



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ERKMEN'İN
KÜLTÜR
HAYATI

I. ERKMEN'DE EĞİTİM-ÖĞRETİM

Uzm. Yusuf İLGAR

A. OSMANLI DÖNEMİNDE EĞİTİM

Osmanlı Döneminde Erkmen köyünde bir sibyan mektebinin olduğu anlaşılmaktadır.

1. Hacı Ömer Mektebi

Süleyman Gönçer, Hacı Ömer tarafından Erkmen köyünde 1696 yılından önce yaptırıldığını belirtmekte¹ ise de bu hususu destekleyici her hangi bir kayıt tespit edilememiştir.

2. Mustafa Ağa Mektebi

Kahil Mahallesinden Ahmet Ağa oğlu Hacı Mustafa Ağa tarafından 1753 yılında açılan mektebin aynı yılda vakfı da tesis edilmiştir.

a. Hacı Mustafa Ağa Vakfı

Kahil Mahallesi'nden Ahmet Ağa oğlu Hacı Mustafa Ağa tarafından Erkmen Köyü'ndeki 2,5 dönümlük bahçesi ile 30 Ocak 1753 tarihinde oluşturulmuş bir vakfi bulunmaktadır. Vakfiyesinde bahçe gelirinden köyde yeniden yaptırdığı mektebin muallimine günlük dört akçe verileceği belirtilmiştir².

Görevi	Adı ve Unvanı	Görev Yılı	Ücret ve Açıklama
Muallim ³	Mustafa Hoca	Mayıs 1763	Günlük 4 akçe görevlenmiştir.
	İbrahim oğlu Mustafa	1779	Günlük 4 akçe ücretle görevlenmiştir. Bila veled ölmüştür.

B. TÜRKİYE CUMHURİYETİ DÖNEMİNDE EĞİTİM

1. Erkmen Köyü İlkokulu

1920-1935 yılları arasında köy odalarında eğitim sürdürülmüştür.

1935-1938 yılları arasında Çakırköy köyünde Eski Cami'nin kadınlar kısmı okul olarak kullanılmış, burada her iki köyün çocukları birlikte okumuşlardır. Eğitim süresi üç yıl idi.

¹ Gönçer, *a.g.e.*, II, s. 80.

² AŞS, nr. 546, vr. 1b/8. Vakıf hakkında geniş bilgi için Erkmen köyü Camii kısmına bakınız.

³ VGMA, nr. 1111, vr. 28b; AŞS, nr. 548, vr. 13b/377.

1939 yılından itibaren resmi okul 5 yıllık olup komşu olan Çakırköy çocukları Erkmene gelmişlerdir.

Şefik Bıçıcı zamanında 1943 yılında bir dersane yapıldı. 1944’de ikinci dersane başöğretmen odası ve lojmanı ile birlikte yapıldı.

Erkmen köyü İlkokulu 1960-1961 yılında üç derslik olarak hizmete girmiştir. Hasan Kuş’un bahçesi uygun görülmüş, arsa bedeli olarak sembolik bir ücret takdir edilmiştir.

1962 yılında düzenlenen Afyon İlinde Açılan İkinci Halk Eğitimi Semineri’nde köy ile alakalı raporda: o ana kadar köyden bir fen memuru ile bir öğretmen yetiştiği, on kadar öğrencinin orta okul ve Erkek Sanat Enstitüsü’nde okumakta olduğu; ilkokulun üstünde okumaya devam eden kız öğrenin olmadığı belirtilmektedir⁴.



140. Yıkılan eski okulun önünde öğrenciler temsil gösterisi yaparken

Eski bina yıkılmış, yeni ilkokul binası 1964 yılında yapılarak eğitim verilmeğe başlamıştır. 1974 yılında Eski Okulda ortaokul açılmıştır.

1979-1980 yıllarında tamir edilmiştir. Bu binanın kuzeyindeki çukur alana 1992 yılında yeni okul yapılarak eğitime açılmıştır. Okulun alanı 512 m²’dir.

1985-1986 yılında Belediye önündeki okul yapıp 1986-87 de ortaokul olarak eğitim-öğretime başlanmıştır.

Beş yıl ilk eğitimden sonra süresi üç yıl olan ortaokul eğitimi 1984 yılında başlamıştır. İlköğretim 1997 yılında yasa ile sekiz yıla çıkarılınca kasabadaki ilkokul ile

4 Süleyman Çalışkan, “Afyon İlinde Açılan İkinci Halk Eğitimi Semineri Erkmen Köyü Grubu Raporu”, *Gençliğin Sesi (Afyon)*, Sayı: 2388, 03.06.1963.

ortaokul birleştirilerek “Erkmen İlköğretim Okulu” adıyla eğitim verilmeğe başlanmıştır.

1997-1998 öğretim yılında Afyonkarahisar’da Okulda 161 kız, 202 erkek olmak üzere toplam 363 öğrencisi mevcuttur. 10 sınıf öğretmeni, 4 branş öğretmeni bulunmaktadır. Derslik sayısı on üçtür⁵.



141. Erkmen İlköğretim Okulu

2007-2008 öğretim yılında Erkmen Kasabası ilköğretim Okulu’nun fiziki durumu şöyledir: Okula ait iki ayrı binada eğitim verilmektedir. Bunlardan birisi 1964 yılında yapılmıştır. Diğeri ise 1994 yılında betonarme olarak yapılmış olup, elektrik, içme suyu ve kanalizasyon bağlantısı vardır. Kalorifer sistemi ile ısıtılmaktadır. Ancak derslik ihtiyacından dolayı ikili eğitime geçilmiştir.



142. Okulun genel görünüşü

5 İstatistiki bilgiler Afyon Milli Eğitim Müdürlüğünden alınmıştır.

Okulda sekiz derslik, bir idare odası, bir öğretmen odası ile bir bilgi teknolojileri dersliği vardır. Okulun bir odası laboratuvar olarak kullanılmaktadır. Yine yeterli olmayan bir kitaplığı vardır. Okulda 211 kız, 203 erkek olmak üzere toplam 414 öğrenci eğitim görmektedir.

Kasaba halkının eğitim seviyesi genelde lise ve dengi eğitim düzeyindedir. Okuryazar durumu %95'in üzerindedir. Muhtelif görevlerde olmak üzere makine ve maden mühendisi, doktor, muhasebeci, öğretmen, polis, iktisatçı olarak yaklaşık elli kişi bulunmaktadır⁶.

Şehir merkezinde muhtelif orta öğretim okullarında 2007 yılı itibariyle seksene yakın, yüksek eğitim gören yaklaşık on öğrenci bulunmaktadır.

Erkmen köyü İlkokulunda öğretmenlik ve idarecilik görevinde bulunan Mehmet Kaya kendi köyünde her aileden bir yahut birkaç çocuğunu okutarak eğitime önemli katkı sağlayanlardan birisidir. Kasabanın yaşayan emekli öğretmenlerden en büyüğü olması hasebiyle biyografisini örnek olarak veriyoruz:

Mehmet Kaya: Mehmet Kaya, 1925 yılında dünyaya gelmiştir. Balıkoğlu İsmail'in oğludur. İlkokula on yaşında iken köylerinde okul olmadığı için Çakırköy köyünde başladı. Dördüncü sınıfta Mahmudiye Köy Öğretmen Okulu ve Eğitim Kursu sınavını kazandı. 17 Nisan 1940 yılında okulunun adı Köy Enstitüsü adını aldı. 30 Kasım 1944 yılında buradan mezun olan Mehmet Kaya kendi köyünün ilkokuluna ilk öğretmeni olarak tayin oldu. 1952 yılında Ankara'da açılan Öğretici Filmler kursuna gitti. 1953-1954 yıllarında yedek subay olarak askerliğini yaptı. 1955 yılında bir müddet Büyük Çobanlar İlkokulunda Müdür olarak çalıştı. Altı ay sonra yine kendi köyüne tayin olundu. 1957-1960 yıllarında şehir merkezindeki Atatürk İlkokulunda öğretmenlik yaptı. Daha sonra müfettiş olarak görev yapan Kaya, Bitlis ve Afyonkarahisar'da İlköğretim Müfettişi olarak görev yaptı ve 12 Mayıs 1977 tarihinde emekli oldu.



143. Mehmet Kaya

2. Erkmen'de Açılan Muhtelif Kitaplık ve Kurslar

a. Kitaplık

1997 yılında Kültür Bakanlığı'na bağlı olarak Afyon gedik Ahmet Paşa İl Halk Kütüphanesi Müdürlüğü üç yüz elli kitaplıklı bir kütüphane açmıştır⁷.

b. Kurslar

Kasabada Halk Eğitim Müdürlüğünce biçki-dikiş kursu açılmıştır. Kasabada ayrıca camilerde düzenlenen Kur'an Kurslarında da dini eğitim verilmektedir.

6 Kaynak kişi: Erkmen kasabasından emekli öğretmen Mehmet Kaya (1925 doğumlu), Salim Elmas.

7 Kütüphanelerle ilgili bilgiler Afyon İl Kültür Müdürlüğü'nden alınmıştır.

II. ERKMEN VAKIFLARI

Köyde muhtelif vakıflara ait olmak üzere bahçe ve tarlaların olduğu bilinmekle birlikte yerleri tespit olunamamıştır. Bu bağlamdan olarak, şehirdeki günümüzde Otpazar Camii'nin bulunduğu yerde önceden Hacı İsmail Mescidi vardı. Hacı İsmail Mescidi Vakfı'ndan olmak üzere mescitte ders verilmesi tevliyyete şart koşulmuştur. Bu vakfın Erkmen ve Çakırköy köylerinden geliri bulunmaktadır⁸. Bu gelirin ne tür gelir olduğu tespit edilememiştir.

Şehirdeki Hocabey tarafından yaptırılan Câmî-i Kebîr (Ulucamî) diğer adıyla Hocabey Camii Vakfı'nın Muttalib ve Erkmen'de 31 dönüm tarlası var idi. Bu tarlaların 80 akçe yıllık getirisi adı geçen vakfa gitmekte idi⁹.

Keskin Zâviyesinin Erkmen Köyü'nde on dönüm arazi bulunmaktadır. Bu yerlerden zâviyeye yıllık 282 akçe gelir gelmektedir¹⁰.

Hacı Mustafa Ağa, Köydeki cami ve mektep için köyde 2,5 dönümlük meyveli ve meyvesiz ağaçlı bahçesi ile kırk kuruş parasını 30 Ocak 1753 tarihinde vakfetmiş idi.

8 BOA, EV. nr. 13609, vr. 2a.

9 Mustafa Karazeybek, Zelkif Polat, Yusuf İlgar, *Afyonkarabısar Vakıf Eserleri*, I (Merkez), Afyon 2005, s. 154.

10 Bk. Keskin Zâviyesi.

III. ERKMEN AĞZI

Prof. Dr. Erdoğan BOZ^{*}

GİRİŞ

Bilindiği gibi “Ağızlar yazı dilinin bozulmuş bir şekli değil, onun yanında fakat ondan bağımsız olarak yaşayan ve nesiller boyu devam edegelen dil değerleridir”¹ Yüzyıllardır halkımızın ağızından yörelere göre çeşitlenerek nesilden nesile aktarılan bu tabii ve canlı dil değerlerini bilimsel yöntemlerle tespit edip aktarmak önemli bir görevdir.

Ağız araştırmalarının dil, tarih ve halk bilimi çalışmaları için önemi ortada. Yörelerin ağız özellikleri, o yörenin etnik yapısı ve bu yapıdaki hareketleri ortaya koymada önemli kriterlerden biridir. Yazılı tarihi belgeler yanında bu tip araştırmaların da değerli katkılar sağlayabileceği unutulmamalıdır. Derlenen metinlerin, özellikle halk bilimi çalışanlarına doyurucu malzemeler sunması, disiplinler arası ilişki açısından çok önemlidir.

Erkmen Ağız (*EA*) ile ilgili olarak yalnızca benim danışmanlığımda yapılan bir lisans tezi mevcuttur. Bu yazı boyunca yaptığım bütün değerlendirmelerde söz konusu tezden yararlanılmıştır.² Afyonkarhisar Merkez Ağız³ ile çok büyük benzerlikler gösteren *EA*’nın özellikleri ses ve şekil bilgisi başlıklarında kısaca özetlenmiş ve sonuç başlığı ile değerlendirilmiştir. Ayrıca yukarıda adı geçen tezden örnek metinler ilave edilmiştir.

A. SES BİLGİSİ

Sesler

a. Ünlüler⁴

a.1. Ünlü Çeşitleri

Erkmen Ağız’ndaki ünlüler, *ÖTT*’de (Ölçünlü Türkiye Türkçesi) kullanılan 8 ünlüden başka şunlardır:

1.1.1.1. á ünlüsü: a-e arası bir ünlü; düz-geniş, yarı kalın bir orta damak ünlüsüdür.

^{*} Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Fen-Edeb. Fak. Türk Dili ve Edeb. Böl.

¹ Ahmet Buran, *Anadolu Ağızlarında İsim Çekim (Hal) Ekleri*, Türk Dil Kurumu yayınları, Ankara, 1996, s.3’deki 5 nolu dipnottan (J. Lyons, Introduction to Theoretical Linguistics, Cambrid, 1968, s.35)

² Şöhret Yürürgen, *Erkmen Ağız (EA)*, AKÜ Fen-Edeb. Fak. TDE Bölümü Lisans Tezi, 2003, Afyon.

³ Erdoğan Boz, *Afyonkarhisar Merkez Ağız*, Gazikitebevi Yayınları, Ankara, 2006, (2. baskı).

⁴ Geniş bilgi için bk. Erdoğan BOZ, “Afyon ve Yöresi Ağızlarında Ünlüler” *Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, Afyon 2000, c.II, S.I, s.50-57, Erdoğan BOZ, “Afyon ve Yöresi Ağızları Ses Bilgisi”, *V. Afyon Karabısar Sempozyumu*, İstanbul, 2001, s.284-294 Mukim Sağır; “Anadolu Ağızlarında Ünlüler” *TDAY (Belle-ten)* 1995, TDK yay., Ankara, 1997, s.377-392

1.1.1.2. à ünlüsü: a-ı arası bir ünlü; daralmış **a**, düz yarı geniş bir **a** ünlüsüdür.

1.1.1.3. ą ünlüsü: a-u arası bir ünlü, u'ya kayarak yuvarlaklaşmış **a** ünlüsüdür.

1.1.1.4. ā ünlüsü: nazal a ünlüsü; genizleşmiş bir **a** ünlüsüdür.

1.1.1.5. ǎ ünlüsü: a-o arası bir ünlü, o'ya kayarak yuvarlaklaşmış **a** ünlüsüdür.

1.1.1.6. ǣ ünlüsü: kısalmış **a** ünlüsüdür.

1.1.1.7. è ünlüsü: e-i arası bir ünlü; daralmış e, yaygın söyleyişle kapalı **e** olarak bilinen bir ünlüdür.

1.1.1.8. ä ünlüsü: açık e; normalden açık, yarı uzun bir **e** ünlüsüdür.

1.1.1.9. ẽ ünlüsü: kısalmış **e** ünlüsüdür.

1.1.1.10. í ünlüsü: ı-i arası bir ünlü; düz-dar, yarı kalın bir **ı** ünlüsüdür.

1.1.1.11. ȳ ünlüsü: u-ı arası bir ünlü, u'ya kayarak yuvarlaklaşmış **ı** ünlüsüdür.

1.1.1.12. ĭ ünlüsü: kısalmış **ı** ünlüsüdür.

1.1.1.13. ï ünlüsü: kısalmış **i** ünlüsüdür.

1.1.1.14. ũ ünlüsü: kısalmış **ü** ünlüsüdür.

1. TABLO: ÜNLÜLER

	DÜZ								
	GENİŞ	YARI GENİŞ		YARI YUV.		DAR	NAZAL	GENİŞ	DAR
		DÜZ	YUV.	GEN.	DAR				
KALIN	a	à	ą	ǎ	ȳ	ı	ā	o	u
YARI KALIN	á					í			
İNCE	e	è				i		ö	ü
YARI AÇIK	ä								

* Kısa ve uzun ünlüler tabloya dahil edilmemiştir.

b. Ünsüzler

b.1. Ünsüz Çeşitleri

*EA*da, *ÖTT*de kullanılan 21 ünsüzden başka, 22 ünsüz daha kullanılır. Bu ünsüzler, çoğunlukla ortak dildeki temel ünsüzlerin kısmen değişmiş şekilleridir.

1.2.1.1. Ç ünsüzü : ç-c arası ünsüz; yarı ötümlü, patlamasını kaybetmiş bir ünsüzdür, ç>c ötümlüleşmesi sonucu oluşmuştur.

1.2.1.2. F ünsüzü: f-v arası ünsüz; yarı ötümlü bir **f** ünsüzüdür

1.2.1.3. ğ ünsüzü: ön damak g'si ; kalın ünlüler komşuluğunda ince telaffuz edilen **g** ünsüzüdür, alıntı kelimelerde kullanılır.

1.2.1.4. ğ ünsüzü: yarı belirsiz ğ, düşmek üzere oluş; kaybolmak üzere olan bir ğ ünsüzüdür.

1.2.1.5. h ünsüzü: yarı belirsiz h, düşmek üzere oluş; kaybolmak üzere olan bir h ünsüzüdür.

1.2.1.6. x ünsüzü: hırıltılı h(a); sızıcı, ötümsüz bir arka damak ünsüzüdür.

1.2.1.7. ' ünsüzü: hemze ya da kesme.

1.2.1.8. K ünsüzü: k-g ve k(a)-g(a) arası ünsüz; yarı ötümlü, patlamasını kaybetmiş bir ünsüzdür, k>g ötümlüleşmesinin sonucu oluşmuştur.

1.2.1.9. l ünsüzü: yarı belirsiz l, düşmek üzere oluş; kaybolmak üzere olan bir l ünsüzüdür.

1.2.1.10. ŋ ünsüzü: nazal g ünsüzü; genzel art damak g'sidir, bir çok Anadolu ağızlarında görülebilen bir ünsüzdür.

1.2.1.11. P ünsüzü: p-b arası ünsüz; yarı ötümlü, patlamasını bir ünsüzdür, p>b ötümlüleşmesinin sonucu oluşmuştur.

1.2.1.12. r ünsüzü: yarı belirsiz r, düşmek üzere oluş; kaybolmak üzere olan bir r ünsüzüdür.

1.2.1.13. S ünsüzü: s-z arası ünsüz; yarı ötümlü, sızıcı bir ünsüzdür, z>s ötümsüzleşmesi sonucu oluşmuştur.

1.2.1.14. T ünsüzü: t-d arası ünsüz; yarı ötümlü, patlamasını kaybetmiş bir ünsüzdür, t>d ötümlüleşmesi sonucu oluşmuştur.

1.2.1.15. w ünsüzü: çift dudak v'si; ötümlü, sızıcı ve çift dudakta boğumlanan bir ünsüzdür.

3. TABLO: ÜNSÜZLER

	SÜREKSİZ			SÜREKLİ						
	ötümlü	ötümsüz	yarı ötümlü	ötümlü	ötümsüz	yarı ötümlü	nazal	yanaklı	titrek	yarı ünlü
Dudak	b	p	P				m			
Diş-Dudak				v, w	f	F				
Diş	d	t	T	z	s	S	n			
Diş-Damak	c	ç	Ç	j	ş					
Ön Damak	g	k	K	ğ	h				r	y
Art Damak	g	k	K		x		ŋ	l		
Gırtlak	'									

* Yarı belirsiz ünsüzler tabloya alınmamıştır.

B. ŞEKİL BİLGİSİ

1. Ekler

1.1. Çekim Ekleri

1.1.1. İsim Çekimi

1.1.1.1. Çokluk Eki

+lAr

Aynı türden bir çok varlıkları anlatmak görevindedir. İşlev olarak *ÖTT* ve diğer Anadolu ağızlarındaki kullanımlarından bir farkı yoktur. Yalnızca hem *EA*da hem de diğer Anadolu ağızlarında değişken şekilleri çok fazladır.

n#+lAr durumunda ekin bir çok değişken şekli ortaya çıkmaktadır. Öncelikle ek başındaki “l” ünsüzü benzeşme ile “n” olur ($\neq n < \neq l$), ardından ek sonundaki “r” ünsüzü kaybolur bu esnada komşu ünlüyü uzatır.

1.1.1.2. İyelik Ekleri

İsmin karşıladığı nesnenin bir kişiye veya nesneye ait olduğunu belirten eklerdir. İşlev olarak *ÖTT* ile aynıdır, ekin değişken şekillerinin de *ÖTT*’nden bir farkı yoktur, yalnızca Eski Türkçe, Eski Anadolu Türkçesi ve diğer Anadolu ağızlarında da gördüğümüz, II. teklik ve çokluk kişilerdeki asli nazal g “n” ünsüzü korunmuştur.

1. tk. : +(I⁴)m
2. tk. : +(I⁴)ñ
3. tk. : +(s)I⁴(n)⁵
1. çk. : +(I⁴)m I⁴z
2. çk. : +(I⁴)ñ I⁴z
3. çk. : +lArI

1.1.1.3. Hal Ekleri

1.1.1.3.1. Yalın Hal: İsmin herhangi hal eki almamış halidir.

1.1.1.3.2. Belirtme Hali: İsmi kendisine tesir eden geçişli fiile bağlayan haldir: +(y)I⁴

1.1.1.3.3. Yönelme Hali: İsmin, fiilin gösterdiği hareketin kendi yönünde yapıldığını belirlediği haldir.: +(y)A

5 3. tk. İyelik eki üzerine hal ekleri getirildiğinde ortaya çıkan -n- sesi için bk. O. Nedim Tuna, s. 20-22, Güler Gülsevin; “Eski Anadolu (Türkiye) Türkçesinde, 3. Kişi İyelik Ekinin Kullanılışı”, *Türk Dili*, S. 466, Türk Dil Kurumu yayınları, Ankara, 1990, s.187-190, Talat Tekin; “Üçüncü Kişi İyelik Eki Üzerine” *Genel Dilbilim Dergisi*, S.7-8, Ankara, 1980, s.10-17

1.1.1.3.4. Bulunma Hali: Fiilin gösterdiği hareketin yerini bildiren haldir: **+DA**

1.1.1.3.5. Ayrılma Hali: Fiilin gösterdiği hareketin yerini bildiren haldir.: **+DAn**

1.1.1.3.6. Vasıta Hali: İsmın, fiilin kendi vasıtası veya iştiraki ile yapıldığını bildiren haldir: **+(y)IIA(n), +(y/I)nA(n)**

1.1.1.3.7. Eşitlik Hali: İsmın, fiilin nasıl ve ne şekilde olduğunu belirtmek için girdiği haldir. **+ÇA**

1.1.1.3.8. Soru Eki: +mI⁴

Sonuç

Afyonkarahisar Merkez Ağzı ile çok büyük benzerlikler gösteren Erkmen Ağzı'nın karakteristik sayılabilecek özelliklerini şöylece özetleyebiliriz:

1. **EA**da damak uyumu ilerleyici benzeşme yoluyla **ÖTT**nden daha ileri durumdadır.
2. **EA**da -ÇeK, -ciK, -meK, -me/-mi ekleri karakteristik olarak damak uyumunu bozar.
3. -iken zarf-fiil eki çoğu yerde damak uyumuna bağlıdır.
4. **EA**da (c, ç, n, s, ş, y) ünsüzleri komşuluğundaki ünlülerde inceltme dolayısıyla damak uyumsuzluğu sık görülen bir olaydır.
5. **EA**da dudak uyumu, **ÖTT**ne göre ileri durumdadır.
6. Ötümlüleşme **EA**da görülen en karakteristik ses olayıdır. **ÖTT**nde korunan #k(a)'lar, **EA**da #g(a) olur.
7. **EA**da son seste yarı ötümlüleşme en karakteristik ses değişimlerinden: K# < k#, T# < t# , Ç# < ç#, P# < p#.
8. n# ünsüzünün, eklenme sırasında n# + ≠n- < n# + ≠l olması **EA** için karakteristik.
9. Şimdiki zaman eki karakteristik olarak -yo şeklindedir.
10. Fiil çekimlerinde 1. teklik kişi eki yoğun olarak +(I⁴)n şeklindedir.
11. Bildirme kipi geniş zaman 1. teklik kişi çekiminde ek +(I⁴)n şeklindedir.
12. "η" ünsüzü **ÖTT**nde kaybolmasına rağmen **EA**da karakteristik olarak korunmuştur.

ÖRNEK METİNLER⁶**Adı ve Soyadı** : Hacer Aladağ**Yaşı** : 100**Öğrenim Durumu** : Okur-yazar değil**KIZ İSTEME**

gece düñür vacēñ. Allahıñ ämre peygamberiñ gavli şu oğlanla gızı yapalım. täpsiye dolduruş, götürüş çerezini, pırtısını, ayakgabı. evveliymiş yemek şindi yok. şindi şekē dutālā, çay veren yök. benim zānımda yāni börek yapādıK, havlā yapādık. Bunarı yani gelenlere suFra gurur, yediriydik nişanda. şördan yani para pırtı atā, halasınıñ, emmisiniñ, dayısınıñ akrabaları.

MANİ

hezer ölüm hezer ölüm
gurulu düzenleri bozan ölüm
gara goyun melēş gelir
dağları delik delik deleş gelir
yawrısını arāş gelir
meleme goyün meleme

duzlu aşına duz ekēn
guzun gibi guzu yāken
eti tavada gavrılır
derisi sırickda ağardılır
nerde meler bir dane yawrım
dayan şu yüreğim dayan

ÖLÜM

esselat verilir ezan, cāmiye gidilir, cāmide hocam va'az eder, ölüyü diriyi va'az edēş.

DOĞUM

çocuK doğdu mu anasını yatırılāş, çocuğu da yur duzlā yatırıverileş, duzlālāş her yanıñı yani bişmesin dileyek.

AD KOYMA

adını allah vā tekbirinen gorlāş. tekbir alır, ezan okur adını gorlā. muhammed ise muhammēd māmādse māmāT. çay bişirilē, verili veriler. eş dostu çığırmeyiz heç, okumuş adma üñneriz o adını gor.

HATIRA

gevur olduğunu bilmeyan da şo garşı ara çıktılār da dört dört dört dört vay gız eksēş, dedim öttürüyōş, nu bu dedim. durukan gēldi bizim gapiyā, bubama hādi na-

6 Ş. Yürüngen *EA*, s.32-61.

caK hadi nacaK bul gewur. git köpek kâfir bubam da. daşları bizim eve gâ yıgıvêdi. gewuru böyne az aklım eriyô. gabâliğin şora gazanlarınan yemek bişiriledi. garavaneyne alış alış gidêř yiyerleşdi. eksêř derdim ne bilceş yâ rabbi olmasın öyne bi daha bak hele bi.

Adı ve Soyadı : Fatma Aladağ

Yaşı : 50

Öğrenim Durumu : İlkokul

KIZ İSTEME

evvala oğlana sorarıs, oğlan kimi istêse kızları sayarıs, hangisine istêse onı bir aracı yollarıs. arêci gidê, arêci goņuşur, olumlu olcek olursa kızınan goņuşam, babasınan goņuşam derlê, bize haber verilê. biz de o haberin arkasından gideris, bi düñürlüğümüz olur evellâ. bi goņuşmamız aramızda olumul olceğ olursa bi daha gideriz, üçüncü gittiğimizde söz çayı içeriz. o gün o galır söz çayında, işte söz çayınnan soņna bi de goņuşmaya gideriz biz. ayrı bi dan daha ne alcez ne vêcez, kız evi ne alıcek oğlan evi ne alcek, kendi aramızda bi gnuşmeye gideriz. kendi aramızda goņuşuruz ziynetletlêni oğlana alceğmiz yüzüğünü, eşyasını, gıza alceğmiz, söz olelek bi dakım gıza bi dakım oğlana elbise alırız. nişan yüzüğünü, düğün yüzüğünü alırız, ziynetiyen setini alırız, şindi set oluyô, onnañ soņna bilezikleñi alırız, evvelde daha beşi birlik, dokuzanlık derdik biz onara, kaç dene alceğse onları alırdık. onnañ soņna kendi aramızda nişan yaparıs, nişanı oğlan evi kız evine gönderi, aldığı dakımları, eşyaları tepsie gor, oğlan evi bi dakım meyve düzê, bi dakım çerez düzêř tepsie, aldığı geliniñ eşyasını düzê. onnâ oğlan evi gönderi. kız tarafı da aldığı, oğlana aldığı eşyayı, bundan soņna bi tepsie baklava edê, ağız dadı onarı gönderir. nişan tekrâ olmaK istêse edêlê, olmeğcêse nişan hediyesi kimsi buzdolabı aldıryô şindi kimisi, çamaşış makinesi nişan yerine arada bu vâ şindi.

MANİLER

gınasını garıverin
iki eline yakıverin
anası evinden gidiyô
seyrine bakıverin

egrilcekten yol ayrılır
sarı saçtan tel ayrılır
gız anadan zor ayrılır
gızın seyrine bakıverin

çığrıldı çekti gañnısı
boş galdı goca awlısı
goca evleri ıssız goyan
evleri boş goyan

DUA VE BEDDUALAR

gızdıgıñ biri, birisi olursa oña beddu'ayı edësin. çoluğunda çocuğunda çok göresi, deriz. başına gelmeyen gamlasın deriS, ettiğıñ gibi bul deriS. ettiğimiz eyliklër gözünge diziñe dursun deriS, yolu izin ters gelsin, işiñ rast gelmesin deriS. anasıysa babasıysa yedirdiğim ekmekler gözünge diziñe dursun dernir. anasıysa fazla gızdıysa birinden emdiğıñ irin olsun birinden ämdiğıñ gurum olsun gözünge dursun denir, böyne gızınca derlë.

GÖCE KÖTTÜSÜ

göceyi ısladırız, göcemiz gabarır, o gabarınca içine yumurta gırarız, yumruklarıS. onu bi dene bi dene ufak ufak tesbek gibi dökeriz. barmağımızı ortasına basarız, suyunu gatıklarız onun, salçasını soğanını içiniñ mağdünüzünü, nānesini ne atceğsez suyunu gatıklarız onuñ suyu gaynā. döktüğümüz göce göttüsünü gaynayan suya salarıS, yoğurdunu eSeriz, o yumşār, suyunu süzeriS onu gabarı. yoğurdu ezdiğimiz yoğurduñ içine suyuynan sallarıS, yumuşacikcenen o sakası suyuynan yoğurtlu onu öyne yeriS.

Adı ve Soyadı : Mavi Ersen

Yaşı : 65

Öğrenim Durumu : Okur-yazar değil

NİNNİ

nännilerde nännisi var
odalarda emmisi var
nänni guzum nāni

MUTFAK EŞYALARI

biz tekneye eğsinti deriz, ekmek ettiğimiz teknelë dört guplu büyükdür, onuñan ekmek ettiğimiz tekne o. Onuñ ufağına da eğsinti deriz, maya üretiriz onda. oña da maya deriz, maya ürediriz, ekmeğe gatar, mayeynen hamırı yoğurduğumuz zaman ekmeklik hamırı el hamırı alcek de öyne ekmek dökcek deriz. el hamırı almadan zati gabāmadan onu ekmek dökemezsin sıkışkın olur.

MANİLER

uzun uzun gamışlar
ucunu boyamışlar
benim nazlı yārimi
gurbet ele yollamışlar

bayramda da gezëdik, nerde erkek gördük haşır neşir o yakaya yıkılırdık.

māniye maraz derlē
gözele kiraz derlēr
küllüktekine horoz derlēr
der, dımdızığırdık salıncağa.

māni başıyın
civahir taşıyın
bi māni söylesem
cebinde daşır mıı

derdik, elin oğlanlāna böyne atādık, eveli böynedi.

IV. ERKMEN EDEBİYATI

Yrd. Doç. Dr. Mehmet SARI*

GİRİŞ

Erkmen (Köyü-Kasabası) Afyonkarahisar'ın merkeze bağlı en yakın yerleşim birimlerindendir¹. Bu sebeple Erkmen Edebiyatı, Afyonkarahisar Edebiyatı² ile iç içedir. Kökleri itibariyle Erkmenli olup da uzun yıllar öncesi merkeze yerleşmiş ve burada doğup büyümüş, bu yüzden Erkmenli oldukları unutulmuş yazar, şâir ve ilim adamları dışında bugün Erkmenli oldukları bilinen şâir ve yazar sayısı çok azdır.

Erkmen Kasabası'nın edebiyatını ortaya çıkarmaya çalıştığımız makalemizde Erkmen üzerine yazılmış bir iki şiiri değerlendirdikten sonra tespit edebildiğimiz Erkmenli şâirlerin biyografilerinden ve eserlerinden söz ettik. Makalemizin büyük kısmını oluşturan Erkmen Kasabası'nın kültürel değerlerinden manileri, atasözlerini, deyimleri, ninnileri ve bilmeceleri derleme yoluyla elde ettik. Derlenen ürünlerde, şimdiye kadar yapılan çalışmalarda yer almayan ve ilk defa ortaya çıkarılarak yazılı edebiyatımıza kazandırılan atasözü, mani, ninni ve bilmecelerin bulunuşu Erkmen edebiyatının zenginliğini göstermesi yanı sıra bize de ayrı bir manevi haz kazandırdı.

Elde edilen ürünler içerisinde dikkatimizi çeken *afyonu patlamak, ekmeği(n) yağlı olmak, halı zili dürgülemek, ofutmak, tombul bükmek, muzı girmek, uçkuruna çizmek, ziğim ziğim ağlamak*, vb. bölgeye has ifadeler başta olmak üzere şu söyleyişler de yörenin edebiyat ve dil zenginliği açısından ayrı bir önem teşkil etmektedir: *ağçecik: akçacık; ağılyo: ağılıyor; arık: yağsız, zayıf, cılız, sıksa; arıya: araya; ayıranla: ayıranlar; azı: ağzı; barnak: parmak; cılık: cılık, boş; dellal: tellal; dene: tane; dersele desinle: derseler desinler; dırtlı: hastalıklı; dirgen: harmanda sapları bir yerden başka bir yere atmaya yarayan uzun çatallı ağaç eşya; dolduren: doldurayım; ediceğin: edeceğin; enaniye: enayiye; garış garış: karış karış; geymedi: giymedi; gınasıynan: kınası ile; gırlangıç: kırlangıç; gışlı: kışlı; gıyarla: kıyarlar, doğrarlar; gızı: kıızı; konuşalım: konuşalım; gostak gostak gezmek: kostak kostak gezmek, kibar, çalmlı yürümek; götü: götür; halı zili dürgülü: halı kilim serili; harata: şaka; harlıyo: harlıyor; hıyarla: hıyarlar; kaldiren: kaldırayım; kavas: kahya, kapı bekçisi; kepine: kepenek; keşkek: kemikli et, nohut ve göceden oluşan, çömlek içinde fırında pişirilen afyonkarahisar'a has yemek; kömeli: kümeli, toplu; meşurdur: meşburdur; muzı: engel; ofutmak: of çekmek, acısını unutmamak, ürkmek; olana: oğlana; oyduren: oyduarayım; öndeyim: önündeyim; sadıç: sağdıç, evlenenin arkadaşı; sorcek: soracak; tun: fırının ateşten ısınan dış kısmı; ünletmek: çağırarak, duyurmak; yağlıyo: yağlıyor, biliyor; yimbeşe: yirmi beşe; yudum: yıkadım; zorunen: zorla, zor ile.*

* Afyon Kocatepe Ü. Fen Ed. Fak. Türk Dili ve Ed.Böl. msari@aku.edu.tr

1 Eski kayıtlarda "şehr-âbâd" olarak geçen köyün tarihi için bk. Bu kitaptaki ilgili bölüm.

2 Afyonkarahisar Edebiyatı için bk. "Dünden Bugüne Afyonkarahisar Edebiyatı", Yrd. Doç. Dr. Mehmet Sarı, *Anadolu'nun Kilidi Afyon*, Afyon Valiliği Yay., No: 21, Afyon, 2004, s. 321; *Osmanlıca Örnek Metinlerle Edebiyat Araştırmaları*, Yrd. Doç. Dr. Mehmet Sarı, Anıl Matbaa ve Ciltevi, Ankara, 2007, s. 275; *Afyonkarahisar Edebiyatı ve Kültürü Üzerine Makaleler*, Yrd. Doç. Dr. Mehmet Sarı, AKÜ Yay., Afyon, 2003.

Erkmen Edebiyatı'nın ortaya konulmaya çalışıldığı bu makalede faydalanılan derlemelerin gerçekleşmesinde emekleri bulunan Erkmen İlköğretim Okulu Müdürü Sayın Cengiz Cantaş başta olmak üzere okulun bütün öğretmenlerine, derleme yapanlara (Büşra Boztaş, Büşra Şimşek, Fatma Aladağ, Elif Korkmaz, Elif Kuş, Emrullah Şimşek, Esra Aladağ, Habibe Korkmaz, Hanife Tuna, Havva Oruç, Kübra Şimşek, Melik Oruç, Merve Aygün, Muhammed Çavdar, Mustafa Temel, Mükerrme Sert, Nagihan Saraç, Nurgül Erol, Nuriye Erol, Şeyma Aslantaş, Şükriye Çetin, Tuğba Erol, F. Zehra Korkmaz), kaynak kişi olarak katkıda bulunanlara (Ahmet Korkmaz (Gariip), Ayşe Erşen (d. 1947), Ayşe Kuş (d.1948) Kapancı, Bünyamin Oruç (d. 1968), Emine Kuş, Emine Varol, Esma Temel (d. 1978), Fadime Aladağ (d. 1953), Gül Çetin, Hasan Kuş (d. 1960) Eseoğlu, İhsan Boztaş (d. 1967) Topalların, Mehmet Oruç (d. 1968), Mevlüt Tuna, Çerkez, Muammer Erol(d. 1960) Emiroğulları, Numan Sert (d. 1969), Osman Şimşek (d.1943), Ömer Aygün, Şükrü Balı (d. 1951), Zeki Çetin, Zeliha Türk(d. 1910)) ve böyle bir eserin hazırlanmasına vesile olan ve bana da bu makaleyi yazma fırsatı tanıyan Erkmen Belediye Başkanı dost insan ve gönül adamı Sayın Memduh Kuş'a teşekkür ederim.

ERKMEN ÜZERİNE YAZILAN ŞİİRLERDEN

KOOPERATİFÇİLİK SEMİNERİ

*Kooperatifseminerinde buluşma yeri oldu Erkmen,
Ortaklara, Başkanlara tanışma yeri oldu Erkmen.
Organizasyon, muhasebe konuları işlendi,
Pazarlamada, meyve sebze de yarışma yeri oldu Erkmen.*

*Eğitime, araştırmaya ağırlık verildi,
Resim gibi işlenen halılar yerlere serildi.
Alman-Türk dostluğuyla yemekler yenildi,
Tüm üyelerle, müdürlere kaynaşma yeri oldu Erkmen.*

*İşlendi Kooperatifçilik sıra sıra,
Fotoğraflar çekildi, kalacak hatıra.
Sorunlar dile geldi mısra mısra,
Eğitenlere, eğitilenlere tartışma yeri oldu Erkmen.*

*Misafirler geldi, Ziraat'tan, Toprak-su'dan,
İstenildi bilgi, açılmayan kuyudan, akmayan sudan.
Nazik davranıldı, kırılmalar olmadı hatırdan,
Efendice herkese, barışma yeri oldu Erkmen.*

*Rahatça bir nefes alarak, hem de ağaçlar altında,
İş için Kooperatifçiliğe alışma yeri oldu Erkmen.*

Selami Keskin

Şiir, şâirin edebiyat, sanat ve estetik anlayışı ve bilgisinin ortaya konduğu bir alan olmanın ötesinde geçmişten günümüze bir çok kültürel değerimizin taşıyıcısı durumundadır. Bunun için şiirler, geçmiş dönemlerle ilgili bilgileri bünyesinde taşıyan birer belge hüviyetindedirler. Mesela Afyonkarahisarlı şâirlerden Çizmecizade Vehbi'nin bundan 106 yıl önce 1318 (1902) yılında yazdığı, Afyonkarahisar'da vuku bulan yangını anlattığı, millî veznimiz olan hecenin 6+5 duraklı şekliyle yazılan 52 dörtlükten ibaret bir *Yangın Destanı* vardır. Tamamı Afyon Gedik Ahmet Paşa İl Halk Kütüphanesi'ndeki 13916 numaralı *Cönk*'ten tarafımızca yeni harflere aktarılaraq yayımlanan³ destandan yazıldığı döneme ait Afyonkarahisar'la ilgili tarihî, siyasi, iktisadî ve kültürel pek çok bilgi edinmek mümkündür.

Bunun gibi Şâir Selami Keskin'in yazmış olduğu "*Kooperatifçilik Semineri*" adlı şiir de Erkmen'in geçmişiyle ilgili bir belge durumundadır. Şiirden anlıyoruz ki, geçmiş bir tarihte yerli ve yabancı bilim adamlarının katıldığı bir Kooperatifçilik Semineri'nde Erkmen'in bir çok sorunu dile getirilmiş ve çözümler üretilmiştir. Bu seminer, ortaklara, başkanlara buluşma; yabancılarla tanışma yeri olmuştur. Organizasyon, muhasebe ve pazarlama gibi konuların ele alındığı seminerde meyve ve sebze yarışmaları da düzenlenmiştir. Resim gibi işlenen halıların serildiği seminerde eğitime ağırlık verilmiş ve Erkmen halkı bir çok konuda bilgilendirilmiştir. Türk-Alman dostluğunun tesis edildiği seminerle gelecekte yapılacak yeni çalışmalara da zemin hazırlanmıştır. Yine şiirden anlıyoruz ki, dostça, kardeşçe, sıcak ve samimi bir ortamda gerçekleştirilen seminere Ziraat'tan ve Toprak-Su'dan gelen yetkililer açılmayan kuyular hakkında bilgi almış ve böylece Erkmen'in içme ve sulama alanındaki su meselesine çözümler getirmişlerdir.

YEŞİL ERKMEN

Güneş bir başka doğar, Erkmen Köyü'nde,

Meltem olur ılık ılık ruha akışır.

Azımcardır halk; merde, namerde,

Muhtaç olmazlar, sevkle çalışır.

Karıncadan, arıdan örnek alırlar,

Kocalarına destek olur kadınlar.

Layıktır onlara, mutlu yarınlar,

Her adımım güzelliştir, yeşil Erkmen'in.

Kınalı kekliktir, abı kızları,

Oktur kirpikleri, yaydır kaşları.

Ömre bedeldir, işve nazları,

Al yazmalar perçemlerine ne de yakışır.

3 Bk. AKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.1, S.1, Mart 1999, s. 251; Afyonkarahisar Edebiyatı ve Kültürü Üzerine Makaleler, s. 66; Osmanlıca Örnek Metinlerle Edebiyat Araştırmaları, s. 435.

*Dostluğun kaynaştığı bayram yerini,
Zümrütü giyinmiş bahçelerini,
Hacı Baba, Karaağaç Erenlerini,
Anlatmak az gelir, yeşil Erkmen'in.*

İhsan Akbel Bayramoğlu

Bu şiirde de Erkmen'in dünden bugüne kültürel değerlerini tanımamızı sağlayacak değerler ve bilgiler vardır. Verimli topraklara sahip olan Erkmen'de güneş bir başka doğmakta ve ruha meltem gibi ılık ılık işlemektedir. Yaratan'ın verdiği bu güzelliği de Erkmen halkı iyi değerlendirmekte, azimli ve çalışkan insanları merde ve namerde muhtaç olmadan, alınları açık yaşamak için bu topraklarda kadın-erkek, karıncadan ve arıdan ilham alırcasına çalışmaktadır. Bundan dolayı mutlu yarınlar onların hakkıdır. Şiirde yine Erkmen'in başka bir güzelliğini görüyoruz. Perçemlerine al yazmaların çok yakıştığı belirtilen işveli ve ömre bedel, kirpikleri ok, kaşları yay gibi olan kızları birer kınalı keklik ve ceylandır. Eskiden beri Türk halkının sevişip kaynaştığı ortamlardan birisi bayram günleri ve bayram yerleridir. Her geçen gün yitirdiğimiz bu sosyal beraberliğimiz Erkmen'de de yaşatılmış, bayram yerleri dostluğun kaynaştığı, gençlerin oynadığı bir yer olmuştur. Büyüklerin ziyaret edildiği bu günlerde en güzel giysilerin giyildiği, insanların mutlu oldukları da şiirde vurgulanan Erkmen'in kültürel değerlerindendir.

ERKMEN TÜRKÜSÜ⁴

*Hisarlığa yaslanmış, çöl içinde bir vaha;
Vişnesi kirazının, yoktur eşi bir daha.
Yeşilin her tonuyla, Karabisar zümrüdü;
Dünya cenneti Erkmen, asla biçilmez paha.*

*Kökü Osmanlı'dadır, beş asırlık bir çınar;
Hâmisi Hacı Baba, hem çağlayan bir pınar.
On dokuz odasında, geleneği yaşatır;
Özüne bağlı Erkmen, dâim ceddini anar.*

*Kurtuluşun destanı, Ermentepe'yi yazar;
Karatepe çevresi, oldu Yunan'a mezar.
Her karışı sulanmış, şehitlerin kanıyla;
Şanlı Türk yurdu Erkmen, aman değmesin nazar.*

*Hasret isen dostluğa, konuk burada baş tacı;
Güler yüzlü insanı, Yaratan'a duâcı.
Çalışkanlık özdedir, dirlik, birlik içinde;
Yurduma örnek Erkmen, görmesin elem, acı.*

İbrahim Yüksel

4 13 Ocak 2008/Afyonkarahisar'da yazılan şiir ilk defa burada yayımlanmaktadır.

Afyonkarahisarlı gazeteci, araştırmacı, yazar ve şâirlerinden olan İbrahim Yüksel'in "Erkmen Türküsü" başlıklı bu şiirinde de Erkmen'in tarihi, kültürü ve tarımıyla ilgili bilgiler bulunmaktadır.

Yine Afyonkarahisarlı şâirlerden Muharrem Gündüz "Kahraman Afyon Kalesi"⁵ başlıklı şiirinde Erkmen'e de yer verir. Bu şiirden de Erkmen'in Kurtuluş Mücadele-sindeki konumuyla ilgili bilgi çıkarılabilir:

“-----
 Boyunu aşamayan kısır dalgalara.
 1921'deki şaşkın sara
 Eteklerini sarıp çevirdiği gün bile
 Aşağı tükürdü ve el salladı "Güzelim"
 1921'de
Erkmen, Tınas, Kocatepe
 Ona yükselmek için yarışa çıktı.
 Kaleden sonra yollar açıldı
 İzmir'e Lozan'a, bugüne kadar
 Kalenin tarihte saltanatı var.
 -----”

Afyonkarahisarlı başka bir şâir Galip Leblebicioğlu da "Ben Afyon'u Severim"⁶ başlıklı şiirinde Afyon'un yörelerini, oraya has kültürel değerleriyle anlatırken Erkmen için de şunları söyler:

“-----	
Mutalib'in üzümünü,	Un tarhana çorbasını,
Hıdırlığın bademini,	Sofraya ilk konmasını,
Erkmen altı kirazını,	Etli ekşi bamyasını,
Siyahını beyazını,	Sofraya son konmasını,
Kıtır kıtır pek severim.	Sıcak sıcak pek severim.
	-----”
Zeytinyağlı dolmasını,	
Yeşil yaprak sarmasını,	
İlibada dolmasını,	
Yumuşacık ayvasını,	
Sulu sulu pek severim.	

5 Şiir Diliyle Afyonkarahisar, Mehmet Sarı, AKÜ Yay., 1998, s. 43.

6 Beldemiz, S.20, s.45; Şiir Diliyle Afyonkarahisar, s. 124.

ERKMENLİ KALEM VE KELAM ERBÂBÎ'NDAN⁷

Abdullah Mahir Erkmen

Erkmenli gazeteci, yazar, öğretmen ve avukat olan Abdullah Mahir Erkmen⁸ 1901'de Afyonkarahisar'da doğdu. Afyon İdadisi'nin Ticaret Şubesini bitirerek gazetecilik ve öğretmenlik yaptı. 1935 yılında Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi'nden mezun olarak serbest avukatlık yaptı. Halkevi'nde ve Türkocağı'nda görev aldı. Kurtuluş Savaşı yıllarında çıkarmaya başladığı gazetesi uzun yıllar devam etti. Çıkardığı gazetede Sorumlu Müdürlük ve Başyazarlık yaptı. *Taşpınar Dergisi*'nde "Geçekte Bir Akşam Gezisi", Mart-Nisan 1946, S. 134-135, s. 301; "Çevreye Faydalı Olmak", Eylül 1963, S. 2, s. 6; "Çevremizi İlgilendiren", Ekim 1948, S. 159, s. 473; "İstiklal Savaşında Afyon", Ağustos 1934, S. 22; "Kurtuluş Bayramı Duyguları", Ağustos 1937, S. 58, s. 162; vs. konularda yazılar neşretti. A. Mahir Erkmen 14 Kasım 1978'de vefat etti. **Eserleri:** 1. *Eski Zaman Bolluğu*, 1931 (Ekonomi üzerine bir araştırma); 2. *Çalışma Hayatımız*, 1947; 3. *Çeşitli Konular* (Hukukla ilgili).⁹ Afyonkarahisar'da ve Erkmen'de çok sevilen ve sayılan Abdullah Mahir Erkmen için şâir bir aileden gelen Afyonkarahisarlı Çizmecizade Osman Özkişi (öl. 1986)¹⁰ şu şiir yazmıştır:

MAHİR ERKMEN¹¹

*Afyon'da matbuâtın beşiğini salladın,
Haber Gazetesiyle basın zevki sağladın,
Kentin dileklerini dört bucağa yolladın.*

*Bu şehre hizmetin çok, Abdullah Mahir Erkmen,
Vatan aşığı, aydın, özü ve yüzü Görkmen.*

*İşgal, Kurtuluş, Zafer, Cumhuriyet, Devrimler,
Hepsini de yaşadın, acı, tatlı devirler,
Yarısı bir tarihi dolduran o dev günler.*

*Tanımayan, bilmeyen, sıradan biri sanır,
Jübilen yapılmalı, o zaman gençler tanır.*

7 Devam etmekte olan "Afyonkarahisarlı Kalem ve Kelam Erbabı" adlı çalışmamızdan alınmıştır.

8 İhsan Işık'ın, *Resimli ve Metin Örnekli Türk Edebiyatçıları ve Kültür Adamları Ansiklopedisi* adlı eserinin 3. Cilti'nin 1272. sayfasında "Erkmen, A. Mahir" ve "Erkmen, Mahir" şeklinde-sehven-iki ayrı madde vardır.

9 Bk. *Biyografiler Ansiklopedisi*, Afşin Oktay-Kemal Bağlum, Ankara, 1959; *Afyonkarahisarlı Şairler, Yazarlar, Hatıratlar*, İ. Ü. Nasrattınoğlu, Afyon, 1971; "Afyonkarahisarlı Alimler, Şairler ve Yazarlar", Yrd. Doç. Dr. Mehmet Sarı, Afyonkarahisar Kültürü, C. 2, AKÜ Yay., Afyon 2001, s. 3; *Afyonkarahisar Edebiyatı ve Kültürü Üzerine Makaleler*, s. 99; İhsan Işık, *Resimli ve Metin Örnekli Türk Edebiyatçıları ve Kültür Adamları Ansiklopedisi*, C. 3, Ankara, 2006, s. 1272.

10 Hakkında bilgi için bk. "Çizmecizade Osman Özkişi'nin Şiirlerinde Hiciv ve Mizah", Yrd. Doç. Dr. Mehmet Sarı, *Türk Kültürü*, Sayı: 466, Yıl: XL, Şubat 2002, s. 81; *Afyonkarahisar Edebiyatı ve Kültürü Üzerine Makaleler*, s. 171; *Osmanlıca Örnek Metinlerle Edebiyat Araştırmaları*, s. 399.

11 *Türkeli Gazetesi*, 5 Ağustos 1978; *Şiir Diliyle Afyonkarahisar*, s. 76.

*Yaşayan tarihinin Afyonkarahisar'ın,
Nur yüzlü, mütevâzı, timsâlisin vakârın.
Sevildin, sevilecek ismin bugün ve yarın.*

*Emek verdin, kalemle **Erkmenli-zâde Mahir**,
Değerin su yüzüne çıkacak evvel âhir.*

*Şarlatanlıktan uzak, gösterişsiz ve sâde,
İhtirastan, haramdan arınmış ve âzâde,
Ne menhiyât, ne ülfet, ne tütün ne de bâde,*

*Kâmil insan örneği, Mahir Erkmenli-zâde,
Meziyet külliyesi, ömrün olsun ziyâde.*

*Halim, selim ve sakın, sohbetine doyan yok,
Kötü söz şöyle dursun, yüksek sesin duyan yok.
Kesin sözün, hedefi asla şaşmayan ok.*

*Afyon'da matbuâtın pîri demeksin hükmen,
Kıymetli büyüğümüz Abdullah Mahir Erkmen.*

*Efendilik, tevâzû, kibarlıkta mâhirsin,
Kıyafetin tertemiz, ablâken çok tâhirsin.
Doğru yol göstermekte herkese müzahirsin.,*

*Rubundaki aydınlık çebreni kılınmış Görkmen,
Ey değerli yazar, Türk'ün koyusu Türkmen.*

Ahmet Karahisârî

Erkmen Kasabası'nda "Hacı Baba" ve "Erkmenli Hacı Baba" diye tanınan şahsiyet bazı araştırmacılara göre Ahmet Karahisârî'dir. Kanuni Sultan Süleyman devrinde yaşayan Ahmet Karahisari ilk ve yüksek tahsilini Afyonkarahisar'da yaptı. Tahsilini geliştirmek için İstanbul'a gitti ve burada "Karahisârî" diye şöhret buldu. Şeyhülislam Kadızade Efendi'nin yanında yetişti. Gerek Afyonkarahisar'da gerekse İstanbul'da uzun yıllar hem ilmini geliştirdi hem de onlarca talebe yetiştirdi. Uzun yıllar Fatih Medresesi'nde hocalık yaptı ve Baş Müderrisliğe kadar yükseldi.

Hoş sohbet ve iyi ahlaklı mutasavvıf bir âlim olan Karahisari daha sonraları uzlete çekilerek sûfi bir hayat yaşamaya başladı. Hac görevini yerine getirmek için çıktığı yolculuk dönüşünde¹² bindiği gemi Akdeniz'de şiddetli fırtınaya tutularak parçalandı

¹² Sicill-i Osmani'de Mısır'dan gelirken bindiği gemi olarak zikredilir.

ve yolcuların büyük bir kısmı denize döküldü. Gemiden kopan bir direğe yapışarak yüze yüze bir kaya üzerine çıkan Ahmet Karahisari üç gün aç kalmasına rağmen hayatta kaldı. Anlatılanlara göre burada dua etmiş ve 99'luk tespihinin daneleri zeytin danesine dönüşmüş ve böylece açlıktan ölmekten kurtulmuş. Yine dualarının kabulü sonucu Hızır Aleyhisselam yetişmiş ve onun tavsiyelerine uyan Karahisari gözlerini yumup açtığı anda kendisini Muttalip Bağları'nda buluvermiş. Sicill-i Osmaniye'ye göre ise onu, yakınından geçen bir gemi kurtarmıştır¹³. Böylece çocukluğunun geçtiği yerlere gelen Ahmet Karahisari vefat ettiği H. 960 yılına kadar memleketinde yaşadı. Erkmenlilerce çok sevilen ve her vesileyle bir türbe âdâbıyla ziyaret edilen Hacı Baba'nın Kabri Erkmen Kasabası'ndadır.¹⁴



144. Hacı Baba Türbesi'nin iç mekanı

Hasan Beyazıt

Erkmenli şâirlerdendir. 1958 yılında Afyonkarahisar'ın Erkmen Kasabası'nda dünyaya geldi. İlk ve orta öğrenimini Afyonkarahisar'da tamamladı ve Mali Bilimler Fakültesi'nden mezun oldu. Afyon Şeker Fabrikası'nda ve çeşitli yerlerde yöneticilik yaptı. Serbest Müşavir olarak çalışan Hasan Beyazıt bir dönem Afyon Türk Ocağı Başkanı olarak da görev yaptı. Bayezit, evli ve iki çocuk babasıdır. Şiirlerini *Gülpernar*, *Beldemiz*, *Türkeli*, *Kocatepe* gibi dergi ve gazetelerde yayımlayan şâirin şiirleri içli, duygulu ve vatan kokuludur. Şâirin bir şiiri şöyledir:

13 Bk. *Afyon Vilayeti Tarihçesi*, Ömer Fevzi Atabek, Hz.Yrd Doç. Dr. Turan Akkoyun, Afyon, 1997, s. 260.

14 (Bk. *Afyon Evliyalari ve İlim Adamlari*, H. Fikri Yazıcıoğlu, Afyon, 1969, s.159; *Afyon Vilayeti Tarihçesi*, s. 260; *Afyon Alimleri ve Evliyalari*, Mehmet Gündoğan, Afyon, I. Bs. 1994, s. 79, II. Bs. 1999, s. 113; *Erkmen Ağzı*, Şöhret Yürügen, AKÜ F.E.F. TDE. Bölümü Bitirme Tezi, Afyonkarahisar, 2003, s. 14 (Yayımlanmamış).

SANA DOYMADIM AFYON'UM¹⁵

Sert eser burada baharın yelleri
 Açtı mı bilmem **Erkmen**'in gülleri?
 Sevdalı mı hâlâ bana ? Karaçay'ın dilberi
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

Hastayım senin, beyazına moruna
 Vurulmuşum, dağına taşına bozkırına
 Sevinirim bolluğuna, güvenmem darına
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

Burnumda tütersin, ayrıldım mı senden
 Ne istersen söyle, beni al benden
 Ölümsüz ayrılır mı? Can bedenden?
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

Suların akar baharda şarıl şarıl
 İster beni affet, istersen darıl
 Yüzün güleç, gözlerin parıl parıl
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um,

Hüzünlüyüm hep, gariban akşamlarında
 Aşına sesler, kuşluk vakti kulağında
 Mart kuzusu işte, çeşme yalağında
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

İmaretteki emeklilerin gözlerine bak
 Ne nimetler vermiş, sana Cenab-ı Hak
 Bakmasını bilersen görürsün muhakkak
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

Afyonluyum derken göğsüm kabarsın
 Aleyhinde konuşsunlar olsun varsın
 Sen bana hem güneşsin, hem aynasın
 Sensiz olamam, sana doyamam Afyon'um

15 Beldemiz Dergisi, S. 26, s. 27; Şiir Diliyle Afyonkarabasisar, s. 217.

MANİLER

Türk halk edebiyatının en eski nazım şekillerindendir. Manilerde aşk başta olmak üzere hemen her konu işlenebilir. Hece ölçüsünün değişik kalıpları ile söylenmişleri varsa da çoğunlukla 7 hecelidir. Dörtlüklerden meydana gelen manilerde birinci, ikinci ve dördüncü dizeler biri birleriyle kafiyeli olup üçüncü dizeler serbesttir. Başka kafiye düzeninde olan maniler de vardır. Manilerde üzerinde durulan asıl anlatılmak istenen son iki dizede yer alır. Maniler tam mani, kesik mani, cinaslı mani, yedekli mani, artık mani gibi çeşitlere ayrılır¹⁶.

Ortak değerlerimizden olan manilerin çoğu bir iki kelime değişikliği ile söylenildiği yöreye, ortama, olaya göre uyarlanırlar. Derleme neticesinde gördük ki Erkmen Kasabası'nda da bu tür maniler çoktur. Halk arasında bilindiği, söylenildiği için bu manileri "Erkmen Edebiyatı"nda da vermekte bir sakınca görmedik. Bu ortak maniler dışında yöreye has maniler de vardır.

Mâni ve Mânici Üzerine Söylenen Mâniler:

Maniye maraz derler,
Güzele kiraz derler.
Sen gibi maniciye,
Küllükte horoz derler.
**

Maniye maraz derler,
Güzele kiraz derler.
Sen gibi kaynanaya,
Küllükte horoz derler.
**

Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Benim gibi güzeli,
Yanında taşır mısın?
**

Maniye maraz derler,
Güzele kiraz derler.
Senin gibi oğlana,
Çöplükte horoz derler.
**

Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Sana mektup yollasam,
Cebinde taşır mısın?
**

Mani demeye geldim,
Gaymak yemeye geldim.
Meramım gaymak değil,
Yâri görmeye geldim.

Maniye maraz derler,
Güzele kiraz derler.
Sen gibi enaniye¹⁷,
Küllükte horoz derler.

Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Sana bir resim versem,
Cebinde taşır mısın?

İçinde Erkmen (Köyü, Kasabası) Geçen Mâniler:

Erkmen'in tepeleri,
Geliyor efeleri.
Ben Erkmen'i severim,
Misafirperverliği.

Erkmen Köyün vişnesi,
Pek meşurdur¹⁸ maşallah.
Fabrikalar kuruldu,
Ucuz gitmez inşallah.

Bahçe kap'sı sürgülü¹⁹,
Halı zili dürgülü.²⁰
Benim sevdiğim oğlan,
Erkmen Köyü'n bülbülü.

16 Bk. *Türk Halk Şiirinin Şekil ve Nev'i*, Ahmet Talât Onay, haz. Prof. Dr. Cemal Kurnaz, Akçağ Yay., Ankara, 1996, s. 72.

17 enaniye: enayiye

18 meşurdur: meşhurdur.

19 kap'sı: kapısı.

20 halı zili dürgülü: halı kilim serili.

Tren tren içinde,
Siyah çorap içinde.
Sağ olsun da sallansın,
Erkmen Köyü içinde.²¹

**

Zeytin kara ben kara,
Zeytine vermem para.
Daha isteğin varsa,
Erkmen Köy'de çok para.

**

Zerdali dalındayım,
Erkmen'in yolundayım.
Beni sorcek²² olursan,
Hacı Baba öndeyim²³.

**

Uzun kabak dolması,
İçindedir kıyması.
Her kıza nasip olmaz,
Erkmen'e gelin olması.

Taze yaprak sarması,
İçindedir kıyması.
Herkes'e nasip olmaz,
Erkmen'den toprak alması.

**

Masa üstünde kaymak,
Yiyelim barnak barnak.
Şu Erkmen'in kızları,
Hem dondurma hem kaymak.²⁴

**

Ay doğar elek gibi,
Gün doğar melek gibi.
Şu Erkmen'in kızları,
Kristal bebek gibi.

**

Su gelir millendirir,
Çayırı çimlendirir.
Şu Erkmen'in kızları,
Dilsizi dillendirir.

Erkmen'in çarşısına,
Gün doğar karşısına.
İnsan âşık olur mu?
Bir kapı komşusuna.²⁵

**

Erkmen'in yolları haşhaş,
Gülen bülbül iki kardaş.
Kalksın aramızdan dağlar,
Kavuşalım iki kardaş.²⁶

Güzel, Kız, Oğlan Üzerine Söylenen Mâniler:

Yeşil giyme yeşerir,
Yeşil yere döşenir.
Senin gibi güzeli,
Sevmeye kim üşenir.

**

Garanfil oyulur mu,
Güzele doyulur mu.
Güzel saran yiğidin,
Golları yorulur mu.

**

Afyon ekim bir evlek,
Topladı kara leylek.
Kız senin koynundaki,
Çekirdeksiz ham kelek.²⁷

Demir kapı aralık,
Kızlar beş bin liralık.
Erkekleri sorarsan,
Denizde kokmuş balık.²⁸

**

Altı eşekli oğlan,
Beli fişekli oğlan.
İşaretten anlamaz,
Dolaşık bacaklı oğlan.

**

Şu dereler düz olsa,
Koyunlarım yüz olsa.
Ben koyunu güderim,
Yanımdaki kız olsa.

Mendil aldım yimbeşe²⁹,
Yudum serdim güneşe.³⁰
Senin yârin gül ise,
Benimki de menekşe.

**

Hoppop ile hopile,
Bıyıkları yok bile.
Senin gibi oğlana,
İsli mendil çok bile.

**

Ütü ütüye benzer,
Ütü masada gezer.
Benim sevdiğim oğlan,
Tarık Akan'a benzer.

21 "Tren tren içinde,/ Siyah çorap içinde./Sağ olsun da sallansın,/ Afyonkarahisar içinde" şekli de var.

22 sorcek: soracak.

23 öndeyim: öündeyim.

24 "Masa üstünde kaymak, /Yiyelim barnak barnak./ Şu Afyon'un kızları, /Hem dondurma hem kaymak" şekli de var.

25 "Afyon'un çarşısına,/ Gün doğar karşısına./ İnsan âşık olur mu?/ Bir kapı komşusuna." şekli de var.

26 "Afyon'un yolları haşhaş,/Gülen bülbül iki kardeş./ Kalksın aramızdan dağlar,/ Kavuşalım iki kardeş". şekli de var.

27 Bu mani için ayrıca bk. *Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, Dr. İrfan Ünver Nasrattinoğlu, Afyonkarahisar, 2003, s. 136.

28 Demir kapı aralık/Gızlar beş bin liralık/Oğlanları sorasen/Fıçıda gokmuş balık (Bk. *Erkmen Ağzı*, s. 39).

29 yimbeşe: yirmi beşe.

30 yudum: yıkadım.

Gurbet, Ayrılık, Hasret, Özlem Üzerine Söylenen Mâniler:

Mektup yazdım acele,
Al eline hecele.
Mektup vekilim olsun,
Al goynuna gecele.
**

Bahçelerde gök hıyar,
Boyu boyuma uyar.
İkimiz de bir boyda,
Ayrılmaya kim kıyar.
**

Şu kapı kara kapı,
Sürgüsü çavdar sapı.
İkimiz ayıranlar,
Dilensin kapı kapı.
**

Gökte uçan gırlangıç,
Kanadı gariş gariş.
İkimiz ayıranla³¹,
Gan kussun avuç avuç.
**

Karşıda kavun yerle,
Ben de varsam ne derle.
Ne dersele desinle³²,
Sevdiğimi versinle.
**

Denizde gum galmadı,
Balıkta pul galmadı.
Söyleyeceğim çok idi,
Kağıtta yer galmadı.
**

Yaza yaza yaz geldi,
Göllere de kaz geldi.
Daha çok yazacaktım,
Mürekkkebim az geldi.

Mendilim benek benek,
Ortası çarkı felek.
Yaz beraber yaşadık,
Kışın ayırdı felek.
**

Evlerinin önu iğde,
İğdenin dalları yerde.
Ben yârimi çok özledim,
Benim yârim acep nerde.
**

Bahçeye kuzu girdi,
Ariya muzı girdi.³³
Annesini ararken,
Koynuna gızı³⁴ girdi.
**

Bağa indim üzüme,
Çubuk battı gözüme.
Çubuk seni kırarım,
Yar göründü gözüme.
**

Tren yolu bu muydu?
İçi dolu su muydu?
Yolla yârim bir mektup,
Ediceğin³⁵ bu muydu?
**

Yeleği basma yârim,
Darılıp küsme yârim.
El ağzına bakıp da,
Selamı kesme yârim.
**

Kaleden iniş m'olur,
Ham demir gümüş m'olur.
Yar dedim de bir öptüm,
Sonradan dönüş m'olur.

Kapılarda numara,
Yâr oturmuş gumara.
Şimdi şurdan geçecek,
Sağ elinde cigara.
**

Bir eşeğe yaz otu,
Al da heybeni götü³⁶.
Allah'ını seversen,
O yare selam götü.
**

Akışalım karışalım,
Dağlarda buluşalım.
Sen yağmur ol ben bulut,
Yağarken buluşalım.
**

Ağaç başında haşgeş,
Bağrımın gülü kardeş.
Acep o gün olma mı,
Kavuşak bacı gardeş.³⁷
**

Afyon ektim azmamış,
Yârim gidip kazmamış.
Ben Mevlâ'ya gücendim,
Seni bana yazmamış.³⁸

31 gırlangıç: kırlangıç; gariş gariş: karış karış; ayıranla: ayıranlar.

32 dersele desinle: derseler desinler.

33 ariya: araya; muzı: engel.

34 gızı: kızı.

35 ediceğin: edeceğin.

36 götü: götür.

37 Bu mani için ayrıca bk. *Afyonkarabısar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, s. 136.

38 Bu mani için ayrıca bk. *Afyonkarabısar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, s. 136.

Evlenme, Düğün, Gelin, Kaynana Üzerine Söylenen Mâniler:

Bahçede hıyarla,
İnci inci gıyarla.
Şu kızın nikahını,
Beledede kıyala.³⁹

**

Mercimek kile kile,
Ölçelim sile sile.
Gelin oluyo gızım,
Geçinsin güle güle.

**

Mercimek kile kile,
Ölçerim sile sile.
Sadıcım⁴⁰ gelin olmuş,
Geçinsin güle güle.

**

Mercimek kile kile,
Dökerim sile sile.
Oğluma gelin aldım,
Geçinsin güle güle.

**

Mavi taksi geliyor,
Kornasını çalıyor.
Aç damat bey evini,
Sana gelin geliyor.

Patlıcanı oyarlar,
İçine kıyma koyarlar.
Sevmediğim bir olana⁴¹,
Zorunen⁴² nikah kıyarlar

**

Çakmak çakmağa geldik,
Gına yakmağa geldik.
Gız anası ağlama,
Kızını almağa geldik.

**

Taze yaprak sarması,
İçindedir kıyması.
Her kıza nasip olmaz,
Teyze oğluna varması.

**

Trene binemedim,
İzmir'e inemedim.
Elimin gınasıynan⁴³,
Geriye dönememdim.

**

Yelek diktim geymedi⁴⁴,
Diktiğime değmedi.
O senin gavur anan,
Seni bana vermedi.

Görümcem baş belası,
Gaynam⁴⁵ kazan karası.
Damadı sorar isen,
Baklavanın ortası.

**

Dama vurdum gazmayı,
Al başımdan yazmayı.
Anandan mı öğrendin,
Gostak gostak gezmeyi.⁴⁶

**

Kapaksız güğüm olmaz
Çalgısız düğün olmaz.
Gaynananın ağzına
Etmedik gelin olmaz⁴⁷

**

Gayrolanın demiri,
Gaynana veri emri.
Evlenmedik oğlanla,
Damda gabak kemiri.⁴⁸

Sebze, Meyve, Yemek ve Diğer Konular Üzerine Söylenen Mâniler:

Bahçelerde bal gabak,
Açılır tabak tabak.
Sen şeker ol ben gaymak,
Yiyelim parnak parnak.⁴⁹

Fasulyeyi haşladım,
Toprak tenceresinde.
Gel yârim gonaşalım⁵⁰,
Mutfak penceresinde.

Taze yaprak dolması,
İçindedir kıyması.
Her kıza nasip olmaz,
Teyze oğluna varması.

39 Hıyarla: Hıyarlar; Gıyarla: Kıyarlar, doğrarlar; Beledede kıyala: Belediyede kıyarlar.

40 sadıç: sağdıç, evlenenin arkadaşı.

41 olana: oğlana

42 zorunen: zorla, zor ile.

43 gınasıynan: kınası ile.

44 geymedi: giymedi.

45 gaynam: kaynanam.

46 gostak gostak gezmek: kostak kostak gezmek; kibar, çalımlı yürümek.

47 (Bk. *Erkmen Ağzı*, s. 39).

48 (Bk. *Erkmen Ağzı*, s. 40).

49 barnak barnak: parmak parmak.

50 gonaşalım: konuşalım.

Zeytin kara ben kara,
Zeytine vermem para.
Ne derseniz deyiniz,
Dedemde çoktur para.
**

Kekliğim var kömeli⁵¹,
Etlerini yemeli.
Ben kapıdan girince,
Hoş geldiniz demeli.
**

Bahçelerde gezerim,
İncik boncuk dizerim.
Ben sen gibi güzeli,
Uçkuruma çizerim.⁵²
**

Tahta kapı açıldı,
Maydanozlar saçıldı.
Bir şey söyleyişin,
Keçileri kaçırıldı.
**

Ben tombulu bükerim,
Yuvarlanır giderim.
Nazlanma Ayşe yenge,
Kızın alır giderim.

Tren gelir kışladan,
Direkleri vişneden.
Kemal Paşa değil mi?
Gelinleri kişneden.
**

Koyun gelir kuzuynan,
Ayağının tozuynan.
Ben koyunu güderin,
Ardı sıra kuzuynan.
**

Koca çeşme harlıyo,
Tülü tırpan yağlıyo.
Kenefi de sorarsan,
Ziğim ziğim ağılıyo.⁵³
**

Tülü binmiş kırata,
Cebi dolu mazmata.
Etme tülü deveyi,
Bizim işler harata.⁵⁴
**

Dam başının tozuym,
Ben kurbanlık kuzuym.
Tutma Murat kolumdan,
Ben candarma gızıyım.

Koca kapının üstü,
Kurdelem suya düştü.
Kurdelemi alırken,
Gevurlar aldı kaçtı.
**

Yaylayı yayladırılar,
Bulguru gaynadırılar.
Evvelden adet kalmış,
Yolcuyu oynadılar.
**

Rafta portakalsın,
Sözümüz burada kalsın.
Devlet dellal ünletmiş⁵⁵,
Herkes sevdiğin alsın.
**

Çamdan beşik oyduren
İçine güller dolduren.
Uyumazsen yavrum sen,
Yatağından kaldiren.⁵⁶
**

Afyon ekim sizlere,
Varsın çıksın dizlere.
İşte geldim gidiyom,
Yarım kalsın sizlere.⁵⁷

MANİLERİN DİLİ

Türk Milletinin tarihi kadar eski olan manilerde ortak söyleyişlerin yanı sıra bölgelere, olaylara göre küçük değişikliklerin olduğu görülür. Bu küçük değişiklikler, o bölgenin dini, inancı, kültürü, ziraati, ticareti, ekonomisi vb. değerleriyle ilgilidir. Bu açıdan bakıldığında maniler söylendiği bölgenin geçmişinden günümüze aktarılan değerlerinin bünyesinde bulunduran birer belge durumundadır.

Erkman Kasabası'nda derlenen maniler bu açıdan değerlendirildiğinde güzel sonuçlar ortaya çıkmaktadır. Mani söylemek bir marifet, bir sanat işidir. Çünkü mani bir maraz, bir hastalık bir tutkudur. Güzel mani söyleyemeyen küllükte eşinen horoz gibidir:

51 kömeli: kümeli, toplu.

52 Çizmek: sıralamak.

53 harlıyo: harlıyor; yağlıyo: yağıyor, biliyor; ağılıyo: ağlıyor.

54 harata: şaka.

55 dellal: tellal; ünletmek: çağırarak, duyurmak.

56 oyduren: oydurayım; dolduren: doldurayım; kaldiren: kaldırayım.

57 Bu mani için ayrıca bk. *Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, s. 136.

*Maniye maraz derler,
Güzele kiraz derler.
Sen gibi maniciye,
Küllükte horoz derler.*

Ülkemizin her yöresinin ayrı bir değeri, ayrı bir güzelliği vardır. Yörelerimizin güzellikleri, o bölgede yetişen sebze ve meyveleri, o bölgenin tarihî ve coğrafi güzellikleri ile belli başlı kültür değerleri güzellere sıfattır, isimdir. Erkmen Kasabası geçmişten beri kirazı ile meşhur bir kasabamızdır. Bundan dolayı bu bölgede güzele “Kiraz” denilir. Yukarıdaki manide bu değeri de görmek mümkündür.

Yine başka bir manide “manici başı” ifadesi geçer ki bu da mani söylemenin önemini gösterir. İyi mani söylemek, manici başı olmak cevahir taşı gibi değerlidir. Dolayısıyla mani mücevher gibi kıymetlidir:

*Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Sana mektup yollasam,
Cebinde taşır mısın?*

Bu ve aşağıdaki manilerde de başka bir kültür değerimizi, daha doğrusu günümüzde kaybettiğimiz bir değerimizi mektubu, mektuplaşmayı ve saf, temiz aşk anlayışını görüyoruz. Öyle ki günümüzde söylenen şarkılarda-türkülerde saygı, sevgi ve aşk yerine cinselliğin öne çıkarılmasına inat bu manide bir masumiyet, bir özlem, bir romantizm dikkatimizi çekiyor. Sevgiliden beklenen, onu, sevenden gelen mektubu, cebinde taşımasıdır.⁵⁸ Sevgiliden istenen, samimi hislerle yazılıp gönderilen mektup ile yatması ve onunla gecelemesidir. Manideki bu incelik, Erkmen Kasabası'nın -bütün yörelerimizdeki gibi- eskiden olan aşk anlayışıdır:

*Mektup yazdım acele,
Al eline hecele.
Mektup vekilim olsun,
Al goynuna gecele.*

Unutulan kültür değerlerimizden olan mendil de mektup gibi, resim gibi bir sevgi sembolüdür. Atasözlerimizde, türkülerimizde ve manilerimizde geniş yer tutan mendil Türk milletinin binlerce yıllık geçmişinden günümüze uzanan kimliğinin bir

58 Çok değer verildiği için itina ile cepte taşınan bu mektubun yerini bazı manilerde resim alır. Bazen de bu sevgi-
linin bizzat kendisidir:

*Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Sana bir resim versem,
Cebinde taşır mısın?*

*Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Benim gibi güzeli,
Yanında taşır mısın?*

parçası olan medeniyet göstergesidir.⁵⁹ Sevgi, özlem ve aşk ile nakış nakış üzeri işlenen, gönül ateşi ile ucu yakılan mendil seven ile sevilen arasında bir iletişim aracıdır.

<i>Mendil aldım yimbeşe,</i>	<i>Hoppop ile hopile,</i>
<i>Yudum serdim güneşe.</i>	<i>Bıyıkları yok bile.</i>
<i>Senin yârin gül ise,</i>	<i>Senin gibi oğlana,</i>
<i>Benimki de menekşe.</i>	<i>İsli mendil çok bile.</i>

Manilerde Türk toplumunun sıcak, samimi ve içten aşkını; sevenlerin biri birinden ayıramayacağını görürüz. Sevenleri ayıranlar rahat, huzur görmez. Sevenlerin bedduası onlara kan kusturur, kapı kapı dillendirir:

<i>Bahçelerde gök hıyar,</i>	<i>Gökte uçan gırlangıç,</i>	<i>Şu kapı kara kapı,</i>
<i>Boyu boyuma uyar.</i>	<i>Kanadı garış garış.</i>	<i>Sürgüsü çavdar sapı.⁶⁰</i>
<i>İkimiz de bir boyda,</i>	<i>İkimiz ayıranla,</i>	<i>İkimiz ayıranlar,</i>
<i>Ayrımaya kim kıyar.</i>	<i>Gan kussun avuç avuç.</i>	<i>Dilensin kapı kapı.</i>

Maniler, söylenildiği yöre insanının sevgisini, aşkını, hissiyatını yansıtmakla birlikte o yörenin her türlü kültürel değerini de taşır bünyesinde. Bu açıdan baktığımızda derlenilen manilerde Erkmen’le ilgili bilgiler bulmak da mümkündür. Erkmen, coğrafi konumu itibarıyla tepeler eteğine kurulmuş, efeleri meşhur, misafirperverliği ile tanınan, kiraz, vişne ve zerdali yetiştirmede öncü, içinde “Hacı Baba” denilen büyük bir zatın kabri bulunan bir yerdir:

<i>Erkmen’in tepeleri,</i>	<i>Erkmen Köyün vişnesi,</i>	<i>Zerdali dalındayım,</i>
<i>Geliyor efeleri.</i>	<i>Pek meşurdur maşallah.</i>	<i>Erkmen’in yolundayım.</i>
<i>Ben Erkmen’i severim,</i>	<i>Fabrikalar kuruldu,</i>	<i>Beni sorcek olursan,</i>
<i>Misafirperverliği.</i>	<i>Ucuz gitmez inşallah.</i>	<i>Hacı Baba öndeyim.</i>

Yine manilerden öğreniyoruz ki Erkmen’in kızları çok güzeldir. Öyle ki dondurma ve kaymak gibi tatlı, kristal bebek gibi parlak olan kızları dilsizi bile dillendirir. Oğlanları da yakışıklı ve bülbül seslidir:

<i>Masa üstünde kaymak,</i>	<i>Su gelir millendir,</i>
<i>Yiyelim barnak barnak.</i>	<i>Çayırı çimlendirir.</i>
<i>Şu Erkmen’in kızları,</i>	<i>Şu Erkmen’in kızları,</i>
<i>Hem dondurma hem kaymak.</i>	<i>Dilsizi dillendirir.</i>

<i>Ay doğar elek gibi,</i>	<i>Bahçe kap’sı sürgülü</i>
<i>Gün doğar melek gibi.</i>	<i>Hah zili dürgülü.</i>
<i>Şu Erkmen’in kızları,</i>	<i>Benim sevdiğim oğlan,</i>
<i>Kristal bebek gibi.</i>	<i>Erkmen Köyü’n bülbülü.</i>

59 *Divanü Lügati’t-Türk*’te “ulatu” diye bir kelime vardır ve “Türklerin burun temizliği için kullandıkları ve konunlarında taşıdıkları, ipekten yapılmış bez” açıklaması yapılır ki medeniyette, tıpta, sanayide vs. hangi seviyede olduğumuzu anlamamız açısından düşündürücüdür.

60 Bu manide, kapının arkasındaki sürgünün çavdar sapından oluşu, bir türkümüzde yer alan yiğit bir delikanlının atını nergis dalına bağlaması motifindeki gibi Türk’ün ince, zarif tefekkürünü gösterir.

İnsanları, kurulduğu yer ve arazisi ile böylesi güzel ve zengin bir köy olan Erkmene gelin gelmek her kıza ve buradan toprak almak her kişiye nasip olmaz:

*Uzun kabak dolması,
İçindedir kıyması.
Her kıza nasip olmaz,
Erkmene gelin olması.*

*Taze yaprak sarması,
İçindedir kıyması.
Herkes nasip olmaz,
Erkmen'den toprak alması.*

ATASÖZLERİ VE DEYİMLER

Atasözleri ve deyimler atalarımızın uzun deneme ve gözlemleri sonucu söyledikleri, halka mal olmuş, öğüt verici nitelikteki milli varlığımız olan kalıplaşmış anonim sözlerdir. Her yerde ve her zaman geçerli olan bu sözler insanlara çalışmayı, paylaşmayı, korumayı, sevmeyi, birliği, dirliği, hayatı, tabiatı vs. öğrettiği, insan ruhunu etkileyerek onlara mutlu olma yollarını gösterdiği için Peygamber Efendimiz Hz. Muhammed Mustafa'nın hadisleriyle de örtüşürler. Atasözlerimiz, "*Atalar sözü Kur'an'a girmez, yanınca yerleşir*" atasözümüzde belirtildiği gibi inandırıcı ve kutsaldır.⁶¹

Gerek atasözlerimiz ve gerekse deyimlerimiz binlerce yıldan beri Türk Dünyası'nın edebî zenginliklerinden ve ortak değerlerinden olarak bütün yörelerimizde kullanıla gelmiştir. Atalardan bizlere yadigar kalan hikmetli sözler olan atasözlerimizin bir kısmı bir olay, bir durum üzerine söylenmişlerdir. Halk arasında kalıplaşmış bir şekilde dilden dile, nesilden nesile gelen bu sözler, kullanıldıkları bölgenin değerlerine ve yapısına göre özünü kaybetmeden küçük değişikliklerle söylenmişlerdir.

Derleme sonucu elde ettiğimiz Erkmen Kasabası'nda kullanılan atasözlerinin ve deyimlerin çoğu ülkemizin diğer yörelerinde, Afyonkarahisar merkezde ve İlçelerde de kullanılan ortak sözlerdir. Bunların da bazıları yörenin değerlerine göre uyarlanmış küçük kelime değişiklikleri ile kullanılmaktadır. Bununla birlikte bölgeye has sözler de vardır. İlk defa burada yazıya geçirilen bu sözler, görebildiğimiz *Atasözleri ve Deyimler* kitaplarında bulunmamaktadır. Bu atasözlerinde yöreye has gelenek ve görenekler, inançlar ve kültürel değerler görülür. Yöreye has bu sözlerde, yörenin ağız özelliklerini gösteren kelimelerin bulunması sözlere dil açısından da ayrı bir değer kazandırmaktadır.

- Abdalın dostluğu köy görününceye kadar.
- Acı patlıcanı kırağı çalmaz.
- Aç ayı oynamaz.
- Aç aman bilmez, çocuk zaman bilmez.
- Açın bir şepiti olmuş, örtmüş yüzünü kapatmış.
- Aç köpek fırın tununu delir.⁶²
- Açma sırrını dostuna o da söyler dostuna.

61 Geniş bilgi için bk. *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1 Atasözleri Sözlüğü*, Ömer Asım Aksoy, TDK Yay., Ankara, 1978, s. 19.

62 tun: fırının ateşten ısınan dış kısmı.

- Aferin sana, hoşmerim bana.
- Afyonu patlamak.⁶³
- Afyonun başına vurmuş.
- Afyonun keyfini tiryakiden sormalı.
- Ağır taşı el, yeğni taşı yel kaldırır.
- Ağız yerse yüz utanır.
- Ak akça kara gün içindir.
- Akılsız başın taban çeker zorunu.
- Akıl yaşta değil baştadır.
- Akşama az ye, er'e(sahura) kaz ye.
- Akşamdan yedim güllaç, sabaha senin de benim de garnım aç.
- Alırsan dırtlı gelin, çekersin hayatın kahrını.⁶⁴
- Ali gavas, yeni havas.⁶⁵
- Altın ateşte, insan mihnette belli olur.
- Altınla gümüş, emsalinle görüş.
- Anaları daş yesin, yarımşardan beş yesin.
- Anen turp buben şalgam.⁶⁶
- Arı buğdey çapıt çuvalın içinde de belli olur.
- Arpanı daşlı yerden, gızı gardaşlı yerden al.
- Avcılık, sonu cılık.⁶⁷
- At sahibine göre kişner.
- Ayağını yorganına göre uzat.
- Aynası iştir kişinin lafa bakılmaz.
- Ayrarı yok içmeye, traktörle gider her işe.
- Azıcık aşım, kaygısız başım.
- Baca eğri de olsa dumanı doğru çıkar.
- Bağa gir izin olsun, üzüm yemeğe yüzün olsun.
- Bakarsen bağ, bakmazsen dağ olur.
- Bana arkadaşını söyle sana nasıl olduğunu söyleyeyim.
- Bedava sirke baldan tatlıdır.
- Ben yedim Allah artırsın, sofrayı kuran kaldırsın.
- Bilmediğin aş, ya karın ağrıtır ya baş.
- Bir çiçekle bahar gelmez.
- Bir çiçekle yaz olmaz.
- Bir elin nesi var, iki elin sesi var.
- Bir koyundan iki post çıkmaz.

63 Afyonkarahisar Atasözleri ve Deyimler için bk. “*Bolvadin’den Atasözleri*”, Ali İhsan Muratoğlu, *TFA*, C. 14, S. 282, Ocak 1973, s. 6540; *Afyonkarahisar Atasözleri ve Tarihçeleri*, H. Fikri Yazıcıoğlu, Afyon, 1981; *Bölge Ağızlarında Atasözleri ve Deyimler*, TDK, Ankara, 1996; *Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, s. 124-136; “Afyonkarahisar Atasözleri Üzerine Bir İnceleme”, Doç. Dr. Zeki Kaymaz, *VI. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon, 2002, s. 185.

64 dırtlı: hastalıklı.

65 kavas: kahya, kapı bekçisi.

66 Afyonkarahisar’da bu sözü duyduktan sonraki bir zamanda, tanıdığımız orta halli bir ailenin oğlu giyim kuşamda ailesinin kültürüne uymayan giyinmeye başlamıştı. Bunun üzerine ağzımdan şu söz dökülüvermişti: “Anası şalgam babası turp, oğlu olmuş ham hum şaralup”.

67 cılık: cılık, boş.

- Bir mih bir nalı kurtarır, bir nal bir ayağı kurtarır, bir ayak bir atı kurtarır, bir at bir yiğidi kurtarır, bir yiğit bir vatan kurtarır.
- Cahilin dostluğundan, âlimin düşmanlığı yeğdir.
- Çalma elin kapısını çalarlar kapını.
- Çay önünden tarla alma sel olur, yaşlı iken kız alma el olur.
- Çobanın gönlü olursa tekedden süt çıkarır.
- Çok yeme ağzından teper.
- Dağdan gelen bağdakini kovar.
- Dağ dağa kavuşmaz, insan insana kavuşur.
- Damlaya damlaya göl olur.
- Dedesi goruk yer, torununun dişi gamaşır.
- Dellal ünletmek.
- Dene deneye eş olur, dene bir kaşık aş olur.⁶⁸
- Dereyi görmeden paçayı sıvama.
- Doğru söyleyeni dokuz köyden kovarlar.
- Dost kara günde belli olur.
- Duvarı nem öldürür, yiğidi gam öldürür.
- Düşenin dostu olmaz.
- Ekmeğin iyisi deneden, yiğidin iyisi anadan olur.
- Ekmeği(n) yağlı olmak.
- Ekmek elden su gölden, gel keyfim gel.
- El elden üstündür.
- El eli, bağ beli, dere seli, harman yeli bilir.
- Eli hamur, karnı aç.
- Et geldi arık deme, üzüm geldi koruk deme.⁶⁹
- Fakirlik ayıp değil tembellik ayıp.
- Fukaranın düşkün, beyaz giyer kış günü.
- Gan (kan) kusmak.
- Garip kuşun yuvasını Allah yapar.
- Geçmiş yağmura kepinek sallama.⁷⁰
- Gostak gostak gezmek.⁷¹
- Gurbette öğünmek, hamamda türkü çağırmaya benzer.
- Güneş giren eve doktor girmez.
- Güvenme varlığa, düşersin darlığa.
- Güzele bakmak sevaptır.
- Halı zili dürgülemek.
- Hamama giren terler.
- Harama uçkur çözülmez.
- Harmanda dirgen yiyen öküz, yılına kadar ofudurmuş.⁷²
- Harman yelinen, düğün elinen edilir.

68 dene: tane.

69 arık: yağsız, zayıf, cılız, sıska.

70 kepinek: kepenek.

71 gostak gostak gezmek: kostak kostak gezmek; kibar, çalılımlı yürümek.

72 dirgen: Harmanda sapları bir yerden başka bir yere atmaya yarayan uzun çatallı ağaç eşya.; ofutmak: of çekmek, acısını unutmamak, ürkemek.

- İbadet de gizli, kabahat de gizli.
- Haşgeş gibi olmak.
- Haşgeş “Ufak bir başım var her adam ezemez” dermiş.
- Haşgeşin başı duvara benzer.
- Haşgeş Afyonkarahisarlıının çocuğudur.
- Hesapsız kasap, ne bıçak kor ne masat.
- Hıdrellezde kaplıcalarda kavurmalı patlıcan yiyen, kışın yorgan bürünür uyur.
- İki el bir elden üstündür.
- İşleyen demir pas tutmaz.
- İyi insan lafin üstüne gelir.
- Kaldır kaşını, yiyeğim aşını.
- Karı var arpa ununu aş eder, karı var buğday ununu keş eder.
- Kavas her zaman keşkek yemez.⁷³
- Katmeri saçta, esbabı taştan goyup da gelme.
- Kaza geliyor demez.
- Keskin sirke küpüne zarar verir.
- Kırk kişiye bir hıyar, kimi yer kimi soyar.
- Kızgın düve ardında keke getirir.
- Lokma çiğnenmeden yutulmaz.
- Mart kapıdan baktırır, kazma kürek yaktırır.
- Mescit yapılmadan körler dizildi.
- Muttalıp’ta bağı, Hıdırlık dibinde evi olan ehlikeyftir.
- Muzu girmek
- On kişiye bir yufka, bayıldık tıka tıka.
- Otu kekik, eti keklik olan köyünen oturup kalkma.
- Otu saz, eti kaz olan köyünen oturup kalkma.
- Öküz eş ile döğen diş ile döner.
- Ölü gözünden yaş, imam evinden aş çıkmaz.
- Patetes aş tez bişer.
- Rüzgar eken fırtına biçer.
- Sakla samanı, gelir zamanı.⁷⁴
- Samanın iyisini Mart’a koycen, Mart’a koymazsan öküzün derisini sırığa arda koycen.
- Su testisi su yolunda kırılır.
- Tarlada izi olmayanın harmanda yüzü olmaz.
- Taşıma suyla değirmen dönmez.
- Tatlı dil yılanı deliğinden çıkarır.
- Tıngır elek tıngır saç, elim hamur karnım aç.
- Tombul bükme.
- Uçkuruna çizmek.
- Unun varsa günün de var.

73 keşkek: Etli kemik, nohut ve göceden oluşan, çömlük içinde fırında pişirilen Afyonkarahisar’a has yemek.

74 Hemen hemen her yöremizde kullanılan atasözlerimizden olan bu söz bütün “Atasözleri” Kitaplarında “En küçük şeyi sakla gün gelir işe yarar” şeklinde açıklanır. Ben bu sözdeki “saman” kelimesinin para, değer anlamına gelen “sâmân”olduğunu dolayısı ile sözün “Sakla parayı zamanı gelir. Har vurup harman savurma; Ak akçe kara gün içindir” anlamlarında olup tasarruflu olmayı önerdiği görüşündeyim.

- Yazın gölge hoş, kışın çuval boş.
- Ye kabağı, salla göbeği.
- Yılına kadar ofutmak.
- Yoklukta bal ekmeğin katığıdır.
- Zenginin ekmeği yenmez, derdi de ellere denmez.
- Zığım zığım ağlmak.
-

DUA ve BEDDUALAR

Biri birine çok yakın olarak her bölgemizde görülen dua ve beddualar, insanların kendileri, yakınları veya başkaları için Allah'a yalvarmalarıdır. Bazen iyilik bazen de kötülük için yapılan bu yalvarmalar sağlık, ömür, bereket, makam-mevki, ilim, kısmet vb. maddi ve manevi konularda olabilir. Dualar ve beddualar, atasözleri, deyimler, bilmeceler, tekerlemeler, sövgüler gibi kalıplaşmış sözlerdir. Bu yüzden yörelerimizin ortak ürünleridir.

Erkmen Kasabası'ndaki dua ve beddualar da diğer yörelerimizdekiler gibidir. Konu ayırımı yapmaksızın alfabetik sıra ile aşağıda verdiğimiz bu dua ve beddualar, bir tez çalışması sebebiyle tespit edilen konuşmalardan çıkarılmıştır.⁷⁵

- Anasıyla babasıyla yedirdiğim ekmekler gözüne dizine dursun.
- Başına gelmeyen kalmasin.
- Birinden emdiğin irin, birinden emdiğin gurum olsun.
- Çocukların ikisi bir yastığa baş koysun.
- Çoluğuna çocuğuna Allah hayırlısını versin.
- Çoluğunda çocuğunda çok göresin.
- Çoluğunun çocuğunun ekmeğini ye.
- Ettiğim iyilikler gözüne dizine dursun.
- Ettiğin gibi bul.
- Gözüne dizine dursun.
- Helal süt emmiş ile oturun kalkın.
- İşin rast gelsin.
- İşiniz rast gitsin, belâ kaza görmeyin.
- Muhammed ümmeti kulu ile işiniz rast gelsin.
- Nahi inmeler ensin, nuzüller insin.
- Önünden sonun gür gelsin.
- Senin de çocukların sana baksın, yapıştığın altın olsun.
- Tuttuğun altın olsun.
- Yolu izin ters gelsin, işin rast gelmesin.

⁷⁵ Bk. *Erkmen Ağzı*, s. 44, 51, 55.

NİNNİLER

Binlerce yıllık kültür değerlerimizden olan ninniler bebeklerin uyumasına yardımcı olması düşüncesiyle söylenen türkülerdir. Bu ninnilerde Türk halkının bebek sevgisini ve eğitimini, aile anlayışını, hayallerini, ümitlerini, özlemini ve üzüntüsünü bulmak mümkündür. Analarımız ve ninelerimiz, başka zaman söyleyemediklerini ninni esnasında söyleyerek bir bakıma içlerini dökerler:

Dandili dandili danalı bebek,
Elleri kolları kınalı bebek.
Ağzına verdim bebek maması,
Uyumadı gitti, benim bebeğim.
E e e Ee e E e e...

**

Dandini dandini dastana,
Danalar da girmiş bostana.
Kov bostancı danayı,
Yemesin lahanayı.
E e e Ee e E e e...

**

Dandili dandili dastana,
Ses etmeyin komşula.
Bebemin uykusu va,
E e e Ee e E e e...

**

Dandini dandini danalı bebek,
Annesi melek babası kelek.
Ağzına verdim bebek maması,
Uyumadı gitti dünya tatlısı.
E e e Ee e E e e...

**

Dandini dandini danalı bebek,
Annesi maymun babası şebek.
Ağzına verdim bebek maması,
Uyumadı gitti eşek sıpası,
E e e Ee e E e e...

**

Dandini dandini danalı bebek,
Doğuştan yüreği yaralı bebek.
Ağzına verdim bebek tıpası,
Uyumadı gitti eşek sıpası.
E e e Ee e E e e...

**

Asmaya kurdum salıncak,
Eline de verdim oyuncak.
Uyumadı gitti yumurcak.
E e e Ee e E e e...

**

İstanbul'un kuyuları,
Çayır çimen kıyıları.
Pek hayırsız dayıları,
E e e hu hu hu hu.

**

Çamdan beşik oyduren,
İçine güller dolduren.
Uyumazsen yavrum sen,
Yatağından kaldiren.
E e e Ee e E e e...

**

Hayları var, huyları var,
Yabanda dayıları var.
Ninni yavrum ninni.

**

Uyusun da büyüsün ninni,
Tıpış tıpış yürüsün ninni.
E kuzum e e e e,
E kuzum e e e e.

**

Ninnilerin ninnisi var,
Odalarda emmisi var.
Ayşemin uykusu var,
E e e e, nen nen nen...

**

Para buldum yazısız,
Dayıları hayırsız.
Benim kafam tasasız.
Eeeee, nen nen nen...
**

Uyusun da büyüsün,
Babası gele yürüsün.
Evinizin önü arpa,
Koyun gelir kırpa kırpa.
Ellerin içinde körpe,
Yavrum nen nen nen nen nen,
A gözüm nen nen nen nen nen.

Nennenlerini yatırın,
Uykularını daldırın.
Yavrum nen nen nen nen nen,
Gözüm nen nen nen nen nen.
**

Şu Erkmen'in kuyuları,
Çayır çimen kıyıları.
Ne hayırsız dayıları,
Ninni kuzum ninni ninni.

Atlarınan taylarınan,
Baban gezer beylerinen.
Büyüteyim yavrum seni,
Ninni kuzum ninni ninni.

Yavrum yesin doyunca,
Kürkler giysin büyüsün.
Yavrum nen nen nen nen nen,
Gözüm nen nen nen nen nen.
**

A nenni çocuğum nenni,
Çocuğumum nennisi var,
Gurbet elde dayısı var.
A gözüm nen nen nen nen nen,
Ah anam nen nen nen nen nen,
**

Uyumazsan büyümezsin meleğim,
Uyu ben de sana ninni diyeyim.
A gözüm nen nen nen nen nen,
Ah anam nen nen nen nen nen.
**

Yola çıktım yol ıssız,
Para buldum yazısız.
Anen buben hayırsız,
Uyu yavrum uyu ninni
**

Huuuu huuuu huuu,
Para buldum yazısızzzz,
Yola çıktım yollar ıssızzzz.
Senin deden pek hayırsızzzz,
Huuuu huuuu huuu.

Erkmen Kasabası'nda söylenen ninnilerin çoğu, Anadolu'nun diğer yörelerinde de söylenen ortak ninnilerimizdendir. Bu ninnilerin bazıları küçük değişikliklerle yöreye uydurulmaya çalışılmıştır. Yöre insanın yaşadıklarına ve bölgeye uygunluk teşkil ettiği için çok sevilen bazı şiirler de ezbere alınarak ninni olarak söylenmektedir. "*Kocasını ve büyük oğlunu Sakarya Harbi'ne gönderen bir Anadolu Kadını'nın buğday hasatı yaparken daba bebek olan küçük oğluna söylediği ninni*" olarak bilinen ve derlenen aşağıdaki ninni aslında Ömer Bedrettin Uşaklı (ö.1946)'nın çok sevilen "*Başaklar Arasında*"⁷⁶ adlı şiirinin her dördlüğü sonuna "Ninniiii ninni..." eklenmesi ile oluşmuş bir ninnidir ki Erkmen'de analar ve nineler şiiri anonim bir ninni gibi söylemektedirler:

76 Şiir, *Rüyalarının Sarışın Buğdayı* (Turan Karataş, İst., 2001) adlı antolojide de yer almıştır.

“Başaklardan kundağın,
Bağ bahçe solun sağın.
Yıldızlar oyuncağın,
Ağlama güzel çocuk...
Ninniiiiii ninni...

Uruban yama yama,
Gönül koyma akşama.
Güzel çocuk ağlama,
Anan orak biçiyor...
Ninniiiiii ninni...

Tanrı sevsin başını,
Rüzgâr silsin yaşını.
Babanı kardaşını,
Sakarya ufkuna sor...
Ninniiiiii ninni...

Mavili bir nişan mı?
Nazarlara derman mı?
Göklerden armağan mı?
Başındaki şu boncuk...
Ninniiiiii ninni...

Unutma sakın dünü,
Bitmez bu zafer günü.
Atanın ak yüzünü,
Senin yüzün ak tutar...
Ninniiiiii ninni...

Oğlusun bir askerin,
Ağlama derin derin.
Başak tutan ellerin,
Bir gün al bayrak tutar...
Ninniiiiii ninni...”

BİLMECELER

Bir nevi muamma olan bilmeceler manzum veya mensur olabilirler. Muamma ve lugazlar⁷⁷ şâirler veya âşıklar tarafından söylenir. Bir şeyin adını anmadan niteliklerini söyleyerek okuyandan veya dinleyenden o şeyin ne olduğunu soran bilmeceler ise daha ziyade kadınlar ve çocuklar arasında yaygın olup onlar tarafından söylenir⁷⁸.

Erkmen Kasabası’nda derlenen bilmecelerin büyük bir kısmı yurdumuzun diğer yörelerinde de kullanılmaktadır. Bir kısmı yöreye göre uyarlanmış bilmecelerin bilhassa haşhaşla ilgili olanları Afyonkarahisar’ın diğer köy ve kasabalarında da bilinmektedir. Yöreye has olanlar da vardır.

- A benim al yastığım, içine un bastığım (İğde)
- Ağaç üstünde kilitli sandık (hayık)
- Ağçecik⁷⁹ yastık, içine un bastık (İğde)
- Alçacık boylu, kadife donlu. (Patlıcan).
- Allah’ın işi, tepesinde dişi (Haşhaş).
- Benim bir gelinim var, kapı arkasında durur (Süpürge).
- Bilmece bildirmece, dil üstünde kaydırmaca (Dondurma)
- Bilmece bildirmece, el üstünden kaydırmaca (Sabun).
- Ben giderim o gider, arkamdan tin tin eder. (Gölge).
- Ben giderim o gider, yanımda tin tin eder. (Gölge).
- Ben giderim o kalır. (Ayakkabı).

77 Bk. “Çizmecizâde Osman Râşid ve Lüfez Münzûmesi”, Mehmet Sarı, *Osmanlıca Örnek Metinlerde Edebiyat Araştırmaları*, s. 125.

78 Bk. *Türk Halk Şiirinin Şekil ve Nev’i*, s. 384; *Türk Bilmeceleri*, C.I-II, İlhan Başgöz, Kültür Bak. Yay., Ankara, 1993.

79 ağçecik: akçacık.

- Bir direğim var, içinde bin askerim var (Haşhaş).
- Bir tane gelinim var, döne döne gebe olur. (Kirman).***
- Biz biz idik, otuz iki kız idik; ezildik büzüldük bir sıraya dizildik. (Diş).
- Çarşıdan aldım bir tane, eve geldim bin tane (Nar)
- Çarşısı yok, pazarı yok, gideni çok, geleni yok (Kabristan, mezar)***
- Çim çim çiçek, çim boylu çiçek; ebece kokulu, karanfil çiçek (Haşhaş çiçeği).⁸⁰
- Dağdan gelir dal gibi, kolları budak gibi, eğilir su içer, bağırır oğlak gibi (Kağrı)
- Dağdan gelir seke seke, kuru üzüm döke döke (Keçi).
- Daldan attım, taştan attım ölmedi, iki tırnağımın arasında çıt dedi. (Bit).
- Dam üstünde yağlı kayış (Yılan)
- Dışı bir tane, içi bin tane (Haşhaş).
- Dışı deri gibi içi darı gibi (Yemiş)
- Hart hurt , azı⁸¹ kapaklı kurt. (Fırın)
- İnce belli, molla başlı (Haşhaş).
- İyi gibi gışlı⁸², soytarı başlı (Haşhaş).
- Kazık ucunda karga, vurunca yıktım arga; Boynunu kırdım baktım, içi dolu kavurga (Haşhaş).
- Ne canı var ne kanı, on tanedir parmağı. (Eldiven).
- Ne kadar işe yaramayan varsa orada toplanır (Çöplük)
- Pişirirsen aş olur, pişirmezsene kuş olur. (Yumurta)
- Sayısı sayılmaz, tadına doyum olmaz (Haşhaş).
- Şekere benzer tadı yok, gökte uçar kanadı yok (Kar)
- Uzun saçlı, molla başlı (Haşhaş).
- Yazın sönmez, kışın görünmez (Güneş)
- Yedi diyar üstünden, bir nefeste geçen şey nedir (Rüzgar)
- Yer altında sakallı dede. (Pırasa).
- Yer altında yağlı kayış (Yılan)
- Zem zem çiçek, zem boy çiçek; ne güzel açmış, ben boy çiçek (Haşhaş çiçeği).

Günümüz Bilmeceleri

Yukarıda verdiğimiz Türk kültürünü, Türk zevkini ve Türk zekâsını yansıtan bilmecelerin yanı sıra günümüzde ekonominin, medeniyetin, teknolojinin ürünü olan; daha ziyade kelime oyununa dayanan bilmeceler de vardır ve bütün bölgelerimizde olduğu gibi Erkmek Kasabası'nda da bilhassa çocuklar arasında yaygınlaşmıştır. Bazıları şunlardır:

- Casusluk yapan deftere ne denir? (Ajanda)
- Elma bıçağa ne demiş? (Beni soyma utanıyorum demiş)
- Elma neden diskoya gider? (Kurtlarını dökmek için)
- En çok cep nerede bulunur? (Cephanede, cep hanede)
- En kültürlü kurt hangisidir? (Kitap kurdu)
- En temiz meyve hangisi? (Kiraz, kiri az).
- En zengin ülke hangisidir? (Çek Cumhuriyeti).

80 "Cevabı haşhaş olan bilmeceler" için ayrıca bk. *Afyonkarahisar Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, s. 135.

81 azı: ağzı.

82 gışlı: kışlı.

- Fasulyeyi sulamazsan ne olur? (Kuru fasulye)
- Hangi can kahveyi sever? (Fincan, fin can)
- Hangi hayvan iğneden korkmaz? (Arı)
- Hangi top oynanmaz, hangi top zıplamaz? (Kar topu)
- Matematik kitabı neden üzgündür? (Problemi olduğu için)
- Meyvelerin şefi kimdir? (Şeftali)
- Üzüm üzüme bakarsa ne olur? (Üzüm üzümü görür)
- Yalan söyleyen kuşa ne denir? (Atmaca)

KAYNAKLAR

1. ATABEK, Ömer Fevzi, *Afyon Vilayeti Tarihçesi*, Hz.Yrd Doç. Dr. Turan Akkoyun, Afyon, 1997.
2. BAŞGÖZ, İlhan, *Türk Bilmeceleri*, C.I-II, , Kültür Bak. Yay., Ankara, 1993.
3. GÜNDOĞAN, Mehmet, *Afyon Alimleri ve Evliyalari*, Afyon, I. Bs. 1994, II. Bs. 1999.
4. IŞIK, İhsan, *Resimli ve Metin Örnekli Türk Edebiyatçılar ve Kültür Adamları Ansiklopedisi*, C. 3, Ankara, 2006.
5. KARATAŞ, Turan, *Rüyalarının Sarışın Buğdayı*, İstanbul, 2001.
6. KAYMAZ, Doç. Dr. Zeki, "Afyonkarahisar Atasözleri Üzerine Bir İnceleme", *VI. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon, 2002, s. 185.
7. KOMİSYON, *Bölge Ağzlarında Atasözleri ve Deyimler*, TDK, Ankara, 1996.
8. KOMİSYON, *Türkçe Sözlük*, TDK Yay., Ankara, 2005
9. KOMİSYON, *Derleme Sözlüğü* 12.C, TDK Yay., Ankara, 1963-1979.
10. MURATOĞLU, Ali İhsan, "Bolvadin'den Atasözleri", *TFA*, C. 14, S. 282, Ocak 1973, s. 6540.
11. NASRATTINOĞLU, Dr. İrfan Ünver, *Afyonkarahisar-Folklor-Edebiyat-Tarih Araştırmaları*, Afyonkarahisar, 2003.
12. NASRATTINOĞLU, İrfan Ünver, *Afyonkarahisarlı Şairler, Yazarlar, Hattatlar*, Afyon, 1971.
13. OKTAY, Afşin –BAĞLUM, Kemal, *Biyoğrafiler Ansiklopedisi*, Ankara, 1959.
14. ONAY, Ahmet Talât, *Türk Halk Şiirinin Şekil ve Nev'i*, hz. Prof. Dr. Cemal Kurnaz, Akçağ yay., Ankara, 1996.
15. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, *Afyonkarahisar Edebiyatı ve Kültürü Üzerine Makaleler*, AKÜ Yay., Afyon, 2003.
16. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, "Afyonkarahisarlı Alimler, Şairler ve Yazarlar", *Afyonkarahisar Kütüğü*, C. 2, AKÜ Yay., Afyon 2001, s. 3.
17. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, "Çizmecizade Osman Özkışi'nin Şiirlerinde Hiciv ve Mizah", *Türk Kültürü*, Sayı: 466, Yıl: XL, Şubat 2002, s. 81.
18. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, "Çizmecizade Osman Râşid ve Lüfaz Manzûmesi" *Osmanlıca Örnek Metinlerle Edebiyat Araştırmaları*, Anıl Matbaa ve Çiltevi, Ankara, 200, s. 125.
19. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, "Dünden Bugüne Afyonkarahisar Edebiyatı", *Anadolu'nun Kilidi Afyon*, Afyon Valiliği Yay., No: 21, Afyon, 2004, s. 321.
20. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, *Osmanlıca Örnek Metinlerle Edebiyat Araştırmaları*, Anıl Matbaa ve Ciltevi, Ankara, 2007.
21. SARI, Yrd. Doç. Dr. Mehmet, "*Şâir Vehbi Çizmecizâde ve Afyon Yangın Destanı*", *AKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, C.1, S.1, Mart 1999, s. 251.
22. SARI, Mehmet, *Şiir Diliyle Afyonkarahisar*, AKÜ Yay., Afyon, 1998.
23. TÜLBENTÇİ, Feridun Fazıl, *Türk Atasözleri ve Deyimleri*, İstanbul, 1977.
24. YAZICIOĞLU, H. Fikri, *Afyon Evliyalari ve İlim Adamlari*, Afyon, 1969, s.159.
25. YAZICIOĞLU, H. Fikri, *Afyonkarahisar Atasözleri ve Tarihçeleri*, Afyon, 1981.
26. YÜRÜRGEN, Şöhret, *Erkmen Ağzı*, AKÜ Fen Ed.Fak. TDE Böl. Bitirme Tezi, Afyon, 2003.

V. ERKMEN'DE GELENEK VE GÖRENEKLER

İbrahim YÜKSEL*

İnsanoğlunun köyler ve kentler kurarak toplu yaşama geçmesiyle birlikte, toplumsal yaşamın belli bir düzen içerisinde sürdürülebilmesi için bir dizi kurallar ve yaptırımlar konulmasına gerek duyulmuştur. Toplumların zaman içinde seçtiği, beğendiği, iyi, güzel, doğru saydığı davranışlar bu kuralları biçimlendirirken, etnik köken, dini inanç, yaşanan çevre, milli duygular gibi etkenler kuralların ve yaptırımlarının oluşmasında ve şekillenmesinde önemli rol oynamışlardır. Bu kuralların bir bölümü yazılı olarak yürürlüğe konulurken, yazılı olmayan diğer bölümü ise, **“Kuş yuvayı gördüğü gibi yapar”** atasözünde olduğu gibi bir önceki kuşaktan görülerek, duyularak, yaşanarak öğrenilmiş ve yine aynı yöntemlerle bir sonraki kuşağa aktarılmıştır.

Toplumsal yaşamda bireyler, gruplar ve cemaatler arasındaki ilişkinin düzenli bir biçimde sürdürülebilmesi için bir dizi beklentiyi, kalıp davranışı, işlemi, kaçınmayı ve yasağı gerektiren örf, âdet, töre, gelenek, görenek ve kanunlar gibi sosyal normlar oluşmuştur.¹ Sosyal normların en belirgin ve ortak özellikleri yaptırımlarıdır. Yaptırımlar, sosyal denetimi sağlamak ve sosyal normların etkinliğini ayakta tutabilmek için, kimi zaman zorlayıcı ve kınayıcı, kimi zaman da özendirici ve ödüllendirici tepkileri ile toplumda bireyler üzerinde baskı kurarlar. Birey, içinde yaşadığı toplumda bunlara uyduğunda çevresi tarafından onaylanacağını, uymadığında ise kınanacağını veya cezalandırılacağını bilir.²

Sosyal normların önemli ve güçlü bir bölümünü oluşturan gelenekler, kökeni yüzyıllar öncesine dayanan ve uzun süre kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze kadar ulaşan olaylar, öğretiler, alışkanlıklar, yaşam biçimi, davranış şekilleri ve kültür değerleridir. Geniş anlamıyla bir kuşaktan ötekine geçirilebilen, bilgi, tasarım, boş inanç, yaşantı biçimi; daha geniş anlamıyla maddi olmayan bir kültür varlığı olan gelenekler³, genellikle yasalardan çok daha geniş bir alanı yönetirler.⁴

Görenekler ise, bir şeyi eskiden beri yapılageldiği biçimde yapma alışkanlığı ya da bir başka deyişle eskiden beri sürdürülene uygun tutum ve davranışlar bütünüdür. Görenekler, günlük yaşantımızın gerekli gördüğü ilişkilerin düzenlenmesinde, bireyler arasındaki sürtüşmeleri azaltmakta, toplumsal ilişkileri kolaylaştırmakta belirleyici rol oynarlar. Göreneğin yaptırım gücü, örf, âdet ve geleneğe göre daha zayıftır.⁵

* Gazeteci

1 ÖRNEK Sedat Veyis, *Türk Halk Bilimi*, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1629, Ankara 2000, s. 121.

2 BAŞÇETİNCİLİK Ayşe, “Adana ve Çevresinde Gelenek ve Görenekler” <http://turkoloji.cu.edu.tr/CUKURO-VA/makaleler/28.php>, (20.01.2008)

3 ÖRNEK, a.g.e., s. 126.

4 “Örf Âdet Gelenek Görenek”, www.discoveryturkey.com/kultursanat/balk-gelenek.html, (20.01.2008)

5 ÖRNEK, a.g.e., s. 127.

Yazılı olmayan, ancak o toplumda yaşayan bireylerce uyulması gereken bir kurallar bütünü olan gelenek ve görenekler, toplumu ortak davranışa, beğeniye, sevgiye, saygıya, özveriye, düzene, disipline yönlendirerek siyasal ve sosyal bütünleşmede başlıca etkindir. Toplumun değer yargıları olarak beliren gelenek ve görenekler, geliştikleri yörenin moral varlığını meydana getirir.⁶ Gelenek ve görenekler, ulustan ulusa, yöreden yöreye, köyden köye değişiklik gösteren kültür varlıklarıdır. Günümüzde gelenek ve görenekler, kentlerde etkinliğini yavaş yavaş kaybederken, kırsal kesimde bu değer yargıları hâlâ daha, toplumsal ve bireysel ilişkileri düzenlemeye devam etmektedir. Erkmen kasabası, Afyonkarahisar'a 6,7 kilometre uzaklıkta bulunmasına ve ulaşım araçlarının çoğalmasıyla birlikte kentin neredeyse bir mahallesi konumuna gelmesine rağmen, bir yandan çağdaş yaşamın gereklerine uyum sağlarken, diğer yandan gelenek ve göreneklerini yaşatmaya devam eden ender kasabalardan biridir. Yüzlerce yıllık bir birikimin eseri olan gelenek ve görenekler, Erkmen'de yasalar ve dini kurallar kadar toplumsal yaşamı yönlendirmekte, bu sayede sevgi, saygı, dirlik ve düzenin hakim olduğu kasaba, benzerleri içerisinde örnek olarak gösterilmektedir.

Erkmen'de sürdürülen gelenek ve görenekleri, A-Hayatın Dönüm Noktaları, B-Günlük Yaşam, C-Bayramlar, Kutlamalar ve Özel Günler olmak üzere 3 ana başlık altında incelemek mümkündür.

A. HAYATIN DÖNÜM NOKTALARI

İnsanların yaşamında doğum, sünnet, evlenme, ölüm, gibi bir takım dönüm noktaları vardır. Gelenek ve görenekler böylesi günlerin hangi düzene göre ne şekilde yapılacağı konusunda yol gösterirken, sosyal ilişkilerin ve yardımlaşmanın en üst düzeyde tutulması için hiçbir yerde yazılı olmayan kurallarla insanlara yön vermektedir.

1. Doğum Gelenekleri⁷

Doğum, hemen hemen her toplumda ve her dönemde mutlu bir olay olarak kabul edilir. Dünyaya gelen her çocuk, ailenin ocağını tütüreceği, soyunu sopunu sürdüreceği için sadece anne ve babasını değil, akrabalarını, komşularını, soyu ve sopunu da sevindirir. Anneye benlik ve bütünlük, babaya güven, akrabaya, soya sopa güç kazandıran ve yaşamın başlangıcı olan doğum olayı, gerek söz konusu çiftin, gerekse yakınlarının gözünde büyük önem kazanır ve dolayısıyla doğumun kendi bünyesi içindeki evrelerine de bir takım geçiş töreleri ve törenleri eşlik ederler.⁸

Erkmen'de bir gelinin ya da bir kadının hamile olduğu anlaşıldıktan sonra hem kayınvalidesinin evinde, hem de annesinin evinde hummalı bir hazırlık başlar. Özel-

6 YÜKSEL İbrahim-YAŞAYACAK Recep, *Afyonkarahisar Halk Bilimi*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırma Vakfı Yayın No:14, Ankara 2003, s. 166.

7 Kaynak Kişiler: GÖNÜL Şerife, 1947 doğumlu, okur-yazar (15.01.2008); ELMAS Nuriye, 1943 doğumlu, okur-yazar değil. (21.01.2008); ASLANTAŞ Hacer, 1957 doğumlu, okur-yazar değil (26.01.2008); ASLANTAŞ Nazmiye, 1938 doğumlu, okur-yazar (26.01.2008)

8 ÖRNEK, *a.g.e.*, s. 132.

likle annearne adayları, tatlı bir telaş içerisinde dünyaya gelecek bebek için çeşit çeşit bebek takımları, patikler örmeye, kundaklar işlemeye başlar; vakit buldukça, Afyonkarahisar'a gidip, iç çamaşırları, hazır bebek takımları, oyuncaklar, bebek battanisi, salıncak, bağırdağ⁹, çilte (şilte), döşek alır, yorgancıya bebek yorganı siparişi verir. Buna küçük çaplı bir çeyiz hazırlama da denilebilir. Aynı şekilde babaanne adayı, da benzeri hazırlıklar yapar.

Öte yandan gelin aşermeye başlayınca, “**Yüklü**” olduğu için öncelikle ağır işlerden el çektilir, bağa bahçeye gönderilmez, ağır kaldırmaya izin verilmez. Bebeğin ağzı balık ağzı gibi büyük olur korkusuyla balık, dudağı yarık olur korkusuyla tavşan, sümüklü olur korkusuyla kelle ve paça yedirilmez. Kiraz, vişne, çilek, ciğer, zeytin gibi yiyecekleri yedikten sonra, elini vücudunun neresine sürerse, bebeğin aynı yerinde bu yiyeceklerin lekesinin çıkacağına inanıldığından aşeren gelinin bu tür yiyecekleri yemesine izin verilmez. “**İçi kalkmasın**” (korkmasın) diye cenazeye baktırılmaz, cenaze evine götürülmez, üzücü haberler duyurulmaz. Aşeren gelin, kime çok bakarsa, kimi kınarsa, bebeğinin de ona benzeyeceğine inanıldığından, sürekli olarak iyi huylu ve güzel kimselere bakması, kimseyi kınamaması istenir. Ayıya, maymuna, kurbağaya baktırılmaz. Hamileliği boyunca “**İki Canlı**” olduğu için gelinin beslenmesine özen gösterilir, bol bol süt içirilir, yoğurt ve bal yedirilir.

Doğumdan bir kaç gün önce gelinin annesi, doğum için aldığı “**doğalık dürüleri**”, tepsilere düzerek, konu-komşu ve yakın akrabaları tepsileri görmeye davet eder. Doğumdan sonra kızının evine göndereceği bu tepsilerin sayısı normalde 8 ile 10 arasındadır. Ailenin ekonomik durumuna göre, tepsi sayısı 15'e kadar çıkabilmektedir.

Eskiden evlerde, ebeler tarafından yaptırılan doğumlar, günümüzde doktor kontrolünde ve hastanelerde yapılmaktadır. Bebek doğduğunda annesi ile arasındaki kordon kesilirken, bebeğe bir “**göbek adı**” konulur. Bu ad genellikle dinseliliğiyle ün yapmış kişilerle kutsal kitaplarda geçen isimler arasından seçilir. Göbeğin kesilmesinin ardından ilk iş olarak “**teni kokmasın**” diye, göbeğine tuz basılır, sırtına ve koltuk altlarına tuz sürülür. Doğum sırasında gelinin yanında bulunanlardan biri, parmağını, hafifçe bebeğin azına sokarak “**ağzını açar**”, çay kaşığı ile zemzem suyu içirir. Bebeğin, ağzını kim açmışsa huylarının ona benzeyeceğine inanılarak, ağır açma işinin mümkün olduğunca huyu güzel, sözü sohbeti dinlenir kişilere yaptırılmasına çalışılır. Sarılık olmasın diye bebeğin bileğine sarı kurdele bağlanır. Bu arada, gelinin susuzluğunun giderilmesi ve ferahlaması için, bir bardak ılık su içerisinde şeker eritilmek suretiyle “**loğusa şerbeti**” hazırlanıp, yeni doğum yapmış anneye içirilir. Loğusanın “**İçini kızdırması**” için üzerine acı biber ekilmiş palize¹⁰ yedirilir;

9 Bebeğin yorganı ile aynı kumaştan yapılan, salıncakta sallanan çocuğun düşmemesi için karnının üzerinden geçirilip, salıncığın altından bağlanan bir çeşit enli kemer.

10 Su, nişasta ve şeker ile yapılan bir tatlı çeşidi. (Bk. *Afyonkarahisar Mutfağı*, Afyon Kocatepe Üniversitesi Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırma Vakfı, Yayın No:10, Ankara 2001, s. 172)

başına da “**al basması**”¹¹ denilerek gelin inerken yüzüne örttüğü erbusu¹² bağlanır, yastığının altına Enam konulur. Gelin loğusa yatağından kalkıncaya kadar erbuyu başından çıkarmaz, kalktıktan sonra da kırkı çıkıncaya kadar başına kırmızı yaşmak örter. Loğusalık süresince gelin yalnız bırakılmaz, geceleri de başında kayınvalidesi yatar. Loğusa besmelesiz eşik atlatılmaz, kucağında bebek ile besmelesiz eşik atlarsa, şeytanın bebeği değiştireceğine inanılır. Gelinin ve bebeğin nazara gelmemesi için üzerlik tüttürülür, iğde veya dut dalından yapılmış nazarlık¹³ bebeğin kundağının içine takılır. Son dönemlerde bu nazarlığın yerini altın maşallahlar almıştır. Cinlerin çocuğu rahatsız etmemesi için yastığının altına bir çakı bıçağı konulur.

Gelin doğum yaptığinde, damadın yakınlarından biri kızın annesine müjdeci olarak gönderilir. Anneanne, gelen müjdeciyeye ya bahşış ya da yazma veya şalvarlık verir. Anneanne, hemen bir kaymak ve tahin helvası alarak kızını ve torununu görmeye gider. Kaymağın loğusanın “**içini yumuşattığına**”, tahin helvasının ise “**sütünü indirdiğine**” (sütünü arttırdığına) inanılır. Damadın babası bebeği kucağına aldığı anda mutlaka bir altın takar, eğer bebek erkekse bu takının değeri daha büyük olur.

Doğumdan birkaç gün sonra gelinin annesi, hazırladığı doğalık dürüleri, kızının evine gönderir. Gelinin akrabaları, tepsileri başlarının üzerine alıp kasaba sokaklarında dolaştırarak, bebek evine götürürler. Bunların yanında bir tepsi de “**ağız tadı**” baklava vardır. Doğalık dürülerin içerisinde, bebeğe alınan eşyaların yanı sıra, doğum yapan gelin ve eşi için “**tam takım**” düğü bulunur. Gelinin tam takımında iç çamaşırı, ipekli gecelik, çorap, havlu, bluz, elbiselik kumaş, oyaly yazma, damadın tam takımında ise iç çamaşırı, gömlek, pijama, havlu, hırka ve çorap gibi eşyalar bulunur. Doğalık düğü içerisinde kayınvalide için oyaly yazma, bluz ve şalvarlık, kayınpeder için gömlek, havlu ve çorap, gelinin görünce ve eltileri için yazma ve havlu, kayınbiraderi ve enişterleri için havlu ve çoraptan oluşan dürüler de vardır. Dürülerin geleceği gün, gelinin kayınvalidesi dürüleri getiren kadınlar için ya bükme, börek ve ağzıaçık yapar, ya da çorba, pilav, dolma, karnıyarık ve tatlıdan oluşan bir yemek hazırlar. Dürüleri getirenlere yemek ikram eden kayınvalide bahşış olarak da iç çamaşırı, oyaly yazma veya para verir. Dürülerle birlikte gelen baklava, ağız tadı olarak “**birer ikişer şişe**” (birer ikişer parça) yakın akrabalara gönderilir. Ağız tadı gönderilmeyen akraba gücendirilir.

Bu arada, gelinin ve damadın kardeşleri, sırayla doğa evine “**yemek takımı**” gönderir. Takımda çorba, pilav, tavuk, palize, salata tatlı ve kaymak bulunur. Gelinin sütü insin diye özellikle, kaymak, palize ve tahin helvası yedirilir, “**sütü kesilir**” korkusuyla üzücü haberler saklanır. Doğumdan hemen sonra, konu-komşu ve akrabalar gözyaydın için “**doğalığa**” gelirler. Konuklar gelirken yanlarında bebek takımı, mutfak

11 Loğusa humması, loğusaların yakalandığı ateşli bir hastalık, albastı. (ŞEMSEDDİN SAMİ, *Temel Türkçe Sözlük, Sadeleştirilmiş ve Genişletilmiş Kâmus-ı Türkî*, Cilt 2, s. 803.)

12 Erbu: Bir kızın gelin inerken başına ve yüzünü örtülen, kırmızı ve üzeri pullarla süslü duvak.

13 İğde veya dut dalından 1-2 santimetre boyunda kesilmiş bir parça, çakı bıçağı ile çeşitli girinti ve çıkıntılar yapılarak süslenir. Ortası delinerek bir çengelli iğneye geçirilir; iğneye bir de varsa göz boncuğu, yoksa gök boncuk takılarak nazarlık tamamlanır.

eşyası, havlu, çorap, patik, battaniye gibi hediyelerin yanı sıra, gelinin sütünün inmesi için kaymak, süt ve helva da getirirler. Gelen konuklara lokum ikram edilir. Gözaydın ziyaretleri, bebek yaşına girinceye kadar devam eder.

a. Ad Koma (Ad Koyma)

Dinsel nitelikli bir törenle yapılır. Bebeğin göbeği düştüğü gün, kayınvalide, bebeği yıkar ve en güzel giysilerini giydirir. Akşama da, gelinin annesi, babası ve kardeşlerini eşleriyle birlikte **“ad koma”**ya çağırır. Yemeğe, damadın, kardeşleri ve eşleri de katılır. Akşam namazından sonra kayınvalidenin hazırladığı yemekler yenilir, yemekten sonra ya bir hoca ya da büyüklerden birisi ad koymak üzere bebeği kucağına alarak kibleye döner ve önce Kur'an, ardından da ezan okur. Daha sonra bebeğin sağ kulağına eğilerek üç kez kâmet getirir. Sol kulağına da üç kez kâmet getirdikten sonra bebeğin sağ kulağından başlamak üzere her iki kulağına da üçer kez *“Senin adın”* diyerek adını koyar. Genellikle bebeğe erkekse damadın babasının, kızsa annesinin adı konulur. Adı konulan çocuk, sırayla ad koymaya gelen konukların kucaklarına verilir, çocuğu kucağına alanlar, ya takı takarlar veya kundağının içerisine para sokarlar.

Bebeğin düşmüş olan göbeği, ailesi tarafından evine bağlı birisi (evci) olması isteniyorsa evin içerisinde bir yere gömülür. Ya da okuması isteniyorsa okulun bahçesine, dinine bağlı birisi olması isteniyorsa caminin bahçesine, hayvancı olması isteniyorsa ahıra gömülür.

b. Kırk Kovalama

Gelin ve bebek kırk gün süreyle evden kapı dışarı çıkarılmaz, **“kırk basması”** diye kırkı çıkmamış başka bir loğusayla ya da kırkı çıkmamış bir gelinle yan yana getirilmez. Aynı evde oturan iki gelinin kırkları karıştığında mecburen bir arada bulunmaları gerektiğinden, birbirleri ile **“iğne değiştirerek”** bir araya gelebilirler. İğne değiştirme, kırklı gelinlerin yanlarında getirdikleri **“çatalı iğne”**leri (Çengelli iğne, fırkete iğnesi) birbirlerine vermeleriyle gerçekleştirilir.

Doğumdan sonra 40 gün boyunca hiç dışarıya çıkarılmayan gelin ve bebek için, 40 gün dolduğunda **“kırk kovalama”** yapılır. Kayınvalide bebeği içerisine altın ya da bilezik atılmış suyla yıkayarak **“kırklar”**. Suya altın atılmasının nedeni, geleceğinin aydınlık ve parlak olması içindir. Gelin de yıkandıktan sonra, genellikle kocası ya da kayınvalidesi tarafından kırk kovalamak için annesinin evine götürülür. Gelinin annesi, damadını ve kızını ağırlar, torununu sever ve bebeğe ya bir altın takar, ya da kızının evinde eksik gördüğü bir eşyayı hediye olarak verir. Gelin, annesinin evinde yatmaz, eşyle birlikte kendi evine geri döner.

Kırk kovalandıktan sonra gelin, bebeği ve kayınvalidesi ile birlikte bebek gezdirmeye akraba ziyaretlerine çıkar. Bu ziyaretler sırasında, ev sahipleri, daha önceden hazırladıkları iç çamaşırı, havlu, bebek takımı gibi hediyeleri **“sıçanlık”** olarak verirler. Sıçanlık vermeyenlerin evini sıçanların basacağına inanılır.

c. Dış Göllesi

Dış göllesi, yeni doğan bebeğin ilk dişini çıkarması üzerine yapılır. Dış çıkarması, çocuğun biyolojik gelişmesinin belirtilerinden biridir ve bu nedenle törenlerle kutlanır. Yiyeceğin ezilmesinde, parçalanmasında ve öğütülmesinde birinci dereceden rolü olan dişin ortaya çıkışı nedeniyle düzenlenen bu törende, yiyeceği kutsama, çocuğun rızkını arttırma, bereketi çoğaltma gibi dileklerin yanı sıra, çocuğun dişinin sağlam olması isteği de yer almaktadır.¹⁴

Dış göllesi, buğday, nohut ve fasulyenin, bir kazanda kaynatılmasıyla yapılan bir çeşit çerezdir. Gölle ya tuz ekilerek ya da içerisine şeker ve sürtülmüş haşhaş katılarak yenilir. Bebeğin dişinin çıktığını ilk kim tespit ederse, bebeğe bir takı takmak, para vermek veya herhangi bir giysi almak zorundadır. Dış çıkarma, bebek açısından çok zor olduğu için bazı yörelerde dişin çıktığını ilk gören kişi, bu zor dönemi kolay atlatsın diye bebeğin gömleğini yırtmakta ve bu yüzden de yeni bir gömlek ya da giysi almak durumundadır. Erkmende gömlek yırtmak âdeti olmamasına rağmen, yeni bir giysi alma ya da takı takma geleneği sürmektedir. Çocuğun dişinin çıktığının anlaşılmasından sonra evin avlusuna kurulan bir kazanda gölle kaynatılarak tabaklara doldurulur ve konu-komşu ile akrabalara gönderilir. Gölleyi alanlar, gölle tabağını boş olarak geri vermezler ve tabağın içerisine ya bir iç çamaşırı, patik, çocuk hırkası, çorap, havlu, çevre gibi hediye, ya da evde bu tür eşyalardan yoksa, en azından birkaç yumurta veya bulgur koyarak geri verirler, hayırlı uğurlu olmasını dilerler.

2. Sünnet Gelenekleri¹⁵

Sünnet, sözlüklerde **“İslâm Peygamberi, Hz. Muhammed Mustafa’nın Müslümanlara örnek olan mübarek söz ve davranışları, yaşama şekli”**¹⁶ olarak tanımlanmaktadır. Yine sözlüklerdeki diğer tanımıyla **“Erkek çocukta erkeklik uzvunun ucundaki derinin çepeçevre kesilmek suretiyle ameliyat olması”**¹⁷ da “sünnet” olarak adlandırılır. Bu operasyonun Arapça’daki karşılığı **“Hitân”**dır. Eski Arabistan’da genel bir âdet olan hitândan, Kur’an’da değil, şiirler ve hadislerde söz edilmektedir. Hitânın İslâmiyet’ten önceki müesseselerden biri olduğu kabul edilen hadislerde Hz. İbrahim’in 80 yaşında sünnet edildiği nakledilmektedir.¹⁸ İslâm ülkelerinde, her erkek çocuğun buluş çağına girmeden sünnet ettirilmeleri dinsel bir gerektir. Hitân, Şafi’îye ve diğer bir çok fakihlere göre vacibdir, İmam Malik’e göre sünnettir.¹⁹ Müslüman ülkelerde çocukların sünnet edilmeleri olayı zamanla çeşitli ülkelere göre farklı törenler halini almış, Türklerde bu törenlere **“sünnet düğünü”** adı verilmiştir.²⁰ Anadolu’nun hemen her yerinde aileler açısından **“ilk mürüvvet”** ve **“erkekliğe atı-**

14 ÖRNEK, *a.g.e.*, s. 162.

15 Kaynak Kişi: GÖNÜL Şerife. (10.01.2008)

16 ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 3, s. 1237.

17 ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 3, s. 1237.

18 WENSINCK, A. J., “Hitân”, *İslâm Ansiklopedisi*, Cilt 5-I, Devlet Kitapları, İstanbul, s. 543.

19 WENSINCK, A. J., *a.g.m.*, s. 544.

20 ORHONLU Cengiz, “Sünnet Düğünü”, *İslâm Ansiklopedisi*, Cilt 11, M.E.B Devlet Kitapları, İstanbul 1979, s. 245.

lan ilk adım" olarak kabul edilen sünnet, dinsel bir gerek olmasının yanı sıra folklorik öğelerin de eklenmesiyle gelenek haline dönüşmüş ve bu gelenek kuşaktan kuşağa aktararak günümüze kadar ulaşmıştır. Çocuğun **"Sünnet yoluyla İslâm topluluğuna katıldığı"**na inanıldığı için halk kültüründeki dinsel ve töresel işlemler içerisinde en katısı ve en yaygın olanı sünnet geleneğidir.

Erkmen'de bir erkek çocuk 6-7 yaşlarını geçtikten sonra, ailesinde bir sünnet telaşı başlar. Bir çocuk, en çok 12 yaşına kalmadan sünnet ettirilir. Çocuğun sünnet tarihi belirlendikten sonra, sünnet çocuğunun annesi ve babaannesi, yoğun bir hazırlık dönemine girerler. Öncelikle, evdeki perdeler, halılar ve eşyalar yenilenir, sünnet karyolasının üzerine örtülecek örtü işlenmeye başlanır. Bu arada evin onarılması gereken yerleri onarılır, boya badana ve temizlik yapılır.

Sünnetten önce sünnet çocuğu babası, annesi ve yakın akrabaları ile birlikte sünnet giysileri almak üzere Afyonkarahisar'a giderler. Çocuk için sünnet takkesi, göğse çapraz takılan maşallah, gömlek, uzun entari, pijama, terlik, ayakkabı ve iç çamaşırından oluşan sünnet giysileri alınır. Bunlara son zamanlarda fantezi, elbise ve pelerinler de eklenmiştir. Çocuğa alınanların yanı sıra, dedeler, nineler, amcalar, dayılar, halalar, teyzeler ve bunların eşlerine konulacak dürülerle, **"kapı dışarı olanlar"** (uzak akraba ve mahalledeki komşular) için 80-100 adet şalvarlık alınır.



145. Erkmen'de sünnet çocukları

Sünnete bir hafta kala, sünnet çocuğunun halaları, teyzeleri, dayıları ve amcalarının eşleri tarafından sünnet karyolası düzülür. Karyola kurulduktan sonra, üzerine sünnet için özel olarak işlenen ya da hazır olarak satın alınan çarşaf, yorgan ve yatak örtüsü bir gelin karyolası düzenleniyormuşçasına özenle serilir. Yatağın üzerine son derece süslü yastıklar ve kırlentler yerleştirilir. Ayrıca sünnet karyolasının yan tarafına sünnet çocuğunun bir de fotoğrafı konulur. Bu fotoğraf, düğüne dışarıdan gelen ve sünnet çocuğunu tanımayan konukların, çocuğu tanımaları içindir. Sünnet karyolasının baş tarafına bir de bayrak asılır. Duvarlar, üzerlerinde çeşitli manzaralar bulunan duvar halıları ile kaplanır, odanın tavanı balon ve renkli kağıtlarla süslenir. Bu arada kapı dışarı olanlar için alınan şalvarlıklar, akraba ve komşulara gönderilerek, sünnete davet edilir.

a. Ana Kınası

Erkmen’de sünnet düğünü, perşembe günü akşamı, “ana kınası” ile başlar. Ana kınası “sünnet anası”na yani sünnet çocuğunun annesine kına yakılması törenidir. Ana kınası için gündüzden dört kulplu teknelerde hamur yoğrulurak çörek, bükme, börek ve ağzıaçık yapılır. Akşam ezanından sonra sünnet evinde toplanan kadınlara, çörek ve böreklerin yanı sıra yaprak sarması, reçel, peynir ve salata ikram edilir. Yemekten sonra şarkılar ve türküler söylenerek oyunlar oynanır. Daha sonra sünnet anası, kayınvalidesinin aldığı bindallıyı giyerek evin ortasına gelip bir sandalyeye oturur. Gelin kınasında olduğu gibi, “başibütüm”ler²¹ (başı bütün) arasından seçilen 4 kişi,

sünnet anasının ellerine bileklerinden başlayarak parmaklarının ucuna kadar bütün elini, ve şemeleklerinden başlayarak parmaklarının ucuna kadar bütün ayağını örtecek şekilde “bütüm kına” yakarlar. Kına yakılması sırasında “Kınası Karılır Tasta” türküsü söylenerek sünnet anasının kınası övülür. Kına yakanların omuzlarına yaşamak örtülür. Kına yakıldıktan sonra, odaya sünnet babası çağırılır. Sünnet babası, kına yakılmış olan eşine, altın zincir, takı seti veya bilezik takar. Ardından sünnet anasının kayınvalidesi, bilezik, altın veya para takar. Sünnet anasının annesi de, dünnürü ne takarsa, aynısını takmak durumundadır. Dünnüründen eksik bir takı yaparsa ayıplanır. Daha sonra ana kınasına gelenlerin tümü, az ya da çokluğuna bakmaksızın, sünnet anasına para takar. Takı bitiminde, sünnet anasının elbisesi, takılan paralardan görünmez haldedir. Takı bittikten sonra, tekrar oynanıp eğlenilir, konuklara çerez ve meşrubat ikram edilir.

Sünnet babası tarafından tutulan çalgı ekibi, Cuma gününden itibaren sünnet evinin önünde çalmaya başlar. Sünnet evine gelen akrabalar, çalgı önünde oynatılır, oynayanlara para basılır. Öğleden sonra da yemekleri pişirecek olan aşçı hazırlıklarına başlar.



146. Sünnet çocukları

21 Başibütüm: Evli ve kocası hayatta olan kadın.

b. Kına Gecesi

Cumartesi günü yapılır. Cumartesi günü sabahı, sünnet çocuğu yakın akrabaları tarafından giydirilir. Aşçının sabah erkenden pişirmeye başladığı yemekler öğleye doğru hazır olur ve sünnet çocuğunun dedesi (babasının babası), **“kazan açma”**ya çağırılır. Dede aşçıya bahşiş vererek kazanı açtıktan sonra, sünnet çocuğunun babası, amcaları ve dayıları da aşçıya bahşiş verirler. Kazan açıldıktan sonra vakitli vakitsiz kim gelirse, çorba, Özmek pilavı, vişne hoşafı, bamya ve irmik helvasından oluşan yemek ikram edilir. Öğleyn başlayan yemek, gece 23.00'e kadar sürer. Akşam yemeğinden sonra kına için kadınlar bir yerde, erkekler de ayrı bir yerde toplanırlar. Çalgı takımının çaldığı müzik eşliğinde **“kırık hava”**²² ve çiftetelli gibi oyunlar oynanır. Vakit biraz ilerleyip sünnet çocuğunun yatma zamanı geldiğinde, pijamaları giydirilir ve başı bütüm birisi tarafından sağ elinin baş, işaret ve orta parmağına **“yarım kına”** yakılır. Kına yakılırken, **“Kınası Karılır Tasta”** türküsü söylenerek sünnet çocuğunun kınası övülür. Kına yakıldıktan sonra, sünnet çocuğu ortaya dikilir ve ilk takıyı dedesi yapar. Dede ekonomik durumuna göre, torununa doksanlık, bilezik, ya da altın takar. Bunu diğer yakın akrabaların takıları izler. Şalvarlık gönderilerek düğüne çağrılanların hepsi mutlaka altın, diğerleri ise para takarlar. Takı bittikten sonra tekrar çalgı eşliğinde oyun havaları oynanır, erkekler **“deve getirirken”**²³, kadınlar arasında da **“oyun çıkattırılır”** (oyun çıkartılır).

Oyun çıkartmanın en meşhuru, **“ölü”** ya da **“hayalet”**tir. Kadınlardan bu işlere yatkın olan birisi, gizli bir yerde beyaz bir çarşafa bürünüp, gözünün birisinin üzerine pamuk kapatarak, başına bir kadın çorabı giyer. Çenesinin altından geçirdiği bir tülbenti de çenesi çekilmiş ölü gibi başının üzerinde bağlar. Başına giydiği çorabın bir ucunu da arkadan eliyle tutarak bir anda oyun oynamakta olan kadınların arasına dalar. Kadınlar ve çocuklar feryatlarla etrafa dağılırken, ölü ortada oynamaya başlar. Oynarken de eliyle tuttuğu çorabı çekerek, yüz hatlarının aşağı yukarı oynamasını sağlar ki, bu da ona daha korkunç bir görünüm kazandırır. Ölü, bir süre oynadıktan sonra kadınları kaldırarak karşılıklı oynar. Ölü oynarken, sünnet annesi, ya para takar, ya da yaşmak, havlu, atlet gibi eşyalar atar.

Bir başka oyun çıkartma yöntemi ise, kadınlardan bazılarının kambur nine, erkek, dede, hayalet, deli kız gibi rollerine uygun kıyafetler giydikten sonra, dedenin evlendirilmesi ya da deli kızın gelin edilmesi gibi konularda doğaçlama olarak sergiledikleri köy seyirlik oyunlarıdır. Oyun çıkartanları kadınlar büyük bir hayranlıkla izleyip, gülmekten kırılrken, sünnet anası oyun çıkartanlara atlet, havlu, yaşmak atar, para basar. Kına gecesinin bitiminde, genç kızlar ve kadınlar, gelin kınasında olduğu gibi tencere kapaklarını çalarak sünnet çocuğunun yakın akrabalarına dilenmeye giderler, aldıkları çerez ve meyveleri hep birlikte yerler.

22 “Dam Başına Asa Goymuş Galbırı” türküsünün eşliğinde, kaşıklarla oynanan, Afyonkarahisar yöresine özgü, bir kırık zeybek oyunu. (YÜKSEL-YAŞAYACAK, a.g.e., s. 193.)

23 Deve getirme, Erkmende oynanan bir köy seyirlik oyunu olup, düğün geleneklerinin oğlan kınası bölümünde ayrıntılı bilgi verilmiştir.

c. Sünnet

Pazar günü sabahleyin, sünnet çocuğuna kıyafetleri giydirilir ve davul zurna eşliğinde köy içinde gezmeye çıkarılır. Eskiden faytonlarla ve at arabaları ile yapılan gezdirmiş işi, günümüzde gelişen teknolojiye paralel olarak, otomobillerin oluşturduğu konvoylarla yapılmaktadır. Sünnet annesi, çocuk gezdirmeye gelen faytonun ve arabaların atlarına, günümüzde ise konvoyla giren otomobillerin aynalarına havlu veya çevre bağlar. Sünnet konvoyu, kasaba içerisinde dolaşırken, Hacı Baba Türbesi'ne uğranılarak dua edilir. Geziden sonra sünnet çocuğu sünnet odasına alınır ve üzerindeki giysiler çıkarılarak, uzun entarisi giydirilir. Amca ya da dayılarından güçlü olan birisi tarafından sıkıca tutulduktan sonra tekbir getirilerek **“berber”** tarafından sünnet edilir. Eskiden çocukları köy berberleri sünnet ettiklerinden dolayı, günümüzde sünnet yapan sağlık memurları da berber olarak adlandırılmaya devam edilmektedir. Berberin çırağı, çocuktan kesilen parçayı bir tepsinin içerisine koyarak, sünnet evinde bulunanların arasında dolaştırıp bahşiş toplar. Sünnet anası da daha önceden hazırladığı, içerisinde iç çamaşırı, havlu, çorap ve kesme şeker bulunan paketi berbere verir. Sünnetten sonra, yakın akrabalar, çocuğun yanağını ya da başını okşayarak geçmiş olsun dileklerini iletirken, sünnet takkesine para atarlar, ya da getirdikleri, top, saat, oyuncak gibi hediyeleri veriler. Son dönemlerde, **“takı yastığı”** adı altında dantel ve oylarla süslenmiş bir yastık, yatağın baş tarafına konularak, kına gecesinde takılan altınlar buna iliştilirmekte, ayrıca sünnetten sonra altın takmak isteyenler de takılarını bu yastığa takmaktadır.

Sünnet bittikten sonra, gelen konuklar, yemeğe buyur edilir, yemek yenildikten sonra mevlüt okunur. Mevlütten sonra, konuklar sünnet babasına ve dedesine **“Allah evlendirmesini de göstərsin”** ya da **“Allah büyük düğününü de göstərsin”** diyerek sünnet evinden ayrılırlar. Çocuktan kesilen parça da daha sonra toprağa gömülür.

Sünnet düğününe çağrılı oldukları halde mazeretleri nedeniyle katılamayanlar, düğünden sonra kendileri için uygun olacak bir günde sünnet evine **“hatır sora”** ya giderler ve yanlarında götürdükleri takıyı takar, ya da hediyelerini verirler.

3. Erkmən'de Düğün Gelenekleri²⁴

Aile toplumsal yapının temel taşıdır. Dolayısıyla bir erkekle bir kızın evlenerek aile birliğini sağlamaları, ikisinin de sosyalleşme sürecinin önemli bir aşamasını oluşturur. Her aşaması bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belli kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilen evlenme olayı, özellikle tören, töre, âdet, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizer. Toplamların etnik kökenleri, tarihsel geçmişleri, ekonomik yapıları, yaşam biçimleri, üretim ilişkileri gibi etkenler, evlenme biçimlerini belirlerken, her toplum, kendi yapısına uygun evlenme biçim-

24 Kaynak Kişiler: DEMİR Dudu, 1934 doğumlu, okur-yazar değil (10.01.2008); DEMİR Melek, 1958 doğumlu, ortaokul mezunu. (10.01.2008); BAYEZİT Mevlüt, 1969 doğumlu, ilkokul mezunu (10.01.2008); ELMAS Nuriye, (21.01.2008); ASLANTAŞ Nazmiye, (26.01.2008).

lerini oluşturmuştur.²⁵ Evlenme gelenekleri ilden ile hatta köyden köye değişirken, Erkmen'in de kendine özgü evlenme gelenekleri bulunmaktadır.

a. Kız Beğenme

Erkmen'de evlilikler genellikle görücü usulü ile yapılır. Evlilik çağına gelen gençlerin anneleri, oğullarına uygun bir kız bulabilmek amacıyla bir yandan sağda solda göz gezdirirken, diğer yandan konu-komşu ve akrabalarından, oğluna iyi bir kız bulunması konusunda yardım ister. Gerek kendi beğendiği ve gerekse yardım istediği kişilerin tavsiyesi olan kızları görebilmek için çeyiz evlerine, düğünlere, mevlütlere ve gelin hamamlarına giden oğlan anası, gelin adayları arasından birisini beğenir. Oğlan anası gelin adayının toplantılardaki hamaratlığını, gelin hamamlarında fiziğinin düzgünlüğünü, vücudunda yara izi olup olmadığını; düğünlerde ise, kız oynamaya kalkmazsa **“Kalk kız oynada boyunu dalını görelim”** diyerek elinde ayağında bir sakatlık olup olmadığını gözlemledikten sonra bu kararını verir.

b. Kız İsteme

Oğlan anası gelini beğendikten sonra konuyu eşine açar ve o da kız ve ailesi hakkında bir soruşturma yapıp, oğlanın amcaları, dayıları, hala ve teyzeleriyle görüşükten sonra, gelin adayı üzerinde fikir birliğine varmışlarsa, hem kız evine hem de oğlan evine yakın bir kişi, **“ağızlarını aramak”** üzere **“aracı”** olarak kız evine gönderilir. Aracı, konuyu kızın ailesine çitlatır ve bu konuda ne düşündüklerini öğrenmeye çalışır. Kızın ailesi de, oğlan ve ailesi hakkında soruşturma yapıp, olumlu izlenimlere varırsa, yine aracı kişi vasıtasıyla konuya olumlu baktıklarını oğlan evine iletirler. Kız evinden gelen yanıt olumsuz ise, dünür gidilmez. Yanıt olumluysa, bir gece akşam namazından sonra damadın annesi, babası, varsa dede ve nineleri, amca, dayı, hala ve teyzeleri, yanlarına aracıyı da alarak kız istemeye giderler. Dünürler geldiğinde gelin adayı ellerini öper ve dışarıya çıkar. Oğlan evinin en büyüğü, *“Allah'ın emri Peygamber'in kavli ile, kızınızı oğlumıza istiyoruz.”* diyerek kızı babasından ister. Babası da *“Hayırlısı ise beri gelsin”* diyerek, düşünmek ve akrabalarına danışmak için süre ister.

c. Söz Kahvesi

Bütün Anadolu'da olduğu gibi Erkmen'de de **“Kız evi naz evi”** dir. Dünürler için *“Hele bir ayakkabısı eskisin, silçeği”²⁶ kirlensin.* denilerek, kızın öyle kolay kolay verilmeyeceği ima edilir. Kızın babası bir yandan oğlan ve oğlan evi hakkında bilgi toplarken, diğer yandan kızın amcaları, dayıları, hala ve teyzelerinin bu konudaki fikirlerini alır. Oğlan evi de arayı soğutmadan sık aralıklarla kız evine giderek, kızı istemedeki ısrarlarını göstermeye, bu arada kararlarını verip vermediklerini öğrenmeye çalışır. Kız evi, kızlarını vermeye karar verdiğinde, gelen dünürlere *“Falan gün buyurun”* diyerek kızı vereceklerini ima eder. Söz konusu gün, oğlan tarafı kız tarafına gelerek kızı yine Allah'ın emri ile ister. Kızın babası da *“Hayırlı olsun. Sür kızım kahveleri”* diyerek,

25 Bk. ÖRNEK, *a.g.e.*, s. 185

26 Silcek: Erkmenli kadınların, köy içinde günlük işler için sokağa çıkarken başlarına örttükleri örtü.

söz kahvesinin hazırlanmasını ister. Gelin adayı kahveleri eliyle yaparak dünürlere ikram eder, kahveler içildiğinde söz kesilmiş, kız verilmiş olur.

Damat adayı, ne dünürlük, ne de diğer gidiş gelişler sırasında kız evine gitmez. Gelin ve damat sadece resmi nikâh sırasında birbirlerini görebilir ve damat da kızın evine ancak imam nikâhı için girebilir. Bunun dışında ne damat kızı, ne de kız damadı görebilir. Hatta hatta, kız su doldurmak ya da fırına gitmek için evden çıktığında, tesadüfen damat da oralardan geçecek olursa, köyün kadınları tarafından “*Git başka yerden geç, gelin su dolduracak!*” denilerek kovulur ve yolunu değiştirmesi istenir. Gelin adayları, yolda nişanlıları ile karşılaştıklarında hemen kaçıp saklanırlar. Nişanlıların göz göze gelmeleri, gülümsemeleri ve selâmlaşmaları ayıp sayılır.

ç. Çay İçme

Söz kahvesinin içilmesinden birkaç gün sonra, oğlan evi, bütün akrabalarını toplayarak, kız evine “**çay içmeye**” gider. Oğlan evi çay içmeye giderken, yanında “**ağız tadı**” olarak lokum ve toplantı sırasında ikram edilmek üzere çay ve şeker götürür. Kız evinde de kızın akrabaları toplanmıştır. Bu toplantı bir yandan iki ailenin çocukları arasında söz kesildiğinin akrabalarına duyurulmasını sağlarken, diğer yandan yeni akrabaların birbirleriyle tanışıp kaynaşmasını amaçlamaktadır. Toplantıda düğün tarihi, oğlan evinin vermesi gereken “**ağırlık**” (başlık parası), ile takılması gereken takılar belirlenir. Günümüzde ağırlık kalkmıştır. Sadece oğlan evinin takması gereken ziynet eşyaları üzerinde anlaşılır. Eskiden genellikle 4 doksanlık ve 1 gümüş bilezikten oluşan takı, günümüzde en az 5-6 bilezik, altın takı seti, 2 yüzük, küpe, saat gibi, çok abartılı olarak belirlenmektedir.

d. Nişan

Çay içmeden sonra belirlenen bir günde, kadınlar arasında yapılır. Nişandan önce, Afyonkarahisar’a gidilerek, çay içme sırasında belirlenen takılarla, geline bir nişan elbisesi ve nişan yüzüğü; damada da, nişan yüzüğü, elbise ve saat alınır. Nişan günü, gündüz oğlan evininin kadınları ile kız evinin kadınları, kız evinde toplanır, nişan yüzüğü ile takılar burada geline takılır. Kadınların çalıp oynadığı nişan sırasında, konuklara ikramda bulunulur. Damat nişana katılamaz.

Nişandan sonra kız evi, çok miktarda “**kara helva**”²⁷ yaparak bunu büyük tepsi-ler içerisinde oğlan evine gönderir. Oğlan evi de gelen bu helvayı, birer-ikişer komşu ve akrabalarına “**ağız tadı**” olarak dağıtır. Ağız tadı olarak gönderilen helva, “**yom olsun**” (onlara da nasip olsun) diye öncelikle evde bulunan evlilik çağı yaklaşmış olan gençlere ve çocuklara yedirilir.

27 Yağda kavru lan una, pekmez ilave edilerek yapılan bir çeşit un helvası. Pekme zle yapıldığı için esmer bir renk aldığından, halk arasında kara helva veya ocak helvası adı verilmektedir.

e. Yedi Hamamı

Çay içmeden sonra oğlan evi kendi yakın akrabaları ile kız evinin yakın akrabalarını **“Yedi Hamamı”**na davet eder. Yedi hamamının **Gecekler**'de (Gecek Kaplıcası) yapılması gelenektir. Çünkü Erkmən'in kızları **“Havuzlu hamam görmeden gelin inmez.”** Bu nedenle gerek yedi hamamı ve gerekse kız hamamı, havuzlu oldukları için Gecek Kaplıcası'nda yapılır. Hamamda, çalınır, oynanır, gelin kız oynatılır. Hamamdan çıkanlara oğlan evinin getirdiği börek, çörek, övme, bükme ve dolmalar ikram edilir.

f. Bayramlık, Namazlık ve Hıdrellez

Düğün tarihi ile nişan arasında bayram varsa, oğlan evi gelin kıza **“bayramlık”** olarak elbise, iç çamaşırı, ayakkabı gibi giyeceklerin yanı sıra süslü tepsiler içerisinde meyve, çerez ve çörek gönderir. Buna karşılık kız evi de oğlana elbise, ayakkabı, çamaşır ve çorap ile, ağız tadı olarak bir tepsi baklava gönderir. Bayramda da oğlan ve kız yan yana gelemmez. Kandillerde ise, oğlan evi kız evine **“Namazlık”** adıyla, kıtır helva²⁸, küspe helva²⁹, elbise, ayakkabı ve iç çamaşırı gönderir. Eğer araya Hıdrellez girmişse, oğlan evi geline bir elbise alır, bol miktarda çerez, meyve meşrubat ve yiyeceklerle oğlan evinin kadınları kız evine giderler. Burada gelin kıza, yeni alınan elbisesi giydirilir ve kız evinin kadınları ile birlikte topluca pikniğe gidilir. Piknik sırasında oğlan evinin getirdiği yiyecek ve çerezlerin yanı sıra, kız evinin de hazırladığı bükme, börek, ağzıaçık ve dolmalar, topluca yenilir; gülünüp oynanır. Son yıllarda bu eğlenceye damatlar da katılmaktadır.

g. Esvap Kesimi

Düğüne 15 gün kala, oğlan evi, kız evine **“Bir keser, bir miktar çivi, ip ve çıta”** ile geldiği zaman esvap (esvap) kesimi ve çeyiz asma vakti gelmiş demektir. Keser, çivi, ip ve çıtayı kız babasına veren oğlan babası, *“Dünür, bunları al, çeyizini as.”* diyerek düğünün başlama vaktinin geldiğini hatırlatır. Esvap kesimi için iki taraf açısından dan da uygun olacak bir tarih üzerinde anlaşılır.

Esvap kesimi, çeyiz asılmadan önce yapılır. Gelin ile damadın amca, dayı, hala, teyze ve yenge gibi yakın akrabalarıyla birlikte Afyonkarahisar'a gidilir. Burada mağazalar dolaşarak geline çeşitli giysiler alınır. Eskiden esvap kesiminde sadece, gelinlik olarak giyilmek üzere bir takım **“kara kadife”** ile bir takım kadife basma kumaş, 1 takım havlu, 2 adet atkı³⁰, 2 ayakkabı ve 2 takım iç çamaşırı ile peştamal, takunya ve özellikle de **“erbu”**³¹ alınırken, günümüzde gelinliğin yanı sıra çok çeşitli kumaşlar, takım takım elbiseler, manto ve ayakkabılar, terlikler, alınarak aşırıya kaçılmaktadır. Esvap kesimi sırasında alınan kumaşlar, dikilmek üzere Afyonkarahisar'daki kadın terzilerinden birine verilir, çeyiz kağnısının gideceği tarih belirtilerek giysilerin bu

28 Afyonkarahisar'da kandillerde yapılan susamlı bir şekerleme çeşidi.

29 Bol susamın içerisine leblebi veya fıstık konularak yapılan ve yaklaşık 1x1x10 cm. ebatlarında kesilerek satılan bir çeşit kandel şekerlemesi.

30 Erkmənli kadınların, günlük işler dışında gezmeye, ya da düğüne giderken başlarına örttükleri örtü.

31 Gelinin başına örtülen, kırmızı ve üzeri pullarla süslü duvak.

tarihe yetiştirilmesi istenir. Dikilen giysiler, esvap kesimi sırasında alınan diğer hazır giysi ve malzemelerle birlikte, çeyiz kağınsı ile birlikte kız evine gönderilmek üzere bir sandığa konulur.

h. Çeyiz Asma

Erkmen’de düğünler 1 hafta sürer ve perşembe günü gelin alma ve güvey koyma ile sona erer. İslâm inancına göre, cuma günü kutsal bir gündür. Düğünlerin, kameri takvime göre müminlerin bayramı olan cuma günü yapılmasının daha hayırlı olacağına inanıldığından böyle bir gelenek ortaya çıkmıştır. Ayın hareketlerine göre hesaplanan kameri takvimde gün, “**gurub-i şems**” (gün batımı)³² ile başlar ve ertesi gün, gün batımında sona erer. Dolayısıyla kameri takvimin cuma günü de, miladi takvime göre perşembe günü gün batımında başlar ve cuma günü gün batımında sona erer. Bu nedenle düğün günü kameri takvime göre cuma, miladi takvime göre ise perşembe gününe rast gelir. Son yıllarda düğün yine 1 hafta sürmekte ancak, resmi kuruluşlarla özel sektörde ücretli olarak çalışanların düğünlere katılımlarının sağlanabilmesi için, gelin alma ve güvey koyma, pazar günleri yapılmaktadır.

Kız evi, oğlan evinden keser, çivi, ip ve çıtanın gelmesinin ardından çeyiz asma hazırlıklarına başlar ve yakın akrabalarına oku çıkararak, çeyiz asmaya davet eder. Düğüne bir hafta kala, Perşembe günü kızın bütün çeyizleri akrabalarının yardımıyla tek tek, duvarlara ya da askılara asılır. Erkmen’de yeni kurulacak evin eşyalarının hemen tamamını oğlan evi alır. Kız evi ise sadece sandık eşyaları ile, mutfakta kullanılacak kap-kacak, çatal-kaşık, gibi eşyaları alır. Kızın çeyizi asıldıktan sonra, bu kez oğlan evinin düğün için aldığı eşyalardan sembolik bir bölümü “**çeyiz kağınsı**” ile kız evine gönderilir. Çeyiz kağınsında oğlan evinin aldığı, yün yatak, yün yorgan, yastık, çeyiz sandığı vardır. Çeyiz sandığının içinde ise esvap kesiminde alınan “**fistan**”larla (giysiler), geline yakılacak kına, kız hamamında kullanacağı sabun, peştamal ve havlu takımı bulunur. Çeyiz kağınsında ayrıca bir de siyah keçi kılından dokunmuş “**çeyiz kilimi**” vardır. Çeyiz kağınsı ile oğlan evinden gelen çeyizler, kız evinin çeyizleri ile birlikte sergilenir. Çeyiz kağınsı ile birlikte kız evine bir de “**harç heybesi**” gönderilir. Bu heybenin iki gözü şeker, yağ, çay, et, mevsimine göre sebze, pirinç, makarna gibi yiyeceklerle tıka basa doldurulur. Harç heybesini omzuna atarak taşıma görevi, oğlan evinin en yaşlılarından birine aittir. Kız evi daha sonra harç heybesindeki yiyecekleri pişirerek, konuklarına ikram eder. İkinci namazından sonra, hoca ve camiden çıkan cemaat, önlerinde çeyiz kağınsı olduğu halde, topluca kız evine giderler. Kağındaki eşyalar, oğlan evinin gençleri tarafından kız evine indirilir, harç heybesi teslim edilir. Harç heybesini getiren kişiye kız evi iç çamaşırı, havlu, çevre gibi hediyeler verir, ayrıca kağınyı çeken öküzlerin boynuzlarına çevre bağlanır. Daha sonra çeyiz kağınsını getiren grup, “*Hayırlı olsun*” diyerek kız evinden ayrılır. Günümüzde çeyiz asma, pa-

32 Grubi Saat: Alaturka saat de denilen ve güneşin batmış olduğu anda on ikiyi gösteren saat (ÖZÖN Mustafa Nihat, *Büyük Osmanlıca Türkçe Sözlük*, Ankara 1973, s. 230.)

zartesi günü yapılmakta ve çeyiz kilimi yerine bir halı gönderilmektedir. Çeyiz kağınsı ise yerini traktörlere bırakmıştır ve traktör sürücüsüne de havlu verilmektedir.

Çeyiz asıldıktan sonra, konu-komşu, dost ve akrabalar, kız evine çeyiz görmeye gelir. Bir yandan çeyizlere bakan konuklar, diğer yandan çeyizdeki eksik eşyaları tespit ederek, ekonomik durumuna göre, bunlardan birini alarak hediye getirirler. Bunlar genellikle tabak, tencere, bardak, tepsi, çay takımı, fincan takımı gibi eşyalardır.

1. Daşa Çıkma

Erkmen'de resmi nikâha **“Daşa çıkma”** (taşa çıkma) denilir. Taşa çıkma, çeyiz asıldıktan sonra yapılır. Gelin ve damat ile kayınvalide ve kayınpederler birlikte Afyonkarahisar'a gider, burada resmi nikâh kıydırılır. Taşa çıkma dolayısıyla geline bir **“Daşa çıkmalık”** alınır. Bu, genellikle birman denilen ipekli, sim dokumalı, pullu bir elbisedir ve, kırmızı renkli olanı tercih edilir. Erkmen'in kasaba olmasının ve belediye kurulmasının ardından artık taşa çıkma için Afyonkarahisar'a gidilmemekte ve resmi nikâh Erkmen Belediyesi'nde yapılmaktadır. Taşa çıkmalık ise kalkmıştır.

i. Kız Hamamı ve Saç Kesme

Düğüne iki gün kala, yani Salı günü, **“kız hamamı”** yapılır. Kız hamamı için de yedi hamamında olduğu gibi Gecek'ler tercih edilir. Ancak yedi hamamından farklı olarak kız hamamına, gerek oğlan evinin ve gerekse kız evinin hemen bütün akrabalarının katılımıyla çok kalabalık bir grupla ve davul zurna eşliğinde gidilir. Konukları hamama götürecek olan araçları, davul zurna takımını oğlan evi tutar, hamamdaki tüm masrafları da oğlan evi öder. Hamama gelindiğinde, gelin kız, sağdıç ve arkadaşları tarafından yıkanır, ve saçlarına kına yakılır. Gelin, arkadaşları tarafından havuzun etrafında şarkılar eşliğinde dolaştırılırken, bilenler mani atarlar. Kadınlar bir yandan yıkanırken, diğer yandan da çalıp söyleyerek eğlenirler. Gelin yıkanıp hamamdan çıktıktan sonra, **“saç kesme”** yapılır. Saç kesme, sırasında yaşlılardan biri gelinin saçlarını iki yana ve bir de öne olmak üzere üç bölüme ayırır. Yanlara ayrılanlar örülür, öne ayrılanlar ise üçer beşer tellik tutamlar halinde tutularak, konuklar teker teker çağırılmak suretiyle, makasla onlara kestirilir. Hamama gelip de saç kesmeye çağırılmayan, gücenir. Saç kesildikten sonra gelinin saçlarına renkli ve süslü tokalar takılır, başından çerez saçılır. Hamamdan çıkanlar köye döndükten sonra, konukların tümüne gelin kızın sağdıçının annesi tarafından yapılmış olan börekler ikram edilir. Börekler, sofraya tepsi ile bütün halde getirilir. Konuklar parmaklarını böreğin ortasına batırıp, kendilere doğru yırtarak çekerler. Tepsinin ortasında açılan boşluğa vişne hoşafı, reçel veya pekmez konulur. Börek ya pekmeze veya reçele bandırılarak, ya da vişne hoşafı ile **“geçirilerek”**³³ yenilir. Günümüzde kız hamamı ve saç kesme, cuma günü yapılmaktadır.

33 Katı yiyecekler yenilirken, hoşaf, meşrubat, ayran gibi sıvı besinlerle lokmanın kolay yutulmasını sağlamak.

k. Oğlan Hamamı

Çarşamba günü sabahı, damadın arkadaşları, yanlarına davul zurnayı alarak önce “sağdıç çıkarma”ya giderler. Sağdıçın evinin önüne gelen gençler, burada bir süre oynadıktan sonra sağdıç evinden çıkar ve hep birlikte oğlan evine “**Damat çıkarma**”ya giderler. Davul zurna kapı önünde çalarken, bir kısım gençler de oynar. Damadın yakın arkadaşları ve sağdıç eve girip damadı giydirirler ve dışarıya çıkarırlar. Duval zurna eşliğinde köyün sokaklarından geçerek önce Tepecik’e gelirler. Burada durulur ve gençler yöresel oyunlar oynarlar. Daha sonra Beylik Kapı Önü’ne, ardından da Kasmoglu Yeri’ne gelirler. Buralarda da duraklanılarak oyunlar oynanır. Damat ve arkadaşları köy içinde dolaşırken, onlara köy halkından da katılanlar olur. Davul zurna ile damat ve arkadaşlarının köy içinde dolaşp, üç yerde duraklamaları, bir anlamda köy halkını damat hamamına davettir. Kasmoglu Yeri’ne geldiklerinde kalabalık artar. Oğlan evinden bir kişi 7’den 70’e bütün köy halkını oğlan hamamına buyur eder. Orada bulunanlardan isteyenler, oğlan evi tarafından getirilmiş araçlara bindirilerek Gecekler’e götürülür. Sayı sınırlaması yoktur, oğlan evi gelmek isteyen herkesi hamama götürmek zorundadır. Hamamda sağdıç damadı yıkarken, soyunma kısmında çalan davul zurna eşliğinde çeşitli oyunlar oynanır. Bu arada sağdıç damadı yıkarken, arkadaşlarından bazıları damadın ve sağdıçın ayakkabılarını saklar, bahşış almadan da geri vermez. Hamamdan çıkan herkes köye döndüğünde, oğlan evine götürülür ve konuklara yemek verilir. Yemekte konuklara tarhana çorbası, Özmek (Özbek) pilavı, vişne hoşafı, bamya çorbası ve irmik helvası ikram edilir. Ancak kazanlarla yemek pişiren aşçılar, damat gelip pilav kazanının kapağını açmadan kimseye yemek vermez. Buna “**kazan açma**” denir. Damat kazanı açmak için aşçılara yüklüce bir bahşış vermek zorundadır.



147. Damat çıkarma töreni

Aynı gün ikindi namazından sonra oğlan evinden bir kişi caminin kapısında durup, namazdan çıkan cemaati, “**düğün yemeği**”ne davet eder. Gelen konuklara, oğlan hamamından gelenlere olduğu gibi, tarhana çorbası, Özbek pilavı, vişne hoşafı, bamya çorbası ve irmik helvası ikram edilir. Bu arada akşama doğru yemeklerden “**takım**” yapılarak kız evine gönderilir. Aşçı, pişirdiği yemeklerin hepsinden bir sofraya (8-10 kişi) yetecek miktarda tabaklar içerisine koyar ve bunlar bir tepsiye yerleştirilir. Bu tepsilerden her birine takım denilir. Kız evi, konukları geldikçe, oğlan evine haber gönderir ve istenilen miktarda takım, kız evine gönderilir. Günümüzde, oğlan hamamı ve kına gecesi, cumartesi günleri yapılmaktadır.



148. *Düğün yemeği*

1. Oğlan Kınası

Çarşamba günü akşamı, hem kız, hem de oğlan evinde ayrı ayrı kına geceleri yapılır. Kına için kız evinde toplanan gelinin kadın akrabaları ve komşuları, oğlan evinden gelen takımlardaki yemekleri yedikten sonra, “**oğlan kınası**” için davul zurna eşliğinde topluca oğlan evine giderler. Kız evi gelmeden önce hala, teyze ya da yengelerinden biri tarafından damada ve sağdıçına kına yakılır. Kına damadın sağ elinin baş, işaret ve orta parmaklarının içi ile baş ve işaret parmaklarını örtecek şekilde yakılır. Kınaya gelen kız evinin kadınları, damada para takarlar, takılar bittikten sonra gelin kınası için kız evine dönerler. Daha sonra, damat, sağdıçla birlikte evin avlusunda ortaya dikilir ve bu kez, oğlan evinin akrabaları, damada, “**ödünç**”lerine göre para, altın ya da bilezik takarlar. Damadın ailesi daha önce takıyı yapan kişinin düğün ya da sünnetinde ne takmışsa, takılacak şey en azından bunun aynısı ya da fazlası olmalıdır ki, ödücü yerine getirilmiş olsun.

Takıların takılmasının ardından, oğlan evinde eğlenceler başlar. Önce davul zurna eşliğinde oyunlar oynanır, daha sonra damadın yakın arkadaşlarından güçlü kuvvetli olan 5-6'sı, “**deve getirme**” için sessizce ortadan kaybolur. Deve getirme, bir köy seyirlik oyunudur. Vişne toplamakta kullanılan 5-6 basamaklı bir merdivenin basamakları arasına giren gençler merdiveni kaldırarak omuzlarının üzerine alırlar. Merdivenin üzerine biri başına, biri ortasına, biri de sonuna olmak üzere üç adet küfe konulur. Ortadaki küfe, devenin hörgücünü oluşturacağı için diğerlerine göre daha büyük olur. Bunların üzerine “**saman gerisi**” örtülür.



149. Oğlan kinasında deve getirme oyunu

Saman gerisi, kağına ya da at arabası ile saman çekilirken kullanılan, keçi kılından dokunmuş, üç yanı dikili, bir yanı açık; üzerlerine örtüldüğünde, küfeleri, merdiveni ve gençlerin görülmesini engelleyecek kadar büyük, çuval benzeri bir eşyadır. Daha sonra bir “**annat**”ın³⁴ üç ucundan her birine cura zilleri (pirinç zil) ve kara çanlar (dövme çan) takılır, üzerine de bir çuval geçirilerek devenin başı oluşturulur. Annatın sapı, merdiveni taşıyan gençlerin en önündekine verilir ve bu şekilde deve tamamlanmış olur. Ancak deveye bir de deveci gereklidir. Gençlerden biri, başına sarık sarıp, ayağına körüklü çizmeler giyer, yüzüne is karası ile pala bıyıklar yapılır, sırtına da bir cüppe giyerek deveci olur. Deveci, boynuna bir ip bağladığı deveyi çekerek oğlan evine götürür, bu sırada en öndeki genç, annatı oynatarak hem çanları çaldırır, hem de bu hareketi ile devenin başı oynuyormuş hissini uyandırır; bu arada, ağzıyla da deve sesleri çıkarır. Deve, oğlan evine geldiğinde evin önünde kısa bir tur attırıldıktan sonra deveci tarafından “**ıhtırılır**” (çöktürülür). İlk önce damat olmak üzere, sırasıyla sağdıç, damadın amcaları, dayıları ve yakın akrabaları bahşiş alındıktan sonra devenin

34 Harman için sap çekmede kullanılan ve üç çatalı bulunan, ağaçtan yapılmış bir tarım aracı.

üzerine bindirilir ve kısa bir tur attırıldıktan sonra indirilir. Toplanan parayı gençler daha sonra kendi aralarında yiyecek içecek alarak harcarlar. Deve uğurlandıktan sonra eğlence bütün hızıyla devam ederken, deveden çıkan gençler, bu kez eziyet etmek için oğlan evine gelirler. Damadın, daha önce arkadaşlarının düğünlerinde yaptığı eziyetlerin derecesi, bu kez kendisine yapılacak eziyetlerin ölçüsü olur. Bu eziyetlerin içerisinde neler yoktur ki: oğlan evinin damı toprak ise, bir grup genç, damı belle-yerek nohut ve fasulye ekerler; eskiden pullukla, şimdi ise traktörle evin avlusunu sürerler; damadın annesinden çiğ tavuk ve çiğ börek isterler; oğlan evinin kapılarını sökerler, bacasını yıkarlar; köyde bulunması mümkün olmayan, sözgelimi gül ibikli, ak ayaklı, kara tavuk isterler... Kına gecesi başlarken, bir kazanda kaynatılmaya başla-nan suyla, damadın yakınları, elbiseleri ile birlikte bir kazanın içerisine sokularak sü-pürge ve deterjanla yıkanır. Son dönemlerde kazan yerine, camiden tenesir getirilerek tenesirin üzerine yatırılıp elbiseleriyle birlikte yıkanan damadın yakınları, daha sonra tabuta konularak köy içerisinde dolaştırılmaktadır. Bıçağın tersi, nacak veya satırla damadın yakınlarının tıraş edilmesi de eziyetlerin en meşhurlarındandır. Eziyete uğ-rayanlar, bundan ancak bahşiş vererek kurtulabilir. Kına gecesinde en büyük eziyeti, damadın kardeşi ve eniştesi çeker. Bunları, amcası ve dayısı izler. Eziyet faslı bittikten sonra evin varsa avlusunda yoksa sokağın ortasında büyükçe bir ateş yakan gençler, damadın annesinden aldıkları çiğ tavuk ile çiğ böreği bu ateşte pişirir ve daha son-ra yerler. Gecenin ilerleyen saatlerinde eğlencenin sona ermesine yakın iki arkadaşı, damadı daha fazla eziyet edilmemesi ve uyuyup dinlenmesi için gizlice kaçırarak, hiç kimsenin bulamayacağı bir yere götürüp yatırır. Damadın ortadan kaybolmasının ardından oğlan kınası sona erer ve gençler dağılır.

Gerek kız evinde ve gerekse oğlan evinde gençler kına yakarak gülüp eğlenir-ken, oğlan evinin yaşlılarından bir grup kız evine **“hayırlı olsun”** ziyaretine giderler. Eğlence yapılan yerlerden ayrı bir odaya alınan konuklara, çay kahve ikram edilir. Daha sonra da kız evinin yaşlılarından bir grup, oğlan evine, karşı ziyarette bulunarak **“hayırlı olsun”** dileklerini iletirler.

m. Gelin Kınası

Oğlan kınasına katıldıktan sonra kız evine dönen kız evinin kadınları, bu kez **“gelin kınası”** için eğlenceye başlarlar. Eğlenceye daha sonra damadın yakın akrabası olan kadınlar da katılır. Kadınlar bir süre çalıp oynadıktan sonra, geline ve sağdıçına kına yakılır. Gelinin iki elinin bileklerinin üzerinden kırmızı bir kurdele bağlanır ve bundan başlanarak parmaklarına kadar ellerinde boş yer kalmayacak şekilde kına yakılır. Aynı şekilde ayakları da şemelek kemiklerinin üzerinden parmaklarına kadar kınalanır. Kına yakılırken, Afyonkarahisar yöresine özgü **“Kınası Karılır Tasta”** tür-küsü söylenerek gelinin **“kınası övülür”** ve annesi ağlatılır.

Kına Türküsü

Kınası karılır tasta
Oğlan evi pek havasta
Kız anası kara yasta

Tuz kabını tuzsuz koyan
Koca evi ıssız koyan
Anasını kızsız koyan

Yarenim kınan kutlu olsun
Orda dirliğin tatlı olsun.

Yarenim kınan kutlu olsun
Orda dirliğin tatlı olsun.

Ana hamama vardın mı
Yunduğum yeri gördün mü
Şimdi kıymetim bildin mi

Kaya dibi karıncalı
Yanı çifte görümceli
Hem dayılı hem amcalı

Yarenim kınan kutlu olsun
Orda dirliğin tatlı olsun.

Yarenim kınan kutlu olsun
Orda dirliğin tatlı olsun.

Atlayıp geçer eşiği
Sofrada kalır kaşığı
Gelin evlerin ışığı

Kızımız gidiyor.
Nazımız gidiyor
Bugün akşamlik, akşamlik
Yarın öğlenlik, öğlenlik.

Yarenim kınan kutlu olsun
Orda dirliğin tatlı olsun.

Misafir kaldı
Söylemez oldu...

Gelinin ellerine kına yakıldıktan sonra kınanın üzerine evinin bereketli olması için para, geçiminin tatlı olması için sorma şeker (akide şekeri) basılır. Gelinin kınasını amca ya da dayı hanımlarından veya teyze ve halalarından dört kişi her biri bir eline ya da ayağına olmak üzere yakarlar. Ancak, **“başı bozuk”** yani eşi ölmüş ya da boşanmış olanlara kına yaktırılmaz. Bunun nedeni, gelin kızın kaderinin, kına yakan kişiye benzemesinden korkulmasıdır. Bu yüzden kına yakacak kişi **“başı bütüm”**ler (Başı bütüm) yani, evli ve kocası başında olanlar arasından seçilir. Kına yakıldıktan sonra kızın akrabaları ödünçlerine göre takılarını, oğlan evinden olanlar da para takarlar. Takılan para ve takıların tamamı, kız evine aittir. Takıdan sonra oğlan evinden kadınların gelirken yanlarında getirdikleri çerezler ve vişne hoşafı günümüzde ise hoşaf yerine meşrubat ikram edilir.

Kına yakıldıktan sonra oğlan evinden gelen kadınlar kız evinden ayrılır. Kızın akrabaları ve arkadaşları bir süre daha eğlendikten sonra, oğlan evine **“dilenmeye”** giderler. Genç kızlar ve kadınlar, ellerine aldıkları tencere kapaklarını zil gibi birbirine vurarak, bazıları da kaşıklarla tencere çalarak şarkılar ve türküler eşliğinde oğlan evinin kapısına dayanırlar. Damadın annesi de daha önceden hazırlamış olduğu çerez ve meyveleri dilenmeye gelenlere verir. İstediklerini alan kız evinin gençleri, geldikleri gibi çala söyleye gelinin yanına dönerler. Gelin, geceyi sağdıcı ve arkadaşları ile birlikte uyuyarak geçirdikten sonra, sabah ezanında kalkar ve kınalarını yıkadıktan sonra arkadaşlarıyla birlikte abdest alıp Hacı Baba Türbesi'ne gider. Burada hep bir-

likte ikişer rekât namaz kılarak dua ederler, bilenler varsa Kur'an okurlar. Daha sonra gelin, kınanın üzerine basılan paraları, Türbe'nin yardım sandığına atar. Eve dönen gelin ve arkadaşları, kahvaltılarını yaptıktan sonra bir hafta önce asılmış olan çeyizleri indirilir ve birkaç saat sonra gelecek çeyiz kağnısı ile oğlan evine götürülmek üzere bohçalanıp, paketlenir. Bu sırada, gelinliği giydirilen gelinin **"yüzü yazılır"**. Bu işte uzmanlaşmış bir **"yüz yazıcı"** tarafından yapılan yüz yazma, bir anlamda gelinin mak-yajlanmasıdır. Afyonkarahisar'ın en tanınmış aktarı Kokucu Hacı Ali'den satın alınan kırmızı boya, su ile eritildikten sonra, gelinin çenesine ve alınına **"beygir nalı"** adı verilen "✓" şeklinde bir desen çizilir, yanaklarına ise, çiçeğe benzer bezemeler yapılır. Bezemelerin etrafına da yumurta akı ile, pullar yapıştırılır. Gelin, gerdeğe girmeden önce, annesinin evindeki sözlerini ve huylarını bıraktığını, bundan sonra kocasına tabi olacağını göstermek için avuçlarıyla yüzündeki pulları sıyırıp, halının altına atar. Gelinin giydirilmesi sırasında saçları uzun değilse, bir de **"saç eklenir"**. Daha önce kendisi ya da bir akrabası tarafından uzatıldıktan sonra kesilmiş olan, örgü halindeki uzun bir saç, yeşil ve kırmızı renklerdeki kelebek tokalarla gelinin saçlarına tutturulur ve sağ omzundan aşağı sarkıtılır. Erkmen'de ek saçsız gelin inmez. Günümüzde yüz yazma ve saç ekleme kalkmış olup, gelinin süslenmesi işi artık kuaförler tarafından yapılmaktadır.

n. Gelin Alma

Perşembe günü saat 10.00 sıralarında, oğlan evinin yaşlıları, çeyiz almak üzere çeyiz kağnısı ile birlikte davul zurna eşliğinde kız evine gelirler. Kız evinden bir kişi, çeyiz sandığının üzerine oturur ve bahşiş almadan, sandığı vermez. Aynı şekilde damadın yakın akrabaları da çeyiz odasına kapatılarak bahşiş alınır. Çeyizler, kağniya yüklendikten sonra hayırlı olması dilekleriyle oğlan evine getirilir. Kız evinden iş bilen 6-7 kişi de çeyiz kağnısı ile birlikte oğlan evine gider. Çeyizler indirilip, gelin evine taşındıktan sonra kız evinden gelenler, evi döşerler, gelinin yatağını yaparlar. Kadınların işi bittikten sonra kendilerine yemek ikram edilir ve damadın annesi tarafından bahşişler verilir.

Öğle namazından sonra oğlan evinden bir kişi caminin kapısında durup, cemaati gelin almaya davet eder. Gelin alıcıları, davul zurna eşliğinde büyük bir kalabalık halinde kız evine gider. Gelin alıcılarının gelmesine yakın, gelinin babası ya da oğlan kardeşi, erbusunu (duvağını) örter. Gelin alıcıları kız evine geldiklerinde damadın annesi ve babası içeriye girer, hoca dışarıda duaya başlar. Bu sırada gelin almaya gelenlere lokum ikram edilir. Gelinin annesi **"Allah ile sana emanet"** diyerek, kızını elinden tutup, kayıinvalidesinin eline teslim eder. Gelinin arkasından getirilen ve içerisinde 1 bütün ekmek, Kur'an ve bir de gelin aynası bulunan guşane (Büyük, kapaklı tencere) oğlan evine götürülmek üzere damadın yakınlarından birine teslim edilir. Bütün ekmek, gelinin yaşamı boyunca **"başının bütüm"** olması, yani ölünceye kadar kocasından ayrı kalmaması; ayna, evinin aydınlık olması; Kur'an da, dinine bağlı hayırlı evlâtlar yetiştirmesi içindir. Kayıinvalidenin elinde dışarıya çıkarılan gelinin ba-

şına, oğlan evinden birisi tarafından çerez, **“kaba şeker”** (bergamot şekeri) ve bozuk para saçılır. Çocuklar saçılan para, şeker ve çerezleri kapışırken, evlilik çağı yaklaşmış çocukları bulunanlar da, **“yom olsun”** diyerek, bunlardan kapmaya çalışır. Gelin, kayınvalide ve kayınpeder ile birlikte faytona biner ve yine davul zurna eşliğinde oğlan evine doğru hareket edilir. Gelin faytonu, kasabanın sokaklarında dolaştırılırken, gelin almaya gelenler, doğrudan Hacı Baba Türbesi’ne giderler. Gelin alayı da, bir süre dolaştıktan sonra Hacı Baba Türbesi’ne gelir, burada hoca tarafından dua yapıldıktan sonra, gelin alayı yine köy içinde dolaştırılarak oğlan evine gidilir. Gelin alayını evin damının üzerinde sağdııcı ile birlikte bekleyen damat, gelin arabadan inerken, yanında bulunan bozuk para, kaba şeker ve çerezleri, olan gücüyle gelinin başına doğru atar. Bu, geline, baba evinden çıkıp koca evine geldiğini, baba evindeki huylarını unutup, koca evine adapte olmasını hatırlatmak içindir. Gelin, eve girdikten sonra damadın sağdııcının annesi tarafından alınarak odasına götürülür. Günümüzde faytonlar kalktığı için, gelin faytonunun yerini son model otomobiller almıştır. Gelin almaya, artık yaya olarak değil, çok sayıda otomobilden oluşan konvoylarla gelinmekte, kız evi de konvoyda bulunan otomobillerin aynalarına havlu bağlamaktadır.

Gelin, oğlan evine indirildikten sonra dışarıda gelin alayına tekrar yemek verilir ve yemek bitiminde mevlüt okunur, damat sağdııcı ve arkadaşları tarafından evden uzaklaştırılır. Konukların dağılmasından sonra, evde sadece damadın çok yakın akrabaları kalır. Bu arada, konu komşu ve akrabalar, bir sandalyeye oturtularak **“sorutan”** gelini görmeye gelirler. İlk çocuğunun erkek olması için gelinin kucağına bir oğlan çocuğu oturtulur, yatağına da oğlan çocuğu yuvarlanır. Gelin de bu çocuklara bahşiş verir. Geline *“Yavrum, şu kızın başını bir kelle”* denilerek, onlara da gelin olmak nasip olsun diye kız çocuklarının başları okşatılır.

Akşam namazından sonra kız evinden oğlan evine bir tepsi baklava, pişirilmiş 3 tavuk ve 3 de çörek gönderilir. Baklava gelinin arkasından gönderildiği için buna **“Ard baklağısı”³⁵** denilir. Tavuk ve çöreklerden birer tanesi gerdeğe kadar gelinin başını bekleyen damadın sağdııcının annesi, diğer ikisi de gelin ve damat ile kayınvalide ve kayınpeder içindir. Ard baklavasını getirenlere yemek ikram edilir, bahşiş verilir. Erkmende kötü huylu ve geçimsiz kızlar, *“Ard baklağın geri gelir”* diye azarlanarak, geçimsizliği yüzünden daha evlendiği ilk günde ard baklavası ile birlikte anasının evine geri döneceğine vurgu yapılır.

Günümüzde gelin alma ve güvey koyma pazar günleri yapılmaktadır.

o. Güvey Koyma

Eve girerken gelinin başına şeker, bozuk para ve çerez attıktan sonra evden uzaklaştırılan damat, akşama kadar sağdııcı ile birlikte vakit geçirir ve daha sonra birlikte yatsı namazına giderler. Namazdan sonra hoca, camide cemaatle birlikte duasını eder ve hayırlı olmasını diler. Cami çıkışında sağdııcı ve arkadaşları, damadı oğlan evine

35 Baklağı, baklavanın yöre ağzındaki söyleniş biçimidir.

götürürler ve sırtına yumruk vurarak gerdeğe sokarlar. İçeride gelinle birlikte beklemekte olan damadın sağdıçının annesi, gelini elinden tutup, damatla el ele tutuşturur ve “*Allah hayırlı, uğurlu etsin.*” dedikten sonra ard baklavası ile birlikte gelen tavuklarla çöreklerden birer tanesini alarak evden ayrılır. Damat, gerdeğe girmeden önce, gelinin erbusunu açmak için maddi durumuna göre “**yüz görümlüğü**” bir altın takar.

ö. Gelin Cuması

Ertesi sabah (cuma), erkenden kalkan gelin, çeyizi ile birlikte getirdiği, içerisinde elbise, çamaşır, çorap, seccade, tespih, leğen, ibrik, havlu, bulunan “**dürü**”leri (bohçaları) kayınvalide ve kayınpederine verir. Ellerini öptükten sonra mutfığa giderek kahve yapar ve bunları kayınvalide ile kayınpederine ikram eder. Kayınvalide ve kayınpeder, kahveleri içtikten sonra, boş fincanların altına birer çeyrek altın koyarak geline uzatırlar. Daha sonra gelin kahvaltı sofrasını hazırlar ve hep birlikte akşam kız evinden gelmiş olan tavuk, çörek ve ard baklavasını yerler.

Kahvaltıdan sonra, “**Gelinin Cuması**” için hazırlıklara başlanır. Geline yeniden gelinliği giydirilir ve bir yüz yazıcı tarafından yüzü yazılıp süslenir. Öğleye doğru, özellikle genç kızlar ve gelinler, gelinin evinde toplanır. Genç kızlıktan kadınlığa adım atmış olan gelinin yeni yaşamındaki bu ilk gününde, yüzünden mutlu olup olmadığı anlaşılmaya çalışılır. Cuma selâsı verilineceye kadar çalınır, oynanılır ve eğlenilir. Selâ verilirken, bir kişi gelinin başının üzerine eve bereket getirmesi ve doğurgan olması için bir avuç buğday serper. Yemek ikram edilen konuklar, daha sonra dağılır. Günümüzde gelin alma ve güvey koyma pazar günü yapıldığı ve pazartesi de mesai günü olduğu için, gelin cuması hemen hemen ortadan kalkmıştır.

3 gün sonra yani Pazar günü, gelinin annesi, damadı ve kızına bir tepsi “**Pazar Baklağısı**” gönderir. Kendisi de baklava ile birlikte, kızının evine gelir. Gelin ve damat, gelinin annesinin elini öper, ikramda bulunurlar. Damadın anne ve babasının da bulunduğu bu buluşmada gelinin annesi, kızı ve damadını dünürleriyle birlikte yemeğe davet eder.

4. Ölüm Gelenekleri³⁶

Her canlı gibi insanoğlu da doğar, büyür, gelişir ve sonunda ölür. Ölüm, canlının tüm yaşam fonksiyonlarını yitirmesidir. Tarihin her döneminde insanlar ölümsüzlüğe ulaşabilmenin yollarını aramışlarsa da günümüze kadar bulan olmamıştır. Kur'an-ı Kerim “**Her can ölümü tadacaktır**”³⁷ ve “**Nerede olursanız, sağlam kaleler içinde de bulunsanız yine ölüm sizi bulur.**”³⁸ ayetleriyle bütün insanların vadesi yettiği gün, hayata veda edeceğini bildirmekte ve dolayısıyla Müslümanlar, ölümü “**Takdir-i İlâhî**” (Allah'ın takdiri) olarak karşılayıp, ölenler için “*Rahmet-i Rahman'a kavuştu*”

36 Kaynak Kişiler: TÜRK Muzaffer, 1949 doğumlu, ortaokul mezunu (02.01.2008); ASLAN Adem, 1956 doğumlu, üniversite mezunu (05.01.2008).

37 Âl-i İmrân Sûresi, ayet 185. (ATEŞ, Süleyman, *Kur'an-ı Kerim Meâlî*, İstanbul 1985, s. 73.)

38 Nisâ Suresi, ayet 78. (ATEŞ, a.g.e., s. 89.)

(Allah'ın affına sığındı) deyimini kullanmakta ve ölenlerin yakınlarına taziyelerini “*El Hükümü Lillah*”³⁹ (Hüküm Allah'ındır) sözleriyle ifade ederek, ölümün de doğum gibi olağan karşılanması gerektiğini vurgulamaktadır.

İnsanın inançları ve içerisinde bulunduğu kültür çevresi, yazılı veya yazılı olmayan kurallarıyla yaşamına nasıl yön veriyorsa, ölümünden sonra da son yolculuğuna yine dinî inançları ve kültürel çevrenin oluşturduğu gelenek ve kurallar çevresinde uğurlanır. Anadolu'da İslâmî kurallara sadık kalınmak şartıyla, farklı coğrafi bölgelerde farklı ölü gömme kültürleri gelişmiştir.

Erkmen'de ölüm ile ilgili gelenekler, kişinin “*sekerât*”⁴⁰ girmesiyle başlar. Sekerât halindeki kişinin yakınları toplanarak, aklı başında ise helalleşirler ve kelime-i şahadet getirmesine yardımcı olurlar. Bu arada ruhunu kolaylıkla teslim etmesi için de yakınları ya da bir hoca tarafından başında Kur'an-ı Kerim ve ezan okunur. Hastanın ağzına kaşıkla, Zemzem suyu verilir, yutamayacak kadar dalgın ise, temiz bir tülbent ya da pamuk Zemzeme batırılarak dudakları ıslatılır. Bunun da can verirken hastayı rahatlatacağına inanılır. Eğer ölen kişi, hastanede ya da trafik kazası, iş kazası gibi nedenlerle evinin dışında vefat etmişse, mutlaka evine getirilir.

Hasta ruhunu teslim ettikten sonra, Kur'an okunmasına son verilir ve çenesinin altından geçirilen bir tülbent, başının üzerinde bağlanarak “*çenesi çekilir*”. Bu, cenazenin ağzının açık kalmaması için yapılan bir işlemdir. Açık kalmaması için gözleri sıvazlanarak kapatıldıktan sonra soyulur ve yere serilen bir battaniyenin üzerine ayakları kibleye gelecek şekilde sırt üstü yatırılarak, bir bez parçası ile ayaklarının baş parmakları birbirine bağlanır. Kolları iki yanına uzatılır ve üzeri bir çarşaf ile örtülür. Karnının şişmemesi için üzerine bir bıçak ya da makas konulur. Eğer mevsim yaz ise, cenazenin bozulmaması için odadaki kapı ve pencereler açılarak içeride hava akımı sağlanır. Bu işlemlerden sonra cenazenin yakınları kendi aralarında iş bölümü yaparak, bir grup “*selâ*”sını verdirmek üzere caminin hocasına, bir başka grup mezarını kazmaya, bir diğer grup mezarlık dönüşü misafirlere ikram edilecek helva ve somun ekmekleri almak üzere “*harç görmek*” için şehre gider. Bir başka grup ise, cenaze evinin avlusuna taşlardan basit bir ocak yapıp cenazenin yıkanacağı suyu kaynatmaya başlar. Cenaze yakınlarının başvurusu üzerine hoca camiden selâ verir ve selânın sonunda, köy içinde tanınan lâkabı ve ismiyle cenazenin kim olduğunu duyurur. Selâ verilirken cenazenin yıkanacağı su da ocağa vurulmuştur ve bu yüzden selâyâ halk arasında “*Su selâsı*” denilir. Selânın duyulmasının ardından kadın erkek bütün köy halkı cenaze evine gelmeye başlar. Kadınlar ayrı, erkekler ayrı yerlerde toplanıp, cenazenin yakınlarına baş sağlığı dileklerini iletirler. Erkmen'de cenazenin ardından ağıt yakma yoktur. Hoca selâyı verdikten hemen sonra cenaze evine gelir. Cenazenin, yakınlarından birisi tarafından yıkanması esastır. Ancak, cenazenin yakınlarının

39 ÜYÜMEZ Mevlüt, “Günümüzde Afyonkarahisar Ölü Gömme Kültürü”, *VI. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon Belediyesi Yayınları: 10, Ankara-2003, s. 277.

40 Can çekişirken gelen kendinden geçme. (ÖZÖN Mustafa Nihat, *Büyük Osmanlıca Türkçe Sözlük*, Ankara 1973, s. 643.)

bunu usulüne uygun olarak yapamayacağından çekinmeleri nedeniyle, genellikle yı-kama işlemi hocalar tarafından yapılır. Cenaze erkekse, caminin hocası tarafından yıkanıp kefenlendikten sonra tabuta konulur; tabutun üzerine, üstünde “*Küllü nefsin zâikatülmevt*” (Her canlı ölümü tadacaktır) ayeti yazılı olan yeşil bir örtü örtülür. Cenazenin yıkanması sırasında yakınları, birer tas su dökerek cenaze ile helalleşirler. Eğer cenaze kadınsa köyde bu işi sürekli olarak yapan kadınlar tarafından yıkanır ve kefenlenir. Cenaze tabuta konulduktan sonra tabutun üzerine önce bir çarşaf, çarşafın üstüne de yeşil örtü örtülür; baş tarafına “**yaşmak**” adı verilen kenarları oyali bir başörtüsü konulur. Tabutun üzerindeki yaşmak, cenazenin kadın olduğunu belirtmek içindir.

Erkmen’de cenaze kesinlikle bekletilmez. Gün doğumu ve gün batımı arasında olduğu sürece vakit namazları beklenmeden en kısa zamanda yıkanıp, cenaze namazı kılındıktan sonra hemen defnedilir. Eğer cenaze hazırlandıktan sonra ikindi veya öğle namazı yaklaşıp bu durumda vakit namazı beklenemez.

Yıkanıp hazırlanan cenaze, evinden çıkarılırken duasını okuyan hoca, orada bulunan cemaatten helâllik ister. Cemaat de “**Helâl olsun!**” diyerek cenaze üzerinde varsa haklarını helâl etmiş olurlar. Cenaze eğer Yukarı Mahalle’den ise, omuzlarda taşınarak Akçeşme’nin bulunduğu meydana getirilir ve buradaki musalla taşının üzerine konulur. Cenaze bekletilmeden, hoca tarafından cenaze namazı kıldırılır ve burada da cemaatten bir kez daha helâllik istenir. Eğer vakit namazı çok yaklaşıp, cenaze bu durumda Merkez Camii’ne götürülüp buradaki Musalla taşına konulur, cenaze namazı da vakit namazının ardından kılınır. Bir musalla taşı da Hacı Baba Camii’nin içinde vardır. Aşağı Mahalle’nin cenazeleri buradaki musalla taşına konulur, ancak burada da öğle ya da ikindi namazı çok yakın olmadığı sürece vakit namazı beklenmeden hemen cenaze namazı kılınır. Namazın ardından cenaze omuzlarda taşınarak mezarlığa götürülür. Cenazeyi omuzlayan her kişi, içinden “*Bismillâhi ve billâhi ve alâ milleti Resûlullah.*” (Esirgeyen bağışlayan Allah’ın adıyla Peygamber (S.A.V) milletindendir.) diyerek, cenazenin Müslüman ve Hz. Peygamber ümmetinden olduğuna tanıklık ederler.

Bazı yörelerde cenazeler sapma mezarlara defnedilirken, Erkmen’de gelenek düz mezardır. Erkmen mezarlığında her sülâlenin belirli bir yeri vardır; her cenaze kendi sülâlesine ait olan bölüme defnedilir. Görev paylaşımı sırasında mezar kazmayı üstlenen cenaze yakınları, mezarlıkta kendi sülâlelerine ait bölümden sülâlenin ileri gelenleri tarafından uygun görülen yeri 80 santimetre eninde ve 2.5 metre boyunda bir dikdörtgen şeklinde kazarlar. Mezarın derinliği cenazenin erkek veya kadın olu-şuna göre değişir. Erkeklerin mezarı göbek hizasında, kadınların mezarı ise göğüs hizasında kazılmaktadır. Bunun gerekçesi ise, namaz sırasında erkeklerin ellerini gö-bekleri üzerinde, kadınların ise göğüsleri üzerinde birleştirmeleri olarak açıklanmak-tadır. Mezar düz olarak kazılır, sapma yapılmaz. Omuzlar üzerinde kazılan mezarın yanına getirilip yere konulan cenaze, tabuttan alınarak en yakınları tarafından kabire indirilir. Cenaze eğer kadın ise, tabut açılmadan önce, üzerindeki çarşaf alınır, cena-

zenin yakınları tarafından 4 ucundan tutularak tabutun üzerine yerden yaklaşık 1 metre yükseklikte gerilir. Çarşafın altına giren evlâtları, kardeşi, amcası, dayısı, gibi nikâh düşmeyen mahremleri cenazeyi kabire indirirken bu uygulama ile namahrem olanların kadın cenazeyi görmesi engellenmiş olur. Kadın cenazenin eşi tarafından mezara indirilmesi caiz değildir. Çünkü kadın öldüğünde, nikâhı da bitmiş sayıldığından, eşi de namahrem durumuna düşer ve dolayısıyla, namahrem bir kişinin kadın cenazeyi mezarına indirmesi doğru değildir. Cenaze, islâmi kurallara uygun olarak, ayakları doğuya, başı batıya, önu de kibleye dönecek şekilde hafifçe sağ omzunun üzerine doğru yatırıldıktan sonra, kefenin başı, ortası ve ayak kısmında bulunan kefen bağları çözülür. Cenazeyi mezara indirenler, kabirden çıktıktan sonra 4 adet döşeme, toprak seviyesinden boylamasına olarak mezarın üzerine uzatılır. Döşemeler yaklaşık 3 metre uzunluğunda olup, ağaç ayrımı yapılmaz. 5x10, 10x10 gibi inşaat tahtaları da döşeme olarak kullanılabilir. Döşemeler yatırıldıktan sonra üzerine hasır serilir ve hasırın üzeri toprakla örtülür. Cemaatteki hemen herkes, kabire küreklerle toprak atar ve cenazenin yıkanması sırasında su döküldüğü gibi mezarına toprak atılarak da helalleşilmiş olunur. Mezarın üstü kümbet haline getirildikten sonra baş tarafına bir hece taşı, ayak tarafına da daha küçük olmak üzere bir ayak taşı dikilir. İslâm dini görkemli mezar yapımını yasakladığı için, bu taşlar, genellikle doğadan toplanmış ince uzun taşlardır. Erkmende mezarlara dikilen bu tür taşlar, Göktürkler⁴¹ döneminden itibaren görülmeye başlanan ve “**balbal**” adı verilen mezar taşı dikme geleneğinin⁴² bir devamı niteliğindedir. Son dönemlerde bu taşların yerini, üzerinde ölen kişinin kimliğini belirten yazıların yer aldığı mermer mezar taşları almıştır.

Kaynak kişiler Erkmende sapma mezar değil de düz mezar yapılmasının nede-nini, “*Olur da cenaze canlanırsa, düz mezarda ayağa kalkarak, kendisini kurtarabilir. Ya da en azından hava alabilecek bir delik açarak, kurtarılmayı bekleyebilir. Ancak sapma mezarda, canlanan bir cenazenin üzerinde tonlarca toprak olduğu için kurtulma şansı yoktur.*” biçiminde açıklarken, bugüne kadar böyle bir durumla karşılaşılmadığını belirtmektedir.

Defin işlemi bittikten sonra hoca, Yâsîn-i Şerif okur, ardından duasını yapar. Duadan sonra cemaat mezarın başından uzaklaşırken hoca, cenazenin en yakınlarından birkaç kişiyi yanına alarak “**talkın**” (telkin) verir. Talkın sırasında cenazeye sorgu meleklerine vermesi gereken cevaplar hatırlatılır. Bu sırada cenazenin yakınları taziyeleri kabul etmek üzere mezarlığın girişinde yan yana tek sıra halinde dizilirler. Cemaat de tek sıra halinde cenaze yakınlarının önünden geçerken sağ ellerini kalplerinin üzerine koyarak “*El hükmü lillâh*” (Hüküm Allah’ındır) derler. Cenaze sahipleri ise “*Sağ olun, selâmet olun*” diyerek karşılık verirler. Taziyeler bittikten sonra cenaze evine gidilerek tekrar baş sağlığı dilekleri iletilir, ve harç görmeye gidenlerin şehirden getirdikleri helva ile somun ekmekler konuklara ikram edilir. Cenazenin üzerinden

41 552-745 yılları arasında Orta Asya’da hüküm süren büyük Türk devleti.

42 Bk. BAŞKAN Seyfi, *Karamanoğulları Dönemi Konya Mezar Taşları*, Ankara 1984, s. 11.

çıkan giysileriyle evde bulunan diğer giysileri ve ayakkabılarından giyilebilecek durumda olanlar köydeki yoksullara dağıtılır.

Erkmen'de cenaze evinde yemek pişmez. Dost-akraba, konu-komşu, bir hafta, on gün boyunca cenaze evine yemek gönderirler. Yemek yapamayacak durumda olanlar ise şeker, pirinç, yağ, gibi malzemeleri göndererek, cenaze evinin hatırını alırlar. Cenazenin defnedildiği günün akşamı, cenaze yakınları akşam namazından sonra cenaze evinde toplanır ve komşular tarafından gönderilen yemekleri yerler. Yatsı namazından sonra da cemaatten isteyenler, teklif beklemeksizin hoca ile beraber cenaze evine gelir, hoca tarafından Yâsîn okunarak dua edilir. Duadan sonra hoca, ölümle ilgili nasihatlerde bulunur. Cenazenin kaldırılışını takip eden 6-7 gün boyunca aralıksız her gece dost-akraba, konu-komşu cenaze evine taziye gelirler. Taziye gelenlerden bilenler Yâsîn okur. Bu toplantılarda, Kur'an-ı Kerim cüzler halinde konuklara dağıtılarak okunmak suretiyle hatim indirildiği de olur.

Cenazenin defnedildiği günün ertesinde sabah namazının ardından kabir ziyareti yapılır. Sabah namazında camide toplanan yakın akrabalar ve komşular, namazdan sonra yanlarına hocayı da alarak mezarlığa giderler. Hoca bir gün önce defnedilmiş olan cenazenin başında Yâsîn okur, dua edilir. Kabir ziyaretleri aralıksız 3 gün sürer ve her defasında da sabah namazından sonra yapılır.

Cenazenin defnedilmesinden sonraki ilk perşembe günü **“Perşembesi”** yapılır. Cenazenin ardından cenaze evinde ilk kez Perşembesi için yemek pişirilir. Akşam namazından sonra cenazenin yakınlarından biri caminin kapısında durarak, cemaati, cenaze evinde yapılacak mevlüde davet eder. Gelen konuklara tarhana çorbası, etli pirinç pilavı, vişne hoşafı ve ocak helvasından oluşan yemek verilir. Sofra duası yapıp sofralar toplandıktan sonra hoca mevlüt okumaya başlar. Mevlüt sırasında konuklara gül suyu ve **“gaba şeker”** ikram edilir. Mevlüt bittikten sonra topluca dua edilir ve konuklar cenaze yakınlarına *“Allah kabul etsin”* diyerek cenaze evinden ayrılırlar.

Cenazenin hayata veda edişinden sonraki 40. gün özel bir öneme sahiptir. Bu günde cenazenin **“Kırkı”** yapılır. *“Yılımlı uzat, kırkımlı gözet”* atasözü, cenazenin kırkının tam gününde yapılmasını, yılının ise uzatılabileceğini öğütlemektedir. Cenazenin kırkı için cenaze evinde dört kulplu tekneler içerisinde mayalı hamur yoğrulur, bu hamur kızgın yağda kızartılarak **“pişi”** yapılır. Pişiler, tepsilere doldurularak ikindi namazı sırasında camiye getirilir ve camiden çıkan cemaate ikram edilir. Pişi ayrıca, konu-komşuya, dost-akrabaya da gönderilir. Pişiyi yiyenler *“Allah kabul etsin, Rahmetlinin önüne varsın.”* diyerek cenaze adına yapılan bu hayrın Allah indinde kabul buyurulmasını dilerler. Aynı günün gecesi akşam namazından sonra hoca cenaze evine davet edilerek yakın akrabaların da katılımıyla mevlüt okunur, dua edilir.

Cenazenin **“yılı”**nın birebir tam gününde yapılması şart değildir. Başka bir deyişle Kırkı tam zamanında yapılırken, yılı özellikle birkaç gün uzatılır. Cenazenin yılının yapılacağı gün ikindi ya da genellikle akşam namazından sonra yemek verilir. Cenaze yakınlarından birisi cami kapısına durup, cemaati, cenazenin yılı için yeme-

ğe davet eder. Konuklar cenaze evine geldiğinde çorba, etli pilav, vişne hoşafı ve un helvasından oluşan yemek ikram edilir. Hoca mevlüt okurken kırkında olduğu gibi gülsuyu ve gaba şeker dağıtılır. Duadan sonra konuklar, cenaze sahiplerine bir kez daha başsağlığı dileyerek dağılırlar. Kimi ailelerin, cenazenin yılında yemek vermeyip hayır kurumlarına bağışta bulunduğu da olur.

Erkmen'in cenaze kültüründe dikkat çeken bir başka nokta da cenazenin sağlıklı kılamadığı namaz, tutamadığı oruç ve yaptığı yeminlere karşılık olarak hayır dağıtılmasıdır. Erkmenliler bu amaçla sağlıklarında bir kenara koydukları parayı yakınlarına gösterip “*Şurada şu kadar param var. Bunu altıma üstüme ayırdım*” veya “*Filanca yerdeki arazimi altıma üstüme ayırdım.*” diyerek vasiyette bulunurlar. Cenazenin kaldırılmasından birkaç gün sonra, vasiyet etmiş olduğu arazi mirasçılarından birine ya da bir başka kişiye satılıp paraya çevrildikten sonra cenazenin yakınları hocayı çağırarak, vasiyeti iletirler. Hoca da cenazenin yaşadığı süreyi, ekonomik durumunu göz önüne alarak dini kurallar çerçevesinde merhumun kılamadığı namaz, tutamadığı oruç ve ettiği yeminler için ayrı ayrı tutarlar belirler ve bu tutarlar, her gün 10 yoksula dağıtılır. Cenazenin vasiyet ettiği para ya da arazinin bedeli bitinceye kadar aralıksız olarak yapılan bu dağıtım 3-5 gün sürebileceği gibi cenazenin ekonomik durumuna bağlı olarak 25-30 gün de sürdüğü olur. Cenazenin defni, perşembesi, kırkı ve yılının yapılması sırasında yapılan masraflar, genellikle yakınları tarafından üstlenilmekte ise de “*Altıma üstüme ayırdım*” dediği para ile de karşılanmaktadır. Bütün bu dağıtım ve harcamalardan sonra, parası artarsa, bu para daha başka hayır işlerine harcanır.

Günümüzde ise, yukarıda sözü edilen gelenek ve dini törenlerden farklı olarak, su selâsının yanı sıra Belediye hopperlöründen de “*Kasabamız eşrafından Apanın Süleyman'ın eşi Ayşe Tan vefat etmiştir. Merhumeye Allah'tan rahmet, kederli ailesine başsağlığı dileriz*” şeklinde ilân yapılmakta, ayrıca cenaze hazır olduğunda, yine hopperlörle cenazenin hazır olduğu kasaba halkına duyurulmaktadır. Cenazeler de omuzlarda değil, gelişen teknoloji ve araç sayısının artmasına paralel olarak, mezarlığa cenaze aracı ile taşınmaktadır. Cenazeye katılan cemaat de, ya Erkmen Belediyesi'nin ücretsiz olarak tahsis ettiği araçlara, ya da cenazeye aracıyla gelenlerin araçlarına binerek mezarlığa gitmektedir. Ancak cenazeler, evlerinden alınıp musalla taşına götürülürken yine omuzlarda taşınmaktadır.

Kazma mezar yöntemi de günümüzde terkedilmiş ve Afyonkarahisar şehir merkezindeki mezarlıklarda uygulanan “**Yapılı mezar**” (aile mezarı)⁴³ sistemine geçilmiştir. Erkmen mezarlığında bütün sülâlelerin mezar yerleri belli olduğundan sülâleler bu işi özel olarak yapan ustaları tutarak, mezarlarını önceden yaptırmaktadırlar. Bu sistemde mezar yeri kazılarak, tabanı toprak olarak kalmak şartıyla her birine bir cenaze defnedilecek şekilde en az 2-3 olmak üzere sülâlenin kalabalık oluşuna göre, sayıları 9-10'a kadar ulaşan odacıklar yapılır. Bu odacıkların her birine “**göz**” denilir.

43 Bk. YÜKSEL İbrahim, “Bir Mezarda Üç Şair (Adanalı Ziya, Çizmecioğlu Vehbi, Ali Türk Keskin), VII. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri, Afyonkarahisar Belediyesi Yayınları: 12, Ankara 2007, s. 379-380.

Taş örgü ya da perde betonla yapılan gözlerin üzeri beton plaka ile örtülür, giriş bölümleri de betondan bir kapak ile kapatılır. Sülaleden birisi öldüğü zaman cenaze bu gözlerden boş olan birisinin içerisine kazma mezarda olduğu gibi yatırıldıktan sonra, gözün girişi beton kapakla kapatılır. Kapağın üzerine toprak atılarak defin işlemi tamamlanır. Sülâleye ait bütün gözler dolduğunda, daha önce cenaze defnedilmiş olan ve üzerinden en az 5 yıl geçmiş olan bir mezar açılarak, buradaki cenazenin kemikleri bir kenara toplanıp, yeni cenaze defnedilir. Zaten, 1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu⁴⁴ da bir ölünün defnedildiği tarihin üzerinden en az 5 yıl geçmeden aynı mezara başka bir cenazenin konulmasını yasaklamaktadır. Ancak daha önceden cenaze defnedilmiş olan bir mezara başka bir cenaze defnedilirken, önceki cenaze erkekse buraya mutlaka erkek cenaze konulmasına dikkat edilir. Bir erkek cenazenin defnedildiği göze, çok yakın akrabası olsa dahi kadın cenaze defnedilmez. Aynı şekilde, kadın cenaze de daha önce kadın cenazenin defnedildiği göze konulabilir. Bu sistem, hem mezarlıkta yer tasarrufu sağlamakta, hem de defin işlemlerini kolaylaştırmaktadır.

Mezarlık dönüşü cenaze evine taziye gelen konuklara helva ve somun ekmek ikramı **“Cahiliye döneminden kalma”** bir adet olduğu gerekçesiyle, perşembesi, kırkı, yılı gibi törenler de **“Dine ve Peygamber sünnetine uygun olmadığı”** gibi, yoksul ailelere de ekstra bir mali yük getirdiği için günümüzde yavaş yavaş kaldırılmaktadır. İsteyenler, bu işlemler için yapacakları harcamaları hayır kuruluşlarına ve yoksullara bağışlamaktadır.

B. GÜNLÜK YAŞAM

1. Erkmende Köy Odası Kültürü⁴⁵

Erkmen kasabasının sosyal yaşamında son derece önemli bir paya sahip olan köy odaları konusuna geçmeden önce köy odalarının Türk kültürü içerisindeki yeri ve önemi üzerinde kısa bir bilgi vermekte yarar vardır.

Kökeni eski Türklere kadar götürülen ve Türk konukseverliğinin sembolü olan köy odaları geleneği, eski Türklerdeki **“beyotağlarının”** fethedilen diğer coğrafyalardaki yeni biçimi olarak nitelendirilmektedir.⁴⁶ Ulaşım ve konaklama olanaklarının hiç olmadığı yüzlerce yıl öncesinde, bir yerden başka bir yere gitmek için yaya olarak veya hayvan sırtında yollara düşen ve sabah çıkıp akşama kadar varacağı yere ulaşması mümkün olmayan insanların mutlaka bir yerde konaklamak ve geceyi orada geçirmek zorunda olması, asıl işlevi konuk ağırlamak olan köy odaları geleneği-

44 “Mezarlıklarda her mezara bir ölü defnolunur ve mezarlıkların kurulu olduğu arazinin doğal koşullarına göre belirlenecek bir zaman geçmeden aynı yere ikinci bir cenazenin defnine izin verilmez. Bu süre beş yıldan aşağı olamaz...” (1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Kanunu Madde 223)

45 Kaynak Kişiler: KUŞ Haşim, 1928 doğumlu, ilkokul mezunu, (25.12.2007); ASLANTAŞ Hasan, 1955 doğumlu, ilkokul mezunu (26.01.2008), ASLANTAŞ Eyüp, 1937 doğumlu, ilkokul mezunu (26.01.2008).

46 “Köy Odaları”, www.kosedernegi.com/modules/icontent/index.php?page=89 (25.12.2007)

nin ortaya çıkmasında en büyük etkidir. Anadolu'da **“Kapısı dışarıdan kilitlenmeyip, içeriden kilitlenebilen özellikte bir mekân”**⁴⁷ olarak kabul edilen köy odaları, köye gelen garip, yolcu, konuk, tüccar, çoban, devece, çerçi, kamu görevlisi gibi insanların hiç çekinmeden diledikleri kadar misafir olabilecekleri, karşılıksız olarak yiyip, içip dinlenebilecekleri ve hatta yanlarındaki hayvanları için yem dahi bulabilecekleri konaklama yerleridir. Köyün ileri gelen varlıklı kişileri tarafından kurularak, yine bakımı ve masrafları bu kişiler tarafından karşılanan köy odalarında konuk olanların can, mal ve ırz güvenlikleri oda sahibine aittir.

Bunun yanında konukları **“tanrı misafiri”** olarak kabul edip, onlara kutsal bir değer yükleyen Anadolu insanının dini inancına göre köy odaları, cami, çeşme, okul, yol gibi, insanların ve diğer varlıkların yararlanması için yaptırılan ve **“sadaka-i cariyeye”** olarak nitelendirilen hayır kurumları arasındadır.⁴⁸ Sadaka-i cariyeye sınıfındaki hayır kurumlarını yaptıranların, ölmüş olsalar bile, amel defterlerinin kapatılmadığı, insanlar ve yaratılmış diğer canlılar yararlandığı sürece o kişinin hanesine sevap yazılmaya devam edildiği göz önüne alındığında köy odalarının Türk-İslâm kültürü içerisindeki önemi daha da belirgin olarak ortaya çıkmaktadır. Türk ulusunun geleneksel konukseverliği ile İslâmiyet'in hayır işlerine verdiği önem, köy odası olarak Türk-İslâm sentezi içerisinde yerini almaktadır.



150. Aladağlarin oda

Köy odalarının asıl işlevi her ne kadar konuk ağırlamak olsa da, odalar aynı zamanda birer iletişim, eğitim ve kültür aracıdır. Köy odaları, köy halkının toplanıp sohbet ettiği, sorunlarını tartışıp çözüm yollarını aradığı, köyle ilgili kararların alındığı bir meclis; büyüklerin nasihatlerinden ve anlatılan ibretli hikâyelerden derslerin çıkarıldığı, insanların içinde yaşadığı toplumun üyeliğini kazanması demek olan sosyalleşmelerini sağlayan bir okul, bir eğitim kurumudur. Köy halkı ya da köyler arasında çıkan anlaşmazlıklara el konularak tarafların karşılıklı olarak dinlenildikten sonra yatıştırıldığı, kışkınkıların barıştırıldığı, arazi sorunlarının çözümlendiği, kuralları yazılı olmayan yerel mahkemeler; Anadolu insanının eğlenceler düzenleyip stres attığı, köy seyirlik oyunlarının sergilendiği doğal birer sanat kurumudur. Köy odalarının bulundukları bölgenin gelenek ve göreneklerinin gelecek kuşaklara sağ-

47 ÖZKUL Lütfi, “Sosyo Kültürel Açından Kadınhanı - Köy Odaları ve Eğlenceleri” www.kadinhanı.gov.tr/tarih/4kultur.htm (25.12.2007)

48 ÖZKUL, a.g.m.

lıkl bir şekilde aktarılmasında, kuşaklar arası kültür alış verişinin sağlanmasında ve kültürel yozlaşmanın önlenmesinde son derece önemli bir yere sahip olduğu da göz ardı edilmemelidir. Eğer köyü bir insan vücudu olarak kabul edecek olursak, bu vücut içerisinde kalp işlevini gören; hücrelerden gelen kirli kanın süzülüp temizlendikten sonra tekrar hücrelere gönderildiği organ, köy odalarıdır.⁴⁹

Sanayi ve teknolojinin gelişmesi ile insanların tüketim ihtiyaçlarının artması, köylerdeki olanakların bu gereksinimlere karşılık verememesi sonucu artmaya başlayan şehirleşme eğilimi insanları topraktan koparmış, iletişim araçlarının yaygınlaşmasıyla ortaya çıkan kültür emperyalizminin etkisi toplumsal yapıyı değiştirerek gelenek ve göreneklerin göz ardı edilmesine neden olmuştur. Buna bir de gelişen teknolojiye paralel olarak ulaşım araçlarının sayı ve hızlarının artması, konaklama olanaklarının çeşitlenmesi eklenince, 1940'lı yıllardan itibaren köy odalarının işlevlerini yitirmesi kaçınılmaz olmuştur. Ancak, gelenek ve göreneklerin giderek etkisini kaybetmeye başladığı 21. yüzyılda, köy odalarının toplum içerisindeki yaptırım gücü ve sosyalleşmedeki yerinin farkına daha yeni yeni varılmaya başlanmıştır.

Bu karamsar tabloya rağmen, 3 mahallede 3 bin 189 nüfusa sahip bulunan Erkmen Kasabası, köyde yaşayan sülâleler tarafından kurulan ve yine aynı sülâleler tarafından sürekli olarak açık tutulan 19 köy odası ile sanayi ve teknolojiye gelişmeleri ıskalamadan, ancak gelenek ve göreneklerinden de asla vazgeçmeden, köy odası kültürünü sürdürebilen ender Anadolu kasabalarından biridir.

Afyonkarahisar'ın Erkmen kasabasında günümüzden 45 yıl önce 1963 yılında yaptırılan Kadıgilin Oda'nın Sokak kapısının üzerinde yer alan ve yapım tarihini de belirten bir yazıt, özelde Erkmen, genelde Türk insanının misafir ve köy odası kültürünün iki sözcük ile özeti niteliğindedir;

“Misafir Veli nimetimizdir”

Çoğunlukla ticarethanelerde görmeye alışkın olduğumuz *“Müşteri velinimetimizdir”* yazılı levhalarda geçen **“velinimet”** sözcüğünün sözlük anlamı *“Birinin geçimini sağlayan, nimet sahibi, besleyen”dir.*⁵⁰ Bir mal veya hizmet satın alan müşteri, bunun karşılığında ticarethane sahibine geçimini sağlayacak parayı vermekte, dolayısıyla nimet sahibi kişi olmaktadır. Ancak köy odalarının velinimeti olan misafir ise, yemek, içmek, barınmakla kalmayıp hayvanlarının bile yedirilip içirilmesi, barındırılması; hatta harçlığı yoksa cebine harçlık konulması gibi bir dizi mal ve hizmetler almasına rağmen, odaya veya oda sahiplerine maddi anlamda herhangi



151. Kadıgilin Oda'nın girişinde bulunan yazıtı

49 “Çorum'da Köy Odaları”, www.corum.bel.tr/bpi.asp?caid=468&cdid=1244 (26.12.2007)

50 ÖZÖN, a.g.e., s. 777.

bir karşılık vermediğine göre, nasıl velinimet olabilmektedir. İşte yazıttaki “Misafir velinimetimizdir” ifadesinin ince anlamı da buradadır. Nimet, genellikle “*Allah’ın bağışladığı yiyecek ve içecek ile ilgili şeyler ve özellikle ekmek*”⁵¹ biçiminde tanımlanmakta ve kutsal bir anlam ifade etmektedir. Köy odalarına gelen konuklar, Tanrı Misafiri olarak kabul edildiğine göre, onun faydalandığı mal ve hizmetler karşılığında odaya veya oda sahiplerine kazandıracağı Allah’ın rızasından başka bir şey yoktur. “*Allah yenilen içilen yere verir*” atasözünde olduğu gibi, Allah da, rızasını kazanan kullarına, sahip olduğu büyük hazinesinden bolca nimet vereceğine göre Tanrı misafirlerinin köy odalarının velinimet olması kadar doğal bir şey de olmamalıdır.



152. Kuşoğlu (Tepecik) Odası’nın tekne tavanı ve tavan süslemesi

Erkmen’de köy odaları genellikle iki katlıdır. Alt kat konukların hayvanları için ahır ve samanlık, taş basamaklı merdivenlerle çıkılan üst kat ise insanların yaşayacağı mekânlar olarak planlanmıştır. Tek katlı odaların yan taraflarında da mutlaka bir ahır ve samanlık vardır. Erkmen köy odalarının en önemli özelliği, odanın iki duvarında bulunan ve sokağa bakan pencereleri ile bu pencerelerin önüne L biçiminde yerleştirilmiş geniş sedirleriyle “**dışa dönük**” bir yapı biçimi göstermesidir. Geleneksel köy evlerinin avluya bakan pencereleri ile içe dönük yaşam biçiminin tam tersine köy odalarının dışa dönük yapı biçimi, bu mekânların köyün ortak malı olduğunun, köy yaşamı ile iç içe bulunduğunun açık bir ifadesidir. Günümüzde odaların göze çarpan bir başka özelliği ise kasabalıların “**kubbe tavan**” dedikleri, mimaride “**tekne tavan**”

51 ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, C. 3, s. 993.

olarak adlandırılan tavan şeklidir. Türk sivil mimari eserlerinde yaygın bir biçimde kullanılan tekne tavanların, yapıldığı mekâna estetik bir görünüm kazandırmasının yanı sıra geniş mekânlar olan köy odalarında akustiğin sağlanarak konuşmaların oda-da bulunan herkes tarafından duyulmasına hizmet ettiği, ayrıca tavan seviyesinin yüksek olması nedeniyle kalabalık zamanlarda bile ferah bir ortam yarattığı belirtilmektedir. Türk sivil mimari eserlerinde biçim, orantı, plan, düzen ve motif açısından büyük çeşitlilik gösteren tekne tavanlar Erkmen köy odalarında, içbükey etekli olarak ana taşıyıcıların üzerine çıta çakılıp, çitanın üzeri sıvanmak suretiyle **“bağdadi”** adı verilen sistemle sade bir biçimde yapılmış olup, süsleme çok az görülmektedir. Köy odalarından sadece Kadıgilin Oda ve Tepecik Odası'nın tavanında ahşap bir göbek ve tavanı çevreleyen ahşap süslemeler vardır. Bu süslemeler, 1954 yılında ibadete açılan Merkez Camii'nin tavanlarındaki süslemelere benzerliği ile dikkat çekmektedir. Diğerlerinde süsleme yoktur. Son dönemlerde yaptırılan köy odalarında tekne tavan sisteminden uzaklaşıldığı görülmektedir.

Erkmen köy odaları günümüzde yukarıda belirtilen özelliklerini korumakla birlikte yüzyıllardan beri yaşayan mekânlar olarak her bakım ve onarım sırasında, yeni malzeme ve tekniklerin kullanılmasıyla özgünlüklerini yitirmişlerdir. Genellikle kesme taş veya taş duvar ile yapılp üzeri çorak-saman karışımı ile sıvanan köy odalarının ahşap olan pencerelerinin yerine yalıtım kay-



153. Aladağların Oda girişindeki tavan süslemesi

gısıyla plastik doğramalar takılmış, daha estetik olduğu gerekçesiyle duvarları alçı ile sıvanmış, doğal malzemeden yapılmış ailelere ait ahşap dolaplar değiştirilerek yerlerine yapay malzemelerden yapılmış dolaplar konulmuş, varlıklarını koruyan ahşap dolapların üzeri ise yağlı boya ile boyanmıştır. Buna rağmen, alt katları kesme taşlarla yapılan, kat bölgüleri, köşeleri, kapı ve pencere söveleri de kesme taşlarla işlenerek hareketlilik kazandırılan yapılar, kasabadaki diğer evlerden farklı olan dış cephe görünümleri ile ilk bakışta köy odası olduklarını hissettirmektedir.

Erkmen'de köy odası kültürünün, diğer Anadolu köylerinde olduğu gibi kasabanın kuruluşu ile başlamış olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Kasabada köy odaları sülâleler tarafından kurulmuş olup bu sülâlelerin lâkapları, soyadları ya da sülâlenin ileri gelenlerinin adı ile anılmaktadır. 2007 yılının son günlerinde kasabada faal halde bulunan köy odaları şunlardır:

Kuşoğlu Odası (Tepecik Odası), **Çıktagör Odası**, **Elmasların Odası** (İmam-ların Oda), **Kadıgilin Oda**, **Cafaroğlu Odası** (Gabak Aligilin Oda), **Hasan Gönül Odası**, **Memişlerin Oda**, **Aslantaş Odası** (İlemlioğlu Odası), **Longarcıların Oda** (Taşkarlar Odası), **Aygün Odası** (Tırleşların Oda), **Kodalların Oda**, **Bayramların Oda** (Hebipler Odası), **Topalların Oda**, **Hacı Eyiplerin Oda**, **Çoban Hüseyinlerin Odası** (Ünverlerin Oda), **Gölbezlerin Oda**, **Cımkışların Oda** (Arıların Oda), **Emiroğlu Odası**, **Sarıların Oda**.



154. Cafaroğlu (Çavdarlar) Odası

Erkmen'de köy odalarının yapımında olduğu gibi, açık tutulmasında da bütün masraflar, odanın sahibi olan sülâleler tarafından karşılanır. Kimi oda kurucularının, odanın bakım onarım masrafları ile açık tutulması ve gelen konukların ağırlanması için yapılacak harcamaları karşılamak üzere, bağ, bahçe ve arsa vakfettikleri kaynak kişilerce belirtilmektedir. Her odanın bir mütevellisi vardır. Mütevelli odanın mutlak hâkimidir. Bu kişi, sülâlenin en büyüğü olup, sözü geçen biridir. Odanın yönetimi bu kişiye aittir. Odanın bakım, onarım, demirbaş, yakıt, elektrik, tüp gaz gibi giderleri mütevelli tarafından karşılanır. Erkmen Belediyesi, oda kültürünü teşvik amacıyla köy odalarından su parası almamakta ve kışları da kömür yardımı yapmaktadır. Mütevelli yaptığı gölbmasrafları listeler, toplam masrafı sülâlenin aileleri arasında adil bir biçimde paylaştırarak, onlardan hisselerine düşen parayı tahsil eder. Mütevellinin uygun gördüğü masraflara katılım payına kimse itiraz etmez. Mütevelli de oda ile ilgili büyük çaplı bakım onarım, demirbaş alımı gibi harcamalar gerektiğinde, oda

mensuplarının fikirlerine başvurup, onların onayını almak zorundadır. Odanın anahtarlarının mütevellide bulunması esastır, ancak odaya gelen bir konuk ya da sülâleden bir kişinin fazla bekletilmeden içeriye alınması için, müteveli sülâlenin ileri gelenlerinden uygun göreceği birkaç kişiye daha odanın anahtarlarını vermektedir.

Odanın temizliği ve bakımı, yine odanın sahibi sülâlenin fertleri tarafından yapılır. Bu konuda herhangi bir hiyerarşik düzen yoktur. Müteveli de olsa, odayı ilk açan kişi, hemen odayı temizleyip süpürür, kış ise sobayı yakar odayı oturmaya ve misafir kabul etmeye hazır hale getirir.

Bir evde bulunması gereken ne varsa Erkmen'deki köy odalarında da vardır. Odaların tümünde elektrik ve su mevcuttur. Günümüzde televizyonsuz köy odası yoktur. Her odada konuklar için yatak, yorgan, yastık, çarşaf mutlaka bulunur ve bunların temiz olmasına özen gösterilir. Tabak, tencere, bardak, kaşık, çatal, bıçak, ocak gibi bir mutfakta bulunması gerekli olan her şey vardır. Odanın sokağa bakan pencere-lerin yer aldığı iki duvar dışındaki diğer duvarlarında çok sayıda gömme dolap bulunur. Bu dolapların her biri sülâleden ayrı bir aileye aittir ve içerisinde, konuklar için çay, kahve, şeker, meşrubat, kolonya, misafir şekeri, sigara gibi ikramlar bulunur. Müteveli, dolaplardaki malzemelere karışmaz, her aile dolabında bulunması gereken bu malzemeleri kendisi temin eder, masraflarını kendi cebinden öder. Odada toplandı-ğı sırada dolap sahiplerinden biri, anahtarını gençlerden birine uzatarak **“Benim dolabı aç da bir çay demle bakalım”** dediğinde, gençler çayı demler ve odada bulunan büyük küçük herkese dağıtır. Bu konuda da herhangi bir sıra ya da düzenleme yoktur. İkramın gönülden gelmesi esastır ve odadakiler ikramı kendi dolaplarından yapabilmek için adeta birbirleriyle yarışır.

Dışarıdan gelen yabancı, yolcu, kamu görevlisi gibi konuklar önce oturma odasına alınarak hali hatırı sorulur, burada dinlendirilir, evlerden yemekler getirilerek karınları doyurulur; hayvanı varsa, ona da yem verilir, barınması sağlanır. Odaya gelen misafir istediği kadar kalabilir, hatta gideceği zaman harçlığı yoksa, kendisine harçlık dahi verilir. Bütün



155. Kadıgilin Oda'sı'nda sohbet

bu ağırlamalar karşılıksız olarak yapılır ve konuğa **“git”** denmeyeceği gibi, ne zaman gideceğini sormak da konuğa karşı büyük bir saygısızlık ve ayıp sayılır. Konuğa verilen bunca değere rağmen, gelen konuklardan biri hakkında oda ileri gelenlerinin

herhangi bir şüphesi olursa, konuğu incitmeyecek bir şekilde nazikçe nüfus cüzdanını göstermesinin istendiği durumlar da olmaktadır.

Ulaşım araçlarının günümüzdeki gibi çok ve yaygın olmadığı dönemlerde Sıcanlı (Sincanlı-Sinanpaşa) Ovası'ndaki köylerden Afyonkarahisar pazarına gelen vatandaşların konaklama yeri yaz kış, günün 24 saati açık olan Erkmen'deki köy odalarıdır. Çarşamba günü kurulan Afyonkarahisar pazarında alış veriş yapmak için salı günü köylerinden çıkan Sinanpaşalılar, akşam üzeri Erkmen'e ulaşır ve buradaki köy odalarına konuk olurlardı. Odaların kalabalık olduğu günlerde bayan yolcular, oda sahipleri tarafından kendi evlerine götürülerek burada misafir edilirdi. Odalarda yedirilip, içirilen, hayvanlarına yem verilerek barınmaları sağlanan konuklar, çarşamba sabahı erkenden köyden ayrılarak Afyonkarahisar'a giderler, pazar alışverişlerini bitirdikten sonra akşamüzeri tekrar Erkmen'e dönerek, geceyi yine köy odalarında geçirirlerdi. Konuklar, perşembe günü sabahı da, köylerine dönmek üzere Erkmen'den ayrılırlardı.

Konuk ağırlama olan asıl işlevini günümüzde yitirmiş olan odalar, genellikle sülâle mensuplarının toplanıp sohbet etmesi, fikir alışverişinde bulunması ve geleneklerin sürdürülmesi amacıyla kullanılmaktadır. Odada her gece 3-5 kişiyle de olsa mutlaka toplanılır. Kış aylarında toplantıya katılanların sayısı son derece yüksek olurken yaz aylarında ve özellikle harman ve vişne hasadı dönemlerinde katılımcı sayısı düşer. Buna



156. Gölbezlerin Oda

rağmen odalarda en az 2-3 saat oturulup sohbet edilir. Odalarda en hareketli günler, bayramlarda, hacı ve asker uğurlamalarında, cenaze olduğu zamanlarda yaşanır. Odaya gelen bir kişi içeriye girer girmez "*Selâmunaleyküm*" diyerek, kendisinden daha önce gelenleri selâmlar, onlar da "*Aleykümselâm*" diyerek selamını alırlar. Daha sonra, önceki gelenler yeni gelene tek tek "*Merhaba*" der, yeni gelen de ya tek tek herkese "*Merhaba*" diyerek yanıt verir ya da herkesin kendisine merhaba demesini bekledikten sonra "*Cümleten merhaba*" diyerek topluca selam verir. Yeni gelenin oturacağı yer, yaşına ve sülâle içindeki yerine göre bellidir. Eğer yaşlı ise sedire, genç ise yere, çok genç ise kapıya yakın bir yere oturur ki, büyükler su istediğinde ya da bir istekte bulunduklarında hemen yerine getirsin... Sedirde başköşe mütevellinindir. Odaya bir konuk geldiğinde ise müteveli yaşı ya da mevkii ne olursa olsun, yerini konuğa bırakır. Çünkü konuk, tanrının emanetidir ve tanrının emanetinin yeri de başköşedir. Aynı şekilde imam ya da öğretmene de "**ilimlerine hürmeten**" başköşede yer gösterilir. Odalarda oturma adabı da önemlidir. Müteveli dahi olsa, sakat ya da hastalık gereği olmadığı sürece hiç kimse ayağını uzatarak oturamaz. Büyükler bağdaş kurarak

veya diz çökerek otururken, gençler diz çökerek otururlar. Gençlerin bağdaş kurarak oturmaları hoş karşılanmaz. Odada çay, kahve yapma, bunları konuklara ikram etme görevi gençlere aittir. Gençler bu işleri büyük bir saygı ile yaparken, su isteyen bir büyüğe suyu getirdiklerine, o kişi suyu içip bardağı geri uzatıncaya kadar, karşısında ellerini göbeğinin üzerinde bağlayıp hiç hareket etmeden **“el pençe divan durmak”** zorundadır.

Nüfusu 3 bini aşan Erkmen kasabasında, köy odası kültürünün 2000’li yıllarda dahi yaşatılıyor olmasının doğal bir sonucu olarak Anadolu’daki diğer köy ve kasabaların aksine bir tane dahi kahvehane yoktur. Cumhuriyet dönemi içerisinde bilinen tek kahvehane açma girişimi ise 1979–1980 yıllarında yapılmış ve 1 ay kadar açık kaldıktan sonra köy odalarının ve muhtarlığın baskıları sonucu kapatılmıştır. Kasaba halkı, kahvehanede boşa harcayacağı vaktini, köy odalarına giderek bu sosyal kuruluşların eğitici, öğretici, sosyalleştirici ortamı içerisinde daha verimli olarak değerlendirmektedir. Köy odalarında kâğıt, tavla, okey gibi oyunların oynanması **“kumarın kılavuzu”** olduğu için yasaktır. Oyun olarak sadece **“Yüzük”** oynanmasına izin verilir. Gelişen teknolojiye ayak uydurularak her odada bir televizyon vardır ve genellikle ya sohbet edilerek ya da televizyon seyredilerek vakit geçirilir. Getirilmişse günlük gazeteler ve kitaplar okunur. Sohbetler sırasında söz büyüklerindir. Küçükler kendilerine söz verilmedikçe konuşmazlar, eğer bir sorunları varsa, bu sorunlarını söz isteyerek dile getirip çözümünü isteyebilirler. Sohbet konuları genellikle köyün ve sülâlenin sorunlarıdır. Kasaba halkı geçimini fidan, vişne ve kiraz üretimi ile sağladığı için sohbetler sırasında tarımsal konular da ağırlıklı olarak yer alır. Sohbetler sırasında argo, küfür kullanılmaz. Yaşlılar anılarını, bilenler de ibret verici olay ya da öyküleri anlatarak, gençlerin bunlardan ders çıkarmaları sağlanır. Odalarda gençler sürekli olarak okumaya teşvik edilir ve bu konuda hiçbir özveriden kaçınılmaz. Odaya imam geldiğinde ise onun vaaz ve nasihatleri dinlenir. Oda sohbetlerinde mecbur kalınmadıkça siyasete girilmez. Hafif hareketleri ve yerli-yersiz konuşmaları ile sohbet ortamını bozanlar büyükler tarafından ya susturulur, ya da odadan çıkartılır. Erkmen kasabası köy odalarında saz ve söz yoktur.

Erkmen kasabası köy odalarında oda adabını bozucu davranışların cezası yoktur; daha doğrusu, odalara gelen insanlar, odaların yazılı olmayan kurallarını öylesine içselleştirmişlerdir ki, huzuru ya da düzeni bozacak hiç bir davranış içine girmemekte, dolayısıyla suç olmayınca cezası da bulunmamaktadır.

İnsanların köy odalarında toplanıp birbirleriyle iletişim içerisinde olması, köydeki dargınlıkları ve kırgınlıkları da en aza indirmektedir. Eğer aynı sülâleye mensup insanlar arasında küslük ya da kırgınlık varsa, alacak-verecek ya da sınır anlaşmazlığı yüzünden iki kişi arasında bir sorun çıkmışsa, bu durum öğrenilir öğrenilmez odanın mütevellisi ve ileri gelenleri tarafından kırgınlar bir araya getirilip dinlenir, ikisi ortak bir noktada buluşturulup barışmaları sağlanır. Farklı sülâlelere mensup insanlar arasındaki sorunlarda ise, dargın kişinin mensup olduğu sülâlenin odasının ileri gelenlerinden oluşan bir grup, diğer dargın kişinin mensup olduğu sülâlenin odasına

giderek o odanın ileri gelenleri ile işbirliği içerisinde küslerin barıştırılması sağlanır. İşte bu nedenledir ki, kasabada hiçbir kan davası yoktur. Son 80 yıl içerisinde Erkmen kasabasında işlenen ilk ve tek cinayet, iki çoban arasında koyun otlatma yüzünden çıkan tartışma sırasında bir çobanın diğer çobanı öldürmesidir. Bu olay sonrasında köy odalarının ileri gelenlerinin desteği ve muhtarın çabaları sonucu cinayeti işleyen çobanın evi köy tüzel kişiliği tarafından satın alınarak, ailesi kasabadan uzaklaştırılmış, böylelikle muhtemel bir kan davasının da önüne geçilmiştir. Günümüzde kasabadaki birlik ve beraberlik ortamının sağlanmasında köy odalarının katkısı çok büyüktür.

Kasabanın ihtiyacı olan hizmet ve yatırımlar, günümüzde belediye tarafından yapılıyor olsa da 1992 yılından önce, köye yapılması gereken yatırımlar, imece, salma salınması, köye gelecek konukların ağırlanması, vişne bayramının düzenlenmesi gibi konularda muhtarın başkanlığı ve ihtiyar heyetinin gözetiminde toplantılar düzenlenir, bu toplantılara mutlaka köy odalarının ileri gelenleri de çağrılarak görüş alışverişinde bulunulurdu. Katılımcı demokrasiye örnek teşkil eden bu toplantılar sırasında, köy odaları temsilcilerinin ve dolayısıyla bu kişilerin üzerlerinde mutlak hakimi oldukları köy halkının, fikir birliği içerisinde aldıkları kararların uygulanmasında da bir sorun çıkmazdı. Sorun çıkaranlar ise, odaların ileri gelenleri tarafından ikna edilerek, söz konusu kararlara katılmaları sağlanırdı.

Eskiden haftada iki kez olmak üzere yemekli “gezek”ler düzenlenen köy odalarında günümüzde bu gelenekten kısmen de olsa uzaklaşıldığı görülmektedir. Türk kültürü ve geleneklerinde arkadaşlar, dostlar, aynı meslekten kişiler veya toplumun çeşitli kesimlerinden kişilerin, kendi aralarında oluşturdukları gruplarla; sırayla evlerde, köy odalarında, bağlarda, bahçelerde, eğlenme, sohbet, yardımlaşma, dayanışma gibi amaçlarla yapılan organizasyonlara gezek adı verilmektedir.⁵² Gezekler rasgele düzensiz toplantılar değil, aksine belirli kuralları olan disiplinli ve çekici organizasyonlardır. Günümüzde de odalarda zaman zaman yemekler düzenlenmekte ve harcı (eti, sebzesi, yağı, tatlısı, ekmeği) her defasında başka bir kişi tarafından getirilen yemekler, mutfaklarda pişirilerek yenilmekteyse de, düzensiz olarak yapılan bu organizasyonlar, gezek geleneğine uymamaktadır. Eski gezekler biri mutlaka cumartesi günü, diğeri de gezeğe katılanların uygun göreceği, hafta içerisindeki bir gün olmak üzere haftada iki gün düzenlenirdi. Gezeği üstlenen kişi, ikram edilecek yiyeceklerin yanı sıra, gezek günü odanın temizlenmesi, sobanın yakıtının temini ve yakılması, testinin suyunun doldurulması, o dönemin aydınlatma aracı olan kandilin yağının sağlanmasıyla da sorumluydu. Akşam yemeğini yedikten sonra yavaş yavaş odaya gelmeye başlayan gezek arkadaşları, gece boyunca sohbet eder, gece yarısına doğru ise gezek sahibi köy fırınına giderek odadaki gezek arkadaşlarına yetecek kadar susamlı ak pide⁵³ çektirirdi. Fırıncıya bu hizmeti karşılığında hak olarak 1,5 pide veren gezek sahibi, pideleri sıcak sıcak odaya getirir, yine kendisi tarafından daha önceden geti-

52 BIYIKOĞLU M. Ağâh, “Afyon Gezekleri”, *Anadolu’nun Kilidi Afyon*, T.C. Afyon Valiliği Yayın No: 21, Afyon 2004, s. 428.

53 Ak Pide: Un, patates, tuz, su ve maya ile yapılan ve mahalle fırınlarında pişirilen, bir çeşit katıksız pide. (Bk *Afyonkarahisar Mutfağı*, s.123.)

rilmiş olan tahin helvası, tulum peyniri veya **“sulu köttü”** ile birlikte yenilirdi. Yemek sofrasının da ayrı bir adabı vardı. Sofraya varsa konuklar ya da büyükler oturmada önce, kimse oturamaz, eğer konuk, öğretmen ya da imam yoksa büyükler başlamadan kimse yemeğe başlamazdı. Sofranın kurulması, yiyeceklerin servisinin yapılması ve yemekten sonra sofranın toplanması gençlerin göreviydi. Yemeğe başlamadan önce, bir pidenin içine 250 gram kadar helva konularak, kapıya yakın bir rafın üzerine bırakılırdı ve buna **“uca”** denilirdi. Geleneğe göre gezeğin dağılması sırasında ucayı alarak evine götüren kişi, bu davranışı ile bir sonraki gezeği kendisinin düzenleyeceğini belirtmiş sayılırdı. Yemeklerin yenmesinden sonra bir süre daha sohbet edilir ya da **“yüzük”** oynanırdı. Yüzük oyunundan sonra saat 24.00 sıralarında gezek dağılırdı.

Yüzük oyununda odadakiler iki gruba ayrılır ve her grubun bir **“yüzük başı”** olur. Oyunun aslı, ortaya konulan 10 adet peşkir ya da mendilden birinin altına takımlardan birinin bir yüzüğü saklaması, diğer grubun ise bu yüzüğü bulmaya çalışmasıdır. Kur'a atılarak belirlenen grubun yüzük başı, avucuna aldığı yüzüğü, her peşkirin altına elini sokmak suretiyle diğer gruba hissettirmeden saklar, diğer grubun yüzük başı ise, elindeki yaklaşık 1 metre uzunluğundaki **“yüzük değneği”** ile peşkirleri birer birer açarak yüzüğü bulmaya çalışır. Peşkirleri açan takımın elemanları, karşı takımın yüzük başının yüzüğü saklaması sırasında onun el hareketlerini büyük bir dikkatle izleyerek, yüzüğü sakladığı peşkiri tahmin etmeye çalışır. Yüzük başı peşkirleri açmadan önce takımındakilere tek tek *“Senin işkilin hangisi?”* diye sorarak, arkadaşlarının altında yüzük bulunduğundan şüphelendikleri, mendilleri öğrenir. İşkilsizlerden başlayarak mendilleri teker teker açmaya başlar. Oyunda amaç, yüzüğü ya *“Bizim ola”* diyerek ilk açışta bulmak, ya da boş peşkirleri açarak altında yüzük olan peşkiri en sona bırakmaktır. Peşkirleri açan takım, *“Bizim ola”* dedikten sonra ilk açışta yüzüğü bulursa, yüzük saklama hakkı, o takıma geçer. *“Bizim ola”* dedikten sonra açılan ilk peşkirin altında yüzük yoksa, takım bu kez yüzük olan peşkiri en son açmak zorundadır. En sona kalmadan açılan peşkirlerden birinin altında yüzük çıkarsa, yerde kalan açılmamış peşkir sayısı 1 fazlasıyla karşı takımın hanesine puan olarak yazılır. Takım, altında yüzük saklı olan peşkiri en son açarsa, yüzük saklama hakkını kazanır. Eğer *“Bizim ola”* denilmeden ilk açışta yüzük bulunursa, *“Dalya!”* diye bağırılarak, yüzüğü saklayan takıma 10 puan yazılır. Bu durumda peşkirleri açan takımın hedefi, altında yüzük saklı olan peşkiri son ikiye bırakmak olur. Son ikiye kalmadan açılan peşkirlerin birinin altında yüzük bulunursa, açılmamış peşkir sayısınınca karşı takıma puan yazılır. Yüzük saklı olan peşkir son ikiye kalırsa, peşkirleri açan takım yüzük saklama hakkını elde eder. Yüzük oyunu, yiyecek-iceceğine ya da herhangi bir cezasına oynanabildiği gibi **“karasına-maskarasına”** da oynanır. Karasına-maskarasına oynandığında, oyun 101'de biter ve takımlardan biri 51 puana ulaştığında, bu takımın oyuncuları, rakiplerinin alınlarına is karası sürer. 101'e hangi takım ulaşırsa, karşı takımı maskara etmek için türlü eziyetlerde bulunma hakkını kazanır. Bu eziyetlerin en ağırlarından biri de galip gelen takımın oyuncularının, yenilen takımın oyuncularının boynuna çan

bağlayıp, sırtlarına binerek köy içinde dolaşmalarıdır. Yenen takımın eziyetleri sabaha kadar sürer ve yenilen takım, itirazsız bütün eziyetleri sineye çekmek zorundadır.

Gezeklerde uzun kış gecelerinde “**tel hevla**” (tel helva) da çekilir ve turşu ile birlikte yenilirdi. Tel helva, çekmek için özellikle karlı günler seçilirdi. Helva çekmek için bir tarafta bir tencere içerisinde un kavrulurken, diğer tarafta şerbeti kaynatılır. İçerisine limon tuzu da katılan şerbetin kaynarken üzerinde “**Kurbağı gözü**”⁵⁴ oluşmaya başladığında istenilen kıvama geldiği anlaşılarak soğuması için karın üzerine bırakılır. Şeker, el yakmayacak kadar soğuduktan sonra, bir kişi tarafından uzatılıp ikiye katlanmak suretiyle bir süre çarpılır. Sakız gibi bir kıvama gelen şeker, uzatılıp halka şekline getirilir ve sofranın ortasına dökülen kavrulmuş unun üzerine konulur. Şekerin üzerinin unla tamamen kapatılmasının ardından, sofranın etrafına toplanan 8–10 kişi, belli bir ritimle bir taraftan yana doğru kaydırarak, diğer taraftan önlerine doğru çekerek halkayı genişletirler. Halka, sofraya büyüklüğüne ulaştıkça 8 şekline getirilip yuvarlak kısımları üst üste konulur ve meydana getirilen yeni halka, yine yavaş yavaş çekilerek genişletilir. Bu işlem şekerin, pişmaniye gibi incecik teller haline gelmesine kadar devam eder. Halkanın kopması, tel helvanın yarıda kalması demektir. Bu yüzden teller inceldiğinde kopma ihtimali daha yüksek olduğundan, sonlara doğru daha dikkatli çekilmesi gerekir. Teller gerekli inceliğe ulaştığında, tiftiklenir ve ortaya yığılır. Daha sonra da turşu eşliğinde yenilir. Tel helva bir miktar yenildikten sonra insanları “**kestiği**”⁵⁵ için, birkaç parça turşu atıştırılarak tikanıklık atlatıldıktan sonra yeni bir iştahla helva yemeye devam edilir.

Sosyalleşme, kişilerin yaşamları boyunca sosyo-kültürel çevresini öğrenmeleri, bunları içselleştirip kendi üzerinde etkili olan aktörler ve kendi deneyimleri sayesinde kişiliğine mal etmesi ve yaşamakta olduğu çevreye uyum sağlaması olarak algılandığında, çocukluk dönemi için ailenin, gençlik dönemi için okulun ve sokağın belirleyici özelliğe sahip olduğu açıktır. Ancak aile, okul ve sokağın dışında kırsal kesimlerde insanların sosyal kişiliğini belirleyici bir unsur daha vardır ki, bu da köy odalarıdır. Gazeteci Ali Türk Keskin, 1963 yılında Erkmende yapılan Vişne Bayramı nedeniyle Afyonkarahisar’ın yerel gazetelerinden Sebat’ta yayımlanan bir yazısında Erkmene’yi “Örnek Köy” olarak nitelendirip, bunun sırrının birbirlerine bağlı olan köy halkının kolektif çalışmayı başarması ve toplum çıkarları için özveride bulunmaktan zevk duymaları olduğunu kaydetmekte ve “*Şehir yapısı evleri, kaldırımlı sokakları, insan emeği ile bereket fışkıran toprakları ve çalışkan, birbirlerine bağlı halkı ile Erkmene yarının kasabası olma yolundadır.*” diyerek⁵⁶ 30 yıl sonrasını görürken, yine aynı nedenle 1965 yılında Çevre Mecmuası’nda H. Cantaş tarafından kaleme alınan bir makalede Erkmene “*Gün geçtikçe ileri zihniyetin, modern anlamda köy kalkınmasının öncülüğünü yapan, daima örnek hareket ve davranışlarla halk oyunun haklı takdirlerine mazhar olan*” bir köy⁵⁷ olarak değerlendirilmektedir. Gazeteci ve yazarları bu yargı-

54 Kaynayan şerbetin üzerinde kurbağa gözüne benzeyen kabarcıkların oluşması durumu.

55 Tıkamak, köreltmek, iştahını kapatmak. (Bk. ŞEMSEDDİN SAMİ, a.g.e., Cilt 2, s. 695.)

56 KESKİN Ali Türk, “Örnek Köy”, *Sebat Gazetesi*, 16 Temmuz 1963, Sayı 1299, s. 1.

57 CANTAŞ H., “Vişne Bayramını Kutladık”, *Çevre Mecmuası*, 19 Temmuz 1965, Sayı: 19, s. 9.

ya götüren elbetteki, kasaba halkının birlik, beraberlik ve çalışma ortamını yaratan sosyalleşme olgusudur. Bu olgu ise kasaba halkının yaşamında önemli bir yere sahip olan ve eskilerin söylemiyle rahle-i tedarisinden⁵⁸ geçtikleri köy odası kültürünün sağladığı öğretinin doğal bir sonucudur. Eğer günümüzde Erkmek kasabası, gelişmişlik göstergeleri açısından kendi ayarındaki kasabaları geride bırakıp, ilçe merkezleri ile yarışabilecek duruma gelmişse, bunda en büyük pay, kasabada sayıları 19'u bulan eğitim, kültür ve barış yuvası köy odalarınındır.

2. İmece⁵⁹

İmece sözcüğünün kökeni, eski Türkçedeki **“emgek”**tir. Emek anlamına gelen emgek sözcüğünden türetilen **“emgece”**, zamanla imece haline dönüşmüştür.⁶⁰ İmece, köyün zorunlu ve isteğe bağlı görevlerinin yapılması için köy halkının ortaklaşa ve eşit şartlar altında bedenlen çalışması ve yardımlaşmasıdır. Bu görevlerin beden mükellefiyetiyle yapılmasına imece, mal mükellefiyeti ile yapılmasına **“salma”** denir.⁶¹

Osmanlı devletinin özellikle son zamanlarında savaşlar yüzünden ailelerin erkeksiz kalması, gençlerin ne zaman dönecekleri belli olmayan uzun dönemler için askere alınması, köylerde insanların zorunlu olarak birbirleriyle yardımlaşmasını gerektirmiş ve kendiliğinden bir yardımlaşma geleneği ortaya çıkmıştır. Bir ihtiyaçtan doğan ve imece adı altında ortaya çıkan bu yardımlaşma yöntemi 442 sayılı Köy Kanunu ile yasal bir statüye kavuşturulmuştur. Geleneklerimiz içerisinde, sosyal kökenli bir yardımlaşma biçimi olan imece, toplu çalışma, birlikte iş yapma, halkın bir gereksinimini karşılama, bir tesis kazanma gibi düşüncelerle köylülerin karşılıksız emek birliği etmesidir. Bir ara, imecenin özellikle eşitlik ilkesi ve çalışma özgürlüğü bakımından insan haklarına ve Anayasa'ya uygun olmadığı konusu ortaya atılmışsa da Anayasa Mahkemesi, imeceyi *“Kamu ödevi niteliğinde normal, insan hak ve hürriyetlerini zedeleyici karakterde görülmeyecek bir çalışma yükümlülüğü”* olarak kabul etmiş ve Anayasa'ya aykırı olmadığına karar vermiştir.⁶² Bu gelenek sayesinde bir çok köyde devlet katkısı olmaksızın bir çok altyapı tesisleri gerçekleştirilmiş olsa da imecenin en büyük yararı sosyal yakınlaşmayı, komşuluk ilişkilerini, kişisel dostlukları canlı tutması, birbirini seven, sayan, koruyan halk kitlesinin doğmasına hizmet etmesidir.⁶³

Erkmek, imece çalışmasının en güzel örneklerinin verildiği Anadolu köylerinden biridir. Her ne kadar 18 Mart 1924 tarih ve 442 sayılı Köy Kanunu'na göre, imeceyle yapılacak işleri belirleme yetkisi köy muhtarıyla ihtiyar meclisine verilmiş olsa da, Erkmek'te imece kararı alınacağı zaman Muhtar ve ihtiyar heyeti, her köy odasının ileri gelenlerinden ikişer ya da üçer kişinin de katılımıyla muhtar odasında bir toplantı yapardı. Bu toplantıya **“Köy derneği”** adı verilir ve imece ile yapılma-

58 Rahle-i tedaris: Ders masası. (ÖZÖN, a.g.e., s. 606)

59 Kaynak Kişiler: KUŞ Haşim; EROL Yaşar, 1944 doğumlu, ilkokul mezunu. (17.01.2008)

60 *Meydan Larousse*, Cilt 6, İstanbul 1971, s. 291.

61 *Türk Ansiklopedisi*, Cilt XX, Ankara 1972, s. 108.

62 *Meydan Larousse*, Cilt 6, s. 291.

63 YÜKSEL-YAŞAYACAK, a.g.e., s. 182.

sı gereken işler ortaya konularak bu işlerin ne şekilde yapılacağı konusunda ortak kararlar alınır. Kararlar köy defterine yazılarak, muhtar ve ihtiyar heyeti üyeleri tarafından imzalanır.

İmece kararı alınmasından sonra imecenin yapılacağı tarih köye ilan edilirdi. Köy halkı, ilan edilen günde Merkez Camii önünde toplanırdı. Köylüler imeceye gelirken, olanlar at arabası, öküz arabası, traktör gibi araçlarını, olmayanlar ise kazma, kürek, bel ve çapa gibi el aletlerini de yanlarında getirirlerdi. İmeceye, eli iş tutan 18 yaşından büyük herkes katılmak zorundaydı. İmeceye katılmayanlar, muhtar ve ihtiyar heyeti tarafından, katılmadıkları her imece için 1 işçi yevmiyesi tutarında cezaya çarptırılır, cezayı ödememekte ısrar ederse de ödeme emri kesilerek jandarma aracılığıyla tahsil edilirdi.



157. İmece ile yol yapımı

Merkez Camii önünde toplanan köylüler, daha önce iş programını hazırlamış olan ihtiyar heyeti üyeleri tarafından gruplara ayrılarak iş yerlerine götürülürdü. Bir bayram havası içerisinde gerçekleştirilen imece sırasında işten kaytarmak büyük ayıp sayılırdı. Erkmen'de imece ile yapılan eserler arasında, köy içindeki yolların 1960'lı yıllarda Arnavut kaldırımı ile kaplanması, kanalizasyon sisteminin yapılması, eski ilkokulun inşası, günümüzde sağlık ocağının bulunduğu alan ve çevresine dutluk ve kavaklık tesis edilmesi bulunmaktadır. 1965 yılında hizmete açılan hamamın inşaatında kullanılan taş ve kum da yine köy halkı tarafından imece ile çekilmiştir. Erkmen'de hatırlanan büyük çaplı en son imece, 1960'lı yılların sonlarına doğru, Çeşmekaya Küklü Deresi'deki suyun ana depoya getirilmesi olmuştur. Bu imece sırasında, köy-

deki her aileye arazinin yapısına göre, 15–30 metre arasında yer tahsis edilerek, su künklerinin geçirileceği bu bölümlerde kanal açmaları istenmiştir. Köy halkından isteyenler, tahsis edilen yeri kendileri kazarak kanal açarken, isteyenler de bu işi amele tutarak üzerlerine verilen görevi yerine getirmişlerdir. Sonuçta her köylünün emeği geçen iş başarıyla tamamlanmış ve su, ana depoya akıtılmıştır.

Ayrıca, cami, çeşme, okul, yol, mezarlık gibi köyün ortak mallarında meydana gelen hasarların onarımı da imece ile yapılırdı. Evi yanan bir köylünün evinin yeniden yapımı, kocasını kaybeden bir kadının harmanının kaldırılması gibi işler de imece ile yapılan işler arasındadır.

İmecenin yalnızca erkekler tarafından yapıldığını söylemek de kadınlara haksızlık olur. Çünkü köye kamu kuruluşları tarafından yapılan yatırımlar sırasında, görevlilere ikram edilen yemekleri muhtar ve ihtiyar heyetinin belirledikleri sıra ile hazırlamak da kadınların köyün ortak hizmetlerine katkılarıdır ki, bu da bir çeşit imecedir.

Erkmen'de köyün ortak hizmetlerinin yerine getirilmesine yönelik bedeni çalışmalar imece ile yerine getirilirken, benzer hizmetler için gereken mali kaynaklar da, bir çeşit parasal imece olan “salma” salınarak karşılanırdı. Salma, köylülerin mali durumlarına göre, yılda bir kez ve hane başına alınırdı. Muhtar ve ihtiyar heyeti köyün ortak gereksinimi için yapılması gereken harcamaya göre hane sahiplerinin ekonomik durumlarını göz önüne alarak, birinci, ikinci ve üçüncü olmak üzere üç kategoride salma salardı. Varlıklı olanlar birinci, yoksul olanlar üçüncü, ne varlıklı ne de yoksul olanlar ise ikinci için belirlenen salmayı öderlerdi. Köy sandığında toplanan para, yalnızca toplandığı iş için harcanabilirdi. Salınan salmayı ödemeyenler için ödeme emri kesilir ve jandarma vasıtasıyla tahsil edilirdi.

Erkmen'de belediye örgütünün kurulmasının ardından imece ve salma sistemi de ortadan kalkmıştır. Eskiden imece ile yapılan iş ve hizmetler, günümüzde Erkmen Belediyesi tarafından fazlasıyla gerçekleştirilmekte ise de, imecedeki ruh ve gönül birliği, sosyal yaklaşma, aynı duyguları paylaşma, yardımlaşma gibi 21. yüzyılda eksikliği her geçen gün daha fazla hissedilen moral değerlerin, yapılan iş ya da getirilen hizmetten daha değerli kazanımlar olduğu, göz ardı edilmemelidir.

3. Yağmur Duası ⁶⁴

Geçmiş dönemlerde ekonomisi tarım ve hayvancılığa, günümüzde ise tarıma dayalı bir yerleşim birimi olan Erkmen'de yağmur büyük bir öneme sahiptir. Her ne kadar tarım yapılan arazilerin hemen tamamında, gerek derin kuyular ve gerekse Erkmen Göleti'nin suları ile sulu tarım yapılmakta ise de, yağmurun yeri çok farklıdır. Yeterli ölçüde yağdığı takdirde toprağı suya doyuran, yeraltı ve yerüstü su kaynaklarını besleyen yağmur, Erkmen'in verimli topraklarının bereketini arttıran en önemli unsurdur. Yeterli yağmurun alınamadığı dönemlerde doğal olarak sulanama-

⁶⁴ Kaynak Kişi: ASLAN Adem (31.01.2008)

yan topraklar, yeraltı ve yerüstü suları ile ne kadar sulansa da istenen verim düzeyine ulaşamamaktadır.

Yağmur duası, yeterli yağışın alınmadığı, kuraklık tehlikesinin baş gösterdiği zamanlarda Erkmén halkının sıkça başvurduğu bir yöntemdir. Böyle dönemlerde Erkmén yöneticileri, kasabadaki din adamları ile görüşerek yağmur duasına çıkma kararı alır ve duanın yapılacağı tarih belirlenerek kasaba halkına duyurulur. Yağmur duasının yapılacağı tarihin, bütün kasaba halkının katılımını sağlayabilmek amacıyla kamu kuruluşlarının da tatil olduğu bir güne rastlatılmasına özen gösterilir. Yağmur duasına katılım ne kadar fazla olursa duanın o derecede makbul olacağına inanılır.



158. Yağmur duası

Yağmur duasına katılacak olanların mümkün mertebe eski giysiler giymeleri istenir. Özellikle çocuk ve yaşlıların katılımlarının sağlanmasına özen gösterilir. Günahsız olan sabilerin (çocukların) ve ağızları dualı olan pir-ü fanilerin (yaşlıların) dualarının Allah indinde daha makbul olduğuna inanıldığından, kasabada ne kadar çocuk ve yaşlı varsa tamamının duaya katılmaları sağlanır. Bunun yanı sıra, dua yapılacak alana büyük ve küçükbaş hayvanlar da getirilir.

Yağmur duası, kararlaştırılan günde kurban kesimi ile başlar. Yediden yetmişe kadınıyla erkeğiyle bütün kasaba halkının Hacı Baba Türbesi önünde toplanmasının ardından, caminin hocası, önce duaya katılanları, birbirlerine olan haklarını helâl etmelerini isteyerek helâlleştirir. Çünkü, helâlleşmiş insanların duasının daha makbul olacağına inanılır. Daha sonra yağmur duası yapılır ve önde erkekler, arkada ise

kadınlar olmak üzere yol boyunca tekbir getirilmek suretiyle yaya olarak kabristana gidilir. Kabristanın yan tarafında daha önce namazgâh olan, ancak günümüzde yol genişletme çalışmaları nedeniyle ortadan kalkmış bulunan yerde Allah rızası için 2 rekât namaz kılındıktan sonra tekrar yağmur duası edilir. Duanın ardından yine tekbirlerle Hal Tepesi'ndeki Arap Baba yatırına gidilir, burada bir kez daha yağmur duası yapılır. Bunu Cefa Pınarı'ndaki Emir Sultan yatırı, Yüzbaşı Tepesi'ndeki Kurtuluş Savaşı Şehitlerinin mezarı ve Kasaba içindeki Ali Dede yatırının ziyaret edilmesi ve buralarda da ayrı ayrı yağmur duası edilmesi izler. Bütün bu ziyaretler sırasında araçlara binilmez, herkes yaya olarak yürümek zorundadır. Yağmur duası, Hacı Baba Türbesi'ne gelen kasabalıların, burada son bir dua daha yaptıktan sonra, kurban etinden yapılmış yemekleri yemelerinin ardından sona erer.

4. Çocuk Oyunları⁶⁵

Oyun, insanoğlunun varolduğu her çağ ve yerde varlığını eğitim ve gelişim açısından sürdürmüş önemli bir etkinliktir.⁶⁶ Yetişkinlerin gözünde çocuğun eğlenmesine ve oyalanmasına yarayan amaçsız bir uğraş olan oyunun, günümüzde bir çocuğun bedensel ve ruhsal yönden sağlıklı gelişimi ve eğitimi için beslenme ve uyku kadar önemli bir ihtiyaç; sevgiden sonra gelen en önemli ruhsal besin olduğu kabul edilmektedir.⁶⁷

Oyun, çocukların bedeni ve ruhi gelişimlerini sağlama yanında, kural ve düzen fikrinin gelişmesinde etkili bir eğitim metodudur.⁶⁸ Bilim adamlarının araştırmalarına göre, oyun oynayan çocuğun beyninin daha iyi geliştiği; çok oynamayan ve dokunulmayan çocukların beyninin yaşlıtlarına göre yüzde 20–30 daha az geliştiği⁶⁹ göz önüne alındığında, toplumun her yönüyle sağlıklı bireylerden oluşabilmesinin yolunun çocuklukta oynanan oyunlardan geçtiği ortadadır. Çocuğun gelecekte toplum ve ahlâk kurallarına uyum göstermesinde oyunun ve oyun kurallarına alışık olmasının rolü büyüktür. Oyun, çocuk için ruh sağlığını dengeleyen, onu özgürleştiren ve duygusal boşalmasını kendiliğinden sağlayan bir ortamdır.⁷⁰ Çocuk arkadaşlarıyla oynarken işbirliği yapmayı ve toplumsal yaşam için uyulması gereken kuralları öğrenir. Bu sayede sosyalleşerek “ben” ve “başkası” kavramlarının bilincine ulaşan çocuk, oyun sayesinde vermeyi ve almayı da öğrenir. Çocuk, sahip olduğu anti sosyal eğilimlerden oyun sayesinde arınır. Özellikle koşmak, zıplamak, tırmanmak, boğuşmak,

65 Kaynak Kişiler: ERTÜRK Kazım, 1936 doğumlu, ilkokul mezunu, (05.01.2008); ELMAS Sinan, 1977 doğumlu, lise mezunu, (02.01.2008); KOÇ Abdullah, 1979 doğumlu, lise mezunu (02.01.2008); BAYRAM Bekir, 1970 doğumlu, üniversite mezunu, (05.01.2008); ARI Osman, 1942 doğumlu, ilkokul mezunu, (06.10.2008).

66 PEHLİVAN Hülya, *Oyun ve Öğrenme*, Ankara 2005, s. 8.

67 ARAL Nermin, “Çocuk Gelişiminde Oyunun Önemi”, *Çağdaş Eğitim*, Sayı 265, Ankara 2000, s.15.

68 BEKTAŞOĞLU Mustafa, “Ailede Çocuk Eğitimi” www.mustafabektasoglu.com/index.php?option=com_content&ask=view&id=17&Itemid=2 (01.01.2008)

69 Bk. “Milli Eğitim Bakanlığı Okul Öncesi Genel Müdürü Remzi İnanlı, çocuk”, www.okuloncesi.org/a/modules.php?name=News&file=article&sid=552 (24.01.2008)

70 SÖNMEZ Özlem (hızl.), “Eğitimciler Eğitimi Tartıştı”, www.egitimkilavuzu.com/io/index.php?option=com_fireboard&func=view&id=41&catid=92&Itemid=52 (01.01.2008)

itmek, kakmak gibi fiziksel mücadeleyi gerektiren oyunlar, çocuğun büyük ve küçük kas gruplarını, solunum sistemini, kemik ve eklem yapısını, dolaşım ve sinir sistemini, karar verme ve dikkatini geliştirir; bağışıklığını artırır.⁷¹

Çocukların eğitiminde ve sağlıklı bireyler olarak yetişmelerinde böylesine önemli bir fonksiyona sahip olan çocuk oyunları, tarih boyunca kültürün de önemli bir parçası olmuştur. Her toplum, içinde bulunduğu kültüre uygun olarak, bir dizi çocuk oyunları geliştirmiştir. Her ne kadar oyun kavramı, çocukla birlikte ele alınsa da, ilerleyen yaşa paralel olarak azalmakla birlikte oyun, insan yaşamının bir parçası olmuştur. Kültürel değerlere bağlı olarak geliştirilen köy seyirlik oyunlarının ve köy odalarında oynanan oyunların da gençlerin ve yetişkinlerin kendi gelişimleri üzerindeki etkisi büyüktür.

Erkmen’de halk kültürünün bir parçası olan çocuk oyunları, genellikle fiziksel mücadeleye dayalı oyunlar olması nedeniyle, bir yandan çocukların fiziki gelişmelerini sağlarken, diğer yandan takım ruhuna ulaşma, sosyalleşme, özgürce karar verebilme, adil davranabilme, başarıyı hedefleme gibi istenir davranışların kazanılmasında büyük bir role sahiptir. Ne var ki, televizyonun, bilgisayarın ve de sınav yarışının, çocukların bütün dünyasını oluşturduğu günümüzde, bir eğitim metodu olan çocuk oyunları da unutulmaya yüz tutan kültürel değerlerimiz arasına girmeye başlamıştır. Oysaki, ekranlara yapışmış çocuk yüzlerinin kendilerini sosyal yaşamdan kopardığını ve oynadıkları bireysel teknolojik oyunlarla grup oyunlarının tadına varamadan büyüdüklerini kaydeden uzmanlar, hiçbir yaratıcılık gerektirmeyen ve birileri tarafından programlanan oyunlarda çılgınlar gibi skor denemesi yapan çocukların hem bedensel, hem de zihinsel yeteneklerinin köreldiğini belirtmektedir.⁷²

Erkmen’de geleneksel çocuk oyunları oynanırken, oyun eğer iki grup arasında oynanan bir oyunsa, grupların oluşturulması için önce **“aldım-verdim”** yapılır. Oyun oynayan çocuklar arasında lider konumunda olanlar aşağı yukarı bellidir. Bunlardan ikisi, araları 5-6 metre kadar açık olacak şekilde karşı karşıya dururlar ve bunlardan ya kur’a ile veya anlaşarak belirlenen birisi:

*“Aldım verdim
Ben seni yendim
Bir kazan sütünü
İçmeye geldim”*

Tekerlemesini söyleyerek sanki bir mesafeyi ayakla ölçüyormuşçasına, tekerlemenin her kelimesinde ayağının birinin topuğu diğerinin burnuna değecek şekilde ilerler. Tekerleme bittiği anda durur, bu kez karşıdaki oyuncu aynı tekerlemeyi söyleyerek rakibine yaklaşır. Karşılıklı ilerlemelerden sonra, tekerlemeyi söylerken ayağı rakibinin üzerine gelen lider, ilk oyuncuyu seçme hakkını kazanır. Lider ya oyunu en

71 “Çocuk Gelişimi ve Eğitiminde Oyunun Rolü” www.egitimaleforum.com/forums/archive/index.php?t-4629.html (01.01.2008)

72 “Yeni Oyunlar Yetenek Köreliyor”, *Milliyet Gazetesi*, 1 Haziran 2008, Sayı 21871, s. 3.

iyi oynayan oyuncunun ya da en çok sevdiği arkadaşının adını *söyleyerek* “.....’i aldım” der. Bundan sonra, oyuncu alma hakkı karşı lidere geçer. Böylelikle birer birer oyuncu alınarak, grupların güç bakımından dengeli olması sağlanır. Oyuna kimin başlayacağı, bir kiremit parçası veya yassı bir taşın bir yüzüne tükürülerek ıslatıldıktan sonra **“Yaş mı, kuru mu?”** atışıyla belirlenir. Liderlerden biri **“yaş”**ı, diğeri **“kuru”**yu seçer, havaya atılan taş ya da kiremit yere düştükten sonra yaş olan yüzü üste gelmişse yaş diyen, kuru yüzü üste gelmişse kuru diyen taraf oyuna başlama hakkını kazanır. Ya da oyunculardan güvenilen birisi avuçlarından birisinin içerisine küçük bir çakıl parçası saklayarak yumruk yaptığı ellerini iç kısımları aşağıya gelecek şekilde ileriye uzatır. Çakılı bulan grup oyuna başlar.

Oyun gruplar arasında oynanan bir oyun değilse ve bir ebe seçmek gerekirse, oyuncular bir halka olur ve birisi:

*“O lili li li
Papatya dilli
Kız senin saçın
Kaç telli”*

Tekerlemesini söyleyerek oyuncuları saymaya başlar. Tekerleme hangi oyuncuda bitmişse, diğer oyuncular ona **“Kaç Telli?”** diye sorar. O oyuncu da oyuna katılanların sayısını geçmeyecek şekilde bir rakam söyler, bir sonraki oyuncudan itibaren saymaya başlanır ve söylenen rakam hangi oyuncuya rastlarsa ebe o olur. Aşık, met, gömme gibi bazı oyunların da kendine özgü ebe seçme yöntemleri vardır.

a. Ebe Oyunu

Erkmenli Çocukların, kasabanın kuzeyinde bulunan Ebelik mevkiinden topladıkları, vişne büyüklüğündeki küresel biçimli doğal taşlarla oynadıkları bir çeşit bilye oyunudur. Çocuklar tarafından toplanılarak ebe oyununda kullanılan bu taşlara **“ebe”** denildiği için, taşların çıktığı dereye de Ebelik Deresi denilmektedir.⁷³ Bu taşlar, Ebelikten başka hiçbir yerde bulunmaz. Çocuklar bu oyunu oynayabilmek için Ebelik Deresi’nin batı yamacını bıçak ya da benzeri bir aletle kazarak bilyeye benzeyen bu taşları çıkarırlar. Ebe taşları ile oynanan Ebe Oyunu en az iki kişi olmak üzere, üç, dört, beş veya daha fazla kişiyle de oynanabilir. Oyunun amacı, rakip oyuncuların ebe taşlarını **“ütmek”** (kazanmak) tir. Oyun için düz bir alanda yere 10–15 santimetre çapında, 10 santimetre derinliğinde bir **“emen”** (çukur) açılır. Emenin 4–5 metre ilerisine de bir atış çizgisi çizilir. Oyuncular, başlangıç sırasını belirlemek üzere, sürekli olarak kullandıkları, ağırlığını ve dengesini iyi bildikleri **“ellerine yatan”** bir ebe taşını emenin başından atış çizgisine doğru atarlar. Atış çizgisine en yakın olan ebe taşının sahibi, oyuna başlama hakkını kazanır. Karışla, sele ile ya da parmakla ölçülerek ebe taşlarının atış çizgisine yakınlıklarına göre, ikinci, üçüncü ve diğer oyuncuların atış sıraları belirlenir. Çizgiye en yakın atışı yaparak oyuna başlama hakkını kazanan

73 TOPBAŞ Ahmet, “Erkmen Kasabası Toponimleri (Yer Adları)”, *Beldemiz Dergisi*, Ocak-Şubat-Mart 1994, Sayı 34, s. 46.

oyuncu, bu kez çizgi üzerinden emene ebe taşını atarak oyunu başlatır. Bu atışta ilk hedef ebe taşını emene sokmak ya da emenin en yakınına düşürmektir. Sıra ile diğer oyuncular da ebe taşlarını emene doğru atarlar. Tüm oyuncular atışlarını tamamladıktan sonra eğer oyunculardan birinin taşı emene girmişse, bu oyuncu elini emenin kenarına dayayıp, baş ve işaret parmağının arasına sıkıştırdığı ebe taşını başparmağı ile ileri ittirerek diğer oyuncuların emen çevresinde bulunan taşlarını vurmaya çalışır. Oyunculardan hiç birinin taşı emene girmemişse, emene en yakın olan ebe taşının sahibi, taşın bulunduğu noktadan diğer oyuncuların taşlarını vurma hakkını kazanmış demektir. Bu oyuncu ilk atışta başka bir oyuncunun ebe taşını vurabilirse vurduğu taşı alma hakkını kazanır. Ancak oyuncular, ellerine yatan ebeyi rakiplerine vermek istemedikleri için onun yerine başka bir ebe taşı verirler. Taşı ütülen oyuncu, oyun dışı kalırken, taş üten oyuncu bir diğer oyuncunun ebe taşına daha atış yapma hakkına sahiptir. Taşını vurduğu her oyuncudan bir taş alır, ancak atışını yapıp diğer oyuncuların taşlarından birini vuramazsa sırasını kaybeder ve sıra, ebe taşı emene en yakın durumda bulunan diğer oyuncuya geçer. Oyun, sona kalan iki oyuncudan birinin diğerinin taşını vurup bir ebe taşı ütmesiyle sona erer. Yeni oyun, tekrar emenin başından atış çizgisine yapılan sıra belirleme atışlarıyla devam eder.

b. Aşık

Çift tırnaklı hayvanlardan özellikle koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanların arka ayaklarının diz kısmından çıkarılan ve dört yüzü değişik şekiller gösteren **“aşık kemiği”** ile oynanan bir oyundur. Ele geçen bulgulardan aşık oyununun Hititler döneminden beri bilindiği anlaşılmaktadır.⁷⁴ Eski Türklerde de en yaygın oyunlardan biri olan aşık oyunu Orta Asya'dan bu yana bütün Türk yurtlarında oynanmaktadır. Ambrosius Milano Piskoposu, 385 yılında yazdığı **“Liber de Tobia”** adlı eserinde Kun okçularının aşık oynadıklarını bildirmektedir.⁷⁵ İslâm Peygamberi Hz. Muhammed Mustafa (571–632) döneminde yaşayan ve Peygamber tarafından Selman Farisi ile birlikte Oğuzlar'a Müslümanlığı öğretmekle görevlendirilen Dede Korkut⁷⁶, kendi adıyla anılan ünlü hikâyelerinden **“Dirse Han Oğlu Boğaç Han”** hikâyesinde Dirse Han'ın oğlunun üç arkadaşı ile meydana aşık oynadıklarından söz etmektedir.⁷⁷ Aşık, Kaşgarlı Mahmud'un 1068–1072 yılları arasında yazdığı bilinen **“Divân-ı Lügat-it Türk”** adlı eserinde de **“aşuk”** olarak geçmektedir. Aşığın Türkiye, Özbekistan ve Türkmenistan'da **“aşık”**, Kırgızistan'da **“aşık, çüko”**, Azerbaycan'da **“aşığ”**, Kazakistan'da **“asık”** adlarıyla oynandığı bilinmektedir.⁷⁸ Aşık oyunu Türk kültüründe

74 *Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 2. Cilt, İstanbul 1986, s. 925.

75 TONYUKUK, “Aşık Oyunu”, www.tonyukuk.net/gelengiden/054-baziran-04.htm (02.01.2008).

76 Bk. *Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 5. Cilt, s. 2926–2927.

77 GÖKYAY Orhan Şaik, *Dedem Korkut Kitabı*, Başbakanlık Kültür Müsteşarlığı Kültür Yayınları, İstanbul 1973, s. 6.

78 ÖZHAN Mevlüt, *Türk Cumhuriyetlerinde Çocuk Oyunları*, Ankara 1997, s. 459–461.

öylesine yer etmiştir ki, bu oyundan türetilen **“Aşık atmak”**⁷⁹, **“Aşığı cuk oturtmak”**⁸⁰ gibi deyimler günümüzde Erkmen’de de yaygın olarak kullanılmaktadır.

Aşık oyunu, bütün Anadolu’da olduğu gibi Erkmen’de de yüzyıllardan beri oynana gelen en eski çocuk oyunudur. Bir çocuğun aşık sahibi olması için koyun ve keçi gibi küçükbaş bir hayvanın ölmesi, ya da kesilmesi gerekir. Hayvanların ayaklarının çeşitli yemekler (özellikle paça) yapılmak üzere pişirilmesinden sonra, arka ayaklarının diz kısmında bulunan aşıklar çıkarılarak oynamaları için çocuklara verilir. Her hayvandan iki aşık çıkar. Eğer hayvan ölmüşse, çoban ya da hayvanın sahibi, çocuklarının isteğini kırmayıp, aşıklarını çıkarabilir. Erkmen’de 40–50 yıl önce 45’e yakın koyun ve keçi sürüsü bulunduğu göz önüne alınırsa, aşık bulma yönünden fazla sıkıntı çekmeyen çocuklar arasında bu oyunun çok yaygın olarak oynandığı ortadadır.

Aşığın düzgün olmayan küp biçimindeki dört yüzü değişik şekillerdedir ve her birinin ayrı bir adı vardır. Erkmen’de bu yüzlerden geniş ve şişkince olanına **“tök”**, geniş ve çukur olanına **“çik”** denir. Dar ve düzce olan diğer iki yüzünden kenarları hafif kalkık, ortası çukurca olan yüzeye **“Kazak”**, buna karşı olan tarafa da **“Bılı”** adı verilir. Bılı, aşığın en değerli yüzeyidir. Aşık atıldığında, kazak kısmının üzerine oturup, üst tarafa bılı kısmı gelmişse bu, oyuncuya oyunu kazandıran bir atıştır. Bıleden sonra gelen değerli yüzey töktür. Çik ve kazağın üste gelmesinin hiçbir değeri yoktur; bu atışlar, oyuncuya oyunu kaybettirir. Aşık oyununda küçük olması ve her yüzü üzerinde durabilmesi nedeniyle koyun aşıkları tercih edilir.

Her çocuğun oyunlarda çok sevdiği ve sürekli olarak kullandığı bir aşığı vardır. Erkmen’de bu aşığa **“enik”** (enek) denilir. Enik olarak seçilen aşığın kazak kısmı, taşlara sürtülerek oyun sırasında atıldığında bılı gelmesi için mümkün olduğunca düzleştirilir ve ortası oyularak ağır olması için içerisine kurşun akatılır. Çocuklar sürekli olarak kullandıklarından dolayı meleke kazandıkları eniğin ağırlığını ve dengesini çok iyi bildikleri için, **“eline yatan”** bu aşıkla daha isabetli atışlar yapabildiklerinden enik, aşık oynayan çocuğun göz bebeğidir. Eniğini kaybeden çocuk çok üzülür ve aşıklarının arasından seçeceği yeni bir eniğin eline yatması için bir hayli zaman geçmesi gerekir ki bu da oyunlar sırasında çok sayıda aşığını **“üttürmesi”** (kaybetmesi) demektir.

Erkmen’de aşık oyunu iki şekilde oynanır. Bunlardan ilkinde oyuncu sınırlaması yoktur. İsteyen oyuncu oyuna katılabilir. Bu oyunda her oyuncu ortaya eşit sayıda aşık koyar ve bir çizgi çekilerek bütün aşıklar, bu çizginin üzerine **“dikilir”** (yan yana dizilir). Bu çizginin yaklaşık 10–12 adım ötesine de oyuncuların atış yapacakları uzaklığı belirtmek için bir çizgi daha çizilir. Atış sırasını belirlemek için bütün oyuncular, aşıkların dikildiği çizginin hizasından eniklerini atış çizgisine doğru atarlar. Hangi oyuncunun eniği atış çizgisine daha yakınsa ilk atış hakkını o oyuncu kazanır.

79 Üstün olan biriyle bir konuda yarışmak, ondan aşağı kalmamaya çalışmak; Yirmisindeki bir gençle sen aşık atabilir misin? (*Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 2. Cilt, s. 925).

80 Her isteği, istediği gibi gerçekleşmek; Aşığı bu sefer de cuk oturmuş, hiçbir engelle karşılaşmamıştı. (*Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 2. Cilt, s. 925).

Diğer oyuncuların atış sıraları da eniklerinin atış çizgisine yakınlığına göre belirlenir. Gerektiğinde karışla, hatta parmakla hassas ölçümler bile yapılır. İlk atış hakkını kazanan oyuncu eniğiyle atış çizgisinden dikilmiş olan aşıklara doğru atışını yapar, eğer çizgideki aşıklardan hiç birini vuramazsa, atış sırası bir sonraki oyuncuya geçer. Oyuncu atış sırasında çizgideki aşıklardan en az birini vurmuşsa, hemen eniğinin konumuna bakılır. Eğer enik bili gelmişse, atışı yapan oyuncu, çizgi üzerinde bulunan bütün aşıkları üter. Enik tök gelmişse oyuncu sadece çizgi dışına çıkarabildiği aşıkları alır. Çizgideki aşıkları vurduğu halde eniği çık veya kazak gelen oyuncu hiçbir şey kazanamaz, aşıklar yeniden çizgi üzerine dikilerek oyuna devam edilir. Oyuncunun biri tek atışta çizgide dikili olan aşıkların tamamını ütmüşse, bütün oyuncular tekrar eşit miktarda ortaya aşık koyarlar. Aşıklar çizgiye dikildikten sonra, yeniden başlama sırası için atışlar yapılarak, oyun sürdürülür. Oyunculardan biri çizgideki aşıklardan bir ya da birkaçını kazanmışsa, kalan aşıklar tekrar yan yana dizilip, son aşık da oyuncular tarafından ütölüp bitirilinceye kadar atışlar sırayla devam eder. Çizgiye dikilen aşıkların tümü bittiğinde her oyuncu yeniden ortaya eşit sayıda aşık koyar, bu aşıklar çizgiye dikilir ve başlama atışlarıyla atış sıraları belirlendikten sonra oyun sürdürülür. Bu oyunun bir de, enikle atış yapıldıktan sonra, eniğin konumuna bakılmaksızın, sadece çizgiden çıkarılan aşıkların ütülmesiyle oynanan çeşidi de vardır.

Aşığın bir diğer çeşidi yine oyuncu sınırlaması olmaksızın iki aşıkla oynanır. Bu oyunda, her oyuncu ortaya eşit sayıda aşık koyduktan sonra **“aşık atılarak”** hangi oyuncunun kaçınıcı sırada atış yapacağı belirlenir. Aşık atışında oyuncular çömelerek baş, işaret ve orta parmaklarıyla tuttukları eniklerini döndürerek yere atarlar. Eniğin döndürülmeden, istenilen yüzeyi üste gelecek şekilde hafifçe yere bırakılması yasaktır. Aşık atma sırasında en değerli olan, aşağıın bili gelmesidir. Biliyi, sırasıyla tök, çık ve kazak izler. Oyuncular arasında en değerli atışı yapan ilk atış sırasını alır. Birden fazla oyuncu aynı değerde atış yapmışsa, sıralamayı belirlemek için bu oyuncular arasında tekrar atış yapılır ve atışların değerine göre sıra belirlenir. Sözelimi, 4 oyuncunun katıldığı bir oyunda iki oyuncu bili, bir oyuncu tök, bir oyuncu da çık atmışsa, tök atan üçüncü, çık atan dördüncü sırayı alır. Birinciye belirlemek için bili atan iki oyuncu arasında tekrar atış yapılır ve bunlardan hangisi daha değerli atış yapmışsa birinci sırayı o oyuncu alır; diğer oyuncu ikinci sırayı kazanır. Sıralama bu şekilde belirlendikten sonra ilk atışı yapacak olan oyuncu, iki eniği baş orta ve işaret parmakları arasında birbirine yapııştırıp, döndürerek yere atar. Aşıkların ikisi de bili gelirse, ortaya konulmuş olan bütün aşıkları üter. Biri bili, diğeri tök gelmişse, ortadaki aşıkların yarısını alır. Aşıkların diğer konumlarda gelmesi halinde hiçbir şey kazanamaz, atış sırası bir sonraki oyuncuya geçer. Ortadaki aşıklar bittiğinde tekrar her oyuncu eşit sayıda aşığı ortaya koyar. Anlaşmaya göre, ya yeniden aşık atarak ya da başlangıçtaki sıralamaya uyularak oyuna devam edilir.

c. Çamur Patlatma

Killi ve çorak topraktan yapılan çamurla iki oyuncu arasında oynanan bir oyundur. Eskiden köylerde binalar ahşap olarak yapıldığı için duvar örülürken ya da du-

varlar sıvanırken, çorak toprak kullanılırdı. Belirli yerlerden özel olarak getirilen bu topraklar, ameleler tarafından ayaklarıyla çiğnenmek suretiyle karılır ve en az bir gün dinlenmek için bırakılır, daha sonra içerisine saman karıştırılarak inşaatta kullanılırdı. Büyüklerin ev yapmak için kullandıkları çamur, çocuklar için de zevkli bir oyun aracı olurdu. İnşaat sahibine ya da ustalara fark ettirmeden içine saman katılmamış çamurdan aşağı yukarı birer yumruk büyüklüğünde aşırın çocuklar, bunu elleriyle yoğurarak iyice özleştirir. Oyuna başlanırken, iki oyuncunun da çamurlarının eşit büyüklükte olmasına dikkat edilir. Başlama sırasını belirlemek için her oyuncu kendi çamurunu kül tablasına benzer şekilde çanak haline getirdikten sonra, avucuna alarak daha iyi patlaması için ortasına tükürerek **“yağlar”** ve açık olan yüzeyi aşağıya gelecek şekilde düzgün bir taşın üzerine sertçe atar. Eğer çamurun bütün kenarları aynı anda yere çarparsa, üst tarafa gelen arka yüzeyi basıncın etkisiyle ses çıkararak patlar ve büyük bir delik açılır. Atış düzgün yapılmazsa, çamur patlamaz, yere yığılır kalır. Hangi oyuncunun çamuru daha iyi patlamışsa, başka bir deyişle hangi oyuncunun çamurunda daha büyük delik açılmışsa oyuna başlama hakkını o kazanır. Oyuna başlayan oyuncu çamurunu bir kez daha yoğurup yeni bir çanak yaptıktan sonra yere atar. Eğer atış düzgün yapılmamış ve çamur patlamamışsa oyun sırası diğer oyuncuya geçer. Çamur patlamışsa, rakip oyuncu kendi çamurundan bir parçayı avucunda yasıltarak açılan deliği kapatacak şekilde üzerine koyar. Burada deliğin tamamen kapatılması esastır. Parça küçük gelmişse, büyütmesi istenir. Atışı yapan oyuncu, rakibinin koyduğu çamuru alarak kendi çamuruna katar. Daha sonra sıra diğer oyuncuya geçer. Onun patlattığı çamurda açılan deliği de rakibi kendi çamurundan kopardığı bir parça ile kapatır. Oyunu iyi oynayan oyuncunun çamuru, giderek büyürken rakibinininki de küçülür. Oyunculardan birinin çamuru, patlatılamayacak kadar küçüldüğünde, oyun diğer oyuncunun galibiyeti ile sona erer. Günümüzde okullarda ve kreşlerde öğrencilerin oynadıkları **“oyun hamuru”** nun esin kaynağı, bu oyun olmalıdır.

ç. Met

Çelik-çomak oyununun Erkmen’de oynanan biçimidir. İki grup arasında oynanır ve her gruptaki oyuncu sayısı genellikle 3 veya 4’dür. Oyuncuların her birinin elinde bulunan, elma ya da meşe ağacından kesilerek uçları sivriltilmiş 70–80 santimetre uzunluğundaki **“değnek”**ler (çelik) ve bir de **“met”** adı verilen 30 santimetre uzunluğunda 2–3 santimetre kalınlığında yine aynı ağaçlardan kesilmiş düzgün bir çubukla (çomak) oynanır. Oyun için meşe veya elma ağacının dallarının seçilmiş olması, bu ağaçların hem sağlam, hem de ağır olmasındandır. Özellikle met, ağır ise hem atışlar sırasında rüzgârda uçarak hedeften sapmaz, hem de vuruşlarda daha uzağa gider. Metin camlara ya da insanlara gelerek zarar vermemesi için genellikle açık alanlarda oynanır.

Oyuna başlayacak olan grup, ya kur’a ile belirlenir, ya da yerde meti değneğiyle en fazla sektiren grup oyuna başlama hakkı kazanır. Oyuna başlayacak grubun lideri, yere 5–10 santimetre ara ile konulmuş yumruk büyüklüğündeki iki taşın üzerine

meti yerleştirir, diğer grup ise, onun meti atabileceğini tahmin ettiği mesafe kadar açılarak karşısındaki yerini alır. Başlayan oyuncu, değneğini taşların arasından metin altına sokarak, mümkün olduğunca ileriye doğru fırlatır, karşı grubun oyuncularını ise onun fırlattığı meti yere düşmeden tutmaya çalışır. Eğer karşılayan grup, bunu başarsa, oynama hakkı onlara geçer. Karşılayan grup meti tutamamışsa, bu grubun iyi atış yapan oyuncularından biri meti düştüğü yerden alarak, bu noktadan oyunun başlangıç yeri olan taşlara doğru atar. Atılan met, taşlara değerse oyun hakkı karşılayan gruba geçer. Met, başlangıç noktasındaki taşlara göre uzun ya da kısa düşmüşse, aradaki uzaklık oyununda kullanılan değneklerden biri ile ölçülür ve başlangıç yerine yakınlığı 1 değnek boyundan az ise, oyun hakkı yine karşılayan grubun olur. Eğer metin başlangıç noktasına uzaklığı bir değnek boyundan fazla ise oyuna başlayan oyuncu, oyununu sürdürür ve değneğin ucunu metin üzerine koyup kendisine doğru çekerek yuvarlanmasını sağladıktan sonra ani bir hareketle değneği metin altına sokar ve değneğin üzerine aldığı meti havaya attıktan sonra mete mümkün olduğunca kuvvetli bir vuruş yapar. Met bu vuruşla uzağa gidebileceği gibi, çok kısa da düşebilir veya oyuncu meti düzgün kaldıramazsa vuruş da yapamayabilir. Her durumda oyuncu birinci hakkını kullanmış sayılır. Metin düştüğü yerden aynı şekilde ikinci ve üçüncü vuruşları yaptıktan sonra, metin son düştüğü yer ile başlangıç noktası arasındaki uzaklığı, karşılayan grubun oyuncularından biri üç atlamada geçebilirse, oyun hakkı meti karşılayan gruba geçer. Uzaklık üç atlayışla geçilemeyecek kadar fazla ise, karşılayan grubun oyuncularını ceza olarak rakip oyuncularını metin düştüğü yerden sırtlarına bindirerek başlangıç noktasına kadar götürmek zorundadırlar. Oyun, tekrar sırtta taşınan grubun oyuncularından bir başkasının atışı ve diğer grubun oyuncularının bu atışı karşılamaları ile devam eder.

d. Gömme

“Met” oyunun farklı bir biçimidir. Afyonkarahisar’ın bazı yerlerinde bu oyuna “uccuklu met” de denilir⁸¹. Oyun, kalabalık gruplar halinde oynanır. Oyuncu sayısında sınırlama yoktur. Bu oyun için de metin camlara ve insanlara gelmemesi amacıyla açık alanlar ve özellikle kazılması kolay yumuşak zeminler seçilir. Met oyununda olduğu gibi, her oyuncunun birer değneği, ayrıca bir de met vardır. Oyuncular birbirlerinin aralarında 1,5–2 metre aralık bulunmak kaydıyla halka oluşturacak biçimde dizildikten sonra bulundukları yere yarım metre çapında bir daire çizerek bunun içine girerler. Bu dairelere içleri oyun sırasında oyuncular tarafından kazılacağı için “Emen” (Eben) denilir. Ebeyi seçmek için bütün oyuncular değneklerini apış aralarına sıkıştırır ve birisi meti alarak yanındakine düzgünce atar. Metin çok sert ya da çok yumuşak, tutulamayacak derecede uzun veya kısa atılması yasaktır. Metin atıldığı çocuk, emeninden dışarıya çıkmadan ve apış arasındaki değneği düşürmeden meti yakalamak zorundadır. Değnek ya da metten birini düşürürse ya da meti yakalamaya çalışırken emeninden çıkarsa yanar ve ebe olur. Eğer değneği düşürmeden meti

81 ARCA Halil, “Afyonkarahisar Çocuk Oyunları”, *IV. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, s. 246.

tutarsa o da yanındaki oyuncuya atar. Böylece oyunculardan biri meti ya da değneği düşürüp ebe olana kadar oyun bu şekilde devam eder. Ebe olan çocuk, değneğini bir kenara bırakarak, meti eline alır ve vurması için yanındaki oyuncuya düzgünce atar. Burada da ebe seçiminde olduğu gibi esas olan metin düzgünce atılmasıdır. Sert, uzun ya da kısa atılacak olursa, meti yeniden atılması gerekir. Vuruşu yapacak oyuncu, kendisine atılan mete değneği ile var gücüyle vurur. Amaç meti en uzak yere göndermektir. Ancak değneğini salladığı halde ıskalar, mete vuramazsa ebelik doğrudan ona geçer. Oyuncu iyi bir vuruş yapmışsa ebe koşarak meti düştüğü yerden almaya giderken diğer oyuncular, hızla ebenin emeninin başına gelirler ve değnekleriyle burayı kazmaya başlarlar. Her oyuncu, vuruş yapıldıktan sonra ebenin emenini kazamasa bile, en azından bu daireye değneğinin ucuyla dokunmak zorundadır. Ebe ise meti alır ve kendi dairesini kazmakta olan oyunculardan birinin emenine doğru atar. Ebe, emenini kazmaya, ya da en azından emenine dokunmaya giden oyuncular yerlerine dönmeden meti bu oyunculardan birinin emenine isabet ettirirse, ebelik o emenin sahibi olan çocuğa geçer. Yakalanma telaşıyla ebenin emenine değneği ile dokunmadan yerine dönen olursa ebelik ona geçer. Vuruş sırasında met kısa düşmüşse, ebe meti kapıp diğer oyunculardan birinin emeninin içine koyarak da ebelikten kurtulur. Bu şekilde sürdürülüp giden oyunda, emenler derinleşmeye başladıkça, sık sık ölçüm yapılır. Eğer bir oyuncunun emeni, diz boyuna gelecek kadar kazılmışsa oyun burada biter ve oyuncu emeninin içine sokularak dizlerine kadar gömülür. Oyuncu buradan ellerini kullanmadan kendi çabasıyla çıkmak zorundadır. Eğer oyun kazılması zor olan sert bir zeminde oynanıyorsa, oyun bittiğinde en çok kazılmış olan emen değnekle ölçülerek belirlenir. Daha sonra her oyuncu, yumurta büyüklüğünde bir taş getirerek emene atar ve gömülür. Bu sırada, sözelimi oyunda ebe dışında 8 oyuncu varsa emenin sahibi olan çocuğun adı söylenip "...'i 8 yumurtlattık" diye bağırılarak ebe cezalandırılmış olur.

e. Uzuneşsek

3-5'er kişiden oluşan iki grupta oynanır. Gruplar belirlendikten sonra, her iki grubun da güvendiği, aynı zamanda hakemlik yapacak tarafsız bir kişi de "**yastık**" olarak belirlenir. Kur'a ile yatacak grup ve bunların üzerine binecek grup belirlendikten sonra yastık, sırtını duvara dayayarak ayaklarını açar ve yatacak grubun oyuncularından ilki, kafasını yastığın apış arasına sokar, elleriyle de bacalarına sıkıca yapışır. Karşı grubun atlayışları sırasında bu oyuncunun kafasının duvara çarpmaması için yastığın, koruyucu bir görev üstlendiği de ortadadır. Yatacak grubun ikinci oyuncusu da kafasını birinci oyuncunun apış arasına sokar, diğer oyuncular da birbirlerinin apış arasına başlarını sokarak, uzuneşek oluşturulur. Atlayacak grubun oyuncuları ise gerilip iyi bir atlayış yapabilecekleri kadar açıldıktan sonra ekibin en iyi atlayış yapan oyuncusu koşarak gelir ve birdirbir oyununda olduğu gibi ellerini uzuneşegin en sonundaki oyuncunun sırtına koyup destek alarak, yastığa kafasını dayamış olan birinci oyuncunun üzerine doğru atlar. Eğer ilk oyuncu kısa bir atlayış yapıp, ikinci ya da üçüncü oyuncunun üzerine düşerse, oyunun ilerleyen bölümlerinde atlayış yapacak

diğer arkadaşları için eşek üzerinde atlayacak yer kalmayabilir ki bu durumda, atlayan grup yanmış sayılır. Oyunun kuralına göre atlayışı yapan oyuncuların ayaklarının yere değmemesi ve grubundaki diğer arkadaşları da atlayışlarını tamamlayıncaya kadar ayaklarını yere değdirmeden yatanların üzerinde beklemeleri gerekir. Birinci oyuncu atlayışını yaptıktan sonra bu kez ikinci oyuncu atlayışını yapar, ve mümkün olduğunca birinci atlayışı yapana yakın atlamaya çalışır. Oyunun hedeflerinden biri de, yatan oyuncuları çöktürerek oyunu yeni baştan başlatmak olduğundan, kiloca ağır iki oyuncu, yatan oyunculardan zayıf gördüklerinin birinin üzerine ard arda atlayarak ağırlıklarıyla onu çöktürmeye çalışırlar. Atlayıştan sonra oyunculardan birinin ayakları yere değer ya da dengesini kaybedip düşerse, grup yanmış sayılır ve yatma sırası o gruba geçer. Atlayış yapan grubun bütün oyuncuları, atlayışlarını bitirip, yatanların üzerinde yerlerini aldıktan sonra, birinci atlayışı yapan oyuncu, yastığa parmaklarıyla bir rakamı göstererek “*Tek mi, çift mi?*” diye sorar. Alttaki grup üstteki grubun işaret ettiği rakamın tek ya da çift olduğunu bilirse alttan kurtulur. Bilemezse, aynı grup atlayışını sürdürür.

Benzer bir oyun olarak “güvercin taklası” adıyla da bilinen birdirbir oyunu vardır. Dörder kişilik iki takım halinde oynanan bu oyunda, kur’a atılarak yatacak grup ve takla atacak olan grup belirlenir. Yatacak grubun oyuncuları, + şekli oluşturacak şekilde kalçalarını birbirlerine dayayarak ellerini dizlerinin üzerine koymak suretiyle eğilirler. Diğer grubun oyuncuları, istedikleri kadar gerildikten sonra koşarak gelir ve bu oyuncuların kalçalarını birleştirdikleri yere kafalarını koyarak takla atar. Takla atan oyuncu, ayakları üzerine düşerken dengesini kaybedip ellerini yere değdirirse, ya da taklayı düzgün atamayıp yan tarafa düşerse, takımıyla birlikte yanar ve bu kez yatma sırası o gruba geçer. Oyuncu taklayı düzgün atmışsa, onu diğer grup arkadaşları izler. Bir takım, hiçbir sınırlama olmaksızın yarıncaya kadar takla atar.

f. Gayış Gızdı

8–10 kişilik grup halinde oynanan bir oyundur. Oyunun esası, kasabada “**gayış**”⁸² da denilen bir bel kemerinin oyunculardan biri tarafından saklanması ve diğer oyuncuların kayışı bulmaya çalışmasıdır. Oyuna başlamadan önce, bütün oyuncuları içine alabilecek şekilde yere bir kare çizilir ve buraya “**ebe taşı**” denilir. Grubun arasından kayışı saklayacak olan oyuncunun belirlenmesinden sonra oyuna katılanlardan birisi kemerini çıkararak, saklayacak oyuncuya verir. Bu oyuncu kemeri oyun oynanılan sokağın herhangi bir yerine diğerlerine göstermeden saklar. Daha sonra diğer oyuncular, kayışı aramaya başlar. Arayan oyuncular, eğer kayışın saklandığı yerden uzaksa saklayan oyuncu “*Gayış soğuk, gayış soğuk!*” diye bağırır. Oyunculardan biri kayışın saklandığı yere biraz yaklaşmışsa, saklayan oyuncu bu kez yaklaşan oyuncunun adını söyleyerek “... *gayış ılık, gayış ılık!*” der. Bunun üzerine diğer oyuncular da adı söylenen oyuncunun bulunduğu yere giderek aramalarını sürdürür. Kayışa iyice yaklaşan

82 Erkmen ağzında kelimelerin başlarındaki “k” harfi “g” olarak telâffuz edilmektedir. Ör: Gayış (Kayış), Gızmak (Kızmak), Gale (Kale), Gabak (Kabak)

bir oyuncu olursa saklayan oyuncu “... *gayış sıcak, gayış sıcak!*” diye bağırır. Bu kez aramalar adı söylenen oyuncunun bulunduğu bölgede yoğunlaşır. Bir oyuncu kayışı bulmak üzere ise saklayan oyuncu “*Gayış kızdı, Gayış kızdı!*” diye bağırır ve bu sırada oyuncu da kayışı bulmuş olur. Diğer oyuncular kaçışırken kayışı bulan oyuncu, onları kovalayarak kayışla sırtlarına vurmaya başlar. Ebe taşı dışında oldukları sürece oyunculara vurmak serbesttir. Kaçarak ebe taşına giren oyuncularla, kayışı saklayan oyuncuya ebe taşı dışında dahi olsa vurmak yasaktır. Bütün oyuncular ebe taşına girdiğinde oyun biter. Bir sonraki oyunda kayış saklama hakkı, önceki oyunda kayışı bulan oyuncunundur. Bu oyun oynanırken, çocuklar kayış darbelerinin acısını mümkün olduğunca az hissetmek için üzerlerine kalın giysiler giyerler.

g. Ay Doğdu, Gün Doğdu

Genellikle gece oynanan bir oyundur. Saklambaç oyununun grup halinde oynanan biçimidir. Oyuncular iki gruba ayrıldıktan sonra ebe olacak grup kur'a ile belirlenir. Saklanma süresi için, 50, 100, 150 gibi bir sayı üzerinde anlaşılır. Ebe olan grup birden başlayarak üzerinde anlaşılan sayıya kadar sayarken, diğer grup kaçarak saklanır. Bu oyunda oyuncuların saklanabilecekleri bölge konusunda hiçbir sınırlama yoktur. Oyuncular, köy dışı da dâhil olmak üzere dağ-taş her yere saklanabilir. Ancak ayrı ayrı saklanmak yoktur, grup halinde saklanmak gerekir. Ebe olan grup, karşı grubun oyuncularını mahalle mahalle, sokak sokak dolaşıp ararken, eğer saklandıkları yeri bulurlarsa “*Ay doğdu, gün doğdu, bizim eşek yeni doğdu!*” diye bağırırlar. Ebe olan grup, saklanan oyuncuları bulduğunda bu tekerlemeyi söylemezse veya eksik ya da yanlış söylerse rakibini bulmuş sayılmaz ve bu grup yine ebe olarak oyuna devam edilir. Rakip oyuncuları bulur ve tekerlemeyi tam söylerlerse, bu kez karşı grup ebe olur. Bu oyunda saklanma bölgesi sınırsız olduğu için, bazı gecelerde oyunun sabaha kadar devam ettiği; hatta kasabada elektriğin olmadığı dönemlerde bazı oyunların birkaç gün sürdüğü de kaynak kişilerce belirtilmektedir.

h. Top Zobisi

Top ile oynanan bir saklambaç oyunudur. “**Zobi**” kasaba ağzında “**sobe**”nin söyleniş şeklidir. Önce bir ebe seçilir, diğer oyuncuların saklanması için ebenin sayması gereken sayı belirlenir. Sokağın ortasına küçük bir yuvarlak çizilerek top buraya konulur, ebe de topun üzerine alını dayayarak daha önceden kararlaştırılan sayıya ulaşıncaya kadar sayar. Bu sırada diğer oyuncular kaçarak saklanırlar. Sayma bittikten sonra ebe “*Arkam önüm, sağım solum, saklanmayan ebe*” tekerlemesini söyleyerek kalır ve oyuncuları aramaya başlar. Saklanan oyuncuları buldukça, adını söyleyip topa doğru koşar ve elini topa değdirip o oyuncuyu sobeler. Eğer ebe, gördüğü oyuncunun adını yanlış söylerse, “*Çanak çölmek⁸³ patladı!*” diyerek bütün oyuncular saklandıkları yerlerden çıkarlar, ebe tekrar topa alını dayayıp sayarken daha önceden sobelenmiş ya da sobelenmemiş bütün oyuncular yeniden saklanırlar. Ebeyi yanıltmak ve “*Çanak*

83 Çömlek, Erkmén ağzında “çölmek” biçiminde telâffuz edilir. Her ne kadar günümüzde “çömlek” şeklinde kullanılıyorsa da aslı ve doğru olanı “çölmek”tir. (Bk. ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 1, s. 224.)

çölmek patlatmak” için, oyuncuların üzerlerindeki giysileri birbirleriyle değiştirdikleri de olur. Böyle durumlarda arkadaşının giysisini giymiş olan oyuncu, özellikle giysinin bir bölümünü ebenin görebileceği şekilde saklanır. Ebe de oyuncuları ararken bunu görüp, sobelemek için giysi sahibinin adını söyleyince, bütün oyuncular *“Çanak çölmek patladı!”* diyerek ortaya çıkarlar. Ebe tarafından görülen oyuncu, koşarak ebeden önce topun yanına gelebilirse, topa ayağıyla hızla vurarak, ebe topu getirip yerine koyuncaya kadar geçecek süre içerisinde yeniden saklanma şansını yakalar. Ebenin sobelediği oyuncular, topun etrafında toplanırken, saklanan oyunculardan biri ya da ebenin yeni bulduğu oyunculardan biri ebeden önce koşup topa tekme vurabilirse, daha önceden sobelenmiş oyuncular kurtulur, ebe topu yerine koyuncaya kadar tekrar saklanırlar. Oyun ebenin bütün oyuncuları tek tek sobelemesine kadar sürer. Bu durumda ilk sobelenen oyuncu, bir sonraki oyunun ebesi olur.

1. Taş (Çanak Çölmek)

İki grup halinde oynanan bir oyundur. Çocuklar, etrafa dağılarak, büyüklü küçüklü 9 adet kiremit parçası ya da üst üste dizilebilecek düzgünlükte yassı taş topladıktan sonra, aldım-verdim yapılarak oyuncular iki gruba ayrılır. Oyuna hangi grubun başlayacağı kur’a ile belirlendikten sonra yere 70-80 santimetre çapında bir daire, bu dairenin 10-12 adım uzağına bir çizgi, bunun da 5-6 adım gerisine ikinci bir çizgi daha çizilir. Daha önceden toplanmış olan 9 kiremit parçası, dairenin tam ortasında büyüktür küçüğe doğru üst üste dizilir. Kur’ayı kaybeden grubun lideri ya da en iyi top atıcısı durumundaki oyuncu, kiremitlerin bulunduğu dairenin başında, diğer arkadaşları ise, ikinci çizginin ötesinde yerlerini alırlar. Oyuna başlayacak olan grup, topu alarak, atış çizgisi üzerine yan yana dizildikten sonra en baştaki oyuncu, topu kiremit dizisinin üzerine doğru atar. İsabet ettiremez ve kiremitleri yıkamaz ise, bu kez yanındaki arkadaşı atış yapar. Bütün oyuncular atışlarını tamamladıkları halde kiremit dizisi yıkılmamışsa, atış yapma hakkı karşı gruba geçer; gruplar yer değiştirir. Atış yapan oyunculardan birinin diziyi yıkması durumunda bu grubun oyuncuları ikinci çizgiye kadar kaçarken, kiremitlerin başındaki oyuncu, bütün kiremitleri, daire dışına çıkmayacak şekilde dağıtır ve topu rakip oyunculara atarak onları vurmaya çalışır. Vurulan oyuncu yanar ve oyundan çıkar. Atılan top rakip oyunculara değmeyip arka tarafa kaçtığı anda ikinci çizginin gerisinde bulunan grup arkadaşları topu yakalayarak kiremitlerin başındaki oyuncuya atarken, atışı yapan grubun oyuncuları bu fırsattan yararlanıp, kiremitleri üst üste dizmeye çalışır. Kiremitlerin bir defada dizilmesi gibi bir zorunluluk yoktur. Bir atış sonrası birkaç kiremit, daha sonraki atışlarda bir kaç kiremit daha üst üste konularak 9 kiremidi üst üste dizme imkânı vardır. Kiremitlerin başındaki oyuncu, kiremitlerin üst üste dizilmesine fırsat vermeden rakip oyuncuların tümünü vurursa, atış yapma hakkı onun grubuna geçer. Bu arada, kiremitlerin başındaki oyuncunun, rakip oyuncuları vurmaya üzere attığı topu, bu oyuncuların tutma ve arkasına dönüp var gücüyle uzağa atma şansı vardır. Eğer bunu yapabilirlerse, karşı grubun oyuncuları topu kiremitlerin başındaki oyuncuya ulaştırıncaya kadar geçecek süre içerisinde kiremitleri üst üste dizilemek için büyük bir fırsat yakalamış olurlar.

Ancak topu yakalamaya çalışırken yere düşüren oyuncu, vurulmuş sayılır. Atışı yapan grup, 9 kiremidi üst üste dizdiğinde oyunu kazanmış olur ve 1 puan alır. Oyun, puanı alan grubun tekrar atış yapmasıyla devam eder.

Oyuncakların günümüzdeki gibi bol ve çeşitli olmadığı dönemlerde, Erkmekli çocuklar gazoz kapakları, kibrit kutuları ve sigaraların kapakları ile de çeşitli oyunlar oynamışlardır. Bu oyunlarda oyun materyali olan gazoz kapakları ile sigara ve kibrit kutularının kesilmiş olan ön yüzlerine değer biçilir. Çok bulunanlara “birlik”, daha az olanlara “ikilik” sadece birkaç oyuncuda bulunanlara “Onluk”, başka hiçbir oyuncuda bulunmayanlara “Ellilik” veya “Yüzlük” gibi değerler verilir. Oyuncular arasında tıpkı para bozdurur gibi, onluk, ellilik ya da yüzlük materyaller, birlik, ikiliklerle değiş-tokuş yapılabilir. Sözelimi gazoz kapakları ile iki oyuncu arasında oynanan oyunda, oyuncunun biri elindeki gazoz kapağını duvara vurarak yere bırakır. Rakip oyuncu da aynı değerdeki gazoz kapağını duvara vurarak yere bırakır. Eğer ikinci oyuncunun kapağı ile birinci oyuncunun kapağı arasındaki uzaklık bir karış ve daha az ise ikinci oyuncu birinci oyuncunun kapağını üter. Uzaklık bir karıştan fazla ise, birinci oyuncu ikinci oyuncunun kapağını alır. Bu materyallerle bir başka oyun da top kullanılarak oynanır. Oyuncular ortaya eşit miktarda gazoz kapağı, kibrit veya sigara kutusu koyar, aşık oyununda olduğu gibi bir çizgi üzerine bunlar dikilir; oyuncuları sağ ya da sol tarafın baş olması konusunda anlaşılır. 10–12 adım uzaklıktaki atış çizgisi üzerinden baş kısmı hedef alarak yumruktan biraz daha küçük bir topla atış yapan oyuncu baş-taki materyali devirebilirse çizgideki bütün materyalleri üter. Ortadan bir materyali devirmişse, o materyalden başlayarak baş tarafın tersindeki bütün materyalleri alır. Çizgidekilerden hiç birini vuramamışsa atış sırası bir sonraki oyuncuya geçer.

Erkmekli çocuklar için, kışın kar yağdığında kızak kaymak da vazgeçilmez oyunlarından biridir. Geceleri Tepecik mevkiinden itibaren yokuş aşağı su dökerek kendilerine buzdan bir kızak pisti hazırlayan çocuklar, bu pistin üzerine yer yer karları yığarak, kayarken sıçrayıp uçabilmek amacıyla “**metmen**”ler (seki) yaparlar. Pistin gece buz tutmasının ardından tahtadan yapılmış kızakları ile gündüz Tepecik’e gelen çocuklar buradan kaymaya başlayarak Merkez Camii’nin önüne kadar gelebilmektedir.

5. Erkmekli’de Günümüzdeki Lâkaplar ve Adlar⁸⁴

Lâkap, ya da Türkçe’deki yaygın söyleniş ile “**lâğap**” Arapça kökenli bir kelime olup, sözlüklerde “*Bir kimseye asıl adından ayrı olarak, aynı adı taşıyanlardan ayırt etmek için bir niteliğine dayandırılarak daha sonra takılan takma ad*”⁸⁵ veya “*Bir kimseye veya bir aileye kendi adından ayrı olarak sonradan takılan, o kimsenin veya o ailenin özelliğinden kaynaklanan ad*”⁸⁶ biçiminde tanımlanmaktadır. İlk örnekleri Türk des-

84 Kaynak Kişiler: BAYRAM Osman, 1970 doğumlu, lise mezunu (07.01.2008); ÜNVER Ahmet, 1960 doğumlu, ortaokul mezunu (07.01.2008); KOÇ Abdullah; BALIK Sabri, 1974 doğumlu, meslek yüksek okulu mezunu (07.01.2008); (07.01.2008). BAYEZİT Mevlüt (07.01.2008). BAYRAM Bekir (31.01.2008)

85 ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 2, s. 790.

86 *Türkçe Sözlük*, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara 1989, s. 956.

tanlarında görülen lâkaplar, kişiyi toplum içerisinde başkalarına en kolay ve pratik olarak tanıtmayı bakımından son derece önemli bir fonksiyona sahiptir. Lâkapların gerçeğe uygun olarak bir kişiye verilmesi, halkımızın bu konudaki yeteneğini ve mizahi yönünü de ortaya çıkarmaktadır.⁸⁷ Lâkaplar, “**Terazisi belinde**” olan Türk halkının, insanların mesleklerini, fiziki yapılarını, karakterlerini, hünerlerini, yaşam tarzlarını, bireysel özelliklerini, etnik kökenlerini terazinin kefesine koyarak bir kuyumcu hassasiyetiyle tartıp, ince bir mizah katarak ortaya çıkardığı kültür öğelerinin başında gelmektedir. Lâkaplar basit bir ad verme olmayıp, toplum psikolojisi, eğitimi ve ilişkileri düzenleme noktalarında birçok fonksiyona sahiptir.⁸⁸ Lâkapların Türk kültürü içerisindeki yerini ve önemini dilimize yerleşen “**Yiğit lâkabıyla anılır**” atasözü ile açıklamak mümkündür.

26 Kasım 1934 tarihinde kabul edilen Soyadı Kanunu ile, lâkap ve unvanların kullanılması kaldırılmış olsa bile, halk arasında yaşayan lâkap ve sülâle adları hemen terk edilmemiş, resmi ve hukuki olarak uygulamadan kalkmışsa da özellikle kırsal kesimde varlığını sürdürmüştür. Hatta lâkapların birçoğu, Soyadı Kanunu’ndan sonra, takıldığı kişiler tarafından soyadı olarak benimsenmiştir ki, bu da lâkapların verilmesinde toplumun ne derece gerçekçi ve seçici olduğunun ayrı bir kanıtıdır.

Lâkaplar günümüzde bile Erkmen’de yaygın bir biçimde kullanılmakta ve insanlar, ad ve soyadlarından çok, lâkapları ile anılmaktadır. Sözelimi, bir cenaze olduğunda salâ verildikten sonra ya da belediye hoparlöründen ilân yapılırken, “*Çoban Hüseyin’in Kâzım Ünver vefat etmiştir*” şeklinde adı ve soyadının yanı sıra varsa lâkabı ve sülâlesinin adı da söylenir.

a. Sülâle Lâkapları

Erkmen’de sülâleler, genellikle o sülâlenin büyüklerinden birinin ya da sülâlenin adına “**gil**” veya “**ler-lar**” çoğul eki takılmış lâkaplarla anılır. Buna karşılık, oğul ya da oğulları ile biten sülâle lâkapları çok azdır. Bazı sülâle lâkaplarının mensup olunan boy (Çerkezler, **Kalacıklı Osmangil**), fiziksel özellikler (Çolaklar, **Kör Arifgil**), meslekler (Çoban Hüseyingil, **Kuyucugil**), gibi özelliklerin yanı sıra hayvan isimlerinin (Kuşoğulları, **Çepişin Hasangil**) de göz önüne alınarak verildiğini görmek mümkündür.

Belirleyebildiğimiz kadarıyla “**gil**” eki ile biten sülâle lâkapları şunlardır: Abdal Musagil, **Alatcugil (Ahlatçılar)**, Arap Hasangil, **Arap Hüseyingil**, Ceddeoğlugil, **Ciciligil**, Çanak Aligil, **Çepişin Hasangil**, Çil Aligil, **Çil Hasangil**, Çoban Hüseyingil, **Değmencigil (Değirmencigil)**, Domilegil, **Gabağaligil**, Kadıgil, **Kalacıklı Osmangil**, Kara Mıstıkgil, **Kel Hasangil**, Kocaaligil, **Kör Arifgil**, Kör Hasangil, **Köttüçügil**, Kuyucugil, **Osman Çavuşgil**, Siçiyangil, **Tavukçugil**, Yamaligil, **Zimba Osmangil**.

87 YALDIZKAYA Ömer Faruk, “Emirdağ’da Lâkaplar Üzerine Bir Araştırma”, *V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon Belediyesi Yayınları: 9, s. 176.

88 KAYAYERLİ Müjdat, “Afyonkarahisar’da Kullanılan Lâkaplar ve Sülâle Adları”, *3. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, Afyon Belediyesi Yayınları: 6, Afyon 1994, s. 269.

“**Ler-lar**” çoğul ekiyle biten sülâle lâkapları ise şunlardır: Ağınlar, **Aladağlar**, Alamıtlar, **Avcılar**, Cefalar (Cafalar), **Cılgızlar**, Cımkışlar, **Çerkezler**, Çolaklar, **Çöyğünler**, Dırıklar, **Dokuzlar**, Emetler, **Eminler**, Emişler, **Gocaöküzler**, Gölbezler, **Hacı Hasanlar**, Hacıyıpler (Hacı Eyüpler), **Hebipler (Habipler)**, Hotneler, **Hurşitler**, Ispıklar, **İmamlar**, Kötüler, **İrigıllar**, Kodallar, **Longarcılar**, Mamaklar, **Memişler**, Moriler, **Mozalar**, Nalbantlar, **Nizamlar**, Paşalar, **Salepler (Salihoğulları)**, Seydiler, **Şirikler**, Tırleşler, **Topallar**, Varalar.

Emiroğulları (Muratlar) ve Kuşoğulları (Dirgenler), “**oğlu**” ile biten sülâle lâkaplarıdır.

b. Kişi Lâkapları

Erkmen'deki kişi lâkaplarında Kambur Ömer, **Kör Metin**, Dede Faruk, **Arap Yaşar**, Gözel Ahmet gibi fiziksel özelliklere dayalı lâkaplar ön plandadır. Bunu Pire Yusuf, **Kemik Muzaf**, Baygın Ahmet, **Teyyare Mevlüt** gibi, kişilerin karakter özelliğinden dolayı verilmiş lâkaplar izler. Kara Ayşe'nin Osman, **Koca Kuşun Ahmet**, Apanın Süleyman, **Dodinin İbrahim** gibi, anne ve baba adlarıyla verilen lâkapların yanı sıra Aşçı Mehmet, **İğneci Hasan**, Çorakçı Abdullah, **Ford Mehmet** gibi kişinin mesleği ile ilgili lâkaplar vardır. Alman Hüseyin, **İngiliz Mehmet**, Menemenli Abdullah, **Koreli Kâzım** gibi ulus ve kentlerin adını taşıyan lâkaplarla Cıvci Mehmet, **Garga Mesut**, Sinek Mehmet, **Ayı Kadir** gibi çeşitli hayvanlara benzetilerek verilmiş lâkaplar da dikkat çekicidir.

Erkmen'de örnek olması bakımından belirleyebildiğimiz kadarıyla bazı kişi lâkapları şunlardır: Abidik Mıstık, **Ak Mehmet**, Artis Osman, **Ateş Ömer**, Baron Erdoğan, **Bomba Ali**, Cıgış Hasan, **Civez Ali**, Çakma Akıl Arif, **Çatal Ömer**, Çitirik Osman, **Dıngır Ali**, Ditdiri İhsan, **Egop Ahmet**, Fındık Ömer, **Gabak Ahmet**, Gavaracı Osman, **Gıdılı Mahmut**, Hacı Kambur, **Herro Mıstık**, Heykil İbili, **Hoca Şevket**, Kara Hasan, **Kekeç Faruk**, Kel Hakkı, **Kirti Muammer**, Kürdali, **Löke-li Mehmet**, Mıtırın Şeref, **Mintak Sami**, Pala Mehmet, **Pamukkale Necati**, Pırasa Resul, **Şebek Ahmet**, Taklidin Yunus, **Tığ Mevlit**, Tını Mahmut, **Tiren Mehmet**, Tivist Ahmet, **Tokmak Yusuf**, Tongur Ali, **Uyuz Osman**, Üfürük Mıstık.

Yukarıdaki örneklerde görüldüğü gibi lâkaplar, sözlüklerdeki tanımıyla, aynı adı taşıyan kişileri birbirlerinden ayırmak ve daha kolay tanınmalarını sağlamak üzere isim takmaktan öte, Erkmen halkının gözlemlene ve değerlendirmedeki başarısını, keskin ve kıvrak zekâsını, engin mizah gücünü ortaya koyduğu Türk halk kültürünün en güzel örnekleridir. Cumhuriyet öncesinde hem örfi, hem de hukuki bir değer taşıyan lâkaplar, günümüzde halk kültürümüzü renklendiren ve zenginleştiren öğelerden biri olarak Erkmen'de de varlığını sürdürmektedir.

c. Adlar

Erkmen'de yaşayanların adlarının gerek erkeklerde ve gerekse kadınlarda Kur'an'da geçen adlarla din büyüklerinin adlarından alındığı görülmektedir. Erkek-

lerde İslâm Peygamberi Hz. Muhammet Mustafa'nın adından türetilmiş olan Mehmet ve Ahmet, en çok rastlanılan adlardır. Bunları, peygamberler, halifeler ve Hz. Muhammed'in akrabalarının adlarından alınan Mustafa, Ali, Hasan, İbrahim, Ömer, Osman, İsmail ve Hüseyin izlemektedir. Çokça kullanılan diğer adlar ise, Abdullah, Mevlüt, Şükrü, Süleyman, Halil, Ramazan, Kadir, İhsan, Bekir, Adem, Arif, Metin, Yusuf, Kâzım ve Mahmut'tur.

Kadınlar arasında da yine Kur'an'da zikredilen adlarla, Hz. Peygamber'in yakınlarının adları ağırlıktadır. Kadınlarda Ayşe ve Fatma en çok görülen adlardır. Bunları Emine, Hatice, Hanife ve Havva izlemektedir. Nimet, Şerife, Nuriye, Nazike, Dudu, Sevim, Şükriye, Ummuhan, Firdevs, Atike, Aysel, Emiş, Hacer, Zeynep, Asiye, Kadiye, Sabahat ve Sabire kadınlar arasında çokça görülen adlardır.

Genç nesil anne ve babalar, günümüzde çocuklarına moda adlar vermeyi yeğlerken aile büyüklerinin isimlerini verme geleneğini de çocuklarına iki ad koyarak yaşıtmaktadır. Gerek erkeklerde ve gerekse kızlarda dede ve ninelerin isimlerinin yanı sıra Sıla, Tauna, Elif, Dilara, Burak, Can, Berk, Yiğit, Mert gibi moda adlar konularak bir yandan aile büyükleri onurlandırılıp gelenek yaşatılmakta, diğer yandan da moda adlar göz ardı edilmemektedir. Moda adlar verilirken, televizyon dizilerindeki kahramanların adlarının önemli bir etken olduğu dikkat çekmektedir. Öte yandan aile büyüklerinin adlarına erkeklerde **“can”** eklenerek Mehmetcan, Ahmetcan; kızlarda ise **“nur”** eklenerek Ayşenur, Fatmanur gibi adlar da konulmak suretiyle büyüklerin ismini sürdürme geleneğinin farklı bir yöntemle modernize edildiği görülmektedir. Hatta hatta bu yöntem nedeniyle kasabada **“Erkekler ‘can’landı, kızlar ‘nur’landı”** şeklinde bir de deyim türemiştir.

C. BAYRAMLAR, KUTLAMALAR, ÖZEL GÜNLER

1. Dinî Bayramlar⁸⁹

Bayramlar, millî ya da dinî açıdan önemli sayılan ve kutlanan gün veya günlerdir. Bu nedenle bayramlar, dini bayramlar ve millî bayramlar olmak üzere ikiye ayrılır. Günümüzde kutlanan millî bayramlar 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı, 19 Mayıs Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı, 30 Ağustos Zafer Bayramı, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'dır. “İslâm dininde ramazan ve kurban olmak üzere iki bayram vardır. Arapça'da idü'l-fitr ve idü'l adhâ şeklinde adlandırılan her iki bayram da hicretin ikinci yılından itibaren kutlanmaya başlanmıştır. Esasen ramazan orucu ilk defa bu yıl farz kılınmış, bu ayı oruçla geçiren müminler, sonraki ayın (şevval) üç gününü bayram olarak kutlamışlardır.”⁹⁰ İşte bu nedenle bu bayrama ramazan bayramı denilmektedir. Hicrî takvimin son ayı olan zilhiccenin onunda başlayıp 4 gün süren kurban bayramı, kutlamalar sırasında kurban kesildiği için bu adla anılmaktadır.

89 Kaynak Kişi: KUŞ Haşim, (25.12.2007); ELMAS Nuriye, (21.01.2008).

90 BAYRAKTAR İbrahim, “Bayram”, *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, Cilt 5, İstanbul 1992, s. 259.

Hac ibadeti, hicretin 9. yılında farz kılınmakla birlikte, kurban kesilmesi ve kurban bayramı namazı, oruç ibadeti ve ramazan bayramı gibi hicretin 2. yılında “teşri”⁹¹ kılınmıştır.⁹²



159. Bayramlaşma

Bayramlar, millî ve dinî duyguların coştuğu; inanışların pekişip tazelendiği ve canlandırıldığı, birlik ve beraberlik günleridir. Toplumun ortak değerlerinin ayakta tutulmasında, bireylerin birbirine kaynaşmasında, dargın ve kırgınların barışmasında önemli bir rol oynayan bayramlar, insanların aynı duyguları paylaştığı, toplumsal birlik ve beraberliğin sağlandığı, bu değerlerin bireylerin bilincine yerleştiği çok özel günlerdir. Bayramlarda insanlar, birbirlerinin bayramını kutlayarak bayramlaşırlar. Bayramlaşma; sevgi, saygı, sıla-i rahim⁹³, ikram ve cömertlik gibi erdemlerin güzel bir tezahürü olarak en büyük itibar ve önemi Osmanlılarda kazanmış, görkemli törenlere, geleneklerin oluşmasına vesile olmuştur.⁹⁴

Türk geleneğinde çok önemli kabul edilen ramazan ve kurban bayramları, toplumun her kesiminde yerleşmiş ve tören halini almış bir biçimde kutlanırken, Erkmen kasabasında da yüzyılların imbiğinden süzülüp gelerek kuşaktan kuşağa aktarılan

91 Dinî emir ve yasakların Hz. Peygamber tarafından beyan buyrulması, bildirilmesi. (ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 3, s. 1359).

92 BAYRAKTAR, *a.g.m.*, s. 259.

93 Ana, baba ve akrabayı ziyaret vazifesi: bu vazife İslâmiyet'in işareti ve sünnetlerin gereğidir. (ŞEMSEDDİN SAMİ, *a.g.e.*, Cilt 3, s. 1191).

94 GÜNYELİ, İsa, www.ulkumuzturan.com/modules.php?name=Kose-Yazilari&op=viewarticle&artid=270 (29.12.2007).

bir gelenek halinde bütün kasaba halkının katıldığı son derece görkemli törenlerle bayramlaşma ve bayram kutlamaları yapılmaktadır. Kaynak kişilerin anlattığına göre, Erkmen'deki bayramlaşma geleneğinin kökü 500 yıl öncesine dayanmaktadır.⁹⁵

Erkmen'de bayram öncesi, evlerde ve köy odalarında tatlı bir bayram telaşı yaşanır. Evler, temizlenip tertiplenirken, ya yeni bayramlık giysiler alınır, ya da eski bayramlık giysiler yıkanıp ütülenerek bayrama hazır hale getirilir. Bu arada kadınlar bir yandan bayramda konuklarına ikram edecekleri baklavaları açarlarken diğer yandan bayram günü köy odalarına ve bayram yerine gönderecekleri yemeklerin hazırlıklarını yaparlar. Evlerin yanı sıra köy odaları da odanın sahibi olan sülâlenin kadınları veya gençleri tarafından temizlenir; odaların mütevellileri, bayramda ikram edilecek çay, şeker, meşrubat, misafir şekeri, kolonya gibi ikramları, arifeden bir gün öncesinden alarak odaya koyar. Bu arada Erkmen Kalkınma Kooperatifi de bütün köy odalarına 1 kilo çay, 1 kilo şeker, 1 kilo misafir şekeri ve kolonya gönderir.

Bayram kutlamaları, arife günü ikindi namazından sonra, mezarlık ziyareti ile başlar. Kasabanın erkekleri, namaz çıkışında belediyenin her cami önüne gönderdiği araçlarla mezarlığa giderek geçmişlerinin mezarlarını ziyaret ederler ve onların başında yasin okurlar.

Bayram sabahı erkekler, büyük küçük demeden en yeni ve en temiz giysilerini giyerek bayram namazı için camilere koşarlar. Namaz sırasında imamın, bütün köylüleri birbirleri ile helâlleştirme geleneğidir. Namaz çıkışında her sülâlenin erkekleri, kendilerine ait odalara giderek burada toplanır ve bayramlaşırlar. Daha sonra bu sülâleye



160. Bayram yerine yemek getirenler

mensup olan her evden tepsiler içinde odaya yemekler getirilir. Yoksul ya da zengin olsun, her ev mutlaka köy odasına yemek gönderir. Bu yemekler, genellikle çorba, lahana dolması, yaprak sarması, karnıyarık, börek, bükme, ağzıaçık, baklava ve sütlaçtır. Mevsim yaz ise, kabak, taze fasulye gibi sebze yemekleri; kış ise, kuru fasulye, nohut gibi yemekler de bulunur. Topluca yemekler yenilir, dua edilir. Yemekte israftan özenle kaçınılır, tabaklarda kalan yemekler “*Haydi sünnetleyiverelim. Birer ikişer daha buyurun.*”⁹⁶ Denilerek tamamen yenilmesi sağlanır. Yemek sofrası duası ile son bulur. El

95 YÜKSEL İbrahim, “Erkmen Köyünde Bayram Geleneği”, *Kocatepe Gazetesi*, 2 Eylül 1985, Sayı 6163, s. 1.

96 Sünnet, Hz Muhammed’in Müslümanlara örnek olan mübarek söz ve davranışları, yaşama şekli olup, sünnetlemek, İslâm peygamberinin yaşayış biçimi ve öğütlerine uyularak tabakta kalan yemeğin bitirilmesi anlamındadır. (Bk. Şemseddin Sami, *a.g.e.*, Cilt 3, s. 1237)

sürülmemiş artan ekmekler toplanarak kasabanın yoksullarına gönderilir. Daha sonra, kabir ziyareti için mezarlığa gidilir. Kabir ziyaretinden sonra her kes evlerine dağılır, kurban bayramı ise kurbanlar kesilir, ramazan bayramı ise akraba ziyaretlerine çıkılır. Ancak köy odaları asla boş bırakılmaz, birkaç yaşlı, köy odasında bekleyerek, bayramlaşmaya gelenleri konuk eder.

Ayırt edilmeksizin her iki bayramın da birinci günlerinde yukarı mahalle halkı, aşağı mahalle halkını; ikinci günlerinde ise aşağı mahalle halkı yukarı mahalle halkını öğle yemeğine davet eder. Cumhuriyet, Hürriyet ve Fevzi Çakmak olmak üzere günümüzde resmi 3 mahallesi bulunan Erkmen'de aşağı ve yukarı mahalle



161. Bayram yemeğinde dua

ayırımı, yüzyıllardır Merkez Camii baz alınarak yapılır. Bu caminin kuzeyinde olan evler ve odalar aşağı mahalle, güneyinde bulunan evler ve odalar ise yukarı mahalle sayılır. Birinci bayram günü öğle namazından önce erkekler yine köy odalarında toplanarak topluca camiye giderler. Namaz sırasında, bayram yerine yemek getirecek yukarı mahalle sakinleri, öğle namazının farzını kıldıktan sonra sünnetlerini mümkün olduğunca çabuk kılarak, tespih duasını beklemeden camiden çıkar ve koşarak evlerine giderler ve eşleri tarafından hazırlanıp tepsiler içine konulmuş olan yemekleri bayram yerine getirirler. Bu arada namaz bitiminde yukarı mahallenin ileri gelenleri camilerin kapısına durup, *"Komşular, yukarı mahallenin bayram yerine buyurun. Verbal boynunuza"* diyerek, aşağı mahalle halkına davette bulunurlar. Yukarı mahallenin bayram yeri, günümüzde Erkmen Belediyesi'nin Prof. Dr. Veysel Eroğlu Parkı adını vererek otantik bir biçimde yeniden düzenlediği alandır. Kaynak kişiler, yüzyıllardan beri bayramlaşmanın burada yapıldığını belirtmektedir. Camiden gelen aşağı mahalle sakinleri, bayram yerinin kapısında yukarı mahalle sakinleri tarafından karşılanır ve zenginiyle yoksuluyla yukarı mahalledeki her evden getirilmiş olan yemekler topluca yenilir. Bu yemekler genellikle köy odalarında yenilen yemeklerle aynı olmakla birlikte eğer kurban bayramı ise, kurban kesimini erken bitiren aileler, ciğer, böbrek ve et kavurması da gönderirler. Sofralarda meşrubat da bulunur. Yemeğin yenilmesinin ardından imam Kur'an-ı Kerim okur ve topluca dua edildikten sonra yaşlılar ve kasabanın ileri gelenleri yan yana dizilir, diğerleri de tek sıra halinde onlarla bayramlaşıp sıranın sonuna geçer. Böylelikle her kes birbirleriyle bayramlaşmış olur. Öğleden sonra da odaların ileri gelenleri birbirlerinin odalarını ziyaret ederek bayramlarını

kutlarlar. Bayram ziyaretleri sırasında odalara gelen konuklara çay, kahve, meşrubat, misafir şekeri, kolonya ikram edilir.

İkinci bayram günü, bu kez davet sırası aşağı mahallenindir. Birici bayram günü olduğu gibi, odalarda toplanılarak gidilen öğle namazının çıkışında, bu kez aşağı mahallenin ileri gelenleri cami kapısında durup, yukarı mahalle sakinlerini yemeğe davet eder. Aşağı mahallenin bayram yeri de Hacı Baba Türbesi'nin yan tarafında bulunan ve günümüzde Belediye tarafından modern bir biçimde düzenlenmiş olan Mevlâna Parkı (Hamam Yeri)'dir. Burada toplanılıp bu kez aşağı mahalledeki her evden getirilen yemekler yenilir. Özellikle kurban bayramlarında aşağı mahallenin daveti diğerlerine göre daha zengin olur. Çünkü bir gün önce kurbanlar kesilip bitirildiği için, kurban etlerinden her çeşit et yemeği yapma ve bunları bayram yerine gönderme olanağı vardır. Topluca yemek yenildikten sonra dua edilerek ilk gün olduğu gibi yine sıra ile bayramlaşılır, ardından da oda ziyaretlerine devam edilir.

Erkmen'de hiçbir şey bayramlaşma geleneğinin bozulmasına ya da ertelenmesine neden olamaz. Harman zamanına ya da vişne hasat dönemine rastlamış olsa bile, tüm Erkmenliler işini gücünü bırakarak bayram yerine gelirler. Yazılı bir kuralı olmasa da bu, bir zorunluluk değil; bir görev, paylaşıldıkça büyüyen bir sevinç kaynağı, bir ibadet olarak içselleştirildiği için, hastalık veya yürüyemeyecek derecede yaşlılık dışında bayrama çıkmak büyük küçük her Erkmenli için bir mutluluktur. Hiçbir mazereti bulunmadığı halde bayrama çıkmayanlar olursa, yemek yenildikten sonra, 30–40 kişilik gruplar halinde o kişilerin evlerine gidilerek, *“Kaymak getir, bal getir”* gibi ev sahibini pişman etmeye yönelik isteklerde bulunulup eziyet edilir; mutfağına girilerek konuklarına ikram etmek için hazırlanmış olan baklavası ve yemekleri, konukların önüne çıkarılamayacak şekilde bozulur. Daha sonra da bundan sonraki bayramlara çıkması için yemin ettirilir. Yemini bozmak günah sayıldığı gibi, yeminini bozanların başına olmadık felâketler geleceğine inanıldığı için, bu yemini eden bir kişinin bundan sonraki bayramlara çıkmaması mümkün değildir. Hava sıcaklığının sıfırın altında 10–15 derecelerde olması, yerde diz boyu kar bulunması bile bayramlaşmaya engel teşkil etmez. Yağmur ve kar yağışı altında dahi olsa bayram yerinde toplanılıp yemek yenilir ve bayramlaşılır. Bayramda hiç kimse sabah köy odaları, öğleyin de bayram yeri dışında yemek yemez. Bayramlarda iki mahallenin birbirlerini davet ederek yemek ikram etme geleneğindeki asıl amaç yemek değil, bayramı bir arada kutlamak, dargınları barıştırmak ve aynı duyguları paylaşarak bayram sevincini birlikte yaşamaktır.⁹⁷

Erkekler bayramı bu şekilde kutlarken, kadınlar da köy odalarına ve bayram yerine yemekleri gönderdikten ve gelen boş kapları yıkadıktan sonra, en güzel giysilerini giyip, yanlarına gelinlerini ve kızlarını da alarak aile büyüklerini ziyarete çıkarlar. Bu ziyaretler sırasında küçük çocuklara bayram harçlığı, çorap, mendil gibi hediyeler verilirken, konuklara misafir şekeri, baklava ikram edilir. Kurban bayramı ise eve bayramlaşmaya gelen herkesin önüne sofraya konularak kurban eti ikram edilir.

Bu arada yavuklu (nişanlı) olan genç kızlar da üçerli beşerli gruplar halinde toplanarak, tek tek her birinin akrabalarının evlerine bayramlaşmaya giderler. Yavuklu kızların bayramlaşmaya geleceği bilindiği için, aşağı yukarı her evin avlularına salıncak kurulur. Eğer evde ailenin büyükleri ve erkekleri yoksa avlunun sokak kapıları ardına kadar açılır, kızlar salıncağa binerek büyük bir neşe içerisinde birbirlerine mani atarlar. Mani atma geleneği uyarınca, maniyi atacak olan kız, **“Hey yarenler heeey!”** diye bağırarak kendini belli eder. Diğerleri **“Eyvallaah!”** diyerek onayladıktan sonra mani atıcı manisini söyler:

*Manici başı mısın?
Cevahir taşı mısın?
Bir mani söyler isem
Cebinde taşır mısın?*

Maninin bitiminde, bütün kızlar hep birlikte çığlık atarlar. İçlerinden biri, yine **“Hey yarenler heeey!”** diyerek mani atacağını belirttikten sonra diğerlerinin **“Eyvallaah!”** diye bağırımlarının ardından manisini söyler:

*Ayvayı taşıyalım
Dibinde kışlayalım
Eğer izin verirsen
Maniye başlayalım.*

Diğeri cevap verir:

*Kaleden attım kazı
Ayakları kırmızı
Senin varacağın oğlan
Ayakkabı hırsızı*

Yavuklusuna sataşılın kız benzer bir sataşmayla cevap verir:

*Kalenin altı tandır
Yandır Allahım yandır
Senin varacağın oğlan
Hem bıyıklı hem kambur*

Mani atma sırasında genç kızların şen çığlıkları, bütün mahalleyi inletir. Eğer yakınlardaki bir evde aynı şekilde başka bir grup yavuklu kız, salıncak binip mani atıyorlarsa bu defa bir evdeki gruptan, diğer evdeki gruba mani atma başlar:

*Maniye maraz derler
Güzele kiraz derler
Senin gibi maniciye
Küllükte horaz⁹⁸ derler.*

Doğal olarak da karşı gruptan cevap gelir:

98 “Horoz”un yöre ağzındaki söyleniş biçimi “horaz”dır.

*Hendekten atlatırım
Kaz gibi yumurtlatırım
Senin gibi manicinin
Duluğunu⁹⁹ patlatırım.*

Genç kızlar salıncak binip mani atarken, onları takip etmekte olan yavukluları da açık kapının önünde bir aşağı, bir yukarı dolaşarak, nişanlılarını görmeye çalışırlar. Salıncağa binen kızlar yavuklusunun ismini söylemeden salıncaktan indirilmez. Yavuklusunun ismini söylememekte ısrar eden kızlar, arkadaşları tarafından öylesine hızlı sallanır ki, sonunda korkup nişanlısının ismini söylemek zorunda kalırlar.

2. Vişne Bayramı

1960-1970’li yıllarda “Erkmen” denilince Afyonkarahisar’da yaşayan herkesin aklına “**Vişne Bayramı**” gelirdi. 1963–1966 yılları arasında Erkmen’de 4 kez yapılan vişne bayramı öylesine ilgi uyandırmıştır ki, vişne ve vişne bayramı adeta Erkmen’le özdeşleşmiştir. Günümüzde olduğu gibi her kasabada, hatta her köyde bir festival veya bayramın yapılmadığı o tarihlerde, Sultandağı ilçesine bağlı Dereçine Köyü “**Kiraz Bayramı**” ile tanınırken, Afyonkarahisar’da ve hatta Türkiye’de vişnenin değerini ilk olarak takdir ederek bu meyvenin bayramını yapan Erkmen köyü olmuştur.¹⁰⁰ Günümüzde vişne festivali yapılmakta olan Çay ilçesinde bu festival Erkmen’den 18 yıl sonra; Dinar’ın Avşar köyünde yapılan vişne bayramı 28 yıl sonra, Tokat’ın Almus ilçesindeki vişne bayramı da 10 yıl sonra başlatılmıştır.

Vişne, gülgiller familyasından Latince adı *Prunus cerasus* ya da *Cerasus vulgaris* olan ağacın kiraz iriliğindeki meyvesidir. Meyveler arasında taş çekirdekli sınıftandır. Serin, ılık iklim ağacı olmakla birlikte soğuğa, kırağıya, hava değişikliklerine oldukça dayanıklıdır. Başlıca standart çeşitleri Kütahya ve Macar vişneleridir.¹⁰¹ Afyonkarahisar ili vişne üretiminde Türkiye çapında söz sahibi konumda olup, ildeki genel meyve üretimi içerisinde taş çekirdekli meyve üretim oranı yüzde 47’dir. Taş çekirdekli meyvelerin üretiminde ise yüzde 51.7’lik oranıyla vişne üretimi birinci sırayı almaktadır.¹⁰² Afyonkarahisar ilini vişne üretiminde söz sahibi yapan üretim merkezlerinden birisi de Erkmen’dir. 1960’lı yıllarda Afyonkarahisar ilinde vişne üretiminde ilk sıralarda yer alan Erkmen, daha sonraki yıllarda kiraz ve aşılı fidan üretimine ağırlık vermiş; il genelindeki vişne bahçelerinin hemen tamamı Erkmen’de üretilen fidanlarla tesis edilmiştir. Erkmen’in vişne fidanları, Türkiye genelinde de büyük rağbet görmekte ve Kalkınma Kooperatifi aracılığıyla yurdun dört bir yanına sevk edilmektedir.

Erkmen’de yaygın olarak üretimi yapılan vişne “**Kütahya**” cinsidir. Kütahya vişnesi, her çeşit kullanıma elverişli bir çeşit olup, uzun saplı, iri taneli, ucu hafif sivrice,

99 Duluk: Yüzün, şakakla çene arasındaki kısmı, yanak.

100 KESKİN, a.g.m., s. 1.

101 *Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 20. Cilt, s. 12226.

102 “Türkiye ve Afyon’da Vişne Üretimi ve Pazarlaması” www.afyontarim.gov.tr/yapi/default.asp?sayfa=htm.



162. Ekrmen'i sembolleştiren Dörttyol'da bulunan vişne anıtı

ince kabuklu, koyu kırmızı, çok sulu, ekşi ve kırmızı etlidir. Vişnenin halk arasındaki söyleniş biçimi **“fişne”**dir. Daha önceleri, çekirdekten üreyen **“yoz fişne”** ağaçlarının bulunduğu Erkmen’de ilk aşılı vişne bahçesinin Hebiplerin Hüseyin ve kardeşi Osman tarafından 1948–1949 yıllarında tesis edildiği belirtilmektedir.¹⁰³ Şu anda Afyonkarahisar Polis Meslek Yüksek Okulu’nun bulunduğu alanda o tarihlerde Ziraat Müdürlüğü’ne ait **“Numune Fidanlığı”** vardır ve bu fidanlıktan alınan aşılı vişne fidanlarıyla, vişne bahçelerinin kurulduğu ve 1950’li yılların ortalarına doğru ürün alınmaya başlandığı kaydedilmektedir. Zimba Osman (Sevim) ve Süleyman Tuna tarafından, **“idiriz”**ler (idris)¹⁰⁴ üzerine kiraz ve vişne aşısı yapımı köy halkına öğretilmiş, 1960’lı yılların başından itibaren de önce vişne üretimi, daha sonra da aşılı fidan üretimi, kasabanın en önemli gelir kaynağı haline gelmiştir.¹⁰⁵ Yaklaşık 800 dekar vişne bahçesi bulunan Erkmen’de 2007 yılı toplam vişne ürünü 750 tondur.

Erkmen’de vişnelerin olgunlaşma dönemi temmuz ayıdır. Erkmen vişnesi ince kabuklu olduğundan, olgunlaştıktan sonra gerek dalında ve gerekse hasattan sonra bekleme süresi çok azdır. Bu yüzden vakit geçirilmeden toplanması ve hasattan hemen sonra bekletilmeden sevk edilmesi ve tüketilmesi gerekir. Yüksek dallara merdivenler kurularak tek tek toplanması gereken vişne, hasadı çok zor olan bir üründür. Hasat süresi de çok kısa olduğundan aileler arası dayanışma ile ya da adam tutularak toplanamadığı takdirde vişnenin dalında kalma tehlikesi vardır. Erkmen’de toplanan vişneler, sofralık olarak tüketilmek üzere büyük şehirlerdeki toptancı hallerine, ya da meyve suyu fabrikalarına gönderilir. İhracatçı firmalar aracılığıyla soğutmalı kamyonlarla vişne yurt dışına da ihraç edilmektedir. Eskiden vişne sevkıyatı işini Erkmen Kalkınma Kooperatifi yaparken, bugün Kooperatifin yanı sıra kasabadaki 5 alım merkezi tarafından çeşitli kişi, kuruluş ve fabrikalar adına satın alınan vişneler kamyonlarla büyük merkezlere sevk edilmektedir. Vişne Erkmen’de de sofralık olarak ya da kurutulduktan sonra hoşaf yapılarak tüketilir.

I. Vişne Bayramı (14 Temmuz 1963)

Erkmen’de ilk vişne bayramı 1963 yılında düzenlenmiştir. O dönemde köy muhtarı olan Haşim Kuş’un anlattığına göre, vişne bayramının düzenlenmesindeki amaç, vişneyi tanıtarak tüketimini arttırmak ve üreticiyi teşvik etmektir. 14 Temmuz 1963 tarihinde yapılan ve dönemin Afyonkarahisar Valisi Şevket Güres, Batı Menzil Komutanı İlhami Barut, bazı daire müdürleri ile Afyonkarahisar il merkezinden çeşitli araçlarla Erkmen’e gelen çok sayıda vatandaşın katıldığı birinci vişne bayramında köyde Topraksu Örgütü tarafından yaptırılan sulama havuzu ve sulama tesislerinin

103 Kaynak Kişi: BAYRAM Nurettin, 1947 doğumlu, ilkokul mezunu, (06.01.2008).

104 Mahlep ağacı da denilen bir ağaççık türüdür. Ana yurdu, Avrupa ve Batı Asya’dır. 5–6 mm çapındaki meyvelerinin tohum olarak ekilmesiyle üretilir. Fidanlıklarda aşı anacı olarak kullanılır, üzerine kiraz ve vişne aşılanır. (*Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, 13. Cilt, s. 7668).

105 Kaynak Kişiler: TUNA Süleyman, 1928 doğumlu, İlkokul Mezunu; ERTÜRK Kazım, (05.01.2008).

de açılışı yapılmıştır. 1.555 nüfusun bir gönül olarak coştığı bu bayramda neşe, Erkmen ufuklarını aşmıştır.¹⁰⁶

Bayram için köye gelen konuklar, köyün girişinde muhtar, ihtiyar heyeti üyeleri, köylüler ve davul-zurna eşliğinde otantik kıyafetlerle kılıç-kalkan oynayan halkoyunları ekibi tarafından büyük bir coşku içerisinde karşılanmıştır. Günümüzde Erkmen Göleti'nin bulunduğu Değirmenderesi mevkiindeki mesirelik alanda yapılan vişne bayramında ilk göze çarpan, Erkmenlilerin geleneksel konukseverliği olmuştur.¹⁰⁷ Saat 10.00'da Vali Güres ve Batı Menzil Komutanı Barut Paşa'nın tören alanındaki yerlerini almalarından sonra kılıç-kalkan ekibi gösteriler yapmış, köy halkından bazıları yöresel oyunlar oynamıştır. Daha sonra küçük bir saz heyetinin eşliğinde türküler söylenmiştir. Bayram kapsamında yapılan vişne yarışmasına 42 üretici katılmış, Topraksu Başmühendisi, Ziraat Müdürü, ziraat teknisyenleri, üretici ve kabzımal temsilcilerinden oluşan jüri, yarışmaya katılan birbirinden güzel ve alımlı vişneler arasından ilk üç dereceyi alanları seçmede son derece zorlanmıştır. Jürinin uzun süren değerlendirmesi sonucunda 4 numaralı yarışmacı Adem Çavdar birinci, 16 numaralı yarışmacı Mahmut Türk ikinci, 37 numaralı yarışmacı Hakkı Taş, üçüncü seçilmiştir. Sonuçların açıklanmasından sonra yarışmaya katılan bütün vişneler konuklara ikram edilmiştir. Dereceye giren üreticilere ödülleri dağıtması istenen Vali Şevket Güres, Erkmenlilere hitaben yaptığı konuşmada, vişne üreticisinin emeğinin karşılığını alabilmesi için kooperatifleşme yoluna gidilmesi gerektiğine işaret ederek şunları söylemiştir:

“Sevgili Erkmenli, bu güzel günde yapılan yarışma hakikaten bizi sevindirdi. Vişneleriniz bayramı yapılacak kadar güzel ve kaliteli. Her yerde meyve yetişir ama vişne bunlardan değildir. Ama sizin toprağınız ve sizin emeğiniz bunu çok kolaylaştırmış ve bol vişne almanızı sağlamıştır. Fakat bunu daha da değerlendirmek lâzımdır. Yetiştirmede, sulamada, mahsul alma ve nihayet satışta birlik olup birlikte davranmanız lâzımdır. Bu takdirde vişneniz ve dolayısıyla geliriniz de artacaktır. Bu işin en kısa ve en emin yolu da kooperatif yoluna gitmektir. Gelecek senelerde daha verimli mahsul bekleriz.”¹⁰⁸

Vali'nin konuşmasından sonra derece alan üreticilere kimyasal gübre, tarım ilacı, tarım el aletleri gibi armağanlar verilmiştir. Daha sonra kasabada sulanabilir tarım alanlarının 600 dekara çıkmasını sağlayacak 500 tonluk sulama havuzu ve 1.560 metre uzunluğundaki kanaletlerden oluşan sulama tesisleriyle, su bendi ve sel geçitlerinin de açılışı yapılmıştır. Öğle yemeğinde tavuklu pilav, salata, vişne hoşafı ve ayran ikram edilen vişne bayramında öğleden sonra da Beden Terbiyesi Afyon Bölge güreşçileri de tuttıkları iddialı güreşlerle programa ayrı bir renk katmışlardır.

Erkmenliler kadar bayrama katılan konukların da eğlenme imkânı buldukları birinci vişne bayramı ilk kez düzenlenmiş olmasına rağmen başarıyla kutlanmıştır¹⁰⁹,

106 TAŞPINAR M. Ünal, “Vişne Bayramı”, *Sebat Gazetesi*, 17 Temmuz 1963, Sayı 1300, s. 3.

107 TAŞPINAR, a.g.m., s. 3.

108 TAŞPINAR, a.g.m., 20 Temmuz 1963, Sayı 1303, s. 3.

109 “Erkmen Köyünde Vişne Bayramı Dün Şenlikle Kutlandı”, *Sebat Gazetesi*, 15 Temmuz 1963, Sayı 1298, s. 1.

Afyonkarahisar'da yayımlanan yerel gazeteler de vişne bayramına sütunlarında geniş bir biçimde yer vererek¹¹⁰ bayramdaki coşkuyu okurlarına yansıtırken, Erkmen'e övgüler yağdırmışlardır.¹¹¹ Ayrıca Sebat Gazetesi'nde de vişne bayramı izlenimlerini içeren 13 günlük bir dizi yazı yayımlanmıştır.¹¹²



163. Vişne Bayramında dereceye girenler: Soldan Sağa: Haşim Kuş, Okul Müdürü Ahmet Demirbaş, Ramazan Pınar, Ahmet Arı...

II. Vişne Bayramı (19 Temmuz 1964)

İkinci Vişne Bayramı, 19 Temmuz 1964 Pazar günü, yine Değirmenderesi mevkiinde yapılmıştır. İlk vişne bayramında olduğu gibi Afyonkarahisar il merkezinden gelen çok sayıda konuklarla protokol mensupları kasaba girişinde davul-zurna eşliğinde karşılanmış, konukların tören alanındaki yerlerini almalarından sonra Vali Muavini Durmuş Erkal ile Teknik Ziraat Müdürü Mehmet Özdeğirmenci, birer konuşma yaparak Erkmen'in örnek üreticilerini kutlamışlardır.¹¹³ Çeşitli eğlencelerin düzenlendiği bayramın gelenekselleşen vişne yarışmasına 17 üretici katılmış, yapılan değerlendirme sonucunda Ali Koç'un ürünü birinci, Celal Ertürk'ün ürünü ikinci, Ramazan Satılmış'ın ürünü de üçüncü olmuştur. İlk üç sırayı alan üreticilere, Teknik Ziraat Müdürlüğü, Zirai Mücadele Müdürlüğü, Ziraat Bankası ve Dayıoğlu Firması tarafından çeşitli armağanlar verilmiştir.¹¹⁴ Yerel gazetelerde II. Vişne bayramı ile ilgili olarak yayımlanan haberlerde, Erkmen vişne bayramı örnek gösterilerek bu tür yarışmaların üreticilerin teşviki açısından diğer köylerde de düzenlenmesi gerektiği vurgulanmıştır.¹¹⁵

110 "Erkmen Köyü Sulama Tesisleri Merasimle İşletmeye Açıldı", *Gençliğin Sesi Gazetesi*, 15 Temmuz 1963, Sayı 2425, s. 1.; "Erkmen Köyü Sulama Tesisleri Dün İşletmeye Açıldı", *Güven Gazetesi*, 15 Temmuz 1963, Sayı 2997, s. 1.;

111 KESKİN, a.g.m., s. 1.

112 TAŞPINAR, a.g.m., 17-31 Temmuz 1963, Sayı 1300-1312.

113 "Erkmen'de Vişne Bayramı", *Birlik Gazetesi*, 21 Temmuz 1964, Sayı 298, s. 1.

114 "Vişne Müsabakası", *Türkeli Gazetesi*, 21 Temmuz 1964, Sayı 1135, s. 1.

115 "Erkmen'de Vişne Bayramı", ; "Vişne Müsabakası".

III. Vişne Bayramı (11 Temmuz 1965)

Afyonkarahisar ilinin sosyal hayatına farklı bir renk katan vişne bayramının üçüncüsü 11 Temmuz 1965 tarihinde yapılmıştır. Konuklar, köy girişinde otantik kıyafetler giymiş efeler, davul zurna ekibi ve Afyon Folklor Ekibi'nin gösterileri ile karşılanmıştır. Değirmenderesi mevkiinde kutlanan bayramda vişne yarışması yapılmış ve en güzel vişneyi yetiştiren üç üreticiye çeşitli armağanlar verilmiştir. Konuklara öğle yemeği de ikram edilen vişne bayramı akşama kadar çeşitli gösteri ve eğlencelerle sürmüştür, konuklar hoşça vakit geçirmişlerdir. Erkmenlilerin konukseverliği bu vişne bayramında da takdirle karşılanmıştır.¹¹⁶ Yerel basında yer alan haberlerde kalabalık bir davetli topluluğunun katıldığı vişne bayramının güzel geçtiğine dikkat çekilerek örnek Erkmen köyü kutlanmıştır.¹¹⁷



164. Vişne Bayramında Erkmen Halk Oyunları Ekibi gösteri yaparken: Osman Erol (Arap Osman) ve Ahmet Taş.

IV. Vişne Bayramı (3 Temmuz 1966)

Vişne bayramlarının dördüncüsü ve sonuncusu 3 Temmuz 1966 tarihinde yapılmıştır. Daha önceki bayramlara oranla sönük geçen¹¹⁸ dördüncü vişne bayramına köy halkının ve Afyonkarahisar'dan çeşitli araçlarla gelen vatandaşların yanı sıra Vali

116 CANTAŞ, a.g.m., s. 9.

117 "Vişne Bayramı", *Türkeli Gazetesi*, 13 Temmuz 1965, Sayı 1432, s. 1.

118 "Vişne Bayramı Sönük Geçti", *Kocatepe Gazetesi*, 4 Temmuz 1966, Sayı 259, s.1.

Ahmet Balkan, Batı Menzil Komutanı Tümgeneral Nihat Tulunay, Senatörlerden Ahmet Karayığıt ve Kazım Karaağaçlıoğlu ile, bazı daire müdürleri de katılmıştır. Bayram nedeniyle köy girişi bayraklarla donatılmış, konukların tören alanındaki yerlerini almalarından sonra köyün halkoyunları ekibi gösteriler yapmış çeşitli eğlenceler düzenlenmiştir. 38 üreticinin katıldığı vişne yarışmasında tat, standart, ambalaj ve tane iriliği ölçütleri göz önünde bulundurularak yapılan değerlendirme sonucunda 6 numaralı yarışmacı Ali Gönül birinci, 21 numaralı yarışmacı Ali İhsan Çavdar ikinci, 29 numaralı yarışmacı Osman Arı ise üçüncü ilan edilmiştir. İlk üç dereceyi alan üreticilere pülverizatör, kimyasal gübre, tarım ilacı, tarım el aletleri gibi armağanlar verilirken, ayrıca 17 üreticiye daha çeşitli ödüller dağıtılmıştır.¹¹⁹ Yarışma bitiminde yarışmaya katılan vişneler konuklara ikram edilmiştir.

Arka arkaya 4 yıl yapılan vişne bayramı, vişnenin ve dolayısıyla Erkmén'in önce Afyonkarahisar'a daha sonra da Türkiye'ye tanıtılmasında önemli bir rol oynamıştır. Bunun yanında gösterileri, eğlenceleri ve köy halkının konukseverliği nedeniyle, kent hayatının monotonluğundan bıkan Afyonkarahisarlılar açısından yılda bir kere de olsa kurtulma fırsatı yaratan vişne bayramı, ilin aranan ve yaz ayları geldiğinde sabırsızlıkla beklenen sosyal etkinlikleri arasına girmiştir. Erkmén vişne bayramı Afyonkarahisar kamuoyunda öylesine sahiplenilmiştir ki, vişne bayramı sadece Erkménlilerin değil, tüm Afyonkarahisarlıların da bayramı olmuştur.¹²⁰ Bu sahiplenme öyle bir durum almıştır ki, dördüncü bayramın sönük geçmesinin hemen ardından yerel basında bayramın devam edip etmeyeceği konusundaki endişeler dile getirilerek şu görüşlere yer verilmiştir:

*"... Bu seneki bayramın geçen seneye nispetle sönük geçmesi, bizi ileride bu bayramın devam edip etmeyeceği konusunda düşünceye sevk etmektedir. Şehrimiz için büyük bir fayda teşkil eden bu bayramın devamını ve Afyon'un menfaatini istiyorsak gelecek bayramın hazırlıklarını şimdiden yapmaya başlamalıyız."*¹²¹

Ancak korkulan olmuş ve her yıl temmuz ayında yapılan vişne bayramının beşincisi için 1967 yılının temmuz ayının ortalarına gelindiği halde hiçbir hareketliliğin olmaması üzerine "Erkmén'de Vişne Bayramı Yapılmayacak mı?"¹²² sorusu gündeme gelmişse de il yöneticilerinin ilgisizliği yüzünden vişne bayramı yapılamamıştır. Yerel basında yer alan haberlere göre, her yıl "muhteşem" vişne bayramlarının yapıldığı Erkmén'de, köy halkının bütün hazırlıklarına rağmen dönemin valisi Ahmet Balkan, köylülerin bir günlüğüne istedikleri masa ve sandalyeleri vermemiş, Belediye Başkanı Asım İzmirli de belediye otobüslerini Erkmén'e göndermeyerek parası karşılığında vişne bayramına gidecek şehir halkının Erkmén'e ulaşmasına engel olmuştur.¹²³

119 "Vişne Bayramı" *Türkeli Gazetesi*, 6 Temmuz 1966, Sayı 1731, s. 1.

120 *TAŞPINAR*, a.g.m., 18 Temmuz 1963, Sayı 1301, s. 3.

121 Ö.Y., "Vişne Bayramının Devamı İsteniliyorsa Şimdiden Gelecek Bayrama Hazırlanılmalıdır." *Kocatepe Gazetesi*, 20 Temmuz 1966, Sayı 273, s. 3.

122 "Erkmén'de Vişne Bayramı Yapılmayacak mı?", *Kocatepe Gazetesi*, 13 Temmuz 1967, Sayı 575, s. 1.

123 "Erkmén Köyünde Vişne Bayramı Yapılacak, Köy Halkı Vali'nin Destegini İstiyorlar" *Kocatepe Gazetesi*, 21 Haziran 1968, Sayı 864, s. 1.

1968 yılında ise, Vali M. Naci Çerezci ve Belediye Başkanı Hazım Bozca'nın desteğini alan köy halkı vişne bayramını daha öncekilere oranla daha farklı etkinliklerle ve daha coşkulu olarak kutlamaya hazırlanırken¹²⁴, bu kez doğal koşullar bayrama izin vermemiş, Mayıs ayı sonlarında yağan şiddetli yağmur ve dolu, vişne ürününe çok büyük zarar verdiği gerekçesiyle vişne bayramı kutlamalarından vazgeçilmiş¹²⁵ ve bir daha vişne bayramı yapılmamıştır.

3. Hacı Uğurlaması¹²⁶

Arapça'da **"gitmek, yönelmek; ziyaret etmek"** anlamlarına gelen hac kelimesi, fıkıh terimi olarak imkânı olan her Müslüman'ın belirlenmiş zaman içinde Kâbe'yi, Arafat, Müzdelife ve Mina'yı ziyaret etmek ve belli bazı dinî görevleri yerine getirmek suretiyle yaptığı ibadeti ifade eder.¹²⁷ İslâm dininin 5 temel şartından biri olan ve olanakları elverişli bulunan bütün Müslümanların ömürlerinde en az bir kez yapmaları gereken hac ibadetini yerine getiren kişilere de hacı denilir. Haccın muhtemelen Hz. İbrahim'den beri yerine getirilen bir ibadet olması dolayısıyla Müslümanlara ne zaman farz kılındığı konusunda görüş birliğine varılamamış olsa da hicretin 9. yılında (M. 630/631) farz kılındığı görüşünün daha kuvvetli olduğu anlaşılmaktadır.¹²⁸ Hacca gidecek kişinin Müslüman, ergin, akıllı, özgür, hac yükümlülüğü konusunda bilgili ve vaktinin yeterli olması; hacca gidip gelinceye kadar kendisinin ve ailesinin her türlü gereksinimini karşılayacak düzeyde maddi olanaklara sahip olması gerekir.

Eskiden, çeşitli seyahat acentelerinin düzenledikleri otobüs kabileleri ile gerçekleştirilen hac ibadeti, günümüzde, Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından düzenlenen programlar çerçevesinde gelişen teknolojiye uygun olarak uçaklarla yapılmaktadır. Ayrıca bazı özel seyahat acenteleri tarafından da hac seferleri düzenlenmektedir. Son yıllarda talebin çok olmasına rağmen Suudi Arabistan Hükümeti'nin kota koyması nedeniyle, Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından kur'a çekilerek belirlenen hacı adaylarının, kur'ada çıkıp hacca gitmeleri kesinleştiğinde Erkmén'de bütün kasaba halkı, hacı adayının evine ziyarete gelirler. Konuklar, gelirken yanlarında gömlek, havlu, iç çamaşırı, çorap, çay, şeker gibi hediyeler getirirler. Bu ziyaret sırasında konuklar hacı adaylarından kutsal topraklara kendilerinden de selâm götürmelerini isterler. Bu arada, yakın akrabaları ve komşuları hacı adaylarını aileleriyle birlikte yemeğe davet ederler. Bu davetlere **"Hacı daveti"** denilir. Hacı adayları, kendi aralarında anlaşarak, yolculuğa çıkmalarına 1 hafta kala başlamak üzere, sırayla **"Hacı Yemeği"** verirler. Aşçı tutularak hazırlanan çorba, Özmek Pilavı, vişne hoşafı, bamya çorbası ve irmik helvasından oluşan yemeğe bütün köy halkı davet edilir. Yemekten sonra dualar yapılır ve hacı adayları konuklarla helâlleşir.

124 Aynı yer.

125 "Vişne Bayramı Yapılmıyor", *Türkeli Gazetesi*, 20 Temmuz 1968, Sayı 2357, s. 1.

126 Kaynak Kişiler: Kuş Haşım, (17.01.2008); EROL Yaşar, (17.01.2008); BAYRAM Osman (07.01.2008).

127 HARMAN Ömer Faruk, "Hac", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, cilt 14, İstanbul 1996, s. 382.

128 ÖZAYDIN Abdülkerim, "İslâm'da Hac", *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, cilt 14, İstanbul 1996, s. 388.



165. Geçmiş yıllarda yapılan hacı uğurlama törenlerinden bir görünüş

Hacı adaylarının hareket gününden önceki son Pazar gününde bütün hacı adayları için ortak bir uğurlama töreni düzenlenir. Bu tören için, önce Hacı Baba Türbesi'ndeki sancak çıkartılır. Erkmenlilerin gözünde sancakın manevi değeri çok büyüktür. Bu nedenle kurban kesilmeden sancak asla türbeden çıkarılmaz. Sancağı köyün yaşlılarından ve aynı zamanda dinî bilgisi yüksek olan birisi taşır. Sancak tekbirlerle köy içerisinde dolaştırılıp tek tek her hacı adayının evinin önüne gelir, yakınlarıyla birlikte evlerinden çıkan hacı adayları, sancak alayına katılır. Hacı adayları sancağın arkasında, yakınları da onların arkasında yürüyerek topluca Türbe'ye gelirler. Hacı adayları, uğurlamaya kutsal yolculukları sırasında giyecekleri, kıyafetlerle katılırlar. Hoca Kur'an okuyarak duasını yapar ve uğurlamaya gelenlerle hacı adaylarını birbirleriyle topluca helâlleştirir. Daha sonra, kadınlar ve erkekler ayrı ayrı olmak üzere kasaba halkı yan yana tek sıra halinde dizilir, hacı adayları da tek tek el sıkışarak onlarla vedalaşır. Hacı adayları, vedalaşma sırasında, halkın üzerine bozuk para saçarak. Halk arasında bu paralara "**hacı parası**" denilir ve asla harcanmaz. Para ya yom olması için evde sandıkların içerisine konulur, ya da paralarının bereketini arttırması için cüzdanların bir köşesinde saklanır. Uğurlama töreninin ardından hacı adayları yakın akrabaları ve komşuları ile birlikte kendi evlerine giderek, bir gece önceden fırına koymuş oldukları keşkeği konuklarına ikram ederler. Sancak çıkarılırken kesilen kurban, hayır kurumlarına ya da yoksullara verilir.

Yolculuk günü geldiğinde hacı adayları, Türk bayraklarıyla donatılmış araçların oluşturduğu konvoyla, Afyonkarahisar'da hac kfilesinin hareket edeceği yere götü-

rülür. Hac yolcuları, buradan otobüslerle, uçaklarının kalkacağı hava meydanlarına taşınır. Kimi hacı adaylarının yakınları, uğurlamak için hava alanlarına da giderler.

Hacılar, ibadetlerini yapıp döndüklerinde, yine ya havaalanında, genellikle de otobüslerle getirildikleri Afyonkarahisar'da karşılanırlar. Yakınlarının oluşturdukları araç konvoylarıyla köye getirilen hacılar için isteyenler kurban kestirir. Hacıların dönüşünden sonra, kasaba halkı **“Hoş geldin”** ziyaretlerine gelmeye başlar. Ziyaret sırasında konuklara Hac'dan getirilen hurma ve Zemzem suyu ikram edilir. Hacca gidip geldikten sonra halk arasında isimlerinin başına **“Hacı”** eklenerek **“Hacı Ali, Hacı Ayşe”** şeklinde anılmaya başlanan hacıların toplum içerisindeki saygınlıkları artar.

4. Asker Uğurlaması¹²⁹

1111 Sayılı Askerlik Kanunu uyarınca, Türkiye Cumhuriyeti uyuşunda bulunan her erkek yurttaş, çağı geldiğinde askerlik yükümlülüğünü yerine getirmek zorundadır. Askerlik çağı, yoklama, muvazzafılık ve ihtiyat olmak üzere üçe ayrılır ve her erkek yurttaşın 20 yaşına girdiği 1 ocak tarihinden başlayarak, 46 yaşına girdiği 1 ocak tarihinde sona eren süredir.

Tarih boyunca askerliği yasal bir yükümlülük olmaktan çok, vatana karşı yerine getirilmesi gereken bir görev olarak algılayan Türk halkının gözünde askerlik kutsal bir **“vatan borcu”**dur. Delikanlılık çağındaki insanları olgulaştıran, pişiren, onlara sorumluluk duygusunu kazandıran önemli bir evre olan askerliği bir eğitim yuvası olarak görüp, **“asker ocağı”** sıfatını yakıştıran Türk insanı, bu ocaktan geçmeyi, yani **“askerliğini yapmamış olanı adam yerine saymamaktadır”**. Bu yüzden her Türk genci seve seve askere koşarken, gençleri askere yollamak da ailesi ve yakınları tarafından bir onur kabul edilerek davullu zurnalı asker uğurlama törenleri düzenlenmekte ve gençler kutsal görevlerine bir bayram havası içerisinde yolcu edilmektedir.

Erkmen'de askere alınması kesinleşen bir genç, eğer herhangi bir işte çalışıyorsa, birliğine katılacağı tarihten 15–20 öncesinde çalıştığı işinden ayrılır. Evinde de bütün işlerden el çektilir, bağ bahçe işlerine ya da diğer işlere gönderilmez. Bu süre içinde asker adayı, dinlenir, gezer eğlenir. Asker adayı, askerlik şubesinden gideceği birliği ve katılma tarihini belirten evraklarını, halk arasındaki deyişle **“Yavtasını”** (yafta) aldığında, köyün aşağı yukarı tamamı, asker adayının evine **“Güle güle gitsin gelsin, Allah Kazasın etsin”** diyerek ziyarette bulunur. Ziyarete gelenler, yakınlık durumlarına göre, gömlek, pijama, iç çamaşırı, havlu, çorap, çay, şeker gibi hediyeler getirirler. Bu ziyaretler sürerken, asker davetleri başlar. Yakın akraba ve komşular, asker adayını ailesiyle birlikte yemeğe çağırırlar. Köyde o dönem askere gidecek bütün asker adayları, akşamları bir araya toplanıp her gece bir köy odasını ziyaret ederler. Genellikle gençlerin katıldığı bu ziyaretler sırasında gençler çalılıp oynayarak eğlenirler.

Askerlerin, köyden ayrılmalarına 3 gün kala, asker kınası yakılır. O dönem askere gidecek olan bütün delikanlılar, arkadaşları ile birlikte bir köy odasında toplanırlar.

129 Kaynak Kişiler: BAYRAM Osman (07.01.2008); EROL Şakir, 1944 doğumlu, ilkökul mezunu (17.01.2008).

Çeşitli eğlencelerin düzenlendiği bu toplantı sırasında bütün askerlere kına yakılır. Kına askerlerin sağ elinin baş, orta ve işaret parmağının iç kısmı ve üst kısmını örtecek şekilde yakılır. Türk geleneklerinde üç şeye kına yakılır: kurbanlık koyunlara yakılır ki, Allah'a kurban olsun, gelin kıza yakılır ki, kocasına ve evine kurban olsun, askere yakılır ki, vatanına kurban olsun. İşte bu yüzdendir ki, Türk insanın gözünde **“Şehit nurlanmış, gazi onurlanmış askerdir”**.

Asker adaylarının birliklerine teslim olmalarına en yakın pazar günü, bütün köy halkı, yaşlı-geç, kadın-erkek demeden asker uğurlamak üzere sabah 09.00–10.00 sıralarında Hacı Baba Türbesi'nde toplanır. Her mahallenin halkı, kendi mahallesinden kaç genç askere gidecekse, her birinin kapısına ayrı ayrı giderek askerleri ve yakınlarını yanlarına aldıktan sonra, topluca Hacı Baba Türbesi'ne gidilir. Asker adaylarının kendi aralarında topladıkları paralarla satın alınan bir koyun kurban edilir, kurbanın kanından askerlerin alınlarına sürülür. Kurban, törenin bitiminde hayır kurumlarından birine gönderilir. Kurban kesiminin ardından askerlerin kazasız belâsız gidip dönmeleri için Kur'an okuyup dua eden hoca, köy halkından asker adayları için helâlik ister, onlar da **“Helâl olsun!”** diyerek, haklarını helâl ederler. Daha sonra uğurlamaya katılan bütün erkekler yan yana dizilir, asker adayları da tek sıra halinde onların önünden geçip yaşça büyük olanların ellerini öperek, akranları ve küçükleri ile el sıkışarak vedalaşırlar. Vedalaşma bittiğinde, her asker adayı, kendi yakın akraba ve komşularını, ailesinin bir gece önceden fırına koyup hazırladığı keşkeğe davet eder. Keşkek yenildikten sonra, askerin sağ salim dönmesi için dua edilir.



166. Asker adayları kasaba halkı ile vedalaşırken

Son iki yıldır, Erkmén Belediyesi tarafından “**Asker gecesi**” düzenlenerek asker adaylarının onuruna eğlence yapılmaktadır. Tarihi, asker adaylarının kendileri tarafından belirlenen ve Belediye’nin bahçesinde düzenlenen asker gecesine asker adayları, aileleri ve köy halkından isteyenler katılmaktadır. Müzik de bulunan gecede, şarkı ve türküler söylenir; başta “**kırık hava**” ve “**çiftetelli**” olmak üzere, yöresel oyunlar oynanır, konuklara pasta ve meşrubat ikram edilir. Asker adaylarının ve köy halkının doyusıya eğlendiği asker gecesi geç vakitlere kadar sürer.



167. 88/3 tertip asker adayları Hacı Baba Türbesi'nde düzenlenen uğurlama töreninde

Günü gelen asker adayı, yakınları tarafından Türk bayrakları ile süslenmiş araçların oluşturdukları konvoylarla, Afyonkarahisar şehir merkezindeki Otogar ya da Tren istasyonuna götürülerek, buradan alkışlar ve “*En büyük asker bizim asker*” tezahüratları ile uğurlanır. Uğurlama sırasında asker adaylarının arkadaşları tarafından omuzlara alındığı ve havaya atılarak onurlandırıldığı da olur. Asker adayı, otobüse ya da trene binmek üzere vedalaşırken, uğurlamaya gelen yakın akrabaları, cebine yavaşça “**asker harçlığı**” koyarlar.

VI. AFYON ERKMEN KÖYÜNDE ÇOBAN KÜLTÜRÜ VE ÇOBANLIK

Ahmet TOPBAŞ*

İnsanlık tarihi toplayıcılık ve avcılık ile başlamıştır. İnsanoğlu, avcılık sırasında canlı olarak yakalamış olduğu günlük gereksinim fazlası hayvanları, daha sonra tüketmek amacıyla beslemeye yönelmiş, bu arada bu hayvanların gerek yan ürünlerinden, gerekse güçlerinden faydalanmayı öğrenmiş, böylece çobanlık mesleğini edinmiştir.

Türklerin ana yurtlarında ve göç ettiği illerde, göçer ve yerleşik yaşamlarında en önemli uğraşı alanlarından ve geçim kaynaklarından başlıcası hayvancılık ve buna bağlı olarak çobanlıktır.

Kırsal yerleşim birimlerinde ya da göçer topluluklarda günün 24 saatinin önemli bir bölümünün hayvanlarla birlikte geçirilmesi, topoğrafyanın ve iklimin farklı oluşu nedeniyle birbirinden farklı hayvancılıkla ilgili çobanlık kültürlerinin doğmasına neden olmuştur. Aralık 1988 tarihinde yaptığımız bu araştırmamızda saptayabildiğimiz kadarıyla Afyon ili merkez ilçeye bağlı Erkmen köyündeki çoban kültürü verilmeye çalışılmıştır.

Araştırma 3 ana bölümden oluşmuştur. İlk bölümde, aşağıda görüleceği gibi; Çobanlar, Çobanlık Mesleği, Çobanın ve Koyunun Bir Yılı ile Halk Takvimi, ikinci bölümde Küçükbaş Hayvan Hastalıkları ve Sağaltım Yöntemleri, üçüncü ve son bölümde ise derlenen yerel sözcükler sözlük biçiminde verilmiştir.

Erkmen köyü, Afyon'un batısında Afyon-İzmir devlet yolunun (E-23) yaklaşık 2.5 kilometre kadar güneyinde ve Afyon'a 7.5 kilometre kadar uzaklıkta, Kumalar dağ silsilesinden kuzey uzantısı olan tepelerin kuzey doğu eteklerinde ovaya doğru kurulmuştur.

1985 yılı nüfus sayımına göre, 885 kadın, 849 erkek olmak üzere toplam 1734 kişi yaşayan köyde, 328 hane vardır. Köyün ana geçim kaynağı tarımdır. Tarıma elverişli olmayan geniş toprağa sahip köyde hayvancılık da yapılmaktadır. Ulaşım araçlarının çoğalması ve köyün şehre yakınlığı nedeniyle yeni yetişen gençlerin çoğu şehirde çalışmaktadır.

1950-1960 yılları arasında 28-30 sürü var iken, dağın Orman İşletmesi tarafından ağaçlandırılmak üzere koruma altına alınması nedeniyle günümüzde oldukça

* Afyonkarahisar Müzesi eski müdürlerinden merhum Ahmet Topbaş'ın 1988 yılında Ekmen henüz köy iken yaptığı bu araştırma *Beldemiz* dergisinin 17 (Ocak-Aralık 1989, s. 44-45.), 18 (Ocak-Şubat-Mart 1990, s. 39-40), 20 (Temmuz-Ağustos-Eylül 1990, s. 35-37.), ve 21. (Ekim-Kasım Aralık 1990, s. 33-36.) sayılarında *"Afyon Erkmen Köyü'nde Çoban Kültürü ve Çobanlık"* başlığı altında yayımlanmış ve İbrahim Yüksel tarafından küçük düzeltme ve düzenlemelerle aynen aktarılmıştır. Rahmetle anıyoruz.

azalarak 4–5 sürüye kadar düşmüş ve çobanlık mesleği nitelik değiştirerek besiciliğe dönüşmüştür.

Bugün de eskiden olduğu gibi çobanlar sürüyü “demirbaş” ya da bir başka deyişle “dölü yarı yarıya” güderler. Sürüye iyi bakılmış, iyi ürün alınmışsa (kuzu-süt-yapağı) ağa memnun olur ve çobanı ödüllendirir. Çoban sürüyü bırakmaya niyetlendiğinde ise çobanından hoşnut olan ağa, çobanını kaçırmamak için, “yeygisi yarıya” diyerek, kış yemine ortak olacağını belirtir. Bu, “Ağalık yapıyorum ve sürüyü sana bırakıyorum” demektir.

A. ÇOBANLIK MESLEĞİ VE ÇOBANLAR

Günümüzde Erkmene köyünde çobanlık mesleğini devam ettirenlerin sayısı beşi geçmez. Çeşitli nedenlerden dolayı azalan küçükbaş hayvan ve sürü sayısına bağlı olarak çobanlarda da eski çobanlara göre nitelik kaybı gözlenmektedir. Örneğin; Baytarlık görevini de yürüten eski çobanlara göre günümüz çobanları belli başlı bir-kaç hastalığın dışındaki hastalıkların sağaltım yöntemlerini bilmemektedirler.

1. Çobanların Kullandığı Araç ve Gereçler

Kepenek, bağcık, deynek, ekmek torbası, böğrekli bel bıçağı, kaval, ateş ve sigara içiyorsa tabaka ve ağızlıktır.

2. Koyunun ve Çobanın Yılı

a. Kış

Aralık-Mart aylarındaki devreye denir. Kışın ilk kar yağıp otlar kar altında kalcaya değin sürü yayılıma çıkarılır. Ancak otlar kar altında kaldıktan sonra sürü evde-ağılda beslenir. Sabah ve ikinci vakti sürü Değirmen Önü, Pınar Önü, Akçeşme gibi suyu bol olan yerlere götürülür. Suyun yanına, karın üzerine, aralıklı olarak ot kümeleri konulur. Sürü hem suyunu içer, hem beslenir, hem de hava alır. Otların aralıklı olarak konulmasının nedeni koyunların boynuzları ile birbirlerini rahatsız ederek kuzularını düşürmelerini önlemek içindir. Yaklaşık iki saat kadar süren bir işlem sonucunda sürü eve-ağıla getirilir. Ağılda besleme, oluklara saman dağıtılıp, samanın üzerine arpa atılarak yapılır. Kuru ot ise olukların üzerinde yer almış ızgaralara basılır. Hayvan ızgaralardan otu çekiştirerek yer, bu çekiştirme sırasında düşen ot paçaları alttaki oluklarda kaldığı için ziyan olmaz. Sürünün kış yeygisi buğday, arpa, birçak, ot ve samanlarıdır. Bu zamanlar içinde tercih edileni samanıdır. Samanın yanı sıra hayvan başına bir demir (15–16) kg. arpa alınır.

Çobanlar, kuzu mevsimine kadar, sürünün sulanmaya götürüldüğü zamanın dışında köy halkı ile birlikte akşam odalarda eğlenirler. Bu eğlenceler yüzük oyunu ve sohbet biçimindedir. Yüzük oyunu odalar arasında da oynanır. Bu oyunlara “Ellide Kara, yüzde Maskara” adı verilir ve oyunu kaybeden kişiye veya ekibe olmadık derece-

de ağır cezalar verilerek eziyetler çektirilir. Ancak tarafların verilen bu ceza ve çektilen eziyetler için birbirleri ile kavga ettikleri görülmemiştir. Oyunların bazen sabah saat 03.00'e kadar devam ettiği olur. Oyun oynayan veya seyirde olan çobanlar gece yarısı sıralarında oyunu bırakarak ağıllara gider ve sürülerini besleyerek geri dönüp oyuna devam ederler. Çay, kahve, sütlü kahve ve şerbet gibi alkolsüz içeceklerin içildiği, kuru yemiş ve meyvelerin yenildiği oyunlu toplantılar, çobanlar için döl girene kadar yani kuzuların doğum mevsimine kadar devam eder.

b. Kuzu Mevsimi

Kuzu doğumları başladığı zaman çobanlar sürünün başından bir yere ayrılamazlar, bazen birkaç koyun aynı anda kuzular. Bu arada yanlışlıkla bir kuzu hem kendi annesi tarafından, hem de kendi yavrusu zannettiği için bir başka koyun tarafından yalanır. Böylece bir kuzu iki anne tarafından emzirilirken, yabancı annenin kuzusu ise emzirilmez. Bunun önüne geçmek için çobanlar sürüyü bırakamazlar ve son derece dikkatli davranırlar. Böylesi bir olayda emzirilmeyen kuzu, annesi ile birlikte bir başka yere alınır ve anne koyun birkaç gün tutularak zorla emiştirilir ve kuzusuna alıştırılır. Kuzular 10–15 günlük olduklarında beslenmeye başlanır.

Kuzuların beslenmesi, öğretmek amacıyla kuzuluğun duvarlarına balya şeridi ile bağlanan otların asılması ile başlar. Daha sonra büyük bir tepsi ortasına çömelen çobanların elinden yem yedirmesi ile devam eder. Bu aşamadan sonra ise mısır, arpa veya burçak kırması tepside verilir. Kuzular tepside yem yemeyi öğrenince, bu kırmalar biraz saman üzerine serpilerek oluklarda verilmeye başlanır. Eğer var ise, kuzunun gelişmesine yardımcı olan bakla kökeni de ek olarak verilir. Kışın evde-ağılda beslenen koyun, kar kalktıktan sonra (Dokuzan içinde) sabah kırağısının sulanması ile yaylıma götürülür, akşam eve-ağıla geri getirilir.

c. Örümler

Nisan ayından başlayarak sürüler gece yarısı (gece 24.00–01.00) sıralarında örümme çıkarılır, sabaha karşı ise eve-ağıla dönülür. Kuşluk vaktine kadar dinlenen ve kuzuları ile emiştirilen sürü, kuzularla birlikte, kuzunun sürüye ayak uydurmasını sağlamak için köyün yakınlarına kıra çıkarılır, akşamüstü eve getirilir, annesi ile birlikte dinlendikten sonra kuzu ayrılır. Bu süreç Hıdrellez sonuna kadar devam eder. Bu sırada çobanlar gündüz ve gece yarısından sonra sürü ile birlikte olduğu için ancak akşamdan gece yarısına kadar yatabilirler.

d. Döl ile Ovaya İnme

Hıdrellez sonundan (Mayıs 10'undan) başlayarak Haziran ayı başına kadar sürü, kuzusu ile birlikte geceli-gündüzlü ovada kalır. Sürüler kubaşık olarak yayılmazlar. Arada mesafe bırakmak koşulu ile bazen sürülerin kanat-kanada yayıldığı olur. Ova-daki bütün ark ve çukurlar su dolu olduğu için de pınara gitmek gerekmez.



168. Çoban ve sürüsü

e. Sağım Girme ve Gürnek Zamanı

Haziran ayının başında sağım başlar, sağım ile birlikte sürü gürnemiştir. Kırdan ağılı olanlar kuzuları yormamak için kırdan ayırımı yapıp, kuzuları ağılda bırakır. Kırdan ağılı olmayanlar ise sürü ile kuzuları eve-ağıla getirir ve kuzuları kapıda ayırır. Sabahleyin eve-ağıla götürülen koyunlar, sütün inmesi için ikinci vaktine kadar yattığı ağılda birkaç kez kaldırılır. Sütün inmesinden sonra ikinci vakti sağım gerçekleştirilir, sağımdan sonra kuzular emiştirilmek üzere sürüye katılır. Oraklar girdiğinde, yani sütün bollaştığı dönemde, eğer evde sürüyü güdecek bir başka kimse varsa, daha çok süt alabilmek için, kuzu sürüden ezan vaktinde ayrılır ve sürü ile kuzu ayrı ayrı yayılır. Ayrı yayılma 10–15 gün devam eder. Bu arada ağanın miri hakkı da ödenir. Sağım Ağustos ayı sonunda biter. Sağım zamanında çobanlar aralarında, yataklarda veya köyde odalarda sıra tutarlar. Köyde sabahleyin sürüsünü ağıla yatmaya sokan çoban, sırası gelen çobanın odasına gider. Önce süt veya sütlü çay, sonra kahve veya sütlü kahve içilir, gün ve çobanlık mesleği üzerine sohbet edilerek öğleye kadar oturulur. Öğleye doğru yatmak için evlerine dağılırlar.

Akşamüstü, sürünün sağımından sonra, kıra çıkmazdan önce, sırası gelen çoban, belirlenen yatağa götürmek üzere gündüzden hazırlattığı ağzı açığı, vişneyi veya vişne şerbetini yanına alır. Gece yarısında postalar geçerken (İzmir-Afyon seferini

yapan posta treni saat 24.00 sıralarında geçer) çobanlar sözleştikleri yatağa sürüleri ile birlikte gelirler. Sürüleri yatırdıktan sonra sırası gelen çoban tarafından getirilen yiyecekler yenilir ve yaklaşık olarak sürünün yattığı iki saat boyunca sohbet edilir. Koyun kalkınca her çoban sürüsünü sabaha kadar yaymak üzere yatak yerinden ayrılır.

Sağım zamanı elde edilen süttten yapılan peynir taze olarak yendiği gibi tuluk basılarak kışlık olarak da ayrılır. İhtiyaç fazlası ise ya köyde, ya da şehirde hafta günü satılır.

Koyun, Haziran ayı içinde yıkanmadan kış kuzularının erkekleri satıldıktan sonra, kalan kuzular ise köyün üst tarafındaki Değirmen Deresi'nde bövette yıkandıktan sonra kırkılır. Kırkım sırasında çoban beğendiği bir koyunun yapağını alır. Kuzuların enlemesi, genellikle sağım mevsimi başında yapılır. Ağa kuzu enlemeye geldiğinde, çobanın beğendiği bir kuzu, ağa tarafından çobana armağan olarak verilir.

f. Güzle Zamanı

Sağım bittikten sonra sürü, kuzular ile birlikte eve-ağıla indirilmeden (kış için et bağlatmak üzere) kar otları kapatıncaya kadar güzlede yani kırdı yatılır. Koyun güzlede, subaşlarında yani yataklarda yatarken, üç dört çoban bir arada bir ateşin başında gecelerini sohbet ederek geçirirler. Gündüzleri iki sürü birleştirilerek kubaşık bir sürü haline getirilir. Kubaşık iki sürü ise kanat-kanata yayılır ve geceleri de böylece yatılır. Kubaşık sürünün iki çobanından biri ihtiyaç (ekmek, tuz, sigara ve hastalık sırasında ilaç) için köye gider ve döner. Bu arada diğer çoban kubaşık sürüyü tek başına güder. Kışın ilk karı olan koç karı yağdığında sürü eve veya ağıla getirilir. Kar süresince evde veya ağılda yatırılan sürü, koç karından sonra günü birlik olarak yayılma çıkarılır. Böylece kış bastırmış, koyunlar koça gelmişler ve koyunun bir yılı tamamlanmış olur.

g. Koç Katımı ve Kuzular

Koçu ayrılmayan sürülerde Ağustos-Eylül ayları arasında alınan (gebe kalan) koyunlar, Aralık-Ocak aylarında doğum yaparlar. Bu kuzulara KIŞ KUZUSU denir. Kış yeygisine güvenen çoban, koçu sürüden ayırmaz, kalender olan çoban ise (kış yeygisi az olduğu için) Eylül başında sürü güzlede çıkarken koçu sürüden ayırır, Kasım başında koçu sürüye katar. 20 yıl öncesine kadar koç katımında koçlar ve koyunlar çeşitli renkli boyalarla boyanarak çanlar ve güllerle süslenirdi. Günümüzde ise özel bir tören düzenlenmez.

Koç katımında, Kasım ayında alınan (gebe kalan) koyunlar, Mart-Nisan aylarında kuzular. Bu kuzulara DÖL KUZULARI adı verilir. Zayıflığı nedeniyle Kasım'da koça gelmeyen, daha sonra kendini toplayarak koça gelen koyunların Mayıs ayı içinde doğan kuzularına HIDIRELLEZ veya SÜT KUZUSU denir. Bundan sonra alınan koyunların Haziran-Temmuz aylarında doğan kuzularının adı ise kiraz mevsimi olması nedeniyle KİRAZ KUZUSU'dur.

3. Çoban (Halk) Takvimi

Batı Anadolu ile İç Anadolu arasında yer alan Afyon ile “Erkmen Köyü” karasal bir iklimden daha çok, bozulmuş Akdeniz iklimini andıran iklimin etkisindedir. Zaman zaman deniz iklimi, zaman zaman da karasal iklim etkindir. Genel olarak da yazları sıcak ve kurak, baharları yağışlı ve ılık, kışları yağışlı ve serttir. Kışın yağışlar daha çok kar şeklinde görülür.¹ En sıcak geçen aylar Temmuz ve Ağustos (Ağustos 1960, 37.80°) en soğuk aylar ise Aralık-Ocak-Şubat (Aralık 1948, - 27.20°) aylarıdır. 40 yıllık ortalamalara göre ilimiz yılda 27.2 gün karla örtülü kalır ve yağış ortalaması ise 441.2 mm. olup, 101.4 gün yağış alır, 56 gün kırılgılı, 92.5 gün ise donlu geçer. Ekim ile Şubat aylarında yoğun sisli olup, nispi nem ortalaması ise % 63'dür.²

Çobanların takvimleri ise yukarıda belirtilen özelliklere ve sayılara göre yılların birikimi sonucunda belirlenmiştir.

Karakış: Kasım ayı başından Aralık ayının 15'ine kadar 45 gün sürer. Bazı yıllar karakışın ilk zamanlarında 7 gün süren çok yoğun sis (Sıçan kıran sisi) olur.

Zemheri: Aralık ayının on beşinden Ocak ayının sonuna kadar devam eden kışın en şiddetli olduğu 45 gündür.

Dokuzan, Dokuzan İçi, Şubat: Şubat ayının başında başlar, Mart ayı ortasına kadar devam eden 45 günlük bir zamandır. Halk arasında “Hem kıştır, hem ıştır” ya da “Kış da vardır, iş de vardır” diye anılır. Dokuzan'ın ağzından “Zemherinin hükmü elimde olsa, kaynayan aşı dondururum” biçiminde söylenerek zemheriden daha az etkin olduğu belirtilir. Dokuzan'ın 31. günü İLK CEMRE havaya düşer, havalar ısınır. 38. günü İKİNCİ CEMRE suya düşer, sular ısınır. Bu sırada ısınan sudan içen hayvanlarda hastalıklar ortaya çıkar ve hayvan ölümleri artar. ÜÇÜNCÜ –ve son- CEMRE ise 45. gün toprağa düşerek toprağı ısıtır. Böylece ısınan toprak nedeniyle otlar büyür ve yaylıma uygun hale gelir.

Mart Dokuzu: Üçüncü cemrenin toprağa düştüğünün ertesi günü başlar ve dokuz gün sürer. Halk tarafından “Dilerse dokuz gün, isterse otuz gün.” diye ifade edilmiştir.

Leylek Fırtınası, Goca Karı Soğuğu: Mart dokuzunun bitiminde başlar ve altı gün sürer. Bu fırtınalı günler geçince yerde ve gökte kış bitmiş olur. Halk “Üç elli, yaz belli” veya “Kırk beş, dokuzan, yüz otuz beş; on beş daha yüz elli” diyerek kışın toplam yüz elli gün olduğunu belirtir.

4. Kırdan Bulunan ve Hayvanlar Tarafından Yenilen Otlar

Yumak, keklik, efek, karaçayır, bici bici (madımak), karyola (bu otlar hayvanların çok sevdiği otlardır), ayrıca ayrık, sarmaşık, kefe, kuzukulağı, tekesakalı, cıtlık (karakavuk), sazak, pisipisi, karagevrek, egece, katırtırnağı, leylek tırnağı, çiğdem,

¹ *Afyon İl Yıllığı* 1967, s. 80.

² Afyon Meteoroloji Müdürlüğü kayıtları.

devetabanı, kuş pidesi, kara kekik, yavraz, gan yaşı, kamış, piren (süpürge otu), tere, su nanesi, papatya, kıllı dede-toklu başı, ebegömece, boya otu, temizlik (semizotu), sirgen (paşa pancarı), zerdali dikenini, eşek marulu, çimenin her türlü, yonca (paralı, dilfil, tülü) vb.

5. Hayvanların Yemediği Otlar

Devedikeni, geven, dağ çayı, şabla, acımık, beliyen, sığırkuyruğu, gangal dikenini, sütlü, baklacık, lale, zambak, ilan bıçağı, cızlağan, acı güneyik, çakırdikeni vb. Acı otu ve sarı kefe adlı otlar ise zehirli olup, hayvanı hasta eder.

6. Çobanlar Tarafından Koyunlara Takılan Bazı Adlar

Yanal, Çapar, Delme, Karagöz, Sarıgöz, Gümüş Burun, Alaca, Karalı vb. Bunların yanı sıra Ayşe, Fatma, Melek, Meloş, Kostak gibi insan isimleri de evcil olan koyunlara takılır.

7. Çobanlık

Yazımızın birinci bölümünde “Türklerin anayurtlarında ve göç ettiği illerde, göçer ve yerleşik yaşamlarında en önemli uğraşı alanlarından başlıcası hayvancılık ve buna bağlı olarak çobanlıktır.” demiştik.

Erkmen köyü çoban kültürünü incelerken, gerek bizden öncekileri, gerekse günümüzde çobanlığı devam ettirenleri tespit edebildiğimiz kadarıyla vermek, bu mesleğe karşı bir vefa borcumuzdur.

Çobanlık mesleğini bugün devam ettirenlerin sayısı beşi geçmez. Çeşitli nedenlerden dolayı azalan sürü sayısı ve buna bağlı olarak küçükbaş hayvan sayısı günümüz çobanlarında da nitelik kaybına neden olmuştur. Örneğin: baytarlık görevini de yürüten, kaval çalan, ağaç oyma işleri (kirman, iğ, baston, çanak) yapan eski çobanlara göre, günümüz çobanları yaygın veterinerlik nedeniyle birkaç hastalığın dışındaki hastalıkların sağaltım yöntemlerini, transistörlü radyolar nedeniyle kaval çalmayı, teknoloji nedeniyle de ağaç oyma işlerini bilmekte ve öğrenmemektedirler.



169. Yokolmakta olan at

a. Ölen Çobanlar³

Ali ŞEN (Çanak Ali) 1290–1966, Mustafa TAŞ (Baratlı) 1297–1958, Hüseyin ÇAVDAR (Kakırdaklının Hüseyin) 1299–1959, Mehmet BOZTAŞ (Topal'ın Mehmet) 1303–1977, Hüseyin ÜNVER (Çoban Hüseyin) 1310–1970*, Murat MEMİŞ (Cılının Murat) 1311–1928, Ali EROL (Çil Ali) 1312–1965, Şükrü YAVUZ (Tüloğul) 1320–1963, Hüseyin ÖZDİL (Dodinin Hüseyin) 1320–1987*, Arif ŞAHİN (Kodalın Arif) 1325–1973, Şükrü BALIK (Dokuzun Şükrü) 1328–1965, Ali ASLANTAŞ (Kınacının Ali) 1335–1982, Celal MEMİŞ (Cılının Celal) 1337–1983, Haşım BALIK (Dokuzun Haşım) 1926–1987, Muharrem TAŞ (Efe Musanın Muharrem) 1941–1976.

b. Çobanlığı Bırakanlar⁴

Ali KUŞ (Dirgen Ali) 1318 doğumlu sağ*, Osman ÇAVDAR (Osman Çavuş) 1320 doğumlu sağ*, Mehmet KUŞ (Sarı Mehmet) 1330 doğumlu sağ*, Hasan ÜNVER (Çoban Hüsenin Hasan) 1926 doğumlu sağ*, Halil EROL (Kötünün Halil) 1928 doğumlu sağ, Hasan TAŞ (Efe Hasan) 1929 doğumlu sağ, Faruk ÜNVER (Kekeç) 1930 doğumlu sağ*, Yakup KOÇ (Kel Hasan'ın Yakup) 1931 doğumlu sağ*, Hüseyin KUŞ (Deli Hüseyin) 1932 doğumlu sağ*, Kazım BALIK (Dokuzun Kazım) 1938 doğumlu sağ, Mustafa KORKMAZ (Avcının Mıstık) 1939 doğumlu sağ*, Mustafa ŞAHİN (Mozanın Mıstık) 1939 doğumlu sağ, Lütfi MEMİŞ (Gidilin Lütfi) 1940 doğumlu sağ, İbrahim ÖZBİL (Dodinin İbrahim) 1941 doğumlu sağ, H. Hüseyin ALKAN (Alamıdın Hasan) 1942 doğumlu sağ, Osman ARI (Nalbantların Osman) 1942 doğumlu sağ⁵, Hüseyin MEMİŞ (Vefasız) 1944 doğumlu sağ**.

c. Çobanlığa Devam Edenler⁶

Gazi ORUÇ (Deli Gazi) 1335 doğumlu sağ, Kemal PINAR (Kör Kemal) 1339 doğumlu sağ*, Mustafa ŞAHİN (Herro) 1928 doğumlu sağ*, Ali YAVUZ (Tüloğul) 1935 doğumlu sağ*, Kazım TAŞ (Koreli) 1936 doğumlu sağ.

3 Arif ARI: 1954 Erkmén doğumludur. Afyon Vatandaşlık ve Nüfus Müdürlüğü Veri Hazırlama ve Kontrol İşleri memuru olarak çalışmakta olup, nüfus kayıtlarından çıkarmıştır.

* Baytarlık yapmasını bilen çobanlar.

4 Araştırmanın 1988 yılında yapılmış ve 1989–1990 yıllarında yayımlanmış olması nedeniyle, metinde sağ olarak kaydedilen çobanların bazıları aradan geçen 20 yıllık süre içerisinde vefat etmiştir. (Düzenleyicinin Notu)

5 Osman Arı: Kaynak kişi, 1942 Erkmén doğumlu olup ilkökul mezunudur. İlkokul çağlarında 8–10 koyun ile çoban çömezliğine başlamış, 1954 yılında 12 yaşında iken sürü çobanı olmuş, 1964 yılında askere gidinceye değin aralıksız, asker dönüşünde ise 1966–1968 yılları arasında çobanlık yapmış, 1968 yılında Müze Müdürlüğü'nde bekçilik görevine girmiş, halen bu görevde çalışmaktadır. Baytarlık yapmasını ve kaval çalmasını bilen bir çobandır.

** Kaval çalmasını bilen çobanlar.

6 Bk. 4 nolu dipnot.

B. KÜÇÜKBAŞ HAYVANLARDA GÖRÜLEN HASTALIKLAR VE SAĞALTIM YÖNTEMLERİ

1. Kel (Favus)⁷

Burun ve kulaklarda ender olarak da dizlerde görülen, tüylerin dökülerek kabuk bağlaması biçiminde olur. Öldürücü olmayan ancak bulaşıcı olan bu hastalığın tedavisi için hastalığın görüldüğü bölgelere sarı gatıran ile karıştırılmış yanık yağ keçe ile gün aşırı üç veya dört kez sürülür, bir hafta kadar sonra kabuklar kavlar ve dökülür. Kabuk altlarından yeni tüyler gelir.

2. Ülker Vurması

Hayvan yemeden ve içmeden kesilerek, şaşkın şaşkın durur. Tüyleri örsgars (Karmakarışık) olur. Bulaşıcı olmayıp tedavisi için kafasını ve kendisini sık sık yıkamak gereklidir. İyi olmazsa hayvan ölür. Alnına sarı katran sürülmüş hayvan ile ayakta duran hayvanı Ülker vurmaz. Ülker vurması yalnızca yatan hayvanlarda görülür.

3. Kıрма (Myalgie)

Genellikle kuzularda bazen de koyunlarda görülür. Bu hastalığa yakalanan hayvanın ön ayakları gerilir. Dizlerini kırmada ve yürümede zorluk çeker. Kulunca benzer bir adale tutulması olan bu hastalık, bir bilen kişi tarafından ovularak iyileştirilir. Bilen kişi tarafından hayvanın ön kürek kemiği ile ön diz arasında kalan karın boşluğundaki adale bulunur, ovularak yumuşatılır. Bu adale yumuşatma işlemine kırma denir. Hayvanın iki yanı aynı günde kırılmaz, bir gün ara ile birer birer kırılır.

4. Şap (Flevre Aphthose)⁸

Şap hastalığına yakalanan hayvanın ağzından savlur (salya) akar, ayaklarında tırnakla etin birleştiği yerlerin tümünde yaralar oluşur. Bu nedenle acı çeken hayvan, ayakları üzerinde duramaz ve devamlı yatmak ister. Tedavisi için: sarıgatıran, dilermeni ve tuz karıştırılarak şap olan yerlere (ağız boşluğu ve ayaklar) bir keçe ile sürülür. Hastalık hafif geçiyorsa yalnızca tuz da yeterli olabilir, ayakları ise devamlı tuzlu su ile yıkamak gereklidir. Tedavi, iyi oluncaya kadar devam eder, bu süre içinde sürü çipillik ve geren yerlerde yayılır, tedaviye cevap vermezse hayvan ölür. Kurak geçen mevsimlerde mutlaka görülen, bulaşıcı olan hastalık, verimliliği düşürdüğü için en iyi çözüm kesimdir.

5. Kelebek⁹

Hayvan, iyi beslenmesine karşın karınlaşmaz, çenesinin altında sert bir yumru oluşur. Tedavisi Erkmen köyünün Orta Dağ İçi ve Hisarlık mevkilerinde bulunan

7 İMREN, Doç. Dr. Hüseyin: *Evcil Hayvanlarda İğ, Deri ve Enfeksiyon Hastalıkları*, Ankara 1983, s. 196.

8 AYTUĞ, Prof. Dr. Cemal Nadi; ALAÇAM, Prof. Dr. Erol; GÖRGÜL, Prof. Dr. Sacit; *Siğir Hastalıkları*, İstanbul 1989, s. 232 vd.

9 GÜRALP, Prof. Dr. Nevzat; *Helminoloji Ders Notları*, Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Bursa 1981 (Teksir).

pınarların seyli suyundan içirilerek yapılır. Genellikle ova köylerin hastalığı olup çevredeki birkaç yakın köy de bu pınarlardan yararlanır. Hayvan, hastalığı geren topraklardaki taze çimenden alır, tedavi edilemez ya da tedavi cevap vermez ise uzun sürede hayvanı öldürür. Bulaşıcı değildir.

6. Karababa (İntertious Necrotik Hepatitis)¹⁰

Açık bir belirtisi yoktur. Sürüdeki hayvanların üçü-beşi aniden ölür, bu nedenle hastalığın bir diğer adı da GIRAN (kıran) dır. Önlem alınmazsa bir hafta on gün içinde tüm sürü ölebilir. Tedavisi, İhsaniye ilçesi Kunduzlu köyü yakınlarında bulunan Karababa tekkesi etrafında sürünün üç kez dolaştırılması ve üçüncü dolaşım sırasında en arkada kalan koyunun kurban edilerek etinin orada dağıtılması biçiminde yapılır. Bu inanç ve uygulama Afyon'un tüm köyleri ile çevre illerde yaygındır.

7. Tülüce (Tırnak Arası Fistül)

Hayvanın bakanaklarında (tırnaklarında) sivilce biçiminde şişlikler oluşarak hayvanın tırnaklarının gerilmesine neden olur. Oluşan bu şişkinliklerin çevresi keskin bir çakı veya bıçak ile çizilerek kesilir, bu şişliğin içindeki sert kist biçimindeki kirli beyaz renkte ucu siyah madde tırnakla tutularak çekilir ve çıkarılır, bu yere tuz basılarak tedavi tamamlanmış olur. Ölümcül ve bulaşıcı değildir.

8. Bıkılcan (Dermatitis)

Hayvanın bakanaklarında ve tırnak aralarında yaralar biçiminde görülür. Tedavisi, yaralara yanık yağ sürerek kabukları yumuşatmak biçimindedir. Kabukların düşmesinden sonra yaraya kurt düşmemesi için Evsinek sürülür. Ölümcül ve bulaşıcı olmayan hastalığın tedavisi yaralar iyileşinceye kadar devam eder. Hastalık hayvanın beslenmesine ve hareketine engel olmaz, ancak yürürken acı çeker.

9. Savak (Coenurose Cerebralis)¹¹

Savak olan koyun, olduğu yerde döner durur, yediği yemediği belli değildir. Bir kulağı diğer kulağına göre düşük durur, tüyleri ise ürpermiş gibi görünür. Bir diğer adı da mankafa olan bu hastalık hayvanın başına herhangi bir şekilde vurulması ile oluşur. Ölümcül ve bulaşıcı değildir, ancak sürüye uyum sağlayamadığı için kesimlidir.

10. Gemelek

Üst dudağı alt dudağı göre uzun olarak doğan hayvanlara denilir. Bu durum hayvanın yayılmasını, otunu almasını ve gelişmesini engellediğinden kesimlidir.

11. Sinirleme

Büyük ve iri kuyruklu hayvanlarda, kuyruk kapağının arka ayakların eklem yerindeki çukıntıya sürmesi sonucunda kapak derisinin yüzülmesi ve etin ortaya çık-

10 ULAŞ, Dr. Hanifi; *Koyun Hastalıkları*, İstanbul 1971, s. 123.

11 ULAŞ, s. 474.

ması sonucunda oluşur. Uzun süre yaranın farkına varılmazsa, oluşan bu yaraya kurt düşer. Belirtisi hayvanın aniden sıçraması, arka ayaklarını tepmesi ve silkelenmesidir. Tedavisi; yaraya düşen kurtların yara içinde oluşan petek biçimli yuvalarından bir çırpı ile çıkartılarak temizlenmesi ve evsinek sürülmesiyle yapılır. Ölümcül ve bulaşıcı değildir.

12. Yara-Sinek

Kırkım zamanında, kırkık bazen yanlışlıkla deriyi de keser ve et ortaya çıkar. Kesik küçük ise hayvanın mayısı sürülür, eğer kesik büyük ise önce haşgeş yağı, sonra da kurtlanmaması için evsinek sürülür. Tedavisi yara veya kesik kapanıncaya kadar devam eder. Aynı işlem canavar (kurt) veya tilkinin neden olduğu yaralarda da uygulanır.

13. Gantutması (Asidolis)¹²

Hayvanın dilfil veya yoncayı çok fazla miktarda ya da otlar arasında bir parça acı otu gibi dokunacak zehirli bir ot yemesi ile olur. Bu otlar işkembede köpürerek gaz oluşturur. Tedavisi için kulağından kan alınır, iyileşme görülmezse göz önünden kan alınır, yine de iyileşmezse ince bir iğne ile karın boşluğu delinerek havanın çıkması sağlanır. Karnından hava alındıktan sonra kendisini toplayamayan hayvanın hemen kesilmesi gerekir, zira iyileşmeyen hayvan aynı gün içinde ölür.

14. Uyuz (Scabias)¹³

Belirtileri yapağının ve tüylerin dökülmesi, hayvanın bu yerlerini kaşımak amacıyla bir yerlere sürmesidir. Tedavisi: İlan Gaviği (Yılan gömleği) toz haline getirilerek bu yerlere sürülmesi biçiminde yapılır. Bir başka tedavi yöntemi ise, kükürt ve göztaşı bir kazanda eritilerek karıştırılır, uyuz olan hayvanlar başları dışarıda kalacak biçimde kazana sokularak bu eriyikle banyo yaptırılır. Bulaşıcı olup ölümcül değildir.

15. Su Zembileği (Meteorismus)

Hayvanın herhangi bir nedenden dolayı çok miktarda su içmesi sonucunda karının şişerek ölmesidir. Çok su içmesi genellikle ya çok tuz yalaması ya da geren toprakta çok yayılması sonucunda görülür. Tedavisi yoktur. Hemen kesilmelidir.

16. Kuduz (Lyssa)¹⁴

Kuduz bir hayvanın ısırması sonucunda olur. Kuduz olan hayvan huysuzlaşır, hayvanlara rahat vermez saldırır ve ısırır. Yem yemez, otlamaz ve sudan kaçır. Tedavisi için İscehisar Seydiler köyünde bulunan Seydi Sultan tekkesine götürülerek

12 İMREN, s. 12.

13 BATMAZ, Yrd. Doç. Dr. Hasan; *İç Hastalıkları Ders Notları II*, Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi, Bursa 1981, s. 228.

14 AYTUĞ, ALAÇAM, GÖRGÜL; s. 250.

tutucuya tutturulur ve tutucuya bahşiş (tekkeşin hakkı) olarak para verilir. Bulaşıcı ve ölümcüldür.

17. Deve Uyuzu

Uyuz hastalığının bir türüdür. Bulaşıcı olmayan bu hastalık yalnızca ön kürek kemiği üzerinde ve kuyruğunda görülür. Tedavisi için tuz ile karıştırılan sarı gatıran bir keçe yardımıyla hastalığın görüldüğü yerlere sürülür, tedaviye hastalık iyileşinceye değin devam edilir.

18. Çiçek (Variola Ovina)¹⁵

Hayvanın ayaklarında ve yüzünde sivilceler oluşur. Bulaşıcı ve öldürücü olan bu hastalığa yakalanan hayvan, sürüden ayrılarak evde özel bir bakıma alınır, sıcak tutulur, üzüm ağdası içirilir. Üzüm ağdasının içirilme nedeni, hastalığın ciğerlerden kesilmesi içindir. Bir önlem olarak da hastalığa yakalanan hayvan kesilir, karaciğerinden geçirilen iğne-iplik kanlı kanlı sağlam hayvanların kulaklarından geçirilir. İğne-iplik her hayvan için ciğerden tekrar geçirilerek kanlı kanlı tatbik olunur.

19. Sızı (Piyeten)¹⁶

Hayvanın tırnak uçları uzayarak zaman içinde tırnak düşer. Hayvanda çok sancı yapması nedeniyle yürümesine engel olur ve zorlukla yürür. Tedavisi için baca kurumu gaz yağı ile karıştırılır ve sızı olan yerlere sürülür. Bazen de ispirto kullanıldığı görülmüştür. Sürüde bu hastalık görüldüğünde, her gün sabah ve akşam, sürü gerenin çamurlu bölümünden geçirilir.

20. Yapışaklık (Pneumonie)

Hayvan içmesine karşın karınlaşmaz, karnı birbirine yapışık bir hal alır. Tedavisi için ağızı elle kapatılarak burnundan tuluk şişirir gibi üflenir. Bulaşıcı olmamasına rağmen uzun sürede geçmediği takdirde hayvan ölür.

21. Soğuk Algınlığı (Phrangitis)

Hayvanın çene altında yumruk büyüklüğünde yumuşak bir şişlik oluşur, yüzünün tüyleri örs-gars olur. Tedavisi, hayvanın bir iki zayıf hayvanla birlikte sürüden ayırarak özel bakımla yapılır. Hayvan sıcak tutulur, üzüm ağdası içirilir, özel bakım sonucunda genellikle iyi olur, çok nadiren de ölür. Bulaşıcı değildir.

22. Nazar

Aniden, alışılmışın dışında hareket etmesi, birden bire yere düşmesi gibi belirtileri vardır. Nazara yakalanan hayvanın karnının altında üzerlik otu yakılarak tütsü yapılır, bazen de üç kulhuvallahü ile bir elham okunur.

¹⁵ BATMAZ; s. 250.

¹⁶ İMREN; s. 293.

23. Kemik Kırılması

Hayvanın kırılan kemiğinin üzerine kil çamur halinde sıvanır, üzerine sıkı sıkıya bez sarılır, iki taraftan yassı birer tahta sağlam bir iple sıkıca bağlanır. Kırık onarma işlemini bugün köyde Osman Çavuş, Hasan Ünver yapar. Bu kişiler çıkığı da yerine koymaktadırlar.

24. Yanıkara (Gangrena Emphysematoza)¹⁷

Sığır hastalığı olup koyunlara geçen, insanlarda da ölümcül vakalara neden olan çok önemli bulaşıcı bir hastalıktır. Belirtisi üreme organlarının bulunduğu bölgede, içinde kanlı sıvı olan ve dokununca çıtırtı sesi veren küçük şişliklerdir. Tedavisi için yaranın etrafı herhangi bir boya ile çizilir, yaklaşık bir tüfek boyu uzaklıktan kuru sıkı ile vurulur, hava çok sıcak ise kurt düşmemesi için evsinek veya yanık yağla yağlanır. Sonbahar ve kış aylarında özellikle pancar ve patates tarlalarında otlayan hayvanlarda görülür.

25. Keçibaşı (Pneumonie Contagiosa Capri)

Hayvanda bir titreme ile iştahsızlık görülür. Tedavi için sürüden bir hayvan İhsaniye ilçesi Hayranveli köyündeki Hayran Balı Sultan tekkesine götürülerek kesilir ve eti orada dağıtılır. Dönüşte tekleden Güher denilen toprak ile tekke çeşmesinden su getirilir. Getirilen bu su hayvanların içtiği su kazanlarına karıştırılarak içirilir. Güherin bir kısmı hayvanların üzerine serpilir, bir kısmı ise tuzla karıştırılarak hayvanlara yalatılır. Bulaşıcı ve ölümcül olan hastalık sürüyü kısa zamanda kırar.

26. Kuru Sızı

Hayvanların ayaklarında görülen ağrıya denilir. Bu hastalığa yakalanan hayvan, devamlı olarak yatar, ayağa kaldırılan hayvanın bir ayağı elle yerden kesildiğinde hemen devrilir. Tedavisi, ispiro içinde eritilen kafirin ile veya yanık yağla ovularak yapılır. Bunun yanı sıra tazyikli soğuk su ile sık sık yıkanır ve ürperinceye kadar soğuk su içinde tutulur. Bulaşıcı ve ölümcül olmamasına rağmen yürümekte zorluk çektiğinden beslenemez, bu nedenle kesilmesi yerinde olur.¹⁸

C. ÇOBAN KÜLTÜRÜ SÖZLÜĞÜ

Bundan önceki bölümlerde geçen yöresel terimlerin ve sözcüklerin karşılıkları ya da açıklamaları alfabetik olarak verilmiştir.

Ahar: Çeşmelerin önündeki taş veya tahtadan yapılmış, hayvanların su içtikleri yerler.

Aksa-Ata: Alış veriş yapmak.

¹⁷ ULAŞ, s. 144.

¹⁸ Hastalıkların tanımında Latince adlarının bulunmasında yardımlarını esirgemeyen Veteriner Hekimler Nevzat ERCAN (Ankara Üniversitesi Veteriner Fakültesi 1976 mezunu) ve Kemal KOLUKISA'ya (Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi 1898 mezunu) teşekkürü bir borç bilirim.

Alık: Çobanın sevdiği ve kıymet verdiği erkek veya dişi hayvan. Çobanın isteği doğrultusunda, kırkan kişi tarafından özel biçimde kırkılır. Bu hayvana alık denir. Kırkımdan sonra alık çoban tarafından boyanarak süslenir. Bu süslü hali bir sonrakı kırkım zamanına kadar devam eder. Ayrıca çoban Alık'ı güllerle de süsler. (bk. gül)

Alındı: Koça gelme ile gebeliğin belli olduğu dönem arasında koyuna verilen ad.

Alınmak: Koyunun gebe kalması.

Aşı: Topraktan elde edilen açık kahverengi badana boyası.

Bağcak: Kırmanda eğrilmiş yünden yapılır. 6–8 bükümlü silindirik kesimlidir. En kısısı 4 m. en uzununu 8 m. kadar olup bir ucu ilmeçlidir. Eşeğin üzerine kepenekle heybe yapmakta, kepeneği simit haline getirmekte, gürnekte veya yataкта kös koyununu (sürü başını) bileğe bağlamakta ve köye dönüşte eşeğin sırtına çalı çırpı yüklemekte kullanılır.

Bakanak: Küçükbaş hayvanın tırnak araları.

Bakla kökeni: Baklaların toplandıktan sonra, sapları ve yaprağıyla sökülüp kurutulmuş biçimine denir. Kuzulara bağ halinde, büyük baş hayvanlara doğranarak verilir.

Başak zamanı: Buğdayın biçilip, sapının çekilmesi sonrası mevsime verilen ad.

Bekar: (Bk. Hizmikar) Ücretli olarak tutulmuş çoban.

Bıkılcan: Hayvanların bakanaklarında ve tırnak aralarında yaralar oluşur. Yanık yağla yumuşatılan yaraya kurt düşmemesi için evsinek sürülür. Ölümcül ve bulaşıcı değildir. Yara iyi oluncaya kadar tedavi devam eder. Hastalık hayvanın yemesine, içmesine ve hareket etmesine engel olmaz.

Birer: Yandaki küçük dişlere verilen ad. Bunlar düşünce “ağzını düşmüş” derler. (Düzgan, silik de denir.)

Bozuk: Bostan (kavun-karpuz), nohut, bırçak, mercimek, sebze bahçeleri gibi biçilmeyen ürünlerin bulunduğu arazinin ürünleri toplandıktan sonraki hali. Bunların otlatma hakkı sürü sahiplerine para, peynir, yapağı karşılığı satılır.

Böğrekli bel bıçağı: Ağzı enli, tek ağızlı, kınlı ve belde taşınacak boyutlarda olan bıçak. Uç kısmı böbrek biçimine benzediği için bu ad verilmiş olmalıdır.

Burgeç: İğdiş edilmiş erkek koyun.

Büveleklik: Sığırın dağda yattığı yer.

Canavar: Kurda verilen ad.

Cara: Kuzunun doğumunda üzerindeki kaygan zar.

Cerge: İki çeşidi vardır. Tahtadan yapılanları genellikle bostan tarlalarında dört direkli, üstü düz ve iki kat olur. İkincisi üç sırtın çatılması ile örtülen gölgelik. Buna yer cergesi de denir.

Cura (Çan): Keçi, koyun çanı adı.

Çapa: İki yaşındaki şişegin diğer dişlerinden irice olan öndeki iki dişi.

Çapalı: Çapa dişleri sağlam ve tamam olan koyun. Koyun iki yaşında çapa dişlerini çıkarır, üç yaşında bir çapa dişini düşürür ve bir çapalı adını alır. Dört yaşında ikinci çapa dişini de düşürür ve üçüncü kuzusunu da verdikten sonra beşinci

yılda sonissi olur. Çapaları olmadığı için otlamakta güçlük çeken koyun, besiye çekilir, besi sonunda kesime gönderilir.

Çatal kuyruk: Afyon yöresinde, yöreye özgü koyun türü.

Çene (Çan): Koyun çanı adı.

Çentme: Kulağa bıçakla en yerine yapılan işaret.

Çentmek: Çentme işini yapmak

Çeyiz: Sürünün çanlarının hepsine birden verilen ad.

Çıbık: Çatalkuyruklu koyunun kuyruğunun alt kısmındaki kuyrukcuk gibi olan çıkıntı.

Dişi kuzuların çıbığı enleme mevsiminde kesilir. Kesilme nedeni, erkek kuzulardan ayırt etmek, kuyruğu güzelleştirmek ve sinirleme hastalığına engel olmak içindir.

Çipillik: Çayırın sulak bölümü.

Daramak: Tüy ve yapağılarını kendi kendine dökmek.

Deleçe: Araba, kağıt veya traktör römorku üzerine oturtulan, sap çekme işleminde kullanılan, sırık ve dallardan yapılmış, sökölüp takılabilen gereç.

Demir: Bir gaz tenekesi boyutundaki ölçek. Yaklaşık 15–16 kg.

Demirbaş: Ağanın sürüsünü ortağına gütmek için verdiğinde sürüye verilen ad. Demirbaşta sürünün bedeli hesaplanır, bu bedel kazanıldıktan ve ağaya ödendikten sonra sürü, ağa ile çobanın ortak malı olur ve bölüşülür.

Dilermen: Ermeni kili. Dilermen ilaç olarak kullanılan ve aktarlarda satılan portakal renkli toz.

Doğa: Koyunun veya keçinin dik ve çok küçük kulaklı olanına verilen addır. Nadirdir.

Döl: Kuzuya verilen addır.

Dölü yarıya: Ağanın sürüsünü, sürünün kuzusunu ve yapağını yarı yarıya bölüşmek üzere çobana güttürmesidir.

Dutucu (Tutucu): Tedavi olmak üzere tekkeye gelen-getirilen hayvan veya insanın hasta olan organını-yanını herhangi bir araçla ya da eli ile sıvazlayan, tutan kişiye veriler ad.

Duzla: Tabii, irice, düz ve hayvanın üzerine uzanabileceği yükseklikteki taşların bulunduğu, bu taşlar üzerinde hayvanlara tuz verilen yerin adıdır.

Düzgün: Yan küçük dişlerini düşürmüş koyun. Silik de denir.

Ebe: Bilye gibi yuvarlak taşlarla oynanan bir çocuk oyunu.

Ebelik: Çürükkaya mevkiinde Bayram Ateşi'nin altında tabii toprak bilyelerin çıktığı yerin adıdır.

Eğrek: Sürünün eğlendiği, yayıldığı veya toplandığı yer.

Ekti: Anası ölmüş ve öksüz kalmış kuzu. Öksüz de denir.

Elcir: Çobanın sesine göre davranan, eğitilmiş koyun.

Emişik: Kuzu ile koyunun yayıma karışık olarak çıkması. Sütkardeşe de denir.

Emişmek: Kuzunun koyundan süt emmesidir.

En: Kulağa basılan damga.

Enemek: Sürünün arılaştırılması, yaşlı ve kötü görünümlü hayvanlardan temizlenmesi işidir.

Enlemek: Kulağın pense biçimindeki bir araçla damgalanması işidir.

Erkeç: İğdiş edilmiş erkek keçi. Siyes de denir.

Eten eniği: Kuzu mevsiminde doğan köpek yavrusuna verilen addır.

Eten: Koyunun doğumundan sonra gelen zar.

Evsinek (Kreolin): Yoğunluğu katran ile yanık yağ arasında olan ve katrana benzeyen, ağır kokulu, aktarlarda satılan siyah renkli bir sıvıdır. İlaç olarak kullanılır. Sinek konmaz. Kurt suyu da denilir. Naftalinin suda eritilmiş halidir.

Gaba: Keçi-koyun çanı adıdır.

Gabak (kabak): Erkek kuzunun boynuzsuzuna verilen addır.

Gangal: Kuşbaşı veya çekilmiş etin (Kıymanın) yağı ile birlikte kavrularak kışlık olarak konulması.

Gara yedek: Koyun çanı adıdır.

Gatıran (Katran): Sarı ve kara renkli olmak üzere iki cinsi vardır. Sarı katran çobanlar tarafından ilaç olarak kullanılır.

Gebe: Gelişememiş, cılız kalmış kuzu.

Gedik: Dişlerinin bir bölümü dökülmüş koyun. Koca koyun da denir.

Geme: Üst dudağı alt dudağından uzun olan koyun.

Geren: Tuzlu ve çoraksı, gökbeyaz renkli toprak cinsi.

Gıran (Kıran): Sürüdeki hayvanların üçer-beşer ölmesine neden olan herhangi bir bulaşıcı hastalığa verilen ad.

Göbçük: Kepeneğin omuzlarındaki köşelere verilen ad.

Gubaşık (Karışık): Güzleye çıkan iki değişik kişiye ait iki sürünün iki çoban tarafından karışık olarak yayılması.

Gül: Yeşil ve kırmızıya boyanan tiftikten yapılarak, çeşitli yardımcı malzeme ile (boncuk, iğde dalı vb.) süslenerek kırkım sonrası "alık"lara takılan süslerdir.

Gürnek: Gürneme sırasında sürünün çekildiği gölgelik yer.

Gürneme: Sürünün sıcaktan bunalıp kafa kafaya birbirine girmesi.

Gürnemek: Sürünün sıcaktan bunalması.

Güzle: Sağım mevsiminin bitmesinden sonra (güzün) sürünün dağa çıkması ve kışın ilk karın yağışına kadar sürünün yayılmak için kırdaki kalması.

Hafta günü: Şehirde pazarın kurulduğu gün. (Afyon için çarşamba-cumartesi)

Haftalık: Ağanın sürüden haftalık hakkı. Ağa sürüsünü güdülmek üzere dölü yarıya ya da demirbaş olarak verdiğinde sürünün sağımı çobanın olur. Buna karşılık çoban, ağaya her hafta haftalık adıyla anılan üç veya dört kilo peynir ile yoğurdu hak olarak verir.

Hay avı: Köylülerce ortaklaşa olarak yapılan günlük sürekle avı.

Hizmikar: Çoban, pazarlıkla belirlenen para karşılığı yıllık olarak tutulur. Sürü sahibinin vereceği izinler dışında günde yirmi dört saat görevlidir. Hak olarak bir yılda bir kuzu, bir yapağı, bir takım elbise ve diğer çoban gereçlerini alır.

İğdiş: Kısırlaştırılmış hayvan.

İlan gaviği: Yılanın değiştirdiği gömlek zarı. İlaç olarak kullanılır.

Kaklık: Kayalar üzerinde doğal olarak oluşmuş çukurlar. Bu çukurlardaki biriken su hayvanlar tarafından içilir.

Kalender: Fakir, imkânları olmayan.

Kanat kanada: Güzleye çıkan iki sürünün çoban tarafından birbirine karıştırılmadan yan yana güdülmesi.

Kancık kafa: Burnu düz olan koç.

Kara kayıp: Hayvanın hiçbir iz bırakmadan kaybolması.

Kara yedik: Yedek adlı çanın omuzları köşeli olanına denir.

Karınlaşmak: Hayvanın otlaması sonucunda karnının doyması ve şişkinleşmesidir. Karnı geldi, karınlandı da denir.

Kavruk: Gelişmemiş, cılız kalmış kuzu.

Kazık kafa: Burnu hafif kabarık olan koç.

Kepez: Ot yetişmeyen toprak.

Kepir: Çilenti biçiminde yağış ile toprağın hafif ıslanmasına denir.

Keşik: Hayvan sahiplerinin sıra ile hayvan sürüsünü gütmesi, sıra, nöbet.

Ketir: Ot yetişen çağıllı toprak.

Kırklık: İki parça halinde olup, arka uçtan birbirine bitişik yün kırkım makası.

Kile: İki demir olup, iki gaz tenekesi ölçөгindedir. Yaklaşık 30 kg.dır.

Koca koyun: Dört kuzu doğurmuş, beş yaşından büyük olan koyunlara verilen addır.

Koç: Üç yaşından büyük erkek koyuna verilen addır.

Koç karı: Ekim sonlarında yağan kışın ilk karı.

Kondu: Canavar (kurt) vurup postunu tuluk çıkartarak ot doldurup ağıl ağıl gezdiren avcıya, ağıldaki çobanların verdiği bahşış.

Kostak: Kabadayı, gösterişli hayvan.

Kotura: Ağaç direklerle ve ağaç çitle çevrili, hayvanın kapatıldığı üstü açık yer.

Koyun: Bir yaşına kadar KUZU, Bir-iki yaş arası TOKLU, iki-üç yaş arası ŞİŞEK, üç yaştan sonrası dişisine KOYUN veya ÖVEÇ, erkeğine KOÇ, dört-beş yaş arasındakine ÖVEÇ SONİSİSİ, kuzusu olmayan koyuna KISIR, ilk kuzusu olmayan koyuna ise ŞİŞEK KISIRI denir. Beş yaşından büyüğüne KOCA KOYUN denir.

Kös koyunu: Sürünü başı olan koyun veya koç.

Kutu (Fitire): Bir demirin (gaz tenekesinin) on ikide biri ölçektir. Bir kg.dan çok az ağırdır.

Kuzu yedeği: Koyun çanı adıdır. Yedek adlı çanın küçüğüdür.

Mahsan: Suyun toplandığı ve taksim olduğu küçük depo.

Makas: Arka uçlarından birbirine şerit yayla bağlı olan yün kırkım aracı.

Matif toprağı: Çamaşır ve bulaşık yıkanılan ve çarşıda da satılan, kirli krem renginde, ince taneli toprak.

Miri: Yarıya ya da demirbaş olarak güdülen sürünün kuzu başına bir kilo olarak çoban tarafından ağaya verilen peynir hakkı.

Musluk: Kesilmiş, yüzülmüş bütün halindeki küçükbaş hayvan.

Nimeksi: Kışlık et ihtiyacı için beslenen büyük baş hayvanın adı.

Nuscalı: Keçi-koyun çanı adıdır.

Oğursak: Kuzusu ölmüş koyun

Orta: Koyun çanı adıdır.

Ödek: Herhangi bir nedenle ölmüş ya da kaybolmuş hayvanın yerine çoban tarafından sürü sahibine ortadan verilen kuzu.

Ölü: Toprağın suyunu kaybetmesi hali.

Öneze: Canavarın (kurdun) dadandığı ve görüldüğü yerlerde avcılar tarafından beklenmesi.

Örs-gars: Karışık ve dik (tüyler ve yapağı için kullanılır) demektir.

Örüm: Sürünün ilkbaharda (kuzuları ağılda bırakılarak) gece yayıma çıkması.

Ötürmek: Küçükbaş hayvanın ishal olması.

Ötürük: İshal olmuş küçükbaş hayvan.

Öveç: Üç-dört yaşı arasındaki koyuna denir.

Parça: Otuz-kırk koyunluk küçük sürüye verilen ad.

Pesin: Karakışta havanın etkisi ile ağaçlar ve dallar üzerinde kırağıya benzeyen ancak salkım saçak durumunda olan kar.

Pırık: Çıbıklı (kuyruksuz) koyun. (Merinos koyunu)

Sağım: Sürünün sütünün sağılma işlemi.

Sarı çan: Keçi-koyun çanı adıdır.

Sarp: Kayalık ve geçilmez yer.

Savak: Kafasından rahatsız olup, olduğu yerde otlayıp duran hayvan.

Sele: İşaret parmağı ile başparmak arasındaki açıklığın ölçüsündeki uzunluk birimi. Yaklaşık 20 cm.dir. Büyüğüne karış, küçüğüne parmak denir.

Seyis: İğdiş edilmiş erkek keçi. Erkeç de denir.

Seyli su: Tadı kekremesi, sarı renkte çökelti bırakan ve ilaç olarak kullanılan pınar suyu. Kelebek hastalığına karşı kullanılır.

Sıçan kıran: Kara kışta olan çok yoğun sise verilen addır. Yedi gün sürer. Bu siste köstebekler ve tarla fareleri ölürler.

Sığirtmaç: Sığırın dağda yattığı yere ve sığır çobanına denir.

Sıvat: Sığırın ovada su kenarında yattığı yerdir.

Silik (Düzgün): Yandaki küçük dişlerini düşürmüş koyun.

Simit: Kepeneğin sıkı bir biçimde yatay olarak dürülerek bağcıkla bağlanmış biçimine denir. Simit yapılan kepenek, çoban tarafından çapraz gelecek biçimde sırtta asılır.

Siyek: Hayvanın sevdiği otlardan üç-beş gün devamlı yemesi halinde idrarının değdiği yerler, yani kuyruk yanları ve kuyruk yanlarının dokunduğu yerlerde oluşan sarı-siyah renkli tabaka.

Siyeklemek: Siyek yapan koyunun durumuna denir.

Sonissi: Üç kuzu doğuran dört-beş yaş arasındaki koyuna verilen ad.

Şınşın: Keçi-koyun çanı adıdır.

Şinik: Yarım gaz tenekesi boyutundaki ölçek. Yaklaşık 7.5-8 kg.

Şişek: İki üç yaş arasındaki koyuna denir.

Taka: Keçi çanı.

Taktak: Keçi çanı.

Tarama: Gürnemiş olan sürüyü harekete geçirip yürütmek için çoban tarafından üç-dört koyun ile kös koyununun el ve değnekle harekete geçirilmesi ve yön verilmesi işlemi.

Tıkırdak: Keçi-koyun çanı adıdır.

Tilki Kuyruğu: Sürü ziyandan veya yoldan geçerken sürüden ayrılan koyunun sürüye katılması için çobanın hızlı hareket edebilmesini sağlamak amacı ile kepenegin omuz başlarının göğüs üzerine çekilmesiyle, kepenegin arka eteğinin yukarıya doğru kalkması sonucunda oluşan biçime denir.

Tokat: Etrafı kendiliğinden oluşmuş hendekle çevrili olan ve hayvan konulan yer. (Ovada olur)

Toklu: Bir-iki yaş arasındaki koyuna denir.

Uya: Sürüden geri kalan, ayrı düşen koyun. Sürüden ilk fırsatta ayrılarak kesime gönderilir.

Ülker: Şafak sökerken doğudan doğan, beşi bir arada bulunan yıldız grubu.

Yal: Köpeklere verilen arpa unu, tuz, biber ve ılık su ile yapılan yiyecek.

Yatak: Sürünün dinlendiği, yattığı yer.

Yedek: Koyun çanı adıdır.

Yeygi: Yem ve yiyecek.

Zil: Keçi-koyun çanı adıdır.

VII. ERKMEN EL SANATLARI

Uzman Nihal ARSOY*

Afyonkarahisar ili coğrafi konumu nedeniyle Hitit, Frig, Lidya, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı gibi uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıkların zengin kültürü el sanatlarına da yansımıştır.

Mehmet Zıllıoğlu Evliya Çelebi, Afyonkarahisar'ı 1671 yılında ziyaret etmiş ve aşağıdaki notları almıştır. *"Bu şehir gayet kalabalık, adam deryasıdır. Halk çuha, ferace, kontoş yani dar kollu kalçaya kadar inen işlemeli elbise, ulema, ayan samur ve sof giyer. Kadınlar beyaz car bürünür. Çok zeki tabiathdırlar, bilginleri çoktur. Abusi Çelebi aruz-da emsalsizdir. Lecce Çelebi, Levmi Çelebi, Nevmi -zâde Sumi Çelebi zarif kimselerdir. Mezi, Vazni, Uzami, Meşrebi Çelebiler şairdir. Buranın bilginlerine salih kişilerine, takva ve hacı kişilerine aşkolsun. Bu şehirde öyle ruhaniyet vardır ki insanın buradayken kalp gözü açılır.*

*Afyon'un iki bedesteni vardır. Saraçhanesi mükemmeldir. Köselesi meşhurdur. Gönleri değirmenden pamuk gibi çıkar. 100 dükkan tabakhanesi vardır. Bu tabaklar şehrin yukarısında, Mevlevihâne yakınında, derenin iki yanında bir derbent yerdedir."*¹

Afyonkarahisar'a yakın olması nedeniyle Erkmen'de el sanatlarındaki çeşitlilikten payını almıştır. 1899 yılında Afyonkarahisar'ı gezen yazar Mehmet Ziya Efendi çarşayı gezer, halkın geçim kaynakları ve el sanatlarıyla ilgili şu notları alır: *"Çarşı boyunca gezerken ahalinin sanat ve meşguliyeti hakkında iyice malumat topladım. Halkın ekserisi çiftçi olmakla beraber işlerinde sanayi erbabı pek çoktur. Kuyumculuğa ait kafeskari yani tel çubuklardan işlemeli kafesler, dış pencerelerde kullanılan korkuluk burada ağaçtan da yapılır. Gümüştan buhurdanlık, işlemeli baston pek meşhurdur. Gömlek, çarşaf, aba halı, kilim ve antik silahların yapımında da kasabayı hayli ilerlemiş buldum. Kapı kacak gibi mutfak malzemeleri iptidai usullerle yapılyorsa da üretim burada oldukça yaygındır.*

*Afyonkarahisar'daki çarşıda, imalathanelerde ve atölyelerde üretilen çoğu el yapımı ürünler, memleketimizin iktisadi hayatı açısından çok önemlidir. Şikago'da ki milletlerarası bir sergide, dünyaca tanınmış gözde eserlerimizden bazıları sergilenirken, Karahisar'da üretilen el ürünlerinin çok büyük takdir görmesi üzerine, padişah efendimiz Karahisar'a onur ve teşekkür belgesi göndermişti."*²

1800'lü yıllarda Afyonkarahisar'da el sanatlarındaki çeşitlilik dikkat çekicidir. İl merkezi ve çevresinde o dönemde; dokumacılıkta;halı-kilim dokumacılığı, el dokuması kumaş, çarpana (kolon) dokuma, işlemler, keçe yapımı, hasır ve boyra örücülüğü, ahşap işçiliğinde; mimari elemanlarda (minber, kapı, pencere tavan vb), baston yapımı ve süslemeciliği, at arabacılığı, sedef kakmacılık, maden ve taş işçiliğinde mer-

* Afyon Kocatepe Üniversitesi, narsay@aku.edu.tr

1 Şenol Göka, *Söz Uçar Yazı Kalır*, Ankara 1996, s. 40.

2 Ş. Göka, *a.g.e.*, s. 161.

mer, gümüş, bakır işleri, kuyumculuk, deri, saraç işleri ve yemenicilik gibi el sanatları yapılmış ve kullanılmıştır.

Teknolojinin gelişmesine paralel olarak makineleşme ile seri üretime geçilmiştir. Seri üretimde elde edilen ürünlerin ekonomik olması, kısa sürede fazla ürün elde edilmesi, kullanım rahatlığı gibi nedenlerle el sanatlarına olan ilgi ve merak gün geçtikçe azalmış hatta birçoğu yok olmuştur.

El sanatlarının teknolojiye yenilgisini Alman filolog Prof. Dr. Richard Hartman, 1927 yılında Afyonkarahisar'ı ziyareti sonrasında *"İm Neuen Anatolien"* (Yeni Anadolu) kitabında şöyle kaleme almıştır; *"Bu şehirde yeni gelişimin acı bir izi de hemen fark ediliyor. Şimdiye kadar halıcılık ve sedef kakmalı mobilya yapımı ile tanınan şehirde bu tür halk el sanatları tamamen yok olmuş. Tespitlere göre bu durum gerçekten tam anlamı ile büyük bir kayıp. Fakat bu sonuç ne yazık ki kaçınılmaz. Sanatkarlık savaş öncesinde yavaş yavaş ama sürekli gerilemiş. Batı dünyasının endüstriyel toplu üretimi ile olan mücadelede sanatkarlık yenilgiye uğramış, önce dünya savaşında, sonra da Anadolu'da meydana gelen kargaşalıklarda bu gerileme büsbütün hızlanmış ve nihayet acı sona varmış."*³

Toprağının verimli olması ve su sıkıntısının olmaması nedeniyle fidancılık, meyvecilik ve hayvan yetiştiriciliği Erkmen halkının geçim kaynağı olmuştur. Afyonkarahisar'a yakın olması nedeniyle de keçe, halı- kilim, at arabası, çanak- çömlek, testi, koşum takımı, semer, yemeni, salıncak, sepet vb, ihtiyaçlarının birçoğunu il merkezinden karşılamıştır.

Erkmen halkı yetiştirdiği koyunun etinden ve sütünden faydalandığı gibi yünü- nü de kullanmıştır. Yakın zamana kadar yünler kirmanda eğrildikten sonra örülerek kazak, hırka, çorap, patik gibi kışın sıcak tutacak giysiler halini almıştır.

Kirmanda büyük özenle ip haline getirilen yünlere renk verme işlemi Erkmen'de yetişen boya otu ile yapıldı. Bitkinin kök ve yaprakları iple kaynatıldığında, ipe renk verdiği için boya otu adı verilmiştir. Mayıs ayında tarlalarda çıkan boya otu, Hıdırellez'de yumurta ile kaynatılarak, yumurtanın kabuğuna renk vermek için de kullanılırdı.



170. Boya otu toplanırken (Cengiz TAN)

3 Nuri Özsoy, "1927 yılında Afyon", *IV. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, (29-30 Eylül 1995), s. 294.

Boya otunun kökü kahverengi, yaprakları ise yeşil renk verir. Yün iplerin boyanmasında yine doğadan faydalanılarak kahverengi için soğan kabuğu ile, yeşil renk için ceviz yaprağı ile kaynatma yöntemi de kullanılmıştır.⁴ Boya otunun kökü, yaprakları, soğan kabuğu ve ceviz yaprağı farklı oranlarda kullanılarak kahverengi ve yeşilin farklı tonları elde edilirdi.⁵



171. Boya otu

Hazır boyaların yaygın olarak satılmaya ve kullanılmaya başlamasıyla, boya otunun kullanımı Erkmen'de de tercih edilmemiştir. Yün iple örülen kazak, hırka gibi kıyafetler hazır boya ile boyanmıştır. Hazır boya ile boyama işlemine geçmeden önce kazak, hırka vb. oda sıcaklığındaki suda ıslatılır ve fazla suyu akıtılır. Islatmanın amacı boyanın tüm yün liflerine eşit oranda ulaşmasını sağlamaktır. Büyük bir tencerede kaynayan suya 1-2 paket boya dökülerek eritilir. Boyayı sabitlemek için bir avuç tuz atılır. Kaynayan boyalı suyun içine ıslak kazak, hırka vb. atılır ve karıştırarak yarım saat kaynatılır. Boyalı su, oda ısısına geldiğinde kıyafet soğuk su ile bolca durulanarak fazla boyanın akması sağlanır. Soğuk su içinde bir gün bekletilir.⁶

Erkmen'de yün ip ve şiş kullanılarak erkek çorabı, kadın çorabı ve çocuk çorabı örülmüştür.⁷ Erkek çorabı tek renk ipten ve düz örgü tekniği ile örülmüştür. Kadın çorapları boya otu ile renklendirilen ipler kullanılarak çizgili ve bezemeli örülmüştür. Kadın çoraplarında kullanılan desenlerde geometrik bezemeler, bitkisel bezemeler ve figürlü bezemeler tercih edilmiştir. Çocuklar için örülen patik ve çoraplarda da yetişkinlerde olduğu gibi cinsiyete göre renk motiflerde değişiklik göstermiştir.



172. Çocuk patik ve çorapları (Kuşlu-Makaslı-Uğur Böcekli-Kilitler)

4 Kaynak Kişi 1: Cengiz TAN, 1954, Erkmen doğumlu.

5 Kaynak Kişi 2: Emine BAYRAM, 1942, Erkmen doğumlu.

6 Kaynak Kişi 3: Fatma BAYRAM, 1954, Erkmen doğumlu.

7 Kaynak Kişi 4: Sevim ÇAVDAR, 1957, Erkmen doğumlu .

Geçmişte Erkmen’de her bayanın elinde rastlanan yün çorap örücülüğü, teknolojinin gelişmesi karşısında pek fazla direnememiştir. Artık yün çorap ören de kullanan da kalmamıştır. Günümüzde ancak çeyizlik amaçla orlon iplerden örülen patiklere rastlanmak mümkündür.¹ Bayan patikleri renkli iplerle örülerek pul ve boncuklarla süslenmektedir.

Patikler örülen desen isimleriyle anılmaktadır; uğur böcekli patik, vişneli patik, kuşlu patik, makaslı patik, kilitler, koyun gözleri, kirmanlar, pullu patik gibi...

Erkmen’de kız ipi adı verilen ince iple çarşaf ve göynek dokunmuştur. Erkmen’de 1980’li yıllara kadar dokunan çarşaflar da kahverengi ve siyah renkli iplerle boyuna çizgiler uygulanmıştır. Kız ipliğinden dokunan ve kıvrak göynek adı verilen göynek ise her kızın çeyizinde en az 20 adet bulunurdu.² Dokuma tezgahlarında ince ve renkli ipten dokunan önlükler (önücek) ise 1970’li yıllara kadar hamur yoğuran, haşhaş ezen, vişne toplayan Erkmen bayanının ayrılmazı olmuştur.

Erkmen çeyiz hazırlıklarında etamin ve kanaviçe işlemleri geçmişte yaygın olarak yapılmıştır. Karyola takımları, bohçalar, ev döşemeleri, mutfak takımları, seccadeler vb. etamin ve kanaviçe işlemlerle bezenmiştir.

Kanaviçe işlemlerde kullanılan desenlerin büyük çoğunluğu önceden işlenmiş kanaviçe desenlerinin aynen işlenmesi ile günümüze kadar gelmiştir.³ İşlemlerde kullanılan motiflerde doğadan etkilenilmiş ve büyük çoğunluğunda çiçek ve yaprak motifleri kullanılmıştır. Kanaviçe işlemlerin çoğu beyaz kumaş üzerine renkli iplerle yapılmıştır. Kenarlarına tığ ve iğne oyaları yapılmıştır.



173. Orlon bayan patığı (Çilekli-Pullu-Çengelli-Uğur Böcekleri)



174. Dokuma önlük (Önücek)



175. Kanaviçe karyola etekleri (Mor Üzümler-Çiçekler-Güller-Günaşıklar)

1 Kaynak Kişi 5: Feriye YAVUZ, 1960, Erkmen doğumlu.

2 Kaynak Kişi bk. 2.

3 Uzm. Nihal ARSOY, “Afyonkarahisar Kanaviçe İşlemleri Üzerinde İncelemeler”, *V.Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Kitabı 13-14 Nisan 2000*, s.268-283.



176. Tülbent oyaları (Dutlar-Sucuklar- Üzümler- Testere Dişi...)

Erkmen'de tığ örücülüğü de terk edilmeye yüz tutmuştur. Çırpı⁴-tülbent (ıslak saçın kurulanması için kullanılan, ince, beyaz, pamuklu, yumuşak kare bez) kenarlarına yapılan boncuklu, pullu oylar artık sandıklardaki yerini almıştır. Tülbent oylarında boncuklar ipe dizilerek tığ yardımıyla örülmüştür. Bazı oylar ise iğne yardımı ile boncuktan yapılmıştır. Papatyalar, dutlar, testere dişleri tülbent oylarında kullanılan örneklerden birkaçı...

Erkmen'li bayanların günlük yaşamda yazma kullanmaları nedeniyle, yazma oyları büyük zevkle örülmekte ve kullanılmaktadır. Yazma oylarının büyük çoğunluğu tığ ile örülmektedir. Bayram, düğün gibi özel günlerde örtülecek yazmalarda ise iğne oyları tercih edilmektedir.

Yazmayı kullanacak kişinin yaşı, kullanılacak zamana göre yazma da tercih edilen renk değişkenlik göstermektedir. Yazmayı kullanacak genç ise daha açık ve canlı renkler



177. Boncuk yazma oyası (Cırcıv bacakları- Papatyalar-Yıldızlar)

4 Kaynak Kişi bk. 5.

seçilirken, yaş ilerledikçe koyu renkler seçilmektedir. Yazmanın rengi ile oya da kullanılan ip ve boncuk rengi büyük uyumluluk içindedir. Cıvıv bacakları, yıldızlar, karadutlar, süpürgeler, sucuklar, papatyalar, gül küpeler, zilli maşalar, tintinler, günebakan, karanfiller... Erkmen'de elden ele dolaşan modellerden birkaçı.



178. *Tığ ve iğne ile yapılan (Boncuklu-boncuksuz) yazma oyları*

Tığ ile örülen oda takımları ve seccadeler ise Erkmen evlerinde günümüzde de kullanılmaktadır. Oda takımlarında motiflerin birleştirilmesiyle oluşturulan örtülerin yanı sıra tek parça örülen örtülere de rastlamak mümkündür. Renkli dantel ipi ile örülen seccadeler ise motiflere verilen isimlerle birbirinden ayırt edilmektedir.

İğne ve/veya tığ yardımı ile ince dantel ipi kullanılarak yapılan dantellerin bir kısmı da havlu kenarlarını süsleyen ve tamamlayan oyalarlardır. Havlu dantellerinde beyaz ana renk olarak kullanılmaktadır. Havlunun renk ve desenine uygun olarak seçilen renkli iplikler ise beyaz ipe; kabak çiçeği, papatya, tekli bademler, üçlü bademler vb adı ile yaşayan oyalar haline gelir. Oyanın motifi büyük, yapılışı zor ve iğne ile yapılmış ise bu damat havlusu



179. *Havlu kenarları*

olarak nişan ve düğün bohçalarında yerini almaktadır.⁵ Havlu veya dantel üzerine nişanlanan çiftin isimlerinin baş harfleri veya isimleri işlenmekte, örülmektedir.

Ahşap işçiliği de Erkmen'de can bulmuş sanatlarımız arasında. Her sanat dalında olduğu gibi ahşap işçiliği de sabır ve titiz bir çalışma gerektirmektedir. Ahşaptan yapılan el sanatlarını; mimaride kullanılan, mutfak araç-gereçlerinde kullanılan, dekoratif amaçla kullanılan ve diğerleri şeklinde gruplandırabiliriz.⁶ Erkmen'de tel kakmalı takunya yapan ustaların torunları, 25-30 sene öncesini anı olarak anlatırken, Erkmenli bayanlar o zamanlarda takunya ile yürümenin de büyük ustalık istediğinden bahsetmektedir.⁷



180. Erkmen / Hacı Baba Türbesi tavanı

Mimari elemanlarda da; ahşap işçiliği Erkmenli ustalar tarafından yapılan Hacı Baba Türbesi tavanı ve Merkez Cami tavanı dikkat çekicidir. Hacı Baba Türbesi'nde tavan göbeğinde renklendirme ve görünüş olarak güneşe benzeyen ahşap işçiliği görülmektedir. Göbek dikdörtgen formun tam ortasında kullanılmıştır. Göbeğin dörtte biri dikdörtgenin köşelerine yerleştirilerek kompozisyon oluşturulmuştur. Merkez Camii tavanın da ise elips şeklinde yine güneşe benzeyen göbeği görmek mümkündür.

⁵ Kaynak Kişi bk. 3.

⁶ Uzm. Nihal ARSOY, "Afyonkarahisar'da Günümüzde Yapılan Ahşap El Sanatları", *VI. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri*, 10-11 Ekim 2002, s. 489-498.

⁷ Kaynak Kişi bk. 1.

Erkmen mutfağının genel özelliklerine bakıldığında Afyonkarahisar yöresinde bolca yetiştirilen haşhaş ve haşhaş yağının yaygın olarak kullanıldığı görülür. Erkmen mutfağında haşhaş başta hamur işleri ve pilavlar olmak üzere bolca kullanılırken, galbır baklağısı (Kalbur baklavası), haşgeşli² şepit tatlısı gibi tatlılara bile girmiştir. Erkmen yemeklerinde et kullanımı yaygındır ve Erkmenlinin karnı et yemeden doymaz. Göce³, düğü⁴ ve nohut yemeklerde bolca kullanılırken, hamur işleri Erkmen mutfağının vazgeçilmeleri arasındadır. Hamur işleri “donyağı” adı verilen sızdırılmış iç ve böbrek yağı kullanılarak yapılır.

B. YEMEK KÜLTÜRÜ

Erkmen’de evlerde sıkça yapılan yemekler ve genel içerikleri şunlardır:

1. Çorbalar

Un tarhanası: Un tarhanası, yoğurt, nane, domates, tereyağı.

Göce Tarhanası: Göce tarhanası, et suyu, nohut, tereyağı, nane.

Sakala Sarıkan (Sakala Çarpan): Yeşil mercimek, şehriye, tereyağı, soğan, salça, et suyu.

İncili Çorba: Pirinç büyüklüğünde kesilmiş erişte, et suyu, yoğurt, sarımsak, sıvı yağ, salça veya pul biber.

Pirinç Çorbası: Pirinç, et suyu, nohut, tereyağı, domates, maydanoz.

Pilav Çorbası (Bulgur Çorbası): Akşamdan kalan birkaç kaşık bulgur pilavı, sıvı yağ, kırmızı biber veya salça.

Mercimek Çorbası: Kırmızı mercimek, patates, havuç, soğan, sıvı yağ.

2. Et Yemekleri

Sulu Köttü⁵: Dana kıyma, düğü, soğan, yumurta, salça.

Salçalı köttü: Dana kıyma, soğan, yumurta, ufalanmış ekmek, salça, maydanoz.

Şip şip Köttü: Dana Kıyma, soğan, yumurta, ufalanmış ekmek.

Çullama Köttü: Dana kıyma, düğü, soğan, yumurta, sıvı yağ, un.

Kebap: Kuşbaşı dana eti, kebablık pide, maydanoz, karabiber.

Soğuklama: Etli Kemik.

Paça (Paçık): Sığır veya kuzu ayağı ve dil parçaları, bayatlamış ev ekmeği, süzme yoğurt, sarımsak, tereyağı.

Keşkek: Göce, nohut, parça et, kemik, tereyağı, limon, kırmızı biber.

Tas Eti: Kuşbaşı dana eti, soğan, domates, biber, bulgur, sıvı yağ.

2 “Haşhaş”ın yöre ağzındaki söyleniş biçimi “haşgeş”tir

3 Aşurelik buğday, yarma.

4 Köftelik ince bulgur, düğürcük, simit.

5 “Köfte”nin yöre ağzındaki söyleniş biçimi “köttü”dür.

3. Sebze Yemekleri

Patlıcan Böreği: Patlıcan, yumurta, kıyma, maydanoz, sıvı yağ, domates.

Patlıcan Musakka: Patlıcan, sıvı yağ, kıyma, nohut, maydanoz, soğan, biber, domates.

İmam Bayıldı: Patlıcan, sıvı yağ, kıyma, maydanoz, soğan, domates.

Pırasa musakka: Pırasa, kıyma, salça, soğan, sıvı yağ, maydanoz, nohut.

Yaprak Sarması: Asma yaprağı, kıyma, düğü, soğan, maydanoz, salça, sıvı yağ.

Yalancı Dolma: Asma yaprağı, pirinç, fıstık, soğan, zeytin yağı, maydanoz.

Lahana Dolması: Lahana, düğü, yağlı kıyma, salça, sıvı yağ, maydanoz.

Kabak Musakkası: Kabak, kıyma, nohut, sıvı yağ, domates, maydanoz, salça.

Uzun Kabak Yemeği: Uzun kabak, soğan, kıyma, sıvı yağ, domates, maydanoz.

Bamya: Küçük kuru bamya, küçük doğranmış kuşbaşı et, soğan, tereyağı veya margarin, domates, et suyu, limon suyu.

İspanak Kavurması: İspanak, yumurta, sıvı yağ.

Kabak Püresi: Kabak, yumurta, sıvı yağ, un.

4. Hamur İşleri

Bükme: Un, yeşil mercimek (veya peynir, patates, ıspanak, yoğurt), sürtülmüş haşhaş, içyağı, sıvı yağ.

Ağzı Açık: Un, peynir veya kıyma, içyağı, sıvı yağ, yumurta, maydanoz.

Haşgeşli Börek: Un, sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ, iç yağı, peynir veya kıyma, maydanoz.

Mercimekli Börek: Yufka, mercimek, soğan, sürtülmüş haşhaş.

Göce Köttüsü:

Düğü, çekilmiş göce, soğan, tereyağı, yumurta, un.

Cimcik Hamuraşı

(Mantı) : Un, yumurta, kıyma, yoğurt, sarımsak, tereyağı, maydanoz.

Katmer: Un, sıvı yağ, içyağı, sürtülmüş haşhaş.

Ev Ekmeği: Un, yaş maya, şeker, tuz, haşlanmış patates

Ak Pide: Ev ekmeği hamuru.



182. Hamur işleri Erksen sofralarının vazgeçilmezleri arasındadır

Haşgeşli Pide: Ev ekmeği hamuru, sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ, margarin, un.

Yalım Pidesi: Ev ekmeği hamuru, beyaz peynir.

Övme: Ev ekmeği hamuru, un, sürtülmüş haşhaş, karbonat, margarin, sıvı yağ.

Hamırsız: Un, sıvı yağ, sürtülmüş haşhaş, yumurta, yoğurt, karbonat.

Şepit Bükmesi: Un, sıvı yağ, iç yağı, peynir (veya kıyma, patates, pırasa, ıspanak), maydanoz.

Lokul: Kuru veya yaş maya, yoğurt, sıvı yağ, un, sürtülmüş haşhaş, şeker.

Mayalı Bükme : Ev ekmeği hamuru, patates, peynir, soğan, biber, sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ, maydanoz.

5. Pilavlar

Haşgeşli Bulgur Pilavı: Sürtülmüş haşhaş, bulgur, tereyağı, marul, soğan, maydanoz, domates.

Mercimekli Bulgur Pilavı: Yeşil mercimek, bulgur, tereyağı, salatalık turşusu.

Özmek (Özbek) Pilavı: Kuşbaşı koyun eti, havuç, margarin, pirinç.

Sütlü pilav: Bulgur, süt, tereyağı veya sıvı yağ.

Yoğurtlu pilav: Bulgur, yoğurt, tereyağı veya sıvı yağ.

6. Tatlılar

Höşmerim: Taze tuzsuz peynir, un, şeker, kaymak, süt, karbonat, sıvı yağ.

Kara Helva (Un Helvası): Un, tercihen pekmez veya şeker, sıvı yağ.

Haşgeşli Şepit⁶ Tatlısı: Şepit, fıstık veya ceviz, şeker, sürtülmüş haşhaş.

Galbır Baklağısı (Haşgeşli Baklağı): Un, şeker, kaymak, süt, karbonat, sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ.

Alaca Aş (Aşure): Göce, nohut, fasulye, pirinç, kuru üzüm, incir, kayısı, şeker, çörek otu, hurma, bakla, ceviz, nar.

Ayva Tatlısı: Ayva, şeker, limon suyu, karanfil.

Elma Tatlısı: Elma, şeker, limon suyu, karanfil.

Kabak Tatlısı: Bal Kabağı, şeker, ceviz veya fındık içi.

Palize: Buğday nişastası, ceviz veya badem, şeker

Su Muhallebisi: Buğday nişastası, tercihen pekmez veya şeker.

Haşhaş Helvası: Haşhaş, pekmez veya şeker.

Sütlaç: Pirinç, şeker, süt, tarçın.

Muhallebi: Pirinç unu, şeker, süt, tarçın.

Vişne Hoşafı: Vişne veya vişne kurusu, şeker.

C. BAZI YEMEKLERİN YAPILIŞI⁷

1. Göce Tarhanası

Kullanılacak Malzemeler: Göceden yapılmış tarhana, tereyağı, kıyma, tuz, biber

Tarhananın karılması: Yeteri kadar göce, yıkanıp ayıklandıktan sonra kurutulur ve değirmende, düğü kalınlığında çekilir. Kepeklerinin ayrılması için rüzgarda savrulan göce 4 kulplu teknenin bir tarafına dökülür. Teknenin diğer tarafına ise süzölmüş yoğurt konulur. Süzölmüş yoğurdun üzerine bir tencere de süzölmemiş yoğurt dökülerek, elle birbirlerine karıştırılır. Daha sonra yoğurt ve göce karıştırılıp, tuz, kırmızı pul biber ve kuru nane eklenerek yaklaşık 1 saat yoğrulur. Üstü örtülerek 1 gün beklenir. Ertesi sabah, ceviz büyüklüğünde toplar halinde güneşe serilir. Eğer tarhananın ekşi olması isteniyorsa, tekrar yoğrulup 1 veya 2 gün daha bekletilir. Güneşte kuruyup ufalanacak kıvama gelen tarhanalar, avuçla ezilerek nohut büyüklüğünde ufalanır ve tekrar güneşe serilir. Öğleden sonra güneşin, yoğurdu eritmemesi için üzerine beyaz bir örtü örtülür. Kuruyan tarhana toplanarak serin bir yerde muhafaza edilir.

Yapılışı: Tarhana, soğuk suda, 10-15 dakika ıslatılarak yumuşaması beklenir. Yumaşayan tarhana, suyuyla birlikte ocağa konulur ve kısık ateşte karıştırılarak pişirilir. İsteğe göre, içerisine et suyu ve nohut da eklenir. Başka bir tavada kızdırılan tereyağına bir parça kıyma ve çok az salça ilave edilerek kavrulur. Bu karışım, tenceredeki çorbanın içine dökülerek karıştırılır, üzerine kuru nane ve karabiber ekilerek servis yapılır.

2. Sakala Çarpan (Sakala Sarkan)

Kullanılacak Malzemeler (4 kişilik): Yarım su bardağı yeşil mercimek, 6 su bardağı su (tercihen et suyu veya tavuk suyu), 2 adet küçük boy soğan, 1 yemek kaşığı salça, 4 yemek kaşığı tereyağı, 3 yemek kaşığı un, 2 tatlı kaşığı tuz, 1 fincan ev makarnası, 1 yemek kaşığı nane.

Yapılışı: Mercimekler yıkanır, haşlanır ve suyu süzülür. Aynı bir yerde ince doğranan soğan, iki yemek kaşığı tereyağı ve salça ile birlikte kısık ateşte kavrulur. Un ilave edilerek bir iki defa daha çevrilir. Mercimek, tuz ve et suyu eklenir. Kaynayınca ev makarnası ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir. Kalan iki yemek kaşığı tereyağı bir tavada eritilir, içine nane ekilir ve çorbanın üzerine gezdirilir.

⁷ Bazı yemeklerin yapımı için Afyonkarahisar yemekleri ile benzer olduğundan ve kullanılacak malzemelerin miktarları ile kişi sayıları verildiğinden *Afyonkarahisar Mutfağı* (Afyon Kocatepe Üniversitesi, Eğitim Sağlık ve Bilimsel Araştırmalar Vakfı Yayın No: 10, Ankara 2001) adlı eserden yararlanılmıştır. Kasaba halkından derlenen tariflerde ise, kullanılacak malzeme miktarları ve kişi sayısı bulunmamaktadır. Kaynak Kişiler: GÖNÜL Şerife, 1947 doğumlu, okur-yazar (15.01.2008); DEMİR Melek, 1958 doğumlu, ortaokul mezunu (10.01.2008); ELMAS Nuriye, 1943 doğumlu, okur-yazar değil (21.01.2008). ASLANTAŞ Hacer, 1957 doğumlu, okur-yazar değil (26.01.2008).

3. Keşkek

Kullanılacak Malzemeler (8 kişilik): 2 su bardağı göce, yarım su bardağı nohut, 1 kg kemikli parça et (tercihen gün görmez dana döşü), 1-2 parça ilikli kemik, 1 yemek kaşığı tereyağı, 6 su bardağı su, 3 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 adet limon.

Yapılışı: Ayıklanıp yıkanmış buğday ve nohut bir gün önceden ıslatılır. Ertesi gün parça et, kemikler ve ıslatılan malzeme özel keşkek çömleklerine konulup akşamdan mahalle fırınına sokulur. Sabaha kadar yavaş yavaş pişen çömlek, erkenden fırından alınır, etin kemikleri ayrılır. Etler lif lif olup, taneler ezilinceye kadar büyük bir tahta kaşıkla dövülür. Diğer taraftan kızdırılan tereyağına kırmızı biber ve karabiber eklenerek sos hazırlanır. Servis tabağına alınan keşkeğin üzerine yağın alması için limon sıkılır. Hazırlanan sos üzerine dökülerek servis yapılır.

4. Taseti

Kullanılacak Malzemeler: 1 kg kuşbaşı dana eti, 2 orta boy soğan, 2 adet domates, 2 adet sivri biber, 2 su bardağı bulgur, 3 su bardağı su, yarım su bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber.

Yapılışı: Kuşbaşı et, bir tencerede suyunu salıp çekene kadar kavrulur. Üzerine biraz sıcak su, tuz ve karabiber ilave edildikten sonra, yumuşaması için ağzı kapalı olarak 1-1,5 saat pişirilir. Diğer tarafta yağ ve soğan kavrulduktan sonra üzerine sivri biber ve küp şeklinde doğranmış domatesler eklenir. Bu malzeme yumuşayan etlerle iyice karıştırıldıktan sonra çukur bir çorba tasına doldurulur ve tas, bir tencere veya kenarları yüksek bir tepsinin ortasına ters çevrilerek kapatılır. Pişerken tasın yerinden oynamaması için üzerine bir ağırlık konulur. Tasın etrafına yıkanıp ayıklanmış bulgur yayılır ve üzerine sıcak su, tuz ve karabiber ekilerek pişirilir. Piştikten sonra, tas çekilerek açılır ve sıcak servis yapılır.

5. Soğuklama

Kullanılacak Malzemeler: Etli kemik, istenirse ekmek.

Yapılışı: Tercihen, hayvanın boyun ve sırt kısmından çıkarılan etli kemik, yıkandıktan sonra, toprak çömleğe konulur, tuz ve su ilave edildikten sonra, akşamdan mahalle fırına verilir. Sabaha kadar 10-12 saat yavaş yavaş pişen çömlek, sabahleyin fırından alınarak eve getirilir. Bir tepsiye dökülen etler kemiklerinden ayrıldıktan sonra üzerine karabiber ekilerek servis yapılır. İstenirse soğuklama, doğranmış ekmeklerin üzerine de dökülerek kaşıkla yenilir.

6. Sulu Köttü (Köfte)

Kullanılacak Malzemeler: (4 Kişilik) 250 gram dana kıyma, 1 su bardağı düğü, 1 orta boy soğan, 1 yumurta, yarım demet maydanoz, 1 yemek kaşığı salça, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı karbonat.

Yapılışı: Soğan rendelenip maydanoz ince ince kıyıldıktan sonra kıyma, düğü, yumurta ve karbonatla karıştırılarak iyice yoğrulur. Tuzu ve karabiberi eklendikten sonra özleşinceye kadar tekrar yoğrulur. Özleşen malzeme 2-2.5 cm'den büyük olmamak üzere, oval olarak dökülür. Diğer tarafta, soğan ve salça yağda kavrukları köttüleri örtmeye yetecek kadar su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başladığında, dökülmüş olan köttüler eklenerek orta ateşte pişirilir. Üzerine karabiber ekilerek ve maydanozla süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

7. Patlıcan Böreği

Kullanılacak Malzemeler (6 kişilik): 6 adet orta boy patlıcan, 1 adet yumurta, 500 gr dana kıyma, yarım demet maydanoz, 1 su bardağı sıvı yağ, 2 adet domates, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kırmızı biber, 1 çay kaşığı karabiber.

Yapılışı: Patlıcanlar, boyuna alacalı soyulur. Bıçakla birkaç yerinden delinerek, bütün olarak kızartılır. Diğer tarafta kıyma, maydanoz, yumurta, karabiber, kırmızı biber ve tuz karıştırılarak harç hazırlanır. Kızarmış patlıcanlar bıçakla küçük küçük doğrandıktan sonra hazırlanan harcın yarısı ilave edilerek iyice karıştırılır ve kenarı yüksek bir tepsiye düzgünce yayılır. Bunun üzerine kalan harç yayılır. Üzeri halka şeklinde dilimlenmiş domates ve biberlerle süslenerek 30 dakika fırında pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

8. Bamya

Kullanılacak Malzemeler (4 kişilik): 1 su bardağı kuru çiçek bamya, 150 gr küçük doğranmış kuşbaşı et, 1 orta boy soğan, 4 yemek kaşığı tereyağı, 3 adet orta boy domates, 5 su bardağı et suyu veya su, 1 adet limon suyu, 2 tatlı kaşığı tuz, yarım tatlı kaşığı karabiber.

Yapılışı: Kuru bamya haşlanır. Soğan küp şeklinde doğranır, yağda kapağı kapalı olmak kaydıyla ara sıra karıştırılarak 4-5 dakika kısık ateşte kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küçük küpler şeklinde doğranmış domatesler üzerine ilave edilir. Daha önceden haşlanmış olan et, et suyu ve tuz da eklenerek kaynatılır. Haşlanmış bamya ile limon suyu kaynayan bu karışıma ilave edilir. Bamyalar yumuşayınca kadar pişirilir. İstenirse üzerine karabiber serpilerek servis yapılır.

9. Uzun Kabak Yemeği

Kullanılacak Malzemeler: Uzun kabak, domates, acı yeşil biber, sıvı yağ, soğan, kıyma, maydanoz.

Yapılışı: Uzun kabakların dışı bıçakla kazınır. Uzunlamasına dörde bölünerek içindeki çekirdekleri çıkarılır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Yıkanan kabakların içine domates ve acı yeşil biber ilave edilir. Diğer tarafta, kızgın yağda soğan ve kıyma kavrulur, daha önce hazırlanmış olan malzemelere eklenir. Maydanoz ilave edildikten sonra, hiç su koymadan kendi suyu ile pişmeye bırakılır. Ara sıra karıştırılan harç, suyunu çekince üzerine 1-2 su bardağı su ilave edilir, kabaklar yumuşayınca kadar pişirilir. Üzerine karabiber ekilerek sıcak servis yapılır.

10. Ağzı Açık

Kullanılacak Malzemeler (10 kişilik): 12 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz, 100 gr iç yağı, 2 su bardağı sıvı yağ, 500 gr kıyma, 250 gram sürtülmüş haşhaş, 1 adet yumurta, yarım demet maydanoz.

Yapılışı: Un, tuz ve su ile iyice yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur dört parçaya bölünür. Her bir parça oklava ile hazır yufka büyüklüğünde açılıp üzerine ısıtılmış sıvı yağ iç yağı ve haşhaş karışımı sürülür.

Bohça şeklinde katlanarak tekrar oklava ile inceltir ve yağlanır. Bu işlem birkaç kez tekrarlandıktan sonra bohça şeklindeki hamur eysiranla küçük parçalara bölünür. Diğer tarafta kıyma, yumurta, maydanoz karıştırılarak harç yapılır. Kesilen hamur parçaları kenarları ince ortası kalın olacak şekilde yuvarlak biçiminde açılır. Ortasına bir miktar harç konularak kenarları pile şeklinde birbiri üzerine bindirilerek katlanır. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilip üzeri yağlanarak, istenilirse yumurta sarısı sürülerek fırında pişirilir. Mahalle fırınlarında pişirilmesi tercih edilir.



183. Ağzı açık

11. Yoğurtlu Bükme

Kullanılacak Malzemeler (10 kişilik): 12 su bardağı un, 1 çay kaşığı tuz, 100 gr iç yağı, 2 su bardağı sıvı yağ, 500 gr süzölmüş yoğurt, 250 gram sürtölmüş haşhaş, 1 adet yumurta.

Yapılışı: Un, tuz ve su ile iyice yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur dört parçaya bölünür. Her bir parça oklava ile hazır yufka büyüklüğünde açılıp üzerine ısıtılmış sıvı yağ iç yağı ve haşhaş karışımı sürölür. Bohça şeklinde katlanarak tekrar oklava ile inceltir ve yağlanır. Bu işlem birkaç kez tekrarlandıktan sonra bohça şeklindeki hamur eysiranla küçük parçalara bölünür. Kesilen hamur parçaları dikkörtgen şeklinde açılır. Ortasına süzölmüş yoğurt konularak

karşılıklı iki kenarı üst üste gelecek şekilde kapatılır. Kapatılan bu yüzeyi alta gelecek şekilde yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilip üzeri yağlanarak fırında pişirilir. Mahalle fırınlarında pişirilmesi tercih edilir. Bükme, mercimekli, patatesli, peynirli, ıspanaklı ve pırasalı da yapılmaktadır, ancak en çok tercih edileni mercimekli bükmedir. Mercimekli bükme yapılırken, içerisine harç olarak yoğurt yerine haşlanmış yeşil mercimeğin içine ince doğranmış ve yağda kavrulmuş soğan katılıp tuz ve karabiber ilavesiyle hazırlanan harç konulur.

12. Şepit Bükmesi

Kullanılacak malzemeler: Un, su, tuz, sıvı yağ, isteğe bağlı olarak, patates, peynir, kıyma, pırasa veya ıspanak.

Yapılışı: Un, su ve tuz ile iyice yoğrularak kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlanır. Hamurdan küçük parçalar koparılıp oklava ile açılarak 30-40 cm büyüklüğünde yuvarlak şepit (yufka) haline getirilir. Açılmış şepitin tamamı yağlanır, yarısının üstüne peynir, ya da isteğe bağlı olarak öteki malzemelerden birisi serpilir. Diğer yarısı malzemelerin üstünü örtecek şekilde kapatılarak yarım daire biçimine getirilir ve malzemelerin dökülmemesi için kenarları bastırılarak birbirine yapıştırılır. Altında odun ateşi yanan saçın üzeri hafif yağlanarak iki yanı ayrı ayrı pişirilir; sıcak sıcak servis yapılır.

13. Katmer

Kullanılacak Malzemeler (4 kişilik): 4 su bardağı un, 1 su bardağı sıvı yağ, 1 kibrit kutusu büyüklüğünde iç yağ, 1 çay kaşığı tuz, 250 gram haşhaş.

Yapılışı: Sıvı yağın içerisine iç yağı konularak eriyinceye kadar ısıtılır. Daha önceden sürtülmüş olan haşhaş bir miktar sıvı yağ ile karıştırılarak bir kenara alınır. Un, tuz ve ılık su karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında hamur hazırlanır. Üzeri ıslak bir bezle örtülerek dinlenmeye bırakılır. Dinlenmiş hamurdan büyükçe bezeler yapılır. Her beze oklava yardımıyla büyükçe açılır. Üzerine hazırlanmış yağ ve haşhaş karışımı sürülür. Hamur rulo haline getirilip küçük parçalar halinde kesilir. Bu parçalar oklava ile 30-35 cm çapında açılır. Kızgın sacda hafifçe yağlanmak suretiyle her iki tarafı kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

14. Haşhaşlı Bulgur Pilavı

Kullanılacak Malzemeler (6 kişilik): 1 su bardağı sürtülmüş haşhaş, 1 su bardağı bulgur, 3 su bardağı su, 1 yemek kaşığı tereyağı, 1 tatlı kaşığı tuz. **Garnitür için:** 1 adet marul, 1 orta boy soğan, yarım demet maydanoz, 2 adet domates.

Yapılışı: 3 bardak su kaynatılır. Kaynar suya bulgur ve tuz ilave edilir. Orta sıcaklıktaki ateşte ara sıra karıştırılarak bulgur yumuşayıp suyunu çekinceye kadar pişirilir. Daha önceden sürtülmüş olan haşhaş, pilavın suyu ile sulandırılıp üzerine ilave edilir.

Bir iki dakika kaynatılıp üzerine kızdırılmış yağ dökülür. Sıcak olarak soğan, maydanoz, marul, domates garnitürü ile servis yapılır.

15. Mercimekli Bulgur Pilavı

Kullanılacak Malzemeler (6 kişilik): 2.5 su bardağı yeşil mercimek, 1.5 su bardağı bulgur, 2 yemek kaşığı tereyağı veya haşhaş yağı, 1 tatlı kaşığı kırmızı biber, 1 tatlı kaşığı tuz, salatalık turşusu.

Yapılışı: Mercimekler yıkanıp haşlanır. Pişmesine yakın içine bulgur ilave edilir, Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Başka bir yerde tereyağı, kırmızı toz biberle birlikte kızdırılıp, pilavın üzerine dökülür. Salatalık turşusu ile servis yapılır. İsteğe bağlı olarak tereyağı yerine haşhaş yağı kızdırılarak pilavın üzerine dökülür.

16. Özmek (Özbek) Pilavı

Kullanılacak Malzemeler (4 kişilik): Yarım kilo kuşbaşı doğranmış kemiksiz koyun veya dana eti, 4 su bardağı su, 2.5 tatlı kaşığı tuz, 2 orta boy havuç, 6 yemek kaşığı margarin, 2 su bardağı pirinç, 2 tatlı kaşığı karabiber.

Yapılışı: Et, kısık ateş üzerinde yaklaşık 40 dakika süre ile kendi suyuyla pişirilir. Daha sonra su ve yarım tatlı kaşığı tuz eklenerek yine kısık ateşte, yumuşayınca kadar pişirilir. Diğer tarafta, havuçlar kibrit çöpü şeklinde doğranarak yağda



184. Özmek (Özbek) pilavı

kavurulur. Et suyunu çektikten sonra üzerine havuç eklenir, birkaç defa karıştırıldıktan sonra malzeme tencerenin dibine yayılır. Üzerine pirinç, iki su bardağı su ve tuz ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Önce orta, sonra kısık ateşte suyunu çekinceye kadar 15-20 dakika pişirilir ve bir süre demlenmeye bırakılır. Demlenen tencere, bir tepsiye ters çevrilir, havuç ve et karışımının üstüne, pilav kısmının ise alta gelmesi sağlanarak güzel bir görünüm kazandırılır. Karabiber ekilerek, sıcak servis yapılır.

17. Galbır Baklağısı (Haşgeşli Baklağı)

Kullanılacak Malzemeler: Bir kaşık soda, bir kaşık kaymak, 2-3 su bardağı süt, un, sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ, 1 kilo şeker, su.

Yapılışı: Bir guşanenin içine su, soda, kaymak ve süt konularak kaynatılır. Kaynamaya başlayınca, içerisine bir yandan yavaş yavaş un ilave edilirken, diğer yandan topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırılır. Alabildiği kadar un ilave edildikten sonra 10 dakika kadar daha karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılan hamur, el yakmayacak duruma geldiğinde, bir kaşıkla alınarak yassıtılır ve üzerine sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürülür. Tekrar bir kaşık hamur daha alınarak haşhaş sürülmüş olan hamurun üzerine konulup yassıtılır ve haşhaş sürülür. Bu yöntemle, hamur 5-6 kat yapıldıktan sonra, ucundan küçük parçalar halinde koparılarak, avuç içinde 7-8 santimetrelilik silindirler haline getirilip, biraz yassıtılarak daha önceden yağlanmış tepsiye dizilir. Mahalle fırınında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir. Bu arada 1 kilo şeker su ile kaynatılarak şerbet halinde getirilir. Fırından çıktıktan sonra sıcaklığıyla eve getirilen baklavaların üzerine sıcak şerbet dökülür. Üzeri bir kapakla kapatılarak şerbetini çekinceye kadar soğumaya bırakılır.

18. Höşmerim

Kullanılacak Malzemeler: Bir kaşık soda, bir kaşık kaymak, tuzsuz taze peynir, 2-3 su bardağı süt, un, sıvı yağ, 1 kilo şeker, su.

Yapılışı: Bir kuşanenin içine su, soda, kaymak, tuzsuz taze peynir ve süt konularak kaynatılır. Kaynamaya başlayınca, içerisine bir yandan yavaş yavaş un ilave edilirken, diğer yandan topaklanmaması için hızlı hızlı karıştırılır. Alabildiği kadar un ilave edildikten sonra 10 dakika kadar daha karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılan hamur, el yakmayacak duruma geldiğinde, daha önceden yağlanmış olan bir tepsiye dökülerek, üzeri kaşıkla düzeltilir. Bıçakla baklava şeklinde kesildikten sonra, her dilimin üzerine kaşığın ucuyla bastırılarak şekil verilir. Mahalle fırınında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirilir. Bu arada 1 kilo şeker su ile kaynatılarak şerbet halinde getirilir. Fırından çıktıktan sonra sıcaklığıyla eve getirilen baklavaların üzerine sıcak şerbet dökülür. Üzeri bir kapakla kapatılarak şerbetini çekinceye kadar soğumaya bırakılır.

19. Alaca Aş (Aşure)

Kullanılacak Malzemeler: Göce, nohut, fasulye, pirinç, kuru üzüm, incir, kayısı, çörek otu, hurma, kuru iç bakla, ceviz, şeker veya pekmez, nar.

Yapılışı: Gerekli malzemeler ayıklanıp yıkandıktan sonra, keşkek çömleğine konularak yeteri kadar su ilave edilir ve akşamdan mahalle fırınına verilir. Sabaha kadar 10-12 saat süre ile yavaş yavaş pişen çömlek fırından alındıktan sonra, sıcaklığıyla üze-

rine yavaş yavaş şeker ilave edilerek karıştırılır. Şekerin malzemeler içerisinde erimesi sağlandıktan sonra, tabaklara alınır ve üzeri varsa nar taneleri ile süslenerek soğuk olarak servis yapılır.

20. Haşgeşli Şepit Tatlısı

Kullanılacak Malzemeler: Şepit (Yufka), sürtülmüş haşhaş, sıvı yağ, fıstık veya ceviz, şeker.

Yapılışı: Daha önceden açılıp saç üzerinde pişirilen şepitler (yufka) hafifçe sulanarak yumuşatılır. Üzerine sıvı yağ ile karıştırılmış, sürtülmüş haşhaş sürülür. Bir bıçak yardımıyla, yufka aşağı yukarı 8 x 8 santimetrelilik kareler halinde kesilir. Bu parçaların içerisine ceviz veya fıstık konularak rulo biçiminde katlanır. Rulolar ortasından ikiye kesilerek, daha önceden yağlanmış tepsiye dizilir ve üzerlerine yine sıvı yağla karıştırılmış haşhaş sürülür. Mahalle fırınında pişirilen tepsi soğumaya bırakılırken, diğer yandan bir tencere içerisinde şerbeti kaynatılır. Soğuyan tepsinin üzerine sıcak şerbet dökülür ve üzeri kapatılarak soğumaya bırakılır.

D. YEMEK ADABI

Erkmen'de yemekler, genellikle 8-10 kişilik sofralarla 15 kişilik meydan sofralarında yenilir. Ev içi yemekler toplu halde yenilirken, davetlerde konukların daha rahat ve uyum içerisinde yemek yiyebilmeleri için kadınlar ve erkekler ayrı ayrı olmak üzere gençlerin bir tarafa, yaşlıların ayrı bir tarafa oturtulmasına özen gösterilir. Davetliler gelmeden önce yere bir sofra mendili serilir, üzerine sofra konulur. Sofranın üzerine kaşık çatal su bardağı, tuz, limon, karabiber, turşu, salata, ekme, gibi ikram edilecek diğer şeyler konulur ve konukların gelmesi beklenir.

Sofraya önce en yaşlı misafirin oturması beklenir, diğerleri ondan sonra oturur. Sofraya genellikle diz çökülerek veya bağdaş kurularak oturulur. Bağdaş kurarak oturanlar, fazla yer kaplamamak için sağ omuzları sofraya gelecek ve kolları, ortadaki yemeğe uzanabilecek şekilde hafif yana dönerler. Sofralarda herkes aynı kaptan yemek yer. Bunun sağlık açısından doğru olmadığı düşünülse de, kaşığın sağ tarafı yemeğe daldırılarak yemek alınıp, sol tarafı, ağıza sokularak yemek yenilmesini öngören kaşık kullanma adabına uyulduğunda, bu sakınca da ortadan kalkmaktadır.⁸ Sofraya ilk önce çorba gelir. Gerek çorba ve gerekse ardından gelen diğer yemeklerde konuklar içerisindeki yaşça veya makamca büyük olan birinin ilk lokmayı almasının beklenmesi âdettir. Çorbadan sonra, herhangi bir sıralama olmaksızın, ikram edilecek bütün yemekler, tabaklar içerisinde sofraya konulur. İsteyen, istediği yemekten yer. Yemekler genellikle sıcak ve samimi bir hava içerisinde yenilir. Tabaklarda az miktarda yemek kalırsa, **“Haydin sünnetleyiverelim.”** denilerek birer ikişer lokma daha alınmak suretiyle artık bırakılması önlenir. Afyonkarahisar mutfak kültüründe, bamya çorbası,

8 YÜKSEL-YAŞAYACAK, *a.g.e.*, s. 249.

tatlının verdiği iç baygınlığını ortadan kaldırmak ve yemeklerin fazla kaçırılmasından doğacak sindirim sorunu gidermek amacıyla tatlıdan sonra yenilirken⁹, Erkmende ise aynı çorba, tatlıdan önce ve diğer yemeklerle birlikte sofraya konulup, tatlıdan önce yenilir. Sofraya en son tatlı konulur. Bir hoca ya da bilen birisi tarafından sofraya dua okunur, duadan sonra birkaç lokma daha alınarak yemek sona erdirilir.



185. Erkmende bayram yemeği

E. MUTFAKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Erkmen mutfağında kullanılan araç ve gereçler, Anadolu'nun diğer yörelerindeki mutfaklarda kullanılan araç ve gereçlerle benzerlik göstermekle birlikte, isimlendirilmede bazı yöresel farklılıklar görülmektedir. Özellikle hamur işlerinin özel bir yeri bulunan Erkmen mutfağında, hamur işlerinde kullanılan araç ve gereçler diğer yörelere göre daha farklıdır.

Tekne, eysinti, uğra kabı, eysiran, bişirgeç, oklağı, börek ve baklava tepsileri, hamur işlerinde en çok kullanılan araç ve gereçlerdir. Guşaneler, bakır tencereler, dığanlar (tava), sahan denilen küçük bakır tabaklar, kazanlar, kazan enikleri, ve çölmekler¹⁰ mutfakta kullanılan en önemli araç ve gereçlerdir. Ayrıca haşhaş tohumlarının ezil-

⁹ YÜKSEL-YAŞAYACAK, *a.g.e.*, s. 246.

¹⁰ Her ne kadar günümüzde "çömlük" şeklinde kullanılıyorsa da aslı ve doğru olanı "çölmek"tir. (Bk. ŞEMSEDDİN SAMİ, *Temel Türkçe Sözlük, Sadeleştirilmiş ve Genişletilmiş Kâmûs-ı Türkî*, Cilt 1, s. 224.)

mesi, yöredeki söylenişyle “**sürtülmesi**” için özel olarak yapılmış haşhaş taşı kullanılır.

Tekne: Çam veya kavak ağacından yapılır. Sağlamlığı nedeniyle çam ağacından yapılanları makbuldür. Hamur yoğurmak ve gerek hamuru, gerekse pişen ekmeleri taşımak için kullanılır. Taşımada kolaylık olması için dört kulpu vardır, bu nedenle yörede “**dört guplu**” da denilir.

Eysinti: Ekmekte kullanılacak mayanın hazırlanması ve küçük çaplı diğer hamur işlerinin yapılmasında kullanılır. Tekneden daha küçük ve sapsızdır. Omuzda taşınır.

Uğra Kabı: Hamur işlerinin yere ve ele yapışmaması için kullanılan unun konulduğu tahtadan yapılmış çok küçük teknelerdir.

Eysıran (El sıyırın): Demirden yapılır. Keskin bir ağzı ve kolay tutulması için sapı vardır. Hamurları kesip parçalara ayırmak, tekne ve eysintilerde kalan hamurları sıyırmak için kullanılır.

Oklağı (Oklava): Hamur açmada kullanılan, tornada çekilmiş ince uzun tahta çubuktur.

Saç: Katmer veya şepit bükmesi yapımında kullanılır.

Sacıyak: Demirden yapılır. Üç ayaklıdır. Sacın ateşin üzerine oturtulmasında kullanılır.

Bişirgeç (Pişirgeç): Saç üzerinde pişirilen katmer veya şepit bükmelerinin çevrilmesinde kullanılır. Elin ateşten yanmasını önlemek için uzunca bir sapı, saçtaki hamurun altına girecek kadar yassı ve ince ucu vardır. Minyatür bir kürek olarak düşünülebilir.

Senet: Mahalle fırınlarında bulunur. Ekmek yapılırken hamurun şekillendirilmesinde kullanılan genişçe bir tahtadır.

Börek ve Baklağı Tepsileri: Börek tepsileri siyah saçtan veya alüminyumdan yapılır. Oldukça büyüktür, kara tepsisi de denilir. Baklava tepsileri ise bakırdan yapılır ve kalaylı olarak kullanılır.

Dığan: Tavanın yöredeki adıdır. Kızartmalarda kullanılır.

Çölmek: Özellikle haşgeşli bulgur pilavı ve mercimekli bulgur pilavlarının pişirildiği, topraktan yapılmış tenceredir.

Guşane: Genellikle bakırdan ya da alüminyumdan yapılmış, kapaklı büyük tenceredir.

Sahan: Servis amaçlı küçük bakır tabaklardır.

Kazan: Düğün, sünnet, mevlüt gibi kalabalık davetlerde yemek pişirmek için kullanılan, genellikle bakırdan yapılmış malzemedir.

Kazan Eniği: Kazanın biraz daha küçük olanıdır. Erkmen mutfağında içerisinde yemek pişirilen eşyalar kazan, kazan eniği, tencere şeklinde büyükten küçüğe doğru sıralanır.

Keşkek Çölmeği: Keşkeğin mahalle fırınında pişirilmesinde kullanılan, küçük bir küp biçiminde, topraktan yapılmış özel bir çömlektir.

İlistir: Yiyeceklerin yıkanması veya süzülmesinde kullanılan bakır ya da alüminyumdan yapılmış büyük süzgeçtir.

Dutuğaç: Sıcak kapları ya da tencereleri tutmaya yarayan iki uçlu özel bez. Tutacak.

Meydan sofrası: 15 kişinin oturabildiği, ahşap sofralardır. Genellikle davetlerde ve düğün yemeklerinde kullanılır.

Haşgeş Daşı: Kavrulmuş haşhaşı ezmek, yöredeki söylenişi ile “sürtmek” için kullanılan ve iki parçadan oluşan bir mutfak aracıdır. Alt taşı dikdörtgen biçiminde ve kenarları biraz yüksek olup, ön kısmı sürtülen haşhaşın kolayca tabağa aktarılabilmesi için düzdür. Ellerle daha kolay tutulabilmesi için kulak gibi iki çıkıntısı bulunan diğer parça, alt taşının üzerine konulan haşhaşların sürtülerek ezilmesinde kullanılır.