*



*Çubuk halindeki gümüş silindirden geçirilerek inceltilmesi*



*Gümüş teli inceltmek için silindirden sonra hadde makinesinden geçirilmesi*



*El haddelerinden geçirilmesi*



*İstenilen incelikteki teli, çatı teli haline getirmek için düz silindirden geçirilmesi*



*Dolgu teli için büküm yapılması ve silindirden geçirerek yassılaştırılması*



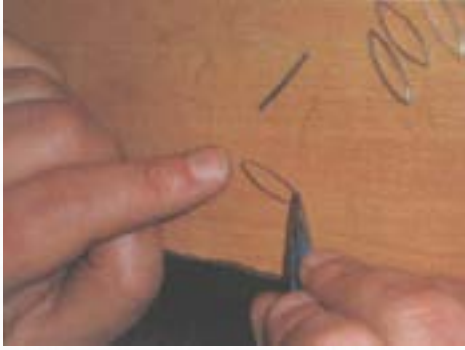
*Gümüş telin tavllanması*



*Yassılaştırılmış telin yapılacak forma göre kesilmesi*



*Kesilen tellerin bükülmesi*



*Bükülen tele şekil verilmesi*



*Şekillendirilen telin kapama kısmının kaynak ile birleştirilmesi*



*Parçaların kaynak ile birleştirilmesi*



*Dolgu tellerinin yapılması*



*Dolgu tellerinin yerleştirilmesi*



*Dolguların bitirilmesi ve ek süslemelerin yapılması*



*Uç kısımdaki halkalara pul takılması*



*Askı yerlerinin takılması*



*Ürünün son şeklinin verilmesi*



*Toz kaynak ve boraks dökülerek ateş tuğla üzerinde şalome ile kaynatılması*



*Asitli su içindeki ürünün kaynatılması*



*Asitli sudan çıkarılan ürünün kaynatılması ve kurutulması*



*Deterjanlı su ile fırçalanması*



*Ürünün bitmiş hali*

Fotoğraflarla Telkâriden Yapılmış Çeşitli Ürünler:



*Beypazarı kolye*



*Beypazarı telkâri kolye*



*Beypazarı telkâri nalın*



*Beypazarı telkâri sahanlı ibrik*



*Beypazarı telkâri kolye*



*Beypazarı telkâri kolye*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Şube Müdürü Semra TÜRKER, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Doç.Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Araştırma Görevlisi Petek ERSOY, Daire Başkanı-Araştırmacı Emekli Ahmet ÇAKIR, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Ankara Kulübü Başkanı Dr. Metin ÖZASLAN, Halk Ozanları Kültür Derneği Başkanı Kenan ŞAHBUDAK, Avrasya Yazarlar Birliği Başkanı Yakup DELİÖMEROĞLU, Prof. Dr. Taciser ONUK, Araştırmacı Zeliha Nilüfer NAHYA

## KAYNAKÇA

- \*AKPINARLI, H. Feriha (2004), *Kırım El Sanatlarının Dünü ve Bugünü*, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara.
- \*ARLI, Mustafa (1983), *Beyazarı İlçesinde Telkârı Sanatı*, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu Serüvenleri, Ankara.
- \*ARLI, Mustafa (1989), “*Beyazarı’nda Telkârî Üzerinde Bir Araştırma*”, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları, Ankara, 1150-63.
- \*ERGENEKON, Cavidan (1980), *Telkârî Gümüş İşlemeciliğinde Kullanılan Araç Gereç ve Teknikler*, Seminer, Kız Teknik Yüksek Öğretmen Okulu, Ankara.
- \*ONUK, Taciser- AKPINARLI, H. Feriha- ORTAÇ, H. Serpil ve diğerleri(2015) *Ankara İli El Sanatları ve Beslenme Kültürü*, Atatürk Kültür Merkez Başkanlığı Yayını, Ankara.
- \*KÖROĞLU, G. (2004), *Anadolu Uygarlıklarında Takı*, Türk Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, İstanbul.
- \*ŞENER, Yaşar (1976), *Beyazarı: Tarih ve Bugün*, Ankara.
- \*GÖKÇESU, Zeynep- ÖZDEMİR, M. Fatih (2008), “Dünden Bugüne Beyazarı’nda Takı Kültürü.”, *Gazi Üniversitesi 1. Ulusal El Sanatları Sempozyum Bildirileri*, Ankara, TESAM Yayınları , 172-177.
- \*GÜLDÜR, Gülhan- M. Fatih ÖZDEMİR (2008), “Beyazarı’nda Yaşatılan Kemerler.”, *Gazi Üniversitesi 1. Ulusal El Sanatları Sempozyum Bildirileri*, Ankara, TESAM Yayınları, 185-191.
- \*GÜLER, Mediha-BÜYÜKYAZICI, Meral (2008), *Beyazarı Takılarından Tılsımın Folklor Açısından İncelenmesi*. 38. ICANAS Kongre Bildirileri 10-15 Eylül 2007, Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayını, I.cilt, Ankara, 627-638.
- \*ÖZBAĞI, Tevhide, “Metal Süsleme Tekniklerinde Görülen El Motifleri”, *Gazi Üniversitesi 1. Ulusal El Sanatları Sempozyum Bildirileri*, Ankara, TESAM Yayınları, 385-388.
- \*ÖZBAĞI, Tevhide-ÜLGER, Nihal (2009), “Anadolu Takıları ile Azerbaycan Takıları Arasındaki Benzerlik.”, *6. Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri*, 21-26 Kasım 2006, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara, 1487-1502.
- \*SUNER, Canan (1985), Ankara yöresindeki Geleneksel Gümüş Kadın Takılarının Geçmişteki ve Bugünkü Görünümü, *4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu* (21-24 Kasım 1985/İzmir), Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayını, İzmir, 239-262.

- \*ÜLGER, Nihal (1998), “Beypazarı Kuyumculuğunda Günümüzde Üretilen Gümüş Bilezik Örnekleri.”, *Kültür-Sanat Sempozyumu*, 22-23 Mayıs, Beypazarı, Ankara.
- \*DEVELİOĞLU, Y. (2002), “Gümüş Kazaz Örucülüğü”, *Motif Dergisi*, 30. Sayı, İstanbul, s. 4-8.
- \*ERKAN, Meral (1996), “Beypazarı Kadın Düğün Kıyafetleri.”, *Beypazarı Kültür Sanat Ekonomi Dergisi*, 2. sayı, Ankara.
- \*GÖKÇESU, Zeynep (2003), “Beypazarı’nda Kuyumculuk ve Gümüş Telkâri İşlemciliği”  
*Beypazarı’nda Geleneksel Kültür Paneli*, Ankara.
- \*MERİÇ, Atanur (1993), “Beypazarı’nda Gümüşün Bir Başka Öyküsü: Telkâri, *Kültür ve Sanat*” (*T.İş Bankası*) *Dergisi*, Sayı: 19, Eylül, s. 45-49.

### Tezler:

- \*BÜYÜKYAZICI ERKAN, Meral (2008), *Trabzon İlinde Altın ve Gümüş İşlemciliği*, Basılmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- \*ÖZBAĞI, Tevhide (1989), *Ankara İl Merkezinde Yaşayan Kadınlarda Bulunan Geleneksel Gümüş Takılar Üzerinde Bir Araştırma*, (basılmamış yüksek lisans tezi), G.Ü. Sos. Bil. Ens. Ankara.
- \*ÖZDEMİR, Mehmet Fatih (2010), *Beypazarı Telkâri İşlemciliği ve Takı Örneklerinin İncelenmesi*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- \*ÜLGER, Nihal (1997), *Ankara İli Beypazarı İlçesi Kuyumculuğunda Günümüzde Üretilen Gümüş Bilezik Ürünleri ve Yeni Tasarımlar*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.
- \*ÜLGER, Nihal (1997), *Ankara İlçesi Beypazarı Kuyumculuğunda Günümüzde Üretilen Gümüş Bilezik Örnekleri ve Yeni Tasarımlar*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- \*YUKARIKOZAN, Necibe Şahin (2009), *Beypazarı Gümüş Kolyeleri*, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bil. Enstitüsü, Ankara.



---

# ANKARA-NALLIHAN SARIÇALI BAYRAMI

---

**A**nkara-Nallıhan ilçesi bazı köylerinin geleneklerinden biri de Sarıçalı Bayramıdır. Bu bayramın tarihî geçmişini ve başlangıcını bilen yok. Geçmişini 150 yıl öncesine, hatta daha eski tarihlere sözlü olarak aktaranlar bulunmaktadır. Halk arasında bu bayrama *Salçanı* denilmektedir.

Bu bayramın, bir “bereket ve şükran ifadesi” olarak düzenlendiği düşünülmektedir. Çünkü, her yıl Temmuz ayının ilk 10 günü sonrasında harmanın yapıldığı zamandır. Burada esas olan buğday-arpa harmanı ve hasadıdır. Kesin olmamakla birlikte hasada 10 Temmuz’da başlanır. Hasada başlamadan önceki bir hafta içinde belirlenen bir günde Sarıçalı Bayramı düzenlenir. Dinî günler, ramazan ayı ve hafta sonu düşünülerek bayram günü tespit edilir.

2016 yılında Ramazan bayramı 5-6-7 Temmuz’a rastlamıştı. Temmuz’un 9’u ise Pazar gününe denk gelmişti. Bu nedenle bayram 9 Temmuz günü yapılmıştı. Hasad ise mutad olarak 10 Temmuz gününde başlatıldı.

Nallıhan’ın dağ köyleri dedikleri şimdiki mahallelerin muhtarları hasaddan neredeyse bir ay önce bir araya gelerek bayram gününün tarihini tespit ederler.

Yaklaşık 10 köy halkının oluşturduğu Doğandere, Çiller, Karacasu, Dereköy, Şıhlar (Yakarınar), Arkutça, Kadıköy, Çulhalar, Duranlar, Köstebek köyleridir. Beydili aşiretine bağlı olan bu 10 köy Nallıhan’ın dağ köyleri olarak adlandırılır. Oysaki bu köylerin hemen hemen hepsi de orman köyleridir.

Esasında bu köylerin halkının ortak yönü tarihteki Beydili aşiretinin devamı olmalarıdır. Bu aşiretin bugün hepsi de sünnidirler.

Sarıçalı aslında bir bahar bayramıdır. Esenliğe, bolluğa, berekete erişmenin sevinci ve şükürü olarak düzenlendiğini söylemek mümkündür. Gerçi Hıdırellez günleri ile Sarıçalı Bayramı arasında neredeyse 2 aylık bir süre olmasına rağmen, bazı köylüler Sarıçalı bayramının bir Hıdırellez bayramı gibi yapıldığını kabul ederler.

Bayram günü sabahında, bayrama katılacaklar ve Sarıçalı'ya çıkacak olanlar yavaş yavaş toplanmaya başlarlar. Bayramın yapıldığı Sarıçalı Dağı, oldukça uzak ve gidilmesi de meşakkatli bir dağdır. Bu dağa araçlarla gitmek zordur. Gerçi belli bir mesafeye kadar otomobil, traktör, kamyon vb. gibi motorlu araçlarla çıkılıyor. Ancak, yolun çok düzgün ve uygun olduğu söylenemez. Çünkü bu yol Orman İşletmesinin kendi ihtiyacı için açtığı stabilize dar yollardır. Eskiden bu yolun bile olmadığı cılgan yollardan veya kazma-kürekle açılmış dar yollardan Sarıçalı'ya yaya veya yük hayvanlarıyla ancak çıkılabildiği belirtilir.

Sarıçalı'ya gidecek olanlar, bölgedeki köylüler önce "Kaş Ardı" denilen yerde toplanır. Aslında Kaş Ardı'na gelmek sorun değil. Çünkü burası Kadıköy'de bulunan genişçe bir harman düzlüğü.

Burada kadınlar, erkeklerin de yardımıyla büyük kazanlar kurarlar. Sürü sahiplerinin (nedense bunlara Yörük denir) bağışladıkları danaları, kuzuları, keçileri, oğlakları, kiraladıkları kasaplara kestirirler. Etlerin bir bölümünü kavurma yaparlar, bir bölümüyle de etli bulgur (veya prinç) pilavı pişirirler. Etli pilav, Sarıçalı'ya çıkanların oradan dönüşüne kadar hazır olur. Sarıçalı'ya tırmanış yaklaşık iki saat sürer.

Sarıçalı Dağı'nda Aşağı Erenler ve Yukarı Erenler adı verilen iki türbe bulunur. Bu türbeler ziyaret edilir. Bazıları şükür namazı kılarlar. Yolları üzerinde (Tek-Çift Kuyusu) dedikleri bir kuyu başında niyetler çekilir. Her iki türbenin de hangi ulu kişiye ait olduğunu bilen yoktur. Hatta türbe olduğu kabul edilen mekânlarda türbeyi andıran hiçbir yapı bulunmamaktadır. Sarıçalı Dağı'na çıkan köylüler, yolları üzerinde bulunan kaynaklarda bulabilirlerse ellerindeki şişelere su doldurarak, Kadıköy'deki Kaş Ardı meydanına geri dönerler. Ne Kaş Ardı'nda, ne de Sarıçalı'da yeteri kadar su yoktur. İhtiyaç duydukları sularını, köylerinden damacanelerle ve büyük kaplarla kendileri getirirler.

Dağa çıkanlar, bayramın yapılacağı düzlüğe vardıklarında, komşu köylerden gelen arkadaşlarıyla kucaklaşırlar, hasret giderirler ve oturup sohbet ederler. Yanlarında getirdikleri yiyecekler bir yerde toplanır ve bayrama gelenler arasında paylaşılarak yenilir.

Dağdaki şenlikler bittikten sonra insanların bir bölümü (Çulfalar, Kadıköy, Arkutça, Şıhlar) yavaş yavaş Kadıköy'nde bayram yapılacak yere (Kaş Ardı'na) gelirken, diğerleri (Karacasu, Çiller,

Duranlar, Doğandere, Dereköy) de Doğandere’de toplanırlar. Orada mendiller (büyük yaygılar) veya kılçanlar serilmiş, pilavlar pişirilmiş ve yeme içme için her şey hazırlanmıştır. Bayram yerine gelmiş olan çoluk çocuk, tüm insanlar ellerindeki kaplarıyla pilav kazanlarına gider, istedikleri kadar etli pilav alabilirler. Pilavın yanında, yöre insanları evlerinden de yiyecek, içecek, tatlı ve meyve (bu genellikle kiraz zamanı olduğu için kiraz olur) getirirler. Bunlar da paylaşılır.

Sohbetler ve hasret gidermeler devam eder. Çünkü insanlar, çoğu zaman farklı köylerde yaşayan dostlarını, yakınlarını ancak böyle zamanlarda görebilirler. Eskiden ulaşım ve haberleşme günümüzdeki kadar gelişmiş değildi. İnsanların en büyük lüksü ilçedeki pazara gelebilmek ve daha beyaz olan kasaba ekmeği ve helva alabilmektir.

Dağda genellikle kara kucak güreşleri yapılır. Hele hele geçen senelerde güreşmiş olup da birbirlerini yenmiş veya yenilmiş güreşçiler arasındaki iddialı güreşçiler seyredilmeye değer. Genellikle bu güreşler köylerin birbirlerine üstünlük sağlamak istemesi gibidir. Köyün pehlivanı diğerini yenmiş ise, bu, o köy için büyük bir gurur kaynağıdır. Bu güreşlerde ödül de verilir. Ödül, bir dana olabildiği gibi bir erkek veya güreşi seyredenlerden toplanan “parsalar” da olabilir. Köylerdeki zenginler, bahşış konusunda burada da yarışır. Köylerde genellikle “Ağanın eli tutulmaz” denir. Bu söz, ağanın garibin aklından geçenden daha çok verir anlamına gelir. Türk atasözlerinde “Ağalık vermekle, yiğitlik vurmakla (düşman öldürmek) olur” da bunun bir başka örneğidir.

Kaş Ardi’ndaki bayram şenlikleri, ikindiden sonraya kadar devam eder. Bittikten sonra da dostlar ve akrabalar birbirleriyle kucaklaşarak, “Allah, seneye (yenisine) de erdirsin” diyerek birbirlerine esenlikler dilerler ve herkes evine, köyüne döner.

Sarıçalı Dağı’nın büyüleyici bir özelliği vardır. Yer ardıçları, ayı gülleri, yaprakları bir çeşit kaktüse benzeyen çiçekler, ebeden ölmez (çoban veya yayla çiçeği denen sarı, hiç solmayan, genellikle çeyiz sandıklarına konan mis gibi kokan) çiçekler, ziyaretçileri adeta bir mıknaş gibi kendine çeker.

Sarıçalı Dağı o yörenin en yüksek yeridir. Yaklaşık 1100 metre yüksekliği bulunmaktadır. Doğandere köyünden bu tepelere olan uzaklık yaklaşık 10 km. civarındadır.

Doğandere Muhtarı Ahmet Kocakuşak Sarıçalı Bayramı'nın geçmişte nasıl kutlandığını şöyle anlattı:

*“Traktör ve orman yolu olmadığı dönemde köyden yiyecek, içecek pilav pişirmek için kazan, tencere, tepsi, kaşık, etlik ya da adaklık oğlak-kuzu, ikram için yufka yolda belirli yerlerde mola verilerek at-eşeklere yüklenirdi. Yayla denilen yere kadar götürülürdü. Yaylada bir süre mola verilir, iş bölümü yapılır yaşlılar getirilen adakları keser, parçalar ve pilavı pişirmek için Kış Ardi'nda kalırdı. Gençler kervan halinde su ve kahvaltılık alarak zirveye tırmanırlardı. Yol üzerindeki karıncalı pınarında abdest alınır, ilk türbeye varılır toplu olarak yılın bolluk ve bereketle geçmesi için dua edilir. İki türbenin ortasında kalan asırlık meşe ağaçlarının gölgesinde oturulurdu. Hanımlar tarafından herkesin getirdiği nevale (Un helvası, haşlanmış yumurta, yaprak sarma, peynir, gözleme) toplanır,sofralar kurulur beraberce kahvaltı edilirdi. Bu kahvaltıya ziret denir. Daha önce bakkal sergisini açar, çaycı odun ateşinde çayı demlerdi. Bakkaldan kuru yemiş (kuru üzüm, leblebi) alınır, guruplar halinde yenirdi. Düz bir alanda bütün köylerin katılımı ile karakucak güreşleri yapılırdı. Baş orta ve deste olmak üzere toplanan bahşişten güreşi kazananlara sembolik para verilirdi. Öğlen vakti abdestini tutanlar cemaatle öğle namazını kılar ve ikinci türbe ziyareti yapılırdı. İkinci türbeye giderken Tek-Çift kuyusunda niyet çekilir, birinci türbede yapılan dua tekrarlanırdı. Daha sonra kılavuz eşliğinde yaylaya (Kaş Ardi'na) pilav yemek için dönüş başlardı. Mutlu ama yorgun, görevini yapmış bir kahraman edasıyla yaylada pilavlar yenir, köyde kalan ihtiyarlara pilav ve dağdaki çeşmelerden su getirilirdi. Su ve pilav getirilen ihtiyarlar, bayramdan gelenleri hoş geldiniz diyerek karşılardı.”*

Kadıköy Muhtarı Mustafa Demir ise bayramın şimdiki kutlamalarını şöyle aktardı:

*“Şu anda ise gençler traktör ve diğer araçlarla yaylaya kadar çıkıyor. Türbeleri ziyaret edip dönüyorlar. Yükler elle taşındığı için daha basit şeyler ve su götürülür. Dua edilerek geri dönülür. Son iki yıldır yaylada başlatmış olduğumuz Mevlid-şerif okutuluyor. Daha şenlikli halde*

*adak ve etlikleri bir gün önceden kesip hazırlıyoruz. Bayram günü yaylada misafirlerimize pilav, salata, karpuz ikram ediyoruz. Geçen yıl 35 kg prinçten pilav, 11 adet adaklık vardı. Bu yıl daha geniş olacağına inanıyorum.”*

Çulhalar Köyü Muhtarı Durmuş Çiftçi ise Sarıçalı Bayramı'nın duyurulması ile ilgili şunları ifade etti:

*“Nallıhan'da pazar, pazartesi günü kurulur. Bu pazara; Mudurnu, Seben, Göynük, Bey-pazarı gibi yerlerden geniş katılım olur. İşte bu pazarın yapıldığı pazartesi günü, herkes duysun diye Belediyenin hoparlörü aracılığıyla Nallıhan halkına ve dışarıdan gelenlere bu bayram duyurulur ve davet edilir. Gerçi bu bayrama sadece 10 köy halkı katılır ama bayramı merak edenlerden gelenler ve iştirak edenler de olmaktadır.”*

Çulhalar köy halkından Ünal Biçer de Sarıçalı Bayramı'nın geçmişi ile ilgili şu bilgileri aktardı:

*“Sarıçalı Bayramı (halk diliyle salçanı) başlangıcı bilinmemekle birlikte rivayetlere göre 100-150 yıllık bir geçmişe sahip. Geleneksel olarak her yıl Temmuz'un ilk haftası harmana (arpa-buğday hasadı) başlamadan önce (hasat 10 Temmuzda başlar) yapılır. Sarıçalı dağı eteklerinde bulunan Doğandere, Çiller, Karacasu, Dereköy, Şıhlar (Yakapınar) Arkutça, Kadıköy ve Çulhalar köylerinin beraberce yaptığı bir toplantıdır. Daha bilineni türbe bayramıdır.”*

Doğandere Muhtarı Ahmet Kocakuşak dedesinden bayramla ilgili dinlediklerini şöyle paylaştı:

*“Sarıçalı zirvesinde biri Arkutça köyünü, diğeri Çulhalar ve Karacasu'yu gören tarafta olmak üzere iki türbe mevcuttur. Türbelerin kime ait olduğu bilinmiyor. Rahmetli dedem Mustafa Kocakuşak'tan (1924-1978) dinledim; Geleneksel olarak yapılan bayram bir yıl iş çok diyerek yapılmamış. Harmana başlanmış, uzun bir süre peş peşe ikindi vakti yağmur yağmış. Köydeki yaşlılardan yağmurların sebebi olarak bayramın yapılmayışı sebep gösterilmiş. Bayramı yapmışlar, yağmur dinmiş rahat bir şekilde harmanı kaldırmışlar, o tarihten sonra bayram aralıksız devam etmektedir.”*





*Erkekler için kurulan sofra*



*Kadınlar için kurulan sofra*

## TESPİT KURULU ÜYELERİ

İl Kültür ve Turizm Müdürü Doğan ACAR, İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı Hikmet YÜKSEL, Araştırma ve Eğitim Şube Müdürü Suna GERÇİK, Folklor Araştırmacısı Eylem YÜZGENÇ, Folklor Araştırmacısı Özlem KONUKÇU, Folklor Araştırmacısı Dr. Tuba KILIÇ, Folklor Araştırmacısı Derya ÖZTÜRK, Folklor Araştırmacısı Zuhal KASAP , Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Feriha AKPINARLI, Gazi Üniversitesi Sanat ve Tasarım Fakültesi El Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Yrd. Doç.Dr Nursel BAYKASOĞLU, Araştırmacı-Yazar Hayrettin İVGİN, Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi El Sanatları Eğitimi Bölümü Öğretim Görevlisi Dr. Gülten KURT, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Öğretim Görevlisi Dr. Şirin YILMAZ ÖZKARSLI, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Petek ERSOY İNCİ, Ankara Üniversitesi Ev Ekonomisi Yüksek Okulu El Sanatları Bölümü Araştırma Görevlisi Dr. Ayşem YANAR, Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Halk Bilimi Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KARATAŞ, Gazi Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Türk Dili Okutmanı Yaprak Pelin ULUIŞIK, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Halkbilim Bölümü Araştırma Görevlisi Pınar KASAPOĞLU AKYOL, Çankırı KARATEKİN Üniversitesi Öğretim Üyesi Doç. Dr.Nurgül BEGİÇ.

## YARARLANILAN KAYNAK

ÖZTÜRK, Mehmet (bty), *Aydınlatan İnsanlar Diyarı Nallıhan ve Kültür Değerleri*, İstanbul.

### KAYNAK KİŞİLER

**1. Adı ve Soyadı: Ahmet KOCAKUŞAK**

Yaşı: 57

İşi: Doğandere Köyü (Mahallesi) Muhtarı

Derleme Tarihi: 28 Mayıs 2016 ve 09 Temmuz 2016

**2. Adı ve Soyadı: Mustafa DEMİR**

Yaşı: 53

İşi: Kadıköy Köyü (Mahallesi) Muhtarı

Derleme Tarihi: 28 Mayıs 2016

**3. Adı ve Soyadı: Durmuş ÇİFTÇİ**

Yaşı: 67

İşi: Çulfalar Köyü (Mahallesi) Muhtarı

Derleme Tarihi: 28 Mayıs 2016

**4. Adı ve Soyadı : Ünal BİÇER**

Yaşı: 74

İşi: Köy İhtiyar Heyeti Azası

Derleme Tarihi: 28 Mayıs 2016

## KİTABIN HAZIRLANMASINDA YER ALAN KOMİSYON ÜYELERİ

### Kurum Çalışanları:

Doğan ACAR (İl Kültür ve Turizm Müdürü)

Hikmet YÜKSEL (İl Kültür ve Turizm Müdür Yardımcısı)

İlhan AÇIKGÖZ (Araştırma Eğitim Şube Müdürü)

Semra TÜRKER (Araştırma Eğitim Şube Müdürü-Emekli)

Özlem KONUKCU (Folklor Araştırmacısı)

Eylem YÜZGENÇ (Folklor Araştırmacısı)

Dr. Tuba KILIÇ (Folklor Araştırmacısı)

Zuhal KASAP (Folklor Araştırmacısı)

Derya ÖZTÜRK (Folklor Araştırmacısı)

Sertaç Haluk TÜRKCAN (Folklor Araştırmacısı)

Serdar SEVEN (Folklor Araştırmacısı)