

T.C.  
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
BALKAN ÇALIŞMALARI ANABİLİM DALI  
YÜKSEK LİSANS TEZİ



# EDİRNE'DE POMAK HALK KÜLTÜRÜ

MERYEM PELİN

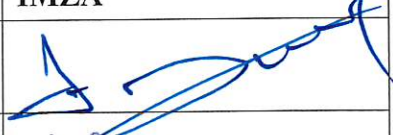


TEZ DANIŞMANI  
DR. ÖĞR. ÜYESİ LEVENT DOĞAN

EDİRNE 2020

T.C.  
TRAKYA ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
... Balkan Çalışmaları ..... ANABİLİM DALI  
.....PROGRAMI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Meryem PELİN ..... tarafından hazırlanan  
..... Zalze'de Parmak Halk Kültürü .....  
Konulu **Yüksek Lisans** tezinin Sınavı, Trakya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim  
Yönetmeliği'nin 19-6 maddeleri uyarınca .... Çarşamba (15.01.2020) günü saat  
..... 15.30 ..... 'da yapılmış olup, yüksek lisans tezinin  
\* ..... **OYBİRLİĞİ/OYÇOKLUĞU** ile karar verilmiştir.

JÜRİ ÜYELERİ	KANAAT	İMZA
<u>Danışman</u> Dr. Öğr. Üyesi <u>Levent ZİŞAN</u>	<u>Kabul edilmesine</u>	
Dr. Öğr. Üyesi <u>F. Sibel BAYRAKTAR</u>	<u>kabul edilmesine</u>	
Dr. Öğr. Üyesi <u>Yeliz YASAK PERAN</u>	<u>kabul edilmesine</u>	

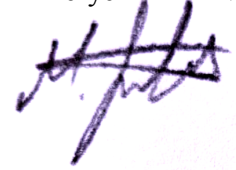
\* Jüri üyelerinin, tezle ilgili kanaat açıklaması kısmında "Kabul Edilmesine/Reddine" seçeneklerinden birini tercih etmeleri gerekir.

**TRAKYA ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**BALKAN ÇALIŞMALARI ANABİLİM DALI**  
**DOĞRULUK BEYANI**

Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada, tüm verilerin bilimsel ve akademik kurallar çerçevesinde elde edildiğini, kullanılan verilerde tahrifat yapılmadığını, tezin akademik ve etik kurallara uygun olarak yazıldığını, kullanılan tüm literatür bilgilerinin bilimsel normlara uygun bir şekilde kaynak gösterilerek ilgili tezde yer aldığını ve bu tezin tamamı ya da herhangi bir bölümünün daha önceden Trakya Üniversitesi ya da farklı bir üniversitede tez çalışması olarak sunulmadığını beyan ederim.

15 / 01 / 2020

Meryem PELİN



**Tezin Adı:** Edirne’de Pomak Halk Kültürü

**Hazırlayan:** Meryem PELİN

## ÖZET

Bu çalışmada, Edirne’de yaşayan Pomakların kültürleri anlatılmaya çalışılmıştır. Öncelikle Pomakların kökenine dair görüşlere değinilmiştir. Fakat konumuz gereği kökenle ilgili bir tez öne sürülmemiştir. Pomakların Balkanlarda yaşadığı yerler, zaman zaman olan göç dalgalarıyla Türkiye’ye gelip yerleşmeleri ve Edirne’de yaşayan Pomakların köy tarihçeleri verilmiştir. Ardından Edirne’de yaşamını sürdüren bu insanların sırasıyla doğum, sünnet, askerlik, evlenme, bayramlar, özel günler, halk inanışları, halk hekimliği, yemekler, kıyafetler, sözel ürünler gibi kültür öğeleri verilmiştir. Kültüre ait her bir öğe verilirken bazen günümüz Türk dünyası bazen eski Türk inanışlarıyla benzerliklerine de değinilerek köken konusuna da yardımcı olacağı düşünülmüştür.

Bu çalışma Pomaklar üzerine yapılan çalışmaların azlığı sebebi ile bu alana kaynaklık edeceği düşünülerek hazırlanmıştır. Hedeflenen çalışmayla Pomakların karakteristik özelliklerini yansıtan her türlü kültür örnekleri saha araştırması yapılarak toplanmıştır. Bu veriler kaynak kişilerden aldığımız bilgiler doğrultusunda hazırlanmıştır. Toplanan veriler ve araştırmalar birleştirilerek konularına göre tasnif edilmiş ve sonuç olarak bu kaynak ortaya konmuştur.

**Anahtar kelimeler:** Balkanlar, köken, Edirne, Pomak kültürü

**Name of Project:** Pomak Folk Culture in Edirne

**Prepared by:** Meryem PELİN

## **ABSTRACT**

In this study, it is tried to explain the culture of Pomaks living in Edirne. Firstly, the views on the origin of Pomaks were mentioned. However, due to our subject, there is no thesis about the origin. Where the Pomaks live in the Balkans, Pomaks living history village come to Turkey from time to time by waves of immigration and settlement are given in Edirne. Subsequently, cultural elements such as birth, circumcision, military service, marriage, holidays, special days, folk beliefs, folk medicine, meals, clothes, verbal products were given to these people who lived in Edirne. While giving each element of the culture, it is thought that it will also help the issue of origin by mentioning the similarities of today's Turkish world with the old Turkish beliefs.

This study was prepared considering the lack of studies on Pomaks. All kinds of culture samples reflecting the characteristic characteristics of Pomaks were collected by field research. This data was prepared in accordance with the information we received from the source persons. The collected data and researches were combined and classified according to their subjects and as a result this resource was put forward.

**Key words:** Balkans, origin, Edirne, Pomak culture

## ÖN SÖZ

Bu çalışma 2020 yılında Trakya Üniversitesi Balkan Çalışmaları Anabilim Dalı yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Çalışmamızın amacı; Pomakların yaşadıkları yerler, kökeniyle ilgili görüşler hakkında kısaca bilgi verip Edirne'deki Pomaklardan yola çıkarak onların kültür kodlarını ortaya koymaktır. Köken konusunda kültürel bir çalışmanın yapılmaması, ailemin Bulgaristan Lofça İzvor'dan 93 muhaciri olarak gelen Pomaklardan olması bizi bu çalışmaya yönlendirmiştir.

Çalışmamızın önemi; çalışmaların yetersiz olduğu bu alana kaynaklık teşkil etmesi ve Pomak kültürünü Türk dünyası inançlarıyla benzerlik ve farklılık yönünden değerlendirerek Pomakların kökeninin yorumlanmasında bu tez çalışmamız yol gösterici olacaktır.

Araştırma yöntemi olarak saha çalışması, kaynak kişilerle görüşme, kaynak tarama yapılmıştır. Kaynak kişilerin sözel hafızalarına ve köy tarihçelerine başvurulmuş olup söz konusu köyler verilen süre içerisinde tek tek gezilmiştir. Edirne sınırı içerisinde toplamda 48 Pomak köyü tespit edilmiş, 133 kaynak kişi ile görüşülmüştür. Bu görüşmeler için kaynak kişi bulmak zor olup bulunan kişiler de konuşmaya ikna edilmeye çalışılmıştır. Kişilerin bilgi vermek istememesi çalışmayı oldukça zorlamıştır.

Çalışma süresi zarfında bana maddi manevi her türlü desteği sağlayan, beni teşvik eden, köyleri gezdiren eşim Barış PELİN; görüş ve önerilerinin yanında gösterdikleri ilgi, sabır ve hassasiyetle hocalarım Dr. Öğretim Üyesi Levent DOĞAN ve Dr. Öğretim Üyesi Fatma Sibel BAYRAKTAR; engin bilgileriyle beni her daim yönlendiren çalışmama katkılar sağlayan başta annem Selma ŞENTÜRK, babaannem Şerife ŞENTÜRK; tetelerim(babaannemin kız kardeşleri) Hatice ÜZÜLMEZ ve Fatma KARAKOÇ olmak üzere tüm akrabalarım, gezdiğimiz köylerde bize evini açan yol gösteren bilgilerini paylaşan muhtar aza ve köy halkına sonsuz sevgi, saygı ve teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Edirne, 2020

## İÇİNDEKİLER

<b>ÖZET</b> .....	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>II</b>
<b>ÖN SÖZ</b> .....	<b>III</b>
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	<b>IV</b>
<b>KISALTMALAR</b> .....	<b>XI</b>
<b>GİRİŞ</b> .....	<b>1</b>
Edirne'nin Pomak Köyleri.....	4
<b>ENEZ</b> .....	5
1. Kocaali Köyü.....	5
2. Sultaniçe Köyü .....	6
<b>HAVSA</b> .....	6
1. Abalar Köyü .....	7
2. Azatlı Köyü .....	7
3. Naipyusuf Köyü .....	7
4. Şerbettar Köyü.....	7
<b>İPSALA</b> .....	8
1. Aliçopehlivan (Koyunyeri) Köyü.....	8
2. Esetçe Beldesi.....	8
3. Hacıköy Köyü.....	8
4. Kocahıdır Köyü .....	9
5. Pazardere Köyü .....	9
6. Yenikarpuzlu Beldesi .....	9
<b>KEŞAN</b> .....	10
1. Akhoca Köyü.....	10

2. Altıntaş Köyü .....	10
3. Barağı Köyü .....	11
4. Çamlıca Köyü.....	11
5. Çobançeşmesi Köyü .....	11
6. Karacaali Köyü.....	11
7. Karatepe (Yeşilköy) Köyü.....	12
8. Lalacık Köyü .....	12
9. Orhaniye Köyü .....	12
10. Pırnar Köyü.....	13
11. Suluca Köyü.....	13
LALAPAŞA .....	13
1. Büyünlü Köyü .....	13
2. Ortakçı Köyü .....	14
MERİÇ .....	14
1. Hasırcıarnavut Köyü.....	14
2. Karahamza Köyü .....	15
3. Kavaklı Köyü .....	15
4. Küplü Beldesi .....	15
5. Subaşı Beldesi .....	15
MERKEZ.....	16
1. Musabeyli Köyü .....	16
SÜLOĞLU .....	17
1. Büyükgerdelli Köyü .....	17
UZUNKÖPRÜ .....	18
1. Başağıl Köyü .....	18
2. Çalıköy Köyü .....	19



3. Dereköy Köyü .....	19
4. Elmalı Köyü .....	19
5. Hasanpınar Köyü .....	19
6. Kadıköy Köyü .....	19
7. Karapınar Köyü .....	20
8. Kırçasalih Beldesi.....	20
9. Kiremitçisalih Köyü .....	20
10. Kurtbey Köyü .....	20
11. Küçükdanışment Köyü .....	20
12. Sazlımalkoç Köyü.....	20
13. Sipahi Köyü .....	21
14. Sultaşah Köyü .....	21
15. Yağmurca Köyü.....	21
EDİRNE'DE POMAK HALK KÜLTÜRÜ.....	22
1. DOĞUM ÂDETLERİ .....	22
1.1. DOĞUM ÖNCESİ.....	22
1.2. DOĞUM SONRASI .....	24
2. SÜNNET .....	32
3. ASKERLİK .....	33
4. DÜĞÜN ÂDETLERİ.....	34
4.1. KIZ İSTEME .....	35
4.2. SÖZ KESME .....	35
4.3. RUBAYA GİTME .....	36
4.4. ÇEYİZ.....	36
4.5. DÜĞÜNE DAVET .....	37
4.6. DÜĞÜN .....	37

4.7.	BOYA (PUL) GECESİ.....	39
4.8.	KINA YAKMA .....	39
4.9.	KINA YIKAMA .....	40
4.10.	ALAY.....	40
4.11.	DAMAT TIRAŞI .....	43
4.12.	HOŞGÖRDÜ/ TAKI/ ASKI .....	44
4.13.	ZİYAFET .....	44
4.14.	ZİFAF GECESİ.....	45
4.15.	DUVAK AÇIMI .....	46
4.16.	DÖNE/ GEZE/ KIZ ARDI.....	46
5.	ÖLÜM.....	46
6.	ÖNEMLİ GÜNLER.....	49
6.1.	BAYRAMLAR.....	49
6.2.	MART DOKUZU/ NEVRUZ.....	50
6.3.	HIDRELLEZ .....	51
6.4.	KOLEDA/ BOCUK GECESİ.....	54
6.5.	HACET BAYRAMI/ YAĞMUR DUASI.....	56
6.6.	TRİFUNSİ .....	58
6.7.	TAVUK GÜNÜ .....	58
6.8.	OTURMA GECELERİ.....	59
7.	HALK HEKİMLİĞİ.....	59
7.1.	SAĞLIK.....	59
7.2.	GÜZELLİK.....	68
7.3.	GÜNLÜK YAŞAM.....	68
8.	HALK İNANIŞLARI.....	69
9.	YEMEKLER .....	78

9.1.	ADIM ÇÖREĞİ.....	79
9.2.	AŞMAR .....	79
9.3.	BELMAŞ .....	80
9.4.	BLAGA TARNA .....	80
9.5.	BORANĀ .....	81
9.6.	BRAKANA.....	81
9.7.	BRAKUNAK.....	82
9.8.	BULGUR (POMAK) BÖREĞİ.....	83
9.9.	BULKATA PĪTKA.....	84
9.10.	ÇENÇENE KAŞA .....	84
9.11.	ÇİZ KAÇAMAK .....	85
9.12.	DIZMANA.....	85
9.13.	DROBANA.....	86
9.14.	BARĪ/ HIDRELLEZ BÖREĞİ.....	86
9.15.	KAÇAMAK.....	86
9.16.	KAPAMA .....	87
9.17.	KAYGANA .....	87
9.18.	KAYMAÇĪNA.....	88
9.19.	KEŞKEK.....	88
9.20.	KĪSALA KAŞA .....	89
9.21.	KĪSNATA PĪTA .....	89
9.22.	KURMĪDNĪK .....	90
9.23.	KUPRĪVA.....	90
9.24.	LABADA SARMİÇKĪ .....	91
9.25.	LUŞNĪK/ LUÇNĪK .....	92
9.26.	MAÇKALNĪK .....	92

9.27. MANCALA / MANCA .....	93
9.28. MEDİNA KAŞA.....	93
9.29. MEKA KAŞA.....	93
9.30. MİLEŞNİK .....	94
9.31. NOHUTENLAP.....	94
9.32. PAPUDA .....	95
9.33. PİRESOL .....	95
9.34. PİŞİNATA/ KOLAÇ .....	96
9.35. POPARA.....	96
9.36. PRESEN BIGARSKA .....	96
9.37. PRESEN BOBENA .....	97
9.38. PRESEN ZELEN BOB.....	98
9.39. PRESEN ZELEN PAPUDA.....	98
9.40. PREVARA/ IZVARA ÇUŞKA .....	99
9.41. PUPARNİK .....	99
9.42. PURSENİK.....	99
9.43. RATKA KAŞA.....	100
9.44. RAZANA.....	100
9.45. SARLİA .....	101
9.46. SIRAÇANA KAŞA .....	102
9.47. SİMİDAL.....	103
9.48. SÜTLÜ BİBER.....	103
9.49. SÜTLÜ KABAK .....	103
9.50. TAPKANA ÇUŞKA.....	104
9.51. TELEME.....	104
9.52. TİRENİSA .....	105

9.53. TOÇENTU PİTA.....	105
9.54. TUMBAK/ CİZLEME.....	106
9.55. YAĞLI KAŞA.....	106
9.56. ZELEN SARMİÇKİ.....	107
9.57. ZELNİK/ZİLNEK.....	107
10. KIYAFETLER.....	108
11. SÖZEL ÜRÜNLER.....	109
11.1. PESNA/ ŞARKILAR.....	110
11.2. MANELER/ MANİLER.....	122
<b>SONUÇ.....</b>	<b>163</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>166</b>
<b>EK 1: KAYNAK KİŞİLER.....</b>	<b>169</b>
<b>EK 2: FOTOĞRAFLAR.....</b>	<b>174</b>

**KISALTMALAR**

a.g.e: adı geçen eser

Bkz. : bakınız

K. : köy

Kay. Ki. : kaynak kişi

mad. : maddesi

Po. : Pomakça

s. : sayfa

T. : Türkçe

**KAYNAK KİŞİLERİN KISALTMALARI**

AB : Ayşe Bülbül

AD : Ayşe Doğru

AG : Arif Göçmen

AS : Ali Sabancı

AT : Ayşe Teker

AY : Ali Yazıcı

CA : Cemal Alan

CAğ : Cemil Ağyan

CB : Cemal Balcı

CÇ : Cemal Çardak

EA : Erhan Arı

EAt: Erkan Atalay

EM : Emine Mercan  
FB : Fatma Bildik  
FeB : Fethi Bulut  
FeÜ : Fethi Ünlü  
Fİ : Fatma İnce  
FK : Fatma Karakoç  
FO : Fatma Oduncu  
FÜ : Fatma Üretürk  
GD : Galip Dağdeviren  
GY: Gülşen Yüksel  
HA : Hasan Akdoğan  
HaA : Hatice Akdoğan  
HaD : Hatice Durgun  
HAt : Hasan Atlı  
HB : Hayri Balkanlı  
HD : Halil Doğru  
HG : Hüseyin Gürakar  
Hİ : Hüseyin İpsalalı  
HK : Havva Keskin  
HKa : Hatice Kaymaz  
HKu : Hüseyin Kurt  
HKü : Hasan Küçükzırh  
HN : Halil Nalbantoğulları

HÜ : Hatice Üzülmez

HY : Halim Yılar

İB : İbrahim Kızıltan

KD : Kadir Dolapçı

MaY : Mahmut Yenilmez

MB : Mustafa Bayır

MBü :Mustafa Bükülmez

ME : Mehmet Ersan

MKo: Mehmet Koç

MŞ : Mustafa Şahin

MY : Mehmet Yaman

NÇ : Nihat Çakır

ND : Nazmiye Duran

NuK : Nurten Kırçan

RA : Recai Arabacı

RK : Remzi Kaşkaval

RS : Rivayet Sönmez

RY : Ramazan Yılmaz

SeÖ : Sebahattin Öztürk

SG : Seydi Güroğlu

SM : Sefer Mercan

SÖ : Salih Özer

SŞ : Selma Şentürk



ŞK : Şükrü Köse

ŞŞ : Şerife Şentürk

TA : Türkan Ağyan

YB : Yusuf Bildik

ZG : Zühre Gürakar

ZK : Zeynep Kaynak

ZS : Zeki Sönmez

ZT : Zeynep Turan

## **KÖY İSİMLERİNİN KISALTMALARI**

AbK : Abalar Köyü

AhK : Akhoca Köyü

AlK : Aliçopehlivan Köyü

AtK : Altıntaş Köyü

Azk : Azatlı Köyü

BaK : Barağı Köyü

BgK : Büyükgerdelli Köyü

BK : Büyünlü Köyü

BşK : Başağıl Köyü

ÇaK : Çamlıca Köyü

ÇIK : Çalıköy Köyü

ÇoK : Çobançeşmesi Köyü

DK : Dereköy Köyü

EB : Esetçe Beldesi

EK : Elmalı Köyü

HaK : Hacıköy Köyü

HpK : Hasanpınar Köyü

HsK : Hasırcıarnavut Köyü

KaK : Kavaklı Köyü

KB : Küplü Beldesi

KcK : Kocaali Köyü

KdK : Küçükdanışment Köyü

KhK : Karahamza Köyü

KıB : Kırçasalih Beldesi

KK : Kadıköy Köyü

KoK : Kocahıdır Köyü

KpK : Karapınar Köyü

KsK : Kiremitçisalih Köyü

KuK : Kurtbey Köyü

LK : Lalacık Köyü

MK : Musabeyli Köyü

NK : Naipyusuf Köyü

OK : Orhaniye Köyü

OtK : Ortakçı Köyü

PıK : Pınar Köyü

PK : Pazardere Köyü

SB : Subaşı Beldesi

SçK : Sultaniçe Köyü

SpK : Sipahi Köyü

SşK : Sultaşah Köyü

SuK : Suluca Köyü

SZ : Sazlımalkoç Köyü

ŞeK: Şerbettar Köyü

YK : Yağmurca Köyü

YkB : Yenikarpuzlu Beldesi

## GİRİŞ

Balkanlar, bulunduğu yerin jeopolitik ve jeo-stratejik konumu ile sayısız milletten insanı, dini, ırkı, dili, etnik grubu içinde barındıran belki de dünyanın en buhranlı bölgesidir. Bu kadar farklılıklar neticesinde zaman zaman göçler, savaşlar, katliamlar gibi sebeplerle birçok drama sahne olmuştur. Türklerin bu çok renkli ama bir o kadar da buhranlı bölgeye yerleşmeleri MS 4. yüzyıla rastlamaktadır. Sırasıyla Hunlar, Avarlar, Bulgarlar, Macarlar, Peçenekler, Kıpçaklar (Kumanlar) son olarak da Osmanlılar Balkanlarda hâkimiyet kurmaları neticesinde burada büyük ölçüde Türk nüfusu oluşmuştur. Birden fazla milleti bünyesinde barındırması nedeniyle bu coğrafyada milletler arası kültür etkileşimi olmuş ve bazı Türkler bunun fazlasıyla tesirinde kalıp Türklük kimliklerini kaybetmişlerdir. Örnek olarak kalabalık toplumların etkisi altında kalarak dillerini değiştirenlere Boşnaklar ve Pomaklar, hem dilini hem milli özelliklerini kaybedenlere ise Bulgarlar gösterilebilir.<sup>1</sup>

Peki ismi geçen Pomaklar kimdir? 19. Yüzyıla kadar ayrı bir köken olarak anılmayan Osmanlı bünyesinde yaşayan Pomaklardan 1877-78 Osmanlı-Rus Savaşıyla ayrı bir ırk gibi bahsedilmeye başlanmıştır. Hatta öyle ki Balkan devletleri Pomakların kökenini kendi kökenleri ile ilişkili göstererek sahiplenmeye çalışmışlardır. Fakat sahiplenirken de en çok zulmü ve katliamı da yapmaktan geri kalmamışlardır.

Pomakların kökeni ile ilgili görüşlere kısaca değinecek olursak:

Bunlardan ilki Pomakların *Büyük İskender'in torunları olup Türkler tarafından zorla Müslüman yapıldığı*<sup>2</sup> söylemidir. Sunulan bu tezin ilmi dayanağı yoktur. Çünkü Büyük İskender Makedon Kralı II. Filip'in oğludur ve kendisi M.Ö. 4. yüzyılda Makedonya tahtında bulunmuştur. Vatanı Makedonya, dilleri de Yunancadan tamamen farklıdır. Büyük İskender halkına da Makedonca hitap etmiş

<sup>1</sup> İlker Alp, *Pomak Türkleri (Kuman-Kıpçaklar)*, Edirne, 2012 s.2

<sup>2</sup> Halim Çavuşoğlu, *Balkanlarda Pomak Türkleri (Tarih ve Sosyo-Kültürel Yapı)*, Ankara, 1993, s. 106

ve Yunanlıları da himaye altına almıştır.<sup>3</sup> Bu bilgilerden anlaşıldığı üzere Pomakların Büyük İskender'in torunu olması söz konusu değildir.

İkinci görüş de Pomakların Helen ırkından geldiğini iddia edenlerin "**Büyük İskender'in değil Asya seferinde yanından eksik etmediği Helen kabilesi Agriyanlar'ın torunlarıdır**"<sup>4</sup> varsayımıdır. Helen soylu Agriyanlar M.Ö. 4-5. yüzyıllarda Orta Yunanistan'da yaşamış, Makedonya ve Rodoplar'a göç etmemiştir. Bizans kaynaklarında, Osmanlı belgelerinde ve Slav kaynaklarda Agriyanlardan bahsedilmemektedir.<sup>5</sup> Bunlara göre Pomaklarla Agriyanların bir bağlantısı söz konusu olamamaktadır.

Üçüncü görüş ise Trakların Helen olduğunu iddia eden Yunanlıların "**Pomakları da Trakya'nın ilk sakinleri Trakların torunları**"<sup>6</sup> olarak görmesidir. Yapılan araştırmalarla Yunanların Traklarla ayrı kültürel özelliklere sahip oldukları, Eski Yunanca veya Yunancanın Trakça ile bir bağının olmadığını ve ırki özelliklerinin de tamamen farklılık gösterdiğini kanıtlamıştır.<sup>7</sup> Dolayısıyla bu varsayımın da sadece hayali olduğu ortadadır.

Pomakların karakteristik özellikleri, konuştuğu dili, dini inanışları, yaşam tarzları, gelenek görenekleri, Türklük şuuruna sahip olmaları gibi birtakım özellikleri Yunanlılarla hiçbir bağının olmadığını kanıtlar niteliktedir.<sup>8</sup>

Dördüncü görüş Balkanlara Bulgar kavmiyle gelen ve akraba olan **Ekslavon kavminin Pomakların ataları**<sup>9</sup> olduğu söylemidir. Ekslavon kavmi 5-6. Yüzyılda Balkanlara yerleşmiş ve Bizansla savaşları hariç kayıtlarda hemen hemen adına hiç rastlanmayan bir kavimdir. Pomaklarla ilgisi ise sadece Ekslavon kavminin yerleşim yeri olan Rodoplarda Pomakların daha sonra yaşaması sebebiyledir.<sup>10</sup>

<sup>3</sup> İlker Alp, **a.g.e.**, s.10.

<sup>4</sup> Halim Çavuşoğlu, **a.g.e.** s.107

<sup>5</sup> İlker Alp, **a.g.e.**, s.10.

<sup>6</sup> Halim Çavuşoğlu, **a.g.e.** s.108

<sup>7</sup> İlker Alp, **a.g.e.**, s.12

<sup>8</sup> **A.g.e.** s.13

<sup>9</sup> Seren Özcan, **Pomak Kimliği**, Edirne, 2013, s.37

<sup>10</sup> Seren Özcan, **a.g.e.** s.37

Beşinci görüş Bulgar hükümetlerinin tek millet oluşturma yönündeki propagandaları neticesinde *Pomakların Bulgar kökenli Müslümanlar*<sup>11</sup> olduğu ileri sürülmesidir. Bulgarlar oradaki Türk varlığını bölmek için ve onları asimile ederek kendilerine tek millet oluşturabilmek için türlü yollara başvurmuşlardır. Kimi zaman sistemli bir politikayla lehçe farklılıklarını bahane ederek Pomakça şiveleri diye tabirler ortaya çıkarmışlardır. Kimi zaman halkları gruplara ayırmaya çalışmışlar hatta kimi zaman da asimile edemedikleri için onları katletmişlerdir.<sup>12</sup> Varsayımlarına göre Osmanlı Türk kolonizatörleri Pomakları Müslümanlığa zorlamışlardır. Oysa Türkler hiçbir zaman diğer milletlere karşı baskı yoluyla bir İslamlaştırma politikası uygulamamıştır. Yabancı kaynaklarda dahi Osmanlı hükümetinin hiçbir zaman himaye ettiği toplumlara zorlayarak kültür açısından bütünleştirmek veya eritmek teşebbüsünde bulunmadığı, hiçbir gayri Türk ile gayri Müslim toplumu, şiddet kullanarak ve baskı yaparak Türkleştirmedeği ve Müslümanlaştırmadığı ibareleri yer almaktadır.<sup>13</sup>

Son görüş ise genel Türk resmi tarihçilerinin Pomakları 11-12. Yüzyılda Ukrayna ve Romanya üzerinden Balkanlara inen *Kuman-Kıpçak Türklerinin torunları*<sup>14</sup> olduğu kabulüdür. Kabul gören genel görüş budur. Pomaklar öz be öz Türk'tür. Pomakların yaşadıkları bölgelerin yer adlarında Kumantsi, Kumaniçevo, Kumanitsa gibi ifadeler bulunması, Pomakların Türklük şuuru, gelenek ve görenekleri gibi birçok kanıt Pomaklarla Kumanların ortak köken birliğini ortaya koymak için yeterlidir.<sup>15</sup> Fakat sonuç olarak Pomakların kökeniyle ilgili henüz bir kesinleşme ve uzlaşma söz konusu değildir. Bu konudaki çalışmaların yetersizliği ve azlığı da konunun aydınlanmasına engeldir.

Pomak kelimesinin anlamı da kökeni gibi çeşitli yorumlara sebep olmuştur. Pomak adını ilk defa F. Kanitz, Slavca "**Pomoçi**" (yardım etmek) fiilinin

---

<sup>11</sup> İlker Alp, a.g.e, s.15

<sup>12</sup> Yapılan katliamlar ve zulümleri gösteren belge ve fotoğraflar için *İlker Alp, Pomak Türkleri (Kuman-Kıpçaklar)* adlı kitaba bakınız.

<sup>13</sup> İlker Alp, a.g.e, s.17

<sup>14</sup> İlker Alp, a.g.e, s.17

<sup>15</sup> İlker Alp, a.g.e, s.21

“**Pomagaçi**” (yardım edenler) şeklinden türediği ve Pomakların, Türk ordusuna yardımcı olmalarından dolayı bu şekilde adlandırıldığını söyler.<sup>16</sup>

Pomak tabiri 19 yüzyıldan önce Osmanlı kaynaklarında ne Pomak olarak ne de Müslüman Bulgarlar olarak yer almıştır. Osmanlılarda hiçbir zaman bu şekilde bir adlandırma ve ayırma rastlanılmamıştır. 93 Harbiyle bu tabir kullanılmaya başlanmıştır. Pomaklar Makedonya’da *Torbeşi*, Kosova’da *Goralılar*, Rodoplarda *Agaryani* olarak da adlandırılmışlardır.

Pomaklar Balkanlarda Doğu Makedonya, Rodoplar, Bulgaristan; Plevne, Lofça, Selvi, Rahova, Pazarcık, Filibe, Selanik, Manastır, Kosova, İşkodra, gibi yerlerde yaşarken 93 Harbi’den sonra zaman zaman gerçekleşen göç dalgalarıyla Osmanlı yani Türkiye topraklarına gelip yerleşmişlerdir. Pomakların ilk gelişi eski takvime göre 1293 yılına denk geldiği için 93 muhaciri olarak adlandırılırlar. Göç etmeyenler ise günümüzde Rodoplar, Trakya, Makedonya’nın Pirin, Ege ve Vardar bölgelerinde ve Arnavutluk’ta yaşamaktadırlar.

Türkiye’de Pomaklar, Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Çanakkale, İzmir, Eskişehir, Balıkesir, Bursa, Manisa’da yoğunluklu olarak; Samsun, Afyon, Kütahya, Konya, Niğde’de küçük gruplar halinde yaşamaktadırlar. (İllerin ilçe ve köyleri dâhildir.)

Verilen genel bilgilerden sonra asıl konumuz Edirne’ye göç etmiş Pomakların yaşadığı köyler, geliş zamanları ve kültürleridir.

### **Edirne’nin Pomak Köyleri**

Edirne sınırı içerisinde toplamda 48 Pomak köyü tek tek gezilerek tespit edilmiştir. Orhaniye, Beğendik, Çöpköy, Koruklu, Süleymandanişment, Kadıgebren köylerine gidilerek burada Pomak olmadığı söylenerek geri dönülmüştür. Saha çalışmamızı tamamladıktan sonra da Karabürçek, Hamidiye ve Harmanlı köylerinde Pomakların yaşadığını öğrenilmiş fakat bu çalışmaya dâhil edilememiştir. 133 kaynak kişi ile görüşülmüştür. Söz konusu olan 48 köy listesi, haritadaki yerleri ve kısaca tarihçeleri aşağıda verilmiştir. Tarihçeler kaynak kişilerimizin verdiği bilgiler

<sup>16</sup> A. Cevat Eren, “**Pomaklar**” maddesi, MEB İslam Ansiklopedisi, C.9, İstanbul, 1988, s.572

doğrultusunda hazırlanıp sunulmuştur. Hatta bilgisine ulaşamayan bazı köylerin tarihçeleri yakınındaki Pomaklar köylerinden öğrenilmiştir.



harita 1: Edirne ilçeleri

## ENEZ



harita 2: Enez; Kocaali, Sultanıçe Köyleri

### 1. Kocaali Köyü

Burası eski bir Rum köyüdür ve eski adı Ayazma'dır. Buraya göç 1926'dan sonra Bulgaristan Eğridere'den olur ve oradaki köyün adı Özbay Köyü'dür. Kocaali Köyü, ismini bir ağanın yanında bekçilik yapan iri yapılı Ali adlı bir gençten alır.



Yapısı nedeniyle kocaman Ali lakabı zamanla Kocaali'ye dönüşür. Şuan köyde Pomak, Gacal, Arnavut, Kayalı ve Yörükler mevcuttur. Köy nüfusu 190 ve Pomakların oranı %45. Pomakça konuşan kişi sayısı birkaç yaşlıdan ibarettir. Geldiklerinde üzüm bağları, ceviz ve ayva ağaçları bulunmaktadır. Gençlerin okul ya da işleri sebebiyle köyde olmayışından dolayı köyde genellikle yaşlılar ikamet etmektedir.<sup>17</sup>

## 2. Sultaniçe Köyü

Sultaniçe Abdülhamit'in vakıf arazisi olup padişahın hanımına izafeten Sultaniçe olarak isimlendirilir. Bu köye Pomaklar 93 Harbiyle Bulgaristan Kırcaali'den gelir. Oradan gelenler önce İstanbul Çırpıcı'ya gider ve o zaman meşe palamudunun çok değerli olmasından dolayı nerede meşe palamudu varsa oraya gidelim diyerek Sultaniçe'ye gelip yerleşirler. Köyün tamamı Pomak ve nüfus resmi 1100, gayri resmi 1500'dür.<sup>18</sup>

## HAVSA



harita 3: Havsa; Abalar, Azatlı, Naipyusuf, Şerbettar

<sup>17</sup> HY:KcK

<sup>18</sup> EA:SçK

## 1. Abalar Köyü

Güncel nüfus 1200 civarında olup Pomakların oranı % 40'tır. Pomaklar buraya 1924 yılında Yunanistan'ın Dırama vilayeti Kusten Köyü'nden 23 hane toplamda 140-150 kişi olarak gelirler. Gelenlere devlet tarafından Pomak hissesi verilir ve gelenler küçükbaş hayvanlarını getirerek burada da devam ettirir.<sup>19</sup>

## 2. Azatlı Köyü

1923 yılında Yunanistan Dırama Muzhdel, Selanik; Bulgaristan Haskova, Kırcaali, Razgrat bölgelerinden gelip burada yaşayan Gagavuz Türkleriyle mübadele edilmiştir. Köyün tamamı Pomak olup nüfus 700'dür.<sup>20</sup>

## 3. Naipyusuf Köyü

1889 yılında Bulgaristan Lofça İzvor'dan göç eden Pomaklar köyün tamamını oluşturur. Adını Naip denilen bölge ve kurucu Yusuf Paşa'dan alarak Naipyusuf olur. Şu anki nüfus 482 olup köy gençleri iş ve okul sebebiyle köyde yaşamamaktadır.<sup>21</sup>

## 4. Şerbettar Köyü

Eski Rum ve Gagavuz köyüdür. 1914 Kavuska Gacallar 50 hane, 1918 Drama muhacirleri 24 hane, 1935 Romanya muhacirleri Köstence ve Pazarcık'tan 60 hane, 1950 Bulgaristan'dan Pomaklar 40 hane, 1955 Yunanistan'dan Pomaklar 15 hane gelerek köyün etnik yapısı oluşur. Köyün bağıcılığa uygun toprak yapısının olması sebebiyle ilk adı Şaraplar iken şarap imalatı sona erince adı Şerbettar olarak değiştirilir.<sup>22</sup>

---

<sup>19</sup> ZS:AbK

<sup>20</sup> SM:AzK

<sup>21</sup> ŞŞ:NK

<sup>22</sup> MKo:ŞeK

## İPSALA



harita 4:İpsala; Aliçopehlivan, Esetçe, Hacıköy, Kocahıdır, Pazardere, Yenikarpuzlu

### 1. Aliçopehlivan (Koyunyeri) Köyü

93 harbi göçmeni olan köy Bulgaristan Todorıç Koyunyeri'den gelir. Rugvet, Bılasnişov ve Ureşniş adlı 3 köyden toplamda 80 hane gelerek köy kurulur. Eski adı Koyun yeri olan köyün adı büyük Türk pehlivanlarından Kel Aliço'nun köyü olması nedeniyle bu isim 1998 yılında değiştirilir. Nüfus 2400 olup tamamı Pomak'tır.<sup>23</sup>

### 2. Esetçe Beldesi

Köy, 93 Harbi'nden sonra Bulgaristan Plevne'den gelen Pomaklar tarafından kurulur. Köye ilk gelenler 12 hane toplamda 40-45 kişidir. Şu anki nüfus 2184'tür.<sup>24</sup>

### 3. Hacıköy Köyü

1924 yılında Yunanistan Selanik-Drama-Debre ve Kaşciyen Köylerinden gelen Pomaklar ve 1893'te Bulgaristan'dan Pomaklar, köy nüfusunun %70 'ini oluşturur. Nüfusu 1100 olan köyün 730'u Pomak'tır. Köyde yerli halk yani Gacallar varken Pomaklar buraya gelir ve 1935 ve 1950'de Romanya'dan gelen muhacirlerle

<sup>23</sup> ME:AIK

<sup>24</sup> NÇ:EB

beraber yaşamaya başlarlar. 1924'te 100 hane gelmiş ve bunların 15 hanesi Pazardere Köyü'ne yerleşir.<sup>25</sup>

#### **4. Kocahıdır Köyü**

1893 yılında Bulgaristan Dobruca'dan 66 hane olarak gelen Pomaklar köydeki salgın hastalık sebebiyle burayı terk edip Çanakkale ve Gönen tarafına gider fakat iskân sebebiyle barınamayıp tekrar buraya geri döner. Köy ismini çeşme başını temizleyen iri yarı Hıdır adlı kişiden alır. Köy halkını %90 Pomaklar ve %10 Romanya'dan gelen muhacirler oluşturur. Şu anki nüfus 1116'dır.<sup>26</sup>

#### **5. Pazardere Köyü**

1924 Yunanistan Drama Debre köyünden gelen Pomaklar burada yaşarlar. 496 nüfuslu köy 120-130 hanedir ve bunun 2 hanesi 1928'de Romanya'dan gelen muhacirlerden oluşur. Lalacık, Pazardere ve Hacıköy aynı yerden gelip bölünerek yerleşirler.<sup>27</sup>

#### **6. Yenikarpuzlu Beldesi**

1877 yılında Bulgaristan Lukovit'ten gelen Pomaklar beldenin tamamını oluşturur. Beldenin nüfusu 3220 olup eski adı Müsellim-i Cedit'tir.<sup>28</sup>

---

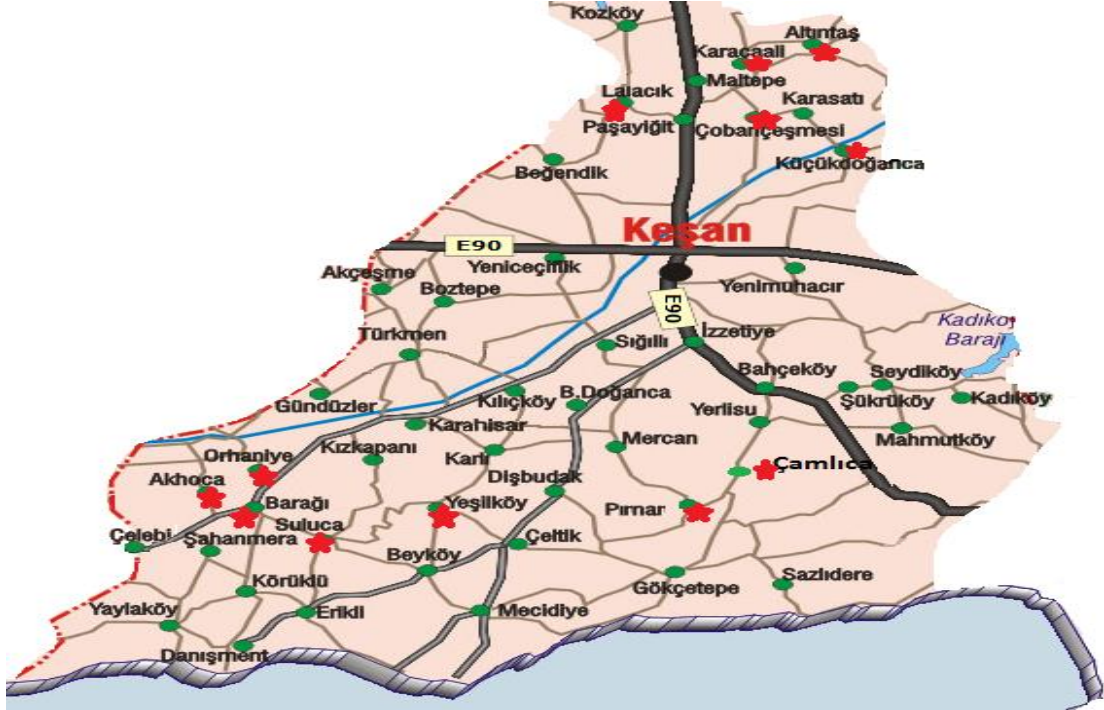
<sup>25</sup> MŞ:HaK

<sup>26</sup> MB:KoK

<sup>27</sup> CB:PK

<sup>28</sup> EA:YkB

## KEŞAN



harita 5:Keşan; Akhoca, Altıntaş, Barağı, Çamlıca, Çobançeşmesi, Karacaali, Karatepe(Yeşilköy), Küçükdoğanca, Lalacık, Orhaniye, Pınar, Suluca.

### 1. Akhoca Köyü

Yerleşimi çok eskilere dayanan köyün nüfus çoğunluğunu oluşturan Pomaklar buraya 1877’de Bulgaristan Dobruca’dan getirilir. Pomaklar geldiğinde burada 2 gacal hane ve aksakallı bir imam oturmaktadır ve köy adını bu hocadan alır. Zamanla yaşanan mera sorunu nedeniyle 1951 yılında 30 hane muhacir yerleştirilir. 1877’de göç eden 1700 civarında kişinin bir kısmı Çanakkale Biga’nın bir köyüne, bir kısmı Denizli Nazilli’ye, bir kısmı da Edirne Keşan Akhoca, Orhaniye (Todoriç) ve Koruklu köylerine yerleşmiş olduğu söylenir. Şu anki nüfusu 550’dir.<sup>29</sup>

### 2. Altıntaş Köyü

1924 Mübadelesinde Yunanistan Drama Bük nahiyesine bağlı Yavur, Çatak, Bukova, Belen, Leşten, Karacaköy ve Radiboş köylerinden yola çıkan Pomakların

<sup>29</sup> HKü:AhK

Radiboş'tan gelenleri bu köye yerleşirler. 10 hane olarak gelirler ve şuan 400 nüfuslu köyün 300 'ü Pomak iken 100'ü ise muhacirdir.<sup>30</sup>

### 3. Barağı Köyü

1924 yılında Yunanistan Drama Doblen'den 3 hanesi Arnavut olmak üzere toplam 93 hane 123 kişi gelirler. Çok kalabalık geldikleri için büyük bir kısmı Suluca'ya ve kalan kısmı da bu köye yerleştirilir. Şuan nüfus 133 ve hepsi Pomak'tır.<sup>31</sup>

### 4. Çamlıca Köyü

1924 Yunanistan Drama Babalça ve Pançan köylerinden 45 hane gelirler. Geldiklerinde tütüncülük başta olmak üzere hayvancılıkla da geçinmişler. Şuan nüfus 600 ve bunun 200'ü Pomak. Pomakça konuşan ise yok denecek kadar azdır. Köyde 1000 yıldan beri kutlanan Bocuk Gecesi âdeti yaygın olarak yapılır.<sup>32</sup>

### 5. Çobançeşmesi Köyü

1 Mart 1924 Yunanistan Drama Maluşta Köyü'nden 80-100 hane gelirler. İlk önce Uzunköprü'ye gelirler ve rivayete göre hava çok soğuktur üşüdükleri için cami minaresinin tahtalarını yakarlar buna kızan kaymakam onları dağıtır ve yarısını Karatepe(Yeşilköy)ye gönderir. 1 hane Romanya muhaciri 3 hane Bulgaristan muhaciri olmak üzere kalan herkes Pomak'tır. Nüfus ise 392'dir.<sup>33</sup>

### 6. Karacaali Köyü

Köy nüfusunun 130 hanelik kısmı, 24 Mart 1924'te Drama Çora köyünden gelenler ve 10 Ekim 1935 yılında Bulgaristan, Şumnu Eskicuma kazası Nazcı köyünden gelen 20 haneden oluşur. Bulgaristan'dan gelenler, oradaki mallarını ve arazilerini satarak paralarını alıp da gelirken Yunanistan'dan gelenler, mallarını bırakarak, sadece yanına aldıkları eşyalarla gelirler. Süleyman Paşa'nın yeğeni Turan

---

<sup>30</sup> AY:AtK

<sup>31</sup> SÖ:BaK

<sup>32</sup> SG:ÇaK

<sup>33</sup> HKu:ÇoK

beyin paşalarından Yiğit Paşa, seyisine "Bak Ali; karşıda ormanlık bir köy var. Orada karaca da var. " diyerek, seyisi Ali beye köyü verir. O günden sonra köyün adı Karacaali olur. Nüfusu 265'tir.<sup>34</sup>

## 7. Karatepe (Yeşilköy) Köyü

Köy 1 Mart 1924 Yunanistan Drama Maluşta Köyü'nden 80-100 hane gelenlerin yarısının bu eski Rum köyüne yerleştirilmesiyle kurulur. Köy nüfusu 118 olup halkın birçoğu gelişmiş illere göç etmiştir.<sup>35</sup>

## 8. Lalacık Köyü

1924 yılındaki mübadele ile Yunanistan Drama'dan 50-60 hane gelen Pomaklar önce Büyükdoğanca köyüne gider daha sonra hayvanlarına otlak olmayışı sebebiyle Lalacık köyüne gelip yerleşirler. Köy adını ise bir rivayete göre, Paşayiğit beldesinde o dönemde Yiğit Paşa adında ikamet eden paşanın yaveri lalanın bugünkü Lalacık köyünün bulunduğu yerde ikamet etmesinden dolayı ismini buradan alır. Şuan nüfus 138 ve köyün çoğu okumuş olduğu için beyin göçü çok fazladır. Geldiklerinde hep tütüncülükle uğraşır fakat devlet desteklemeyince herkes ekimi bırakır. Köyün kendine has bir folklor ekibi olup ve tütün oyunlarını (zigoş) sergilemekte ülkemizi temsil etmektedirler.<sup>36</sup>

## 9. Orhaniye Köyü

1893 Bulgaristan Dobruca'dan gelen Pomaklar burada yaşarlar. Geniş merası sebebiyle hayvancılık ve tarım oldukça gelişmiş olup Edirne'nin en başta gelen büyükbaş hayvan üreticisi köyüdür. Bunun yanında arıcılık da yapılır. Nüfus ise 320'dir.<sup>37</sup>

---

<sup>34</sup> HKu:ÇoK

<sup>35</sup> HG:SuK

<sup>36</sup> RY:LK

<sup>37</sup> MY:OK

## 10. Pırnar Köyü

1924'te Drama Babalçin ve Konçin köylerindeki Pomaklar birleşerek önce Varnitsa'ya oradan da Pırnar'a gelmişlerdir. Köy ismini dört yanı orman ve pırnallıkla çevrili olmasından dolayı almıştır. Nüfus ise 383'tür.<sup>38</sup>

## 11. Suluca Köyü

1924 yılında Yunanistan Drama Doblen'den 3 hanesi Arnavut olmak üzere toplam 93 hane 123 kişi gelirler. Çok kalabalık geldikleri için büyük bir kısmı Suluca'ya ve kalan kısmı da Barağı'ya yerleştirilir. Debreli Hasan'ın hanımının mezarı buradadır ve oğlu da burada vefat eder. Nüfus şuan 380 ve hepsi Pomak'tır.<sup>39</sup>

## LALAPAŞA



harita 6: Lalapaşa; Büyünlü, Ortakçı

### 1. Büyünlü Köyü

Balkan Harbi'nden sonra Bulgaristan Filibe Usikva ve Petvar'dan kaçak gelen Pomaklar Yunan işgalinden sonra geri giderler. Fakat 1928'de bu köye geri gelip yerleşirler. Rivayete göre köy, ismini buranın ağası olan Hüseyin Bican'ın devlete olan hizmetleri dolayısıyla nam, şöhret, büyüklük anlamındaki kelimedenden

<sup>38</sup> HN:PIK

<sup>39</sup> HG:SuK



alır. Köyde Şumnu'dan gelen Gacallar ve Romanya'dan gelen muhacirler de yaşarlar. Nüfus 217'dir.<sup>40</sup>

## 2. Ortakçı Köyü

Pomaklar 1924 yılı mübadelesiyle Selanik Puştin'den gelirler. Küplü Beldesiyle bu köy aynı yerden gelir. Gelince evliye 45, bekâra 30 dönüm arazi verilir. Köyün adı çok ortak olması sebebiyle Ortakçı olur. Nüfus 299'dur.<sup>41</sup>

## MERİÇ



harita 7: Meriç; Hasırcıarnavut, Karahamza, Kavaklı, Küplü, Subaşı

## 1. Hasırcıarnavut Köyü

Pomaklar 1922'de Yunanistan Drama Raşova ve Biçova köylerinden gelirler. Bu köy ve Kavaklı köyü aynı yerden gelir. Bu köy eskiden Rum köyüdür ve karşılıklı olarak nehir kenarındaki köyler değiş tokuş yapılıır. Köyün tamamı Pomak

<sup>40</sup> FeÜ:BK

<sup>41</sup> GD:OtK

ve her göçle gelen küçükbaş hayvanlarını getirir. Buralarda dut bahçelerinin çok oluşundan 80 yılına kadar ipekböcekçiliği yapılır. Nüfus 450.<sup>42</sup>

## 2. Karahamza Köyü

1924 Yunanistan Drama Şurdilva Köyü'nden 60 hane olarak gelirler. Köy ismini köyde bulunan köy kurucusu Hamza Baba yatırından alır. Hepsi Pomak ve nüfus 130-140.<sup>43</sup>

## 3. Kavaklı Köyü

Eski bir Rum köyüdür ve 1924'te Yunanistan Kalçovu(40) ve Pulevu(40) köylerinden 80 hane gelirler. Köyün geneli memur olup imamlık mesleği yaygındır ve bu sebeple beyin göçü oldukça fazladır. Nüfus 400.<sup>44</sup>

## 4. Küplü Beldesi

1924 mübadelesinde Yunanistan Karacaova'nın Çerşişevo, Trestenik ve Gabrišta köylerinden gelip yerleşmişler. Eski bir Rum köyüdür ve ilk geldiklerinde dut ağaçları çok olduğu için ipekböcekçiliği yapılır ve şuan çeltikle uğraşırlar. Nüfus 2600.<sup>45</sup>

## 5. Subaşı Beldesi

1893 yılında Pomaklar Lofça ve Plevne'den gelirler. Köy 60 hane olarak kurulur ve köyde Yörük diye anılan Muhacirler de yaşarlar. Pomakça oldukça yoğun konuşulur. %75 Pomak %25 Yörük olan beldenin nüfusu 2018'dir. Köy ismini kuruluş yeri olan suyun başından alır. Yörük ve Pomak mahallelerini köprü ayırmaktadır.<sup>46</sup>

---

<sup>42</sup> MBü:HsK

<sup>43</sup> SeÖ:KhK

<sup>44</sup> CA:KaK

<sup>45</sup> YB:KB

<sup>46</sup> HA:SB

## MERKEZ



*harita 8: Merkez; Musabeyli*

### 1. Musabeyli Köyü

1893 Bulgaristan Kadıköy'den gelen Pomaklar ve 1928'de Bulgaristan Paşmaklı Kırçalı'dan gelen Gacallar köyde yaşamaktadırlar. Burası eski bir Rum köyüdür. Köyün büyük çoğunluğu Pomak olup köyün adını Musa denen beyden aldığı söylenir. Nüfus 500'dür.<sup>47</sup>

<sup>47</sup> HB:MK

## SÜLOĞLU



harita 9: Süloğlu; Büyükgerdelli

### 1. Büyükgerdelli Köyü

Gerdelli köyü Pomakları Bulgaristan Blagoevgrad Cuma-i Bala'dan gelirler. Köyde 80 hane yani 400 kişi civarı Pomak yaşar. Köye eskiden süt sağımında kullanılan süt kovalarına gerdel denir. Üzerinde kurulduğu arazinin büyük ve geniş olmasından dolayı Büyük Gerdelli denir. Köyde şuan Yunanistan, Bulgaristan, Yugoslavya, Arnavutluk ve Anadolu'dan gelen göçmenler yaşamaktadırlar. Nüfus 813'tür.<sup>48</sup>

<sup>48</sup> KD:BgK

## UZUNKÖPRÜ



harita 10: Uzunköprü; Başağıl, Çalıköy, Dereköy, Elmalı, Hasanpınar, Kadıköy, Karapınar, Kircasalih, Kiremitçisalın, Kurtbey, Küçükdanışment, Sazlımalkoç, Sipahi, Sultansah, Yağmurca

### 1. Başağıl Köyü

Buradaki Pomakların yaklaşık %75'i 1887 yılında Bulgaristan Bela Slatina ve Svilengrad'tan, diğer %25'lik kısmı 1924-Yunanistan Selanik Drama Pomaklarından oluşmaktadır. Küçükbaş hayvanların çokluğu sebebiyle köyün eski ismi Küçükmandıra diye geçerken daha sonra Pehlivan köyü tarafındaki Büyük Mandıra ile karıştırıldığından Başağıl olarak değiştirilir. Köyün tamamı Pomak'tır ve nüfus 330'tur.<sup>49</sup>

<sup>49</sup> AG:BşK

## 2. alky Köyü

Eski Rum yerleşimi olan köy 1923 mübadelesiyle değişim yapılarak Yunanistan Selanik ve Drama Pomaklarından 80 hane getirilip yerleştirilir. Tamamı Pomak ve nüfus 260'tır.<sup>50</sup>

## 3. Dereköy Köyü

Köy halkı 1923'te Selanik Drama Tisva Köyünden gelir. Tisva Köyü o zaman 600 hanedir ve hepsi göç eder. Fakat birleşip isyan çıkarmaları düşünülerek beşer onar hane olarak başka köylere dağıtılmışlardır. Nüfus 684'tür.<sup>51</sup>

## 4. Elmalı Köyü

1923 Yunanistan'dan gelme eski ismi Ermeniky olan Elmalı Köyü, Ermenilerin burayı terk etmesiyle elin malı anlamında Elmalı olarak değiştirilmiştir. Köy halkı Pomak, Gacal ve Romanlardan oluşmaktadır. Nüfus 749'dur.<sup>52</sup>

## 5. Hasanpınar Köyü

Adını Hasan adlı bir çobandan ve oradan geçen pınardan almakta olan Hasanpınar Köyü 1877'de Bulgaristan Lofça'dan 40 kişi gelir. Köyün tamamı Pomak olup köyde çoğunlukla Pomakça konuşulmaktadır. Şuan nüfus 650'dir.<sup>53</sup>

## 6. Kadıköy Köyü

Pomaklar köye 1923'te Selanik Drama Tisva Köyünden gelir. Eski bir Rum köyüdür ve Şuan nüfus 180'dir.<sup>54</sup>

---

<sup>50</sup> Hat:IK

<sup>51</sup> ŞK:DK

<sup>52</sup> NK:EK

<sup>53</sup> HD:HK

<sup>54</sup> RA:KK

## 7. Karapınar Köyü

Eskiden Türk ve Rumlar burada beraber yaşarlar. Pomaklar buraya Yunanistan Drama Tisva ve Narvoçovi Köylerinden gelmişlerdir. Köy adını eskiden orada bulunan, gölgeliklerden dolayı kara görünen pınardan alır. Nüfus 454'tür.<sup>55</sup>

## 8. Kırçasalılı Beldesi

Pomaklar buraya 1924'te Yunanistan'dan gelirler. Nüfus 2820'dir.<sup>56</sup>

## 9. Kiremitçisalılı Köyü

Köy 1924 Yunanistan Drama'dan gelir. Şuan köyün nüfusu 550'dir ve bunun 55 kişisi Pomak, kalan kısmı Romanya Muhacirleri ve Gacallardan oluşuyor.<sup>57</sup>

## 10. Kurtbey Köyü

Kurtbey isimli Akıncı Beyinin kurduğu köyde yerleşik birkaç aile mevcuttur. 1893ten sonra buraya Bulgaristan Lofça Plasiç'ten Pomaklar getirilir. Daha sonra Plevne'den gelen Gacallar ve Romanya'dan gelen Muhacirlerle köyde 4 mahalle olarak beraber yaşarlar. Nüfus 1350'dir ve 450'si Pomak'tır.<sup>58</sup>

## 11. Küçükdanışment Köyü

Köy 1880'de Bulgaristan Haskova, Lofça, Kalkandelen'den gelir ve hepsi Pomak'tır, nüfus ise 500'dir.<sup>59</sup>

## 12. Sazlımalkoç Köyü

Pomaklar buraya 1893 yılında Bulgaristan'dan 33 hane gelirler. Burası eskiden malkoç adında bir çiftlik iken gelen Pomaklara dağıtılır. Nüfus 350'dir.<sup>60</sup>

---

<sup>55</sup> AS:KpK

<sup>56</sup> F:KİB

<sup>57</sup> RK:KsK

<sup>58</sup> Hİ:KuK

<sup>59</sup> CAğ:KdK

### **13. Sipahi Köyü**

Köy 93 Harbiyle Bulgaristan Lofça Şıpka-Rodop Dağlarından 40-50 hane gelen Pomaklar tarafından kurulur. Her haneye 60 dönüm arazi verilir. Nüfus 350'dir ve hepsi Pomak'tır.<sup>61</sup>

### **14. Sultaşah Köyü**

Pomaklar 1893 yılında Bulgaristan Lofça'dan gelirler ve nüfusu 200 olan köyün tamamı Pomak'tır.<sup>62</sup>

### **15. Yağmurca Köyü**

1887 yılında Bulgaristan'ın Plevne ve ağırlıklı olarak Lofça-Biliçköy, Rahova-Tırno ve Plevne-Gornik Köyünden 60 hane gelen Pomaklar Kestanbolu ismiyle köyü kurar. Burayı seçmelerinin sebebi ise geldikleri bölgeyle benzer yapıya sahip olmasıdır. Şuan nüfus 711 olup hepsi Pomak'tır.<sup>63</sup>

---

<sup>60</sup> ZK:SK

<sup>61</sup> İB:SpK

<sup>62</sup> FeB:SşK

<sup>63</sup> MaY:YK



## EDİRNE'DE POMAK HALK KÜLTÜRÜ

İnsanoğlu doğar, büyür ve ölür. Her insan içine doğduğu toplumun kuralları ve gözle örülmeyen yasalarına göre şekillenir. Doğumla başlayıp ölümlle sonlanan bu yaşam yolunda insanların karakteristik özellikleri de ayrı ayrı toplumları oluşturur. Her toplumun kendine has karakteristik özellikleri vardır. Bu özellikler yaşayış, inançlar, kıyafet, yeme-içme, ortak dil, ortak tarih gibi birçok ögenin birleşmesiyle ortaya çıkar.

Kültür; “tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü”<sup>64</sup>dür. Yapılan bu açıklamaya göre kültür toplumun geçmişi, şuanı ve geleceğine ait ortak her şeyidir. Buradan yola çıkılarak aşağıda Pomakların kültürlerini yansıtan geçiş dönemi âdetleri verilmiştir.

### 1. DOĞUM ÂDETLERİ<sup>65</sup>

Yaşamın başlangıcı doğum olduğu için ilk ele alınan konu doğum âdetleri olmuştur. Hamilelik, doğum, korunma, sütün gelmesi, tuzlama, kırklama, kırk uçurma gibi birçok âdete yer verilmiştir.

Doğumlar genellikle köylerde ebelik yapan kadınların ya da ev halkından en yaşlı bayanın yardımıyla gerçekleşir. Bebeklerin bir kısmı tarlada doğarken büyük bir kısmı ise evde doğar.

#### 1.1. Doğum Öncesi

##### 1.1.1. Hamilelik<sup>66</sup>

Hamilelikte dikkat edilmesi gereken en önemli şey aşermedir.<sup>67</sup> Hamile kadın gördüğü veya kokusunu aldığı veyahut ismini duyduğu şeyi canı çekebilir diye

<sup>64</sup> TDK, Türkçe Sözlük ”Kültür mad. (E.i. Benice), Ankara, 2005, s.1282.

<sup>65</sup> Bu çalışmadaki âdetler birincil kaynak verilerinin düzenlenip tasnif edilmesiyle sunulmuştur. Bu âdetler genellikle tüm Pomak köylerinde geçerli olup farklı olanları köy ismi belirtilerek dipnotlarda verilmiştir.

<sup>66</sup> Hamilelik= Po. teşka

o kadının yiyeceği tatması gerektiği söylenir. Eğer adı geçen yiyeceğe ulaşma imkânı yoksa 3 kere besmele çekip avucu yalattılır.

Hamile bayanı kim korkutursa çocuğun ona benzeyeceği inancı hâkimdir.

Bebeğin cinsiyeti konusu her daim merak konusu olmuştur. Bunun için de insanlar teknolojinin bu kadar gelişmiş olmadığı zamanlarda cinsiyetini tahmin etmek için kendilerine göre birtakım uygulamalara başvurmuştur. Hamileliğin ilk dönemlerinde bir yere gidilince hamile kadına haber verilmeden oturması için iki yer gösterilir. Minderin birinin altına makas diğerinin altına bıçak koyulur. Kadın makasın üzerine oturursa bebeğin kız olacağı bıçağın üzerine oturursa bebeğin erkek olacağı tahmin edilir. Yine bu ilk dönemlerde gebenin haberi olmadan başına birkaç tuz tanesi serpilir ve beklenir. Kadın ilk önce ağzına dokunursa kız, burnuna dokunursa erkek olacağına inanılır. Hamilelikte kız çocuğunun annenin güzelliğini alıp çirkinleştirdiği ve erkek çocuğunun anneyi güzelleştirdiği söylenir. Hamileliğin ileri dönemlerinde kadının göbeği öne doğru sivri ise bebek erkek; göbeği yayvan ve poposu genişlemişse bebeğin kız olacağına inanılır.<sup>68</sup> Hamilenin canı sürekli tatlı yemek isterse bebek erkek; ekşi yemek isterse bebeğin kız olacağı düşüncesi hâkimdir. Hatta bunun sözü de vardır: ye tatlıyı doğur Hakkı'yı, ye ekşiyi doğur Ayşe'yi.

Hamile kadın eğer cenazeye giderse korunmak için sağ elinin yüzük parmağına **kırmızı** ip ya da kurdele bağlar.

Hamile kadının midesi çok bulanıyorsa bunu ilaçlamak için<sup>69</sup> bulaşık suyunun aktığı yere cam veya kâğıt şeker konur sonra bu alınıp durulanır. Habersizce hamile kadına yedirilir.

<sup>67</sup> Altay Türk kültüründe aşerme **Yerikleme cerik** veya **cerikleme** olarak bilinir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.37

<sup>68</sup> Gebenin başına tuz serpilerek bebeğin cinsiyeti hakkında tahminde bulunma, kız bebeğin anneyi çirkinleştirip erkek bebeğin güzelleştirdiğine inanılması, gebenin karnı sivri olduğu takdirde erkek yassı olduğu takdirde kız olacağının düşünülmesi Trakya Bölgesi, Gagavuz ve Bulgaristan Türklerinde de aynı şekilde tespit edilmiştir. Levent Doğan, *Trakya Bölgesi ile Bulgaristan ve Gagavuz Türklerinde Doğumla İlgili İnanışlar*, Türk Kültürü Dergisi, (Ocak-Şubat 2004) sayı: 489-490 s.466 Altay Türklerinde de annenin belinin sivri olması erkek, yuvarlak olması kız bebek olacağı şeklinde yorumlanır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.37

<sup>69</sup> Buna Pomakça **lokva** denir.

## 1.2. Doğum Sonrası

### 1.2.1. Doğum<sup>70</sup>

Doğum anında doğum suyu geldiğinde banyo ve tuvalete yalnız girilmez, girilirse lohusa olunduğu için perilerin<sup>71</sup> alacağı düşünülür. Doğum sırasında terin saçla silinmesi halinde yüzdeki hamilelik lekelerinin geçeceğine inanılır. Doğum anında edilen duaların kabul olacağına inanılır.<sup>72</sup> Doğum sancısı olduğunda ağrısı kaçmasın nazara gelmesin hayırlısıyla kurtulsun diye düşünülerek kimseye söylenmez.

Doğum gerçekleşikten sonra bebeğin göbeği kesilir, yıkanır ve bezlere sarılarak kundaklanır. Kesilen göbek bağı annenin bir kısım saçıyla bağlanırken bebeğin alnına ocaktan is sürülür. Göbek parçası kurduğunda bu bağı gömüldüğü yerle bebeğin gelecekteki mesleği arasında bir ilişki kurularak toprağa gömülür. Örneğin okul bahçesine gömülürse öğretmen olur, cami bahçesine gömülürse imam olur gibi düşünceler vardır.<sup>73</sup>

Bebeğin alnının güzel ve düzgün olması için bezle hatta nazar olacağı düşünülerek **mavi** bir tülbentle bağlanır. Bebek büyüyünce ayakları dolanmasın kolay yürüsün düşüncesiyle doğduğunda sarılacağı zaman şalvardan kesilen bezle sarılmaz. Bebek üç günlükken imam veya ağzı dualı bir yaşlı gelir, bebeğin kulağına ezanını okuyarak adını koyar.

---

<sup>70</sup> Doğum= Po. **rudi**

<sup>71</sup> Peri= Po. **samudiva**

<sup>72</sup> Annenin sancılarının en yoğun olduğu yani doğum anında yapacağı duaların kabul göreceği inancı vardır. Bu sırada çekilen çile anne adayını arındırır ve günahlarının kefareti olarak görülür. Yaşar Kalafat, *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, Ankara, 2010 s.242

<sup>73</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halklarda Tematik Halk İnançları*, Ankara, 2011. s.27 ve Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.53 Levent Doğan, *Trakya Bölgesi ile Bulgaristan ve Gagavuz Türklerinde Doğumla İlgili İnanışlar*, Türk Kültürü Dergisi, (Ocak-Şubat 2004) sayı: 489-490 s.466 Kamızmda bebeğin göbek bağı kurutulur ve özel muska yapılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.51

### 1.2.2. Korunma<sup>74</sup>

40<sup>75</sup> gün lohusa sayılan anne ve bebeğin her türlü kötülükten, kara iyelerden korunması amacıyla yapılan birden fazla uygulama vardır.

**Demirin** Pomaklar için korunmada ayrı bir yeri vardır.

Bebeğin korunması için yanına süpürge-**demir**-ekmek parçası, buğday-tuz, süpürge-Kur'an-demir, süpürge-maşa, süpürge-demir-sarımsak, süpürge-enser(çivi), süpürge-orak-Kur'an şeklinde nesnelere konur. Mesela süpürge-çivi **kırmızı** ipe bağlanarak da bebeğin yanına konur. Bebeğin yanında mutlaka demirli bir şey olması (maşa, demir, halka çivi gibi) gerekir ve bunlar kırkı çıkmadan yanından alınmaz. Lohusa kadının akşamları dışarı çıkmasının kötülük getireceğine inanılır. Eğer çıkmak zorunda kalırsa da beline **demirden** bir halka ya da eline bir maşa alarak yani korunarak çıkar.<sup>76</sup>

Bebeklerin **kırklarının karışmamasına**<sup>77</sup> dikkat edilmesi gerekir. Eğer kırklar karışırsa bebeklerden birinin hastalanacağına veya öleceğine inanılır. İki lohusa kadın karşılaşırsa bebeğini önce yukarı kaldıranın bebeğinin daha yüksek olacağına inanılır.<sup>78</sup> Kırk karışmaması için yapılan uygulamalardan biri; sütlerinin kesilmemesi için karşılaştıklarında birbirlerinin göğsünden 3 kere su dökerek süt içer gibi yapılmasıdır. Bir diğer uygulama ise kırkları karışmasın diye birbirlerinden bir **demir nesne** (iğne, çengelli iğne, kaşık) değişirler ve kırkları çıkınca kendi demirini geri alırlar. Böylelikle gelebilecek kötülüklerden korunmuş olurlar.

<sup>74</sup> Korunma= Po. **Korundisva.**

<sup>75</sup> Kırklama, kırk uçurma, kırk gün lohusalık, gibi inançlar Türk inanç dünyasında kırklar, kırkı çıkma, kırkı okutma gibi inanışlar olarak yer alır. Yaşar Kalafat, "Türk Halk İnançları İtibariyle Doğu Anadolu ve Orta Toroslarda 'Kırk Motifi'", *III. Alanya Tarih ve Kültür Semineri* 12-13 Kasım 1993-Alanya

<sup>76</sup> Ahlat'ta lohusanın korunmasında da yastığının altına makas, bıçak konularak duvara silah asılarak yapılır ve bu korunmaya çalışılan kötü iyeye **Şubat Karısı** denir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.175 Aynı şekilde korunma Gagavuz Türklerinde de vardır. Buna **Rusali** adı verilir. Levent Doğan, *Trakya Bölgesi ile Bulgaristan ve Gagavuz Türklerinde Doğumla İlgili İnanışlar*, Türk Kültürü Dergisi, (Ocak-Şubat 2004) sayı: 489-490 s.468

<sup>77</sup> Kırk karışmamasına Doğu ve Güneydoğu Anadolu, Azerbaycan ve Kuzey Irak'ta da dikkat edilir. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.29

<sup>78</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.259

Adetli kadının bebeğin yanına gelmesi ve onun yüzünü görmesi hoş karşılanmaz. Bu yüzden içeriye adetli kadın geldiğinde kötülük gelmemesi için **eşiğe maşa** konur. Bir de adetli kadın geldiğinde bebeğin yanına gelip yüzüne bakmadan şalvarını silkeleyerek “*bende annen gibiyim*” dendiği takdirde kötülük gelmeyeceği görüşü yaygındır. Yoksa bebeğin yüzüne iltihaplı sivilce<sup>79</sup> çıkar. Eğer bu iltihaplı sivilceler çıkarsa bebeğin ilk kara kakasıyla yıkandığı takdirde geçer. Bebeğin kara kakası hem ilaç için saklanır, hem de eve gelenlerle kötülük içeri girmemesi için küçük bir parça beze konularak **eşiğin** altına kimsenin görmeyeceği gibi yerleştirilir.

Bir diğer önemli korunma ögesi de **ateştir**. Ateşin kötülükleri temizlediği ve aydınlık verdiğine inanılarak dışarıdan gelen kişi akşam bebeğin yanına giderken önce **ateşin** önüne gider, sonra bebeğin yanına gider. Lohusa 40 gün içinde banyoya her girişinde önce kapı eşiğine bir küreğe koyulan **ateş** veya korun üstünden atlar. Ateşin lohusa yıkanırken onu **Al lohusaların**<sup>80</sup> almasından koruduğuna inanılır.

**Akşamın ve karanlığın** kötülük getirdiğine inanılarak anne ve bebek 40 gece yalnız bırakılmaz ve yalnız yatamaz. Bebeğin karanlıkta kalması hoş karşılanmadığı için **40** gece ışık yakılır. **40** gün ikindiden sonra kötülüklerin üzerine ineceği düşünülerek anne ve bebeğin yıkanmış eşyaları dışarda bırakılmaz, ıslak olsa da içeri alınır. Akşamları misafir gelmesi tercih edilmez. Eğer **akşam** saatine de kalırsa bebeğin uykularının kaçmaması için giderken bebeğe eşyasından küçük bir parça ip koparıp “*benim uykum senin olsun*” diyerek **uykuluk** bırakır. Hatta misafir örgüsüyle akşam gelmişse örgüsünü de bırakıp gider ve **40** gün çıkmadan gelip alamaz. Kırk uçurulmadan karı-koca yatılmayacağına inanılır.<sup>81</sup>

<sup>79</sup> İltihaplı sivilce= Po. **puluska**

<sup>80</sup>Al lohusalar: kırklı kadın ve çocuklara musallat olan **Şeşe** adlı kara iye. Yaşar Kalafat, **Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-** Ankara, 2013 s. 87 Al karısı, Al ruhu inancı bütün Türklerde yaygındır. Bundan korunmak için birtakım uygulamalar yapılır. Sebahattin Buluç, “Şamanizm”, **Türk Amacı**, İstanbul, 1942 s 1-8

<sup>81</sup> Dunganlarda lohusa doğumdan sonra 40 gün boyunca eşiyile birlikte olamaz. Yaşar Kalafat, **Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü**, Ankara,2012 s.106

Anne veya bebeğin vücudunda kızarıklıklar olmaması için lohusa kadın ateşte yemek kavurmaz.<sup>82</sup>

Lohusa bu dönemde başına **kırmızı** kurdele takarak Al lohusalardan korunmaya çalışır. Lohusa tuvalet ve banyodaki kötülüklerden korunmak için gündüz dahi yalnız giremez. Mutlaka yanına lohusayı beklemek için bir kişi girmelidir. Bebek her yıkandıktan sonra alnının tam ortasına ocaktan **kara is** sürülerek çirkin görünürse nazar olmayacağına inanılır.<sup>83</sup>

Aynaların kötülük getirdiğine eğer bakarsa onu alacaklarına inanıldığı için lohusa kadın **aynaya** baktırılmaz, aynalar örtülür.<sup>84</sup> Bebek bir inanişe göre sarılık olmaması için diğer bir inanişe göre de arkasından hemen kardeşi gelmemesi annesinin tekrar hamile kalmaması için bebek canlanana kadar **aynaya** baktırılmaz.<sup>85</sup>

Nazar olmamak için lohusa mavi tülbent bağlar<sup>86</sup>, bebeğin de alını **mavi**<sup>87</sup> tülbentle bağlanır. Bebeklere nazar boncuğu olarak mavi küçük tuz boncuklardan **7** tane dizilir. Sonra bir kuru karanfil sonra yine 7 boncuk dizilir ve toplanır. Bu böyle 7 tane yapılarak nazar bocuğu oluşturulur.<sup>88</sup>

Erkek çocuk doğduktan sonra yaşasın diye kurban kesilir. Bu şekilde uygulama Anadolu, Kuzey Irak ve Azerbaycan'da görülür. Kara iye tatmin edilerek

<sup>82</sup> Ateşin ruhu kırkı çıkmamış kadının yemek yapmasını, yeni gelinin ocağın önünden geçmesini yasaklamıştır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1*-Ankara, 2013 s. 137

<sup>83</sup> Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994. s.23 Yakut/Sahalarda çocuk dünyaya gelince kötü ruhlardan korunması için alnına külden ben sürülür. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.9 Dunganlarda yaşamayacağına ihtimal verilen çocuk yaşasın diye alnına ocak isi yahut kurban kanı sürülür. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.103

<sup>84</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.174

<sup>85</sup> Bebeğin canlanana kadar aynaya baktırılmaması inancı Altay Türklerinde de yaygındır. Buna göre bebek hele gece aynaya baktığında kendisini değil **Körmez** adındaki şeytanı görür. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.32

<sup>86</sup> Bkz. *fotoğraf 35, fotoğraf 34.*

<sup>87</sup> Türkmenistan Türkmenlerinde, Kırgız, Özbek, Kazak ve Ruslarda ak ve kara göz boncuğu nazardan korunmak için takılır. Onlarda mavi rengin nazardan koruyacağı inancı yoktur. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.105

<sup>88</sup> Nazar boncuğu için bkz. *fotoğraf 56*

ak iyenin rızasının alınması sonucu çocuğun yaşamasını sağlar. Kurban kanı eski Türklerde olduğu gibi günümüzde de yaygındır.<sup>89</sup>

### 1.2.3. Süt Gelmesi

Doğum yapan kadının sütünün gelmesi amacıyla yapılan uygulamalar da şunlardır:

Doğum olduğu gibi ilk duyanlar annenin sütü gelsin kendini toplasın diye Pomakça **kaygana**<sup>90</sup> denilen omletten yapıp getirir. Bu uygulama ilk 3 gün böyle sürer. Annenin sütünün kaçacağına inanıldığı için ilk getirilen tabak veya tepsi burada bırakılır ve 40 gün geri verilmez. 40 çıktıktan sonra tabak geri verilir.

Yine sütün gelmesi için lohusaya bir baş soğan kırılıp yedirilir. Hatta o soğan çobana verilir, o bütün gün gezdirip getirir sonra lohusaya yedirilir<sup>91</sup>. Annenin sütü çok olsun diye bulgurlu şeyler yedirilir ve lor (ekşimik suyu) içirilir. Bebek görmeye gelenlerin getirdiği yiyeceklerin en ortası lohusaya yedirilir.

Anne sütünün kaçmaması amacıyla misafirleri karşılamaz ve yolcu etmez. Dışarı gidene elinden bir şey vermez. Hatta misafirler giderken anneye “*sütünle kal*” diyerek giderler. Sütünün nazar olmaması için anne herkesin yanında bebek emzirmez.

Bebek görmeye emzikli kadın gelirse annenin yatağına ve ayakucuna oturmamalıdır.

### 1.2.4. Bebek Görme<sup>92</sup>

Bebek doğduktan sonra konu komşu, akrabalar ve tüm köy halkı bebek görmeye giderler. Gidenler bir tepsi tatlı üzerine de bir somun ekmeği ya da bir tepsi

<sup>89</sup> Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994. s.22

<sup>90</sup> Bkz. Yemekler 17. **Kaygana**

<sup>91</sup> “soğan çobana verilir, o bütün gün gezdirip getirir sonra lohusaya yedirilir” sadece Kırcaali Beldesi. Fİ:KıB

<sup>92</sup> Bebek görme= Po. **punuda**

Pomak böreği<sup>93</sup> ve ekmeği beyaz bohçaya sararak götürür. Hatta bazı köylerde bebeğin demir gibi olması için her giden bebeğe **demir** para götürür ve koynuna salar<sup>94</sup>.

Bebek doğduktan sonra bebek yemeği verilir. Buna **simidal**<sup>95</sup> ya da **babina** denir.<sup>96</sup>

### 1.2.5. Bebek Tuzlama<sup>97</sup>

Bebeğin göbeği düştükten sonra ilk banyosunu yaptırmadan önce bir maşrapa tuzlu su yapılır. Ayrıca biraz tereyağı ve tuz karıştırılır. Kulak arkası, koltuk altı, kasıklar, el ve ayak parmak aralarına sürülür. Bir saat bekletilir. Daha sonra tuzlu su da üzerine dökülür ve sonra bebek yıkanır. Bu tuzlamanın yapılma sebebi bebek büyüyünce terlemesin ve teri kokmasın dıyedir.

### 1.2.6. Kırklama<sup>98</sup>

Kırklamada kullanılan malzemeler:<sup>99</sup>

40 ölçek su (ölçek=maşrapa, yumurta kabuğu, bardak, kaşık)

40 taş (bebeğin taş gibi sert olması için)

40 buğday tanesi (bebeğin bereketli olması için)

40 çubuk (bebeğin dimdik olması için)

40 arpa veya süpürge çöpü (bebeğin vücudunda çıban çıkmaması için)

40 pirinç (bebeğin teninin beyaz olması için)

<sup>93</sup> bkz. Yemekler **8. Bulgur (Pomak) Böreği**

<sup>94</sup> CÇ:AtK

<sup>95</sup> Bkz. Yemekler **47.Simidal**

<sup>96</sup> Doğumla beraber doğum aşısı yapılması Umay iyesini memnun etmek için yapılan kanlı/kansız kurbanlardandır. Günümüzde Yakut Türklerinde de rastlanırken Batı Türklüğünde doğum aşısı, doğum toyu olarak Hakas Türklerinde ise Umay Tartar uygulaması olarak bilinir. Yaşar Kalafat, **Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu**, Ankara, 2015 s.282

<sup>97</sup> Bebek Tuzlama = Po. **Dete tu Solad Gu**

<sup>98</sup> Kırklama= Po. **Çetriysed gu** Lohusayı kara iye olan **Şeşe**'den korumak için doğumun 40.günü kırk pirinç, kırk arpa, kırk buğday ve kırk kaşık su karıştırılarak anne ve yavrusu yıkanır. Yaşar Kalafat, **Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-** Ankara, 2013 s.157 Yakut/Sahalarda kutlama yapılabilmesi için 40 günün geçmesi beklenir. Yaşar Kalafat, **Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü**, Ankara,2012 s.9

<sup>99</sup> Bebeğin kırklanması Bkz. **fotoğraf 37, fotoğraf 38**



Çivi ya da demir parçası (bebeğin demir gibi sağlam olması için)

Altın (bebeğin zengin olması veya sarılık olmaması için)

3 tane kor alınır suya konur. Küller dibe çöktükten sonra su başka kaba alınır ve sadece bu suyla anne ve bebek kırklanır.<sup>100</sup>

Kırklama suyu maşrapa veya kaşık kaşık ölçülürken 40'tan geriye doğru sayılır.<sup>101</sup> Tüm malzemeler için sayı genellikle 40 fakat 41 olarak ölçülen yerler de var. Bu malzemelerin tamamı değil de birkaç tanesi seçilerek ölçülen suya koyulur. Örneğin altın, buğday ve taş; çivi, süpürge çöpü ve taş.

Bu suyla önce bebek sonra anne kırklanır. Anne abdest alır, yanındaki kişi onu bu suyla kırklar. Yanındaki kişi sırayla önce sağ sonra sol göğsünden olmak üzere 3'er kere su döker ve anne içer gibi yapar. Su döken 3 kere “*ne içiyorsun*” diye sorar, lohusa da 3 kere “*sütümü içiyorum*” diyerek cevap verir. Sonra anne yıkanır, tekrar boy abdesti alır ve böylece kırklanmış olur. Kötülüklerden korunması için lohusa kırklanırken yalnız kalmamalıdır. Kırklandıktan sonra bebeğin suyu bebeği kara iyeler almasın ve üzerine basanlar da çarpılmasın diye ayak basılmayan yere dökülür.<sup>102</sup> Fakat banyo tuvalet gibi kötülük yuvası sayılan yerlere de dökülmez. Çocuk kırklandığı gibi camiye götürülür ve Kur'an yalattılır.<sup>103</sup>

Biraz olsun kara iyeleri uzaklaştırması düşünülerek bebeğin 20.gününde **yarı kırk** banyosu da yapılır. İnanışa göre 20 gündüz 20 gece toplam 40 olur ve bu malzemeler 40 yerine 20 konarak bebek yıkanır.<sup>104</sup>

Bebeğin yıkadıktan sonra emzirilirse göğüsleri şişeceği, ağrı yapacağı ve ağlayacağına inanılarak kırkı çıkana kadar bebek aç karnına yıkanmaz. Önce emzirilir biraz bekleyip yıkanır.

<sup>100</sup> Sadece Pınar Köyü HaD:P1K

<sup>101</sup> Sadece Suluca Köyü ZG:SuK

<sup>102</sup> Bebeğin ve annenin kırklanma suları ulu orta her yere dökülmeyen sularındır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.76

<sup>103</sup> “Çocuk kırklandığı gibi camiye götürülür ve Kur'an yalattılır” Sadece Kadıköy Köyü Fİ:KK

<sup>104</sup> Levent Doğan, *Trakya Bölgesi ile Bulgaristan ve Gagavuz Türklerinde Doğumla İlgili İnanışlar*, Türk Kültürü Dergisi, (Ocak-Şubat 2004) sayı: 489-490 s.468

Bebek ergenliğe girince tüylenmemesi için kırkının içindeyken tüysüz yeni doğmuş fare bulup koltuk altına sürülür.<sup>105</sup>

Yine büyüyünce tırnakları çok uzamasın kendiliğinden kırılsın diye bebek kırk içindeyken tırnakları ilk uzadığında değirmenden gelen taze una batırılır.

Eğer bebek kız ise kulaklarının yara olmaması için kulakları ilkbaharda güller açarken delinmesi gerektiğine inanılır.

Küçük çocuklar enseden öpülürse dik kafalı olacağına inanılır.

Bebeğe maymun denilerek sevilirse bebeğin büyümeyeceğine ve gelişmeyeceğine inanılır.

### 1.2.7. Kırk Uçurma<sup>106</sup>

Anne ve bebek kırklandıktan sonra kırk uçurma maksadıyla anneye gidilir. Kapıya gelindiğinde annenin sütü olsun diye ayaklarına su dökülür, göğüslerine su atılır. Kırk çıktıktan sonra anne ilk kez gittiği yerlerde ayaklarına su dökülür. Annenin bereketinin devamı için koynundan yumurta salınır. Anne kucağında bebeğiyle eşikten sağ ayakla içeriye girer. Bebeğin ellerine hem çamaşırlarının beyaz olması hem de bereketli olması için bir ya da iki yumurta verilir. Bu uygulama gittiği her ev sahibi tarafından tekrarlanır. Bebeğin teni beyaz olsun diye üzerine un serpilir. Bebek yüklük gibi yüksek olacağı düşünülerek yükün üzerine konur. Saçları yapak gibi **ak** olana kadar yaşasın, uzun ömürlü olsun diye bebeğe bir tutam yapak verilir. Hem hamarat olması hem tırnakları dökülmesi için bebeğin elleri taze una batırılır. Yanaklarının **al al** olması için yanaklarına kırmızıbiber sürülür. Kırk uçurulduktan sonra bebekle anne evine dönerken anneye bir tepsi tatlı, üzerine bir somun ekmek ve yanına bir tane yumurta koyarak gönderir.

Genellikle kırk çıktıktan sonra ya da yarı kırkı yapıldıktan sonra bebek mevlidi yapılır.<sup>107</sup>

<sup>105</sup> ŞŞ:NK

<sup>106</sup> Kırk uçurma= Po. Çetriyse sa Fıraçi

<sup>107</sup> Bebek mevlidi bkz. *fotoğraf 33*

Bebeğin ilk dişinin çıktığını gören kişi bebeğe dişleri de beyaz olsun diye beyaz hediye alır. Bebeğin ilk dişiyle ilgili tespit ettiğimiz başka bir uygulama yoktur.<sup>108</sup> Bebek biraz büyüyüp ilk adımlarını attığında bebeğin yürümesini engelleyecek kötü güçlerin uzaklaştırılması için **adım çöreği**<sup>109</sup> yapılır. Konu komşu ve akrabalar çağırılır. Çocuğun ayaklarına **kırmızı** ip veya kurdele bağlanarak makas yardımıyla **köstek kesilir**.<sup>110</sup> Bu uygulamayla çocuğun yürümesine mani olacak tüm engellerin kesilmiş olduğuna inanılır. Yapılan çörek çocuğun iki ayağı arasından yuvarlanır ve çocuğun bunu alması istenir. Daha sonra yapılan çörekler herkese dağıtılır. Yapımı aşamasında birkaç tane çöreğin içine **demir** para koyulur. Çörekleri yerken bu demir paralar kime çıkarsa çocuğa hediye alır. Bir tepsi içerisine kâğıt, kalem, makas ve Kur'an konur. Gelecekteki mesleğini tahmin etme adına çocuğun bunlardan birini seçmesi beklenir. Eğer çocuk kalem seçerse öğretmen, makası seçerse terzi veya zanaat sahibi, Kur'an'ı seçerse imam veya hatip olacağı şeklinde yorumlanır.

## 2. SÜNNET

Sünnet olmak toplumda *artık erkek oldun, büyüdün* olarak algılanan önemli bir geçiş dönemidir. Sünnet olma yaşı ise 5, 7, 9 gibi tek rakamlardır.<sup>111</sup> Sünnetler toplu bir şekilde yapılır. Bir akraba veya bir komşu düğününde sünnet olmamış çocuklar toplanır. Düğün evinde onlara sünnet yatağı yapılır<sup>112</sup> ve hepsi tek bir getirilerek sünnet edilir. Bir gece bütün çocuklar burada yatar ve sonra çocuklar evlerine alınır. Sünnet için yapılan ayrıca bir eğlence ve hediye yoktur. Fakat aileler sünnetten sonra çocuklarına mevlit okuturlar.

<sup>108</sup> Yakut/Sahalarda da bebeğin ilk çıkan dişiyle ilgili yapılan bir uygulama yoktur. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.11

<sup>109</sup> Yemekler **1. Adım Çöreği**, bkz. *fotoğraf 36*

<sup>110</sup> Dunganlarda yürüyemeyen çocuk için dualar edilirken Kırgızlarda ise ayak bağı kesme töreni yapılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.104

<sup>111</sup> Dunganlarda sünnet yaşı 3, 5, 7 gibi tek rakamlardan seçilir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.111

<sup>112</sup> Bkz. *fotoğraf 11, fotoğraf 12*

### 3. ASKERLİK

Sünnet gibi toplumda bir diğer önemli erkeklik dönemi ise askerliktir. Askerlik toplumca o kadar önem arz eder ki askerliğini yapmayan gence kız vermek hoş karşılanmaz. Ana ocağı kadar asker ocağı da önemlidir. Vatan borcu namus borcudur denilir ve her genç vatani görevini layıkıyla yapar.

Askere gidecek gençlere bir akşam eğlence/ düğün yapılır. Asker düğününde gençler siyah pantolon beyaz gömlek giyer ve omuzlarına da **kırmızı** tülbent takarlar. Asker gençler sırayla çıkar, Türk bayrağını 3 kere öper ve Atatürk portresini selamlayarak sıraya geçer. Hepsi çıktıktan sonra en baştaki asker adayı genç eline Türk bayrağını alır ve halay çekerler. Onlar halay çekerken bütün köy halkı tek tek sıraya girer. Bayrak tutan gençten başlayarak son gence kadar başlarından para gezdirerek en sonda bir torba veya poşet tutan gence verirler. Kimin gönlünden ne kadar gelirse bahşiş atılır.<sup>113</sup> Bu toplanan para askerler arasında paylaşılır ve bu akşamın masrafları karşılanır. Yani bu akşamı gençlere köy halkı düzenlemiş olur.

Askere gidecek her genç evinde sırayla birer akşam konu komşu, akraba, arkadaşlarına yemek verir. Askere gideceği tarih belli olunca da akrabalar kendi asker yakınlarını ve askerinin ailesini yemeğe çağırır.

Asker evden tekbirle çıkar. Evin içinden sağ ayakla çıkarak avluya toprağa ilk bastığı yerden **toprak** alınır. Alınan toprak onu çeker ve geri döner diye inanılarak evde yüksek bir yere koyularak saklanır.

Askere giden genci köy halkı köyün çıkışına kadar uğurlamaya gider.<sup>114</sup> Genç geri dönmesi uğursuzluk sayıldığı için evden çıkınca bir daha içeri giremez. Ayrıca asker genç evden çıkınca evin kapısı açık bırakılır ve uğurlamaya giden insanlar geri dönene kadar kapatılmaz.

Asker onu beklemeleri için kırmızı tülbendini köy çıkışına gelince omzundan çıkarır ve sevdiği yahut eşi varsa ona, yoksa annesinin boynuna

<sup>113</sup> Bahşiş= Po. **Şaba**. Konuyla ilgili kıyafet ve âdet fotoğrafları için bkz. *fotoğraf 31*,

<sup>114</sup> Bkz. *fotoğraf 32*

bağlayarak bırakır. Askerliğinin hafif ve kolay geçmesi için asker uğurlandıktan sonra eve geri dönerken eşi veya annesi yoldan 2-3 tane saman sapı ve tüy toplar. Bunları mendile bağlayıp evin girişine<sup>115</sup> yüksek yere koyar. Bu koyulanlar asker görevini tamamlayıp eve dönünce buradan alınır.

Görevini tamamlayıp evine gelen gence kapıdan girmeden koç kurban kesilir. Bu koçun gözüne beyaz mendil bağlanır. Kurbanın kanı akıtılınca bu kan ilk önce gencin alınına sürülür. Bu şekilde uygulama Anadolu, Kuzey Irak ve Azerbaycan'da görülür. Kara iye tatmin edilerek ak iyenin rızasının alınması sonucu çocuğun yaşamasını sağlar.<sup>116</sup>

#### 4. DÜĞÜN ÂDETLERİ

Kızlar ve oğlanlar çeşme başı<sup>117</sup>, harman yeri, gündöndü ve mısır imeceleri, hıdrellez, bayramlar gibi zamanlarda görüşür. Oğlanlar akşamları kızların pencerelerine gider, ellerindeki küçük fenerlerle sevdiği kıza ışık tutarlar, böyle anlaşılır. Kızlar saçlarına çiçekler takarlar bu çiçekleri de sevdiği oğlanlara aracı vasıtasıyla gönderirler. Konuşma, buluşma yoktur. Bakışmak<sup>118</sup>, mani atışmak, çiçek göndermek, mendil işlemek, salıncakta sallamak<sup>119</sup>, düğünlerde şaba (bahşiş) atmak vardır. Birbirlerini seven gençler evlenmeye karar verince ailelere söylenir ve tatlı telaşlar başlar. Bazı evlenmeler telli duvaklı, elle günle olurken bazıları ise kızın kaçması veya kaçırılmasıyla da olabilir. Bazıları da severek olduğu gibi görücü usulüyle de olabilir.

Pomaklarda akraba evliliği yoktur. Akralalık yedi göbek sayılır ve akraba evliliği hoş karşılanmaz. Ayrıca önceleri Pomaklarda dışarıya kız vermek yok iken zamanla bu durum değişmiştir.

<sup>115</sup> Evin yüksek girişi= Po. **Grada**

<sup>116</sup> Kurban kanı kullanımını sadece çocuk için geçerli olmayıp gelin ve adına kurban kesilen herkes için geçerlidir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012, s.103 Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994. s.23

<sup>117</sup> Bkz. *fotoğraf 41*

<sup>118</sup> Bakışmak (sevgili olmak)= Po. **Libatsa** Sevgili= Po. **Libe**

<sup>119</sup> Bkz. *fotoğraf 40*

#### 4.1. KIZ İSTEME<sup>120</sup>

Oğlan evinden kız evine bir tanıdık gönderilerek *müsaitseniz hayırlı bir iş için gelmek istiyoruz* diye izin istenir. Kız tarafı kabul ederse kız istemeye yani dünür<sup>121</sup> gidilir. Oğlan bu törene katılmaz ve evde haber bekler. O akşam Allah'ın emri peygamberin kavliyle kız istenir. Kız tarafı cevap vermeyerek, ertesi gün oğlan evine liste gönderir. Bu listede altın, baba hakkı, yapak, hasse, gibi birtakım istekler yazılıdır. Oğlan tarafı bu istekleri yapabilecekse yapar ya da kız tarafıyla konuşup bir orta yol bulmaya çalışır. Kız tarafı ikna olmazsa söz yapılmaz iş bozulur. Bu şekilde işi bozulmuş ve onlar da çareyi kaçmak da bulmuş birçok kişi vardır. Eğer kız tarafı ikna olur ya da oğlan tarafı listeyi kabul ederse aracılıyla haber gönderip söz günü belirlenir. Oğlan tarafı bu listeyi söz günü getirmek zorundadır. Yoksa söz yapılamaz.

#### 4.2. SÖZ KESME<sup>122</sup>

Söz günü belirlenince kız tarafı ve oğlan tarafı konu komşu ve akrabalarını çağırır ve kız evinde toplanılır. Kızın altınları takılır. Yüzükler takılır ve bir büyük güzel dilekler eşliğinde kurdeleyi keser. Kesmeden önce makas kesmiyor diyerek damadın babasından bahşişi alır. Yüzükler kesildikten sonra gelin ve damat sırayla orada bulunan herkesin elini öper. Kızın bir arkadaşı da gelin ve damadın arkasında gezer ve poşet tutar. Herkes gönlünden ne koparsa sırayla poşete bahşiş atar. Lokumlar dağıtılır, tatlı olsun diye. Tüfekler atılır ki bütün köy duysun kızın verildiğini. Orada bulunan erkeklere beyaz mendil ve sigara, kadınlara ise tülbent hediye olarak dağıtılır. Kız ve oğlan tarafı hazırladıkları bohçaları değişirler.

<sup>120</sup>İsteme= Po. **İştat**, dünür gitmek: Po. **Gudej** Turfan Türklerinde ise dünür Kuda-Kuda demektir. Yaşar Kalafat, **Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1**- Ankara, 2013 s.62 Bizce Gudej ve Kuda kelimeleri zamanla değişime uğramış olabilir.

<sup>121</sup>Pomaklarda olduğu gibi Anadolu ve Güney Sibiryaya Türklerinde de evlilik yoluyla oluşan akrabalıklara dünür denir. Yaşar Kalafat, **Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1**- Ankara, 2013, s.63

<sup>122</sup> Söz kesme= Po. **Izgavur**

### 4.3. RUBAYA GİTME<sup>123</sup>

Düğün tarihi belli olunca oğlan tarafı kız tarafını davet eder ve kıyafet almaya götürür.<sup>124</sup> Geline gelinlik ve akrabalarına da basmalar, gömlekler, etekler alınır. Kız tarafının uygun gördüğü akrabalar çağırılır.

### 4.4. ÇEYİZ<sup>125</sup>

Yeni yuva için hazırlanan yorgan, yastık, döşek, danteller, kanaviçeler, tülbentler, çetikler, elbiseler, bohçalar ya bir gün önce ya da alayla beraber alınır. Eğer alay günü alınırsa önde gelin arabası arkada çeyiz arabası gider.

Çeyizlik yorganları genç kızlar diker. Yorganlar dikilirken gelinin kaynanasına konuşmaması şeker gibi geçinmesi düşünülerek bu kızların önüne ağzları dolu olsun konuşmasınlar diye şeker fıstık konur.

Evlenecek gençlerin işlerinin ileri gitmesi ve uğursuzluk gelmemesi amacıyla çeyizdeki yeleklerin düğmeleri iliklenmez, bağlanacak şeyler bağlanmaz.<sup>126</sup>

Çeyiz evden çıkarılırken ilk önce gelinin kardeşi sandığa oturur ve bahşişini almadan kalkmaz. Sandık kaldırılınca sonra çeyizler arabaya yüklenir.

Çeyiz damat evine gelince gelinin odasına serilir. Odanın dört bir kenarına çiviler çakılır ve bunlara ipler bağlanır. Bağlanan bu iplere de çeyizler asılır. Odanın bütün tavanı ve duvarları çeyizlerle dolu olur ve gerdeğe bu çeyizlerin altında girilir. Düğün bitince ertesi gün gelin tarafından çeyiz toplanır.

Geçiminin bozulacağına inanılarak gelinin çeyizinden bir iki sene örneklik hiçbir şey verilmez.

<sup>123</sup> Rubaya gitme= Po. **Rubaya da Avrime**

<sup>124</sup> Altay Türklerinde de damadın anne ve babası gelinin anne-babası ve akrabalarına hediyeler alır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.36

<sup>125</sup> Çeyiz= Po. **Daar** Pomaklarda **Çeyiz serme, çeyiz düzme** diye bilinen bu gelenek Turfan Tatarlarında **Düğün Görme Toplantısı**, Anadolu'da da **Çeyiz gezme, Çeyiz sergisi** olarak bilinir. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.63

<sup>126</sup> Düğme kapatmak, düğümlemek halk kültüründe büyü olarak bilinir. Çiğil Türklerinde cenazeye ait kıyafetlerin düğmeleri kıyafetlerinden çıkarılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.113 ve Yaşar Kalafat, *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları IX-X*, Ankara, 2006 s.196

Bazı yerlerde çeyiz almaya çalgıyla gidilir. Cuma günü gelin kadife şalvarlarını giyer ve kız evinde önceden iplere serilmiş çeyizi almaya gidilir. Hem herkes oynar hem de ipteki çeyizler toplanıp arabaya yüklenir. Bu sırada kız evi bütün köye yemek verir ve tekrar çalgılarla oynayarak damat evine gelinir. Damat evine müjde yastığıyla gelinin bakırları su doldurularak çeyizden önce gönderilir.<sup>127</sup>

#### 4.5. DÜĞÜNE DAVET

Düğün günü geldiğinde ev ev gidilerek düğüne davet âdetidir. Düğünden bir gün önce bir kadının koluna tülbent bağlanır, bir eline de sepet verilir ve köyü ev ev gezerek düğüne çağırır. Bazı köylerde davet için kadın kına dağıtırken bazılarında ise fıstık, bazılarında ise her eve birer tabak keşkek dağıtır.

#### 4.6. DÜĞÜN<sup>128</sup>

Hazırlıklar tamamlandıktan sonra düğün tarihi belli olur. Toprağa dayalı bir geçim anlayışının varlığından dolayı yazın tarla işlerinin çok oluşu sebebiyle düğünler genellikle kışın yapılır. Ayrıca **uğursuzluk** getireceğine inanıldığı için iki bayram arası nikâh ve düğün yapılmaz. Düğün herhangi bir gün yapılmaz. Köylere göre düğün günleri de değişiklik gösterir. Gelinlerin bazısı kaçak olarak gelirken bazısı da elle günle gelir. Buna göre de düğün günleri değişiklik gösterir. Düğün ya alayla başlar ya da Pazar günü alayla biter. Ya cumadan pazara ya pazartesi cumaya olur. Cuma ve pazartesi önemlidir ve bu akşamlarda gerdeğe girilmelidir. Nedenini sorulduğunda ise Peygamber efendimizin **pazartesi** doğması, Hz. Âdem'in **Cuma** günü yaratılması gibi dinimizce mübarek gün sayılmaları evlilik için en hayırlı günler olarak görülmüştür.

Perşembe- çeyiz, cuma- tel veya pul gecesi, cumartesi- kına, **pazar alay** damat tıraşı ve ziyafet olmak üzere 3 akşam olur. Pazar akşamı ziyafetle düğün biter

<sup>127</sup> Sadece Subaşı Beldesi

<sup>128</sup> Düğün= Po. **Svatba**



ve bu gece gerdeğe girilmelidir. Çünkü yarın pazartesi mübarek gün.<sup>129</sup> Düğün hep kız evinde sadece son gece oğlan evinde yapılır.

Düğün günleri şu şekildedir:

Perşembe- çeyiz, **cuma- alay**, cumartesi gelinin günü (boya/pul gecesi), Pazar damadın günü (damat tıraşı, ziyafet) olmak üzere hep oğlan evinde olur.<sup>130</sup>

Perşembe akşamı kız alımı, cuma-pul, cumartesi-kına, pazar-damat tıraşı, ziyafet olmak üzere 3 akşam oğlan evinde olur.<sup>131</sup>

**Perşembe- alay** ve kaşa gecesi, cuma- boya gecesi, cumartesi- çeyiz alma ve kına, pazar- takı olmak üzere 4 akşam hep oğlan evinde olur.<sup>132</sup>

Cuma cumartesi kız evinde, Pazar kız alımıyla bir hafta da oğlan evinde olur.<sup>133</sup>

Sadece bir akşam kız evinde kına yapılır.<sup>134</sup>

Cumadan pazara kadar hazırlık, pazar gecesi kız alımı, pazartesi-pul/boya, salı-kına, çarşamba-düğün, perşembe-ziyafet ve damat tıraşı olmak üzere bir hafta oğlan evinde olur. Ertesi gün mübarek Cuma günüdür.<sup>135</sup>

Düğün başlayacağı gün oğlan evi ve kız evi evlerinin üzerine bayrak asarlar.<sup>136</sup> Kadınlar düğün tebrik etmeye ya düğünden önce ya da düğün günü bir tepsi tatlı üzerine bir somun **ekmeği beyaz** bohçalara sararak gider. Güzel dileklerini iletir düğün evinde yemek yerler. Her tepsi getiren mutlaka sofraya buyur edilir.

<sup>129</sup> Lalacık, Altıntaş, Kocaali, Büyünlü, Ortakçı, Azatlı, Dereköy, Büyükgerdelli, Musabeyli, Çalıköy, Karahamza, Hacıköy, Sipahi, Yağmurca, Kadıköy, Çobançeşmesi, Karatepe, Pınar, Orhaniye Köyleri.

<sup>130</sup> Suluca, Barağı, Sazlımalkoç, Sultaniçe, Sultanşah, Aliçopehlivan, Yenikarpuzlu, Kurtbey, Kocahıdır Köyleri

<sup>131</sup> Sadece Esetçe Beldesi

<sup>132</sup> Sadece Subaşı Beldesi

<sup>133</sup> Sadece Elmalı Köyü

<sup>134</sup> Sadece Küplü Beldesi

<sup>135</sup> Hasanpınar, Küçükdanışment Köyleri

<sup>136</sup> Türklerde bayrak yeni bir ocağın, yeni bir egemenliğin, yeni bir kutsiyetin simgesidir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.122

#### 4.7. BOYA (PUL) GECESİ<sup>137</sup>

Gelinin gecesi diye adlandırılan düğünün başlama ve kadınların eğlence gecesidir. Kadınlar toplanır geline ağda yaparlar, saçına kaşına boya koyarlar yıkayıp paklar ve pullarlar. Bu işi yapan yani gelini düzen süsleme işini yapan özel bir kadın vardır. Bu kadın köyde bu işi yapan tek ve özel bir kadındır. Bu kadına tellačka/pullačka<sup>138</sup> denir. Bu işlemler olurken kızlar daire çalarak<sup>139</sup> şarkı söylerler, orada bulunanları eğlendirirler. Bu akşamın özel türküsü vardır<sup>140</sup>. Tellačka yumurta akı ve şekerle yaptığı yapıştırma macunuyla gelinin alnını pullar. Alaydan önce ise yanaklarını da pullar ve bütün yüzü pullanmış olur. Gelin sağa sola çok bakmasın diye gelinin kaşlarının altına göz kapaklarına tırtıl adında bir yapıştırma yapıştırılır. Mum çiçekle gelinin duvağı<sup>141</sup> yapılır. Fotus için telden kasnak yapılır ve bu kasnağa beyaz tül den uzun duvak dikilir. Sonra çiçeklerle ve tellerle bu fotus süslenir.

#### 4.8. KINA YAKMA<sup>142</sup>

Kına gecesi gelin kaçak değilse kız evinde kaçaksa oğlan evinde yapılır. Bazı köylerde kız kaçmasa da kına oğlan evinde yapılır.

Gelin bu akşam cumalık denilen kadife kıyafet giyer. Bu gelinlik **pembe**, **yeşil** ve **kırmızı** kadifeden olur ve renkli duvak takılır. Gelinin sağdıç<sup>143</sup>ları kollarına girer ve kına türküsü<sup>144</sup> eşliğinde alayı üç kere dönerler ve sonra gelin ortaya konulan bir sandalyeye oturtulur. Yüzü **kırmızı** tülbentle örtülüdür. Kına için gelin ellerini açmaz, kaynanası gelir ve gelinin ellerine **demir** para veya altın koyarak ellerini açmasını sağlar. Gelin ellerini açınca yengeler kınasını yakar. Eller ve ayaklar

<sup>137</sup> Boya gecesi= Po. **Boyadisva Veçer** Pomaklarda (Yakut ve Çuvaş Türklerine benzer bir şekilde) kötü ruhlarla kötülüklerin gitmesi iyi ruhlarla iyilerin gelmesi düşüncesiyle Göktaarı inancı olarak yüz boyama ve pullama geleneği yaygındır. Milattan önceki yıllardan itibaren Türklerde kam gibi din adamları Göktaarı inancına göre törenler sırasında ruhlara şirin görünmek için yüzleri boyar ve süslerdi. İlker Alp, *Pomak Türkleri (Kuman-Kıpçaklar)*, Edirne, 2012, s.171

<sup>138</sup> Pul yapan kadın= Po. **Pullačka/Tellačka**

<sup>139</sup> Bkz. *fotoğraf 42, fotoğraf 43*

<sup>140</sup> Ağlama Gelinim (AB:SB), Vurun Gelinin Boyasını (HÜ:NK) bkz. şarkılar

<sup>141</sup> Duvak= Po. **Fotus** fotus ve gelin pullama için bkz. *fotoğraf 1-11 arası*

<sup>142</sup> Kına yakma= Po. **Kına Praviş fotoğraf 13**

<sup>143</sup> Sağdıç= Po. **Kumisa**

<sup>144</sup> Bkz. Kına türküsü (HÜ:NK)

bileklere kadar kınalanır. Kınalar için ellere **kırmızı** ayaklara ise **yeşil** bezler bağlanır. Damat çağırılır. Damat iki kolunda sağdıçlarıyla gelir. Sağdıçlarının kollarına kırmızı kurdeleyle beyaz havlu veya mendil bağlanır. Damadın gelip gelini kucağına alıp içeriye koşarak götürmesiyle kına gecesini biter.<sup>145</sup>

#### 4.9. KINA YIKAMA

Kına gecesinin sabahına çalgılar gelir ve gelin köy çeşmesine götürülür. Orada çeşmenin önüne geçilerek bahşiş istenir. Bahşiş verince gelinin kınaları yıkanır. Elleriindeki demir paralar orada bırakılır ve onları çocuklar alır<sup>146</sup>.

#### 4.10. ALAY

Oğlan tarafı öküz arabasına çardak yapar ve onu bir güzel süsler. Arkasına da köydeki diğer arabalar sıralanır. Gelin almaya damat gidemez, kaynana gider. Gelin bugün beyaz gelinlik giyer ve beyaz duvak yani fotosunu takar, tellenir. Bugün yanaklarına da pullar yapıştırılarak yüzünün tamamı pullanır.

Gelinin ahretliği varsa alay kız evine gelmeden gelinin ahretinin evine **ahret dalını**<sup>147</sup> almaya gidilir. Ahret dalı ahretler arasında yapılan bir tür hediyeleşme şeklidir. Küçük bir ağaç saksıya veya kovaya dikilir. Üzeri çetrik, çorap, bebek kıyafetleri, emzik, biberon, ipe dizilmiş patlamış mısırlar ve kabuklu fıstıklar, iplerle tek tek bağlanmış renkli şekerler gibi birçok şekilde süslenir. Gelin hazırlanınca çalgı eşliğinde ahretin evine gidilir ve alay alır gibi oynayarak ahret dalı gelinin evine getirilir. Ardından gelinin almak için oğlan evinden alay yola çıkar.<sup>148</sup>

Alay, sancak olmadan alay sayılmaz. Oğlan evi sancağa basma, havlu bağlar, en tepesine de elma takar. Bazı yerlerde sancağa 40 adet mendil, atlet ve çorap bağlanır.<sup>149</sup>En önde alay sancağı ve köyün delikanlıları, arkalarında da köy

<sup>145</sup> Bkz. *fotoğraf 14-15*

<sup>146</sup> Sadece Subaşı Beldesi

<sup>147</sup> Ahret dalı için bkz. *fotoğraf 17-18-19-20*

<sup>148</sup> Pomaklarda Ahret dalı olarak adlandırılan çıkış noktası Osmanlı saray geleneği olan nahıl yani ahret çiçeği hediyeleşme uygulaması Nevşehir yöresinde 'Nahıl' olarak bilinirken Kars yöresinde ise 'Şah bezeme ve kaldırma' olarak bilinir. Fatma Sibel BAYRAKTAR, Edirne'de Verilen Bir Hediye: Ahret Çiçeği, *"Türk Kültüründe Hediye" Sempozyumu* 16-17 Kasım 2005

<sup>149</sup> Sadece Dereköy Köyü

halkı olmak üzere davul zurna eşliğinde kız evine oynaya oynaya gidilir.<sup>150</sup> Eğer gelin başka köyden ise köyün gençleri oğlan tarafından alayı köyden salmak için **toprak bastı** denilen bahşişi ister. Bahşişi alan gençler gelini köyden çıkmasına izin verirler.<sup>151</sup>

Çalgı eşliğinde kız evine gidilir ve kaynana kapıya dayanır. Kızın arkadaşları gelini kaparlar yani kapıyı açmazlar. Kaynanadan bahşişi alan kızlar kapıyı açarlar ve gelin kaynanasının elini öper. Geline üç tane şekerin yarısı yedirilir diğer yarıları da gidince damada yedirilir.

Kaynana gelinini dışarı çıkarır ve biraz oynarlar.<sup>152</sup> Sonra gelin tekrar içeriye girer. Babası **kırmızı kuşağını** iki kere bağlar çözer ve **üçüncüde** tam bağlar.<sup>153</sup> Gelin el öperek ailesiyle akrabalarıyla vedalaşır.<sup>154</sup> Gelin vedalaşırken **müjde yastığı**<sup>155</sup> da damada gönderilir. Bu yastığı köyde yapılan at yarışında önde gelen delikanlı alır ve damada götürerek bahşişini alır.

Gelin bir koluna babası bir koluna amcası veya erkek kardeşi girerek sağ kolun altına Kur'an ve sol kolun altına da gelin pidesi<sup>156</sup> verilerek arabaya bindirilir.<sup>157</sup>

Kız evinde çorabın tekini gelin tekini babası tutar öyle evden çıkarılır.<sup>158</sup>

Gelinin yanına düğün bitiminden sonraya kadar durmak üzere kılavuzluk etmek için yengesi gider.<sup>159</sup>

<sup>150</sup> Bkz. *fotoğraf 21*

<sup>151</sup> Pomaklarda **Toprak Bastı** olarak bilinen gelenek Turfan Tatarlarında **Kabut Baskan**, Anadolu'da da **Köy hakkı, Eşik hakkı ve Kapı hakkı** olarak bilinir. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.62

<sup>152</sup> Bkz. *fotoğraf 22*

<sup>153</sup> Bkz. *fotoğraf 25*. Karapapak Türklerinde gelin süslenince kemerini erkek kardeşi bağlar. Gelin sandığına fakir bir çocuk oturtularak para verilir. Yaşar Kalafat, *Balkanlardan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları I*, Ankara, 2007, s.91-109 Aile dili Lazca olan Türklerde gelin kuşağı kırmızı olur. Kuşak bağlama işini gelinin erkek kardeşi veya babası yapar. Gelin erkek kardeşi ve babası tarafından atına bindirilir. Bu uygulama gelinin baba evinden izzetle ve iffetle çıktığının kanıtıdır. Kamların ve Alpların kuşandığı kuşakla kutsallık belirten üç sayısının birleştiği görülür. Emel Esin, *Türk Kozmolojisi*, İstanbul, 1979, s. 55-71

<sup>154</sup> Bkz. *fotoğraf 27-28*

<sup>155</sup> Bkz. *fotoğraf 16*

<sup>156</sup> Gelin pidesi= Po. **Bulkata pitka** bkz. Yemekler **9. Bulkata pitka**

<sup>157</sup> Bkz. *fotoğraf 26*

<sup>158</sup> Sadece Azatlı Köyü

Gelin arabaya binince eline **ayna** verilir. Geçimi olmaz geri döner diye inanılarak damat evine varana kadar gelin geri baktırılmaz. Gelin köy dışına da evlense köy içine de evlense köy halkı alayla beraber gelini oynayarak uğurlar. Köy içine gelin giderse yine oynayarak damat evine kadar gidilir. Gelin geri dönmessin diye gelin alayı giderken hangi yoldan geçilirse dönerken farklı yoldan damat evine dönülür.

Gelin damat evine gelince arabadan inmeyerek kayınbabasından bahşiş ister. Kayınbaba da geline büyükbaş hayvan, altın, tarla gibi şeyler vaat eder. Gelini arabadan indirmeye damat gelerek koluna girer. Gelin inince bereket ve tatlılık için buğday şeker atılır, saç yapılr.<sup>160</sup> Atılan bu buğday ve şekerler bereket, şifa ve kısmet sayıldığı için orada bulunanlar tarafından toplanıp yenir. Gelinin getirdiği pitka burada dağıtılır. Bu ekmeğin bereketi ve kutsallığına inanıldığı için herkes bir kırıntı dahi olsa yemeğe çalışır. Gelinin korkması ve büyüklerine saygılı davranması için toprak testi kırılır.<sup>161</sup> Gelin tatlı dilli olması dileğiyle arabadan inince balkabağı yere vurularak patlatılır.<sup>162</sup> Gelin tatlı dilli olsun ve yağ gibi geçinsin diyerek kapıdan içeri girerken kapının üzerine yağ bal sürdürülür.<sup>163</sup> Gelinin bu evde temelli olması için gelinden kapıya çivi çakması istenir.

Gelin indirilince havaya baktırılır.<sup>164</sup> Gelin içeri girer ve damat onun koynunda mendil alır. Bu mendilde demir para, şeker, buğday vardır. Damat bu mendili alır dışarı çıkar ve kalabalığa atar. Atılan bu bereket ve kısmet simgesi sayılan mendili özellikle gençler kapmaya çalışır. Bu haneye gelin geldiği belli olsun

<sup>159</sup> Pomaklarda **Gelin Yengesi** olarak bilinen gelenek Turfan Tatarlarında **Oğlan veya Gelin Halası** olarak bilinirken Anadolu'da da **Gelin veya Oğlan Yengesi** olarak bilinir. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1*- Ankara, 2013 s.63

<sup>160</sup> Bkz. *fotoğraf 24* Türk kültür coğrafyasında gelin geldiğinde bolluk ve bereket için başının üzerine saç olarak buğday atılır. Yaşar Kalafat, "Türklerde Bereket Motifi", *Türk Dünyası Tarih*, Sayı:13(Kasım 1997), s.27-33

<sup>161</sup> Gelin alayı gelince silah atılması, bazen tu-tu-tu denilerek tahtaya vurulması nasıl ki görünmeyen güçlerden korunmak için yapılıyorsa testi kırma inancı da aslında bu sebepten yapılır. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.32

<sup>162</sup> Sadece Azatlı Köyü

<sup>163</sup> Lazlarda ve diğer Türk kültürlü halklarda bu saç yapılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.123

<sup>164</sup> Sadece Hacıköy Köyü

diye damat dışarı çıkınca **tüfekler** atılır. Damat gelini çıkarır ve biraz oynarlar.<sup>165</sup> Gelinin çocukları olsun diye tekrar içeri girdiğinde kucağına çocuk oturtulur.<sup>166</sup>

Değişik bir uygulama da gelinin damat evine koşarak getirilmesidir. Herkes yolda elinde suyla gelinin geçmesini bekler. Gelin koşarak geçerken herkes gelini ıslatır. Gelin oğlan evine girince damat kapı arkasında saklanır. Gelinin damattan üstün olmaması damadın sözünü dinlemesi gibi düşüncelerle gelin içeri girdiği gibi damat gelinin ensesine tokat vurur. Gelin üzerini değiştirdikten sonra kaşa gecesini diye bilinen gelenlere un helvası ve yoğurtlu biber dağıtılan oğlan evinde yapılan eğlence başlar.<sup>167</sup>

#### 4.11. DAMAT TIRAŞI

Damadın günü olarak bilinen damat tıraşı düğünün son günü yani genellikle Pazar günü gerçekleşir. Erkekler toplanarak çalgılar eşliğinde damat tıraş olurken eğlenirler. Tıraş eden kişi ustura kesmiyor diyerek bahşiş alır ve tıraş başlar. Damat tıraş olurken arkadaşları oynar ve köyün erkeklerine yemek verilir.

Bugün gelin evinden oğlan evine damat tatlısı getirilir<sup>168</sup>. Bu tatlıyı getirme görevi yengelerindir. Bir tepsi tatlı yapılır üzerine bir pişmiş tavuk koyulur. Bu tatlıdan gerdek gecesini gelin ve damada en ortasından olmak üzere yedirilir. Yengeler tatlıyı götürünce bahşiş olarak ya para ya da basma verilir. Bu tatlıyı kaç kişi götürürse onun on katı döneye yemeğe çağırılmak zorundadır. Mesela tatlıyı dört yenge getirdiyse kız tarafı oğlan tarafından en az kırk kişiyi yemeğe çağırılmak zorundadır.

---

<sup>165</sup> Bkz. *fotoğraf 23*

<sup>166</sup> Bkz. *fotoğraf 29-30*

<sup>167</sup> Sadece Subaşı Beldesi

<sup>168</sup> Damat tatlısı getirme= Po. **Dible** Türk inanç sisteminde hayırlı işlerden sonra aş dökülür ve mutlaka tatlı verilir. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.33

#### 4.12. HOŞGÖRDÜ/ TAKI/ ASKI

Hoş gördü genellikle düğünün son günü yani pazar günü yapılır. Bazı yerlerde cumartesi akşamı yapılırken bazı yerlerde ise damat tıraş edilirken gerçekleşir.

Geline kap kakak ve altın takılırken damada ise para takılır. Küçükbaş hayvan hediye edilecekse boynuzlarına **elma** takılır ve **kırmızı** kurdeleyle bir güzel süslenerek getirilir. Her köyde takıyı ilan eden bir cazgır vardır. Cazgır gelin veya damadın yanına geçer kim ne takarsa yüksek sesle herkese duyurur. Mesela damadın amcasından geline bir bilezik, teyzesinden bir tencere.

Bir değişik uygulama ise; bir sopaya basma bağlanır. Bu mahallede kim takı takacaksa bunlar bir kâğıda yazılır ve para bu basmaya takılır. Çalgılar mahalleye veya kahvehaneye gelir. Bu sopaya para bağlayanlar çalgılarla oynaya oynaya düğün evine giderek düğün babasına bu sopayı teslim eder. Eğer gelenler köy dışındansa çalgılar köy girişinde bunları karşılar ve oynayarak düğün evine götürürler.

Bazı köylerde takı bitince ortaya bir sandalye konarak buna kaynana oturtulur. Kaynananın kucağına da gelin oturur ve gelinin kucağına da bebek verilir. Kaynananın bereketi geline geçsin onun da çocukları olsun hatta ilk çocuk erkek olsun diyerek kaynana kucağında üç kere gelini hoplatır. İnanışa göre gelinin kucağına kaç tane çocuk konursa ve kız mı erkek mi konursa gelinin de o kadar çocuğu olur.<sup>169</sup>

#### 4.13. ZİYAFET

Düğünlerin ve Pomakların olmazsa olması yemekler. Düğünler başlamadan iki üç gün önce yemek hazırlıkları başlar. Börekler için yufkalar yapılır, tatlılar yapılır, keşkeklik buğdaylar dibeklerde dövülür. Yemekler kazanlarla pişirilir. Düğün bitene kadar herkese yemek verilir. Asıl ziyafet ise pazar akşamı yani düğünün son akşamı gerçekleşir. Akşam olunca o zamanlar kap kakak bu kadar fazla olmadığı için herkes kaşığı cebine koyarak düğün evine yemeğe gider. Yemekler için tabaklar da

<sup>169</sup> Sadece Naipyusuf Köyü. Bkz. *fotoğraf 29-30*

konu komşudan toplanır ve düğün bitince yıkanıp geri verilir. Yemekleri yapmak ve bulaşıkları yıkamak için köyde bu işi yapan kadınlar vardır. Ziyafetle beraber düğün biter.

Düğün yemekleri; pirinç çorbası, etli kuru fasulye, pirinç pilavı, tatlı, börek, keşkek (etli de olabilir ve her köyde keşkek yok).

#### 4.14. ZİFAF GECESİ

Ziyafetle beraber düğün bittikten sonra imam nikâhı kıyılır. İmam nikâhı kıyılacağı zaman gelin ve damadın büyü olarak bağlanmaması için nikâh zamanı kimseye söylenmez, düğüm atılmaz, eller kollar bağlanmaz.<sup>170</sup> Gelin ve damat namaz kılarak dualarını eder. Gelinin eline **demir** paralar verilir ve gelin odasının kapısına 1 tas su konularak damat beklenir. Damat içeri gelince işleri su gibi yürüsün diye suyu devirir. Bu sırada gelin de demir gibi sağlam olsun diyerek demir paraları damada doğru atar. Odada olan 2 kişi gelin ve damadın arasında **kırmızı** bir iple bağlı birer mum tutar.<sup>171</sup> Damat bu ipi koparır ve gelinin yanına gider.<sup>172</sup>Yüz görümlüğünü takarak yüzünü açar.<sup>173</sup>

Bu gece bekâret de önemli bir konudur. Bu gece bakire çıkmayan gelin ertesi sabah eşeğe **ters** bindirilerek baba evine gönderilir.<sup>174</sup>Gelin dul çıkarsa kaynana o sabah dere kenarına gider. Elindeki gül çubuğuyla dereye vurarak üç kere *dere duy sesimi gelinimiz dul çıktı* der. Bu şekilde yaptığında hanenin kirinin suyla gittiğine ve bereketin geleceğine inanılır.<sup>175</sup>Kızlık bezini kim görmek isterse gözleri kör olmasın diye üzerine **demir** para atar. O demir paralar toplanıp işin ileri gitmesi için ya akan suya atılır ya da duasını almak için **dul** kadına verilir.<sup>176</sup>

<sup>170</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.118

<sup>171</sup> Mum tutma uygulaması geleceğin aydınlık, nurlu olması yeni çiftlere ışık ve feyz vermesi inancını taşır. Yaşar Kalafat, “Geçmişten Günümüze Halk İnançlarımızda Işık” *Milli Folklor*, Ankara, 1994 s.20

<sup>172</sup> HKa:AIK

<sup>173</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.142

<sup>174</sup> Anadolu’da da eşeğe ters bindirilerek gönderme geleneği yaşatılmaktadır. Yaşar Kalafat, *Batu Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.63

<sup>175</sup> SŞ:NK, SŞ:NK, FK:NK, HÜ:NK

<sup>176</sup> SŞ:NK, SŞ:NK, FK:NK, HÜ:NK



#### 4.15. DUVAK AÇIMI

Pazartesi sabahı gelin yine gelinliğini giyer ve çalgılar gelir. Akşamüstü olana kadar oynanır duvak açımı yapılır. Her yerde yapılmamaktadır.<sup>177</sup>

#### 4.16. DÖNE/ GEZE/ KIZ ARDI<sup>178</sup>

Düğünden bir hafta sonra oğlan evi kız evine yemeğe çağırılır. Bu yemek yine eğlence dolu olur. Damat tatlısını kaç kişi götürdüyse onun on katı kadar akraba konu komşu kim varsa yemeğe çağırılır. Yemekler yenilir ve damada bir tepsi getirilir. Tepsinin içi darı doludur ve damada “*say yoksa gidemezsin*” derler. Eğer damat âdeti bilirse tepsiye bahşiş atar ve saymaktan kurtulur. Kızın kardeşleri damadın ayakkabılarını saklar ve damat eve gideceği zaman ayakkabılarını bulamaz ve bahşiş vermezse ayakkabılarını alamaz. Kaynana mutfağa gider ve oradan kimse görmeden **demir** bir tabak alır kendi evine götürür ki gelin geri dönmesin o tabak durdukça oğlan evinde dursun.

### 5. ÖLÜM<sup>179</sup>

İnsanoğlu her anını ritüellerle devam ettirdiği gibi maddi hayatın sonu manevi hayatın başlangıcı kabul edilen ölümün de birtakım ritüelleri vardır. Ölünün arkasından ölümden sonra da bir yaşam olduğuna inanılarak ebedi olacak bu yaşamda ölenin ruhunun huzur bulması düşünülerek geride kalanlarca yapılanlar devam eder.

Kişi hastalanınca ağırlaşınca yere yatak yapılır, buna rahat döseği denir. Vefat eden kişiyi rahat yatağına almadan önce taharetlenir ondan sonra üzerindeki kıyafetleri çıkartılır, çarşafıla örtülür. Başında Kur’an okunur, helalleşmek için

<sup>177</sup> HaA:SB, ŞŞ:NK

<sup>178</sup> Döne/ geze(Akhoca, Barağı, Suluca, Lalacık, Pınar köyleri)/ kız ardı= Po. **Povratka** (Naipyusuf, Orhaniye, Karapınar, Elmalı, Hasanpınar, Sipahi, Yağmurca Köyleri ), **Povraştane** (Azatlı, Çobançeşmesi, Karatepe, Çamlıca, Altıntaş, Abalar Köyleri, Subaşı Beldesi), **Kozda** (sadece Küplü Beldesi)

<sup>179</sup> Ölüm= Po. **Omra/umra**, ölü=Po. **Mırtva**

yakınlar çağırılır. Ölünce beyaz çarşaf örtülür ve göğsüne cenaze şişmesin diye bıçak konur.<sup>180</sup>

Avluya dört ağaçtan el dokuması kilimlerle<sup>181</sup> yıkama yeri yapılarak mevta bahçede yıkanır. Yıkamadan önce suyu buraya aksın suyunun üzerine basılmasın diye küçük bir çukur kazılır. Kimi yerde üzerinden çıkan eşyalar bu çukura gömülürken kimi yerde bu eşyalar fakire veya giyecek birine verilir. Bu çukurun üzerine basılırsa hem günah olduğuna hem de çarpılacağına inanılır.

Ölünün yıkanacağı su çeşmeden iki kişi tarafından hiç konuşmadan ve yavaş yavaş taşınır. Bu suyun kirlenmemiş ve el değmemiş su olması gerekir.<sup>182</sup> Sadece ölü susakla yıkanır. Bazı köylerde çeşmeden su almaya dul kadın gönderilir. Suyun kirlenmemesi için iki bakırın üstüne dut çırpısı konur.<sup>183</sup> Eğer ölen kişi sık sık rüyada görmek isteniyorsa görmek isteyen kişi yıkandığı sudan elini yüzünü yıkar.<sup>184</sup>

Cenazenin yıkandığı yerde ölünün ruhunun buraya geleceği<sup>185</sup> düşünülerek **3** veya **7** gece mum veya ışık yakılır.<sup>186</sup>

Kadın ölmüşse çenesi tülbentle bağlanır, erkek ölmüşse beyaz bezle bağlanır.

Kapının önüne bir çift ayakkabı görülürse o evde cenaze olduğu bilinir. Kadın ölmüşse kadın, erkek ölmüşse erkek ayakkabısı konulur.<sup>187</sup>

<sup>180</sup> Cenazenin göğsüne şişmesin diye bıçak veya makas türü madeni şeyler konması Pomaklarda olduğu gibi İran, Azerbaycan, Anadolu ve Balkan halklarında da görülmektedir. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 Ayrıca yine bu halklarda var olan cenaze gömülürken 3 kürekten sonra el değiştirme geleneği Pomaklarda da yaşatılmaktadır.

<sup>181</sup> El dokuması kilim= Po. *Pustulka/ Çerge*

<sup>182</sup> İrmak suyu, gün görmemiş su ve ham su Türk halk inançlarında özel bir yer tutar. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.73

<sup>183</sup> Sadece Küçükdanişment Köyü.

<sup>184</sup> Yakut/Saha Türklerinde ölen kişi rüyada görülmek istenmez. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.15

<sup>185</sup> Kamızmda *süneysi geldi* olarak bilinen bu inançta ölünün ruhunun bir yıl kadar gezdiğine inanılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.46 Dunganlarda ölünün ruhunun orayı terk etmediğine inanılarak ölünün odası 40 gün karanlıkta bırakılmaz ve aydınlatılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.121

<sup>186</sup> Tüm köyler.

<sup>187</sup> Bir evde ölü olduğunu göstermek için eşiğin önüne bir sandalye ve üzerine bir havlu koyulur. Ölen kişinin ayakkabıları ise eşiğin taşına konur. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.44

Cenaze en kısa sürede defnedilir fakat ikindiden sonra defnedilemez. Ölümün bu evden uzaklaşması ve kara iyelerin gitmesi için cenaze evden çıktığı gibi ölünün olduğu odadaki her şey dışarı çıkarılır ve oda badana yapılır. Odada bulunan her şey yıkanır, ölüden ve ölümden arındırılır. Akşam olunca kötülüklerin ineceği düşünülerek yıkanan eşyalar ıslak dahi olsa ikindiden önce toplanır, dışarda bırakılmaz.

Cenazeden döndüğünde yer okuması yapılır. Cenaze evinde 3 gün yemek pişmez komşular yapıp getirir.<sup>188</sup> Komşular cenaze günü ise evde helva kavurup lokma döker, getirir. Fakat evde ölünün ruhuna gitmesi ve ölüye koku yapılması amacıyla hamuru tutulan lokmalar cenaze evinde pişirilir.<sup>189</sup> Ölü öteki tarafta giyinsin çıplak kalmasın diye ölünün eşyaları verilir. Cenaze giderken giyilmesi gerektiği için ilk önce ayakkabıları verilir. Eşyalar dula, yetime ve fakire verilir.

Kadınların cenazeye mezarlığa gitmesi hoş karşılanmaz.<sup>190</sup> Bir erkek çocuk cenazenin arkasından elinde bir ibrik su ve havluyla mezarlığa gider. Ölen kadınsa ibriğe tülbent, erkekse havlu bağlanır. Mezarın üstüne su dökülür. İbrik camiye götürülür, havlu veya tülbent ya gönder tahtasına bağlanır ya da dul kadına verilir. Ölen kadın da olsa erkek de olsa mezarlığa suyu dökmeye erkek çocuk gider.

Kadınların üç tane uçkuru saklanır. Kendisi veya kocası ölünce bu uçkurlarla oğulları onu kabre indirir.<sup>191</sup>

Evde ölüye **koku olsun**, o da orada yesin diye 7 gece lokma dağıtılır. Eğer hiçbir şey yapılamıyorsa bile iki yumurta pişirilerek evde koku yapılır. Ölünün **3'ü, 7'si, 40'ı, 52'si** ve isteğe göre senesi yapılır. Üçünde ve yedisinde yer okuması yapılır, kırkında Yâsin okutulur ve elli ikisinde ise mevlit yapılır. Elli ikisinde burnunun düşeceği kemiklerinin dağılacağı bu nedenle de acı çekmemesi düşünülerek mevlit yapılır. Kandil günleri ve Cuma günleri ölülerin ruhlarına gitsin,

<sup>188</sup> Dungalarda, Kırgızlarda, Anadolu'da ve Batı Türklüğünde bu inanış yaygındır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.122

<sup>189</sup> Ölünün arkasından helva kavurmak, pişi yapmak, koku kokutmak gibi âdetler Anadolu, Balkanlar, Kafkasya ve Ortadoğu'da da yaygındır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.72

<sup>190</sup> Dungan toplumunda da aynı inanış söz konusudur. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.123

<sup>191</sup> Sadece Küçükdanışment Köyü.

onlar da orada yesin düşüncesiyle evlerde **helva** kavrulur veya **lokma** pişirilerek **evde koku çıkarılır**.<sup>192</sup>

Mevlitlerden önce ev güzel koksun diye bir küreğe odun kuru ve üzerine karanfil ya da kokulu ot<sup>193</sup> koyup yakılır, **tütsü** yapılır.<sup>194</sup>

Cenazenin olduğu gün iş yapılmaz, ev süpürülmez. Saygısızlık olacağı düşünülerek televizyon açmak, şarkı söylemek ve yüksek sesle konuşup gülmek ayıp sayılır. Cenaze varken ekmek yapılırsa ölüm bulaşır diyerek hamurundan yaş maya bırakılmaz.

Cenaze günü Azrail kılıcını bu sularla biler ölüm de bu sulara bulaşır diye inanılır ve dolu olan bütün sular kullanmamak ve içmemek için dökülür. Cenazeye giden dönerken ölüm onunla gelmesin diye direkt evine gitmeyerek başka yere uğranır. Daha sonra eve giderek şaşırtma yapmak maksatlı yol değiştirilir. Cenazeden döndüğünde ölümün bulaşmaması için el yüz yıkanarak eve girilir.<sup>195</sup>

## 6. ÖNEMLİ GÜNLER

### 6.1. BAYRAMLAR

Bayram öncesi büyük bir telaşla evler temizlenir, badana yapılır, yollar bahçeler temizlenir. Özellikle çocuklara olmak üzere yeni kıyafetler alınır. Arife günü ölmüşler için evde koku yapılmak maksadıyla lokma<sup>196</sup> pişirilerek komşulara dağıtılır. Çocuklara ellerinde sopayla ev ev gezerek *kolacımın teki yok* diyerek lokma

<sup>192</sup> Evde ölü için koku çıkarmak Nahcivan bölgesinde de yaygındır. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası** Tuva Türklerinde koku çıkarmak ise yiyeceklerle değil ölünün eşyalarının yakılarak ölüye ulaşacağı düşüncesiyle yapılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.29

<sup>193</sup> Kokulu ot= Po. **Tırasku**

<sup>194</sup> Batı Türklüğü halk inanmalarında kötü ruhları kovmak, nazarı önlemek için tütsü yapmak geniş yer tutar. Türkmenistan'da, Kıbrıs ve Özbekistan'da da bu uygulamaya rastlanmaktadır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.182

<sup>195</sup> Cenazeden dönen kişinin el yıkaması suda var olduğuna inanılan Ak iyelerin aklayıcı fonksiyonunun bir göstergesidir. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.44

<sup>196</sup> Bkz. Yemekler **34. Pişinata/Kolaç**

toplar. Arife günü nohutlu ekmek<sup>197</sup> yapılır. Bu ekmek sadece bayramlara ve hıdrelleze özeldir.

Bayram sabahı erkekler bayram namazına giderler, kadınlar evde yemeklerini pişirirler. Bayram namazından sonra tüfekler atılır ve böylece bayram başlamış olur. Namazdan çıkan erkekler en başta büyük olmak üzere sıraya geçer, tek tek bayramlaşırlar. Fakirler yemeğe çağırılır. Erkekler eve gelince evde bayramlaşılarak bayram yemeği yenir. Çocuklara beyaz mendillerin içinde bayram harçlığı verilir. Çocuklar ev ev gezerek harçlık ve şeker fıstık toplarlar.

Yetişkin kız ve çocuklar yollarda gezmeye çıkarlar. Kızlar bir evde veya bahçede toplanır, daire çalarlar, maniler, şarkılar söylerler. Salıncaklar kurulu, gençler toplaşır. Oğlanlar sevdiği kızları salları böyle hangi oğlan hangi kıza bakıyor anlaşır. Çeşme başlarında kızlar oğlanlar buluşur. Akrabalar ziyaret edilir, küsler barışır. Kurban bayramında kurbanlar kesilir, dağıtılır. Ramazan bayramında ramazan davulcusu ev ev gezer bahşiş toplar. Davulcu yanında sancak tutan biriyle beraber gezer.<sup>198</sup> Bu bayrağın en tepesinde elma olur, bayrağa basmalar havlular tülbentler bağlanır, bahşiş olarak para verilir. Güreşler yapılır ve o yıl evlenen gelinler bir bohça hazırlar. Güreşi kazanan bu bohçayı alır. Bayram bitene kadar iş yapılmaz, eğlenilir. Küçük bayramın (Ramazan) arifesi büyük bayramın (Kurban) ertesi iş yapılmaz, tehlikelidir, bela getireceğine inanılır. Arife günü öğleden sonra tekbirler girer iş yapılmaz, çamaşır yıkanmaz. İki bayram arası düğün ve nikâh olmaz.

## 6.2. MART DOKUZU/ NEVRUZ

Baharın gelişi, doğanın uyanışı olarak bilinir ve kutlanır.

Bileğine **kırmızı beyaz** burgulu ip bağlanır. Kırlangıç veya leylek görünce ipi çıkarır dilek tutup ya taşın altına koyulur ya da dilek yeşillensin diye yeşil bir ağaca bağlanır. Taşın altına koyunca sonra bakarsın eğer karınca varsa küçükbaş hayvan, solucan varsa büyükbaş hayvan olacağına inanılır.

<sup>197</sup> Nohutlu ekmek= Po. **Nohutenlap bkz. Yemekler 31. Nohutenlap**

<sup>198</sup> Bkz. *fotoğraf 39*

Ateş yılanı ve kötülükleri engeller inanişıyla eve yılan girmesin diye bahçenin birkaç yerine küçük küçük **ateşler** yakılır.

Leyleği havada görmek gerekir. Yuvada görülürse bütün yıl evde olacağına ve kısmetlerinin kapalı olacağına inanılır. Ama havada uçarken görülürse bütün yıl gezeceğine ve kısmetlerinin açık olacağına inanılır.

### 6.3. HIDRELLEZ<sup>199</sup>

Mayısın ilk haftası Anadolu, Balkan ve Kafkas coğrafyasında yaşayan halkların yazın başlangıcı olarak kabul ettikleri gündür. Bu nedenle çok eskilerden bu yana ‘yılbaşı’ ya da ‘yaz başı’ bayramı olarak kutlanır. Köylerde yaşayan halk takvimine göre yıl yaz ve kış olmak üzere iki bölüm olarak kabul edilir. 6 Mayıs ile 7 Kasım arası 186 gün yaz, 8 Kasım ile 5 Mayıs arası 179 gün de kış günleri olarak bilinir.<sup>200</sup>

Erken kalkmanın eve bereket ve insana da kısmet getireceğine inanılır. Bu yüzden de hıdrellez günü yatılmaz sabah erkenden kalkılır. Sabah güneşi üzerine doğarsa bu yıl kısmetlerin kapalı denir. **Uğursuzluk** ve bela getireceğine inanılarak bu gün tarlaya gidilmez, iş yapılmaz. Bugün sadece eğlenilir. Hıdrellez ev iyice temizlenerek karşılanmalıdır.

Sabah erkenden herkes çavdarlara gider ve sağlık için yuvarlanılır. Bel ağrımazın diye bele yeşil çavdar bağlanır. Buna *hıdrellez kuşağı* denir. Yüzlerdeki lekelerin geçmesi ve yüzün güzel olması için ayak basılmamış buğdaylardaki çiglerle *iyilik sağlık için* diyerek **3** kere yüzler yıkanır. **Demir** gibi olmak için dereden bakırla su alınır ve ya yüz yıkanır ya da banyo yapılır.<sup>201</sup> **41** çeşit ot toplanır, sarı hıdrellez otu<sup>202</sup> toplanır. Suya konur akşamdan, o gece yıldızların altında bırakılır ve hıdrellez günü bunlarla banyo yapılır hastalıklar gitsin sağlık gelsin diye.

<sup>199</sup> Hıdrellez= Po. **Gergövden** (Küplü Beldesi, Esetçe Beldesi, Ortakçı Köyü) /**Ederlez/ Dallık** (Lalacık, Hacıköy, Pazardere Köyleri)/ **3 50(Üç Elli)**

<sup>200</sup> <http://pomaknews.com/?p=827>

<sup>201</sup> Nahçıvan’da ise bayram sabahı akarsu başına gidilerek sudan atlanır. Sudan 7 kova su alınarak hayır ve bereket için eve serpilir. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası**

<sup>202</sup> Hıdrellez otu= Po. **Gergöfka**

Kızlar akşamdan toplanır allanır, pullanır, süslenir. Kızlar **kırmızı** krep örter bugün.<sup>203</sup> Kadınlar kızlar bu sene hafif geçsin diye başına ipekli tül bent takarlar. Kızlar çömleğe koymak için akşamdan ya çiçek yapar ya da çömleğe niyet ederek herkes yüzük, küpe, düğme gibi kendinden bir parça eşya koyar. Çömlek akşamdan gül dibine bırakılır. Hıdrellez günü kızlar toplanarak bu çömleği maniler eşliğinde açarlar. Buna *martufal çıkarma* denir. Küçük bir kız çocuğu çömleğin başına geçer ve bir kız mani söyler, o küçük kız çocuğu da çömlekten bir eşya çıkarır. Çıkan eşya kiminse bu mani de onun sayılır. Kızlar arasında bu şekilde eğlence yapılır.

Akşamdan ne dilek varsa bir kâğıda çizilir, gül dalına asılır. Mesela bekâr olan yüzük, çocuğu olmayan bebek resmi çizer. Dileğin su gibi tez gelmesi için sabah dereye gidilince bu kâğıt akan suya salınır.<sup>204</sup>

Piknik yapmak için yeşilliklere, kırlara meralara çıkılır. Salıncaklar<sup>205</sup> kurulur. Sallandıkça hastalıkların gideceğine sağlığın geleceğine inanıldığı için genç yaşlı herkes sallanır. Oğlanlar sevdiği kızları sallarlar.<sup>206</sup> Daireler çalmak, maniler, şarkılar söylemek, tahterevalli atlamak, çingirak, dönemeç gibi oyunlar oynamak hıdrelleзде yapılan eğlencelerdir.

Geçen yılın kötülüklerinden kurtulmak için akşamdan eski hasırlar yakılarak **3** kere **ateşten** atlanır. Hasırların eski olması gerekir. Ateşten atlarken *Babu kömür ben demir* veya *düşman toprak ben yaprak* gibi sözler söylenir. Ateşten atlayınca hastalıkların gideceğine sağlık geleceğine inanılır. Bazen ise ateşten sabah atlanır.

Hıdrellez günü koyun, kuzu veya oğlak kesmek âdettendir. Kişi fakir ise köyün ileri gelenleri o kişiye birer kuzu veya oğlak getirir. Bir gün önceden nohutlu ekmek yapılır. Bugüne özel yapılan yemekler vardır:

-luşnik/ leşnik<sup>207</sup>

-belmaş (höşmerim tatlısı)<sup>208</sup>

<sup>203</sup> Büyünlü Köyü.

<sup>204</sup> Dilek için suyun başına gitme inancı Nahcivan'da Nevruz günü gece su arkının başına su geldiği zaman yapılır. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası**

<sup>205</sup> Salıncak= Po. **Lulka**

<sup>206</sup> Salıncakta yükseğe sallanılması kısmetin açılması olarak izah edilir. Yaşar Kalafat, **Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu**, Ankara, 2015 s.260

<sup>207</sup> Ortakçı Köyü GD:OtK bkz. Yemekler **25. Leşnik/ Luçnik**

-bari (hidrellez böreği)<sup>209</sup>

-tirenisa<sup>210</sup>

-zelnik<sup>211</sup>

-teleme<sup>212</sup>

-kaymaçına<sup>213</sup>

Bekârlar bugün üç yudum yer ve bir yudumunu bırakır. Bu şekilde kismetlerini rüyalarında göreceğine inanılır.<sup>214</sup>

Yumurtalar ellenirse domuz başı çıkacağına inanılır. İğneler ellenirse uğursuzluk olacağına, ayran dövülürse yoğurtların ekşiyeceğine inanılır. Ekmek yapılırsa ekmeklerin küfleneceğine inanılır. Hidrellez haftasına kadar çamaşır serilirse yağmur yağmayacağı düşünülür.

Hidrelleзде yağmur yağarsa kızlar saçları uzasın diye yağmur altında durur. Kızlar saçlarının urgan gibi uzun ve kalın olması için saçlarını urgan üzerine oturup tarar ve belik örer. Göğüsleri çıkmaya başlayan kızların göğüsleri tas kadar olması için göğüslerine tas kapatılır.

Gelişme çağındaki çocukların boyunun uzaması için gün ağarmadan önce çocuk uyurken poposu kamışla veya oklavayla **üç** kere dürtülür. Çocuklar kırmızı beyaz olması için sabah uyurken yastıklarının altına beyaz ve kırmızı gül yaprağı, elma yanaklı olması için ise elma yaprağı konur.

Sabah dereden dönülünce evlerin, ahırların kapılarına;

<sup>208</sup> Genellikle bütün köyler ŞŞ:NK bkz. Yemekler **3. Belmaş**

<sup>209</sup> Küplü Beldesi FÜ:KB bkz. Yemekler **14. Bari**

<sup>210</sup> Esetçe Beldesi AT:EB bkz. Yemekler **52. Tirenisa**

<sup>211</sup> Suluca, Barağı Köyleri ZG:SuK bkz. Yemekler **57. Zelnik/ Zilnek**

<sup>212</sup> Suluca, Barağı Köyleri ZG:SuK bkz. Yemekler **51. Teleme**

<sup>213</sup> Elmalı Köyü NK:EK bkz. Yemekler **18. Kaymaçına**

<sup>214</sup> Aras ve Çoruh vadisinde ise Nevruz gecesi bekârlar **bokol** ya da **tuzlu klik** denilen ekmekten 3 yudum yiyerek konuşmadan uyur. Ekmeğin bir parçası pencerenin önüne bırakılır. Ertesi gün kargalar ekmeği hangi yöne götürmüşse kismetinin o tarafta olduğuna inanılır. Azerbaycan uzmanlarına göre zararlı hallerin veya hastalıkların sebebi bilinen kara iyeler vardır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s. 87 Kars, Iğdır, Ağrı, Bitlis ve Azerbaycan'ın birçok yerinde bu uygulama yapılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.133



- eve yılan gelmemesi için ısırgan konur.
- evde yaşayanların ve hanenin ayva gibi sert olması için ayva dalı konur.
- hanenin yeşermesi için yeşil olmak şartıyla söğüt dalı veya erguvan konur.
- kırmızı iplikle yeşillikler bağlanır.

İneklerinin dere gibi sütü olması için kadınlar sabah dere kenarından birkaç çalı çırpı toplar ve bunlarla sütlaç kaynatırlar.

Meyve vermeyen ağaçlar *bu yılda meyve vermezsen kesileceksin* diyerek baltayla korkutulur.<sup>215</sup>

Hıdrellezden bir gün önce bahçede iki tane taze soğanın yaprakları kesilir, biri bahtım biri cahtım olur. Bahtım olarak kesilen soğana kesildiği yerden kırmızı ip bağlanır. Hıdrellez sabahı gidip hangisinin uzadığına bakılır. Bahtım uzarsa bu yıl kismetin açık, cahtım uzarsa kismetlerin kapalı olacağına inanılır.

#### **6.4. KOLEDA/ BOCUK GECESİ**

Bocuk gecesi kışın en soğuk geçen gecelerin başlangıcı sayılır. Bu gece sular donarsa, bu yılın bolluk ve bereket içinde geçeceğine inanılır. Birçok Pomak köyünde, çok şişman kişiler için “bocuk domuzu” deyiminin kullanılıyor olması domuzun soğuk havalarda daha sağlıklı yetişmesine kanıt niteliğindedir.

Bocuk gecelerinde genellikle büyükçe evlerde komşular ve akrabalarla toplanılır. İnanışa göre kabak pişen eve bocuk karısı-dedesi-anası girip kötülük yapamayacağı için bocuk gecesinde her evde kabak pişirilir. Kabağın yanı sıra mutlaka akıtma yapılması âdet olup kaynamış mısırın mis gibi kokusunun bocuk karısını-anasını-dedesini haneden uzaklaştırdığına inanılır. Kabak çekirdeği veya

---

<sup>215</sup> Kesme uygulaması, istenmeyen duruma sebep olan gücün insan, hayvan ve bitkiden ilişkisinin kesilmek istenmesidir. Bu durum ayrıca kara iyenin sahiplenmesini engelleme olayıdır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1*- Ankara, 2013 s.97

benzeri çekirdekler de kavruarak bocuk karısının, anasının veya dedesinin en nefret ettiği kokular yayılır.<sup>216</sup>

Gece boyunca çeşitli yiyeceklerle sofralar tatlandırılırken peçka başı, ocak başında oluşan koyu sohbetlerle ev şenlendirilir. Bocuk gecesinde evde yapılan eğlencelerde masal anlatılır, bilmece sorulur, maniler, pesna ve türküler söylenir. Darbuka, tef ve daire eşliğinde karşılıklı oyunlar oynanır. Genç kızlar kılık değiştirerek birtakım oyunlarla geceye renk katarlar.

Bocuk gecelerinin başlama tarihinin soğuk gecelerin ilk ayazlarına, suların donmasına denk düşmesi gerekmektedir. Eksi derece soğuklarda mikropların birçoğunun yaşama şansının olmadığı bilimsel bir gerçektir.

Balkanlar ve Rodoplar ile şu an yaşadığımız coğrafyada birtakım iklimsel farklılıklar mevcuttur. İlk donların yaşanması Balkanlarda daha erken tarihlere denk düşer. Balkanlardan yeni topraklara göç eden Pomaklar bocuk gecesini ilk zamanlar aynı tarihlere denk getirerek kutlamaya çalışır. Fakat mevsimsel farklılıklardan dolayı günler farklılık göstermeye başlar. Önceleri bu kutlamalar kasımın başlangıcından 60 gün sonra yapılırken gittikçe arası uzayarak 72 gün sonra ve hatta yılbaşından yirmi gün sonra kutlanmaya başlar.

Bocuk gecesini başlangıcının Trakya ve Marmara bölgesinde ocak ayı ortasına don, ayazların başladığı gecelere denk gelmesi bu ritüelin tarihsel mantığına ters düşmez.<sup>217</sup>

Gelecekle ilgili istekler için yapılan ritüeller vardır:

Bekârlar balkabağını ısıtır, bir kâğıda sarıp gece yatarken yastığının altına koyarak rüyalarında evlenecekleri kişiyi göreceklerine inanırlar.

<sup>216</sup> Pomaklarda kışın en sert geçtiği günlerde bocuktan korunmak için kabak pişirilerek kokusundan nefret eden bocuğun bu eve gelemeyeceğine inanılır. Aynı şekilde bir değişik uygulama da yine kışın en sert geçtiği zamanlarda (canguloz/koncaloz ayı da denir) pancar kokusuna bu kara iyenin gelemeyeceği inancı Sorgun'da gözlemlenir. Bu varlık çeşitli isimlerle Doğu Anadolu ve Azerbaycan'da da bilinmektedir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.131

<sup>217</sup> <http://pomaknews.com/?p=8057>

Gece bir demir küreğe dört beş kor alınır ve kapının arkasına koyulur ve sabah bakıldığında kül varsa bu sene bu hanede bereket olacağına, kül yoksa bereket olmayacağına inanılır.

## 6.5. HACET BAYRAMI/ YAĞMUR DUASI

Toprağa dayalı yaşam sürdüren toplumlarda yağmurun yağması bereketin bolluğun simgesidir. Yağmurlar toprakta yetişenlere can verirken insanlara da hayat verir. Yağmurun yeteri kadar yağmadığı zamanlarda insanlar çeşitli dualarla, kurbanlarla, saçılarla yağmurun yağması için dileklerde bulunurlar.<sup>218</sup>

Yağmur duası merada, yüksek yerlerde, subaşlarında veya kuyu yanlarında ağzı dualı kişi yöneticiliğinde yapılır.<sup>219</sup>

Genellikle **70.000** adet küçük taş toplanır ve bu taşlara tek tek dualar okunur. *“Hele bir taş vardır ki **Yada Taşı** derler buna. Bu çok kutsal bir taştır, bunu bulursan yaşadın, ağustos ayında kar iste kar yağdırır sana.”*<sup>220</sup> diye söylenerek kutsallığına inanılan bu özel taş aranır. Dualar bitince bu taşlar çuvala doldurulur ve dualar eşliğinde suya salınır. Taşlar yağmur yağması için tükürükle ıslatılır. Eğer çok rüzgâr olursa inanılır ki taşlara dualar okunurken çok üflenmiş. Eğer yağmur çok yağarsa inanılır ki taşlara çok tükürülmüş. Yağmur çok yağarsa taşlar sudan çıkarılır. Duaya sadece erkekler ve çocuklar katılır. En öne çocuklar oturtulur ve onlara *âmin* dedirtilir. Kimi zaman eller yukarı kimi zaman aşağıya doğru **ters** tutulur.

Bir başka uygulama da **bağ çubuğu** bir adamla beraber kuyuya salınarak ıslatılarak dualar okunmasıdır. Yağmur çok yağarsa taşlar gidip sudan çıkarılır.

Bir başkası ise savaş zamanından kalma **at başının** suya atılmasıyla yapılır.

<sup>218</sup> Batı kültürlü halklarda bilhassa Oğuz Türklüğünün var olduğu bölgelerde halen yapılan yağmur duaları ile Doğu Türkistan’da şaman önderliğinde yapılan yağmur duaları çoğunlukla örtüşmektedir. Yağmur duaları 1. Toplu halde yapılmaları, 2. Bir din görevlisi yöneticiliğinde yapılmaları, 3. Kurban ve saç rüüellerinin olması, 4. Oturulan yerler haricinde yüksek yerlerde ve su kenarlarında yapılmaları ve 5. Terslik faktörünü ters kıyafet giyme veya elleri ters çevirme olarak içerisinde barındırması şartlarında gerçekleşir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012, s.210

<sup>219</sup> Dungan toplumunda da kurak mevsimlerde yağmurun yağması için su kenarlarına gidilir, kurbanlar kesilerek dualar edilir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.126

<sup>220</sup> ZS:AbK

Köydeki herkesten erzak toplanır. Kurbanlar kesilir. Bu toplanan malzemeye yemekler pişirilir ve yemek verilir. Kalan yemekler kurdun kuşun kısmetidir denilerek saçı olarak hayvanlara bırakılır.

Yağmur yağması için yapılan birtakım inançlar yapılır. Örneğin:

Masumlar ağlatılırsa Tanrının rahmet vereceğine inanılarak dua günü emzikli çocuklar emzirmeyerek ağlatılır. Koyunlarla kuzuları ayrılarak kuzular meletilir.

Malı kıymetli olan birinin yeni eşyası saklanır, ağlatılır. Hamile kadının terlikleri alınır dere kenarına saklanır, ağlatılır. Komşunun süpürgesi o görmeden saklanır, ağlatılır.

Pomakça Istrasak/ dudille<sup>221</sup> denilen bir uygulama da evin en küçük çocuğunun ıslatılmasıdır. Evin en küçüğü en kıymetlisi denir ve bu çocuk ıslatılır, ağlatılır.<sup>222</sup>

Duduringa (Po.) ise öksüz veya yetim kız çocuğunun<sup>223</sup> sırtına yük yüklenir. Yanında bir kadın onu köyde ev ev gezdirir. Yüğü olan kız *Duduringa ne ister, yağmur ister; tarlada çamur, teknede hamur ver Allah'im ver sicim gibi yağmur* diyerek bağırır. Her kapıyı açan bu kızın üzerine su atarak ıslatır ve karşılığında bu kadına bir tas un verir.<sup>224</sup>

Papatyalar ıslatılır, çocuklar bunlarla sokaklarda gezerek *tarlada çamur, teknede hamur ver Allah'im ver sicim gibi yağmur* diyerek bağırır.

Dolu yağarsa durması için evin en küçüğü dışarı çıkarılır ve sacayakları yukarı gelecek şekilde bahçeye attırılır.<sup>225</sup>

<sup>221</sup> Lalacık Köyündeki adı RY:LK

<sup>222</sup> Genellikle bütün köyler

<sup>223</sup> Kuzey Afganistan'ın Türk bölgesinde ve Türkiye'nin Bolu bölgesinde yağmur duası için bilhassa yetim kız çocuğu seçilerek yağmur duası yapılırken Pomaklarda da yetim kız çocuğuna yağmurun yağması için birtakım ritüeller yaptırılır. Yaşar Kalafat, "Türk Kültür Coğrafyasında Yağmur Duası", *Yağmur Duası Kitabı*, İstanbul, 2007 s. 195-225

<sup>224</sup> Elmalı Köyü NK:EK

<sup>225</sup> Aşırı yağmur ve dolu yağdığı zaman annenin en büyük kız çocuğu eşikten dışarı sacayağı atarak "ben anamın ilkiyim ağzı kara tilkiyim" gibi tekerlemeler söylerken Pomaklarda ufak bir farkla bu

Yağmur yağarken kargalar öterse yağmur yağmaya devam edeceğine, gugucuk öterse yağmur duracağına inanılır.

## 6.6. TRİFUNSİ

Kış 90 veya 99 diye bilinen **Kurtağzı bağlama**<sup>226</sup> gecesidir. Kışın en soğuk gecesidir ve kurtların çiftleşme zamanı diye bilinir. Bu gece kurtların saldıracağından koyunlara zarar vereceğinden korkularak tedbirler alınır.

Kurtların ağzının bağlanması için üç gün iş yapılmaz, üç gün makaslar ve bıçaklar bağlanır. Kurtlar dişlerini biler inanışıyla küller bu gece dışarı dökülmez.

**Kurtağzı bağlama** eğer hayvanın kaybolursa veya akşam dışarda kalırsa da yapılır. Makas veya bıçaklar bağlanır, kurtların ağzı bağlandı hayvanımızı yiyemez diye düşünülür. Hayvan bulununca bu bağ çözülmek zorundadır.<sup>227</sup>

## 6.7. TAVUK GÜNÜ

Tavukların bastığı günlerdir. Baskın tavuk<sup>228</sup> civciv çıkarsın diye bugün gelenlere ekmek ufalattırılır. Gelen misafirler oturtulur kısa sürede gönderilmez. Hatta *otur mare kuvaçkalarım bassin kalkmasın* denir. Tavuk fola yatırılacağı zaman başka tavuk yumurtlarsa karışmasın diyerek yumurtalar kömür veya odun karasıyla dikey olarak çizilir. Tavuk ilk yumurtladığı zaman poposu yansın da çok yumurtlasın diye ilk yumurtası kora tutulur.

Tavuk baskın olduğunda yumurtaları altına konmadan başkalarına verilirse bereketin kaçacağına inanılarak verilmesi doğru bulunmaz.

---

uygulamayı evin en küçüğü üstlenir. Yaşar Kalafat, “Türk Kültür Coğrafyasında Yağmur Duası”, *Yağmur Duası Kitabı*, İstanbul, 2007 s. 195-225

<sup>226</sup> Abdurrahim Dede, *Batı Trakya Türk Folkloru*, Ankara 1978, s.125-126

<sup>227</sup> Yaşar Kalafat, *Balkanlardan Uluğ Türkistan’a Türk Halk İnançları IX-X*, Ankara, 2006, s.171-172

<sup>228</sup> Baskın tavuk= Po. **Kuvaçka**

## 6.8. OTURMA GECELERİ<sup>229</sup>

Teknolojinin olmadığı zamanlarda insanlar akşamları birbirlerine ailecek oturmaya giderler. Lüksler ve gaz lambaları yakarlar, kızlar bu lambanın etrafına oturur kanaviçe işler, danteller örer, çocuklar oyunlar oynar veya büyüklerin anlattığı masal ve hikâyeleri dinler. Bu sırada ikram olarak mısır haşlanır veya patlatılır, ahlât pişirilir, çekirdek kavrulur.

Sedenka imece usulü yapılan çalışmalara da denir. Mesela harman yerindeki çalışmalar, gündöndü dövmek, mısır soymak için toplanmalar da buna dâhildir. Sırayla bir akşam bir komşu yarın akşam başka komşu veya akrabaya gidilir. Mısır soymaya gidilince mısır haşlanır ikram edilir. Gündöndü dövmeye gidince çekirdek kavrulur verilir. Bu toplanmalar da maniler atılır, şarkılar söylenir, oyunlar oynanır. Hem iş hem eğlence yapılır.

## 7. HALK HEKİMLİĞİ

### 7.1. Sağlık

**Arpacık (Çimçak):** Göz kapağının alt veya üst kısmına çıkan küçük beyaz sivilceye arpacık denir. Bunun iyileşmesi için yapılabilecek üç uygulama vardır. Birincisi, arpacık tıklama. Arpacığın çıktığını ilk gören kişi üç kere besmele çekerek *şimdi gördüm bir daha görmeyim* diyerek eliyle gözünü tıklar.<sup>230</sup> İkincisi, arpacık çıkan kişinin başı eşiğe getirilecek şekilde yatırılır ve gözünün üzerine ekmek konur.<sup>231</sup> Eğer köpek gelip ekmeği alırsa arpacık geçer. Üçüncü uygulama ise arpacık çıkmışsa eğer horozun kanadından bir parça keserek başının üzerinden çevirip bahçeden dışarı atılır.<sup>232</sup>

<sup>229</sup> Oturma geceleri = Po. **Sedenka**

<sup>230</sup> FO:KıB, ŞŞ:NK

<sup>231</sup> ZK:SK

<sup>232</sup> ZT:SŞK

**Anbalak:** Küçük çocukların ekseri erkek çocuklarının boşluk ve kasıklarında ağrı olursa buna anbalak denir. Bir adet soğan rakıyla ezilir, beze bağlanarak o sıcaklıkla ağrıyan yerlere koyulur.<sup>233</sup>

**Aşlık:**<sup>234</sup> Çok zayıf olan ve kilo almayan bebek bu hastalığın ocağı olan kadına götürülür. Bu hastalığın diğer adı kuru kemik için ilaçtır. 40 ayrık otu<sup>235</sup>, 40 fesleğen<sup>236</sup> yakılır ve sönünce bebeğin vücuduna sırasıyla dokundurulur. Hepsi bir suya toplanır. Bu suyla bebek yıkanır. Bu işlemler yapılırken duası okunur. Bu uygulama sadece cumartesi günü yapılır ve üç kere tekrarlanmak zorundadır.

**Bertik:** Ezik veya kayma olduğu zaman yumurta kırılmadan geçmeyeceğine inanılır. Yumurta kırılarak sarısı ve akı ayrılır. Yumurtanın arısı ağrıyan yer üzerinde gezdirilir. Nerede bertik varsa yumurtanın sarısı orada patlar. Daha sonra ağrıyan yerin üzerine yumurtanın akı sürülerek ovulur. Ovulan yer bir bez veya gazete yardımıyla bağlanır. Bu uygulama her gün birer kez olmak üzere üç gün tekrarlanır. Bertik için bir de yumurta yakısı yapılır. Yumurtanın akı bir tabağa koyularak üzerine sabun rendelenir. Bunlar köpürene kadar çırpıldıktan sonra beze sürülür ve bertik yere bağlanarak 2-3 gün bekletilir.<sup>237</sup>

**Çakma (Zona):** Önceleri kaşıntı, batma, karıncalanmayla ortaya çıkan bir kaç gün sonra su kabarcıkları oluşan çok ağrılı ve ateşli bir hastalıktır. Döven taşları birbirine vurularak kıvılcım çıkarılır ve dualarla o kıvılcımlar hastanın çıplak vücuduna tutularak hastalık korkutulur. Aynı işlem bıçak yardımıyla döven taşına vurularak da tekrarlanır. Bu okuma ve ilaçlama işlemi üç kez ve onlarda üçer sefer olmak üzere toplamda 9 kere yapılır.<sup>238</sup>

<sup>233</sup> FO:KıB Kaynak kişimiz olan Fatma Oduncu ocak bir kadındır. Nasıl ocak olduğu sorulduğunda ise eskiden orada ocak olan yaşlı bir kadının Fatma Teyzenin elini tutarak 3 kere *benim dermanım benim olsun* dediğini ve 3 kere koynuna tükürdüğünü bu şekilde destur aldığını anlatmıştır.

<sup>234</sup> Azerbaycan uzmanlarına göre zararlı hallerin veya hastalıkların sebebi bilinen kara iyeler vardır. Bunlardan **Çile** adlı kara iye yeni doğum yapan kadına veya bebeğe musallat olarak çok zayıf olmasına neden olur. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-I-* Ankara, 2013 s. 87 Çile= Aşlık hastalığı GY:NK Kaynak kişimiz olan Gülşen Yüksel'in rahmetli annesi ocaktır.

<sup>235</sup> Ayrık otu= Po. **Pirey**

<sup>236</sup> Fesleğen= Po. **Busulek**

<sup>237</sup> FO:KıB

<sup>238</sup> FO:KıB

**Dilaltı Kesme<sup>239</sup>:** Üç dört yaşına gelmiş ve hala konuşamayan çocukların dilaltı bağına kesme yöntemidir. Ocak kadına gidilir ve o dil bağına bakarak bir jilet yardımıyla bu bağı keser. Bu şekilde çocuğun dilaltı bağı çözülür ve konuşmaya başlar.<sup>240</sup>

**Garne vurma:** Üşütme olduğunda sırta, bebek isteyen kadının hamile kalması için beline yapılan bir uygulamadır. Cevizin yarısı büyüklüğünde birkaç tane ekmek kabuğunun üzerine 2-3 adet kibrit çöpü dikilir. Ağrıyan yerin üzerine koyularak kibrit çöpleri yakıldıktan sonra Po. Garne denilen toprak kap üzerine kapatılır. Beş dakika bekletildikten sonra parmakla aralanarak garne oradan çekilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır. Aynı uygulama cam bardak veya kavanozla da yapılabilir.<sup>241</sup>

**Gelincik:** Bebekken çok ağlayan uyumayan çocuk ocak olan kadına götürülür. Bu kadın dualarla sırtına jiletle veya bıçakla ufak ufak çizikler atar. İnanışa göre pis kan aktıkça çocuk rahatlar ve ağlaması geçer.<sup>242</sup>

**Göbek kayması:** Göbeği kayan kişi yere sırt üstü uzanır. El yardımıyla göbeğe bası uygulayarak ne tarafa kaydığı belirlenir. Ovarken kayması için eller sabunlanır. Göbeğin kaydığı yerden başlanarak göbek deliğine doğru yavaşça ovularak göbek yerine getirilir.<sup>243</sup>

**İsilik:** Pis yerden, bulaşık suyundan gece vakti geçildiği vakit uğrama olur ve vücutta su kabarcıkları olup kaşınır. Bu durumda uğrayan kişi 3 şeftali çekirdeği, 3 badem çekirdeği, 3 ek yerinden kurban kemiği, 3 yaban kestanesiyle sırayla okunarak kürek içine yakılan ateşten üçer kez olmak üzere üç sefer toplamda 9 kere atlatılarak ilaçlanır.<sup>244</sup>

<sup>239</sup> Dilaltı kesme= Po. **Ezika Mu Seçat** ŞŞ:NK

<sup>240</sup> Konuşamayan çocuğun dil bağı ocağa götürülerek birtakım uygulamalarla çözülür. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015, s.112

<sup>241</sup> ŞŞ:NK

<sup>242</sup> GY:NK

<sup>243</sup> ŞŞ:NK

<sup>244</sup> FO:KıB



**Kurupa:** Küçük çocuklar ishal olur, karnı ağrır, ağzı kokarsa karnı yağ ve külle okunarak ovulur.<sup>245</sup>

**Konarcık:** Gözün kanlanması kaşınması halinde sağ kolun iç tarafındaki damar bilekten dirseğe kadar sıvıyağla ovularak duası okunarak ilaçlanır.<sup>246</sup>

**Korku:** Korku için, ilk önce su içirilir.<sup>247</sup>Tülbendin ucuna düğüm atılır. Tülbentle koldan ölçülür gibi yapılarak bu düğümün sağ elin orta parmağıyla aynı olmasına kadar okunarak ölçülür. Eğer tülbent parmağı çok geçiyorsa korku çok, az geçiyorsa korku az denir. 3 ölçme işleminden sonra tülbent toplanarak kişinin vücuduna birkaç kere dokundurularak başının üzerinden geriye doğru atılır gibi yapılır. Tülbent parmakla eşitlenene kadar işlem tekrarlanır.<sup>248</sup> Korku için aynı uygulama ocak kadın tarafından **kırmızı** iple dualar okunarak da yapılır. Bu okumadan sonra yüreğin taş gibi olması için ilk idrar taşa yapılır. Okuma üç kez tekrarlanır.<sup>249</sup>

**Kekeleme:** Kekeleyen çocuk için 40 mısır tanesi alınır. Bu mısır taneleri konuşmasında problem olmayan kırk kişiye tek tek verilir. Her kişi bir taneyi ağzına alır gezdirir ve ağzından çıkarıp besmele çekerek *şifa niyetine* diyerek bir bardak suyun içine atar. Kırk kişi de bu işlemi tamamlayınca bu su besmele çekerek şifa niyetine diyerek kekeleyen çocuğa içirilir.<sup>250</sup>

**Mamusa:** Küçük çocukların eline demir kaşık verilirse çocuk yemek yemez ve kilo alıp büyümeyi bilmez. Çocuk sadece kaşıkla oynar ve eliyle sürekli ağzını burnunu kaşır. Bu yüzden **demir** kaşıkla **demir** tencere veya tavanın içine sarımsak ve sönmüş odun kuru parçası konur. Bunlar tavada yemek yapar gibi karıştırılır ve bunun duası okunur. Ara sıra tavaya kaşıkla vurarak ses çıkartır. Daha sonra bu

---

<sup>245</sup> FO:KıB

<sup>246</sup> FO:KıB

<sup>247</sup> Korku için su inancı Nahçıvan bölgesinde biraz farklı bir uygulamayla yaşatılmaktadır. Korkan kişiye yere 7 tane çivi çaktırılabrak kişi bunların arasına oturtulur. Üzerine yaylık örtüsü atılır ve üzerinden Ayetel Kürsü okutularak başından 40 kaşık su dökülür. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası**

<sup>248</sup> FO:KıB

<sup>249</sup> SŞ:NK

<sup>250</sup> SŞ:NK

karişim çocuğun ellerine, yüzüne, ayaklarına, göbeğine, burnuna sürülerek ilaçlanır. Bu uygulamayı sadece ocak olan kadın yapar.<sup>251</sup>

**Mastit:** İneklerde olan süt humması hastalığıdır. Üç kurban kemiğiyle dualar okunarak ineğin mastarı ovularak ilaçlanır.

**Nazar:** Nazar olmuş kişinin nazarının geçmesi için bir yumurta alınla vurularak atlatılır ve duası okunarak başının arkasından ayaklarına doğru yere atılır.

**Süt Humması:** Emziren anne veya hamile kadınlarda canın bir Şey çekmesi denilen aşerme sonucu göğüs Őiřer, ateşlenir, vücutta titreme yapar. Buna süt humması denir. Üç ayrı odaya dualar okunup koyulan birer dilim ekmek göğsü Őiřen kadının göğsüne sürülerek yedirilir. Daha sonra kirli bulaşık süngerıyla yine Őiřen göğüs dualar okunarak üç kere sürülür ve sünger hastalığın gitmesi için çöpe atılır.

**Temre:** Ciltte büyüklü küçüklü sivilce gibi yuvarlak, kırmızı ve pütürlü lekelerin oluştuğu cilt hastalığıdır. Temre üzerine biraz yağ sürülüp kül basılarak *temrenin harmanı küldür dermanı* denilerek duası okunarak ilaçlanır. Bu ilaçlama üçer kez olmak üzere üç sefer toplamda 9 kez yapılır. Temre sadece salı ve cumartesi günleri okunur.<sup>252</sup>

**Uğrama:** Eğer uğrama veya büyü varsa suyun içine sirke, tuz, Şeker ve un koyularak evin odalarının dört köşesine dualar okunarak bu sudan serpilir. Sirke büyü bozacağından ve büyü yapılmasını engelleyeceği düşüncesinden hareketle büyülerden korunmak için evin eşiği sirkeyle silinir. Büyülü kişi sirkeli suyla dualar okunarak ve 3 yudum idrar içirilerek ilaçlanır. Üzerindeki çamaşırları hemen akan suya atılır. Yine büyülu veya uğramış kişinin duş alırken başına sacayağı veya demir (demirin bütün kötülükleri alacağına inanılır) herhangi bir nesne ters çevrilerek sirkeli su dökülerek bundan kurtulacağına inanılır. Geimsizliğin olduğu kişi ile yatağına biraz un serpilerek bildiğin dualar okunarak 3 gece yatılırsa bu geçimsizliğin geçeceğine inanılır. Akşamdan sonra dışarıya çöp atılarak bir uğrama söz konusuysa atılan çöpün olduğu yerden birkaç çöp alınır ve onlardan ateş

<sup>251</sup> ŞŞ:NK, SŐ:NK

<sup>252</sup> FO:KıB

yakılarak üzerinden atlanır. Ateşten atladıktan sonra bir bardak suyun içine gül yaprağı koyularak suya dualar okunarak çöpe kadar gidip gelerek bu su serpilir.<sup>253</sup>

Sağlıkla ilgili yapılan diğer uygulamalar da şunlardır:

Çocuklar **üşüttüğü** zaman yapağa 1-2 damla rakı/ ispirto/ zeytinyağı sürüp göğsü ve sırtı ovulur. Daha sonra birer parça yine bu uygulamadan göğüs ve sırtına koyulur.<sup>254</sup>

**Kulak ağrısına** bir parça pırasa yaprağı ocakta ısıtılır. Daha sonra daha sıcakken kulağa damlatılır ve ağrı geçene kadar bu yapılır.<sup>255</sup>

**Köpek ısırınca** ilk önce beyaz sabunla yara güzelce yıkanır ve üzerine ekşi hamur koyulur.<sup>256</sup>

**Çıban** çıkınca iki uygulama yapılır. Birincisi soğan yumrukla kırılır, ortası çıkarılır ve içine beyaz sabun koyarak çıbanın üzerine bezle bağlanır. İkincisi sardunya yaprağı ateşte biraz tutularak çıbanın üzerine bağlanır, sabaha kadar bekletilir.<sup>257</sup>

**Dolama** çıkınca domates ortadan ikiye kesilir ve dolamanın üzerine bezle bağlanır.<sup>258</sup>

Çarpmayla veya düşmeyle oluşan **morluklar** için ekmeğin içi ve toz şeker ağızda çiğnenir ve morluğun üzerine bezle bağlanarak bir süre beklenir.<sup>259</sup>

Derin **yanıklara** domuz yağı sürülürse hızla iyileştiği görülür<sup>260</sup>

**Göz ağrılarına** ve göz kızarıklığına emziren anne sütünden birkaç damla damlatılır. Yine göz ağrısı için gece yatmadan patates yuvarlak olarak dilimlenir ve

---

<sup>253</sup> FO:K1B

<sup>254</sup> ŞŞ:NK

<sup>255</sup> HÜ:NK

<sup>256</sup> ŞŞ:NK

<sup>257</sup> ŞŞ:NK

<sup>258</sup> FK:NK

<sup>259</sup> HÜ:NK

<sup>260</sup> HÜ:NK

gözlerin üzerine koyularak biraz yatılır. Ayrıca yine ağrı için beyaz mendil içine yoğurt koyularak mendil gözün üzerine koyulur.<sup>261</sup>

**Siğillerin** kurbağadan geçtiğine inanılır.<sup>262</sup> Siğiller için yapılan dört çeşit uygulama vardır. İlki siğilin üzerine karaçalı batırılır. İkinci olarak siğilin üzerine dalından incir koparılınca akan beyaz sütü sürülür. Üçüncü olarak kuru soğanın üzerine tuz konarak bir bezle siğilin üzerine bağlanır ve bir gece tutulur.<sup>263</sup>Dördüncü olarak da üç tane kirpi ayağı okunarak siğilin etrafında gezdirilerek ocak kadın tarafından ilaçlanır.<sup>264</sup>

**Yaralar** tuz, sarımsak veya kül basılır.<sup>265</sup>

Karın ağrısı (**bağırsak kurdu**) için sabah aç karnına bir avuç çiğ kabak çekirdeği yedirilir ve bu kurtlar dökülür.<sup>266</sup>

**Basur** için patlıcanın yeşil olan baş kısmı kurutulur ve havanda dövülür. Vazelin ya da zeytinyağıyla karıştırılıp krem kıvamında olunca basurlu bölgeye sürülür. Basur için bir diğer uygulama ise sülük vurulmasıdır. Sülükler küçük bir kaba suyuyla beraber toplanır. Bir kişi yardımıyla sülükler basura en yakın yere tutundurulur. Sülükler oradaki pis kanı emince ya kendiliğinden bırakıp düşer ya da üzerine tuz atılarak bırakıp düşmesi sağlanır. Sülükler bıraktıktan sonra bir müddet biraz kanama devam eder ve pis kan akmış olur.<sup>267</sup>

**Ciğer hastalarına** ve bu yüzden çok zayıf olana ilk olarak sabah aç karnına bal, tereyağı, ceviz karıştırılarak iki yemek kaşığı yedirilir. İkinci olarak ise gece yarısı ılık süte bal ve bir yumurta sarısı konularak uykudan uyandırılıp içtirilir. Mutlaka uyku arası içirilmelidir şartı budur.<sup>268</sup>

<sup>261</sup> ŞŞ:NK

<sup>262</sup> Her nasılsa kurbağa ve siğil arasında bir bağ kurulur. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.115

<sup>263</sup> ŞŞ:NK

<sup>264</sup> FO:KıB

<sup>265</sup> ŞŞ:NK

<sup>266</sup> HÜ:NK

<sup>267</sup> HÜ:NK

<sup>268</sup> ŞŞ:NK

**Konak:** Bebeğin kafası konak olur ve pul gibi dökülür. Bunun için saklanan ilk kara kakasıyla yıkanır. Ya da zeytinyağı sürülerek yarım saat bekletildikten sonra yıkanır. Yıkadıktan sonra tarakla hafifçe taranarak dökülmesi sağlanır.<sup>269</sup>

**Pamucuk:** Süt emen bebeklerin ağzının içi beyaz beyaz olursa buna pamucuk denir. Pamucuk için karbonatlı su yapılır. Bez mendil bu suya batırılarak çocuğun ağzının içi silinir. Sabah akşam düzelene kadar tekrarlanır.<sup>270</sup>

**Sarılık:** Bebek sarılık olduğu zaman üzerine sarı tülbent örtülür ve sık sık emzirilir. Pencerenin yanına yatırılır, sabah güneşini vücudu görürse sarılığı geçer. Bebeğe şerbet içirilir.<sup>271</sup>

**Hamile kalma:** Kadın hamile kalamıyorsa 41 çeşit ot ve 41 çeşit taş toplanır ve kaynatılır. Bu su kadına içirildiğinde şifa bulup hamile kalacağına inanılır.<sup>272</sup>

**Bebek düşürmek** için süpürge tohumu kaynatılıp içilir.<sup>273</sup>

Çocuklara **zekâ** için balık beyni yedirilir.<sup>274</sup>

Süt emen çocuklarda **gaz sancısı** için yarım çay kaşığı Hindistan cevizi anne sütüyle karıştırılarak bebeğe içirilir.<sup>275</sup>

**Ağız uçuklarına** sıcak sudan (süt, çay vb.) tahta kaşık değdirilir.<sup>276</sup>

**Ağız yaralarına** karadutun kendisi yenir veya şurubu içilir. Ağız veya dil yaralarına tuz basılır.<sup>277</sup>

**Ezik, burkulmalar** veya çürüklere et veya kıyma bağlanır. Kuru soğan ile zeytin çekirdeğiyle beraber ezilerek karıştırılır, ezik bölgeye bağlanır. Ezik veya

---

<sup>269</sup> FK:NK

<sup>270</sup> HÜ:NK

<sup>271</sup> HÜ:NK

<sup>272</sup> HÜ:NK

<sup>273</sup> HÜ:NK

<sup>274</sup> ŞŞ:NK

<sup>275</sup> ŞŞ:NK

<sup>276</sup> ŞŞ:NK

<sup>277</sup> ŞŞ:NK

çürük çok ise taze koyun ya da kuzu derisi bu bölgeye bağlanarak bir gece beklenir.<sup>278</sup>

**Kırık** bölgeye zeytinyağı sürülerek beslenir.<sup>279</sup>

**Umma**: Ne sebepten göğsün şiştiği bilinmezse, bakkaldan şifa niyetine denilerek az helva istenir, buna para ödenmez. Uman kişi bu helvadan koparır ve *şifa niyetine bismillah* diyerek göğsüne sürter ve ağzına atar. Üç defa tekrarlar.<sup>280</sup>

**Kanamalara** kanı durdurmak için tütün ya da şeker basılır.<sup>281</sup>

**Arı sokmalarına** sarımsak, yaş toprak veya idrar konur.<sup>282</sup>

**Bayılan** kişiye ayılması için kuru soğan koklatılır.<sup>283</sup>

Çivi, tel gibi **metal batmalarına** koyun yapağı veya pamuk ateşte ısıtılarak o bölgeye sıcak sıcak basılır. Bu işlem 8-10 defa tekrarlanır.<sup>284</sup>

Diken ya da **kıymık batmalarına** tavşan yağı bağlanır ve bir gece bekletilir.<sup>285</sup>

**El ve ayak çatlaklarına** kaynatılıp dondurulmuş koyun yağı ateş veya mumda ısıtılıp eritilerek çatlaklara damlatılır. Çatlaklara mum eriği de damlatılır.<sup>286</sup>

**Diş ağrısına** çürük dişin üzerine kuru karanfil konur.<sup>287</sup>

Dişler tuz veya karbonatla temizlenir.<sup>288</sup>

Mide kaynamasına karbonat, mide ağrısına yoğurdun yeşil suyu iyi gelir.<sup>289</sup>

Mayasıl, egzama ve çatlaklar için hıdrellezden önce kirpi yedirilir. Bu kirpi etini yiyen kişinin kirpi eti yediğini bilmeden yemesi gerekmektedir.<sup>290</sup>

---

<sup>278</sup> GY:NK

<sup>279</sup> GY:NK

<sup>280</sup> GY:NK

<sup>281</sup> SŞ:NK

<sup>282</sup> SŞ:NK

<sup>283</sup> HÜ:NK

<sup>284</sup> SŞ:NK

<sup>285</sup> SŞ:NK

<sup>286</sup> SŞ:NK

<sup>287</sup> FK:NK

<sup>288</sup> FK:NK

<sup>289</sup> FK:NK

## 7.2. Güzellik

Saçlara gaz sürülür veya tarak gaza batırılarak taranır.<sup>291</sup>

Saçlar için bir miktar kil bir kaba konur ve fırında pişirilir. Fırından çıkınca sıcakken üzerine soğuk su dökülür. Sıcakken dökülen su ile dağılan kil, soğuduktan ve durulduktan sonra bir bez yardımıyla veya tarakla saça sürülerek taranır.<sup>292</sup>

Saçlar için birkaç ceviz yaprağı bir miktar suyla kaynatılır, renk salınca altı kapatılır. Soğuyunca kınayla kaynatılıp saça yakılır. Ceviz saça hem parlaklık verir hem de besler.<sup>293</sup>

Zayıf saçlara yumurta akı ile badem yağı karıştırılarak sürülür. Yarım saat beklettikten sonra ılık suyla saçlar yıkanır.<sup>294</sup>

Kepekli saçlara yumurta sarısı sürülür yarım saat beklettikten sonra ılık suyla yıkanır.<sup>295</sup>

## 7.3. Günlük Yaşam

Beyaz çamaşırları yıkamak için odun külü bir kaba konur, üzerine su ilave edilir ve karıştırılır. Bu su dinlenip durulunca yavaşça dökülüp alınır. Beyaz çamaşırlar bu suyla yıkanır.<sup>296</sup>

Tencere vb. kap kacak külle ovularak yıkanır.<sup>297</sup>

Leke çıkarmak için lekenin üzerine tuz dökülür ve limonla ovulur.<sup>298</sup>

Bol ceviz yaprağı bol suyla kazanda kaynatılır. Yapaktan yapılmış ipler bu suya sıcakken sokup çıkarılarak renklendirilir.<sup>299</sup>

---

<sup>290</sup> GY:NK

<sup>291</sup> HÜ:NK

<sup>292</sup> HÜ:NK

<sup>293</sup> ŞŞ:NK

<sup>294</sup> ŞŞ:NK

<sup>295</sup> ŞŞ:NK

<sup>296</sup> ŞŞ:NK

<sup>297</sup> ŞŞ:NK

<sup>298</sup> FK:NK

<sup>299</sup> FK:NK

Kurutulmuş domates ve meyve kuruları bir tülbendin içine konarak, sıcak ekşimik suyuna sokup çıkarılır, tekrar kurutulur. Bu kurutulmuş domates ve meyve kurularının kurtlanıp böceklenmesini önler.<sup>300</sup>

## 8. HALK İNANIŞLARI

İnsanların inanışları yaşamlarını belirler, yaşamları da inanışlarını. İnsanoğlu varoluşundan beri inandıklarını yaşamıyla birleştirmiştir.

**Akşam** genellikle belaların, kötülüklerin olacağına inanılan, korkulan ve korunmak için birtakım uygulamalar yapılan zaman dilimidir. Hatta *gündüzün şerri gecenin hayrından daha iyidir* diye bilinir. Akşamları tüm kötülüklerin ve cinler gibi varlıkların gezdiği bilinerek buna göre davranılır. Güneş doğuşuyla gece var olan tüm kötülerin ve kötülüklerin yok olduğuna inanılır.<sup>301</sup>

Akşamları ıslık çalınmaz, ıslık çalınırsa şeytanın çağırıldığına inanılır. Gece biri sesleniyormuş gibi ses duyarsan 3 kere duymadan cevap verilirse, kapı açılırsa cinlerin alacağına inanılır.<sup>302</sup> İçeriye çamaşır almak için kapının önüne bir küreğe ateş veya kor koyulur ve eşyalar bu ateşin üzerinden geçirilerek içeri alınır. Ateşin akşamın kötülüğünü temizlediğine inanılır. Akşam ezanından sonra evin önü süpürülmez. Ezanda melekler yere iner. Süpürülürse meleklerin kanatlarının kırılacağına inanılır.<sup>303</sup> Sobanın külleri geç saatte dışarıya dökülmesi iyi karşılanmayarak bekletilerek sabah dökülür. Dışarıya **sıcak su** dökülürse

<sup>300</sup> HÜ:NK

<sup>301</sup> İnanışa göre gün doğunca cin taifesi kaybolur. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994. s.23

<sup>302</sup> Ses veren iyesidir. İnsanlar tanıdık sesler duyduğu zaman bir kereye itibar etmeyip sesin geldiği yöne bakılmamalıdır. Bu sesi duyan kimse “*işim var değirmenden tuz getiriyorum*” demelidir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.139

<sup>303</sup> Akşam karardıktan sonra yer bağlanmış olacağı için eşikten çöpler atılmaz, ev süpürülmez. Uğursuzluk getireceğine inanılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.116



çarpılacağına uğrayacağına inanılır. Eğer dökülmede bir zaruret var ise *tu destur*<sup>304</sup> denilerek su dökülür. Akşam olunca her yerden geçilmez. Basılan yerin cin sofrasına denk gelmesi veya **saatine rastlaması**<sup>305</sup> halinde basan kişinin uğrayacağına inanılır. **Bulaşık suyu** her yere dökülmez ve bulaşık suyu<sup>306</sup> olan yerlerden geçilirse uğrayacağına inanılır. Ayrıca bulaşık suyundaki kırıntıların dökülmesi halinde hanenin bereketinin kaçacağına inanılır.<sup>307</sup> Akşam sofraya bezi silkelenirse silkeleyen kişinin veya o kırıntılara basan kişinin çarpılacağı düşüncesi hâkimdir. Akşam olduktan sonra komşuya tuz, ateş, yumurta ve mayalı türden şeyler verilirse hanenin bereketinin kaçacağına inanılır.<sup>308</sup> Güneş battıktan sonra üzerine perilerin inmiş olduğu düşünülerek dışardan eve su alınmaz, ağaçtan yeşillik veya meyve koparılmaz.<sup>309</sup> Yine kötülüklerin üzerine ineceği düşünülerek yiyeceklerin ve suların üzeri açık bırakılmayarak örtülür.<sup>310</sup>

Akşamları saç taranmaz ve tırnak kesilmez.<sup>311</sup> **Saç** taranınca dökülen saçlar dışarı atıldığı zaman atan kişinin başının ağrıyacağı ya da kişinin hayrına olmayacağı

<sup>304</sup>Türk halk inançlarında tu tu tu lamanın bir efsunlama olduğu bilinmektedir. Yaşar Kalafat, “Göktaarı İnançından Günümüze Kadar Efsunlama (Tu-tu-tu) Uygulamalar” *Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu* 20-24 Kasım 1991, s.271-280

<sup>305</sup>Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.141

<sup>306</sup> Bulaşık suyu dökülen yer= Po. **Pumia**

<sup>307</sup>Tespit ettiğimiz sıcak su ve bulaşık suyunun dökülmemesi inancının aynı şekilde varlığının Türklerde geçerli olduğunu öğrendik. Sıcak su dökülürken varlığı bilinen varlıkları rahatsız etmemek ve kendilerini bundan korumaları için ufak bir farlılıkla *Destur bismillah* denildiğini tespit ettik. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.76

<sup>308</sup>Yumurta, maya türü yiyecekler, yanmakta olan ateş bereketin kaçacağına inanılarak kimseye verilmek istenmez. Bilhassa bu tür şeyler akşam olduktan sonra verilmez. Yaşar Kalafat, “Van Çevresi Örnekleri İle Türk Kültür Coğrafyasında Yumurta İle İlgili İnançlar”, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu (23-26 Kasım 2010 Van)*, (Editör: Oktay Belli), İstanbul, 2012 s.196-205

<sup>309</sup> Güneş battıktan sonra dışarıdan eve su alınmamasının iyi karşılanmama inancı Altay Türklerinde de yaygındır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s. 35

<sup>310</sup> Dunganlarda özellikle geceleri suların üzeri şeytanın gezeceğine inanılarak kapatılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.127

<sup>311</sup> Dolgan Şamanizm’inde de var olan bu gelenekte geceleri sadece ölülerin tırnakları kesilir ve saçları taranır diye inanılır. Aynı durum Yakut ve Hakas bölgelerinde de yaşatılmaktadır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.162 Tuva Türklerinde de tırnak ve saçların kötü ruhların eline geçmesi istenilmez. Aksi halde sahibinin hayrına olmayacağı bilinir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.26

bilinir. Bu yüzden saçlar ateşe atılır.<sup>312</sup> **Tırnaklar** kesildikten sonra her yere atılmaz. *Bu dünyada küll öbür dünyada gül* denilerek ya ateşe atılır ya da toprağa gömülür.<sup>313</sup>

Güneş batacağı vakit uyuması halinde başın ağrıyacağı ya da hastalık tutacağı bilinerek o vakit yatılması hoş karşılanmaz.<sup>314</sup>

**Ateşle** ilgili birçok inanış vardır. Ateşin üzerinden çok atlayan veya ateşle çok oynayan kişinin o gece altına idrar yapacağı söylenir. Ateşin karanlığı ve kötülükleri yendiği, kötülüklerden arındırıp temizlediğine inanılır. Bu yüzden akşamları bebeğin yanına girmeden önce ateşin önüne gidilir. Akşam dışarıdan toplanan eşyalar bir kürek içindeki ateş üzerinden geçirilerek içeri alınır. Bunu gibi yapılan birçok uygulama vardır.

Akşamları perilerin alacağına inanıldığı için **aynaya** bakılmaz. Uğursuzluk getirdiğine inanıldığı için kırık aynaya bakılmaz, kırık ayna kullanılmaz<sup>315</sup>. Lohusa kadın 40 gün aynaya baktırılmaz ve akşamları aynaların üzeri örtülür.<sup>316</sup> Gelin alayda arabaya bindirildikten sonra hem arkaya dönüp bakmaması hem de ona aydınlık getireceğine inanıldığı için eline ayna verilir.

**Ekmek** çok önemlidir, yiyecek olmasından ziyade kutsal sayılır. Ekmek yere düşürülürse ele alınıp üç kere öperek alına koyulur. Hediye olarak ekmek götürülür.<sup>317</sup> Mesela bebek görmeye ve düğün tebrik etmeye ekmekle gidilir. Gelin

<sup>312</sup>Ardahan Avşarlarında da tarak artığı olan saçların ulu orta saçılmaması gerektiği inancı vardır. Avşarlarda saçlar toplanarak kuytu bir köşeye sokuşturulurken Pomaklarda ise farklı olarak bu saçlar ateşe atılır. Ayrıca Pomaklarda olduğu gibi Ardahan Avşarlarında da saçlarına hâkim olmayan kadınların başının ağrıyacağına ve bu kadını cinlerin alabileceğine inanılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halklarda Tematik Halk İnançları*, Ankara, 2011, s.27 Hakas ve Altay Türklerinde ise kişinin kutunun saçlarının dibinde olması inancıyla saçların ayakaltında gezmesi hoş karşılanmaz. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.108

<sup>313</sup>Bu âdet Ardahan Avşarlarında kesilen tırnağın kâğıda sarılarak toprağa gömülmesi şeklinde yer almaktadır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halklarda Tematik Halk İnançları*, Ankara, 2011 s.27

<sup>314</sup>Güneş batmadan önce bir şeyler yiyen ve uyuyan çocuklara bundan sakınması için *annen-baban ölür* denilir. Güneşin batma saatlerinde uyumaması inanışı Anadolu Türklerinde de yaygındır. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.25

<sup>315</sup>Yakut/Saha Türklerinde, Altay Türklerinde ve diğer tüm Türk kültürlü halklarda uğursuzluğuna inanıldığı için kırık aynaya bakılmaz ve bu ayna kullanılmaz. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.16

<sup>316</sup>Yakutlarda ölünün arkasından aynaların üzeri üç gün örtülür.

<sup>317</sup>Uluğ Türkistan'da özellikle Özbekistan Türklerinde misafir ziyaretlerinde en geçerli hediye ekmek olarak görülür. Yaşar Kalafat, *Batu Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1*-Ankara, 2013 s.59

evinden ekmeğiyle çıkar.<sup>318</sup> Ekmek yüksek yerde tutulur. Bilmeyerek ekmek düşürülürse veya ayaklanırsa 3 kere öperek başının üzerine konulmazsa bu nimet tarafından çarpılacağına inanılır.<sup>319</sup> Ekmek ters konulmaz, tek elle kırılmaz.<sup>320</sup> Tuzun da neredeyse ekmek kadar kutsal olduğuna inanılarak kişinin başına bir kaza bela geldiği vakit başından çevrilerek belanın defî için fakir birine verilir.<sup>321</sup> Ekmek ve tuz elle verilmeyerek kaba koyularak verilir. İkisi de ayakaltında dolalmaz.<sup>322</sup>

**Ev** kutsaldır. Eşiğe oturulmaz, basılmaz ve eşikte konuşulmaz yoksa kismetlerin kapandığına inanılır. Bu uygulama Gök Tanrı İnanç sisteminde “Ev İyesi” olarak yer alır. İnanca göre evi ocağı koruyan bu koruyucu ruh evin **eşiğinde** bulunduğundan eşiğe basmak veya oraya oturmak onu rahatsız edebilir.<sup>323</sup> Yapılan büyüler yine böyle düşünülerek eşiğin altına konurken kırkı içinde olan bebeğin adetli kadın gelmesinden etkilenmemesi için ilk kakası bir bezle kapısının eşiğinin altına konulursa bebeğin korunacağına inanılır.

Her evin bir yılını olduğuna ve yılının o evi koruduğuna inanılır. Buna temel yılını denir.<sup>324</sup>

<sup>318</sup> Türkmen-Türk halk kültüründe yeni gelinin yakın komşularına ekmek dağıtma âdeti vardır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.90 Pomaklarda da gelin yeni evine gittiğinde yanında götürdüğü ekmeği orada bulunanlara dağıtılır.

<sup>319</sup> Anadolu ve Nahcivan’da aynı durum söz konusudur. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası**

<sup>320</sup> Türkmen-Türk halk kültüründe aynı durum geçerlidir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.90

<sup>321</sup> Türk kültür coğrafyası ve Anadolu’da yaygın olan bu inanış Altay Türklerinin yolcu kişinin başı, gövdesi, kol ve bacaklarından tuz çevrilerek atılmasından ve başına uğursuzluk gelmiş kişinin güneş dönüş yönünde başından tuz çevrilmesinden gelir. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.35

<sup>322</sup> Dungan halk inanmalarında aynı inanış yer alırken tuz dünyadaki iyiliklerin tanığı olarak görülür. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012, s.130. Buna keza Pomaklarda hayvanların hastalıktan korunmaları için ağzına tuz atılıyor olabilir.

<sup>323</sup> Anadolu, Kuzey Irak ve Azerbaycan da sık görülen bir uygulamadır. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994. s.9 Eşik üzerinde konuşmama ve görüşmeme inancı Karaçay Türklerinde de vardır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.59 muskaların eşiğin altına konulması ev iyesinin eşiğin altında düşünülmesiyle bağlantısı olabilir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.116 Kamızmda eşik ‘çocko’ oturan öksüz kalır inanışı hâkimdir. Eşiğin ömrü ölçtüğü düşüncesiyle eşikte ayakta durulmaz ve hayır getirmediği inancıyla eşikte asılmaz. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.52

<sup>324</sup> Mekânların bilhassa evlerin koruyucu iyeleri vardır. Bunlar genellikle eşiğin altında hatta genellikle beyaz donunda yılan olduğuna ve hane halkını koruduğuna inanılır. Diyarbakır’da bu iyenin bağlar için de geçerli olduğuna inanılırken bu durum Erbil Kalesi’nin iki yılan tarafından korunduğu

### Hayvanlarla ilgili inanışlar:

Hayvan satılınca bir tutam **kılı kesilerek** ahırın saçağına konulursa satılan hayvanın bereketinin bu ahırda kalacağına inanılır.<sup>325</sup>

Birisine süt verileceği vakit içine bir çimdik **tuz** atılırsa süt veren ineğin nazar olmayacağına inanılır. Süt emen buzağıya sütü emzirmeden önce ağzına bir çimdik **tuz** atılırsa bağırsakları bozulmayacağına inanılır.

İnek sağılırken ahırda yellenilirse ineğin memelerinin yara olacağına inanılır.

Ahırda idrar yapılırsa hayvan eksikliğine sebep olacağına inanılır.

**Leylek** öterken önce kendi saçını sonra da yanındakinin saçını tutarak *saçım senden uzun olsun* denilirse saçının çok çabuk uzayacağına inanılır.

Yolda **tavşan**<sup>326</sup> görülürse bu kötüdür ve geri dönülmesine, fakat tilki görülürse yola devam etmenin sakıncalı olmayacağına inanılır.

**Baykuş** ötmesi kötü olarak bilinir ve hangi evin çatısında öterse ölüm geleceğine inanılır.<sup>327</sup> Ezan okunurken **köpeklerin** uluması kötü olarak bilinir, kötülüklerin geleceğine inanılır. Hayvanların sezgisel güçlerinin ileri derecede iyi olduğu ve söz konusu olabilecek kötülükleri ve felaketleri hissettikleri herkesçe bilinir. Ayrıca köpeklerin kötü iyeleri görüp bu yüzden haber vermek için uluduğuna inanılır.<sup>328</sup> Zamansız öten **horozlar** ve **yıldız kayması**<sup>329</sup> da ölüm habercisi sayılan bir diğer inanıştır.

---

inancı da hâkimdir. Yaşar Kalafat, “Türkmeneli/Erbil ve Türkmen Halk Sufizmi”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı: 13 (Kasım 1997), s.27-33

<sup>325</sup> Bu uygulamanın benzeri Nahcivan’da kara-malı keserken veya satarken kuyruğu kesilerek evde saklanarak yapılır. **Azerbaycan Folkloru Antologiyası** Kars ve Erzurum’da yular ve tasmalı hayvanın bağı aynı inançtan hareketle satıcıya devredilmez. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.88

<sup>326</sup> Yola çıkan kişinin tavşanla karşılaşması halinde yolunun kapalı olacağına inanılır. Ayşe Akkaya, *Eğirdir’de Kültür Değişmesi*, Eskişehir, 1997, s.197

<sup>327</sup> Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1-* Ankara, 2013 s.109

<sup>328</sup> Yaşar Kalafat, “Barak Baba ve Hayvan Ata Miti”, *Türk Mitolojisinde Kurt*, Ankara, 2012, s.49-68

<sup>329</sup> Kamızmdede yıldız kayması köyden birinin öleceği şeklinde yorumlanır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012 s.49

**Hava tahminleri** de gözlemlere dayalıdır. Hayvanlar çok otlarsa bu gece çok soğuk olacağına inanılır. Bu sene ayvalar çok meyve verirse kışın sert geçeceği söylenir. Aynı şekilde incir ağacı çok meyve verirse kışın soğuk geçeceği söylenir. Mart dokuz atar topuz denir ve martın bugünlerin çok soğuk olduğu söylenir. Aynı şekilde mart kapıdan baktırır kazma kürek yaktırır sözü de bunun için söylenmiştir.

100- sabanı düz, 110-tarlaya kon, Leylek dermiş ki 110'a varmam 120'ye kalmam, 140'ta ve 150'de eline iğne alınmaz diye bilinir.

**Misafirin** gelişini tahmin etmede de birtakım inanışlar vardır. Kapının önündeki terlik veya ayakkabılar üst üste gelirse misafirin geleceğine inanılır. Ayakkabıların önü eve doğruysa misafir geleceği, eğer ayakkabının ucu evden dışarı doğruysa evden birinin gideceğine yorulur. Gözlerin dalarsa misafirin gelmek üzere olduğuna inanılır. Çocuk bacaklarının arasından arkaya bakıyorsa *yol bakıyor gelecek var* diye misafir geleceğine yorulur.<sup>330</sup>

**Nazar** kimi zaman ölümlerle sonuçlandığına inanılan korunması için birçok uygulamalar olan kötü göz olarak bilinir. Kadınlar nazar olmamak için giysilerinin üzerinde çengelli iğne taşırlar.<sup>331</sup> Nazar olmamak için iç çamaşırı veya yelek **ters** giyilir. Elbiselerin ters giyilmesi inancı eski Türklerde de vardır. Ters giyilen elbiseler ile kara iyenin kötülüğünden korunmak istenir.<sup>332</sup> Nazar olmamak için kişinin veya çocuğun sırasıyla yüzü ve sonra poposu olmak üzere 3 kere sıvazlanarak *yüzüne bakan götüne* baksın denilir. Nazar olmaması için kırklı bebeğin alınına ocaktan veya kömürden kara sürülür. Cam kırıldığı zaman çıkan sesle beraber kişide bulunan nazarın/gözün çıktığına inanılır.<sup>333</sup>

<sup>330</sup>Anadolu Türk kültür coğrafyasında bu inanış yaygındır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.92

<sup>331</sup> Dunganlar nazara karşı korunmak için ak-kara nazar boncuğu takmanın yanında giysilerinin üzerine iliştilmiş çengelli iğne taşırlar. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012, s.134

<sup>332</sup> Yaşar Kalafat, *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*, Ankara, 1990. S.10

<sup>333</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.140

**Rüyalar** herkese anlatılmaz ve her zaman anlatılmaz.<sup>334</sup> Rüyaların insanlara gelecekle ilgili ipuçları verdiği inandır. Rüyalar anlatılacaksa akşamın karanlığı ve şerrinden korkulduğu için gündüz niyetine denir ve ışığa bakılarak anlatılır. Rüyada ölmüş birini gördüğünde senden bir şeyler ister ve tarafından verilirse bu kötüye ve ölüme delalettir. Ama ölü bir şeyler verirse bu iyiye ve kismete delalettir diye inandır. Ayrıca rüya sahibinden dua istediğine inandır. Rüyada çıplak kadın görmek tanıdığın bir erkeğin öleceğine, çıplak bir erkek görmek ise tanıdığın bir bayanın öleceğine işaret olarak bilinir. Rüyada ölü görmek ölü diri getirir denilerek misafir geleceğine inandır. Rüyada ön dişlerinden birini çıkardığını görürsen ölüm olacağına, gelinlik giyildiğini görürsen hastalık olacağına ve hamile görürsen sıkıntı dert olacağına inandır. Bir kişi rüyasında birini kurtarırsa mesela kuyudan çıkarırsa kurtarılan kişi kurtaran kişinin oğlu/kızı veya kardeşi sayılır. Bu kişiler bayramlarda hediyeleşirler.

### **Uğrama/ Uğursuzluk**

Soğan ve sarımsağın cinlerle bağlantısı olduğuna inanıldığı için soğan kabuğuna basılırsa çarpılacağına inandır.<sup>335</sup> Tuzun üzerine basılırsa ayağına nasır<sup>336</sup> çıkacağına ve çarpılacağına inandır.

Ev dışında bir yerlere idrar yapılırsa idrar yapılan yerin cinlerin sofrasına veya saatine denk gelebileceği düşünülerek ilk önce 3 kere *tu destur* denilir.

Kötü bir hastalık, bela veya olay duyulduğunda bunun başına gelmesinden korunmak için 3 kere kulak hafifçe çekilerek *şeytan kulağına kurşun* denilerek tahtaya vurulursa o kötülükten korunacağına inandır. Yine bir hastalık duyulduğunda başına gelmemesi ve bundan korunmak için 3 kere bel lastiği çekilirse bundan korunacağına inandır.

<sup>334</sup> Türklerde rüya anlatmak için ağzı dualı kişiler gibi yorumcular seçilir. Rüyalar hayra yorumlanır. Sıkıntılı rüyaların defî için rüyalar suya anlatılır, sadaka verilir, dualar okunur. Rüyalarla ilgili inanç ve uygulamalarda şamanlık kültürünü bulmak kolaydır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara, 2012, s.212

<sup>335</sup> Yaşar Kalafat, "Türk Halk İnançlarında Zile ve Çevresi Örnekleri İle Soğan", **Bütün Yönleri İle Zile Sempozyumu (06-08 Ekim 2011, Zile)**

<sup>336</sup> Nasır= Po. **Tırata**

Bıçak, makas gibi kesici nesnelere elden ele verilmesi istenmez. Bu nesneyi elinin tersiyle almadığı veya alanın verenin o nesneye tükürür gibi yapmaması halinde taraflar arasında kavga çıkabileceğine inanılır.<sup>337</sup>

Ayakkabıyı ters dönmüş gördüğünde hemen çevirmezsen cenaze olacağına inanılır.

**Yemek** ayakta yenilmez<sup>338</sup>, yemek yerken ağız doluyken konuşulmaz. Yemeğe besmeleyle başlanır, şükürle sofradan kalkılır. Herke yemeğini önünden yer karşı tarafa uzanılırsa saygısızlık sayılır. Sofra hemen toplanır bekletilirse sofranın bereketinin kaçacağına inanılır. Kırıntılara gereken saygı gösterilmez ise o kişinin aç kalacağına ve hanenin bereketinin kaçacağına inanılır.<sup>339</sup> Sofra bezi ve kırıntılar her yere silkelenmez. Sofra bezi gece silkelenmez, sabaha kadar bekletilir. Yemeğe ilk önce büyükler başlar, *su küçüğün ekmek büyüğün* diye bilinir. Yemek yerken misafir gelirse sofradan kalkılmaz, *gelen sofradan büyük değil* denilir.<sup>340</sup> Yemek yerken ağzından lokma veya kırıntı düşerse yolda aç var denir ve misafir geleceğine inanılır. Sofrada lokma bırakılırsa nimetin küseceğine bereketin kaçacağına inanılır.<sup>341</sup>

Aşure kaynatınca ilk önce ahır ve ambarın üzerine atılır, bu şekilde bereket olacağına inanılır. Komşunun getirdiği aşure kabı geriye boş olarak verilmez. İçine biraz su doldurularak verilir.<sup>342</sup> Bu kapla gelen sular da bereket olması için hemen

<sup>337</sup>Aynı gelenek Batı Türklüğünde de yaşatılmaktadır. Yaşar Kalafat, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-1*- Ankara, 2013 s.163

<sup>338</sup>Kara iyelerden kaçınılan hususlardan bir diğeri ayakta yemek yenilmemesidir. Sadece ekmek dahi yeniliyorsa oturarak yenilmelidir. Ayakta yenen yemeğin bereketi kaçıracağına ve şeytanın mideyi boşaltacağına inanılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.77

<sup>339</sup> Yaşar Kalafat, "Türkmen Dünyası Beslenme Kültüründe Bereket Motifi", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar/Osmanlı İmparatorluğunun Kuruluşununun 700. Yıldönümüne Armağan*, Ankara, 1999, s.135-179

<sup>340</sup> Türklerde bu inanış yaygındır. Yaşar Kalafat, "Türkmen Dünyası Beslenme Kültüründe Bereket Motifi", *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*

<sup>341</sup> Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.241

<sup>342</sup> Aşure kabının boş gönderilmesi veya içine biraz su konularak gönderilmesi Anadolu Türk kültür coğrafyasında yaygındır. Bazı yerlerde ise bu kabın yıkanmaması yıkanırca bereketinin kaçacağına inanılır. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.89

ahırın veya ambarın üzerine saçılır. Pişirilen aşure en az 7 eve dağıtılmalıdır. Aynı durum koku için yapılan helva ve lokmalarda da geçerlidir.<sup>343</sup>

Sağın soldan daha hayırlı, bereketli ve uğurlu olduğuna inanılarak her şeyde öncelikle **sağ** taraf kullanılır. İşe sağ elle başlanır, yemek sağ elle yenir, eve sağ ayakla girilir. Evden işe giderken sağ ayakla çıkılır. Yemek sağ elle hazırlanır. Kıyafetler sağdan başlayarak giyilir.<sup>344</sup> Tuvalet ve banyoya **sol** ayakla girilir, taharet sol elle alınır. Sağ el kaşınınca para geleceğine sol el kaşınınca para gideceğine inanılır.<sup>345</sup>

Çocukları yaşamayanlar yaşasın diye başkasına verir gibi kara iyeleri yanılma maksadıyla sabah ezanından önce bebeği ilk bulanın sayılması için yola bırakılır.<sup>346</sup> Bebeği kim bulursa bebek onun sayılır ve bayramlarda hediyeleşirler. Yine bebeklerin yaşaması için bebeklerine Yaşa, Yaşar, Yaşasın gibi isimler koyarak arzularını iletirler.

Ölen küçük çocuklar ana babaya su taşırken ibrikleri delineceğinden suyu ulaştıramaz diye inanılarak kadınlar **Perşembe** gününün gecesi ve **Cuma** günü el işi yapmazlar. Çamaşırlar sadece **pazartesi** ve **cumartesi** günleri yıkanır, diğer günler yıkanırsa günah olduğuna inanılır.

Küçük çocukların üzerinden geçilirse tekrar geri geçilir ve **çiftler**. Yoksa çocuk büyümeyeceğine boyunun kısa kalacağına inanılır. Biriyle kafa kafaya çarpılırsa kel kalmamak için bir kere de bilerek çarpılıp çiftler.

Adetli kadın bidondan turşu çıkarırsa turşunun bozulacağına inanılır.

<sup>343</sup> Pişirilen yiyeceğin 7 yere dağıtılması ve aşure veya kandil helvalarının yemeğin kokusunun gittiği yerde aşeren kadının, küçük çocukların, fakirlerin olabilmesinin düşünülmesi gerektiği inancı yaygındır. Yaşar Kalafat, "Karadeniz Yöresi Kültür Tarihinde Helva", *Kodlar-Kültler-1: Türk Kültürlü Halklarda Karşılaştırmalı Halk İnançları*, Ankara, 2009, s.159-175

<sup>344</sup> Anadolu'da ve Doğu Karadeniz'de, Erzurum'da da aynı durumlar geçerlidir. Yaşar Kalafat, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015 s.73

<sup>345</sup> Nahcivan halk inançlarında da sağ el kaşınınca para geleceğine sol el kaşınınca para gideceğine inanılır. *Azerbaycan Folkloru Antologiyası*, Nahcivan Folkloru II, Azerbaycan Milli Elimler Akademiyesi Nahcivan Bölümü, Nahcivan, 2011

<sup>346</sup> Buna benzer bir uygulama Üsküp'te görülür. Kırkı çıkmadan ölen bebeklerin aileleri tekrar bunun yaşanmaması için çocuğu bakır bir tepsiye koyarak evin eşiğinin önüne koyarlar. Yoldan geçen kişi bebeğe hangi ismi verirse bebeğin ismi o olur ve bebeğin yaşayacağına inanılır. Yaşar Kalafat, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994 s.26



Tencere dibi sıyırarak yenirse düğününde kar yağacağına inanılır.

Bostan ekilince ocağın ilkine poposu büyük olan oturtulursa bostanların o kişinin poposu gibi büyük olacağına inanılır. Soğan ekerken yellenilirse soğanların acı olacağına ve soğan ekerken yuvarlanılırsa soğanların büyük olacağına inanılır.

Bahar gelince ilk kurbağa sesi duyulduğu gibi bahçede yuvarlanılırsa o yıl belinin ağrımayacağına inanılır.

Ceviz temizlenirken ortadaki perdesini sağlam çıkarıp gece yastık altına koyarak dua edip uyuduğun takdirde rüyada evleneceğin kişiyi göreceğine inanılır. İlk defa gittiğin bir eve ve orada yattığın ilk gece o evin giriş anahtarını yastığının altına koyarak dua edip uyursan yine rüyada evleneceğin kişiyi göreceğine inanılır.

İlk defa gittiğin bir eve ev sahibi görmeden besmele ve şifa dileğiyle ellerini yüklük arkasına sokarsan **ellerinin terlemesinin** geçeceğine inanılır.

İlk defa âdet olan kız bahçeye çıkarılır ve ondan üç tane baca sayması istenir. Ne kadar baca sayarsa o kadar gün âdet olacağı söylenir. Mesela üç baca sayılırsa üç gün âdet olacağına inanılır.

Çocuğun ilk dışı çıkınca çıkan diş alınır ve *al sana köpek dişi ver bana altın dişi* denilerek çatıya atılırsa yeni dişlerin daha sağlam çıkacağına inanılır. Bebeği yıkadıktan sonra son suyunu dökerken *su aşağıya kızım/oğlum yukarıya* denilerek çocuğun büyümesi için duada bulunulur. Bebeğin beşiği veya salıncağı boşken sallanırsa karnının ağrıyacağı söylenir.<sup>347</sup> Bebek hızlı sallanırsa yel tutacağına inanılır.

## 9. YEMEKLER

İnsanlığın temel ihtiyaçlarından olan beslenme, toplumların yaşayışlarına göre şekillenerek beslenme kültürünü oluşturur. Nasıl ki deniz kenarında yaşayan toplumun ana yemek maddesi balık, tarımın elverişli olduğu ılıman iklimlerde

<sup>347</sup> Yakut/Sahalarda boş beşik sallanırsa sahibi olan bebeğin hastalanacağına inanılır. Yaşar Kalafat, *Altaylardan Anadolu'ya İnanç Göçü*, Ankara,2012 s.11

yeşillikler ise hayvancılıkla geçinen bir toplumun da ana yemek maddesi et, süt ve tereyağı gibi hayvansal besinlerdir.

Pomakların yemekleri et, süt ve tereyağı gibi hayvansal ürünlerin ağırlıkta olduğu bir kültüre dayalıdır. Pomakların olmazsa olmaz yemekleri: kaçamak, keşkek, Pomak böreği, et yemekleri, kapama, nohutlu ekmekek, mısır ekmeği ve tikveniktir.

### 9.1. ADIM ÇÖREĞİ

1 su bardağı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Tüm malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur hazırlanır. Tepsi yağlanarak hamur içine elle yaydırılır ve fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.<sup>348</sup>

### 9.2. AŞMAR<sup>349</sup>

1 litre su

6 yemek kaşığı mısır unu

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı sıvıyağ

2 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş eklenir. Sürekli karıştırılarak pişirilir. Suyunu iyice çektikten sonra tereyağı, yumurta ve tuzu eklenir. 5 dakika daha kaynatılarak ocaktan indirilir. Afiyet olsun.

<sup>348</sup> Afiyet olsun= Pomakça dobre petit.

<sup>349</sup> Kay. Ki. EM:AzK

### 9.3. BELMAŞ<sup>350</sup>

10 kilo süt

1 yemek kaşığı peynir mayası

2 su bardağı irmik

2 su bardağı şeker

Sütün içine peynir mayası eklenerek peynir mayalanır. Mayalanan peynir süzülür ve szldkten sonra tuzlanmadan tencereye alınır. Peynir tencerede süt gibi olana kadar eritilir. Eridikten sonra irmik eklenerek kaynatılır. Daha sonra şekeri de eklenerek biraz kaynatılarak altı kapatılır. Afiyet olsun.

### 9.4. BLAGA TARNA<sup>351</sup>

Hamur için:

1 litre süt

5 yumurta

Aldığı kadar un

2 tatlı kaşığı tuz

Çorbası için:

2 adet orta boy soğan

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Biber salçası

Tuz

ubritsa (ubrik otu)

<sup>350</sup> Belmaş= höşmerim. Kay. Ki. şş:NK

<sup>351</sup> Kay. Ki. FB:KB

1 haşlanmış tavuk ve suyu

Süt ve yumurtalarla hamur tutulur. Hamur bezelere ayrılır ve yufkalar açılır. Açılan yufkalar tek tek serilerek biraz kurutulur. Yufkalar kuruyunca kırılarak kalburdan geçirilir. Kalburdan geçirilince küçük parçalara ayrılan hamur tekrar kurutulur. Tavuk haşlanır. Bu sırada ayrı bir tencerede soğan sıvıyağda kavrulur. Daha sonra biber salçası eklenir. Üzerine haşlanan et suyu ve tuz eklenerek bir taşım kaynatılır. Kaynayan suya kurutulan hamurlardan bir büyük kâse ve çubritsa dökülerek hamurlar yumuşayana kadar kaynatılır. En son ayrılan etler de eklenerek 2-3 dakika kaynatılır. Sıcak servis edebilirsiniz. Afiyet olsun.

### **9.5. BORANİA**<sup>352</sup>

1 kilo ıspanak

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yumurta

Ispanaklar temizlenir ve güzelce yıkanır. Yıkandıktan sonra doğranarak kendi suyuyla kavrulur. Ayrı bir tavada un sıvıyağla kavrulur. Unun üzerine bir yumurta kırılır. Pişince hepsi ıspanağın üzerine dökülerek karıştırılır, tuzu eklenir. Ispanak soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt yapılarak servis edilir. Afiyet olsun.

### **9.6. BRAKANA**<sup>353</sup>

Hamur için:

2 yumurta

1,5 su bardağı sıvıyağ

1,5 su bardağı irmik

---

<sup>352</sup> Kay. Ki. HÜ:NK

<sup>353</sup> Brakana= karıştırma baklava. Kay. Ki. SŞ:NK

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı şeker

1 tatlı kaşığı karbonat

Şerbet için:

6,5 su bardağı şeker

7 su bardağı su

İlk olarak tatlının şerbeti kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hamur için gerekli tüm malzemeler karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur yoğrulur. Hamur ceviz büyüklüğünde parçalar halinde koparılarak yuvarlanır ve şekil verilerek tepsiye dizilir. Tatlı pembeleşinceye kadar fırında pişirilir. Tatlı piştiği gibi ılık şerbet üzerine dökülür ve çekmesi beklenir. Afiyet olsun.

## **9.7. BRAKUNAK<sup>354</sup>**

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1,5 su bardağı buğday unu (mısır unu varsa ölçünün yarısı kadar mısır unu )

Yarım kilo taze mantar (isteğe göre mantar yerine kurutulmuş acı kırmızıbiber)

1yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Geniş bir tencere içinde soğan sıvı yağ ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra üzerine 1 litre ye yakın su ilave edilerek Kurutulmuş Kırmızı biberleri de ister bütün ister yarımlara bölünmüş parçalar halinde bu karışıma ilave ederek 10 dakikaya kadar kaynatılır. Bir kap içerisine Mısır unu ile Buğday unu karıştırılarak içine 1,5 su bardağı soğuk su ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu

---

<sup>354</sup> Brakunak= bulamaç yemeği. Kay. Ki. ZK:SK ve AT:EB

karışımı kaynamakta olan tencere içine azar azar dökülerek karıştırılır. 10 dakika kaynatıldıktan sonra yemek ateşten alınır. Afiyet olsun.

### **9.8. BULGUR (POMAK) BÖREĞİ<sup>355</sup>**

#### Hamuru için:

- 1 yumurta
- 2 su bardağı su
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Aldığı kadar un

#### İç harcı için:

- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı su
- Tuz

#### Üzeri için:

- 1 su bardağı yoğurt
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ

Soğan sıvıyağda kavrulur, üzerine salça ve 2 bardak su eklenir. Su kaynamaya başlayınca tuzu ve bulguru eklenerek pişirilir. Bulgur suyunu çekince altı kapatılır ve biraz soğuması beklenir. Yoksa yufkalar hamur olur. Yumurta, su, tuz ve

---

<sup>355</sup> Kay. Ki. RS:AbK

sıvıyağ unun ortasına konularak hamur tutulur. Hamur kulak memesi kıvamında olunca 4 e bölünür. Bölünen parçalar beze (Po. Topka) yapılarak açılır. Yufka açılınca bulgur 4 e bölünerek ¼ ü 1 yufkaya olacak şekilde yufkanın içine güzelce yayılır. Yufka iki taraftan karşılıklı dolanır ve altı yağlanmış tepsiye alınır. Her yufka için aynı işlem yapılır ve tepsi doldurulur. Tepsi dolunca üzerine yoğurt ve sıvıyağ çırıldıktan sonra sürülerek fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### **9.9. BULKATA PİTKA<sup>356</sup>**

3 su bardağı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Tüm malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur hazırlanır. Tepsi yağlanarak hamur içine elle yaydırılır ve fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### **9.10. ÇENÇENE KAŞA<sup>357</sup>**

1 litre su

Aldığı kadar mısır unu

4 yemek kaşığı tereyağı

Kaynayan suya buğday unu yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Sürekli karıştırılır ki dibi tutmasın, topak olmasın. İyice piştikten sonra tepsiye dökülerek yayılır. Üzerine tereyağı yakılarak dökülür. İsteğe göre üzerine ekşimik/lor eklenip yenir. Afiyet olsun.

<sup>356</sup> Bulkata pitka= gelin pidesi Kay. Ki. HÜ:NK

<sup>357</sup> Kay. Ki. EM:AzK

### 9.11. ÇİZ KAÇAMAK<sup>358</sup>

Bunun özelliği buğday unuyla yapılan kaçamağın şekerle cizlenmesidir. Buğday unuyla pişirilen kaçamağı tencereden dökmeden önce tepsini altına şeker yayılır. Üzerine kaçamak dökülür ve onun üzerine tekrar şeker kaplanır. 5 dakika bekledikten sonra yenilebilir. Afiyet olsun.

### 9.12. DIZMANA<sup>359</sup>

2 su bardağı ılık su

3 yemek kaşığı sıvıyağ

Bir çimdik tuz

Yarım paket kuru maya

1 yemek kaşığı şeker

Aldığı kadar un

Üzeri için:

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvıyağ

3 yumurta

Tuz

Hamur tutularak iyice kabarana kadar mayalanmaya bırakılır. Hamuru iki veya üçe ayrılır. Rulo yapılır ve bıçakla eşit büyüklüklerde kesilir. Parmaklarla üzerine bastırılır. Basılan yerlere peynir koyulur. Küçük bezeler yapılır. Her bezenin içine beyaz peynir koyulur. Tepsiyeye aralıklı olarak dizilir. Yoğurt, sıvıyağ, yumurta ve tuz çırpılarak üzerine dökülür, fırına atılır. Pembeleşinceye kadar pişirilir.

---

<sup>358</sup> Kay. Ki. HK:AlK

<sup>359</sup> Kay. Ki. EM:AzK



### 9.13. DROBANA<sup>360</sup>

Kaçamak yapıldıktan sonra tencerede biraz bırakılır. Bunun üzerine bırakılan kaçamağın yarısı kadar yoğurt dökülür. İyice karıştırılarak yenir.

### 9.14. BARİ/ HIDRELLEZ BÖREĞİ<sup>361</sup>

1 litre süt

4 yumurta

3 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

6 adet pişmiş yufka

Süt, yumurta, sıvıyağ ve tuz eklenerek çırpılır. Yağlanmış tepsiye 1 yufka üzerine süt karışımından olmak üzere sırayla yufkalar üst üste dizilir. Üzerine tekrar sütlü karışım sürülerek kapak altında pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### 9.15. KAÇAMAK<sup>362</sup>

2 litre su

Aldığı kadar mısır unu

Üzeri için:

2 dolu yemek kaşığı tereyağı

Kırmızı toz biber

Tuz

Su tencereye konarak kaynatılır. Mısır ununu azar azar ekleyerek sürekli karıştırılır. Mısır unu yoğun olduğu ve dibi çabuk tuttuğu için sürekli karıştırmaya devam etmek gerekir. Koyu bir kıvamına gelince karışımı birkaç yerinden tahta

<sup>360</sup> Kay. Ki. TA:KK

<sup>361</sup> Kay. Ki. RS:AbK

<sup>362</sup> Kay. Ki. ŞŞ:NK Tüm köylerde yapılmaktadır ve Pomakların olmazsa olmaz yemeğidir.

kaşıkla delerek göz göz olmasını beklenir. 1-2 dakika daha ateşte tutup suyunu çektirilir. Katılaştınca bir tepsiye alıp, üzerine isteğe göre tereyağı ve kırmızı toz biber yakıp gezdirin. Eğer tatlı olarak yenilecekse yanına pekmez konulur. Afiyet olsun.

### **9.16. KAPAMA**<sup>363</sup>

1 kilo kemikli kuzu eti

3 su bardağı pirinç

6 su bardağı su

Tuz

Karabiber

Kuzu eti kaynatılır. Et biraz kavrulur. Pirinç yıkanır ve tepsiye yayılır. Üzerine kaynayan etin parçaları konularak üzerine de suyu dökülür. Tuz ve karabiber de eklenerek fırına atılır. Yarım saat pişirildikten sonra çıkarılır. Afiyet olsun.

### **9.17. KAYGANA**<sup>364</sup>

3 yumurta

2 yemek kaşığı buğday unu

2 yemek kaşığı sıvıyağ veya tereyağı

1 çimdik karbonat

Tuz

Yumurtalar tuz, un ve karbonat konularak çırpılır. Büyük boy tavaya yağ konulur ve yağ kızdırılınca çırpılan yumurtalardan biraz dökülerek alt üst edilerek pişirilir. Daha sonra o pişince alınır ve tekrar yumurtalardan dökülür. Bu ölçülerden 2 veya 3 adet kaygana çıkmaktadır. Afiyet olsun.

---

<sup>363</sup> Kay. Ki. FK:NK

<sup>364</sup> Kay. Ki. ŞŞ:NK Tüm köylerde yapılmakta ve doğum sonrası lohusa kadına götürülmektedir.

### 9.18. KAYMAÇINA<sup>365</sup>

1,5 litre süt

10 yumurta

3 su bardağı şeker

Yumurtalar ve şeker köpürene kadar tahta kaşıkla çırpılır. Üzerine süt eklenerek yavaşça karıştırılır ki köpüğü sönmessin. Daha sonra orta boy fırın tepsisine bu karışım dökülerek fırına atılır. Tatlının üzeri kahverengi gözenek olana kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### 9.19. KEŞKEK<sup>366</sup>

Yarım kilo buğday

2 litre sıcak su

Yarım çay kaşığı tuz

3 kilo süt

3 yemek kaşığı sıvıyağ

3 yemek kaşığı tereyağı

Akşamdan buğdaylar ayıklanır ve güzelce yıkanır. Daha sonra buğday büyük bir tencerede 2 kilo sıcak su dökülerek güzelce sarılarak sabaha kadar haşlanmaya bırakılır. Sabah olunca tuz ve süt eklenerek kaynatılır. Dibi tutmasın diye kaynarken ara sıra karıştırılır. Buğdaylar güzelce kaynadıktan sonra içine sıvıyağ ve tereyağı katılarak biraz daha kaynatılır. Muhallebi kıvamına geldikten sonra ocaktan indirilir. İsteğe göre tabağa tuz veya şeker ilave edilerek yenir. Afiyet olsun.

---

<sup>365</sup> Kay. Ki NK:EK

<sup>366</sup> Kay. Ki. ŞŞ:NK Tüm köylerde yapılmakta ve Pomakların olmazsa olmaz yemeklerinden biridir.

## 9.20. KİSALA KAŞA<sup>367</sup>

Yarım kilo taze bakla

1 litre su

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 su bardağı un

1 tatlı kaşığı sirke

3 diş sarımsak

Yeşil bakla yıkanarak küçük küçük doğranır. Sıvıyağla beraber kavrulduktan sonra üzerine suyu dökülerek kaynatılır. Üzerine tuz ve unu eklenerek pişirilir. Daha sonra sirke ve sarımsak eklenerek ekşi kaşa hazırlanmış olur. Afiyet olsun.

## 9.21. KİSNATA PİTA<sup>368</sup>

1 su bardağı su

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı kuru maya

Aldığı kadar un

Mayalı hamur tutularak dinlenmeye bırakılır. Hamur 1 saat dinlendikten sonra elle tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsinin dibi sıvıyağla yağlanarak üzerine hamur konulur. Tekrar üzerine biraz sıvıyağ sürülerek kapak altında<sup>369</sup> yani korda pişirilir. Afiyet olsun.

<sup>367</sup> Kisala kaşa= ekşi kaşa Kay. Ki. FÜ:KB

<sup>368</sup> Kısata pita= kabaran pide Kay. Ki. EM:AzK

<sup>369</sup> Kapak altı= Po. Vıraşnik/vırışnik

## 9.22. KURMİDNİK<sup>370</sup>

4 adet soğan

3 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı biber salçası

3 yumurta

Tuz

Kırmızı pul biber

Bir tavada soğanlar doğranır ve sıvıyağla kavrulur. Salçası ve tuzu eklenir. Yumurtalar kırılır ve pişmesi beklenir. Yumurtalar çırpılmaz ve dağılmadan pişirilmesi gerekir bunun özelliği budur. Yumurtalar piştikten sonra üzerine pul biber serpilir. Afiyet olsun.

## 9.23. KUPRİVA<sup>371</sup>

1 kilo ısırgan

Yarım kilo su

3-4 kuru soğan

Acı pul biber

Tuz

Biber salçası

Kuyruk yağı

Isırgan temizlenir ve güzelce yıkanır. Isırgan eldivenle ve çok dikkatli temizlenmelidir yoksa değdiği yeri çok kaşındırır. Isırgan ıspanak gibi doğranır. Yarım kilo su üzerine eklenerek pişirilir. Yaprağı yumuşadığı zaman ucu çatal olan sopayla ufalanır. Ufaladıktan sonra ununu bir kâsede suyla karıştırıp ısırgana eklenir

<sup>370</sup> Kurmidnik= soğan yemeği. Kay. Ki. FÜ:KB

<sup>371</sup> Kupriva= ısırgan Kay. Ki. ŞŞ:NK

ve pişirilir. Ayrı bir tavada soğanlar yağla kavrulur. Üzerine salça, pul biber ve tuz eklenir. Bunlar isteğe göre soğan içine karıştırılır veya ısırgan tabağa alındıktan sonra üzerine sos gibi konur. Bu yemek Hıdrellezden önce 7 kere şifa niyetine yenmelidir. Bu yemek ilk yenileceği zaman Pomakça *na papa traska mene ızdırava* (göbeğime sıtma bana sağlık) denilir. Afiyet olsun.

### 9.24. LABADA SARMIÇKI<sup>372</sup>

- 1 kilo labada
- 2 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı bulgur
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- İsteğe göre baharat

Labadaların saplarındaki kalın yerler bıçak yardımıyla alınır ve labadalar tek tek yıkanır. Daha sonra bir tencereye sıcak su konularak labadalar tek tek sokup çıkarılarak yumuşatılır. Sarmanın iç harcı hazırlanır. Soğanlar doğranarak yağda kavrulur. Üzerine salça ve 2 bardak su eklenir. Tuz ve baharatlar eklenir. Pirinç ve bulgur eklenerek suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Pirinç ve bulgur şişince labadalar tek tek iç harcı koyularak sarılır. Bu sarma bağ yaprağı sarmasından daha büyük olacak şekilde sarılır. Sarmalar önceden sıvıyağla yağlanmış tepsiye tek tek dizilir. Üzerine biraz tuz ve yağ serpilerek bir su bardağı soğuk su dökülerek fırına atılır. Yarım saat pişirildikten sonra yanında yoğurtla servis edilir. Afiyet olsun.

---

<sup>372</sup> Kay. Ki. FK:NK

### 9.25. LUŞNİK/ LUÇNİK<sup>373</sup>

5 adet taze soğan

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Acı pul biber

Tuz

Mayalı hamur

Taze soğanlar doğranarak yağla kavrulur. İçine salça, tuz, pul biber eklenerek biraz karıştırılıp ocaktan alınır. Daha sonra tepsiye biraz sıvıyağ sürülür ve ekşi mayalı ekmek hamurundan 1 parmak kalınlığında tepsiye elle yayılır. Üzerine hazırlanan soğanlar dökülür. Tekrar ince bir hamur elle açılarak soğanların üzerine döşenir. Üzerine elle sıvıyağ sürülerek fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### 9.26. MAÇKALNİK<sup>374</sup>

4 adet orta boy patates

3 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Toz biber

Karabiber

Patatesler güzelce haşlanır. Haşlandıktan sonra kabuğu soyularak ezilir. Aynı bir tavada yağ ve soğan kavrulur. Salça, toz biber ve tuzu konulur. Patateslerin

---

<sup>373</sup> Kay. Ki. HK:EB

<sup>374</sup> Kay. Ki. ŞŞ:NK

üzerine bu soğanlar dökülerek karıştırılır. Yanına ayran yapılarak servis edilir. Afiyet olsun.

### **9.27. MANCALA / MANCA**<sup>375</sup>

2 adet siyah patlıcan

4 adet kırmızı kapy biber

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

1 yemek kaşığı sıvıyağ

4 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

Patlıcan ve biberler közlenir. Soğuduktan sonra kabukları soyularak ufak ufak doğranır. Üzerine yağ, tuz sirke ve sarımsaklar havanda dövülerek eklenir. Güzelce karıştırılarak servis edilir. Afiyet olsun.

### **9.28. MEDİNA KAŞA**<sup>376</sup>

1 litre süt

1 su bardağı şeker

4 yemek kaşığı un

4 yemek kaşığı tereyağı

Süt, şeker ve un karıştırılarak pişirilir. Tereyağı bir tavada yakılır. Piştikten sonra kaşa tabaklara koyulur ve üzerine yakılan tereyağından dökülür. Afiyet olsun.

### **9.29. MEKA KAŞA**<sup>377</sup>

1 litre su

Aldığı kadar buğday unu

---

<sup>375</sup> Kay. Ki. FK:NK

<sup>376</sup> Medina kaşa= tatlı kaşa Kay. Ki. EM:AzK

<sup>377</sup> Kay. Ki. EM:AzK



Kaynayan suya buğday unu yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Sürekli karıştırılır ki dibi tutmasın, topak olmasın. İyice piştikten sonra tepsiye dökülerek yayılır. Üzerine tereyağı yakılarak dökülür. İsteğe göre üzerine ekşimik/lor eklenip yenir. Afiyet olsun.

### 9.30. MİLEŞNİK<sup>378</sup>

1 litre süt

1 kâse pirinç

1 su bardağı şeker

Pirinç güzelce yıkandıktan sonra tencereye süt koyularak kaynatılır. Pirinçler yumuşadıktan sonra şeker eklenerek 10 dakika daha kaynatılır. Afiyet olsun.

### 9.31. NOHUTENLAP<sup>379</sup>

1 su bardağı nohut

1 tatlı kaşığı tuz

1 litre sıcak su

Yarım çay bardağı yoğurt

Nohutlar keser ya da çekiç yardımıyla kırılır. Akşamdan sıcak suyla bir kapta haşlanarak güzelce sarılır. Un ve nohutların akşamdan sıcak yerde hatta soba arkasında güzelce sarılarak tutulması gerekir. Bilhassa hamur yoğurulurken odanın dahi sıcak olması ve nohutların sıcaklığının gitmemesi için hızlıca yoğurulması gerekir. Bu ekmeğin püf noktası sıcaklığın iyi olmasıdır. Orta boy bir leğenin içine unun ortası çukur açılır. İçine tuz ve akşamdan haşlanan nohutlar dökülür, 1 litre sıcak su eklenerek hamur hızlıca soğumadan yoğurulur. Yoğurulduktan sonra güzelce sarılarak soba arkasına bırakılarak kabarması beklenir. Kabardıktan sonra

<sup>378</sup> Mileşnik= sütlaç Kay. Ki. SŞ:NK

<sup>379</sup> Nohutenlap= nohut ekmeği. Lap=ekmek. Kay. Ki. AD:HpK

altı yağlanan tepsilere hamur bölünerek koyulur. Üzerine yoğurt sürülerek fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

Bu ekmeğin hamurunu herkes yapamaz. Bu yüzden köyde sadece 1 bayan bu hamuru tutar ve herkes bu bayana 1 tas un götürerek karşılığında bir tas hamur alır. Ayrıca bu ekmeğe sadece hıdrellez ve bayram arifeleri gibi özel günlerde yapılır.

### 9.32. PAPUDA<sup>380</sup>

1 su bardağı börülce

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz

Börülce sıcak suyla şişene kadar haşlanır. Çıkan kara suyu atılır. Tencereye koyulur ve üzerine çıkacak kadar su koyulup pişirilir. Küçük bir tavada soğanlar yağla kavrulur. Salçası ve tuzu eklenir. Daha sonra papudanın üzerine dökülerek 10 dakika daha kaynatılır. Afiyet olsun.

### 9.33. PİRESOL<sup>381</sup>

1 adet küçük turşuluk beyaz lahana

1 litre su

1 yemek kaşığı tuz

Lahanalar küçük küçük doğranır ve turşu yapılacak kaba doldurulur. Üzerine 1 litreye 1 yemek kaşığı olmak üzere su hazırlanarak kap dolana kadar dökülür. Kap dolduktan sonra ağzı kapatılarak 10-15 gün beklenir. Daha sonra bu turşu açılarak suyu içilir. Afiyet olsun.

<sup>380</sup> Papuda= börülce Kay. Ki. HÜ:NK

<sup>381</sup> Piresol= lahana turşusunun suyu. Kay. Ki. ŞŞ:NK

Bu turşunun özelliği lahanaların yenmesi değil suyunun yemeklerin yanında içilmesi ve ikram edilmesidir. Bu yüzden bu turşu suyuna sirke eklenmeden sadece tuzla hazırlanır.

### 9.34. PİŞİNATA/ KOLAÇ<sup>382</sup>

Ekmek hamurundan bırakılan hamur küçük küçük koparılır. Elde büyütülerek kızgın yağa bırakılarak kızartılır. Daha sonra yanında pekmez veya ayranla yenir. Afiyet olsun.

### 9.35. POPARA<sup>383</sup>

4 adet kuru soğan

4 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı salça

1 litre su

1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmek

Soğanlar küçük küçük doğranarak yağda kavrulur. Üzerine salçası tuzu ve suyu eklenerek biraz kaynatılır. Bayat ekmekler tepsiye ufalanarak üzerine hazırlanan soğanlar dökülür. Yanına ayran yapılarak yenir. Afiyet olsun.

### 9.36. PRESEN BIGARSKA<sup>384</sup>

1 su bardağı barbunya

2 litre sıcak su

2 yemek kaşığı sıvıyağ

10 adet kuru kırmızıbiber

<sup>382</sup> Pişinata(Naipyusuf Köyü)/ kolaç (Azatlı Köyü)= lokma. Kay. Ki. SŞ:NK ve EM:AzK

<sup>383</sup> Popara/papara= kabartma Kay. Ki. SŞ:NK

<sup>384</sup> Presen bigarska= Gâvur çorbası. Kay Ki. SŞ:NK

1 tatlı kaşığı tuz

Barbunya sıcak suyla kuru fasulye gibi pişirilir. Barbunya piştikten sonra sıvıyağ çiğden içine koyulur. Sıvıyağdan sonra biberler yıkanarak ve delinerek bütün halde çorbanın içine salınır. Tuzu eklenir ve 10 dakika daha kaynatılır. Afiyet olsun.

Bu çorbanın özelliği beyaz ve çok acı olmasıdır. Bu çorbaya salça koyulmaz, yağı da kavrulmadan eklenir.

### **9.37. PRESEN BOBENA<sup>385</sup>**

Yarım kilo yeşil bakla

3-4 adet taze soğan

1 yemek kaşığı salça

3 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı sıvıyağ

2 diş sarımsak

Tuz

Dereotu

Çubritsa<sup>386</sup>

Yeşil bakla güzelce yıkanarak küçük küçük doğranır. Taze soğanlar küçük küçük doğranır ve sıvıyağda baklalarla beraber kavrulur. Daha sonra salçası eklenerek 2 dakika daha kavrulur. Üzerine çıkacak kadar su dökülür. Baklalar yumuşayana kadar kaynatılır. İçine 2 diş sarımsak, tuz ve çubritsa atılır. Yoğurtla un çırpılır terbiye olarak içine dökülür. Piştikten sonra üzerine bir tutam dereotu<sup>387</sup> serpilir.

<sup>385</sup> Presen bobena= bakla çorbası. Kay Ki. ŞŞ:NK

<sup>386</sup> Çubritsa= çubrik otu.

<sup>387</sup> Dereotu= Po. Kopor

### 9.38. PRESEN ZELEN BOB<sup>388</sup>

250 gr. taze fasulye

1 adet kuru soğan

1 adet domates

1 yemek kaşığı biber salçası

2 yemek kaşığı sıvıyağ

3 yemek kaşığı yoğurt

2 yemek kaşığı un

Tuz

Çubritsa

Taze fasulyeler küçük küçük doğranır. Soğan küçük küçük doğranır ve sıvıyağla kavrulur. Üzerine salçası ve domates rendelenip eklenir. Suyu dökülür, tuz ve çubritsa eklenir ve fasulyeler yumuşayana kadar kaynatılır. Yoğurt ve un çırpılarak çorbanın içine eklenir. 10 dakika kaynatılır. Afiyet olsun.

### 9.39. PRESEN ZELEN PAPUDA<sup>389</sup>

250 gram yeşil börülce

1 adet kuru soğan

2 adet domates

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 yemek kaşığı biber salçası

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı tuz

<sup>388</sup> Presen zelen bob= taze fasulye çorbası. Kay. Ki. HÜ:NK

<sup>389</sup> Presen zelen papuda= yeşil börülce çorbası. Kay. Ki. ŞŞ:NK

Tencerede kaynayan suya soğan ve yeşil börülce küçük küçük kesilerek dökülür. Domatesler yıkanarak bütün olarak suyun içine salınır. Börülce kaynadıktan sonra domatesler içinden çıkarılır ve çatalla ezilir kabuğu alınır ve çorbaya geri dökülür. Daha sonra yağ ve salça çok az kavrularak çorbaya eklenir. Bir kâsede un suyla eritilerek çorbaya dökülür. Tuzu da eklenerek 10 dakika daha kaynatılır. Bu çorba yenirken yanında mutlaka yoğurt olur ve içine karıştırılarak yenir. Afiyet olsun.

#### **9.40. PREVARA/ IZVARA ÇUŞKA<sup>390</sup>**

Yarım kilo çarliston biber

1 kilo ekşimik/ lor peyniri

4 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

Biber yıkanır ve küçük küçük doğranarak tavada yağla kavrulur. Kavrulduktan sonra üzerine ekşimik ve tuz eklenerek biraz daha kavrulur. Afiyet olsun.

#### **9.41. PUPARNİK<sup>391</sup>**

Pursenik yani mısır ekmeği doğranır. Üzerine tereyağı yakılır ve şeker eklenerek yenilir.

#### **9.42. PURSENİK<sup>392</sup>**

1 kilo mısır unu

Aldığı kadar sıcak su

1 çay kaşığı karbonat

1 tatlı kaşığı tuz

<sup>390</sup> Prevara (Altıntaş Köyü)/ Izvara çuşka (Naipyusuf Köyü)= ekşimikli biber. Kay. Ki. SŞ:NK

<sup>391</sup> Kay. Ki. TA:KK

<sup>392</sup> Pursenik= mısır ekmeği.

Malzemelerle hamur kulak memesi kıvamında tutulur. Tepsi yağlanır ve üzerine biraz un serpilir. Üzerine hamur elle yayılır. Hamur bıçakla 8 dilim kesilir, fırına atılır. Üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Piştikten sonra biraz dinlendirilir. Bir kâse yoğurtla beraber doğranarak yenir. Afiyet olsun.

### 9.43. RATKA KAŞA<sup>393</sup>

1 litre su

2 yemek kaşığı mısır unu

1 su bardağı süt

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Bayat ekmek

Kaynayan suya mısır unu yavaş yavaş eklenir. Topaç olmaması için sürekli karıştırılır. Biraz kaynadıktan sonra süt eklenir. Tereyağı kavrulur ve tuzla beraber eklenir. Bayat ekmekler doğranır ve üzerine kaşa dökülür. Afiyet olsun.

### 9.44. RAZANA<sup>394</sup>

Hamur için:

3 yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sirke

Yarım çay kaşığı tuz

İsteğe göre susam, ceviz, fındık, fıstık

<sup>393</sup> Ratka kaşa= sulu kaşa. Kay. Ki. EM:AzK

<sup>394</sup> Razana= döşeme baklava. Kay. Ki. HK:NK

Üzeri için:

250 gram tereyağı

3-4 yemek kaşığı sıvıyağ

Şerbet için:

6,5 su bardağı şeker

7 su bardağı su

İlk önce şerbet ocağa konur ve piştikten sonra ılımaya bırakılır. Malzemelerin hepsi eklenerek hamur yoğurulur. Hamur 4 eşit parçaya ayrılır. Her parça tekrar 8 eşit parçaya ayrılır. Bu parçalar top top yapılarak tek tek merdane yardımıyla nişasta atılarak açılır. Bunlar 1 karış büyüklüğünde açılarak aralarına nişasta koyularak üst üste dizilir. 8 hamur üst üste gelince hepsi merdaneyle tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan hamur tepsiye döşenir. Üzerine isteğe göre susam, ceviz, fındık, fıstık eklendikten sonra tekrar açılan hamur koyulur. 4 parça için aynı işlem tek tek uygulanır. Baklava dilimlenir. Üzerine tereyağı ve sıvıyağ bir tavada biraz pişirilerek dökülür. Baklava fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra baklava ılınınca şerbeti hafif sıcak olarak üzerine dökülür. Şerbeti çektikten sonra yenir. Afiyet olsun.

**9.45. SARLIA<sup>395</sup>**Hamur için:

3 yumurta

1 çay bardağı sıvıyağ

1 çay bardağı süt

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı sirke

Yarım çay kaşığı tuz

---

<sup>395</sup> Sarlia= büzme baklava. Kay. Ki. FÜ:KB



İsteğe göre susam, ceviz, fındık, fıstık

Üzeri için:

250 gram tereyağı

3-4 yemek kaşığı sıvıyağ

Şerbet için:

6,5 su bardağı şeker

7 su bardağı su

İlk önce şerbet ocağa konur ve piştikten sonra ılımaya bırakılır. Malzemelerin hepsi eklenerek hamur yoğrulur. Hamur yumruk büyüklüğünde parçalara bölünerek oklava ve nişasta yardımıyla açılır. Açılan yufkalar tek tek yellendirilir. Bütün yufkalar açıldıktan sonra ilk serilen yufka sofraya alınır. İçine isteğe göre ceviz, susam, fındık veya fıstık serpilerek yufka oklavaya dolanır. Dolandıktan sonra yufka elle büzdürülür ve oklava yufkanın içinden çıkarılır. Daha sonra bıçakla dilimlenerek tepsiye dizilir. Her yufka için aynı işlem uygulanır. Üzerine tereyağı ve sıvıyağ bir tavada biraz pişirilerek dökülür. Baklava fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarıldıktan sonra baklava ılınınca şerbeti hafif sıcak olarak üzerine dökülür. Şerbeti çektikten sonra yenir. Afiyet olsun.

#### **9.46. SIRAÇANA KAŞA<sup>396</sup>**

1 litre su

6 yemek kaşığı buğday unu

4 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı tuz

Kaynayan suya un azar azar ilave edilerek karıştırılır. Kısık ateşte içini çeke çeke pişirilir. Daha sonra iyice topak topak olunca tuzu ve yağı eklenir. 5 dakika kavrulur altı kapatılır. Afiyet olsun.

<sup>396</sup> Sıraçana kaşa= kuru kaşa. Kay. Ki. EM:AzK

### 9.47. SİMİDAL<sup>397</sup>

1 adet bayat ekmek

4 yemek kaşığı tereyağı

Bayat ekmekler ufalanır. Daha sonra tereyağı büyük tavada yakılır ve üzerine ekmekler dökülerek biraz kavrulur. Afiyet olsun.

### 9.48. SÜTLÜ BIBER<sup>398</sup>

4 kilo süt

Yarım kilo çarliston biber

Biraz peynir kırıntısı

1 kilo süt pişirilir. Soğuduktan sonra 5 kiloluk bidona dökülür. 2 gün sonra tekrar 1 kilo süt pişirilir, soğuduktan sonra bidona dökülür. Biberler yıkanır içindeki tohumları temizlenir ve ufak ufak doğranır. Doğranan biberler bidona dökülür. Üzerine peynir kırıntısı eklenir. 2 gün sonra bakılır, eğer bidonun dibinde su varsa bidon hafifçe eğilerek suyu süzülür. Bidonun dolması için tekrar süt ve peynir eklenir. Bidonun ağzı kapatılır. Su saldııkça suyu süzülerek üzerine süt eklenir. Afiyet olsun.

### 9.49. SÜTLÜ KABAK<sup>399</sup>

1 litre süt

2 adet kara kabak

1 su bardağı şeker

Kabaklar küçük küçük doğranır. Tencerenin içine biraz suyla beraber kabaklar kaynatılır. Kabaklar yumuşayınca ezilir ve üzerine süt eklenerek tekrar pişirilir. En son şekeri de eklenerek 5 dakika daha pişirilir. Afiyet olsun.

<sup>397</sup> Yunanistan göçmeni olan(Kavaklı, Hasırcıarnavut, Küplü, Azatlı) köylerde yapılmaktadır ve adı simidal/ ismidal olarak geçmektedir. Kay. Ki. EM:AzK

<sup>398</sup> Kay. Ki. SŞ:NK

<sup>399</sup> Kay. Ki. EM:AzK

### 9.50. TAPKANA ÇUŞKA<sup>400</sup>

4 adet kuru soğan

10 tane kuru kırmızı dolmalık biber

1 yemek kaşığı salça

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz

Baharat

1 su bardağı bulgur

1 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

Dolmalık biberler sıcak suyla haşlanarak bekletilir. Bu sırada soğanlar küçük doğranarak yağda kavrulur. Üzerine salça, tuz, baharat, pirinç, bulgur ve su eklenerek kaynatılır. Biberler temizlenir ve biberlerin içine harç doldurularak tencereye dizilir. Biberler dizilirken doldurulduktan sonra ağızları kapansın dağılmasın diye una batırılır. Hepsi dizilince üzerine çıkacak kadar su, tuz ve biraz sıvıyağ damlatılarak pişirilir. Yanına yoğurt çıkarılarak servis edilir. Afiyet olsun.

### 9.51. TELEME<sup>401</sup>

2 litre süt

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı un

<sup>400</sup> Tapkana çuşka= biber dolması Kay. Ki. ŞŞ:NK

<sup>401</sup> Kay. Ki. ZG:SuK

Süt pişirilir ve 2 damla peynir mayası damlatılarak kesilmesi beklenir. Süt kesilince içine un, şeker ve yumurtalar koyularak güzelce çırpılıp tepsiye dökülür. Tepsi fırına atılır ve kabarıp pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

### **9.52. TİRENİSA<sup>402</sup>**

1 yumurta

1 kâse un

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 adet kuru soğan

1 yemek kaşığı biber salçası veya 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Unun içine yumurta kırılır. Hamur çimdik çimdik yapılı ve kalburdan elenir. Tencereye su koyulur ve su kaynamaya başlayınca içine tuz atılır, hamurlar içine salınır. Hamurlar yumuşadıktan sonra bir tavada yağla soğan kavrulur. Üzerine salça koyulur tekrar kavrulur. Hazırlanan soğanlar haşlanan hamurların içine dökülür, karıştırılır. 5 dakika daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır. Afiyet olsun.

### **9.53. TOÇENTU PİTA<sup>403</sup>**

3 su bardağı su

6 yemek kaşığı tereyağı

Tuz

Aldığı kadar un

Su, tuz unla yumuşak bir hamur tutulur. Hamur 6 parçaya ayrılır ve beze yapılarak yufkalar tepsi büyüklüğünde açılır. Tepsinin dibi yağlanır ve yufkalar arasına tereyağı sürülerek üst üste konur. En üste de yağ sürüldükten sonra vıraşnikte (kapak altı) börek pembeleşinceye kadar pişirilir.

<sup>402</sup> Kay. Ki. AT:EB

<sup>403</sup> Toçentu pita= açma pide Kay. Ki. EM:AzK

### 9.54. TUMBAK/ CİZLEME<sup>404</sup>

- 1 litre süt
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yumurta
- 1 tatlı kaşığı pak maya
- Aldığı kadar un

Gerekli malzemelerle hamur kek kıvamında olana kadar un ekleyerek çırpılır. Daha sonra hamur kabarması için üzeri örtülerek bekletilir. Hamur göz göz olduktan sonra yağsız tavaya 1 kepçe dökülerek tavanın tamamına yayılması sağlanır. Piştikten sonra alt üst edilerek diğer kısmı da pişirilir. Bütün hamur bitene kadar bu şekilde pişirilir. İsteğe göre üzerine peynir, tuz, pekmez veya şeker koyularak yenir. Afiyet olsun.

### 9.55. YAĞLI KAŞA<sup>405</sup>

- 1 litre su
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Aldığı kadar buğday un

Kaynayan suya un yavaş yavaş karıştırılarak dökülür. Sürekli karıştırılır. Merdaneyle 3-4 yerden delik açılıp suyu iyice çekmesi sağlanır. Suyunu çektikten sonra hafif kavrulur. Kum kum dağılınca tereyağıyla yağlanarak tabaklara alınır. İsteğe göre şeker veya tuzla yenilebilir. Afiyet olsun.

<sup>404</sup> Tumbak/ cizleme= akıtma Kay. Ki. SŞ:NK

<sup>405</sup> Kay. Ki. EM:AzK

### 9.56. ZELEN SARMİÇKİ<sup>406</sup>

1 adet orta boy beyaz lahana

3 adet kuru soğan

Yarım kilo kıyma

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı pirinç

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Baharat

Tuz

Lahanalar yaprak yaprak sıcak suda haşlanır. Pirinç yıkanır. Soğanlar küçük küçük doğranır. Soğanlara yağ, tuz, salça, pirinç, tuz ve baharatlar eklenerek iç harcı hazırlanır. Lahanalara iç harçtan konularak biraz büyükçe sarılır. Sarılan lahanalar tencereye dizilir. Üzerine biraz salçalı su ve tuz eklenerek yarım saat orta ateşte pişirilir. Afiyet olsun.

### 9.57. ZELNİK/ZİLNEK<sup>407</sup>

Yarım kilo ıspanak

3 yemek kaşığı mısır unu

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz

Hamur için:

1 su bardağı su

Aldığı kadar un

<sup>406</sup> Zelen sarmiçki= lahana sarması. Kay. Ki. ŞŞ:NK

<sup>407</sup> Zelnik (Azatlı Köyü)/ Zilnek (Suluca Köyü)= ıspanak böreği Kay. Ki. EM:AzK ve ZG:SuK

1 çay kaşığı tuz

Su, un ve tuzla hamur tutulur. Hamur ikiye bölünerek beze yapılır ve yufkalar açılır. Ispanaklar yıkanır temizlenir ve küçük doğranır. Ispanak, un, sıvıyağ ve tuz karıştırılır. Tepsinin dibi yağlanır ve bir yufka konduktan sonra ıspanak karışımı yufka üzerine yayılır. Tekrar üzerine yufka koyulur. Yufkanın üzerine sıvıyağ sürülerek kapak altında korda pembeleşinceye kadar pişirilir. Afiyet olsun.

## 10. KIYAFETLER<sup>408</sup>

Pomaklar renkli bir o kadar da eğlenceli yaşam tarzlarını kıyafetlerine de yansıtılmaktadırlar. Özellikle Pomak kadınları ve kızları canlı renklerden yapılmış kıyafetleri giymeyi tercih ederler. Şalvarlarının çiçekleri canlı renklerden oluşur. Yaş grubuna göre şalvarlarının çiçekleri değişkenlik gösterir. Gençler daha büyük çiçekli ve canlı renklerden oluşan şalvar, gömlek ve elbiseleri giyerken orta yaş ve üzeri bayanlar daha küçük çiçekli ve koyu renkli kıyafetleri tercih ederler. Kadınlar şalvarlarının üzerine tekrar etek giyerler. Üzerlerine el dokuması yahut basmadan gömlek giyerler. Kışın el örgüsü yün yelek veya hırka giyerler. Başlarına kenarları oyalı tülbentler takarlar. Yaşlı kadınlar başlarına beyaz tülbent ve onun üzerine beyaz yaşmak takarlar. Çocuğu veya kocası ölen kadının renkli ve büyük çiçekli kıyafetler giymesi hoş karşılanmaz. Genç kızlar ya basma şalvar gömlek takımı ya da fistan denilen basmadan elbiseler giyerler. Saçlarını belik örer ve rengarenk oyalı tülbentlerini bağlayıp kulak arkalarına da mutlaka çiçek veya fesleğen takarlar. Şalvarlarda ve tülbentlerinin oyalarında genç kızlar pullu olanları tercih ederler. Bellerine uçları beyaz üzerine renk renk kanaviçe işlemeli uçkur bağlarlar. Ayaklarına beyaz yün çorap giyerler. Ayakkabı olarak ise eskiden çarık ve daha sonra kara lastik adı verilen ayakkabılar giyilmiştir. Genci yaşlısı genellikle bütün kadınlar boyunlarına iri ve kırmızı ya da mavi renkli boncuk takarlar. Evlendiğinin herkes tarafından anlaşılması için yeni evli genç kadının zülüfleri kesilir buna **paşkul** kesme denir. Yeni evli genç erkek ise kulağının arkasına üç gün boyunca çiçek takarak gezer. Evli kadınlar iki parçadan oluşan siyah feraceler giyerler. Üst kısmına kapak alt etek kısmına ise dolnişte denir. Bazı yerlerde bu feracelere bürgü denir.

<sup>408</sup> Kıyafetler, eski eşyalar ve eski evlerle ilgili fotoğraflar için bkz. *fotoğraf 44-58* arası.

Kızların nişanlıkları borda, kırmızı, yeşil, pembe kadifeden dikilen şalvar-gömlek takımını ya da elbisedir.<sup>409</sup> Cuma günü cumalık denilen duvak pembe ama yine renkli kadifeden şalvar takımını giyilirken düğünün son günü beyaz gelinlik ve beyaz duvak takarlar. Yüzünün her tarafı renkli pullarla tellaçka tarafından süslenirken, başlarına da mum çiçeklerden ve tellerden yapılan beyaz duvak takılır.

Yeni doğum yapan kadın ve bebeğin nazar olmaması için kıyafetleri buna göre seçilir. Anne mavi kıyafetler, başına mavi tülbent ve kırmızı kurdele bağlar. Bebeğe cinsiyeti ne olursa olsun mavi kıyafet giydirilir ve alnına ocaktan is sürülerek mavi tülbent bağlanır.

Erkekler pantolon üzerine gömlek, el dokuması veya örme yelek, hırka, ceket giyer başlarına kasket denilen şapka takarlar. Ayaklarına beyaz veya yün çorap, çarık, kara lastik gibi ayakkabı giyerler.

Pomaklar kırmızı rengi çok severler. Düğünlerde kırmızı krep takmayı tercih ederler. Kırmızı, sarı, yeşil, pembe gibi canlı renkleri giysilerinde kullanırlar. Özel günlerde en yeni ve en canlı renkli kıyafetler giyilir ve sadece yeni evli kadınlar süslenip makyaj yapabilirlerdi. Genç kızların makyaj yapması hoş karşılanmaz. Pomaklar eğlenmeyi eğlenceyi ve düğünleri çok severler. Düğünlerde mendillerle karşılıklı oynanan mendil havası oyunu Pomakların vazgeçilmez oyunudur.

Anlatılan bu kıyafetlerin günümüzde kullanımı tercih edilmemektedir. Tamamen terk dilmemekle birlikte geleneksel yapısının yanına modern halleri de eklenmiştir. Günlük hayatta giyilen kıyafetler ve takılan aksesuarlar zaman içerisinde değişime uğramışlardır. Bu değişim sosyo-kültürel etkinin olağan bir sonucudur. Yaşanan bu değişim toplumun geleneksel yapısına ve dış etkenlerin etki gücüne göre hızlı veya yavaş olabilir.

## 11. SÖZEL ÜRÜNLER

İnsanların yaşamları boyunca kimi zaman sevinçli, kimi zaman hüzünlü kederli, kimi zaman sevdalı gibi inişli çıkışlı zamanları vardır. Kişioğlu bu zamanlarını bazen manilerle bazen şarkılarla bazen de ağıtlarla dile getirir.

<sup>409</sup> Nişan kıyafetleri için bkz. *fotoğraf 5* ve *fotoğraf 7*



Pomaklar da gelecek tahmini için hıdrellezde mantıfal çıkarır maniler söylerler. Kızlar oğlanlar çeşme başlarında, harman yeri ve çeşitli imecelerde maniler atışarak sevdalarını, içinde buldukları halleri anlatarak bakışırılar. Kederli veya sevinçli hallerini, arzu ve isteklerini şarkılarla türkülerle oyunlarla anlatırlar. Anneler bebeklerini sallarken ninnilerine yavrusu için gelecek temennilerini yahut da kendi kederlerini işler. Yakınını kaybedenler onlar için ağıtlar yakarlar. Bizde buradan yola çıkarak çalışma yaptığımız Pomak köylerinden bu sözlü kültür ürünlerini derleyerek aşağıda sunuyoruz.

## 11.1. PESNA/ ŞARKI

### 1. ATO<sup>410</sup>

Çakay Ato çakay

*Dur Ato (Hatice) dur*

Çakay da ti kaja

*Dur da söyleyeyim*

Ya tuka moma sa smeyi

*Burada kız gülüyor*

Kasa moma smeyi na jenedi ma je

*Kızlar gülüyor evli erkeklere*

---

<sup>410</sup> Kay. Ki. AB:SB

Prestonalasa ya Ato me roni ni kasno

*Ato kocaya erken kaçtı*

Me rano ni kasno tamam puvrane

*Erken büyüümüşte kaçmış*

Tamam puvrane pu jalti tırakala

*Harman zamanı sarı çiçek olunca*

Pu jalti tırakala pu va kuykadanki

*Sarı çiçek ve yıldız çiçeği olunca*

## 2. KULE MUMİÇE<sup>411</sup>

Yu du dole ide kule mumiçe (2)

*Aşağıdan geliyor güzel kız*

Yuvra kadraji bela kutlense

*Elinde beyaz bakırcık nasıl tutuyor*

Uf kutlensetu bistrava kika

*Bakırında temiz su*

---

<sup>411</sup> Kay. Ki. AB:SB

Ku mu pusrişne ni gu na pıraska

*Kim karşılarsa ona atıyor/serpiyor*

İmen ma sışeşna imen na pıraska

*Beni de karşıladı bana da attı/serpti*

Ey kule kule kule mumiçe

*Ey güzel güzel güzelce kız*

Kule mumiçe ergünda voyçe

*Güzelce kız akşam oluyor*

Ubiçam kule yu vas da doda

*Seviyorum güzelce kız size geleyim*

Yu vas da doda nastolda senna

*Size geleyim de sandalyede oturayım*

Nastolda senna tibe da giledam

*Sandalyede oturayım sana bakayım*

Tibe da giledam uf tanka snaga ubavata kusa

*Sana bakayım o ince vücuduna güzel saçına*

Ubiçam kule yu vas da doda  
Seviyorum güzel kız size geleyim

Yu vas da doda nastolda senna  
*Size geleyim de sandalyede oturayım*

Nastolda senna kavi da piyam  
*Sandalyede oturayım da kahve içeyim*

Kavi da piyam tibe da giledam  
*Kahve içeyim de sana bakayım*

Tibe da giledam uf çernite oçi çireş ovite  
Sana bakayım o siyah ve kiraz gözlerine

### **3. KARANFİLU TRANDAFİLU<sup>412</sup>**

Karanfilu trandafilu  
*Karanfilim gülüm*

Karanfil li si mi yala  
*Karanfil mi yedin*

---

<sup>412</sup> Kay. Ki. AB:SB

Da na karanfil merişeş

*De karanfil kokuyorsun*

Karanfilu trandafilu

*Karanfilim gülüm*

Trandafil li si merisala

*Gül mü kokladım*

Da na trandafilli merişeş

*De gül kokuyorsun*

Yu libe libe libe

*Sevgilim sevgilim sevgilim*

Ne sam karanfilu yala

*Ne karanfil yedim*

Ne sam trandofel merisala

*Ne gül kokladım*

Karanfil mi sa zabite

*Karanfilden dişlerim*

Trandofel mi sa buzite

*Gülden yanaklarım*

Karanfilu trandafiu

*Karanfilim gülüm*

İmam da ti dumam

*Sana söyleyeceğim var*

İmam da ti sa molam

*Sana yalvaracağım var*

Da mi dadeş ud bulkite

*Bana ver gelinlerinden*

Ud bulkite na imladata

*Gelinlerinin en gencinden*

Da ya tıraşa da ya loma

*Kırayım dökeyim*

Na kave da ya ispiya

*Kahve yerine içeyim*

#### 4. EY AZ DATA LİBA LİBE<sup>413</sup>

Moy rosa kosa na fidansa viye (2)

*Benim sarı saçım ağaca dolanıyor*

Na fidansa viye libe se zara tebe

*Ağaca dolanıyorsa sevgilim o da senin için*

Ey az data liba libe druga data zeme (2)

*Ey sevgilim biz bakıştık sen başkasını aldın*

Moy çerni oçi prede zora giledad (2)

*Ben siyah gözlerim zor görüyor*

Prede zora giledad libe se zara tebe

*Zor görüyorsa sevgilim o da senin için*

Ey az data liba libe druga data zeme (2)

*Ey sevgilim biz bakıştık sen başkasını aldın*

---

<sup>413</sup> Kay. Ki. AB:SB

## 5. YALA ZEMİ<sup>414</sup>

Yala zemi bela bistra ništa da ta navlaça

*Gel al beni beyaz temiz kaçırmak istemiyorum seni*

Ništa da ta navlaça libe pu temni temnisi

*Seni kaçırmak istemiyorum sevgilim karanlık karanlıklarda*

Pu temnisite libe pu temni ulutsi

*Karanlıklarda sevgilim karanlık sokaklarda*

Kaji Ato kaji libe kakvo da ta zima

*Söyle Ato (Hatice) söyle sevgilim sana ne alayım*

Kako da ta zima libe belilu çervilu

Sana ne alayım sevgilim beyaz kırmızı

Belilu çervilu libe muminski vardilu

*Beyaz kırmızı sevgilim kızın istediği şey*

Da ti pukasam muminsku uçkurata

*Koparayım kızlık uçkurunu*

---

<sup>414</sup> Kay. Ki. HK:NK



## 6. HAYDİ HAYDİ MUMİÇENSETA<sup>415</sup>

Haydi haydi mumiçenseta legna me da aspivame (2)

*Haydi haydi küçük kız yatalım da uyuyalım*

Ludu mıladı da ispivame legna me da aspivame (2)

*Deli genç(dolu) uyuyalım yatalım da uyuyalım*

Ugan guri na balkaneda ide ma da gu vidime

*Balkanda ateş yanıyor gidelim de görelim*

Ludu mıladı da ispivame legna me da aspivame

*Deli genç(dolu) uyuyalım yatalım da uyuyalım*

## 7. AĞLAMA GELİNİM (BOYA TÜRKÜSÜ)<sup>416</sup>

Ağlama gelinim ağlama

Dökme de telini pulunu

Bükme de annenin belini

Kız gelin oluyor oluyor (nakarat)

Başına kına boya vuruluyor

---

<sup>415</sup> Kay. Ki. HK:NK

<sup>416</sup> Kay. Ki. AB:SB

Atladı gitti ya eşiği

Sofrada kaldı ya kaşığı

Gitti ya evimin cümbüşü

Gitti ya evimin yaraşığı

Ak bakırım susuz kaldı ya

Ak evim kızsız kaldı ya

Ağlama gelinim ağlama

Varıyorsun sevdiğin oğlana

Oğlanın yengesi yengesi

Elinde kına tepsisi

Kız gelin oluyor oluyor (nakarat)

Başına kına boya vuruluyor

## 8. VURUN GELİNİN BOYASINI (BOYA TÜRKÜSÜ)<sup>417</sup>

Vurun gelinin boyasını (2)

Ağlasın garip annesi

Sızlasın garip babası

Dağdan keserler meşeyi (2)

Hani ya da şu gelinin döşeği (2)

Dağdan keserler fıstığı (2)

Hani ya da şu gelinin yastığı (2)

Dağdan keserler cevizi (2)

Hani ya da şu gelinin çeyizi (2)

Vurun gelinin boyasını (2)

Ağlasın garip annesi

Sızlasın garip babası

Dağdan keserler yongayı (2)

Hani ya da şu gelinin yorganı (2)

Vurun gelinin boyasını (2)

Ağlasın garip annesi

Sızlasın garip babası

---

<sup>417</sup> Kay. Ki. HÜ:NK

## 9. KINA TÜRKÜSÜ<sup>418</sup>

Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar (2)

Aşrı aşrı memlekete kız vermesinler (2)

Annesinin bir tanesini hor görmesinler (2)

Uçanda kuşlara malum olsun

Ben annemi özledim

Hem annemi hem babamı

Ben köyümü özledim

Babamın bir atı olsa binse de gelse (2)

Annemin yelkeni olsa açsa da gelse (2)

Kardeşlerim yollarımı bilse de gelse (2)

Uçanda kuşlara malum olsun

Ben annemi özledim

Hem annemi hem babamı

Ben köyümü özledim

Ben köyümden çikalı yedi yıl oldu (2)

Köyümün dikenleri bana gül oldu (2)

Babamın acı sözleri bana bal oldu (2)

Uçanda kuşlara malum olsun

Ben annemi özledim

Hem annemi hem babamı

Ben köyümü özledim

---

<sup>418</sup> Kay. Ki. HÜ:NK

## 11.2. MANELER/ MANİLER

### 1.<sup>419</sup>

Gökte uçar tayyare

Selam söyleyin yâre

Benden umudu kesin

Bulsun başına çare

### 2.

Kuyuya saldım kova

İpe erecek diye

Tuttum da gönül verdim

Annem verecek diye

### 3.

Yelek örmesi benden

Düğme parası senden

Her gün her gün gel yârim

Tren parası benden

### 4.

Pencerede şişlerim

Kanaviçe işlerim

Dalga değil sevdiğim

Can yürekten isterim

---

<sup>419</sup> Maniler 1-61 arası HÜ:NK

**5.**

İki tane nohudu  
Kavurmayalım yârim  
Eller sözüne uyup  
Ayrılmayalım yârim

**6.**

Kara kara böcekler  
Duvarı delecekler  
Yetiş yârim al beni  
Gurbete verecekler

**7.**

Uzun uzun kamaşlar  
Ucunu budamışlar  
Kara gözlü yârimi  
Gurbete yollamışlar

**8.**

Parmağımda yüzüğün  
Yâr verdi parasını  
Bir yüzük değil mi yâr  
Çekerim sevdasını

**9.**

Gemi geliyor gemi

Geminin bacası yok

Kalkmış beni istemeye

Pantolonun paçası yok

**10.**

Trene bineceğim

Askere gideceğim

Üzülme be sevdiğim

Yanına geleceğim

**11.**

Havadaki bulutu

Yeme yârim nohudu

Ben gelin olmayınca

Kesme benden umudu

**12.**

Uzun saçım var benim

Örmüyorlar sevdiğim

Beni sana münasip

Görmüyorlar sevdiğim

**13.**

Naylon kayış olayım

Beline dolanayım

Razı mısın sevdiğim

Ben senden ayrılayım

**14.**

Kara kara kazanlar

Kara yazı yazanlar

Cennet yüzü görmesin

Aramızı bozanlar

**15.**

Mendilimi yıkadım

Hangi dala sereyim

Razı mısın sevdiğim

Başkasıyla evleneyim

**16.**

Mendilim altan güzel

Buldun mu benden güzel

Kırma yârim kalbimi

Bulurum senden güzel



**17.**

Karaağacın dalları

Sıva yârim kolları

Nerden geleyim yârim

Dere kesmiş yolları

**18.**

Dere boyu gezerim

Sivri biber dizerim

Ben ablamdan güzelim

Eniştemle gezerim

**19.**

Kır atımın beli ince

Ölürüm yâr görmeyince

Telli uçkur çözdüremem

Asker yârim gelmeyince

**20.**

Mendilimi yıkadım

Seremem çardaklara

Bir tanecik yârim var

Veremem ortaklara

**21.**

Kırlareli İnece

Kum katılmaz kirece

Sanma seni unuttum

Rüyamdasin her gece

**22.**

Bahçeye gel bahçeye

Bahçenin kapısına

Gel yârim gül takayım

Ceketin yakasına

**23.**

Gitme yârim Kırklara

Yağmur yağar ıslanırsın

Tutacam diyormuşsun

Mapusta uslanırsın

**24.**

Düğün oluyor düğün

Biz gideriz düğüne

Tutacam diyormuşsun

Tut ta kendini dene

**25.**

Gel beriden beriden

Yüreğimi eriten

Sürmeli koyun gibi

Ayırdılar yârimden

**26.**

Gel benim aslan yârim

Bağrıma basan yârim

Davulların önünde

Havayı kesen yârim

**27.**

Edirne'nin yolları

Akşamüstü serinler

Verdin bana sevdayı

Günden güne derinler

**28.**

Edirne'nin yolları

Taş mı yârim toprak mı?

Bir dünür yollamayla

Gül mü oldun yaprak mı?

**29.**

Edirne'nin hanına  
Elim vurdu camına  
Çık sevdiğim öğretmen  
Al beni de yanına

**30.**

Edirne'ye giderken  
Taksi yelledi beni  
Yârimin eski dostu  
Düşman belledi beni

**31.**

Motor geliyor motor  
Arkası tenekeli  
Kalkmış beni istiyor  
Allah'ın tevekkeli

**32.**

Motor geliyor motor  
Motorun bacası yok  
Kalkmış beni istiyor  
Pantolon paçası yok

**33.**

Karatavuk follukta

Kanadını eşeler

Yârim koyun güdüyor

Gölge olsun meşeler

**34.**

Gidiyor musun yârim

Ceketini vereyim

Senin fidan boyunu

Kimlere benzeteyim

**35.**

Penceresi tül perde

Perdenin ucu yerde

Şimdi alamassaydım

Alırım kara yerde

**36.**

İN dereye dereye

Ben de inecek miyim?

Verdin bana sevdayı

Ben de çekecek miyim?

**37.**

Havadaki kırlangıç  
Kanadı ayrıç ayrıç  
Beni yardan ayıran  
Kan kussun avuç avuç

**38.**

İN dereye dereye  
Derenin yamacına  
Benden başkalarını  
Oynat yârim acıma

**39.**

Gitme yârim o yanı  
Gel bu yanı bu yanı  
Sigaranın dumanı  
Üfle gelsin bu yanı

**40.**

Entarimin enine  
Rende çekerim rende  
Bu kara sevdaları  
Sende çekersin bende

**41.**

Annem entari almış

Rengi akşam güneşi

Dalgayı bırak yârim

Ciddiye bağla işi

**42.**

Annem entari almış

Rengi akşam güneşi

Dalgayı bırak yârim

Ciddiye bağla işi

**43.**

İN bahçeye bahçeye

Çardak kuralım yârim

Sen verdin bu sevdayı

Ortak olalım yârim

**44.**

Elimdeki daireyi

Ya çalarım ya çalmam

Sen askerden gelince

Ya dururum ya durmam

**45.**

Boynumdaki altını

Bozduralım sarrafa

Yol parası yapalım

Kaçalım bir tarafa

**46.**

Boynumdaki altını

Bozdur be yârim bozdur

Bağla benim başımı

Beni nişanlı gezdir

**47.**

Dereleler çakıl taşlı

Ördekler yeşilbaşlı

Gitti yârim gelmedi

Gözlerim ondan yaşlı

**48.**

Ateşte su kaynattım

İçine ayna attım

Akıllıydın be oğlan

Seni nasıl oynattım



**49.**

Bahçenize girdim mi?

Gülünüzü yoldum mu?

Çok istediniz ama

Gelininiz oldum mu?

**50.**

Bahçenize girmeycem

Gülünüzü yolmaycam

Çok istiyorsunuz ama

Gelininiz olmaycam

**51.**

Kayan krepim kaydı

Anam onu bağlamaz

Naipköy'den istiyorsun

O kız sana yaramaz

**52.**

Karşıda kara çocuk

Perçemi tara çocuk

Ben senin dengin değilim

Dengini ara çocuk

**53.**

Ektim açık buçare

Açılmadı ne çare

Benden sana fayda yok

Ara başına bir çare

**54.**

Al eline kavalı

Çal havalı havalı

Tutacam diyormuşsun

Yetmez babanın malı

**55.**

İN bahçeye bahçeye

Kimseler görmeyecekler

Benim ardımda gezme

Beni sana vermeyecekler

**56.**

Gidiyorum alsana

Yüreğinle yansana

Kara gözlü yârim var

Varır mıyım ben sana?

**57.**

Aynalıdır sandığım

Üstüne uzandığım

Allah bilir kul bilmez

Benim sana yandığım

**58.**

Altınımı ezdirmem

Sarraflara dizdirmem

Ben seni istemesem

Hiç ardımda gezdirmem

**59.**

Gün gül gibi solunca

Uyuyorlar doyunca

Gel sevgilim kaçalım

Meriç ırmak boyunca

**60.**

Bir daracık pencere

El vurma sen zincire

Zalim baban duyarsa

Çeker bizi zincire

**61.**<sup>420</sup>

Penceresi yeşil perde  
 Yeni düştüm bu derde  
 Ben bu dertten ölürsem  
 Yatamam kara yerde

**62.**

Kuyu kuyu şirince  
 Kaşık saldım pirince  
 Aklım başımdan gidiyor  
 Sevgilim seni görünce

**63.**

Edirne'ye gittinle  
 Aldırdım elmas küpe  
 Yârim sana gitmeseydim  
 Ya kuyuya ya ipe

**64.**

Vur kardeşim daireyi  
 Arif olan dinlesin  
 Beni senden ayıran  
 Yataklarda inlesin

---

<sup>420</sup> 61-81 arası FK:NK

**65.**

Karatavuk yem yemez

Yese bile dönemez

Beni senden ayıran

Ölürken can veremez

**66.**

Ben bir evler yaptırdım

Önlerinde direk yok

Sen kaçak istiyorsun

Bende öyle yürek yok

**67.**

Entarisi karadan

Dağlar kalksın aradan

Mektupla baş olmayacak

Kavuştursun Yaradan

**68.**

Kara tren durur mu?

Mektup yazsam olur mu?

Sen orada ben burada

Acep kısmet olur mu?

**69.**

Bugün günlerden Pazar

Kâtipler yazı yazar

Varın sorun kâtibe

Hep ayrılık mı yazar?

**70.**

Yeşil küçük kantar

Hep pancarları mı tartar?

Seni sevdim seveli

Derdim eksilmez artar

**71.**

Tren gelir ötmez mi?

Kömürünü dökmez mi?

Sen orada ben burada

Bu ayrılık yetmez mi?

**72.**

Edirne'ye giderken

Giydim pileli etek

Konuşmaya lüzum yok

Manilere dikkat et

**73.**

Entarimin pilesi

Yandadır eklemesi

Tak yârim nişan yüzük

Kolaydır beklemesi

**74.**

Ayakkabım var benim

Altıları delik deşik

Kaynatama zor geldi

Bir tane beşi birlik

**75.**

Entarim var al basma

Alıp duvara asma

Sen benimsin, ben senin

Kimseye kulak asma

**76.**

Ayakkabım çözüldü

Bağla sevdiğim bağla

Yarın ayrılık günü

Ağla sevdiğim ağla

**77.**

Pencerede tül perde

Ben ona şaşıyorum

Ben o yârin olmazsam

Demem ki yaşıyorum

**78.**

Bahçede ayvalıklar

Suda oynar balıklar

Ne böyle sevda gördüm

Ne böyle ayrılıklar

**79.**

Su gelir aka aka

Yar gelir baka baka

Çok güzelleri üzdüm

Kalbini yaka yaka

**80.**

İN dereye çık düze

Oynayan kız beş yüze

Beş yüzü veren alır

Vermeyen bekâr kalır



**81.**<sup>421</sup>

İnme kuyu derindir  
 Yüksek yerler serindir  
 Hiç darılma görümce  
 Senin agan benimdir

**82.**

Dereyi düze gördüm  
 Sürmeyi göze gördüm  
 On iki gelin sardım  
 Cilveyi kızda gördüm

**83.**

Dereler çakıl taşlı  
 Ördekler yeşilbaşlı  
 Var mı sizin malede  
 Al yanak çatık kaşlı

**84.**

Dereler buz bağladı  
 Avcılar iz bağladı  
 Beni bir gelin vurdu  
 Yaramı kız bağladı

---

<sup>421</sup> 81-111 arası ŞŞ:NK

**85.**

Al basmadan donum var

Suya giden yolum var

Sevdiğini al yârim

Bu dünyada ölüm var

**86.**

Al krep almayınca

Bağlanıp solmayınca

Yârim umudu kesme

Bandırmalı güzelim

Ben gelin olmayınca

**87.**

Su gelir akma ile

Taşlara kakma ile

Kendini güzel sanmış

Kravat takma ile

**88.**

Karadır kaşlarımız

On dördtür yaşlarımız

Aldanmayın çocuklar

Bağlıdır başlarımız

**89.**

Grepimin oyası

Yıka solmaz boyası

Gene karşıma geçti

Hiç bana doymayası

**90.**

Ak taşlar kara taşlar

Yârim uvarda işler

Düşün düşün al yârim

Baştan olur bu işler

**91.**

Gitme yârim askere

Vermiyorlar teskere

Sen gidersen askere

Nasıl gelir üç sene

**92.**

Kuyu susuz olur mu?

Dibi kumsuz olur mu?

Edirne'nin bayları

Yavuklusuz olur mu?

**93.**

Atma Çekerim vurulursun  
 Alacağım diye kurulursun  
 Babam seni duyarsa  
 Mahkemelik olursun

**94.**

Gitti kazanamadı  
 Geldi uzanamadı  
 Yere batsın böyle kâr  
 Yine kaldık biz bekâr

**95.**

Susa yolu su mudur?  
 Kova dolu su mudur?  
 Doğru söyle be yârım  
 Son cevabın bu mudur?

**96.**

Harman yeri yaş yeri  
 Yavaş yürü hoş yürü  
 Kız senin istediğin çocuk  
 Gerdanında diş yeri

**97.**

Ben bir garip kuş idim

Kaya dibi eşerdim

Ben bir tali olaydım

Ben yârime düşerdim

**98.**

Taş altında menekşe

Ararım eşe eşe

Yârim aldı aklımı

Bende şaşım bu işe

**99.**

Gitme yârim pazara

Oynatırlar lazara

Eğer baban vermezse

Çek öküzü pazara

**100.**

Bir of çektim derinden

Dağ oynadı yerinden

Nasıl ah çekmeyeyim

Yârim gitti elimden

**101.**

Ur abanı ursun yerlere

Ben gidiyorum ellere

El vişne yârim el vişne

Sevdaya düşme iş işle

**102.**

Ben bir yanar fenerim

Hem yanar hem sönerim

Ben nişanlı değilim

Kime olsa dönerim

**103.**

Ne dersin oğlan ne dersin

Var seni baban eversin

Evermezse gebersin

Sen beni alır gidersin

**104.**

Susadım su isterim

Kırmızı sürahiden

Evlenmek istiyorsan

Al bizim sülaleden

**105.**

Süzer durur yar süzer durur

Beli bıçaklı güzel durur

El vişne yârim el vişne

Sevdaya düşme iş işle

**106.**

Gider gider durursun

Yorulup oturursun

Babanın bir oğlusun

Neden bekâr durursun

**107.**

Daireyi çala çala

Çıktım bir ince dala

Sandım dal kırılacak

Yârimi eller alacak

**108.**

Gitme yar yanıyorum

Ben seni tanıyorum

Karşıda birini görsem

Hep yârim sanıyorum

**109.**

Mendili bir hoş

Mezeciler sarhoş

Yana yana ayrıldım

Yârimin kesesi boş

**110.**

Yol üstünde araba

İp bağladım çoraba

Yârimden başkasına

Demiyorum merhaba

**111.**

Mendilim sende bende

Mendilim koyu pembe

Bu kara sevdaları

Sende çekersin ben de

**112.**

Giydim kara abamı

Oldum yaban adamı

Şu Edirne kızları

Oynatıyor adamı



**113.**

Mendili geline

Mendil verdim eline

Kara kına yollamış

Yâr benim ellerime

**114.**

Al şalım yeşil şalım

Dağları dolaşalım

Sen orada ben burada

Biz nasıl kavuşalım

**115.**

Mavi yelek mor düğme

Yine düştün gönlüme

Her gönlüme düşende

Kan damlar yüreğime

**116.**

İN dereye dereye

Toplayalım taşları

Senin yârla benim yâr

Okul arkadaşları

**117.**

Geline bak geline  
Kına yakmış eline  
Ne mutlu bu geline  
Gidiyor istediğine

**118.**

Entarimin önüne  
Rende çekerim rende  
Bu kara sevdaları  
Sende çekersin bende

**119.**

Parmağımda yüzükler  
Gümüş halkası yârim  
Ben sana gider miyim?  
Düğün dalgası yârim

**120.**

Evin önü sarmaşık  
Sarmadan oldum âşık  
Yar aklıma gelince  
Elimden düşer kaşık

**121.**

İn dereye dereye  
Mavi boncuk bulursun  
Alacaksan al beni  
Sonra pişman olursun

**122.**

Manici başı mısın?  
Cevahir taşı mısın?  
Sana bir mektup yazsam  
Cebinde taşır mısın?

**123.**

Yeşil kumaşı benden  
Oyalaması senden  
Al yârim tabancanı  
Usandım ben bu candan

**124.**

Yatma yeşil çimene  
Uyur uyanamazsın  
Verme beni ellere  
Görür dayanamazsın

**125.**

Ŗu gelen kimin kızı

Entarisi kırmızı

Yanağında beni var

Sandım seher yıldızı

**126.**

Yeşil çimen üstüne

Yeşil mendil sersene

Hangimizi istersin

Bana da göstere

**127.**

Çorabımın ipleri

Deridendir deriden

Sanma günden eridim

Sensin beni eriten

**128.**

Entarisi mor beni

Bakma yârim hor beni

Başkasına bakarsan

Al silahı vur beni

**129.**

Su gelir ulam ulam

İçinde karayılan

Ne zamansa benimdir

Beyaz yelekli oğlan

**130.**

Rakı içtim yüz dirhem

Kaşı gözü süzdüren

Benim sevgim değil mi?

Seni burada gezdiren

**131.**

Elmayı soyamadım

Tadına doyamadım

Ne soğuk kanın varmış

Bana yar olamadın

**132.**

Kaşların ok dedikçe

Kirpiğin çok dedikçe

Pek mi gönlün büyüdü

Senin gibi yok dedikçe

**133.**<sup>422</sup>

Elimde zilli daire

Taştan olur mu nane

Çok işteştik sevdiğim

Vermediler ne çare

**134.**

Kuyudan su çekerim

Bakırlara dökerim

Bakma yaşım küçüktür

Ben de sevda çekerim

**135.**

İki çizi bostanım

Yeşilden var fistanım

İstanbul'un içinde

Çalışıyor aslanım

**136.**

Cam cama eklenir mi?

Cam dibi beklenir mi?

Üç ay değil sevdiğim

Üç sene beklenir mi?

---

<sup>422</sup> 133- 144 arası HK:NK

**137.**

Karşıdan gel göreyim

Eline gülü vereyim

Cahil misin be yârim?

Sana akıl vereyim

**138.**

Bugün hava sût mavi

Şehirde gördüm yâri

Yâri gören maşallah desin

Kimin var böyle yâri?

**139.**

Karşıdan fener gelir

Aklıma neler gelir

On beşime girmeden

Her gece dünür gelir

**140.**

Derelerin kumuyum

Balıkların suyuyum

Aç yorganı gireyim

Ben de Allah kuluyum

**141.**

Dere geliyor dere  
 Kumunu sere sere  
 Al beni götür dere  
 Yârimin olduğu yere

**142.**

Odaya serdim kilimi  
 Kaynana sıkı tut dilini  
 Madem sıkı tutmaycan  
 Ne aldın bu gelini

**143.**

Hop hop kaynana  
 Güm güm kaynana  
 Biz oğlunla yan yana  
 Sen dışarı kaynana

**144.**<sup>423</sup>

Çemberimin altında  
 Saçlarım yumak yumak  
 Acep kısmet olur mu?  
 Bir yastıkta uyumak



**145.**<sup>424</sup>

İki ağacı çakarlar

Ortasından bakarlar

Büyünlü kızlarına

Eşek çanı takarlar

**146.**

Bayram ayı bayram ayı

Hazırlayın mahromayı

Ucuna beş on parayı

Yollayın gelsin burayı

**147.**

Sokaklarım büklüm büklüm

Davuldur sırtımda yüküm

Doğrudum buraya geldim

Sizlere selamünaleyküm

**148.**

Davulumun ipi kaytan

Sırtımda kalmadı mintan

Verin ağalar bahşişi

Alayım sırtıma mintan

---

<sup>424</sup> 145-150 arası FeÜ:BK

**149.**

Havadan attılar kazı

Yumurtanın ak beyazı

Atıldı üçüncü toplar

Kılındı bayram namazı

**150.**

Tuttum pirenin irisini

Davula gerdim derisini

Kimin iki kızı varsa

Versin bana birisini

**151.**<sup>425</sup>

Karşıdan gel göreyim

Eline gül vereyim

Kız diyorum dargınsan

Ben sana gülü vereyim

**152.**

Ayna çaktım çayıra

Şavkı vurdu bayıra

Kul ayıramaz bizi

Ancak ölüm ayıra

**153.**<sup>426</sup>

Maniciyim ezelden  
Gönlüm geçmez güzelden  
Gönlümün gözü çıksın  
Seviyorum ezelden

**154.**

Boynumda yedi altın  
Saya saya azalttın  
Gele gide sevdiğim  
Yolları asfalt yaptın

**155.**

Askerlerin cemesi  
Niye yeşildir yârim?  
İkimizin sevdası  
Niye düşkündür yârim?

**156.**<sup>427</sup>

Sigaranın dumanı  
Üfle buraya gelsin  
Kara gözlü yârimi  
Söyle buraya gelsin

---

<sup>426</sup> 153, 154, 155 Fİ:KK

<sup>427</sup> 156, 157 ND:KB

**157.**

Taş üstünde oturma

Kumaşını batırma

Madem beni istersin

Geç karşımda utanma

**158.**<sup>428</sup>

Mani mani mantıfal

Mantıfalın adı var

İleri çıkar mantıfal

Devletin ahdı var

**159.**

Karşıdan gelir misin?

Yolları bilir misin?

Bizim evimiz nerededir?

Acaba bilir misin?

**160.**

Gidene uğurlar olsun

Gelene yollar dar olsun

Beni sevmeyenin

İki gözü kör olsun

**161.**

Ali'nin öküzleri

Sürmelidir gözleri

Ali görür kızları

Satıyor öküzleri

**162.**

Bayram bayram dediniz

Bayramı getirdiniz

Hani be yalancılar

Bize ne getirdiniz?

**163.**

Hidrellez bayram olur

Çiğ süttten ayran olur

Bir insanın sevdiğine

Her şeyi kurban olur

## SONUÇ

Balkan coğrafyası konumu itibarıyla birden çok etnik grubu içinde barındıran zaman zaman çeşitli göçler, katliamlar, savaşlar gibi olaylara sahne olan bir bölgedir. Türkler bu bölgeye MS 4. Yüzyılda göç etmeye başlamışlardır. Bu bölgede birden çok etnik grubun beraber yaşaması doğal olarak gruplar arası kültürel etkileşimi de beraberinde getirmiştir.

Osmanlı-Rus savaşına kadar adından ayrı bir grup olarak söz edilmeyen Pomakların kökeniyle ilgili birçok görüş ortaya konulmuştur. Pomaklar, Yunan iddialarına göre Büyük İskender'in torunları olup Türkler tarafından zorla Müslüman yapılmış, bir başka görüşle Helen kabilesi olan Agriyanların torunları olarak görülmüştür. Yaşadıkları yer sebebiyle kimi zaman Eklavon kavminin torunları kimi zaman da Trakların torunları oldukları öne sürülmüştür. Bulgar iddialarına göre ise Pomaklar, Bulgar Kökenli Müslümanlar olarak nitelendirilmiştir. Devletlerin çıkar uğruna öne sürdükleri birçok görüş bulunurken en kabul gören ise Pomakların Kuman-Kıpçak Türklerinin torunları olduğu görüşüdür.

Pomaklar bu buhranlı bölgeden devletlerin kendi siyasi çıkarları doğrultusunda yaptıkları zulüm ve katliamlar neticesinde kendilerini **Türk** hissettikleri için Türkiye'ye göç etmişlerdir. İlk göçleri rumî 1293 yılına denk geldiği için 93 muhaciri olarak da adlandırılmış ve bu yıldan sonra zaman zaman olan göç dalgalarıyla Türkiye'nin çeşitli yerlerine göç etmişlerdir. Türkiye'de Pomaklar, Edirne, Kırklareli, Tekirdağ, Çanakkale, İzmir, Eskişehir, Balıkesir, Bursa, Manisa'da yoğunluklu olarak; Samsun, Afyon, Kütahya, Konya, Niğde'de küçük gruplar halinde yaşamaktadırlar.

Biz konumuz gereği Edirne'nin Pomak köyelerine gelişlerini ve burada yaşattıkları kültürlerini ele aldık. Pomakların âdetlerini incelemeye çalışırken bir yandan bu âdetlerin aynılarının veya ufak değişikliklerle benzerlerinin diğer Türklerde de var olduğunu çeşitli kaynaklardan tespit ettik. **Pomakların Türk olduklarına dair kanıt niteliğinde olan bu benzerliklerden bazıları ise şunlardır:**

Pomaklarda aşerme olarak bilinen durum Altaylarda Yerikleme cerik olarak bilinir. Bebeğin cinsiyeti konusu ise herkes için merak konusudur. Karnın sivriliğine ve yuvarlaklığına göre kız veya erkek olarak yorumlanması Altay Türklerinde ve Gagavuz Türklerinde de vardır. Anne ve bebeğinin kırk gün boyunca çeşitli kötülüklerden korunması bütün Türklerde yaygındır. Bebeklerin kırklarının karışması ve ay hali olan kadınların bebeği görmesi ise istenmeyen kabul görmüş durumlardandır. Lohusaya ve bebeğe musallat olan Şeşe, Şubat karısı Pomaklarda Al lohusa olarak adlandırılmaktadır. Ocak kültürünün bir uzantısı olan nazardan korunma amaçlı yapılan ocaktan is sürme ise Pomaklarda olduğu gibi Yakut/Sahalarda da yaşamaktadır. Anne ve bebeğin kırk gün boyunca dışarıya çıkamaması, aynaya bakamaması ve kırk gün sonunda anne ve bebeğin kırklanması inancı bütün Türk kültürüne hâkim düşüncedir. Yürümeye başlayan bebeğin engellerini ortadan kaldırmak için adım çöreği yapılır, köstek kesilir, çıkan ilk dişi gören hediye alır.

Düğün âdetlerinde ise rubaya gitme, çeyiz serme âdetleri, Pomaklarda baba hakkı denilen Dede Korkut kitabında kalın olarak anılan âdet ortaktır. Düğünler genelde üç gün sürmekle beraber düğünlerde yemek vermek, alayda bolluk ve bereket için buğday saçısı yapmak yaygındır. Kuşak bağlama âdeti Karapapaklarda da yaşatılırken Pomaklardaki toprak bastı geleneği, Turfan Tatarlarında Kabut Baskan, Anadolu'da ise köy hakkı olarak bilinir.

Cenazenin üzerine şişmemesi için bıçak veya makas konulması İran, Azerbaycan, Anadolu ve Balkanlarda yaşatılmaktadır. Ölünün ruhunun geleceği düşünülerek yıkandığı yerde üç veya yedi gece mum yahut ışık yakılması Kamizmde *süneysi geldi* inancıyla örtüşmektedir. Ölülerin ruhları için cenaze günü veya muayyen günlerde helva yahut lokma yapılarak koku çıkarılması Anadolu, Kafkasya, Balkanlar ve Ortadoğu Türklerinde ortak bir uygulamadır.

Bayramlar, hıdrellez, mart dokuzu, kurtağzı bağlama ritüeli gibi uygulamalarda ufak farklılıklarla da olsa ortaklık gösteren uygulamalardandır. Doğu Türkistan'da şaman önderliğinde yapılan yağmur dualarıyla Batı Türklüğündeki yağmur dualarının örtüşmesi söz konusuysen Pomakların yağmur duası için Yada Taşı araması da dikkat çeken bir konudur.

Halk hekimliğinde ocaklık, el verme, koynuna tükürme, destur alma yöntemiyle yapılır.

Akşam, Türklerde kötülüklerin yağdığı zaman dilimi olarak kabul edilir. Güneşin doğuşuna kadar tehlikeler devam eder. Akşamları ısıklık çalınmaz, duyulan seslere cevap verilmez. İçeriye çamaşır alınmaz, su alınmaz. Evin önü süpürülmez, çöpler dışarı atılmaz. Küller, sıcak su, bulaşık suyu ve ekmek kırıntıları dökülmez. Komşuya tuz, ateş, yumurta ve mayalı yiyecekler verilmez. Saç ve tırnak kesilmez, aynaya bakılmaz. Su ve yiyeceklerin üzeri örtülür.

Ateş ve suyun paklayıcı ve arındırıcı özelliği olduğuna inanılır. Aynaya geceleri bakılması kötü sayılırken aydınlık bir gelecek için geline alayda ayna verilmesi inancı da vardır. Eşik, ekmek, tuz kutsal sayılarak bunlar etrafındaki inanmalarda da ortaklıklar görülmektedir.

Çalışmamız neticesinde Pomakların Türk oldukları sonucuna ulaştık. Bu çalışmayla amacımız Türkler ve Pomaklar arasında tespit ettiğimiz benzer inanışlar ve uygulamalardan bir ortaklık çıkartarak Pomak Türklerini bilinmeyen yönleriyle tanımak ve tanıtmaktır. Bu tanım neticesinde kimlik sorununa biraz da olsa açıklık getireceği ve yol gösterici olacağı düşünülmüştür. Pomak kimliğiyle ilgili köken araştırması yapılması isteniliyorsa bu araştırmaya Pomakların yaşayış, inanış, gelenek görenek, kıyafetler gibi kültürel çerçevede bir değerlendirme de dâhil edilmelidir. Çünkü Pomaklar doğum, ölüm, evlenme âdetleriyle, halk inanışları ve yaşayışlarıyla öz be öz Türk olduklarını kanıtlamaktadırlar.



## KAYNAKÇA

AKKAYA, Ayşe, *Eğirdir’de Kültür Değişmesi*, Eskişehir, 1997

ALP, İlker, *Pomak Türkleri (Kuman-Kıpçaklar)*, Edirne, 2012

**Azerbaycan Folkloru Antologiyası**, Nahçıvan Folkloru II, Azerbaycan Milli Elimler Akademiyesi Nahçıvan Bölümü, Nahçıvan, 2011

BAYRAKTAR, Fatma Sibel, Edirne’de Verilen Bir Hediye: Ahret Çiçeği, *“Türk Kültüründe Hediye” Sempozyumu* 16-17 Kasım 2005

BULİÇ, Sebahattin, “Şamanizm”, *Türk Amacı*, İstanbul, 1942

ÇAVUŞOĞLU, Halim, *Balkanlarda Pomak Türkleri (Tarih ve Sosyo-Kültürel Yapı)*, Ankara, 1993

DEDE, Abdurrahim, *Batı Trakya Türk Folkloru*, Ankara 1978

DOĞAN, Levent, *Trakya Bölgesi ile Bulgaristan ve Gagavuz Türklerinde Doğumla İlgili İnanışlar*, Türk Kültürü Dergisi, (Ocak-Şubat 2004) sayı: 489-490

EREN, A. Cevat, *“Pomaklar”* maddesi, MEB İslam Ansiklopedisi, C.9, İstanbul, 1988

ESİN, Emel, *Türk Kozmolojisi*, İstanbul, 1979

<http://pomaknews.com/?p=8057>

KALAFAT, Yaşar, “Barak Baba ve Hayvan Ata Miti”, *Türk Mitolojisinde Kurt*, Ankara, 2012

KALAFAT, Yaşar, “Gök Tanrı İnancından Günümüze Kadar Efsunlama (Tu-tu-tu) Uygulamalar” *Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu* 20-24 Kasım 1991

KALAFAT, Yaşar, “Karadeniz Yöresi Kültür Tarihinde Helva”, *Kodlar-Kültler-1: Türk Kültürlü Halklarda Karşılaştırmalı Halk İnançları*, Ankara, 2009

KALAFAT, Yaşar, “Türk Halk İnançları İtibariyle Doğu Anadolu ve Orta Toroslarda ‘Kırk Motifi’”, *III. Alanya Tarih ve Kültür Semineri* 12-13 Kasım 1993- Alanya

KALAFAT, Yaşar, “Türk Halk İnançlarında Zile ve Çevresi Örnekleri İle Soğan”, **Bütün Yönleri İle Zile Sempozyumu (06-08 Ekim 2011, Zile)**

KALAFAT, Yaşar, “Türk Kültür Coğrafyasında Yağmur Duası”, *Yağmur Duası Kitabı*, İstanbul, 2007

KALAFAT, Yaşar, “Türklerde Bereket Motifi”, *Türk Dünyası Tarih*, Sayı:13( Kasım 1997)

KALAFAT, Yaşar, “Türkmeneli/Erbil ve Türkmen Halk Sufizmi”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, Sayı: 107 (Nisan 1997)

KALAFAT, Yaşar, “Van Çevresi Örnekleri İle Türk Kültür Coğrafyasında Yumurta İle İlgili İnançlar”, *II. Uluslararası Doğu Anadolu Bölgesi Geleneksel Mutfak Kültürü ve Van Yemekleri Sempozyumu (23-26 Kasım 2010 Van)*,(Editör: Oktay Belli), İstanbul, 2012

KALAFAT, Yaşar, *Altaylardan Anadolu’ya İnanç Göçü*, Ankara,2012

KALAFAT, Yaşar, *Balkanlardan Uluğ Türkistan’a Türk Halk İnançları IX-X*, Ankara, 2006

KALAFAT, Yaşar, *Balkanlardan Uluğ Türkistan’a Türk Halk İnançları I*, Ankara, 2007

KALAFAT, Yaşar, *Batı Türklüğü ve Halk İnanmalarının Mitolojik Kök Hücreleri-I-* Ankara, 2013

KALAFAT, Yaşar, *Doğu Anadolu’da Eski Türk İnançlarının İzleri*, Ankara, 2010

KALAFAT, Yaşar, *Makedonya Türkleri (Türkmenler, Torbeşler/ Türkbaş, Çenkeriler ve Yörükler) Arasında Halk İnançları*, İstanbul, 1994

KALAFAT, Yaşar, *Türk Kültürlü Halklarda Tematik Halk İnançları*, Ankara, 2011

KALAFAT, Yaşar, *Türk Kültürlü Halkların Halk İnançlarında Geçmişten Günümüze Kişioğlu*, Ankara, 2015

MEMİŞOĞLU, Hüseyin, *Pomak Türklerinin Tarihi Geçmişinden Sayfalar*, Ankara, 1991.

ÖZCAN, Seren, *Pomak Kimliği*, Edirne, 2013

## EK 1: KAYNAK KİŞİLER

1. Adem İPSALALI	1945 İlkokul mezunu Kurtbey Köyü UZUNKÖPRÜ
2. Ahmet BOSTANCI	1965 Ortaokul mezunu Lalacık Köyü KEŞAN
3. Ahmet KAVAK	1958 Lise mezunu Kocaali Köyü ENEZ
4. Ali ALAN	1970 Lise mezunu Kavaklı Köyü MERİÇ
5. Ali YAZICI	1922 İlkokul mezunu Altıntaş Köyü KEŞAN
6. Arif GÖÇMEN	1949 İlkokul mezunu Başağıl Köyü UZUNKÖPRÜ
7. Atıf DOĞRU	1967 İlkokul mezunu Hasanpınar Köyü UZUNKÖPRÜ
8. Ayşe BÜLBÜL	1950 Tahsil yok Subaşı Beldesi MERİÇ
9. Ayşe DOĞRU	1945 Tahsil yok Hasanpınar Köyü UZUNKÖPRÜ
10. Ayşe GİRİŞKEN	1966 İlkokul mezunu Küplü Beldesi MERİÇ
11. Ayşe GÜLER	1921 Tahsil yok Esetçe Beldesi İPSALA
12. Ayşe TEKER	1969 İlkokul mezunu Esetçe Beldesi İPSALA
13. Bahattin ÖZTÜRK	1958 İlkokul mezunu Karahamza Köyü MERİÇ
14. Bayram SEZER	1967 Ortaokul mezunu Kurtbey Köyü UZUNKÖPRÜ
15. Cem KAPLAN	1978 Lise mezunu Suluca Köyü KEŞAN
16. Cemal ALAN	1938 İlkokul mezunu Kavaklı Köyü MERİÇ
17. Cemal BALCI	1931 Tahsil yok Pazardere Köyü İPSALA
18. Cemal DAL	1960 İlkokul mezunu Hacıköy Köyü İPSALA
19. Cemil AĞYAN	1949 Ortaokul mezunu Küçükdanışment UZUNKÖPRÜ
20. Cemil ÇARDAK	1949 İlkokul mezunu Altıntaş Köyü KEŞAN
21. Cemil SANSAR	1938 Tahsil yok ama okuryazar Kocaali Köyü ENEZ
22. Cemil YILDIRIM	1959 İlkokul mezunu Hasırcıarnavut Köyü MERİÇ
23. Cemile EKEN	1942 Tahsil yok Orhaniye Köyü KEŞAN
24. Cemile KATUÇ	1933 Tahsil yok Kırçasalih Beldesi UZUNKÖPRÜ
25. Cemile ÖZEN	1936 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
26. Elmas İKİZ	1959 İlkokul mezunu Yağmurca Köyü UZUNKÖPRÜ
27. Emine DURAN	1965 İlkokul mezunu Küplü Beldesi MERİÇ

28. Emine MERCAN 1960 İlkokul mezunu Azatlı Köyü HAVSA
29. Emine TEKİN 1945 Tahsil yok Azatlı Köyü HAVSA
30. Erdoğan PALABIYIK 1976 Ortaokul mezunu Barağı Köyü KEŞAN
31. Ergül ÜNLÜ 1948 İlkokul mezunu Büyünlü Köyü LALAPAŞA
32. Erhan ARI 1957 İlkokul mezunu Sultaniçe Köyü ENEZ
33. Erkan ATALAY 1976 Ortaokul mezunu Yenikarpuzlu Beldesi İPSALA
34. Ertan SAVRAN 1964 İlkokul mezunu Yenikarpuzlu Beldesi İPSALA
35. Esin ÖKDEM 1963 İlkokul mezunu Sazlımalkoç Köyü UZUNKÖPRÜ
36. Fatma BİLDİK 1930 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
37. Fatma İNCE 1945 Tahsil yok Kadıköy Köyü UZUNKÖPRÜ
38. Fatma İNCE 1947 Tahsil yok Kırçasalih Beldesi UZUNKÖPRÜ
39. Fatma KARAKOÇ 1960 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
40. Fatma ODUNCU 1957 Tahsil yok Kırçasalih Beldesi UZUNKÖPRÜ
41. Fatma ÖZEN 1969 İlkokul mezunu Küplü Beldesi MERİÇ
42. Fatma ÖZTÜRK 1941 Tahsil yok Azatlı Köyü HAVSA
43. Fatma USLU 1931 Tahsil yok Elmalı Köyü UZUNKÖPRÜ
44. Fatma ÜRETÜRK 1938 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
45. Feridun BAKAN 1975 Ortaokul mezunu Kurtbey Köyü UZUNKÖPRÜ
46. Fethi BULUT 1930 Tahsil yok Sultanşah Köyü UZUNKÖPRÜ
47. Fethi ÜNLÜ 1945 İlkokul mezunu Büyünlü Köyü LALAPAŞA
48. Galip DAĞDEVİREN 1948 İlkokul mezunu Ortakçı Köyü LALAPAŞA
49. Gülek ARDA 1968 İlkokul mezunu Başağıl Köyü UZUNKÖPRÜ
50. Gülizar GÜN 1968 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
51. Gülşen YÜKSEL 1951 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
52. Günane TOROS 1952 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
53. Halil DOĞRU 1943 İlkokul mezunu Hasanpınar Köyü UZUNKÖPRÜ
54. Halil NALBANTOĞULLARI 1942 İlkokul mezunu Pınar Köyü KEŞAN
55. Halim YILAR 1945 İlkokul mezunu Kocaali Köyü ENEZ
56. Hanife GÜZELATLI 1962 İlkokul mezunu Esetçe Beldesi İPSALA

57. Harun GÖRDEBİL 1978 Lise mezunu Akhoca Köyü KEŞAN
58. Hasan AKDOĞAN 1955 İlkokul mezunu Subaşı Beldesi MERİÇ
59. Hasan ATLI 1945 İlkokul mezunu Çalıköy Köyü UZUNKÖPRÜ
60. Hasan ERSAN 1953 İlkokul mezunu Aliçopehlivan Köyü İPSALA
61. Hasan GÜNAY 1973 İlkokul mezunu Sultanşah Köyü UZUNKÖPRÜ
62. H. Hüseyin ŞEKERCİ 1959 İlkokul mezunu Dereköy Köyü UZUNKÖPRÜ
63. Hasan KILIÇ 1943 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
64. Hasan KÜÇÜKZIRH 1954 İlkokul mezunu Akhoca Köyü KEŞAN
65. Hasan SANDAL 1972 Lise mezunu Hacıköy Köyü İPSALA
66. Hatice AKDOĞAN 1959 İlkokul mezunu Subaşı Beldesi MERİÇ
67. Hatice CAYMAZ 1945 İlkokul mezunu Aliçopehlivan Köyü İPSALA
68. Hatice DURGUN 1943 Tahsil yok Pınar Köyü KEŞAN
69. Hatice GÜN 1957 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
70. Hatice MARTİN 1937 Tahsil yok Sipahi Köyü UZUNKÖPRÜ
71. Hatice ÖVÜNÇ 1932 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
72. Hatice ŞEKERCİ 1958 İlkokul mezunu Dereköy Köyü UZUNKÖPRÜ
73. Hatice ÜZÜLMEZ 1958 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
74. Havva KESKİN 1945 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
75. Havva ODUNCU 1956 Tahsil yok Kırcaçalih Beldesi UZUNKÖPRÜ
76. Hayri BALKANLI 1940 İlkokul mezunu Musabeyli Köyü MERKEZ
77. Hüseyin GÜRAKAR 1967 Ortaokul mezunu Suluca Köyü KEŞAN
78. Hüseyin İPSALALI 1938 İlkokul mezunu Kurtbey Köyü UZUNKÖPRÜ
79. Hüseyin KURT 1934 İlkokul mezunu Çobançeşmesi Köyü KEŞAN
80. Hüseyin OZAN 1952 İlkokul mezunu Barağı Köyü KEŞAN
81. Hüseyin SEZER 1969 Ortaokul mezunu Suluca Köyü KEŞAN
82. Hüseyin ŞENEL 1962 Lise mezunu Sipahi Köyü UZUNKÖPRÜ
83. Hüseyin TINMAZ 1948 İlkokul mezunu Çamlıca Köyü KEŞAN
84. İbrahim KIZILTAN 1928 İlkokul mezunu Sipahi Köyü UZUNKÖPRÜ
85. İsmail ERGÜL 1961 İlkokul mezunu Hacıköy Köyü İPSALA

86. Kemal KARAGÖZ 1943 İlkokul mezunu Pazardere Köyü İPSALA
87. Latif TILKI 1950 İlkokul mezunu Çobançeşmesi Köyü KEŞAN
88. Leman ÖZKAN 1965 İlkokul mezunu Sultanşah Köyü UZUNKÖPRÜ
89. Mahmut YENİLMEZ 1955 İlkokul mezunu Yağmurca Köyü UZUNKÖPRÜ
90. Mehmet Ali DALKIRAN 1974 Lise mezunu Yenikarpuzlu Beldesi İPSALA
91. Mehmet AVCU 1945 İlkokul mezunu Kocaali Köyü ENEZ
92. Mehmet CAN 1959 İlkokul mezunu Azatlı Köyü HAVSA
93. Mehmet ERGEÇ 1941 İlkokul mezunu Orhaniye Köyü KEŞAN
94. Mehmet ERSAN 1928 Tahsil yok Aliçopehlivan Köyü İPALA
95. Mehmet KOÇ 1932 İlkokul mezunu Şerbettar Köyü HAVSA
96. Mehmet YAMAN 1950 İlkokul mezunu Orhaniye Köyü KEŞAN
97. Mukadder TURAN 1964 İlkokul mezunu Sultanşah Köyü UZUNKÖPRÜ
98. Mustafa BAYIR 1936 İlkokul mezunu Kocahıdır Köyü İPSALA
99. Mustafa BÜKÜLMEZ 1933 İlkokul mezunu Hasırcıarnavut Köyü MERİÇ
100. Mustafa ŞAHİN 1949 Tahsil yok Hacıköy Köyü İPSALA
101. Nazife BAYIR 1940 Tahsil yok Kocahıdır Köyü İPSALA
102. Nazmiye DURAN 1950 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
103. Nihat ÇAKIR 1965 Ortaokul mezunu Esetçe Beldesi İPSALA
104. Niyazi Selim BALCI 1929 Tahsil yok Pazardere Köyü İPSALA
105. Nurten KIRCAN 1945 İlkokul mezunu Elmalı Köyü UZUNKÖPRÜ
106. Rabia ERSAN 1953 İlkokul mezunu Aliçopehlivan Köyü İPSALA
107. Rabia SAVRAN 1929 Tahsil yok Esetçe Beldesi İPSALA
108. Ramazan YILMAZ 1950 İlkokul mezunu Lalacık Köyü KEŞAN
109. Ramiz ÇAKICI 1956 İlkokul mezunu Başağıl Köyü UZUNKÖPRÜ
110. Rasim SEMERCİ 1948 İlkokul mezunu Çamlıca Köyü KEŞAN
111. Rayif USKAL 1953 İlkokul mezunu Hacıköy Köyü İPSALA
112. Recai ARABACI 1963 İlkokul mezunu Kadıköy Köyü UZUNKÖPRÜ
113. Remzi KAŞKAVAL 1947 İlkokul mezunu Kiremitçisalih UZUNKÖPRÜ
114. Rivayet SÖNMEZ 1949 İlkokul mezunu Abalar Köyü HAVSA

115. Rüstem ÖNAL 1963 Ortaokul mezunu Kocahıdır Köyü İPSALA
116. Salih ÖZER 1952 İlkokul mezunu Barağı Köyü KEŞAN
117. Sebahattin ÖZTÜRK 1948 İlkokul mezunu Karahamza Köyü MERİÇ
118. Sefer MERCAN 1962 İlkokul mezunu Azatlı Köyü HAVSA
119. Selahattin ATAY 1967 İlkokul mezunu Suluca Köyü KEŞAN
120. Selma ŞENTÜRK 1970 Lise mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
121. Seydi GÜROĞLU 1960 Lise mezunu Çamlıca Köyü KEŞAN
122. Şerife DALKIRAN 1953 İlkokul mezunu Yenikarpuzlu Beldesi İPSALA
123. Şerife ŞENTÜRK 1949 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
124. Şükrü DALKIRAN 1947 İlkokul mezunu Yenikarpuzlu Beldesi İPSALA
125. Şükrü KÖSE 1941 İlkokul mezunu Dereköy Köyü UZUNKÖPRÜ
126. Türkan AĞYAN 1950 İlkokul mezunu Küçükdanışment UZUNKÖPRÜ
127. Yaşa GÖRGÜN 1965 İlkokul mezunu Naipyusuf Köyü HAVSA
128. Yusuf BİLDİK 1933 Tahsil yok Küplü Beldesi MERİÇ
129. Zeki ÇAMLI 1964 İlkokul mezunu Hacıköy Köyü İPSALA
130. Zeki SÖNMEZ 1944 İlkokul mezunu Abalar Köyü HAVSA
131. Zeynep KAYNAK 1932 İlkokul mezunu Sazlımalkoç Köyü UZUNKÖPRÜ
132. Zeynep TURAN 1936 İlkokul mezunu Sultanşah Köyü UZUNKÖPRÜ
133. Zühre GÜRAKAR 1963 İlkokul mezunu Suluca Köyü KEŞAN



## EK 2: FOTOĞRAFLAR



*fotoğraf 1 gelin duvağı fotos ve gelin pullama*



*fotoğraf 2 Cemal- Hatice ÜzülmeyNaipyusuş Köyü*



*fotoğraf 3 Şerife-İbrahim Şentürk Naipyusuş Köyü*



*fotoğraf 4 Ayşe-Halil Doğru Hasarıpnar Köyü*



*fotoğraf 5 (nişan) Türkan-Cemil Ağyan*



*fotoğraf 6 Türkan-Cemil Ağyan Küçükdanışment Köyü*



*fotoğraf 7 (nişan) Hatice Akdoğan ve kayınvalidesi*



*fotoğraf 8 Hatice-Hasan Akdoğan Subaşı Beldesi*



*fotoğraf 9 Gülizar-Metin Gün Naipyusuf Köyü*



*fotoğraf 10 Fotus: gelin duvağı derste pullanan gelin*



*fotoğraf 11 sünnet 1*



*fotoğraf 12 sünnet 2*



*fotoğraf 13 kına yakma*



*fotoğraf 14 damadın gelini kucagında taşıması*



*fotoğraf 15 kına sonrası damadın gelini taşıması*



*fotoğraf 16 müjde yastığı*



*fotoğraf 17 ahret dalı 1*



*fotoğraf 18 ahret dalı 2*



*fotoğraf 19 ahretler*



*fotoğraf 20 ahret dalının alayla beraber taşınması*



*fotoğraf 21 gelin alayı*

*fotoğraf 22 gelinin alay öncesi kız evinde oynatılması*



*fotoğraf 23 gelinin damat evine gelince oynatılması*

*fotoğraf 24 geline buğday şekerle saç yapılması*



*fotoğraf 25 kuşak bağlama*



*fotoğraf 26 gelinin evden çıkarılması*



*fotoğraf 27 gelinin annesiyle vedalaşması*



*fotoğraf 28 gelinin babasıyla vedalaşması*



*fotoğraf 29 gelinin kucağına çocuk verilmesi 1*



*fotoğraf 30 gelinin kucağına çocuk verilmesi 2*



*fotoğraf 31 şaba atma ve asker düğünü*



*fotoğraf 32 asker uğurlama (siyah feraceler)*





*fotoğraf 33 bebek mevlidi*



*fotoğraf 34 bebeğin kız olmasına rağmen mavi giymesi*



*fotoğraf 35 yeni doğum yapmış annenin mavi giymesi*



*fotoğraf 36 adım çöreği ve köstek kesme*



*fotoğraf 37 bebeğin kırklanması*



*fotoğraf 38 bebeğin kırklanması*



*fotoğraf 39 bayram günü ramazan davulcusu*



*fotoğraf 40 salıncak kurulan ağaç*



*fotoğraf 41 çeşme başı*



*fotoğraf 42 kızların eğlencesi daire*



*fotoğraf 43 daire çalmak (Ayşe Bülbül Subaşı Beldesi)*



*fotoğraf 44 eski evlerin içi*



*fotoğraf 45 eski tuğla evler*



*fotoğraf 46 eski taş evler*



*fotoğraf 47 eskiye ait eşyalar 1 (Suluca Köyü)*



*fotoğraf 48 eskiye ait eşyalar 2 (Suluca Köyü)*



*fotoğraf 49 eskiye ait eşyalar 3 (Suluca Köyü)*



*fotoğraf 50 eskiye ait eşyalar 4 (Suluca Köyü)*



*fotoğraf 51 kıyafetler 1*



*fotoğraf 52 kıyafetler 2*



*fotoğraf 53 kıyafetler 3*



*fotoğraf 54 kıyafetler 4*



*fotoğraf 55 kıyafetler şalvar-gömlek takımı*



*fotoğraf 56 bebeğe yapılan nazar boncuğu*



*fotoğraf 57 bellerinde uçkurları, başlarında çiçekleri ve basma şalvar takımlı bayanlar ve erkek kıyafetleri*



*fotoğraf 58 ilaçlama için malzemeler 1*



*fotoğraf 59 ilaçlama için malzemeler 2*



*fotoğraf 60 ilaçlama için malzemeler 3*