

**KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ \* SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI PROGRAMI**

**TRABZON İLİ GELENEKSEL HALK BİLGİSİ VE ETNOGRAFYASI**

**DOKTORA TEZİ**

**Berk YILMAZ**

**ARALIK - 2019**

**TRABZON**

**KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ \* SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI PROGRAMI**

**TRABZON İLİ GELENEKSEL HALK BİLGİSİ VE ETNOGRAFYASI**

**DOKTORA TEZİ**

**Berk YILMAZ**

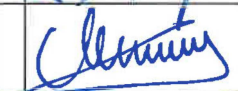
**Tez Danışmanı: Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ**

**ARALIK - 2019**

**TRABZON**

## ONAY

Berk YILMAZ tarafından hazırlanan “Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası” adlı bu Çalışma 27.01.2020 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oy birliği / oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında **doktora tezi** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi		Karar		İmza
Unvanı - Adı ve Soyadı	Görevi	Kabul	Ret	
Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ	Başkan	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prof. Dr. Ülkü ELİUZ	Üye	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prof. Dr. Mehmet EROL	Üye	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Prof. Dr. Metin ARIKAN	Üye	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dr. Öğr. Üyesi Ülkü KARA	Üye	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım.

Prof. Dr. Yusuf SÜRMEŒ  
Enstitü Müdürü

## **BİLDİRİM**

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca KTÜ – Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Yazım Kılavuzu'na uygun olarak hazırlanan bu Çalışma'da yararlanılan kaynakların tümüne eksiksiz atıf yapıldığını, aksinin ortaya çıkması durumunda her tür yasal sonucu kabul edeceğimi beyan ederim.

Berk YILMAZ

24.12.2019



## ÖN SÖZ

Kültür bir topluma kimlik veren, onu diğerlerinden ayıran belirleyici unsurdur. Tarihin en eski ve güçlü medeniyetlerinden biri olan Türk kültürü hem yayıldığı coğrafya hem de içerisinde barındırdığı çeşitlilik bakımından dünyanın sayılı kültürlerinden biridir. Orta Asya steplerinden Avrupa ve Afrika'ya kadar uzanan bir coğrafyada hüküm süren Türk milleti, tarihi süreç içerisinde birçok kültürü etkilemiş ve kendisi de onlardan etkilenmiştir. Böylece zenginleşip günümüze gelerek, farklı yapıların kesişip kaynaştığı ve merkezinden farklı kollara uzanan Türk Kültür Havzasıyla Anadolu'da yaşayan en kalıcı medeniyeti kurmuştur. Karadeniz'in kuzeyinden gelen başta Kıpçaklar olmak üzere, Oğuzlar ve umum Türk boyları Kafkasya hattından ve İran yaylası üzerinden geçerek Doğu Karadeniz Bölgesi'ne yerleşmişlerdir. Bu farklılıkları bünyesinde barındıran Türk kültürü, kültürün bağımsız bir şekilde beslenip ayakta kalmasını ve zenginleşmesini sağlamaktadır.

Türk kültürünün en renkli unsurlarından birisini oluşturan Trabzon ili, tarihte sahip olduğu farklı Türk boylarının ve toplulukların, çok katmanlı yapıları ve üretimleriyle Türk kültürünün canlı örneklerini bünyesinde barındırmaktadır. Ancak Trabzon ili maddi kültür kadroları bilimsel anlamda sistematik ve bütüncül olarak yeterince incelenmemiştir. Ekonominin kültür endeksli yürütüldüğü küresel dünyada, sahip olduğu etnografik zenginliğe rağmen Trabzon ili halen yeterince tanıtılmamıştır. Bu bağlamda tezin amacı Trabzon ilinin geleneksel halk bilgisi ve maddi kültür kadrolarının derlenmesi, derlenen kültürel unsurların tasnif edilmesi ve bilimsel yöntemlerle incelenmesidir. Bölgedeki yapı, Kafkasya Anadolu eksenindeki zengin geçişleri ve tarihsel etkileşimleri aydınlayabilecek niteliktedir. Bu çalışmayla nitelikli bir kültür envanterine sahip olunacak; ayrıca Trabzon bölgesi ile ilgili oluşturulacak kültür turizmi, müzecilik vb. faaliyetlere ve kentin dünya kültür mirası listelerine dâhil edilebilmesine kaynaklık edilebilecektir.

Çalışmanın konusunun belirlenmesi ve hazırlanması süreçlerinde ilgi, bilgi ve desteğini benden esirgemeyen saygıdeğer danışmanım Prof. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ hocama şükranlarımı sunuyorum. Tez izleme komitesinde yer alarak kıymetli görüşlerini eksik etmeyen Prof. Dr. Ülkü ELİUZ hocama, desteklerinden ötürü Prof. Dr. A. Mevhibe COŞAR ve Doç. Dr. Mustafa AÇA hocalarıma, doğup büyüdüğüm ve hep güzelliklerle anılmasını dilediğim Trabzon'uma, beni yetiştiren kıymetli aile büyüklerime, kardeşime ve son olarak hayatımı her anlamda kolaylaştırıp ona renk katan, desteğini kelimelerle ifade edemeyeceğim biricik hayat arkadaşım Gökçehan A. YILMAZ'a minnetlerimi sunar, teşekkürü borç bilirim.

Aralık, 2019

Berk YILMAZ

## İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	IV
İÇİNDEKİLER.....	V
ÖZET.....	XXIII
ABSTRACT.....	XXIV
TABLolar LİSTESİ.....	XXV
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	XXVI
KISALTMALAR LİSTESİ.....	XXVII
GİRİŞ.....	1-5

## BİRİNCİ BÖLÜM

1. İNSAN, KÜLTÜR VE COĞRAFYA İLİŞKİSİ.....	6-19
1.1. Kültür Nedir?.....	6
1.2. Maddi Kültür Nedir? .....	11
1.3. Coğrafya ve Kültür İlişkisi.....	13

## İKİNCİ BÖLÜM

2. ARAŞTIRMA SAHASININ TARİHİ, COĞRAFI VE SOSYOEKONOMİK ÖZELLİKLERİ.....	20-43
2.1. Trabzon Kent Tarihine Kısa Bir Bakış.....	20
2.2. Trabzon Kentinin Coğrafi Özellikleri.....	23
2.3. Kent Ekonomisi.....	26
2.3.1. Tarım.....	26
2.3.2. Hayvancılık.....	34
2.3.3. Ticaret.....	37
2.3.4. Turizm.....	40
2.4. Sosyal Yaşam.....	42

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. GELENEKSEL HALK BİLGİSİ.....	44-222
---------------------------------	--------

3.1. Halk Hukuku.....	44
3.1.1. Töre.....	45
3.1.2. Başlıca Uygulama Sahaları.....	46
3.1.2.1. Kaçma/Kız Kaçırma Vakaları.....	46
3.1.2.2. Kan Davaları.....	46
3.1.2.3. Sınır Hukuku.....	47
3.1.2.4. Aile Yapısı ve Aile İçi İlişkiler.....	47
3.1.2.5. Yayla Hukuku.....	49
3.1.2.6. Miras Paylaşımı.....	50
3.1.2.7. İmece/Yardımlaşma (Meçi) .....	50
3.1.3. Değerlendirme.....	52
3.2. Halk İnanışları.....	53
3.2.1. Geçiş Törenleriyle İlgili Halk İnanışları.....	55
3.2.1.1. Doğumla İlgili Halk İnanışları.....	55
3.2.1.1.1. Hamilelikle İlgili Halk İnanışları.....	55
3.2.1.1.2. Doğum Sonrası Yapılan Uygulamalarla ve Bebekle İlgili Halk İnanışları.....	57
3.2.1.1.3. Lohusalıkla İlgili Halk İnanışları.....	58
3.2.1.2. Evlilikle İlgili Halk İnanışları.....	59
3.2.1.3. Ölümle İlgili Halk İnanışları.....	60
3.2.2. İnsan Vücuduyla İlgili Halk İnanışları.....	61
3.2.3. Gökyüzü, Doğa Olayları ve Astronomiyle İlgili Halk İnanışları.....	62
3.2.4. Ay ve Günlerle İlgili Halk İnanışları.....	65
3.2.4.1. Aylarla İlgili Halk İnanışları.....	65
3.2.4.2. Günlerle İlgili Halk İnanışları.....	65
3.2.5. Dini Günler, Bayramlar ve Törenlerle İlgili Halk İnanışları.....	68
3.2.6. Bitki ve Hayvanlarla İlgili Halk İnanışları.....	69
3.2.6.1. Bitkilerle İlgili Halk İnanışları.....	69
3.2.6.2. Hayvanlarla İlgili Halk İnanışları.....	69
3.2.7. Eşyalarla ve Besinlerle İlgili Halk İnanışları.....	71
3.2.8. Bereket, Uğur ve Uğursuzluk ile İlgili Halk İnanışları.....	73
3.2.9. Sağaltma Metotları ve Ocaklarla İlgili Halk İnanışları.....	73
3.2.10. Kutsal Yerler ve Ziyaret Yerleriyle İlgili Halk İnanışları.....	74
3.2.11. Doğaüstü Varlıklarla ve Uygulamalarla (Büyü) İlgili Halk İnanışları.....	75
3.2.12. Değerlendirme.....	75
3.3. Törenler.....	76
3.3.1. Hayatın Geçiş Törenleri.....	76
3.3.1.1. Doğum.....	77
3.3.1.1.1. Doğum Öncesi.....	78

3.3.1.1.2. Hamile Kalma, Kısırlığın Giderilmesi, Hamilelikten Korunma.....	78
3.3.1.1.3. Hamilelikte Aşerme.....	82
3.3.1.1.4. Bebeğin Cinsiyetini Tayin Etme.....	83
3.3.1.1.5. Hamilelikte Yapılması-Yapılmaması Gereken Davranışlar.....	84
3.3.1.1.6. Doğumun Gerçekleşmesi.....	85
3.3.1.1.7. Doğum Sonrası Yapılan Uygulamalar ve Lohusalık Dönemi (Ad Koyma, Göbek Kesme, Al basması, Bebeği Yıkama-Tuzlama)....	86
3.3.1.1.8. Bebeklik ve Çocukluk Dönemi.....	97
3.3.1.2. Sünnet.....	99
3.3.1.3. Evlenme.....	101
3.3.1.3.1. Evlendirme Biçimleri.....	102
3.3.1.3.2. Evlilik Çağı ve Evlenme İsteğini Belli Etme.....	106
3.3.1.3.3. Kısmet Açma.....	108
3.3.1.3.4. Görücülük ve Kız İsteme.....	109
3.3.1.3.5. Söz Kesme.....	112
3.3.1.3.6. Nişanlılık.....	113
3.3.1.3.7. Kına.....	114
3.3.1.3.8. Düğüne Davet.....	115
3.3.1.3.9. Çeyiz.....	116
3.3.1.3.10. Gelin Alma.....	117
3.3.1.3.11. Damat Tıraşı.....	118
3.3.1.3.12. Gelin İndirme.....	118
3.3.1.3.13. Düğün.....	120
3.3.1.3.14. Düğün Sonrası ve Gerdek.....	122
3.3.1.3.15. Cumalık.....	123
3.3.1.3.16. Yedileme.....	123
3.3.1.4. Ölüm.....	125
3.3.1.4.1. Ölüm Öncesi/ Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler.....	127
3.3.1.4.2. Ölümü Uzaklaştırma ve Ölümden Kaçınma Yöntemleri.....	129
3.3.1.4.3. Ölüm Olayı Sırasında Gerçekleşenler ve Yapılan İşlemler....	129
3.3.1.4.4. Ölüm Olayı Sonrası Gerçekleştirilen İşlemler.....	130
3.3.1.4.5. Yıkama, Kefenleme ve Defin İşlemleri.....	131
3.3.1.4.6. Defin Sonrası Gerçekleştirilen İşlemler.....	132
3.3.1.4.7. Devir/Iskat.....	132
3.3.1.4.8. Cenaze Evinde Yemek Verme.....	133
3.3.1.4.9. Yas Tutma ve Ağıt Yakma.....	134
3.3.1.4.10. Ölen Kişinin Eşyalarına Uygulanan İşlemler.....	134
3.3.1.4.11. Mezarlık Ziyaretleri.....	135

3.3.1.4.12. Ölen Kişinin Ardından Belirli Günlerde Yapılan Uygulamalar.....	135
3.3.2. Bayramlar.....	136
3.3.2.1. Ramazan Bayramı.....	136
3.3.2.2. Kurban Bayramı.....	137
3.3.3. Kutlama Törenleri.....	138
3.3.3.1. Acısu.....	138
3.3.3.2. Ayeser.....	139
3.3.3.3. Hıdırellez.....	140
3.3.3.4. Kalandar / Galandar.....	140
3.3.3.5. Kardeşlik Düğünü.....	142
3.3.3.6. Mayıs Yedisi.....	142
3.3.3.7. Mayıs Gecesi.....	143
3.3.3.8. Meçi / İmece (Taş Düğünü).....	144
3.3.3.9. Meryemana.....	145
3.3.4. Değerlendirme.....	146
3.4. Oyunlar ve Oyuncaklar.....	146
3.4.1. Yetişkinlere Mahsus Oyunlar.....	147
3.4.1.1. Kılık Değiştirme / Kına Oyunu.....	148
3.4.1.2. Kırbaç Oyunu.....	149
3.4.1.3. Kuskustera / Kuckucura.....	149
3.4.1.4. Momoyira / Momoyer.....	150
3.4.1.5. Tura Oyunu.....	151
3.4.1.6. Yüzük Oyunu.....	152
3.4.2. Çocuklara Mahsus Oyunlar.....	152
3.4.2.1. Taş, Misket vb. Nesnelere Oynanan Oyunlar.....	154
3.4.2.1.1. Beştaş.....	154
3.4.2.1.2. Ceviz Oyunu.....	154
3.4.2.1.3. Cüz.....	155
3.4.2.1.4. Fotuk / Kuyu Oyunu.....	155
3.4.2.1.5. Gındırlama.....	155
3.4.2.1.6. Kopça (Düğme) Oyunu.....	156
3.4.2.1.7. Lot.....	156
3.4.2.1.8. Misket / Bilye (Çivi Oyunu).....	156
3.4.2.1.9. Mile Oyunu (Fotuklu/Kuyulu Misket).....	156
3.4.2.1.10. Nalbir Taşı (Sek sek).....	157
3.4.2.1.11. Pokuç.....	157
3.4.2.1.12. Suda (Çizgi).....	158
3.4.2.2. İple Oynanan Oyunlar.....	159

3.4.2.2.1. İp Atlama.....	159
3.4.2.2.2. Laleli Bir.....	159
3.4.2.2.3. Topla Oynanan Oyunlar.....	160
3.4.2.2.4. Dokuz Aylık.....	160
3.4.2.2.5. İstöp.....	160
3.4.2.2.6. Tombis Oyunu.....	160
3.4.2.2.7. Yakan Top.....	161
3.4.2.3. Özel Bir Oyun Aracıyla Oynanan Oyunlar.....	161
3.4.2.3.1. Bayrak Yarışı.....	161
3.4.2.3.2. Çelik Çomak.....	161
3.4.2.3.3. Fidefter.....	162
3.4.2.3.4. Goglez Oyunu.....	162
3.4.2.3.5. Hırsız Polis.....	162
3.4.2.3.6. Kibrit Oyunu.....	163
3.4.2.3.7. Koçına.....	163
3.4.2.3.8. Külâh Savaşı.....	163
3.4.2.3.9. Tahta Maçı.....	163
3.4.2.3.10. Topaç.....	164
3.4.2.3.11. Yağmur Duası / Süpürge Donatmak.....	164
3.4.2.4. Kaçma-Kovalama Esasına Bağlı Oyunlar.....	164
3.4.2.4.1. Ebe oyunu.....	164
3.4.2.4.2. Ebe Tura Bir İki Üç.....	165
3.4.2.4.3. Esir almaca.....	165
3.4.2.4.4. Kurt Baba Oyunu.....	165
3.4.2.4.5. Saklambaç / Gukku.....	166
3.4.2.4.6. Seksek (Simit Oyunu).....	166
3.4.2.4.7. Tavşan oyunu.....	167
3.4.2.4.8. Tavşan Kaç Tilki Tut.....	167
3.4.2.4.9. Yağ Satarım Bal Satarım.....	168
3.4.2.4.10. Zimi zimi.....	168
3.4.2.4.11. Zoğoyir.....	168
3.4.2.5. Sayışmaca Esasına Bağlı Oyunlar.....	169
3.4.2.5.1. Balı Ben Yemedim.....	169
3.4.2.5.2. Bezirgânbaşı.....	169
3.4.2.5.3. El Oyunu.....	169
3.4.2.6. İnsan Bedeni Esaslı Oyunlar.....	170
3.4.2.6.1. Birdirbir.....	170
3.4.2.6.2. Deve Cüce / Gece Gündüz.....	170
3.4.2.6.3. İstanbul Takla.....	170

3.4.2.6.4. Körebe.....	171
3.4.2.6.5. Kulaktan Kulağa.....	171
3.4.2.6.6. Menekşe Mendilim Yere Düşe.....	171
3.4.2.6.7. Pazartesi Salı Oyunu.....	171
3.4.2.6.8. Sıcak Soğuk.....	172
3.4.2.6.9. Viya Koşma Oyunu.....	172
3.4.2.6.10. Yades / Lades.....	172
3.4.3. Oyuncaklar.....	173
3.4.3.1. Bez / Odun Bebek.....	173
3.4.3.2. Bilyalı.....	173
3.4.3.3. Düdük.....	173
3.4.3.4. Fındık Topacı.....	174
3.4.3.5. Fırılak.....	174
3.4.3.6. Kuş Lastik / Sapan.....	174
3.4.3.7. Takatuka Oyunağı.....	174
3.4.3.8. Tahta Araba.....	175
3.4.3.9. Tel Araba.....	175
3.4.3.10. Uçurtma.....	175
3.4.4. Değerlendirme.....	175
3.5. Geleneksel Takvim Bilgisi.....	176
3.5.1. Gün ve Hafta Kavramı.....	177
3.5.2. Ayların Adlandırılışları, Bölümlenmesi ve Sayılı Günler.....	178
3.5.2.1. Ocak (Kalandar).....	178
3.5.2.2. Şubat (Küçük Ay).....	180
3.5.2.3. Mart.....	181
3.5.2.4. Nisan (April).....	182
3.5.2.5. Mayıs.....	184
3.5.2.6. Haziran (Kiraz Ayı).....	184
3.5.2.7. Temmuz (Çürük Ay).....	185
3.5.2.8. Ağustos (Orak Ayı).....	185
3.5.2.9. Eylül-Ekim-Kasım.....	186
3.5.2.10. Aralık (Karakış/Hıstıyanar).....	187
3.5.3. Değerlendirme.....	187
3.6. Geleneksel Meteoroloji Bilgisi.....	188
3.6.1. Günlük Hava Tahmini.....	189
3.6.1.1. Doğa Olaylarından/Doğanın Durumundan Hareketle Hava Tahmini.....	190
3.6.1.2. İnsan Deneyimlerinden Hareketle Hava Tahmini.....	190
3.6.1.3. Hayvanlardan Hareketle Hava Tahmini.....	191
3.6.1.4. Bitkilerden Hareketle Hava Tahmini.....	191

3.6.2. Mevsimlik/Yıllık Hava Tahmini.....	191
3.6.2.1. Doğa Olaylarından/Doğanın Durumundan Hareketle Hava Tahmini.....	192
3.6.2.2. Hayvanlardan Hareketle Hava Tahmini.....	192
3.6.2.3. Bitkilerden Hareketle Hava Tahmini.....	192
3.6.2.4. Halk Takviminden Hareketle Hava Tahmini.....	192
3.6.2.5. Yağmur Duası.....	193
3.6.3. Değerlendirme.....	193
3.7. Halk Hekimliği.....	194
3.7.1. Trabzon Bölgesi Geleneksel Halk Hekimliği Uygulamaları.....	201
3.7.1.1. İlaçla Tedavi Yöntemleri.....	201
3.7.1.1.1. Altına Kaçıran Çocuğun Tedavisi.....	201
3.7.1.1.2. Arpacık Tedavisi.....	201
3.7.1.1.3. Ateşi Düşürmek İçin Uygulanan Tedavi.....	201
3.7.1.1.4. Baş, Bel, Eklem vb. Ağrıların ve Romatizmal Hastalıkların Tedavisi.....	201
3.7.1.1.5. Bebeklerde Görülen Rahatsızlıkların Tedavisi.....	202
3.7.1.1.6. Boğmaca Hastalığının Tedavisi.....	202
3.7.1.1.7. Cilt Hastalıklarının Tedavisi.....	202
3.7.1.1.8. Çıban, Siğil, Dolama vb. Hastalıkların Tedavisi.....	203
3.7.1.1.9. Diş Tedavisi.....	204
3.7.1.1.10. Gebe Kalma İçin Uygulanan Tedavi.....	204
3.7.1.1.11. Göbek Düşmesine Karşı Uygulanan Tedavi.....	205
3.7.1.1.12. Hayvan Isırıklarına, Sokmalara Karşı Tedavi.....	205
3.7.1.1.13. İstenmeyen Gebeliği Engelleme.....	206
3.7.1.1.14. Kabakulak Tedavisi.....	206
3.7.1.1.15. Kanser Tedavisi.....	206
3.7.1.1.16. Kırık Çıkık Tedavisi.....	207
3.7.1.1.17. Kulak Ağrısı, İltihap vb. Hastalıkların Tedavisi.....	207
3.7.1.1.18. Mide ve Bağırsak Rahatsızlıklarının Tedavisi.....	207
3.7.1.1.19. Saç Dökülmesine Karşı Tedavi.....	208
3.7.1.1.20. Sarılık Tedavisi.....	208
3.7.1.1.21. Uyuz Hastalığına Karşı Tedavi.....	208
3.7.1.1.22. Yanık ve Güneş Çarpmalarına Karşı Tedavi.....	209
3.7.1.1.23. Yaralanma, Kesik ve Kanamalara Karşı Tedavi.....	209
3.7.1.1.24. Bitlenme vb. Hastalıkların Tedavisi.....	209
3.7.1.1.25. Zehirlenmelere Karşı Tedavi.....	210
3.7.1.2. Psikolojik ve İnanca Bağlı Tedavi Yöntemleri.....	210
3.7.1.2.1. Arpacık Tedavisi.....	210
3.7.1.2.2. Cilt Hastalıklarının Tedavisi.....	210



3.7.1.2.3. Büyüye Dayalı Rahatsızlıkların Tedavisi.....	211
3.7.1.2.4. Cin Çarpmasına, Cazıya Karşı Uygulanan Tedavi.....	212
3.7.1.2.5. Çocuğu Olmayan Kadın İçin Uygulanan Tedavi.....	212
3.7.1.2.6. Geç Konuşan Çocuğun Tedavisi.....	213
3.7.1.2.7. Kızamık ve Suçiçeği Tedavisi.....	213
3.7.1.2.8. Kuduz Tedavisi.....	214
3.7.1.2.9. Kuruntu vb. Ruhsal Rahatsızlıkların Tedavisi.....	214
3.7.1.2.10. Nazar(a) Değmesine Karşı Tedavi.....	214
3.7.1.2.11. Sarılık Tedavisi.....	217
3.7.1.2.12. Sıtma Hastalığının Tedavisi.....	217
3.7.1.2.13. Yürüyemeyen Çocuğun Tedavisi.....	217
3.7.1.2.14. Zayıf Kalan Çocuğun Tedavisi.....	218
3.7.1.2.15. Diğer Çeşitli Rahatsızlıkların Tedavisi.....	219
3.8. Halk Veterinerliği.....	219
3.8.1. İlaçla Tedavi Yöntemleri.....	219
3.8.1.1. Çeşitli Hayvan Hastalıklarının Tedavisi.....	219
3.8.1.2. Kırık Çıkık Tedavisi.....	220
3.8.1.3. Şap vb. Hastalıkların Tedavisi.....	220
3.8.1.4. Zehirlenmelere Karşı Uygulanan Tedavi.....	220
3.8.2. Psikolojik ve İnanca Bağlı Tedavi Yöntemleri.....	220
3.8.2.1. Gebe Kalamayan Hayvanın Tedavisi.....	220
3.8.2.2. Nazar Değmesine Karşı Tedavi.....	221
3.8.3. Değerlendirme.....	221

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

<b>4. MADDİ KÜLTÜR KADROLARI.....</b>	<b>223-382</b>
4.1. Giyim Kuşam.....	223
4.1.1. Kadın Giyim Kuşamı.....	226
4.1.1.1. Kadınlarda Başa Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	228
4.1.1.1.1. Fes.....	228
4.1.1.1.2. Tepelik.....	229
4.1.1.1.3. Tabla.....	229
4.1.1.1.4. Çember – Çomber – Yazma.....	229
4.1.1.1.5. Pullu Çember.....	230
4.1.1.1.6. İp Oyalı Yazma.....	230
4.1.1.1.7. İğne Oyalı Yazma.....	230
4.1.1.1.8. Keşan.....	230
4.1.1.1.9. Çıngıl.....	231

4.1.1.1.10. Araklı Gelin Başlığı.....	232
4.1.1.1.11. Çift Çember.....	232
4.1.1.1.12. Silecek.....	232
4.1.1.1.13. Eşarp.....	232
4.1.1.1.14. Yaşmak.....	232
4.1.1.1.15. Atkı.....	232
4.1.1.2. Baş Bağlama Teknikleri.....	233
4.1.1.2.1. Başın Üstünden Bağlama Tekniği – Arkadan Bağlama Tekniği.....	233
4.1.1.2.2. Başa Atma Tekniği.....	233
4.1.1.2.3. Başı Önden Bağlama Tekniği.....	233
4.1.1.2.4. Çember Üzerine Çember Sararak Baş Bağlama.....	233
4.1.1.2.5. Başa Dolama Tekniği – Çember Sarma Tekniği.....	233
4.1.1.3. Kadınlarda Bedenin Üst Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	233
4.1.1.3.1. İçlik – Göynek – İç Gömlek.....	234
4.1.1.3.2. Gömlek – Ceket.....	234
4.1.1.3.3. Cumalık Gömleği.....	235
4.1.1.3.4. Cepken – Kolçaklı İşlik – Aba – İsparel – Libadi.....	235
4.1.1.3.5. Yelek.....	235
4.1.1.3.6. Atkı.....	236
4.1.1.3.7. Öğlük – Göğüscek – Göğüslük – Yallık – Yarluk.....	236
4.1.1.3.8. Çıngıl.....	236
4.1.1.3.9. Gelinlik.....	236
4.1.1.3.10. Şalpazarı Gelinliği.....	236
4.1.1.3.11. Araklı Gelinliği.....	237
4.1.1.3.12. Çarşaf Gelinlik.....	237
4.1.1.4. Kadınlarda Bedenin Alt Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	237
4.1.1.4.1. Şalvar – Don.....	237
4.1.1.4.2. Entari – Fistan – Endare.....	238
4.1.1.4.3. Etek.....	238
4.1.1.4.4. Üç Etek.....	238
4.1.1.4.5. Kırmalı Etek.....	238
4.1.1.4.6. Çal Eteği.....	239
4.1.1.4.7. Cumalık Etek.....	239
4.1.1.4.8. Düz Etek.....	239
4.1.1.4.9. Yanar Döner Etek.....	239
4.1.1.4.10. Kuşak.....	239
4.1.1.4.11. Peştemal – Dolaylık – Öğlük – Önlük.....	239
4.1.1.4.12. Filligoz (Kırkkalem) Peştemal.....	240
4.1.1.4.13. Dokuma Peştemal – Kırmızı Dastarlı Peştemal.....	240

4.1.1.4.14. Kumaş Peştamal.....	240
4.1.1.4.15. İpek Peştamal.....	240
4.1.1.4.16. Araklı Peştamal.....	240
4.1.1.4.17. Gerilik.....	241
4.1.1.5. Kadın Giyim Kuşamını Tamamlayıcı Unsurlar.....	241
4.1.1.5.1. Bel Bağı – Bel Kınığı – Kılık Bağı – Bel Kaytanı – Yörek Bağı.....	241
4.1.1.5.2. Gümüş Kemer.....	241
4.1.1.5.3. Beşibirlik.....	242
4.1.1.5.4. Boncuk – Lira.....	242
4.1.1.5.5. İğnelik.....	242
4.1.1.5.6. Çanta.....	242
4.1.1.5.7. Sarma.....	243
4.1.2. Erkek Giyim Kuşamı.....	243
4.1.2.1. Erkeklerde Başa Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	244
4.1.2.1.1. Fes.....	244
4.1.2.1.2. Şapka – Kasket.....	244
4.1.2.1.3. Papah.....	244
4.1.2.1.4. Kabalak.....	244
4.1.2.2. Erkeklerde Bedenin Üst Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	245
4.1.2.2.1. Göynek – İçlik – Tevek Gömlek – Keten Gömlek – Foredigo – Keten Gömlek.....	245
4.1.2.2.2. Gömlek – Mıntan.....	246
4.1.2.2.3. Aba.....	246
4.1.2.2.4. Yelek.....	246
4.1.2.3. Erkeklerde Bedenin Alt Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları.....	246
4.1.2.3.1. Zipka – Zivka – Süvari Pantolon – Külot Pantolon.....	247
4.1.2.4. Erkek Giyim Kuşamını Tamamlayıcı Unsurlar.....	247
4.1.2.4.1. Köstek.....	247
4.1.2.4.2. Çerkez Kemeri – Sırma Silahlık.....	248
4.1.2.4.3. Hamayil.....	248
4.1.2.4.4. Muska.....	248
4.1.2.4.5. Kav Torbası – Kavlık.....	248
4.1.2.4.6. Yağdanlık.....	248
4.1.2.4.7. Bıçak/Kama.....	248
4.1.2.4.8. Kuşak – Tarabulus Kuşağı.....	249
4.1.3. Ayağa Giyilen Kadın ve Erkek Giyim Kuşam Unsurları.....	249
4.1.3.1. Çorap.....	249
4.1.3.2. Patik.....	250
4.1.3.3. Mest.....	250

4.1.3.4. Çarık.....	250
4.1.3.5. Çapula.....	250
4.1.3.6. Çizme.....	251
4.1.3.7. Cizlavit.....	251
4.1.3.8. Kara Lastik – Derbey Lastik.....	251
4.1.3.9. Kalçın.....	251
4.1.3.10. Yemeni.....	251
4.1.4. Değerlendirme.....	252
4.2. Geleneksel El Sanatları.....	252
4.2.1. Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatlarının Geçmişi.....	255
4.2.2. Ham Maddesi Maden ve Toprak Olan El Sanatları.....	259
4.2.2.1. Bıçakçılık.....	260
4.2.2.2. Bakırcılık.....	262
4.2.2.3. Kalaycılık.....	264
4.2.2.4. Kuyumculuk.....	265
4.2.2.5. Hasır Örmeye Sanatı.....	265
4.2.2.6. Kazaziye Sanatı.....	266
4.2.2.7. Telkârî Sanatı.....	269
4.2.2.8. Çömlekçilik.....	269
4.2.3. Ham Maddesi Bitkisel ve Hayvansal Materyale Dayalı El Sanatları.....	269
4.2.3.1. Dericilik.....	269
4.2.3.2. Dokumacılık.....	270
4.2.3.2.1. Yöresel Dokuma Çeşitleri.....	271
4.2.3.2.2. Oyalar ve İşlemeler.....	274
4.2.3.3. Yorgancılık.....	275
4.2.4. Ham Maddesi Ahşap Olan El Sanatları.....	277
4.2.4.1. Kaşıkçılık.....	278
4.2.4.2. Kemeçe İmalatı.....	280
4.2.4.3. Sepet Örucülüğü.....	283
4.2.4.4. Mobilya İmalatı.....	285
4.2.4.5. Sandık İmalatı.....	285
4.2.4.6. Beşik İmalatı.....	285
4.2.4.7. Oymacılık.....	286
4.2.4.8. Oyuncak İmalatı.....	286
4.2.5. Değerlendirme.....	288
4.3. Geleneksel Mimari.....	289
4.3.1. Trabzon Geleneksel Kent Mimarisi.....	291
4.3.2. Trabzon Geleneksel Kırsal Mimarisi.....	295
4.3.2.1. Evlerin Genel Dış Yapısı/Malzeme ve Strüktür.....	296

4.3.2.2. İç Yapı ve Zemin.....	298
4.3.2.3. İç Mekân Unsurları.....	300
4.3.2.3.1. Ahır.....	300
4.3.2.3.2. Aşhane/Mutfak.....	300
4.3.2.3.3. Fırın.....	301
4.3.2.3.4. Yatak Odaları.....	302
4.3.2.3.5. Banyo.....	303
4.3.2.3.6. Pencere, Tavan ve Çatı Sistemleri.....	303
4.3.2.4. Dış Mekân Unsurları.....	304
4.3.2.4.1. Tuvalet.....	304
4.3.2.4.2. Serender/Serander.....	304
4.3.2.4.3. Merek/Ambar.....	305
4.3.2.4.4. Dam.....	305
4.3.2.4.5. Çöten/Kelif.....	306
4.3.2.4.6. Kümes.....	306
4.3.3. Yayla Mimarisi.....	306
4.3.4. Değerlendirme.....	307
4.4. Geleneksel Mutfak Kültürü.....	308
4.4.1. Türk Mutfak Kültürü.....	308
4.4.1.1. Türk Mutfağında Hayvansal Gıdalar.....	310
4.4.1.2. Türk Mutfağında Tahıl ve Bakliyat Ürünleri.....	311
4.4.1.3. Türk Mutfağında Sebze ve Meyve Tüketimi.....	312
4.4.1.4. Türk Mutfağında İçecekler.....	313
4.4.2. İslamiyet Sonrası Anadolu Ekseninde Türk Mutfağı.....	314
4.4.3. Türk Mutfağında Yeme İçme Düzeni.....	316
4.4.4. Trabzon Geleneksel Mutfak Düzeni.....	318
4.4.5. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler ve Üretim Aşamaları.....	319
4.4.6. Tahtaların Elde Edilmesi ve Kap Yapımı.....	320
4.4.7. Kullanım Amacına Göre Kaplar.....	321
4.4.8. Malzeme Türlerine Göre Kaplar.....	323
4.4.9. Mutfakta Kullanılan Ölçü – Tartı Araçları.....	324
4.4.10. Gıdaların Muhafaza Yöntemleri.....	324
4.4.10.1. Tuzlama.....	324
4.4.10.2. Konserve Yaparak Muhafaza.....	325
4.4.10.3. Kurutma.....	326
4.4.10.4. Gömme.....	327
4.4.10.5. Kavurma.....	327
4.4.10.6. Turşu Yaparak Muhafaza Etme.....	327

4.4.10.7. Sirke Yapma.....	328
4.4.11. Trabzon Geleneksel Mutfak Ürünleri.....	329
4.4.11.1. Ekmek ve Pide Çeşitleri.....	329
4.4.11.1.1. Ekmekler.....	329
4.4.11.1.1.1. Buğday Ekmeği.....	329
4.4.11.1.1.2. Kara Buğday Ekmeği.....	329
4.4.11.1.1.3. Kabaklı Ekmek.....	329
4.4.11.1.1.4. Bileki taşı/Ocak Ekmeği.....	330
4.4.11.1.1.5. Mısır Ekmeği.....	330
4.4.11.1.1.6. Hamsili Mısır Ekmeği.....	330
4.4.11.1.1.7. Otlı Ekmek.....	330
4.4.11.1.1.8. Lahana Ekmeği.....	331
4.4.11.1.1.9. Helvalı Ekmek/ (Yağlı Ekmek).....	331
4.4.11.1.1.10. Sacda Ekmek.....	331
4.4.11.1.1.11. Golof.....	331
4.4.11.1.1.12. Yufka.....	331
4.4.11.1.1.13. Peksimet.....	332
4.4.11.1.1.14. Lavaş Ekmeği.....	332
4.4.11.1.2. Pidelere.....	332
4.4.11.1.2.1. Kolot / Pide.....	332
4.4.11.1.2.2. Lamesli Pide.....	332
4.4.11.1.2.3. Hamsili Pide.....	333
4.4.11.1.2.4. Peynirli Pide.....	333
4.4.11.1.2.5. Kavurmalı Pide.....	333
4.4.11.1.2.6. Sac Pidesi.....	333
4.4.11.2. Sütten Elde Edilen Yiyecekler.....	333
4.4.11.2.1. Tereyağı.....	333
4.4.11.2.2. Kaymak.....	334
4.4.11.2.3. Ağuz.....	334
4.4.11.2.4. Yoğurt.....	335
4.4.11.2.5. Süzme Yoğurt.....	335
4.4.11.2.6. Ayran.....	335
4.4.11.2.7. Peynir Çeşitleri.....	335
4.4.11.2.7.1. İmansız Peynir.....	335
4.4.11.2.7.2. Telli Peynir.....	336
4.4.11.2.7.3. Kaşar Peyniri.....	336
4.4.11.2.7.4. Yer Peyniri.....	336
4.4.11.2.7.5. Minzi.....	336
4.4.11.2.7.6. Kolot Peyniri.....	337

4.4.11.2.7.7. Aho Peyniri.....	337
4.4.11.2.7.8. Varil Peyniri.....	337
4.4.11.3. Çorbalar.....	338
4.4.11.3.1. Arpa Çorbası.....	338
4.4.11.3.2. Balık Çorbası.....	338
4.4.11.3.3. Bulgur Çorbası.....	338
4.4.11.3.4. Buğday Çorbası.....	338
4.4.11.3.5. Domates Çorbası.....	339
4.4.11.3.6. Ezogelin Çorbası.....	339
4.4.11.3.7. Fasulyeli Un Çorbası.....	339
4.4.11.3.8. Gendime Çorbası.....	339
4.4.11.3.9. Gogiya Çorbası.....	339
4.4.11.3.10. Gorgot Çorbası.....	340
4.4.11.3.11. Hamsi Çorbası.....	340
4.4.11.3.12. Herle.....	340
4.4.11.3.13. Isırgan Çorbası.....	340
4.4.11.3.14. İşkembe Çorbası.....	340
4.4.11.3.15. Karalahana Çorbası.....	341
4.4.11.3.16. Kelle ve Ayak Paça Çorbası.....	341
4.4.11.3.17. Mercimek Çorbası.....	341
4.4.11.3.18. Mısır Çorbası.....	341
4.4.11.3.19. Ovmaç / Tırma Çorbası.....	342
4.4.11.3.20. Tavuklu Arpa Şehriye Çorbası.....	342
4.4.11.3.21. Tarhana.....	342
4.4.11.3.22. Tel Şehriye Çorbası.....	342
4.4.11.3.23. Sütü Çorba.....	343
4.4.11.3.24. Yoğurt Çorbası.....	343
4.4.11.4. Hamur İşinden Yapılan Yemekler ve Börekler.....	343
4.4.11.4.1. Hamsikuşu.....	343
4.4.11.4.2. Kaygana.....	343
4.4.11.4.3. Hamsili Kaygana.....	343
4.4.11.4.4. Kesme Makarna.....	344
4.4.11.4.5. Pişi.....	344
4.4.11.4.6. Ziron/Silor.....	344
4.4.11.4.7. Zılbıyat.....	344
4.4.11.5. Börekler.....	345
4.4.11.5.1. Su Böreği.....	345
4.4.11.5.2. Pazılı Burma.....	345
4.4.11.5.3. Yufka Böreği.....	345

4.4.11.6. Tahıl Ürünleri ve Baklagillerle Yapılan Yemekler.....	346
4.4.11.6.1. Pilavlar.....	346
4.4.11.6.1.1. Hamsili Pilav.....	346
4.4.11.6.1.2. Pirinç Pilavı.....	346
4.4.11.6.1.3. Bulgur Pilavı.....	346
4.4.11.6.1.4. Gendime Pilavı.....	346
4.4.11.6.1.5. Bakla Pilavı.....	347
4.4.11.7. Tahıl ve Baklagillerle Yapılan Diğer Yemekler.....	347
4.4.11.7.1. Hoşmeri/Hoşmeli.....	347
4.4.11.7.2. Kavut.....	347
4.4.11.7.3. Kazkaldıran.....	347
4.4.11.7.4. Kuymak.....	347
4.4.11.7.5. Isırgan Kuymağı.....	348
4.4.11.7.6. Nişasta Kuymağı.....	348
4.4.11.7.7. Ayran Kuymağı.....	348
4.4.11.7.8. Süt Kuymağı.....	348
4.4.11.7.9. Mısır Lapası.....	348
4.4.11.7.10. Kuru Fasulye / Sizoma.....	349
4.4.11.8. Etle Yapılan Yemekler.....	349
4.4.11.8.1. Akçaabat Köfte.....	349
4.4.11.8.2. Et Kavurması.....	349
4.4.11.8.3. Etli Kuru Fasulye.....	350
4.4.11.8.4. Etli Güveç.....	350
4.4.11.8.5. Etli Karalahana Sarması.....	350
4.4.11.8.6. Etli Beyaz Lahana Sarması.....	350
4.4.11.8.7. Haşlama.....	351
4.4.11.8.8. Sulu Köfte.....	351
4.4.11.8.9. Tas Kebabı.....	351
4.4.11.8.10. Yahni.....	351
4.4.11.9. Balıkla Yapılan Yemekler.....	351
4.4.11.9.1. Hamsi Çıtlatma.....	352
4.4.11.9.2. Hamsi Buğulama.....	352
4.4.11.9.3. Hamsi Güveci.....	352
4.4.11.9.4. Kiremitte Hamsi.....	353
4.4.11.9.5. Kâğıtta Hamsi.....	353
4.4.11.9.6. Ekşili.....	353
4.4.11.9.7. Mezgıt / Barbunya Buğulama.....	354
4.4.11.9.8. Sargan Buğulama.....	354
4.4.11.9.9. Hamsi Kuşu.....	354



4.4.11.10. Sebzelerle Yapılan Yemekler.....	354
4.4.11.10.1. Mantarla Yapılan Yemekler.....	354
4.4.11.10.1.1. Geyik Sırtı.....	354
4.4.11.10.1.2. Guguvak.....	355
4.4.11.10.1.3. Tavuk Bacağı.....	355
4.4.11.10.2. Kabakla Yapılan Yemekler.....	355
4.4.11.10.2.1. Ğilindira / Sütli Kabak.....	355
4.4.11.10.2.2. Manat.....	355
4.4.11.10.2.3. Kabak Pirinçlisi.....	355
4.4.11.10.2.4. Kabaklı Lahana Yemeğı.....	356
4.4.11.10.3. Lahanayla Yapılan Yemekler.....	356
4.4.11.10.3.1. Huliya.....	356
4.4.11.10.3.2. Gulya.....	356
4.4.11.10.3.3. Karalahana Yemeğı.....	356
4.4.11.10.3.4. Çorbalıklı / Yarmalı Karalahana Sarması.....	357
4.4.11.10.3.5. Karalahana Bacaklısı / Hulusi.....	357
4.4.11.10.3.6. Karalahana Kavurması.....	357
4.4.11.10.3.7. Karalahana Diblesi.....	357
4.4.11.10.3.8. Yığma.....	358
4.4.11.10.3.9. Zeytinyağı Sarma.....	358
4.4.11.10.3.10. Lahana Turşusu Kavurması.....	358
4.4.11.10.4. Fasulyeyle Yapılan Yemekler.....	358
4.4.11.10.4.1. Culuf.....	358
4.4.11.10.4.2. Taze Fasulye Diblesi.....	358
4.4.11.10.4.3. Fasulye Kızartması.....	359
4.4.11.10.4.4. Taze Fasulye Yemeğı.....	359
4.4.11.10.4.5. Zeytinyağı Fasulye Yemeğı.....	359
4.4.11.10.4.6. Fasulye Kavurması.....	359
4.4.11.10.4.7. Fasulye Turşusu Kavurması.....	359
4.4.11.10.5. Diğer Sebze Yemekleri.....	360
4.4.11.10.5.1. Karnıyark.....	360
4.4.11.10.5.2. Isırgan Yemeğı.....	360
4.4.11.10.5.3. Ispanak Yemeğı.....	360
4.4.11.10.5.4. Latir Tepesi Kavurması.....	360
4.4.11.10.5.5. Patates Yemeğı.....	360
4.4.11.10.5.6. Pırasa Yemeğı.....	361
4.4.11.10.5.7. Pazı Mıhlama.....	361
4.4.11.10.5.8. Sarambula.....	361
4.4.11.10.5.9. Zimlange Kavurması.....	361

4.4.11.11. Tavalar.....	361
4.4.11.11.1. Hamsili Kaygana.....	361
4.4.11.11.2. Patates Kayganası.....	362
4.4.11.11.3. Sebze Kayganası.....	362
4.4.11.11.4. Kabak Sirimi Tavası.....	362
4.4.11.11.5. Latir Tepesi Tavası.....	362
4.4.11.11.6. Otluk Tavası.....	362
4.4.11.11.7. Patlıcan Tavası.....	363
4.4.11.11.8. Pazı Tavası.....	363
4.4.11.11.9. Pırasa Tavası.....	363
4.4.11.11.10. Tomara/Galdirik Tavası.....	363
4.4.11.11.11. Zaldariza Tavası.....	363
4.4.11.11.12. Zimlangen Tavası.....	364
4.4.11.12. Tatlılar.....	364
4.4.11.12.1. Çekme Helva.....	365
4.4.11.12.2. Un Helvası.....	366
4.4.11.12.3. Mısır Unu Helvası.....	366
4.4.11.12.4. Baklava.....	366
4.4.11.12.5. Burmalı / Kocaman Gerdanı.....	366
4.4.11.12.6. Kabak Tatlısı.....	367
4.4.11.12.7. Sütlaç.....	367
4.4.11.12.8. Pirinç Burmalısı.....	367
4.4.11.12.9. Kabarcık Tatlısı.....	367
4.4.11.12.10. Cirihta/Zilifta/Ziliftar.....	368
4.4.11.12.11. İrmik Tatlısı.....	368
4.4.11.12.12. Momoliga.....	368
4.4.11.12.13. Nişasta.....	368
4.4.11.12.14. Yufka Tatlısı.....	369
4.4.11.12.15. Ekmek Tatlısı.....	369
4.4.11.12.16. Makarna Tatlısı.....	369
4.4.11.12.17. Ekmek Makarnası.....	369
4.4.11.12.18. Zumur.....	369
4.4.11.12.19. Erik Pestili.....	370
4.4.11.13. İçecekler.....	370
4.4.11.13.1. Hoşaf/ Komposto.....	370
4.4.11.14. Reçeller.....	370
4.4.11.15. Değerlendirme.....	371
4.5. Geleneksel Halk Teknolojisi.....	372
4.5.1. Aydınlatma Araç Gereçleri.....	372

4.5.2. Temizlik Araç ve Yöntemleri.....	374
4.5.2.1. Çamaşır (Palan) Gumullama.....	375
4.5.3. Kürün.....	376
4.5.4. Büyük El Hızarı.....	376
4.5.5. Eşik/Eşek.....	376
4.5.6. El Değirmeni.....	377
4.5.7. Dink.....	377
4.5.8. Köstere Taşı.....	377
4.5.9. Kalbur.....	378
4.5.10. Gugar.....	378
4.5.11. Gudal.....	378
4.5.12. Soba Yapım Tekniği.....	379
4.5.13. Tokmak / Gübel.....	380
4.5.14. Kireç Yapımı.....	380
4.5.15. Bulgur-Mısır Kırma Sokusu.....	381
4.5.16. Dokuma Tezgâhları.....	381
4.5.17. Kelepçe.....	381
4.5.18. Hayvanları Uzaklaştıran/ Avlayan Düzenekler.....	381
4.5.19. Oyuncaklar.....	382
4.5.20. Değerlendirme.....	382
<b>SONUÇ.....</b>	<b>383</b>
<b>YARARLANILAN KAYNAKLAR.....</b>	<b>397</b>
<b>EKLER.....</b>	<b>425</b>
<b>ÖZGEÇMİŞ.....</b>	<b>486</b>

## ÖZET

Trabzon, tarihin her döneminde, ticaret yolları üzerinde olması ve Karadeniz'i Anadolu'ya bağlayan bir kapı vazifesi görmesi sebebiyle önemli bir liman kentidir. Bu tez çalışmasının amacı, Trabzon'un tarihi, coğrafi ve bu bağlamda kültürel özelliklerinin tespit edilip; mevcut kültür varlığının Türk kültürü içerisindeki önemini belirlemek; ayrıca kentin geleceğine yön verecek faaliyetlere fikren kaynaklık etmektir.

Çalışmanın birinci bölümünde insan, kültür ve coğrafya ilişkisi üzerinde durulmuştur. Öncelikle kültür ve maddi kültür kavramlarının araştırmacılar tarafından nasıl tanımlandıkları hakkında bilgi verilmiştir. Akabinde insanın doğaya bilinçli müdahalesi neticesinde ortaya çıkan kültür ve coğrafyanın, kültür üzerindeki belirleyici etkisi değerlendirilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde araştırma sahasının tarihi, coğrafi ve sosyo-ekonomik özellikleri hakkında bilgi verilmiştir. Bir imparatorluk kenti olan Trabzon'un tarihi hakkında bilgi verildikten sonra kentin fiziki ve beşerî coğrafi özellikleri belirtilmiştir. Kentin önemli geçim kaynakları olan tarım, hayvancılık, ticaret ve turizm hakkında geçmişten günümüze bir perspektif çizilmeye çalışılmıştır. Sosyal yaşam başlığı altında aynı şekilde geçmişten günümüze kent merkezli gündelik hayatı nelerin oluşturduğu hakkında bilgi verilmiştir.

Çalışmanın üçüncü bölümünde bölgenin geleneksel halk bilgisi ürünleri hakkında bilgi verilmiştir. Bu kadrolar başta halk hukuku olmak üzere inanışlar, geçiş törenleri (doğum-evlenme-ölüm), kutlama törenleri, oyun ve oyuncaklar, geleneksel takvim ve meteoroloji bilgisi, halk hekimliği ve veterinerliğinden oluşmaktadır. Bu başlıklar altında Trabzon bölgesindeki durumun analizi yapılırken Anadolu ve Türk dünyası ekseninde örneklerle mukayese yoluna gidilerek benzerlik ve farklılıklar ortaya konmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın dördüncü ve son bölümünde Trabzon bölgesinin maddi kültür kadroları incelenmiştir. Giyim kuşam, el sanatları, geleneksel mimari, mutfak kültürü ve basit yapılarına rağmen gündelik hayatın idamesinde son derece etkili halk teknolojisi ürünleri, maddi kültür kadrolarını oluşturmaktadır. Bu başlıklar altında kültürel değişimin en canlı örnekleri olan somut nesnelere üzerinden tespitler yapılmıştır. Geçmişte hayatın idamesinde son derece efektif rol oynayan bu ürünlerin pek çoğunun artık birer turizm nesnesi olması, çalışmanın sonuç bölümünün hareket noktalarından bir tanesini oluşturmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Trabzon, Doğu Karadeniz, Kültür, Maddi Kültür, Etnografya.

## ABSTRACT

Since antiquity Trabzon has always served as an important port city because of its strategic location on the crossroads of trade routes that connect the Black Sea and its vicinity to the Anatolian heartlands. Focusing on the historical, geographic and cultural characteristics of Trabzon, this thesis intended to situate this important coastal town in the broader Turkish culture by defining the significance of its cultural presence and heritage. The secondary aim of this thesis was to serve as an academic reference for the works that will shape the future of the city.

The first chapter of the thesis deals with the interactions between the human, culture and geography. In this respect, the concepts of “culture” and “material culture” were defined in reference to various researchers in the field. Following the definitions, an evaluation concerning culture created by the conscious intervention of the mankind to the nature, and the determining effect of geography on culture was made.

The second chapter begins with introduction of the historical, geographic and socio-economic characteristics of Trabzon. Owing to its imperial heritage, the city’s human geography has evolved with no dramatic transformations in its physical geography until modern times. The main economic activities of the town revolved around agriculture, livestock, trade and tourism, on which this study intended to give a historical perspective. In this section, the information on “social life” mainly consisted of the elements of daily lives of the city dwellers.

The third chapter provided information on the traditional products of folk knowledge. These elements of folklore consisted of the social norms, the beliefs, the rites of passage (birth-marriage-death), the festivities and celebrations, the traditional toys and games, the folk medicine and animal healing, and the traditional calendars and weather knowledge. Under these headings, these elements of the Trabzon region were analyzed by comparing and contrasting them with the cultural elements of the Anatolia and the Turkic world. The final chapter of the thesis examined the elements of material culture in the Trabzon region. The clothing, handcrafts, traditional architecture, culinary culture, and the simple but efficient hand tools were the units of analysis. These material objects constituted the most vivid examples of cultural change. Most of these products, which played important role in the daily lives of people, however, have become souvenirs decorating the touristic shops, a fact which constituted one of the focal points of the conclusion of the thesis.

**Keywords:** Trabzon, Eastern Black Sea, Culture, Material Culture, Ethnography.

## TABLolar LİSTESİ

Tablo Nr.	Tablo Adı	Sayfa Nr.
1	Tarım Alanları Kullanım Tablosu.....	11
2	Tarla Ürünleri Ekiliş ve Üretim Miktarı.....	13
3	Sebze Ürünleri Ekiliş ve Toplam Üretim Tablosu.....	13
4	Meyve Ürünleri Ekiliş ve Toplam Üretim Tablosu.....	14
5	Örtü Altı Sebze Ekiliş ve Üretim Miktarı.....	14
6	Fındık Rekolte Çalışmaları ve Üretim Miktarı.....	15
7	Hayvan Varlığı.....	17
8	Hayvansal Üretim Miktarı.....	17
9	Su Ürünleri Avcılığı.....	17

## ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil Nr.	Şekil Adı	Şekil Nr.
1	Kent Mimarisi Geleneksel Ev Planları.....	293
2	Kent Mimarisi Geleneksel Ev Planları II.....	294
3	Geleneksel Köy Evi Farklı Cephelerden Dış Yapı.....	297
4	Geleneksel Köy Evi Dış Yapı.....	298
5	Aşhaneli Evlerin İç Yapısı.....	298
6	Geleneksel Köy Evi İç Yapı.....	300
7	Kuşak Bağlama Tekniği.....	321
8	Yağ Kavanası Çizimi.....	322
9	Kufa ve Külek Çizimleri.....	323

## KISALTMALAR LİSTESİ

Bk.	: Bakınız
Çev.	: Çeviren
DLT	: Dîvânu Lugâti't-Türk
Haz.	: Hazırlayan
Ed.	: Editör
HAGEM	: Halk Kùltürleri Araştırma ve Geliştirme Müdürlüğü
K.K.	: Kaynak Kişi
KTÜ	: Karadeniz Teknik Üniversitesi
TDK	: Türk Dil Kurumu
TFA	: Türk Folklor Araştırmaları
TİGTHM	: Trabzon İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
TTK	: Türk Tarih Kurumu
TTSOT	: Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası Tarihi
TVS	: Trabzon Vilayeti Salnamesi
t.y.	: Tarih Yok
vb.	: Ve benzeri
vd.	: Ve diğerleri



## GİRİŞ

Kültür bir topluma kimlik veren, onu diğer topluluklardan ayıran belirleyici unsurdur. Tarihin en eski ve güçlü kültürlerinden birisi olan Türk kültürü hem içerisinde barındırdığı çeşitlilik hem de yayıldığı coğrafya açısından dünyanın sayılı kültürlerinden birisidir. 20-90 doğu boylamları ile 33-65 kuzey enlemleri arasındaki 12 milyon kilometrekarelik alanda meskûn olan, Orta Asya steplerinden Avrupa ve Afrika'ya kadar uzanan bir coğrafyada hüküm süren Türk kültürü, tarihi süreç içerisinde birçok kültürü etkilemiş ve kendisi de onlardan etkilenmiştir. Orta Asya'dan batıya doğru gerçekleşen göçlerle Türk kültürü, zenginleşerek Anadolu'da yaşayan en kalıcı medeniyeti kurmuştur. Bu kültürün önemli bölgelerinden biri de başta Kıpçaklar olmak üzere, Oğuzlar ve umum Türk boylarının, Karadeniz'in kuzeyinden geçip Kafkasya hattı ve İran yaylası üzerinden yerleştiği Doğu Karadeniz Bölgesi'dir.

Türk kültürünün en canlı unsurlarından birisini oluşturan Trabzon ili kültürü, sahip olduğu farklı Türk boy ve topluluklarının çok katmanlı yapılarıyla, üretimleriyle Türk kültürünün renkli örneklerini bünyesinde barındırmaktadır. Günümüzde Trabzon ili sözlü ve maddi kültür sahası, bilimsel anlamda sistematik ve bütüncül olarak yeterince incelenmemiş; ilin maddi kültürel rotası çizilmemiştir. Ekonominin kültür endeksli yürütüldüğü küresel dünyada, sahip olduğu etnografik zenginliğe rağmen Trabzon ili halen yeterince tanıtılmamıştır. Bu bağlamda ortaya tez çalışmamızın amacı Trabzon ilinin kültür kadrolarının derlenmesi, derlenen kültürel unsurların tasnif edilmesi ve bilimsel yöntemlerle incelenmesidir. Bölgenin etnografyası ve maddi kültürü Kafkasya-Anadolu eksenindeki zengin geçişleri, tarihsel etkileşimleri aydınlatabilecek niteliktedir. Bu çalışmayla nitelikli bir kültür envanterine sahip olunacaktır. Bu bilimsel metin, bölge ile ilgili oluşturulacak kültür turizmi yatırımcılarına, bölge kültürünün müzelenmesi ve turizme kazandırılması noktasında, dünya kültür mirası listelerine dâhil edilebilmesi için gerekçe oluşturacak niteliktedir.

### *Araştırmanın Amacı*

Trabzon, önü Karadeniz, arkası denize paralel uzanan dağlar ile çevrili ve dış dünyaya nispeten kapalı coğrafi şartlarının etkisiyle saha araştırmalarının zorlukla yürütüldüğü bir bölgedir. Yerel yönetimler de bu konuya gereken önemi vermemektedir. Bu sebeplerle Trabzon bugüne kadar bütüncül olarak derlenip incelenememiştir.

Bölge, içerisindeki derin vadilerle ayrı kültürel dokular barındırmaktadır. Buraların ticaret merkezlerine uzak olması ve coğrafi koşulları sebebiyle sanayi gelişmemiştir. Bu sebeple doğal ve kültürel zenginliği korunmuştur. Bu doğal ve kültürel zenginliğin bilimsel yeterliliğe sahip bir kadro

tarafından derlenip turizm sektörüne ve resmî makamlara sunulurken bölgenin bir ekolojik turizm merkezi haline getirilmesi Trabzon ekonomisinin geleceğini kurtaracaktır. Tez çalışmamızın amaçları da bu doğrultuda olup şu şekilde listelenebilir:

1. Trabzon'un etnografik kültür varlığını doğal ortamı içerisinde tespit edip kayıt altına almak.
2. Tespit edilen kültürel varlığın Türk kültür dairesi içerisindeki yerini ve önemini ortaya koymak
3. Elektronik iletişim araçları ve teknolojinin etkisiyle günümüzde hızla yok olmaya başlayan maddi kültür unsurlarının tespit, tescil ve tasnif edilerek korunmasını sağlamak
4. Tespit edilen kültürel ürünlerin resim, video gibi dijital kayıtlarını alarak günümüzde kullanım sahası kalmamış olan veya kısa bir süre sonra kalmayacak olan kültürel unsurların bağlamı içerisinde gösterilmesini sağlayacak dijital arşivin oluşturulmasını sağlamak.
5. Popüler kültür ile geleneksel kültürün buluşacağı mekânların oluşturulması için kaynak teşkil edecek olan kültürel objelerin derlenmesini sağlamak.
6. HES, köyden kente göç vb. nedenlerle Trabzon'da boşalan kırsal arazilerin kültürel varlığının derlemelerle kayıt altına alınarak yok olmasını engellemek.

#### *Araştırmanın Sınırları*

Tez çalışmasının araştırma sınırları, coğrafi olarak Trabzon ilinin kırsalda Akçaabat, Araklı, Arsin, Beşikdüzü, Çarşıbaşı, Çaykara, Dernekpazarı, Düzköy, Hayrat, Köprübaşı, Maçka, Of, Sürmene, Şalpazarı, Tonya, Vakfikebir, Yomra ilçe merkezleri ve köyleriyle, yaylalarla; merkezde ise Ortahisar ilçesiyle sınırlanmıştır. Bu bağlamda saha çalışmaları da Trabzon ili idari sınırları ile çevrelenmiştir.

#### *Yöntem ve Verilerin Toplanması*

Tez çalışmasının yöntemi belirlenirken halk biliminin geleneksel halk bilgisi ve maddi kültür kadrolarına dair yorumsamacı bir bakış açısı geliştirilmeye çalışılmıştır. Araştırmacılar tarafından ilgili konuya dair ortaya konan tespitler, yeni bir bakış açısıyla mukayeseli olarak ele alınmıştır. Tez çalışmasında ayrıca disiplinler arası okumalardan istifade edilmiştir. Tarih, coğrafya ve antropoloji alanında yapılan farklı çalışmalar, tez çalışmasının sınırlılıklarını belirlemede ve tespit edilen malzemenin değerlendirilmesinde çıkış noktalarını oluşturmuştur. Tarih okumalarında çıkış noktalarından bir tanesini Fuad Köprülü'nün 1943 yılı Belleten'de yayımladığı "Anadolu Selçuklu Tarihinin Yerli Kaynakları" başlıklı çalışma oluşturmaktadır. Köprülü'ye göre Anadolu Selçuklu tarihi Türk tarihinin önemli bir bölümünü teşkil etmesine rağmen halen karanlık bir dönemdir. XI-XIV. yüzyıllar arasında Anadolu sahası Gürcü, Ermeni, Bizans, Garp vb. kaynaklarda geçmesine rağmen Anadolu Selçukluları ve onların varislerine ait doğrudan kaynak pek azdır. Çalışma bu kaynakların mahiyetini ortaya koymayı amaçlar. Köprülü'ye göre Anadolu Türkleri arasında İslam dininin hangi diliyle yazılmış olursa olsun tarihi eserlerinin meydana gelmesi; Anadolu şehirlerinde fikir ve sanat hayatının inkişafına bağlıdır.

Köprülü neşredilmemiş vakayinamelerde bu karanlık noktaları aydınlatacak bilgiler olduğunu belirtmektedir. Bu bağlamda tarih yazıları, fetvalar, vakıf kayıtları vb. mahiyeti hakkında bilgiler vermektedir. Ayrıca yazılı edebi eserlerin de tarihi dönemlere ışık tutacağından bahsedip XI-XIV. yüzyıllar arası özellikle tekke-tarikat ve beylikler çevresinde gelişen edebi eserleri zikreder. Saltuk-name, Danişmend-name vb. edebi eserleri tarihi kaynak olarak kullanmak doğrudan değil ancak tamamen göz ardı edilmeyecek ölçütlerde uygulanmalıdır.

Bahaeddin Yediyıldız'ın 1985 yılında yayımladığı "Ordu Kazası Sosyal Tarihi" başlıklı eseri çalışmalardan bir diğeridir. Yazar Ordu ilinin 1455-1613 yılları arasındaki iskân ve idari sistem, içtimai zümreler ve nüfus verilerini incelerken hareket noktasını tahrir defterleri, tapu kayıtları, şeriye sicilleri, vakıf kayıtları ve vilayet salnameleri oluşturmaktadır. Tahrir defterleri, yer adları bir bölgenin Türk hakimiyetine ne zaman geçtiğine dair bize bilgiler vermektedir. Hangi iş kollarının tutulduğunu göstermektedir. Dolayısıyla zanaat, ticaret, tarım hakkında malumata sahip olabilmek için bu kaynakları incelemek gerekir. Tez çalışmasında tarihsel süreçte Trabzon'da yaşayan halklar, yapılan tarımsal ve hayvancılık faaliyetleri, kayıtlarda yer alan lonca teşkilatları ve meslek grupları, bunların ürettikleri el sanatları vb. konuları tespit edebilmek adına bu bağlamda tarihi kaynaklardan istifade edilmiştir.

Tez çalışmasının diğer sac ayakalarını oluşturacak disiplinler sosyal tarih ve beşerî coğrafya okumalarıdır. Fransız Annales ekolünün olaylardan oluşan geleneksel tarih anlatısı yerine, sorun ve insan faaliyetlerinin bütününe odaklı bir tarih anlayışı esastan hareketle mikro tarih ve beşerî coğrafya alanındaki çalışmalar çıkış noktası olmaları açısından incelenmiştir. Fernand Braudel'in (1949) Akdeniz adlı eserinde belirttiği gibi tarih; kültürel ve içtimai, kültürel ve siyasi, içtimai ve iktisadi, iktisadi ve siyasi ve bunlar gibi sayısız manzaralar arasındaki komşulukların, ortaklıkların ve sonsuz etkileşimlerin bir bütünüdür. Braudel eserinde Akdeniz'i eski dünyanın merkezi olarak konumlandırıp Doğu ve Batı'nın tam olarak ayrıldığı noktada Akdeniz'in hudutlarını yalnızca toprak ve onu çevreleyen deniz olarak görmemiş, sosyolojik olarak bireylerin sahip oldukları bireysel özellikleri de göz önünde bulundurmuştur.

Bu noktada Zeki Velidi Togan'ın Türk tarihinin birbirinden kopuk bağımsız coğrafyalar, dönemler yerine bütüncül olarak ele alınması fikri, Tahir Alangu'nun (1983) Türkiye Folkloru El Kitabı'nda belirttiği Anadolu'nun Türk kültürünün aktarımındaki köprü vazifesi, Kemal Üçüncü'nün (2014: 1058) "bir akarsuyun kaynağından denize veya göle varıncaya kadar geçtiği bütün alanın flora ve faunasını her türlü birikimini içererek denize ulaşması"ndan hareketle ortaya koyduğu "Türk kültür havzası" kavramlarını da zikretmek gerekmektedir. Türk milleti tarih boyunca yayıldığı geniş coğrafyada pek çok farklı kültürle karşılaşmış, bu kültürleri kendi bünyesinde bir potada eriterek kalıcı bir medeniyet kurmuştur. Doğu Karadeniz özelinde Trabzon yöresi de bu bağlamda Türk kültürünün önemli bir kavşak noktasını oluşturmaktadır. Farklı kültür dairelerini bünyesinde barındıran kent, Turanî kavimler İskit ve Kimmerler'in M.Ö. IX. yüzyıldan itibaren Anadolu'ya

gelişleriyle şekillenmiş, Anadolu Selçuklu, Anadolu Türk Beylikleri ve Osmanlı İmparatorluğu döneminde meskûn bir Türk yurdu halini almıştır. Tez çalışmasının amaçlarından bir tanesi tarihsel bağlamında bu kültür dairesine ait unsurları tespit edebilmektir.

Coğrafya okumaları tez çalışmasında yöntem olarak insanın mekânı nasıl adlandırdığı ve anlamlandırdığı üzerine bir çıkış noktası oluşturmaktadır. Coğrafi determinizmin çevrenin dayattığı koşulların insanı şekillendirdiği anlayışına Annales ekolünün karşı koyarak insanın bu koşullara mutlaka tepki koyacağına, bir kesinlikten ziyade ihtimalden bahsedilebileceğine dair görüşleri tez çalışmasının sınırlarını oluşturan dağlık Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki kültür anlamada önemli fikirler sunmaktadır.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde ve Trabzon ili özelinde Türk kültürünün tespitinde yukarıda zikredilen kaynak ve yöntemler tez çalışmasının yöntemini belirlemiştir. Trabzon bu bağlamda Türk kültürünün Orta Asya'dan uzanan kesintisiz kültür aktarımında önemli bir durak olarak ele alınmış, farklı disiplinlerden hareketle mevcut kültürel yapılar derinlemesine incelenmeye çalışılmıştır.

#### 1. Literatür Araştırmaları

Kaynakların araştırılması sürecinde, çalışma sahasındaki kültür araştırmalarına kaynaklık edebilecek türdeki tarihi ve güncel literatür taranmıştır. Milli Kütüphane, Başbakanlık Osmanlı Arşivleri ve Başbakanlık Cumhuriyet Arşivindeki kayıtların yanı sıra tarihsel süreç içerisinde Trabzon kültür varlığını anlamak için diğer tarihi kaynaklar, seyahatnameler ve salnameler de gözden geçirilmiştir. Tespit edilen literatürün tasnif edilerek araştırmanın ilgili bölümlerinde tartışılacak şekilde düzenlenmesi ile kaynak taramaları tamamlanmıştır.

Yazılı tarihi kaynaklar arasında Trabzon Salnameleri, şeriye sicilleri, tapu tahrir defterleri ve bunlarla ilgili yapılan çalışmalar (kitap, tez, makale vb.) incelenmiştir. Ayrıca bölgeyle ilgili beşerî coğrafya, sosyoloji, tarih, antropoloji, ağız ve dil çalışmaları taranıp konuyla ilgili bölümler tespit edilmiştir.

Tez çalışmasının ikinci basamağında, alan araştırmasının gerçekleştirileceği yörelere dönük bilgi formları oluşturulmuştur. Araştırmada nicel araştırma tekniklerine de yer verilecek olmasına karşılık çoğunlukla nitel araştırma teknikleri (Kümbetoğlu, 2012) kullanılmıştır. Bu bağlamda nitel araştırmaya esas oluşturacak veriler halk bilimi alan araştırma yöntemleri kullanılarak tespit edilmiştir. Alan araştırmalarında “katılımlı gözlem” ve “görüşme yöntemi” kullanılmıştır. Saha araştırmasında tespit edilen malzemenin değerlendirilmesi işleminin tamamlanmasından sonra araştırmanın sonuçlarına dönük rapor hazırlanmıştır. Böylelikle bölge insanının dünyaya ilişkin algıları ile kendilerini kuşatan sosyal çevreyi nasıl değerlendirdiklerini ortaya koyma fırsatı yakalanabilmiştir. (Kümbetoğlu, 2012: 70)

## 2. Alan Araştırmaları

Tez çalışmasının bu safhasında nitel araştırmaya esas oluşturacak veriler halk bilimi alan araştırma yöntemleri kullanılarak tespit edilmiştir. Alan araştırmalarında “katılımlı gözlem” ve “görüşme yöntemi” kullanılmıştır. Görüşme veya mülakat da diyebileceğimiz bu yöntemin kullanılması durumunda derlemeci ve anlatıcı-icracı bir arada bulunmaktadır. Derlemecinin önceden hazırladığı sorular veya görüşme sırasında kendiliğinden doğan sorular derlemeci tarafından, “kaynak kişi” adı verilen anlatıcı-icracıya yneltirir. Sorulan sorular ve alınan cevaplar, yazılmak suretiyle ya da ses-görüntü kaydediciler kullanılarak kaydedilir. Görüşme yöntemi, halk bilgisi ürünlerinin ve icra ortamının derlenmesinde yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir (Ekici, 2011; Goldstein, 1977). Tez alışmamızda da katılımlı gözlem ve görüşme yöntemleri kullanılmıştır. Anlatıcı-icracılara sorulan sorular için daha önceden Metin Ekici tarafından yayımlanan “Halk Bilgisi Derleme ve İnceleme Yöntemleri” (2011) adlı eser ile Hamit Zübeyir Koşay tarafından hazırlanan “Etnografya ve Folklor Kılavuzu” (1939) adlı eserde yer alan konu ile ilgili sorulardan yararlanılmıştır. Bunun yanında araştırma ve mülakat formları, genel nitelikte bir yol haritası niteliğinde olmuştur. Söz konusu formların halk biliminin doğası gereği mutlak ve kesin olması mümkün olamayacağından, alan araştırmalarında mülakat formlarındaki hususların dışında yeni malzemelerin tespit edilmesi halinde, formlar genişletilerek, çalışmanın içerik çeşitliliği desteklenmiştir.

## 3. Elektronik Ortam Araştırmaları

Son yıllarda artan internet erişim açıyla birlikte Trabzon kültürünü ele alan sosyal paylaşım siteleri, köy, kasaba, ilçe ve ile ait kültürel paylaşımlar yapan sayfalar takip edilerek yapılan paylaşımlar değerlendirmeye alınmıştır. Araştırma için yol gösterici nitelikte olan paylaşımlardan bu surette istifade edilmiştir.

### *Verilerin Değerlendirilmesi*

Tez çalışmasının literatür taramasıyla ve alan araştırmalarından sonra elde edilen verilerin tasnifiyle incelenecek konular oluşmuştur. Ses ve görüntü kayıtları deşifre edilmiş, metne aktarılmıştır. Literatür araştırmasında Türk halk bilimi çalışmalarında kullanılan taslak bir kılavuz da daha sonra elde edilecek bilginin tasnifinde kullanılmak üzere hazırlanmıştır.

Elde edilen veriler işığında tez metninin konuları ve alt başlıkları oluşturulmuştur. Türk halk bilimi çalışmalarında kullanılan kılavuzlardan yola çıkılarak hazırlanan tasnif, eldeki yeni veriler işığında güncellenmiş ve ortaya zgn bir tasnif çıkarılmıştır. Çalışmanın her bir konu başlığında öncelikle literatür bilgisi verilmiş, daha sonra sahada elde edilen verilerin mevcut kültürdeki yeri mukayeseli biçimde incelenmeye çalışılmıştır. Bölüm sonlarında ise o başlığa ait bir değerlendirme yapılmıştır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### 1. İNSAN, KÜLTÜR VE COĞRAFYA İLİŞKİSİ

#### 1.1. Kültür Nedir?

Latince “tarım, tarımsal faaliyetler” anlamlarını kapsayan “cultura” kelimesinden gelen kültür; Türkçe Sözlük’te “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, hars, ekin”; “bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü”; “muhakeme, zevk ve eleştirme yeteneklerinin öğrenim ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimi”; “bireyin kazandığı bilgi”; “tarım” olarak tanımlanmaktadır (2011:1558).

Kültür tanımı, literatürde ilk kez Sir Edward Burnett Tylor tarafından toplumun bir üyesi olarak kişinin kazandığı bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ile diğer yetenek ve alışkanlıklarının karmaşık bir bütünü şeklinde yapılmıştır (Çelikoğlu ve Atış, 2014: 1181). Türkçede kültürün ilk sistematik tanımı ise Ziya Gökalp’e aittir. Ona göre kültür, “cemiyetin bütün fertlerini birbirine bağlayan, yani aralarında bir dayanışma vücuda getiren dini, ahlaki, hukuki, bedii, içtimai, iktisadi ve fenni müesseselerin hey’eti mecmuası”dır (Gökalp, 1976: 25).

Amerikan ve kıta Avrupası antropolojisinin kültüre dair en geniş tanımı kültürün belirli bir toplumun üyeleri tarafından paylaşılan ve onlar tarafından kendilerinden sonra gelenlere aktarılan bilginin, davranışların, adet haline gelmiş hareket modellerinin tamamıdır. Kültür insanoğlunun yarattığı ve yaptığı her şeydir. Kültür bünyesinde barındırdığı bu karmaşık ilişkiler tanımından yola çıkarak şu özelliklere sahiptir:

- Kültür tüm insan dünyasında evrenseldir. Fakat kültürün yerel ya da bölgesel belirtisi kendine has olup onu diğerlerinden ayırmaktadır. Bu özelliğiyle her kültür benzersiz ve tektir.
- Kültür kararlı ve durağandır. Fakat aynı zamanda dinamik ve sürekli değişim gösterir.
- Kültür büyük oranda hayatımızı ve yaşama tarzımızı belirler. Ancak bu özellik insan tarafından nadiren bilinçli şekilde algılanır (Herskovist, 1955: 306).

Bu noktada farklı antropoloji ekollerinin kültüre dair farklı yorumlarına değinmek gerekir. Yapısal düşünce ekolünün öncüsü kabul edilen İngiliz antropolog Radcliffe Brown toplumun her

inanç adetinin, bu toplumun varlığını mümkün kılacak olan yapısını sürdürmeye hizmet edecek belirli bir işlevi olduğunu belirtir. Araştırmacının görevi bu adet ve inanç sistemlerinin mevcut kültürel yapıyı nasıl koruduğunu çözmektir. İşlev ve fonksiyon konusunda bir diğer görüş belirten Bronislaw Malinowski ise her yerde yaşayan insanların belirli biyolojik ve psikolojik gereksinimleri paylaştıklarını, tüm kültürel kurumların nihai fonksiyonlarının bu ihtiyaçları karşılamak üzere kurulu olduğu görüşünü savunur. Malinowski'ye göre tüm kültürler tarafından karşılanması gereken üç temel ihtiyaç düzeyi bulunur: Bir kültür yeme içme ve diğer yaşam gereksinimleri gibi biyolojik ihtiyaçları karşılamalıdır. Bir kültür hukuk ve eğitim gibi araçsal ihtiyaçları karşılamalıdır. Bir kültür sanat ve din gibi bütünleştirici ihtiyaçları karşılamalıdır (Haviland, 2002: 75, 78). Fransız yapısalcı ekolünün önde gelen isimlerinden Claude Levi Strauss kültürü, temelini tarihten olduğu kadar grubun psikolojik ve sosyal çevresi tarafından da etkilenmiş olan zihinsel yapıların oluşturduğu bir bütün olarak tanımlamaktadır. Bu yüzden insani düşünüş süreçleri hemen hemen bütün kültürlerde aynı olmasına rağmen kültürler çeşitlilik göstermektedir. Strauss'a göre insani düşünce süreçleri ham ve pişmiş, doğa ve kültür, iyi ve kötü, aydınlık ve karanlık gibi zıt kutup çiftlerinin üzerinde yapılanmıştır. En önemli zıt kutup çifti ise ben ve ötekidir. Kültürün temeli olan doğru bir sembolik iletişim için gerekli kabul edilen ben ve öteki kutuplaşması en önemli kalıplaşmış ayırmadır (Haviland, 2002: 270).

Kültür bir toplumun hayat tarzıdır. İnsanların biyolojik kalımlarının ötesindeki ihtiyaçlarının, doyumlarının ve doyumsuzluklarının yarattığı, şekillendirdiği, içerik kazandırdığı ve insanların öğrenme yoluyla edindiği, yarattığı ve inşa ettiği maddi ve manevi birikimi, değerleri ve yönelimleri, duygu ve düşünce dünyaları, sosyal davranışları ve teknolojiyle sanatlarının tamamıdır. Daha sade bir tanımla insan tarafından meydana getirilip doğaya eklenen yaratmalar olarak ifade edilebilir. Kültür, tüm bu barındırdığı unsurlar açısından çeşitli özelliklere sahiptir. Buna göre:

- Edinilir, öğrenilir ve yeniden yaratılır.
- Tarihi ve süreklidir.
- Bireyler arasında paylaşılmasından dolayı toplumsaldır.
- İhtiyaçları karşılar ve insanlar arasında doyum sağlar.
- Kültür değişkendir ve dinamiktir (Yıldırım vd., 2004: 12-14).

Kültür, barındırdığı tüm bu özelliklerinin tümüyle milli kültür adı verilen bütüncül sistemi oluşturur. Milli kültür içerisinde bulunan alt birimler ise şunlardır:

- Ulusal coğrafya ve doğal çevre
- Ulusal tarih ve kültürel kaynaklar
- Kültürel ve tarihi çevre
- Kişilik sistemi ve dil
- Aile-akrabalık kurum ve gelenekleri

- Sağlık-beslenme kurum ve gelenekleri
- Eğitim-öğretim kurum ve gelenekleri
- Yerleşim birim ve biçimleri
- Din ve devlet kurumları (Yıldırım vd., 2004: 14-16).

Kültür milletleri birbirlerinden ayırması ve birbirleriyle olan ilişkilerini düzenlemesi bakımından millilik vasfı taşır. Bir milletin hayatında fertlerin kabulleriyle yer alan -sözlü ve yazılı gelenekte- ve müştereklik gücüne erişen, milli kimliği oluşturan maddi ve manevi faaliyetlerin bütünü milli kimliği ve kültürü oluşturur. (Yıldırım, 1998a: 37-43). Medeniyet, milletler arasındaki yakınlaşmayı sağlarken kültür, farklılığın güzelliğini yaratarak milli kimlikleri korumaktadır. Milletlerin hayatlarında tarih sahnelerinde görülmelerinden bu yana varlıklarını, bütünlüklerini, farklılıklarını koruyan, ihtiyaçlarını karşılayan düzenler görülür. Süreklilik vasıtasına sahip bu düzenlere “gelenek” adı verilir. Bunların sayısı, fonksiyonu, yapı özellikleri ait oldukları milletlerin ihtiyaçlarına ve gelişme durumlarına göre değişir. Bir milletin hayatında yer alan gelenekler o milletin milli kültürünü oluşturur. Bu özellikleri bakımından gelenek, yapı olarak donuk ve kendini tekrarlayan kalıplar değildir. Aksine ait oldukları milletlerin ihtiyaçlarına göre değişir ve gelişirler. Belirtilmesi gereken bir husus vardır ki gelenek milletin ihtiyaçları doğrultusunda tesirlere açıktır ve kültür bu bağlamda gelişerek değişebilir ancak tüm bu unsurlar yabancılaşmaya kapalıdır (Yıldırım, 1998b: 81-83).

Kültürün tanımı ve insan-kültür, insan-doğa münasebetleri hakkında araştırmacılar tarafından çeşitli fikirler öne sürülmüştür. Bunlardan Andrew Edgar ve Peter Sedgwick, kültürün en önemli unsurlarını, insanın oluşturduğu ürünler ve bu ürünü yayabilmek için dil kullanma yeteneği olarak belirlemiştirler (Kayserili, 2014: 24). Dil, kültürün temeli kabul edildiğine göre, bir milletin dil ile ifade ettiği sözlü, yazılı her şey kültür olgusu kapsamındadır (Kaplan, 2007:151). Dil ve kültür üretimi sayesinde insanoğlu daha karmaşık bir yapı haline gelen toplumlarda yaşamaya başlamıştır (Kayserili, 2014: 24). İnsanlar, üşümekten korunmak, yemek ve içmek, bir yere ulaşmak, güvenliği sağlamak vb. ihtiyaçlarını karşılamak için kültürü oluşturmuşlardır (Tezcan, 2008: 5). Malinowski'nin kültür tanımı da bu doğrultudadır. Ona göre “kültür bir araçtır ve ihtiyaçların giderilmesi, özel, somut problemlerin çözülmesinde yardımcıdır” (Malinowski, 1992: 22). Her yeni kuşak, kültürü kendi gereksinimlerine göre değişime uğratar. Kültürel coğrafya da “kültür grupları ve toplumun mekânsal işleyişi bakımından mekânsal çeşitliliklerini inceler; dil, din, ekonomi, yönetim ve diğer kültürel olguların bir yerden diğerine değişme ya da aynı kalma yollarının tasvir ve analizi üzerinde durur” (Tümertekin ve Özgüç, 2009: 96).

Joseph Campbell'a göre kültür; özel, coğrafyayla belirlenen varlık koşulları ve kozmolojinin belirli arkaik kavramları yaşayan dünyanın doğal düzenini binlerce yılın düşüncesiyle oluşturmuştur. (Campbell, 1995: 95-123). Claude Levi Strauss insan, doğa ve kültür ilişkisini anlatırken insanın hayvanlardan ayrılan bir varlık olmasında doğaya atfettiği önemden bahseder. Ona göre ister ilkel



denilen kabilelerde, isterse modern toplumlarda olsun doğa kültürü önceler ve kültürün temelinde yer alır. Doğa, insanın atalarıyla, atalarının ruhlarıyla, tanrıyla karşılaşmayı umduğu yerdir. Bu özellikleri bakımından doğa esasında doğaüstü bir unsur içerir ve insanın hayatını idame ettirdiği besin toplayıcılığından zanaat kollarından çömlekçiliğe, dokumacılığa önem vermesi bundandır. Strauss'a göre toprak, pek çok toplumda bu özellikleriyle ana olarak görülür ve satılması teklif dahi edilemez. Ancak insanı buharlı bir makineye benzetir ve tarihsel süreçte çok fazla iş üreten makinenin aynı oranda güç harcadığını ve zamanla kendisini tükettiğini belirtir. Bu özellikleri bakımından insan, tarih boyunca toprağı işlemeye başladığı ilk günden bu yana sürekli bir gelişme içerisinde ancak bu süreç aynı zamanda doğayı değiştirerek yarattığı kültürel dezenformasyonda kendi sonunun da tetikleyicisidir (Levi Strauss, 2012: 61-66).

Ruth Benedict, insanın içinde bulunduğu koşullarla başa çıkabilmesinin yapacağı seçimler doğrultusunda gerçekleşebileceğini belirtir. Örüntü adını verdiği, birbirini takip ederek düzenli bir biçimde gelişen olgulara sahip her toplumda insanlar belli kültürel öğeleri korur ve bazılarını zaman içerisinde göz ardı eder. Bu doğal seçim insanı ister istemez gündelik ihtiyaçlarına cevap arayabileceği işlevsel cevaplara götürür (Benedict, 2011: 54-66).

Mircea Eliade'ye göre toprak, insan yaşamının başlangıcı olduğu gibi bir gün biteceği ve insanın bedenlen tekrar döneceği canlı bir varlıktır. Tarihte ister konargöçer kültürde isterse yerleşik kültürde olsun, tüm toplumlar toprağı yaşam kaynağı olması sebebiyle bir canlılık atfetmişlerdir. Toprakla bağlantılı insan, toprak üzerinde bulunacağı her türlü tasarrufta öncelikle topraktan izin alır. Eliade (2003: 360) bu durumu insanların eski çağlarda bir mekânı kurmadan önce atalarının ruhlarını çağırıp onlardan bu durum için izin almalarıyla ifade eder. Toprak kutsal bir varlık olduğundan toprakla ilgili her türlü münasebet kutsal dairesine müdahale anlamına gelir ve bunun için özel izin gerektirir. Heidegger; "İnşa Etmek, Oturmak ve Düşünmek" adlı makalesinde bir yerde oturmanın anlam itibarıyla meskûn olmak anlamına geldiği ve bir yerde meskûn olmayla bir yeri imar etmek arasında organik bir bağ bulunduğunu, bunun insanın dünyayı nasıl biçimlendirdiğini ve varoluşunu ne derece ortaya koyduğundan bahseder (2008: 72).

Mümtaz Turhan, "Kültür Değişmesi" adlı eserinde Ziya Gökalp'in kültür ölçekli değerlendirdiği milli kültür (halk kültürü) ve aristokrat kültürü (tezhîp) benzeri bir sınıflandırmaya giderek kültürü iki gruba ayırır. Turhan'a göre Türkiye'de kültürel anlamda birbirinden uzak iki topluluk vardır. Bunlar, başlıca büyük şehirlerde oturan insanların ve aydın zümrenin de dâhil olduğu şehir veya aydın kültürüyle; kasaba ve köylerde yaşayan geniş halk kitlelerinin ve köylülerin oluşturduğu halk kültürüdür (Turhan, 2006: 39). Orhan Türkdoğan, bu noktadan yola çıkarak halk kültürü hakkında sürekliliği koruyan, tarihi kültür mirasıyla geleneği sürdüren ve değişime kapalı olan statükocu topluluklardır yorumunu yapmaktadır (1992: 102).

Kültürel bir yaşam standardı, yeni ihtiyaçların ortaya çıktığı ve yeni buyrukların ya da belirleyicilerin insan yaşamını zorladığı anlamına gelir (Çobanoğlu 2002: 225). Erol Güngör, bu süreçte nelerin alındığını ve ne kadar etkiye neden olduğunun tespitinin kolay olmadığını belirtir. Kılık kıyafet gibi gözle görülen hızlı değişimleri idrak etmek kolaydır. Ancak değerler ve duygulardan meydana gelen manevi kültürdeki değişimler uzun süreçlerdir ve tespitleri güçtür. Üstünlüğüne inanılan gruba benzeme çabaları insanların gündelik hayattaki alışkanlıklarından beslenme, barınma, kılık kıyafet, sanat, merasim vb. pek çok unsuru etkiler (Güngör, 2007: 163). Kültür değişmesi Malinowski'ye göre; "Bir cemiyetin mevcut sosyal, maddi ve manevi medeniyetini bir tipten başka bir tipe sokan bir bütünlüktür." Böylece kültür değişmeleri bir toplumun siyasi yapısında, sosyal ve kültürel hayatında, bilgi sisteminde, terbiyelerinde vb. gibi birçok alanda meydana gelen değişimlerini içerir (Malinowski, 1992: 66-70). En geniş manasıyla kültür değişmesi, insanoğlunun daimî bir faktörüdür, her yerde ve her zaman meydana gelmektedir.

Geleneksel toplumların değişime karşı sergiledikleri bu muhafazakâr yapıyı ortaya koymada Maurice Halbwachs'ın ortaya koyduğu kolektif bellek ve Jan Assmann'ın işlevsel bellek, kültürel bellek teoremlerine bakmak gerekir. Halbwachs anıların toplumsal gruplar ya da cemaatler tarafından inşa edildiğini öne sürer. Bu noktada Halbwachs'a göre maddi anlamda anımsayan bireydir ancak neyin anımsanmaya geçecek olduğunu belirleyen ise içinde yaşanılan topluluk ve topluluğun da içinde bulunduğu koşullardır. Kolektif bellek sezgilere aykırıdır; nesiller boyu aktarılan deneyimler gündelik hayatın idamesindeki karar mekanizmasını oluşturur. Hafıza yeniden kurma işlemine dayanır ve geçmiş hafızadaki şimdiki zamanın değişken ilişkileri çerçevesinde yeniden örgütlenir. Dolayısıyla toplumsal hafıza, onu taşıyan nesillerle birlikte ayakta kalır (Halbwachs, 1992: 46-52, 54-84). Jan Assmann'a göreyse iletişimsel hafıza yakın geçmişe ilişkin anıları kapsar. Bunlar kişinin kendi kuşağındakilerle veya yaşlılarıyla paylaştığı anılardır. Bu hafıza tarihsel açıdan grup ve içinde bulunulan cemaatle bağlantılıdır, zamanla oluşur ve cemaatin dışına çıkıldığında zamanla yok olmaya mahkûmdur. Dolayısıyla aktarıcılarıyla sınırlıdır. Bireye bağlı bu hafıza, birey öldüğünde başka bir bireyin bu boşluğu doldurması için yer açar (Assmann, 2001: 54). Kültürel bellek ise bireyin gündelik ihtiyaçlarından ziyade kurumsallaşmış ve tarihsel kökenden gelen bilgilerle oluşturulan bir mekanizmadır. Assmann'a göre kültürel hafıza geçmişin belli noktalarına yönelir ve geçmiş onda durağan bir biçimde bulunmaz, daha çok hatıranın bağlandığı sembolik çerçevede yoğunlaşır. Hatta kültürel hafızanın gerçek tarihten hatırlanan tarihe ve daha sonra efsaneye dönüştüğü bilgisini verir. Efsanenin de bugünü kurmak için geçmişten beslenen bir öykü olduğunu belirtir. Kültürel hafızanın iletişimsel hafızadan ayrılan belirgin yanının da biçimlendirilmiş törensellik olduğunu belirtir. Kültürel hafızayı destekleyecek en belirgin figürler ona göre bayraklar, anıtlar, heykeller, ders kitapları vb. maddi unsurlardır (Assmann 2001: 54-58).

C. Levi-Strauss, bir başka çalışmasında insanlığın kültürel ilerlemesi hakkında ne kaçınılmaz ne de sürekli olduğu, atlamalar ve sıçramalar gösterdiğini söylemektedir. Strauss'a göre atlama ve sıçramalar daima ileriye dönük şekilde olmaz. Uygarlığın alışlagelmiş şekilde art arda gelen bir düz

yapı şeklinde ilerlediğini düşünmenin yanlış olduğunu; bu yapının merdiven çıkmakta olan bir adamdan ziyade zar atan bir adama benzediğini belirtir. Farklı kültürel olgular bir araya geldiğinde her seferinde ihtiyaçlar doğrultusunda farklı sonuçlar doğurur (Levi-Strauss, 1997: 30). Dolayısıyla süreç, insanın müdahil olduğu fakat müdahale edemediği bir yapı teşkil etmektedir.

Folklor üzerine yazdığı yazılarında önemli noktalara temas eden Tahir Alangu, coğrafi konum ve kültürel durumun folklor malzemesinin oluşmasında temel etken olarak belirleyici rol aldığı görüşündedir. Alangu'nun ifadesiyle Anadolu, Asya ve Avrupa kıtaları arasında bir köprü konumundadır ve bu coğrafyada otuz ikiye yakın devlet kurulmuştur. Bu köprünün üstünde kalan kalıntılar gibi din, savaş, ticaret amaçları ile çok eski çağlardan beri gidiş geliş açık bu bölgedeki kültür evriminin de hesaba katılması zorunludur. Bu nedenlerle Alangu'ya göre Türk folklorunu değil, dünya Türklüğünden apayrı bir gerçek olan Türkiye folklorunu incelemek gerektiğini söyler. Alangu'ya göre günümüzdeki Türk folklorunun, Kafkasya ile Araplarla, Balkan ülkeleriyle ilişkisi olduğu gibi, Türkiye'de yaşamış, tarih boyunca gelmiş geçmiş insanlarla da sıkı bir bağlantısı vardır. Fakat bu durum Anadolu'daki Türk kültürünü dünyadaki Türk kültüründen soyutlamak olarak algılanmamalı, sadece coğrafi koşullara bağlı olarak tarihsel bağlamda Anadolu'nun gördüğü köprü vazifesi göz ardı edilmemelidir (Alangu, 1983: 106).

## **1.2. Maddi Kültür Nedir?**

Maddi kültür; insana görülebilen ve dokunulabilen şeyleri üretmek için planlar, yöntemler ve nedenler sağlayan bilgi parçalarını içerir (Glassie, 1986: 2). Tim Dant maddi nesnelere bir kültür içerisinde fiziksel olarak oluştuklarını, sonrasında ise rutinleri, günlük kullanımları ve yaşamları ile sosyal olarak da inşa edildiklerini iddia eder. Dant'a göre başka bir zamanda, başka bir yerde, başka bir kullanıcı ve farklı tarz bir müzik için üretilmiş bir enstrümanın bugün bambaşka bir bağlamda çalınıyor oluşu, onu üreten kişinin asla beklemeyeceği ve hesaba katmadığı bir şeydir ve aslında bu durum nesnenin içindeki potansiyelin dışarı çıkmasını sağlar. Bu bağlamda maddi kültür üretimleri, bünyelerinde barındırdıkları geçmişe ait unsurlarla bugün bu üretime yeni anlamlar yükleyenleri bir yere bağlayarak kolektif bir birliktelik yaratır (Dant, 1999: 11-13). Bu tanımlardan hareketle maddi kültürü oluşturan kadrolara geleneksel halk bilgisiyle üretilmiş her türlü el sanatları, mimari yapılar, mutfak kültürünü oluşturan tartı ve ölçü aletleri, mutfak ürünleri girmektedir.

Nephan Saran maddi kültür ve teknoloji ilişkisini antropolojik açıdan şu şekilde açıklamaktadır: İnsan nerede yaşarsa yaşasın çevresindeki ham maddeyi kullanarak kendisine ikinci bir çevre yaratır. Bu ikinci çevre insanı etrafındaki esas çevreye karşı korur. İnsanı etrafındaki çevreden koruyan her şey maddi veya materyal kültürü olarak adlandırılabilir. Bu ikinci çevre aletlerden oluşmaktadır. Yemek pişirmeye yarayan kaplar, barınmayı sağlayan mimari yapılar, giyim kuşama dair eşyalar vb. her şey bu çevrenin içinde yer almaktadır. Bu noktada maddi kültür ile teknolojiyi birbirinden ayırmak gerekmektedir. Bir toplumun üyelerinin maddi kültür öğelerini

oluştururken uyguladıkları teknik bilgi teknolojinin alanına girer. Maddi gereksinimi karşılayacak alet edevat, mimari yapı, ulaşım araçları vb. araçların bilgisi teknolojik bilgiyi oluştururken bu bilginin işlenmesi neticesinde ortaya çıkan ürünler maddi kültür ürünleridir. Saran buradan hareketle bütün toplumlarda gıda toplama ve üretme, barınak, giyinme ve ulaşım ile ilgili bir teknoloji ve bunlara bağlı maddi kültür ürünleri olduğunu belirtmektedir (Saran, 1992: 278-282).

Maddi kültür, geleneksel bir yaklaşımla insanlar tarafından yapılan nesnelere, yapıldıkları çağdaki ihtiyaçlara ve o dönemin üretim biçimlerine bir kanıt olarak kabul etmektedir. Ayrıca, o nesneyi yapan bireye ve onu satın alan, kullanan yani bir biçimde etkileşime geçen kişilere dair bilgiler sunmaktadır. Bir nesne olmasının yanı sıra bünyesinde barındırdığı özellikleriyle içinde bulunduğu toplumun inançlarına ilişkin bilgiler de sunmaktadır. Maddi kültür unsurları böylelikle bireyin, toplumun üretim sürecinin anlaşılmasına ışık tutmaktadır. (Prown, 1982: 1-2).

Henry Glassie maddi kültürün, kültürün algılanış biçimlerinde saklı olan anlamlarla birlikte var olduğu vurgulamaktadır (1999: 41). Nesne ile insan arasındaki ilişki, kültürel etkileşimle oluşmaktadır. Madde ile insan arasındaki ilişki birbirini etkileyen somut ve soyut unsurları içermektedir. İnsan eliyle yapılan ve uyarlanan nesnelere, onları yaparak, satarak, satın alarak etkileşimde bulunan kişilerin beğeni ve zevklerini yansıtmaktadır. Maddi kültür öğeleri ayrıca içinde yaşadıkları toplumun inançlarından da etkilenir. Maddi kültür terimi böylece tamamen doğrudan ve etkili biçimde hem maddeye hem de onun amacı olan kültürü anlamaya gönderme yapmaktadır (Prown, 2002: 71-72).

Maddi kültür çalışmaları, nesnelere, insan düşünce ve davranışlarına yaklaşmak için kullanılır (Glassie, 1999: 41). Maddi kültür aslında kültürün anlamlarını toparlayan ve somutlaştıran önemli bir ambardır. Bu ambarda insanlar arasındaki iletişim ve etkileşimin araçları bulunmaktadır (Babcock, 1992: 206). Henry Glassie maddi kültür unsurlarının bünyelerinde taşıdıkları kültürel dokunun sözlü kültür unsurlarından bağımsız ve farklı özelliklere sahip olmadığını vurgulamaktadır (1972: 264; 1999: 47). Sözlü kültür ürünleri mâni, türkü, hikâye vb. gibi el sanatları formları da bir metindir. Bir anlatım aracı ve gösterim biçimidir. Her ikisi de kültürü kalıplarına göre şekillenir ve zamana göre yaratılır (Glassie, 1999: 47). Sözlü kültür unsurlarında nasıl sözlü bir kalıplaşma ve tekrar edilen motifler varsa, geleneksel sanatlarda da tekrar edilen motifler vardır. Nasıl bir halk şarkısı halk estetiğini sözlü ifadeyse, oymalı bir eser, bir halk resmi de halk estetiğinin maddi ifadesidir (Glassie, 1972: 264).

Maddi kültür ürünleri yıllar içinde türlü sebeplerle çeşitli şekilde değişime uğramaktadır: Araçlar, silahlar, süslemeler, yerel aletler, inanç nesnelere, el sanatları, tören kıyafetleri bu kapsamda değerlendirilen unsurlar arasındadır. Ustaların geleneksel çizgisinin sonraki kuşaklar tarafından devam ettirilmemesi, toplumun beğeni ve isteklerinin üretim modellerini değiştirmesi vb. zorlayıcı sebeplerle ürünlerde değişim gözlenebilir. Başlangıçta yapılan çalışmalar daha çok bu ürünleri

korumaya yönelik sınıflama, anlamlandırma, teknik açıdan değerlendirme, stil olarak analiz etme gibi daha çok eser üzerine odaklansa da sonraları el sanatlarının sosyal kullanımı ve kültürel anlamı, etkileşimsel ve iletişimsel boyutu da incelenmeye başlanmıştır (Babcock, 1992: 204, 211). El sanatları onları yapan ve kullananların kimliklerinin somutlaşması olarak görülmüştür. Bu sanatlar ele alınırken sadece esere odaklanılmamış; onun sosyal ve teknik bağlamında üretilmesi, kullanılması ve yorumlanması sürecine de önem verilmiştir (Chilton, 1999: 1; Glassie, 1986: 11).

Maddi kültür ürünlerinin temel olarak insana zevk vermesi, estetik bir değer taşıması ve işlevsel olması özelliklerine sahip olduğu görülür. El sanatı bir zevk alma ve verme amacını ifade etme boyutunda sanattır. Geleneksel ve egzotik (gizemli, çekici) boyutta da halk sanatı olarak değerlendirilmektedir. Bir halk sanatının sanat doğası, faydacı doğasına göre genellikle ikinci planda kalmaktadır. Ancak estetik duygulara başvurmadan yapılan sanatın içinde olmadığı hiçbir halk sanatı yoktur. Halk sanatçısı pratik ve estetiğin sentezini bütünlüştürerek var olmaktadır (Glassie, 1972: 168-276). Yukarıda zikredildiği üzere geleneksel halk bilgisiyle ortaya konan her eser esasında üreticisinin ve onu kullanacak olan yaşatıcısının birlikteliğidir. Örneğin; geleneksel dokuma ürünlerinden “Tonya ipi” olarak bilinen dırmaç, üzerinde farklı renkleri barındıran sağlam bir yük taşıma ipidir. Fonksiyonel anlamda ipten beklenen şey günlük hayatta taşınması istenen ağırlığı kaldırabilecek derecede sağlam olmasıdır. Ancak ürünün sağlam olması beklentisi üründe tercih edilen farklı renklerin kullanımına bir engel teşkil etmez. Bu bağlamda talep ve beğeni birbirini tamamlayıcı niteliktedir.

### **1.3. Coğrafya ve Kültür İlişkisi**

On dokuzuncu yüzyılın sonu ve yirminci yüzyılın başlarında, insan ve çevre arasındaki etkileşim konusunda coğrafi ilginin çevreci determinizm (belirlenimcilik) ve posibilizm (olanakçılık) olmak üzere iki ana konu üzerinde odaklanmaya başladığı görülür (Özgüç ve Tümertekin, 2000: 196). Çevreci determinizm üzerinde çalışmalarını yoğunlaştıran Friedrich Ratzel, “Antropogeographie” isimli eserinde çevrenin insanları yönlendirmekte etkili olduğunu; “Politische Geographie”de ise “lebensraum” denilen içinde canlı organizmaların geliştiği alanlarda, çevrenin insanları ve devletleri şekillendirdiğini savunmuştur (Tümertekin, 1990: 26). Ellen Churchil Semple, Ratzel’in görüşlerini geliştirerek çevreci determinizmin insanı ve kültürünü sınırlayan, etkileyen temel faktör olduğunu belirtmiştir: İnsan yeryüzünün sunduğu bir üründür. Bu, insanın yeryüzünün sadece bir çocuğu olduğu anlamında değil, aynı zamanda yerin ona bir annelik yaptığı, onu beslediği, ona görevler verdiği, düşüncelerini yönlendirdiği, ona vücudunu ve aklını güçlendirecek zorluklar verdiği, ona denizlerde seyahat ve yeryüzünde sulama gibi problemleri ve zaman zaman da bunların çözümünü için ipuçları verdiği anlamındadır. Yeryüzü, insanın canına, kanına, hatta ruhuna işlemiştir (Arı, 2005a: 23).

Posibilist araştırmacılar, deterministlerden farklı olarak insan-çevre ilişkisinde insanın konumunun daha önemli olduğunu düşünmüşlerdir. İnsanın çevreyi değiştirmeye olan gücü ve doğal çevresel faktörlerin rolü kıyaslandığında, insanın rolünün çok daha etkili olduğunu ileri sürmüşlerdir (Doğanay, 2005: 21). On sekizinci yüzyıl başlarına gelindiğinde ise Carl Ritter, determinizm ve posibilizmin coğrafyayı tek başına açıklamakta yeterli olmayacağını düşünerek çalışmalarını beşerü coğrafya üzerine yöneltmiştir.

Coğrafyacılar bir yandan doğal çevre faktörlerinin toplumların kültürel özelliklerini nasıl etkilediğini anlamaya çalışırken, diğer yandan kültürel farklılıkların mekânın organizasyonunda ve doğal kaynaklardan yararlanma biçimlerinde ne gibi değişikliklere yol açtığını açıklama çabasına girmişlerdir. Bu çabaların bir sonucu olarak XX. yüzyılın başlarında “Kültürel Coğrafya” adı altında yeni bir disiplin ortaya çıkmıştır (Akpınar, 2012: 254). Kültürel coğrafya çalışmaları ABD’de 1920’li ve 1930’lu yıllarda Kaliforniya Üniversitesi’nde Carl Ortwin Sauer tarafından Berkeley Okulu ile başlatılmıştır<sup>1</sup>. Sauer, yüzyılın başlarında “Geography as Human Ecology” isimli eserinde “çevrenin insana yaptığı etkiden ziyade insanın kendini çevreye uyarlaması açısından bakmaları gerektiğini” öneren Harlan H. Barrows’un fikirlerini ilerletmiştir (Kayserili, 2014: 32). Bu görüşler doğrultusunda kültürel coğrafyanın, insanın üretimlerinin ve çevre üzerindeki değişikliklerinin kültürel ve antropolojik bir bakış açısıyla değerlendirilmesi temelinde olduğu düşünölebilmektedir. 1925’te yayımlanan “The Morphology of Landscape (Peyzajın Morfolojisi)” isimli çalışmasında Sauer, görüşlerini şu şekilde açıklamıştır: “Tasvirin bir sisteme indirgenmesine coğrafyacılardan büyük çoğunluğu haklı olarak karşı çıkmıştır. Bu bir kere gerçeleşirse bir coğrafyacı, yapmakta olduğu her türlü bölgesel çalışmayı bu sınırlar içerisinde tutmak zorunda kalacaktır. Ancak bunun aksi olduğu takdirde coğrafyacı serbest hareket edebilir. Burada coğrafyayı bir sanat olarak düşünmüyoruz. Bir bilim olarak coğrafya elde ettiği verileri sınıflandırmak için bütün imkânlarını kullanmalıdır” (Arı, 2005a: 67).

Sauer, kültürel peyzaj ve kültürel coğrafya çalışmalarında kültür tarihi ve maddi kültür öğeleri gibi hususları da dikkate almaktadır. “Ona göre insan ve mekân etkileşimini açıklayıcı iki araç vardır. Bunlardan birisi fiziki coğrafya diğer ise fiziki coğrafya üzerinde kendi kültürel özelliklerini yansıtan toplumsal kültürdür” (Kayserili, 2014: 34). Ayrıca “insan, dünya yüzeyini değiştirmekteki en son etkidir ve toplumların genel yaşam şekillerinin en son ilave edicisidir” (Kayserili, 2014: 34). Coğrafya ilmi üzerinde, fiziki mekânın etkisinin her şeyden fazla olduğunu iddia eden deterministlere karşı ortaya çıkmış ve gelişimini insan temelli olan kültür olgusu üzerine yoğunlaştırmıştır. Dolayısıyla, insanoğlunun üretimlerinden oluşan kültür olgusu ve bu olgunun bünyesinde

<sup>1</sup> Berkeley Okulu’nun en önemli çalışmaları, Sauer’in 1925’te “The Morphology of Landscape (Peyzajın Morfolojisi)”, 1927’de “Geography of Pennyroyal (Penniroyal’ın Coğrafyası)”, 1941’de “A Foreword to Historical Geography (Tarihi Coğrafyaya Giriş)”, 1952’de “Origins and Dispersals – Tarımın Anavatanları ve Yayılması”, William L. Thomas’ın 1955’te “Man’s Role in Changing the Face of the Earth-Yeryüzünü Değiştirmede İnsanın Rolü” isimli kitaplarıdır (Arı, 2005b: 320; Kayserili, 33-36). J. B. Jackson’ın 1951 yılında kurduğu Landscape dergisi de kültürel coğrafya çalışmaları için önemli bir yayın olmuştur.

barındırdığı her şey Kültürel Coğrafya'nın inceleme konuları içerisinde yer almaktadır (Kayserili, 2014: 23). Sermayenin yayılması kapsamında, çağdaş mekânların yapılandırılma süreci, konumlarının anlamlandırılması ve uygulamaları, kültürel coğrafyanın yaygın temalarındandır (Kayserili, 2014: 38). Ramazan Özey ise, kültürel coğrafyanın elemanlarını, sosyal organizasyon, örf, adet, gelenek ve görenekler, eğitim, diller, barınaklar, konutlar, giyim-kuşam, moda, sanat, edebiyat, dinler, değerler, iklim, hükümet şekilleri, kanunlar, rekreasyon, eğlence, ekonomik sistemler olarak listelemektedir (2014: XI).

Alperen Kayserili, araştırmalarını kültürel coğrafya üzerine sürdüren pek çok ismin, insanın habitatu değiştirici bir rolü olduğunu vurguladığını, “değiştirici olarak-insan düşünce” ekolünün çevresel determinizmin karşıtı olduğunu belirtmektedir (2014: 37). Buna karşılık olarak fiziksel çevre üzerinde insanın etkisi üzerine çalışan araştırmacılar ise insanın doğaya şekil verdiğini savunmaktadır. 1970’li yıllara gelindiğinde ise “maddi kültür öğelerinin betimsel analizini içeren geleneksel peyzaj çalışmalarından, peyzajın anlamını ve şehirlerin kültürel durumunu inceleyen yeni peyzaj çalışmalarına geçilmiştir” (Arı, 2005b: 328).

1980’li yıllarda Peter Jackson, Denis Cosgrove gibi araştırmacılar kültürel coğrafyanın tanımını yeniden yapmışlardır. Jackson, kültürel çalışmaların özel katılımlarına değinirken Cosgrove sembolik üretimin anlaşılacağı bir tanım üzerinde durmaktadır. Bu çalışmalarla birlikte mekânın sosyolojik bağlamı incelenmiştir. Feminist görüşler doğrultusunda yapılan çalışmalarla “modernleşme sonrasının ve sömürgecilik sonrasının teorileri kültürel coğrafyacıların araştırmalarının kültürel boyutunu değiştirmiştir” (Kayserili, 2014: 37). Bu yeni kültürel coğrafya anlayışında şehirler ve XX. yüzyılın modern toplumları önem kazanmış; “maddi kültür öğeleri yerine kimlik (identity), temsil (representation), sembolleştirme (symbolism), anlam (meaning) ve tasavvur (imagination) edebilmek” (Arı, 2005b: 329) boyutunda incelemeler yapılmıştır.

Kültürel coğrafya üzerine yapılan yeni tarihli araştırmalarda Berkeley Okulu'nun ve geleneksel anlayışın eleştirildiği kimi hususlar bulunmaktadır. Denis Cosgrove, kültürün geleneksel yapıdaki algısına karşı çıkarak peyzaj çalışmalarında insanların etkisinin dikkate alınmamasını savunmaktadır (Arı, 2005b: 332). Ayrıca Johnston, Berkeley Okulu'nun çalışmalarında maddi kültür öğelerinin ön plana çıkartılarak “iş bölümü, sosyal organizasyonlar, suç, hastalık ve eğitim gibi davranışlar, dil ve yer adları, politik süreçler, yiyecek elde etme, müzik ve eğlence, spor ve oyunlar, yer algılaması, cinsiyetlerin sosyal mekânları, efsaneler, cenaze ve düğün adetleri” (Arı, 2005b: 332-333) gibi maddi olmayan kültür unsurlarına gereken değerin verilmemesini tenkit etmektedir.

Philip Wagner ve Marvin Mikesel, kültürün coğrafyanın sorunlarına uygulanması hususunda birbirleriyle ilişkili “kültür”, “kültür alanı”, “kültürel coğrafi görünüm ya da kültürel mekân”, “kültür tarihi” ve “kültürel ekoloji” gibi beş ana konu başlığı tespit etmişlerdir. Bu doğrultuda Erol Tümertekin ve Nazmiye Özgüç de kültürel coğrafyaya “kültürel yayılma”, “kültürel ekoloji”,

“kültürel bütünleşme”, “kültürel mekân”, “kültürel coğrafi geçmiş ve kültür bölgeleri” kapsamında yaklaşmak gerektiğini belirtmektedir (2009: 98). Bu bağlamda öncelikle kültür bölgesinin sınırlarını belirlemek gerekmektedir. Bunun için sorulması lazım soruları Yılmaz Arı ve Abdullah Köse şu şekilde sıralamıştır: “Kültürler coğrafi olarak nasıl gruplaşmış veya düzenlenmiştir? Yerler, neden ve nasıl birbirine benzer veya birbirinden farklıdır? Mekânsal ilişkilerin seyrinde bu farklı yerler nasıl etkileşir? Orada oturanlar o bölgeyi nasıl algılar ve kendini onlarla nasıl özdeşleştirir?” (2005: 55).

Kültür temelli yapılacak coğrafi araştırmalarda “kültür bölgesi” adı verilen coğrafi alanın tüm hatlarıyla çok iyi bilinmesi gerekir. Kültür bölgesi, kültür özellikleri ve işlevlerine dayanan coğrafi bir bilim olup kültürlerin coğrafi olarak nasıl gruplaştıkları veya düzenlendikleri sorusuna yanıt arar. Bir coğrafi mekânda ikamet eden sakinler, o bölgeyi nasıl algılar ve kendilerini bu bağlamda hangi noktada görür? Bu sorulara yanıt arayan kültürel coğrafya; fikirlerin, tekniklerin, aletlerin vb. unsurların bir kültür bölgesinden başka sahalara nasıl yayıldıkları ile ilgilenir. Bu noktada yalnızca nesnel değil fikirler de kültür coğrafyasının alanını tayin etmektedir (Tümertekin ve Özgüç, 2009: 98). Kültür bölgesini sınırlamakta harita ve diyagramlar büyük önem taşımaktadır. Carl Ortwin Sauer, bölgede sürekli olarak kullanılan uğraşları gösteren haritalar için “kültürel harita” terimini kullanmıştır (Kayserili, 2010: 180). Kültürel haritalara hem araştırma bölgesini sınırlamak hem söz konusu alanın başka kültür bölgeleri ile etkileşimi olup olmadığını anlamak için başvurulmaktadır.

Kültürel coğrafya çalışmalarında tespit edilmesi gereken hususlardan bir diğeri kültürel yayılmadır. Kültürel unsurların bir bölgeden diğer bölgelere yayıldığını inceleyen bu temayı Carl Ortwin Sauer, “Agricultural Origins and Dispersals (Tarımın Kökenleri ve Yayılmaları)” adlı eserinde şu şekilde açıklamaktadır: “Arkeologların kürekleri sayesinde herhangi bir zamanda tohum bitkilerinin yayılışlarının ortaya çıkması şüphesiz ki uzakta bulunan alanlar ile kurulmuş olan zengin bir iletişim ağının olduğunu gösterir” (Kayserili, 2010: 183). Alperen Kayserili ve Namık Tanfer Altaş, kültürel yayılmanın “beslenme şekli, giyim-kuşam, dil, mimari tarzı, müzik, edebiyat, sosyal hayat” gibi hususları kapsadığını belirtmektedir (2010: 6). Kültürel yayılma insanların taşınmasını da kapsamaktadır. Örneğin; “İbadet yerleri hacı olmak isteyenlerin hedefi halindedir ve bunlar kültürel yayılmada rol oynarlarken, büyük miktarlarda ziyaretçiyi de kendilerine çekerler” (Yılmaz A., 2018: 125). Bir kültürün oluştuğu, doğduğu yerden çıkıp başka kültürlere, toplumlara yayılmasının incelenmesiyle, “coğrafyacı, kültürün mekânsal kalıplarının nasıl bir gelişme izlediğini anlayabilir” (Tümertekin ve Özgüç, 2009: 99).

Kültürler ve fiziki çevrenin etkileşiminin, aralarındaki neden-sonuç ilişkisinin incelendiği kültürel ekoloji, “kültür içindeki mekânsal değişimleri anlamak için” araştırılmaktadır (Arı-Köse, 2005:57). Butzer, kültürel ekoloji çalışmalarında hem kültür ile ilgili konularda hem doğal bilimlerden birini seçip temel prensiplerinde uzmanlaşmanın gerektiğini savunmaktadır (Arı, 2003: 77). Kültürel ekolojinin aşlının insanın fiziki çevreyi kullanırken, çevrenin kendi düzeni içinde



yenilemesine ve mevcut ekolojik dengesini sürdürmesinin sağlanması olduğunu belirtilmektedir (Korkmaz ve Gürbüz, 2008: 3). İnsanın ekosistem üzerinde kültürel öğeleri vasıtasıyla yarattığı etkileri inceleyen kültürel ekoloji, dünya üzerinde yer alan geleneksel bilgilerin kayıt altına alınması ve doğal çevreyle kültürel öğelerin etkileşimini çok yönlü olarak inceler (Haviland, 2002: 317).

Kültürel ekolojiyle benzer konuları inceleyen ekolojik antropolojinin çalışma sahası da insan topluluklarıyla çevre arasındaki ilişkililerdir. İnsan toplulukları kendilerine has kültürel yapı içinde, toplumsal olarak örgütlenmiş bir biçimde coğrafya, iklim, bitki örtüsü, hayvanlar ve diğer insan topluluklarıyla sürekli iletişim ve etkileşim içerisindedir. Topluluklar bilinçli ya da bilinçsiz bir biçimde çevrelerinde sürekli bir değişim yaratırlar ve bu sayede ekonomik hayattan siyasi iradeye kadar her türlü etkende değişkenliğe sebep olurlar. Ekolojik antropoloji bu noktada bu noktada dikkati çeker. Ekolojik antropologların uzlaştıkları belli noktalar vardır. Buna göre herhangi bir topluluk kendisini kuşatan çevrenin tamamıyla değil, ancak içinde yaşadığı ve ulaşabildiği etki sınırları içerisinde bir etkileşime sahiptir. Bu durumu habitatlar arasında kendine özgü olan, fiziksel bütünlük taşıyan yer veya alan niş olarak adlandırmak mümkündür. Her topluluk geniş bir çevre içinde kendine özgü bir gelişim sürecine sahiptir. Bunlar çevrelerindeki bitki, hayvan ve eşyalar, besin elde etmedeki ve barınmadaki pratikleri vb. konulardaki kendilerine has bilgi birikimleri sayesinde başarılıdır. Bu süreçte diğer toplulukların gelişimlerinden ve onların şekillendirdiği toplumsal çevreden de etkilenirler (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 251).

Ekolojik antropoloji 1960 sonrasında Franz Boas'ın öğrencisi Julian Steward tarafından geliştirilmiş ve Steward'ın uygarlıkların evriminde getirdiği tekdüze ilerleyişten ziyade çok hatlı sistem çevrenin toplumsal sistemler üzerindeki etkisini vurgulamasıyla büyük bir değişime yol açmıştır. Ekolojik antropolojinin üç evresi olarak adlandırılan bu dönem Leslie White ve Julian Steward tarafından belirlenen ilk evredir. Her iki araştırmacı da kültürler arasındaki benzerliklerin benzer çevre koşullarıyla açıklanabileceği görüşünü savunmakla birlikte bu kültürel bir evrilme ve gerileme sürecini ifade etmektedir. Bu noktada White<sup>23</sup> temel dinamik olarak enerjinin denetim altına

---

<sup>2</sup> Leslie White, 1943 yılında yayımladığı "Energy and the Evolution of Culture" adlı eserinde kültürle ilgili görüşlerini ortaya koyar. White için teknolojik gelişmeler (teknoloji) insanın hayatta kalma probleminde dair bir denemedir. Bu deneme sonuçta yeterli enerjiyi elde etmek ve bunu insanlığın ihtiyacı doğrultusunda yönlendirmek amacı taşır. Enerjiyi kontrol edip yönlendiren toplumlar evrimsel anlamda avantajlıdır. White'a göre kültür ona has özellikleriyle çok daha karmaşık bir yönde ilerler. Bu da enerjiyi kontrol altında tutup yönlendirme ile gerçekleşir. Teknolojik ilerlemenin kültürel ilerlemeyle doğrudan kesin bir ilişki içinde olduğu görüşünü savunur. Teknolojiyi düşük seviyede kullanan bir toplum yüksek seviyede bir kültürel karmaşıklığa sahip olamaz.

<sup>3</sup> White 1949 yılında yayımladığı The Science of Culture adlı eserinde artık insan ve kültürle ilgili düşüncelerini bir formüle dönüştürme çabası içindedir. Leslie White teoremi olarak bilinen kültür formülü ise şu şekildedir:  $E \times T \times V = P$

E → Energy (Bir yıl içerisinde tüketilen kişi başı enerji)

$E = H \times N$  → Human and nonhuman components of energy factor (Enerji etmenlerinin insan ve insan dışı bileşenleri)

T → Tool, technology (Kontrol altına alınan enerjinin kullanımının etkinliğinin ölçütü)

P → Quantity of human goods and resources (Üretilen ürün açısından kültürel gelişmenin derecesi)

V → Environmental Factors (Çevresel Etmenler)

alınması tabirini kullanırken Steward kültürel çekirdekten söz etmektedir. Steward'ın bahsettiği kültürel çekirdek; takım, kabile, şeflik ve devlet kategorilerini oluşturan bir yapıyı arz eder. Steward'da aynı ya da benzer çevre koşulları, benzer teknolojik buluşlara yol açtığı gibi bunun da benzer siyasal, kültürel, toplumsal yapılara neden olduğu görüşü hâkimdir. Geçim pratikleriyle ilgili en yakın ilişkili kültürel özellikler kültürel çekirdektir ve aynı ya da benzer çekirdek özellikler aynı kültür tipine aittir. Bu kültür tiplerini belirli bir düzen ve hiyerarşi içine koyan toplum içtimai yapı sayesinde devlet olma bilincine erişir (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 252).

Julian Steward'ın belirli insan kültürlerinin çevreleriyle etkileşimi adını verdiği kültürel ekoloji için geliştirdiği bazı ilkeleri bu noktada zikretmek yerinde olacaktır:

- Kültür teknolojisi ve çevresi arasındaki karşılıklı ilişki iyi irdelenmeli ve kültürün insanların yiyecek ve barınak sağlamaya ne ölçüde katkı sağlayacağı sorusu sorulmalıdır.

- Kültür teknolojisiyle buna bağlı gelişen davranış modelleri irdelenmeli ve bu bağlamda kültür üyelerinin yaşamlarını sürdürmek için ne tür işler yaptıkları sorusu sorulmalıdır.

- Bu davranış modelleriyle kültürün geriye kalan öğeleri arasındaki ilişki irdelenmeli ve bu bağlamda insanların yaşamak için yapmak zorunda oldukları işlerin onların gelen tutumlarına nasıl yansıtıldığı sorusu sorulmalıdır (Haviland, 2002: 207).

Farklı toplumların birbirlerinin kültürlerine etki etmeleri ve ondan etkilenmeleri olarak tanımlanabilen kültürel yayılma, beraberinde kültürel etkileşimi getirmektedir. Alperen Kayserili, dini inançların toplumların beslenme, alışveriş vb. sosyal hayata dair alışkanlıklarını etkilediğini belirterek şu şekilde örneklemektedir: “Hindistan’ın çoğunluk dini olan geleneksel Hinduizm, insanları kast olarak adlandırılan sosyal sınıflara ayırır ve her birisi için belirlenmiş geçim şekillerini tarif eder. Mormon inancı ise alkollü içecekleri, tütün, kafein ve diğer bazı ürünleri yasaklar ve böylece inananlarının beslenme ve alışveriş kalıpları etkilenir. Kültürün bir yönü diğer yönlerini birçok şekilde etkiler. Coğrafyacı, aynı kültür içindeki nedensel güçlerin, kültürün diğer yönlerinde nasıl farklılaşmalara neden olduğunu incelemek zorundadır” (Kayserili, 2014: 43).

Kültürel etkileşim, insan gelişiminin veya belli coğrafi alanlarda gelişmemenin nedenlerini araştırmaktadır. Kültür, bütün yönleriyle sistematik bir ilişki içinde olup mekândan bağımsız düşünülemez. Kültürel etkileşim, bir yerde başlayan kültürel farklılığın zamanla nasıl yayıldığı ve başlayan değişimin hangi noktada hangi bölgeyi etkilediğinin nedenlerine eğilir. Değişen koşullar altında değişim gösteren kültür bir coğrafyadan bir diğerine geçişi tanımlayan kültürel yayılmanın bir neticesidir (Arı ve Köse, 2005: 56).

Kültürel coğrafya içerisinde incelenen temaların sonuncusu olan kültürel peyzaj, insanın fiziki peyzajı şekillendirmesi, üzerinde değişiklikler yapması ve “kendi karakterini yansıtacak şekilde işlemesi” sonucu oluşmaktadır (Arı, 2005b: 314). Toplumların fiziki çevre üzerinde yarattıkları

değişimlerin görünür olması kültürel peyzaja, söz konusu temalar arasında gözle görünür ve somut bir mahiyet kazandırmaktadır. Carl Ortwin Sauer kültürel peyzajın, doğal peyzajın kültürel bir grup tarafından değiştirilmesiyle oluştuğunu belirtmektedir. Bu durumda “kültür, işi yapan asıl etmen; doğal peyzaj bir araç ve kültürel peyzaj da bir sonuçtur” (Kayserili, 2014: 45). Kültürel peyzaj, kültür gruplarının yeryüzünde yarattıkları görünür maddi kültür öğeleri üzerine yoğunlaşır. Kültür, doğayı işleyerek kendi sistematiği içinde dönüşüm başlatır ve her kültür, bulunduğu coğrafi koşulları kendi lehine çevirmek üzere bir uğraş içerisine girer. İnsanın en temel hayati gayesi olan doğa karşısında üstün gelme ve doğanın gücünden istifade etme kültürel peyzajın inceleme alanıdır. Sahada inceleme fırsatı bulunan etnografik malzeme bu noktada kültür araştırmacılarına o bölgedeki toplumlar hakkında derin bilgiler verir. Arazi şekilleri, bitki örtüsü, toprak yapısı vb. fiziki unsurlar insanların doğa karşısındaki kazanımlarını belirleyen unsurlar arasındadır. Yağ yapımında kullanılan yayıkların orman arazisi bakımından zengin Karadeniz Bölgesi’nde tahtadan yapılmasına karşın bitki örtüsü bakımından görece zayıf olan Akdeniz Bölgesi’nde, Toroslar üzerinde hareketli bir yaşam süren Yörükler arasında tulumdan yapılıyor olması doğal koşulların kültürel peyzajı nasıl etkilediğine temel bir örnek teşkil eder.

## İKİNCİ BÖLÜM

### 2. ARAŞTIRMA SAHASININ TARİHİ, COĞRAFI VE SOSYOEKONOMİK ÖZELLİKLERİ

#### 2.1. Trabzon Kent Tarihine Kısa Bir Bakış

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin önemli bir merkezi olan Trabzon hakkında yapılan çalışmalar kentin tarihini ilk çağlara kadar dayandırmaktadır. Antik Çağlardan beri Avrasya ekseninde etkin olmak isteyen bütün siyasal güçlerin ilgi sahası içinde olan Trabzon; doğu batı arasında geçiş bölgesi olması, İpek Yolu'nun ana güzergâhlarından biri üzerinde olması sebebiyle bölgenin maddi ve kültürel zenginliğini yansıtan önemli bir merkezdir.

Kent adının kökeni hakkında bir görüş birliği sağlanmamış olsa da İlk Çağ kaynaklarında Trapezus, Trapeza olarak, Batılı kaynaklarda Trebizonde, Trapezunt, Trebisond olarak yer aldığı, İslami kaynaklarda ise Atrabezun, Trabezude olarak yer aldığı görülmektedir. Bu adlandırmaların kökeninde ise kente deniz yoluyla gelen Miletoslu kolonicilerin kenti uzaktan baktıklarında bir sofraya benzetmeleri ve Antik Yunanca'da sofranın anlamına gelen Trapeze kelimesinden kentin adını türettikleri bir görüştür. Evliya Çelebi, kente adını verenin Fatih Sultan Mehmet olduğunu ve fetihten sonra kenti güzelliğinden ötürü Tarb-ı Efsun şeklinde nitelendirdiği görüşündedir (Tekindağ, 1979: 456-457; Usta, 1999: 14). Dede Korkut metinlerinde önemli bir yer tutan kent, bu metinlerde Turabuzon şeklinde yer almıştır. Ayrıca kentin adının “tuğra bozan” şeklinden türetildiğine dair anlatılar da sözlü kültür ürünleri arasında yer almaktadır.

Tarihi kaynaklara bakıldığında Türk kökenli kavimlerin Anadolu'ya yerleştiği ilk bölgelerden birisi Doğu Karadeniz Bölgesi'dir. Helen kolonizasyon döneminden evvel bölgeye Karadeniz'in kuzeyinden İskit ve Kimmer atlı göçebe topluluklarının girdiği ve bu toplulukların bölgenin otoktan halkları üzerinde göç dalgalanmaları yarattığı bilinmektedir (Özsait, 1999: 36-37; Tellioğlu, 2007: 15-34; Bilgin, 2010: 20-32). M.Ö. VIII-VII. yüzyıllarda yürütülen kolonileşme sürecinde Karadeniz kıyılarına gelen İonialı ve Miletoslu Helenler bölgede Makronlar, Kolkhlar, Driller, Mossynoikler, Khalypler, Tibarenler vb. yerli kavimlerle karşılaşmışlardır. Bölgede yaşayan bu yerli halklarla ilgili ilk bilgiler Ksenophon'un “Anabasis” adlı eserinde Anadolu'da “satraplık” adı verilen valiliklerden bağımsız yaşayan halklar şeklinde bilinmektedir. (2011: 336-365). Helenlerin bu bölgeye yaptıkları akınların amaçlarının başında ise köle ticareti ve bölgenin sahip olduğu maden rezervleri gelmektedir (Bilgin, 2010: 32-48; Emir, 2011: 87-90). İlerleyen dönemlerde Bizans İmparatorluğu da benzer bir

siyaset güderek bölgedeki yerli halkı Hıristiyanlaştırma faaliyetlerine gitmiş ve böylece bölgeyi kontrol altında tutmak istemiştir. Araştırmacılar tarafından bölgede tespit edilen Avar, Hazar, Bulgar, Kıpçak, Kuman soylu isim ve motifler bölgedeki Türk soylu kavimlerin otoktan halkla yıllar içinde kaynaştığının en büyük göstergesidir.<sup>4</sup>

Kara ve deniz ticaret yollarının önemli bir kesişim merkezi olması dolayısıyla pek çok istila gören Trabzon kenti ilerleyen yıllar boyunca yine pek çok farklı yönetim tarafından idare edilemiştir. MÖ. 4. yüzyıla kadar Anadolu üzerindeki Pers istilasından etkilenen kent ilerleyen yüzyılda ise İskender'in Doğu seferleri neticesinde el değiştirmiş, MÖ. 280'li yıllarda Mithridat ailesi egemenliğindeki Pontus Krallığı topraklarına katılmıştır. MÖ. 63 yılına gelindiğinde ise Roma tarafından işgal edilen kent Roma İmparatorluğu için önemli bir istihkam mevki olma özelliği kazanacaktır. İmparator Hadrian'ın doğu topraklarına yaptığı iki sefer sonucu Trabzon bölgede önemli bir merkez olmuştur. İmparatorun emriyle kente limanlar yaptırılmış ve güneyden gelip denizle birleşen ticaret yolları sağlamlaştırılmıştır (Özsait, 1999: 38; Lowry ve Emecen, 2012: 296). Böylece Trabzon ordu iâşe merkezi konumunda olmasının etkisiyle deniz ve kara ticaret hayatının son derece canlı bir merkezi olmuştur (Umar, 2000: 60; Miller, 2007: 8).

Roma İmparatorluğu'nun bölünmesi neticesinde Bizans olarak adlandırılan Doğu Roma İmparatorluğu hakimiyet alanında kalan Trabzon, VIII. yüzyıldan itibaren Müslüman Araplar ve İslamiyet'i kabul etmiş Türk akıncıları tarafından bir müddet ele geçirildiyse de Bizans ordusu komutanı Leon tarafından tekrar geri alınmıştır. Ancak bu tarihten itibaren şehir surlarının hemen dışında yer alan Müslüman Türk varlığı kendisini Trabzon'un fethine kadar aralıksız devam ettirmiştir (Öksüz, 2006: 25).

IV. Haçlı Seferi neticesinde İstanbul'un Latin orduları tarafından yağmalanması üzerine ailesiyle birlikte Trabzon'a gelen imparator I. Andronikos'un torunları Alexios ve David 1204 yılında Trabzon ve çevresinde Gürcü Kraliçe Tamara'nın da yardımlarıyla Komnenos Krallığı'nı kurmuşlardır. Bölgedeki Türk varlığı, Komnenos hanedanının egemenlik sürdürdüğü yıllarda iyice artış göstermiştir. Bunun başlıca sebebi siyasal ve askeri anlamda kendini muhafaza etmekte güçlük çeken krallığın bölgede düzeni sağlayacak askeri bir güce ihtiyaç duymasıdır. Bu sebepten Kraliçe Tamara sınır güvenliğini sağlayabilmek adına bölgeye Karadeniz'in kuzeyinden, Kafkasya ve İran yaylası üzerinden gelen Kıpçak-Kuman kökenli Hıristiyanlaştırılmış Türk boylarını yerleştirmiştir. Bölgede Eski Anadolu Türkçesi söz varlığının yanı sıra Eski Türkçe ve Kıpçakça unsurların mevcudu; yalnızca İslamiyet'i kabul ettikten sonra 1071 Malazgirt, 1176 Miryokefalon zaferleriyle Anadolu'daki varlıkları artık iyice sağlamlaşan Türk akıncı boylarından Çepni kolunun, Hacıemiroğulları ve Taceddinoğulları beyliklerinin bölgede ikamet etmediğini, umum Türk

<sup>4</sup> Bizans İmparatorluğu'nun Hıristiyanlık öğretileriyle Rumlaştırmaya çalıştığı Türk soylu kavimler hakkında detaylı bilgi için bk. (Şükürov, 2016).

boylarının kozmopolit bir yapıda bölgede bir arada olduklarının göstergesidir (Bilgin, 2010: 106; Üçüncü, 2007a: 128; 2007b: 171).<sup>5</sup> Yalnız bu dönemlerde yazılı kaynakların ağırlıkla imparatorluk ve kilise kayıtlarından biliniyor oluşu, imparatorluğun etnik yapıyı bir arada tutabilmek adına Grekçe'yi resmî dil ve Hristiyanlığı ise resmî din olarak kabul ettirmesi gibi bir siyaset benimsemesine neden olmuştur. Komnenler her ne kadar surlar dışında siyasi anlamda pek bir hakimiyet sağlayamasa da bu sebepten bölgede varlığı kesin olarak bilinen Gayrimüslim Türk tebaanın Grek kökenli olarak algılanması, yer adlarının Grek veya Pontus Romenikası kökenli olduğu inancı uzun yıllardır devam eden bir yanlışlıktır (Tellioglu, 2004: 2).

1243 Köseadağ Savaşı'nda Anadolu Selçuklu Devleti'nin Moğollara yenilmesi Anadolu'da siyasi bir boşluk ortamı oluşmasına neden olmuştur. Ancak Alaeddin Keykubat döneminden itibaren Doğu Karadeniz Bölgesine yerleştirilen Çepni boyları, Trabzon'un dağlık güney kısımlarını doğu batı eksenli yurt olarak edinmişler ve Komnen hanedanı Trabzon Rum İmparatorluğu'na karşı sürekli bir mücadele halinde olmuşlardır (Bryer, 1980: 140-41; Çelik, 1999: 15-26; Çelik, 2002: 312-323). İmparatorluğun bu ve takip eden yıllarda kendisine karşı düzenlenen akınları akrabalık ilişkileri oluşturmak suretiyle bertaraf etme yöntemi seçtiği görülmektedir (Uspenski, 2003: 89). Nitekim 1458 yılına gelindiğinde İmparator IV. Yuhannes Komnenos'un kızı Theodora'yı Akkoyunlu hükümdarı Uzun Hasan'la evlendirdiği kayıtlarda yer almaktadır (Bryer, 1980: 135-36). Ancak imparatorluğu ayakta tutmak için girişilen tüm faaliyetler sonuçsuz kalmış ve Trabzon 1461 yılında Fatih Sultan Mehmet komutasındaki Osmanlı ordusu tarafından fethedilmiştir. Fetihte şüphesiz dikkat çeken önemli hususlardan bir tanesi bölgede artık uzun yıllardır ikamet eden Çepnilerin Osmanlı ordusuna yardım etmeleridir. Fetihden sonra ise kendilerine yardımlarından ötürü tımar tahsis edilmiştir (İnan, 2003: 73). Böylelikle Trabzon'da 1916 yılındaki Rus işgaline kadar Osmanlı hakimiyeti başlamıştır.

I. Dünya Savaşı'nda tüm Anadolu'da olduğu gibi büyük zorluklarla karşılaşan Trabzon kenti ayrıca 15 Nisan 1916 yılında Rus işgaliyle karşı karşıya kalmıştır. Başta Of, Akçaabat, Maçka gibi kentin pek çok noktasında Ruslara karşı direniş hareketi gerçekleşse de denizden yapılan bombardıman neticesinde kent merkezi büyük hasar görmüştür. Bunun üzerine kenti iki gün içerisinde yanına alabildikleri eşyalarıyla terk eden halk, hafızalardan uzun yıllar silinemeyecek muhacirlik günlerine başlamıştır. Panik içerisinde nereye gideceğini tam olarak bilemeyen insanlar genellikle batı yönünde kentten uzaklaşmayı tercih etmiş; maddi durumu iyi olanlar deniz yoluyla, maddi durumu son derece kötü olan pek çok sakin ise yanlarına bulabildikleri hayvanlarla yayan olacak şekilde köy ve yayla yollarını kullanarak kaçmışlardır. Kentte kalan yerli Rumlar ise Ruslara

---

<sup>5</sup> Bölgedeki Kıpçak varlığının ne derece üst seviyede olduğunun en büyük göstergesi Kıpçakların Komnenos hanedanında yönetimde dahi kendilerine yer bulmalarından kolayca anlaşılabilir. Kıpçak soylu olduğu bilinen Maçkalı George Amiroutzes'in 1438-1439'da Komnenosları temsilen Ferrara-Floransa konsiline katıldığı, 1449'da Cenevizlilere elçi olarak gittiği ve daha sonra IV. Yuhannes tarafından devlet hazinedarlığı görevine getirildiği kaynaklarda yer almaktadır (Bryer, 1988: 83-84; Tellioglu, 2009: 131, 132).

kentin boşaltıldığını ve daha fazla topa tutulmamasını rica etmişlerdir. Vali Cemal Azmi Bey vilayet merkezini Ordu kazasına taşımıştır. Bunun üzerine daha fazla direnişle karşılaşmayan Rus birlikleri Trabzon'u işgal etmişlerdir (Beyoğlu, 1999: 482).

Rus işgaliyle birlikte bir süredir devam eden Rum ve Ermeni çetelerinin yerli halka yaptıkları zulümler iyice artış göstermiştir. Bu durum karşısında 3. Ordu komutanı Vehib Paşa Ruslar nezdinde girişimlerde bulunsa da netice alınamamıştır. Kentin pek çok noktasında işlenen cinayetler, tecavüz vakaları vb. pek çok elim hadise kendisine yabancı basında dahi kendisine yer bulmuştur (Bilgin, 2007: 57, 69). Yaşanan hadiseler 1917 yılı Ekim ayında Rusya'da gerçekleşen Bolşevik Devrimi'yle birlikte Rusların kentten çekilme kararı almasına kadar devam etmiştir. Vehib Paşa komutasındaki Türk birlikleri 12 Şubat 1918 yılında harekete geçmiş, Trabzon'u terk eden Rus birliklerinden 15 Şubat'ta Vakfikebir, 18 Şubat'ta Akçaabat, 24 Şubat'ta ise Trabzon kent merkezi Rus işgalinden kurtarılmıştır.

Rus işgalinin ardından muhacirliğe çıkan insanlardan dönebilenler kente dönmüştür fakat sözlü kültür ürünleri halen çıkılan bu umutsuz yolculukta açlık, hastalık, can güvenliği neticesinde hayatlarını kaybeden insanların anlatılarının tazeliğini korumaktadır. Kentte yaşanan bu manevi yıkımın yanı sıra yıkılan binalar, yapılamayan temizlik vb. başta olmak üzere belediye faaliyetleri, salgın hastalık ve kıtlık had safhaya ulaşmıştır. Tüm bunların yanı sıra Ermeni ve Rum çetelerinin faaliyetleri sona ermediğinden şehirde tam anlamıyla bir güvenlik sorunu baş göstermiştir. Bu durum karşısında yerel örgütlenmeler kurulmuştur. Trabzon Muhafaza-yı Hukuk-ı Milliye Cemiyeti bu örgütlenmelerin en önemlisi olup ileride Erzurum Kongresi'nin tertip edilmesine de katkı sağlamıştır (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 75).

## **2.2. Trabzon Kentinin Coğrafi Özellikleri**

Trabzon ili, Doğu Karadeniz Dağ kütesinin oluşturduğu yayın ortasındaki Kalkanlı dağlık kütesinin kuzeye bakan yamaçlarında, 38° 30' – 40° 30' doğu meridyenleri ile 40° 30' – 41° 30' kuzey paralelleri arasında yer almakta olup, yüzölçümü 4.664 km<sup>2</sup>'dir. Kuzeyinde Karadeniz, güneyinde Gümüşhane ve Bayburt, doğusunda Rize, batısında Giresun illeri bulunmaktadır (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 21, Doğanay, 2006: 25).

Trabzon'un güneyinde doğu-batı ekseninde uzanan dağlık alanlar ve bu dağlık alanları denize dik bir biçimde kesip derin vadiler oluşturan Solaklı, Yomra, Değirmendere, Sera, Kalenima, Foldere gibi akarsular, bu akarsuların oluşturduğu vadi ve deltalar bulunmaktadır. Jeolojik oluşumu; stratigrafi bakımından alttan üste doğru üst kretase yaşlı, tortul ara katkılı volkanik seriler, konglomera, kumaşı, marn, kil ve kireç taşlı denizsel üst miosen ve serileri; çakıllı, kumlu, siltli ve killi, kuaterner yaşlı taraça dolguları ile çakıllı kumlu, siltli, killi, killi akarsu ve kıyı alüvyonları şeklindedir (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 20).

Akarsuların oluşturduğu vadilerin büyük bir kısmı, özellikle ikinci dereceden kolları ve yan derelerinin buldukları kısımlar, oldukça dardır. Havzaların hızlı akışlı olmalarında ve fazla yük taşımalarında, derine aşındırma yapmalarında bölgenin nemli iklim karakteri başlıca rolü oynamıştır. Aşınmaya karşı dayanıksız olan tüf, aglomera ve kalkerli yapılar, derine aşındırma hızlanarak bir taraftan konsekant kollar geliştirirken dik “V” şekilli vadiler oluşturmuş, diğer taraftan da bu vadilerin yamaçlarında meydana gelen tali kollar arttırdıkları aşındırma faaliyetleriyle yamaçları büyük ölçüde parçalamışlardır. Böylece günümüzde bu sahada görülen dantritik drenaj ağının oturduğu denize doğru muntazam alçalan vadi sistemi meydana gelmiştir. Dar bir alana sahip olsa bile erozyonla taşınan molozların vadi tabanına yakın alçak yamaçlarda birikmesiyle, düşük eğimli kısmi düzlükler oluşmuştur. Aynı zamanda bu tür alanlar taşıma elverişlidir (T.C. Trabzon Valiliği, 2006: 22).

Trabzon ilinin en gelişmiş vadileri, batıda güney-kuzey yönünde uzanan Foldere Vadisi, Değirmendere akarsuyunun bulunduğu güneybatı-kuzeydoğu doğrultusunda Karadere Vadisi ve doğudaki güney-kuzey yönünde uzanış gösteren Solaklı Deresi vadileridir. Güneyde 1.900 m yükseltisindeki Horos ve Kalkanlı Dağları'nın su bölümü çizgisine yakın, kuzeye bakan yamaçlarından başlayan Değirmendere Vadisi giderek derinleşerek Maçka'ya kadar uzanır. Maçka'da aniden daralan vadi, buradan kuzeye doğru hem yana hem de derine doğru genişler, Esiroğlu yakınlarında ortadan kalkarak aşağı çığra geçer (Doğanay, 2006: 38; Eriş, 2016: 21). Dağlık alanlar, Doğu-Batı doğrultusunda uzanmakta olup; bu hattın en yüksek bölümünü doğudaki Haldizen Dağları oluşturmaktadır. Bu dağlar aynı zamanda Doğu Karadeniz Dağları'nın en yüksek bölümü olan Kaçkarlar'ın batıya doğru gelişen son uzantıdır. Bölgedeki önemli yükseltiler; Demirkapı (3.376 m), Kayışkiran (3.156 m) ve Karakaya (3.139 m) tepeleridir (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 30). Hemen her vadiden zirveye doğru çıkıldıkça, Karagöl, Sarıgöl, Balıklı Göl ve Aygır Gölleri gibi yirmiye yakın buzul gölü görülmektedir. Buzul vadilerinden ve göllerden kaynağını alan derelerden Solaklı Deresi'nin, doğudaki önemli kolu olan Haldizen Deresi, Demirkapı, Sağ ve Multat Dereleri ile akarak kuzeyde 1.150 m seviyelerinde Uzungöl'e ulaşmaktadır. Buradan itibaren Solaklı Deresi adı altında devam ederek Karadeniz'e karışmaktadır. Solaklı Deresi'ni oluşturan Büyük Dere ile Haldizen Deresi arasında ortalama 2.500 m yüksekliğinde çok geniş bir plato düzlüğü yer almakta olup, Soğanlı Dağları'nın alçaldığı bu kesimlerde Karadeniz kıyısını iç bölgelere bağlayan Of-Çaykara-Bayburt karayolu geçidi bulunmaktadır. Hat boyunca batıya doğru Kemerlik Dağı (2.746 m) ve Ziyaret Tepesi (2.850 m) görülmekte olup, bu doğrultu aynı zamanda Karadere'nin güneyinde yer alan su bölümü çizgisini de oluşturmaktadır. Değirmendere Havzası su bölümü hattı ise, Karadere'nin Yağmurdere koluyla birleştiği kesimlere doğru kuzey yönünde girintisi olan su bölümü çizgisinin, bu kolu içine alacak şekilde güneybatıya doğru ilerlemesi ile biçimlenmektedir. Karadeniz sahil yolundan güneye, Karadere boyunca ayrılan Araklı-Dağbaşı karayolu, bu bölgede Taşköprü civarında alçalan su bölümü hattından güneye doğru Gümüşhane'ye ulaşmaktadır (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 30-31; Eriş, 2016: 21-22).



Trabzon'un dağlık alanların batı kısmını Kalkanlı ve Horos Dağları oluşturmaktadır. Bu bölümün batı kanadında Viran Kilise Tepesi (1.784 m), Taşoluk Tepesi (2.420 m), Ayeser Tepesi (2.423 m), doğu kanadında ise Kalkanlı Tepesi (2.193 m) bulunmaktadır. Bu yaya bütünüyle Kalkanlı Dağları adı verilmekte; bu bölgede genel yükselti seviyesi giderek düşmektedir. Değirmendere ana akarsuyuna güneybatıdan karışan Maçka Deresi kaynağını, Taşoluk Tepesi'nin güney eteklerinden Çeşmeler Deresi adı ile almakta; Ayeser Deresi ise, Horos Dağları'nın su bölümü hattından doğarak, kuzeye doğru derin olmayan "V" şeklindeki bir vadi ile Uçurum (2.349 m) ve Ayeser Tepeleri'ni birbirinden ayırmaktadır. Horos Dağları zirvelerinden batıya doğru giderek alçalan, tamamı 2.000 metrenin üzerinde bu bölümün hattı Erikbeli Yaylası'na kadar devam etmektedir. Dağlık kütlelerin kuzeye doğru devam eden vadiler arası bölümleri giderek daralarak yan derelerle büyük ölçüde parçalanmışlardır. Bu nedenle tepelik alanlar, yükseltileri güneyden kuzeye doğru giderek alçalan komşu havzalarla olan su bölümü çizgilerini takip eder. Doğudan batıya doğru başlıca tepeler olan Haldizen ile Karadere akarsuları arasındaki Mador Tepesi (2.742 m), Polot Tepesi (2.880 m), Ziyaret Tepesi (2.829 m), Seslikaya Tepesi (2.117 m), Gümüşki Tepesi (2.375 m), Karadağ (1.946 m), Oba Tepesi (1.951 m), Güzelyayla Tepesi (1.945 m) ve Yankaya Tepesidir (1.410 m) (Doğanay, 2006: 26; Eriş, 2016: 23).

Trabzon ilinin batısındaki Foldere ve Değirmendere'nin doğusunda, kaynaklarını Horos, Soğanlı ve Haldizen Dağları'ndan alan Karadere ve Solaklı Dereleri yer almaktadır. Güneyde, Foldere, Değirmendere, Karadere ve Solaklı Deresi'nin yukarı havzaları birbiriyle buluşmakta; daha küçük havzalar halindeki Kalenima Deresi, Yanbolu Deresi, Küçükdere ve Manahos Deresi ise, kısa boyları ve hızlı akışlarıyla oldukça dar vadiler meydana getirmektedir.

Uzungöl heyelan seti gölü, Balıklı Göl, Aygır Gölü, Kara Göl ve Haldizen Dağları'ndaki büyüklü, küçükü diğer buzul gölleri ve Sera heyelan seti gölü, Trabzon'un göl varlığını oluşturmaktadır. Akarsuların getirdiği alüvyonların etkisiyle, il genelinde dolu bir vadi şekli geliştirmiştir. Bunlardan en önemlisi Değirmendere Deltası'dır. Diğer deltalar ise Fol Deresi'nin Vakfıkebir, Sera Deresi'nin Yıldızlı, Kalenima Deresi'nin Söğütlü, Yomra Deresi'nin Yomra, Yanbolu Deresi'nin Yalıboyu, Karadere'nin Araklı, Küçük Dere'nin Aşağı Çavuşlu, Manahos Deresi'nin Sürmene ve Solaklı Deresi'nin Of yakınlarında oluşturdukları daha dar alüvyal düzlüklerdir (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 32-33; Doğanay, 2006: 42-46; Eriş, 2016: 21, 23-25).

Trabzon ili genelinde farklı tipteki yükseltilerin yine farklı tiplerde bitki örtüsünü yarattığı görülmektedir. Şehrin, 300 m yükseltilerinde Akdeniz bitki türlerinin sokulduğu, Trabzon hurması, akçaağaç, şimşir, karayemiş, defne, prekanta, muşmula, katran ardıcı, kocayemiş gibi psödomaki öğeleri dağılışı gösterirken, kıyıya yakın kesimlerden itibaren kızılbaş, kestane, meşe türleri, dışbudak, ıhlamur, söğüt, kavak gibi geniş yapraklı etek ormanları yer almaktadır. Yükseklerle doğru çıkıldığında Avrupa kestanesi, adi kızılbaş, adi gürgen, adi fındık, doğu gürgeni, meşe, akçaağaç,

defne, mor çiçekli ormangülü, kayın, ladin ve köknar gibi geniş-igne yapraklı karışık ormanlar ve daha yukarıda da sarıçam, ladin, mor çiçekli ormangülü ve bazı çalı türleri gibi igne yapraklıların hakimiyetindeki ormanlar dağılışı göstermektedir (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 32; Eriş, 2016: 27). Sık orman dokusunun yer aldığı igne yapraklı ağaç kuşağının da üstüne çıkıldığında artık ağaç yetişmesinin mümkün olmadığı yaylalarda alpin çayırlar baş göstermektedir.

Trabzon ili genelinde görülen ılıman düzeyde seyreden ortalama sıcaklıkların sebebi, kuzeyde Karadeniz'in ve kıyıya yakın mesafede uzanan Doğu Karadeniz Dağları'nın varlığıdır. Şehrin yıllık yağış miktarı ve yıl içindeki gidişi, sahanın Karadeniz'e cephe olması nedeniyle yağış şartlarının oluşumunda, hemen kıyıdan itibaren artan bir eğimle yükselen kara sathı ile Karadeniz'in sıcaklığa bağlı ilişkisi etkili temel faktördür. Yağış şartlarının kısa mesafelerde değişiklik göstermesi (mikroklima alanları) yörenin önemli bir özelliğidir (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 26). Sonbahar mevsiminde yağışlar genellikle en yüksek noktaya ulaşmakla birlikte yıl boyu güneşli gün sayısı az, yağmurlu gün sayısı ise fazladır. Sonbahar, yaklaşık üç aylık bir dönemi kapsar ancak Eylül ayı kısmen yaz, Kasım ayı da nispeten kış mevsimi özelliklerini taşır. Yağışlar kış aylarında kıyıya yakın alanlarda yağmur, orta ve yüksek kesimlerde ise genellikle kar şeklinde seyretilmektedir. Kış aylarında bölgede ortalama sıcaklık 18,8°C civarındadır. Kış ve yaz mevsimleri arasında bahar mevsimi yumuşak bir geçişi sağlamakta ve yağışlar sağanak yağmurlar şeklinde olmaktadır. Bahar aylarında, kıyıya yakın alanlarda yoğun ekim-dikim faaliyetleri görülmektedir.

Basınç merkezlerinin yıl içindeki hareketleri, yer şekilleri özellikleri ve Karadeniz'in varlığı, Trabzon genelindeki rüzgâr hareketlerini etkilemektedir. Karadan ve denizden, kuzey ve güney yönlü rüzgarlar esmekte olup, denize yakın kesimlerde güney ve güneybatı rüzgarları daha etkilidir. Şubat, Mart ve Nisan aylarında fön rüzgarları, yılda ortalama on iki gün görülmektedir. Yaz mevsiminde nisbi nem oranlarının yüksektir ve iç kısımlara doğru artmaktadır. Yaz aylarında Karadeniz'in kuzeyinden olan buharlaşma, havanın sakin olduğu zamanlarda kıyıya yakın kesimleri etkisi altında bulundurmaktadır. Güneydeki yüksek alanlarda oluşan alçak basınç merkezine doğru yönelen meltem rüzgarları sayesinde, nem doğrudan buralara taşınmaktadır. Yayla alanlarında çoğu zaman öğleye kadar devam eden açık-berrak bir hava hali ardından vadiler boyunca yükselen su buharı, sahayı tamamen kaplamakta ve bazen günlerce çekilmemektedir (Cumhuriyetin 50. Yılında..., 1974: 36; Eriş, 2016: 27).

## **2.3. Kent Ekonomisi**

### **2.3.1. Tarım**

Trabzon; tarımsal alanlarının hacmi, bulunduğu bölgenin dağlık yapısı nedeniyle kısıtlı bir yer olmakla birlikte tarım topraklarının bereketli yapısı sayesinde tarih boyunca çeşitli ürünlerin yetiştirildiği bir yer olma özelliğine sahiptir. Tarihi kaynaklarda yer alan bilgilerden günümüz

araştırmalarına kadar yapılan alışmalar Trabzon’da tarih boyunca aşağı yukarı aynı tarımsal ve hayvansal faaliyetlerin sürdürüldüğünü göstermektedir.

Tahrir Defterlerindeki kayıtlara göre XV ve XVIII. yüzyıllar arasında kentte yapılan tarımsal faaliyetleri  ana başlık altında toplamak mümkündür. Bunlar: hububat ve bakliyat üretimi, bağcılık ve meyvecilik ve keten üretimidir.

XV. ve XVI. yüzyıl tapu-tahrir kayıtlarından anlaşıldığı üzere Trabzon sancağı tarım arazilerinde buğday, darı, mercimek, bakla, nohut, kuru soğan, sarımsak vb. hububat ve bakliyat ürünlerinin tarımı yapılmaktadır (Bostan, 2002: 487). 1486 tarihli kayıtlar arasında üretimi yapılan ürünler arasında Akçaabat ve Maçka nahiyelerinde lazut adlı bir cins yerli mısıрын bulunması da bu bakımdan dikkate değerdir (Bostan, 2002: 490). Hububat tarımının yapılması, kentte pek çok iş koluyla anılan semtlerden birisi olan “Değerimenderesi” bölgesinin oluşmasına vesile olmuştur (ksz, 2006: 183). Bu havza günümüzde de adını verdiği akarsu hattı boyunca üzerinde yer alan son değerimenerle (oğunluk elektrikle çalışıyor olsa da) Değerimendere olarak kayıtlarda yer almaktadır.

Hububat ve bakliyat ürünlerinin yanı sıra üzüm, zeytin, ceviz, fındık, kestane, armut, kiraz, elma, bostan, kavun karpuz vb. pek çok meyve de yetişmektedir. Yetişen meyveler arasında üzüm, zeytin, ceviz, fındık ve kestane tahrir kıymetleri bakımından en önemlileridir. zm kayıtlara göre hemen her kazada bol miktarda yetiştirilip şehrin pek çok noktasında şirahaneler bulunmaktadır. Zeytin ise elde edilen zeytinyağı bakımından pek kıymetli olup Trabzon sancak genelinde 1486 yılı kayıtlarında 378.810 litre, 1515 yılı kayıtlarında 142.020 litre, 1554 yılı kayıtlarında 298.974 litre zeytinyağı üretimi gerçekleşmiştir. Ayrıca sancak genelinde yetiştirilen zeytinin %96.62’ sinin yalnızca Trabzon kazasında, kalan %3’lük kesim ise Kürtün kazasında yetişmektedir (Bostan, 2002: 499-506). Bu da zeytinin Trabzon kenti için önemini ortaya koymaktadır.

XV ve XVI. yüzyıllarda endüstriyel anlamda Trabzon ekonomisi için önemli bir yere sahip keten ve kendir, bugün bilinenin aksine Trabzon sancağı içerisinde Trabzon kazasında Rize kazasından daha fazla üretilmektedir. Keten ve kenevir bitkisinden elde edilen kendir başta ilaç olarak kullanılmalarının yanı sıra, yemeklik yağ, ip-urgan ve şpbesiz en önemlisi keten bezi üretiminde kullanılmaktadırlar. Kayıtlarda Trabzon’a dışarıdan gelen tüccarlar dönüşlerinde keten bezi alıp gitmekte, şehirde urgancı esnafının ikamet ettiği bir mahalle bulunmakta ve Tersane-i Amire’nin ihtiyaını karşılamak üzere keten bezinden stp elde edildiği yer almaktadır (Bostan, 2002: 509-513).<sup>6</sup>

<sup>6</sup> Keten bezi dokumacılığı hakkında malumat veren şakir şevket, Trabzonlu kadınların eskisi gibi bu işe zen göstermediklerini ve Rize’de keten bezi dokumacılığının bu derece ilerlemesine başka sebep aranmaması gerektiğini belirtmektedir (2013: 65).

Trabzon tarihi ile ilgili malumat veren kaynaklar incelendiğinde XV-XVIII. yüzyıllar arasında kentin geçim kaynaklarının büyük bir bölümünü oluşturan tarımsal faaliyetlerin çeşitlilik gösterdiği görülmektedir. Trabzon Tarihi adlı eserinde Şakir Şevket, kentte pek çok meyve ağacı yetiştiğinden bahseder ve Trabzon'un armut, üzüm, kiraz, incir, narının, Yeni Cuma mevkiinin kavununun meşhur olduğunu belirtmektedir. Fındık bahçelerinin yanı sıra Akçaabat nahiyesinde ağırlıklı olarak yapılan tütün tarımının kente doğru kaydığını ve Trabzon'da yılda toplam 20.000 batman (yaklaşık 154 ton) tütün hasılatı olduğu bilgisini vermektedir. Hâsıl olan bu tütünlerin üç tür olduğunu; bunların doruk, alt ve dip yapraklar olduğu ve bunlara da sırasıyla âlâ, evâsıt ve ednâ adı verildiği bilgisini vermektedir (Şevket, 2013: 63-64).<sup>7</sup> Ayrıca XVIII. yüzyıl şerhiye sicillerinde yer alan narh listelerine bakıldığında şehirde sebze üretiminin de önemli bir yer işgal ettiği görülmektedir. Tarımı yapılan sebzeler arasında fasulye başı çekmektedir. Bununla birlikte kabak, ıspanak, pırasa vb. pek çok günümüzde yetiştirilen sebzenin yine o dönemlerde yetiştirildiği görülmektedir (Öksüz, 2006: 182).

Üzüm, Trabzon tarihi için son derece önemli bir meyvedir. Sergey Karpov'a göre Orta Çağ kilise kayıtlarından öğrenilen bilgiler ve akabinde Trabzon'un fethiyle birlikte tutulan kadaströ kayıtları doğrultusunda, Trabzon İmparatorluğu'nun ticari hacminin %40'ını üzümün yapılan şarapların oluşturduğunu söylemek mümkündür (Karpov, 2016: 183). Üzüm XVII ve XVIII. yüzyıllarda da Trabzon ekonomisi için çok önemli bir kaynak konumunda olup bu yüzyıllarda kentin ana ihraç malını yine kentte yapılan şaraplar oluşturmaktadır. Evliya Çelebi Seyahat-name'sinde XVII. yüzyılda Mitra (Boztepe mevki) Tepesi'nin baştan başa üzüm bağlarıyla kaplı olduğu ve bu bağlarda pek çok insan çalıştığı bilgisini vermektedir (2011: 110-111).<sup>8</sup> Ayrıca bugün Hacı Kasım Mahallesi olarak bilinen mevkide bulunan şıra imalathanelerinde üretilen şaraplar Ruslar tarafından sipariş edilmektedir (Çolak, 1997: 59). Ticarete önemli bir yere sahip üzümle ilgili şöyle bir değerlendirme yapmak mümkündür: 1479 yılında fethedilen Batum (Acaristan) ve çevresi, Osmanlı İmparatorluğu ve Çarlık Rusya ile 1829 yılında imzalanan Edirne Antlaşması'na kadar Osmanlı sınırları içerisinde yer almıştır. Türk idaresinde bulunduğu sürenin büyük bölümünde Batum ve çevresi Trabzon eyaletine bağlı durumdadır. Trabzon'da siyah kokulu üzüm olarak bilinen, Karadeniz coğrafyasında rahatlıkla yetişen Isabella cinsi üzümler günümüzde Gürcistan ekonomisinin önemli bir bölümünü teşkil eden şarap üreticiliğinde hala kullanılmaktadır.<sup>9</sup> Ayrıca bu cins üzümlerden Karadeniz'in diğer ucu olan Moldova'da da şarap üretimi yapıldığı günümüzde bilinmektedir. Tarihsel süreçte böylesine önemli bir yere sahip olan ihracat kalemi, XIX. yüzyıla gelindiğinde Şemseddin Sami'nin Kâmûsü'l-Alâm adlı eserde verdiği bilgilere göre tarımsal

<sup>7</sup> Trabzon'da yapılan tütün tarımı için bk. Ekler, Trabzon'da Tütün Tarımı.

<sup>8</sup> Evliya Çelebi bu bölümde şehirde tarımsal faaliyetleri yapılan meyveleri dilber dudağı kirazı, Lahican armudu, gülâbi armudu, Sinop elması, namık üzümü, meliki üzümü, Frenk üzümü, patlıcan inciri, limon, çeşitli turuncgiller, zeytin ve Trabzon hurması şeklinde sıralamaktadır.

<sup>9</sup> Maçka'da bulunan Sümela Manastırı'nın tarihi ahşap oymalı kapısında bulunan üzüm salkımları üzümün kent için önemini gösterir niteliktedir. Kapı günümüzde İngiltere'de Oxford Ashmolean Sanat ve Arkeoloji Müzesi'nde sergilenmektedir. bk. Ekler, Sümela Manastırı'nın Ahşap Kapısı.

anlamda önemini yitirmiştir. Bu yüzyılda şehrin başlıca tarım ürünleri mısır, fasulye, pirinç ve tütün olup, ikinci derecede arpa, buğday vesairedir. Fındık bol miktarda üretimi yapıp önemli ölçüde ihraç edilmekte, ceviz ve türlü meyve sebzedir. Buna karşın üzüm bağları bozuk ve üzüm mahsulatı azdır (Ş. Sami, 1311: 3005-3008). Yine bu yüzyılda yer alan Trabzon Vilayet Salname kayıtları incelendiğinde şehirde tarımsal faaliyetleri yapılan ürünler arasında kendir, patates, elma, armut, karpuz, kavun, ayva, şeftali, nar, incir, dut, erik, kiraz, limon ve portakal yer almaktadır (TVS, 2005: 197).<sup>10</sup>

Günümüzde Trabzon ilinde, 466.400 hektarlık toplam arazinin 99.052 hektarlık kısmı (%23,2) tarıma elverişli olup geriye kalan 200.536 hektarlık alan orman arazisi (%42), 122.110 hektarlık alan çayır-mera otlak (%26,2) arazilerini oluşturmaktadır. Geri kalan 44.702 hektarlık (%9,6) arazi ise ürün getirmeyen arazi sınıfındadır (T.C. Trabzon Valiliği: 2016: 99). Tarıma elverişli toprak varlığının az olmasına rağmen toprak özelliği bakımından zengin olması sebebiyle il genelinde pek çok meyve sebzenin yetiştiği görülmektedir. İl geneline bakıldığında tarımda ilk sırayı fındık ve çay almaktadır. Trabzon, Türkiye fındık üretiminin %11'ini ve çay üretiminin %12'sini karşılamaktadır. Yıllık fındık üretimi yaklaşık olarak 55.000 ton iken çay üretimi ise (yaş çay olarak) yaklaşık 190 bin ton civarındadır (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 100). Aşağıda İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından oluşturulan raporlardan il geneline ait son tarımsal veriler tablolar halinde verilmektedir.

---

<sup>10</sup> Trabzon tarımsal faaliyetlerindeki değişim hakkında Kudret Emiroğlu da hemfikirdir. Emiroğlu'na göre bir zamanlar üretimi Trabzon'da başlayan ancak bugün ağırlıklı olarak farklı bölgelerde yetişen Trabzon hurması ve üzümler, fındık tarımına yer açabilmek amacıyla üretiminden vazgeçilen ürünler arasındadır (2004: 20).

Tablo 1: Trabzon Tarım Alanları Kullanım Tablosu, (TİGTHM, 2014: 105).

İlçenin Adı	Toplam Tarım Alanı (Ha.)	Tarla Alanı (Ha.)	Sebzelik	Fındık	Çay	Zeytin	Ceviz (Toplu Meyvelik)	Çilek	Kivi	Diğer Toplu Meyve
Merkez (Ortahisar)	11080,2	845	271,3	9532,1	394,9	0	0	1	25	10,9
Akçaabat	13452,4	3098	1030	9100	0,6	55	70,6	28,8	18,4	51
Araklı	8566,8	1314	98	6429,9	689,5	0,5	24,5	0	5	5,4
Arsin	9350,9	1309,6	40,5	7978,6	4,2	0	0	0,2	15,8	1,6
Beşikdüzü	4924,8	589,9	91	4108,5	111	0	0,5	0,5	20,3	3
Çarşıbaşı	4100,8	839	83,4	3130	27,5	0	3,3	0,6	3,8	13,2
Çaykara	1765,4	934,3	108,9	607,5	109,1	0	1,2	0,3	0,4	4
Dernekpazarı	1183,7	281,5	69,5	534	286,2	0	2,1	0	7,6	3,3

**Tablo 1: Devamı**

<b>İlçenin Adı</b>	<b>Toplam Tarım Alanı (Ha.)</b>	<b>Tarla Alanı (Ha.)</b>	<b>Sebzelik</b>	<b>Fındık</b>	<b>Çay</b>	<b>Zeytin</b>	<b>Ceviz (Toplu Meyvelik)</b>	<b>Çilek</b>	<b>Kivi</b>	<b>Diğer Toplu Meyve</b>
Düzköy	2406,6	2198,2	23,5	180	0	0	2	0,2	0,3	2,6
Hayrat	2747,7	20,7	5	273,9	2439,7	0	0	0,2	5	2,9
Köprübaşı	1412	248,5	30,1	1021,1	103,7	0	0,4	0	3	4,7
Maçka	4604,8	553	137,8	3895,3	0	0	8,6	0,5	2,4	7,2
Of	10208,5	537,1	63,5	760,8	8800,9	0	6,6	0	21,3	18,4
Sürmene	5808,7	633,2	24,4	2941,9	2170,5	0	3,1	0	22,7	13,1
Şalpaazarı	2851	535,7	142,8	2170,8	0	0	0	0,1	0,8	0,5
Tonya	2580,2	1656,3	256,2	659,4	0	0	6,1	0	0,5	2
Vakfikebir	7198	970,9	213	5630,1	360,9	0,1	9,1	1,5	5,1	7,2
Yomra	7424,6	755,1	86,5	6531,3	28,4	0	0	0	6,6	16,8
İl Toplamı	101667,1	17320	2775,4	65485,2	15527,1	55,6	138,1	33,9	164	167,8

**Tablo 2: Tarla Ürünleri Ekiliş ve Üretim Miktarı, (TİGTHM, 2014: 105).**

Ürün Adı	Ekiliş (Dönüm / Da.)	Üretim (Ton)
Fasulye (Kuru)	7.834	845
Fiğ (Yeşil Ot)	1.460	1.142
Hayvan Pancarı	2.606	4.737
Mısır (Dane)	118.181	24.321
Patates	37.176	51.953
Tütün	38	5
Yonca (Yeşil Ot)	2.172	1.740

**Tablo 3: Sebze Ürünleri Ekiliş ve Toplam Üretim Tablosu, (TİGTHM, 2014: 106).**

Ürün Adı	Ekiliş (Dönüm / Da.)	Üretim (Ton)	
Taze Bakla	50	26	
Taze Barbun Fasulye	711	405	
Taze Bezelye	885	463	
Biber	Dolmalık	670	595
	Sivri	621	537
Domates	1.647	1.893	
Taze Fasulye	6.315	3.879	
Hıyar	2.736	3.554	
Kabak	Bal	670	595
	Sakız	621	537
Ispanak	444	323	
Karalahana (Yaprak)	8.050	5.960	
Marul	Göbekli	873	727
	Kıvırcık	717	603
Maydanoz	510	279	
Patlıcan	1.262	1.309	
Pazı	793	668	
Pırasa	389	385	
Sarımsak	6	3	
Taze Soğan	272	192	



**Tablo 4: Meyve Ürünleri Ekiliş ve Toplam Üretim Tablosu, (TİGTHM, 2014: 107).**

Ürün Adı	Meyve Veren Ağaç Sayısı	Üretim (Ton)
Armut	200.435	4.758
Ayva	28.656	526
Ceviz	106.923	2.293
Çilek	339	635
Dut	34.106	796
Elma	338.138	8.693
Erik	100.235	1.854
Fındık	654.852	45.938
İncir	48.571	1.179
Kızılcık	810	16
Kiraz	89.514	2.003
Kivi	1.640	1.811
Limon	4.227	51
Mandalina	53.023	1.009
Muşmula	15.368	174
Nar	5.525	64
Portakal	16.011	353
Şeftali + Nektarin	5.166	48
Trabzon Hurması	291	163
Vişne	14.352	170
Yeni Dünya	3.423	46
Zeytin	62.374	798

**Tablo 5: Örtü Altı Sebze Ekiliş ve Üretim Miktarı, (TİGTHM, 2014: 108).**

Ürün Adı	Ekiliş (Dönüm/ Da.)	Üretim (Ton)
Domates	21	220
Fasulye	2	4
Hıyar	51	563
Marul (Göbekli+Kıvırcık)	46	114
Patlıcan	1	5
Soğan	6	6

Mevcut veriler incelendiğinde tarihsel süreçte üretimi yapılan pek çok meyve sebzenin bugün de varlığını koruduğu görülmektedir. Ancak geçmişte Trabzon için tarımsal açıdan önem arz eden pek çok ürünün de üretiminin terk edildiği görülmektedir. Hububat ve bakliyat tarımından geriye

sadece mısır ve kuru fasulyenin kaldığı görülmektedir. Meyve ve sebzelere bakıldığında, geçmişte Trabzon'un önemli bir ihracat kalemi olan üzümün istatistiki olarak listelere girememesi bugün endüstriyel tarım anlamında kapasitesi çay ve fındık dışına çıkamayan Trabzon için düşündürücüdür. İlin endüstriyel anlamda en büyük getiri kaynağı olan fındıkta ise üretim miktarı aşağıda yer almaktadır.

**Tablo 6: Fındık Rekolte Çalışmaları ve Üretim Miktarı, (TİGTHM, 2014: 116).**

Yıl	Karanfil Sayımına Göre Rekolte Tahmini (Ton)	Çotanak Sayımına Göre Rekolte Tahmini (Ton)	Üretim Miktarı (Ton)
2010	50.550	45.730	45.933
2011	41.486	33.768	33.409
2012	59.302	60.315	58.766
2013	-	45.851	45.938
2014	-	30.299	29.494

Tablo incelendiğinde fındık üretiminin yıllar içerisinde dalgalanmalar göstermekle birlikte bir düşüş arz ettiği görülmektedir. Bunda şüphesiz bakımsızlık neticesinde rekolteyi düşüren fındık bahçelerinin varlığı, miras vb. anlaşmazlıklar yüzünden bölünen tarım arazilerinde üretimin aksamaya yer almaktadır. Ayrıca belki de bölge tarımı için gelecekte oluşabilecek en büyük sorun, normalde gurbette yaşayan fakat hasat zamanı memleketine dönen fındık üreticilerinin, fındık hasadı neticesinde sattıkları üründen elde ettikleri gelirin bu dönemde yaptıkları masrafları karşılamamasından ötürü fındık tarımından vazgeçmeleri ve fındık bahçelerinin bakımsızlıktan orman arazilerine dönüşmesidir. Bölgeye turistik amaçlı yatırım yapan yabancı sermayecilere, müteahhitlere toplu konut karşılığı tarım arazilerinin satılması bölgenin tarımda dışa bağımlılığını şüphesiz daha da artıracaktır.

### 2.3.2. Hayvancılık

Hayvancılık tarih boyunca Trabzon ekonomisinin önemli bir bölümünü teşkil etmektedir. Tarım arazilerinin bölgenin dağlık yapısı nedeniyle kısıtlı olması sebebiyle kırsalda belli bir yüksekliğin üzerindeki yerleşim birimlerinin temel geçim kaynağı hayvancılığa dayalıdır.<sup>11</sup> XV ve XVI. yüzyıllarda Trabzon sancak geneline bakıldığında koyun, büzgale (oğlak, keçi yavrusu) beslendiği, ayrıca gayrimüslim ahali tarafından domuz beslendiği görülmektedir. Sancakta büyükbaş hayvancılık o dönemler itibarıyla pek gelişmemiş olup ancak ahalinin kendisine yetecek ölçekte

<sup>11</sup> Trabzon ili topografik özelliklerine bakıldığında, tarım arazilerinin deniz seviyesinden itibaren 0-500 m. yükseklik arasında dar bir kesimde kaldığı görülmektedir. Aydın Kılıçaslan, Değirmendere Havzası özelinde yaptığı tespitlerle bu seviye üzerinde kalan köyleri karakteristik olarak hayvancı köyler adıyla adlandırmaktadır (Doğanay, 1994: 239). Doğu Karadeniz dağ kuşağının deniz kıyısına paralel bir yapı arz etmesi bakımından tarım arazilerinin yükseklik bakımından il geneline dağılımı hakkında bir genelleme yapmak mümkündür.

yapılmaktadır. Balıkçılığın bu yıllarda önemli bir meslek kolu olduğu sicil kayıtlarında yer alan balıkçı cemaatlerinin varlığından; balıklardan, balıkçılık malzemelerinden bir tür ağ olan ıgrıp ve bir tür avlanma yöntemi olan dalyancılıktan alınan vergilerden bellidir. Balıkçılık kadar gelişmiş olmasa da önemli bir yekûn tutan bir diğer hayvancılık kolu ise arıcılıktır. “Öşr-i asel” ve “resm-i kovan” adıyla tahrir kayıtlarında yer alan arıcılardan kovan başına vergi alındığı görülmektedir. Ayrıca arıcılıktan elde edilen bir diğer ürün olan balmumu ise yine kentin bir bölümüne adını verdiği Mumhane bölgesine getirilerek mum imalatında kullanılmaktadır (Bostan, 2002: 515-526).

XVIII. yüzyıla gelindiğinde Trabzon’da beslenen hayvanlarda bir değişiklik olmadığı tereke kayıtlarında yer alan büyükbaş ve binek hayvanların türlerinden anlaşılmaktadır. Ayrıca narh listelerinde yer alan koyun eti, inek eti, kelle, ciğer, işkembe, iç yağı vb. hayvansal gıdaların yanı sıra peynir türlerinden kaşkaval peyniri, tulum peyniri, taze peynir, ıslah peyniri türleri hayvancılığın ticari hacim kazanacak kadar ileri düzeyde olduğuna bir işarettir. Ayrıca şeriyeye sicillerinde yer alan narh listelerinin hemen hepsinde balık yağı fiyatlarından bahsedilmesi ve balık yağının gemilerin kalafatlanması için İstanbul’a gönderiliyor olduğu bilgisi balıkçılığın yine önemli bir iş kolu teşkil ettiğini göstermektedir (Öksüz, 2006: 183-185).

XIX. yüzyıl Trabzon Vilayet Salname kayıtlarına bakıldığında hayvancılığa dair verilen bilgilerin genellikle balıkçılıkla ilgili olduğu görülmektedir. Hayvan varlığı konusunda kesin bir malumat olmamakla birlikte Trabzon ilinin hemen her yerinde büyük ve küçükbaş hayvanların yanı sıra binek hayvanlarının da bulunduğu belirtilmektedir. Denizde avlanan ve ihracatı yapılan balıklar ise turna balığı, sargan, kalkan balığı, tekir, mercan, palamut, mezgit, hamsi olmakla birlikte bu balıklar arasından da avcılığı en çok yapılan balık hamsidir. Ayrıca ıgrıpla yunus avcılığına dair tafsilatlı bilgi verilmekle birlikte yunuslardan elde edilen yağların Avrupa’ya ihracatının yapıldığı da kayıtlarda yer almaktadır (TVS, 2005: 201-205).

**Tablo 7: Trabzon'daki Hayvan Varlığı, (TİGTHM, 2014: 109).**

<b>Cinsi</b>		<b>Baş (Adet)</b>	<b>%</b>
Sığır	Kültür	23.910	18,8
	Melez	84.963	66,6
	Yerli	18.596	14,6
Manda		263	
<b>Büyükbaş Hayvan Toplam</b>		<b>127.732</b>	
Koyun		92.564	87
Keçi		13.941	13
<b>Küçükbaş Hayvan Toplam</b>		<b>106.505</b>	
<b>Arı (Kovan Sayısı)</b>		<b>132.685</b>	

**Tablo 8: Hayvansal Üretim Miktarı, (TİGTHM, 2014: 109).**

<b>Ürün Cinsi</b>	<b>Miktarı</b>
Süt	192.423 (Ton)
Bal	1.117 (Ton)
Balmumu	65 (Ton)
Su Ürünleri	30.624 (Ton)
Et	3.430 (Ton)
Yumurtacı Tavuk	40.787 (Adet)

**Tablo 9: Su Ürünleri Avcılığı, (TİGTHM, 2014: 108).**

<b>Ürün Adı</b>	<b>Üretim Miktarı (Ton)</b>
Hamsi	19.600
Barbunya	18
İstavrit	1.806
İzmarit	3
Kefal	4
Lüfer	6
Mezgit	1.644
Palamut	275
Tirsi	30
Kalkan	1
Zargana	12
Diğerleri	301

**Tablo 9: Devamı**

<b>Ürün Adı</b>	<b>Üretim Miktarı (Ton)</b>
Deniz Salyangozu	584
Alabalık (İçsu)	1.287
Alabalık (Deniz)	3.300
Karadeniz Alabalığı	760
Levrek	994
<b>TOPLAM</b>	<b>30.624</b>

Hayvancılıkla ilgili günümüz verilerine bakıldığında tarihsel süreçte Trabzon ili genelinde yetiştirilen ve avcılığı yapılan hayvanlar hususunda büyük bir değişiklik göze çarpmamaktadır. Yetiştirilen ve avcılığı yapılan hayvanlara bakıldığında büyükbaş hayvancılığın ve balıkçılığın ilin önemli geçim kaynaklarının başında geldiği anlaşılmaktadır. Hayvan yetiştiriciliğinde günümüz verilerine bakıldığında büyük ve küçükbaş hayvan sayısının hemen hemen aynı olduğu görülmektedir. İlçe bazlı kurulan kooperatifler sayesinde süt üretiminin önemli bir bölümü süt ürünleri sanayinde işlenmekte ve farklı markalar aracılığıyla ülkenin önemli bir bölümüne satışı yapılmaktadır. İl genelinde son yıllarda kurulan tavuk çiftlikleri sayesinde tavukçuluk sektöründe de önemli gelişmeler yaşanmaktadır. Pek çok çiftlik aracılığıyla üretilen günlük yumurta, geçmiş yıllarda başlıca semt pazarları ve Moloz bölgesindeki kadınlar pazarında bulunabilirken şimdi tüm marketlerde profesyonel anlamda ambalajlama işlemleri yapılmış, günümüz tabiriyle “gezen tavuk” yumurtasına rastlamak mümkündür. İldeki hayvansal üretimin bu şekilde ivme kazanması ticarete de yön vermiş; ilerleyen bölümlerde ticaret bahsinde ele alınacağı gibi şarküteri sektörünün Moloz bölgesi ve Bat Pazarı’ndan yavaşça şehrin iç kesimlerine doğru kaymasına neden olmuştur. Yine de bu bölge arıcılık faaliyetleri neticesinde elde edilen bal vb. ürünlerin ticaretinin yapıldığı başlıca merkez olma özelliği göstermektedir.

Balıkçılık faaliyetlerine bakıldığında ise il genelinde avcılığı en çok yapılan balıkların Karadeniz’in yerli balıkları olan hamsi, istavrit ve mezzit olduğu görülmektedir. Bunları takiben il genelinde ve ilçelerde kurulu tesisler aracılığıyla üretimi yapılan alabalık gelmektedir. Geçmişte balıkçılık alanında önemli bir geçim kaynağı iken devlet tarafından yapılan düzenlemeler neticesinde yasaklanan yunus avcılığı neticesinde balık yağı üretiminin artık kayıtlarda yer almadığı da göze çarpmaktadır.

### **2.3.3. Ticaret**

Trabzon, tarih boyunca Karadeniz’in önemli ticaret merkezlerinden biri olmuş, İpek Yolu üzerindeki en önemli geçiş noktalarından biri olma özelliğini göstermiştir. XIII. yüzyılın ikinci yarısından sonra Haçlı Seferleri dolayısıyla Mısır ve Suriye limanlarının eski önemini yitirmesiyle,

Karadeniz üzerinden yapılan ticaretler dünya ticaretinde rol oynamaya başlamıştır. Özellikle Trabzon'dan Şam, Basra, Tebriz'e giden yollar "tüccarların, gezginlerin ve resmî elçilik heyetlerinin tercih ettikleri yollar olmuştur (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 93).

XIII-XV. yüzyıllarda Trabzon, Karadeniz'in en önemli ticaret kenti olmuş, Anadolu'dan dış ülkelere ihraç edilen, Kırım ve Rusya'dan Anadolu'ya ithal edilen, Asya'dan getirilip Avrupa'ya götürülecek ürünlerin kapısı olma değerini taşımıştır. Özellikle bu dönemlerde Cenevizliler ve Venedikliler şehirdeki ticaret hayatına hâkim olmuşlardır. 1461'da Trabzon'un Osmanlı İmparatorluğu topraklarına girmesi, takip eden dönemlerde ise İtalyan ticaret kolonilerinin Türklerin eline geçmesi ve Karadeniz'in bir "Türk gölü" mahiyetini kazanmasıyla şehrin ticari kimliği uluslararası ulusal bir düzeye kimlik değiştirmiştir.

Trabzon'un İran'ın iç bölgelerine, Tebriz'e kadar olan kara bağlantısı sebebiyle, "XVI. yüzyıl sonlarında (1578-1590) Osmanlı-İran savaşları müddetince, askeri ikmal üssü olarak önem kazanmıştır" (Aygün, 2005: 121). Şehrin askeri üs kimliğinin öneminin yanı sıra, mevcut ticari kimliği de 1774 Küçük Kaynarca Antlaşması'nda Karadeniz'de serbest dolaşım hakkının Rus gemilerine verilmesiyle tekrar uluslararası nitelik kazanmıştır. XIX. yüzyıl başlarında Avrupa bandıralı gemilerin Karadeniz'de dolaşım hakkını elde etmesiyle Trabzon'un ticari hayatı büyük bir canlılık kazanmıştır. Yüzyıl ortalarında ise "Trabzon ticareti, İngiltere ile Rusya'nın çıkarlarının İç Asya'da çatışma durumuna getirdiği için önemli bir siyasi hesaplaşma konusu haline dönüştürmüştür (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 95).

Birinci Dünya Savaşı ve Rus işgali yıllarında Trabzon'un ticari hayatı olumsuz yönde etkilenmiş; ancak "1920 yılında İstanbul ile ulaşımın kesilmesinden dolayı Anadolu ile ticaret Antalya, Trabzon ve Samsun limanları vasıtasıyla yapılmıştır" (Çapa ve Çiçek, 2004: 167). 16 Mart 1921'de Ankara Hükümeti ve Sovyet Hükümeti arasında imzalanan Moskova Antlaşması'nın ardından şehrin ticari kimliği tekrar önem kazanmış, Trabzon-Batum arası feribot seferleri başlamıştır<sup>12</sup>.

Sovyetler Birliği'nin kurulması, II. Dünya Savaşı, Soğuk Savaş dönemi gibi gelişmeler Trabzon'un ticaret merkezi kimliğine zarar vermiş; şehir, ancak 70'li yıllarda İran transit nakliyatının yapılmaya başlanmasıyla eski ticari canlılığını kazanmıştır. Sarp Sınır Kapısı'nın 1988 yılında açılmasıyla Trabzon'un iş hacmi genişlemiş; pek çok ithalat-ihracat firması kurulmuştur. Ayrıca Trabzon merkezli firmalar, Kafkas ve Orta Asya ülkeleriyle ortak şirketler açmış, ticari ilişkiler geliştirilmiştir.

---

<sup>12</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (Çapa ve Çiçek, 2004: 168-170).

Trabzon limanı tarihte ilk olarak Roma İmparatoru Hadrianus tarafından 130-131 yıllarında yaptırılmış; tarih boyunca önemli bir ticari konuma sahip olmuştur<sup>13</sup>. XVI. yüzyılda Osmanlı döneminde, Trabzon gümrüğü, “Anadolu limanları içinde en hareketlisi” (Öksüz, 2006: 228) olarak kabul edilmiştir. XVIII. yüzyıl başında Trabzon’a gelen Tournefort’un “A Voyage” isimli eserinde yer alan şehrin resminde<sup>14</sup> “Trabzon’un merkezinde, batıda Faroz mahallesinden doğuda Çömlekçi mahallesine kadar olan kıyı şeridinin liman görevi gördüğü anlaşılmaktadır” (Aygün, 2005: 131). Bu yüzyılda Trabzon’un gümrük sınırları Tirebolu, Görele, Espiye, Vakfıkebir, Akçaabat, Sürmene ve Of iskelelerine kadar genişlemiştir<sup>15</sup>. 1903 yılında dönemin valisi Mazhar Paşa tarafından modern bir şekilde inşa edilen liman hizmete açılmıştır. Yapıldığı dönemlerde Osmanlı’nın en önemli limanları arasında kabul edilen Trabzon Limanı’nın bugünkü halinin temeli 1946 yılında atılmış; 1954 yılında büyük tonajlı gemilerin de yanaşmasına imkân vermeye başlamıştır. 2003 yılında işletme hakkının Albayrak Şirketler Grubuna devredildiği Trabzon Limanı, Doğu Karadeniz Bölgesi’nin en büyük limanı konumundadır. Limanın hinterlandını Sarp Sınır Kapısı sebebiyle Kafkasya ülkeleri, İran transit nakliyatı sebebiyle İran, Orta Doğu ve Orta Asya ülkeleri oluşturmaktadır.

1957 yılında hava meydanı olarak trafiğe açılan Trabzon Havalimanı, 1985 yılından itibaren büyük gövdeli uçaklar da dahil her türlü uçağın iniş kalkışına müsait hale gelmiş; 1995 yılında ise “hava limanı” statüsünü elde etmiştir. Günümüzde Trabzon Havalimanı, tarifeli/ tarifesiz, iç/ dış hat uçaklarına 24 saat açık bir şekilde hizmet vermektedir.

Trabzon Serbest Bölgesi’nin 1992 yılında faaliyete geçmesi ile Karadeniz bölgesi, ilk serbest ticaret bölgesini kazanmıştır. Yap-işlet-devret modeline göre 1985 yılında temelleri atılan serbest ticaret bölgesi, “kuruluşundan günümüze kadar toplam 674 milyon dolar civarında ticaret hacmi gerçekleştirmiştir” (Trabzon Belediyesi, 2010: 77). Serbest bölgeden, Rusya Federasyonu, Orta Asya ülkeleri, Avrupa ülkeleri ve Türkiye iç pazarı ile tarım, orman ve sanayi ürünleri, inşaat malzemeleri, elektronik aletler vb. malın ticareti yapılmaktadır. “Ayrıca serbest bölgelerden yapılan işlemlerden yurtdışından giriş ve Türkiye’ye çıkışlarda %05 oranında fon tahsil edilerek Türkiye ekonomisine büyük katkıda bulunmaktadır” (Trabzon Belediyesi, 2010: 77).

Trabzon, Türkiye çapında %0,6 (36.205.090.000 \$) ihracat payı bulunmaktadır. Bu ihracatın tamamına yakını fındık ve fındık mamulleri, hamsi, balık unu, doğal çiçek soğanı, tıbbi bitkiler, buğday unu gibi tarımsal ticaret ürünlerinden (%95) oluşmakta; %4.5 payı sanayi, %0.5 payı

<sup>13</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (Öksüz, 2006: 211-226, Aygün, 2005: 128-134).

<sup>14</sup> Bu resim Tournefort’un “A Voyage” isimli eserinde 174-175. Sayfalarda yer almaktadır. Ayrıntılı bilgi için bk. (Aygün, 2005: 131).

<sup>15</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (Öksüz, 2006: 226-230).

madencilik ürünlerinden oluşmaktadır<sup>16</sup>. Trabzon'dan "2014 yılı itibariyle 118 ülkeye ihracat gerçekleştirilmiştir (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 98). Ayrıca şehre, kereste, tomruk, kömür, motorin, soğuk sac, makine, granit, siyah çay, seramik, tabak, florak cam, kapı ve kasası, cam ve ev eşyaları ithal edilerek gelmektedir (Trabzon Belediyesi, 2010: 80).

Trabzon'da büyük ölçekli sanayi, şehrin mevcut coğrafi koşullarının da sebebiyle, oldukça azdır. Şehirde, 12 adet fındık kırma ve işleme fabrikası, bir adet çimento fabrikası, Sürmene'de 8 adet gemi ve tekne tersanesi bulunmaktadır. 1993'te KOSGEB'in Doğu Karadeniz Bölgesi Küçük ve Orta Ölçekli Sanayi Geliştirme Projesine paralel olarak Trabzon Silah Sanayi A.Ş. (TİSAŞ) kurulmuştur. Ayrıca, Arsin ilçesinde Organize Sanayi Bölgesi, 57'si üretime geçmiş 78 firma ile bulunmaktadır. 2004 yılında Beşikdüzü ilçesine inşa edilmesi planlanan Organize Sanayi Bölgesi'nin temeli atılmıştır. İlerleyen yıllarda Vakfıkebir ilçesinde de bir Organize Sanayi Bölgesi'nin faaliyete geçmesi planlanmaktadır.

#### 2.3.4. Turizm

Trabzon önemli ticaret yollarının denizle birleştiği bir kent olmanın verdiği avantajla tarih boyunca yerli ve yabancı pek çok gezginin uğrak noktası olmuştur.<sup>17</sup> Bu avantaj Trabzon kentini tarihsel anlamda konaklama ve gezi alanlarında ön plana çıkarmış; bu duruma son dönemlerde yeme-içme de eklenmiştir. Kentin havayolu ulaşımının turistik lokasyonlara yakınlığı Trabzon'u turizm anlamında son dönemde ön plana çıkarmış gibi gözükse de bu durum esasen tarih boyunca aşağı yukarı aynıdır. Nitekim 1868 yılında Trabzon ili sınırları içerisinde dokuz aşkın konsoloslukun varlığı bilinmektedir. Bu konsolosluklar arasında başta İngiltere olmak üzere Fransa, Prusya, Rusya, İran, Belçika, İtalya, Yunanistan yer almaktadır ve hepsinin gemi acente sahibi oldukları bilinmektedir (T.C. Trabzon Valiliği, 2006: 146). Bu durum ticari/ekonomik anlamda olduğu kadar Trabzon kentini turistik anlamda da merak edilen ve ziyaret edilen bir bölge konumuna getirmiştir. Zira kentin sahip olduğu Sümela Manastırı da tarih boyunca Ortodoks Hıristiyan dünyasının önemli bir hac ve ibadet merkezidir. Dolayısıyla Trabzon kenti tarih boyunca yerli turist olduğu kadar yabancı turist de tercihleri arasında yer almaktadır.

Trabzon, 2010'lu yılların başından itibaren turizm alanında büyük ilerleme kaydetmiştir. 2014 yılında Trabzon'u 2.933.345 kişi ziyaret etmiştir. Oysa ki bu sayı 2006 yılında 1.673.879 idi (Eriş, 2016: 101). 2008 yılında ise 1.490.284 yerli, 634.861 yabancı turist şehri ziyaret ederek 165.063.860,00 TL (125.972.000 \$) gelir bırakmıştır (Trabzon Belediyesi, 2010: 52). 1990'lı yıllarda Doğu Bloku, Avrupa, Uzak Doğu, Okyanusya ülkelerinden turist çeken Trabzon, son yıllarda Körfez

<sup>16</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (T.C. Trabzon Valiliği, 2016: 98-99).

<sup>17</sup> Tarih boyunca Trabzon'a uğrayan seyyahlar ve Trabzon hakkındaki gözlemleri hakkında detaylı bilgi için bk. (Usta, 1999).



ülkelerinin vatandaşlarının da büyük ilgisini çekmektedir. 2016 yılı itibariyle Trabzon'da 46 adet turizm işletme belgeli otel ve çoğu 4-5 yıldızlı olmak üzere 13 adet turizm yatırım belgeli otel, toplam 286 konaklama tesisi, 13.822 yatak kapasitesi ile hizmet vermektedir (T.C. Trabzon Valiliği, 2016:101).

Trabzon'un başlıca turizm merkezleri, UNESCO Dünya Mirası'na aday olan Sümela Manastırı, Uzungöl, Sera Gölü, Balıklıgöl, Çalköy ve Akarsu Köyü mağaraları, Ayasofya, Gülbahar Hatun ve Ortahisar Camileri, Santa Harabeleri, Trabzon Surları, Kızlar Manastırı ve Atatürk Köşkü'dür. Bu merkezlerin yanı sıra Trabzon'da yayla turizmi son yıllarda büyük ilgi görmektedir. 1990'lı yıllarda Turizm Bakanlığı tarafından başlatılan proje kapsamında Maçka-Şolma, Akçaabat-Karadağ, Çaykara-Uzungöl, Tonya-Erikbeli, Araklı-Pazarcık yayla turizm merkezi ilan edilmiştir<sup>18</sup>.Günümüzde Trabzon'daki Kadırğa, Soğuksu, Karadağ, Sis Dağı ve Hıdırnebi yaylalarında şenlikler yapılmakta; bu şenlikler yerli ve yabancı pek çok turistin ilgisini çekmektedir. Her yıl belirli günlerde Trabzon'un Şalpazarı, Çaykara, Köprübaşı, Akçaabat, Maçka, Düzköy, Vakfıkebir, Arsin, Yomra, Çarşıbaşı, Sürmene, Of gibi ilçelerinde bulunan yayla ve köylerde toplam 43 adet farklı şenlik ve festival düzenlenmektedir<sup>19</sup>.

Trabzon son yıllarda yayla turizminin yanı sıra doğa turizmde de gelişim göstermiştir. Çaykara'da Uzungöl-Demirkapı-Karakaya mevkiinde dağcılık parkurları, Akçaabat-Düzköy-Kayabaşı Yaylası-Lişer Yaylası-Şolma Turizm Merkezi arası ve Trabzon-Araklı-Dağbaşı-Aydıntepe yer altı şehri-Demirkapı Gölleri-Uzungöl-Çaykara-Of arası jeep safari parkurları, Lişer, Kayabaşı, Haçka, Karastel, Kulindağı, Figanoy yaylalarında, Maçka Altındere Vadisi'nde, Çakırgöl Zigana Geçidi'nde trekking parkurları; Uzungöl'ün Karastel ve Karaçımah tepelerinde, Akçaabat'ın Hıdırnebi (Yaylakent) bölgesinde, Düzköy'ün Doğankaya Çayırbağı bölgesinde yamaç paraşütü noktaları bulunmaktadır<sup>20</sup>.

2017 yılı itibariyle T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı tarafından Tonya ilçesi sınırları içinde bulunan Kadıralak bölgesi, ülkemizin 223. tabiat parkı ilan edilmiş<sup>21</sup>; il genelinde turizme kazandırılacak 3 adet yapay gölün inşasının temeli atılmıştır<sup>22</sup>.

<sup>18</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (Trabzon Araştırmaları I, 1994: 21).

<sup>19</sup> Şenlik ve festivallerin tam tarihleri için bkz. <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/TR,57700/yayla-senlikleri.html> (Son erişim tarihi: 20.11.2017)

<sup>20</sup> Trabzon'da bulunan doğa sporları parkurları hakkında ayrıntılı bilgi için bk. <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/TR,57697/doga-sporlari-turizmi.html> (Son erişim tarihi: 20.11.2017)

<sup>21</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. <http://www.ormansu.gov.tr/haber/%C3%BClkemizin-223.-tabiat-park%C4%B1-trabzon-da-i-lan-edildi> (Son erişim tarihi: 20.11.2017)

<sup>22</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. <http://www.ormansu.gov.tr/haber/trabzon'da-i-n%C5%9Fa-edilecek-25-tesis-in-temeli-orman-ve-su-i-%C5%9Fleri-bakan%C4%B1-i-%C3%A7-i-%C5%9Fleri-bakan%C4%B1-ile-gen%C3%A7lik-ve-spor-bakan%C4%B1-n%C4%B1n-i-%C5%9Ftirak%C4%B1yla-at%C4%B1ld%C4%B1> (Son erişim tarihi: 20.11.2017)

## 2.4. Sosyal Yaşam

Trabzon kent yaşamında sosyal hayatın yeri büyüktür. Bayram, düğün ve gece toplantıları kentin sosyal yaşamının temellerini oluşturmaktadır. Meşrutiyet dönemi öncesi, Vali Kadri Bey zamanında bu tür eğlencelerin teşvik edildiği, delikanlıların bu günlerde horon, bıçak oyunu vb. oyunlar oynadıkları ve kendilerine hediyeler takdim edildiği, ayrıca bu eğlencelere yabancı konsolosluk çalışanlarının dahi davet edildiği kayıtlarda yer almaktadır. Kent için önemli bir toplanma vesilesi olan helva sohbetleri kış aylarının en büyük sosyalleşme ve kültür ortamlarından biri olup bu sohbetler genellikle kentin muhtelif yerlerindeki selamlıklarda yapılmaktadır. Selamlıklar çeşitli mâni, türkü, fıkralar gibi sözlü kültür ürünlerinin üretilip aktarıldıkları yerler olmalarının yanı sıra aynı zamanda buldukları semte göre muhtelif ihtiyaçların dile getirildiği ve meydana gelen çeşitli gerginliklerin mahkemeye intikal etmeden çözüldükleri yerlerdir. Bu selamlıkların başlıcaları Nemlizadelerin Boztepe’de, Kundupoğlu ve Nimbıyıkoglu ailelerinin Pazarkapı’da, Eyüboğlu Ali Efendi ve Hacı Kadıoğlu ailelerinin Çarşı Mahallesinde bulunanlarıdır. (Çapa ve Çiçek, 2004: 26-27).

Bugün Öğretmenevi binasının yerinde bulunan Karagöz Meydanı dönemin eğlence adreslerinin başında gelmektedir. Ramazan gecelerinde Karagöz Meydanı yanı sıra kentin çeşitli yerlerinde kurulan Karagöz perdeleri kent sakinlerinin, özellikle de çocukların büyük ilgisini uzun yıllar çekmiştir. Bununla birlikte yıllar içerisinde eğlence anlayışının değiştiği ve kültürel mekânların da bu doğrultuda farklılaştığı görülmektedir. Hüseyin Avni Aker, 1920’li yıllarda gençlerin Karagöz perdeleri yerine artık kahvehanelere ve kulüplere, sinemalara meyletmelerinden bahseder. Gençler Birliği musiki şubesi her gece teravîh namazından sonra kulüp binasında müsamere vermekte, sinemada piyano ve keman geceleri düzenlenmekte, bu tip konser ve sinema gibi eğlencelere itibar etmeyenler ise genellikle kahvehanelerde vakit geçirmektedir (Çapa ve Çiçek, 2004: 27-30).

Cumhuriyetin ilanıyla birlikte kentin eğlence anlayışında şüphesiz değişimler yaşanmıştır. Sinema kültürünün kente gelmesiyle birlikte başta Sümer Sineması, Hamamizade İhsan Bey’in adının verildiği kültür merkezi, Saray Sineması olmak üzere yazlık ve kışlık sinema sayısı yirmiyi bulmuştur. Ayrıca 1870’li yıllardan bu yana kentte fotoğrafçılık faaliyetleri sürdürülmektedir. Kentin hafızasını tutan arşiv niteliğindeki fotoğraflarına bakıldığında tiyatro, müzik, spor topluluklarını görmek mümkündür. 1920 yılında kurulan Şehir Kulübü ileride kurulacak olan Taç Kulüp’le birlikte müzik, dans, yeme içme faaliyetlerinin gerçekleştiği önemli mekânlardır. 1970’li yıllara gelindiğinde sahilde Ganita hizası “Emperyal” olarak bilinen mevkide bulunan Emperyal Gazinosu, Moloz mevkiinde bulunan fuar ve daha sonra kurulacak lunapark alanları kentin önemli çay bahçelerinin bulunduğu yerler olmasının yanı sıra konser vb. etkinliklere ev sahipliği yaparak sosyal hayatın her dönem canlı kalmasını sağlamışlardır. Ayrıca kent, yeme-içme alanında önemli isimler yetiştirmiştir. Tatlıcı Raif Samancı, Salim, Kâmil, Kambur Mehmet, Şekerci Remzi gibi ustaların işletmelerinde

yaptıkları sütlü tatlı, dondurma ve şekerlemeler sayesinde Uzun Sokak gençlerin uğrak yerlerinin başlarında gelmektedir.<sup>2324</sup>

Günümüz Trabzon'una bakıldığında kent merkeziyle Akçaabat ve Yomra ilçelerinin hemen hemen birleştiği görülmektedir. Pek çok kafe, restoran vb. işletme hizmet vermekte; bunun yanı sıra kentin ticari hayatının sürdüğü Kemeraltı, Kunduracılar, Uzun Sokak ve Maraş Caddesi'ndeki butik ve mağazaların yanı sıra Atapark, Değirmendere ve Yomra mevkiindeki alışveriş merkezleri gündelik yaşamın döndüğü başlıca alanları oluşturmaktadır. Atapark'ta bulunan Devlet Tiyatroları'nda düzenli temsil sergilenmekte, alışveriş merkezleri haricinde Uzun Sokak'ta bulunan Lara ve Royal Sinemaları da hizmet vermektedir. Ayrıca Karadeniz Teknik Üniversitesi bünyesinde bulunan Atatürk Kültür Merkezi Binası (AKM) 1990'lı yıllarda sinema salonu olarak hizmet verirken günümüzde kentin dışarıdan gelen önemli tiyatro topluluklarını ağırladığı başlıca yer olma özelliği taşımaktadır. 2019 yılı itibarıyla 11. Uluslararası Sanat Günleri'ni organize eden Trabzon Sanat Evi, Akçaabat'ta bulunan Erol Günaydın Kültür Merkezi önemli sanatsal etkinliklerin gerçekleştiği mekânlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ramazan ayları başta olmak üzere İpekyolu Fuar Alanı ve Zağnos Vadisi'nde çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu özellikleriyle Trabzon'da önemli bir kültür sanat atmosferinin bulunduğunu söylemek mümkündür. Bunların haricinde Karadeniz Teknik Üniversitesi Kanuni Yerleşkesi'nin bulunduğu Kalkınma ve Konaklar Mahalleleri son yıllarda hızlı bir dönüşüm içerisine girmiştir. Öğrencilerin konaklayabileceği pek çok ev, apart otel vb. yapıların bulunmasının yanı sıra gündelik yaşamın her türlü ihtiyacının giderilebildiği kafe ve restoranlar bu bölgede hizmet vermektedir. Bu anlamda üniversite gençliğinin daha çok bu bölgeye rağbet gösterdiğini söylemek de yanlış olmayacaktır.

---

<sup>23</sup> Trabzon kent hayatının özetlenerek anlatıldığı bu bölüm Mustafa Kemal Sayıl'ın anılarından derlenmiştir. Detaylı bilgi için bk. (Bal, 2011).

<sup>24</sup> Trabzon sosyal yaşamının önemli mekânlarından örnek olarak Sümer ve Yıldız Sinemaları, Emperyal Gazinosu, Dalyan ve Kalepark Çay Bahçesi ve Tatlıcı Salim'in Pastanesi için bk. Ekler, Trabzon'da Sosyal Yaşamdan Kesitler.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### 3. GELENEKSEL HALK BİLGİSİ

#### 3.1. Halk Hukuku

Yazılı olmayan hukuk kurallarının kaynağını, örf ve âdetler (gelenek) bütünü oluşturur. Bu kurallar, yetkili bir organ tarafından bilerek ve istenerek konulmazlar. Halkın uzun yıllar yapageldiği davranışlarının bir ürünü olarak ortaya çıkarlar. Toplumsal düzeni sağlamayı amaçlayan halk hukuku, örf ve âdetleri dikkate almaktadır. Bir örf ve âdet kuralının hukuken dikkate alınması ve hukuka kaynaklık edebilmesi için de birtakım unsurları bünyesinde taşıması gerekmektedir. Buna göre halk hukuku, toplum tarafından sürekli bir şekilde uygulanmak suretiyle âdeta bir hukuk kuralı gibi benimsenmiş olan davranış biçimleridir.

Bir davranış şeklinin hukuk kuralı olarak uygulama alanı bulabilmesi için üç unsurun yerine gelmesi gerekir. Bunlar; süreklilik (devamlılık), benimseme (inanç) ve devlet desteğidir (hukuki unsur) (Dursun, 2011: 109). Fikret Türkmen benzer biçimde bir geleneğin örf ve âdet hukuku haline gelmesi için bünyesinde, maddî, ruhî ve hukukî olmak üzere üç unsurun bulunması gerektiğini söylemektedir. Maddî unsurdan kasıt, bir âdetin istikrarlı ve uzun bir devre, üstelik aynı tarzda devamlı olmasıdır. Gelenek ancak o zaman hukukî bir merteye kazanır (Türkmen, 2011: 247).

Bir aile veya daha geniş bir ifade ile bir köy, binlerce yıllık aktarıla gelen ve genelde kültür, gelenek, töre şeklinde isimlendirilen kavramlarla yaşam felsefelerini ortaya koyar. Tüm bunlardan hareketle ortak akıl ve ortak kabuller halk hukukunu da şekillendirir. Bu yüzden bir köyde; aile içi hukuk, arkadaşlar arası hukuk, cinsiyetler arası hukuk, gruplar arası hukuk, aile ve sülaleler arası hukuk, yaşlı-genç- çocuklar arası hukuk vardır. Ayrıca hepsinin kendi arasında bir takım yazılı olmayan ancak uygulanan hukuki süreç ve kabulleri de olmalıdır (Sevindik, 2013: 71).

Toplumsal yaşam, bireyler, gruplar ve cemaatler arasındaki ilişkilerin düzenli bir biçimde sürdürülmesi için bir dizi beklentiyi, kalıp davranışı, işlemi, kaçınmayı ve yasağı gerektirir. Bu türden davranış ve beklentiler, sosyal kurallar kavramı içinde kümelenmektedirler. Bir takım düzenleyici ve denetleyici mekanizmanın özlerini oluşturduğu sosyal kurallar, sosyal alışkanlıklardan, örf, adet, töre, gelenek, görenek ve kanunlara kadar genişleyen bir tabloyu içine almaktadır (Örnek, 1977: 121; Tezcan, 1985: 93). Yazılı hukuk düzenlemelerinin henüz gelişmediği veya mevcut düzenlemelerin halk hayatının çeşitli alanlarında ihtiyacı karşılayamadığı durumlarda,

topluluk tarafından sözlü ve geleneksel karakterde geliştirilen halk hukuku kuralları işlerlik kazanmıştır.

Halk gruplarının her biri bir ölçüde bir çeşit halk hukukuna sahiptir. Halk hukukunun karakteristik özellikleri genel olarak folklorun ve bununla beraber mitler, masallar (halk öyküsü), efsaneler, türküler, atasözleri, bilmeceler ve diğerlerinin karakteristik özellikleriyle aynıdır. Bu özellikler içinde çoklu var olma ve varyasyon özellikleri ilk sıradadır (Dundes-Renteln ve Dundes, 1995: 3). Toplumun inanç, gelenek ve örfleri ile vicdanında yaralar açmayacak düzenlemeler ortaya konulması düşüncesiyle, yazılı hukuk kurallarının oluşturulması süreçlerinde çoğu zaman halk hukukundan yararlanılmaktadır (Yund, 1963: 3181).

Doğaları gereği çoğu zaman değişime dirençli olan geleneksel hukuk kuralları, başlangıçta karmaşık koşulları karşılamak üzere ortaya çıkarlar. Mevcut koşullar devam ettiği sürece işlerliklerini koruyan kurallar, koşulların değişmesi halinde değişime uğrarlar. Diğer bir ifadeyle grubun bazı kuralları ihtiyaçlardan ve değişen unsurlardan ötürü esnetilebildiği gibi mevcut olanlara yenileri de dâhil olabilir. Sosyal gruplar içinde bağlılık fikri yaratmak, gruplar arası farklılıkları ortaya koymak, grubun kalıcılığını sağlamak, belli bir ortamda hangi davranış kalıplarının kabul edilebilir olduğunu belirtmek ve belirsizliği azaltarak doğru eylem çizgisini seçtiği konusunda kişinin kendinden emin olmasını kolaylaştırmanın yanı sıra üyelerin eylemlerini grubun hedeflerinin gerçekleştirilmesi doğrultusunda koordine etmek gibi işlevlere sahiptir (Hogg ve Vaughan, 2011: 331-332).

### **3.1.1. Töre**

Töre kelimesi, Türkçe “türe” kökünden gelmekle birlikte Tarama Sözlüğü’nde âdet, usül, örf, gelenek, kanun ve ayin anlamlarını taşımaktadır (1996: 3871). Sedat Veyis Örnek, töre hakkında bir toplulukta bireylerin uymakla yükümlü olduğu veya içinde yaşadıkları toplum tarafından mutlaka uymasının beklendiği davranışlar bütünü olarak tanımlamanın mümkün olduğunu belirtmektedir. Özellikle kırsal bölgelerde yaşayanlar arasında oldukça etkili olan törelere uymayan davranışlar çoğu zaman affedilmez ve bu davranışları sergileyen kişiler sert bir şekilde cezalandırılır (Örnek, 1977: 123-128).

Töre, Eski Türk Yazıtlarında “törü” şeklinde geçmektedir. Kül Tigin ve Bilge Han yazıtlarında birçok defa töre kelimesinin bulunması bu durumun en net belgesidir (Tanyu, 1979: 102). Türklerde töre, kanun manasına gelmekle birlikte onunla sınırlı değildir. Çünkü yazılmış kanunun yanı sıra yazılmamış temayüller de törenin içindedir. Hatta hukuki töreden başka dini, ahlaki töreler de vardır. Dolayısıyla Türk töresi, eski Türklere atalarından kalan bütün kaidelerin toplamıdır.

### **3.1.2. Başlıca Uygulama Sahaları**

#### **3.1.2.1. Kaçma/Kız Kaçırma Vakaları**

Trabzon bölgesinde töre düzeninin belirgin olarak görüldüğü durumlar, başta kız kaçırma olayları ve arazi anlaşmazlıkları sonucu görülen olaylardır. Bölgede kan davaları geçmişte yaşanmakla birlikte günümüzde kalmamıştır.

Kız kaçırma olaylarında genellikle ailelerin rızasını alamayan gençlerin severek birbirlerine kaçmaları veya aksi bir durum olarak kızın rızası olmadan kaçırılması durumu vardır. Günümüzde kızın rızası dışında veya reşit olmadan kaçırılması gibi durumlar yasalar gereği kesin bir caydırıcılıkla engellenmiştir ve bölgede mevcut değildir. Yapılan görüşmelerde böyle bir durumun asla hoş karşılanmayacağı ve o kişilerin toplumdan izole edileceği kesin bir dille belirtilmektedir. Bölgede kaçma-kaçırma olaylarında aileler arasında mutlaka bir kırgınlık ve soğukluk oluşmaktadır. Kız tarafı herhangi bir kaçma durumunda kızıyla ilişkisini başta tümüyle kestiğini ilan eder ancak aile içinde kızın kız kardeşi, annesi veya teyzesi gibi yakınlarından biri mutlaka kızla iletişime geçerek, gittiği yerde güvende olduğundan emin olur. Aradan bir yıl gibi bir süre geçtiğinde köyde veya aileler arasında hükmü geçtiğinden emin olunan, ortak bir söz sahibi kişi araya girerek aileleri barıştırma yoluna gider.

Barışan aileler küskünlüklerini sürdürmezler ancak barışmanın yazılı olmayan belli kuralları bulunmaktadır. Öncelikle kız tarafının ailesinin barışmanın ön şartı olarak geçmişte bir miktar para istediği durumlar mevcuttur. Bölgede başlık parası geleneği yoktur ancak bu gibi kaçma-kaçırma, yaralama, adam öldürme durumlarında “kan parası” olarak adlandırılan bir meblağ taraflar arasında anlaşarak mağdur tarafa beyan edilmektedir. Günümüzde bu uygulama artık görülmemektedir ancak yerini alan farklı formlar mevcuttur. Kaçma-kaçırma olaylarında kız tarafı, barışıldıktan sonra kızına düğün tertip edilmesini isteyebilir ancak kız tarafınca yapılması gereken kına gecesi ve nişan böyle durumlarda yapılmaz. Ayrıca düğün hazırlıklarında kız tarafının alması gereken her şey erkek tarafınca alınmak zorundadır. Bunun haricinde bölgede kız tarafınca kaçma-kaçırma olaylarında istenen genel bir usul geline bir inek alınması veya kız tarafının belirleyeceği miktarda altının geline alınmasıdır. Ayrıca geline yapılacak altınlar herhangi bir ayrılma durumunda gelinin garantisi, teminatı olarak gelinin annesi tarafından saklanır (Durmüş, 2010: 33).

#### **3.1.2.2. Kan Davaları**

Kan davaları geçmişte ender de olsa görülen vakalardan olmakla birlikte günümüzde artık görülmemektedir. Kan davalarını oluşturan nedenlerden başlıcaları yukarıda değinildiği üzere kızın ailesinin rızası dışında evden kaçması veya erkeğin sevdiği kızın başkası tarafından kaçırılması ve toprak meseleleridir. Ailelerin birbirlerine düşman kesildiği ve sonu ölümle biten vakalarda bir

tarafın bölgeyi terk ettiği durumlar geçmişte görülmektedir. Ancak günümüzde kanun çerçevesinde yürütülen ilişkiler, sonu ölümle biten vakaların büyük ölçüde önüne geçilmiştir.

### **3.1.2.3. Sınır Hukuku**

Trabzon geneline bakıldığında arazi anlaşmazlıklarına dayalı küskünlüklerin mevcut olduğu görülmektedir. Genellikle birbirlerinin fındık bahçesine, tarlasına kasıtlı veya yanlışlıkla hayvan sokulup otlatılması sonucu bahçeye, mahsule zarar verilmesi; bahçe ve tarlaların sınırlarının yerlerinden sökülmesi, değiştirilmesi nedenlerinden bölgede anlaşmazlıklar görülmektedir. Anlaşmazlıkların kavgaya vardığı ve adli vakaya döndüğü durumlarda taraflar birbirlerinden şikâyetçi olabilmektedir. Bu gibi durumlarda taraflar arasına giren küskünlüğü gidermede yine köyün imamı, öğretmeni, muhtarı veya iki ailenin de üzerinde etkili biri veya birileri devreye girer. Ayrıca karşı tarafın zararı aynı malın, mahsulün belirlenip karşı tarafa verilmesiyle veya bedeli üzerinden para olarak tespitiyle tazmin edilir.

Sınır hukukunun ihlalinde dikkati çeken bir husus bulunmaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nin dağlık arazi yapısı büyük ölçekte tarım arazilerine izin vermediğinde bölgede tarla ve bahçeler sınırlı alanlarda bir aradadır. Bu arazilere bakıldığında genellikle ikinci veya üçüncü kuşaktan ailelerin büyük babalarının üzerine kadastroya kayıtlı olduğu görülmektedir. Miras hukukuna ihtiyaç duyulmadığı geçmiş yıllarda ailenin büyük reisleri hayattayken ailenin her ferdi fındık, çay vb. tarımsal ürünlerin ekim dikim ve hasat faaliyetlerinde bir araya gelerek gelin, görümce, elti, kayınbirader fark etmeksizin bir arada çalışmaktadır. Elde edilen ürün ve ürün satıldıktan sonra kazanılan para ise ailenin büyük reisi tarafından muhafaza edilmekte ve onun uygun göreceği biçimde çocuklarına ve/veya gelinlerine dağıtılmaktadır. Sınır anlaşmazlıklarının büyük çoğunluğunun ailenin büyük reisi öldükten sonra ortada kalan bölünmemiş tek parça toprak yüzünden çıktığı bir gerçektir. Ailenin büyük oğlunun veya evin tek erkek çocuğunun kız kardeşlerine mal vermek istememesi, eve veya yola yakın arazinin birden fazla kardeş tarafından talep edilmesi, küçük kardeşlere orman arazisi veya araba yolu olmayan arazilerden verilmek istenmesi sınıra dayalı hukukun ihlal edildiği ve sorunların ortaya çıktığı durumlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Kısıtlı tarım arazisinin, yakın akraba ve komşularla yan yana olmasının kaçınılmaz olduğu bölgede; tanıdık veya akraba olunmasına rağmen sınır taşlarıyla, kazıklarla oynamak suretiyle anlaşmazlıkların çıkması, başkasının bahçesinden izinsiz fındık, çay, mısır toplanması gibi uzlaşılması güç durumları da ortaya çıkarmaktadır.

### **3.1.2.4. Aile Yapısı ve Aile İçi İlişkiler**

Bölgede aile yapısı, geçmişte geniş ve kalabalık aile düzenleri şeklinde görülmekteyken günümüzde çekirdek aileye doğru değişimler görülmektedir. Ancak aile ilişkilerinde yazılı olmayan fakat geçmişten süregelen ve kemikleşmiş belli bir sistematik vardır. Örf ve âdet yapısını oluşturan

bu düzene göre aile içinde hiyerarşik bir yapı bulunmaktadır ve bu düzene göre aile içi hukuk düzeni şu şekilde sıralanmaktadır:

- Gelinler kaynatalarının yanında kocalarıyla yan yana oturmazlar ve kocalarıyla konuşmazlar. Ayrıca gelinler kendilerine bir şey sorulmadığı sürece mümkün merteye erkeklerin konuştuğu bir konuya müdahil olmazlar. Geçmişte yaygın olarak görülen bu yapının artık değiştiği ve kadınların da mecliste söz sahibi olduğu bilinmektedir.

- Evin büyükleri olan kayınvalide, kayınpeder ve kayınbirader yatmadan karı koca odasına çekilmez.

- Evin bir büyüğü meclise dâhil olduğunda yaşça kendisinden küçük olanlar veya gelinler ayağa kalkar, eğer yatılmış veya uzanılmışsa toparlanılır. Büyük odadan bir şey için çıkıp geri gelse dahi ayağa kalkmak gerekmektedir. Günümüzde bu hiyerarşik yapı devam etmekle birlikte evin küçüklerinin buna riayet etmediği bilinmektedir. Ancak büyükler tarafından yapılan uyarılar neticesinde onların da düzeni bozacak davranışlardan çekindiği gözlemlenebilir bir olgudur.

- Kayınpeder evin en büyüğü olduğundan gelinler onların yanında çocuklarını sevmez hatta çocuk ağlasa dahi kaynata uyarmadan çocukla ilgilenilmediği durumlar mevcuttur. Yine günümüzde değişen aile yapısında bu durumun göz ardı edildiği gözlemlenmektedir.

- Gelinler yine evin büyüklerinin yanında çocuklarına kızmaz, el kaldırmazlar. Evdeki mutlak otorite kesin bir şekilde kayınpeder, kayınvalide ve büyük kayınbiradere aittir. Büyük kayınbiraderin yanında evin oğlunun da hükmü yok denecek düzeydedir. Gelin kayınbirader eğer bekârsa evin yemek, çamaşır, bulaşık vb. hizmetini gördüğü gibi onunkini de görmek zorundadır.

- Evin küçükleri kendilerine bir şey sorulmadığı sürece meclise dâhil olmaz ve yürütülen muhabbete müdahil olmazlar.

- Akrabalık ilişkileri kesin bir şekilde çizilmiştir. Kan bağı veya evlilik neticesinde oluşan akrabalık ilişkileri neticesinde her aile birbirinden mesuldür ve akrabalar genellikle görülen arazi anlaşmazlığı küskünlükleri harici birbirleriyle iletişimi kesmezler. Akrabalar birbirlerinin maddi sıkıntılarıyla ilgilenmek zorundadır, hastalık durumunda mutlaka birbirlerinin bakımlarıyla ilgilenmelidirler.

- Eve gelen konuklar en iyi şekilde ağırlanmalı, konuğun kalacağı yer ve yatakları önceden hazırlanmalıdır. Misafirin evin bereketini arttıracacağı inancından ötürü hizmetin en iyi şekilde yapılması esası hâkimdir.



### 3.1.2.5. Yayla Hukuku

Yaz aylarında bölgede yaylacılık faaliyetleri görülmektedir. Yaylacılığın asıl amacı hayvancılık olup yaylaya çıkanlar hayvanları otlatmak, kışın kullanılmak üzere hayvanlar için çayır hazırlamak; süt, peynir, yağ vb. süt ürünlerini yapmak bu faaliyetlerinin başlıca nedenleridir. Ancak bölgede yaşayan sakinler içinde her köyün belli bir yaylası olmasına rağmen bazı köylerin yayla arazileri bulunmamaktadır. Yayla arazileri esasen devlet arazisi bünyesinde ancak zaman içerisinde yaylalardan para karşılığı arazi satın alınıp yerleşime açılan bölümler bulunmaktadır. Günümüzde yaylacılık faaliyetleri ekonominin hayvancılık temelinden uzaklaşması neticesinde değişim göstermiş ve “yaylaya çıkmak” tabiri artık dinlenmek, gezmek ve bunaltıcı yaz sıcaklarından kurtulmak amacıyla yapılan etkinliklere dönüşmüştür. Ancak bölgede hayvancılık temelli yaylacılık faaliyetleri halen devam etmektedir. Bölgede Budamış, Cami Düzü, Cami Boğazı, Sürhanlı, Harınoy, Vasiye Palas vb. adlarla bilinen pek çok yayla arazisi bulunmaktadır.

Yaylacılık faaliyetlerinde dikkat çeken belirli bir halk hukuku vardır. Yaylalar günümüz teknolojik koşullar neticesinde ulaşım, haberleşme ve lojistik konularda iyileşme gösterebilir de temelde bir cami, bakkal ve basit mesken yapılarından oluşan yerleşim birimleridir. Dolayısıyla yaylalarda yaz aylarında hayatını idame ettiren insanlar için gündelik ihtiyaçların karşılanması imcece usulüyle sağlanmaktadır. İhtiyaçlar, ulaşım koşulları daha iyi olan araç sahiplerince belirli günlerde ilçe merkezine gidilmek suretiyle karşılanmaktadır. Yaylalarda halk hukukunu oluşturan bir başka önemli husus ise hayvanların otlatılması konusudur. Yayla arazisinde belirli bir yeri olmayan veya sağlık, ekonomik vb. nedenlerden ötürü yaylaya çıkma fırsatı bulamayan hayvan sahipleri yaz aylarında hayvanlarını yaylaya hayvan götüren kişilere önceden belirlenen bir ücret karşılığında teslim etmektedir. Ücret belli bir yazılı kural olmaksızın karşılıklı olarak hayvan sahipleri ve hayvanları götürecek kişiler tarafından önceden belirlenir ve bu ücret hayvanlar yaylaya götürülmeden önce peşinen ödenir. Yaylaya götürülen hayvanlar, mesleğini çobanlıkla icra eden kişiler tarafından yazılı bir kural olmaksızın zimmetlenir ve bu kişiler aldıkları hayvanın her türlü yeme içme, barınma ve sağlık mesuliyetlerini kabul eder. Bu noktada değinilmesi gereken bir diğer önemli husus ise götürülen hayvanların yayla arazisinde otlatılması sonucu elde edilen süt ve süt ürünlerinin belli bir kısmının hayvancılık faaliyetini yürüten çobanlar tarafından alınması ve geri kalan büyük kısmın ise yayla dönüşü kışın kullanılmak üzere hayvan sahiplerine teslim edilmesidir (Durmuş, 2010: 35).

“Eskiden Mayıs sonu geldiğinde yaylalara çıkarduk. Orada ne lazımsa un, soğan, patates... Hepsini buradan alı giderdik. Yaylada yere yatak seri da yataydık. O yatakları da buradan alıp gitmek lazımdı. Kimi komşularımız yaylaya gidemezdi, ineklerini bize verirdi. Biz de onları alı yaylaya gider orada uç ay bakardık. Herkesin ineğinin sütünü makineye ayrı ayrı vururduk; peynirini, yağını ayrı ayrı tenekelerde biriktirirdik. Döndüğümüzde bu yağları, peynirleri hayvan sahibine teslim ederdik, biz da bir miktar alırdık. Ayrıca bu iş için para alırdık elbet.” (K.K, Asiye Öztürk, Tonya)

### 3.1.2.6. Miras Paylaşımı

Miras hukukunda bakıldığında, günümüzde kanuni haklar çerçevesinde, ailenin her ferdinin mirastan faydalandığı görülmektedir. Ancak geçmiş yıllarda miras hukuku, yukarıda sınır hukukunda da belirtildiği üzere toprakların ailenin en büyük babası/dedesesi üzerine tek tapu olduğundan onun ölümüyle birlikte sıkıntılara yol açmaktadır. Genellikle evlendikten sonra köyden ayrılacağı veya “el kızı” olacağı düşüncesiyle kız kardeşlere mirastan toprak, pay verilmediği durumlar geçmişte mevcuttur. Burada dikkat edilmesi gereken husus mirastan mahrum bırakma isteğinin kadına karşı yapılan olumsuz bir eylemden ziyade; ata toprağına ailenin dışından “yabancı” eniştayi sokmama isteğinden kaynaklıdır. Çünkü ailenin evlenmemiş kızlarına tarla veya bahçeden ekip biçebilmesi için bir miktar toprak ayrıldığı kaynaklar tarafından teyit edilmektedir. Ancak ailenin evlenmemiş fertlerinin kalabalık aile yapısında aile harici bir evi, yaşamı olamayacağı için arazi ve mal bir nevi yine bölünmemiş sayılabilir.

Günümüzde miras paylaşımı bir sorun yarattığında “izale-i şuyu” adı verilen “ortaklığın giderilmesi” mahkemeleri yasal düzenlemeler çerçevesinde konuyla ilgilenmektedir. Ancak geçmişte evin büyük veya tek erkek kardeşinin kız kardeşlerine mirastan pay vermek istememesi, tarım arazileri pay edilirken kendisine eve, araba yoluna yakın yerleri alırken diğer kardeşlerine görece daha kötü arazileri vermek istemesi gibi durumlar söz konusudur. Bu gibi durumlarda eğer ailenin annesi veya sözü geçen büyüklerinden biri hayattaysa veya köydeki her türlü anlaşmazlığın çözümünde sözü dinlenen köy muhtarı ve köy imamı gibi devlet yetkilileri, karşı tarafı ikna yoluna gidebilmektedir. Bu girişimler bazen olumlu sonuç verdiği gibi geçmişte adli vakalara yol açabildiğinden, genellikle kardeşlerden bazılarının mirastan mahrum kalmasıyla neticelenmektedir. Kız kardeşlerden “hakkım olan araziyi kardeşime hibe ettim” vb. şekilde imzalı kâğıt alındığı sözlü kaynaklar tarafından belirtilmektedir. Bunun haricinde arazilerin değerinde veya altında bir fiyatla büyük kardeş tarafından diğer mirasçılardan satın alındığı durumlar da mevcuttur.

### 3.1.2.7. İmece/Yardımlaşma (Meçi)

Köylerde halk hukukunun en belirgin biçimde görüldüğü alanlardan bir tanesi imece faaliyetleridir. İmece veya Doğu Karadeniz Bölge’sindeki genel adıyla “meçi” faaliyetleri köyü veya tek bir haneyi ilgilendiren, periyodik veya hasıl olan bir ihtiyacı gidermek için ahalinin bir araya gelerek beraber çalışmasıdır. Köylerde genellikle köyü ilgilendiren meseleler köyün sözü dinlenen ileri gelenleri, muhtar ve imam vasıtasıyla belirlenmektedir. Bu işler genellikle köyün camisinin, çay ocağının, muhtarlığın fiziki manada eksiklerini gidermekten oluşur. Geçmiş dönemlerde, köy yerinde cami yapmak, köye yeni atanan imam, sağlık ocağı çalışanı, ebe ve hemşirelere lojman benzeri kalacak yer tahsisinde köylünün bir araya gelerek inşaat faaliyetlerinde bulunduğu bilinmektedir. Günümüzde ise bu vb. ihtiyaçların giderilmesinde büyük çoğunlukla Cuma namazlarında ve özellikle köylerin büyük şehirde, gurbette yaşayan ahalisinin geldiği bayram

namazlarında toplanan paralar kullanılmaktadır. Köy imamları resmî devlet görevlisi olduklarından kendi başlarına para toplamaları memuriyetle bağdaşmayacak faaliyetler bütününde değerlendirildiğinden köy için toplanan paraların muhafazası ve harcama yetkisi ayrı bir hukuki durum oluşturmaktadır. Bu gibi durumlarda genellikle imamla, muhtarla birlikte köyden bu işlerde aksi bir davranış sergilemeyeceği herkesçe tasdik edilen bir veya birden fazla kişi seçilmektedir. Seçim işleri de köyde herkesin bir araya geldiği kahvehanede veya caminin çay ocağında gerçekleşmektedir. Kahvehaneler genellikle çaylardan alınan ücret karşılığında çalışırken; camiye bağlı çay ocakları, cami adına kurulan dernek statüsü altında toplanan düzenli bağışlarla faaliyet sürdürmektedir. Ayrıca köy için gerekli olan su deposu yapımı, kanal açılması, köy yolunun tamir edilmesi vb. durumlar için toplanan paranın kullanılmasının yanı sıra; gerektiğinde köy halkı kazma kürek faaliyetlerine yardımda bulunmak üzere bir araya gelmektedir.

Köyün genel işlerinin idare ve ikamesi haricinde imece faaliyetleri köy sakinlerinin çeşitli işlerde birbirlerine yardım etmesinden oluşmaktadır. Bu faaliyetleri başlıca sıralamak gerekirse:

- Ekmek ve yufka yapma
- Konserve ve turşu yapma
- Odun yapma ve odun taşıma
- Fındık toplama ve fındık eşkini biçme
- Fındık ayıklama ve patosa vurma
- Mısır soyma ve kurutma
- Tütün kırma ve dizme
- Ot biçme ve taşıma
- Tarla kazma, belleme ve temizleme
- Kemre taşıma

Ekmek yapma, geleneksel mutfak bilgisi bahsinde değinileceği üzere kadınların bir araya gelerek büyük fırınlara sahip evlerin bir tanesinde günlük veya uzun sürelik ekmek, peksimet yapmalarıdır. Günümüzde evlerde büyük fırınların kullanımı ortadan kalktığı için bu imece yerini yufka açmaya bırakmıştır. Ramazan ayında kullanılmak üzere kadınlar belirledikleri bir günde buluşarak herkese kullanacağı kadar yufka açar ve sac üzerinde yufkalar pişirilir. Yufkaların pişirilmesinde bir yandan da hane halkına, yufkada çalışanlara ve özellikle çocuklara gözleme yapılıp verilir. Gözlemeler genellikle “yağlama” olarak adlandırılıp fazla kurutulmayan yaş yufkalara tereyağı sürülüp katlanmasıyla oluşur. Yufkanın arasına ayrıca minzi, telli peynir vb. peynirlerden de koyulmaktadır. Kadınlar ayrıca kışın kullanılmak üzere yaz aylarında domates, biber konservesi, fasulye turşusu yapmak için de bir araya gelmektedir.

Köyü ilgilendiren genel işlerin halledilmesinde erkeklerin çalıştığı görülürken haneyi ilgilendiren işlerde genellikle Doğu Karadeniz’de kadınların çalıştığı görülmektedir. Odun, ot yapma

ve taşıma işlerinde de bu durumu görmek mümkündür. Yazın harmandan, yayladan kışın hayvanların yemesi için biçilen otların taşınmasında kadınlar birbirlerine yardım etmektedir. Aynı şekilde fındık ayı olan Ağustos geldiğinde kadınlar fındık toplama, taşıma ve daha sonra eşkin olarak adlandırılan fındık fidanlarının seyreklenmesi işinde birbirlerine yardım etmektedir. Ayrıca fındık harmana serildikten sonra zuluftan çıkarılacaksa veya patosa vurulacaksa insanlar birbirine yardım etmektedir. Bu durum geçmişte tütün tarımının yapıldığı dönemlerde de tütünün kırılması (toplanması) ve şişlere dizilip vagonlarla dama götürülüp asılmasında mevcutken; günümüzde tütün tarımının sona ermesiyle ortadan kalkmıştır. Ancak mısırların kurutulmak ve daha sonra un haline getirilmesi için ambara asılmaya hazır hale getirilmesinde, koçanlarından soyma işlemlerinde kadınlar ve gençler birbirlerine yardım etmektedir. Oyunlar bahsinde de belirtileceği üzere mısır soyma işlemi gerçekleştirilirken çeşitli oyunlar oynanmakta; böylelikle yapılan yardımlaşma faaliyeti aslında sosyal bir iletişim ve eğlence aracı haline de gelmektedir.

İmece faaliyetlerine son olarak verilebilecek örnek tarla ve bahçede gerçekleşen tarımsal faaliyetlerdir. Tarlaların ekim dikime hazır hale gelmesi için toprağın “bel” adı verilen araçla alt üst edilmesi ve havalandırılması gerekmektedir. Tarla bellemek, kazmayla açmak engebeli bölge arazilerinde zorlu bir faaliyet olduğundan çabuk halledilebilmesi adına insanlar bir araya gelmektedir. Aynı şekilde bellenen toprağın azotça zenginleştirilmesi ve veriminin artması için toprağa hayvan gübresi -kemre- konmaktadır. Halk teknolojisi bahsinde görüleceği üzere “kürün” adı verilen tahta bir araç vasıtasıyla çekilen kemre tarlada istenen yere dökülür. Geçmişte bölgede hamsi bolluğunun olduğu dönemlerde elde kalan hamsilerin de tarlaya gübre olarak döküldüğü bilinmektedir. Ancak çürüyen hamsinin yaydığı koku normal hayvan gübresine kıyasla daha ağır olduğundan geçmişte de çok tercih edilen bir örnek olmamıştır. Hayvan bakan hane sayısının azaldığı, köyden kente göçün hızla arttığı, köy ve kent ayrımının ortadan iyice kalktığı günümüzde hayvan kemresinin de artık gübre olarak kullanılmadığı durumlar mevcuttur. Paketlenmiş halde çuvalarla satılan kuş gübresi ve azotlu kimyasal gübreler insanlar tarafından tercih edilmekte ve tarla bahçelere dökülmektedir.

### 3.1.3. Değerlendirme

Toplumsal hayatın idamesinde yeri geldiğinde yazılı hukuk kurallarından daha katı ve sarsılmaz bir otoriteye sahip olan yaptırım gücü yüksek halk hukuku; aile içinde büyük-küçük ilişkisi, anlaşmazlıkların çözümü, miras, köyün genelini veya bir haneyi ilgilendiren işler vb. konularda kendisini göstermektedir. Geçmişte tüm bu örnekler için iyi veya kötü olarak değerlendirilebilecek değer yargıları ortaya koyan halk hukuku günümüzde geniş aile yapılarının eğitim, iş bulma, daha yüksek refah düzeyi için büyük şehre/yurtdışına göç etme vb. faktörlerden ötürü yaptırım gücünü kaybetmeye başlamıştır. Köylerdeki hane sayısının giderek azalması, kalan hanelerin masraf ve bakım zorluklarından ötürü hayvancılığı terk etmesinden ötürü ot biçme, kemre taşıma vb. hayvancılık temelli imece faaliyetleri son bulma noktasına gelmiştir. Bunun haricinde

günlük hayatın yıllardır vazgeçilmez unsuru olan yufka açma, konserve ve turşu yapma gibi işlerde kadınlar yine bir araya gelmektedir. Evlerdeki büyük fırınların kapatılıp kuzine tipi sobaya geçilmesiyle birlikte birleşip ekmek yapma, değirmene gitme faaliyetleri de terk edilmiş, kalan son değirmenler de kapanmaya yüz tutmuştur.

Pek çok köye televizyonla birlikte internetin girmesi köyleri bir anda kentin tam da merkezine konumlandırmış, pek çok sosyal paylaşım sitesinde çeşitli ilçe, kasaba ve köylerle ilgili sayfalar açılmıştır. Aile içindeki büyük küçük, hısım akrabalık ilişkisi bu paylaşım sitelerinde kendine yeni bir koridor açmıştır. Özellikle büyük şehirlerde ve yurt dışında yaşayan; memlekete yalnızca çay, fındık için gelen veya hiç gelemeyen gurbetçiler bu sitelerde kendilerini teselli amaçlı hürmetlerini sunmakta, eskiyi yad etmektedirler. Köylerde kalan ahali ise artık çoğu etnografik birer obje niteliği taşıyan nesnelere fotoğrafı kaybolmalarına mani olmaya çalışmaktadır.

### 3.2. Halk İnanışları

İnanç, Türkçe Sözlük'te, "bir düşünceye gönülden bağlı bulunma; birine duyulan güven, inanma duygusu; inanılan şey, görüş, öğretisi; Tanrı'ya, bir dine inanma, itikat, iman" olarak tanımlanmıştır (2005: 965). Ayrıca pek çok sözlükte inanç kelimesinin anlamı ve kökeni üzerine çeşitli açıklamalar bulunmaktadır.<sup>25</sup> Dini inançlarda varlıklar, hakkında kutsal olan ve olmayan diye ikiye ayrılmıştır. Kutsal olanlara ise dokunmak, karşı gelmek yasaklanmıştır. Tazim etmek, saygılı davranmak suretiyle onları memnun etmeye çalışmak gerekir (Kafesoğlu, 1980: 7). Kült, yüce ve kutsal olarak bilinen varlıklara karşı gösterilen saygı ve onlara tapınmadır (Tezcan 1997, 20). İçinde majik (büyüsel) gücün ya da cinin bulunduğu inanılan taş, boynuz, pençe, post, deri, bez parçası, figür vb. gibi objelerden yarar ummak amacı ile yapılan çeşitli pratiklere fetişizm, söz konusu objelere de fetiş denir. Fetişler hiçbir zaman kendilerine tapınılan birer put ya da ilah olmamışlar, tersine amulet ve uğurluk olarak kullanılmışlardır (Örnek 1995, 46).

Halk inançları; toplum tarafından kabul edilmiş ilahi bir dinin bilinen hükümleri ve öğretileri dışında kalan, fakat halk arasında yaygın bir şekilde yaşayan, itibar gören ve bir sonraki nesle aktarılan inanmalardır (Şişman, 2000:104). Toplumca, milletçe benimsenen yazılı veya şifahi tüm inançlara halk inançları/inanışları demek esasen mümkündür. Halk inançları, topluluklara millet olma özelliği kazandıran ve kültürü oluşturan genel kabullerden meydana gelirler. Buna karşın halk inançları batıl inanç, hurafe vb. isimlerle de anılmaktadır. Ancak bu inançlar eski Mısır, Yunan ve Roma medeniyetlerinde, Sümerlerde, Babil'de de yaşamış, kesin kabul edilmiştir. Orhan Hançerlioğlu'na göre (1986: 204) pratikle denetlenmeyen ve doğrulanmayan her inanca boş inanç denilebilir. Batıl inanç ise, "korcu, çaresizlik, çağrışım gibi psikolojik sebeplerle beliren, geleceği

<sup>25</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. (Lügat-î Cüdi, 2006: 236; Sami, 2002: 252; Devellioğlu, 2004: 468; Bolay, 1999: 217; Cevizlioğlu, 1996: 278-79; Hançerlioğlu, 1986: 203-6; Boratav, 1984: 19; Hançerlioğlu, 2000: 216-7).

bilmek isteği ile bazı benzerliklerin, iyilik ya da kötülüğün ön belirtileri olarak değerlendirilebilen bilimin ve geçerli bir dinin reddettiği bir takım tabiatüstü kuvvetlerin varlığını kabul eden, kuşaktan kuşağa geçen yanlış inanmalardır” (Örnek, 1971: 42).

Halk inançları/inanışları kişice ya da toplumca, bir düşüncenin, bir olgunun, bir nesnenin, bir varlığın gerçek olduğunun kabul edilmesidir. Halk inanışları din, ahlak kuralları gibi kesinlik ve katılık taşımazlar ve yerden yere, topluluktan topluluğa değişiklik gösterirler (Boratav 1984, 7). Buna karşın halk inançları, halk kültürünün bir bölümüdür ve kültürde, çok kalın duvarlarla örülmüş bölümler yoktur. Zira halklar bir arada yaşayan topluluklardır. Halklar arasında kültür ortaklığı olması da doğaldır (Kalafat 2002: 54). Halk inanışları, tamamen din olmayan ve dinin tamamen de dışında kalmayan; bu yönüyle de dinin halka göre algılanış ve hayata geçiriliş biçimidir. Bu açıdan halk inancı konusu aynı zamanda halkların tarihi inançlarını da az çok yansıtır. Sürekli yenilenmekle birlikte kökleri ilk inanç sistemlerine kadar uzanır. Bu özellikleriyle halk inançları elimizdeki yaşayan canlı malzemelerdir (Kalafat 1999, 88). Dolayısıyla değişen ve gelişen şartlar karşısında yeni inançlar oluşabilir (Çelik 1995, 17).

Halk inançları genellikle insanlar tarafından gündelik yaşamda farkında olmadan uygulanan pek çok pratiğin oluşturduğu karmaşık bir bütündür. İster semavi dinler öncesi insanın doğayı anlama ve anlamlandırma çabasıyla isterse de semavi dinler sonrası insanlara gelen ve katı kurallar çerçevesinde uygulanan birtakım yasaklar silsilesi neticesinde; insanlar gündelik hayatlarını idame ettirme adına birtakım pratikler geliştirmiştir. Tarih boyunca kültürel hafıza aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılan bu pratikler bir müddet sonra o milletin kültürünün bir parçası haline gelmektedir. Aynı coğrafyada yaşayan insanlar belli inanç ve kabulleri paylaşmak zorundadır (Çelik 1995, 131). Türk toplumunun etkisi altında kaldığı Totemizm, Animizm, Maniheizm, Şamanizm, Budizm ve Zerdüştlük halk inanışlarına etki etmiştir. Ancak İslamiyet’in kabulünden sonra bu inanışların bir kısmı, halk arasında yaşamaya devam etmiştir. Örneğin Anadolu’da bugün pek çok yerde düğünlerde gelinin başından atılan bulgur, pirinç vb. tahıllar halen Şamanizm kaynaklı saçı saçma geleneğinin okuryazar olmayanlar arasında olduğu kadar okuryazarlar arasında da icra edildiğini göstermektedir. Abdülkadir İnan başta olmak üzere pek çok araştırmacı Türk toplumunda yaşayan inançların menşeinin Orta Asya’daki kadim kültürden geldiği konusunda hem fikirdir.<sup>26</sup>

İslamiyet gereği batıl inanışlar hoş görülmez. Ancak geleneksel kültürün yaşatıldığı yörelerde İslam dini dışındaki inanışların izlerine rastlanmaktadır. Batıl olarak addedilen inanışların büyük bir kısmında İslam dışındaki inanışların etkisi vardır. İslamiyet Arap toplumunu dışında gelişmeye başladığı zaman Türk, İran, Yahudi örf ve adetleriyle de geniş ölçüde karışmıştır. Reddedilen birçok adet, dini bir kisveye bürünerek İslamiyet’in çerçevesinde toplanmıştır. O kadar ki bu adetlerin zamanla kökleri kaybolmuş ve onlar bir nevi dini adetler meyanına girmiştir (Tanyol, 1960: 2077).

<sup>26</sup> Konu hakkında ayrıntılı bilgi için bk. (İnan, 2000).

Türkler İslamiyet’i benimsemeden önce, en ilkel din olarak kabul edilen Totemizm’in; ruhu ölümsüz ya da kutsal sayan Animizm’in, dinsel büyüsel pratik ve törenlerden oluşan temelinde gök tanrı, güneş, ay, ata ve ateş kültlerinin olduğu Şamanizm’in, her şeyin serbestçe incelenmesi denenmesi esasına dayalı bir öğretisi olan ve ruhun ölmezliğini kabul eden Budizm’in etkisinde kalmıştır (Turan, 1990: 100- 104). Ancak Türklerdeki ata ruhlarına saygı -atalar kültü- genel olarak atanın bizzat kendine tapma mahiyeti taşımaz, sadece onun öldükten sonra ailesine yardım edeceği inancından doğan korku ve saygı karışık bir uygulamalar bütünüdür (Ocak 1983, 26-27). İslam öncesi Türk kültürüne bakıldığında her boyun ve her oymağın kendine ait mukaddes, ıduk dağı bulunduğu gibi boylardan kurulan büyük birliklerin de müşterek mukaddes dağları vardır (İnan 2006, 48-49). Türk inançları içerisinde tabiat kültü önemli bir yer işgal etmiştir. Eski Türklere göre bütün tabiat bugün ruh diye ifade edebileceğimiz gizli güçlerle doludur. Dağlar, tepeler, ağaçlar ve kayalar hisseden, işiten, iyilik veya kötülük yapabilen varlıklardır, daha doğrusu bunları yapan onlardaki gizli güçlerdir (Ocak 1983, 32). Türklerin eski inanç sistemlerinde en önemli kütlerden birisi de ağaç kültürüdür. “Ötüken ormanlarının (Ötüken yışı) Göktürkler ve Uygurlar devrinde bütün Türklerce mukaddes sayıldığını biliyoruz” (İnan 2006, 62). Çoğu kez yedi veya dokuz dalı bulunan, gövdesi üst delikten geçecek şekilde “yurt” merkezine dikilen ağaç, Şaman’a kozmik yolculuğunda merdiven görevini görür” (Roux 2001, 154-155).

Tarih boyunca farklı dinleri ve kültürleri benimseyip taşıyıcılığı yapan pek çok kavmin gelip geçtiği Anadolu toprakları üzerinde İslamlaşma süreci öncesinde yaygınlaşmış; kökleşmiş inançlar ve ritüeller tamamen yok olmamıştır. Türklerin İslamiyet öncesi inanç sistemlerine ait öğelerle birlikte İslamiyet’e yerleşmiştir. Anadolu’da İslamiyet’e dayalı gibi görünen çeşitli inançlar, pratiklerin bir bölümü İslamiyet kökenli olmayıp eski kültürlerden öğeler barındırdığı ve halka özgün din dışı geleneklerle yine halka özgü düş gücünün her türlü inanç, inanma, pratik ve bunlara bağlı ritüellerin biçimlendirdiğini görmek mümkündür (Artun, 2002:2).

### **3.2.1. Geçiş Törenleriyle İlgili Halk İnanışları**

#### **3.2.1.1. Doğumla İlgili Halk İnanışları**

##### **3.2.1.1.1. Hamilelikle İlgili Halk İnanışları**

Sacayağının üzerine oturan kadının kız doğuracağına inanılır.

Hamile kadın ve kocası yılan öldürmez. Çünkü yılan ölürken dilini dışarı atar; yılanın dili çocuğun ya ağzına ya da gözüne deşip de çocuk sakat olur inancı vardır.

Hamile kadın çeşmelerden su içmez, içerse çocuğun ağzı akar. Yine aynı inanış gereği, çocuğun ağzının akmaması için hamile kadın sakız çiğnemez. Hamilelikte sakız çiğnenmesi ile ilgili

Trabzon/Merkez-Faroz'da "sakız çiğnemez çocuk kakalı olur" şeklinde bir inanış da görülmektedir. Benzeri bir inanış Şalpaazarı Simenli Köyü'nde yaşamaktadır. Ayrıca karısı hamile olanlar hayvan kesmez, keserlerse çocuğun sakat olacağı inancı bulunmaktadır. Hamile kadın Hıdrellez günü kapı kilitlemeyiz, kilitlerse anahtarın resminin çocuğun burnunda çıkacağı inancı vardır. Hamile kadın Hıdrellez günü dikiş dikmez, dikerse çocuğun ikizinin çocuğa yapışacağına inanılır (Balıkçı, 2004a: 17-18).

Çocuk anne karnında çabalamaya başlayınca kadar kadın beline anahtar, gül vb. şeyler takmaz; takarsa bunların çocuğun bir yerinde çıkacağına inanılır.

Trabzon ilçesinde hamilelik döneminde yüzü çillenen kadının çillerini geçirmek için, doğum yaptığı zaman yüzü kırmızı hırkayla silinir (Balıkçı, 2004a: 38).

İnsan vücudunda bulunan benlerin, bebek anne karnındayken annenin belindeki kuşağın altına mısır ekmeği koyması sonucu oluşan siyah lekelerden kaldığına inanılır.

Aşeren kadının yılanı bakması uğursuzluk getirir. Eğer hamileyken anne, yılanı bakarsa doğan çocuğun dilini yılan gibi dışarı atacağına inanılmaktadır (Gedikoğlu, 2016: 440).

- Anne, çocuğunun güzel olmasını ya da beğendiği kişi gibi güzel olmasını istiyorsa hamileliği boyunca sürekli o kişiye bakar. Böylece doğacak çocuk ona benzer.

- Anne hamileyken ayva yerse çocuk hem bebekken hem de büyüyünce çok güzel olur. Aynı zamanda gamzeli de olur.

- Anne hamilelik sırasında nar yiyip ellerini yıkamadan vücudunun herhangi bir bölgesini kaşır ya da ellerse bebeğinin aynı kaşdığı yerinde nar renginde lekesi olur. Bazen narın rengi doğacak çocuğun yüzünde lekeye sebep olabilir.

- Anne hamileyken zeytin yiyip vücudunun herhangi bir yerine dokunursa tıpkı zeytin gibi bir şekil dokunduğu yerde bebeğinde de olur.

- Hamile kadın bebeğinin güzel olması için doğum yapana kadar aya bakar. Eğer kadın hamileliği boyunca çıkan her aya bakarsa bebeği çok güzel olur.

- Anne hamileyken şeftali gibi tüylü meyvelerden yerse doğacak çocuğun vücudu kıllı olur.

- Kadın bebeğini doğurduktan yedi gün sonra bebeğinin ne kadar saç varsa ondan alıp ağırlığı kadar altın yaptırıp dağıtırsa bebeğin güzel ve çok zeki olacağına inanılır.

- Hamile kadın yemek tabağında az kalmış bir yemeği sıyırırsa doğacak çocuğu güzel olur.

- Anne karnındaki bebek sağ tarafta duruyorsa ve bu dışardan belli oluyorsa erkek, sol tarafta duruyorsa kız olacağına inanılır. Hamile kadının karnı büyükse doğacak olan bebek kız, küçükse erkek olacağına inanılır. Hamile kadının gerisi yani kalçası büyük olursa kadının kız doğuracağına, küçük olursa erkek doğuracağına inanılır. Anne karnındaki bebek geç çabalarsa kız, erken çabalarsa erkek olacağına inanılır.



- Minderlerden birinin altına makas diğerinin altına koyunun alt çenesinin bir kemiği koyulur. Bu kemik daha çok çatala benzer. Eğer hamile kadın, farkında olmadan makas olan mindere otursa bebeği kız, kemik olan minderin üstüne otursa erkek olacağına inanılır. Bir başka uygulamada hamile kadın yuvarlak bir masaya oturtulur ve bıçak çevirtirilir. Eğer bıçağın keskin tarafı anneye doğru gelirse bebeği erkek, hiçbir tarafı gelmez ya da sapı gelirse kız olacağına inanılmaktadır. Hamile kadının bebeğinin cinsiyetini anlamak için sohbet sırasında yere bir süpürge koyulur. Eğer hamile kadın farkına varmadan o süpürge üstüne otursa bebeğinin kız olacağına inanılır (Kolot, 2017: 21-26).

### **3.2.1.1.2. Doğum Sonrası Yapılan Uygulamalarla ve Bebekle İlgili Halk İnanışları**

Şalpazarı Çepnilerinde plasenta meyve ağacının dibine gömülür. Ayrıca üç sene içinde çocuk olmasın diye üzerine üç taş bırakılır (Çelik 1999: 405).

Şalpazarı Çepnilerinde göbek bağı ile ilgili çok sayıda inanış mevcuttur. Bunlardan bazıları şöyledir: Göbek bağı Kur'an üzerinde kesilir, çocuk âlim olsun diye; paranın üstünde kesilir paracı olsun diye, keserin üzerinde kesilir, zanaatkar olsun diye; bıçağın üstünde kesilir, keskin ve çabuk olsun diye. Ayrıca kesilen göbeğin aldığı biçime göre de bazı yorumlar yapılmaktadır. Göbek bağı kesildikten sonra bağlanan göbek aşağıya çevrilmiş olursa çocuğun ishal olacağına, eğer yukarı doğru çevrilirse kusacağına inanılır (Aça, 2008: 27).

Yeni doğmuş bebeğin babası gece rüyasında karısıyla birlikte olduğunu görürse ve sabah kalkıp çocuğuna bakarsa babanın rufiası bebeğe geçer. Bebeğin başındaki rufia kırk gün gitmezse bebekte özür kalır. Babadan geçen rufia gitsin diye, bebek babanın külotuyla yıkanır (Bebeğin yıkandığı suyun içerisine babanın külotu koyulur.) Ayrıca muayyen gününde bebeğe bakan kadın da bebeğe rufia geçirir. Bu durumda hiç evlenmemiş bir kızın adet bezi alınır ve yine bebeğin yıkandığı suyun içine atılarak bebek bu şekilde yıkanır, kundaklanır. Aradan yirmi dört saat geçince bebek tekrar yıkanır. Bebek bu şekildeyken sabunla yıkanmaz. Sabunun hastalığı daha da arttıracağına inanılır (Balıkçı, 2004a: 31)

Trabzon ilçesindeki bir başka inanış gereği bebeklerin saç ve tırnakları bebek bir yaşına gelinceye kadar kesilmez, bunların melekler tarafından kesildiklerine inanılır. Bebek bir yaşını doldurduğunda kesilen saç ve tırnaklar saklanmaz, atılır (Balıkçı, 2004a: 38).

Çocuğun üzerinden geçilirse büyümesi durur. Buna boy almak adı verilir. Boyu alınan çocuğun boyunun kısa kalmaması için tekrar üzerinden geçilmesi gerektiğine inanılır. Çocuğa sarılık olmaması için sarı kıyafetler giydirilir.

Küçük çocuklar devamlı tükürürse yağmur yağacağına inanılır.

Adetli bir kadının kırklanmamış bebeğe bakmaması gerekir. Eğer bakarsa bebek rufiya olur ve bebeğin başında çeşitli yaralar çıkacağına inanılır.

Bebeğin saçları dik ve sıkısa büyüdüğü zaman çok inatçı olacağına inanılır. Bebeğin dişleri tırtıklı çıkarsa zengin olur. Bu inanış bebeğin yalnızca çıkan ilk dişleriyle ilgili değildir. İnsan ömrünün tamamında görülen bir inanıştır. Eğer insanın dişi tırtıklı ise onun zengin olacağına inanılır. Bebeğin dişleri seyrek çıkarsa büyüdüğünde yalancı olacağına inanılır. Yeni yürümeye başlayan bebek, poposunu kapıya doğru dönüp bacaklarının arasından bakarsa eve misafir geleceğine inanılır (Kolot, 2017: 44).

Kırkı çıkmamış bir bebeğin başına bir tutam mısır unu serpilirse evin bereketinin artacağına inanılır. Kırklanmamış bebekler bir araya gelirse birbirlerini basacaklarına inanılır. Ayrıca yine kırklanmamış bir bebeğin cenaze bulunan ortamda naaştan daha yüksek bir yerde bulunması gerekir; yoksa ölünün bebeği basacağına inanılır. Kırklanmamış bebeğin bulunduğu evde et kesilmez, eve silah sokulmaz yoksa bebeğin basılacağına inanılır. Yalancı memeyi fazla emen çocukların dişleri çarpık olacağına inanılır. Yeni doğmuş bebek ayaklarından kuşakla iyice bağlandıktan sonra kundak yapılır ve uzunca yatırılır. Bu sayede bebeğin uzun boylu olacağına ve hareketsiz kaldığı için de ilerde sakın biri olacağına inanılır (Kolot, 2017: 45).

### **3.2.1.1.3. Lohusalıkla İlgili Halk İnanışları**

Şalpazarı Çepnileri arasında doğumdan sonraki kırk günlük süre için "mezarın kapısı açıktır" denilerek lohusa ve çocuk bakımında bu dönemin kritik ve tehlikeli olduğu anlatılmaya çalışılmaktadır. Lohusa kırk gün boyunca yalnız bırakılmaz. Bu süre zarfında lohusa ve bebeğe şer ruhların musallat olacağı inancı vardır. Lohusanın bulunduğu ortama tabanca, tüfek gibi ateşli silahlar veya kantar, terazi gibi aletler sokulmaz. Bu kırk günlük sürede anne ve bebek bölgede basukluk olarak nitelendirilen al basmasından etkilenmesin diye baş uçlarında bıçak, demir, Kur'an bulundurulur (Çelik, 1999: 304).

Lohusa kadın evde yalnız bırakılmaz. İlla ki bırakılması gerekiyorsa al basmasına engel olmak için bebeğin beşiğine süpürge yaslanır veya bebeğin babasının gömleği beşiğin üzerine atılır. Ayrıca beşiğe ekmek, Kur'an veya nazar boncuğu da konmaktadır (Balıkçı, 2004a: 31).

Lohusa kadının bulunduğu odaya çiğ et, balık sokulmaz; al basmasına neden olacağı düşünülür.

Lohusa, evinden giden misafirlere güle güle diyemez. Eğer güle güle derse sütü onlarla birlikte gider. Sütü kesilen lohusa da sıkıntı çeker, bebeğini doyuramaz

Cenazenin lohusa kadını ve bebeği basacağı düşünülür. Bunun için lohusa kadın ve bebek cenaze bulunan ortamlara sokulmaz, cenaze evin önünden geçiyorsa anne ve bebek evin dışında yüksek bir yere götürülür.

Lohusa kadının ikinci vaktinde sonra sokakta dolaşmasının iyi olmadığı, al basmasına neden olacağı düşünülür. Ayrıca iki lohusa kadının yolda birbirleriyle karşılaşmaları da birbirlerini basacakları düşüncesiyle hoş karşılanmaz. Birbirlerini basmalarına engel olabilmek için bir kaseye, tepsiye vb. su konur ve evin kapısının önüne bırakılır. İki kadın da biri içerinden, diğeri de dışarıdan olmak üzere suyu birbirlerine uzatırlar ve her ikisi de sudan üçer yudum alırlar.

Kırklanmamış kadın basılmasın diye bir çıkına tuz ve kömür koyulup sıkıca sarılır. Kadın bunu beline bağlar ve kırk gün boyunca belinde dolaşır. Bunu yapan kadın basılmaz. Basılan bir bebek çimen olan yere götürülür. Ancak her yerin çimen olması gerekir. Bebek, çimenin üstüne yatırılır ve kazmayla etrafı daire şeklinde çizilir. Böylece diğer çimenlik alandan ayrılmış olur. Sonra bebek yerden kaldırılır, çizilen kısım ters çevrilir ve çimen altta kalır. Altta kalmış olan çimen kuruduğu zaman bebek basılmadan da kurtulmuş olur (Kolot, 2017: 53).

Doğumdan sonraki günlerde annenin sancısı olur. Sancı genellikle ikinci ve sonraki çocuklarda görüldüğünden, sancının kesilmesi için ilk doğan çocuk sabah erken saatlerde çeşmeye gider ve üç kez İhlas suresi okuyarak çeşmenin suyunu keser. Suyu keserken de sancının kesilmesini istediğini söyler. Böylece sancının kesildiğine inanılır.

Lohusa kadın vefat ederse doğrudan cennete gideceğine inanılır.

### **3.2.1.2. Evlilikle İlgili Halk İnanışları**

Eve gelin geldikten kısa bir süre sonra o evde hastalanan biri olursa gelinin ayağının uğursuzluk getirdiğine inanılır.

“Gelin postun üzerinde durur, damat gelinin duvağının üzerinde Allah rızası için iki rekat namaz kılar. Çoluğuna çocuğuna uğurlu gelmesi için ille kılması gerekmektedir” (Balıkçı, 2004b: 74).

Yörede damadın bağlanmasıyla ilgili çeşitli inanışlar bulunmaktadır.

“Bağlanma oğlanın evleneceği akşam ya nikahta olur ya da hoca bağlıyor derler. Böyle durumlarda ya aynı hocayı bulup bağı çözdürmek gerekiyor ya da başka bir hocaya bağı çözdürmek gerekiyor. Burada birisi bağlandı hoca, hoca yarım kilo incir ve üzüm kurusu alarak eve gitti evde kız ve oğlandan başka kimse yoktu onları her ikisine de yedirdi, bağ bozulmadı. Bunu üzerine hoca

oğlana dedi ki canlı bir balık alacaksın deniz kenarına gidip balığın ağzına işeyerek denize atacaksın, hiç kimseyle konuşmadan gelip karınla yatacaksın. Bu şekilde bağ bozuldu” (Balıkçı, 2004b: 75-76).

Evlenip yeni eve gelen gelin geldiği ilk gün iş yaparsa ömrü boyunca iş yapacağına inanılır (Gedikoğlu, 2016: 440).

Trabzon’da gelinin eve girdiği sırada evde bulunan biri ocağın sönmemesi, sürekli yanması için ocağın külünü karıştırır (Kırcı, 1998: 405-406). Damadı güçlendirmek için ayak tabanına kül sürülür (Tanyu, 1976: 293-304).

### 3.2.1.3. Ölümle İlgili Halk İnanışları

Trabzon’da ölüme işaret eden pek çok halk inancı bulunmaktadır. Bunların bir kısmı kargalar üzerinedir. Araklı Kestanelik Köyü’nde karga ötmesi iyiye yorulmaz, Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde karga öttüğü zaman “hayırlı bağır, hayırlıysan bir daha bağır, hayırsızsan kalk geç git” denir (Balıkçı, 2004c: 80-81).

Ölmek üzere olan hastanın geçirdiği bedensel değişiklikler üzerine inanışlar bulunmaktadır. Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde hastanın burnunun uzamaya başlaması, hastanın çevresindekilerden sık sık kendisini yatırması, kaldırması gibi isteklerde bulunması, hastanın gözlerini tavana dikmesi vb. durumlar, hastanın öleceğine işarette bulunmaktadır. Durumu ağırlaşan hastanın rahat can vermesi için Kur’an okunmakta, ailesi, yakınları beklemektedir. Araklı Kestanelik Köyü’nde hastanın rahat can vermesi için, ayak ucunda oturanlar, Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde ise hastanın yanında oturanlar kaldırılmaktadır (Balıkçı, 2004c: 82-83).

Ölümden sonra Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde ölüyü soymak hoş karşılanmaz, “burada yöre halkı ölüyü soyan da nalet, soduran da nalet derler” (Balıkçı, 2004c: 85). Araklı Kestane Köyü’nde ölmeden önce şahsın yattığı odada, ruhu geleceği düşüncesiyle yedi gün ışıklar yakılır; Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde ise ışıklar kırk gün yakılı bırakılmaktadır. Ayrıca, “ölünün öldüğü döşeğe ölü döşeği denir, daha sonra ölü döşeği yıkanır ve atılır. Çünkü Azrail hastanın canını alırken boynunu kesmiş her taraf kan olmuş derler bu nedenle odada bulunan her şey yıkanır.” Yine aynı bölgede Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde benzer bir inanışla hastanın öldüğü yerde yemek yenilmemekte; Çaykara Ulucami Köyü’nde hastanın yatağı yıkanmaktadır (Balıkçı, 2004c: 86). Araklı Kestanelik Köyü’nde ölünün kefeninin alışverişini bir akrabası veya komşusu yapmakta; cenaze sahibi de harcanan parayı, ölünün azap çekmemesi için sonradan ödemektedir. Trabzon Merkez Faroz Mahallesi’nde cenazenin göğsünün üzerinden bir kemer bağlanır. “Ölünün öbür dünyada bu kemerle tutularak tartılacağına inanılmaktadır” (Balıkçı, 2004c: 92-93).

“Kadabarlos (çakal) bağırdı mi uzak bi yerde eli olur. Dereden bu tarafa bağırusa karşıda eli olur, karşıda bağırusa bu yanki mahallede eli olur.” (K.K. Seher Yılmaz, Maçka)

“Hohoro (baykuş) bağırdı mi eli vardır.” (K.K. Seher Yılmaz, Maçka)

“Karga bağırur mi bi yerden haber gelecek, açi bi haber gelecek.” (K.K. Zerrin Kara, Ortahisar)

“Közün oynadı mi o da kene eyi deydi. O da kene bi açi haber, eli da olabilir.” (K.K. Zerrin Kara, Ortahisar)

“Eli canazesı kaktuğı zaman evden oreye bi taş alu kor komşılar, bi tellan baraber bağlarler evi o evde daha eli olmasun.” (K.K. Hatice Yılmaz, Arsin)

Trabzon’da evin reisinın ölmesi durumunda, evin uğurunun mezara gitmemesi için cenaze evden çıkmadan önce ev, ip ile bağlanır (Kalafat, 1996b: 10, 25).

### 3.2.2. İnsan Vücutuyla İlgili Halk İnanışları

Kulakların kaşınmasının yağmur yağacağıının belirtilerinden olduğu inancı bulunmaktadır. Trabzon’da küçük çocukların devamlı tükürmesi, yağmurun yağacağıına işaret kabul edilmektedir (Görmüş, 1970: 5628; Çelik, 1998: 35).

Diş çekimleri genellikle dişçiye gitmeden kendi aralarında ip, elle tutup çekme vb. yöntemlerle yapılmaktadır. Çocukların çekilen dişleri karşıki evin damına atılır ve dilekte bulunulur.

Bebeğin çıkan ilk dişinin kaderi hakkında bilgi verdiği inandır. Çıkan ilk diş eğer çenenin altında çıkmışsa ve yukarıya bakıyorsa bebeğin Allah’a yalvardığı ve bunun iyiye işaret ettiğine yorumlanır. Eğer diş çenenin üst kısmında çıkmış ve aşağıya doğru bakıyorsa bunun kötüye işaret ettiğine ve bebeğin toprağa yalvardığına inandır.

Elinden kaşık, ağzından ekmek düşüren kişinin soyunda aç bir kimse olduğuna inandır.

Yemekte yemek boğazında kalırsa sülalede bir aç var demektir.

Elleri birbirine bağlamak rızkı bağlamak anlamına gelir.

Burnunun sağ yanı kaşınan iyiliğiyle, sol yanı kaşınan ise kötülüğüyle anılır inancı vardır (Topal, 1991: 161). Yine hemen her bölgede sağ kulağı çınlayanın iyilikle, sol kulağı çınlayanın ise kötülükle anıldığına inandır. “Kulakların çinladi mi bi yerden haber kelur sana.” (K.K. Vedat Aydın, Tonya)

Pazartesi günü tırnak kesenin zengin, Salı günü kesenin uğursuz, Çarşamba kesenin huysuz, Perşembe kesenin miras sahibi, Cuma günü kesenin imansız, Cumartesi kesenin neşeli, Pazar günü ise kesenin uysal olacağı inancı vardır. Yine geceleri tırnak kesmenin uğursuzluk getireceği ve günah olduğu inancı vardır. El ve ayak tırnaklarını birlikte kesenin başının dertten kurtulmayacağı söylenmektedir. Kesilen tırnakların ateşe atılması gerekmektedir yoksa üzerinden geçilmesi iyi neticelenmez (Gedikoğlu, 2016: 438).

“Burnun kaşındı mi biri alehine konuşur.” (K.K. Şükrü Öztürk, Maçka)

“Çocuklar dişlerini çekerdiler, damun istine atardiler. Keya dişleri tez biteceyidi. Güzel olacayidiler Derdiler ki:

Karga al eski diş

Ver yeni diş

Koyunun gibi beyaz

Köbeğün gibi kayım” (K.K. Nazlı Ademoğlu, Akçaabat)

“Ayağın kaşındı mi yolçuluk var sana, uzak bi yere gidersun.” (K.K. Melahat Aktürk, Arsin)

“Avucunun içi kaşındı mi bi yerden para alursun. Sağ elun kaşındı mi para alursun, sol elun kaşındı mi para verursun.” (K.K. Osman Altıntaş, Maçka)

“Gözlenin durdi mi (daldığı zaman) bi yerden misafir gelir sana.” (K.K. Zeynep Karagüzel, Tonya)

### 3.2.3. Gökyüzü, Doğa Olayları ve Astronomiyle İlgili Halk İnanışları

Trabzon'un kırsal bölgelerinde rastlanılan inanmaların çoğunluğu takvimsel nitelikler taşımaktadır. Ay ve güneş hareketlerine göre geçmişte zamanı biçimlendiren ve hayatlarını buna göre idame ettiren insanlar; bugün bazı konularda, teknolojik gelişmelere rağmen geçmişten gelen mevcut inanç sistemine göre hareket edebilmektedir. Bunlardan en belirginlerinden ay hareketlerine bakıldığında, yeni ayın doğuşunun aydınlık ve bereket getirdiği inancı görülmektedir. Engebeli Doğu Karadeniz coğrafyasında geçmişte aydınlatma araçlarının bu derece yaygın olmaması ve arazi şartlarından ötürü evlerin birbirinden uzak oluşu insanı tabiata bağımlı bir yapıya zorunlu olarak sevk etmiştir. Buna göre ayın aydınlattığı aydınlık geceler diğerlerinden daha uğurlu sayılmaktadır. Ayrıca ayın döngüsel hareketlerine bağlı olarak da birtakım işler sıraya konmaktadır. Buna göre yeni ay başlangıcı uğurlu sayıldığından bir işe başlanacağı zaman genellikle hilalin çıkacağı günler tercih edilmektedir. Ay hilale geçmeden tarlaya tohum ekilmez, tarladan ekin biçilmez, mahsul toplanmaz, yayla yolculuklarına çıkılmaz ve yayladan dönüş de yapılmaz. Ayrıca bu zaman diliminde ağaç kesilmez, tavuklar kuluçkaya basılmaz. Ayın hilale geçip yeni ayın başlamasından önceki süre ay

kesimi olarak adlandırılmaktadır. Sonu ve bitişi simgelediğinden bu tarihlerde üretimsel anlamdaki faaliyetlerden kaçınılır (YA, 1984: 7252).<sup>27</sup>

Gece ay tutulduğı zaman silahlarla ateş edilir. Ay tutulması süresince ezan ve salâ okunur. Böylece tutulan ayın kurtulacağına inanılır.

İlkbaharda ilk işitilen gök gürültüsünde herkes eline geçirdiğı bir demir ya da metal parçasını hafifçe ısırır. Böylece gök gürültüsünün tehlikeli olmayacağı ve yıldırım düşmeyeceğine inanılır.

“İlk göğ gürleduğı zaman aluruk bi demir ayaklarumuza sureruk, başumuza sureruk, dişleruk oni. Ağuran yerlerimiz geya geçecek ağriları, dişlerimiz kayim olacak. Doğudan gürlerse o sene eyi geçecek yazumuz, batudan gürlerse yazumuz eyi geçmeyecek.” (K.K. Fadime Eraydın, Akçaabat)

“Yağmur yağırken güneş açarsa derlerdi ki çakallar düğün ediyi.” (K.K. Vedat Aydın, Tonya)

“Yağmuru durdurmak için bir çare de kırk bir kel adamı birer birer sayarak bir ipi kırk bir defa düğümleyip kible duvarına asmakmış” “Ateşe kına dökülürse yağmur durur” (Şevket, 1930: 11; Tan, 1975: 7347). “Dokuz taş oynanırsa yağmur yağmaz” “Yağmuru durdurmak için suya kısarak başı konur ve kızgın sac kapıya atılır” (Çelik, 1998: 35). “Yaylanın veya obanın gençleri akşamleyin toplanır, kuçkuçura töreni için iş birliği yaparlar. Gece çıra veya feneri tutan çırakmancı kemeñeci toplanarak yiyeceklerin konacağı kapları veya kazanı taşıyanlar, horoncular ve diğerkatılanlardan kapları veya kazanı taşıyanlar, horoncular ve diğerkatılanlardan tören topluluğı oluşurdu. Katılanlar, kemeñe eşliğinde türkü söyleyerek, horon oynayarak obanın veya yaylanın evlerini teker teker ziyaret ederler, evlerin kapısında yere çömelerek kuçkuçura törenlerinde söylenmesi gelenek haline gelen tekerleme türküleri söylerlerdi:

“Kuçkuçura ne istersin

Yağ isterim bal isterim

Allah'tan güneş isterim

Verisan ver gidelim

Vermesan kov gidelim

Verenin teknesine bereket

Vermeyeninkine de başım kadar bi pospol (sıçan)” (Canalioğlu, 1997: 71-72).

<sup>27</sup> Türk mitolojisinde kutsal olarak kabul edilen ve hakkında birçok inanış ve uygulamanın var olduğu ayın, tedavi edici bir özelliğinin olduğuna inanıldığı görülmektedir. Türk mitolojisinde ve halk inanışları içerisinde ay ile ilgili inanış ve uygulamalar için bk. (Kalafat, 1996b: 133-137).

Trabzon’da yaz yağmurunun yaylalarda sıkıntı yaratması sebebiyle, güneş duasının bir kalıntısı olan gusgustera geleneği uygulanır. “Toplanan gençler ev ev dolaşarak tekerlemeler söylerler ve ev sahiplerinden yiyecek isterler. Tekerlemeler güneş açması ve bereketle ilgili istekler, yiyecek verenlere dualar, vermeyenlere tehditler içerir. Toplanan yiyecekler daha sonra topluca yenilir.

Gusgustera ne istersin  
Yağ ilen bal isterim  
Allah’tan gineş isterim  
Laistera gusgustera  
Vincas olsun yineğiniz  
Dökülsün kileğiniz

Laistera Maçka Rumcasında “koşarsın çalkarsın”, gusgustera “çömelirsin” demektir. Trabzon’da yaygın olan gelenek “kuçkura”, “guza guza” adlarıyla da bilinir (Emiroğlu, 1989: 114-115). Akçaabat’ta ilkbaharda, Nisan ayının ilk yağmurlarının şifalı olduğuna inanıldığı için toplanıp yıkanılır, ayrıca bu yağmurlarda ıslanmanın sağlık getireceğine inanılır (Kobyay, 2014: 381). Of/Doğançay’da yağmur yağması için mezarlıktan alınan herhangi bir taş, köyün köprüsüne atılır (Tursun, 1998: 94). Ayrıca bu bölgede, yağmur yağarken evden dışarıya maşa, sacayağı vb. demir parçaları atılarak yağmurun dineceğine inanılır. Eğer yağış dolu şeklinde olursa tarladaki mahsullere zarar vermemesi için Kur’an okunmaktadır. Ayrıca şiddetli yağmurları durdurmak için suya kısrak başı konduğu da kayıtlarda yer almaktadır (Çelik, 1998: 35). “Çocuklar ellerine bir değnek alıp onun ortasına süpürge bağlar ve ona bir elbise giydirip kadın (kukla) sureti verirler. Bu değneği iki başından iki çocuk tutup kapı kapı gezer, şarkı söylerler” (Kobyay, 2014: 280). Çaykara’da “Yazın sobayı yakarken soba dumanı geri verirse ertesi gün hava bozar, yağmur yağar” (Çelik, 2005: 246). Şalpazarı’nda kuraklık olduğu dönemlerde “dereye bir kâfire ait kafatasının yağmur yağacağına, yağmur çok yağar, devamlı olursa, o zaman da dereye bir “piç” in atılacağına inanılır” (Erata, 1975: 7417). İlçede yağmur duasının yapılacağı zaman, önceden civar köylere bildirilir. Dua günü köylerden gelen halk, dereden birlikte taş toplar. “Toplanan 70 bin tane taş sayılır, taşları sayan hocalar taşı o çukura atarlar. Bu törenlerde kadın yoktur. 70 bin taş oldu mu o taşlar almır bir iki çuvala doldurulur. Derenin kenarına fazla derine gitmeden koyulur” (Çelik, 1999: 453).

“Taşları, dua bilenler okur ve dilleri ile yalayıp, sayar bir çuval veya telis içine doldururlar. Ağzını sıkıca bağlayıp dereye su içine koyarlar. Yağmurlar yağincaya kadar suda kalır. Eğer yağmur fazla yağarsa, suya bir taşlardan karıştığını iddia ederler. Yalnız kurbanın etini köye getirmezler. Eğer yağmur dinmezse, etten köye geldiğinden şüphelenilir. Yeniden bir kurban daha kesilir” (Erata, 1975: 7417). Şalpazarı’nda yağmur yağmasıyla ilgili “mızrak gurdar” inancı da bulunmaktadır. “Eskiden burada mızrak gurdar varmış. Onu gurdar gurdamaz bir yağmur, bir kar” (Çelik, 1999: 452).

Köpekler sebepsizce çok havlayıp, ahır hayvanları huysuzlandığında deprem olacağına inanılır.



### 3.2.4. Ay ve Günlerle İlgili Halk İnanışları

#### 3.2.4.1. Aylarla İlgili Halk İnanışları

“Küçük ay dedukleri ayda kocakarilar akşamdan suda misir pişiridiler. Bu ayda akşamdan birinci gününde akşamdan misir bişirurler, sabahtan kalkarler bu bişmiş misirleri tavuklara verurler ve tavuklarun kuyruk kanatlarini kobarurler. Misirleri yerkan tutar tavuğu kuyruk kanadini kobarur ki çabuk yomurtlasun diye.” (K.K. Ali Çolak, Akçaabat)

Mart ayının dert ayı olduğu, sıkıntı ve hastalık getireceği inancı vardır. Bu inanış “Mart kapıdan baktırır, kazma kürek yaktırır” atasözünü doğrular niteliktedir.

Mart ayıyla ilgili bir başka inanışa göre martta göle düşen kurt çıktığında postunu kurutursa o yıl havaların güneşli geçeceğine inanılır. Eğer postunu kurutamazsa yağmurlu geçeceğine inanılır (Topal, 1991: 161).

“Mart ayında bi hansura dedukleri dava var. Mart dokuzden Nisan'un bilmem kaçine kadar böyle on sekiz günlük bi zaman her iki aydan. Mart dokuzdan sora işte hansura dedukleri zamana hansura demek bu yabancı şeyde, kelimedeyane kötü, bozuk bi hava çebel bi hava gayet böyle sisli bi hava... Bu Mart ve Nisan ayının ibdidasına doğru işte bu aradaki günlerde on sekiz günlük bi arada, zamanda bu yağışli ve bozuk havalarda çanavarlarun yani ormanlarda bulunan yabani hayvanlarun köylilerun besledeği hayvanlara fazla saldurduğı bir mevsim kabul ediluyi. Bu ayda kocakarilar işte bu yabani hayvanlarun ağızlarini bi bez üzerinde tikeyiler, iyne iplükle beraber, yane hayvanlara yaz sezonunda bu hansurali hayvanlar tokenmasun deyi, yabancı hayvanlar.” (K.K. 5)

Geleneksel takvimde Abril/April olarak bilinen Nisan ayının beşinci günü büyük soğukların yaşandığı bir dönemdir. “Korkma martın kışından, kork aprilin beşinden, sarı öküzü ayırır eşinden” şeklinde atasözlerine yerleşecek kadar etkili olan bu günlerde april ayının yedinci gününe gâvur uykusu adı verilmektedir. İnanışa göre april ayının yedinci gününün gecesinde çok fazla içki içen gavurlar ertesi güne bir türlü uyanamazlar. Bu sebepten aprilin sekizinci günü geç uyananlara “Gâvur uykusu mu uyudun, gavurlarla mı birlikteydin?” şeklinde sorular sorulur (Gedikoğlu, 2016: 443).

#### 3.2.4.2. Günlerle İlgili Halk İnanışları

Kalandar günü başkasının evine gidilmez, gelecek olan yeni yıl için uğursuzluk getireceğine inanılır. Birinin evinden bir şey istendiğinde tüm yılın vermekle geçeceğine inanıldığından evden eşyalar verilmez (Çelik, 1998: 35). Kalandar yeni yılın başlangıcı olarak kabul edildiğinden her hane kendisi için ayağının uğurlu olduğuna inandığı birini önceden Kalandar sabahı gelmesi için çağırır. Şayet ayağı uğurlu olarak kabul edilen kimse haneden biriyse o kişi gün doğumunda evin dışına

çıkarılarak besmeleyle tekrar eve alınır. Kalandar sabahında kimseye görünmeden kalkıp denize veya ahırdaki sığırlara bakmanın şans getireceğine inanılır. Kalandar günü evin suyu evde uğurlu kabul edilen birine taşıtırılır. Kalandar gecesinde ise evlerin kapılarına atılan çantaların içine gelinlik kızı olan anneler tuzlu çörek koyarlar. Bu çörekleri yiyen delikanlıların gece sevdalanacakları kızları göreceğine inanılır. Ayrıca Kalandar gecesinde mısır haşlayıp kapılara atılan çantalara haşlanmış mısır veya mısır koçanı koymanın yeni yılın bereketli geçmesini sağlayacağına inanılmaktadır (Gedikoğlu, 2016:442). Şüphesiz Kalandar günü ve gecesinde yapılan uygulamaların pek çoğunu bolluk törenleri ile açıklamak mümkündür.

Gece dikiş dikmenin, tırnak kesmenin günah olduğuna inanılır. Ayrıca yine geceleri aynalara uzun süre bakmanın insana iyi gelmeyeceği, cin çarpacağı inancı bulunmaktadır.

Salı günü yolculuk yapmanın uğursuzluk getireceğine inanılır. Bu günde yaylaya göç edilmez.

“Eskilerumuz Sali gününü ters gün bilurdiler, çamaşur yapmazdiler, yolculuk yapmazdiler, orda. Sebebi Fadime Anamuz'dan kalma. Fadime Anamuz doğum yapacayidi, sançi çekerdi hangi komşısına gittisaler ebe bulamadiler, komşılar çamaşur yıkardiler. Dedi ki hangi ümmetun Sali günü çamaşur ederse, yolculuk ederse ona şefahat etmeyeceğüm.” (K.K. 57)

Salı gününün uğursuz sayılması hakkında farklı inanışlar da mevcuttur. Salı günü doğan çocukların kan dökeneğine, üç hafta boyunca Salı günü çamaşır yıkanan evden ölü çıkacağına dair inanışlar bulunmaktadır. Buna karşın pazartesi ve Perşembe günleri uğurlu olarak sayılmaktadır. Perşembe günleri gelinler için alışverişe çıkılır, giysiler Perşembe gününde dikilir, Perşembe günü tırnak kesenin zengin olacağına inanılır (Gedikoğlu, 2016: 441). Perşembe gününün uğurlu addedilmesi ve türlü hazırlıkların perşembeden yapılması şüphesiz Müslümanlar için kutsal kabul edilen cuma gününe bir hazırlık niteliğindedir.

Cuma günü öğleye kadar yer süpürülmez. Bu gün Müslümanlar için mübarek sayıldığından meleklerin yere ineceği ve bundan rahatsız olacaklarına inanılır. Cuma akşamları soğan yenmez, melekleri kaçıtır. Arsin'de Cuma günleri öğleden sonra mezar ziyareti yapılmaz. Ölü defnedildikten sonra mezara sırtını dönerek mezarlıktan uzaklaşmanın ölüye saygısızlık olacağı inancı vardır (Gedikoğlu, 2016: 438).

“Cumağa günü evi sübürür zibilleri dışari atmazler. Evun beyuğune zerari vardır.” (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat)

“Cumağa günü çocuklari yıkamazler emirleri kısa olur, geyduğu elbiseler ona yakışmaz.” (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat)

“Cuma günü çecüğü elmiş olan bi kadun başını tarayup saçlarını ocağa atmaz. Koku gider çocuğa, çocuk kokunun beşine gelir dalar ocağa ki annem yanayı, yanar çocuk.” (K.K. Zülfiye Nazlı, Maçka)

Cumartesi günü ortalığı toplamanın eve aksilik getireceğine inanılır. Ayrıca bu gün yapılacak mezarlık ziyaretinde kabirde yatanın gelen ziyaretçiyi göreceğine de inanılır (Topal, 1991: 161).

Baharın gelişini müjdeleyen Hıdırellez gününe de ait pek çok inanış belleklerde yer almaktadır. Hıdırellez günü yaş ağaç kesilmez. Kesildiği takdirde uğursuzluk getireceğine inanılır. Hamile kadın Hıdırellez günü uyursa, bebeğinin gözlerinin yapışacağına inanılır. Hıdırellez günlerinde insanlar bazı işleri yapmaktan imtina ederler. Dikiş dikmek, sandık açıp kapatmak, çamaşır yıkamak, yufka açmak vb. ev işleri Hıdırellez gününde yapılmaz. Özellikle hamile kadınlar tarafından tabu olarak nitelendirilen bazı uygulamalar mevcuttur. Buna göre Hıdırellez günü hamile kadınlar kesici, delici, eğip bükücü işler yaparlarsa doğacak çocuklarının da kol ve bacakları bu şekilde eğri büğrü olacaktır. Bu tabu genel olarak Hıdırellez eğrisi olarak adlandırılır. Bu eğrilikten kurtulmak için bahçeye bir kabak tohumu ekip, tohum toprağa gömülürken bütün eğrilerin bu kabağa geçmesi dlenir. Ayrıca suya tuz atılarak eğriliklerin eriyen tuzla birlikte gideceğine inanılır. (Gedikoğlu, 2016: 443). Bu sebepten hamile kadınlara Hıdırellez günü mümkün olduğunda iş yaptırılmaz, üzerlerinde herhangi bir metal eşya tutturulmaz. İnanışa göre Hıdırellez günü üzerinde evin anahtarıyla dolaşan kadının çocuğunda doğum lekesi olarak anahtarın izi kalacaktır. “Trabzon’da çocuk sahibi olamayanların Hıdırellez günü denize girdiklerinde çocuk sahibi olabileceklerine inanılır” (Esirgen, 2014: 145).

Hıdırellez gününde Hızır’ın muhtaç olanlara yarım edeceğine inanıldığından gece boyunca ambarların kapıları açık bırakılır. Hıdırellez sabahında ise yokuş çıkanların ömrünün uzayacağına inanılır. Meyve, sebze, çamaşır gibi yaş şeyler eve ıslak halleriyle sokulmaz. Hıdırellez’de kaynatılan sütün kendiliğinden yoğurda dönüşeceğine inanılır. Sırtı okşanan ineklerin ikiz doğuracağına inanılır. Kuzular Hıdırellez günü akşamına kadar sayılmaz, aksi takdirde sayılan kuzuların öleceğine inanılır (Gedikoğlu, 2016: 444).

Hıdırellez günü yapılan uygulamalardan şüphesiz en yaygın olanı ise ev sahibi olmayan kimselerin bir kâğıda ev çizerek bu kâğıdı gül ağacının veya ulu kabul edilen bir ağacın altına gömülmesidir. Ayrıca gönülden geçirilen her türlü dilek (ev, araba, hayvan vb.) ve istek yine bu kâğıtlara yazılarak ağacın dibine gömülür. Genç kızlar çeyizlerinden bir parçayı ağacın dibine bırakır. Çocuğu olmayan kadınlar bezden yaptıkları bir bebeği yine bu ağacın altına koyarak bebek sahibi olmayı umarlar.

"Sora bi Hidrelez davası var meselâ Hidrelez bayağı şimdi da bilinen bişe. Fakat buni eski yaşlı kocakari kadunlarımız bu Hidrelez günü herhangi bir bez dikmek bi terziluk işi gibi bişe yapmak, veyahut bir çivi bi yere çakmak, yatu uyumak, veyahut herhangi bi işi yapmak, yane Hidrelez günü

öyle geçinceye kadar herhangi bir işi yapmak istemezler. Yani bi yere bi çivi çakılırsa inek doğururken doğuramazmış, kadun doğru dürüst doğum yapamazmış. Bi dikiş bişe yaparsa çocuğun ağızı dikilmiş doğarmış veyahut ki buzağın ağızı dikilmiş doğarmış, herhangi bi meselâ bi çöbi burmak bi ib birbirine burmak bu gibi bi şeyler doğacak olan çocukların bacağı buruk olurmuş veya doğacak olan bir kuzunun bir oğlağın veyahut da ki doğuracak olan bi ineğin buzağı bi eğriluk olacak kabilinden herhangi bi iş Hidrelez günü öyle geçinceye kadar yapmazlar idi. Kabilari kitlemezler. Bu günlerde işte bu yaşadığımız bugünkü ortamda bile buni seçenler, arayanlar oluyi. Fakat malesef bunlar zaman zaman varlığını kayib etmek üzeredir. Bu Hidrelez günü eğri olacak olan herhangi bir işun yok olması için bu yaşlı kocakarılar giderle tarla kenarında kabak çekirdeği dikerler ki büyüyen o kabağın asması eğriluk hep onda olsun da diğer şeylerde olmasun. Kabak asmasına toprak gibi kabul edeyi ve eğrilukleri yok etmiş oluyi.” (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat)

“Hidrelez günü toplanurdi köyden bikaç kişi uzak bi yerde su var idi bi تنها bi yerde derman suyu dediler ona hasta olanlar oraya toplanurdiler, muhabbet edenler gençler ederdiler yaşlılar, hastalar o sudan giderdiler sürerdiler istlerine, içerdiler, bi çabut yırtar da bağlardiler oriye.” (K.K. Ali Beytekin, Maçka)

Aladubra, alaturbi adı da verilen 7 Mayıs gününün şifalı olduğu inancı bulunmaktadır. Mayıs 7'si olarak adlandırılan bu gün Doğu Karadeniz kıyı şeridinde Samsun'dan Artvin kıyılarına kadar çeşitli şekillerde kutlanmaktadır ancak yörelere göre tarihlerinde farklılıklar görülmektedir. Akçaabat ve Beşikdüzü civarında Haziran ayının sonunda ayın 29'unda kutlanan alaturbi, Çepniler tarafından 6 Temmuz tarihinde de kutlanmaktadır (Öztürk, 2005a: 51). Bu günün insanlara sağlık ve esenlik getireceğine inanıldığından yüzme bilenler muhakkak denize girer. Yaşlı kadınların denizden aldıkları suyla başlarını yıkadıkları bilinmektedir. Herhangi bir hastalığı bulunanların denizden gelen şifayla iyileşeceği inancı vardır. Hatta çocuğu olmayan ailelerin bile bu sayede çocuk sahibi olacağı inancı bulunmaktadır (Çelik, 1998: 36).

### **3.2.5. Dini Günler, Bayramlar ve Törenlerle İlgili Halk İnanışları**

Dini bayramların arife gününde çocuğu vefat eden bir kadının çamaşır yıkaması, saçını taraması, tarlaya bir şeyler dikmesinin ölen çocuğa uğursuzluk getireceğine inanılmaktadır.

“Arefe günleri gene annenin çocuğu elmiş isa bişe yıkamaz, dikmez, saçını taramaz. Bişe diktuğu zaman, çocuk o dünyade su taşır, testilan beraber, testisi delinur.” (K.K. Süriye Eraydın, Akçaabat)

Kurban Bayramı'nda kurbanlık maldan başka bir canlıya kıyılmaz. Kıyıldığı takdirde hayvanın kurban olarak sayılacağına ve bunun günah olduğuna inanılır.

### 3.2.6. Bitki ve Hayvanlarla İlgili Halk İnanışları

#### 3.2.6.1. Bitkilerle İlgili Halk İnanışları

İnsanlık yaşamın en ilkel addedilen devirlerinden en karmaşık, teknolojik günümüz şartlarına kadar bitkilerle ilgili pek çok inanış geliştirmiştir. Bu inanışlarda mevsimsel döngülerde ekin ve hasat zamanları başı çekmektedir. Nitekim insanoğlu için hayatını idame ettirecek kaynakların tabiattan azami biçimde alınabilmesi önceden kestirilemeyecek koşullar açısından zaruridir. Oluşabilecek olumsuz hava koşulları, doğal afetler vb. doğanın her türlü fiziksel müdahalesi, insanlarda kaderin bir tezahürü, ilahi bir ikaz olarak yansımıştır. Dolayısıyla insanlar birtakım inanışlar üreterek doğayla bir nevi yazılı olmayan bir anlaşma içine girmişlerdir. Bölgede bitkilerle ilgili inanışları şöyle tasniflemek mümkündür:

Ağralaksa yaylasında yayık yapılırken kaymak kolayca yağa dönüşmezse zifin adı verilen Zafinos bitkisinin dallarından bir parça henüz sünnet olmamış bir erkek çocuğun üreme organı boyunda kesilir ve yayığın içine batırılır. Böylece kaymağın kolayca yağa dönüşeceğine inanılmaktadır (Baştürk, 2002: 39).

Şemsiye biçimindeki mantarların çakal osuruğu sonucu oluştuklarına inanılır. Boğmacaya yakalanan çocuklar yedi defa ceviz ağacının altından geçirilir. Böylece hastalığın geçeceğine inanılır. Meyve ağaçlarına kurban kanı sürülürse ağaçların bol meyve vereceğine inanılır. Çam ağaçlarının tepesindeki kozalaklar çok olursa kışın o sene erkenden geleceğine inanılır. Karaağaç'tan, incir ağacından düşenin çok yaşamayacağına inanılır. Şeftali ağacı dikenin ömrünün kısa olduğuna inanılır. Ayrıca dut ve ceviz ağaçlarının dibinde uyumak iyi sayılmaz (Gedikoğlu, 2016: 441).

#### 3.2.6.2. Hayvanlarla İlgili Halk İnanışları

Aç karnına guguk kuşunun sesini duyan kişinin o yıl devamlı hasta olacağına inanılır. Karasineğin hızlı ısırmasının havanın bozacağına işaret edeceği inancı bulunmaktadır (Baştürk, 2002: 38).

Köpeklerin devamlı ulumasının uğursuzluk getireceğine inanılır. Köpek eğer bir kişiye saldırırsa o kişinin üç kez "Elif okudum baş ettim, köpek ağzını taş ettim" ya da "Allah'ım ya vedit, şu köpeğin ağzını tut" demesi gerekir. Böylelikle köpeğin sakinleşeceğine ve geri döneceğine inanılır. Köpeğin geceleri ulumasını engellemek için ayakkabılar ters çevrilir veya yere bir bıçak dikilir (Gedikoğlu, 2016: 439).

Baykuş öttüğünde bir kişinin öleceğine inanılmaktadır. Yine aynı şekilde karganın da evlerin yakınında ötmesi bir kişinin öleceğine veya kara bir haber getireceği inancı taşır. Ayrıca karga

öttüğünde kar yağacağına inanılır. Yerel ağızda “guggo” olarak bilinen guguk kuşu ise baykuşun aksine hem uğurlu hem uğursuz sayılmaktadır. Eğer guguk kuşunun ötüşü tokken duyulursa bu iyiliğe, açken duyulursa bu hastalığa ve kötülüğe yorulmaktadır. Yine açken guguk kuşunun sesini duyanların yıl boyunca ayaklarını taşa çarpacakları inancı bulunmaktadır. İlbaharda yapraklar henüz açmadan guguk kuşunun sesi duyulursa o yılın kurak geçeceğine inanılmaktadır. Fakat aynı zamanda guguk kuşu ilkbaharın müjdecisi olarak da sayılmaktadır.

Yolculuk esnasında tavşana rastlandığında uğursuzluk getireceğine inanılmaktadır. Kedi ayağını yalar, yüzüne sürerse havanın ayazlayacağı inancı bulunmaktadır. Kedinin kibleye dönüp patileriyle başını kaşması yağmur yağacağına işaret eder. Yine patileriyle kendisini temizleyen kedi kapıya bakarsa eve misafir gelir. Kedi ile aynı yerde yatanın ömrü kısalmır. Dişi kedinin sacayağın içinden geçerse kısırlaşacağına inanılır (Gedikoğlu, 2016: 439). Kedi öldüren kimselerin sağlıklarında yedi köprü yaptırmazlarsa günahları bağışlanmaz.

Horoz gibi bağırarak tavuğun uğursuzluk getireceği inancı vardır, hemen kesilmesi gerekir.

Civcivlerin uzun ibikli olmasını sağlamak amacıyla kuluçkaya yatırılan tavuğun basına tas veya benzeri bir kap koyulur (Gedikoğlu, 2016: 439).

Gece çakalların sürüler halinde ulumaları ertesi gün havanın açacağına işarettir (Çelik, 1998: 35).

Kırk ve kırk bir sayıları halk arasında uğurlu kabul edilir. Örneğin farenin girdiği bir kabı temizlemek için içerisine atılan kırk veya kırk bir taş yedi defa çalkalanır.

Diş çektiren çocukların dişlerini “karga al eskisini ver yenisini” diyerek dama atma inancı bulunmaktadır.

Ahırın önüne kirpi atılırsa ineklerin yüklü (hamile) kalacağına inanılır.

Sığır ve koyunların kuyruklarına yaylaya çıkış zamanlarında boyalı iplikler takılırsa hayvanların sütünün çok olacağına inanılır.

Lohusa ineklerin üstünden et ve demir geçirilmez. Geçirildiği takdirde lohusa inekte basıklık olacağına inanılır.

“İnekler doğurdiler mi eve bişe koymazduk. Tabanca, tuz, et... Böyle bişe eve sokmazduk ki inek basılır. Daha yemez. Kırklarduk oni, sağarduk onun sutini makenaya vururduk, yağ yaparduk oni kırklarduk oni ondan sora daha bişe olmazdı ineğe.” (K.K. Osman Bıyık, Esiroğlu)

“Koyunlar yaylalara çıktuğu zaman ineklerin kuyruklarına kırmızı iplik bağlarduk, sağma kabına, makenanın kolına yayuklan vurana yayuğun şeyine bağlarduk kırmızı iplik ki koyunlar yaylaya gideyiler alu giderler ineklerin sutleyini.” (K.K. Osman Bıyık, Esiroğlu)

“Dişi köpek yavrisini kocakarılarımız saç ayaktan geçirurdiler ki yavri yapmasun. Baltanın istine yaturudiler olari ki asabi olsunler.” (K.K. Asiye Serdar, Akçaabat)

“Kosu oturtuduk civciv çıkartmak için, birisi gelu kabidan su istesa idi derduk ona ki biz su veremezük sana kosu oturttuk yumurtalar bolanur. Ateş istesa idi kibrit bişe yok oni da veremezük

yumurtalar yanar. Eli olduğu senesi kosu oturtmazduk, geya elinun mezarini eşeler.” (K.K. Asiye Serdar, Akçaabat)

“Küçük ayinin aybaşı günü eve kimseyi koymazlar, tavuklar kaybolur, daha yumurtlamazlar oğuri kelmezse sana.” (K.K. Ayşe Kandaz, Akçaabat)

### 3.2.7. Eşyalarla ve Besinlerle İlgili Halk İnanışları

Boş beşik sallanırsa bebeğin karnının ağrıyacağına inanılır.

“Akşamdan dışardan komşi geldiği zaman eve koymazdiler oni evden verudiler ona kibrit çakardı oyle girerdi içeri peşine gelur ecinliler gelu boğarle çecuğu.” (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat)

Kapının eşiğinde oturanın iftiraya uğrayacağı inancı vardır. Yine kapı eşiğinde oturan fakir veya bekar kalır. Kapı eşiğinde oturanın şeytanın üstüne oturduğuna inanılır (Gedikoğlu, 2016: 438).

Süpürgenin üstünde oturan kişiye iftira edileceği inancı vardır. Ayrıca süpürgeyle dövülen çocuğun hırsız olacağına inanılmaktadır. Ayrıca süpürgeye iğne batırılıp bahçeye atılırsa beklenen bir haberin tez geleceğine inanılır (Topal, 1991: 162).

Sacayağının üstünde oturanın çocuğunun kara olacağı inancı vardır. Ayrıca yine sacayağının üzerine oturan kişi kadın olursa çocuklarının hepsinin kız olacağı inancı bulunmaktadır. Şiddetli rüzgarlarda sacayağını ocak zincirine asmanın da rüzgârı keseceğine inanılır (Topal, 1991: 161). Sacayağının aniden ocaktan devrilmesi evin başına büyük bir felaket geleceğinin habercisidir.

Eskimiş veya kırılmış bir sacayağı tamire götürülmez çünkü, tamir eden ustanın eşi ölür. Kotun üstünde oturanın çocuğunun kot kafalı olacağı inancı vardır. Sobanın bacasından kurum dökülmesi eve misafir geleceğini gösterir (Çelik, 1998: 36).

Makas, bıçak vb. eşyalar elden ele verilmez, verenlerin arasının bozulacağına inanılır. Bu yüzden önce makası, bıçağı farklı bir eşyanın üzerine bırakmak gerekir. Makasın ağzı açık kalırsa evde tartışma çıkacağına inanılır. Makası boş yere açıp kapayanların başına bir dert gelir. Makas ağzının açık bırakılmasının düşmanın da ağzını açacağına inanılır (Gedikoğlu, 2016: 438). Şüphesiz bu inanışta etkili olan gerçek, makas vb. kesici eşyaların kesici ağızlarının birbirlerine temas etmeden saklandıklarında paslanmaları gelmektedir.

Kepçeyle yemek yiyen, su içenin düğününde kar yağacağına inanılmaktadır. Yazın soba yakıldığında dumanı geriye basarsa ertesi gün yağmur yağacağına inanılır. Ekmeği bıçakla kesenin tez kocayacağına işaret edilir. Yola gidenin ardından su dökülürse tez döneceği, taş atılırsa geç döneceği inancı vardır. Ateşte kaynayan su aşağı alınmaz, alınırsa düşmanın azdığına inanılır.

“Kulakların çinladi mi bi yerden haber kelur sana.” (K.K. Vedat Aydın, Tonya)

“Burnun kaşindi mi biri alehine konuşur.” (K.K. Şükrü Öztürk, Maçka)

“Çocuklar dişlerini çekerdiler, damun istine atardiler. Keya dişleri tez biteceyidi. Güzel olacayidiler. Derdiler ki:

Karga al eski diş

Ver yeni diş

Koyunun gibi beyaz

Köbeğün gibi kayım” (K.K. Nazlı Ademoğlu, Akçaabat)

“Ayağün kaşindi mi yolçuluk var sana, uzak bi yere gidersun.” (K.K. Melahat Aktürk, Arsin)

“Avucunun içi kaşindi mi bi yerden para alursun. Sağ elun kaşindi mi para alursun, sol elun kaşindi mi para verursun.” (K.K. Osman Altıntaş, Maçka)

“Gözlenin durdi mi (daldığı zaman) bi yerden misafir gelır sana.” (K.K. Zülfiye Nazlı, Maçka)

“Ayna duştı mi kirildi mi eve eyi değıldur.” (K.K. Şefik Ayaz, Akçaabat)

“Bardak elinden duştı mi mutlak kırılacak, eve eyi değıldur.” (K.K. Ayşe Uzunoğlu, Arsin)

“Ondan sora ocak zencirini sallama ecinli ener ordan.” (K.K. Fatime Uzunoğlu, Arsin)

“Ondan sora saç ayağı ocakta bırakma. Boş kaldı mi saç ayak cenaze suyi bekler, biri muhakkak elır.” (K.K. Fatime Uzunoğlu, Arsin)

“Bu rüzgârların çok estüğü zamanlar yaşlı dedelerumuz, büyük nenelerumuz o saç ayak dedüğümüz ocağa koyup da yemek yaptığımız demiri dışarı koyardiler arka üstü onun üzerine kelepçe dedükleri iplük sardükleri bir ağaç var idi. Küçük böyle elli santim boyında bişe. O kelepçeyi da saçayağın üzerine koyardiler dışarda. Ne olacak? Rüzgârı durduracakmış.” (K.K. Hacı Murat Muhçu, Akçaabat)

“Eskilerumuz derdi ki saç ayağün istine oturmıyın saç ayağünün istine oturanın oğlı olmaz hep kızı olur.” (K.K. Vedat Aydın, Tonya)

“Saç ayaktan bir gene şey derdiler ki saç ayağı tersine çevirma gemi batar.” (K.K. Vedat Aydın, Tonya)

“Eskilerumuz derdile ki kodun istine oturmıyın çok uşağunuz olur.” (K.K. Ali Keskin, Maçka)

“Eskiden odundan kaşuklar var idi. Kaşukların daha büyüğü kebçeyle derdile yemıyın, düğününüzde kar yağar.” (K.K. Hacer Ata, Düzköy)

“Evlerde kırışler var idi. Kırışlere zencir bağlarduk, onlara kazan asarduk. Onları salladuk mi sallamayın derdile babanın borcu artar.” (K.K. Emine Uzun, Arsin)

“İğneyi atma derdile, iğneyi attunuz mi yaptığınız uşak topal olur.” (K.K. Emine Uzun, Akçaabat)

“Sabon, bıçak, soğan bunları elden ele verdün mi o adamları kavga edersün, yere kor sen yerden alursun.” (K.K. Hatice Yılmaz, Arsin)

“İplan ineklere vurmazler ineğün eşi geçmez.” (K.K. Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

“İpun istine gebe olan kadınlar oturmaz bebeğünün başına göbeği sarılı olur.” (K.K. Macide Çolakoğlu, Ortahisar)



“İstinde kazan, gügüm su içinde kaynadığı zaman derdile ki kaynamasun oreya daha su dökün gâvurlar artayı.” (K.K. Macide Çolakoglu, Ortahisar)

### **3.2.8. Bereket, Uğur ve Uğursuzluk ile İlgili Halk İnanışları**

Nazarı yok etmeye yönelik kimi uygulamalar vardır. Nazar değdirdiğine inanılan kişinin üzerinden herhangi bir parça (kıyafet, saç teli vb.) veya bastığı topraktan bir miktar alınır. Parça mısır unuyla yakılarak tütsülenir ve nazar değen kişi bununla tütsülenerek temizlenir. Ayrıca alınan toprak da vücuda sürülür. Böylece nazarın etkisinin geçeceğine inanılır.

Nazarı etkisiz kılmak için hayvanlara ve küçük çocuklara sarımsak ve nazar boncuğu takılır. Balıkçı aileleri tarafından av öncesinde ve av dönüşlerinde çocuklara yiyecek verme, bozuk para verme, av mevsimi başladığında denize ayak basmadan karada kurban kesip etini dağıtmanın denizde geçirilecek süreyi garanti altına alacağı ve yaşanabilecek talihsizlikleri önleyeceği inancı vardır. Ayrıca yine balıkçılar tarafından nazardan korunmak amacıyla çeşitli hocalara muskalar yazdırıldığı, bu muskaları teknelerde bulundurmanın tayfayı ve tekneyi nazardan, denizdeki fırtına vb. olumsuzluklardan koruyacağı inancı bulunmaktadır. Yine nazardan korunmak amacıyla teknelere kurşun döktürmek, teknelerin baş taraflarına Allah'ın 99 ismini yazmak, tekneye nazar boncuğu, sarımsak, kurutulmuş tavuk pisliği, haşlanmış yumurta, kurban edilmiş hayvanların boynuzlarını asmak vb. yapılan uygulamalar arasında yer almaktadır. Araklı ve Çarşıbaşı'nda balıkçı ailelerinin yine nazardan korunmak amacıyla ailenin çocuklarından henüz erginleşmemiş birine tekneye veya balık ağlarına idrarını yaptırması kayıtlarda yer almaktadır (Aça, 2014: 341-343).

### **3.2.9. Sağaltma Metotları ve Ocaklarla İlgili Halk İnanışları**

Şalpazarı Çepnilerinde hasta ve çelimsiz çocukların tedavi edilmesi maksadıyla çeşitli büyüklük uygulamalara başvurulmaktadır. Çoğu zaman nazar inancı ile izah edilen bu tür olumsuzluklar karşısında çocuklara nazar boncuğu ile demir etrafındaki inanın hatıralarını taşıyıcı mahiyette metal objelerin takılmasının yanı sıra muskalar da yazdırılmaktadır. Ayrıca geç yürüyen veya yürümeyen çocuklarla kekeme veya konuşamayan çocukların bu durumları çoğu zaman nazarla ilişkilendirilmektedir. Yürümekte güçlük çeken çocukların ayakları bir ipe bağlandıktan sonra Cuma namazı çıkışında camiden ilk çıkan kişiye bu bağ kestirilir (Çelik, 1999: 467).

Gözünde arpacık biten kişinin zengin olacağına inanılır. Arpacığı geçirmek içinse demlenen çay soğutulmuş bir tülbentle göze sürülür. Bu işlem bir iki gün, günde birkaç kez uygulandığında arpacık kendiliğinden kaybolur.

Sesi kesilen adam üç sabah yayığa “yayık al sesini ver sesimi” derse sesi geri gelir.

Çocuğu olmayan kadın, iki ucu toprağa gömülü bir dikenin altından geçerse çocuğu olur. Buna “basık kesme” adı verilir.

Mayıs 7’sinde kayıklara binerek en az 3, en çok 7 dere ağzını dolaşan veya kayıkla denize açılıp denizi dolaşan kişilerin; el, ayak ve başlarını denizde yıkayan kişilerin her türlü hastalıklarından kurtulacaklarına inanılmaktadır (Öztürk, 2005b: 51).

### **3.2.10. Kutsal Yerler ve Ziyaret Yerleriyle İlgili Halk İnanışları**

Hasta insanlar Rumlardan kalma kiliselere giderek bez ya da para atarlar. Böylece hastalıkları kiliseye bıraktıklarına inanılmaktadır. Bu sebeple uzun yıllar Sümela Manastırı’ndaki ayazma etrafında böyle bir inanç sistemi oluşmuş ve bu doğrultuda pratikler sağlanmıştır. Eğlence amaçlı çıkılan manastırda insanlar ayrıca manastırın içme suyunun kutsal kökenli olduğuna ve bu sudan içecekleri taktirde hastalıklarına şifa bulacaklarına inanmışlardır.

Trabzon-Erzurum karayolu üzerinde Deliklitaş mevkiinin biraz ilerisinde yolun kenarından çıkan bir su olduğu ve bu suyun Cenevizliler zamanından beri bilindiği; mayıs aylarında suyun çıkardığı gır gır seslerinden ötürü de “gırgır” suyu olarak adlandırıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Bölgede bulunan ahali uzun zaman bu ayazmanın iyileştirici gücüne inanmış, “mayıs yedisi” olarak adlandırılan günlerde bu su da tıpkı deniz kenarındaki ritüelistik törenler gibi ziyaret edilmektedir. Özellikle kadınlar tarafından rağbet edilen bu törenlerde inanişe göre boy abdesti almadan suya yaklaşmak uğursuzluk getirir. Şayet suya bu şekilde abdestsiz yaklaşırsa suyun akmayacağına inanılmaktadır. Suyun bol akması için bir kadın elindeki yazılı taşı suyun üzerine kapatarak dualar okunması ve daha sonra sudan üçer yudum içilip yanlarında getirdikleri güğümler doldurulup ardına bakılmaksızın geri gidilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde suyun iyileştirici özelliğinin yok olacağına inanılmaktadır (Gedikoğlu, 2016: 434).

Mezarlığı parmakla gösteren kişinin parmağının çürüyeceği inancı vardır. Bunu önlemek için mezarlığı gösteren kişinin parmağını ısırması gerekmektedir (Topal, 1991: 162).

Sis dağı mevkiinde birbirine karşılıklı bakan Halil Evliya ve Hasan Evliya tepelerinde aynı isimli iki evliyanın yattığına inanılır. Esasen Trabzon’un pek çok yaylasında İslam inancını yaymak için gelen evliyaların mezarları olduğu inancı bulunmaktadır. Pek çok insan bu evliya mezarlarının bulunduğu bölgelere giderek buralarda uykuya dalmaktadır. Uyandıklarında ellerini yakınlardaki bir taşın altına atıp aldıkları bir avuç toprakta şayet böcek bulunursa dileklerin kabul edileceği, kismetlerin açılacağı inancı bulunmaktadır (Gedikoğlu, 2016: 435).

Ziyaret yerlerindeki ağaçlar bir nevi kutsal kabul edildiklerinden kesilmeleri uygun görülmez, kesenin elinin kuruyacağına inanılır.

### 3.2.11. Doğaüstü Varlıklarla ve Uygulamalarla (Büyü) İlgili Halk İnanışları

Kadın olarak tahayyül edilen “cazı” adındaki varlığın, insanlara her zaman kötülük yapmak istediğine inanılır. Ocak zincirinden aşağı inen cazılara karşı tedbir olarak yörede “it gülü” denilen gülün dallarıyla evlerin bacaları örülür. İnanca göre kedi şeklinde bacadan inen cazılar, it gülünün dikenlerinden çekindikleri için içeri giremezler (Çelik, 1998: 36).

“Akşamdan çamaşur yıkağı, suyini dışarı tökmezler. Melâikelerin sofrasına gider çarbulursunuz.” (K.K. Gülsüm Kayacı, Tonya)

“Evi supuru o tozlari dışarı atman melâikelerin sofralayına giderler. Ocağın taşlarını istine süpürürler tertemiz olsunlar melâikeler gelu oturacak.” (K.K. Gülsüm Kayacı, Tonya)

“Eskiden biliyosun tuvaletler böyle şimdiki gibi ev yoğ idi zaten tuvaletler evden işte on metre yirmi metre uzakta, dışarda idi. Meselâ çocuk akşamdan su tekmeğe gidecek haliyle tuvalete gidemeyi uzakta. Şimdiki gibi böyle elektrik melekrik yoğ idi. Kabudan çıkar çıkmaz orada su tekinmeye başlayı. Eski yaşlı kocakarılar orda su tekinma ecinli çarbar seni derdiler.” (K.K. Hasan Çakıroğlu, Tonya)

Yağmuru durdurmak için kırk bir kel adamı birer birer sayarak bir ipi kırk bir defa düğümleyip kible duvarına asmak gerekir.

Erkekler tarafından “cinci” tabir edilen kişilere para verilerek yaptırılan büyü sonunda ortaya çıktığına inanılan sara hastalığına benzer bir rahatsızlık bulunmaktadır. Cinciler, genç kızın veya kadının elbisesinden bir parça alarak önce bununla tütsü yaparlar, sonra da muska yazıp üzerinden atlamasını sağlarlar ve bu suretle o kadının veya kızın hastalanmasına sebep olduğuna inanılır. Bu büyüsel uygulamaya ise “dert tutma” adı verilmektedir (Çelik, 1998: 36).

Geceleri evden dışarıya su dökeni, destursuz vaziyette evin dışında hacet gidereni cinleri çarpacağına inanılır. Yine geceleri soğan yenen eve meleklerin uğramayacağı inancı vardır

Trabzon’da uygulanan bir bağlama büyüünde gelin alayının geçeceği yol üzerine kamanın kını konur ve düğün alayı geçtikten sonra kama tekrar kınına konur (Barlas, 1974: 44).

### 3.2.12. Değerlendirme

Geleneksel halk bilgisi kadrolarının temel unsuru olan inanç yapısı ve halk inanışları için şunları söylemek mümkündür: Halk inanışları, toplum veya milletlerin genel kanıca kabul ettikleri dini inanışların merkezinde bulunan ancak tarihsel süreçte geçmişten günümüze sahip olunan tüm

inanç sistemlerinin de bu mevcut içerisinde yer aldığı bir bütündür. Bu düşünce sistemi geçmişten günümüze aktarıldığı gibi kuşaklar aracılığıyla da geleceğe taşınmaktadır. Kitabî öğretilerden farklı olarak toplumların her türlü korku, çekince, dilek ve temennilerini barındıran halk inanışları bu özellikleri sayesinde pek çok yazılı hükümden daha etkilidir. Kimi zaman batıl inanç, hurafe vb. şekillerde adlandırılmalarına rağmen halk inanışları, milletleri ortak bir düşünce yapısında buluşturduğu için genel kabulden daha derin bir anlam taşır. Kökleri ilk inanç sistemlerine kadar indiğinden günümüzde kimi zaman dini hükümlere uymadığı gibi doğa kanunlarıyla da ters düştükleri durumlar mevcuttur. Ancak gündelik yaşamda uygulanan pek çok pratikte yine de yer almaya devam eder. Trabzon halkı da hayatın geçiş dönemleri doğum, evlenme ve ölümden başlayarak etrafındaki gök cisimleri, astronomi ve tabiat olayları, halk hekimliğini oluşturan sağaltma yöntemleri, bereket ve uğursuzluk getirdiğine inanılan nesnelere, hayvanlar hakkında İslâmî kaidelerin yanı sıra Orta Asya'dan taşınan Şamanist dünya görüşünün de temsillerini yaşatmaktadır. Bu düşünce sistemi ve buna bağlı uygulamalar kimi zaman komik, saçma, günah vb. şekillerde algılansa ve adlandırılrsa da bunlar Türk milletinin öz benliğinin birer parçası olma özelliği taşımaya devam edecektir.

### **3.3. Törenler**

#### **3.3.1. Hayatın Geçiş Törenleri**

İnsan hayatının, doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli geçiş dönemi bulunmaktadır. Bu üç önemli evrenin her biri kendi içinde kimi alt bölümlere ayrılır. Her bir evrenin ve her bir bölümün çevresinde şekillenmiş pek çok inanma, âdet, töre, tören, ayin ve büyüsel özlü işlemler bulunmaktadır. Bu işlemler, söz konusu geçişleri bağlı buldukları kültürlerin beklentilerine ve kalıplarına uygun bir biçimde yönetmekte ve böylece kişinin bu geçiş dönemindeki yeni durumunu belirlemek, kutsamak, aynı zamanda da kişiyi bu sırada yoğunlaştığına inanılan tehlikelerden ve zararlı etkilere korumaktadır. Nitekim insan bu dönemler sırasında güçsüz ve zararlı etkilere karşı açıktır (Örnek, 1977: 131).

Evrenin kendisinin insan yaşamında etkileri olan bir dönemsellik tarafından yönetildiğini; tüm toplumlarda insan yaşamının bu bir dizi dönemsel geçişten ibaret olduğunu söyleyen Arnold Van Gennep, geçiş içeren tüm ayinler arasında (doğum, erginlik, evlilik ve ölüm) dikkate değer bir benzerlik olduğu ve hemen hemen pek çok ayinin erginlenme ritleriyle aynı kavramsal örüntüyü izlediğini belirtir. Bu üç ayrı ayinsel evreyi içermektedir: ayrılma, geçiş ya da eşiksellik ve bütünleşmedir. Ayrılma evresi bireylerin durum ve/veya statülerinden koptukları ve maddi manevi belirli kazanımlardan ödün verildiği bir dönemi ifade eder. Geçiş veya eşiksellik olarak ifade edilen dönemde bireyler cemaat tarafından sınırlamaya tabi tutulabilir ve bu ara evrede belli bir süre birtakım tabular konulabilir. Bu evrede bireyin eski veya yeni statüsüyle hiçbir bağı yoktur.

Bir simgesel ölüm ve yeniden doğuş evresi olarak da görülebilir. Bütünleşme evresi ise mevcut sınırların ortadan kalkarak birey ya da grubun katıldığı yeni kültürel dairenin mevcut özelliklerini donanmasıdır (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 325).

Joseph Campbell'ın (2010: 20) erginlenme törenleri ve kişinin bu doğrultuda geçirdiği merhaleler hakkındaki görüşleri şu şekildedir: “İlkel bir toplumun yaşamında oldukça önemli bir yer kaplayan geçiş ayinleri denen şeyler – doğum, ad verme, ergenlik, evlilik, ölüm vb. ayinler – zihnin geride bırakılan aşamanın alışkanlıklarından, bağlarından ve yaşam düzenlerinden kesin biçimde koparıldığı, biçimsel ve genellikle oldukça şiddetli kesip biçme alıştırmalarıyla öne çıkar. Daha sonra yaşam macerasını yeni durumunun biçimlerine ve uygun hislerine katmak üzere tasarlanmış ayinlerin uygulandığı kısa ya da uzun bir kapanma dönemi gelir. Böylece sonunda normal dünyaya dönme zamanı geldiğinde, erginlenen yeniden doğmuş kadar iyi olacaktır. Doğum ve ölüm gibi törenlerde elbette önemli etkiler ebeveynler ve akrabalar tarafından yaşananlardır. Geçiş ayinlerinin hepsi sınanan kişiyi değil, çevresindeki herkesi etkilemeye yöneliktir.” Campbell, “kahramanın sonsuz yolculuğu” olarak adlandırdığı mitolojik macerasının standart yolunun, geçiş ayinlerinde sunulan formülün büyütülmüş hali olduğunu belirtir. Bunlar ayrılma-erginlenme-dönüş evreleridir. Bu evreler doğrultusunda bir kahraman olağan dünyadan doğaüstü tuhafliklar bölgesine doğru ilerler, burada doğaüstü güçlerle karşılaşır ve kesin bir zafer kazandıktan sonra benzerleri üzerinde üstünlük sağlayan bir zaferle geri döner. Buna göre doğum, evlenme, askerlik, ölüm vb. törenler barındırdıkları unsurlar itibarıyla birer simgesel yolculuktur. Bu yolculuğa çıkan kahraman yolculuk esnasında bazı yetilerinden mahrum kalabilir, aşması gereken zorluklarla karşılaşabilir. Tüm bunları başarıp yolculuğu nihayete erdiğinde dönen kahraman artık yola çıkan kişiyle aynı özellikleri barındırmaz (Campbell, 2010: 41, 429).

M. Eliade'ye (1994: 86) göre pek çok toplumda kozmogonik mitos doğum, evlilik ve ölüm durumlarında periyodik olarak tekrarlanır; zira, daima ilk bolluğun zaman-dışı kertesine simgesel bir dönüşle bu durumların tam olarak gerçekleştirilebileceği umulmaktadır.

### **3.3.1.1. Doğum**

Anadolu'nun değişik bölgelerinde de hamilelik kavramı farklı şekillerde kullanılmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır: Hamile kadına, Erzincan'da, “iki canlı”, “ağır ayak”, “yüklü”; Yozgat Bozhüyük'te “yüklü”, “koynu dolu”, “koynu yüklü”; Uşak'ta, “ağır ayak”, “gebe”, “kumlayacak”; Kandıra'da, “yüklü”, “iki canlı”, “çocuk bekliyor”, “karnı burnunda”; Adana Ceyhan'da “guzlacı” adı verilmektedir (Küçük, 1987: 248; Cingöz Santur, 1998: 327; Balıkçı, 1998: 227; Altun, 2004: 111; Örnek, 1979a: 83). Doğum çevresinde gelişen uygulamalar özellikleri bakımından genel olarak üç evrededir. Bunlar şu şekilde sıralanabilir:

1. Doğum öncesi
2. Doğum sırası

3. Doğum sonrası (Artun, 2005: 134).

#### **3.3.1.1.1. Doğum Öncesi**

İnsan hayatının başlangıcı olan doğumla ilgili inançların, doğumdan önce düğünle başladığı düşünülmektedir. Düğün günü gelinin yatağında çocuk yuvarlanması, gelinin eve gelmeden önce kucağına çocuk verilmesi gibi uygulamalar, doğumun aslında düğün zamanı başladığını göstermektedir (Akbulut, 2002: 3). Gelin olacak genç kıza, baba evinden çıkarken yumurta yedirilmesi; doğurması, çoluk çocuğa karışması içindir (Peker, 2008: 6).

Eski Türklerden günümüze kadar çocuğun sağlıklı doğması ve yaşaması için çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Örneğin; Yakutlar, aileye musallat olan ölüm ruhunu aldatmak için çocuğu komşulardan birine satarlar. Urenhalar, çocuğu doğduğu gibi kazanın altına saklarlar. Müslüman Başkurtlarda çocuk doğduktan sonra, ebe çocuğu eline alır, dışarı çıkar, birkaç ev gezdikten sonra babasının evine geri getirir. Ebe kadın, "Yabancı ülkeden bir çocuk getirdim, satın alan var mı?" der. Pazarlık başlar. Çocuğu ağırlığı kadar demir karşılığında satın alırlar. Çocuğa Demir veya Salıpaldı, Satılmış gibi bir ad verirler. Çocuğun yaşaması için Yaşar, Dursun, Ölmezbay, Taştan, Kurç gibi iyi adlar verildiği gibi, kimi zaman kötü adlar da verilir. Böylece adı kötü olduğu için ölüm meleğinin gelmeyeceğine inanırlar. Kırgızlarda İtalmas, Çoçkabay (Domuzbay), Kabanbay (yabani domuz) bu inanca göre verilmiş adlardır (İnan, 2000: 174–175).

#### **3.3.1.1.2. Hamile Kalma, Kısırlığın Giderilmesi, Hamilelikten Korunma**

Dede Korkut Hikâyelerinde Dirse Han'ın oğlu olmadığı için kara çadıra oturtulmasından ve Bayındır Han'ın sohbetine katılan Pay Püre'nin çocuğu olmadığı için ağlamasından çocuksuzluğun eski zamanlardan beri var olduğunu ve toplumda iyi karşılanan bir durum olmadığını anlamak mümkündür (Ergin, 2006: 21, 58). Bu durum yalnızca kadını değil Türk toplumunda erkeği de manevi olarak aynı derecede zedeler. Nitekim kısır kadın çocuk sahibi olamadığı için, çevresi tarafından ne kadar hor görülür ve bunun acısını çekerse, erkek de aynı şekilde küçümsenmenin ve "erkek yerine konmama"nın toplumsal ve psikolojik baskısı altında ezilmektedir (Örnek, 1966: 55-56). "Kısırlığın bir aile için korkulan bir durum olduğunu ve kısırlığın bütün Türk topluluklarında, Tanrıdan gönderilmiş bir felaket hastalık olarak bakıldığına inanılmaktadır" (Tacemen, 1995:127). Aile için korkulan durum ise, gelinin kısır olmasıdır. Toplumumuzda sadece kadına özgü düşünülen bu olguda kadın, eksiktir, yetersizdir. Çocuk sahibi olamayan kadın horlanır, kusurlu ve "kısır, tutuk, zürriyetsiz, sonsuz, meyvesiz ağaç, eremik" muamelesi görür (Acıpayamlı 1974: 13). Bu görüş günümüz modern tıp uygulamalarına erişimin son derece yaygınlaşmasıyla birlikte büyük ölçüde kaybolmaya yüz tutsa da tam olarak kaybolmadığı da bir gerçektir.

Çocuk sahibi olmayan kişilerin toplum tarafından hor görülmesinin bir örneği, Dede Korkut Hikâyeleri'nden Dirse Han oğlu Boğaç Han hikâyesinde karşımıza çıkmaktadır. Çocuğu olmayan Dirse Han, Bayındır Han'ın çadırında altına kara keçe konulup, kara otağa oturtulur. Yemek olarak da kara koyun yahnisinden getirilip önünü konulur. Dirse Han bunun sebebini sorduğunda, Bayındır Han'ın emri olduğu söylenerek, “Oğlu kızı olmayanı yüce Tanrı hor görmüştür, biz de hor görürüz.” denilmiştir (Ergin, 1997: 78–79). Ögel, çocuğu olmayan Manas'ın babasının karısından, elma ağacının dibinde yuvarlanmadığı için şikâyet ettiğini söylemektedir (2002: 485). İnan ise, çocuğu olmayan Yakut kadınlarının çocuklarının olması için mukaddes bir ağacın dibinde, ak boz at derisi üzerinde, ağlayarak dua ettiklerini belirtmektedir (2000: 167).

Kadının, gebe kalmak, çocuk doğurabilmek için başvurduğu çareler, ana çizgileri bakımından aynı olmakla beraber, yöresel ayrımlar içerir. Bu türden çareleri Örnek (1977: 132) başlıca üç grupta toplamıştır:

1. Dinsel-büyüsel nitelikte olanlar
2. Halk hekimliği kapsamına girenler
3. Tıbbi sağaltma alanına girenler

Ulu kabirlerden çocuk edinme inancı, Kamizm dönemi Türk halk inanç sisteminin bir ürünüdür. İslamiyet'te “Veli Kültü” olarak devamlılık göstermiştir. Türklerde çok yaygın olan bu inanca göre, Allah'ın halis kullarının Allah indinde itibarlı yeri vardır. Bu şahıslar dileğin Allah'a ulaşmasına yardımcı olurlar (Kalafat, 2000: 61-69). Ayrıca şifalı su inancı ve şifalı suyun çocuk sahibi olma itibarıyla kullanış biçimleri Türk soylu halklar arasında çok yaygındır. Bu inançların merkezinde su kültü vardır (Kalafat, 2000: 49).<sup>28</sup>

Eski Türkler, çocuk sahibi olmak için, kutlu olduğunu kabul ettikleri akarsu başlarında Tanrı'ya yakarır, buralarda yatarlardı. Bu tür mekânlara “Elmalı Yerler” denirdi (Kalafat, 2000:16). Çocuğu olmayan kişilerin, çocuklarının olması için ağaçlara ve çalılara çaput vb. bağlaması, türbe ziyaretlerinde bulunması gibi çabalarının temellerinde Türk inancının parçalarının olduğuna inanılmaktadır (Tacemen, 1995: 124). Ergun (2000: 23), bu durumu mitolojik dönem Türk düşüncesine bağlamaktadır. Ona göre, kutsal sayılan ağaç Tanrı'ya ulaşmanın yoludur. Ağacın, Tanrı ile insan arasında bir vasıta olduğu düşüncesi hâkimdir. Çocuk sahibi bir kadının avucundan su içmek, doğum sancısı çeken kadının ısırıldığı elmayı yemek, yeni doğum yapmış bir kadının

<sup>28</sup> Altaylarda çocuğu olmayan kişi “arjan su” denilen kaynak sularına dolunaydan önce gider, orada oturur ve bu sudan içerek tanrıya, çocuk vermesi için dua eder. Altay Türkleri arasında çocuğu olmayan Altay kişi “kutay vermiyor” der ve ondan kendisine çocuk vermesini ister. Altay dağlarında tıbben ve inanç itibarıyla kutsal sayılan yararlı sular vardır. Ruslar bu sulara itibar etmezler. Sadece Altay kişi bu suların yerini bilir ve bunlar yabancılara gösterilmez. Bunlara “arjan su” denir ve bu sulara her zaman gidilmez. Dolunaydan evvel gidilmesi gerekir. Çocuğu olmayan Altay kişi, burada yatar ve oturur. Bu esnada bir tek şey düşünür: “Altay Kutay bana bala ver” diyerek dua eder. Bu sular kaynak sularıdır. Bunlardan bazıları sabah, bazıları öğle, bazıları da akşam içilir. Hangi suyun ne zaman içileceğini kam tayin eder (Kalafat, 2004: 86-87).

çocuğunun eşi üzerine sıcağı sıcağına oturmak gibi döl verme yeteneği olanların gücünü kısır olana geçirme ilkesine dayanan yöntemlere de başvurulur (Boratav, 1984: 144).

Türklerde üreme ve çocukları koruma görevi “Umay” a verilmiştir. İnan’dan öğrendiğimiz bilgilere göre, Yakut kadınları Umay’a saygı göstermekte, Kırgız-Kazak kadınları da ona önem vermektedir (2000: 36). Anadolu’da ve Türk dünyasında, erkek çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar çeşitli çarelere başvurumaktadırlar. Altay Türkleri kadınlarının erkek çocuk vermesi için gökyüzünün beşinci katında bulunan ve erkek çocuk gönderdiğine inanılan, “Dıayuçihan” adlı tanrısalaya başvurmaktadır. Ona daha yakın olan dağ başlarında, kurbanlar keserek, erkek çocuk göndermesi için dua ederler (Tacemen, 1995: 195). Yakutlar Tanrıdan erkek çocuk isterlerken ak şamana başvururlar, Ak şaman Ayısıt’a veya ak at sürüleri sahibi olan Tanrı’ya dua eder (İnan, 2000:167).

Uygur Türeyiş destanı ve Oğuz destanı Türklerin ağaçtan türeme kaynaklı dünyaya gelişlerinin tipik örneklerindedir. Türeyiş destanında iki ağacın arasına düşen ışıktaki doğan çocukların yanı sıra Oğuz Kağan da çevresi sarp dağlarla çevrili, küçük bir adada bulunan ağaç kovuğu içinde doğmuştur. Ayrıca Oğuz Kağan karısını yine bir ağaç kovuğunun içinde bulmuştur (Ögel 2002: 466). Ağaç burada görüldüğü üzere bir nevi annelik görevini üstlenmektedir. Ağaç gökyüzü ile yeryüzü arasında bağlantıyı sağlayan, gökyüzünde bulunan ruhu yeryüzünde doğuran bir anne görevini üstlenir. Dolayısıyla İslamiyet’i kabul ettikten sonra bile Türklerin ağaçlara karşı tutumları sıradan bir tavırdan daha ziyade kutsallık atfedilmiş haldedir. Ağaç artık isteklere ulaşmada bir nevi aracı rol oynamaktadır.

Ağaçlara bez bağlama geleneğinin proto-Türk inanışlarına kadar indiğini görmek mümkündür. Başkurt Türklerinde “Her kabilenin ormanda kutlu bir ağacı vardır. Her kabilenin kutlu ağacının üzerinde, kabilenin ‘tözü’ sayılan bir kuş tüner”; “ağaçlara bez bağlama” geleneği de: “Ağaçlara bağlanan paçavra, kıl, tüy gibi nezirelerde bu fetişlerdendir” (İnan, 2000:174). Türk inanç sisteminde “Bay Terek”, “Temir Kavak”, “Hayat Ağacı” veya “Evliya Ağaç” gibi adlarla anılan kutsal ağaçlar, Gök Tanrı’nın simgeleri arasındadırlar. Bu ağaçlar da bazı kutsal dağlarda olduğu gibi gökte bulunan ve Tanrı’nın yaşadığına inanılan cennete kadar yükselmektedir. Ulu ağaçların Tanrı ile ilişki içinde olduğu inancı, onlara Tanrı’yı sembolize etme hakkı tanımıştır. Ancak Tanrı’yı sembolize eden veya Tanrısal niteliklere sahip ağaçlarda bazı özellikler aranmıştır. Bu ağaçlar, genellikle tek, diğer ağaçlara nazaran eşsiz ve hep canlıdırlar (Beydili, 2005: 25-26).

Trabzon bölgesinde kısırlığın giderilmesinde yine benzer uygulamalar görülmektedir. Hamile kalmak için modern tıp uygulamalarının yanı sıra hocaya gidilir ve muska yaptırılır. Muska yaptıran kadın hamile kalana kadar muskasını üstünden ayırmaz. Hamile kalıp bebek doğduktan sonra hoca tarafından takılan muskanın bebeğe takıldığı da bilinmektedir.



Kısırlığın giderilmesinde bir başka uygulama rahim ağzının ters döndüğü düşünülen durumda yapılır. Bu durum tarla, bahçe işlerinde çalışan kadınlarda ortaya çıkmaktadır. Ağır iş yükünden ötürü rahim ağzının ters döndüğüne inanılır ve bu sebepten dölleme kanallarının işlevini yitirdiği düşünülür. Bu durumu gidermek amacıyla hamile kalmak isteyen kadın kaynamış süt ve su buharına oturtulur. Sıcak buharın etkisiyle vücuttaki anormalliğin giderileceğine inanılır.

Kısırlığın giderilmesi ve hamile kalmak için yapılan bir diğer uygulamada kadın bir kapı eşiğine oturtulur. Bu noktada kadının başında bir mum eritildiği, kurşun döküldüğü veya başından aşağıya temiz olduğuna inanılan bir miktar suyun döküldüğü bilinmektedir. Bu su, tercihen enginliği sebebiyle temiz olduğuna inanılan deniz suyudur ve baştan aşağı genel itibariyle kırk bir kez tekrarlanarak dökülür. Yapılan bu uygulamaların en dikkat çekici yanı ise kapı eşiginde icra ediliyor olmalarıdır. Kapı eşigi hayatın geçiş törenleri bölümünün girişinde yer aldığı gibi bir bakıma bir dünyadan diğerine açılan bir eşik vazifesi görmektedir. Bu noktaya bir sıkıntı sonucunda gelen aday kişi yapılan uygulamalar neticesinde bir başka dünyaya kabul töreni gerçekleştirmiş sayılır ve eşikten geçtikten sonra artık içine dahil olduğu yeni düzenin bir parçasıdır. Bu sebepten kapı eşiklerinde yapılan uygulamalar son derece dikkat çekicidir. Kapı eşiklerine genellikle bu özellikleri itibariyle dile getirilmese de bir bakıma din dışı bir biçimde kutsallık atfedilir. Eşiğe oturmak, eşiğe basmak, eşikte süpürge bırakmak bu sebepten hep evin bereketini kaçıracağına inanılan eylemler arasında yer alır. Çocuk sahibi olmak isteyen kişilere kapı eşiklerinde yapılan bu uygulamaların temelinde ise hamile kalmak isteyen kadına nazar değdiği, basıklık yediği, basıldığı vb. şekilde ifade edilen inanış gelmektedir. Bu sebepten kadın eşikten geçerken başından dökülen sularla, eritilen mumlarla ona rahatsızlık veren kötü enerjinin (ruhun) onu rahat bırakacağına inanılmaktadır.

Hamile kalmak isteyip de bu isteğini gerçekleştiremeyen anne adaylarına uygulanan diğer uygulamalar ise kadını cenaze evinde ölünün yattığı tabutun altından geçirmek, uğurlu ve hayırlı olduğuna inanılan bir kimsenin ilk doğan çocuğuyla birlikte bir dikenliğin altından geçirmektir. Bu uygulamalarda yine şüphesiz eşiksellik göze çarpmaktadır. Ölü kişi henüz gömülmediğinden içinde bulunduğu tabut bir araf ortamı yaratmakta ve sıkıntısıyla birlikte onun altından geçen kişi yaptığı bu doğaüstü yolculukla yanında taşıdığı sıkıntıyı bu noktada bırakıp diğer tarafa manevi olarak temizlenmiş bir biçimde geçmektedir. Yine dikenliklerin normalde düzgün bir geçişe izin vermemesi, doğayı bir nevi sarıp buldukları bölgeyi izole etmesi, doğada yarattıkları olağan dışı ortam sebebiyle eşikselliği oluşturmada başvurulan bir araçtır.

Hamile kalabilmek adına yapılan bir diğer uygulamada annenin başından aşağı baba adayı veya yine yukarıdaki örnekte olduğu gibi uğurlu olduğuna inanılan bir kimsenin doğan ilk çocuğunun yumurta kırmasıdır. Uygulamalarda yer ala çocuğun henüz buluş çağına ermemiş olması dikkat edilmesi gereken özelliklerdendir. Zira buluş çağına eren çocuk çoğu toplumda olduğu gibi artık günahsız olduğu kabul edilen dünyadan ayrılmış ve yetişkinlerin dünyasına adım atmıştır.

Hamile kalmak isteyen kadının yeni doğum yapan bir kadının yanına getirilmesiyle hamile kalacağına inanılmaktadır. Hamile kalabilmek için yapılan tüm bu uygulamalarda çeşitli dualar okunur ve niyet dile getirilir.

İstenmeyen hamileliği sona erdirmek için “zifin” adıyla geçen zehirli sarı orman gülünün sapı kırılarak kadının rahmine konduğu bilinmektedir. Zifin çiçeğinin kaynatıldıktan sonra birkaç gün süreyle kadının rahim ağzına konarak bekletildiği de yapılan uygulamalar arasındadır. Ayrıca kadına ağır yük kaldırıldığı bilinmektedir ancak bu tip uygulamalar sağlık açısından son derece zararlı olduğundan barındırdığı tehlikeler sebebiyle günümüzde uygulanmamaktadır. Modern tıbbın ilerlemesi ve ulaşım koşullarının iyileşmesiyle günümüz koşullarında köy ve şehir hayatı arasında “tıbbi” anlamda pek farkın kalmadığı söylenebilir. İnsan hayatını tehlikeye sokacak bu vb. durumlar artık başvurulacak yöntemler arasında tercih edilmemektedir.

### **3.3.1.1.3. Hamilelikte Aşerme**

Sedat Veyis Örnek, aşermeyi, fizyolojik bakımdan kadın bünyesindeki kimi maddelerin eksikliğini gidermek amacıyla yenilme ya da içilme arzusudur. Bilinçaltında yatar ve analogik (benzetmeli) büyüünün etkisiyle de yeğlenmektedir. “Ye ekşiyi doğur Ayşe’yi” veya “Ye tatlıyı doğur atlıyı” tekerlemeleri ile olayı özetlemektedir. Aşermenin etimolojisini; aş yerme, aşı beğenmeme, şeklinde yapmaktadır. Bu vesile ile aşermek, aş yermek, aş çalmak, yerikleme, başı kel olmak, başı döngün olmak, başı bozuk olmak, başı bulanık olmak, göynü kötü olmak tanımları üzerinde durmaktadır (Örnek 1977: 134-135).

Hamileliğin aşerme dönemine Anadolu ve Türk dünyasında çeşitli adlandırmalar verilmektedir. Bursa’da, “umsunmak” veya “yerinmek”, Uşak’ta, “aşerilik”, Azerbaycan Quba’ da “yerikleme”, Bulgar Türklerinde ise, “aşçalma” adı verilmektedir (Taş, 2002: 479; Balıkçı, 1998: 221; Balıkçı, 1999: 5; Tacemen, 1995: 188). Özbek Türklerinde, aşeren kadın bulunması zor olan yiyeceklerden istemesi durumunda “Yaz, buza yerikler kış göbeleye” tekerlemesi söylenmektedir (Muratoğlu vd., 1996: 12).

Anne adayının aşerdiği yiyecekler bulunması zor, ya da toprak vb. normal dışı sayılacak şeyler olabilmektedir. Kimi zaman bu istekler çok münasebetsiz de olsa, yerine getirilmediğinde annede veya çocukta zararlı etkilerin meydana geleceğine inanılır (Boratav 1984: 146). Kırsal kesimde, hamile kadınların kil, toprak gibi maddelere aşerdiği görülmektedir. Aşerme dönemindeki anne adayının yedikleri, vücudunda fizyolojik bakımından eksik olan kimi maddeleri yerine koymak için ya da bilinç altında yatan ve analogik büyüünün etkisiyle tüketilir (Örnek, 1977:134).

Aça’ya göre, Türk destanlarındaki aşerme (yerikleme), olağan bir nesneye olan yerikleme değildir. Yeriklenen nesnelere başında kaplan, arslan, yılan (ejderha, yedi başlı yılan), ayı gibi

hayvanların eti gelmektedir. Manas destanında, Manas'a hamile kalan anne Çıyırdı, Kırgızların, Hitayların ve Kalmukların yemeklerini yemek istemez ve istediği şeyin arslan yüreği olduğunu söyler. Kazak Türkleri arasında anlatılan Kobılandı destanında da Kobılandı'nın annesinin ejderhaya başı ya da ödüne, aslan yüreğine aşerir ve kara taş çiğner (Aça, 1997: 78-79; Altun, 2004: 112).

#### 3.3.1.1.4. Bebeğin Cinsiyetini Tayin Etme

Dünyaya gelecek bebeğin cinsiyetine dair tahminler Türk kültür coğrafyasının her kesiminde çeşitli uygulamalarla birlikte yapılmaktadır. Örneğin Altay Türklerinde rüyalarda gelin veya ilgili yakını "bıçak" veya "silah" görürse bebeğin erkek ve küpe veya benzeri bir takı görür ise kız olacağına ihtimal verilir (Kalafat 1995: 98).

Geleneksel kültürümüzün, etkisinin yoğun olarak hissedildiği bölgelerde, ailelerin erkek çocuk beklentileri daha ağır basmaktadır. Bu yörelerde anne adayının aşerdiği yiyeceklerle bebeğin cinsiyeti arasında bağlantı kurulmaktadır.<sup>29</sup> Aşeren kadın, acı, ekşi ve baharatlı yiyecekleri yemekten özellikle kaçınır. Bunun nedeni "Ye ekşiyi, doğur Ayşe'yi, ye tatlıyı doğur atlıyı" tekerlemesinde görülür (Artun, 2005: 129-132). Anadolu'da ve Türk dünyasında, kız çocuk değil de erkek çocuk isteyen kadınlar çeşitli çarelere başvurumaktadırlar. Türk destan ve efsanelerinde kız evlada sahip olmak, diğer bazı kavimlerde olduğu gibi bir "felaket" ve "şerefsizlik" değildir (Sevinç, 1987: 27).

Kültürümüzde doğacak bebeğin cinsiyeti anne adayının yaşadığı fiziksel değişimler gözlenerek tahmin edilir. Örneğin, kadın hamileliği sırasında güzelleşirse bebeği erkek, güzelliğini kaybetmeye başlamışsa bebeğin annesinin güzelliğini aldığı düşünülerek doğacak bebeğin kız olacağına yorulur. Hamile kadının karnı yukarıya doğru ise bebeğin erkek aşağıya doğru ise kız olacağı tahmini yapılır. Altay Türklerinde de hamile kadının bel bölgesindeki sivrilik erkek bebeğe, yuvarlaklık ise kız bebeğe işaret eder. Anne adayının gördüğü rüyalar da bebeğin cinsiyetine yorulur. Bıçak veya silah görmek erkek bebeğe, küpe vb. takı görmek ise kız bebeğe işaret eder (Kalafat 1999: 98). Benzer örnek, Uşak'ta da görülmektedir. Pratikte, kadının g...(kalçası), karnı kocaman olursa kızı; karnı sivri olursa oğlu olur inancı görülmektedir (Balıkçı, 1998b: 230). Yozgat Bozhüyük köyünde de kadının görüntüsüne göre çocuğun cinsiyeti anlaşılmaktadır. Burada kadının yüzü çirkinleşir, kaşı kirpiği dökülürse oğlu; güzelleşirse kızı olacağına inanılmaktadır (Cingöz Santur, 1998: 329). Bu konudaki bir başka örnek de Kandıra Türkmenlerinde görülmektedir (Altun, 2004: 116). Sancının gelişine göre cinsiyet belirlemesi Gaziantep'te de görülmektedir (Çelik, 1996: 31).

Trabzon'da hemen hemen her bölgede ortaklık gösteren hamilelikte oluşan değişimler ve bebeğin cinsiyet tayinine yönelik görüşler ise şu şekildedir:

<sup>29</sup> Çocuğun cinsiyeti, kusurunun olup olmayacağı gibi durumlar hakkında annenin yediği meyvelerden hareketle çeşitli inanışların varlığı Türkler arasında yaygındır. Konu hakkında detaylı bilgi için bk. (Kalafat, 2009: 24-27).

- Hamile kadının çocuğu eğer erkek olacaksa karnı öne doğru toplu olur.
- Çocuk kadının karnında önce sağ tarafta hareket ederse erkektir.
- Kadının karnı çocuk kız olacaksa gevşek, erkek olacaksa sıkıdır.
- Erkek çocuk eğer düşerse düştüğünde erkek olduğu anlaşılır, kız çocuk düşerse sadece et parçası şeklindedir.
- Çocuk erkek olacaksa sancısı bele vurur, sancı kasıklara vurursa çocuğun kız olacağı anlaşılır.
- Kız hamileliği erkek hamileliğine göre daha zor olur, kıza hamile kadının yüzü çirkinleşir.
- Erkek çocuğa hamile kadının canı tatlı ister, kız çocuğa hamile kadının canı acı/ekşi ister.

### 3.3.1.1.5. Hamilelikte Yapılması-Yapılmaması Gereken Davranışlar

Hamile kadın doğacak çocuğunun sağlığı için birtakım kaçınmalarda bulunur. Örneğin; ayı, maymun, deve gibi hayvanlara çocuğun çirkin olmaması için bakılmaz. Özbek Türklerinde gebe kadın “dügün eti” yemez, yemesi halinde çocuğunun geç doğacağına inanılır (Kalafat, 1997b: 250). Doğacak çocuğun huyunu etkileyecek düşüncesiyle annenin sinirli ve gergin olmaması gerekir. Kötü huylu çocuklar kınanmaz, kınanırsa doğacak çocuğun ona benzeyeceğine inanılır. Kötü insanlar görünce yol değiştirilir, görmezden gelinir (Altun, 2004: 115-116).

Anne adayı, hamileliğinin devamı ve hem kendisinin hem bebeğinin sağlığı için çeşitli önlemler alır. Hamileliğin ilk günlerinden itibaren kadın ruhsal ve fiziksel yönden kendisini çok yormamaya çalışır. Çevresi tarafından da özenle korunur. Kadının, çevresi tarafından bir çeşit “hasta” gibi görünmesi ve korunması lohusalık dönemi bitene kadar devam eder. Hemen her yörede benzerlik gösteren gebe kadının sakınması gereken davranışlar arasında ağır yük kaldırmamak, üzüntüden uzak durmak, yüksekte atlamamak, belini incitmemek vardır. Bunun yanı sıra, hamile kadının çirkin varlıklara bakmaması, bakarsa bebeğinin de onlara benzeyeceği, hamile kadın saçını keserse bebeğinin kısa ömürlü olacağı, hamile kadın bir şeyler çalıp da yerse bebeğin vücudunda yediği şeye benzeyen bir leke olacağı, hamile kadın çıplak elle ete dokunup onu vücuduna sürerse o yerde beneklenme olacağı gibi inançlar da oldukça yaygındır. Berna Kolot’un, hamile kadınların bu dönemde bellerinde yaşadıkları sorunlarla ilgili tespitleri aşağıda yer almaktadır (2017: 20-21):

Kadın fazla yük kaldırmaktan ya da çalışmaktan beli düşer. Bu da çocuğunu düşürmesine sebep olur. Bu sebeple beli düşen bir kadın hocaya götürülür. Hoca eline büyük bir kukla alır. Bu kuklada çeşitli renklerden oluşan teller vardır. Hoca bu telleri kırk bir kere okuyup üfleyip düğümler. Ardından düğümlendiği bu tele çarşıdan almış olduğu bir kilidi takar ve anahtarıyla kilitlet. Daha sonra hoca bu düğüm atılan ipi kilidiyle birlikte kadının beline sıkıca bağlar. Anahtarı da kadına teslim eder. Bu kilitli ip, çocuk doğana kadar kadının belinden çıkarılmaz. Hatta kadın verilen anahtarla kilidi açmadığı sürece doğum gerçekleşmeyebilir. Önceden köy ebeleri vardı. Sık çocuk düşüren kadını ebeye götürürlerdi. Ebe, kadına “bel bağı” yapardı. Bu bel bağına

daha çok kilit derlerdi. Yani, kadın kilitlendiği için bir türlü çocuğunu doğramıyordu denirdi. Bu sebepten kadına bel bağı yapılır ve yeniden çocuğunu düşürmesi engellenmeye çalışılırdı.

### 3.3.1.1.6. Doğumun Gerçekleşmesi

Altaylı boylarda ve Kırgızlar'da doğum saati yaklaşıncı, oba yahut oymak kadınları lohusanın evine toplanırlar. Tecrübeli bir kadın, ebe vazifesini görür. Çadırın tam orta yerine (ateş yakılan yere) bir direk yerleştirilerek ona bir urgan bağlarlar. Bu urganın bir ucu duvara bağlanıp lohusanın koltukları altından geçirilir (İnan 2000: 168). Boratav, doğumun sağlıklı bir biçimde gerçekleşebilmesi için hamile kadına yapılmakta olan bazı uygulamalardan söz etmiştir. “En yaygın işlemlerden biri, içine Meryem ana eli (veya Fatma ana eli) denen bitki konmuş sudan içirmektir. Kurutulmuş haliyle bu bitki su içine konulunca açılır; böylece, onda dölyatağının açılmasını sağlayan bir gücün bulunduğu inancından hareket edilmiş oluyor. Doğum sancısı çeken kadının kendi saç örgülerini çözmek gibi tedbirlerde de aynı düşünce izlenmiş oluyor” (Boratav 1982: 189-190). Doğum gerçekleşirken doğum odasında ve doğum anında birçok âdet ve inanma uygulanır. Bu uygulamalar doğumun olabilmesinin yanında doğacak çocuğun ve annesinin tehlikelerden korunması ve kutsanmasını amaçlar (Başçetinçelik, 1998: 47). Uygulamaların bazıları ise (gebe kadınların sık sık hareket etmeleri, ağır şey kaldırmamaları, fazla kilo almamaları, yiyecek ve içeceklerine özen göstermeleri, sık sık yıkanmaları, temizlik kurallarına uymaları gibi) yılların kazandırdığı deneyimler sonucunda ortaya çıkmıştır ve bugünkü tıbbın da desteklediği şeylerdir (Örnek, 1977: 139-141). Doğum yapma pozisyonları çeşitlilik göstermektedir. Anadolu'da oturarak, diz çökerek, yatarak, elleriyle ipe asılarak yapılan doğum teknikleri vardır (Boratav, 1984: 148).

Doğum esnasında doğum kolay olsun diye kapalı ve kilitli yerlerin açılması, kadının saçlarının çözülmesi, giysilerin düğmesinin açılması hadisesinin, Sibiryadan – Balkanlara kadar bütün Türk Dünyası'nda görülmektedir (Tacemen, 1995: 208). Kıbrıs'ta da hamile kadının saç örgülerinin çözülmesi ve evdeki kapalı-kilitli yerlerin açılması uygulaması görülmektedir (Saracoğlu, 1987: 333). Yakutlar arasında doğumun kolay olacağı inancıyla, kiler, ev ve sandıkların hep açık bırakılmaktadır. Doğumun kolay olması, anne ve bebeğin kötü ruhlardan korunması için, Altaylarda çadırın tam ortasına bir direk yerleştirilir. Direğe bir urgan bağlanır. Urganın bir ucunu da direğe bağlarlar. Bu urgan lohusanın koltukları arasından geçirilir (İnan, 2000: 168-169). Özbek Türklerinde çocuk dünyaya gelmek üzere iken, eşik, kapı, kilitler açık bırakılmaktadır (Muratoğlu vd., 1996: 15-16). Türkmenlerde ise doğum esnasında hamile kadına okunmuş su içirilir; böylece doğumun kolay olacağına inanılır (Kalafat 1995: 35).

Doğumun kolay geçmesi için su akıtma işlemi uygulanır. Dolu kaplar boşaltılır, çeşmelerin musluğu açılır, kolay doğum yapmış bir kadının avucundan su içilir. Suyun akması kolaylığın ve çabukluğun simgesi olarak düşünülmektedir. Kafesteki kuşları, kümesteki hayvanları serbest bırakmak gibi davranışlar ise kapalı bir yerden kurtuluşu simgelemektedir. Akan sudan geçmenin,

muslukları açmanın doğumun kolaylığını ve çabukluğunu sağlayacağına inanılmaktadır (Örnek, 1977:139-141 ve Boratav, 1984:148-149).

Doğum anı geldiğinde çocuk karında aşağıya doğru kayar, kadının yanları boşalır. Çocuk geleceği zaman kadının yüreği bulanır, istifra etmesi gerekir. Su geldiği vakit doğum başlamıştır, su gelmezse doğum zor geçer. Ebeye yardımcı iki üç kadın daha vardır. Doğum yapacak kadını yardımcı kadın yüzü kendisine dönük olacak biçimde dizine oturtur. Ebe kadının arkasında oturarak doğum yapacak kadının makatına bir bezle baskı yapar ki makat yırtılmasın. Ebe kadın rahmin ağzını açarak çocuğun gelişini kolaylaştırır. Çocuk eğer eğri geliyorsa doğrulması için kadın sırtta alınarak sallanır. Eğer kaynana geline beddua etmişse kadın rahat doğuramaz. Bir tasın içine konan suya kaynana okur, suya tuz atılır ve su gelinin üstüne dökülür. “Suya tuz at da beddualar suya vursun.” denir. Doğum esnasında eğer bebek cansız şekilde doğar veya ağlamazsa uygulanan birtakım pratikler bulunmaktadır. Örneğin, çocuk ağlamadan göbeği kesilmez. Ağlamayan çocuğun ağlaması için burnu sıkılır. Eğer çocuk baygın doğmuşsa ağzına üflenir. Çocuk eğer hareketsiz doğmuşsa, göbek bağı ateşe atılır, yandıkça çocuğa sıcak geleceği, çocuğun canlanacağına inanılır. Eğer çocuk ölü doğarsa göbek bağıyla birlikte gömülmez, göbek kesildikten sonra gömülür (Balıkçı, 2004a: 22-25).

Doğumdan önce ve doğum anında, doğumun kolaylaşması için kadınlar İnşirah Suresi’ni okurlar. Bu duayı okudukça onlara bir rahatlamanın geldiğini hissederek ve bu sayede doğum az da olsa kolaylaşmış olur. Geçmişte evlerde yapılan doğumlarda doğum zamanı gelen kadının eğer sancısı çoksa ve doğum esnasında canı çok yanıyorsa bunu engellemek amacıyla kadınlardan biri doğum yapan kadının eşinin ayakkabısının içine su doldurup kadına içirdiği bilinmektedir. Bu sayede kadının sancısının az da olsa azalacağına ve doğumunun biraz daha kolaylaşacağına inanılmıştır. Bir başka uygulamada kadının doğumunu kolaylaştırmak için ebe, doğum yaptıracak olduğu odanın tavanına kalın bir bezi ip gibi asar. Kadın doğum yaparken sıkıca bu beze asılır ve asıldıkça bebeği aşağı daha kolay iter (Kolot, 2017: 33-34).

### **3.3.1.1.7. Doğum Sonrası Yapılan Uygulamalar ve Lohusalık Dönemi (Ad Koyma, Göbek Kesme, Al basması, Bebeği Yıkama-Tuzlama)**

Türk hayatının hemen bütün safhalarında, ad alma, ad kazanma, ad verme işlemleri mühim bir mevki işgal eder. Kaynağında, yaşayış tarzında ortaya çıkan anlayışların, inançların, davranış biçimlerinin yarattığı bu işlemlerin büyük bir kısmı, yakın zamanlara kadar hayatımızı yönlendirmiştir. Bir çocuğun adına bakarak toplumun hangi kesiminden geldiğini, ailesinin eğitim durumunu, üç aşağı beş yukarı kestirmenin olanağı vardır (Kalafat, 1995: 97). “Ad verme folklor olayı”nı incelemek üzere halk bilime bağlı “Onomastik/Ad bilim” dalı içinde “Antroponomi/İnsan adı” doğmuştur. “Antroponomi” adın kişiliği belirleyen özelliğini; ad seçiminin temelinde yatan dinsel, büyüsel, toplumsal inanç ve tasarımları belirlemeye ve değerlendirmeye çalışır (Acıpayamlı, 1992:1).

Çocuğa, çoğunlukla doğumdan yirmi dört saat veya üç gün sonra ad konulur. Doğu Anadolu’da yedi döşeğin kaldırıldığı “Beşik Düğünü” günü, Balıkesir’de onuncu güne kadar, Bursa Yenişehir’de doğumun ilk Cuması, Cuma namazından çıktıktan sonra babası ya da okur-yazar biri tarafından çocuğun adı konulmaktadır. Anadolu’da göbek adını koymanın yaygın olduğu görülmekte, bu kavrama “göbek-küçük” adı verilmektedir (Ülkütaşır, 1976: 369-373).

Eski Türklerde adın kutsal olduğuna inanmak ve yeni doğan çocuğa ad koyma merasimi yapmak gibi gelenekler bulunmaktadır. Bu gelenek günümüze kadar devam etmektedir. Türklerde kişi adları toplumun çeşitli gruplarını, onların dünya görüşünü, gelenek ve göreneklerini, inançlarını kapsamakta ve yansıtmaktadır. İslamiyet’ten sonra ise özellikle dini nitelik taşıdıkları için Arapça ve etkileşimlerden dolayı Farsça isimler çocuklara verilmiştir (Çakan, 2004: 124-125). Yeni doğan bebek çok hastalanırsa “Adı ağır gelmiş.” diyerek adını basit anlamları olan adlarla değiştirmek gibi âdetler uygulanmıştır. Aileler yemekli bir merasim yaparak çocuklarının adını “Niyazi”, “Kepek” “Ağırıcı”, “Satılmış” gibi adlarla değiştirmişlerdir. Çocukları kısa bir müddet sonra ölen anne babalar, “Tanrı nazarı değdi” şeklinde düşünmüşlerdir. Erkek çocuklarını “Tanrı nazarı”ndan korumak için uzun saçlar bırakıp kız çocukları gibi giydirmişlerdir (Abdurrahman, 2004:125).

Anadolu’da özellikle ilk çocuklar ve erkek çocuk için kurban kesilir. Genellikle erkek çocuğu yaşamayanlar, çocuk 7 yaşına gelinceye kadar kurban keserler. Kurbanın etinden kurban sahibi yemez. Bu eti fakir fukaraya verir. Bu hayvanın bütün kemikleri toplanıp toprağa gömülmelidir (Kalafat, 1997a: 258). Kalafat, Kuzey Irak Türkmen ve Kırmanç inançlarında erkek çocuğu yaşayamayan ailenin, erkek çocuğuna kız elbisesi giydirildiğini söylerken (1998b: 105), Hazara Türklerinde yaşayamayan erkek çocuklarına entari giydirilip, küpe takıldığını belirtmektedir (2002: 7). Bazen de çocuğa kötü isim konularak, hedef saptırılmaya çalışılmaktadır. Hazara Türklerinde çocuğu yaşamayan aileler, erkek çocuklarının ismine kötü bir şeyin ismini koyarlar. Örneğin, “Çalme” Hazara dilinde tezek anlamına gelmektedir (Kalafat, 2002: 7). Buna benzer bir başka uygulama ise, Kuzey Irak Türkmenlerinde görülmektedir. Burada, çirkin isimle, köpek türünden hayvan isimleri, çör-çöp gibi isimler verilmektedir (Kalafat, 1998b: 106). Bunlardan başka Anadolu’da çocuğu durmayan aileler, çocuğu satma (Saracoğlu, 1987: 337), tıbıkasını başkasına aktarma (Sevindik, 1996: 238) gibi uygulamalar yapmaktadır.

Türk kültür coğrafyasında bebeğe ad vermek için üç farklı tören yapılmaktadır. Bu törenler, “düğün”, “beşik” ve “adaşlık” törenleridir. Düğün töreni, düğün yapılmış gibi kutlanmaktadır. Törene imam, akrabalar ve komşular çağrılır. Akşam yemeği zamanından önce yemekler yenir. Hep birlikte namaz kılınır. Sonra çocuğa ad verilir. Bazı bölgelerde ise çocuğu adı verildikten sonra basit bir tören yapılır (Acıpayamlı, 1992:10). Beşik törenine “beşik daveti” ve “beşik düğünü” de denmektedir. Beşik törenine komşular, dostlar, akrabalar katılır. Bebek ile ebeye armağanlar getirilir. Çocuğun ailesi bayramlarda olduğu gibi yeni ve temiz giysilerini giyerler (Acıpayamlı, 1992:11). Adaşlık töreni ise aynı ismi taşıyan iki kişi için yapılan yemekli bir törendir. Yakutlarda, çocuğa ilk

adı doğumdan üç ay sonra, asıl adı ise çocuk yay basıp ok atmaya başlayınca konulur. Tuva Türklerinde çocuğa ismini aile büyükleri, çocuğun fiziksel özelliklerinden, ailelerinin özelliklerinden ya da geçmişlerindeki belirli olaylardan seçerek koyar. Altay Türklerinde, Gök Sakallı bir ihtiyar, çocukların adlarını koyar. Kırgızların ünlü destanı Manas'ta üç önemli kahraman Manas, Semetey, Seytek'in ad almaları bir toy töreni vesilesiyle olur. Burada, halkın çocuklara bir isim vermesi istenir. Kimse çocuğa ad veremeyince, ortaya aksakallı bir ihtiyar çıkıp çocuğun adını verir (Yıldız, 1995: 265). Bu törenler, günümüzde “bebek evi” denilen, aile arasında tertiplenen yemekli, eğlenceli bir etkinliğe dönüşmüştür. Kimi yerlerde, ad verilmesiyle ilgili olarak mevlit okutulduğu da olur (Örnek, 1977: 149).

İlk erkek çocuğa evin temeli olsun düşüncesiyle Temel, eve bereket getirsin dileğiyle Uğur adı verilir. İlk çocuk erkekse İlker, kız ise İlknur adı verilir. Birkaç kızdan sonra erkek doğarsa, Gürbüz, Zorbey, Zorlu gibi adlar verilir (Kibar, 2005: 25). Göbek adına “öz ad” da denir. Halk arasında “insan öbür dünyada göbek adıyla çağrılır” şeklinde bir inanç vardır (Acıpayamlı, 1992:5).

Plasenta halk arasında “son, eş, döl eşi” olarak adlandırılır (Akbulut, 2002: 8). Anadolu'nun pek çok yerinde “çocuğun eşi”, “son” gibi isimler verilen bu organa, Kandıra Türkmenlerinde “son”, “eş”, “çocuğun eşi”, Uşak'ta “çocuğun sonu”, “kızan eşi” gibi isimler verilmektedir (Altun, 2004: 132; Balıkcı, 1998: 232). Divanü Lügat-it Türk adlı eserinde Kaşgarlı Mahmud ise, çocuğun “son” una “umay” adı vermektedir (Atalay, 1998: 123). İnan, Eski Türklerde “Umay”ın çocukları ve hayvan yavrularını koruyan dişi ruhlar zümresinde olduğunu vurgulamaktadır (2000: 34). Altay Türklerinde, Umay'a çocuklara kut (can) gönderen Tanrı gözüyle bakılmaktadır. Altaylılar doğum yapmış çocukların göbek damarlarını, özel bir torbacıkta korurlar. İşte bu muska şeklindeki deri torbacıklara Altaylılar “umay” adını vermektedir. Bu muska, çocuğun başucunda asılı durur. İnanca göre “umay” her zaman çocuğun üstüne kanatlarını germiş vaziyettedir (Potapov, 1973: 271'den aktaran: Tacemen, 1995: 220).

Kazak Türklerinde çocuğun göbeği temiz bir bıçakla kesilir. Daha sonra bu bıçak yıkanarak toprağa gömülür. Bu işlem sırasında anne yere bakmamalıdır. Bakması durumunda bir daha çocuğunun olmayacağına inanılır. Göbek yedi gün sonra düşer. Göbek, çocuk erkekse, aygır gibi cesur olması için atın yelesine; çocuk kız ise, sakin ve uysal olması için kırsrağın yelesine takılır (Altun, 2004: 104). Kosova'nın genelinde ve Gilan'da çocuğun göbeğini “avo nene” keser. Çocuk ağladıktan sonra göbek bağı kesilir. Kesilen göbek kırmızı ve beyaz renkli bir ipe bağlanır. Kesme işleminde kullanılan bıçak, kapının üzerinde bir yere konur. Çocuğun göbeği rastgele, herhangi bir yere atılmaz. Okul bahçesine gömülmesi yaygındır. Bu sayede çocuğun okuyacağına inanılır. Çocuğun boyunun uzun olması için göbek bağı uzun kesilir (Kökten, 2008: 88-90).

Kars'ta göbek bağı küçük bir çakı ile kesilir. Çakı yıkanmadan lohusanın yastığının içine konulur. Çocuğun göbeği kurduğunda çakı da yastığın içinden çıkarılarak yıkanır. Böylece



koruyucu ruh memnun edilmiş olur. Çakı, alkarısından korunmak içindir (Kalafat, 1995: 92). Samsun'da göbek bağı tekbirle kesilir. Erkek bebeklerde göbek bağı bebeğin sağ memesine kadar ölçülerek, kız bebeklerde ise sol memesine kadar ölçülerek kesilir. Erkek bebeğin kesilen göbeği hayvan sevmesi için ahıra, kızınki ise mutfağı sevsin, yemek yapmayı sevsin diye mutfağa konulur (Şişman, 2002: 449). Trabzon'da ise göbek bağının bahçesine gömüldüğü evin daha çok ısınacağına inanılır. Manisa'da kapının eşiğine konan göbek bağının üstünden geçen yüzü yaralı birinin yarasının iyileşeceğine inanılır (Binbaşıoğlu, 1998: 23). Erzurum'un bazı köylerinde, çocuğun "son"u evin temelinde gizli bir yere gömülür. Eğer "son" hemen toprağa gömülmezse çocuğun gözünün kör olacağına inanılır (Türkdoğan, 1982: 7). Safranbolu'da ise "son", derince bir çukura, yedi kat beze sarılarak, abdest alındıktan sonra gömülür. Eşi kedi, köpek yerse çocuğun köpek gibi "dır"layacağına inanıldığı için derine gömülür. Eş, ne kadar derine gömülürse çocuğun da o kadar uslu olacağına inanılır (Akbulut, 2002: 8-9). Gaziantep'te "eş" suya atılır. Böylece annenin sütünün çok olacağına inanılır (Güzelbey, 1982: 24).

Göbek kesilirken bebeğe bir "göbek adı" verilir. Bu ad önemlidir çünkü öbür dünyada bu adla çağrılacağına inanılır. Doğumdan az sonra ölebileceği düşünülerek adsız kalmaması için göbek adının geciktirilmeden verilmesini İslam dininin kuralları gerekli kılmaktadır (Boratav, 1984: 185). Göbek bağına ve çocuğun "eş"ine yapılan işlemin çocuğun geleceğini, yeteneklerini, huyunu suyunu, eğilimlerini, seçeceği mesleği, karakterini etkileyeceğine inanılmaktadır (Altun, 2004: 107-109).

Doğumdan sonra göbek bağının düşmesi için kadın içi sıcak su olan bir tekneye oturtulur ve hafifçe karnı sıvazlanır. Çocuk erkekse sesi gür çıksın diye eşin (göbek bağı) kanı çocuğa doğru sağılır" (Balıkçı, 2004a: 23). Anadolu'da çocuğun göbek bağı ile işlemlerde, göbeğin cami avlusuna, cami duvarına, cami bahçesine gömülmesi, saklanması; Kur'an'ın arasına konması, okulun bahçesine, avlusuna, duvarına saklanıp, gömülmesi; evin duvarına, bahçesine, avlusuna, eşiğinin altına saklanması, konması; sandığın içine konması, yastığın içine konması, ahıra gömülmesi, süpürgeye bağlanması, tarlaya gömülmesi, ocak başına gömülmesi gibi uygulamalar yapılmaktadır (Örnek, 1979b: 107-108). Göbek bağıyla yapılan işlemler çocuğun cinsiyetiyle ilgili olarak farklılıklar taşımaktadır. Örneğin; kız çocuklarının göbeği, çeyizi bol olsun diye sandıkta saklanır (Boratav 1984:185). Trabzon'da göbek bağının bahçesine gömüldüğü evin daha çok ısınacağına dair inanç vardır (Binbaşıoğlu, 1998:23).

Kadın, doğum yaptıktan sonra lohusalık dönemine girer. Bu dönem, doğumun sonrasındaki ilk 40 günü kapsar. Anadolu'da yeni doğum yapmış kadına; "lohusa", "loğsa", "doğazkesen", "emzikli", "nevse" gibi adlar verilir (Örnek, 1977: 143). Bursa'da yeni doğum yapmış kadına "loğusa", "emzikli", "kırklı" adı verilirken, Uşak'ta "loğusa, kırklı"; Yozgat Bozhöyük'te "nohusa"; Artvin'de "loğusa, nuhosa, kırklı"; Safranbolu'da "loğusa, kırklı, olsa"; Elbeyli'de ise "nefse" adı verilmektedir (Taş, 2002: 484; Balıkçı, 1998b: 238; Cingöz Santur, 1998: 333; Balıkçı, 2001: 63; Akbulut, 2002: 10; Yalman (Yalgın), 1993: 28).

Anadolu’nu çeşitli yerlerinde lohusaya karşı farklı uygulamalar görülmektedir. Kocaeli Kandıra’da, yeni doğum yapmış kadına loğusa şerbeti ikram edildiği görülmektedir (Altun, 2004: 140). Kozan Türkmenleri, lohusaya üç gün su vermemektedir (Yalman (Yalgın), 1993: 218) Adana’da da kırkı çıkıncaya kadar kadına “kaynar” verilmektedir. Kaynarın, yedi çeşit tarçın, karanfil, zencefil, yenibahar kaynatılarak, üzerine dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek yapılmaktadır (Artun, 2001: 28). Adana’da yeni doğum yapmış kadının iyi beslenmesi için, sütü bol olsun diye “yağlı ballı” yapılmaktadır. Yağlı ballı, yakılan yağın üzerine pekmez dökülüp, üstüne biber serpilmesiyle oluşmaktadır. Ayrıca sütü gelsin diye anneye, yağ, şeker, bal, pekmez karışımı “yakı”adı verilen bulamaç yapılmaktadır (Artun, 2001: 28–29). Yozgat Bozhöyük’te, nohusanın höllüğe yatırıldıktan bir süre sonra, sütü çabuk insin diye başına sıcak su dökülmektedir (Cingöz Santur, 1998: 334). Isparta’da sütü az olan annelere, tahin helvası, leblebi, üzüm gibi şeyler yedirilmektedir. Ayrıca, ananın ölümü gibi büyük zaruretler olmadıkça, sütanasının tutulmadığı belirtilmektedir (Kılıç, 1998: 113). Yalgın’ın Kozan Türkmenleri arasında yaptığı araştırmada, lohusaya sütü bol olsun diye pekmez veya bal karışmış tereyağı yedirildiği görülmektedir. Bu yemek lohusanın ilk iki yemeğidir (Yalman (Yalgın), 1993: 218). Yozgat Bozhöyük’te kadının sütü bol olsun diye, dut kaynatılıp suyu içirilir, üzüm hoşafı ile sütlü çorba, çay içirilir. Lohusanın su ile temas ederek bol süte sahip olacağına inanılmaktadır (Cingöz Santur, 1998: 334). Kandıra’da kadının süütünün bol olması için karalahana yemesi gerektiğine inanılmaktadır (Altun, 2004: 142)

Lohusalık bir tür hastalık olarak değerlendirilir. Kadının günlük hayatına dönebilmesi için dinlenmeye ve özel bir bakıma ihtiyacı vardır. Aynı şekilde yeni doğan çocuğun da yeni ortama uyum sağlaması gerekir. Lohusalık döneminde lohusayı ve çocuğunu kutlamak, kutsamak, zararlı dış etkilere korumak, dünyaya yeni gelen bireyi çevresine tanıtmak, annenin yeni statüsüne geçişini sağlamak gibi fonksiyonlara sahip pek çok inanç, âdet ve uygulama görülür (Ercan, 2002: 66). Erzurum’un köylerinde doğum anında kadının çevresine ateş küreği veya bir tandır demiri ile dua okunarak daire çizilir. Bu durum, lohusalığın 40. gününe kadar devam eder. Böylece gebelikte olduğu gibi kötü cinlerin lohusaya zarar vermesi önlenmeye çalışılır (Türkdoğan, 1982: 589). Gaziantep ve çevresinde loğusa ve bebeği doğumdan sonraki günlerde hamama götürülür. Doğumun yirminci ve/veya kırkıncı günleri lohusanın hamama götürülmesine “nevse hamamı” denir. Yirminci gün gidilene “yirmi hamamı”, kırkıncı gün gidilene “kırk hamamı” denir. Nevse hamamına “okuyucu”lar yoluyla kadının ve kocasının yakınları çağırılır (Güzelbey, 1982: 24-25). Osmanlı âdetlerine göre loğusa mutlaka terletilmelidir ve loğusa terini atmalıdır. İki ayağını çaprazvari çekerek “çaryekleme” denilen hareketle çok yavaş ve dikkatli bir şekilde ter yatağına alınan loğusa sıkıca örtülerek bir güzel terletilir (Abdülaziz Bey, 1995: 12-13).

Eskiden lohusanın sütün kaçamaması için kadınlara ocakta kaynamakta olan sudan yalattırıldığı bilinmektedir. Sütü kesilen kadın “damlamca” veyahut “damlatı” adını verdikleri su damlayan kaya oluklarına ve mağaralara götürülerek bu suların içirildiği kayıtlıdır (Kılıç, 1998: 113). Afganistan’daki Hazara Türkleri anne için kırk gün süttten “deleme” ve undan “alele”, pirinç

ve süttten “şirbirine” gibi özel yemekler hazırlar ve lohusaya yedirirler (Çelik, 2001: 12). Adana’da ise annenin süttünün gelmesi için yağ-şeker veya bal-pekmez karışımı bir bulamaç olan “yakı” yapılır ve annenin bunu yemesi sağlanır (Artun, 2005: 70). Nevşehir’de Akçaören ve Yeşilöz köylerinde lohusanın süttünün artması için sütlü bulgur çorbası, şerbet, kayısı ezmesi gibi sulu yiyecekler yapılarak kadına yedirilir (Sevindik, 1996: 236). Urfa’da doğumdan sonra süttü az olan ya da hiç olmayan kadınlar Balıklı Göl’e giderler ve balıklara nohut ya da buğday atarlar. Böylece süttlerinin olacağına inanırlar (Bahşioğlu, 1996: 172). Kıbrıs’ta süttü olmayan Türk ve Rum anneler bazı mağara ve kiliselere gider. Burada dua ederek oradaki akan sudan içerler ve oradaki kayalara göğüslerini sürerler veya yerlerdeki çamurdan alıp memelerine sürerler (Bağışkan, 1997: 48).

Lohusalık döneminde annenin dikkat etmesi gereken en önemli şey kendi ve bebeğinin sağlığını, hatta inanişaya göre yaşamını tehdit edebilecek unsurlardan en önemlisi olan al basması denilen nazardan korunmaktır. Tekirdağ’da loğusanın herhangi bir yerine kırmızı kurdele takılır. Bu uygulama, kadına al basmaması için yapılır. Çocuk doğunca loğusa kadına çorba içirilir. Loğusa kadın kırk gün dışarı çıkarılmaz ve evde yalnız bırakılmaz. Loğusayı ziyarete gelenler süt, sütlü yiyecekler ve çorba götürürler. Ziyarete gelenlere loğusa şerbeti ikram edilir (Artun, 1998: 4-28). Samsun’da loğusa düğüne gitmez; düğüne giderse süttünün kesileceğine ya da çocuğun geç yürüyeceğine inanılır. Loğusa kadının dışarı çıkması gerektiğinde yanına bir parça ekmek, bir parça kömür alması ve bunları çocuğun kundağına koyması gerekir (Şişman, 2002: 448-450).<sup>30</sup>

Türk Folklorunda; “al”, “albastı”, “al karısı”, “alanası”, “alkızı”, “alkî”, “albız”, “almış” vb. tabirleriyle anılan kavramlar, umumiyetle doğum esnasında ve sonrasında, kırklı lohusa kadınlara ve çocuklara, nadir olarak da gebe, gelin, güvey, erkek, yolcu ve atlara musallat olan bir ruh veya hastalık olarak ifade edilmektedir (Turan, 1992: 77). Bulgaristan Türklerinde “Gelincik” olan Al karısının adı Kumuklarda “Bastırık”tır (Tacemen, 1995: 238; Kalafat, 2002: 105). Kazak ve Uygurlarda Albastıya “Kara basmak” denilmektedir (Güngör, 1992: 7). A. İnan, lohusalara musallat olan bu kötü ruhun, Çin seddinden Akdeniz kıyılarına, buz denizinden Hind’e kadar yayılmış Türk folklor ve hurafelerinde Al karısı, albastı, albis, almış, adları ile yer aldığı ifade etmektedir (2000: 169). Aynı süre içinde lohusa olan kadınların kırk günlerini tamamlamadan birbirlerini ziyaret etmekten kaçınırlar. Böylece çocuklarının kırklarının karışmalarını önleyeceklerine inanmaktadırlar (Örnek, 1977:143-144).

Al karısı Türk dünyasının hemen her yerinde görülen ve günümüzde de tüm etkinliğini sürdüren bir iyedir. Al karısı Umay iyesinin tam tersi üremenin ve çoğalmanın düşmanı 770 gibidir. Daha çok yeni doğum yapan loğusa kadınlara ve yeni doğan çocuklara musallat olduğuna inanılır. Yaygın inanca göre yeni doğum yapan kadınların ve yeni doğan çocukların ciğerlerini söküp suya

<sup>30</sup> Türk Dünyası’nın farklı coğrafyalarında anne ve çocuğu kırk basmasından ve nazardan korumak, kurtarmak için çeşitli inaniş ve uygulamalar yapılmaktadır. Bunlar hakkında detaylı bilgi için bk. (Kalafat, 2009: 23-31).

atarmış. Bu kadınların veya çocukların ciğerlerinin sökülüp suya atılmasını önlemeyi ve tekrar yerine takılmasını sadece kamlar ve ocaklılar başarabilirmiş (Kalafat, 1996b: 112-113).

Al karısı, cin, peri, şeytan olarak tasavvur edilen bu ruh; köpek, kedi, keçi, oğlak, buzağı, tilki, örümcek, kuş, gelin, erkek, kefenli ölü, cadı, kıl ve nihayet insan ile hayvan vasıflarını bir arada bulunduran insan-hayvan şekillerinde görülmektedir. Bu ruh en çok cadı kadın şeklinde kendini göstermektedir (Turan, 1992: 77). Yozgat'ta al karısı, lohusa kadınlara ve atlara musallat olan korkunç bir yaratıktır (Öztelli, 1966: 4262). Bursa'da, şekil olarak insan hayvan karışımı, güzel sarışın bir bayan, her türlü şekle girebilen fena ruhlu bir yaratık; başka bir tarifte çirkin, kilolu, iri göğüsleri olan, iri cüsseli, ters ayaklı, avucunun içi delik korkunç bir yaratıktır (Taş, 2002: 486). Yörüklerde al, kadın kılıklı korkunç bir yaratık olarak bilinmektedir (Yalman (Yalgın), 1993: 293). Kıbrıs'ta al karısının şeklini tarif edilirken, onun kırmızı çarşaf giymiş korkunç suratlı bir kadın, beyaz tenli, iri yarı, uzun boylu, gözleri tepesinde, korkunç sesli bir yaratık olduğu belirtilmektedir (Saracoğlu, 1987: 335).

Bu kötü ruha karşı, loğusayı ve çocuğu korumak için Anadolu'da birtakım uygulamalara başvurulmaktadır. Yusufeli'nde, insanların çocuğa al basmaması için lohusanın çevresine siyah renkli parçalar asılmaktadır (Özder, 1966: 4390). Tarsus'ta al basmasına karşı, çocuğun başına simit bağlanmaktadır. Ayrıca ala karşı, gök boncuk veya soğanı kapıya asarlar. Çocuğun yanı başına da çocuğun göbeğinin kesildiği bıçak veya ayna konulmaktadır (Balıkçı, 1998a: 68). Gökbel, Yahyalı Varsakları arasında yaptığı incelemede, kadının kırkı çıkıncaya kadar, özellikle yattığı yerde ve bulunduğu evde ağız açık bir kaptaki su bulundurulmadığını gözlemlemiştir (1998: 94). Erzincan'da al karısına karşı lohusayı ve çocuğu korumak için, lohusanın yanına iğne sokulmakta; yanına kılıç, ucuna soğan takılmış egiç, hiç kullanılmamış süpürge konulmaktadır. Ayrıca lohusa ve çocuk yalnız bırakılmaz, yanında sürekli lambalar yanık bırakılır (Küçük, 1987: 249). Al karısına karşı önlemlerin bir başka örneğini Bursa'da görmekteyiz. Bursa'da, aldan korunmak için çocuğun beşiğine soğan, sarımsak, mavi boncuk ve pabuçtan oluşan bir nazarlık asılmaktadır. Ayrıca, lohusa kadın tuvalete giderken, "çarpılmamak" için, yanında demirden yapılmış bir cisim bulundurmaktadır (Taş, 2002: 487-488). Safranbolu'da kadın yalnız bırakılmamakta, eğer yalnız kalacaksa kapının arkasına süpürge konulmaktadır. Ayrıca cinlere karşı çocuğun beşiğine Kur'an konulmaktadır (Akbulut, 2002: 10). Yörüklerde de lohusayı al basmaması için, yastığın altına bir orak, bir maşa, bir kurgu (kilit) veya bir açkı (anahtar) konulmakta; ateşte süpürge yakılmakta ve külü ile bir küllü su hazırlanarak lohusaya üç yudum içirilip, kurşun dökülmektedir (Yalman (Yalgın), 1993: 293).

"Albastı" veya "Al Karısı"nı yakalamak ocaklı olmanın bir metodudur. Bu ruh ekseriyetle lohusalara musallat olup onların ciğerlerini söküp, suya atarak öldürür. Bunlar bazen insanlara yakalanırlar, yakalanan kişi al karısına bir iğne batırıp veya başındaki tarağını alırsa onu kendisine köle yapar. Bu ruhu kimseye zarar vermemek şartıyla serbest bırakırsa "Al Ocaklısı" olabilir. Bu

ocaklının şapkası, mendili veya kemeri lohusanın yanında duracak olursa, Al karısı ona zarar veremez. Verilen zararları da ancak “Al Ocaklısı” iyileştirebilir (Duvarcı, 1990:36).

Türk kültür coğrafyasının çeşitli bölgelerinde lohusa kadınları al basmasından korumak için uygulanan bazı pratikler şu şekilde listelenmektedir:

- Lohusanın boynuna siyah boncuk takılır
- Beşiğe at kulağı asılır.
- Lohusanın yorganına iğne sokulur.
- Lohusanın yanına kılıç, tabanca, bıçak koyulur.
- Lohusa ve çocuğu kırk gün yalnız bırakılmaz.
- Lohusanın yastığının altına Kur'an-ı Kerim veya bir parça kurt derisi konur.
- Yanlarında erkek veya erkek çocuk bulundurulamayan lohusalara erkek gömleği giydirilir ve

yanlarında bir horoz bulundurulur.

- Lohusanın yatağının altına soğan koyulur.
- Lohusanın odasında süpürge bulundurulur.
- Lohusanın başucuna kocasının elbisesi, siyah erkek pantolonu asılır.
- Lohusaya kırmızı yorgan örtülür ve kırmızı elbiseler giydirilir.
- Lohusanın yatağının çevresine kıl şeritli kordon yapılır.
- Yün tarağının dişlerine soğan geçirilip lohusanın yanına koyulur.
- Lohusanın başına beyaz tülbent örtülür. Alnına kırmızı kurdele bağlanır.
- Lohusanın lambası kırk gece söndürülmeden yakılır (Turan, 1992: 96).

Lohusa kadının doğumdan sonraki kırk günlük süre içinde karşılaşılabileceği diğer bir hastalık “kırk basması”dır. “Kırk basması” deyimini “al basması” hastalığındaki “basma” sözüne benzetme yoluyla meydana gelmiştir. Bu iki hastalığın aynı nitelikleri göstermesi sebebiyle, korunma yolunda da aynı tedbirlere başvurulmaktadır (Boratav, 1984:154). Kırk basmasına neden olan kötülüğün, kadına ve çocuğa çeşitli şekillerde musallat olduğu düşünülmektedir. Dünyanın birçok bölgesinde temizlik, temiz olmayış ve pislik kültürün birer değişkeni olarak açıklanmaktadır. Yeni doğum yapan kadın ve doğan bebekler kırk gün için temiz olarak kabul edilmezler. Bu nedenle temizlendikten sonra, ancak topluma saf ve temiz olarak dönerler (Cingöz Santur, 1998: 336). Erzurum’da kırk basması olan çocuk ağlar, huysuzlaşır, meme almaz, uyumaz. Kadın adetli iken veya gusül abdesti alması gerekirken, almadan kırklı görmeye gidilirse çocuğun ölümüne sebep olacağına inanılmaktadır (Taş, 1996: 205). Artvin’de, kırk basmaması için, bir evden cenaze çıkarsa ve çocuk uykuda ise çocuk uyandırılır. Ayrıca, iki lohusa karşılaşırsa, birbirlerine kırk basmasın diye birbirlerine sarılmazlar. Çocuğun üstünden bakmazlar. Kırklı çocuğun çamaşırları ikindinden sonra dışarıda bırakılmaz (Balıkçı, 2001: 68). Taş’a göre, Bursa’da da kırk basımına uğramış bebeği annesi mezarlığa bırakmaktadır. Mezarlıkta ruhların değişeceği düşünülerek böyle bir işleme başvurulmaktadır (Taş, 2002: 491). Çalışma yaptığımız yörede de çocuğun mezara bırakılmasındaki maksat, çocuğun aydaşlığının mezarda yatan kişiye geçmesi yönündedir. Kandıra Türkmenlerinde

de bu kötü ruhun tavuğa geçmesini sağlamak için uygulamalar yapılmaktadır. Kandıra Türkmenlerinde, çocuğun kırk basmasından kurtulması için kalburun altına karatavuk konularak, üstüne de kırk basmış çocuk yatırılarak, bu hastalıktan kurtulduğuna inanılmaktadır (Altun, 2004: 159)

Al basması ve kırk basması gibi anne ve bebeği/çocuğu etkileyen bir diğer olumsuz durum nazardır. Nazarın temelinde kıskançlık ve haset duyguları vardır. Bu duyguların oluşturduğu vurucu kuvvet, ruhun dışa açılan iki noktası olan gözlerden fıskırarak kurbanına isabet eder. Bu yıkıcı kuvveti durdurmanın ve onun zararlı etkisinden kurtulmanın yolu da “göze gözle” karşı koymak düşüncesi olmuştur. Bu sebeple, rengi ve şekli göze benzeyen her obje nazarı uzaklaştırıcı, birer amulet olarak kullanılmıştır. Babil’de nazara karşı amuletler kullanıldığı gibi, özellikle eski Mısır’da “Osiris’in gözü” yahut “Horus gözü” diye bilinen amuletler çok yaygın kullanılmışlardır. Edfu Mabedi’ndeki kütüphanede kötü gözün zararlı etkisini uzaklaştıran büyüsel sözlere rastlanmıştır. Ayrıca, bir çift kötü gözün düşmanları ve hırsızları uzaklaştıracak iki bekçi gibi kullanıldığı yine bu metinlerde dile getirilmiştir. İslamiyet, Ön Asya ile Orta Asya’ya yayıldığında, hâlen buralarda yaşayan Bâbil ve Asur halk inanmalarının mirasına da konup, bu arada nazar inancını da benimsemiştir. Bugün Müslüman memleketlerin hepsinde, insanların üçte ikisinin nazardan öldüğü inancı çok yaygın bir inançtır (Örnek, 1966: 73-76). Nazar diğer kültürlerde de çok eski çağlardan beri görülür. Yunanlıların “matımsa”, Arapların “elayn” (göz) ya da “isabet-i ayn” (göz değmesi), İranlıların “bed nezer” (kötü göz), Hintlilerin “sihir” dedikleri bu çarpıcı gücün Türkiye’deki adları “nazar, göz, göz değmesi, göze gelme, pis göz, kem göz”dür. Canlı ve cansız tüm varlıkları tehdit eden ve zarar vereceğine inanılan çarpıcı ve öldürücü bu gücün, özellikle geçiş dönemlerindeki çocuklar için büyük bir tehlike taşıdığına inanılır. Bu nedenle çocuk sahibi aileler, çocuklarını bu çarpıcı gücün zararından korumak için birçok çareye başvurular (Örnek, 1977:167-170).

Çocuğun omzuna mavi boncuk takma uygulaması Anadolu’nun pek çok yerinde yaygındır (Üçer, 1997: 169). Ayrıca Nevşehir’de nazara karşı mavi boncuğun yanı sıra, iğde çalısı, sarımsak kabuğu, üzerlik otu, çörek otu, it boncuğu ve kurşundan oluşan nazarlık yapılarak kadının ve çocuğun elbisesinin içine dikilmektedir (Sevindik, 1996: 235). Artvin’de, nazardan korunmak için çocuğun koluna siyah boncuk bağlanmaktadır (Balıkçı, 2001: 82). Erzincan’da gözünün değmesinden korkulan kişi görülünce çeşitli hareketler yapılarak, “Elemtere fiş kem gözlere şiş” denilmektedir (Küçük, 1987: 246). Nazara uğrayan çocuk için Erzurum’da da okunmuş su içirilmektedir. Buna göre, bir tas su alınır. Su nazarı değen kimseyle birlikte yedi kişiye okutulur. Okutulan su nazar değmiş olan çocuğa içirilir ve eli yüzü bu su ile yıkanırsa nazarının etkisinin kaybolacağına inanılır (Taş, 1996: 209). Kazakistan Ahıska Türklerinde de nazara karşı “Nazar duası” yazdırılmaktadır (Kalafat, 1999b: 70). At nalının nazarlık olarak kullanımı oldukça yaygındır. Atın kafa kemiği de keza yara iyelerine karşı koruyucu olarak kabul edilir. Kırım’da Azerbaycan’da Erbil’de ve Bayır-Bucak Türklerinde atın gem ve üzengi demirinin Al karısına karşı koruyucu gücü olduğuna inanılır (Kalafat: 2011: 90).

Doğumdan sonraki günlerde annenin sancısı olursa sancının kesilmesi için ilk doğan çocuk sabah erken saatlerde çeşmeye gider ve üç kez İhlas Suresi okuyarak çeşmenin suyunu keser. Suyu keserken de sancının kesilmesini istediğini söyler. Böylece sancının kesildiğine inanılır. Yeni doğan kolları eğri olmasın, ayakları düzgün olsun diye kundaklanmaktadır. Bebeğin kundaklandığı beze kundak bezi, kollarını sarmak için kullanılan beze kol bezi, altına konan beze de taharet bezi denir. “Kundak yapılırken kızın ara bezi erkeğinkine göre daha kaim konur ki kızın kalçaları geniş olsun, ileride doğum yaparken yarayışlı olsun. Erkeğin bezinin daha düz konmasına dikkat edilir” (Balıkçı, 2004a: 15).

Bebeğin doğumunu izleyen kırkinci günde “kırklama” töreni yapılmaktadır. Bu tören, beraberinde çeşitli inanışlarla ve pratiklerle uygulanmaktadır. Çocuğun kırklanmaması durumunda, çocuğu kırkıdan sonra kırkların (cin, peri vb.) basacağı inancı geleneksel kesimde yaygındır (İlbars, 1982: 250). Türkiye’de iki türlü kırklama işlemi yapılır: Suyla yapılan kırklama, susuz yapılan kırklama (Acıpayamlı, 1974:74).

Kırklama işlemi birçok ülkede ve şehirde farklı şekillerde yapılmaktadır. Makedonya Türklerinde kırk çıkarma işleminde dereden kırk taş toplanır. Çocuk ve annesi yıkanırken bu taşlar başlarından aşağıya dökülür. Bir hastalığa yakalanmış kimseler ve kırklılar nazardan ve büyüden anlayan “patkacı”lara götürülür. Patkacı hastayı su dökerek yıkamak suretiyle patkalamış olur (Kalafat, 2000:86). Azerbaycan Quba’da kırklama işlemi, kırkinci gün annenin ve çocuğun rahata kavuşma, doğa üstü güçlerin etkisinden kurtulma amacına yönelik olarak yapılmaktadır. Kırk suyuna kırk buğday, kırk arpa, kırk nohut atılır. Kırk suyunda önce bebek, sonra annesi yıkanır. Biriken su evin duvarlarına, ağaçlara, evin içine serpilir. Kırklı suyla çocuğun beşiği ve elbiseleri yıkanır (Balıkçı, 1999:10). Türkmenistan’da “çileden çıkarma” uygulamasına göre; çocuk doğumundan 7 gün geçtikten sonra çileden çıkarılır, banyo yaptırılır. Banyo suyuna 7 kaşık tuz, 7 tane pirinç veya buğday, beyaz gümüş koyulur. Bu şekilde çocuğun temizlik seven, konuşkan, sağlıklı ve bol rızıklı olacağına inanılır. Banyo yapıldıktan sonra çocuk 7 evi dolaştırılır. Gittiği evler çocuğu boş çevirmezler. Bir hediye vermelerinin hayrına inanırlar. Türkmenistan’da Amuderya Nehri kıyılarındaki çile, büyük ve küçük çile olarak ikiye ayrılır. Çocuk yirminci ve kırkinci gününde banyo yaptırılır. Pişme (pişi) yapıp ikram edilir. Böylece çocuğun muhtemel görünmeyen tehditlerden korunduğuna inanılır (Kalafat, 2000:47-48). Afganistan’daki Hazara Türklerinde doğum yapan kadın kırk gün sonra en büyük çocuğu veya kocasıyla evinden dışarıya çıkar. Suyun kenarına kadar gider, su içerek oradan en yakın akrabasının evine uğrar ve böylece kırkı biter (Çelik, 2001:12).

Bulgaristan’da, çocuğun kırklanmasından sonra, onun geleceğinin sağlıklı, bereketli ve mutlu oluşuna adım atıldığına inanılmaktadır. Ayrıca bu olaydan sonra annenin ve çocuğun üzerinden ölüm tehlikesinin kalktığı inancı vardır (Tacemen, 1995:292). Kandıra Türkmenleri arasında da kırkinci gün lohusalıktan çıkan kadının sağlığına kavuşmasının yanı sıra temiz pak olduğuna inanılır ve kadının eşi ile birleşmesine müsaade edilir (Altun, 2004: 162). Kırkı çıkmadan kadının yalnız

birakılmaması, karanlık yerde uyumaması gibi şeyler kadının kötülüklerden korumak içindir. Kırkı çıktıktan sonra kadına ve çocuğa erişecek bir tehlikenin kalmaması durumunda kadın ve çocuğun sağlıklarına kavuştukları düşünülür.

Kırk çıkarmaya Urfa'da "kırk dökülmek" denir. Kırkıncı gün anne ve çocuk hamama götürülür. Yıkanır ve temizlenirler. En sonunda bir tasa su konur ve yaşlı bir kadın başparmağını suya kırk kere sokup çıkarır. Bu su lohusanın başından dökülür. Aynı işlem çocukta da uygulanır. Kırk dökülünce haram ve pislik gitmiş olur (Nahya, 1984: 78). Safranbolu'da kırkıncı gün yapılan kırklamada yıkama suyuna yumurta kabuğuyla (çocuk yumurta gibi toplu olsun diye) kırk su sayılır. Suyu başka bir şey katılamaz. Kırk suyuyla önce anne sonra çocuğun çamaşırları yıkanır ve kalan su eve serpilir. Kırklamadan kalan suyun bir bölümü de çabuk büyüsün diye tavuklara dökülür. Su dökülürken de "Kırk Allah, Kırk bir Allah" denilir (Akbulut, 2002: 12). Anadolu'nun her yerinde uygulanan bu uygulamaya, Erzurum'da "kırk dökme", Malatya ve Denizli'de "kırk çıkarma", Ankara Elecik'te "aydaşlama", Bursa'da "kırk uçurması", Safranbolu'da "kırklama" denilmektedir (Erk, 1976: 101; Taş, 2002: 488; Akbulut, 2002: 11). Kırklama yapılırken dua okuma uygulaması, Erzurum'da ve Artvin'de görülmektedir (Taş, 1996: 206; Balıkçı, 2001: 70).

Yeni doğan bebeğin doğduktan sonra bedenine yönelik yapılan uygulamalardan biri de tuzlama geleneğidir. Türk dünyasında yaygın olan bu uygulama yöreden yöreye farklılıklar gösterebilir. Yeni doğan bebek bir haftalıktan kırk günlük oluncaya kadar tuzlanabilir (Naskali ve Koç, 2015: 403). Trabzon'da çocuk kırklama işlemi sırasında tuzlu suda yıkanır. Tuzlu su göbekteki mikrobu kırması için göbeğe de vurulur, çocuğun ağzının kokmaması için ağzının içi de tuzlu suyla yıkanır (Balıkçı, 2004a: 14). Ayrıca bebeği kırklama işlemi sırasında bebeğin yıkandığı leğenin içerisine genellikle altın bir bilezik, yüzük atılır. Böylelikle bebeğin nazardan ve sarılıktan korunacağına inanılır. Bebeğin tuzlanması işlemi son yıllarda modern tıbbın uyarılarıyla birlikte terk edilmeye başlansa da geçmişte bebeğin ömrü boyunca kokmaması, haşlanıp pişik olmaması amacıyla tuzla ovulması uygulaması yapılmaktadır. Bebeği kırklama işleminin benzerlik gösterdiği bir başka uygulamada kırkı gelmiş bebek, suyla dolu bir tekneye konur ve suyunun içine tarak atılır. Daha sonra bir maşrapanın içine kırk damla su damlatılır ve bu maşrapadaki su ile bebek yıkanır kırklanır. Ardından Kur'an-ı Kerim okunur ve bebek ortaya getirilir. Böylece kırklama işlemi tamamlanmış olur.

Bebeğin kırkıncı günü geldiği zaman kırk mevlidi yapılır. Bebek eğer kızsarsa beyaz tüllü bir elbise giydirilir. Bunun sebebi büyüdüğünde tertemiz, bembeyaz bir gelinlik giymesinin temenni edilmesidir. Eğer bebek erkekse ona da mavi bir takım giydirilir. Bazı aileler özellikle son zamanlarda erkek çocuklarına damatlık şeklinde takımlar giydirmektedir. Akraba, eş, dost, konu komşu mevlide davet edilir ve çeşitli ikramlar sunulur. Kur'an-ı Kerim okunduktan sonra bebek annesi tarafından ortaya getirilir. Bebek, annesi tarafından gelen misafirlerin ellerine verir ve herkesi tek tek dolaşır. Bu dolaştırma sırasında gelen misafirler bebeğe hediyesini takarlar ve nazar almaması için de dua ederler. Anne bebeğini dolaştırma işini gelenlerin okumuş olduğu ilahiler eşliğinde yapar.



### 3.3.1.1.8. Bebeklik ve Çocukluk Dönemi

Çocuğun ilk dişinin çıkmasından bir iki gün sonra çocuğun dişinin sağlam ve kolay çıkması için “hedik” pişirilir. Anadolu’nun birçok yöresinde yapılan bu uygulamanın yörenizdeki yaygın adı “diş hediği” dir (Bülbül, 2006: 38). Artun’a göre, diş hediği törenlerinin kökeninde, hediğin ilk kez Hz. Muhammed’in ilk dişini çıkardığı zaman annesi tarafından yapılması olduğudur (Artun, 2001: 29). Çocuğun ilk dişinin çıkmasının ardından bazı adet ve inanışlar uygulanmaktadır. Çocuğun diş çıkarmasının ardından aile fertleri, akrabalar, aile dostları, komşular vb. toplanır. Hediyeler götürülür, çocuk tepsi içine konup başına biraz hedik dökülür. Çocuğun karşısına iğne, ayna, makas, bıçak, kalem konulur. Çocuk eline hangisine atarsa mesleğini seçmiş olur (Örnek, 1977:162-163). Diş hediği ise, çocuğun ilk dişinin çıkmasıyla birlikte bulgurun kaynatılması ve komşulara dağıtılıp yenilmesidir. Hediğin içine değişik yörelerde nohut, fasulye gibi baklagiller de konulur. Kaynatılan bulgur çocuğun başından dökülür, çocuğun önüne birkaç eşya konulup seçtirilir, eve gelenler çocuğa hediye getirir (Gürbüz, 1995:81; Kalafat, 2000:51).

Doğu Anadolu’da sık görülen “diş hediği” töreni Karaçay-Malkar Türklerinde de görülür ve bu âdete “tiş cırna” denilir. Buğday, mısır, kuru fasulye, nohut pişirilir, sonra buna kuru üzüm katılır. Tıpkı Anadolu’da olduğu gibi akraba ve komşular eve davet edilir. Çocuğun anne ve babası “Dişlerin de böyle çıksın.” diyerek çocuğun başından bir avuç mısır dökerler (Kalafat, 1998b: 114). Bursa’da hedik yendikten sonra odanın ortasına örtü serilir. Ortaya büyük bir tepsi konularak, çocuk tepsiye oturtulur ve başından aşağıya diş buğdayı dökülür. Çocuk eğer diş buğdayından avucuna ve ağzına fazla buğday alabilirse o derece kısmetli olacağına inanılmaktadır (Taş, 2002: 495-496). Benzer örneği Isparta’da da görmek mümkündür (Kılıç, 1998: 117-118). Amasya’da “çocuğun dişleri iri çıkmasını” diye diş hediğinde nohut kullanılmaz. Hedik şeker ve çeşitli kuruyemişle süslenerek misafirlere ikram edilir. Bir kısmı da çocuğun başından aşağıya serpilir (Gürbüz, 1995: 81-82).

Diş hediği kutlmasının özünde Sedat Veyis Örnek’in (1977: 162) belirttiklerine göre yiyeceği kutsama çocuğun rızkını arttırma, bereketini çoğaltma gibi dilekleriyle birlikte çocuğun sağlam dişlere sahip olması isteği de yer alır. Bu törenlere, Anadolu’da “buğday dirlimesi”, “dirgit dökme”, “dişası”, “diş börtmesi”, “diş bulguru”, “diş dilgiti”, “diş dirgiti”, “dişedi”, “dişemiş”, “diş günü”, “dişlik”, “diş göllesi”, “diş hediği”, “diş mısırı”, “diş tohumu”, “duzlama”, “gölle pişirme”, “hedik diş”, “kolya” gibi adlar verilmektedir. Bu törenin Bulgaristan’daki adı “dişkediyi”, Orta Asya’daki bilinen adı ise “diş toyu”dur. (Tacemen 1995:309). Güney Harezm Özbeklerinde, o gün kurban olarak koç kesilir. Koçun kellesinden özel çorba yapılır, bu çorbaya da “kalla şurva” denir. Kelleyi temizleyip kuruladıktan sonra kelle alt ve üst çenelerden tutularak çocuğun başının üstünde ayrılır. Kellenin dişleri çocuğa doğru çevrilir. Böylelikle, çocuğun diğer dişlerinin kolay çıkacağına inanılır (Tacemen, 1995: 308).

Çocuğun ilk tırnağının kesilmesinde bazı adet ve inanışlar uygulanmaktadır. Çocuğun eli, tırnakları kesildikten sonra, içinde altın paralar bulunan bir keseğe sokturulur; oradan aldığı paralar, erkekse büyüdüğü zaman tutacağı işin sermayesine, kızsız çeyizine "maya" olarak saklanır (Boratav 1984: 155). Anadolu'da çocuğun tırnağı kesilmeden önce, elinin babasının cebine sokulur ve para alması sağlanır. Böylece çocuğun gelecekte rızıklı olacağına inanılır (Kalafat, 2000:46). Kandıra Türklerinde ise bu uygulamayla çocuğun hırsız olmayacağı düşünülmektedir (Altun, 2004: 207). Geçmişte bebeklerin tırnakları bir yaşını doldurmadan kesilmezdi. Çünkü bir yaşına gelmemiş bebeğin tırnaklarının kesilmesi ömrünün de kesilmesi, yani ömrünün kısalması demektir.

Tırnağın kesilmesi ile ilgili uygulamalar, Anadolu ve Türk Dünyası'nın pek çok noktasında görülmektedir. Kıbrıs'ta çocuğun tırnaklarının altı aylık oluncaya kadar kesilmezken (Saracoğlu, 1987: 338); Bursa'da, çocuğun tırnağı altı ayını doldurmadan kesilmemektedir (Taş, 2002: 496). Isparta'da, çocuğun ilk el ve ayak tırnaklarının Cuma veya Pazartesi kesilmektedir. Bu işlemi anneden ziyade hala ve teyze gibi yakın akrabalar yapmaktadır (Kılıç, 1998: 118). Bulgaristan'da, çocuğun tırnakları, çocuk uzanıp bir yerden bir şey alıncaya, tutuncaya kadar kesilmemektedir. Eğer bundan önce kesilirse hırsız olacağına inanılmaktadır (Tacemen, 1995: 307). Gaziantep'te çocuk yedinci aya basınca sağ eli babasının, dedesinin ya da aile büyüğünün kesesine sokulur. Keseden çıkardığı para ile bebeğe bir hediye alınır. Çocuğun elini keseğe sokmasından sonra tırnak kesilir (Güzelbey, 1982: 31). Isparta'da, kesilen tırnağı çocuğun annesi, bir kâğıda veya beze sararak cami damına veya yüksek bir evin damına atar ya da duvar oyuğuna sokar. Çocuğun tırnağı sokağa atılırsa ya da tavuklar yerse çocuğun ve ailenin dertten kurtulamayacağına inanılır. Eğer kesilen tırnak ateşe atılırsa ailecek sara hastalığına tutulacağına inanılmaktadır (Kılıç, 1998: 118).

Türk-İslam geleneğinde "akika" uygulaması vardır. Akika, yeni doğan çocuğun yedinci gününde saçının kesilmesi ve saçın ağırlığına altın veya gümüşün sadaka olarak verilmesidir. Çocuk için kesilen kurbanı da "akika kurbanı" denir. Saç veya kurban kesimi doğumun on dördüncü veya yirmi birinci gününde de yapılabilir (Kibar, 2005:28-29). Azerbaycan'da bebeğin ilk saçını bir yıl olmadan kesilmemektedir. Anne de hamileliği boyunca saçını kesmez. Eğer keserse çocuğun ömrünün kısalacağına inanılır. Bebeği tıraş eden kimseye hediye alınır. Çocuğun saçının kesilmesinden dolayı ev halkına yemek verilir. İlk saç çöpe veya ayak altına atılmaz. Böyle yapan annenin işlerinin kötü gideceğine inanılmaktadır (Kalafat, 2000: 125). Ana saçını, Anadolu'da bir yaşında, Quba'da ise kırkının çıkmasından sonraki ilk nevrüz bayramında kesilmektedir (Balıkcı 1999: 13). Erzurum'da ise, çocuğun ilk saçını gümüşle tartılarak kesilmekte ve kesilen saçın karşılığının bir fakire verildiği vurgulanmaktadır (Karataş, 1995: 153). Hazara Türklerinde de saçın kesilmesinden dolayı şenlik yapılmakta ve adına "saç toyu" denilmektedir (Salih ve Kalafat, 2000: 34-35).

Zamanında memeden kesilmeyen bebekler için anne, göğüs ucuna salça sürer ve bebek salçanın ekşimsi tadından tiksiniince kendiliğinden bırakır. Başka bir uygulamada anne, göğüs ucuna kül veya kırmızı biber sürer ve bu sayede çocuk meme emmek istemez ve bırakır.

Çocuklar bir, bir buçuk yaşlarında ilk adımlarını atmaya, yürümeye başlamaktadırlar. Vaktinde yürüyemeyen çocuklar için aileler çeşitli pratikler uygulamaktadır. Yürümesi için, "köstek kesme" ya da "köstek kırma" adı verilen işlem yapılır (Başçetinçelik 1998: 94). Köstek, bazı bölgelerde Cuma namazından çıkan bir kimseye kestirilir (Binbaşoğlu, 1998:41).<sup>31</sup>

### 3.3.1.2. Sünnet

Arapça kökenli bir kelime olan sünnet, Türkçe Sözlük'te "Hz. Muhammed'in Müslümanlarca uyulması gerekli sayılan davranışları ve herhangi bir konuda söylemiş olduğu söz", "işlek yol ve tanrı yolu" ya da "insanın âdet durumuna soktuğu iyi ya da kötü davranış" olarak geçmektedir (2011: 527). İslam dininde Hz. Muhammed'in yaptığı ya da yapmayı öğütlediği davranışlara uymaya "sünnet" denir. Erkek çocukların erkeklik organlarının ucundaki deriyi kesip alma işlemi halk dilinde bu sebepten bu deyimle adlandırılır (Boratav, 1978: 194). Esasen uygulamanın kökeni İslamiyet'ten çok daha eskilere dayanmakla birlikte kültürel bir öge olarak günümüzde İslam'la bütünleşmiştir. Sünnet zorunluluğu İslamiyet'in kutsal kitabında açıkça belirtilmemiş olmasına rağmen "İbrahim Peygamberin bu husustaki şeriatına tabii ol" ayeti genel bir kural olarak kabul edilmiştir. Çocuk sünnet yoluyla İslam topluluğuna katılmakta, Müslüman olmayan çocuklardan ayrılmaktadır. Bir Müslüman kadınla evlenen yabancı erkekten öncelikle sünnet olması istenmektedir. Bu durumda sünnet dinselliği belirten bir işaret olmaktadır. Toplumumuzda yaşı gelip geçtiği halde sünnet olmamış kimselere kınayıcı yakıştırmalar yapılmaktadır (Örnek, 1977:170-172).

Sünnetin özellikle geleneksel toplumlarda yaygın olduğunu söylenirken, dini anlamda da Yahudiler ve Müslümanlarca kabul gören, daha doğrusu yapılması zorunlu olan bir sosyal olay şeklinde görülmektedir (Aksoy, 1997: 45). Nogay Türklerinde 5 ile 7 yaşlarında sünnet olan çocuk için "Şimdi tam Müslüman oldu." denilmektedir (Kalafat, 2002: 134–135). Nogay ve Hazara Türkleri arasında sünnet bir "toy"a dönüşmekte ve bu eğlencelere yakın akrabalar ve komşular çağrılmaktadır. Sünnet merasiminde çocuğa hediyeler verilir ve Kur'an okunur, yenilir, içilir ve eğlenilir (Kalafat, 2002: 134–135). Kayseri'de yaşayan Uygur ve Kazak Türklerinde sünnet genellikle Nisan ayında, "Abdallar" tarafından yapılmaktadır. Sünnet olacak çocuk, kendini sünnet edecek sünnetçiyi elinden tutarak evine getirmektedir (Güngör, 1992: 7).

---

<sup>31</sup> Yürüyemeyen ve konuşamayan çocuklara yapılan tedaviler hakkında detaylı bilgi geleneksel halk hekimliği başlığı altında verileceğinden şimdilik konuyu burada noktalandırılmaktadır.

Ülkemizde sünnet geleneği yüz yıllardır kesin bir biçimde yerine getirilmektedir. Sünnet geleneğinin yaptırımı, bu konuda bir karşı koyuşa ve tartışmaya meydan vermeyecek kadar güçlüdür (Örnek, 1977: 170). Toplumumuzda sünnetli erkeğin, sünnetsiz olmayandan daha temiz olduğu inancı yaygındır. Çocuğun sünnet edilmesi geciktiğinde çocuğun ailesi toplum tarafından kınanır, ayıplanır (Örnek, 1977: 170-174).

Ülkemizde aileler, çocuklarının sünnet merasimini yemekli, eğlenceli bir etkinlik olarak planlarlar. Sünnet törenleri genellikle, çocukların okuldan geri kalmamaları için yaz aylarında yapılır. Sünnet günü olarak eskiden, cuma günlerinin tatil olması sebebiyle daha çok perşembe günleri yapılırdı. Günümüzde ise sünnet törenleri genellikle hafta sonu yapılmaktadır. Sünnet edilecek çocuğun ailesi, tören gününü belirledikten sonra konuklara “okuyucu”, “elçi” çıkartarak ya da davetiye bastırarak haber verir. Daha çok köylerde uygulanan “okuyucu” çıkartma usulünde, okuyucu: “Ahmet Bey selam söyledi, filanca gün çocuklarını sünnet ettirecekler, sünnet düğününe buyursun dedi” çağrısını çağrılılara duyurur. “Okuyucu” kimi yerlerde çağrısının karşılığında hediye alır (Örnek, 1977: 175). Sünnet olacak çocuklar törenden birkaç gün önce veya aynı gün ata, arabaya, otomobile bindirilerek dolaştırılmakta; bu geziye mahallenin öteki çocukları da katılmaktadır. Böylece sünnetin olacağı, bu gezintiyle halka duyurulmuş olur (Artun, 2005: 143).

Sünnet adeti, beraberinde kirvelik kavramını getirir. Kirvelik, sünnet düğünü masraflarının bir başkası tarafından karşılanması gelişen dostluğu ifade eder. Kirve, çocuğun akrabalarından seçilmez. Çünkü çocuğun fiziksel acı çekmesine dayanamayan amca, dayı, enişte vb. çocuğun ellerini bırakabilir. Sünnetçinin elindeki usturanın başka yerlere değmesiyle ortaya çocuk için zararlı durumlar çıkabilir. O yüzden kirve olarak, aile dışından biri seçilir. Kirve ve ailesi, sünnet olan çocuk için ikinci aile konumundadır. Kirve, çocuğun ilerleyen yaşamında, evlenmesinde vb. önemli işlevlere sahip olacaktır. Sünnet birkaç günlük olaydır, fakat kirvelik ömür boyu sürmektedir (Tezcan, 1997:90).

Kirvelik olgusu Trabzon ili genelinde yaygın olmamakla birlikte çocukların dayı veya amcaları sünnet olacak çocukların sünnetten korkmamaları için yanlarında bulunurlar. Bununla birlikte sünnetler günümüzde yemekli düğün şeklinde yapılabilmektedir. Bazı sünnetlerde mevlüt okutulmaktadır. Sünnet olacak çocuklara “Maşallah” yazılı kemerler, kırmızı ve beyaz renkli sünnet kıyafeti giydirilmekte, başlarına taç ve ellerine küçük bir süslü asa verilmektedir. Sünnet olacak çocuk sünnetten önce balonlar ve konfetilerle süslenen bir arabayla gezdirilmekte ve böylece sünnete alıştırtılarak korkmaması sağlanmaktadır. Geçmişte sünnet genellikle çocuğun 3-5-7 gibi tek yaşlarda olmasına dikkat edilse de günümüzde aileler sağlık vb. durumlardan ötürü sünneti yeni doğan bebeğe, henüz hastaneden çıkmadan da uygulatabilmektedir.

Trabzon'un ilçelerine bakıldığında sünnet törenlerinde değişik uygulamalar görülebilmektedir. Çaykara'da sünnet edilen çocuk yatağa yatırıldığında örtünün çocuğa değmemesi için yorgan veya

örtünün ucu bir iple büzülerek tavana çakılan bir çiviye tutturulur. Bunun haricinde çocuğun törenden önce yaktığı şapka yine yaranın üzerine kapatılabilir. Ayrıca sünnetten üç dört gün sonra ayağa kalkan çocuğa nazar değmemesi amacıyla kırk yamadan bir fistan dikilir ve çocuk bir müddet bununla gezdirilir.

Sürmene ilçesinde sünnet töreni yapılan çocuğun hayırlı bir evlat olması için sünnetin yapılacağı yere Arapça duaların bulunduğu tabelalar asılabilmektedir. Bunun haricinde merkezde yapılan törenlerde çocukların eğlenebilmesi ve sünnetten korkmamaları için çeşitli müzik aletleri eşliğinde törenler düzenlenebilmektedir. Geçmişte sünnet işlemi, işinin ehli ve çoğunlukla sağlık personeli olmayan, “sünnetçi” denilen kişiler tarafından yapılmıştır. Bu sünnetçilere sünnet işlemi bittikten sonra yemek ikram edilir. Giderken yanlarına sabun ve havlu hediye edilir. Burada dikkat edilmesi gereken husus ilçelere göre sünnet işlemi sonrası yapılan uygulamalardadır. Sürmene ilçesinde sünnet işlemi sonrası arta kalan deriye “huduş” adı verilmektedir. Vakfıkebir’de ise geçmişte sünnetçiler işlem bittikten sonra yaranın üzerine hayvan dışkısını yakarak kül haline getirip yaranın mikrop kapmaması için üzerine sürmüştür. Daha sonra artık deriyi sünnet edilen çocuğa gösterip bunu duvarın deliğine soktuğunu, bir an önce iyileşip kalktığında bunu bulması gerektiğini söylemektedir (Canalioğlu, 2001: 100, 120). Ancak günümüzde hijyenik olmaması ve sağlığı tehdit edebilecek muhtemel durumlardan ötürü Sağlık Bakanlığı tarafından belirtilen kıstaslar doğrultusunda sünnet işlemleri hastanelerde doktor nezinde yapılmaktadır.

### **3.3.1.3. Evlenme**

Temelde aile olarak tanımlanan birimi oluşturmak ve türün üremesini düzenli, toplumca kabul edilen yasalar çerçevesinde temin etmeye yarayan eşler arasındaki cinsel ve ekonomik birlik evliliği oluşturmaktadır. Evlilik kurumunun temel işlevleri vardır. Temel bir düzenleme olarak insanın fizyolojik ihtiyacı olan cinsel ihtiyacının giderilmesi, anne ve yeni doğan çocuğun bakım esnasında hayatını maddi olarak idame ettirebilmesi için türün üyelerine biyolojik ve toplumsal olarak uyarlanma, eşler arasındaki maddi ve manevi karşılıklı emek yararlanması ve toplumsal yaşam için gerekli ittifaklar ve toplumu oluşturan bireyler arasındaki mübadele (başlık parası, çeyiz, nafaka vb. uygulamalar) olarak çeşitli işlevlere sahiptir (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 293-295). Toplumsal yapının temelini oluşturan ve evlilikle doğan aile, akrabalıkların, dayanışmanın, kültürel değerlerin yeni kuşaklara aşılmasında ve iletilmesinde büyük sorumluluk taşımaktadır. Aile, aynı zamanda ekonomik, sosyal ve psikolojik bir birikimdir (Güvenç, 1999: 106).

Bir kadın ve bir erkeğin hayatını birleştirmesiyle gerçekleşen evlilik, insan yaşamının doğumdan sonraki ikinci dönemi olarak kabul edilir. Evlilikle kurulacak aile, bir toplumun temel kurumlarından birisidir. Evlilikle gelin ve damat artık eş ve karı koca, evli barklı olmuş, anne ve baba olmak için toplumun ilk olarak öne sürdüğü şartı yerine getirmişlerdir. İki gencin yaşam kaderlerini birleştirmeleri açısından bireylik davranışları, yeni bir hısımlık bağlantısının kurulması yönüyle

aileler arası ilişkileri, iki tarafın akraba, dost, komşu çevrelerinin katılmasını yasa kıldığına göre de toplumluluk gösterileri içine alır (Altun, 2004: 89). Evlenmelerle ortaya çıkan aile, kültürünün bir parçası olan toplumsal örgütün temel birimi olarak görevler üstlenir. Akralık ise, her toplumda böylesi görevleri ve işlevleri olan ailenin evrenselliğinin nesnel ve çürütülmez biçiminde kanıtlayıcısıdır (Balaman, 2002:27).

Türk toplumu ve İslam dini evliliğe büyük önem vermiş, gençleri evliliği teşvik etmiştir. Ziya Gökalp, Eski Türklerde evliliğin endogamik olduğunu bildirir. Endogami, Eski Türklerde kadın-erkek eşitliğinin temeli ve kanıtı sayılmaktadır (Gökalp, 1995:142). Ayrıca iki kişinin bir eve sahip olmasını sağlayan “evlenme” kelimesi sadece Türklerde vardır. Eskiden beri çekirdek aile tipinin yaygın olduğu Orta Asya ve Anadolu'da evlilik; bir erkekle bir kadının dini inançlara, yasalara, töre ve geleneklere göre herhangi bir sakıncası olmayan, toplumun bütün katlarınca uygunluk gösteren bir biçimde bir araya gelip birlikte yaşaması ve kutsal kabul edilen aile müessesesini kurmalarıdır. Toplum yapımızın temeli sayılan ailenin oluşmasında önce ortaya çıkan dünür gezme, söz kesme, nişan, çeyiz alma, kına gecesi, düğün, gerdek gecesi, duvak gibi geleneklerin uygulanmasında ebeveynler en etkin rolleri üstlenirler. Düğünler asırlardır Türk Milleti'nin sosyal hayatını renklendiren İslami motiflerle ve İslamiyet öncesi geleneklerle dopdoludur (Korkmaz, 1999:92). Evlenme töreninin hemen her safhasında kullanılan, insan yaratıcılığının, tasarım gücünün ve anlam yükleme yeteneğinin göstergesi olan semboller, her toplumda geçerli olan davranış ve tutumları oluşturarak, olaylara o topluma özgü olma vasfı kazandırır. Evlenme geleneğinde uygulanan ritüellerin hepsinin ortak amacı, yeni kurulan aileye saadet, bolluk, bereket, refah getirmek, soyun sürmesini sağlamak, her türlü olumsuzluk ve kötülüklerden korumaktır (Öğüt Eker, 2000: 93-99). Türk kültüründe “Allah evlenen ve ev alana yardım eder” şeklinde bir deyiş vardır. Atalarımız evliliğe büyük önem vermiş; “iyi” veya “uğur” sayılan birçok uygulamayı gelenek haline getirirken; “kötü” yahut “uğursuz” sayılan aktivitelerden kaçınmışlar ve bunların, olağanüstü güçlerinin olduğuna inanılan iyi ve kötü ruhlar tarafından gerçekleştirildiğine inanmışlardır. Böylece, birtakım sosyal normlar kural olarak yerleşmiş, uygulanmaması kavgalara, kötü olaylara yol açmıştır (Şimşek, 2003: 135-136).

### **3.3.1.3.1. Evlendirme Biçimleri**

Evlilik, insan hayatında iki gencin hayatını birleştirmesiyle oluşan önemli geçiş dönemlerinden biridir. Ailenin temeli evlilik ile atılmaktadır. Bu kurum daha önce gençlerin ailelerinin verdiği kararla kurulmuş ve bu karara karşı gelindiğinde gençler kaçarak evlenmiştir. Günümüzde aileler, çiftlerin kararına saygı duymaktalar. Bundan dolayı kaçarak evlenme azalmıştır. Aileler, bu duruma saygı gösterecekler de evlilik kurumunu gereği olarak yaşadığı toplumun gelenek, görenek, töre ve yasalarına uymak zorundadırlar. Toplumumuzda farklı biçimlerde evlenmelerle karşılaşılmaktadır. Kültürel değişimlerin etkili olduğu büyük kentlerde doğrudan tanışıp evlenme artarken

gelenekselliğin ağır bastığı yerlerde hala görücülük en etkili evlenme biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır (Artun, 2005: 148).

Görücüyle evlenme geleneği, erkeğin aile, akraba ya da komşu gibi yakın çevresinden seçilen birkaç orta yaşlı kadının; çevrelerinden oğulları için önerilen, yakıştırılan bir genç kızın evini ziyarete gitmeleriyle gerçekleşmektedir. Erkek tarafının kadınları, hem genç kız oğullarına uygunluğu açısından değerlendirirler hem de niyetlerini belli ederler. Buna “kız bakma”, “görücü çıkma”, “dünür gezme” gibi adlar da verilir. Görücülük yoluyla evlenme geleneğinde, evlenecek gençlerden çok, ailelerin girişimi, isteği ve beğenisi rol oynamaktadır (Örnek, 1977: 185-186).

Kız kaçırma veya kızın rızasıyla kaçması ile evlilik, kültürümüzde yaygın olan evlilik geleneklerinden biridir. Evlenmek isteyen gençler çeşitli nedenlerle, en önemlisi de ailelerinin evliliklerine onay vermemeleriyle çareyi kaçmakta bulurlar. Ancak yukarıda da belirttiğimiz gibi günümüzde ailelerin bilinçlenerek evlilik tercihini çocuklarına bırakmalarıyla birlikte kaçarak evlenme geleneği neredeyse son bulmuştur. Ancak bu geleneğe Eski Türklerden beri rastlandığı ve bugün az da olsa varlığını devam ettirdiği için burada yer verme gereği görülmüştür. Eski Türklerin, ataerkil kabile ve aşiret olarak yaşadıkları dönemlerde, evliliklerin kız kaçırma suretiyle olduğu görülmektedir. İlk dönem klan egzogamisi (dıştan evlenme) bir yana bırakılırsa, ataerkil kabile ve aşiret dönemlerinde, evliliklerin kız kaçırma biçiminde olduğu bilinmektedir. Kabile federasyonu (il) aşamasında eski egzogami dairelerinin devam etmesine rağmen, toplumun genişlemesiyle, kabileler arası evlilikler endogamiye dönmüştür. Ataerkil ailenin temelini oluşturan dıştan evlilik ve kız kaçırma geleneği Türklerde uzun süre, hatta bazı yerlerde günümüze kadar devam etmiştir. Bu adetlerin kalktığı yerlerde ise izleri görülür. Türklerde dıştan evlilik daha çok iki boyun birbirlerinden kız alıp vermesi biçiminde olmaktadır; yani iki boy aralarında karşılıklı kızlarını değiştirmektedir. Altay ve Yenisey boylarında dıştan evlilik hala yürürlüktedir. Eski dönemlerde evlilikler kız kaçırma ve yağma yoluyla olmuştur. Yakut ve Altay Türklerinde son zamanlara kadar evlenme, ancak kız kaçırma ile meşru sayılmıştır. Altay Türklerinde, bugün bile, erkek ve kız tarafları arasında anlaşma yapıldığı halde, erkek kendi soyunun yiğitleriyle beraber giderek kız kaçırmıştır (Erkul, 2002: 59).

Bazı bölgelerde kıza ait bir şeyin kaçırmaması, kız kaçırmakla eş tutulur. Bu adete göre, kızın başörtüsü (dazmalı) kaçırlır. Başörtüsü kaçırlan kız gerçekten kaçırmış sayılır ve erkeğin ailesi kızın ailesiyle anlaşmak zorunda kalır. Bu türden eşya kaçırlarak gerçekleştirilen evliliklere “Dazmal Kaçırma Evliliği” adı verilir (Balaman, 2002:58). Birçok Türk boyunda gerçek manasıyla baskın yapılarak “kız kaçırma” seyrek olaylardandır. Altaylılarda “kız kaçırma” kızın rızası, hatta baba ve anasının onayıyla olur. Kız, razı olduğunun delili olarak delikanlıya “nişan yüzüğü” yerini tutan bir yüzük ve mendil gibi bir şey vermektedir. Kız kaçırdıktan sonra delikanlının arkadaşları çalı çırpıdan bir otağ yaparlar. Bu otağın kapısı yoktur. Güvey ile gelin bu otağda üç gün kalırlar, ateşlerini çakmak taşıyla kendileri yakarlar. Dışardan ateş ve kibrit verilmez (İnan, 2000: 166). Kız kaçırmaya Kırgızlar, “Al Agacıp” (alıp kaçma) derler. Kaçırlan kız ağlar. Bu durumu anlatan bir

halk tekerlemesi vardır. “Kız mutlu olacağı eve ağlayarak girer” denir. Kız kaçırma yöntemi ile evlilik pek makbul sayılmaz. Kız mutsuz olup, yeni yuvasını terk edebilir. Veya bedbaht olarak evliliğe katlanabilir (Kalafat, 1996a: 90). Yakutlarda ise evlenecek genç, kızı kaçırmadan önce şaman tarafından bir ayin yapılır. Şaman, atların çevresine kıymız döküp kırk kötü ruhun adlarını sıralar. Ardından bu kötü ruhlara karşı gençleri koruması için Tanrı’ya dua eder.

Doğu Karadeniz Bölgesi geneli itibariyle Trabzon’da evlenecek çiftlerin büyük çoğunluğu 1970’li yıllara kadar birbirlerine kaçma yoluyla evlenmiştir. Evliliğin getireceği maddi yükü kaldıramayacak durumdaki gençler, özellikle de erkek tarafı kaçma ve kaçırma olaylarının baş aktörleridir. Bu olaylar önceleri dargınlık, husumet gibi durumlara neden olup olaylar adli mercilere intikal ettirilse de son yıllarda adli vakaların azaldığı görülmektedir. Bunun nedenleri arasında anne ve babaların çalışma vb. Avrupa’da ve İstanbul, Ankara gibi büyükşehirlerde bulunmaları, genç erkek ve kızların eğitim seviyesinin artmasıyla birlikte daha serbest bir yaşantı sürmeye başlamaları gelmektedir.

“1949 yılında evlendim. Uymaya uyduk, kaçtuk. O zamanlar para yok ki efendum. Git git herifin kızını iste de versin oni sana, masrafını yap masrafsız al da geç. Şimdiki zaman oyle değil, gidiysin bi kız istemeye bilezuğumi yap, boğazına zenciri yap, goluna altın bilezik yap, envai çeşit elbise yap. Eskiden bu gada bolluk yok idi. Ben bi yüzuklan evlendim, bi de krepteşepestan, sora hadi doğru al evine...” (K.K. Münire Uzun, Kirazlık)

“Ben Bağışlı köyündenim. Ana düzeninden beni gaçurmalarının nedeni benim görümcemi ağabeyim gaçurdi, bular da inad olarak alıp beni garurmuşlar yoksa ben bulari tanımam. Köyümüze uzak değil ama tanımazdım ki ne taniyayım küçüktüm. Bi arkadaşlan gittiydik oraya gezmeye. Orda bi kadın, yengeme söylemiş ama tanımayırım o zaman. Bi sabah kalktuk, kaynum olacak biri de orda okuy da galiy ablasıyla. Bana da ablası dedi çay gaynat. Ali yiyecek de okula gidecek. Ben da kalktım yaktım sobayı, göydum çayı istine. Gittim yatakta öyle oturdum. Biraz sora kapiya biri bi tekme vurdi ki kapi sanki dersın gırdı. Kapi gerisin geri açıldı, ben nasi korktum ama. Kapıda bi deliganli, bi bayan, peşinde bi de yaşlı adam üç kişi girdiler içeri. Meğer o gelenler yengemin kardeşleri, ben bişe bilmiyırım ya orda gördüler beni. Yedi içtiler çıktı gittiler sora. O akşam öyle yattuk. Sabahleyin o yaşlı adam gene geldi. Yaşlı dediğim da işte büyük gaynım. Bu adama sordu ki yengem kızın gönli var mi sordun mu? Dedi ki kız istemiy daha ufak ağlay. Dedi olmaz, hazırla onu. Ben başladım tabi ağlamaya, dedim ben daha gidecek yaşta değilim. Dedi yok, ben seni alacam bizim Ahmet’e verecem. Ben ağlayırım tabi ne diyim daha. Hele bi hazırlan da o zaman dedi götüreyim seni köye. Ben ondan sora kalktum hazırlandım ki gideyim köye dedeme. Kimse bişe bilmez ki o zaman, televizyon mu var, insanlar okul mu biliy sanki? Neyse bindik bi taksiya, gece aldı getirdi bizi Trabzon’ya. Ama ben nasi korkayırım, üstü başı pis bi adam; gene o gördüğüm uşağa verseler beni iyi. Neyse beni aldı getirdi bi eve, evde bi gocagari... Gocagari bağırdı ona ki habu kimdir oğlum bunu geturdun buraya. Dedi bu teyzemin gızidir, hastalandı da götürecem oni doktora. Meğer



o gaynımın gaynanası. Ben ağlayrum tabi, gari da öpüy okşay ki beni noldu gızım anlat neyin var diye. Sonra bi zaman geçti, dediler haydi minibüs tuttuler. Kadın yine yalvariy bunlara ki bu gızın perian hali var, diyin bakayım nediysiniz siz. Sora anladı tabi dedi Ahmet bu işi garıştırdım. Ahmet dedi çok ağlay bu zavallı, kimsesi yok mi? Ordan aldı geldiler beni karşıki yolda eski bi bakkal vardı kapattı oraya. Ama orda da kimsenin bişe bildiği yok, kaynum bişe demedi olara. Kırdı kilidi girdi kapıdan içeri. Beni göydü bi odaya, kendi de geçti yan odaya. Ortada da var bi uşak, meğer bu gaynımın. Ben de aldım sevdim oni. Ben, bebeğin annesi, bi de rahmetli gaynanamla gaynatam orda oturduk. Gece oldu sora geçtik karşıki eve, serdiler yere yatak yattuk. Ama ben ağladım sabaha kadar uyumadım. Sonra sabah oldu, gaynumu yolladiler karşıki bakkala, meğer işte evleneceğüm uşak ordaymış. Neyse işte öyle üç beş gün galduk ama çıkayız kapiya bacaya, tabi millet görüy. E bunlar da korkti tabi jandarma geli arayacak sonunda. Sora üstte bi komşu vardı, o bizi gördi yukarda misir döverek. Dediler işte bi gızcağız kalacak iki üç gün. O yana bu yana kacak dururken bular yine kaçırarak beni kimse görmesin diye. Uşak da gidiy dükana saklanmaya. Dedim daha saklanmaya gerek yok. Gittik hemen Trabzon'ya, yıldırım muamelesi yaptiler. İşte öyle evlenduk, oldu bitti.” (K.K. Birsen Yavuz, Maçka)

Türk kültüründe görülen evlenme biçimlerinden biri de “beşik kertme”sidir. Çocuklar daha beşikte iken aileler büyüdüklerinde çocuklarını birbirleriyle evlendirmek için beşiklere kertik atarak karşılıklı söz vermektedirler. Böylece çocuklar daha çocuk yaşta, kendi istekleri dışında nişanlanmış olurlar. Genellikle ekonomik ilişkilerini daha da pekiştirmek isteyen aileler arasında bu tür evlilikler olmaktadır. Gençler büyüdüklerinde (kız veya erkek) böyle bir evliliğe karşı olabilmekte veya ailelerden biri sözünden dönebilmektedir. Bu durum aileler arasında sürtüşmelere ve gerginliklere yol açmaktadır (Örnek, 1977: 187). Beşik kertme yoluyla evlilik Dede Korkut Hikâyeleri’nde yer almaktadır. Bamsı Beyrek ile Banu Çiçek birbirlerine daha doğmadan beşik kertme ile nişanlanmışlardır. Oğuz beyleri Pay Püre’nin bir oğlu, Pay Biçen’in bir kızı olması için dua ederler. Pay Biçen Bey “Beyler Allah Ta’ala bana bir kız verecek olursa, siz şahit olun, benim kızım Pay Püre Bey’in oğluna beşik kertme yavuklu olsun.” diyerek çocuklar doğmadan onların nişanlarını ilân eder (Ergin, 2006: 58-59). Beşik kertme nişanlı (adaklı) tabiri, Ağrı, Kars, Gaziantep çevrelerinde “beşik kertem”, Tunceli ve Malatya’da “beşik kerti” veya “beşik kertleme” ve Elazığ’da “beşik nişanı” şeklinde de kullanılır ve hepsi aynı inancı ifade eder (Kalafat, 2005:178). Konya’da beşik kertme evliliklerinde beşik tanık yapılır. Bunun için beşiğe üç kertik atılır. Kahramanmaraş’ta beşik nişanı yapılan bebeklerin beşikleri boyanır ve donatılır (Kalafat, 1997a: 266). Afyon’un Çayırbağ Köyü’nde beşik kertmesinin değişik bir türü uygulanmaktadır. Buradaki uygulamada çocuklar doğar doğmaz beşikte iken değil, 8-9 yaşlarından itibaren nişanlanmaktadır. Erkek 17, kız 15-16 yaşına gelince evlenme gerçekleşmektedir. Bu geleneğe “yavuklu etmek, nişanlamak” denilmektedir (Tezcan, 1998a: 192).

Trabzon bölgesinde evlilik biçimi olarak kaçma, anlaşarak evlenme ve görücü usulüyle evliliğin dışında genel itibariyle bir evlenme biçimi görülmemektedir. Buna ek olarak Anadolu

sahasında farklı evlendirme biçimleri mevcuttur. Bunlardan berdel, başlık sorununu ve yükümlülüğünü ortadan kaldıran hem kız hem oğlu bulunan iki ailenin, karşılıklı olarak kızlarını ve oğullarını evlendirmeleri suretiyle gerçekleştirilen bir evliliktir. Böylece bir aile, diğer bir aileye kızını verir ve oğluna da o ailenin kızını almış olur. Bu evlilik biçimine Hakkârî’de “kapir” denir. (Altun, 2004: 209). Başka bir evlenme biçimi de “taygeldi” evliliğidir. Dul kadının, eski kocasından olan çocukları da alarak dul bir erkekle; dul bir erkeğin eski karısından olan çocukları da alarak dul bir kadınla evlenme biçimine taygeldi evlilik denmekte, bu çocuklara da “taygeldi” adı verilmektedir. Bu tip evliliğin temelinde sosyo-ekonomik ve psikolojik etmenler rol oynamaktadır (Örnek, 1977: 189). “Levirat” yani kayınbiraderle evlenme biçiminde dul kadın, ölen kocasının kardeşiyle evlenmektedir. Bu da iki durumda görülmektedir. Birincisi, kayınbiraderin bekâr oluşu, diğeri ise kayınbiraderin evli oluşudur. Çocuklar açısından en iyi biçimde meşru babalığın amca tarafından yapılabileceğinin ve çocuğun ortak mal üzerindeki haklarının bir yabancıya geçmeyip aile içinde korunabileceğinin düşünüldüğü yörelerde bu gelenek uygulanmaktadır. “Sorarat” yani baldızla evlenme biçiminde ise erkeğin karısı öldüğü zaman, karısının bekâr olan kız kardeşi ile evlenebildiği görülmektedir (Tezcan, 1998a: 209).

Türk kültüründe yer alan evlenme şekillerinde; kızın bohçasını alarak erkek evine gidip oturması durumu da vardır. Bu duruma halk arasında “otura kalma” denir (Balaman, 2002:56). Kütahya, Sivas, Kastamonu illerinde “oturakalma” olayına rastlanmaktadır. Ailesinin sevdiği kişiyle evlenmesine izin vermemesi veya yoksulluk sebebiyle bu tür evliliğe başvuran kızlar, erkeğin ailesi tarafından genellikle kabul edilmektedir (Örnek, 1977:186).

Türk kültüründe akraba evlilikleri yaygın bir evlenme geleneğidir. Paralel kuzen evliliği; aynı cinsten kardeşlerin çocuklarının evliliğidir. Yani amca oğlu ile amca kızı ya da teyze oğlu ile teyze kızı arasındaki evliliğidir. Çapraz kuzen evliliği ise; aynı cinsten kardeşlerin çocuklarının evliliğidir. Yani dayı oğlu ile hala kızı ya da hala oğlu ile dayı kızı arasındaki evliliğidir (Tezcan, 2000: 49-53). En sağlam evlilik olarak “tuhum” yani akrabalarla yapılan evlilik kabul edilmektedir. Çünkü bu tür evlilikle malvarlığının bölünmemesi ve ailede kalması sağlanmaktadır (Yılmaz, 1999:49). Akraba evlilikleri geçmişte sıklıkla başvurulmuş bir evlenme biçimi olsa da akraba evlilikleri neticesinde ortaya çıkan kalıtsal hastalıkların modern tıpla bilinmesiyle birlikte bu evlilik türü en azından yakın akrabalar arasında neredeyse kalmamıştır.

### **3.3.1.3.2. Evlilik Çağı ve Evlenme İsteğini Belli Etme**

Ülkemizde, 1926 yılında yürürlüğe giren Türk Medeni Kanunu’nun 124. maddesine göre, evlenme yaşı kızlar ve erkekler için 17’dir. Evlenme isteğini belli etmede genç kızlar ve erkekler birbirlerinden farklı rolleri üstlenirler. Evlenmek için girişim, genellikle erkekten ve erkeğin ailesinden gelir (Örnek, 1977:190).

Toplumumuzda, kız ve erkeğin buluğ çağına girmesiyle fizyolojik ve biyolojik olarak evlilik çağına girdiği kabul edilir. Genç kızların ev işlerine katılması ve karşı cinsle ilgilenmesi evliliğe hazır olduğunu gösteren diğer belirtilerdir. Erkeklerde ise, evin ekonomisine katkıda bulunması, askerliğini yapması evlenmesi için gerekli ölçütlerdir. Tezcan'a göre, evlilik çağı kırsal kesimlerde şehir yaşamına göre daha erken başlamaktadır. Kırsal kesimlerde ergenlik çağına girdiğinde, ergenlik kız veya erkek çocuk evlenmeye hazır hale geldiğini etrafına göstermiş sayılır. Ergenliğe giren kız ya da erkek çocuk artık kendini yetişkin gibi görmeye başlayıp içinde buldukları toplumun kendilerine yükledikleri görev ve sorumlulukları üstlenir. Kızlar annelerine bakarak ev işlerini öğrenmek, yemek yapmak, kardeşlerine bakmak, örgü örmek gibi işleri yaparak kendini anne rolüne, erkekler de babaları gibi çalışıp para kazanarak ve güç gerektiren işleri yaparak baba rolüne kendilerini hazırlar. Çocukluktan çıkıp ergenliğe girmiş kızın davranışları, bağımsızlığı sınırlandırılır. Kızın herkese itaat etmesi, az konuşması, utangaç olması beklenir. Kız bu dönemde dışarıya gönderilmemeye başlanır; çarşıya veya pazara annesine yardımcı olmak amacıyla gönderilir. Ergenlik döneminde ise erkekler asabileşir. Büyüklere kafa tutup, saldırgan tavırlar takınırlar. Çocuk olmadıklarını her fırsatta belirtirler. Gencin ahlakının bozulmaması isteği erkenden evlendirilmesine yol açar (Tezcan, 1998a: 64-65).

Geleneksel kültürümüzün yaşandığı kimi yörelerde, ağabeylerin ve ablaların, kardeşlerinden daha önce evlenmelerine önem verilir. Küçük kız kardeşlerin ablalarından önce evlenmesi durumunda son yıllarda izin istenmektedir. Çünkü ablanın evlenmemiş olması önemli bir engel olarak görülmektedir (Artun, 2005: 150).

Bölge geneline bakıldığında eğitim seviyesinin artış gösterdiği 60'lı yılların sonlarına kadar, evliliklerin kız ve erkek çocuklarının isteklerinden ziyade anne ve babanın istekleri doğrultusunda oldukları görülmektedir. Bu durumu hazırlayan türlü sebepler olmakla birlikte, pek çok durumda kız ve erkeğin birbirlerinden haberlerinin dahi olmadığı ve hatta birbirlerini ilk kez nikah günü görmüş oldukları bilgisi sözlü kaynaklardan edinilen bilgiler arasındadır. Ailelerin seçimiyle yapılan tercihlerde oğlan veya kızın görüşleri alınmaz, aileler kendi aralarında görüşerek işi neticeye vardırırmaktadırlar.

Trabzon genelinde 90'lı yıllardan önce 17-18'li yaşlarda evliliğin yaygın olduğu bilinmektedir. Bunun temelinde ağırlıklı olarak bölgenin içinde bulunduğu sosyo-ekonomik nedenler yatmaktadır. Gurbete giden erkeklerin evdeki yerini dolduracak ve işleri görebilecek erkek çocuklar, aileyi maddi ve manevi anlamda güçlendirme adına erken yaşlarda evlendirilerek yetişkin hayatına hazırlanmaktadır. Kız tarafı daha çok maddi durumu iyi, iki aileyi de çekip çevirebilecek, kızlarını rahata erdirecek damat adaylarını tercih ederken; erkek tarafıysa daha çok evinin ihtiyaçlarını karşılayabilecek, tarlada bahçede vb. işlerde çalışabilecek becerikli gelinler aramaktadırlar. Damat ve gelin adaylarının mutlak şekilde sağlıklı ve büyüklerine saygılı olmalarına özellikle özen gösterilmektedir.

Geçmiş dönemlerde genç kız ve erkeklerin erken yaşlarda evlenmelerinin bir başka nedeni bölgede etkisini oldukça hissettiren başlık parasıdır. Başlık parası, kız tarafının kızlarının ihtiyaçları doğrultusunda harcayacakları meblağ olmakla birlikte, kimi zamanlarda erkek tarafı bunu karşılayabilecek güçte olmadığından kaçma ve kaçırma olayları bölgede etkin biçimde görülmektedir. Başlık parasının, yarattığı etkilerden ötürü söylemelik türlerden manilerde şikâyet unsuru şeklinde kullanıldığı görülmektedir. Bu gelenek günümüzde ortadan kalkmıştır.

Sosyo-ekonomik koşulların yaratıp şekil verdiği bu ortamlarda, genç kız ve erkekler içinde buldukları koşulları değiştirebilmek adına, insan doğasının bir gereği olan “sevdalık işleri”ne kalkışmışlardır. Fındık bahçelerinde, yayla yollarında konuşup anlaşılan gençler ilk etapta birbirlerine duygularını açıkça ifade etmezler, birbirlerine manzum şekilde hitap ederek karşı tarafı etkilemeye ve ona üstün gelmeye çalışmaktadırlar.

Türk toplumunda gençler, eskiden beri evlenme isteklerini ailelerine doğrudan söyleyememişlerdir. Nadiren gerçekleşen, evlenme isteğinin doğrudan duyurulduğu durumlarda ise, bilgi veren kişi annedir. Anne, baba ile oğul veya baba ile kız arasında köprü görevinde bulunur. Ailenin gizli arabulucusu, mimarı ve idarecisi olan kadın, mantıklı, tutarlı ve açıklamalarıyla eşini ikna ederek yapıcı tavrını evlilik konusunda da sergiler. Evlenme dileği, ‘Ben evlenmek istiyorum’ gibi kısa, net ve kolay bir anlatım yerine, kelimeler kullanılmadan çeşitli davranış değişiklikleri, semboller ve remizler aracılığıyla belirtir. Bu sembolik uygulamaların en bilinenleri dama çıkıp kedi sesi taklit etme, ev işlerinden şikâyet etme, pilava kaşık saplama ve ayakkabıların içine çivi çakmaktır. Türk aile eğitimine göre, söylenmesi uygun olmayan veya söylendiği takdirde saygısızlık addedileceğine inanılan her türlü fikir ve eylem, semboller aracılığıyla dile getirilir. Bu sayede, dilek, temenni ve cevapları içeren mesajlar, yetiştirilme tarzına uygun olarak, saygı boyutları içinde hedefine ulaşmış olur (Eker, 1998: 16-17).

### **3.3.1.3.3. Kısmet Açma**

Toplumumuzda evlenme yaşı geçip de evlenmeyen gençlerin, kısmetlerinin kapalı olduğu kabul edilir. Gençlerin kısmetlerinin açılması ve evlenmeleri için çeşitli yollara başvurulur. Anadolu’da kısmeti açılınsın diye, nişan törenlerinde yüzüklerin bağlandığı kırmızı kurdele kesildikten sonra, evlenmek isteyen gençlere bu kurdelenin parçalarından verilir. Kına gecesinde geline hazırlanan kınadan küçük parçalar bekar gençlere “darısı bulaşsın” niyetiyle dağıtılır. Düğünde, gelinin ayakkabısı altına ad yazma, gelinin duvak telinden küçük bir parça koparma gibi eylemler evlenmek isteyen gençlerde görülen davranışlardır (Başçetinçelik, 1998:169). Bunun dışında sala verildiği zaman, ayakaltına bir anahtar konularak “Bahtım açılınsın.” denilmesi; gelin duvağının evlenememiş kızın başında çözülmesi de kültürümüzde sıkça görülen kısmet açma pratiklerindedir (Örnek, 1977: 202–203). Ulu kişilerin ziyaretlere gitmek, onlardan medet ummak da İslamiyet öncesinden beri gelen yaygın kısmet açma pratiklerindedir.

Evlenemeyen kızlar, Ardahan'da "kikil" adı verilen çok tuzlu ekmekleri, bir duvarın üzerine koyup beklerler. Karga ekmeği hangi yöne götürürse, o yöne gelin gideceklerine; Şavşat'ta ise, evlerine gelen misafirin eşiğine binerek, eşek hangi yöne giderse o yöne evleneceklerine ve koçların yünü ile elbise diktiklerinde kısmetlerinin açılacağına inanırlar (Karataş, 1968: 5011).

Üsküp'te kısmetlerinin açılmasını isteyen Türk kızları Yiğit Baba ve onun hocası Meddah Baba'ya giderler. Kısmeti kapalı olan kızlar ve erkek için hocalara kilit açtırılır. Kısmetin açılması için hocaların yazdığı muskalar odanın dört köşesine halının dört başının altına koyulur, muskalar burada 3 gün kaldıktan sonra, muskayı kullanacak kişi bunları kazanda kaynatır ve suyuyla yıkanır. Yine kısmet açılması için hacdan getirilmiş topraklardan da medet umulmaktadır (Kalafat, 1994: 36-37).

Orta ve Doğu Anadolu'da gelin, damadın evine gelince kaynana ile karşılıklı oynatılır. Kaynana ekmek takılı bir oklavayı iki ucundan tutup gençlere verir. Bu ekmekten yiyen bekârların kısmetlerinin açılacağına inanılır. Anadolu, Suriye ve Irak Türkmenleri "saçı saçma"nın hayır ve bereketine inanırlar. Geline yapılan saçığı saklayan bekârların kısmetlerinin açılacağına inanırlar (Kalafat, 2000: 109). Bayır – Bucak Türkmenlerinde gelinin duvak telinden alan genç kızların bunları saklayarak kendi kısmetlerinin de açılacağı yönünde inanışları vardır. İstanbul'da Telli Baba ziyaretine giden bekarlar burayı ziyaret eden gelinlerin bıraktıkları duvak telini kısmetleri açılınsın diye alırlar. Bu sırada dua edilirken "Bahtım, bahtım, altın tahtım, geldi çattı, gelin olacak vaktim." denir (Kalafat, 2000:123). Irak ve Suriye Türklerinde genç kızlar gelinin ayakkabısına buğday koyarlar. Anadolu'da gelinin pabucunun altına kızlar isimlerini yazarlar, böylece kısmetlerinin açılacağına inanırlar (Kalafat, 2000:212).

#### **3.3.1.3.4. Görücülük ve Kız İsteme**

Görücülük, toplumumuzda evlenecek gence kız bakmak için başvuru olan bir adettir. Bu gelenek halk arasında, "ağız arama", "dünür düşme", "dünür gezmeye", "dünür gitme", "el basma", "elçilik", "görücülük", "görücüye çıkma", "kız arama", "kız bakma", "kız beğenme", "kız sarraflama", "kız isteme", "söz taşlama" gibi deyişlerle anılır. Bu iş için erkek tarafının yakın çevresinden orta yaşlı bir ya da birkaç kadın tercih edilir. Bu kadınlar, arabulucu, aracı, saye kılğan, büyük dünür, dilekçi, düğür, dünür, tüngür, dünürcü başı, dünürbaşı, görücü, elçi, kılavuz gibi adlarla bilinir (Kaya 1996: 148–157). Örnek'e göre, geleneksel kesimde evlenme işine girişme; kız bakma, kız arama, kız soruşturma ile başlar. Oğullarını evlendirmek isteyen aileler, önce akrabalarından, komşularından ve yakın çevrelerinden başlayarak kız aramaya çıkarlar. Bu geleneğe görücülük, görücüye çıkma adları verilir. Evlenecek delikanlının ya da ailesinin, daha önceden bildikleri biri varsa, önce o adayın evine gidilir. Olumsuz cevap alındığı veya alınacağı sezildiği durumlarda başka adaylar düşünölmeye başlanır. Görücüye çıkma, kız bakma Türkiye'nin değişik bölgelerinde bazı farklılıklar gösterse de yine de bu usul ana çizgileri bakımından aynıdır (Örnek, 1977: 190-191).

Geleneksel kültürümüzün yaşatıldığı yörelerde, evliliğin ilk adımı ailelerin oğullarına uygun bir gelin aramasıyla atılır. Köy çevresinde, görücülük ve kız isteme törenleri birbiri içindedir. Aynı köyde veya aynı mahallelerde yaşayan aileler ve çocukları birbirlerini yakından tanıdıkları için görücülüğe gitmek yerine, doğrudan kız istemeye gidilir. Erkek tarafının kadınları, gelin adayı genç kızın güzelliğine; beceriklilik, büyüklere saygılılık vb. hoş giden davranışlarına önem verir. Kanlı Kocaoğlu Kanturalı Hikâyesi'nde Kanturalı babasına evlenmek istediği kızın özelliklerini şu sözlerle anlatır “Ben yerimden doğrulmadan o kalkmış, ayağa dikilmiş olmalı, ben Karakoç atıma binmeden o binmiş olmalı, ben kanlı kâfir eline varmadan o varmış, bana baş getirmiş olmalı.” (Gökyay, 1976: 133).

Arabulucu kadınlar, gelin adayı olarak bir genç kızda karar kıldıktan sonra genç kızın ailesini soruştururlar. Halk arasında ‘her şey dengi dengine’, ‘her ot kökünde biter’ sözleri bu durumu anlatmak için kullanılan deyişlerdendir (Aksoy, 1984: 89). Bu esnada kız tarafına da düşünme süresi tanınmış olur. Kız tarafı bu süre zarfında, damat adayının mesleğini, iyi ve kötü huylarını, ailesini araştırır. İki tarafın da birbirlerine onay vermesiyle görücülerin işi sona erer (Boratav, 1984: 173). Görücü kadınların görevlerinin bitmesinin ardından erkek tarafı kız istemeye gider. Bu törende evlenecek gencin ailesinin erkekleri ön plandadır. Erkek tarafından yaşça en büyük ve itibarlı olanı “Allah’ın emri, peygamberin kavliyle” kızı aile büyüklerinden ister (Artun, 2005: 153).

“Trabzon’da kızı isteme görenekleri daha çok görücü usulüyle, işte erkek tarafının oğlu evlenecek yaşa geldiği zaman tabi gız istemek için etrafa sorup soruşturuyler. Çocuğun da istediği gızlar oluy, bazı yerde felan gızı ben istiyorum. Tabi bazen ailesi istemiy oni. O ailenin gızını biz isyip evimize almazuk. Ondan vazgeç diyorlar ona. Sevdalanıy o da ona. Tabi o çocuk da ailesinin baskısıyla gızdan vazgeçiyor ama yine de seviyor onu. Sonradan işte felan yerde bizim aileye uygun bi gız var, ben onu gördüm diyor annesi. Ben sana onu alacağım. İşte senin istediğin kızın ailesini, kendisini biz istemiyoruz. Çocuk da yok ben onu istemem, isterim diyken yine ailesinin dediği olur. Kakayler tabi annesinin, babasının dediği gızı istemeye gidiyorlar. Çocuk da onu istemeye mecbur galıy. Mecbur galdığı için iki üç kişi ailesinden, annesinden, babasından kızı istemeye gidiyorlar. Gızın evine gidiyorlar tabi. Kızın evine önce söylemiyorlar ki tabi biz senin gızını istemeye gelecez. İlk de gızı görecekler, takip edecekler. Misafirlğe gidiyorlar, tabi bakıyorlar gız nası bişe. Boyuna posuna huyuna işte güzelliğine işte her şeyine bakıyolar tabi. Çocuğuna da diyeler işte biz onu ailece beğendik, çocuk da gabul ediy. Tamam diy onlara, sizin istediğinizi ben de isterim diy mecbur galarak. Kakıp evlenecek çocuğun annesi babası gidiyolar gızın evine, gızın evinde oturuyorlar. İşte sizin gızınızı istemeye geldik. Onlar da işte bizim gidecek gızımız var ama biz de gızımıza, akrabalara soracağız. Tabi verirseler, herkes sizin aileye layık görürseler, oğlun gabul ederse olur deniyor. Gızlan oğlanı görüştürürler, gonaşturmazdılar eskiden, uzaktan gösterirdiler veya gız tabi köy içinden olduğu için görürdüler birbirini. Öyle görücü usulü olurdu. Bi daha gene erkek tarafının annesi, babası, akrabaları gızın evine giderdi. Gız tarafı akrabalarına sormuş olurdu. Kimi vermek isterdi, kimi istemezdi tabi. Böyle bigaç sefer giderdi. İşte son anda gız tarafı karar alırdı, işte derdi

ki verelim bura bize uygundur diye. Erkek tarafı kız tarafına haber gönderirdi ne zaman gelelim diye. Onlar da işte üç beş akşam sonra felan gelin derdiler. Erkek tarafı da annesi, babası, ailesi giderdi. Oturdular, hoş geldin sefa geldin derdiler. Erkek tarafının babası derdi ki biz Allah'ın emri, peygamberim kavliyle gızınızı istemeye geldik. Gızın babası da ben gızıma sordum, akrabalarım sordum, size vermeye layık gördük gızımızı, verdik gitti gızı reva gördük size. Ondandır söz verilir, gız elleri öpmeye gelir. Ellerini öptükten sonra kahve getirirdi, kahve tutardı işte büyüklere. Kahveyi içerdiler sonra sohbet ederler. Kaynatası işte kızın nüfus kağıdını isterdi. Gızın nüfus kâğıdını kızın küçük kardeşi veya yengesi, abisi bişesi işte o evde kimi varise tepsinin üstünden örtü sererler, örtünün üstüne de nüfus kağıdı gorder. Getirir kaynatanın önüne gorder, gaynata da nüfus kâğıdını alır cebine gorder. Cebinden bir miktar parayı göstermeden örtünün altına gorder. Gızın tarafından abisi, kardeşi alırdı tepsiyi. İçeri geçerdi, gıza hediye bu para verilir. Sonra konuşulurdu. Masalar kurulurdu, erkek tarafına yemekler yedirilirdi. Sonra takılara sıra gelirdi işte. Biz takılan takıları konuşalım gız tarafı derdi. Ben gızıma ancak çeyizini yapabilirim, erkek tarafı hep evin eşyasını yapardı, altınları yapardı. Düğününü yapardı. Eskiden bi yatak odası yapılırdı. Derdi ki gız tarafı ben gızıma şunu isterim, misal bi gordon, beşi bi yerde. Altı tane çift bilezik falan... Erkek tarafı da işte derdi ki bu kadar çoktur, borcumuz var bu kadar yapamayız diye. Gızın tarafı da inirdi onu. Bu bi listeye yazılırdı. Sonra gızın ağırlığı yapılırdı. Bakır tencereler, sahanlar, kazan, güğüm yapılırdı. Bunlar hep bakırdan yapılırdı illa, erkek tarafı yapardı. Tabi sonra konuşurlardı ne zaman nişan yapılacak diye. Sora kakar giderler evlerine. Böylece kız isteme biterdi.” (K.K. Zülfiye Nazlı, Maçka)

Evlenecek kız ve erkekte birtakım özellikler aranmaktadır. Yaş, fiziksel özellik, karakter, beceri, eğitim durumu bunlardan bazılarıdır. Gelin olarak seçilecek kızın huyunun bilinmesi çok önemsenen bir konudur. Kayseri’de gelin seçiminde hamamlar önemli bir yer tutar. Orada kızın vücudu, huyu, bohçasının içindekilerden marifetleri, araştırılır. Damat adayının seçiminde, damat olacak erkeğin çirkin, hasta ve işe yaramaz olmaması yeterli olup, diğer olumlu özellikleri soruşturulur (Türkten, 1996: 227). Kutadgu Bilig’te evliliğin nasıl yapılması gerektiği özetle şöyle anlatılmaktadır: Evlenirken çok dikkatli olmalı ve iyi bir kız aranmalıdır. İyi bir kız, soyu soppu belli, iyi bir aileye mensup, iyi bir Müslüman, hayâ sahibi ve temizdir. Erkek yüzü görmemiş, bakire bir kız olursa karşılaştırma yapamayacağı için kocasını sevecektir. Erkek kendinden aşağı bir kızla evlendirilmelidir. Kız kocasından yüksek aileye mensup olursa erkek ona esir olur. Yüz güzelliği yerine huy güzelliği tercih edilmelidir (Günay, 2000: 6-7).

Anadolu’da görücülükle ilgili çeşitli uygulamalar vardır. Görücü gidilmeden önce kız evinin “ağız araması” yapılır. Kız istemeye bir yün çorap sökülerek gidilirse kız evinin zorluk çıkarmayacağına inanılır. Görücüler birkaç defa gidip kızı alamadıkları takdirde, son gidişlerinde içlerinden birisi çorabını ters giyer. Bu şekilde kız evinin “evet” diyeceğine inanılır (Kalafat, 2000: 192). Makedonya’nın İştıp şehrinde yaşayan Türkler, kız istemeye veya söz kesmeye pazar veya cuma akşamları gitmektedirler. Düğünler de perşembe veya cuma günü başlar. Kızın çeyizi pazartesi

ya da perşembe günü götürülür (Ercan, 2006:81). Kazakistan'da erkek tarafının kızı ailesinden istemesine “dünürlük söyleşmesi” denir. Kızın ailesi olumlu cevap verdiği takdirde, kız tarafına verilen hediyeye “karğııav” denir. Böylece söz kesilmiş olur. Sözdten sonra her iki taraf birbirlerine “kuda”, kadınlarına “kudağıy” diye hitap ederler (Altay, 1998: 154).

### 3.3.1.3.5. Söz Kesme

“Söz kesimi” dünürcülük, yani kız isteme aşamasından sonra gelmektedir. Dünürcülük yoluyla anlaşılan ailelerin, bu anlaşmalarını daha geniş bir çağrılı huzurunda sözle iyice pekiştirmelerine “söz kesimi” ya da “söz kesme” denmektedir. Söz kesiminde başlık ve hediyeler de konuşulur, söze bağlanır (Örnek, 1977: 191, Karakaş, 2005: 44).

Kalın, yani başlık adetinin kökeni 1500 yıl önceye dayanmakta; Türkistan'dan Anadolu'ya kadar uzanan hat üzerinden tarih içerisindeki bütün Türk boy ve oymaklarda varlığını sürdürmektedir. Ege, Akdeniz, İç Anadolu'nun birçok yerindeki Yörükler, Türkmenler arasında; Gaziantep, Yozgat, Tunceli, Muş, Kayseri, Malatya, Karaman, Sivas, Çanakkale, İzmir, Konya illerinde; Orta Asya'daki Türk boyları arasında “kalın” inin tatbikinde “ortak” olan hususlar, duygu ve düşünceler aynıdır (Turan, 1991: 40). Başlık parası, evlilikte istikrarı sağlamak, mevcut tabakalaşmayı korumak, çok eş evliliğini önlemek, zor durumda yardımcılık, kadına güven sağlamak gibi işlevlere sahiptir. Başlık parasının alınış nedeni, bir gelenek, çeyiz telifisi, süt hakkı, bekaretin korunması, baba hakkı, kızın giderlerinin karşılanması, velâyet hakkının devri, işgücü kaybının telâfisi, soyun sürekliliğini sağlama gibi nedenlere bağlanmaktadır (Tezcan, 2000: 40).

Orta Asya Türkleri arasında, özellikle kırsal alanda kalın ödeyerek evlenme geleneği varlığını sürdürmektedir. Kırgızlarda evliliğin yapılabilmesi için “kalın”ın (başlık parasının) verilmesi en önemli koşuldur. Kalın kelimesi bütün Türk dillerinde müşterek ve çok eski bir kelimedir (Aynakulova, 2006:97). Bayır – Bucak Türkmenlerinde kız istenirken “mehr”in ne kadar olacağı da belirlenir. Yüzükler iki aile arasında küçük bir eğlence ile takılır. İkinci bir nişan merasimi pek yapılmaz, düğün hazırlığı başlar (Kalafat, 2000: 128).

Özbekistan Türklerinde kız istemeye ilk gelişlerinde erkek tarafına “Takdir bilir” denir. İkinci gelişinde erkek tarafının getirdiği hediyeleri kızın ailesi kabul ederse, cevaplarının müspet olduğu anlamına gelir. Bu esnada erkek kıza çiçek, tatlı türünden hediyeler verir, kız bunları alırsa “rızası var” anlamına gelir. “Söz kesimi”nden sonra toyun şartlarının görüşülmesine geçilir. Buna “Fatiha Kılma” denir (Kalafat, 2000:193). Gagauzlarda erkek tarafı beğendiği kızın ailesine aracı kadın gönderir. Kız tarafının cevabı olumlu olursa, erkek tarafı kız tarafına bir altın gönderir. Bazı bölgelerde altın yerine “baba hakkı” denilen bir meblağ belirlenir. Baba hakkının ödenmesine “söz” veya “küçük nişan” denir (Güngör ve Argunşah, 2002: 104-105).



### 3.3.1.3.6. Nişanlılık

Nişan töreninden düğüne kadar geçe süreye nişanlılık dönemi denir. Nişanlılık bir ara dönemdir. Bu dönemde genç kız ve genç erkek kurulacak yeni yuva için psikolojik ve sosyal açıdan kendilerini hazırlar (Başçetinçelik, 1998: 147). Nişanlılığın amacı verilen sözü sosyal çevreye duyurmak, çiftlerin hazırlık yapmalarına imkân vermektir.

Nişan töreni, iki genci evliliğe bir adım daha yaklaştırır. Bu dönem içerisinde de aileler birbirlerini daha iyi tanıma fırsatı bulurlar; ancak toplumumuzdaki kültürel değişimden bu törenler de etkilenmiştir. Artık nişanlı gençler bu dönemde rahatça görüşebilmektedirler. Nişan töreni kız tarafının evinde ya da ailesinin uygun gördüğü bir yerde yapılır. Nişan töreninde hem erkek hem de kız tarafının onayladığı bir kişi tarafından çiftin yüzükleri takılır. Nişanda kız ve erkek tarafı da geline takılar takarlar. Kırsal kesimde nişan töreninde kadın erkek ayrı eğlenirken, salonda yapılan törenlerde birlikte eğlenmektedirler. Nişanlar mevlitli ya da çalgılı olabilmektedir (Artun, 2005: 155). Nişan kararlaştırıldığı biçimde yemekli, davullu, eş, dost, komşu ve akrabalar çağırılarak “toy” denilen bir yemek ve eğlenceyle yapılır. Oğlan evinin kız için aldığı çeyiz ve takılar misafirlerin duyabilecekleri şekilde ilan edilir. Adına “kırkım” denir. Nişanda bu tören yapılır ve evlenecek çifte para, eşya, takı vb. verilerek yardımda bulunulur (Artun, 2001: 108). Kültürümüzde nişan ve nişan töreninde yüzük takılmasının önemli bir yeri vardır. Erkek ile kız arasında, erkeğin ailesi ile kızın ailesinin arasında yapılan anlaşmanın somutlaştırılması görevini nişan yüzüğü üstlenmektedir. Nişan yüzüğünde dikkat çeken bir diğer nokta ise altın olmasıdır. Altın kullanılması toplumda hayırlı ve kutsal bir iş olarak görülen nişan töreninin madenler içerisinde en değerli olarak kabul edilen altın ile taçlandırması anlamına gelmektedir (Gönen, 2006: 64). Dede Korkut Hikâyeleri'nde Bamsı Beyrek'in Banu Çiçek'le nişanlanmasında da altın yüzük kullanılmaktadır. Av sırasında Banu Çiçek ile karşılaşan Beyrek, onunla ok atar, at koşturur, güreş tutar. Her birisinde Banu Çiçek'i yenen Beyrek, onun Banu Çiçek olduğunu anlar. “Düğün kutlu olsun han kızı” diyerek parmağından altın yüzüğü çıkarıp kızın parmağına takar. “Aramızda bu nişan olsun han kızı.” (Ergin, 2006: 64) der.

“Kız istendikten sonra kararlaştırıldığı gün nişan yapılırdı. Oğlan sabahtan gelirdi. Gız tarafının evinden alırdı gızı. Giderdiler bi mağazadan elbisesini alırdılar. İlkin de yüzüğü alınırdı. Takılacak altınları alınırdı. Ondan sonra nişanda giyilecek elbise alınırdı. Erkek tarafı geline, gız tarafı da erkeğe elbisesini alırdı. Nişan günü sabahtan kalkılırdı. Erkek tarafı gız tarafına gelirdi. Damat gızı alırdı, kuaföre gidilirdi. Saçı yaptırılırdı, elbisesini giydirirlerdi. Resimciye gidilirdi hatıra fotoğraf çekirmek için. Sonra eve gidilirdi. Evde akrabalar, komşular toplanmış olurdi. Şarkılar, türküler söylenirdi, oyunlar oynanurdi. Erkek tarafı getirirdi şeker dağıtırdı. Erkek tarafı getirdiği şekeri millete dağıtırdı. Şekerler dağıtılır, oyunlar oynanırdı. Sonra gelin ortaya gelirdi. Gelinle damata yüzük takılırdı. Ondan sonra takılar takılırdı. Bu takılanları gelin alırdı. Eskiden öyleydi, takılanları gız tarafı alırdı. Oğlan tarafı eli boş dönerdi. Oğlan tarafına yemek yedirilirdi ki demesinler bizi ağırlamadılar diye. Bi seneye de düğünleri yapılırdı, o zamana kadar birbirlerinin evine girip

çıkardılar. En çok erkek tarafı giderdi ki iş yıkıldı demesinler. Oğlan tarafından kızın annesine bazı yerlerde süt hakkı adı verilen belli bir giyecek hediyesi verilir.” (K.K. Seyran Gücesan, Tonya)

### 3.3.1.3.7. Kına

Örnek’e göre, ülkemizde evlenmeye ilgili yaygın geleneklerden birisi de “kına gecesi”dir. Kına gecesi, gerdekten bir gün önce kadınlar arasında kız evinde yapılır. Kız kınası kadar yaygın olmamakla beraber, günümüzde damada da kına yakıldığı bilinmektedir. Erkek evinde toplananların düzenledikleri gecede kız evinden bir tepsi içinde gelen kına sağdıcı tarafından erkeğin eline yakılır. Gerek kızın gerekse erkeğin eline kına yakma gelenekselliğinin ağırlığını duyurduğu yerlerde uygulanmaktadır (Örnek, 1977: 194). Soylu’ya göre, kına yakılması, köy düğün geleneğinde, nikâh kadar önemli ve etkili bir olaydır. Bundan dolayı herhangi bir sebeple, düğün süresi kısaltılarak tek güne indirilse bile, kına mutlaka yakılır. Eline kına yakılan gelin için, geriye dönüş yoktur. Kına yaktıran gelin, evlenme konusunda, mutabakatını da bildirmiş olur. İmam, nikâh kıyarken, gelini değil, maddi hususları görüşmek üzere babası veya bir başkasını vekil olarak çağırır. Zira kına yakılmış, gelin zaten evet demiştir (Soylu, 1973: 367-368).

Toplumumuzda kına adeti çok yaygındır. Türk inançlarında seçilmiş, adak edilmiş olanı gösterme inancına göre kına işaretini taşıyan canlı ve cansız tüm varlıkların kutsallığına inanılır, onlara dokunulmaz. Bunlara dokunana uğursuzluk geleceği inancı yaygındır. Bunlar adanmışlar, bir tür koruma altına alınmışlardır (Kalafat, 1995: 51). Halk hekimliğinde tedavi ve güzellik malzemesi, halk türküsünde konu, halk şairinde ilham kaynağı olan ve düğün geleneğimizin kına gecelerine adını veren kına, aynı zamanda folklorumuzun en eski ürünlerinden biridir. Halk arasında “Cennet sıvası” olarak kabul edildiği ve sevap sayıldığı için yakılmaktadır. Kına, Türk halk sufizminde bir adama olayıdır. Ahirete adanan yaşlı anaya hacdan kına getirilir. Allah'a adanan kurbanlık koça kınası besmele ile yakılır. Yeni ocağına eşine “adanan” geline kına yakılır. “Peygamber ocağı” olan askere gönderilen Mehmetçiğe kına yakılır (Kalafat, 2000: 128).

Kına geceleri, çoğunlukla düğünden bir gece önce yalnız kadınlar arasında yaşanan eğlence geceleridir. Gelinin ya da kız tarafından bir akrabanın evinde yapılan kına gecelerinde gecesi gelin, kırmızı yöresel bir kıyafet giyer. Son yıllarda düğün salonu vb. gibi yerlerde de kına geceleri tertip edilmektedir. Ev dışında yapılan kına gecelerinde gelinin, yöresel kına kıyafeti dışında abiye kıyafet de giydiği görülür. Kına gecesinde, oğlan evinden getirilen kına yoğrulur, oğlan evinden getirilen çerezler, gelen konuklara dağıtılır. Bu arada, kimi bölgelerde aynı gün, kimi bölgelerde de kız kınasından bir gün önce, oğlan evinde erkekler arasında da kına yapılır. Oğlanın serçe parmağına kına yakılır, türküler söylenir, oyunlar oynanır. Kimi zaman içeride kadınlar eğlenirken, dışarıda da erkekler eğlenir (Başçetinçelik, 1998: 180).

Kına gecesinde özellikle gelin ve akrabalarında hem sevinç hem de hüznü hissedilir. Kıza kına yakılması, daha doğrusu kınaya razı göstermesi bu evliliğe de rıza göstermesi anlamına gelir. Yani elinde kına yakılan kız artık anası evinde bir gecelik misafirdir.

“Kına gecesini düğünde bir gün önce olur. Düğünde bir gün önce kız, kızın varsa kız kardeşleri, yengeleri; oğlan, oğlanın kız kardeşleri, yengeleri toplanırdı. Önce kuaföre gidilirdi. Gelinin saçları yaptırılırdı, gelenler saçlarını yaptırırdu. Damat da gider tıraşını olurdu. Sonra herkes fotoğrafçıya gider, fotoğraf çektirirdi. Fotoğraf işi bitince akşam olur, kızın evine gidilirdi. Köydeki millet çağırılırdı, özellikle de kadınlar gelirdi. Damat gelini eve getirdikten sonra kendi giderdi, evde durmazdı. Kına evinde erkek durması hoş karşılanmazdı. Orada kadınlar şarkılar, türküler söyler, oyunlar oynardı. Oyunlar oynandıktan sonra gelin ortaya getirilir, orta yapılırdı geline kına yakılacak diye. Maniler, türküler söylenir kız ağlatılırdı. Gelin annesinin evinde son akşamını geçireceği için duygulanır, annesiyle birlikte ağlardı, üzülürdü herkes. Kına yakıldıktan sonra tabancalarla mermi atılır, kutlamalar yapılırdı. Güğümün dibine vurularak çalınırdı. Türküler söylenirdi.” (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat)

“Kınanın hazırlanmasında ve kızın eline konulması esnasında dul ve başından iki evlilik geçirmiş kadınlar, uzak tutulur. Gelinin kınasını yenge karar ve kınayı yine yenge yakar. Kına yakılırken kardeşi avucunun ortasına para koyar. Kına yakılırken kız avucunu açmaz. Kızın avucunu açması için kardeşi uğraşır. Kına konurken mâni çevrilir, gelin ağlatılır, gelin ağlamazsa kocaya gidecek diye sevindi derler. Gelinin kınası koyulana kadar gelin ağlar. Geline kına konduktan sonra kına orada bulunan herkese dağıtılır. Gelin, elleri kınalı ve bağlı olarak, duvağı çıkarılmadan bir yere yaslanıp sabaha kadar bekler.” (K.K. Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

### 3.3.1.3.8. Düğüne Davet

Okuntu, Anadolu’da “düğüne çağırma için verilen hediye; çağrı kâğıdı, çağrılık, davetiye; izin kâğıdı, pusula vs.” gibi anlamlar ifade etmektedir (Şimşek, 2003: 147). Divânü Lûgati’t - Türk’te “Ol meni oqıdı: O, beni çağırdu” şeklinde karşılaştığımız bu kavram, günümüzde davet etme anlamında kullanılır. Bayrak, düğün evinin (erkek evinin) bir işaretidir, sembolüdür. Bu sebeple, çeşitli şekillerde süslenen bayrağın düğün evine dikilmesine sadece Anadolu’da değil bütün Türk dünyasında rastlanır (Şimşek, 2003: 148). Düğün bayrağı, Türk bayrağı olduğu gibi kimi yerlerde şimşir vb. ağaçlar ve çeşitli süslerin takıldığı değişik adlardaki ağaç dallarından oluşur.

Anadolu'nun hemen her yöresinde nişan veya düğünden birkaç gün önce davetlilere çağrı yapılır. Bu çağrı, kimi zaman küçük, kimi zaman büyük hediyelerle gerçekleşir. Çağrıyı bu iş için görevlendirilen kişiler yapar. Mut'ta, nişan törenine ve düğüne davet okuntu ile yapılır. Davet edilen kişiye ve önemine göre, gelinin önceden hazırladığı mendil, çevre, çorap gibi el işlemleri ya da bir basma parçasından kesilmiş ufak mendil gönderilir (Soylu, 1973: 6663-6664).

Boratav'a göre, köy ortamında özellikle düğüne çağrılmada kimsenin unutulmamasına dikkat edilir. Düğün, davetli-davetsiz, yakın uzak herkese açıktır. Düğünün kime ait olduğu, nerede ve ne zaman olacağı düğünün ilk ve önemli işlemi olarak başlı başına bir töredir. Düğüne çağrı, Anadolu'nun birçok yerinde "okuntu, okuma" olarak adlandırılır. Toroslarda düğüne çağrı, genellikle kadınlar tarafından yapılır. Kimi yerlerde ise erkeklere erkek, kadınlara kadın okuyucular gönderilir. Okuyuculara ya sabun, şeker, mum gibi şeyler ya da kumaş gibi hediyeler götürürler. (Boratav, 1984: 177).

### 3.3.1.3.9. Çeyiz

Arapça 'cihaz' kelimesinden dilimize yerleşen çeyiz; gelin için hazırlanan sandık eşyası, kızın baba evinden götürdüğü eşyaların tamamıdır. Geleneksel kültürümüzde kız çocukları ergenlik çağına gelmeden bu hazırlıklara başlanır. Hazırlanan eşyalarda el emeğine ve işlemlere büyük önem verilir. Anadolu'da çeyiz götürme ve gösterme ile ilgili farklı uygulamalar yapılmaktadır. Çeyiz asma, sergileme pek çok bölgemizde uygulanan bir gelenektir. Komşular, genç kızlar serilenleri görmeye gelirler, işlenenlerden örnekler alırlar (Tezcan, 1998b: 224; Artun, 2005: 157-158). Yörükân'a göre, çeyiz veya eski söylenişi ile "çehiz - cihaz" kelimesi, toplumumuzda genç kızların gelin giderken beraberlerinde götürdükleri eşyalara verilen genel bir isim olarak dilimize yerleşmiştir. Zamanın modasına, adetlerine ve ailenin ekonomik şartlarına göre şekillenen, gelinin kendisi ve ailesi tarafından hazırlanan çeyiz, tarihimizde zaman zaman taşınmaz mal ve mülk verilmesi şeklinde bazı örneklerine rastlansa da daha çok "sandık eşyası" adı altında toplanan, evde kadının hayatını kolaylaştıracak ve işe yarayacak türden kullanma eşyaları ile çeşitli giyim eşyalarını ifade eden bir kavramdır (Yörükân, 2001: 165).

"Düğüne iki ay kala alışverişe gidilmekte, buna gelin urbasına gitme denmekteydi. Alınan tüm urbalıklar terzi tarafından dikilmekte, terzi gelinliği dikerken bahşiş istemekteydi. Düğün alışverişinde nişan alışverişine göre daha çok şey alınmaktadır. Eski düğün alışverişlerinde genellikle kumaş alınmakta, alman kumaşlar terziye götürülmekte, terzi ilk kumaşı keseceği zaman makas kesmiyor diyerek bahşiş almaktaydı. O gün terziye gidenlerin hepsi terziye bahşiş vermekte, ilk olarak kayınvalide parayı makasın yanına bırakmakta, sonra oğlan tarafı ve kız tarafı bahşişlerini bırakmaktaydılar. Toplanan bu paralar terziye kalmaktaydı." (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya)

"Gelinler eskiden şimdiki gibi elbise hazırlamaz idi. Ne bişey varidi. Gider alıridin giyeceğini veriridin terziye kara çarşafını. Bir kat iki kat fazla yok. Giyeriduk krepteşon. Koltuk yok, çekyat yok, yatak odası bişey yok. Bir iki kat yatak, yer yatakları varidi. Akşamdan ser, sabahtan kaldır. Başka bişey yok. Şimdiki gibi koltuk odası, yatak odası, hepsi aynı nerde... Çembercikleri asarlaridi adanın kıyısına çeyiz diye. Başka bişey yok." (K.K. Fadime Eraydın, Akçaabat)

### 3.3.1.3.10. Gelin Alma

Kültürümüzde gelin alma, kına gecesinin ertesi günü gerçekleşir. Gelin alma günü, düğün başladıktan sonraki üçüncü veya dördüncü güne rastlar. Gelin alma günü genellikle pazar günleri olur. Pazar günü erken saatlerde kız tarafında gelin çıkarma, erkek tarafında ise gelin alma çalışmaları başlar. Erkek tarafı, damadın evinden konvoy halinde hareket eder. Öğle vakti olmadan eğlenceyle, müzikle kız evine gelirler. Erkek tarafı gelin evin önünde halay çeker, oyunlar oynarlar. Erkek tarafı geldikten sonra gelin hazırlanır, ailesiyle vedalaşır ve evinden ayrılır. Gelin, baba evinden çıkarken, bahtının açık olması, yeni hayatında mutlu olması için çeşitli inanışlar geliştirilmiştir. Bu inanışların en yaygın olanı, kızın babası ya da erkek kardeşlerinin bu evliliğe izin verdiklerini ve gelinin “temiz” olduğunu ifade etmek için, gelinin beline kırmızı renkte bir kuşak bağlamalarıdır. Kuşak bağlanırken dualar edilir, iyi dileklerde bulunulur. Gelin kapıya çıkarılırken ağabeyi, erkek kardeşi ya da amcası tarafından kapı kesilir ve gelinin dışarıya çıkmasına engel olunur. Gelinin ağabeyi, erkek kardeşi ya da amcası, bir çift ayakkabı ya da bir kat elbise olan hediyesini alarak gelinin kapıya çıkmasına izin verir. Böylece gelin kapıya çıkarılır. Kapıya çıkarılırken, gelinin ağırlık adı verilen çeyizi ve eşyaları daha önce hazırlanan atlara bindirilir. Günümüzde atın yerini motorlu taşıtlar almıştır. Kemeçe eşliğinde çalınan yol havalarıyla kalabalık türküler eşliğinde yola girer. Yolda köyün bir kısım gençleri konvoyun önünü keser ve düğün sorumlusu olan babalıktan bahşiş ister (Başçetinçelik, 1998: 199).

Anadolu'da gelinin alınmasına; “kız alma”, “gelin çıkarma”, “gelin alma”, “gelin götürme”, “gelin getirme”, “gelin indirme”, “hak alma”, “kız çıkarma”, “gelin savması”, “gelin göçürme” tabirleri kullanılır. Nahcivan, Irak ve Suriye Türkmenlerinde bu tabirler aynen yaşamaktadır. Ayrıca “kız aparma”, “gelin aparma” ve “kız göçürme” şeklinde de kullanılırlar (Kalafat, 2000:120). Gelinin baba evinden damadın evine giden yolda eğlenceli, müzikli bir ortam oluşur. Bu yolda gelinin alındığı mahalleliye davul zurna ile bildirilir. Gelinin evinden ayrıldıktan sonra, erkek tarafının evine giderken, gelin alayının yolunun çocuklar ve gençler tarafından kesilip para istenmesi kültürümüzde yaygın adetlerden biridir. Konvoyun önünü kesen kişiler, damattan para alana kadar yerlerinden ayrılmazlar, para almakta ısrarcı olurlar; buna da “Toprak bastı”, “Yol bastı” denmektedir (Örnek, 1977: 199).

Anadolu'da gelin alma günü uygulanan pratikler, iyi dileklerin bir göstergesidir. Gelini kem gözlerden korumak inancıyla başının üzerinde üzerlik ve tuz dolaştırılıp ocakta yakılır. Gelinin önünde ayna tutulması, mutluluk, saadet sembolü sayılır. İnanca göre ayna, gelinin yolunun açık olmasına vesile olacaktır. Gelinin, başına şeker serpilmesi, gittiği evde şeker gibi tatlı bir hayat sürmesi dileğinin ifadesidir (Santur, 1996: 135).

### 3.3.1.3.11. Damat Tıraşı

Damat, yani güvey Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde, “güve” (Kocaeli, Bolu, Ankara), “göveği” (İzmir), “güva” (Yozgat), “güyo” (Kastamonu, Ordu) gibi farklı isimlerle anılmaktadır. Evlenme geleneği içerisinde güvey için de çeşitli törenler yapılmaktadır. Anadolu’da “güvey gezdirme (güvey seyranı, güvey sahrası, güvey cillası)”, “güvey eğlenmesi”, “güvey hamamı”, “güvey tıraşı”, “güvey donatma (güvey okşamak)”, “güvey taşlama”, “güvey kınası”, “güvey koyma” gibi isimlerle yapılan törenler, güvey için yapılan uygulamalara örnek olarak verilebilir (Bozyiğit, 1989: 25-26). Düğün günü damat için yapılması gereken bir uygulama da damat tıraşıdır.

Damat tıraşı, yemek yenildikten sonra yapılır. Sözlü kaynaklar tıraşın eskiden damadın sağdıçı konumundaki babalık tarafından yapıldığını belirtmektedir. Babalık, damadı bir sandalyeye oturtur ve kemeçe bu esnada tıraş havası denen ezgiyi çalmaya başlar. Tıraş süresince damadın önüne koyulan bir tabak izleyenler tarafından paralarla doldurulur. Bu esnada kemeçe coşkulu ezgiler çalarak izleyenleri daha da neşelendirerek daha fazla para toplanmasına yardımcı olur. Babalık tarafından ara sıra söylenen “Ustura kesmiyor!” ünlemleri izleyenleri daha da coşturarak ortada biriken paranın artmasına yardımcı olur. Tıraşın bitiminde damadın kulak, ense dibinde silahlar ateşlenir. Evin kiremitleri varsa onlara nişan alınarak kiremitler kırılır, sac kaplamalar delinir. Tıraş esnasında toplanan paralar babalık tarafından sayılarak damada teslim edilir. Toplanan paranın amacı esasında gelin ve damada yardımda bulunmaktır.

Damat gerdeğe girmeden önce yatsı namazına kadar gezdirilir ve eğlendirilir. Damada çeşitli şakalar yapılır. Ardından gerdeğe gireceği eve kadar şamatalarla getirilir. Kilis’te güveye “çille” gezmesi yaptırılır. Güvey arkadaşları ile gezerken, her köşe başında eğlenceler yapılır. Güveyin önündeki mendilin ucundan tutmakta olan hocalar ilahiler, kasideler, övmeler okurlar. Hocaların ardından, sağdıçlarla güvey yürür. Türküler söylenir, oyunlar oynanır. Güvey evine kestirme yoldan getirilmez, gezme en az iki saat sürer (Seçinti, 2014: 72). Kırşehir’de gerdek akşamı, oğlan evinde gençler, “üvey başı”na davet edilir. Yemekten sonra arkadaşları, damadı kaçıırır, bir odaya kilitler, bahşiş alırlar.

### 3.3.1.3.12. Gelin İndirme

Türk kültüründe hemen her yörede gelin, damadın evine gelirken ya da geldikten sonra bazı inanışlar uygulanır. Bu uygulamaların amacı, yeni aileyi her türlü zararlı etkilerden korumak ve gelinin davranışlarını ve karakterini etkilemektir. Anadolu’da, gelin alma günü, buğday, para, şeker, testi, ekmek-maya, Kur’an, ayna, post, kazan-demir, yağ, oğlan çocuğu, su, kendir, kızgın saç, ateş gibi nesnelere yardımıyla uygulanan büyüsel pratiklerle, evlilik garantisi altına alınmak istenmektedir (Artun, 2005: 165, Santur 1996: 194–196).

Evlenme geleneğinde yer alan uygulamaların en belirgin olanı “saçı” saçılmasıdır. Gelin yeni evine girerken başına “saçı” saçılır. Saçı her devirde, topluluğun ürettiği mahsullerden olmuştur. Avcılık devrinde, avın kani, yağı ve eti, çobanlık devrinde, süt, kımız ve hayvanların yağı, çiftçilik devrinde darı, buğday ve çeşitli meyveler saçılı olarak kullanılmıştır. Saçı, yabancı bir soya mensup olan gelinin, kocasının soyunun ataları ve koruyucu ruhları tarafından kabul edilmesi için yapılan bir kurban ayinin kalıntısıdır (İnan, 2000: 167). Gelin, damadın evine girdiği zaman erkek tarafı, gelinin başından aşağı kuru yemiş, şeker, buğday, darı vb. saçarlar. Böylelikle evliliğin bereketli olması amaçlanır. Bekar gençlerin sıkça kullandığı “Darısı başıma” deyimi de bu âdetten gelmektedir. Hem başa saçılan hem de akrabalar ve yakın çevre tarafından geline verilen çeşitli hediyelerle paraların tümü “saçı” adıyla yaygınlık kazanmıştır (Örnek, 1977: 199).

Gelin yeni evine gelirken, kayınpederi ya da kayınvalidesi; tarla, bahçe, hayvan gibi şeyler hediye eder. Buna “bağışlama” adı verilir. Kimi yörelerde gelin, bağışını almadan yeni evine girmemek için inat eder. Bazen etraftakiler kayınvalide ve kayınpedere “Ne bağışladın?” veya “Gelinin ayağı total inmiyor!” sözlerine karşılık “Oğlumun bağışladım.” veya “Koç gibi oğlan bağışladım.” gibi sözlerle cevap verdiği olur (Santur, 1996: 198).

Damadın evine yaklaşıldığında topluluk gelin havası eşliğinde kapıya dayanır. Bu esnada damat, bir tas dolusu akide şekeri, bozuk parayı vb. atın üzerindeki gelinin başından aşağı dökerek bolluk bereket getirmesi amacıyla saçılı saçar. Yine damat tarafından içinde bir miktar para bulunan bir portakal, köyün gençlerinin bulunduğu tarafa doğru atılır ve gençler bu portakalı yakalayabilmek için uğraşır. Gelin eve girmeden önce kız tarafından görevli bir erkek tarafından kapının önü kesilir, oğlan tarafından eşya ya da mal istenir. Buna Trabzon’da “kapılık” adı verilmektedir. Kapılık üzerine ortamı neşelendirecek kızıştırmalar olmaktadır. Sonunda evden bir miktar bakır eşya ile varsa ahırdan bir inek/dana çıkarılarak gelinin ayağına getirilirdi. Buna yörede ayağa vurma adı verilmektedir.

“Uşuğum, eskiden her şey bakırdandı. Bakır gıymetliydi. Sen ne diysin? Bakır sahani, gazani olanı millet gıpta eder idi. O zaman şimdiki gibi gap gacak nerde?” (K.K. Seher Yılmaz, Maçka)

Gelin içeriye alınacağı sırada kız tarafından bir erkek kapıyı keserek kendi bahşişini ister. Çeyizlerin içeriye alınacağı sırada da bir başkası çeyiz sandığının üzerine oturarak bahşişini almadan kalkmaz. Bu esnada gelin içeriye alınarak bir odaya kapatılır. Bu esnada kızın akrabalarından bir erkek de kızın indiği ata binerek kapıdan içeriye sürer. Bu kişinin de bahşişini verir, öyle ki ata da bir havlu atılarak onun da bahşişini verir.

Evin belli bir odasına sokulan gelinin kucağına evin küçük erkek çocuklarından biri oturtulur. Gelin, bu erkek çocuğu uğur getirmesi açısından bir hediyeyle sevindirir. Ardından yeme içme faslına geçilir. Herkesin iştirak ettiği bu ortamda kurulu masalarda yemekler dağıtılır, yenir. Horonlar

kurulur, müzik eşliğinde misafirler eğlenir. Yemekten sonra taraflar bir süre dinlenmeye çekilir. Bu noktada düğünde gelin ve damada yardımcı olma hususunda belirtilmesi gereken karakterler vardır ki bunlar yenge ve babalıktır. Yenge kız tarafından evli bir kadın seçilir. Yengenin dul olmamasına dikkat edilir. Bunun uğursuzluğuna inanılmaktadır. Yenge düğün boyunca gelinin her şeyiyle ilgilenir, düğün boyunca gelini kumanda eder. Babalık ise kaynatanın sevdiği veya iyi anlaştığı bir komşusunu veya akrabasını vekil seçmesidir. Babalık, düğün sırasında öncülük yapar, kaynatanın verdiği parayı düğün esnasında gerekli olan yerlere dağıtır. Bu bir anlamda düğün sahibinin işlerini kolaylaştırmaya yönelik bir uygulamadır. Babalığı karısı ise analıktır. Analık düğün süresince oğlan tarafının yardımcısıdır. Babalık ve analığın görevi düğünden sonra biter. Ancak bu yolla kurulan akrabalık damadın oğullukları olması şeklinde ölene kadar devam eder.

“Bubalık olurdi. Damadın bubaluğu olurdi. Bubalık, damadi düğün günü gezdiren, işte oraya getiren kişi... Damadı gezdiren insana bubalık, onun karısına da analuk denirdi. Analuk da gelinin kapisına gider, hediyesini verirdi. Gelin alınduktan sonra at sirtinda veya yürüyerek davul, kemeçe çalarak getirilir idi. Yollarda iplerle, daşlarla yolu kesenler olurdi, paşış isterler idi. Bahşış almadan yolu açmazlardı. Damadun evine gelinirdi. Gelin içeri gonmazdı, bahşış istenirdi. Gelin kapıda dururdi. Gelinin ayağına ya yal kazanı, ya da inek getirilirdi. Ev bereketli olsun diye gelin kazana ayağıyla üç kez vururdi. Kız tarafından biri de bıçakla kazanın bir tarafına vururdi. İneğin kulağından kesilerek kanatılırdı. Sonra damat bir odaya konurdi. Gelin odasına giderdi. Erkek tarafından bubalık damadı alarak getirirdi. Gelinle damada şerbet hazırlanarak içirilirdi. Üç yudum gelin, üç yudum da damat içerdi. Bu son orta da yapıldıktan sonra herkes evine çekilirdi. Böylece erkek düğünü sona ererdi.” (K.K. Seher Yılmaz, Maçka)

### **3.3.1.3.13. Düğün**

Düğün, bir kadın ve bir erkeğin nikâhlarının, törenle çevrelerine duyurulduğu toplumsal bir olaydır. Resmî nikâhtan sonra yapılan düğünle, gelin ve damadın evliliği, aileleri ve yakınlarının onayıyla geçerli sayılmış olur. Düğünden amaç kadın ve erkeğin evliliğini ilan etmek, toplumun gözünde geçerli kılmak kutlamak ve kutsamaktır (Örnek 1995:193).

Düğün toplumsal bir olaydır. Düğüne katılım, daha önce yapılmış olan söz ve nişan törenlerinden daha fazla olur. Böylece ailelerin akrabalık bağları davetlilerin de katılımıyla onaylanır. Düğünler sosyal yardımlaşmanın en fazla görüldüğü törenlerdir. Bu törenin başından sonuna kadar köylüler düğün evine destek olur. Anadolu'da düğünler üç gün ile bir hafta arasında değişir. Ancak günümüzde bu süre iyice kısalmıştır. Düğünün en önemli özelliği, evliliğin oluşmasını, duyurulmasını, bir takım dost, akrabalarla paylaşılmasını sosyo-kültürel unsurlarla ifade etmektir. Bir toplumun düğün ve evlilik geleneğine bakarak, hangi sosyo-kültürel kimliğe sahip olduğu genellikle söylenebilir.



“Kına gecesi günü, gündüzü bir iki tane çocuk gönderilir. Köydeki insanları kapi kapi çağırırlar. İşte yarın düğünümüz var, buyurun gelin derler. Şimdi yarın düğün, bugünden yemekler pişer. Yemekler pişmek üzere güğümlerle süt toplanır. Bir iki kişi yollanır. Böyle lahana toplanır, dolma yapmak için. Bi tarladaki lahanalar yetmezler. Kapi kapi işte lahanalardan toplanırlar, süt toplanır, gelir. Sütten işte bugün yemek pişecek. Herkes toplar getirir. Bir akçı tutulur. Köyün akçısı olur işte o çağırılır her düğüne. Çorbasını pişirir işte böyle sütlacını pişirir. Dolmasını yapar. Fasulye yemeğini yapar, patates yemeğini yapar. Böylecene çeşit çeşit yemekler yapar işte. Düğün yemekleri buna derler. Pilavlar, makarnalar yaparlar. Pişirdikten sonra bi kenara körler onları. Yarına düğün olacak, yemekler pişti, kenara koyuldu. Kap kakak toplanır. Mesela o zamanki zamanda sağanlar vardı. Sağanlar toplanırdı, kaşıklar toplanırdı. Tabi düğüne gelecek insanlara sofrası, siniler yer sofrası kurulurdu. O zaman işte o sağanlardan devamlı yemek boşatırdılar. Yiyecek verdi, yemeyen de hizmet ederdi işte. Bulaşık yıkardı.” (K.K. Süriye Eraydın, Akçaabat)

“Yarına düğün olacak. Yarına kalktık işte. Erkek evine toplanırdılar. Kadın toplanırdı, erkek toplanırdı. Böyle davul gelirdi, kemençe gelirdi. Davul vurmaya başladı mi mesela derdiler felan yerde bi düğün var. Gelirdi işte, düzlük bi yerde, evin üstünde, betonun üstünde işte başlardı davul vurmaya. Ondan sonra herkes kalkardı horona, horon oynardı. İşte erkekler horon oynardı. Kadınlar onları seyredirdi. Yani bugünkü düğün erkek düğünüydü. Devamlı erkekler horon oynardı erkek düğününde. İşte horon bittikten sonra bi kaç kişi sini kurardılar. Sofraya sağanlarla yemek taşırdılar. Sıraylan işte, beş altı yedi çeşit yemek olurdu. Sağanlarla yemek taşırdılar. Sofraları gurur galdırdılar. Kadınlar da bulaşıkları yıkardı tabi. Doldururdılar, verirdiler erkeklere, erkekler de verdi. Ondan sonra kadınlar da verdi o arada. Yemek bittikten sonra gelin almaya gideceklerdi. Kakardı işte yürüme giderdiler. Eskiden yürüme giderdiler gelin almaya. Böyle gelini almadan önce yemek verdiler. Yemeği yedikten sonra damatı ortaya getirirdiler. Orta yapardılar. Damatı getirirdiler, iki tane havlu atardılar omuzlarına. Biri bi tarafına, biri bi tarafına atardılar. Bi sandalyeye oturdular. Kenarlarında damada bağırarak kişi, para isteyecek kişi olurdu. Köyde tabi onlar belirli kişiler, devamlı her düğünde bağırırdılar. Böyle ortaya bağırırdı işte babası gelsin, annesi gelsin, dayısı, halası, teyzesi, akrabaları komşuları gelsin. İşte erkek tarafı gelirdi, biterdi. Para bağışlanırdı. Tabanca atılırdı. Her para bağışlayan tabanca atardı işte. Tabanca atıldıktan sonra işte bağışlanan paralar sayılırdı. Damat ortadan kaldırırdılar, bir odaya getirirdiler. Ondan sonra o bağırarak kişiye bahşiş verirdiler işte. Damat ortadan kaldırıldıktan sonra gelin alıcı giderdiler yürüme. Önde erkekler, peşine kadınlar işte. Yemek yiyecek işte gelin alıcı gidecek derdiler. Düğüne gelen gelin alıcı gidecek derdiler. Biraz kalabalık olacak ki diyecekler ki felan yere ne gada kalabalık gelin alıcı gitti. Bi topluluk giderdiler. Gelinin evine yaklaşacak yerde tabanca atardılar geliyoruz işte. Gelinin tarafı de onlara karşı tabanca atardı, buyrun gelin diye. Ondan sonra kapiya yanaşırırdılar. Tabi içeri almazdılar erkek tarafını. Bahşiş verecekler ki gelin dışarı çıksın. Giderdiler karşılıklı tabanca atardılar. Hoşbeş otururdular. Öne bi kişi çıkartırdılar, o bahşiş verecek derdiler. Gelinin kapısının önünde duran kardeşine, bir akrabasına, adamına veya bir kişisine verirdi bahşişini. Ondan sonra gelinini odadan çıkartırdı.” (K.K. Sevim Yılmaz, Gayretli)

### 3.3.1.3.14. Düğün Sonrası ve Gerdek

Türk Medenî Kanunu'na göre bir kadın ve bir erkeğin evli sayılması için aralarında resmî usullere göre bir nikah kıyılması gereklidir. Herhangi bir kanuni geçerliliği olmamasına rağmen, “imam nikâhı” denilen dini nikâh da toplumumuzda oldukça yaygındır. Hatta geleneksel kültürün ağır bastığı kimi yörelerde çiftler arasında sadece dini nikah gerçekleşmektedir. Kimi aileler resmî nikâhın yanı sıra dini nikâh yaptırarak evliliği kutsamış olurlar (Artun, 2005: 168).

Resmî/dini nikahın ardından gelinin ve damadın bir araya gelmelerine gerdek denir. Nikâhtan sonra çiftin kalacağı yere “gerdek evi”, “gerdek damı”, “gerdek odası” gibi adlar verilmektedir. Damat, sağdıç gerdek arkadaşları tarafından neşeli bir şekilde yumruklanarak bu odaya sokulur. Dini vecibelerin ve geleneksel kültürün yoğun yaşandığı bölgelerde damat, şükür namazı kıldıktan sonra gerdek odasına girer. Gelinin yanında gerdek gecesinde bir yenge bulunmaktadır. Yenge, gelin ile güveyi el ele tutuşturup gelini güveye teslim ettikten sonra dışarı çıkar. Bu arada gelin hiç konuşmaz ve güveyi, gelini konuşturmak için çeşitli yöntemlere başvurur (Santur, 1996: 194-207). Damat önce, gelinin boynuna “yüz görümlüğü” denilen altın, elmas vb. bir takı takar. Daha sonra gelinin duvağını açar.

Dini vecibelerin yoğun olarak yaşandığı topluluklarda ise gerdekten evvel erkek davetliler ve hoca bir araya gelirler ve güveyin gireceği odanın kapısı önünde merasim yapılır. Bu sırada gelin odanın içinde ve kapının arkasındadır. Hocanın okuduğu duaları güveyi tekrar eder. Güveyi içeri girince gelinin yanında bulunan yenge dışarı çıkar. Güveyi gireceği sırada sırtından yumruklanır (Erdentuğ, 1977: 79-80).

“Yenge gelinle güveyi içeri alır. Evde kim varsa evden çıkar, o gece komşuda kalırlar, yenge gerdek odasında gelinle güveyin elini birbirine vererek onları merhabalaştırarak dışarı çıkar. Güveyi gelin konuşsun diye ya altın ya da bir miktar para uzatır. Gelini şaşırtmaya çalışır. Gelinin o gece aldığı paraya konuşma parası denmektedir. Gelin konuşma parasını aldıktan sonra namaz postunu serer. Gelin postun üzerinde durur, damat gelinin duvağının üzerinde Allah rızası için iki rekât namaz kılar. Çoluğuna çocuğuna uğurlu gelmesi için ille kılması gerekmektedir. Yenge sabah kaynadan, kaynatadan önce gelerek, gelin kalktı mı ona bakar, gelini kaldırır, güveye birlik oldular mı geline sorar. Eskiden ilk gece mutlaka birlikte olmak gerekmektedir. Evlilik nişanını yenge alır yatağı yenge toplar. Sabah güveyi evden çıkmadan yatağa para bırakır. Yenge yatağı topladıktan sonra o parayı alır, gelini giydirir. Güveyin bıraktığı paraya yatak parası denmektedir. Yenge kız tarafından ve oğlan tarafından bir kişiye nişanları mutlaka gösterir. Kızlık nişanı yıkansa da çıkmaz onu kız ebedi saklar. Herhangi bir iftiraya uğradığı zaman o nişanla her yere gidebilir.” (K.K. Havva Ata, Düzköy)

“Burada gelin düğünden önce komşu veya bir akraba evine götürülüyor ya, o evde karı koca olunacağı gün oğlan evinden birisi kapıda bekler. Karı koca olunduktan sonra oğlan dışarıda bekleyen kadına haber verir. Kadın içeri girerek işareti alır, kızın babasına iletir. Kız bakire çıkmazsa o zaman darlık, kötülük oluyor. O zaman kız geri götürülüyor. Bile bile alındıysa, eğer kız bir belaya düştüyse anlattıysa bile bile alınmıyorsa bir şey yok, ama gelir burada bizi aldatırsa onu o gece geri göndeririz.” (K.K. Halime Sarılioğlu, Arsin)

Günümüzde maddi olanakları el veren çiftler, gerdek gecesini bir otelde veya başka bir kentte geçirmektedirler, buna balayına çıkma da denilmektedir (Artun, 2005: 168).

### **3.3.1.3.15. Cumalık**

Anadolu’da gerdeğin ertesi günü çeşitli adlarla anılır. İstanbul’da ve pek çok yerde “paça günü” adı verilen günde, gelen konuklara paça ikram edilir. Bugünün adı Toroslar bölgesinde “çarşaf”; Mudurnu ve Çivril’de “duvak”, Hatay ve Kerkük’te “suphe”; Isparta’da “gelin ertesi”, Maraş ve Kütahya’da “gerdek ertesi”; Kastamonu ve Sinop’ta “samet, samat, semet”; Kayseri’de “güvey başı”, Yörüklerde “kakül günü”dür. Ondan sonraki günler gelin ve güveyin el öpme gezileri, oğlan evi ile kız evinin karşılıklı ziyafetleri ve hediye alıp verme gelenekleri ile devam eder (Boratav, 1984: 188). Trabzon bölgesinde ise düğünden sonra “cumalık” ve “yedisi” adı verilen günler gelmektedir.

“Ertesi gün sabah olduktan sonra kadın düğünü, cumalık başlardı. Buna sadece kadınlar gelirdi. Güğüm dibi vurulur, horon oynanırdı. Çok uzaktan gelindiye gelenleri erkek tarafı yedirirdi. Geline yine orta yapılırdı. Gelinin önüne damadın analığı geçirdi. Ortaya konan sandalyeye gelin oturtulurdu. Eskiden bilezik kolay bulunmazdı, herkes ya para takardı ya çember, havlu takardı. Takı işi bittikten sonra gelin odaya alınırdu. Ortayı yapan kişiye bahşiş olarak para, çember veya havlu verilirdi. Oyun havaları çalınır, oynanırdı. Sonra herkes evine giderdi.” (K.K. Münire Uzun, Kirazlık)

“Cumalığa gelenler erkeğin evinde toplanır oynamaya, yemeye başlanırdı. Gelin ve güveyi de bu oyunlara katılırlardı. Özellikle karşılıklı horon oynanırdı. Oyunlar öğlene kadar sürerdi. Sonra gelinle güveyi beraber orta edilirdi. Yenge, sırayla cumalığa gelenleri bağışlarını sunmaları için çağırırdı. Verilen bağışlar en son sayılarak duyurulurdu. Toplanan bağışın tek çıkmasına özen gösterilirdi. Bunun uğur getireceğine inanılırdı. Eğer tek değil de çift sayı çıkarsa cumalığa gelen yakınlarından biri havlu veya çorap vererek bağışların tek olmasını sağlardı.” (K.K. Havva Usta, Tatlısu)

### **3.3.1.3.16. Yedileme**

Güveyi evlendikten bir hafta sonra gelinin baba evine yediye çağırılır. Kızın baba tarafı köy halkını da bu geceye davet eder. Bu geceye “yedileme” adı verilir. Davetliler akşam vakti gelinin

babasının evinde toplanır. Güveyi birkaç kişiyle birlikte gelinin babasının huzuruna çıkarılır. Güveyi kaynatanın elini öperek evin bir köşesine oturtulur. Bu arada güveyi kaynana tarafından evin dışına çıkarılmak istenir fakat buna izin verilmez. Kaynana tarafından gelen baklava ile damada izin verilir ve damat evin dışına çıkar. Kaynana ile görüşen damat daha sonra tekrar eve girer ve toplulukla birlikte oturur. Topluluk tekrar kaynadan baklava ister. Kaynana da eğlenceyi artırmak için daha fazla baklava veremeyeceğini söyler. Nihayet topluluk son çare olarak eniştenin asılmasına karar verir. Eniştenin ayağına bağlanan ip tavandaki çiviye asılır. Bu arada topluluk içindekilerden biri kendine has ezgisi olan şu türküyü icra eder:

“Enişteyi astiler  
Kaynanasi yok midur?  
Kaynanasi yok isa  
Kaynatasi yok midur?  
Kaynatasi yok isa  
Kayini da yok midur?  
Kayini da yok isa  
Balduzasi yok midur?  
Balduzasi yok isa  
Bir baklava yok midur?  
Baklavasi yok isa  
Bi kot ceviz yok midur?  
Bi kot ceviz yok isa  
Bi kot funduk yok midur?  
Ha boyle enişteye  
Bi baklava çok midur?” (K.K. Şükran Öztürk, Maçka)

Bu sözler üzerine eğlencenin dozu iyice artar. Kaynana tarafından getirilen baklavalar ile topluluk sakinleşir ve damat asıldığı yerden indirilir. Bu gece boyunca damadı mahcup etmek için türlü oyunlar düzenlenir. Damadın ayakkabıları çalınır, ayakkabılarının içine zeytinyağı dökülür, oturduğu sandalye devrilir veya damat oturduğu yerden kalkamasın diye oturacağı sandalyeye çam zifti sürülür. Evin içinde damadı bu durumdan kurtaracak iki kişi de nöbetçi olarak önceden ayarlanır.

Kız tarafının yedinci akşam yedencilere yemek vermesi gerekir. Önce gelen yedencililer yedirilir. Sonra ortaya güveyi sinisi kurulur. Güveyi, babalık ve birkaç arkadaşı güveyi sinisine oturur. Yemekler siniye kapalı sahanlar içerisinde gelir. Babalık ve arkadaşları kapalı olan sahanları açmazlar. Açılmadığı söylenir. “Bunun anahtarının nerede?”, “İmam gelmedi.” gibi sözler söylenir. Amaç damat tarafından bir tavuk veya horoz hediye almaktır. Bu arada güveyi hiç ses çıkarmaz. Güveyi sinisinde oturan babalık ve diğer arkadaşlar bu durumu halletmekle görevlidirler. Ev sahipleri de eğlencenin devam etmesi için getirilen tavuk veya horozu ortaya çıkarmazlar. Bu durumda babalık

horoz gibi öter. Herkes gülüp eğlenmeye başlarken getirilen tavuk veya horoz ortaya çıkarılır. Babalık “İmam geldi, anahtarı buldi.” der ve kapalı sahanlar açılarak yemekler yenmeye başlanır.

Esiroğlu bölgesinde yedide damadın yakınları tarafından sofradan çatal, kaşık vb. şeyler çalındığı belirtilmektedir. Bundan başka damadın ayakkabılarının içine yumurta kırıldığı, tuz döküldüğü, ayakkabılarının altına yapıştırıcı sürüldüğü belirtilmektedir.

“Gelin düğün bittikten sonra üçüncü veya yedinci akşam erkek evinde galır. Üç günden sonra kız tarafı yediye çağırır erkek tarafını, işte buyrun gelin bize yediye. Biz yemek hazırlıycaz sizin için derler. Erkek tarafı hazırlanır, kız tarafı da yemek yapar. İşte çeşit çeşit yemek ederler. Yumurta kırarlar. Erkek tarafı da gelini alır; bigaç kişi ailesinden, akrabalarından bigaç kişi alırlar. Beş on kişi giderler yediye. Yedi şöyle olur: Giderler yediye, el öpülür, saygı sunulur, otururlar, gülerler, eğlenirler... Birbirlerine sıcaklık yaparlar. Gaynaşma şeysi yaparlar. Gaynaştıktan sonra oturur, gonaşurlar, sohbet ederler. Muhabbet ettikten sonra yemek gelir, sofraya kurarlar. Üç beş tane tabak gorler sofraya. İçine yemek gorler. Bi tanesinin içine yumurta gorler, birine su, birine yemek... Üçünü de kapatırlar. Kapaklarlan sahanı kapatırlar. Tabi damat çekecek, kaldıracak tabakları. Kimi yerde damata iletirlerdi ki felan yerde diye. Buldururdiler oni. Buldurmadiler mi sonra damat rezil olurdu ki damat rezil oldu diye. Damat yumurtayı bulursa masaya para bırakırdı. Orda eğer bulamazsa bi gülme, alay etme olurdu. Damat yumurtayı bulamadi diye alay etme olurdu. İşte kimi damata haber verirdiler, o da onu galdırırdı. Tabi damat bulurdu şeyi. Alkışlanırdı o zaman ama demezdiseler işte tesadüf bulamazdise oni, çok üzgün şey yapardiler oni bulamadi diye. Orda üzüldü damat tabi. Ondan sonra damat sofrasında yemek yenirdi. Ötekiler de başka sofrada yedi. O akşamı gonaşudiler, eğlenidiler. Gece bittikten sonra gelini alırdiler, damat evine giderdiler. Ondan sonra da düğün biterdi. Düğün bittikten sonra da herkes normal hayatına dönerdi.” (K.K. Şükran Öztürk, Maçka)

#### 3.3.1.4. Ölüm

Ölüm, doğum ve evlenmeden sonra insan yaşamındaki geçiş dönemlerinden biridir. Ölüm, insan hayatının sonu ve doğal olarak da geçiş dönemlerinin son aşamasıdır. Doğum ve evlenmede olduğu gibi ölüm olayı etrafında da birçok âdet ve inanma oluşmuştur. Tıbben bedeninin sonu olarak görülen fakat pek çok toplumda bir başka hayatın başlangıcını ifade etmesi bakımından bir erginlenme ritüeli olarak görülen ölüm; öteki dünyayla kurulan çeşitli ilişkiler, bu dünyaya çeşitli biçimde dönüşler, toplumsal konum ve mülkiyetin (miras) aktarılması sorunlarının tümüdür (Emiroğlu ve Aydın, 2003: 657-658).

İnsanoğlu var olduğu günden beri yaşam ve ölüm sırlarını öğrenmeye ve anlamaya çalışmış ve insanı yaratan nesneyi nefes, tın, rüzgâr, esinti anlamlarına gelen sözcüklerle ifade etmiştir. Eski Türkler can ve ruh kavramı karşılığında tun (nefes) sözcüğünü kullanmışlardır. Altaylılara göre nefes

kavramını karşılayan tın, süne ve kuttan başka insanın yula adı verilen bir de eşi vardır. İnanca göre, insan uyurken yulası her yerde dolaşabilir. Düş, yulanın gördüğü şeylerden ibarettir. Şamanistlere göre can; kanda ya da yürekte bulunur (İnan, 1995: 176).

Ölüm ilk çağdan günümüze kadar her toplumun çaresiz kaldığı bir durumdur. Bu yüzden ölüm olayını doğrudan hatırlatan kelimeler kullanılmaya özen gösterilmiş, can verdi, uçtu, gibi kelimelerle ölüm anlatılmaya çalışılmıştır (Roux, 1999: 21). Ölümü dolaylı yoldan anlatma geleneği Eski Türklerde de görülmektedir. Batı Türklerinde, hatta İslâmiyet’i kabulden sonra öldü yerine, şunkar oldu, yani şahin oldu deyiimi kullanılmıştır. Bu inanışa uygun şekilde, Germiyanoğlu Yakut Bey ölen babasının adını söylemeyip ondan “Güldü babam” diye söz etmiştir (Togan 1981: 217–221).

Ölüm çevresinde kümelenen ve ölüyle toplum üyelerini kuşatan inanmalar, âdetler, işlemler, törenler ve kalıp davranışlar başlıca üç önemli işleve sahiptir. Bunlardan bir grubu ölenin öte dünyaya gidişini kolaylaştırmak; onun gerek geride bıraktıklarının gözünde, gerekse öte dünyada saygın ve mutlu bir kişi olmasını sağlama amacına yöneliktir. Bir başka grupsa; ölenin geri dönüşünü önlemek, yakınlarına ve geride bıraktıklarına zarar vermesini engellemek amacıyla yerine getirilenlerdir. Üçüncü grupta toplananlarsa; ölenin yakınlarının bozulan ruhsal durumlarını sağaltmak, sarsılan toplumsal ilişkilerini düzeltmek ve yeniden topluma katılmalarını sağlamak için uygulanmaktadır. Ölümün herkes için kaçınılmaz bir son oluşu, dünyanın her yerinde ölüm çevresinde toplanan adetlere ve işlemlere evrensel bir karakter kazandırmıştır (Örnek, 1977: 207).

Bireyin ölümü ve insanlığın ölümü, benzer bir şekilde, yeniden doğumları için zorunludur. Hangi biçim olursa olsun, bu şekilde var olması ve sürmesinden ötürü zorunlu olarak canlılığını yitirir ve aşınır; canlılığını yeniden kazanması için, bir an için bile olsa, biçimsizle yeniden birleşmelidir. Kaynaklandığı ilksel birliğe kavuşmalıdır; başka bir deyişle, kozmik düzlemde kaosa, toplumsal düzlemde orjiye, tohumlar için karanlığa, suya vb. dönmelidir (Eliade, 1994: 91).

Joseph Campbell (2010: 198-199) zamanın döngüselliğini ve hayatın hiçbir zaman nihayete eren kesin bir yargısal olgu olmadığını şu şekilde açıklar:

Tanrısal resimlerin dilinde, zamanın dünyası büyükanne rahmidir. Oradaki baba tarafından verilen yaşam annenin karanlığı ve babanın ışığından oluşur. Annenin içinde fakat babadan koparılmış yaşarız. Ölüm – ebediyete doğuş – geldiğinde zamanın rahminden çıktığımızda babanın ellerine düşeriz. Bilgeler bu rahimde babadan gelip ona döndüklerini anlar, çok daha bilgiler ise ikisinin aynı öz olduğunu bilir.

Hayatın geçiş dönemlerinin sonuncusu olan ölüm, yeryüzündeki hemen tüm inanç sistemlerinde bir sondan ziyade bir geçiş olarak nitelendirilmektedir. Bu sebepten tarih boyunca her inanç sistemi ölümden sonraki aşamaya hazırlık yapmıştır. Nüfusunun tamamı Müslüman olan

Trabzon’da ölüm ve sonrasındaki cenaze işlemleri geneli itibariyle İslami kaideler çerçevesinde gerçekleşmektedir. Ayrıca ölümle ilgili Trabzon bölgesinde de çeşitli inançlar ve uygulamalar bulunmaktadır.

#### 3.3.1.4.1. Ölüm Öncesi/ Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

İnsanoğlunun yaşamı ölümle son bulmaktadır. Bu önemli olayı önceden bilme çabasına içine giren kişi, vücudundaki değişimleri, tabiat olayları, hayvanların davranışları, görülen rüyaları ölüm için ön belirti olarak kabul eder. Ölümü düşündüren ön belirtiler, önemli önemsiz olayların bir ölümü haber verdiği inancıdır. İnsan yaşamının kaçınılmaz sonu olan ölümü engellemek, geciktirmek ya da önceden bilebilmek, bireyin düşüncesini hep meşgul etmiştir. Bunun için birtakım önlemler almış, kimi davranışlarda bulunmaktan kaçınmıştır. Kimi zaman da çevresinde gördüğü veya duyduğu kimi nesnelere ya da olayları ölümün habercisi saymış, onlardan uzak durmaya çalışmıştır.

Rüyada görülen kimi unsurların ölümle ilişkilendirilmesini izah edecek eski Türk kültürüyle alakalı veriler oldukça sınırlıdır. Bundan hareketle bazı araştırmacılar, İslami dönemle birlikte Türklerde “rüya”ya ilişkin motiflerin türlü biçimlerde değerlendirilmeye başladığı sonucuna varmışlardır. Ancak bu yorumun izah edemediği motif çeşitliliğinin sebebi olarak da bazı motiflerin Türk destanlarıyla ilişkilendirilmesi ve kişisel tecrübelerin zamanla anonimleşmesi prensibiyle izah edilebileceği söylenmiştir (Ersoy, 2002: 91). Anadolu folklorunda ölüme yorulan rüyaların başında dişler gelmektedir. Dişlerin düşmesi bütün boyutlarıyla ölümle ilişkilendirilmiştir (Örnek, 1979b: 26-27). Azeri Türklerinde, rüyada dişlerin düşmesi ve çürümesi ölüme yorulur. Diş düşmesinin yanı sıra bir kimsenin çıplak görülmesi, düğün yaparken görülmesi, hasta olan bir evde uğursuz olduğu düşünülen kişilerin görülmesi de ölüme yorulur. Böyle bir rüya görülmesi durumunda çadırın etrafının bir metal çubukla çizilmesi (dövrüne tığ çekilmesi) ve dua okunması yoluyla gelecek musibetin önüne geçilmeye çalışıldığı da söylenmiştir (Karaaslan, 2010: 314). Ölünün bir başka kişinin rüyasına başka bir kimlik ya da bir hayvan kılığında girmesi, ölünün rüyada birisini ikaz etmesi, karşılıklı konuşma içinde saygı değer bir büyük olarak görünmesi; öldürülenlerin öldürenleri sürekli izlemesi, rahatsız etmesi, onu bir başkasına ihbar etmesi bu inanişe örnek teşkil eder (Çobanoğlu, 2002: 201). Ölüm korkusunun insan üzerinde yaptığı psikolojik etki nedeniyle insanlar, bazı halleri ölümün bir ön belirtisi saymışlardır.

Türk dünyası coğrafyasına bakıldığında bazı hayvanların günün ve gecenin bazı vakitlerinde ulumaları, çıkardıkları seslerin ölümü çağrıştırdıklarına inanılmaktadır. Ulumakta olan çakal ya da tilkiye cevap verilmesi, tavuk veya horozun başının kesilmesi gibi tedbirlerin de benzeşmesi, bizi çok geniş bir coğrafyada “ölüm” algısının müşterek bir bakış açısıyla temellendiği kanaatine götürmektedir. Kırgız Türklerinde, köpek uluduğu zaman, ona en yakın olan evden birisinin hastalanacağına veya oradan bir kimsenin öleceğine inanılır. Bunun yanında köpeğin horlar gibi ses çıkarması ve evin önünde yatması da kötülüğe yorumlanır. Bu durumlardan kaçınmak için "Git

buradan ölüm kendi başına gelsin, kendi ölümünü göreyim." denilerek köpek kovalanır ve taşlanır. Türkmenistan Türkleri halk inanışlarına göre köpeğin uzun süre uluması iyiye yorumlanmaz. Köpek sürekli uluyorsa bir felaketin habercisi olarak kabul edilir ve köpeği öldürürler. Böyle durumlarda üç kez "kendi başına" denir. Kırgız Türklerinde, horozun sabah vaktinin dışında, özellikle akşamleyin ötmesi kötülüğe yorulmaktadır. Bu durumda horozun ev sahiplerinin ölümünü dilediğine inanılmakta, bundan kaçınmak için horozu kesmektedirler. Makedonya Türkleri arasında tavuk, horozla ilgili bir başka inanış horozların akşama doğru ötmesinin hayra işaret olmadığı, hatta yakın zamanda bir ölüm olacağını habercisi olduğu şeklindedir (Karaaslan, 2010: 307-308). Anadolu folklorunda, tavuğun horoz gibi uzun uzun ötmesi ölüm habercisi olarak kabul edilir, aynı zamanda tavşanın bir kişinin veya yolcunun önüne çıkması da uğursuzluk ve ölüm habercisi olarak kabul edilir (Örnek, 1979b: 18). Tahtacı Türkmenleri üzerine yapılmış bir başka çalışmada da baykuşun bir evin yakınında ötmesi durumunda o evde birinin öleceğine işaret ettiği, çakalın uzun uzun ulumasının ölümün ön belirtisi olarak düşünüldüğü, tavuk, horoz gibi hayvanların ötmesinin de ölüme işaret ettiği ve bu hayvanların başının kesildiği ifade edilmiştir (Selçuk, 2004: 201). Türk dünyası ve özellikle de Anadolu sahası için ölüm nişanesi olarak değerlendirilen bu hayvanlarla ilgili örnekleri artırmak mümkündür. Hazara Türkleri ve Çepnilerde, Uygur Türkleri ve Kazaklarda, Adana ve Kozan çevresinde baykuşla, ilgili benzer inanmalar tespit edilmiştir. Tekirdağ'da türü bildirilmeksizin bütün kuşların ve Anadolu'nun muhtelif şehirlerinde karga, köpek, çakal, tavuk, horoz cinsi hayvanların Anadolu ve diğer Türk dünyası coğrafyasıyla örtüşecek biçimde ölüme işaret eden mahlûklar olarak değerlendirildiği belirtilmiştir (Güngör, 1992: 11; Yardımcı, 1993: 547; Artun, 1998: 23; Çelik, 2001: 19; Altun, 2004: 281).

Türk dünyasıyla müşterek olan inanışlar çerçevesinde ölümü çağrıştıran unsurların başında cam eşyanın ve aynanın kırılması etrafında teşekkül etmektedir. Örneğin, Romanya Dobruca Türklerinde herhangi bir ev eşyasının kırılması, ev içinde sıva düşmesi nesnelere ilgili bir ön belirti olarak kabul edilir (Önal, 1998: 244). Ayrıca Anadolu folklorunda, aynanın kırılması yaygın olarak ölümle bağlandırılmaktadır (Örnek, 1971: 22).

Türkmenistan Türkleri arasında gökyüzünde bir yıldız kaydığında, bir kimsenin öldüğüne inanılır. Bazı Türkmenler de yıldız kaymasını gördüğünde "Ulu bir adam dünyamızı terk etti." derler (Özbay,2007:184). Anadolu folklorunda, yıldız kayması yaygın olarak ölümle irtibatlandırılmaktadır. Ayrıca güneş tutulmasında büyük felaketlerin olacağı, büyük kabul edilen şahsiyetlerden birinin öleceği şeklinde yorumlanır (Örnek, 1979b: 23-24).

Kırgız Türkleri, akşamdan sonra kimseye bir şey vermemeye çalışırlar. Özellikle süt, yoğurt ve para verilmez. Bu tür şeylerin verilmesi kötülük işareti olarak kabul edilir (Karaaslan, 2010: 313). Anadolu folklorunda da ateşin gece vakti verilmesi hoş karşılanmayan ve ölümle irtibatlandırılan nesnelere (Örnek, 1979b: 22-23). Bunlar haricinde Trabzon bölgesinde ölümü doğrudan çağrıştıran unsurlar şu şekildedir:



- Hoca ezanı makamından farklı bir biçimde okursa ağır hasta olan bir kimsenin öleceğine inanılır.
- Karga, çakal, köpek gibi hayvanların nedensiz ötüş ve bağırsıkları bir kimsenin öleceğine dair yorumlanır.
- Evde bir bardağın yere düşmesi ve kırılmaması uğursuzluk olarak nitelendirilir ve eğer düşen eşya kırılmazsa birinin öleceği inancı bulunmaktadır.
- Bir kişinin gözünün seğirmesi ve dalıp gitmesi durumunda yine bir kişinin öleceği inancı bulunmaktadır.
- Kişinin rüyasında beyaz bir ışık görmesi, kefen görmesi, evinin yanıp yıkılması yine bir kişinin öleceğine yorumlanmaktadır.
- Yıldız kayması sonucu birinin öleceği inancı bulunmaktadır.

#### **3.3.1.4.2. Ölümü Uzaklaştırma ve Ölümden Kaçınma Yöntemleri**

Anadolu folklorunda ölünün defnedilmesinin ardından arkaya bakmanın ölümle ilintilendirilmesi nedeniyle mezarlık dönüşü arkaya bakmama uygulaması yaygın kaçınmalar arasındadır (Örnek, 1979b: 40). Cenaze mezara götürülürken obadaki çadırlardan ölümü uzaklaştırmak için arkasından taş atılmasına benzer biçimde Adana’da da ölünün arkasından oklava atıldığı ifade edilmektedir (Başçetinçelik, 1998: 267). Adana’da uğursuzluk gelmesin diye belli günlerin dışında çamaşır yıkanmadığı söylenerek pazartesi günü vefat eden kişilerin ardından başka ölümlerin de geleceği korkusuyla cenazenin üzerinde oklava kırıldığı ifade edilmektedir (Başçetinçelik 1998: 252). Çanakkale yöresinde ölümün hemen ardından vefat eden kişinin ayakkabısı, ölüm tekrar bu eve gelmesin diye bahçe kapısına konulmakta ve vefatın olduğu gün ölen kimsenin bir çift ayakkabısı bir fakire verilmektedir (Ercan, 2002: 179). Sivas, Haymana, Şebinkarahisar ve Maraş’ta da vefat eden kişinin ayakkabılarının bir fakire verildiği Osmaniye yöresinde ise ayakkabı ile bulgur ve soğan da verildiği söylenmektedir (Örnek, 1979b: 1976; Doğaner, 2006: 233).

#### **3.3.1.4.3. Ölüm Olayı Sırasında Gerçekleşenler ve Yapılan İşlemler**

Ölecek kişi eğer bir noktaya bakıyorsa öldükten sonra gideceği yeri gördüğüne inanılır. Eğer yüzü gülüyorsa cennete, üzgün ve korkulu bir haldeyse cehenneme gideceğine yorulur.

Ölecek kimselerin çok susadıklarına ve şeytanın ölüm anında imanlarını satmaları karşılığında onlara su ikramın bulunduğu inanılır. Bu sebepten ölüm döşeğindeki kimselerin yanı başında daima su bulundurulur, içebiliyorlarsa su içirilir. Eğer su içmeleri mümkün değilse çay kaşığı veya pamuk yardımıyla dudaklarının suyla temas etmeleri sağlanır. Aksi takdirde kişinin gafletle imanını şeytana satabileceği ve cehenneme gideceği inancı bulunmaktadır.

Ölecek insan nefes almakta zorlanır ve vücudunda aşırı miktarda ter kaybı gerçekleşir. Konuşması kesilir, nabızı ve tansiyonu düşer. Ölüm anı hastalık, kaza vb. nedenlerle sancılı bir şekilde olabileceği gibi uyku vb. hallerde de gerçekleşebilmektedir. Tahtacılarda ölüm döşeginde yatan kişinin ölürken sıkıntı çektiği düşünülürse bu kişinin üzerine Ya Allah Ya Muhammed Ya Ali denilerek bir yeşil yaprak atıldığı ifade edilmiştir (Selçuk, 2004: 205).

Vefatından sonra gözü kapanmayan kişilerin, genellikle bir kişiye ya da bir şeye hasret gittiği düşünülmektedir. Hasretle beklenen olay evladın evlenmesi olabilir (Ercan, 2002: 181). Vefatından sonra gözleri kapanmayan kimseler için Anadolu sahasının yanı sıra diğer Türk topluluklarında da benzer inanmalar tespit edilmiştir. Kuzey Afganistan, Özbekistan, Türkmenistan gibi muhtelif Türk yerleşimlerinde gözü kapanmamış ölü için -hasreti var- denildiği ve bu kimselerin gözlerinin bir yakını tarafından kapatıldığı ifade edilmiştir (Kalafat, 2000: 304).

#### **3.3.1.4.4. Ölüm Olayı Sonrası Gerçekleştirilen İşlemler**

Ölümün sonrasında ölen kişinin yakınları olayı çevrelerine duyulurlar. Özellikle kırsal kesimde belediye ya da muhtarlık hoparlöründen duyuru yapılır; camiden sala verilir. Kültürümüzde ölünün yıkama, kefene sarma ve defin işlemleri dininin geleneklerine göre gerçekleştirilir. Ancak bu işlemlerde kimi yöresel farklılıklar da bulunmaktadır. Örneğin, bazı kokulu bitkiler cennet kokusu inancıyla gasil suyuna konular, kefene ayet ya da dua yazılır (Ersay, 2002: 86–101). İslami kurallara göre ölünün gasli, kefenlenmesi, tabuta konması ve cenaze namazından sonra mezara konması şeklinde gerçekleştirilir.

Ölüm gerçekleştiğinde mevta düzgün ve yerden yüksekçe bir yere koyulur, sırt üstü yatırılır. Gözler ve çene açık kalmışsa kapatılır ve çene bir bezle birlikte bağlanır. Ayak başparmakları da vücudun muntazam biçimde kalması için birbirine bağlanır. Mevtanın üzerine beyaz bir çarşaf örtülür ve vücudun şişmemesi için karnına bıçak veya benzeri metal bir alet koyulur. Gelen kimselerin rahatça ziyaret edebilmeleri için evin bir odası mevta için tahsis edilir ve bu odanın aşırı derecede sıcak olmamasına özen gösterilir. Ayrıca mevta odada yalnız bırakılmaz. Bunun nedeni ruhunun odada bulunduğu ve tekrar bedenine girmeye çalışacağı inancıdır. Esasında karnına koyulan bıçak, demir vb. metal aletlerle de vücudu bir nevi mühürleme ve ruhun dönüşüne engel olma anlayışı bulunuyor olsa da bu inanç günümüzde yerini taklide bırakmıştır.

#### **3.3.1.4.5. Yıkama, Kefenleme ve Defin İşlemleri**

Yıkama işini; ölü yıkayıcılar ya da ölen kişinin yakınları yapmaktadır. Cenazenin yıkandığı su temiz olmak kaydıyla herhangi bir kaynaktan alınabilir. Kefen ise ölen kişinin cinsiyetine göre farklılık gösterir. Erkek kefeni, üç parça olarak; omuzdan ayağa kadar örtülen “gömlük” denilen bez, başta ayağa kadar örtülen “izar” denilen bez ve yine baştan ayağa kadar örtülen “lilafe” denilen

bezden oluşmaktadır. Kadının ise beş parça bezden yapılır. Bunlar, başa örtülen “himar” denilen bez, göğse konulan “dir” denilen bez, göğüsten göbeğe ya da diz kapağına kadar örtülen “geniş hırka” denilen bez ve bunlara ilave olarak izar ve lilafeden yapılmaktadır. Toplumumuzdaki yaygın bir inanişaya göre öldüğü zaman başkasına yük olmasın diye ya da kendi “helal” parasından olsun düşünceleriyle kişi, sağlığında kefenini alıp bir köşeye saklar ya da bunun için para ayırır. Hac ziyareti yapanların çoğu zaman zezem suyu ile ıslatılmış ve kurutulmuş kefenlerini beraberlerinde getirdikleri görülür (Artun, 2005: 175).

Anadolu'nun muhtelif yerlerinde vefat eden kimseler, İslamiyet akideleri gereğince hemen defnedilir. Çubuk ve Lalahan'da kokmasın diye, Ayaş'ta öte dünyaya bir an önce gitsin hesap versin diye, Sivas'ta beyni soğumasın sorgucu meleklerle daha iyi cevap versin diye, Kayseri'de şişmesin ve bir an önce toprağına kavuşsun diye, Balören'de acı bir an önce unutulsun diye ölünün bekletilmediği ve hemen gömüldüğü kaynaklarda yer almaktadır (Örnek, 1979b: 48). Trabzon'da cenazenin defin işlemi genellikle ertesi gün öğle veya ikindi namazına müteakip gerçekleştirilir ancak yurt dışı vb. şekilde gün aşırı uzaklıkta bulunun ve cenazeye gelecek yakınlar için cenazenin bekletildiği durumlar da görülebilmektedir. Defin işleminin gerçekleşeceği günün sabahında mevta yıkanmak üzere hazırlanır. Mevtanın yıkanma işlemi sırasında ailesinden birinin bulunması ve yıkanma işlemine katılması makbul görülen davranışlardandır. Ayrıca yıkama işlemi için dışarıdan özellikle biri getirildiyse yaptığı bu yardım ve hizmetten ötürü kendisine bir miktar para veya hediye vermek adettendir. Aksi takdirde mevtanın ruhunun huzursuz olacağı endişesi bulunmaktadır. Cenazeyi yıkarken dikkat edilmesi gereken bir diğer önemli husus suyun çok fazla sıcak olmamasıdır. Mevtanın ruhunun henüz vücudu terk etmediği ve hissettiği inancı bulunmaktadır. Mevta yıkandıktan sonra kefenlenerek cenaze namazı için hazırlanır. Cenaze namazı, mevtanın camiye getirilmesiyle kılınacağı gibi toplanan cemaat için uygun alan bulunamaması durumunda cami dışında bir başka yerde açık alanda da kılınabilir. Vakit namazını camide kıldıran imam daha sonra cemaati cenaze namazına davet eder. Cenaze namazına kadınlar iştirak etmez.

Namazı kılınan mevta defin işlemi için mezarlığa götürülür. Cenazenin taşınması için gerekli tabut günümüzde Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından camilere tahsis edilmektedir ancak nadiren de olsa mevtanın yakınları tarafından özel tabut yaptırıldığı durumlar da mevcuttur. Tabutun taşınması işlemi cenazeye iştirak eden erkekler tarafından üstlenilir ve tabut cemaat tarafından sırayla omuzlanarak mezarlığa götürülür. Tabutun taşınmasında cemaatten herkes yardımcı olur. Bunun sevap olduğu ve ayrıca mevtaya olan vefa borcunun bu şekilde ödendiği inancı bulunmaktadır. Defin işleminin gerçekleştirileceği mezarlık genellikle aile mezarlığı olmakla birlikte Esiroğlu Beldesi Teraziler mevkiinde olduğu gibi ortak kullanıma açık büyük mezarlık alanları da mevcuttur. Cenazenin defnedileceği mezar daha önceden hazır hale getirilir. Mezarın kazılması işlemi yine mevtanın yakınlarından veya sevenlerinden birinin yapması makbul görülmektedir. Mezarın kazılmasında görevli kişiler yabancıysa yine bir miktar para verilmesi uygun görülmektedir. Bu noktada belirtmek gerekir ki mevtanın yıkanmasından defnedilmesine kadar uygulanan işlemlerde

yardımcı olacak kimselerin namaz ehli veya iman sahibi kimseler olması bölgede tercih sebeplerinin başında gelmektedir.

Namaz kılındıktan sonra cemaatten helallik istenir ve daha sonra defin işlemine geçilir. Mevta dikkatli bir biçimde mezara indirilir ve yerleştirilir. Bu esnada imam ve cenazeye iştirak edenlerce Kuran okunur. Mevta'nın direkt olarak toprakla temas etmesini engelleyecek şekilde mezara tahtalar dizilir. Tahta dizilmesinin nedeni mevta'nın tekrar bedene girmeye çalışacağı ve doğrulmak istediğinde başını tahtalara çarpınca öldüğünü anlayacağı inancından gelmektedir. Tahtalarla örülen mezar daha sonra toprakla kapatılır. Defin işlemi tamamlandıktan sonra cenaze töreni böylece sona erer.

Ölünün üzerine para atılması ile ilgili pratikler, Anadolu sahasında pek çok yerde karşımıza çıkmaktadır: İzmir'in Menemen ilçesinde ölünün defnedilmesi esnasında başka bir ölüye ait kemiklerin çıkması durumunda, bunların mezarın ayakucuna toplandığı ve üzerine para atıldığı söylenmiştir (Örnek, 1979b: 72). Aydında ise para ölü mezara indirileceği sırada avucuna konmaktadır (Kalafat, 1999a: 250). Mersin'de yapılan bir çalışmada da paranın ölünün ağzına sıkıştırıldığı belirtilmiştir (Örnek, 1979b: 72). Cenazenin sevdiği eşyalarla ve mevsim kış ise üşümesin diye yorganıyla gömülmesi pratiği Sivas'ta da tespit edilmiştir (Çıblak, 2002: 608).

Hem Adana'da hem de Mersin Tahtacıları üzerine yapılmış muhtelif çalışmalarda mezara ölünün yerleştirilmesinin ardından "murd" ağacının dallarının bırakıldığı tespit edilmiştir. Mersin ağacı adı da verilen bu bitkinin, mezara niçin konulduğunu ilgili kaynak kişiler İslami motiflerle izah etmeye çalışsalar da bazı araştırmacılar, konunun eski Türk inanç sistemindeki ağaç kültü ile ilişkilendirilebileceğini ifade etmişlerdir (Başçetinçelik, 1998: 260-261; Çıblak, 2002: 614). Mezarın başında ateş yakma geleneğinin, Elazığ'da Sünni Türkler arasında yapılmış bir çalışmada ve Tunceli yöresinde Sarı Saltuk Ocağına Bağlı Alevilere ilişkin bir çalışmada uygulandığı da tespit edilmiştir (Keskin, 2003: 124). Elazığ'da, uygulanan pratiğin gerekçesi olarak gece cenazenin mezarının yırtıcı hayvanlar tarafından açılmasının önlemesi olduğu söylene de bu tespitler pratiğin kökenine ilişkin düşünceleri doğrular niteliktedir (Araz, 1995: 124).

#### **3.3.1.4.6. Defin Sonrası Gerçekleştirilen İşlemler**

#### **3.3.1.4.7. Devir/Iskat**

Defin işleminin hemen ardından eskiden uygulanan devir/ ıskat günümüzde gerçekleştirilmemektedir. Bu işlemin amacı mevta'nın hayattayken gerçekleştiremediği ibadetlerinin borcunun bir kefaret şeklinde ödenmesidir. Bu borç namaz, zekât, fitre borcu, oruç ibadetinin kefareti vb. dini ibadet kaynaklı olduğu gibi sağlığında alıp ödeyemediği maddi borçları da kapsamaktadır. İslam inancında ölen bir kişinin sağlığında kılamadığı namazları, tutamadığı oruçları ve yerine

getiremediği yeminleri için fakire para verilmektedir. Bu olaya “ıskat” denir. Bir Müslüman, ölümünden sonra kalan malının bir bölümünün ıskat-ı salat için yoksullara dağıtılmasını vasiyet etmişse, bu vasiyetin yerine getirilmesi gerekir. Böyle bir vasiyet olmasa bile ıskat-ı salat yapılması caizdir (Artun, 2005: 178). Kişinin ergenlik çağından sonraki yaşamı süresince yükümlü bulunduğu bütün namazları toplanarak, her vakit namazının karşılığında bir ya da birkaç fakire fitre verilir. Mirasından ayrılan mal ya da para, bütün namaz vakitlerinin çoğunu karşılamıyorsa, eldeki malın tutarı kadar para en çok on fakirin katılacağı “devir işlemi” ile elden ele gezdirilir ve bu işlem bütün mallarının karşılığı ıskat tutarına ulaşıncaya kadar sürdürülür. Devir işlemi bittikten sonra ölünün günahlarının bağışlanması için dua edilir ve “ıskat akçesi” devire katılan fakirler arasında paylaştırılır (Artun, 2005: 178). Geçmiş dönemlerde ibadet borcunun kefareti imam tarafından altın üzerinden hesaplanarak belirlenmiş ve bu meblağ bir mendil veya havlu arasında konarak bir görevli tarafından yine cenazede görevli imama ve maddi durumu iyi olmayan kişilerce paylaştırılmıştır. Ancak günümüzde Diyanet İşleri Başkanlığı tarafından uygun görülmeyen bu uygulama imamlar tarafından terk edilmekle birlikte halka da yapılmaması yönünde verilen telkinler sonucu geçerliğini yitirmiştir.

#### **3.3.1.4.8. Cenaze Evinde Yemek Verme**

Defin işleminin ardından cenaze evine gelinir. Bu evde ölen kimsenin yakınları üç gün süreyle kalır ve üç gün boyunca cenaze evinde ölen kimsenin ruhu için Kur’an okutulur. Bu üç günlük süre zarfında cenaze evinde yemek pişirilmez ve komşular, yakınlar tarafından cenaze evine sürekli yemek getirilir, getirilen yemek taziyeye gelenlere ikram edilir. Cenazede ikramda bulunma eski bir Türk geleneği olmakla birlikte bugün de canlılığını böylece korumaktadır. Eski Türklerde ölü gömüldükten sonra mezarın sağ tarafında yakılan ateşte ölen kimsenin ruhu için kesilen kurbanın kemikleri yakılır, mezara arak/rakı adı verilen saç saçı ve böylece bu ikramların ölen kimsenin ruhuna ulaşacağına inanılmaktadır. Daha sonra törene katılan kişiler tarafından topluca yemek yenmektedir (İnan, 1995: 185,186).

Ülkemizde ölenin dinsel törenle ve yemekle anıldığı belirli günler vardır. Bunlar içinde sıklıkla görüleni ölünün kırkinci, elli ikinci günleriyle halk arasında “sene-i devriye” adıyla anılan günlerdir. Bu günlerde ölünün hayrı için, ölenin ruhu için, yemekler verilmekte, mevlit okutulmaktadır. Ölünün her cuma gelip kendisine Kur’an-ı Kerim okutulup okutulmadığına baktığına inanılır. Buna inanan ev sahipleri de onu memnun etmeye çalışırlar (Artun, 2005: 177). Eski Türklerde ölüm sonrası, “ölü aşı” adı verilen bir uygulama karşımıza çıkmaktadır. Bu uygulama İslamiyet öncesi çağlarda ölünün ruhuna kurban sunma şeklindeyken İslamiyet’ten sonra bu uygulama ölünün gömülmesinin ardından ölü evinde yemek yeme uygulamasına dönüşmüştür.

### 3.3.1.4.9. Yas Tutma ve Ağıt Yakma

Yas belirtisi olarak siyah giymek, Selçuklu devri Türkmenleri arasında, İran Moğollarında, Timurlularda, Kara-Koyunlularda, Ak-Koyunlularda, Anadolu beyliklerinde ve Osmanlılarda görülmektedir (Sümer 1999: 398-399). Türklerde yas tutma geleneğiyle ilgili en güzel örnekler Dede Korkut metinlerinde yer almaktadır: “Beyrek’in babası kara arığını kaldırıp yere vurdu, çekti yakasını yırttı. Oğul, oğul diyerek ağladı, inledi. Ak perçemli anası ağladı, al yanağını çekti yırttı; simsiyah saçını yoldu. Kızı, gelini gülmez oldu. Kızıl kına ak ellerine yakmaz oldu. Yedi kız kardeşi ak çıkardılar, kara elbiseleri giydiler, Beyrek’in nişanlısı kara giydi, ak çıkardı. Yar ve yoldaşları ak çıkarıp kara giydiler. Kalabalık Oğuz beyleri Beyrek için büyük yas tuttular” (Ergin 1994: 130).

Ölüm herkesin başına gelecek bir olaydır. İnsanoğlunun bu sonsuz yenilgisi ağıtlarda bir isyan olarak ifade edilir. İslam dini, kaderi kınama ve ilahi takdire karşı gelme gibi, ölünün ardından onun yaptığı iyilik ve fedakârlıkları sayarak ağıt yakmayı yasaklamıştır. Hadis-i şeriflerde bu tür adetler cahiliye adeti sayılarak, inananların böyle davranmalarıyla ölünün ruhunun azap görmesine sebep olacakları belirtilmiş ve bu manadaki ağıtçılık günah sayılarak yasak edilmiştir (Uludağ, 1988: 471). Ölenin ardından bir süre yas tutulur ancak ne çok uzun süreli yas tutmak ne de ağıtlar yakmak; dinsel, geleneksel adet ve inanmalarda doğru kabul edilmez. Daha büyük uğursuzluklara yol açılacağı düşünülür. Yakın akrabalar için yas süresi bir yılken diğer akrabalar için bu süre kırk günle sınırlı olabilir. Anadolu’da ise en yaygın yas süresi 3, 7, 40 gün, en fazla 7–8 senedir. Yas tutulduğu sürece bazı şeylerden kaçınılır. Renkli ve süslü giyinilmez, eğlenceler yapılmaz, varsa düğün, sünnet ertelenir veya törensiz yapılır (Artun, 2005: 177).

### 3.3.1.4.10. Ölen Kişinin Eşyalarına Uygulanan İşlemler

Ölünün geride bıraktığı eşyalar da birtakım uygulamalardan geçirilmektedir. Öncelikle yıkanıp temizlenen eşyalar başta mevtanın yakınları tarafından hatıra olarak saklanmak üzere paylaşılır ve geri kalanlar da ihtiyaç sahiplerine paylaşılır. Sosyal yardımlaşmanın en güzel örneklerinin görüldüğü bu uygulamalar ayrıca mevta yakınları tarafından mevtanın ruhunun huzur bulacağı inancının bir göstergesidir (Çelik, 1999: 450; Boratav, 1984: 200).

Ülkemizde pek çok yörede vefat eden kişinin eşyaları yıkanıp temizlendikten sonra ihtiyaç sahiplerine dağıtılır. Pek çok yörede “soyka” denilen ölünün giysileri, çamaşırları ve eşyaları başlanmadan önce arındırılma işleminden geçirilir. Bunların dağıtılmasının temelinde, ölünün geri geleceği korkusu ile anısını yaşatma isteği yatmaktadır. Ölünün giysileri arınma işleminden geçirildikten sonra başkalarına verilir.

İslamiyet öncesi Türk topluluklarında, ölünün eşyalarıyla ilgili çeşitli pratiklere rastlamak mümkündür. Bunlardan, Göktürklerin ve Oğuzların defin törenlerinde; ölüye ceket giydirdikleri,

kuşağını kuşandırdıkları, yayını yanına koydukları, eline dolu kadeh tutturdukları görülmektedir. Ayrıca, ölen kişinin servetine göre at kesip etlerini yedikten sonra, atların derilerini ayaklarını ve kuyruklarını sııklara asıp “Bu onun atıdır, bununla cennete gider” düşüncesiyle mezarının üstüne koydukları, yazılı kaynaklardan öğrenilmektedir (İnan, 1995: 178-179).<sup>32</sup>

#### **3.3.1.4.11. Mezarlık Ziyaretleri**

Türklerde atalar kültü, en eski ve köklü inançlardan biridir. Eski Türklerde atanın öldükten sonra ruhunun üstün güçlerle donanacağı ve bu sayede ailesine yardım edebileceği inancı vardır. Korku ve saygıyla karışık bir duyguyla ataların ruhlarına kurbanlar sunulur, mezarları kutsal kabul edilir. Bu sebepten mezarlıklar, yerleşim yerlerinin biraz dışında kuruludur. Mezarların süslenmesi için ağaç, çiçek ve belli otlar kullanılır. Mezarların başına ağaç dikmek, üzerlerine çiçek ekmek, bakımlı otlar yetiştirmek daha çok kentlerde görülür.

Mezarlık ziyaretleri ölen kimsenin ardından gerçekleştirilen manevi bir borcun ifası olmakla birlikte sevap olarak görülmekte, belirli bir gün olmaksızın gerçekleştirilmektedir. Ölen kimse için yakınları tarafından maddi durumları doğrultusunda mezar ve mezar taşları tanzim edilmekte, mezarlarına çiçek, ağaç fidanları dikilmektedir. Mezarlıklara dikilen ağaçlar Türk kültüründe önemli bir yere sahip olup Tanrı'nın mükâfatlandırma aracı olarak birer simgesi durumunda karşımıza çıkmaktadırlar. Pervin Ergun Türk inanç sisteminde yer altı ile Tanrı mekânı arasında bir köprü vazifesi gören hayat ağacının ruhlara yukarıya giden yolu gösterdiğini ve İslamiyet'e geçişle birlikte girilen bu yeni kültür dairesinde ruhu cennete götüreceği aracın yine hayat ağacı olduğunu, bu sebepten Anadolu'da hemen hemen tüm mezarlıklarda bu tip ağaçlar bulunduğunu belirtmektedir (Ergun, 2004: 372-374).

Vefat eden kişinin ardından kabri başında ilk üç gün Kur'an okunur. Ayrıca bu süre zarfında ölen kişinin mezarı başında “çerağ” yakıldığı kaynaklarda yer almaktadır. Kazak, Kırgız ve diğer Türk topluluklarında, kişinin canının ölümden ancak üç gün sonra çadırın ya da evin tepesinden çıkıp gittiğine inanılmaktadır. Bu inançtaki Türkler bir araya gelerek yemek yerler ve böylece ölüyü yâd etmiş sayılırlar (Aça 1999: 26).

#### **3.3.1.4.12. Ölen Kişinin Ardından Belirli Günlerde Yapılan Uygulamalar**

Ölümün kırkıncı gününde, birinci yıldönümünde vb. devirli günlerde mevta için mevlit okutulmakta ve yemekler verilmektedir. Tüm bu pratiklerde amaç ölen kişinin ruhunun öte âleme

<sup>32</sup> Türklerde ölümün esasen yeni bir yaşam formunun başlangıcı olduğuna yönelik bilgi hakkında detaylı bilgi için bk. (Esin, 2001: 50-55; Çoruhlu: 2002: 121-131; Uraz, 1994: 87-108).

gidişini kolaylaştırmak, ruhunu huzura kavuşturmak, ölen kişinin ruhunun kalanlara huzursuzluk vermesine engel olmak ve geride kalanları psikolojik olarak sağaltmaktır.

Kozmogonik eylemin ebediyen tekrarlanması her yeni yılı bir çağın başlangıcına dönüştürerek ölümlerin hayata dönmesini ve müminlerin dirilişe inançlarının sürmesini sağlamaktadır. Bu noktada, ölümlerin yeni yıl mevsiminde ailelerine döneceklerine dair, hemen hemen her yerde var olan inancın dünyanın yok edildiği ve yeniden yaratıldığı bu mitsel anda zamanın ortadan kalkmasının edilmesinin mümkün olduğu umuduna işaret ettiğini belirtmek gerekir. Artık ölümler geri gelebilir, zira yaşayanlarla ölümler arasındaki tüm engeller kalkmıştır ve geri geleceklerdir, çünkü bu paradoksal kerte zaman askıya alınacak, dolayısıyla onlar da yeniden yaşayanlarla çağdaş olabileceklerdir (Eliade, 1994: 71-72).

### **3.3.2. Bayramlar**

#### **3.3.2.1. Ramazan Bayramı**

Dini bayramlardan Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı arife gününden başlayan hazırlıklar itibarıyla birbirlerine benzemektedir. Trabzon bölgesinde bayram hazırlığı arife günü öncesinde yapılan ev temizliği ile başlar. Çarşılarla çıkılarak bayram için evin ihtiyaçları karşılanır. Çocuklar başta olmak üzere, ev halkına bayramda giyilmesi için “bayramlık” olarak tabir edilen yeni kıyafetler alınır. Bunun yanı sıra bayramda ziyarete gelenlere ikram edilmek üzere şeker, lokum, çikolata vb. ikramlıklar alınır. Mutfağın iaşe eksiklerinin giderilmesi ve evin temizlenmesiyle haneler bayrama hazırdır.

Arife günü geldiğinde mezarlık ziyaretleri başlar. Mezarlıklar arife günü gelmeden ayrıksı otlardan temizlenir, mezarların çöken kısımları varsa tahkim edilir. Mezarlık ziyaretleri arife gününden yapıldığı gibi bayramın birinci günü de yapılabilir. Ölen yakınlar adına Kur'an okunur ve dua edilir. Arife gününün akşamı “tömbelek gecesi” olarak adlandırılır ve bunun için hazırlıklar başlar. Tömbelek gecesinde çocuklar tıpkı Kalandar eğlencelerinde olduğu gibi ellerine poşetler alarak evleri dolaşmaya ve küçük hediyeler toplamaya başlar. Bunun için arife gününde köylerde yufkalar açılır, mısır unundan helvalar kavrulur. Tömbelekçiler ellerinde dümbelek olarak çalabilecekleri bir çalgı -ki bu genellikle güğüm olur- ile gelirler. Yanlarında bir mânici bulunur. Tömbelekçi çalarken manici de bununla uyumlu bir mânî söyler. Mânî hoşuna giden ev sahibinin ikramları da cömertçe olur. Tömbelekçiler içeri davet edilir ve onlardan bir mânî, türkü, masal istenebilir. Tömbelekçilerin söyledikleri maniler genelde şu şekildedir (Gülay, 2001: 240):

Tömbelek dürüm büküm	Habu evin gapısı
Tömbelek benim yüküm	Kesme daştan yapısı
Ağa (aha) geldim gapına	Bana iki bişi ver



Selağamın aleyküm	Bıra zengün gapısı	
Davulumun tokacı	Şekerim var ezilecek	
Erükdendür erükden	Süzekden süzülecek	
Yengem bişi ediyu	Başışim ver gidiğim	
Göriniyü delükden	Çok yerim var gezilecek	
Atladım geçtim çitinden	Davulumun topuzu	Gapıye kilit vurma
Gurtulamadım itinden	Dorukdandur dorukdan	Uyma şeytana uyma
Yenge bana bişi ver	Bibi çabuk ölsene	Gece bayram gecesi
Arkandağa tirkiden	Gırılıyruk soğukdan	Gelen gönlümü gırma

Eğlencelerin ardından tömbelek gecesi sona erer ve herkes mutlu biçimde evlerine dağılır. Ertesi sabah bayram namazı için erkenden kalkılır. Bayramlar ve bayram namazı sosyal barışı tesis etmesi açısından önemlidir. Bayram namazından sonra cami çıkışında cemaat birbiriyle bayramlaşır. Burada birbiriyle küs olanlar özellikle bayramın faziletine uygun düşmesi açısından barıştırılır. Bayramlaşmanın ardından Trabzon bölgesi için önem arz eden silahların ateşlenmesiyle bayramın başladığı ilan edilir. Bu esnada hanelerde kalan kadın ve çocuklar da kalkarak bayram için önceden alınan bayramlıkları veya temiz kıyafetler giyerler. Erkekler camiden dönünce bayramlaşırlar, gidilmediyse bayram ziyaretleri için mezarlıklara gidilir. Daha sonra köyde, kasabada, kentte oturan aile büyükleri bayramlarını tebrik etmek için ziyaret edilir.

Geçmiş dönemlerde Ramazan Bayramı'nda Şalpazarı yöresinde arife gününden keşkek yapıp hayır amaçlı dağıtmanın yaygın olduğu bilinmektedir. Keşkek şölenu halkın imece usulü bir araya gelmesiyle yapılacağı gibi bir kişinin hayır amaçlı tüm masrafları üstlenmesiyle de yapılabilmektedir. Buna göre arife gününden belde meydanında kurulan geçici aşhanede “davet kazanı” adı verilen büyük kazanlarda bayram gününün sabahına kadar bu işten anlayan belli ustaların kontrolünde pişirilmektedir. Ertesi gün bayram namazından çıkan erkekler bayramlaştıktan sonra kadın, erkek ve çocuklar bu keşkekten yemek üzere sıraya girmektedirler (Çelik, 1999: 472-475; Gülay, 2001: 242). Bu gelenek, günümüzde uygulanmamaktadır.

### 3.3.2.2. Kurban Bayramı

Kurban Bayramı'na hazırlık Trabzon bölgesinde Ramazan Bayramı'yla hemen hemen aynıdır. Aradaki en büyük fark şüphesiz Kurban Bayramı'nda kurban kesilecek olmasıdır. Bu sebepten Kurban Bayramı sabahında bayram namazı çıkışında cemaatle bayramlaşma ve mezarlık ziyaretleri mümkün olduğunda kısa tutulur veya mezarlık ziyaretleri arife gününden yapılarak tamamlanır. Kurban kesiminin, bayramın ilk veya ikinci günü sabah erkenden yapılmasına özen gösterilir. Kurban kesiminin günün geç saatlere kalması veya bayramın ikinci gününden sonraya kalması hoş

karşılanmaz. Kurbanlık seçiminde tercih genellikle büyükbaş hayvanlardan yana olsa da küçükbaş hayvanlar da kesilmektedir.

Hayvanın fiyatı bazı yörelerde “gırcı” adı verilen kişiler tarafından önceden belirlenir. Kurban ortak olacak kişiler hayvan alım satım işiyle meşgul bu kişilerin belirledikleri fiyatlara önceden tabi olur ve bu fiyat kabul edilerek kurban ortak olunur (Gülay, 2001: 241). Kurban kesildikten sonra eti, kişi sayısına eşit parçalara ayrılır. Bu eti ayırma işinde hassasiyet göstermek son derece önemlidir. Hayvanın kemikli, kemiksiz etleri, sakatları, kelle ve ayakları, eşit miktarda ayrılır ve kimsenin kimseye hakkının geçmemesi adına özen gösterilir. İşkembe, kelle, dil vb. organlar herkes tarafından tercih edilmediği için hayvanın bu parçalarını almak isteyenlere bu parçaları vermeye tüm ortaklar rıza gösterir. Kurban etini alan kurban sahipleri kendi paylarına düşen miktardan bir kısım hanelerine ayırıp geri kalan eti ihtiyaç sahiplerine dağıtırlar. Burada öncelik kurban kesemeyen akrabalar ve gündelik hayatta et almaya maddi gücü yetmeyen ihtiyaç sahipleridir.

Bayram günlerinde oruç tutulması dinen caiz görülmemesine rağmen bazı kimseler kurban eti kesilip bu etten yapılan kavurma pişene dek o gün oruç tutmaktadır. Bu sebepten kesilen kurbandan bir miktar hemen kavrulur ve kurban sahibine verilir. Kesilen hayvanın postu geçmişte genellikle yıkayıp tuzlanarak seccade olarak kullanılmak üzere kurutulmuştur. Ancak günümüzde kurban derileri genellikle Türk Hava Kurumu, Diyanet İşleri Başkanlığı vb. resmî kurumlara veya vakıflara yardım amaçlı verilmektedir.

### **3.3.3. Kutlama Törenleri**

#### **3.3.3.1. Acısu**

Akarsu, Kırantaş ve Bakımlı köylerinde kutlanan özel gün bir gün vardır. Bu günün adı “Acısu ziyareti” olup, yazın sıcak günlerinden birinde bu köylerden gelen grupların Akarsu ile Gümüşhane sınırı üzerindeki Acısu Yaylası’nda bulunan maden suyunu ziyarete gitmeleridir. Bu maden suyuna yörede “Acısu” adı verilmekle birlikte bölge de bu adla tanınmaktadır.

Temmuz, ağustos ayının sıcak günlerinde gruplar, kemeçe ve türküler eşliğinde suya varırlar. Yolculuk esnasında ve suyun yanına vardıkları zaman şenlikler düzenlenir. Suyun etrafında bir süre mola verdikten sonra maden suyundan içilir, getirilen yemekler yenir. Suyun bazı hastalıklara karşı şifalı olduğu yörede eskiden beri yaygın bir kanıdır. 1871 yılına ait vilayet salnamesinde, Trabzon sancağında olan maden suyu ve kaplıcalar başlığı altında şifalı oldukları söylenen bu suların bahsedilmiş olup, Hamsiköy civarındaki Yerköprü olarak anılan mahalde kaynar bir acı su bulunduğu ve kullanımının kaşınma hastalıklarına iyi geldiği belirtilmiştir (TVS, 1993: 323).

### 3.3.3.2. Ayeser

Ayeser; dernek, panayır, eğlence amacı gösteren özel bir yıllık gün şenliğidir. Her yılın yaz mevsiminde, ağustos ayının on beşinci gününde Zigana Dağları'nda bulunan Ayeser düzlüğüne çıkılır. Yöre halkı tarafından hazırlıklar haftalar önce başlar. Ağustos ayının on dördüncü gününde kadınlı erkekli gruplar halinde yola çıkılır, gece yöreye bağlı yaylalarda geçirilir. On beşinci gün, sabahın erken saatlerinde yaylalardan yola giren gruplar diğerleriyle birleşir ve kalabalık bir şekilde Ayeser düzlüğüne doğru yola çıkılır.

Yolculuk esnasında kemençeler, davullar ve zurnalar çalınır; türküler söylenir ve silahlar atılarak kutlamalar yapılır. Yolculuk boyunca Ayeser'le ilgili çeşitli maniler söylenmektedir:

Ayeser'den bu yana  
Turnagöl'ün kaparı  
Konuşmayalım e gız  
Bekleyiler adamı (K.K. Emine Kahraman, Akçaabat)

Ayeser yok deyiler  
Nedur habu donanma  
Oyle bir güne gelduk  
Babana da inanma (K.K. Nedime Yılmaz, Esiroğlu)

Oy Ayeser Ayeser  
Güz gelur dağlar eser  
Sevdali günlerumda  
Ettiler beni asker (K.K. Asiye Dalkıran, Akçaabat)

Öğle vakitlerine doğru Ayeser düzlüğüne yaklaşıldığında çeşitli yörelerden gelen gruplar düzlüğe horon teperek girerler. Bu giriş seyri, etkinliğin en heyecanlı anlarıdır. Başta kemençe olmak üzere davul ve zurnayla uzun horonlar kurulur. Bölgeye gelen seyyar satıcılar tarafından kurulan tezgâhlarda yöresel ürünlerin yanı sıra türlü yiyecek ve içecek satılır. Ayrıca gelenler de kendi getirdikleri yiyecek ve içecekleri ortaya çıkarır, başkalarıyla paylaşır ve tam bir festival havası yaşanır. Sözlü kaynaklardan edinilen bilgiye göre 1970 öncesine kadar kadınlar çeşitli dertlerinden kurtulabilmek için düzlüğün batı yönündeki tepenin üzerindeki kiliseye giderek burada dua etmişlerdir.

### 3.3.3.3. Hıdırellez

Hıdırellez, kocakarı takviminde April (Nisan) ayının 22'sine denk gelmektedir. Miladî takvimde ise mayıs ayının 6'sında kutlanmaktadır. Hıdırellez'de Hızır ve İlyas peygamberlerin tekrar bir araya geldiklerine inanılır. Hızır Peygamber karada, İlyas Peygamber ise denizde darda kalanların yardımcısıdır. Esasen Anadolu'da kış mevsiminden sonraki bahar canlanmasının temsilcilerindedir. Hıdırellez öncesinde evlerde temizlik yapılır ve güzel yemekler pişirilir. Hıdırellez günü herkes gönlünden geçen dileği bir kâğıda yazar veya şeklen çizer, bu kâğıt bir gül ağacının altına gömülür. Dileklerin bir gül fidanıyla birlikte toprağa dikildiği de bilinmektedir. Şayet dikilen bu fidan tutar ve gül büyürse dileğin gerçekleşeceğine inanılmaktadır.

Hıdırellez günü Trabzon'da belli başlı kaçınmalar yaygın olarak görülmektedir. Böyle kutsal kabul edilen günler özellikle hamileler, lohusalar ve çocuklar açısından tehlike arz etmektedir. Nitekim onlar halk arasında kötü ruhlar tarafından en kolay ele geçirilecek zayıf varlıklar arasında kabul edilmektedir. Hıdırellez günü de hamile kadınların yayık çalkalamalarına izin verilmez. Anahtar tutmalarına, kapı açmalarına izin verilmez. Çalı kırıp süpürge yapmalarına izin verilmez. Bunların doğacak çocukları özürülü yapacağı inancı bulunmaktadır. Hıdırellez'in getirebileceği uğursuzlukları def edebilmek adına tuz eritilip kişideki eğrilikleri de alıp götürmesi adına evden dışarı dökülür. Yine aynı şekilde tarlaya, bahçeye kabak dikilir. Dikilen kabak uzadıkça yine kişinin sahip olduğu yanlış davranışları alıp götüreceğine inanılır (Değer, 2004: 110).

### 3.3.3.4. Kalandar / Galandar

Ocak (Kalandar) ayının on üçünü on dördüne bağlayan gece Kalandar gecesi olarak kutlanır. Bu gecede üç beş kişilik gruplar köy hanelerini gezerler. İçlerinden biri at şekline bürünür. Kapı önlerinde "Atım arpa saman ister." diye çağırır. Kapılar açıldığı takdirde, ipe takılı olan çantalar eve atılır. Kapı açılmadığı takdirde ise, zil takılı çanta ipe beraber evin bacasından içeri sarkıtılır. Ev sahibi çantaya fındık, ceviz, fasulye ya da bir miktar para koymak zorundadır. Eğer çanta geriye boş olarak dönerse ev sahibinin bacasından içeri kar atılarak "Ocağın sönsün!" diye kargışlanır. Bazen ev sahipleri eğlenceyi daha da arttırmak adına eve atılan çantanın içerisine kedi koyarlar. Çanta açıldığında içinden fırlayan kedi şaşkınlıkla birlikte sağa sola kaçar. Şüphesiz bu durum büyük bir sevinç yaratır (Canalıoğlu, 2001: 80-81). (Bk. Ekler, Kalandar Kutlaması).

Kalandar'da çantaya fındık, meyve haricinde mısır koyulduğu da bilinmektedir. Yenebilen bu meyve sebzenin haricinde ise külden yoğrularak yapılan helva veya köz de muzırlık amaçlı çantalara konabilmektedir. Bunu gören çocuklar galeyana gelmekte ve ev sahibiyile aralarında tatlı bir çekişme yaşanmaktadır (Değer, 2004: 109).

“Bizum ayca kalandar geldi mi, kalandarun birinci akşamı gelurdi çeluk çecuk... Erkekler de çande ataydiler kapıdan içeri. Bizim da o zamanlar bişe yoğidi, misir pişirirduk atarduk misiri çandenin içine geçirdi. Sabahusi da kalkarduk, kalandari kim kuracasa ya koyun korduk içeri ya hağoyle bildüğumuz adam, misliman adam gorduk içeri kurardi kalandari, oğurli gelmesi için.” (K.K. Emine Erdoğan, Arsin)

“Geçmişte çok çeşitli usulleri var idi yaşlılarımızın. Meselâ şimdi Ocak ayı dedüğümüz, Ocağın on uçunde Rumi kalandar oluyı. Ocağın on uç ve on dördüncü günü... Yaşlı kadunlar ekin fazla olsun diye bir adam seçerdiler, kendilerine göre evun kadun reisi, komşularından kimdur bana oğurli gelen meselâ diyelum Fadime, Fadime'yi gider çağrurdi sabahlan erkenden, bu gün Kalandar bir aybaşidur gel gir eve da bereket çok olsun, senun oğurun eyi geluyi bana derdi. Çağrurdi Fadimeyi meselâ getururdi işte o oğuri gelen ona kadun kimi kabul ederdisa veyahut çocuk koyardi eve işte ekinun bol olsun, sığrilaruna bişe olmasun, ineklerine...” (K.K. Hamdi Uzun, Tonya)

“Kalandar akşamı köyün çocuklari toplanurdi oyle grup grup halinde olurdiler. Uç kişi beş kişi, köyün mahallelerini taksim ederdiler aralarında. Uc kişi beş kişi meselâ diyelum bizum mahalleye, iki, uç kişi başka bi mahalleye uç beş kişi başka bi mahalleye, her mahalleye böyle bi grup çocuk dağılurdi. Mahallede her kabuda bi istekte bulunurler. Ev sahiplari işte yaşlı kadunlar bunlari severek işte bunlara kuru meyva, hoşaf, elma, funduk, çeviz bu gibi şeyler verurler hediye olarak. Çocuklar bunlari alur giderler belirli bi yerde toplanurler, kendi aralarında kendilerine göre muhabet ederek bunlari yerler içerler.” (K.K. Asiye Dalkıran, Akçaabat)

“Çocuklar gittuktan sora evlerde yaşlı kişiler sohbet yaparler. Bu sohbet arasında Ocak ayının birinci günü Rumi yılbaşı kabul ettukleri Kalandar dedukleri keçe, çevizleri kırarler içini çıkarurdi kadunlar, o yaşlı kadunlar içlerine tükürerek ocağın kenarina koyarler. Kara ateşun kenarina koyar, eğer o tükürük taşarsa o ay hava bozuk gider. Her ceviz kabuğuna bir ay verurler. Eğer kurursa taşmasa o tükürük, ateşte katnayup da taşmasa havanın kurak gideceğini kabul ederler. Senunun oniki ayını o kalandar akşamı bu ceviz kabuklariyle bi deneme yaparler. Meselâ yaz aylarında Orak ayı dedukleri ay, Haziran ayı ki buğday biçin zamani çayır biçme zamani yane bu ayı bilhassa çok dikat ederler ki bu ceviz kabuğu bu ayda taşıyı mi taşmayı mi. Eğer taşarsa çayır ve buğday biçin zamani işlerun çok zor olacağını kabul ederdiler. Havalanın bozuk gidişi rencberluğun zorlaşturuyı. Her on iki ayı bu şekilde yorum yaparler.” (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat)

“Aylari baktuktan sora hamur yoğurduk, ocağa bide korduk, pişirdi ekmek olurdi, oreye boncuk katarduk yahut bara. Hamurina katarduk. Oni kim bulurdisa oğurli o idi. Asisbori o yapacayidi. Asisbor da bi avuç misir alurduk ekinden iki, uç gün ence toprağa kadarduk asisbor ona derduk.” (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat)

“Kalandar sabahı kalkarduk, alurduk elumuze boğda giderduk suya, o boğdalari korduk suyun yanlarına, suyi kutlarduk, ordan alurduk su, gelurduk eve onunlan başumuzi yikarduk ki saçlarımız beyisun. Hiç kimse almadan sudan, o boğdalari orda görudiler anlardiler ki bu sudan biri aidi başka çoşmeye giderdi ebi arkadaşlar. Hepumuz işte köyliler oyle alurduk başlarımızı yikarduk, bebekleri yikarduk çok beyisunler. Başumuzi yikarduk ondan sora tekrar elumuze boğda alurduk ağaçların istindeyena atarduk çok meyva versunler. Kalandar günü ibleri güzlerduk ki yılanları görmeyelum.” (K.K. Zülfiye Nazlı, Maçka)

### 3.3.3.5. Kardeşlik Düğünü

Yörede kardeşlik düğünü adıyla bilinen, birbirleriyle samimi olan gençler arasında yapılan bir kutlama vardır. Hazırlıklar şu şekilde yapılır: Bu gecede samimi olan gençlerin parmağından kan alınır. Bu kanlar kan kardeşi olacak kişilere karıştırılarak içirilir. Eğlenceye katılan kalabalığa da birer bardak şerbet ikram edilir. Eğlenceler düzenlenir, kemeççe çalınır, horon oynanır, türküler söylenir. Gecenin masrafları kan kardeşi olacak kişiler tarafından karşılanır. Kardeşlik düğünleri yalnız erkekler arasında değil, kadınlar arasında da yapılmaktadır. Kan kardeşi olan kişiler birbirlerine ömür boyu kardeşlik bağıyla bağlanırlar.

### 3.3.3.6. Mayıs Yedisi

Türk düşünce dünyası, tarihteki tüm medeniyetler gibi suyu merkezi bir unsur olarak kabul etmiş, uygulama ve anlatımlar su etrafında teşekkül etmiştir. Kâinatın var oluşundan itibaren kozmogoniye konu olan inanışlar başta olmak üzere suyun Türk kültür tarihinde mukaddes bir varlık olarak kabul gördüğü söylenebilir (İnan, 1998: 401-405).

Su, varoluşun esası ve tüm kâinatı içinde barındırmasıyla insanlığın ve de cismani tüm varlık âleminin içinden geçtiği merhaleleri ve tekrar rücû edeceği başlangıç noktasını temsil eder. Zira su, tüm gelişmelerin başlangıcı ve medeniyet kavramı etrafında insanlığın gelişim tarihinde bir temel taşıdır. Antik Yunan’dan Mısır’a, kutsal Hint metinleri ve uygulamalarından İslamiyet’te abdest ile suyla temas eden insanın arınacağı inancına, Hristiyanlıktaki vaftiz törenlerine kadar su tüm inanışlarda kutsal bir araç olarak karşımıza çıkmaktadır. Suyla temas eden birey ilk şekle döner, şekilsizlikten tekrar meydana geldiği ilk cismani hale dönüş yapar, yeniden doğar (Üçüncü, 2012a: 301).

Suyla temas etme, bireyi arındırdığı gibi yeniden doğuş ve tekillikten çoğula doğru süregelen bir merhaleyi ihsan eder. Suyla temas yeniden doğuştur, hayatın verimliliğinin artması, doğanın bereketlenmesidir. Ölünün yeniden doğuşu; insan, hayvan ve bitkinin üreme ve çoğalmasının aracıdır. Bu özellikleri bakımından evrenin simgesi olarak kabul görür ve kutsal büyülerden tıbbaya kadar uzanan sürede tedavinin ana kaynağını teşkil eder (Üçüncü, 2012a: 302-303).

Suyun psikolojik olarak iyileştirici gücü, su kenarlarının insanlar tarafından kültür mekânları olarak tescil edilmesine neden olmuştur. Suyu bağı inanc ve gelenekler etrafında gelişen tekâmüller günümüzde birer şenlik kisvesine bürünseler de temellerinde kültürel bellekten gelen inanc bütünlüğü yer almaktadır. Doğu Karadeniz sahil şeridi boyunca Mayıs yedisi adı altında kutlanan şenliklerin temelinde de bu inanc bütünlüğü yatmaktadır. Her yıl mayıs ayının yirmisinde -ki Rumî takvime göre ayın yedisine tekabül eder- başta kadınlar ve çocuklar olmak üzere insanlar oturdukları bölgeden deniz kenarına gelerek suyla temas eder. Hem günahlarından arınır hem de fiziki ve ruhani manada tedavi gördüğüne inanılır. Giresun Aksu şenliklerinde her yıl düzenli olarak kutlanan mayıs yedisi, belirli kurallar çerçevesinde yerleşik bir kutlama olarak gözükse de uygulama açısından bakıldığında Doğu Karadeniz sahil hattı boyunca uygulamanın benzer şekillerde yaşatıldığı görülmektedir.

Trabzon'da günümüzde aktif anlamda kutlamalar yapılmasa da yerleşik halk arasında mayıs yedisi hakkında geçmişe dönük bilgi halen mevcuttur. Toplumdaki egemen anlayış erkeklerin İslâmiyet'e aykırı gördükleri bu uygulamaya sıcak bakmadıkları ve bu sebepten kadınlar arasında yaygın olduğu şeklindedir. Kadınlar içinse bir araya gelip sosyalleşmek, özellikle ulaşımın henüz günümüz koşulları kadar yaygınlaşmadığı zamanlarda gündelik hayatın meşgalelerinden bir günlüğüne de olsa kaçabilmek ve en önemlisi şehre gidebilecek olmanın göstergesidir. Giresun Aksu'daki sacayağından geçme uygulaması Maçka'da yer almamaktadır ancak bu uygulamanın yerini yeni doğan çocukların "miras kalburu" adı verilen benzer bir çemberden geçirilmesi uygulamasına bıraktığı görülmektedir.

Mayıs yedisi uygulamalarından denize inme ve suyla arınıp tedavi olma inancı her ne kadar kaybolmuş gibi gözükse de yine bu tarihte yapılan bir uygulama vardır ki konu itibarıyla halk hekimliğine de dâhil olmaktadır. Bu günde elde edilen tereyağından ilaç olarak merhem yapılır. Tereyağı, balmumu ve reçinenin karıştırılmasıyla elde edilen karışım başta iltihaplı yaralar olmak üzere pek çok yarayı tedavi etmede kullanılmaktadır (Durmuş, 2011: 97).

"Gocagari ayına göre mayısın yedisinde köydeki hastalıklı garılar ener buradan denize gider, orda şifa bulmak için girerdiler denize. Ona mayıs yedisi derler." (K.K. Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

### **3.3.3.7. Mayıs Gecesi**

Mayıs gecesi, mayıs yedisi gibi kutlanmaktadır. Esasen mayıs gecesi bir kutlamadan çok yine bir sakınma ifade eden günlerdendir. Mayıs gecesi mayıs yedisi gibi deniz kenarlarında değil karada geçen bir hadisedir. Zira mayıs ayının aybaşında evlere cazıların (cadı) dadanacağına inanılmaktadır. Cazıları evden uzak tutabilmek için kapıların girişlerine, özellikle ahırdaki hayvanlara zarar vermesini önlemek için ahır kapılarına "mayıs dikenini" adı verilen diken toplanarak serilir. Böylelikle cazının bu noktadan eve giremeyeceğine inanılır. Cazıların evlere çatıdan ocak zinciri vasıtasıyla

girdiğine inanılır. Bu sebepten cazı, uzun siyah saçlı yaşlıca bir kadın olarak tasvir edilir. Mayıs dikeninin bulunduğu yerlerden biri de ekim dikimi yapılan mahsule zarar gelmemesi için tarla ve bahçelerdir. Cazılar ise konan bu mayıs dikenlerinin yanına ocaktan aldıkları kömürleri koyarlar (Değer, 2004: 110). İnsanların köylerde değerli olarak addettikleri eşyaları; tarla ve bahçelerindeki, harmanlarındaki mahsulleri korumak adına böyle sözlü kültür ürünü varlıkları yaratmaları ve onlar hakkında söylenceler üretmeleri normal kabul edilmektedir.

### 3.3.3.8. Meçi / İmece (Taş Düğünü)

İmece bir bölgede ortak bir amaç için toplanan insanların el birliğiyle bir işi ortaklaşa halletmesi olarak bilinmektedir. İnsanlar ellerinden gelen, maddi-manevi tüm imkanlarını ortaya koyarak birbirlerinin işlerini sırayla halletmektedir. Bu yardımlaşma törenlerinde insanlar önceden yemekler hazırlar ve yapılacak iş tamamlandığında akşam olunca çeşitli eğlenceler düzenlenir.

“Diyelim ki kömre taşınacak, toplanırduk. Bi gün birine, ebir gün ebirine kömre taşırduk. Kemeñçecilar gelirdi, eğlenirduk, horon ederduk. Sevdalilar buluşur, hallaşurdi, ne zaman kaçılacak gararlaştırılırdi. Yapılırdi yemekler. Magarna, pilav, sütlaç... Eyi yemekler yapılırdi meçide. Kim olardan yaparsa biz da orda bulunurduk. Meçilerde yapardiler olari anca. Biz da onun için meçiye giderduk. Herkes kendine taşımazdi, ya bi gün ona ya bi gün ebirine dolanurduk köyi. Gece da yapılırdı, ay vururdi biz giderduk meçi yapmaya. Yük getireceğuk arkamızlan.” (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat)

Meçi, Şalpaazarı yöresinde “Taş düğünü” olarak adlandırılmaktadır. Taş düğününde yine meçi gibi önceden eğlenceli, çalgılı yemekler tertip edilir. İhtiyaç sahibi kimse önceden hazırlıklarını tamamlar. Köyde yapılacak işin ardından yemek ve eğlence olacağını herkese duyurur. Taş düğünü esasen adını bir kimsenin ev yapmak için ihtiyacı olduğu taşları taşımak için tertip ettiği eğlenceden almaktadır. Kızlar ve oğlanlar bu eğlence vasıtasıyla tanışmakta, birbirlerinin dikkatini çekmeye çalışmaktadırlar. Hâlihazırda sevgili olan gençler içinse bu tertip bir nevi bir araya gelme programı niteliği taşımaktadır. Bu açıdan taş düğünü bir nevi sosyalleşme programı vazifesini de yerine getirmektedir. Bir yandan ortaklaşa taş taşıma işi yapılırken bir grup kemeñçe, davul eşliğinde eğlenmekte, çalışanlar dinlenip eğlenirken diğer grup işi devralmaktadır. Böylece ihtiyaç sahibinin işi halledilir. Akşam olduğunda ise hazırlanan yemekler ortaklaşa yenir ve eğlence geç saatlere kadar devam eder (Gülay, 2001: 234-235).

Takvime bağlı imecelerden dikkate değer bir diğeriye “talaş mecisi” olarak adlandırılan talaş soymadır. Talaş soyma ekim ve kasım aylarında tarlalardan toplanan mısırların, koçanlarından soyularak çöten veya serendere kurutma amaçlı dizilerek doldurulmasıdır. Bu işlem uzun süren yorucu bir iş olduğundan yine köyde önceden sözleşen insanlar bu iş için akşam yemeğinden sonra bir araya gelirler. Gündüz gün ışığında farklı işlerin halledilmesi gerektiğinden talaş soyma işi akşam



yapılır. Toplanan ahali ortaya yığılan mısır koçanlarının etrafına daire şeklinde dizilir, mısır koçanları ağaçtan yapılmış şişler yardımıyla soyularak büyük sepetlere doldurulur. Mısırlar bu esnada tohumluk, baş darı ve mızıldak (düzgün olmayan anlamında) olarak da üçe ayrılmaktadır. Soyum işi tamamlandığında ise ortada kalan mısır koçanları ineklere verilmek üzere yal-yallık yapılarak damlara kaldırılır (Gülay, 2001:255). Talaş soyma esasen yalnızca mısır için uygulanan bir işlem değildir. Mevsime bağlı olarak farklı ilçelerde başta fındık olmak üzere fasulye, bezelye için de benzer işlemler uygulanmaktadır. Patoz makinesine erişimin mümkün olmadığı durumlarda insanlar yine önceden anlaşarak akşamları bir araya gelir ve fındığın “zülûf” adı verilen yaş kabukları soyularak fındık tane haline getirilir. Böylelikle fındık, harmana sermeye hazır hale gelir. Bu yardım etkinliklerinde karşılıklı maniler, atma türküler okunur; geçmiş günler yâd edilir. Hane sahibi yardıma gelenlere çay ve meyve ikram eder. Bunların haricinde odun kesme, çayır biçme-taşıma, tarla belleme-kazma, su kanalı açma vb. meçiler bulunmaktadır.

### 3.3.3.9. Meryemana

Eskiden bölgede kutlanan bir başka şenlik de Meryemana Kilisesi'nin ziyaret edilidir. Bu ziyarete daha çok kadınların ve çocukların ilgi gösterdikleri söylenmektedir. Ayeser şenliği ile birbirlerine yakın günlerde düzenlenişi, Ayeser şenliğinde kilise çevresinde dolaşp dua eden kadınların benzer bir şekilde uygulamayı burada da devam ettirdikleri göz önüne alındığında şenliklerin benzer oldukları göze çarpmaktadır. Mübadele yıllarına kadar Maçka bölgesindeki Rum ve Türk halkı tarafından bir eğlence aracı olarak kilisenin bulunduğu bölgeye gidildiği ve burada yeme içme etkinliklerinin yanı sıra herhangi bir konuda bir isteği olanların da dua ettikleri bilinmektedir. Mübadele sonrası bölgedeki Hıristiyan nüfus gitmiş olsa da Müslüman Türk nüfus tarafından 1960'lı yıllara kadar devam ettirildiği bilinmektedir. Müslüman halk tarafından herhangi bir dini amaç taşımayan şenlik, belirli bir mizansen etrafında eğlenen halk için gündelik hayattan bir kaçış niteliğindedir.

“Kadınlar ve çocuklar ağustos ayının kararlaştırılan gününde yaylalara çıkarlar, o günün sabahında da yaylalardan kalkarak yola koyulurlardı. Ayraksa, Kurugöl, Mesoraş ve İskorden yaylaları geçildikten sonra kayalık dağ ve orman yolundan Meryemana manastırına inilirdi. Yolculukta kemeçeler çalınır, kadınlar türküler söylerdi. Manastırın içinde bir su odası bulunmakta, bu odanın tabanına yüksek bir kayadan su damlamaktaydı. Özellikle bir hastalığı bulunan kadınlar, damlayan suyun altında vücutlarını ıslatırlar, böylece şifa bulacaklarını sanırlardı. Yüksekten damlayan su kimi zaman rüzgâr vb. etkiler nedeniyle aşağıda bekleyen kişinin vücuduna temas etmezdi. Böyle bir durumda kişinin duasının kabul edilmeyeceğine inanılırdı. Hıristiyan inancına göre vücuduna su değmeyen kişinin kötü insan olduğu telakkisinin yaygın olduğu söylenmektedir.” (K.K Eyüp Eyüboğlu, Maçka)

### 3.3.4. Değerlendirme

İnsan hayatı, doğum, evlenme ve ölüm olmak üzere üç önemli geçiş döneminden oluşmaktadır. Bu dönemler kendi içinde inanma, âdet, töre, tören, ayin ve büyüsel özlü işlemler barındırmaktadır. Doğumla ilgili uygulamalarda öncelik, kadının gebe kalması ve gebeliğin sağlıklı bir biçimde sürdürülerek bebeğin dünyaya gelmesidir. Evlenme çevresinde gerçekleştirilen uygulamalarda ise amaç sağlam bir aile birliğinin kurulmasıdır. Ölümle ilgili uygulamaların temeli İslâmiyet'in belirlediği esaslar çerçevesinde gerçekleşmektedir. Doğumla başlayıp ölümle sona eren hayat döngüsünde farklı aşamalarda gerçekleştirilen uygulamalar gündelik hayatın gerekleri olduğu kadar yaşamın sonsuzluğuna işaret etmektedir. Ölen kişinin ardından yemek verilmesi, eşyalarının ihtiyaç sahiplerine dağıtılması vb. sona eren yaşamın esasen manevi bir formda devam ettiğini göstermektedir.

Bayramlar ve kutlama törenlerine bakıldığında toplumu birleştirecek, manevi duygularını pekiştirecek uygulamaların gerçekleştiğini görmek mümkündür. İster dini bayramlar ister kutlama törenleri olsun, ikisinin de temelinde özel bir güne kavuşmanın yarattığı sevinç bulunmaktadır. Ramazan ve Kurban Bayramlarında dini vecibeler yerine getirilirken kutlama törenlerinden olan Kalandar, Mayıs Yedisi gibi özel günlerde daha çok yılın uğurlu addedilen bir zamanına kavuşmanın heyecanı ön plandadır. Yeni yıl bayramı, bahar bayramı gibi mevsimsel kutlanan bu törenler dindışı uygulamalara sahne olsa da eğlencelerin esas amacı tıpkı dini bayramlardaki gibi insanların birbirine yardım etmesi, birlik ve beraberlik duygusunun oluşumu ve yeni nesillere gelenekleri tanıtarak sevdirmektir. Buna örnek olarak Kurban Bayramı'nda kesilen kurbanın etinden komşulara ve ihtiyaç sahiplerine dağıtılması, Kalandar gecesinde evlerin kapısını çalan kişilere evdeki yiyeceklerden verilmesi, imece/meçi günlerinde ortak bir gaye için bir araya gelen insanların evlerinden getirip ortaya koydukları erzaktan yemesi gösterilebilir.

Sonuç olarak söylenebilir ki insanlar hem hayatın geçiş dönemleri olan doğum, evlilik, ölüme hem de dini bayramlar ve kutlama törenlerinde ihtiyaç duydukları yardımlaşmayı doğayla iç içe bir biçimde yaşamaktadır. Halk inanışları bahsinde de değinildiği üzere uygulamalardaki düzende, Türklerin İslâmiyet'i kabulünden önce sahip oldukları pratikleri İslâm diniyle birleştirdikleri ve ortaya birbiriyle çatışmayan, uyumlu bir sentez çıktığı görülmektedir.

### 3.4. Oyunlar ve Oyuncaklar

Oyun kelimesinin sözlük anlamına bakıldığında Türkçe'de farklı anlamlarda kullanıldığı görülmektedir. Şaşkınlık uyandırıcı hüner, müzik eşliğinde yapılan hareketler bütünü, Türk inanç sisteminde şaman/ baksı/ ozan/ kam gibi adlar verilen kişiler için kullanılan bir isim, hile/ düzen/ kumar/ rakibi aldatmaya yönelik hareket vs. oyun kelimesinin sözlüklerdeki anlamlarından bazılarıdır. Bununla birlikte en genel tabirle oyun Türkçe Sözlük'te; "vakit geçirmeye yarayan, belirli

kuralları tarafından idare edilen eğlence, bedensel ve zihinsel yetenekleri geliştirmeyi amaçlayan her türlü eğlence” şeklinde tanımlanmaktadır (2011: 1830). Bünyesinde taşıdığı anlamlar bağlamında ele alındığında oyun kelimesinin teatral bir performans olan köy seyirlik oyunlarını, çocuklar tarafından eğlence amaçlı oynanan oyunları ve müzik eşliğinde icra edilen halk oyunlarını bünyesinde barındırdığı görülmektedir.

### 3.4.1. Yetişkinlere Mahsus Oyunlar

Halk bilimi çalışmalarında geleneksel halk tiyatrosu başlığı altında incelenen oyunlar, daha çok köy çevrelerinde, yılın belli başlı dönemlerinde, düğünlerde, eğlencelerde ve çeşitli toplantılarda oynanır. Pertev Naili Boratav, oyunların oynanış zamanı ile ilgili şu değerlendirmeyi yapar: Seyirlik köylü oyunlarının bazılarının, yılın mevsim değişmelerini belirleyen günlerinde, aşağı yukarı hep aynı tarihlerde yapılan törenlere bağlılığı dikkati çeken bir olgudur. Bunları, bir çeşit resmiliğini yitirmiş olmakla beraber gelecek olarak hala bayram sayılan günlerin kutlanması diye adlandırmak yerinde olur. Bu oyunların yanı sıra tören dışı nitelikte olan “farce” denilen oyunlar da vardır. Örnek olarak Yozgat’taki Elekçioğlu oyununu ve Eskişehir’deki Tülbentçi oyununu vermek mümkündür (Boratav, 1978: 221).

Metin And, oyunlar hakkında kırsal bölgelerde, köylerde görülen, daha çok tarih öncesine uzanan bolluk (tarım ve çobanlık), erişirme, canlandırıcılık, atalara tapınım gibi işlevsel kut törenlere bağlı bir tiyatro geleneğinin var olduğu bilgisini vermektedir (1985: 43). Şükrü Elçin ise köylülerin uzun kış aylarında ve hususiyetle düğünlerde, bayramlarda eğlenmek ve vakit geçirmek için düzenleyip oynadıkları dram karakterli temsiller tanımlamasını yapmaktadır (1991: IX). Nebi Özdemir, köylerde oynanan oyunlar hakkında, kentlerin dışındaki yerleşim birimlerinde yaratılan ve yaşatılan bir tiyatro geleneği olduğu ve köylülerce düğün, kına gecesi, yılbaşı, nevrüz, yaren toplantıları, bayramlar vb. eğlence ortamlarında oynanan oyunlardan meydana geldikleri bilgisini vermektedir (2003: 5). Bu oyunlar, az çok bir “tiyatro eseri kuralına uyarak basit de olsa bir eylemi canlı aktörlerle yürütürler” (Boratav, 1978: 218). Oyuncular, amatör kişilerdir. Bu oyunlar büyük ölçüde doğaçlama oynanır. Sadece oyunun ana çizgileri ve olayların sırası bellidir. Yer yer seyircilerin de katıldığı köy seyirlik oyunlarında takma sakal, yüz boyama vb. yöntemlerle kılık değiştirilir.

Seyirlik köylü oyunlarının özel bir adı yoktur. Oyun çıkartmak deyimiyle nitelenir. Her oyun, adıyla anılır. Örneğin; Arab oyunu... Oyunlarda amaç, basit bir eylemi canlı aktörlerle basitçe yürütmedir. Oyunların çoğu erkeklerin yaratmalarıdır. Bu oyunların bazıları söyleşmelidir. Bazılarında da söze çok az yer verilip mimik ve hareketler ön plana çıkarılır. Büyük bir kısmında çalgı grubu vardır. Kadınların oynadığı oyunlarda dans da vardır. Bu oyunları oynayan oyuncuların hiçbirisi bu oyunları ve oyunculuğu meslek edinmiş kişiler değildir. Herkes toplumdaki hiyerarşik yapı doğrultusunda bu oyunlara katılabilir. Oyunlarda yer yer seyirci de aktif olarak oyuna katılır.

Oyunlarda genellikle hayvan kılığına girmiş oyuncular rol alır. Ancak kılık değiştirmeler son derece basit ve sınırlıdır. Müzik, dans ve taklit oyunlardaki vazgeçilmez unsurlardır ancak müzik icrası bazen boş bir teneke, bazen bir güğüm dibiyle ya da bağlama, kemençe vb. ile yapılmaktadır. Bu oyunlarda önceden hazırlanmış herhangi bir kurgu, metin yoktur. Oyunlar yaratıldıkları kültür ortamına bağlı olup ihtiyaç ve zevkler doğrultusunda farklılıklar gösterebilmektedir (Özdemir, 2003: 8-12).

Seyirlik köy oyunları, işledikleri konular bakımından çeşitli sınıflamalara tâbi tutulmaktadır. Şükrü Elçin bu oyunları iki gruba ayırır (37-61):

Ritüel Oyunlar: Dinsel-büyüsel (ritüel), yılın değişmesini konu edinen (Köse-Gelin oyunu), hayvan (Saya gezme oyunu, koç katımı oyunu), bitki (Cemalcik oyunu)

Profan Mahiyetindeki Oyunlar (Din Dışı Oyunlar): Günlük hayat (Tarla sınırı oyunu), masallar (Keloğlan oyunu), destanlar, âşıkların hayatları (Göçebe oyunu), tarihi olaylar (İstiklal Savaşı oyunu), hayvan taklitleri (Kartal oyunu), dilsiz taklitleri (Yaş oyunu, berber oyunu).

Metin And'ın tasnifinde ise seyirlik köylü oyunları yedi gruba ayrılmıştır (1985: 74-174):

Kuttören ve söylence kaynaklı oyunlar-gerçekçi oyunlar (Kalaycı oyunu, Demircinin Körüğü oyunu, Köroğlu oyun, vd.)

Ölüp dirilme ve kız kaçırma (Arap oyunu, Deve oyunu, Kalkağan oyunu)

Yılbaşı ve yıl sonu oyunları (Dede oyunu, Karakancilo oyunu, Köse oyunu, Muharrem ayı törenleri vd.)

Tarımsal oyunlar-çoban oyunları (Sığır Gütme oyunu, Tohum Ekimi oyunu, Ekin Kurtarma oyunu, Tekecik oyunu vd.)

Hayvan benzetmeleri (Tülü Kabak oyunu, Deve Düzme oyunu, Deveci oyunu vd.)

Dilsiz oyunları-kukla-şaka oyunları (Arap oyunu, Hortlak oyunu, İdam oyunu, Şih oyunu, Gemi oyunu, Araba kuklası vd.)

Tek ve çift izlekli oyunlar-dizi oyunları (Deveci oyunu, Saya Gezme, Hacı Baba oyunu, Ali Fattik oyunu, vd.).

### 3.4.1.1. Kılık Değiştirme / Kına Oyunu

Kına geceleri geçmişte yalnızca kadınlara yönelik düzenlendiğinden erkeklerin bu organizasyona katılmaları yasaktır. Ancak ailelerdeki genç kızlar muziplik amaçlı erkek kılığına girip kına gecelerine gelirler. Bunun için erkek kıyafetleri giyilir, mısır püskülü vb. şeylerden sakal ve bıyık yapılarak takılır. Oyunu tertip edenler dışında kimin erkek kılığına girdiği kimse tarafından bilinmez. Kına gecesine gelen erkek ailedeki büyük yengelere, komşu kadınlara sarılıp onları öper; diğere genç kızları dansa kaldırır, horon teper. Bazen de kadınlara sarkıntılık ediyormuş gibi yapar.

Bu durumlarda erkek kılığına giren kişiyi tanıyamayan kadınlardan ona vurmaya çalışanlar, bağırıp kaçanlar olmaktadır. Sonunda bu kişilerin kadın oldukları ortaya çıkar ve gülüp eğlenilir. Oyun barındırdığı kılık değiştirme motifi itibarıyla Türk halk edebiyatı anlatılarının en güzel örneklerini sergileyen Dede Korkut metinlerindeki Bamsı Beyrek'in kılık değiştirip nişanlısı Banı Çiçek'in düğününü basma hadisesiyle doğrudan ilişkilidir (Ergin, 2006: 76-86).

#### **3.4.1.2. Kırbaç Oyunu**

Kırbaç oyunu mısır meçisinin yapıldığı gecelerde oynanan bir oyundur. Oyun, ebenin mısırların içine oturmasıyla ve halkanın mısır etrafına kurulmasıyla; ebeye fark ettirmeden elden ele dolaştırılan mısırdan yapılan ipin ebeye vurulmasıyla ve bu esnada “zimi zimi/sivi sivi” şeklinde bağırılmasıyla da oynanmaktadır. Oyun bu sebepten ötürü “zimi zimi/sivi sivi” olarak da bilinmektedir.<sup>33</sup> Eğer ebe ona kimin gizlice vurmaya çalıştığını fark ederse vurmaya çalışırken yakalanan kişi ebe olur ve oyun böylece devam etmektedir.

#### **3.4.1.3. Kuskustera / Kuckucura**

Yaz aylarında, özellikle temmuz ayı başında bölge çok fazla yağış alır. Yağışın uzun süre devam etmesi üzerine bölgedeki yaşlılar orak ayı olarak nitelendirdikleri temmuz ayında ekinlerin biçilmesi işini yetiştirebilmek için havaların açmasını dilerler. Bunun için köyün gençlerinden güneş duasına çıkmaları istenir. Köyün gençleri törenin yapılacağı günden önceki gece belli bir yerde toplanarak iş bölümü yapar. Aydınlatma için kullanılacak fener veya çıraların kimler tarafından tutulacağı, evlerden toplanacak olan yiyeceklerin kimler tarafından alınacağı ve hangi kaplara konacağı, türküleri kimlerin söyleyeceği ve hangi ekibin oyun oynayacağı önceden belirlenir. Ertesi günün akşamı olduğunda kuçkuçura ekibi köyü dolaşmaya ve köydeki tüm haneleri gezmeye başlar. Herkesin kapısı çalınarak evin içine kadar horon eşliğinde girilir ve ezgi eşliğinde ev sahibinden yiyecek istenir. Böylece bütün köy dolaşılır ve hanelerden toplanan kaymak, tereyağı, süt, peynir ve undan çeşitli yemekler hazırlanır. Bu yemeklerden en meşhur olan kaymak, tereyağı ve undan yapılan hoşmeli adlı yiyecektir. Yiyecek maddelerini taşıyan ekip yemek hazır oluncaya kadar kimseyle konuşmaz. Bu esnada ortaya çakılan bir kazığın etrafında dönülür ve tekerlemeler, türküler söylenir. Yemek pişirilip yendikten sonra ise boş kazan veya kap taşıyan kişinin kafasına geçirilir ve çalınır. Böylece tören bitmiş olur ve ertesi gün havanın açacağına inanılır (Canalıoğlu, 2001: 84-86; Durmuş, 2010: 33-35).

---

<sup>33</sup> İleride bahsedileceği üzere mısır meçisinin yapıldığı ekim – kasım zamanında oynanan bu mevsimsel oyun, aynı zamanda çocuklara mahsus bir oyunla aynı isimle bilinmektedir. Aralarındaki en büyük fark ise yetişkinlerin oynadığı kırbaç oyununun oyun düzeninin cezalandırma sistemine dayalı olmasıdır. Çocukların oynadığı oyunda ise oyun düzeni yakalamaca/kovalamaca şeklindedir.

“Eskiden ehtiyarlarımız, yaşlılarımızın oyle şeyleri var idi. Havalar bozuk gideyiler, ekinleri biçemeyiler. Boğda biçerdiler, çayır zamanları çayırları biçemeyiruk, yağayı yağayı. Yaşlılar kençlere derdile bu akşam bi kuskustera yapun bakalum hava açar mi? Toplanuyi gençler, delikanlılar çalgi aluyiler akşamdan, herkes uyuyi, gideyi kabilara orda çalgi çalayiler, orda türki söyleyiler; Layistera kuskustera Ne istersun? yağ isterum. Allahtan güneş isterum. E yenge kalo yenge. Teknelerun şen olsun. Bizi rezil eylema. Yağ kileğun tez dolsun.” (K. K. Güller Öztürk, Barışlı)

“İşte ondan sora dolanurdiler işte o yağları toplardiler. Peynir veren da olurdi. Başka bişe toplamazdiler, yağ isterdiler işte kimisi verurdi kimisi vermezdi işte. Türkisini da atardiler olara. Geludiler gene bi yaşli ehtiyar yahut kocakarınun evine onlar orda bi hoşmeri yapardiler, kuymak, yağ istindeyana göllerdi. Oni yeduktan sora herkes kün alurdi. Kaç arkadaşduler, artuk alti yedi işte ne isa, felân gün senun felân gün benum böyle ama kimun günü eyi olursa bak uğurli o olacak arkadaş böyle da söylediler. Artuk bi gün güneş almazdi, iki gün, üçüncü gün yahut dördüncü günü güneş alurdi tamam işte ondan sora havalar biraz düzeturdiler. İşte bak bi daha ayam bozarsa gene kuskustera yapacağuk. Hava açtı deyine hepsi sevinurdi.

Gece geldum kapinuza  
Selam verdum yapinuza  
Selamumi almazsanuz  
Daha gelmem kapinuza

Kuskusura ne istersun?  
Yağ isterum bal isterum  
Allah'tan güneş isterum  
Hatunlardan yağ isterum  
Verursanuz ver gidelum  
Vermezsanuz kov gidelum” (K.K Fadime Eraydın, Akçaabat)

Bütün haneler gezildikten sonra yaylanın bir evinde toplanılır. Elde edilen yağ, kaymakla hoşmeriler yapılır ve yenir. Yemekten sonra yine kemençe, kaval eşliğinde türküler söylenir, eğlenilir.

#### **3.4.1.4. Momoyira / Momoyer**

Kaladar ayının en karlı günlerinde yapılan Momoyira şenliği, kalabalık şahıs kadrosu ve belli başlı kurallarıyla bölgeye ait geleneksel tiyatro örneğinin en dikkate değer örneklerindedir. Köyün gençleri, köyün boş bir evinde toplanırlar ve kendi aralarında iş bölümü yaparlar. Bu iş bölümünde

herkes kendine uygun rolü bulur ve ona göre hazırlıklara başlar. Momoyira oyunundaki şahıs kadrosu şu şekildedir:

- Başkan (Kızır): Eli kırbaçlı, beli kuşaklı, amir durumundaki tam söz sahibi kişidir.
- İhtiyar (Momoyiris): Beli kambur, paltolu, sakallı, şapkalı ve bastonlu bir kıyafet içindedir. Güldürücü, komik ve eğlencenin merkezindeki kişidir.
- Gelin (Nife): Genç bir gelin kıyafetine bürünmüş erkektir.
- Doktor: Eğlence süresince ihtiyar Momoyiris'i tedavi etme rolündedir. Omzuna astığı çantasında tedavi amaçlı aletler taşır.
- Çavuş: Asker elbiseli, askerlerin komutanı rolündeki kişidir.
- Jandarmalar: Beş, altı kişiden oluşurlar. Gelin ve diğer topluluğu koruma rolünü üstlenirler. Asker elbiseli, tabanca veya tüfeklidirler.
- Kemeçeci: Eğlence süresince kemeç çalmakla görevlidir.
- Heybeciler: Hane sahiplerinin vereceği mısır, fasulye, para vb. değerli eşyaları toplayıp korumakla görevlidirler.

Hazırlıklar tamamlandıktan sonra sabahleyin topluluk kemeç ve türküler eşliğinde yola çıkar. Köyde bulunan tüm hanelerin kapılarını sırayla çalarlar. Ev sahipleri bir müddet sonra kapılarını açar ve grubu içeri alırlar. Ev içine giren kalabalık horon ve türkülere devam ederler. Eğlence devam ederken ihtiyar Momoyiris hastalanır ve bayılır. Doktor Momoyiris'i iyileştirmek amacıyla ona ilaçlar verir ve iğne yapar. Bu sırada topluluk dışından bir delikanlı gelini kaçırmaya çalışır. Çavuş ve jandarmalar gelini arayıp bulmaya çalışırlar. Gelin bulunduğu ortaya getirilir. İhtiyar Momoyiris'in hastalanmasından ve gelinin kaçırılmasından ev sahibi sorumlu tutulur. Ceza olarak da topluluğa mısır, fasulye, para vb. değerli nesnelere verir. Ayrıca gelini kaçıran delikanlı da para cezasına çarptırılır. Toplanan yiyecek ve para heybeciler tarafından yüklenilir (Canalıoğlu, 2001: 83).

Köydeki hane sayısına göre yaklaşık üç gün sürebilecek bu oyun, eğlence havası içinde üç güne yakın sürebilmektedir. Eğlencenin sonunda toplanan yiyecekler satılarak paraya çevrilir ve toplanan diğer parayla birlikte toplulukta görev alanlar arasında paylaşılır.

#### **3.4.1.5. Tura Oyunu**

Tura oyunu, genellikle düğün akşamları oynanır. Oyun düzeni itibarıyla kırbaç oyunuyla benzerlik gösterir. Bir eşarp iki ucundan tutularak kıvrılır. Daha sonra kıvrılan bu uçlar bir araya getirilerek bağlanır. Böylelikle "gumbuz" adı verilen sert bir ufak topuz elde edilir. Oyuncuların biri ebe olarak seçilir. Kalan oyuncular yan yana dair formunda oturur ve tura ebenin göremeyeceği şekilde oyuncuların elleri arasında arkadan dolaştırılır. Ebe turanın kimde olduğunu bulabilmek için oyuncuların kollarının arasından ellerini sokarak oyuncuları yoklar. Bu esnada turayı tutan oyuncu

ebeye görünmeden turayla vurur ve turayı hemen bir başka oyuncuya aktarır. Oyun ebeyle yakalanmadan bu şekilde devam eder. Ebe turayı tutan kişiyi yakaladığında yakalanan kişi ebe olur ve oyun böyle devam eder.

#### **3.4.1.6. Yüzük Oyunu**

Yüzük oyunu, kırbaç ve tura oyununa benzer şekilde oynanır. Oyuncular oyuna başlamadan önce ortaya ödül niteliğinde meyve ve kuruyemiş koyarlar. Sayışmaca sonucu bir ebe seçilir. Oyuncular yan yana dizilir ve ebeye göstermeden bir oyuncunun avcunun içine bir yüzük konur. Daha sonra yüzük elden ele dolaştırılır. Ebe, dur komutu verdiğinde herkes ellerini yumruk şeklinde yapar ve ebeye doğru kapalı biçimde uzatır. Ebe, yüzüğün kimde olduğunu tek seferde bulmak zorundadır. Yüzük bulunursa yüzüğü tutan kişi yeni ebe olur ve ebe ortadaki hediyeleri kazanır. Ancak yüzüğü tutan kişiyi değil de bir başkasını seçerse ebeye ceza verilir. Ebeye verilecek cezayı yüzüğü tutan kişi belirler. Ceza olarak ebenin eline bir ile beş defa aralığında vurulur. Cezalandırma bitince oyun yeniden başlar. Ebe yüzüğün kimde olduğunu bulana kadar değişmez.

#### **3.4.2. Çocuklara Mahsus Oyunlar**

Çocuk oyunlarına dair tespitleri, farklı araştırmacıların tanımlarından hareketle şu şekilde sıralamak mümkündür:

- Çocuk oyunları gelenek ve göreneklerin, belirli zaman dilimlerinin, boş zamanın tesiri altındadır.
- Oyunlar çocuğun yaşadığı çevreye ve etrafındaki eşyaya göre şekillenir. Farklı kültürlerin hâkim olduğu farklı coğrafyalarda oyunlarda ve düzenlerinde farklılık ve çeşitlilik görülür.
- Oyunlar kullandıkları zaman ve mekân itibarıyla gündelik hayattan ayrılır ve kendi zaman dilimini, boyutunu yaratır. Çocuk oyun süresince oyun dünyasının düzeni içerisinde yer alır. Bu süre zarfında çocuk gerçek hayattan başka bir kimliğe, role bürünür.
- Oyunlar belli bir kural çerçevesinde tertip edilir. Kural ihlal edildiğinde oyun düzeni yıkılır ve oyun bozulur.
- Oyunlar temelinde eğlenmeyi amaçlasa da zihni, bedeni ve ahlâkı güçlendirmek gibi örtük işlevler barındırır (Özdemir, 2006: 30-36).

Çocuklara mahsus oyunlarda oyuna kimin başlayacağı veya kimin ebe olacağı genellikle bir sayışmaca sonucu belirlenir. Buna göre oyunda liderlik vasıfları yüksek olduğu bilinen iki oyuncu karşı karşıya gelir. Bunlar kendi aralarında “Ben beni/ Ben de beni/ Bana bir eş/ Al ...” şeklinde veya herhangi bir tekerlemeyle sayışırlar. Bunun sonunda herkes tek seferde bir oyuncuyu seçmek koşuluyla iki takım belirlenir. Sayışmacaların bir diğer yöntemi ise yine takımlara ayrılacak oyuncuların temsilen iki kaptanın birbirlerine bakacak şekilde aralarında bir mesafe bırakarak



sayışarak adımlarla birbirlerine yürümesidir. Bu yürüyüşte “attım / battım / köreledim / kestim” şeklinde sayışarak oyuncular adımlarla birbirlerine doğru yürür ve sayışmacanın sonunda oyuncu bir ayağını diğerine dik tutacak şekilde kapatır. Oyunculardan hangisi diğerinin ayağına basarsa sayışmacayı o kazanır ve ilk oyuncu seçme hakkını elde eder. Oyuncular rakip oyuncuyla aralarındaki mesafeyi göz kararı kestirebildiklerinden sayışmacayı yeri geldiğinde “attım / kestim” şekilde kısa tutabilir.

Grup halinde oynanan oyunlarda takımların belirlenmesi bu sayışmaca sonucunda olurken bireysel oynanan oyunlarda daha çok tekerlemeler heceleyerek her hece bir oyuncuya denk gelecek şekilde okunur. Tekerlemenin bittiği yerde hangi oyuncuya denk gelirse o oyuncu ebe olacak şekilde belirlenir. Bu sayışmacaya, “İdik/ Bıdık/ Kimin donu yırtık/ Kız saçların kıvrıcık/ Mavi boncuk...” gibi hecelenerek her hecesi bir oyuncu tarafından okunan tekerlemeleri vermek mümkündür. Son hece “-cuk” kimde biterse o oyuncu ebe olur.

Oyuncuların seçilmesi ve ebenin belirlenmesi bu şekilde olup Trabzon bölgesinde oynanan çocuk oyunlarının tasnifi hususuna da değinmek gerekmektedir. Oyunların tasnifinde Pertev Naili Boratav oyuncunun davranışları ve başardığı baskın işler; anlatım biçimleri (tekerleme, uyaklı sözler, önceden belirlenmiş hareketler, ezgiler, dramatik sahneler, geometrik çizgiler veya biçimler, jestler, güç gösterileri, törelilik anlatımlar ve sözler); oyunun amaçları ve işlevleri: oyunun yararlandığı maddeler, oyunun yeri, zamanı ve kişileri olarak belirttiği ilkelere göre sınıflandırma yoluna gitmiştir (Boratav, 1984: 235-237). Serpil Cengiz dünyada ve Türkiye sahasında çocuk oyunlarına yönelik tasnif çalışmalarını incelediği çalışmasında oyunların yalnızca türlerine göre değil, temel öğelerine göre sınıflandırılabilmesi için öncelikle oyunlarda yer alan tüm öğelerin belirlenmesi gerektiğini belirtir. Cengiz’e göre bu öğelerin başlıcaları oyunun kuralları, oyunun oynandığı yer ve mevsim, oyunu oynayanların yaşı-cinsiyeti-sayısı, oyuna başlama ve bitiş çeşitleri, oyunda kullanılan araç gereçler, oyunun dilsel yapısı ve oyunda bedenin kullanılan kısımlarıdır (1996: 298). Nebi Özdemir ise, Türkiye çocuk oyunları ve oyuncaklarını sınıflandırma sorununun “oynanma biçimi”nin esas alındığı bir sınıflandırma sistemiyle çözülebileceğini ifade etmiştir (2006: 98-100). Trabzon çocuk oyunları üzerine bir çalışma ortaya koyan Mustafa Aça ise çocuk oyunlarını Nebi Özdemir’den hareketle şu şekilde tasniflemiştir (2018: 52):

- Taşla oynanan oyunlar
- İple oynanan oyunlar
- Topla oynanan oyunlar
- Özel bir oyun aracıyla oynanan oyunlar.

Çocuk oyunları üzerine yapılan bu tasniflerden yola çıkılarak Trabzon bölgesi çocuk oyunları şu şekilde tasnif edilebilir:<sup>34</sup>

- Taş, Misket vb. Nesnelere Oynanan Oyunlar
- İple Oynanan Oyunlar
- Topla Oynanan Oyunlar
- Özel Bir Oyun Aracıyla Oynanan Oyunlar
- Kaçma-Kovalama Esasına Bağlı Oyunlar
- Sayışmaca Esasına Bağlı Oyunlar
- İnsan Bedeni Esaslı Oyunlar

### **3.4.2.1. Taş, Misket vb. Nesnelere Oynanan Oyunlar**

#### **3.4.2.1.1. Beştaş**

Genellikle iki kişiyle oynanan beştaş oyunu şu şekildedir: Oyuncular misket büyüklüğünde beşer tane taş alır ve oyuna başlayan oyuncu taşları yere gelişi güzel vaziyette bırakır. Ardından yerden bir tane taş alır ve havaya atar. Havaya attığı taşı yakalayacağı süre zarfında da yerdeki taşlardan bir tane alır. Bu şekilde birleri bitiren oyuncu ikilere geçer. İkilerde aynı işlem uygulanırken yerden aynı anda iki tane taş almak gerekir. İkileri de hatasız tamamlayan oyuncu bu şekilde üçlere ve ardından dörtlere geçer. Dörtlerde yerden dört taşı da tek seferde alabilen oyuncu “analar” adı verilen bölüme geçer. Analarda oyuncu taşları yine yere serer ve bir elini köprü/tünel şeklinde yere sabit bir şekilde koyar. Bir taş diğer elle havaya atılır ve bu esnada yerdeki taşlardan bir tanesi aynı elle tünelin içinden geçirilir. Bu işlem yapılırken esas olan taşların asla birbirlerine veya oyuncunun tünel kurduğu eline değmemesidir. Ayrıca taşlar tünelin diğer tarafına tek hamlede geçmeli ve diğer tarafta da birbirlerine değmemelidirler. Bu bölümü de hatasız tamamlayan oyuncular oyunun son safhası olan puan bölümüne geçerler. Bu bölümde oyuncular tüm taşları havaya atar ve iki elini yan yana getirerek taşların elin üst kısmında kalmasını sağlamaya çalışırlar. Elin üstünde kalan taş sayısı kadar puan alan oyuncu böylece ilk oyunu bitirmiş olur. Oyun genellikle elli puanda biter ve oyunun bir aşamasında yanan oyuncu sıra tekrar kendine geldiğinde oyuna kaldığı yerden devam eder.

#### **3.4.2.1.2. Ceviz Oyunu**

Ceviz oyunu, Akçaabat'ta oynanmaktadır. Oyun başında ortaya bir çukur kazılır. Oyundaki her oyuncunun en az 1 kg cevizi olmalıdır. Oyun başladığında her oyuncu çukura üç avuç ceviz atar.

---

<sup>34</sup> Trabzon bölgesi çocuk oyunları tasnifinde güncel ve bölgeyi konu edinmesi bakımından Mustafa Aça'nın tasnifi kullanılacak olup “özel bir oyun aracıyla oynanan oyunlar” başlığı sayışmaca, kaçma-kovalama esasına bağlı oyunları tam karşılamadığından tasnife bazı ilaveler yapılacak, oyun esas ve oyunda kullanılan nesnelere odaklı karma bir tasnife gidilecektir.

Ceviz atma işlemi bittikten sonra bir başka oyuncu çukurdaki cevizleri sayar. Oyunculara çukurdaki ceviz sayısının tek mi yoksa çift mi olduğu sorulur. Bilemeyen oyuncular oyundan çıkar ve cevizlerini kaybeder. Doğru tahminde bulunan oyuncular ise çukura ceviz atmaya devam eder. Oyun sonunda tek oyuncu kalana kadar oyun böyle devam eder. Oyun sonunda kazanan oyuncu cevizlerin sayım işini yapan oyuncuya da kazandığı paydan ceviz verir.

#### **3.4.2.1.3. Cüz**

Cüz oyunu, iki kişi arasında toplamda yirmi dört adet çakıl taşıyla, bir oyun tahtası veya yere çizilerek yapılan bir desenle oynanır. Oyun tahtası iç içe geçmiş üç adet dikdörtgenden oluşur; ayrıca dikdörtgenlerin tam ortalarında da hepsi aynı hizaya gelecek şekilde birer nokta bulunur. Oyuncular ellerine aldıkları on ikişer taşla oyuna başlar ve bir oyuncu noktalardan birine bir taş koyarak oyunu başlatır. Oyunda amaç oyuncunun kendi taşlarından üç tanesini düz veya çapraz biçimde yan yana getirmesidir. Bu esnada rakip oyuncu da bunu engellemeye çalışırken kendisi de aynı işlemi yapar. Üç tane taş yan yana gelip cüz yapan oyuncu rakibin oyun sahasına koyduğu taşlardan bir tanesini alır. Oyun böyle rakip oyuncunun elinde taş kalmayınca kadar devam eder ve elinde üç taştan az kalan oyuncu oyunu kaybeder. (Bk. Ekler, Cüz Oyun Alanı)

#### **3.4.2.1.4. Fotuk / Kuyu Oyunu**

Oyuncu sayısı en az iki, en fazla dört kişiden oluşan, kuyu oyunu olarak da bilinen fotuk, günümüzde “mangala” adı altında popüler hale gelen oyundur. Oyuncular, iki fotuk/kuyu ve bir kiler adı verilen küçük çukurlara sahiptir. Her oyuncu bu fotuğa beşer çift küçük taş koyar. Kiler boş bırakılır, kazanılan taşlar kilere koyulur. Oyunun oynanışı ise şöyledir: Her oyuncu fotuklarından birindeki taşları sırayı bozmayacak şekilde istediği yönde rakip takım oyuncularının fotuklarına bırakır. Taşların dağıtım işi bittiğinde son fotuğa bakılır, eğer oradaki taşların sayısı çiftse taşlar alınır ve kilere yerleştirilir. Oyun böylece sırayla devam eder. Tüm taşlar tükendiğinde en çok çift taş kimde kalırsa oyunu o kazanır. Oyun Sürmene’de “lüç” adıyla da oynanmaktadır (Aça, 2018: 54). (Bk. Ekler, Fotuk/Kuyu)

#### **3.4.2.1.5. Gındırlama**

Gındırlama, Akçaabat-Düzköy havalisinde oynanmaktadır. Oyun başında bir duvarda en az 30 cm yüksekliğinde bir alan işaretlenir. Oyuncular belli bir mesafeden sırayla duvardaki bu noktaya findık, ceviz veya misket atarlar. Hedefi vuramayan oyuncular yanar ve oyundan çıkar. Oyun sonunda hedefi en çok vuran oyuncu oyunu kazanır ve ortada birikenlerin sahibi olur (Aça, 2018: 60).

#### **3.4.2.1.6. Kopça (Düğme) Oyunu**

Kopça (düğme) oyunu, Akçaabat yöresinde oynanmaktadır. Oyunda oyuncu sınırlaması yoktur ancak kalabalık bir oyuncu kadrosu vardır. Önceden toplanan düğmeler toprak zemine 1-2 metre aralıklarla dik olacak şekilde dizilir. Atış yapılacak başlangıç noktası belirlenir. Bu noktaya “silviri” adı verilir. Oyunda bu çizginin ötesine geçip atış yapmak yasaktır. Oyuncular topladıkları taşlarla atış yaparak bu düğmeleri yıkmaya çalışırlar. Her oyuncunun iki atış hakkı vardır. İki atışında da tüm düğmeleri yıkmayı başaramayan oyuncu tüm oyuncular atış yapana kadar beklemek zorundadır (Aça, 2018: 54).

#### **3.4.2.1.7. Lot**

Akçaabat'ta oynanan lot oyununda yuvarlak şekilli irice bir taş ortaya konur ve etrafında daire şeklinde bir alan belirlenir. Ortaya konan bu taştan daha büyük taşlar oyuncular tarafından toplanır ve her oyuncu sırayla ortadaki taşla atış yapar. Amaç atılan taşla ortadaki taşı daire dışına çıkarmaktır. Ortadaki taşı ilk çıkaran oyunu kazanır ve diğer oyuncularından istediğine istediği cezayı verir.

#### **3.4.2.1.8. Misket / Bilye (Çivi Oyunu)**

Misket/ bilye oyunları genellikle erkek çocukları tarafından oynanır. Yere bir hedef misket veya çivi konur. Oyuncular ellerinde bulunan misket ve çivileri sırayla atarak hedefe yaklaştırmaya veya vurmaya çalışırlar. Misketi, çivisi hedefe en çok yaklaşan oyuncu ödülü alır. Misketleri, çivileri biten oyuncu oyundan çıkar. Tüm misketler, çiviler bitine kadar oyun sürdürülür. Oyunun ortalarına doğru değerli misketlerini kaybetmeye başlayan oyuncuların oyundan çekilmek isteyenler olsa da bu durum hoş karşılanmaz. Bu sebeple oyun kuralları başlamadan açıkça belirtilir.

#### **3.4.2.1.9. Mile Oyunu (Fotuklu/Kuyulu Misket)**

Mile oyunu, erkek ve kızlar tarafından karışık oynanabilmektedir. Oyuncuların sayısında herhangi bir sınırlama yoktur. Yere avuç içi büyüklüğünde bir çukur kazılır. Kazılan çukurun etrafına altı tane bilye dizilir. Bu sayı daha fazla da olabilir. Ne kadar çok oyuncu varsa o kadar çok bilye dizilir. Oyuncular çukurdan 10 veya 20 metre uzaklıkta karşıya geçer. Sıraya dizilen oyuncuların ellerinde de bilyeler vardır. Herkes sırayla ellerindeki bilyeleri çukura doğru atarak çukurun yanındaki bilyeleri çukura düşürmeye çalışır. Bütün bilyeleri veya en çok bilyeyi çukura düşüren oyuncu oyunu kazanır. Çukura hiç bilye düşüremeyen ya da en az bilyeyi isabet ettiren oyuncu oyunu kaybeder. Kaybeden oyuncu ya misketlerini vermeye razı olur ya da kazanan tarafından belirlenen bir cezaya tabi tutulur.

#### 3.4.2.1.10. Nalbir Taşı (Sek sek)

Nalbir taşı, kızlar arasında en az dört kişiyle oynanır. Grup şeklinde de oynanabilir. Yere on kare kutu çizilir. İlk karenin içine bir taş konular ve ilk oyuncu oyuna başlar. Taşı koyduğu kareye basmadan tek ayakla ikinci kutuya, sonra üçüncü kutuya atlar. Bu atlama onuncu kutuya ulaşır geri, birinci kutuya gelene kadar devam eder. Birinci kutudaki taşı alıp oyun alanından dışarı çıkar. Böylece birinci etabı bitirip ikinci etaba geçmiş olur. Bu defa taşı, ikinci kutuya atar. Taşı attığı kutuya ve önceki kutuya basmadan üçüncü kutuya atlamak zorundadır. Altıncı kare kutuya gelene kadar bu böyle devam eder. Altıncı kareden sonra taşın olduğu kutu hariç tüm kutulara basılabilir. Atılan taş da her zaman bulunan kademenin kutusuna düşmelidir. Eğer kademe dışındaki bir kutuya veya oyun alanındaki çizgilere denk gelirse taşı atan oyuncu yanlış olur.

#### 3.4.2.1.11. Pokuç

Pokuç, Maçka yöresinde oynanır. Kız erkek karışık oynanabilir. Oyuncu sayısında herhangi bir sınırlama yoktur ancak en az dört oyuncuyla oynanır. Pokuç adlı oyunun oynanışında çeşitlilikler görülmektedir. Buna göre oyun düzeni şu şekildedir:

Birinci türde oyun en az dört kişiyle oynanır. Halka şeklinde dizilen oyuncular halkanın ortasına yumruk büyüklüğünde bir taş koyarlar. Sırayla bir kişi ortadaki taşı elindeki taşı atıp vurmaya çalışırken diğer oyuncular onu engellemeye çalışır. Eğer ortadaki taşı vuramaz veya engellenirse taşı vurana kadar ceza olarak dayak yer. Bu oyun düzeni itibarıyla Trabzon'un farklı ilçelerinde "altı taş" veya "on iki taş oyunu" olarak da bilinir. Of yöresinde ise çubuklarla oynanan benzer oyun düzenine sahip bu oyun, kullanılan çubuklara "med" adı verilmesinden ötürü "medika" olarak adlandırılır.

İkinci türde oyun, küçük farklılıklarla benzerlik göstermektedir. Bu türde oyuncular yine bir kişiyi ebe seçerler. Ebe seçilen kişi ortaya koyulan taşın yanında durur. Diğer oyuncular taşın öbür tarafına geçerek bu kez halka şeklinde değil de direkt karşıdan taşı sırayla vurmaya çalışırlar. Oyunculardan biri ortadaki taşı vuramaz, kendi taşı arkaya doğru giderse o oyuncu bir başka oyuncunun ortadaki taşı vurmasını bekler. Ortadaki taş vurulduğu anda ebe olan oyuncu taşı bulup yerine dikmek zorundadır. Ortadaki taşı vuramayıp taşları arkaya giden oyuncular ise bu sürede kendi taşlarını alıp atış yapılan alandan çıkmak zorundadırlar. Yoksa ebe olan oyuncu ortadaki taşı yerine bulup koyduğunda atış alanındaki oyunculara vurma hakkına sahiptir. Bu esnada taşı halen elinde olan atış yapmamış oyuncular ise "pokçu dayı pokunu dik, pokun yoksa donunu dik" şeklinde tekerleme söyleyip ortadaki ebeyi daha da kızdırmaya çalışır. Oyun ebenin yakaladığı oyunculardan birini ebe seçmesiyle devam eder.

Pokuç oyununa benzer düzenle oynanan ancak farklı isimle anılan oyunlar bulunmaktadır. Bu oyunlar “cıngılıs”, “tumbula” ve “kale” oyunudur. Bu oyunlarda amaç yine ebenin taşlarını devirmek ve ebe devrilen taşlarını yerine dizmeden önce attıkları taşı/ topu geri almak veya topla ebeği vurmaktır.

#### **3.4.2.1.12. Suda (Çizgi)**

Kız çocukları tarafından oynanan bir oyundur. Oyun farklı ilçelerde farklı isimlerle oynanmakta olup, Ali Çelik (2005: 315) Çaykara’da “suda” adı verilen oyun hakkında şu bilgileri vermektedir:

Oyun yere çizilen kare veya dikdörtgenlerin üzerinde suda adı verilen yassı bir taşla oynanır. Oyunun kuralları aynı olmakla birlikte yaş grubuna göre iki tip çizim bulunur. Buna göre yaşı küçük çocuklar oynarken düz bir yere kenarı bir metre kadar olan bir kare çizilir ve bu dörde bölünür. Daha büyük kızların oynadığı oyun düzeninde ise yere öncelikle bitişik olacak şekilde 50 cm’lik iki kare çizilir. Bunlara ilaveten aynı büyüklükte iki kare daha arkasına çizilir. Sonra onun da arkasına bir kare, sonra yine iki kare ve en son tek bir kare çizilir. Birinci kare birler, ikinci kare ikiler ... şeklinde kareler adlandırılır.

Oyuna başlama sırasını belirlemek için her oyuncu arkasını döner ve “suda” adı verilen taşı başının üstünden atar. Taşı en büyük kareye düşürmeyi başaran çocuk oyuna başlar. Oyuncu öncelikle taşı birler karesine atar. Sonra sekerek kendisi de birler karesinin içine atlar. Burada oyuncunun çizgilere basması yasaktır, çizgiye basan yanar ve hakkı bir başka oyuncuya geçer. Birler karesinin içine atlayan oyuncu, yere basmadan tek ayağıyla karedeki suda taşını tek vuruşta karenin dışına atmalıdır. Sonra ikinci kareye geçer. Taşı ikinci kareye attıktan sonra yine sekerek ikinci kareye kadar ilerler. Yine yere basmadan suda taşını bu kez önce birinci kareye sonra dışarıya atmak zorundadır. Kareler arasındaki “sürütme” adı verilen taşı ilerletme hamlesi her karede yalnızca bir kere yapılabilir. Tüm bu hamleler yapılırken oyuncu tek ayak üzerinde durmak zorundadır aksi takdirde yanar. Oyuncu iki ayağını yalnızca yan yana bitişik duran karelerde yere basabilir. Altıncı kareye kadar bu şekilde ilerleyen oyuncu, altıncı son kareyi de bu şekilde tamamladıktan sonra sudayı yine başının üzerinden ters olacak şekilde atar. Taş hangi kareye düşmüşse oyuncu ilerleyerek aynı şekilde taşı birinci kareden dışarı çıkarır ve taşın ilk düştüğü kare, oyuncunun evi olur. Artık bu noktadan sonra rakip oyuncuların bu kareye basmaları yasaktır. Karenin sahibi, bu kareye çift ayak basabilirken diğer oyuncuların bu kareyi hiç basmadan atlamaları gerekmektedir. Oyun, böyle kareler sahiplendikçe zorlaşır. Bütün kareler ev yapıldıktan sonra oyun sonra erer ve en fazla kare sahibi oyunun kazananı olur.

### 3.4.2.2. İple Oynanan Oyunlar

#### 3.4.2.2.1. İp Atlama

Kız çocukları tarafından oynanır. Oyunda en az üç oyuncu bulunur. İki oyuncu yaklaşık iki metrelik bir ipi uçlarından tutarak çevirmeye başlar. İpi atlayacak olan oyuncu ipin döndüğü sırada içeri girerek ipe temas etmeden atlamaya başlar. Atladığı süre boyunca ipe basan oyuncu yanar ve hakkı diğer oyuncuya geçer. İpten atladığı esnada oyuncular çeşitli tekerlemeler söylemektedir. Oyunun ilerleyen safhalarında oyuncular ipi daha hızlı çevirerek oyunu zorlaştırır. Bir noktadan sonra ise atlayan kişi tek ayak atlamak zorunda bırakılır. İpe basmadan tüm bu aşamaları geçen oyuncu ise oyunu kazanır.

#### 3.4.2.2.2. Laleli Bir

Kız çocukları tarafından oynanır. Erkek çocuklarının oynadığı birdirbir oyunu gibi sayısmaca ve hareket esasına dönüktür. En az üç kişi tarafından oynanır. Oyun düzeni şu şekildedir: İki kız çember şeklindeki bir ipin içine girip ipi bacaklarını ipin dış tarafında bırakır. İpin içine giren üçüncü kız ise sayısmacanın başlamasıyla birlikte ipe basmayacak şekilde ipin bir iç tarafına, bir dış tarafına ve son olarak da ortaya atlamasıyla devam eder. İp sayısmaca bir sonrakine geçtiğinde biraz daha yukarıya kaldırılır ve oyun gittikçe zorlaşır. Burada atlayan kişi eğer ipe basarsa yanar<sup>35</sup> ve oyun hakkı diğerlerine geçer. Oyundaki sayısmaca ise genel hatlarıyla şu şekildedir:

Laleli bir	Laleli iki	Laleli üç	Laleli dört	Laleli beş
İçeriye gir	Ormanda tilki	Atlaması güç	Eteğini ört	Beş kardeş
İpten tut	Tilkinin yarısı	Güçlünün karısı	1-2-3-4	1-2-3-4-5
Dışarıya çık	Bacak arası	Doktor beyin parası		

Laleli altı	Laleli yedi	Laleli sekiz	Laleli dokuz
Altınımı kim çaldı	Yemeğimi kim yedi	Seksekler	Ormandaki domuz
1-2-3-4-5-6	1-2-3-4-5-6-7	1-2-3-4-5-6-7-8	1-2-3-4-5-6-7-8-9

<sup>35</sup> Oyunlarda “yanmak” ifadesi ebe olan kişinin oyun başında belirlenen kurallara riayet etmemesi veya oyunda yapılmaması gereken bir şeyi yapması sonucu oyun düzenini bozması sonucu oyunun anlık iptal edilmesi ve oyun hakkının bir başkasına geçmesidir.

### **3.4.2.2.3. Topla Oynanan Oyunlar**

#### **3.4.2.2.4. Dokuz Aylık**

Erkek çocukları tarafından topla oynanan bir oyundur. Oyuna başlamadan önce her oyuncu topu ayağında veya sadece dizinde sektirir. En az sektiren oyuncu kaleye geçer ve oyun başlar. Oyunda her oyuncu ayağıyla topa bir kez temas etmek zorundadır. Topa eliyle veya ayağıyla birden fazla temas eden oyuncu yanar ve kaleye geçer. Oyuncular yalnızca topu yerden tek hamlede alıp sektirmeye başlarsa topa birden fazla kerede dokunabilir. Oyunda doğrudan kaleye şut çekilmez. Kaleye şut çekilebilmesi için bir diğer oyuncudan orta veya pas alınması gerekmektedir. Oyunda amaç oyun başında belirlenen sayıya kadar kaledeki kişiye gol atıp onu oyundan çıkarmaktır. Bu sayı kimi zaman oyuna adını veren dokuz aylık olurken, aynı oyun düzeninde “on üç” veya oyunun uzaması açısından “elli iki” olabilir. Oyunda yerden çekilen şutlar dokuz aylık ve on üçte bir sayılırken, kafa iki, vole altı ve röveşata dokuz olarak hesaplanır. Bacak arası gol yiyen oyuncular oyundan doğrudan elenir. Elli ikide ise bu sayılar ikiye katlanarak hesaplanır. Oyunda her kaleye geçen oyuncu kaldığı sayıyı aklında tutar ve kaleye her geçişte o sayıdan devam eder. Oyun sonunda ilk elenen oyuncu oyunun adının dokuz aylık olmasından mütevellit anne rolüne bürünür. Oyun sonunda oyunun galibi ise baba rolüne bürünür. Oyun babanın belirlenmesiyle sona erer. Baba rolündeki oyuncu oyun sonunda anneye oyun başında belirlenen bir cezayı layık görür. Bu ceza genelde oyun başında belirlenen dondurma, çikolata vb. yiyecek bir şeyin alınmasıdır. Oyun barındırdığı bu motif itibarıyla aile kurumuna yaptığı göndermeyle bir bakıma evcilik oyunu hüviyeti de taşımaktadır.

#### **3.4.2.2.5. İstop**

Oyun kalabalık bir oyuncu kadrosuyla oynanır. Kız erkek karışık oynanır. Oyunda bütün oyuncular birbirinin ismini bilmek zorundadır. Bir oyuncu eline topu alır ve bir kişinin ismini söyleyerek topu havaya atar. İsmi söylenen kişi hızla koşarak topu havadayken tutmaya çalışır. Eğer topu tutarsa başka kişinin ismini söyleyerek topu havaya atar ama topu havadayken tutamazsa, koşarak topu düştüğü yerde eline alır. O anda tüm oyuncular sabit durur, kımıldayamaz. Topu tutan ebe bir renk söyler. Oyuncular o andan itibaren söylenen rengi bulup ona dokunmak zorundadır. Herkes rengi bulmak için koştururken ebe, söylediği renge henüz ulaşmamış olan oyuncuyu topla vurur. Vurulan kişi ebe olur.

#### **3.4.2.2.6. Tombis Oyunu**

Akçaabat ve Çarşıbaşı'nda oynanan bir oyundur. Oyun düzeni ve oynanış şekli itibarıyla taşla oynanan pokuç oyununa benzemektedir. Her biri beş oyuncudan oluşan iki grup oluşturulduktan sonra kalebodur parçaları, taşlar, mermer parçaları ortada üst üste dizilir. Oyuncuların toplu halde



durdukları yerde (emen) bulunan grup dizilen parçaları topla düşürmeye çalışır. Eğer emende bulunan grup taşları düşürürse karşı grup kaçmaya başlar. Emen grubu da onları topla vurmaya çalışır. O esnada karşı grup vurulmadan parçaları tekrar dizerse tombis olur ve böylece oyunu kazanır (Aça, 2018: 56).

#### **3.4.2.2.7. Yakan Top**

İki kişilik iki grup oluşturulur. Bir grup oyuncularını aralarında üç dört metre boşluk olacak şekilde karşı karşıya geçerler. Diğer grup oyuncuları ortaya geçer. Kenarda kalan grup oyuncuları, ortadakileri topla vurmaya çalışır. Kenardaki oyuncular topu eğer havadan atarlarsa ve ortadaki oyunculardan biri topu yere düşmeden yakalarsa onun bir “canı” olmuş olur. Oyun bu yüzden bazı yörelerde “can” olarak da bilinmektedir. Yani topla vurulduğu zaman oyunda kalma hakkı kazanmış olur. Eğer ortadaki oyuncu topla vurulursa oyundan çıkarılır. Ortada tek kişi kalınca “saydırma” denilen diğer aşamaya geçilir. Bu aşamada bir sayı belirlenir. Bu sayı genellikle yedi ve on arasında değişir. Ortadaki kişi belirlenen sayı atışlarını vurulmadan tamamlarsa ortaya tekrar o grup geçer ve oyun devam eder. Belirlenen sayıyı tamamlayamadan vurulursa kenardaki grup ortaya geçer. Oyun bu şekilde sürüp gider.

#### **3.4.2.3. Özel Bir Oyun Aracıyla Oynanan Oyunlar**

##### **3.4.2.3.1. Bayrak Yarışı**

Akçaabat, Düzköy ve Çarşıbaşı’nda oynanan bir oyundur. En az iki kişi ile oynanır. Bayrağı koymak için bir yer hedef olarak belirlenir. Bu hedeften ez az 30 metre geriye gelinerek bir başlangıç çizgisi belirlenir. Bayrağı ilk kimin tutacağı bir kurayla veya sayışmacıyla belirlenir. Bayrağı taşıyacak kişi diğerlerinden bir iki adım önde durur. Üçten geri sayıldığında elinde bayrak olan kişi belirlenen hedefe doğru koşar. Diğer oyuncular da elinde bayrak olan oyuncuyu yakalayıp bayrağı elinden almaya çalışır. Bayrağı belirlenen hedefe ilk ulaştıran kişi oyunu kazanır (Aça, 2018: 58).

##### **3.4.2.3.2. Çelik Çomak**

Karşılıklı iki grup halinde oynanır. Oyun başında hedef bir sayı belirlenir. Bir gruptaki bir oyuncu eline uzun bir değneği alır ve daha kısa bir çubuğa vurarak uzağa atar. Bu sırada karşı takım oyuncuları havadaki kısa çubuğu yakalamaya çalışır. Kısa çubuk karşı grup tarafından yakalanmadan uzak bir zemine düşerse, düştüğü yere kadar adım atılır. Kaç adım varsa grup o kadar sayı alır. Çubuk yere düşmeden karşı grup tarafından yakalanırsa çubuğu atma sırası o gruba geçer. Oyun bu şekilde devam eder ve hedef sayıya ulaşıncaya kadar biter.

### 3.4.2.3.3. Fidefter

Ali Çelik (2005: 317-318), bu oyunun Çaykara'da yaylalarda oynandığını ifade etmekle birlikte oyun düzeni açısından çelik çomak oyununa benzetmektedir. Düz ve geniş bir alanda oyuncu sayısı çift olmak koşuluyla iki grup halinde oynanır. Kura çekerek fidefter başında kalacak oyuncular tespit edilir. Fidefterin yeri de bu esnada belirlenir. O yere bir metre uzunluğunda sağlam bir değnek oyun sahasına meyilli olarak dikilir. Değneğin üst kısmının çeliğin durabileceği şekilde düz olması gerekmektedir. Diğer grup oyuncularının bütünü oyun sahasına eşit uzaklıkta yayılır. Fidefter değneğin yanında duran oyunculardan biri elindeki değnekle fidefter üzerinde duran çeliğe tüm gücüyle vurur. Havalanan çeliğe eğer karşı takım oyuncuları çelik havadayken ellerindeki değnekle vurmayı başarırlarsa sayı kazanmış olurlar. Eğer çelik havada yakalanmazsa karşı takım sayı kaybeder ve iyi atıcılardan biri elle çeliği fidefterin bulunduğu noktaya geri fırlatır. Çelik fidefter değneğine vurursa oyuncu oyun dışında kalır. Burada mümkün olan çeliği değneğe vurmaktan en yakın mesafeye atmaktır. Çünkü değneğin düştüğü yer oyunculardan birinin değneği hesabıyla ölçülür ve bu mesafeye göre belirlenen bir uzunlukta oyuncu atıcı takımdan birini saha çevresinde sırtında taşımak zorundadır. Toplamda 250 değnek boyu olana kadar oyun devam eder.

### 3.4.2.3.4. Goglez Oyunu

Akçaabat'ta oynanan; en az iki, en fazla dört kişilik bir oyundur. Oyunun şekli salyangoza benzediği için "goglez" denilmiştir. Goglez Trabzon'da "koklis", "kohlis" olarak da adlandırılmaktadır. Kâğıda ya da herhangi bir yere goglez (salyangoz) şekli çizilir. Goglez'in en uç kısmına kırık cam parçası koyulur ve elle atılarak salyangozun ortasındaki şeklin içine girmesi sağlanır. Cam parçası atıldığında, şeklin dışına çıkarsa o kişi oyun dışı kalır ve sıra rakibine geçer. Şekle girdiğinde, dış bölümlerden oyuncular ev alırlar. Ev salyangoz şeklinin içindeki boş yerlerdir. Her biri yaklaşık 1x1 cm kadardır. Oyun sonunda kimin daha çok evi olursa oyunu kazanır (Aça, 2018: 62). (Bk. Ekler, Goglez)

### 3.4.2.3.5. Hırsız Polis

En az 4 oyuncuyla oynanır. Kız erkek karışık oynanabilir fakat cezaya dönük bir oyun olduğundan kız çocukları tarafından pek oynanmaz. Oyun başında küçük kâğıtlara hırsız, polis, hâkim ve kamçı yazılır. Oyuncu sayısı daha fazla ise onların sayısı kadar da "vatandaş" adlı kâğıtlar hazırlanır. Bu kâğıtlar katlanarak kapatılır ve oyun başında ya havaya saçılarak herkes bir tanesini seçer veya bere/gugul vb. bir şeyin içinden herkes bir tane kâğıt seçer. Oyun böylece başlar. Herkes kendi kağıdına bakar ve kâğıtta yazan role bürünür. Polis kağıdını seçen kendini belli eder ve hırsız aramaya başlar. Hırsızın tespitini diğer oyuncuların hal ve hareketlerinden bulmak esastır. Hiç kimse bir başkasına kâğıtta yazan rolünü göstermez. Eğer hırsız bu esnada güler ve sorulan sorulara şüpheli cevaplar verirse polis tarafından yakalanır. Hırsız yakalandığında hâkim tarafından alacağı ceza

belirlenir ve cezayı kamçı uygular. Oyunda ceza genellikle yakalanan kişiye tokat, havluyla vurma vb. şekilde gerçekleştirilir. Eğer polis hırsız yerine vatandaş, kamçı veya hâkimi yakalarsa bu sefer polise ceza kesilir. Polise verilecek cezayı da hırsız belirler. Oyun bu şekilde herkes en az bir kere ceza alana kadar devam eder.

#### **3.4.2.3.6. Kibrit Oyunu**

Karşılıklı iki kişi tarafından oynanır. Oyuncular bir masanın etrafına her kenarda bir oyuncu olmak suretiyle dizilir. Masanın ortasına kibrit kutusunun sığabileceği büyüklükte bir bardak konur. Her oyuncu kibriti masanın kenarından vurarak bardağa sokmaya çalışır. Kibrit bardağa düştüğü zamanda on, bardak dışında dil kaldığı zamanda beş, yan kaldığı zaman bir, düz düştüğü zaman oynayan kişi yanar. Oyunda amaç kibriti bardağa sokup en yüksek puanı almaktır.

#### **3.4.2.3.7. Koçina**

Yörede yaygın bitkilerden biri olan eğrelti otuyla oynanan bir oyundur. Eğrelti otunun gövdesinde iki dal kalacak şekilde tüm dalları kopartılır. Bu şekilde iki oyuncak hazırlanır ve karşılıklı iki oyuncu kalan bu ot gövdesini ellerine alır. Otun gövdesinde kalan ikişer dal birbirlerine takılarak koparılmaya çalışılır. Kimin dalı koparsa o kişi kaybeder, diğer oyuncu oyunu kazanır.

#### **3.4.2.3.8. Külâh Savaşı**

Oyun erkek çocukları tarafından oynanır. Elektrik boruları 20-30 cm uzunluğunda kesilir. En az bir, tek seferde atılabilecek külâh sayısına bağlı olarak genellikle üç-dört boru bantlar yardımıyla birbirine tutturulur. Kâğıttan çok sayıda külâh yapılır. Külâhlar boruların haznelere yerleştirilir ve üfleyerek rakip takım oyuncularını veya belirlenen bir hedef vurulmaya çalışılır. Vurulan oyuncu oyundan çıkar.

#### **3.4.2.3.9. Tahta Maçı**

Erkek çocukları arasında oynanır. Yaklaşık 30x50 cm'lik bir tahta üzerine çiviler çakılır. Tahtanın karşı iki ucu oyuncuların kaleleri olarak belirlenir. İki oyuncu karşı karşıya geçerek bir madeni parayı rakip oyuncunun kalesine atmaya çalışır. Amaç tahta üzerindeki dağıtılmış çivileri aşp parayı rakibin kalesine ulaştırıp sayı kazanmaktır.

### 3.4.2.3.10. Topaç

Oyun iki kişiyle oynanmaktadır. Oyuncular ellerine aldıkları iki tane topacı çukurlu bir zemin içinde sertçe çevirirler. Birbirlerine çarpan topaçlardan hangisi erkenden durur veya oyun sahasının dışına çıkarsa oyunu kaybeder.

### 3.4.2.3.11. Yağmur Duası / Süpürge Donatmak

Yüksek köylerde yağmur yağdırmak için bir süpürgeye tahta parçalarından yapılan kol ve bacaklar takılır. Bu iskelet üzerine çocuk giysileri giydirilir. Tahta parçasının başına yaşmak örtülür. Mahallenin çocukları bu şekilde donatılan süpürgeyi yandan tutarak kapı kapı gezdirir. Kapıların önünde hep bir ağızdan şu tekerlemeyi okurlar.

Al isterim bal isterim	Guşgula guşgula ne istersin
Allah'tan yağmur isterim	Karılardan yağ isterim
Hanımlardan yağ yumurta isterim	Allah'tan yağmur isterim

Ev sahipleri kapıya gelenlerin başına bir tas su döker. “Süpürge donatmak” adı da verilen bu oyunla yağmurun yağacağına inanılır (Gedikoğlu, 2012: 377).<sup>36</sup>

### 3.4.2.4. Kaçma-Kovalama Esasına Bağlı Oyunlar

#### 3.4.2.4.1. Ebe oyunu

En az iki kişiyle oynanan ebe oyununda maksimum oyuncu sayısı yoktur. Ebe oyunu farklılık göstermekle birlikte genelde ortadaki bir ebenin diğer oyuncuları kovalaması ve ebedikten sonra onu ebe yapması şeklinde devam eder. Ebe oyununda çeşitlilik gösteren şey ise ebeden kaçış yöntemidir. Kimi zaman yerden yüksek bir yere çıkıldığında ebenin ebelemesi geçici süreliğine engellenmiş olunur fakat bu tip oyunda oyuncular sürekli yerden yüksekte duramazlar, inip alan içerisinde hareket etmeleri gerekmektedir. Kimi oyunlarda ise ebeden kaçan oyuncular belirli bir renkte nesneyi tutarak ebeden kaçmaktadırlar. Kimi oyunlarda ise hiçbir kural olmaksızın tüm oyuncular alan içerisinde hareket halinde olurlar ve kovalamaca şeklinde ebe olan oyuncu diğerlerinden birini ebelemeye çalışır.

<sup>36</sup> Esasen çocukların yağmur yağdırmak amacıyla oynadıkları bu oyun yetişkinlerin gereğinden fazla yağın yağmuru durdurma amacıyla oynadıkları kuskustera/gusgustera oyunuyla aynıdır. Ancak yetişkinlerde amaç yağmuru durdurmakken çocukların amacı yağmuru yağdırabilmektir. Oyunlarda icra edilen tekerlemeler aşağı yukarı benzerlik arz etse de oyunlarda kullanılan eşyalar ve oyun düzenleri farklılık göstermektedir. Bunun en büyük sebebi yağmayan yağmurun ancak buluş çağına erişmemiş çocukların duasıyla yağdırılabileceğine olan inançtır. Bu sebepten çocukların çalı süpürgesinden hazırladıkları kukla çocuk şeklinde giydirilir ve böylelikle doğa bir şekilde alt edilmeye çalışılır.

Ebe oyununa benzer biçimde oynanan bir oyun da “bacak arası” olarak bilinir. Bu oyunda ebe ortada ona kadar sayarken diğer oyuncular oyun alanına dağılır. Ebe saymayı bitirdikten sonra oyuncuları yakalamaya çalışır. Yakaladığı oyuncuları bir noktaya götürür. Yakalanan oyuncular kol ve bacaklarını açarak bekler. Yakalanmayan oyunculardan biri ebeyi atlatıp bu oyunculara ulaşır ve onların bacak aralarından geçmeyi başarırsa bu oyuncular oyuna geri dönmeye hak kazanır ve oyun böyle devam eder. Ebe herkesi yakaladığında veya pes ettiğinde oyun biter.

#### **3.4.2.4.2. Ebe Tura Bir İki Üç**

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Oyuncu sayısında herhangi bir sınırlama yoktur ancak en az üç kişi gerekir. Oyun başlamadan önce oyun alanında bir köşe belirlenir ve köşeden dört beş metre uzaklıkta bir çizgi çizilir. Bir kişi ebe olarak köşeye döner ve arkası diğer oyunculara dönük şekilde köşede oyun terimini sayar. Diğer oyuncular çizginin gerisinde oyuna başlar. Ebe, “Ebe tura bir iki üç” deyip oyunculara önünü döner. O döndüğünde çizginin dışına çıkan oyuncular oyun alanında donup kalmak zorundadır. Ebe kıpırdayan birini görürse, o kişi ebe olur. Kimse kıpırdamazsa ebe tekrar arkasını dönüp saymaya başlar. Oyun alanındaki oyuncular ebenin arkası dönükken ebeye doğru ilerler. Böylece ebe önüne her döndüğünde oyuncular ona daha da yaklaşır. Ebe kıpırdayan kimseyi görmeden oyuncular onun sırtına vurup çizginin gerisine doğru kaçarlar. Kaçarken ebe birini yakalarsa o kişi ebe olur. Oyun bu şekilde sürüp gider.

#### **3.4.2.4.3. Esir Almaca**

Karşılıklı iki takım eşit sayıda oyuculardan oluşturulduktan sonra herkes “kale” adı verilen bölgesine çekilir. Oyunda amaç kalenin dışında kalan bölgede rakip takım oyuncusunu yakalayıp kalenin içerisine sokmaktır. Karşı takım oyuncuları, esir alınan arkadaşlarını gidip diğer kaleden ellerine dokunmak suretiyle kurtarabilir. Oyun süresince oyuncuların kaleleri içerisinde sürekli durmaları yasaktır. Geniş bir alanda oynanan oyunda hız ve çeviklik esastır.

#### **3.4.2.4.4. Kurt Baba Oyunu**

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Oyun dış mekânda geçer ve oyun düzeni itibarıyla kovalamaca şeklindedir. Oyun başında bir kurt baba, bir anne, yavru veya civcivler ve bir yuva belirlenir. Anne ve yavruları kendilerine birer renk seçer. Oyun başladığında kurt baba yuvanın kapısına gelerek anneye konuşur ve bir renk söyler. Söylediği renk eğer annede veya yavrularında yoksa yavrular kurttan başka bir renk söylemesini ister. Eğer söylediği renk yavrulardan birinde varsa o yavrunun anında yuvadan çıkması gerekir. Böylece kurt ve yavru arasında kovalamaca başlar. Şayet yuvadan çıkan yavru, yakalanmadan yuvaya geri dönebilirse yeni bir renk seçerek oyuna devam eder. Eğer kovalamacada kurda yakalanırsa yanarak oyundan çıkar ve o yavru için “kurdun akşam yemeği oldu” ifadesi kullanılır. Oyun böylece kurt bütün yavruları yiyene kadar devam eder.

Eğer kurt baba söylediği renkte annenin seçtiği renge denk getirirse yuvadaki yavrulardan birisi anne adına yuvayı terk eder ve kovalamacaya anne adına o katılır (Keleş, 2015: 138).

#### **3.4.2.4.5. Saklambaç / Gukku**

Saklambaç oyunu “gukku/guggu” olarak da bilinir. Oyuncular oyunun başında bir ebe seçer. Ebenin seçimi genellikle tekerlemelerin hecelenerek oyunculara doğru sırayla okunmasıyla olur ve tekerlemenin bittiği yer hangi oyuncuya denk gelirse o oyuncu oyuna ebe olarak başlar. Ebe olan kişinin gözlerini yumması için belirli bir yer seçilir; bu genellikle bir duvar veya ağaç olmaktadır. Oyunda mekân sınırlaması olmamakla birlikte aşırılığa kaçılmaz. Sınırlar oyunun başında oyuncular tarafından belirlenir veya her oyuncu oynanan mekânın sınırlarını önceki oyunlardan bilir. Ebe olan oyuncu gözlerini yumarak saymaya başlar ve yüze kadar yüzü duvara/ağaca dönük şekilde sayar. Sayma işi bittikten sonra “önüm arkam sağım solum sobe, saklanmayan ebe” tekerlemesini söyler ve saklanan oyuncuları oyun alanında aramaya başlar. Oyundaki temel kural ebe yumduğu alandan ayrıldıktan sonra ona görünmeden gidip alana sobelemektir. Eğer ebe saklanan oyunculardan birini görürse adını herkesin duyabileceği şekilde haykırır ve gidip gözlerini yumduğu yere eliyle vurarak saklanan kişiyi sobeler. Sobelenen oyuncu ebenin gözlerini yumduğu yere gelip oyunun bitmesini bekler. Eğer ebe saklanan bir oyuncuyu uzun süre bulamazsa herkesin duyabileceği şekilde bulunamayan oyuncunun adını söyleyerek o kişiye çay içirdiğini söyler. Çay içirilen kişi sobelenmekten muaf olur ve saklandığı yerden çıkar. Bu kişi ayrıca bir dahaki oyunda ebe seçilemez. Bazen çay içirilen oyuncular yine de saklandıkları yerden ayrılmak istemezler. Böyle durumlarda ebe oyunun aksamaması için mecburen yine saklanan kişinin adını haykırarak ona balık yedirdiğini söyler. Balık yedirilen oyuncu artık saklandığı yerden çıkmak zorundadır. Bu oyuncu bir dahaki oyunda kendisi ebe seçilemeyeceği gibi kendisinin seçeceği bir başka arkadaşının da ebe seçilmesini önlemiş olur. Çay içirmek ve balık yedirmek tabirleri şüphesiz Trabzon bölgesinde Anadolu'nun diğer yerlerinde olduğu gibi değerli ve misafirin ağırlanması makbul sayılan gelenekler arasındadır. Oyunun sonunda ise sobelenen ve ebeden önce gidip kendisi sobeleyeni oyuncular bir araya toplanır. Sobelenen oyuncular arasından ebe bir kişiyi bir sonraki oyun için ebe seçer veya ebe seçimi yine sobelenen oyuncular arasından tekerleme okunarak seçilir. Oyun böylece yeni ebenin belirlenmesiyle devam eder.

#### **3.4.2.4.6. Seksek (Simit Oyunu)**

Erkekler arasında oynanır. Cezaya dönük bir oyundur. İki gruba ayrılan takımlardan biri kendisine küçük kare bir alan belirler ve buna “kale” adı verilir. Bu kareden dışarı çıktıklarında tek ayak üzerinde durmak zorundadırlar. Karşı takımsa kare dışında serbesttir ancak kaleden sekerek çıkan kişi onlardan birine yakalanırsa tek ayak üstündeki kişi, ona yere basmamak koşuluyla vurur. Kaleden tek ayak dışarı çıkan kişiye yere bastığı anda kale dışındakilerden dayak yemeye başlar. Bu yüzden kaçarak bir an önce kaleye sığınmalıdır. Kale ise boş bırakılmamalıdır. Dışarıdaki takım

kalede kimsenin kalmadığı bir anda kaleyi zapt etme hakkına sahiptir. Kale zapt edilirse kale dışında sekerek ilerleyen kişilerin tek ayak üzerinde gitmelerinin bir hükmü kalmaz, oyunda kısa süreli bir meydan savaşı yaşanır. Bunun ardından bu kez diğer takım kaleye geçer ve oyun yeniden başlar.

Simit oyununda oyun başında bir kişi ebe seçilir ve ona “ev” denilen bir mekân belirlenir. Ebe “simit” diye bağırarak tek ayaküstünde koşmak şartıyla evinden çıkar. Diğer oyuncular da ebenin etrafında dolanıp koşmaktadır. Ebenin nefesi kesilip evine ulaşmadan simit diye bağırma durdurursa diğer oyuncular ona vurmaya başlar. Eğer nefesi kesilmeden evine ulaşmayı başarır ebe yine o kişi olur. Ebe evine ulaşmayı başaramazsa dayak yer ve dayak yiyen oyuncu oyundan çıkar. Başka bir kişi ebe evine geçer ve oyun, herkes oyundan çıkana kadar devam eder.

Seksek oyunundaki kaleyi koruma “fırar” adıyla oynanmaktadır. Ancak fırar oyununda birbirlerini kovalayan oyuncular tek ayak üstünde durmak zorunda değildir. Oyun kovalamaca-yakalamaca düzenindedir.

#### **3.4.2.4.7. Tavşan Oyunu**

Ormanlık arazilerde oynanan bu oyunda oyuncular bir avcı, köpek ve tavşan olmak üzere üçe ayrılır. Avcı oyundaki sabit kişidir ve değişmez. Diğerleri av köpekleri ve tavşan olarak ayrıldıktan sonra tavşanlar belirli bir süre zarfında saklanır. Saklanma işi bittiği zaman ısıklık çalınır ve oyun başlanır. Av köpekleri rolündeki oyuncular dağılıp tavşan rolündeki oyuncuları ararlar ve gördükleri zaman kovalamaya başlarlar. Yakalanan tavşan oyundan çıkmış sayılır ve belirli bir bölgeye giderek oyunun bitmesini bekler. Avcı, köpeklerle birlikte gezer ve kovalama sırasında yakalama işine karışmaz. Avcının silahı topladığı çam kozalaklarıdır ve tavşanları bu kozalaklarla vurmaya çalışır, bunun haricinde tavşanlara elle teması yasaktır. Belli bir süre içinde tüm tavşanlar yakalanmaya çalışılır, yakalanmazlarsa oyunu tavşanlar kazanır.

#### **3.4.2.4.8. Tavşan Kaç Tilki Tut**

Kalabalık iki grup oluşturulur. Her iki gruptaki kişiler aralarında bir insan sığacak şekilde boşluk bırakarak iki daire oluşturur. Bir gruptaki kişilerden biri tavşan olarak seçilirken diğer gruptan bir kişi de tilki olarak seçilir. Tavşan olarak seçilen kişi kendi grubundan çıkar ve karşı gruba doğru koşar. Tilki grubundaki kişilerin aralarından geçerek kaçmaya devam eder. Bu arada tilki seçilen kişi de onu kovalamaktadır. Tavşan kaçır, tilki peşinden kovalar. Onların bacaklarının aralarından veyahut da iki kişinin arasından geçmek şartı ile tavşan nereden geçerse tilki de oradan geçme mecburiyetindedir. Yanlış geçerse yenik sayılır. Tilki tavşanın geçtiği yerlerden geçip onu takip edemezse yanmış olur. Sonra sıra diğer gruba geçer. Bu defa tavşanı diğer grup, tilkiyi daha önce tavşan çıkaran grup çıkarır. Tavşan tilkiye yakalanmadan önce yerine varmayı başarır bir sayı almış olur. Eğer yerine gidemeden tilkiye yakalanırsa tilki çıkaran grup sayıyı alır. Tavşan tilkiden

kaçarken şaşırıp yerini kaçırsa dairenin etrafını tekrar dönmek zorundadır. Tilki tavşanı bu şekilde kovalarken gruptaki diğer kişiler de alkışlar. Tavşan çıkararak grup “tavşan kaç” tilki çıkararak grup “tilki tut” diye bağırır. Oyun bu şekilde belli bir sayıya ulaşana kadar devam eder.

#### **3.4.2.4.9. Yağ Satarım Bal Satarım**

Herkes yuvarlak bir daire oluşturacak şekilde yere oturur. Bir kişi ebe olur. Ebe daire etrafında elinde mendille dolaşır. Aynı zamanda oyun tekerlemesini söylemektedir. Tekerlemenin sonuna geldiğinde oturanlardan birinin arkasına elindeki mendili bırakır. Dairedeki oyuncular sürekli arkalarına bakarak mendilin kendi arkasında olup olmadığını kontrol eder. Arkasına mendil bırakılan oyuncu mendili yerden alıp ayağa kalkar. Daire etrafında koşarak kaçan ebeyi yakalamaya çalışır. Ebe, yakalanmadan kalkan kişinin yerine oturmayı başarırsa ayakta kalan kişi ebe olur.

#### **3.4.2.4.10. Zimi Zimi**

Kalabalık bir oyuncu kadrosuna sahip oyun genellikle mısır hasadının olduğu zamanlarda mısır meçisi yapılırken oynanır. Mısırlar dış yaprakları ayrıldıktan sonra koçanlarının ucunda kalan püsküller çocuklar tarafından toplanır ve örülmek suretiyle ip haline getirilir. Bir kişi ebe olarak seçilir. Daha sonra oyuncular geniş bir halka şeklinde yere oturur ve oyun başlar. Anadolu’da pek çok yerde “yağ satarım bal satarım” şeklinde oynanan bu oyunda amaç, halkanın arkasında tur atarken eldeki ipin bir kişinin arkasına gizlice bırakılmasıdır. Yağ satarım bal satarım oyunu mendille oynanırken bu oyunda fark; eğer arkasına ip bırakılan oyuncu ipi fark etmezse ipi bırakan ebe bir sonraki turda ipi yerden alarak oyuncuya vurmaya başlar. Eğer arkasına ip bırakılan oyuncu ipi fark ederse ipi yerden alır ve çemberin etrafında koşacak şekilde ebeyi yakalamaya çalışır. Ebe yakalanmadan yerinden kalkan oyuncunun yerine oturmayı başarırsa ayakta kalan oyuncu ebe olur ve oyun böyle devam eder.

#### **3.4.2.4.11. Zoğoyir**

Çaykara yöresinde oynanan oyunla ilgili Ali Çelik (2005: 319) şu bilgileri vermektedir: Oyun 3 metre genişliğinde 10 metre uzunluğunda bir alanda oynanır. Oyuncu sayısı iki ile dört arasındadır. 2,5-3 metre uzunluğunda, 10 cm kalınlığında bir kazık yere sallanmayacak şekilde gömülür. Toprak üstünde kalan kısım en az 1,5 metre olmalıdır. Kazığın üst kısmı düzleştirilir. 10-20 cm kalınlığındaki bir diğer kazıkla büyük kazık teraziye gelecek şekilde hizaya getirilir ve hizaya geldiği yerden küçük kazık oyulur. Bu oyuk büyük kazığın ucuna denk getirilir. Kazık ve oyuk yağlanır. Oyuncular tarafından tahterevallî hareketi şeklinde salınım yapılarak harekete başlanır. “Zoğoyir” adı verilen büyük kazık sürtünmenin etkisiyle bir zaman sonra gıcırtilar çıkarmaya başlar. Oyunun esas amacı bu sesleri çıkartabilmek ve böylece eğlenmektir.



### 3.4.2.5. Sayışmaca Esasına Bağlı Oyunlar

#### 3.4.2.5.1. Balı Ben Yemedim

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Oyuncu sınırlaması yoktur. Oyundaki her kişiye bir numara verilir. Oyundaki kişilerden biri oyuna başlar ve “balı ben yemedim x yedi” diyerek o kişinin numarasını söyler. Numarası söylenen kişi bir an önce aynıısını tekrarlayarak başka bir numarayı söylemek zorundadır; yoksa yanar ve oyundan çıkar. Oyun bu şekilde iki kişi kalan kadar devam eder. Sona kalan iki kişi ise aralarında sırayla tuz-buz diyerek birbirini şaşırtmaya çalışır. Rakibinin söylediğini tekrar edemeyen yenilir ve diğer oyuncu oyunu kazanır.

#### 3.4.2.5.2. Bezirgânbaşı

Kız çocukları arasında oynanan bir oyundur. İki kişi el ele tutuşur. Diğer oyuncular arka arkaya sıra olur ve el ele tutuşan kişilerin ellerinin altından geçilir. Geçerken de oyunun tekerlemesini söylenir. Tekerleme olarak herhangi bir tekerleme seçilebilir. Herkes sırayla eller arasından geçerken tekerlemenin belirli bir kısmına denk gelen kişi yakalanmaya çalışılır. Yakalanan kişi oyundan çıkarılır. Bu şekilde tüm oyuncular oyun dışı kalana kadar oyuna devam edilir.

#### 3.4.2.5.3. El Oyunu

Bu oyun genellikle kışın oynanır. Birkaç çocuk daire şeklinde yere oturur ve parmaklarını açarak ellerini yere koyar. İçlerinden biri tekerlemeyi her hece bir parmağa denk gelecek şekilde okur. Tekerleme hangi parmakta biterse çocuk o parmağını avcunun içine kıvrırır.

Elum elum ebene  
Gideyurum debene  
Debenemun yolina  
Aro beni korkutti  
Lulağomi sarhotti  
Sallim sullim salata

Oyun bu şekilde devam eder. Açık parmak sayısı azalınca tekerlemeci daha kısa olan şu tekerlemeyi söylemeye başlar.

Ellem bellem şemsi  
Yakma yıkma  
Dingili dikma

Bu şekilde en son açık parmağın sahibi oyuncu oyunu kazanır (Çelik, 2005: 314).

### **3.4.2.6. İnsan Bedeni Esaslı Oyunlar**

#### **3.4.2.6.1. Birdirbir**

Kalabalık bir ekip tarafından oynanan birdirbir oyununda bir kişi oyunun başında ebe seçilir. Ebe seçilen kişi yaklaşık on adımlık bir mesafede kambur durur. Diğer oyuncular oyuna has tekerlemeleri söyleyerek eğilen oyuncunun üzerinden atlar ve atladıktan sonra diğer oyuncudan yaklaşık bir metre uzakta eğilirler. Tekerlemeler “birdir bir, ikidir iki, üçtür üç atlaması güç, dördtür dört eteğini ört, beştir beş al sana gebeş, altıdır altı yaptım kahvaltı, yedidir yedi dedemin fesi, sekizim seksek yere düşen eşşek, dokuzum durak nerde oturak” şeklindedir. Atlayan oyuncular böyle birbirlerinin peşi sıra eğilir ve arkadan atlamaya gelen oyuncuların birinin düşmesi beklenir. Şayet oyun boyunca kimse düşmez de dokuzların sonuna kadar devam edilirse; oyun başa döner ve en baştaki ebe yine ebe olarak kalır. Ayrıca bazı kurallar oyun başında oyuncular tarafından belirlenir. Örneğin üçleri atlayacak olan oyuncunun “üçtür üç atlaması güç” sözünü söylemesi, atlayacağı yüksekliğin ebenin sırtıyla yarattığı kamburdan biraz daha dik olmasından kaynaklanır. Dörtleri atlayan oyuncu üzerinden atlayan ebenin sırtına giydiği kıyafeti havada tekerlemeyi söylerken biraz açıp örtmelidir. Beşleri atlayan oyuncu üzerinden atladığı oyuncunun sırtına hafifçe vurur ve “al sana gebeş” der. Yedilerde “dedemin fesi” denilen yerde şayet varsa bir takke, fes atlayan oyuncu tarafından yatan oyuncunun başına geçirilir. Sekizlerde “sekizim sek sek” diyerek atlayan oyuncu koşarken tek ayak üzerinde sekerek gelmek zorundadır. Bu kurallara riayet etmeyen oyuncu yanlış sayılır ve oyun bozularak baştan başlatılır.

#### **3.4.2.6.2. Deve Cüce / Gece Gündüz**

Bir kişinin komut vermesiyle oyun başlar. O kişi “deve” dediğinde ayağa kalkılır, “cüce” dediğinde oturulur. Bu gidişata ayak uyduramayan ve yanlışlıkla ayakta kalan ya da oturan oyuncu yanar, oyun dışı kalır. Oyun bu şekilde devam ettirilir. En sona bir oyuncu kalırsa oyunu kazanmış olur. Oyunun gece gündüz olanı ise oturarak oynanır. “Gece” denince baş eğilerek yüz kapatılır, “gündüz” denince açılır. Yine bu şekilde şaşırın oyuncular oyun dışı kalır ve son kalan oyuncu galip gelir.

#### **3.4.2.6.3. İstanbul Takla**

Oyun en az beş kişi, en fazla on beş kişiyle oynanır. İki oyuncu omuzları birbirine gelecek şekilde ellerini dizlerine koyar. Diğer iki oyuncu da onlara dik gelecek şekilde aynı pozisyonu alır ve ortaya bir + şekli çıkmış olur. Geri kalan oyuncular oluşan bu setin üzerinden takla atarak geçmeye çalışır. Geçemeyen oyuncu yanarak oyundan çıkar. Geçen oyuncu ise + düzenindeki oyuncuların

birinin yerini alır. Eğilen oyuncuların kimin atlayacağı ise kura sonucu belirlenir. Takla atıp geçmeyi başaramayan oyuncu yerine ise yine kurayla bir başka oyuncu seçilir.

#### **3.4.2.6.4. Körebe**

Bir tekerleme ile oyun başında bir kişi ebe seçilir ve ebenin gözleri bağlanır. Ebe diğer kişiler tarafından kendi etrafında birkaç kez döndürülür. Bu döndürme etrafındakileri ve dönük olduğu yönü unutmaması içindir. Sonra ebe ortada yalnız bırakılır. Diğer oyuncular ona çok yakınlaşmamakla birlikte “Buradayım!” diyerek ebenin etrafında dolaşır. Ebe duyduğu “Buradayım!” seslerine yaklaşarak oyuncuları yakalamaya çalışır.

#### **3.4.2.6.5. Kulaktan Kulağa**

Tüm oyuncular küçükten büyüğe doğru dizilir. İlk sıradaki kişi bir cümle belirler ve ikinci sıradaki kişinin kulağına sessizce cümleyi söyler. İkinci üçüncüye, üçüncü dördüncüye söyleyerek bu şekilde devam eder. Cümle bu şekilde son oyuncuya kadar ulaştırılmaya çalışılır. Fakat çok sessiz söylendiğinden dolayı oyuncular bu cümleyi çok farklı şekillerde algılar. Kulağına söylenen cümleyi anlamayan oyuncu o anda doğaçlama ile başka bir cümle uydurarak kendinden sonraki oyuncunun kulağına söyler. Son oyuncuya ulaşan cümle o oyuncu tarafından sesli bir şekilde ilan edilir ve başta söylenen cümle ile karşılaştırılır. Ortaya çok farklı bir cümle çıkar. Bu da gülünç bir ortam yaratır.

#### **3.4.2.6.6. Menekşe Mendilim Yere Düş**

Dörderli iki grup oluşturulur. Bu gruplar karşı karşıya gelecek şekilde dizilir. Bir gruptaki oyuncular el ele tutuşarak ellerini birbirine kenetler. Karşıdaki takım “Menekşe mendilim yere düş bizden size kim düşse?” diye elleri kenetli takıma sorar. Elleri bağlı olan takım karşı takımdan birini seçer. Seçilen kişi elleri bağlı olan takımdaki kişilerin ellerini bedeniyle veya elleriyle iterek açmaya çalışır. Eğer o eli birbirinden ayırırsa, o takımdan birini alır. Ama ayıramazsa kendisi o takıma geçer. Bu şekilde diğer gruba sıra gelir. Hangi takımın oyuncuları biterse o takım oyunu kaybeder. Oyuncu sayısı fazla olan takım oyunu kazanır.

#### **3.4.2.6.7. Pazartesi Salı Oyunu**

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Oyun geniş bir merdivende oynanır. Haftanın yedi günü için yedi adet merdiven basamağı gerekir. Merdiven basamakları; Pazartesi, Salı, Çarşamba, Perşembe, Cuma, Cumartesi, Pazar şeklinde haftanın yedi günüyle isimlendirilir. En yukarıdaki basamak pazartesi olur ve oyun başında herkes pazarteside toplanır. Seçilen ebe en alt basamakta bekleyerek basamaklardan birinin adını söyler. Oyuncular adı söylenen basamağa diğer basamaklara basmadan atlamak zorundadır. Oyuncular böylece en alt basamağa yani pazara atladıklarında ebe

onları yakalamaya çalışır. Ebe eğer kimseyi yakalayamazsa, herkes tekrar pazartesiye çıkar. Yakaladığı kişi ise ebe olur.

#### **3.4.2.6.8. Sıcak Soğuk**

Oyun başında bir nesne belirlenir. Mekândan bir kişi seçilerek dışarı çıkarılır. Başka bir kişi de ona komut vermesi için seçilir. Belirlenen nesne mekânda bir yere saklandıktan sonra dışarıya çıkarılan kişi mekâna geri çağrılır. Kişi mekânda nesneyi aramaya başlar. Seçilen diğer kişi de ona komut vermeye başlar. Nesneyi arayan kişi saklanan nesneden uzaktaysa “soğuk” komutu verilir; eğer nesneye yaklaştıysa “sıcak” komutu verilir. Kişi nesneyi bulduğunda komut veren kişi ebe seçilir ve dışarı çıkarılır. Oyun bu şekilde tekrarlanır.

#### **3.4.2.6.9. Viya Koşma Oyunu**

Sahil şeridinde oynanan bir oyundur. Oyun yazın denizin gel git dönemlerinde kumsala vurduğu zamanlarda oynanmaktadır. Oyuncu sörf tahtasına benzer ebatlarda 1-1,5 metre uzunluğunda ve 30-40 cm genişliğinde bir tahta ile dalganın kumsala eriştiği zaman koşarak kendini tahtanın üzerinde suya bırakır. Amaç suyun üzerinde en uzak noktaya kadar gidebilmek ve tahtanın üzerinden düşmeden tekrar kıyıya dönebilmektir. Mustafa Aça (2018: 60) oyunun tahta olmadan da oynanabildiği bilgisini vermektedir. Bu oyun düzeninde oyuncu yine kendisini dalgalara bırakır ve ayaklarını bir pervane gibi kullanarak yine en uzak noktaya gitmeye, sonra yine kumsala varmaya çalışır. Ayrıca oyuncuların denizi uygun duruma getirebilmek için inanç temelli bir uygulama yaptıkları bilgisini verir. Buna göre oyuncular mezarlıklardan topladıkları küçük taşları getirip denize atarlar. Böylece denizin istenilen dalgalı ortamı yaratacağına inanılmaktadır.

#### **3.4.2.6.10. Yades / Lades**

İki kişi tarafından oynanan oyunda amaç karşı taraftaki oyuncunun eline unutturarak bir şeyler tutturaktır. Daha çok küçük çocuklar tarafından oynandığı bilirse de büyükler tarafından da rağbet gören bir oyundur. Tavukta bulunan kemiğin kırılıp lades tutuşmak olarak başlatılan oyun iki oyuncunun serçe parmaklarının birbirine kenetlenip “Ladesim lades olsun mu, vermeyen puşt olsun mu?” şeklinde iddialaşmalarıyla başlar. İki taraf da fırsat kollayarak karşı taraftan bir şey isteme veya ona bir şeyler vermek suretiyle onu tuzağa düşürmeye çalışır. Bu esnada oyuncu tuzağa düşmemek için eline bir şey almadan önce “Aklımda” demek zorundadır. Bunu söylemeyi unutan oyuncu eline bir şey aldığı anda karşı taraf “Lades” diye bağırdığında oyunu kaybetmiş sayılır.

### 3.4.3. Oyuncaklar

#### 3.4.3.1. Bez / Odun Bebek

Bez/ odun bebek yapımında kullanılan malzemeler; on beş santimetrelük iki kısa odun parçası, birkaç parça bez ve bir iğnedir. Genellikle kızların yaptığı bu oyuncak iki odunun çapraz bir şekilde birleştirilip başını ve kollarını bez parçalarıyla sarması şeklinde oluşturulur. Fındık yapraklarının şekillerinin fazla olması ve insan silüetini andırmasından dolayı bu yapraklar bebek, kız gibi düşünülür ve oyuncak hâline getirilir. Adları “yaprak bebek” konulan bu oyuncaklara çeşitli bitkilerden minyatür evler de yapılmaktadır. Bez bebeğin yapımındaysa bez parçaları kullanılır. İşe yaramayan bez parçaları kız çocukları tarafından toplanır ve birbirine eklenerek bebek haline getirilir. Bebek haline getirilen bu bez parçaları yazma yardımıyla süslenir. Bebekler, yapan kişinin maharetine göre daha güzel ve farklı şekiller alabilir. (Bk. Ekler, Bez Bebek)

#### 3.4.3.2. Bilyalı

Bilyalı araba Karadeniz olmak üzere pek çok yörede yaygın bir oyuncaktır. Bu oyuncuğun her şeyi tamamen tahtadan yapılır. Yapımında çivi ve keser, rulman vb. araçlar kullanılır. Tahta tekerlekler ve bir insan gövdesinin sığabileceği gövdesi vardır. Yokuş yollarda genellikle erkekler tarafından üstüne oturularak sürülür. Yeteneğe göre farklılıklar eklenebilir. Bazı çocuklar üzerine yelken ekleyip daha değişik şekillerini yapabilirler. Ancak oyuncuğa adını tekerleklerin dönmesini sağlayan bilyeli rulmanlar vermektedir. Bölgede bilye “bilya” olarak adlandırılmaktadır. Esasen çocukların ilgi duyduğu bir oyuncak olmasına rağmen yetişkinler tarafından da rağbet görmektedir. Hatta Trabzon’da geçtiğimiz 2013 ve 2014 yıllarında Çarşıbaşı ilçesinde bilyalı araba yarışları düzenlenmiştir.<sup>3738</sup> (Bk. Ekler, Bilyalı Araba)

#### 3.4.3.3. Düdük

Trabzon bölgesi bitki açısından zengin olduğundan kırsaldaki oyuncuların büyük bir kısmının hammaddesini yine bölgedeki ağaçlar ve bitkiler oluşturmaktadır. Düdük de yaygın bir tür olan kızılâğaç bitkisinin dallarından yapılan bir oyuncaktır. Ağaçtan alınan dalın içinin oyulmasıyla oluşturulur. İçi oyulan ağaç dalına üflendiğinde ses çıkarır. Bu sebepten dolayı adına “düdük” denir.

<sup>37</sup> (Bilyeli Arabalar Yarıştı (2013), <http://www.medyatrabzon.com/bilyeli-arabalar-yaristi-68170h.htm>). (Son erişim tarihi: 11.09.2019).

<sup>38</sup> (Trabzon’da Bilyeli Arabalar Yarıştı (2014), <http://www.milliyet.com.tr/trabzon-da-bilyeli-arabalar-yaristi-trabzon-yerelhaber-318949/>). (Son erişim tarihi: 11.09.2019).

#### **3.4.3.4. Fındık Topacı**

Fındık topacının yapımında kullanılan malzemeler; fındıklar ve kibrit çöpleridir. Fındıkların üzerine bir bıçak yardımıyla küçük delikler açılır ve kibrit çöpleri açılan o deliğe sokulur. Kaliteli fındık topaçları ise fındık kurtları tarafından tam tepe noktalarından delinen tombul ve sivri fındıklardan seçilmektedir. Fındık, üzerine geçirilen kibrit çöpünden tutularak bir zemin üzerinde döndürülür.

#### **3.4.3.5. Fırılak**

Fırılak, yörede çokça rastlanan geniş yapraklı bitkilerden yapılan bir çeşit rüzgâr gülüdür. Oyuncağın tutulan sap kısmı mısır bitkisinin sert kısmından veya gürgen ağacından alınan bir dalla yapılır. Otuz santimetrelik bir dalın üzerine on santimetrelik bir başka kısa dal koyulur ve oyuncanın iskeleti oluşturulur. Sonrasında rüzgârda uçuşması gereken yer yapılır. Bu kısım da mısır bitkisinin yapraklarından veya başka bir ağacın yaprağından yapılır. Yaprığın rüzgâra dayanıklı olması için genellikle sert yapraklar seçilir. Yapraklar yapılan dal iskeletin ucuna diken ile tutturulur ve uçuşması için döndürülür.

#### **3.4.3.6. Kuş Lastik / Sapan**

Erkekler tarafından yapılan ve oyunlarda kullanılan kuş lastik/ sapanın ham maddesi fındık ağacından temin edilir. Fındık ağacının “Y” şeklinde olan çatal bir dalı alınır ve o dalın iki ucuna lastik bağlanır. Lastiklerin sağlam olması ve sapanın uzağa atış yapabilmesi adına geçmiş dönemlerde eczanelerde satılan serum lastikleri tercih edilmektedir. Yine aynı şekilde sapanın taş konacak hazne bölümü ise kara lastiklerden bir parça kesilerek elde edilmektedir. Bu şekilde meydana getirilen sapanla taş atılarak çeşitli kuşlar avlanır. Adının “kuş lastik” olarak adlandırılması da kullanım amacından kaynaklanır. (Bk. Ekler, Kuş Lastik)

#### **3.4.3.7. Takatuka Oyuncağı**

Takatuka tamamıyla tahtadan oluşan ve rüzgârda ses çıkarması sebebiyle bağda, bahçede yabani hayvanların kaçmasını sağlayan bir araçtır. Zamanla çocukların oyuncacı hâline gelmiştir. Oyuncağın ön kısmında kanatları andıran ve rüzgârda dönen ince yassı tahta parçaları yer alır. Oyuncağın arka tarafında ise bu ön kanatlara bağlı olan küçük yuvarlak iki tahta parçası bulunur. Bu küçük tahta parçalarının altında kanatlara bağlı uzun tahta yer alır. Küçük tahta parçaları, uzun tahtaya vurdukça ses çıkar. Arkada yer alan tahta parçalarının dönmesini sağlayan vasıta ön kanatlardır. Kanatlar döndükçe arkadaki tahtalar ses çıkarır. Oyuncak adını oluşturan bu “tak tuk” tahta seslerinden almıştır. (Bk. Ekler, Takatuka)

#### **3.4.3.8. Tahta Araba**

Tahtadan yapılan oyuncak bir arabadır. Bu oyuncuğun bilyalı arabadan farkı tekerlekleridir. Çünkü bilyalıdan farklı olarak bu arabanın tekerlekleri lastik vb. malzemelerden yapılır. Gövdesi tahta, tekerlekleri lastiktendir. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde son yıllarda hayli popüler olan tahta arabaların Rize ilinde "Formulaz" adı altında her yıl yarışları düzenlenmekte ve arabalar hem performanslarına hem de tasarım ve görsel güzelliklerine göre değerlendirilmektedir.

#### **3.4.3.9. Tel Araba**

Tel araba, demir telinden yapılan bir oyuncaktır. Demir teller ile önce iki yuvarlak tekerlek oluşturulur. Sonra o tekerlekler beş santimlik bir başka demir teliyle birbirine bağlanır. Birbirine bağlanan tekerlekler otuz santimlik bir başka tele bağlanarak araba şekline getirilir. Elle tutularak sürülür. (Bk. Ekler, Tel Araba)

#### **3.4.3.10. Uçurtma**

Yaş mısır bitkisinin uzun yaprakları koparılır ve yuvarlak çemberler oluşturulur. Oluşturulan bu çembere bir kenarından uzun ince bir ip bağlanır. Meydana gelen oyuncak rüzgâr yardımıyla yüksek bir yere çıkılarak uçurulur. Bir diğer uçurtma yapım tekniği ise evde bulunan market poşetlerinin saplarına ip geçirilerek oluşturulan bir uçurtmadır. Çok hafif olması sebebiyle şiddeti az olan rüzgârda bile uçurulabilir.

#### **3.4.4. Değerlendirme**

Oyun; vakit geçirmeye yarayan, belirli kuralları ve kural koyucuları tarafından idare edilen eğlence, bedensel ve zihinsel yetenekleri geliştirmeyi amaçlayan her türlü eğlenceye verilen isimdir. Bünyesinde taşıdığı farklı anlamlar göz önünde bulundurulduğunda oyun kelimesinin köy seyirlik oyunları ve çocuklar tarafından eğlence amaçlı oynanan oyunları kapsadığı görülmektedir.

Trabzon bölgesinde oynanan oyunlar bağlamında düşünüldüğünde yetişkinlere mahsus oyunların daha çok mevsimsel olduğunu söylemek mümkündür. Hasat dönemlerinde oynanan oyunlar birlik beraberliği pekiştirirken bereketli geçen bu dönem için aynı zamanda kutlama eğlenceleridir. Kına, kılık değiştirme, Momoyer, Kuskustera gibi oyunlarsa köy seyirlik oyunlarının en güzel örneklerini teşkil etmektedir. Bu oyunlarda oyun sahnesi tüm köy alanını kapsadığından herkes bir şekilde oyunlara dahil olmaktadır. Ayrıca herkes tarafından ortaya konan yiyeceklerin yenmesi tıpkı bayramlar ve kutlama törenlerinde olduğu gibi kaynaştırıcı bir ortam yaratılmasına yardımcı olur.

Çocuklar tarafından oynanan oyunlara bakıldığında oyunların, tıpkı yetişkinlerde olduğu gibi folklorun birinci işlevi olan eğlendirme, hoşça vakit geçirme fonksiyonunu yerine getirdiği görülür. Malzemesi doğadan (ahşap, yaprak, çamur vb.) elde edilerek üretilen oyuncaklar çocukların zekâ gelişimlerinde son derece faydalı olup hayal gücünün yanı sıra el ve psiko-motor becerileri gelişmiş bireyler yetişmesine vesile olmaktadır. Bunların yanı sıra gruplar halinde oynanan oyunlarda çocuklar bir arada olmayı, belirlenen kurallar bütününe uymayı, belli bir sorun karşısında birlikte hareket edip ortak akılla çözüm üretmeyi öğrenmektedir. Bu da gelecek nesillerin daha sağlıklı bireyler olacağı ve toplumun doğayla olan ilişkisinden kadın erkek ilişkilerine kadar her alanına pozitif biçimde sirayet edeceğinin pedagojik olarak göstergesidir.

### 3.5. Geleneksel Takvim Bilgisi

İnsanlar zamanı algılamak ve sosyal hayat başta olmak üzere yaşamın tüm alanlarını düzenlemek arzusu ile yüzyıllardır zamana verdiği kıymeti yansıtmayı, işlevselleştirmeyi onu kendi yararına işleyebilmek amacıyla düzenlemekte bulunmuştur. Bu yüzden topluluklar tarafından Kamerî, Şemsî gibi resmî takvimler haricinde “eski hesap”, “kocakarı hesabı”, “baba hesabı”, “kocakarı takvimi”, “çoban hesabı” gibi adlandırmalar ile pek çok alternatif hesap kullanılmıştır. Hatta bu takvim ve takvime bağlı uygulamaları gerçekleştirilmeyen bireylerin çeşitli zararlara uğrayacağına inanılmıştır.

Zaman hesaplamaları, kolektif bilinç ve uzun süreli deneyimlere dayalıdır. Toplular günü belirli başlangıç ve sonlar belirleyerek parçalara ayırmış, aynı mantık temelinde uzun vadede ayları da yılın bölümleri formunda sınırları ve özellikleri olan parçalar haline getirmiştir. Zaman içerisinde bu aylar farklı topluluklar için çeşitli anlamlar kazanmış ve farklı adlar ile adlandırılmıştır. Yıl boyunca toplumsal, ekonomik, sosyal pek çok faktöre dayalı olarak kolektif bilince bağlı gerçekleşen ve gerçekleşmesi beklenen olaylar geleneksel bilgi ve uygulamalar ekseninde yıl içerisinde sabitlenmiştir. Halk takvimi bu zamanların belirleyicisidir, zamanın ayrıdır.<sup>39</sup>

Trabzon’da günün bölümleri, günümüzde tüm dünyada kabul edilmiş yirmi dört saatlik zaman dilimini esas alınarak bunun yarısının gündüz, diğer yarısının gece olduğu belirtilmektedir. Ayrıca 1926 yılında çıkan “Günün 24 Saate Taksimine Dair Kanun”dan evvel insanların hayatlarını idame ettirmek için kullandıkları ezanî saat halen birtakım işleri yapmakta belirleyici unsurdur. Kent genelinde gün özellikle ilçelerde güneşin doğuşu ile başlamakta ve güneşin batışı ile son bulmaktadır. Yapılacak işler bu minvalde düzenlenmekle beraber, namaz vakitlerine bağlı olarak planlanmakta ve son bulmaktadır.

<sup>39</sup> Geleneksel takvim ve meteoroloji olgularının kökenleri ve bunların medeniyet tarihi içindeki yerleri hakkında ayrıntılı bilgiler için bk. (Oğuz, 2003: 642-817).



Bölgede inanç sistemi bağlamında uğurlu veya uğursuz olarak nitelendirilen özel bir saat bulunmamaktadır. Ancak geleneksel inanç sistemi bağlamında zamana bağlı bazı uygulamalar yok değildir.<sup>40</sup> Ancak tercihen yapılacak işlerin daha hayırlı olacağı düşüncesi ile işlere sabah başlanmaktadır. Sabah namazından sonra başlayan gündelik hayat akşamları yatsı ezanından sonra ertesi gün erkenden kalkabilmek için sona ermektedir.

### 3.5.1. Gün ve Hafta Kavramı

Bölgede günün bölümleri “vakit” olarak adlandırılmakta birlikte temelde ezan vakitlerini esas almaktadır. Günün bölümleri Trabzon ili merkez ve ilçeler genelinde şöyle adlandırılmaktadır:

Seher: Bölgede güneşin doğuşu ve ufkun aydınlanmasının öncesindeki alacakaranlık, “tan yerinin ağarması”, “seher vakti”, “şafak vakti” olarak adlandırılmaktadır. Bu süreçte kuşların ötmeye başladığı, gökte kargaların peyda olduğu bilgisi de verilmiştir.

Sabah: Güneşin doğduğu an ve kuşluk arasındaki süreye “sabah”, “sabah vakti”, “sabahleyin” denilmektedir.

Kuşluk: Kuşluk vakti için sabahın erkeni kullanımının yanında “hava açtı”, “gün ışıdı” ifadelerinin yanı sıra “sabahın körü” vb. tabirlere de rastlamak mümkündür. Bu vakit kuşluk namazının kılındığı, 09.00-10.00 saatleri arasına tekabül etmektedir.

Öğle: Güneşin tam tepedeki konumuna binaen “öğlen vakti”, “öğle üzeri”, “iğliyin” olarak belirtilmektedir.

İkinci: Öğle ve akşam arası vakte “ikindi”, “ikindiüstü”, “ikindi üzeri”, “kindiyn” denilmektedir.

Yatsı: Güneşin batışının ardından yatsı ezanı akabinde gelinen zaman dilimine “yatsı”, “yassıyn”, “yatsıdan sonra” denmektedir.

Gece: Yatsı ve seher arasındaki uyku süresi ise gece olarak adlandırılıp “geceleyin”, “gece vakti” olarak da bilinir.

Araştırma çerçevesinde hafta kavramı ve haftanın günleri için ülke genelinden farklı bir kullanım tespit edilmemiş olup söyleyiş farklılıkları hariç Türkiye geneli ile aynıdır. Yalnızca İslamî

---

<sup>40</sup> Günün belirli zamanlarında yapmaktan kaçınılan davranışlar halk inanışları bölümünde tafsilatlı biçimde ele alındığından tekrar etme gereği görülmemiştir.

gelenek çerçevesinde perşembe günlerinin akşamı ve cuma günü mübarek sayılmaktadır. Ayrıca pazartesi gününün uğurlu olduğuna ve salı gününün uğursuzluğuna inanılmaktadır.<sup>41</sup> Pazartesi günü haftanın başı olduğundan yapılacak işlerin ters gitmesi vb. bir aksilik durumunda işlerin çabucak halledilebilmesi açısından, haftanın ilk gününün bolluk ve bereket getireceği inancı açısından uğurlu sayılmaktadır. Salı gününe atfedilen uğursuzlukla ilgili somut bir neden olmamakla birlikte bu günde yapılacak işlerin ters gideceğine dair bir inanç olduğunu söylemek mümkündür.

### **3.5.2. Ayların Adlandırılışları, Bölümlenmesi ve Sayılı Günler**

Bölge kent ve kırsal ayrımı yapılmaksızın Şubat ayının 28/29, kalan ayların 30-31 gün çektikleri bilinmektedir. Ay adları sorulduğunda ise yaygın biçimiyle: ocak, şubat, mart, nisan, mayıs, haziran, eylül, ekim, kasım, aralık adları belirtilmektedir. Ancak belli bir yaş üstünün aylarla ilgili bilgisi sorulduğunda ise aylara verilen özel adlandırmalar ortaya çıkmaktadır. Aylara birden on ikiye kadar numaralar verilip “birinci ay” gibi adlandırmaların kullanılması da yadsınamayacak kadar fazladır. Fakat “kocakarı ayları” olarak belirtilen aylar belli bir yaş grubu, özellikle de kadınlar arasında yaygın biçimde kullanılmaktadır. Bölgede Hicrî takvim pek kullanılmamakla birlikte Recep-Şaban-Ramazan-Şevval ayları bilinmektedir. Bölgede özellikle ilçelerde kocakarı ayları olarak bilinen aylar; esasını Rumî takvimden almaktadır. Miladî takvimdeki ayların karşılıkları 14 Ocak-13 Şubat arası “Kalandar”, 14 Şubat-13 Mart arası “Küçük Ay”, 14 Mart-13 Nisan arası “Mart”, 14 Nisan-13 Mayıs arası “April”, 14 Mayıs-13 Haziran arası “Mayıs (Çiçek Ayı)”, 14 Haziran-13 Temmuz arası “Kiraz Ayı”, 14 Temmuz-13 Ağustos arası “Orak Ayı”, 14 Ağustos-13 Eylül arası “Çürük Ay”, 14 Eylül-13 Ekim arası “İstavrit (İlk Güz)”, 14 Ekim-13 Kasım arası “Kasım (Üzüm)”, 14 Kasım-13 Aralık arası “Koç (Son Güz)” ve 14 Aralık-13 Ocak arası “Karakış (Histiyanar)”dır. Ayrıca bu aylara bağlı olarak tespit edilen belirli günler ve kutlamalar mevcuttur.

#### **3.5.2.1. Ocak (Kalandar)**

“Kalandar ayı” olarak bilinen Ocak, geleneksel takvimde yılın ilk ayıdır. Takvimde genellikle istirahat ayı olarak geçer. Ocak ayında genellikle avcılıkla meşgul olanlar domuz, kurt vb. sürek avına çıkarlar (Yiğit, 1981: 61).

“Kalandar bizde yılbaşı olarak görülüyor ve bunun uygulaması çok fazla. Sarımsak bizde çok önemlidir. Kar yağmadan önce onun yeri hazırlanır. Kalandar'ın 1-15 arası sarımsağı dikmeye özen gösterirler ki kökler iri olsun/güzel olsun. O dikilen yere de ya kırmızı kurdele bağlarlar ya da yumurta kabuğu koyarlar ki nazara gelmesin diye. Kalandar akşamında çentik hazırlanır. Çentik atma vardır bizde. Çocuklar çıkar. Evin ışıkları yakılmaz ki çentik atanlar görünmesin diye. Özellikle ona

---

<sup>41</sup> Günlerin uğurlu uğursuz oluşuyla ilgili detaylı bilgi halk inanışları bölümünün gün ve aylarla ilgili halk inanışları bahsinde yer almaktadır.

dikkat ederler. Bir bastona benzer, ucuna süslü bez çanta bağlarlar. Çentik denir. Kadınların beline sardıkları kuşağın kumaşından yapılır. Keşandan daha kalın şerit şerit, kırmızı, sarı, beyaz, yeşil, kahverengi, geçişler için siyah kullanılır ama çok nadirdir, maviyi hiç görmedim. Renkli iplerden örülerek ona ip yapılır arkaya takılsın diye ön yüzünde de renkli püsküller vardır mutlaka mavi boncuk olmasına dikkat edilir. Sırt çantası gibidir, baston gibi bir şeye takarlar ucunda da koyun keleş takmaya özen gösterirler. Büyük inek çam da takıyorlar. Kalandar akşamı kapı hiç kilitlenmez. Kalandarcı kapıyı açar onu içeriye sokar, tıngırdadır ev sahibi duyar. Elma konulur, portakal konulduğu vardır. Kış mevsiminde olanlardan ceviz konulur. Önceden çok para konulurdu. Onu çekerler grup olarak yerler. Hiç boş olmaz. Küçük olsa da bir şey atacaksın. Kalandar sabahı eve gelen ilk misafir “Kalandar' ı bozdu.” derler. Eve gelen misafir dedikoducuysa, kem gözlüyse derler ki bu yıl iyi geçmeyecek. Ama iyi bir insansa içi temizse iyi geçecek derler. Bir de Kalandar'da doğum yapan buzağıyı mutlaka saklarlar. Ne keserler ne satarlar. Kalandar'da doğan buzağının daha gülbüz, bereketli, doğurgan, sütlü olacağına inanırlar. Tavuk, koyun, keçi bunlar da aym şekilde. Gerçi koyun keçi daha çok baharda yavrular. Yine de saklanır çünkü o Kalandar'dır. Kalandar ürünüdür. Daha gidişatlı olacağına, et tutacağına inanırlar. Kalandar'da sarımsak diktikten sonra babaannem ateşe tuz atar ki Kalandar tutsun. Ürün bozulmasın, yeni doğan buzağıya bir şey olmasın, evden bereket kaçmasın. Tuz nazarı bozar, ateşe su atmayın der babaannem. Kalandar'm sabahısında bozan kişinin talihi kötüyse, eve ahıra girerek Kalandar'ı bozduysa tuz okuyup ineklerin yemeğine atarlar. Evi okuyup üflerler”. (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Kalandar'da ben çocukken çok sevinirdik. O gece komşularımıza torba atardık. Hemen torbayı açar bakardık acaba içinden ne çıkacak diye, çok mutlu olurduk. Ceviz, fındık, çerez, meyve, para, mendil... Her şeyi atardılar. Bunu daha çok küçükler yapardı ama yapan büyükler de vardı. Çocukların çok büyük zevkiydi bu. Torbayı içeri atıyordun, sen kaçıyordun saklanıyordun. Torbayı alınca toplanıp hep beraber bakıyorduk bu ev ne koydu diye. Bazı ev haşlık koyardı. Kalandar geceleri çok güzel tombala oynanırdı. Fincan oyunu oynanırdı. Bir sininin içine fincanlar tersine kapatılırdı ondan sonra o fincanların altına bir yüzük saklanırdı. Her kim bulursa ödüllendirilirdi. Kalandar'da kabak tatlısı pişirilirdi. Bu gece Kalandar, sizde toplanalım şeklinde ailede konuşuluyor. Yılbaşı gecesı gibi hazırlık yapılırdı.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Zemheri çok soğuk olur. Büyüklerimiz bize kızardı ‘Zemheri günü giydiğin kıyafete bak.’ derlerdi. Biz eve çanta atma işini yapardık. Akşamdan poşetler ellerde bütün komşular dolaşılır çerezler toplanır, üç beş aile oturur yer. Bu usuldür bizde. Çocuklara da kaselernen depo yapılırdı.” (K.K Zeynep Hisoğlu, Arsin)

“Galandar dini yeni yıl. O gün çocuklar kapıya geliyor. ‘Galandarınız kutlu olsun!’ Harçlık veriyorsun işte, portakaldı, elmaydı, cevizdi. Poşet atarlar kapıya. O tür şenlikler oluyor burada, hala devam ediyor. Baya evli barklı bir kadın kılık kıyafet değiştirmişti. Sakallı bıyıklı kapıya geldi. Anladım kıyafetinden ama... Çok iyi tanıdığım birinin kız kardeşiyken kocası. Tanıyamadım ama

kıyafetinden]. Eğlence oldu. Kapıya geldiler işte ‘galandarımız mübarek olsun.’ dediler. Gülmek, kıyamet... Arkaları da çoluk çocuktaki ama baya şenlikli işte haşlık topluyorlar. Çok güzel etkinlikler yapıyorlar burada o zamanlar.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Kalandar ayında yemişler, pastalar, patlamış mısır, kabak tatlısı olur. Çok güzel eğlenceler yaparlar. Eski yılbaşı. Komşu çocukları uzaktan gelirler, ellerinde torba ağzı bağlı, kapıyı çalarlar atarlar torbayı evin sahibi elma, armut, portakal neyse çikolatalar koyar. Neleri varışa, kudretleri ne şekilde ise torbaya atarlar. Bu torba boş çevrilmez usulü öyle. Alan da dua eder ‘Allah daha çok versin.’ der. Alır başım geçer gider. Yeni elbiseler yapılır Kalandar'da çocuklar sevindirilir. Kapıya gelene para verirsin. Çocukların eline yemişin neyin varışa doldurursun. Kalandar'da doğan hayvanı da satmazlar, uğurlu gademli olur, kıymetli olur. Kalandar ayı çok değerli bir aydır.” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

“Kalandar'ı bozanın ayağı sınanır, kim bozdu diye sorulur. Bilerek gelen yedi çeşit bir şey alması gerekir. Bakliyat, mutfaklık, gıda türü... Hiçbir şey yoksa ekmekle, şekerle bismillahla girer.” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

### 3.5.2.2. Şubat (Küçük Ay)

Şubat ayı geleneksel takvimde “küçük ay” olarak adlandırılır. Bu ay Kalandar gibi istirahat ayı olarak geçmektedir. 20 Şubat tarihinden itibaren tarlalar temizlenmeye ve ekim dikime hazır hale getirilmeye başlanır ancak değişken hava koşulları göz önünde bulundurulur. Karın eriyip yerden kalkması ve toprağın ısınması beklenir. Bu durum cemrenin birer hafta arayla havaya, suya ve toprağa düşüşüyle eşdeğerdir. Yaygın inanışa göre cemre havaya 19-20 Şubat tarihlerinde, suya 26-27 Şubat tarihlerinde, son olarak toprağa ise 5-6 Mart tarihleri arasında düşer. Tarlaların hazır hale gelmesinde havanın gidişatının bu sebeple büyük önemi vardır.

Şubat ayının 20'si ile Mart ayının 9'u arasında Çaykara'da Ligoğanç adı verilen kurt kızanları olmaktadır. Kış mevsiminin sertliğine paralel olarak kurtlar bu zaman diliminde geceleri yerleşim yerlerine çok yaklaşmakla birlikte hayvan ve insanlara saldırabilmektedir (Yiğit, 1981: 62).

“Şubat ayına Güçük ayı derler. Mutlaka Kalandar sonrası fırtına olur, insan inanmaz ama ben de denedim gerçekten oluyor. Büyük bir fırtına mutlaka çıkıyor ama sonrasında iki üç gün sürmez, çok nadirdir. Genelde o gün çıkar sabahına durulur.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Bu ayda Kalandar'm peşine fırtına olur. Ne kadar sürüyor bilmiyorum da gerçekten fırtına oluyor ağaçlar yatıp kakıyor. Kırılan ağaçlar oluyor. Eğreti damlardan uçanlar oluyor.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Zemherinin çıkışında da muntazaman gocagarı fırtınası olur. Onun günleri de şaşmaz babaannem derdi yarın öbür gün fırtına var diye. Büyüklerimizin dediği tarih de hiç şaşmazdı.” (K.K Zeynep Hisoğlu, Arsin)

“Kalandar'dan soma çok büyük bi fırtına olur.” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

“Güdük aydır. Kısadır. Büyük fırtına olur. Kocakarı Fırtınası derler. Deniz kabarır, kararır.” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

### 3.5.2.3. Mart

Mart ayında karlar eridiği için uzakta bulunan tarla ve bahçelere giden patika yollar ortaya çıkar. Fakat Doğu Karadeniz iklimi yeşil açısından bereketli olduğundan bir yıllık süre zarfında bu yollar çeşitli diken vb. yabancı otlarla kaplanmaktadır. Ayrıca kış mevsiminde yağın kara bağı olarak yollarda bozulmalar görülmektedir. Mart ayında bu yolların tamiri yapılmaktadır. Ayrıca mart ayında tarlaların belenmesine devam edilmektedir (Yiğit, 1981: 62).

“Mart ayında karlar erimeye başladığı için uygulamalar başlar. Mart sonu nisan başı gibi ormanlık alanlarda merası olanlar kış aylarında dökülen dalları, oluşan çalılıkları temizlerler. Bahçe sürümleri başlar. Bahçe temizliği yaparlar. Yapılan işlerde dedikodu yapan kişiyi çağırılmazlar, karakteri bozuk kişileri bağ bahçede bulundurmazlar. Ürüne uğursuzluk getirir derler. Ürün istenildiği kadar gelişmez, istenilen hâsılat alınmaz diye.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Mart ayına vergi ayı olduğundan dert ayı derler. Mart Dokuzu'nda çok soğuk olur diye biliyorum. Mart ayında kış sonu olduğundan bahara yanaştığı için büyük temizlik yapılır. Nevruz derler bizde bahar bayramıdır. O zaman ateşler yakılır, ateşlerin üzerinden atılır ki o sene ateş gibi daha hareketli olmak mağâbında ondan sonra kırlara çıkılır, piknikler yapılır, eğlenilir. Neden eğlenilir? O sene daha hareketli geçsin diye, sağlıklı geçsin diye, neşeli geçsin diye aileler öyle şeyler yaparlar. Eskiden biz de giderdik çocuktum ben. Bosdepe'ye giderdik. Piknik yeri orasıydı. Arzu eden yakın köylere giderdi çimen çiğnemek için. Bahar bayramında bir de bir mayısta piknikler yapılır, top oynanır, ip atlanır, eğlenceler yapılır, yeni elbiseler giyilirdi. Neşeli geçirilmeye çalışılırdı o sene hep öyle geçsin diye. Hep yeni giyineyim diye. Çocukların dere suyunda yıkandığım da duydum ama biz yapmadık hiç.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Nevruz'a ‘Yazbaşı’ da ‘Bahar Bayramı’ da derler ama bize özgü bir şey değil. Biz genelde Hıdırellez'i biliriz, yazın gelişini kutlarız. Bu aya ‘Yılansırtı’ da denildiğini duydum. Yılanın çıktığı mevsimdir. Yılanlar uykusundan uyanır ya... Yavaş yavaş havalar ısınmaya başladı mı yılanlar kış uykusundan çıkar. O mevsime denk gelir. Ben kendi çevremde ateş yakılıp üstünden atlandığımı görmedim.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Hava şartları bir anda tekrar kış gibi olur. Zor geçer mart ayı. Bizde Nevruz kutlanmaz.” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

#### 3.5.2.4. Nisan (April)

Nisan ayı ekim dikim zamanının başlangıcını temsil etmektedir. Bu ayda tarlalara tohum atılır ve her türlü hububatın ekimi yapılır.

“Nisan ayına bizde ‘Aprul’ derler. Aprul Beşi'nde özellikle fırtına çıkacağı söylerler, mutlaka büyük bir yağmur olur. Kar yağdığı bile görülür. Kocakarı aylarıdır bunlar. Aprul Beşi'nden sonra sürülecek tarla bırakmazlar, toprağın bereketi kaçar derler. Fırtına olacağı için toprağı sürerler ki toprak havalansın açık toprak o sudan yararlı olsun. Hıdırellez gününde mutfak veya odalarda metal kaşık, tabak, çanak, tencere bırakmazlar. ‘Cazı’nın çizeceğine inanırlar. O yüzden dama toprak atarlar. Fasulye de Hıdırellez günü dikilir, ucuna da yumurta kabuğu dikerler ki nazar olmasın ürün güzel olsun. En çok nazara gelen sarımsaktır, sarımsaktan sonra patates, patatesten sonra fasulye gelir. Göz aldı, keyfi kaçtı derler. Meyve veren ağaçlar bu zamanda yeşillendiği, filizi sürgün verdiği için ‘Dalını kırmayın iyi olmaz, ağaç küser meyve vermez.’ derler. Hıdırellez'de ağaç dalı kırmak çok büyük uğursuzluk diye düşünülür bizim orda. Onun haricinde çime basmak çok önemli değildir. O yüzden fırtınadan sonra bir temizlik daha yapılır meralarda. Hani kırılan ağaç dalları temizlenir. Ağaçların bu dönemde budanmamasına dikkat edilir çünkü su yürür ağaçlara. Ağaç yeşilliyor ya topraktan su alıyor, besleniyor. O yüzden kışlık odun ihtiyacı sonbahar yapılır. Türbe ve mezarlık ziyareti yapılmaz. Aprul Beşi'ne kadar havalar iyi gider ama babaanneler beşinde kapıya çıkamazdık derlerdi. Öküzü ayırır eşinden derler ya, yaz dönemi boyunca hayvanlar için saman, ot, yiyecek hazırlıyorsun ve bahar aylarına doğru stok bitmek üzere oluyor, hayvanlar açısından da iyi olacakken kötü oluyor.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Eskiler nisana ‘aprul’ derdi biz demezdik, Aprul Beşi'nde fırtına olduğunu duydum. Anneannem derdi. Bizde Hıdırellez'de piknikler yapılır, eğlenceler düzenlenir, mesire yerlerine gidilir, ateş yakılır üstünden atlanır, mangal yapılır yenilir içilir, top oynanır. Bunların hepsi Nevruz zamanı da yapılır. Hıdırellez'de sovan kabuğu konulup boyalı yumurta pişirilir. Hıdırellez'in birinci şeyi de budur. Renkli yumurta yapılır hep dağılır çocuklara. Piknik mutlaka şarttır. Bir gün öncesi ikindi okunduğunda gül ağaçlarına dilekler asılır, ne diliyorsan. Kimi para asar ki bereketi olsun. Çantasına da koyar. Yarın dahası ikindi oldu mu toplanır. İkindiden ikindiye olur çünkü Hızır ve İlyas o arada buluşmuş. Aslında dilekler gül ağacına asılır ama gül ağacının dibine küpün içine para koyup gömen de var. Bazı dilekler de toprağın üstüne çizilir, ben toprağa araba çizmiştim. Toprağa çizmek iyi bir şey değil, o şekil öyle oldu ki tabuta benzedi ve o sene eşim öldü. Arabayla da kaza yaptık. Ben de gül dalına para koyarım cüzdanimizin da köşesine koyarız bereket getirsin diye. Gül dalına asılan her şey kırmızı bir beze sarılır, gelenek öyledir. Kırmızı ateşten atlamakta da vardır. Canlılık anlamında. Hıdırellez'de yeşillik de koparmayız. Ortaklık daha yeni yeşerdiği için

koparmamayı yeğleriz. Ayrıca tane fasulyeler alınır ve onlar toprağa sokulur ve denir ki bütün yıl yapacağım eğriler yanlışlar bunda çıksın. Fasulya eğri bir şekilde büyür ya... Hamile olan kişilerin kilit açmamaları gerekir, açılırsa çocuklarının dudakları hatalı oluyor. Burulu ıslak çamaşır bırakılmaz. Bez yıkayıp sıkılı halde bırakılmaz. Çocuk tavşan dudak olur ve oluyor da gerçekten. Avuç içine de tuz alınır suda akıtılır bütün acılarım, sıkıntılarım, yanlışlarım erisin gitsin diye. Hıdırellez'de tuz yenilip yatılır, susuzluktan rüya görülür ya bakalım ne göreceğiz diye.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Hıdırellez'de ev, araba ne istersek çiziyorduk. Anneannem çizirdi. Bütün bakliyat kaplarının kapaklarını açarlar. Kuru bakliyat, pirinç, kuru fasulye... Hızır aleyhisselam bütün evleri dolaşmış onlara bin bereket gelirmiş. Bıçak, kesici alet tutulmaz. Makasla bir şey kesilmez. Bir gün kendine hâkim olacaksın.” (K.K Zeynep Hisoğlu, Arsin)

“Hıdırellez herkesçe kutlanıyor muhakkak. Mesela yeşilliğe gidiyorlar, o gün iş yapmıyorlar, ateş yakıyorlar, ateşin üstünden atlıyorlar. Gül dalına muhakkak resimler asıyorlar. Burada Hıdırellez güzel geçer ama Nevruzda hiç etkinlik olmuyor. Hıdırellez'de kimse iş yapmaz. Kapı açma, bıçak kesme... Hamileler bu tür şeyleri yapmaz. Fasulye dikerler ‘Eğrimiz çıksın.’ diye. Tuzlu su atarlar sıkıntımız tuzla erisin gitsin diye. Dere ağzlarına giderler pikniğe, eskiden çocukları orda yıkardılar ama o mevsimde buralar ısınmadığı için güneş oluyor da o denli sıcak olmuyor ama pikniği kesin yapıyor herkes. Evde durmuyorlar o gün. Eskilerden büyük anneannem çok bahsedirdi Aprilin Beşinden. ‘Kork aprilin beşinden, öküzü ayırır eşinden.’ derler. Fırtına olur, soğuk olur o ay. göcağan ayları derler bunlara, göcağan ayımn bilmem kaçı...” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Bu zamanlar eğlenceler olur. İp atlanır, salıncaklar kurulur, herkes eğlenir. Allah'ın çok güzel bir ayıdır. Hızır'la İlyas seneden seneye kavuşuyular onlar. Bir derenin, ırmağın kıyısında buluşurlar, kucaklaşırlar. Adak tutarsın. Eğlenceleri çoktur. Pikniğe gidilirdi. O gün eve girenin ayağı sınırdır. Geliri çok mu olur evin bunları hep tutarlar. Dışarı para vermezler para alırlar ki geleni çok olsun. ‘April Beşi öküzü ayırır eşinden.’ Bunlar eski Rumî aylar, bunlara çok değer verilir. Hayvanların denizde yıkarlar ki hamile kalsınlar, güzel yavrular doğursunlar. Herkes ne diliyorsa yazar kırmızı torbanın içine atılır. Kindiyinde bu yapılır, bir daha kindiyinde de torbayı korlar orta yere herkes avucunu sokar çeker. ‘Sana ne çıktı?’, ‘Bu çıktı.’” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

“Bu yörede baharın gelişini Hıdırellez belirler. Mutlaka çimen çiğnenir. Hızır ile İlyas bir kindiyinde buluşur bir kindiyinde ayrılır. Sıkılı çamaşır bırakılmaz ki o sene doğan çocukların dudakları tavşan eğrisi olmasın. Ateş yakılır üstünden atlanır. Canlı ve sağlıklı olmak için yapılır.” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

### 3.5.2.5. Mayıs

Mayıs ayı halk arasında yaz mevsiminin başlangıcı olarak kabul edildiğinden önemli bir aydır. Bu ayın ortasından itibaren hazırlıklara bağlı olarak yayla göçleri başlamaktadır.

“Tonya'da mayıs ayına da ‘Kiraz ayı’ diyorlar. Biraz aşağılara inince haziran başına diyorlar. Mayıs Yedisi'nde çok yağmur yağdığından sel oluyor onlara dikkat edin derler. Beşikdüzü tarafında ‘Çepri Bayramı’ derler, ineği olan ineğini, atı olan atını alır ama genelde inekler çünkü bizim burada büyükbaş hayvancılık daha fazla. Hayvanlar denize götürülür denizde yıkanır. Denize para atılır gençler dalar o parayı çıkarmaya çalışır. Ağasar, Şalpazarı, Geyikli Köyü, Sayfançatak... O kısımda Çepniler daha fazla olduğu için ve bu kısımlar Beşikdüzü'ne bağlı olduğu için oralarda oluyor. Yedi dalgaya ayak sokmayı da Çepniler yapar.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Mayıs ayına da ‘Çiçek ayı’ derler, çiçekler çoştğu için. Mayıs Yedisi oluyor denizde. “Deniz Bayramı” diye bilinir. Kayıklarla denize açılmaz ama o zaman mutlaka denizde boğulanlar da olur. Deniz alır. Köylüler hayvanlarını denize getirip yıkar.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Mayıs'ta vişneler yeni yeni çiçek açmaya başlar, kirazlar olur. Bir de Mayıs Yedisi var duyduğum ama çok bilmem.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Bu zaman çok şenlikli olurdu. Denizde bayram vardır. Benim babama ‘Kör Temel Ağa’ derler. Atatürk'ün adamlarındandı. Bizim evimiz denizin içindeydi. Bu zamanlar bütün motorlar süslenirdi, içki içen, dilek tutan, tabanca atan...” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

### 3.5.2.6. Haziran (Kiraz Ayı)

Meyve ayı olarak bilinen Haziran özellikle kiraz meyvesinin bu mevsimde vermesiyle beraber bu isimle anılmaktadır. Bu ayda kiraz hasadı haricinde yayla hazırlıkları devam etmektedir. Yaylalarda yakmak üzere yakacak ihtiyacı giderilir. Yaylaya çıkıldığında ise çayırın “vodan” edilmesi yani yabancı otlardan temizlenmesi tatbik edilir. Bu otlar arasında ifteri (eğrelti otu), maçudal ve cimbon başta gelmektedir (Yiğit, 1981: 62).

“Kiraz ayı meyvelerin başlangıcıdır. İlk erik çıkar, sonra kiraz.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Haziran'a ‘Kiraz ayı’ derler kirazların çıkmaya başladığı aydır. Eskilerde doğum tarihi için belirleme yaparken çocuğunun doğumu için Kiraz Ayı, Orağ Ayı, Zehmeri Ayı, Çeket Ayı derler. ‘Sen üzüm zamanı doğdun, sen ekinler toplanırken doğdun, sen asma zamanı doğdun...’ (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)



“Kiraz ayında bazân olur hiçbir şey olmaz bazân olur dolar taşar.” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

### 3.5.2.7. Temmuz (Çürük Ay)

Temmuz ayı “çürük ay” olarak adlandırılır. Trabzon bölgesinde yılın en sıcak zaman dilimi olan temmuz ve ağustos aylarının son ve ilk on beş gününe tekabül etmektedir. Bu zaman diliminde yaylada bulunan kişiler artık dönüş hazırlıklarına başlar. Kışın ahırda kullanılmak üzere çayırlar biçilir ve köye nakledilmek üzere hazır hale getirilir.

“Temmuz ayı tam ot, çayır kurutma ayıdır. Fındık döker, kaldırırsın, çay kesersin. Orakla yapılan işlerden dolayı. Temmuz ayı da çok sıcak geçer. Kuraklık riski fazladır. Temmuzun sonu ağustosun başı meraların kuruduğu aylardır. Artık insanlar yayladaki otlar kurduğundan kendi meralarına yönlendirirler hayvanlarını. Köylerde değil de yaylalarda temmuz sonrası ot kesme işi daha fazla oluyor çünkü iklimden dolayı daha geç çıkıyor.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Orağ ayının da adını duydum ama biz hiç köyde yaşamadığımız için ne yapılır bilmem.” (K.K. Ahmet Koşar, Maçka)

“Orağ ayı haziranın sonuna doğru olur. Otlar biçilir, kurutulur içeri alınır.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Mahsulün kırıldığı ay. ‘Biçme ayı’ derler. Güneşe kuraklığa bağlı...” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

### 3.5.2.8. Ağustos (Orak Ayı)

Ağustos “orak ayı” olarak bilinmektedir. Bu ay son on beş günü itibariyle artık yaz mevsiminin bittiğini ve sonbaharın geldiğini haber eder. Zira akabindeki Eylül, adını denizde balık sezonunun açıldığını belli eden istavrit balığının yakalanmaya başlamasından almaktadır. Yaylada bulunanlar ise havanın gidişatına göre dönüş hazırlıklarını hızlandırır.

“Çürük ayında çok yağar. Karadeniz bölgesinde yavaş yavaş sonbahar ayları geldiği için sis çöküyor. Sis çökünce ürünlerde pas oluyor. Yapraklarında kahverengi lekelenmeler oluyor ve özellikle cıvık çamur, rutubet kokusu fazla olur Tonya'da. Çürük ayında çamaşır kurumuyor aşın bir nem kokusu oluyor çamaşırda. Yağmur yağınca özellikle bağ bahçeye çıkmamaya çalışılır. Mahsulün ilaçlanması Çürük ayında yapılır pastan ötürü. Demir pasına benzer. Patatesin yumrusu çürük ayında irileşmeye başlar, olgunlaşır hafiften kabuk tutar meyvesi. Yağmur yağınca yaprakları

pas tutar, ürün gelişemez. Özellikle, fasulyeye, patatese, mısıra vurulmaz, ilaçlama yapılır ki pas tutmasın. Aşın nemden dolayı o pas oluyor.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Çürük ayımn ağustos olduğunu biliyorum. Çürük ayı gerçekten her şeyin çürüdüğü aydır. Islak çamaşır bırakırsın çürür, kokar. Yiyeceklerde az dayanıklılık olur. Bazı şeyler mahafazaya alınır. Nemli olduğu için yiyeceği bile birkaç saat dışarıda bırakınca başka aylarda bozulmayacak olan bir şey sıcak ve nemden çürür. Islak çamaşır suda beklese tez kokar. Biz radyasyon olayı çıktıktan sonra yağmurda pek dolanmayın deriz.” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Ağustos’un yarısından sonra güz çöktü derler. Ağustos 15'ten Eylül 10'a kadar bütün kışlığını, tarlarda bağında bahçende ne varsa hepsini evinin içine almış olman gerekiyor yoksa geç kaldın.” (K.K Zeynep Hisoğlu, Arsin)

“Çürük ayında annem onlar patates dikmezler. Ne dikersen çürür derler, çok yağmur oluyor toprakta çürüyüp hiçbir şey olmuyor.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

“Çürük ayında herkes işini yapar ki çürümesin. Meyva toplarlar, bırakırlarsa onlar çürür. Bunlar gademli uğurlu aylar.” (K.K Macide Çolakoğlu, Ortahisar)

“Islak bir şey bırakılmaz, kokar. Yiyecek hemen bozulur. Bölgemiz nemli olduğu için ağrıların çok olduğu bir zaman oluyor.” (K.K Zerrin Kara, Ortahisar)

### 3.5.2.9. Eylül-Ekim-Kasım

Eylül, Ekim ve Kasım ayları için belirlenen özel bir gün bulunmamakta olup çoğunlukla kış hazırlığı yapılmaktadır. Eylül ayı “istavrit ayı” olarak bilinmektedir. Üzüm ayı ekim, kasım ayına denk gelir. Bunlar bağ bozumu yapıldığı aylardır. Hatta “Yaz üzümünü bırak güz üzümünü al.” denmektedir.<sup>42</sup> Ekim ayının ortasında artık yaylalardan dönüşler başlar. Yaylalardan dönüşleri belli edecek en önemli göstergelerden biri de ekim ayının ortalarına doğru açan “vargit” çiçekleridir. Mor, beyaz renklere sahip bu çiçeklerin adlandırılması da anlaşılacağı üzere yaylacılara bir uyarı mahiyetinde olup artık yayla mevsiminin bittiğini işaret etmektedir.

“Trabzon’da eylül ekim ayları yayladan dönüş aylarıdır. Yayladan dönerken inekler süslenir. Külek peyniri vardır. Peyniri tahtadan küleklere, kaplara basarlar ağız sıkıca kapatırlar birkaç kere

<sup>42</sup> Tarihte, Trabzon üzümü ve şaraphanelerinin önemi hususuna tezin ilk bölümünde yer alan tarım ve ticaret bahislerinde değinilmiştir. Bu sebepten burada tekrar bahsedilmeyecektir. Ancak belirtmek gerekir ki Trabzon bölgesinde beyaz üzümün yanı sıra “kokulu üzüm” olarak bilinen siyah çekirdekli “Isabella” üzümü halen yetiştirilmektedir. Ancak günümüzde herhangi bir ticari amaç için kullanılmamaktadır.

paketledikten sonra toprağa gömerler. O eylül ekim aylarında gömülür kış aylarında demlenmiştir, çıkarılır, kullanılır.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Güz aylarında köyde işler çok olur. Kışlık yiyeceklerin hazırlanıp depolanacağı, odunların kırılacağı yakacak olarak hazırlanacağı, tarlaların boşalacağı, çubukların bağlanacağı köylünün işinin en yoğun olduğu zamanlardandır. Hatta kız istemeye gittiklerinde etraf birbirinde görünce bir mani söylemişler ‘Bu ne dağınıklık, kız evine kız almaya geldik, burası kız evi değil güz evi.’” (K.K Sebahat Öztürk, Beşikdüzü)

“Güz hazırlığı bağabındadır. Sonbahar kışa hazırlık zamanıdır. Reçeller yapılır.” (K.K Zeynep Hisoğlu, Arsin)

### **3.5.2.10. Aralık (Karakış/Hıstiyanar)**

“Aralık ayına aşın kar yağışlarından dolayı ‘Karakış’ derler. Fırtınalar çok görülür lapa lapa kar yağması şeklinde değil rüzgârla yağıyor. ‘Karakış Fırtınası’ diyordu babaannem. Yazdan dikkat edilir hayvanların, ineklerin çiftleşmesini kışa denk getirmemeye çalışıyorlar bunun iki sebebi var. Birincisi soğuk oluyor, buzağı üşümesin diye, ikincisi kışın çekilen sıkıntıdan, yem ihtiyacından dolayı. Bazıları da bizzat istiyor. Kışın doğan buzağı yaza tam olarak büyümüş oluyor. Yaylaya çıkarabilecek durumda oluyorsun.” (K.K Zeynep Karagüzel, Tonya)

“Aralığa ‘garağış’ diyorlar. Mikroplan kırsın diye kar beklenir. Barajlar suyla dolar. Herkes kışlığını yapmış evine çekilmiştir.” (K.K Yıldız Çolakoğlu, Ortahisar)

### **3.5.3. Değerlendirme**

İnsan, zamanı algılamak ve ölçmek istemiş; bu ölçüyü kendi faydasına göre işleyebilmek için düzenlemiştir. Zamanın belirlenişi, uzun yıllar süren gözlemlere ve kolektif bir bilinç duygusuna dayanmaktadır. Özellikle tarım toplumlarında ürünlerin ekimi, işlenişi, hasat süreci ve ürünün korunmasında “zaman” faktörü büyük bir önem taşımıştır. Bunun yanı sıra zamanın ay, gün, hafta gibi bölümlerine, farklı topluluklarda çeşitli anlamlar yüklenmiş; bu anlamlar halk takvimini geliştirmiştir.

1926 yılında çıkan “Günün 24 Saate Taksimine Dair Kanun” ve ezan vakitleri, ülke genelinin zamanı belirlemede kullandığı en büyük ölçütlerdir. Bunun yanı sıra sabah saatlerinin daha “hayırlı” olduğu düşünülerek zanaat sahipleri ve esnaf kesimi işlerine bu vakitlerde başlamaktadır. Ayrıca İslami gelenek çerçevesinde perşembe gecesi ve cuma günü “mübarek” kabul edilmektedir. Trabzon’da ise “uğurlu” ya da “uğursuz” addedilen belirli bir gün ve saat bulunmamaktadır. Ancak

haftanın ilk günü olan pazartesi, bir işe başlanacak ilk gün olarak belirlenmekte; herhangi bir sebebi olmamakla birlikte salı günü yapılan işlerin ters gideceği inancı yaşamaktadır.

Trabzon'da özellikle ilçe ve köyler göz önüne alındığında, esasen Rumî takvimden oluşan kocakarı takvimi ve ayları, ayların adlandırılmasında halen kullanılmaktadır. Bu aylara Hicrî takvimden Recep, Şaban ve Ramazan da günlük hayatta dahil edilmektedir. Kocakarı soğukları, April beşi, Mayıs yedisi vb. her yıl periyodik tekrar eden hava olaylarının yanı sıra aylara verilen "küçük ay", "karakış ayı", "kiraz", "orak", "üzüm" vb. adlandırmalarla zamanın döngüsellığı, neyin ne zaman yapılacağı gösteren kültürel bir kod olarak da hafızalara belenmiştir.

### 3.6. Geleneksel Meteoroloji Bilgisi

Meteoroloji atmosfer tabakası içindeki basınç, sıcaklık, yağış, buharlaşma, bulut ve bulutluluk, güneşlenme ve rüzgârlar vb. olayları ve bunlarla ilgili değişimleri konu edinmektedir. Halk meteorolojisi ise geleneksel yöntemlerle hava tahmini yapılmasıdır. Hava ölçüm teknolojisinin henüz yaygınlaşmadığı geçmiş dönemlerde insanlar havanın nasıl olacağına yönelik tespitlerini doğanın işleyişine bakarak kendilerince yorumlamışlardır. Çoğunlukla atadan öğrendikleri hava tahmini yöntemlerini kendilerinden sonraki kuşaklara aktarmaktadırlar. Bu noktada insanın doğadaki her türlü canlıyla münasebetini konu edinen ekoloji bağlamında geleneksel ekoloji bilgisine değinmek gerekir. Berkes'ten aktaran Mehmet Ali Yolcu'ya göre geleneksel ekoloji bilgisi birikerek artan, kültürel süreklilikle yeni nesillere aktarılan, insanların birbirleri ve çevreleri hakkındaki bilgi ve inançlarının birikimidir. Yerel veya kabilesel olan bu toplulukların çoğu sanayileşmemiş ve teknolojik açıdan az gelişmişlerdir (Yolcu, 2018: 65). Buna göre hava durumu bulutların hareketlerine, esen rüzgârların yönü ve şiddetine, ağaçların rüzgârdaki salınışına, derelerin su seviyesi ve çağılışına, hayvanların davranışlarına göre tayin edilmektedir. Yüzyıllardır süregelen bu gözlem birikimi, insanların gündelik hayatlarını idame ettirmelerinde son derece kolaylık sağlamaktadır. Geleneksel ekoloji bilgisiyle bilimsel ekoloji bilgisi hakkında mukayese yapan Mustafa Aça'ya göre geleneksel ekoloji bilgisi niteliğe dayanırken bilimsel bilgi niceliğe dayanmaktadır. Geleneksel ekoloji bilgisi sezgisel elementler barındırırken bilimsel bilgi bilgiyi aklın sınırları içerisinde deneysel sonuçlar neticesinde işler. Geleneksel ekoloji bilgisi kaynakları kullanan kişilerin deneyimlerine dayanırken bilimsel bilgi uzman kadroların verilerine dayanmaktadır. Geleneksel ekoloji bilgisi bilimsel bilgi gibi değer yargılarından arınma gibi bir objektiflik amacı gütmeyiz, aksine bu açıdan tamamıyla ahlakçı tutum sergiler. Bilimsel bilginin aksine mekanik değildir, ruhsallığı ön planda tutar (Aça, 2016a: 431-432).

Günümüz teknoloji çağı getirdiği her türlü avantajı bünyesinde barındırmasına rağmen havanın nasıl olacağına dair tahminler televizyon, radyo, akıllı telefon vb. araç ve uygulamalardan değil de bulutların karşı köyde nereye ulaştığından, rüzgârın hangi taraftan estiğiyle veya sisin ne tarafa çöktüğüyle belirlenmektedir. Arazi yapısının şiddetli farklılıklar sergilediği Doğu Karadeniz

coğrafyasında meteoroloji istasyonlarının yaptığı tahminlerin çoğu zaman dar vadilerde tutmadığını tecrübe eden sakinler, kendilerine kendince belirledikleri basit kodlar vasıtasıyla yardım etmektedir. Tarihsel süreç göz önünde bulundurulduğunda tütün, fındık, çay gibi katma değeri yüksek tarımsal ürünlere sahip Trabzon bölgesinde ekim dikim zamanının belirlenmesinden tarla-bahçedeki mahsulün ne zaman hasat edileceğinin, hasadı yapılan mahsulün korunmasına dair pek çok bilgi havanın ani değişiklikler sergilediği bu coğrafi yapıda hayati öneme sahiptir. Mahsulün maruz kalacağı en ufak yağmur, üründe küflenmeye neden olacağından telafisi zor durumlar yaratacaktır. Burada dikkat edilmesi gereken bir husus şudur: Geçmişte havanın yaratacağı ani değişiklikleri birbirine genellikle bağırarak köyden köye/bahçeye-tarlaya haber veren insanlar artık teknolojinin getirdiği kolaylık sayesinde cep telefonu vasıtasıyla birbirlerine ulaşabilmektedir. Ancak bu teknolojik ortam içinde bir köy diğerine “Dereden yağmur geliyor.” veya “X tepeye sis/bulut indi, yağmur geliyor.” şeklinde geleneksel bilgiyle haber vermektedir. Böylece geleneksel bilgi zamanın getirdiği yeni koşullar içerisinde kendi mevcudiyetini eksiksiz biçimde sürdürmektedir.<sup>43</sup>

Trabzon bölgesi geleneksel hava tahminleri havanın günlük durumunun belirlenmesi ve mevsimsel olarak belirlenmesi şeklinde genel itibarıyla kısa vadeli tahminler ve uzun vadeli tahminler olarak iki şekildedir.<sup>44</sup> Gökyüzündeki olaylardan hareketle yapılan tahminler daha çok havanın gün içerisinde ve sonraki günlerde nasıl olacağını tahmin etmeye yöneliktir. İnsan deneyimlerinden, hayvan ve bitkilerden, halk takviminden hareketle yapılan tahminler ise yalnızca gündelik olmayıp mevsimin veya yıl boyu havanın nasıl seyredeceğine yöneliktir. Günlük yapılan tahminler daha çok hasadı yapılmış mahsulün zayıfına engel olmaya yönelikken uzun vadede yapılan tahminler ekim dikim ve hasat zamanlarını belirleyebilmekte ve üretici ürünlerinden bu şekilde azami verimi almayı planlamaktadır. Ayrıca gökyüzü olaylarından hareketle yapılan günlük hava tahminleri ağırlıklı olarak gözleme dayanırken mevsimin veya yılın nasıl geçeceğine dair yapılan uzun soluklu tahminler daha çok inanç temellidir.

### 3.6.1. Günlük Hava Tahmini

Geleneksel hava tahminlerinde gökyüzünün durumu belirleyici unsurdur. Trabzon bölgesinde gökyüzü için kullanılan “ayam” kelimesine bu bağlamda değinmek gerekir. Ayam; Arapça “günler, vakit, zaman” anlamındaki “eyyam” kelimesinin bölge halkı tarafından benzer bir anlamla dile uyarlanmıştır (Türkçe Sözlük, 2011: 841). Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü’nde barındırdığı benzer anlamlar bakımından Erzurum, Erzincan ve Malatya bölgelerinde de kullanıldığı kaynaklarda

<sup>43</sup> Bulutların hareketlerinden, güneşin rengi ve konumundan; hayvanların hareketlerinden, çıkardıkları seslerden yapılan çeşitli hava tahminleri incelendiğinde Türkiye’nin hemen her yerinde uygulamaların benzer özellikler taşıdığı görülmektedir (Oğuz, 2003: 642-895).

<sup>44</sup> Türkiye’de geleneksel yöntemlerle hava tahmini konusunda Nail Tan’ın dokuz bölümden oluşan tafsilatlı bir tasnifi bulunmaktadır. Konu hakkında detaylı bilgi için bkz. (Tan, 1976: 249-283). Ayrıca Türk dünya görüşünde meteorolojiyle ilgili farklı uygulamalar hakkında detaylı bilgi için bk. (Oğuz, 2003: 770-820).

yer almaktadır. Sözlüğe göre ayam yağmursuz, güneşli hava anlamlarında kullanılmaktadır.<sup>45</sup> Ayrıca “aymak” fiilinin ayılmak, günün aydınlanması anlamında “günün ayması” şeklindeki kullanımı “ayam” kelimesinin dile nasıl yerleştiği hususunda bazı fikirler vermektedir (Türkçe Sözlük, 2011: 207). Geleneksel hava tahminlerinde ayamın durumu belirleyici unsurdur. Gündüz bulutlu, geceleri yıldızlı, sisli oluşu farklı hava olaylarının gerçekleşeceğine dair işaretler vermektedir. Genelde yağmurlu havalardan sonra gökyüzü açıldığında “Ayam sıyırdı, daha yağmaz.” veya geceleri gökyüzünde yıldızlar net biçimde görüldüklerinde “Ayam yıldızladı yarın hava iyi edecek.” şeklinde yorumlanır.

### 3.6.1.1. Doğa Olaylarından/Doğanın Durumundan Hareketle Hava Tahmini

- Kible rüzgârı eserse bunun ardından yağmur yağacağına inanılır.
- Sık sık gök gürleri, rüzgâr eserse yağmur yağmayacağına inanılır.
- Derelerden akan suyun çıkardığı seste artış meydana gelirse yağmurun geldiğine işaret eder.
- Güneş batarken parlak kırmızı bir renge bürünürse ertesi günün güneşli, donuk bir renge bürünürse yağışlı geçeceğine inanılır.
- Güneş çok kızdırarak sıcak yaptığında “bu güneşin suyu var” şeklinde yorumlanır ve akabinde yağmur yağacağına inanılır.
- Denizin üstünde bulutlar birikirse yağmur yağacağına işaret eder.
- Denizden rüzgâr esince yağmur yağacağına işaret eder.
- Kışın dağdan denize doğru esen rüzgârların kar getireceğine inanılır.
- Yıldızlar gece gökyüzünde seyrek sıralanmışsa havanın ertesi gün iyi olacağına, sık sıralanmışsa yağacağına inanılır. Yıldızların gökyüzünde sık bir şekilde sıralanması gök deresi olarak adlandırılır ve bunun yağmuru getireceği inancı bulunmaktadır.
- Bulutlar gökyüzündeki devinimlerine göre yağmur veya kible bulutu olarak adlandırılır. Kible bulutları sıcak rüzgarlar getirirken havayı geçici süreliğine güzel bir hale sokar ancak sonrasında yağmur yağacağı bilinir. Geçmişte tütün, bugün ise fındık tarımıyla yoğun uğraş veren bölge sakinleri tütün vagonlarının, fındık harmanlarının ıslanmaması için bulutların hareketlerini sürekli kollamaktadırlar. Köyün konumuna göre bulutlar karşı köydeki bir tepenin başına veya önceden belirlenmiş bir konuma eriştiklerinde yağmurun kısa bir süre sonra yağacağı bilinir ve ona göre mahsulü korumak adına önlem alınır.

### 3.6.1.2. İnsan Deneyimlerinden Hareketle Hava Tahmini

- Rüyada koyun görmek kar, inek görmek ise yağmur yağacağına işaret eder.

<sup>45</sup> [http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com\\_ttas&view=ttas&kategori=derlay&kelime1=ayam](http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_ttas&view=ttas&kategori=derlay&kelime1=ayam) (Son erişim tarihi: 13.09.2019).

- Kulakların kaşınması yağmur yağacağını gösterir.
- Sağ kulak çınırsa yağmur yağacağına inanılır.
- Küçük çocuklar çok tükürür, bacaklarının arasına bakarsa yağmur yağacağına inanılır.
- Kar yağacağı zaman öncesinde havada insanların hissedebileceği şekilde bir ağırlık durumu oluşur. Bu duruma göre kar yağacağı önceden tahmin edilebilmektedir.
- Akçaabat bölgesinde Çalköy'ün üstü kızardığı zaman havanın güzel olacağına kanaat getirilir. Yine Akçaabat'ta Koryana'daki Medana boğazından duman çıktığında yağmur yağacağı bilinir. Bu durum duman atması olarak da adlandırılır. Duman attı mı yağmur yağacak denmektedir.

### 3.6.1.3. Hayvanlardan Hareketle Hava Tahmini

- Ağustos böceği veya kurbağalar çok öttüğünde yağmur yağacağına inanılır.
- Kediler sırtını ateşe çevirip oturduğunda yağmur yağacağına inanılır.
- Kedi yalanırken ocağa bakarsa havanın açacağına, kapıya bakarsa yağmur yağacağına inanılır.
- Koyunlar doruk yaprağı yediğinde kar yağacağına inanılır.
- Tavukların bitlenmesi kar yağacağını gösterir.
- Kargalar sürü halinde bağırarak geçtikleri zaman havanın bozacağına inanılır.
- Kurtların yerleşim yerlerine yakın görülmesi sık rastlanan bir durum değildir. Böyle bir durum olduğunda kış ayının sert geçeceğine inanılmaktadır.
- "Karane" adı verilen küçük sinekler toplu halde gelip gittiklerinde peşi sıra yağmur yağacağı bilinmektedir.
- Çobanların otlattıkları hayvanlar bir gün olması gerekenden fazla otlarsa hayvanı otlatan kişi hayvanın havanın durumunu sezindiğini ve ertesi gün yağmur yağacağını bilir. Yine koyunlar olması gerekenden garip hareketler sergilediklerinde; sürü içinde oynamaya, sağa sola zıplamaya başladıklarında yağmur yağacağı kanaatine varılır.
- Obaları kaplayan sisleri dağıtmak için sümüklü böcek olarak bilinen salyangozların boynuzları ince bir iple bağlanır.

### 3.6.1.4. Bitkilerden Hareketle Hava Tahmini

- Saçaklara ısırğan bitkisi asılırsa yağmurun dineceğine inanılır.

### 3.6.2. Mevsimlik/Yıllık Hava Tahmini

Çaykara'da yılın nasıl geçeceğine dair bir uygulama bulunmaktadır. Buna göre Sığırkoyan adı verilen Aralık ayının son altı günü ile Kalandar adı verilen Ocak ayının ilk altı günü alınır. Bu günlerde havanın nasıl olduğuna bakılır. Bu günler yılın on iki ayını temsil etmektedir. Eğer

Sığırkoyan ayının ilk gününde yağmur yağarsa Ocak ayının bol yağmurlu geçeceğine inanılır. Bu durum on iki gün boyunca gözlenerek yılın on iki ayına uygulanır (Yiğit, 1981: 61).

### **3.6.2.1. Doğa Olaylarından/Doğanın Durumundan Hareketle Hava Tahmini**

- Yıldızların uzun süre seyrek gözükmeleri kışın sert geçeceğine ve kıtlık yaşanacağına yorulur.
- Yaz mevsimi yağmurlu geçerse kış mevsiminin ılıman geçeceğine inanılır.
- Karın kış aylarında fazla yağması toprak açısından bereketli olacağına inanılır. Kar suyunu çeken toprak özellikle patates, lahana ve mısır için faydalı görülmektedir.

### **3.6.2.2. Hayvanlardan Hareketle Hava Tahmini**

- Kuşların sonbaharda topluca ötüşmeleri kış mevsiminin sert geçeceğine yorulur.
- Göçmen kuşların yüksekte uçması kışın hafif geçeceğine, ağır ağır uçmaları kışın sert geçeceğine işaret eder.
- Turna vb. göçmen kuşların çok geldiği yıllarda kış ağır geçer.
- Serçeler sonbaharda ağaç dallarına değil de yere konarsa o yıl kışın ağır geçeceğine inanılır.
- Kuşlar yere yatıp yuvarlanır gibi hareket ederse kışın sert geçeceğine inanılır.

### **3.6.2.3. Bitkilerden Hareketle Hava Tahmini**

- Çam ağaçlarının doruklarındaki kozalaklar fazla olursa kışın sert geçer.
- Kestane ağacı sonbaharda yapraklarını aşağıdan yukarıya doğru dökerse kışın sert geçeceğine inanılır.
- Ayva ve nar ağaçları çok meyve verdiğinde kışın sert geçeceğine inanılır.

### **3.6.2.4. Halk Takviminden Hareketle Hava Tahmini**

Kalender ayının ilk on iki günü havanın yıl boyu nasıl olacağını belirleyebilmek adına gözlenir. Buna göre kalenderin on iki günü yılın on iki ayına denk gelecek şekilde hesaplanır. Güneşli veya yağmurlu/karlı geçen gün hangi aya denk gelirse o ayın da öyle geçeceği düşünülür.

Mart ayının dokuzuncu gününe “lügonca” adı verilir. Bu günün sabahında erkenden kalkılır ve havaya bakılır. Hava eğer güneşliyse kurtların<sup>46</sup> su değirmenine gelip değirmen çarkında ıslanacağına inanılır. Eğer ıslanan hayvan kuruyana kadar hava güneşli olmaya devam ederse yıl boyu havanın

<sup>46</sup> Anlatılara göre değirmene gelip ıslanan bu hayvan tilki veya köpek de olabilmektedir.



güzel gideceğine inanılır. Fakat Mart 9'u olarak adlandırılan bu günde hava eğer yağmurluysa yıl boyu yağmur yağacağına inanılır.

Trabzon bölgesinde ayrıca Rumî takvime göre Mart ve Nisan ayının beşinci günleri, yani Miladî takvime göre 18 Mart ve Nisan tarihleri önemlidir. Bu günlerde eğer yağmur yağarsa o yılın yağışlı geçeceği inancı bulunmaktadır.

### **3.6.2.5. Yağmur Duası**

Kurak geçen mevsimlerde yağmur duasına çıkılır. Kuraklıktan etkilenen toprak sahipleri henüz buluş çağına erişmemiş çocukları önlerine katarak yaylalara, tepelere çıkarlar. Orada çocuklara yağmur yağması için dua ettirilir ve büyükler “Âmin!” derler. Bu işlem üç gün boyunca devam eder ve yağmur yağması beklenir. Şayet bu zaman diliminde yağmur yağmazsa bu sefer büyük yağmur duasına çıkılır. Büyük dua şöyle gerçekleşir: Yağmur duasına çıkanlar bir dere kenarına toplanır. Burada okuma yazma bilmeyenler ve çocuklar tarafından seksen bin adet küçük taş toplanır. Bu taşlar yere senen hasırların üzerine oturan okuma yazma bilen kişiler tarafından çeşitli dualar okunarak çuvallara doldurulur. Bu esnada bir yazıcı çuvallara atılan taş miktarını yanlış olmaması açısından not eder. Çuvallarda seksen bin taş hazır hale gelince ağızları bağlanır ve dere kenarında açılan bir çukura çuvallar gömülür. Akabinde bir kurban kesilir ve kurbanın kanı derenin suyuna akıtılır. Kurbanın eti parçalanır ve ihtiyaç sahibi kimselere dağıtılır. Bu işlem de kısa aralıklarla üç kez tekrarlanır. Bu süre zarfında yine yağmur yağmazsa bunun Allah tarafından verilmiş bir ceza olduğuna inanılır ve duruma razı gelinir (Gedikoğlu, 2012: 377).

### **3.6.3. Değerlendirme**

Geleneksel meteoroloji bilgisi, insan-doğa ilişkisinin uzun süren tecrübelerine dayanmaktadır. Tarımsal faaliyetlerin yoğun olarak gerçekleştirildiği toplumlarda insan, hava olaylarını gözlemlemiş ve ekini üzerindeki uygulamaları buna göre düzenlemiştir. Bu gözlemler yeni nesillere aktarılarak sürdürülmüş ve doğanın hareketlerinden hava durumunu tahmin edebilme becerisi gelişmiştir. Doğu Karadeniz'e ve Trabzon özeline gelindiğinde ise engebeli arazi yapısı, hava koşullarının kısa mesafelerde büyük değişiklikler göstermesine sebep olmaktadır. Bu sebeple ekonomik değere sahip tütün, fındık, çay gibi ürünlerin yetiştirilmesinde, ekim-dikim ve hasat vakitlerinde hava durumu bilgisi büyük bir önem taşımaktadır. Bu noktada hava koşullarının değişimi; tarımla uğraşan kişilerin birbirlerine gökyüzünün durumu, rüzgâr yönü, sis çökmesi, bulut geçişi gibi anlık meteorolojik bilgileri ve hayvanların hava durumuna işaret eden hareketlerini haber vermesiyle aralarında kolektif bir yardımlaşma inşa etmektedir.

### 3.7. Halk Hekimliği

Halk hekimliği, halkın olanakları bulunmadığı zamanlarda hekime başvuramayınca veya başvurmak istenilmediği zamanlarda hastalıkların teşhisi ve tedavisi amacıyla uygulanan yöntem ve işlemler olarak tanımlanmaktadır. Hastalık bu açıdan bakıldığında somut ve soyut olguları kapsamakta; yalnızca insanlardaki gözle görülür fiziksel rahatsızlıkları değil, aynı zamanda hayvanlar ve nesnelerdeki birtakım bilinmezleri de bünyesinde barındırmaktadır. Bunların en bilinenleri nazar değmesi, cin çarpması, periler tarafından efsunlanma, kısırlık vb. hadiselerdir (Boratav, 1984: 122).

Halk hekimliği, uluslararası yazınlarda “folk medicine” olarak bilinirken, Türkçe yazınlarda “geleneksel tıp” ile aynı anlamda kullanılmaktadır. Halk hekimliği; hastalıklar ve sağlık hakkındaki inanç, tutum ve davranışlar şeklinde tanımlanabildiği gibi, toplumların inanç, gelenek ve değer sistemleri ile ilgili tıbbi uygulamalar olarak, bazı antropologlar tarafından da “ev tedavisi” olarak ifade edilmektedir (Türkdoğan, 2006: 69).

Modern tıp sebep sonuç ilişkisine bağlı nedensellik bağı içinde bilimsel bilgiyi gerektirirken halk tababetinde bilimsel bilgidan ziyade yaşantıya, tecrübeye bağlı uygulamalar yer almaktadır. Halk tıbbı ve modern tıbbın yöntem farklılıkları bu nedenlerden ötürü bilim ve büyüsel uygulamalar ikileminde tartışılmaktadır. Çünkü halk tababeti genel olarak yalnızca hastanın bedenini değil aynı zamanda ruhunu da tedavi etmeyi amaçlar. Sağlığı bir bütün olarak düşünen halk hekimliği uygulamaları, beden iyileşmesinin öncelikle insan ruhunun iyileşmesiyle mümkün olacağı inancına sahiptir. Ruh beden sağlığı ilişkisi bütününde kendisini ifade eden halk hekimliği uygulamalarının bugün modern tıbbın imkânlarına erişimin nispeten kolaylaştığı günümüz koşullarında varlığını idame ettirebilmesinin başlıca sebebi temelinde yatan anlayış farkındandır. Bu özellikleriyle de halk hekimliği uygulamaları geleneksel olmalarının yanı sıra yeniden üretilen biçimleriyle tamamlayıcı bir misyon da üstlenmektedir (Kaplan, 2011: 151). Doğada öncelikle hayvanların davranışlarını gözlemleyen insanoğlu, onların belli durumlar karşısında kendilerine uyguladıkları süreçleri “kendi bünyelerine aktararak bir açıdan kendi kendilerinin doktoru” olmuşlardır. Bu gözlem ve tedavi yöntemi bir sistematige dönüşerek yıllar içerisinde böylelikle kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır (Şar, 1989: 222).

Hastalık ve sağlık kavramlarının insan hayatında birlikte var olduğunu ve bu zıt kavramlarının birbirlerini doğurduğunu ifade eden Hüseyin Türk’ün (2012: 92) konu hakkındaki görüşleri dikkate değerdir. Türk, sağlığı insanın doğaüstüyle olan ilişkisi ile doğal ve sosyal çevresiyle olan ilişkilerinin dengeli olması olarak ifade ederken; hastalığı ise bu ilişkilerdeki dengenin bozulması olarak görür. Dolayısıyla kendini ve bulunduğu çevreyi anlama/adlandırma süreçlerinde insanoğlunun bizzat deneyimlediği veya tanıklık ettiği hadiseleri belleğine kaydedip bir sonraki kuşağa aktarması hayatın devamlılığı açısından başlıca esaslar arasında yer almaktadır. Zira bütüncül

bakış açısıyla doğa olayları gibi hastalığı da yaratıcıdan gelen bir şey olarak algılayan insan, hastalığı da tıpkı deprem, sel, yangın gibi doğaüstü güçlerin bir müdahalesi olarak görmüştür. Bu durum Türk toplumunda İslamiyet'in etkisiyle birlikte kazanın, belanın, her türlü hastalığın Allah'tan geldiğine iman edilip, şükredilerek göğüs gerilmesi gereken hadiseler olmasına neden olmuştur. Çekilen çilelerin elbet bir mükafatı olacağı, bu dünyada olmasa bile ölüm sonrası yaşamda yaşananların kefareti olacağı inancı insanlarda psikolojik bir tedavi mekanizması yaratılmasına olanak sağlamıştır.<sup>4748</sup>

Halk hekimliği binlerce yılın bilgi birikimine dayanarak oluşturulmakla birlikte; uygulayıcıları ve iptidai koşullarda gerçekleştirilen tedavileri sebebiyle uzun süre “kocakarı ilacı” olarak adlandırılmıştır. Ancak son yıllardaki alternatif tıp kavramının tıp folkloru bünyesine kendisini kabul ettirmesi, geleneksel yöntemlerle tedavi uygulayanların modern tedavi yöntemlerini kabul etmesi ve pek çok hastalığın asıl tedavisinin resmî kurumlarca gerçekleştirilmesinin öğütlenmesi modern tıp ve geleneksel halk hekimliğinin ortak bir paydada buluşmasını gerçekleştirmiştir. Bitki özlü karışımlar, akupunktur tedavileri, her türlü sözlü ve yazılı telkin, masaj vb. uygulamalar, su vb. tedavi yöntemleri bugün geleneksel halk hekimliğinin modern tıp sahasında kendine yer bulduğu noktalardandır (Artun, 2008: 85-86).

Hastalık ve sağlık kavramlarına yüklenen anlamlar kültürden kültüre farklılık göstermektedir. Hastalığın giderilmesi onu ortaya çıkaran nedenle ilişkiliyken; bu nedenleri biçimlendiren yapıda şüphesiz kültürün etkisi büyük ölçüdedir. Farklı coğrafi, ekonomik koşullar farklı kültürel yapılarla temas ettiğinde hastalıkların tedavisinde ortaya farklı uygulamalar çıkarmaktadır. Halk hekimliği olarak adlandırılan insanların ve hayvanların hastalıklarının tanımlanması ve sağaltımında sözel yolla geçmişten günümüze aktarılarak devamı sağlanan, geleneksel bilgi ve tecrübeye dayalı uygulamalar bulunmaktadır. Araştırmacılar, halk hekimliği uygulamalarını, araç ve tekniklerine göre ikiye ayırmaktadır. Buna göre ilaçla tedaviye yönelik doğal halk hekimliğinin yanı sıra dinsel ve büyüsel uygulamaların yer aldığı ikinci tip bir halk hekimliği yer almaktadır (Aça, 2016b: 573-574). Her iki uygulama tipinde göze çarpan ana unsur kullanılan araç gereçlerin mevcut çevreyle etkileşim içinde olmasıdır. Uygulamalarda genellikle bitkiler ve hayvansal gıdalar/gübreler, mineral açısından zengin kaynak suları ve taşlar kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra dinsel ve büyüsel kökenli hastalıkların tedavilerinde kullanılan materyaller bunların yanı sıra çeşitli eşyaları, ayetleri ve çeşitli duaları kapsamaktadır. Bu materyallerin en başta geleni şüphesiz muskadır.

Muska, esas itibarıyla Arapça “musha” kelimesinin bozulmuş halinin Türkçedeki yaygın kullanımınıdır (Boratav, 1984: 136). Muska yazdırmadaki amaç, görünen fiziki rahatsızlıkları

<sup>47</sup> Hastalıkların iyileştirilmesinde inanç faktörü hakkında detaylı bilgi için bk. (Özkan, 2012: 307-314).

<sup>48</sup> Çekilen sıkıntıların sonunda ferahlığa erişileceği inancı sözlü ve yazılı kültürde pek çok edebi anlatının da ortaya konmasına olanak sağlamıştır. Türk kültüründe bu didaktik eserlere verilebilecek en güzel örnekler kaynakları Arap olmasına rağmen Anadolu sahasında çokça okunan Bimbir Gece Masalları, Ferec Ba'de's-Şidde Hikâyeleridir.

iyileştirmek ve de görünmeyen kötücül varlıkların verdiği rahatsızlığı bertaraf etmek olarak ikiye ayrılmaktadır. Her iki durumda da nazar değdiği, kendisine büyü yapıldığına inanılan kişilerde nefes alamama, şişkinlik, ağır uyku hali, uykuda yürüme vb. fiziki haller ortaya çıkar. Bu durumu bertaraf edebilmek için maruz kalmış kişiler genellikle aile büyükleri tarafından Kur'an'daki surelerle okunur. Muska yazma işlemini ise bu işin erbabı olarak nitelendirilen kimseler gerçekleştirir.<sup>49</sup> İnsanların modern tıbbın yaygın uygulamalarına karşın bu tarz tedavi yöntemlerine başvurmalarının nedenleri her ne kadar tartışmalı olsa da ekonomik yoksunluk, eğitimsizlik, çaresizlik, gelenekçilik, dini inançların ön plana çıkması, yaşanan yörede sağlık kuruluşu bulunmaması olarak sıralanabilir. Modern tıp ne kadar ilerlese ilerlesin insanlardaki “anlık bir mucize neticesinde iyi olacağı” inancı da bu tarz uygulamaların önünü açan nedenler arasındadır.

Halk hekimliği uygulamalarının tasnifinde farklı coğrafi ekolojik koşullar, farklı toplumsal yapılar ve en önemlisi toplumların kültürel dinamikleri, farklı tiplerde halk hekimliği yöntemlerinin doğmasına neden olmuştur. Bu bağlamda halk hekimliği uygulamaları araç ve tekniklerine göre genellikle:

a. Doğal Halk Hekimliği

b. Dinsel-Büyüsel Uygulamalar olmak üzere iki ana başlık altında incelenmektedir (Yoder, 1984: 192). Ayrıca, halk hekimliği uygulamalarında benzer nitelikler barındıran farklı tasnifler de bulunmaktadır. Orhan Acıpayamlı tarafından yapılan tasnifte geleneksel sağaltma teknikleri;

a. İlaçla Sağaltma

b. Sihirsel İşlemlerle Sağaltma

c. Dinsel İşlemlerle Sağaltma

d. Ameliyatla Sağaltma

e. Karışık Sağaltma olacak şekilde beş başlık altında toplanmıştır (1982: 11).

Sevgi Şar tarafından hastalığın teşhis ve tedavi sürecinde uygulanan pratiklere yönelik sınıflandırması ise benzer biçimde şu şekildedir:

a. İlaçlar (Bitkisel, hayvansal, madensel kaynaklı)

b. Sihirsel işlemler

c. Dini işlemler

d. Ameliyat (1989: 221).

<sup>49</sup> Bu kişiler yine Kur'an'da yer alan Nas, Felak, Ayet-el Kürsi, Nazar duası vb. duaları mühür şeklinde kazıyarak veya bir kâğıda yazarak çeşitli dualar eşliğinde belli bir düzene göre katlar. Daha sonra şeffaf bir naylona sarıp bir kumaş parçasıyla dikerek oluşturur. Muskayı alan kimsenin muskasını sürekli üzerinde taşıması, içini açmaması gerektiği belirtilir.

Eriş Asil tarafından yapılan bir tasnifte halk hekimliğine dair tedavi yöntemleri şu şekildedir:

- a. Tamamen büyü niteliği taşıyan korunma ve tedavi araç ve yöntemleri
  - Yatırlar
  - Ocaklar
  - Üfürük – efsun
  - Uğurlu yerler/kişiler
- b. Hem büyü hem gerçekçi nitelik taşıyan korunma ve tedavi araç ve yöntemleri
- c. Tamamen gerçekçi nitelik taşıyan korunma ve tedavi araç ve yöntemleri (1989: 33-34).

Tedavi yöntemlerinde uygulanan halk ilaçları konusunda Asil, Osman Soner'le birlikte hazırladıkları bildiride şöyle bir tasnife gitmektedir:

- Büyü niteliği taşıyan halk ilaçları
- Hem büyü hem gerçekçi nitelik taşıyan halk ilaçları
- Gerçekçi nitelik taşıyan halk ilaçları (1989: 39).

Erman Artun tarafından yapılan bir diğer tasnifte, tedavi yöntemleri öncelikle;

- Tamamen tıbbi yöntemlerle tedavi edilen hastalıklar
- Yarı tıbbi bir şekilde (birtakım otlar, kökler, kocakarı ilacı olarak belirtilen ilaçlarla vb.) tedavi edilen hastalıklar
  - Hem tıbbi hem de sihri bir şekilde tedavi edilen hastalıklar
  - Yalnız sihri bir şekilde tedavi edilen hastalıklar ana başlıklarıyla belirleyip bu başlıklar altında tedavi ve sağaltma yöntemlerini;

1. Büyü niteliği taşıyan halk ilaçları, korunma ve sağaltma yöntemleri
  - a. Yatırlar
  - b. Ocaklar
  - c. Üfürük, afsun, urasa
  - d. Kutlu yerler
  - e. Hızır
2. Büyüsel ve gerçekçi nitelik taşıyan halk ilaçları, korunma ve sağaltma yöntemleri
  - a. İrvasa<sup>50</sup> yoluyla yapılan sağaltmalar
  - b. Parpılama<sup>51</sup> yoluyla yapılan sağaltmalar
  - c. Dinsel yolla yapılan sağaltmalar
  - d. Bitki kökenli emlerle yapılan sağaltmalar
  - e. Hayvan kökenli emlerle yapılan sağaltmalar

<sup>50</sup> İrbasa. Hastalığı iyi ettiğine inanılan büyü, kocakarı ilacı (Derleme Sözlüğü VII, 1993: 2482)

<sup>51</sup> Hastayı ev ilaçlarıyla ve okuyup üfleyerek, kurşun dökerek, yarayı dağılayarak iyileştirmeye çalışmak (Derleme Sözlüğü IX, 1993: 3400).

f. Maden kökenli emlerle yapılan sağaltmalar şeklinde tasnif edilmiştir (Artun, 2005: 217-220).

Geçmişten devralınan, geleneksel bilgiye ve tecrübeye dayalı, sözel yollarla aktarılan halk hekimliği uygulamaları, Anadolu sahası ekseninde incelendiğinde beslenen kaynakları şu şekilde sıralamak mümkündür (Bayat, 1992: 43):

- a. Orta Asya'dan getirilen asli unsurlar
- b. Anadolu'nun eski kavimlerinden gelen unsurlar
- c. Hristiyanlık ve Mazdeizm gibi inanç sistemlerinin geçici tesirleri ile gelen unsurlar
- d. İslamiyet'in kabulüyle bu medeniyetin getirdiği unsurlar
- e. Modern milli bünyenin doğmaya başlamasıyla ortaya çıkan unsurlar.

Geleneksel halk hekimliğinde tedavi uygulayıcıları “emci”, “otacı” vb. isimlerle anılmaktadır. Türk inanç sistemi incelendiğinde tarihsel perspektifte “kam”, “şaman” veya “baksı”nın kötü ruhların etkisine maruz kalmış kimselerin tedavilerinde toplumda ön planda oldukları görülmektedir. Dini-sihri nitelikteki iyileştirme törenlerini yöneten bu kişiler ruhlar alemine geçiş yapabilme yeteneğine sahiptir. İyi ve kötü ruhlar arasında yaptıkları bu yolculuklarda hasta olduğuna inanılan kişinin hangi rahatsızlıktan mustarip olduğunu; bu ruhlar vasıtasıyla analiz eden şaman/kam, kötü ruhları ikna ederek hasta bünyeden uzaklaştırmakta ve iyileşme sağlamaktadır. Toplumdaki içtimai yapının zamanla kompleks bir yapı arz etmesiyle birlikte bu kişiler bünyelerinde barındırdıkları sihrî unsurları bir kenara bırakarak daha çok gözle görülebilir maddi rahatsızlıkları giderebilen birer otacı halini almışlardır.<sup>52</sup>

Türk yazılı kültüründe halk hekimliğine dair pek çok örneğe rastlamak mümkündür. Divanü Lügati't-Türk'te yer alan “em” kelimesi ilaç, “emci” kelimesi ise ilaç yapan kişi anlamlarında kullanılmaktadır. Ayrıca “ota-” fiili ile hekimin ilaç yapma eylemi anlatılmaktadır.

Em = ilaç (Atalay, 1998: I-38, 95, 407; II- 363; III-57).

“... Emçi anğar ot otadı” = Hekim ona ilaç yaptı. (Atalay, 1998: I-38; III-252).

Yusuf Has Hacib tarafından kaleme alınan Kutadgu Bilig'de yazar çeşitli zümrelerden bahsederken söz konusu hekimlere gelir. Burada Hacib otacı olarak adlandırdığı hekimleri ve efsuncuları şu sözlerle nitelemektedir:

4355 Bunlardan sonra birkaç zümre daha vardır;  
Dikkat edersen, birinin bilgisi diğerinden farklıdır.

<sup>52</sup> Şaman, kam, baksı tipinin tarihsel süreç içinde geçirdiği dönüşüm ve toplumdaki rolleri hakkında detaylı bilgi için ayrıca Bk. (İnan, 1976; Köprülü, 2004).

- 4356 Bunlardan biri otacılarıdır;  
Bütün hastalıkları ve ağrıları bunlar tedavi eder.
- 4357 Bu kişiler de senin için gereklidir;  
Hayat işi onlarsız sağlanamaz.
- 4358 İnsan hayattayken hastalanabilir;  
Otacıya gider ve otacı o hastalığı ilaçla tedavi eder.
- 4359 İnsan için hastalık ölümün arkadaşıdır;  
Yaşayan her insan için ölüm vardır.
- 4360 Bunlara karşı iyi davran, onları kendine yakın tut;  
Bunlar gerekli kişilerdir, haklarını gözet.
- 4361 Bunlardan sonra efsuncular gelir;  
Cin ve periden gelen hastalıktan tedavi ederler.
- 4362 Bunlarla da görüşmek tanışmak gerekir;  
Cin ve peri çarpmasından gelen hastalıkları okutmak gerekir.
- 4363 Eğer sana faydaları dokunmasını istersen, ey  
Mert yiğit, onlara karşı da iyi davran.
- 4364 Otacı efsuncunun sözünü beğenmez;  
Efsuncu da otacıya değer vermez.
- 4365 Birinin sözüne göre ilaç almırsa hastalığa iyi gelir;  
Diğerinin sözüne göre muska taşırsan cinler senden uzaklaşır (Kutadgu Bilig, 2006:  
751-753).<sup>53</sup>

Dede Korkut Kitabı, Türk halk hekimliğinin hem ilaçla tedavi hem de dini sihri tedavi yöntemlerinin en güzel örneklerini sergilemektedir. Eserde yer alan Dirse Han Oğlu Boğaç Han Destanı'nda, babası tarafından yaralanan Boğaç Han'a Hızır müdahale eder. Boğaç Han'ın yarasını üç kez sıvazlayıp dağ çiçeğiyle anne sütünü karıştırıp merhem yapmasını, bu ilacın yarasına iyi

---

<sup>53</sup> Eserin ortaya konduğu XI. yüzyıl koşullarında Yusuf Has Hacib'in, halk hekimliği hususunda bugün bile geçerliliğini koruyan ilaçla tedavi ve büyüsel unsurlarla tedavi çatışmasına değinmesi Kutadgu Bilig'in kıymetini bir kez daha ortaya koymaktadır.

geleceğini söyler (Ergin, 2006: 31). Bu anlatıda Hızır'ın kahramana müdahalesi, hem yarasını sıvazlayıp dini-sihri anlamda manevi bir tedavi olmasının yanı sıra yarasını iyi edecek terkihi belirtmesi açısından hekimlik bilgisini de göstermektedir. Bir başka boy olan Salur Kazan'ın Evinin Yağmalandığı Destan'da, Şöklü Melik tarafından ailesi esir alınan Salur Kazan'a son bir kötülük yapmak için kafirler koyunlarını da zapt etmeye çalışırlar. Ancak Karacuk Çoban kardeşleriyle birlikte bu duruma engel olur. Kafirlerle giriştikleri mücadelede kardeşleri ölümlerini kendisi de yaralanır. Kafirleri alt ettikten sonra yaktığı ateşte keşesinden isli kül yapıp yarasının üstüne basar ve böylece kendisini tedavi eder (Ergin, 2006: 41). Bu tedavi yöntemi günümüzde de kesiklerin üzerine kül vb. şeyler bastırarak kanamayı durdurmak amaçlı kullanılmaktadır. Bir başka boy olan Kam Püre'nin Oğlu Bamsı Beyrek Destanı'nda ise Dede Korkut'un manevi kişiliği etrafında bir hadise gelişir. Bamsı Beyrek için Banu Çiçek'i istemeye giden Dede Korkut, Banu Çiçek'in erkek kardeşi Deli Karçar tarafından kovalanırken İsm-i Azam duası okumuş ve Tanrı'dan yardım istemiştir. Bunun üzerine kendisine vurmak için kılıcını kaldıran Karçar'ın kolu Dede Korkut'un bedduası üzerine taş kesilmiştir. Bu hadisede Dede Korkut'un keramet sahibi kimselerden olduğu metinde ifade edilmiştir. Zira Deli Karçar'ın kolu tövbe etmesi ve Dede Korkut'un duası ile tekrar normale döner (Ergin, 2006: 66-67). Dede Korkut'un "ağzı dualı" kimselerden oluşu, onun karakteri etrafında gelişen dini-sihri hüviyetteki hastalığın ve aynı zamanda tedavisinin de bir özeti niteliğindedir.

Dini-sihri tedavi yöntemleri söz konusu olduğunda Anadolu sahası için bahsedilmesi gereken bir diğer önemli husus ocak ve ocaklı kavramlarıdır. Türk kültüründe ocak pek çok farklı anlamı bünyesinde barındırmaktadır. Geleneksel halk hekimliği bilgisi bağlamında incelendiğinde ise ocak ve ocaklı kavramı belirli veya birkaç hastalığı sağaltma gücünde olan, bu işin yöntemlerini bilen ve bunu uzmanlık edinmiş kimse olarak karşımıza çıkmaktadır (Boratav, 1984: 124). Yukarıda bahsi geçen toplumdaki içtimai yapının gelişmesiyle belli odak noktaları, belli hastalıklar hususunda uzmanlaşma eğilimi göstermişlerdir. Anadolu'da tedavisini gerçekleştirdikleri için o isimle anılan ocaklar olmakla birlikte belli din büyüklerinin adıyla anılan ocaklar da mevcuttur. Bu merkezler modern tıbbın henüz kurumsallaşmadığı dönemlerde insanların fiziksel ve ruhsal rahatsızlıklarına çare arayıp şifa dağıtan merkezler olarak ön plana çıkmaktadır. Ocakta görevli kişiler bir büyükten el almak suretiyle yetişmekte ve onların yanında bir nevi "usta-çırak" ilişkisi içinde yetişmektedirler. Ocak eğitimi yalnızca dini-sihri tedavileri sağlayacak dua ve tılsımları bilmekle değil aynı zamanda tabiatı tanımakla, hangi otun, kökün, bitkinin ve hayvansal maddenin hangi rahatsızlığa iyi geleceğinin müşahade edilerek öğrenilmesini kapsayan çok yönlü bir süreçtir. Ocaklı olarak belirtilen kişiler ayrıca birtakım rahatsızlıklara karşı doğuştan bağışıklık sahibi olabildikleri için, toplumda tıpkı geçmişte şamanın yarattığı etkiye benzer "korkuyla karışık saygı duyulan kişi" imajı çizmektedir. Ocak mensubu kişilerin "üfürükçü", "efsuncu", "cinci hoca", "kırık çıkıkçı" vb. isimlerle adlandırılması, ilaç mahiyetinde hazırlanan terkihinse "kocakarı ilacı" olarak adlandırılması bu husustan ileri gelmektedir.



### **3.7.1. Trabzon Bölgesi Geleneksel Halk Hekimliği Uygulamaları**

#### **3.7.1.1. İlaçla Tedavi Yöntemleri**

##### **3.7.1.1.1. Altına Kaçıran Çocuğun Tedavisi**

Altına kaçırın çocuklara mısır püskülü kaynatılıp içirilir. Böylece mısır püskülünü içen çocuk altına kaçırmaz. Ayrıca çocuğa koç yumurtaları pişirilip yedirilir. Bu sayede onun altına kaçırmayacağına inanılır. Uygulanan bir başka tedavi yöntemi ise çocuğa bir tavşanın yedi çift, bir tek pisliğinin yedirilmesidir (Gedikoğlu, 2016: 455).

##### **3.7.1.1.2. Arpacık Tedavisi**

Arpacık hastalığında çaydanlığın dibinde kalan çay bir pamuk veya tülbent vasıtasıyla arpacık çıkan göze günde bir iki defa sürülür. Bir iki günlük tedaviyle gözdeki arpacık tedavi edilir.

##### **3.7.1.1.3. Ateşi Düşürmek İçin Uygulanan Tedavi**

“Üşütme, havale vb. hastalıklarda ortaya çıkan ateşin yükselmesi durumunu ortadan kaldırmak için çeşitli uygulamalar bulunmaktadır. Aspirin bir miktar ispirtonun içine atılarak eritilir. Bir pamuğa veya yaşmağa batırılarak kol altlarına, başa sarılır. Böylelikle bekleyerek ateş düşürülür.” (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat).

##### **3.7.1.1.4. Baş, Bel, Eklem vb. Ağrıların ve Romatizmal Hastalıkların Tedavisi**

Baş ağrısını engellemek için mısır unundan yapılan hamur, ayranla karıştırılır. Oluşan bulamaç bir çembere sarılarak kişinin başının ön tarafına alın hizasından bağlanır. Yine aynı şekilde doğranmış çiğ patates başa sarılır ve patatesin ağrıyı çekip alacağına inanılır.

Diz, dirsek ağrılarında ağrıyan yere çınar yapraklarının kaynatılıp bir yaşmakla ağrıyan yere sarılması uygulaması yer almaktadır. Tonya’da “pezük” adı verilen pancar, şalgam, kara lahana sapsarı yine kaynatılarak ağrıyan yerlere sarılmaktadır. Ayrıca “levor” adı verilen bitkinin meyveleri de ağrıyan bölgeye sarılmaktadır. Özhan Öztürk bu bitkinin küçük siyah meyveleri zehirli bir bitki olan “livor” olduğunu ve bitkinin ilaç sektöründe kullanıldığı bilgisini vermektedir (2005b: 787).

Romatizmal hastalıklarda Şalpazarı’nda Acısu mevkiinde bulunan kaynak suyun mide rahatsızlıklarının yanı sıra bu tip rahatsızlıklara da iyi geldiği bilinmektedir.

Bel ağrılarında, ağır yük kaldırıldığında oluşan “et kesiği” adı verilen rahatsızlıkların tedavisinde ağrıyan bölge sıcak sabunlu suyla düzenli olarak üç sabah ovulur ve böylelikle ağrı geçer. Ağrıyan bölgeye ısıtılan kiremit konarak bölgeyi rahatlatmak da kullanılan yöntemlerden biridir.

#### **3.7.1.1.5. Bebeklerde Görülen Rahatsızlıkların Tedavisi**

Pamukçuk ve pişik bebeklerde en sık görülen rahatsızlıklardır. Bunların tedavisi şu şekilde yapılır: Bir miktar karbonat suyun içinde eritilir. Bir çubuğa sarılan tülbent bu suya batırılır ve bebeğin ağzının içinde gezdirilir ve pamukçuklar toplanır. Ayrıca emzirilen bebeklerin ağzına anneden sağılan bir miktar süt damlatılır. Pişik tedavisinde ise bir miktar tereyağı veya zeytinyağı ısıtılarak yakılır. Soğuduktan sonra pamukla pişik olan bölgeye sürülür.

#### **3.7.1.1.6. Boğmaca Hastalığının Tedavisi**

Boğmaca hastalığının iki tür tedavisi bulunmaktadır. Birinci uygulamada boğmaca olan çocuk ceviz ağacının kökünden geçirilir. Ağacın bir tarafından koyulan çocuk diğer taraftan alınır ve bu hareket her tamamlandığında ağacın gövdesine bir çivi çakılır. Bu yöntem işe yaramazsa bir pamuk teli alınır. Bu tele kırk Yasin okunur ve her okumada tele bir düğüm atılır. İşlem tamamlandığında bu tel çocuğun boğazına kolye gibi takılır ve çocuk bu kolyeyi bir müddet üzerinde taşır. Bu işlemlerin boğmacaya iyi geldiği düşünülmektedir. Ayrıca boğmaca olan çocuk öksürürken “boğ gogiza boğ” denir. Böylece öksürüğün kesileceği düşünülür. Sürmene ilçesinde bu uygulamalar yaygınken Beşikdüzü ilçesinde boğmaca olan çocuklar bir sandığa kapatılır ve bunun boğmacaya iyi geleceği düşünülür (Gedikoğlu, 2016: 455).

#### **3.7.1.1.7. Cilt Hastalıklarının Tedavisi**

Saçlarda oluşan kepek, ciltteki mantar, mayasıl, sedef gibi rahatsızlıkların tedavisinde uygulanan yöntem şu şekildedir. “Gürgen ağacının odunları yakılarak kül haline getirilir. Bu kül bir çember içine konur ve suyun içine atılarak suya nüfuz etmesi beklenir. Sonra vücuttaki rahatsızlık bulunan bölge her gün bu suyla yıkanır. Böylelikle cilt kendini tedavi eder.” (K.K. Ali Ata, Düzköy).

“Akçaabat’ta mayasıl için uygulanan tedavide incir ağacının toplanan yaprakları yıkandıktan sonra bir hafta boyunca bir tencerede bekletilir. Daha sonra yaprakların üzerine 20-25 adet incir konarak tencere içerisine su ilave edilip kaynatılır. Kaynayan karışım tencerenin ağzı hiç açılmadan bir gece boyunca soğuması için bekletilir. Sabah karışım bir şişeye konur. Hasta bu karışımdan her sabah aç karnına ve akşam yatmadan bir bardak içer. Böylece üç dört gün içinde rahatsızlık iyileşmiş olur.” (K.K. Nuray Kaba, Akçaabat).

Ayak parmaklarında oluşan egzama/mayasıl hastalığını tedavi etmek için ayağın mutlaka kuru tutulması gerekmektedir. Bunun için ayak ayaklara yün ip bağlanır. Bu ip sulanan yaradaki suyu çekerek ayağın kuru kalmasını sağlar ve yaralı bölge bir müddet sonra iyileşir.

Bir başka egzama tedavisinde komar otu alınır ve otun sap kısmı kesilir. Bu kısım ısıtılmış demire sürülerek otun içindeki öz suyu salması sağlanır. Otun saldığı bu öz su yaralı bölgeye sürülür. Sülükle yaralı bölgeden kan aldırarak da hastalığa iyi gelen tedaviler arasında yer alır.

### 3.7.1.1.8. Çıban, Siğil, Dolama vb. Hastalıkların Tedavisi

Çıban tedavisinde “damar otu” adı verilen geniş yapraklı bitki çıbanın bulunduğu bölgeye sarılarak bekletilir. Bu ot çıbanı patlatarak yaradaki ifrazatın çıkmasını sağlar (Eriş, 2016: 113). Bir başka tedavi yönteminde ise “pazı yaprakları ateşte bir kavrularak maresletilir. Sonra pazıların üstüne bir iki damla bal damlatılarak çıbanın bulunduğu bölgeye sarılır.” (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat)

Akçaabat bölgesinden edinilen diğer bir bilgiye göre çıban tedavisi için sabun ve soğan bir arada pişirilerek yaranın bulunduğu bölgeye sarılmaktadır. Yine aynı şekilde “malosa” olarak bilinen oğul otu (melisa otu) kaynatılarak bölgeye sarılmaktadır.

Eğer çocukta tavukgötü hastalığı<sup>54</sup> olursa çocuğun bu yaralarının üstüne tuz basılır ve uyuşturulur. Uyuşturulduktan sonra yaralar kesilir ve ateşe atılıp yakılır. Yakıldıktan sonra çocukta bir daha böyle yaralar çıkmayacağına inanılır (Kolot, 2017: 44).

Dolama tırnakların çevresinde meydana gelen ağrılı ve iltihaplı şişliktir. Bu hastalığın tedavisi için halk arasında birtakım tedaviler uygulanmaktadır. Tedaviler arasında en bilinen uygulama bir iğneyi ısıtıp iltihaplı bölgeyi bu iğne yardımıyla delerek iltihabı akıtmaktır.

“Dolama olan parmağa ‘süt kırması’ adı verilen kestirilmiş süt konarak sarılır. Süt kırması sütün kaynatıldıktan sonra içerisine bir miktar ayran döküp sütün kestirilmesiyle elde edilir. Kırılan süt kesildikten sonra süzülür ve elde edilen minzi, yaralı bölgeye sarılır. Aynı şekilde mısır unu veya kızılağaç gövdesinden alınan ağaç kabuğu kaynatılıp arpayla yoğrulup suyla bulamaç haline getirilip bir tülbent vasıtasıyla dolama olan bölgeye sarılarak iki üç gün bekletilir. Böylelikle iltihaplı bölge kendiliğinden patlar ve yara iki üç gün içinde iyileşir.” (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Emine Yılmaz; Tonya). Benzer bir uygulamada ise “tütün, ısırgan otu, zeytin çekirdeği ezilerek veya çam ağacından alınan zift şeklindeki salgı kaynatılır ve yaralı bölgenin üzerine sarılır. Bunların da iltihabı boşaltarak yaralı bölgeyi iyi ettiği bilinmektedir.” (K.K. Zeliha Gücesan, Tonya).

<sup>54</sup> Farklı ilçelerde farklı isimlerle anılmakla birlikte siğil hastalığını ifade etmektedir. Tavuk götünün yanı sıra tavuk gözü, kuza olarak da bilinmektedir.

“Dolama tedavisinde soğanın içerisinde bir miktar sabun rendelenir ve ateşin üzerinde bu karışım ısıtılarak sabunun karışım içinde erimesi sağlanır. Daha sonra bu karışım iltihaplı yere sarılır.” (K.K. Asiye Öztürk, Tonya). İltihaplı bölge üzerine sarılan sabun, çam ağacı özü, zeytin, tütün, ısırgan vb. maddeler incelendiğinde hepsinin kozmetik-kimya-ilaç endüstrisinde kullanıldığı görülmektedir. Anlaşıldığı üzere tüm bu maddeler iltihap bulunan bölgeyle etkileşime girmekte ve yaradaki ifrazatın akmasına yardımcı olmaktadır. Hayvanlarla yapılan en bilindik tedavi yöntemi ise iltihap bulunan bölge üzerine sülük konarak hayvanın bu bölgedeki kanı emmesini sağlamaktır. Ayrıca dolama olan parmağın, ineğin burnuna sokulduğu da bilinen uygulamalar arasındadır

### **3.7.1.1.9. Diş Tedavisi**

Diş tedavileri imkânlar dahilinde yapılmakta ve ekseriyetle çekim işlemiyle dişteki ağrı dindirilmektedir. Diş ağrılarının giderilmesinde başlıca yöntem dişe ispirotolu-rakılı vb. alkollü içerikleri pamukla dişe bastırmak yer almaktadır. Diş çekimi ise genellikle dişe bağlanan bir ipin hızlıca çekilmesinden, yine dişe bağlanan ipin kapağına bağlanıp kapağın hızlıca kapatılmasından oluşmaktadır. Çekim işleminden sonra dişteki kanamayı durdurmak içinse çekim yapılan bölgeye una batırılmış pamukla ispiroto, kolonya bastırılır.

Diş ağrılarında ağrıyan dişin bulunduğu bölgeye zeytin tohumu, çekirdeği ezilerek koyulur. Ayrıca bu bölgeye ezilerek tütün, sarımsak konduğu da bilinmektedir. Bir başka uygulamada ise ağrıyan dişin üzerine kalın tuz konur veya ağızın içi tuzlu suyla çalkalanır.

### **3.7.1.1.10. Gebe Kalma İçin Uygulanan Tedavi**

Çocuğu olmayan kadınlar için uygulanan başlıca tedavi buhara oturtmaktır. Bu işlem şu şekilde yapılır: bir kazanda sarmaşık, saman ve sarımsak birlikte kaynatılır. Kaynayan malzemelerin suyu başka bir kaba alınır ve bu kabın üzerine bir bez örtülür. Hamile kalması istenen kadın bir kabın üzerine gelecek şekilde oturtulur ve buharın dışarı kaçmasını önlemek için kadının da üzerine bir çarşaf serilir. Bir müddet böyle bekletildikten sonra o sıcaklıkla kadın yatağa yatırılır.

Buhar uygulamasının farklı ilçelerde farklı maddelerle yapıldığı bilinmektedir. Tonya’da rahmin yağ bağlandığı söylenen bu durumda kadın süt veya kara kabak kaynatılarak sütün buharına oturtulmaktadır (K.K. Seyran Gücesan, Tonya). Ayrıca kadının cinsel organından içeri koyulan sarımsağın kokusu eğer ağızından çıkarsa hamile kalacağına inanılmaktadır.

### 3.7.1.1.11. Göbek Düşmesine Karşı Uygulanan Tedavi

Göbek düşmesi olarak ifade edilen rahatsızlık çok ağır bir yük kaldırıldığında, aç karnına yük taşındığında, yüksek bir yerden atlandığında oluşabilen bir durumdur. Maruz kalan kişide karın ağrısı, sancı vb. durumlar ortaya çıkmaktadır. Bu hastalığı gidermek için Düzköy'de Havva Ata'dan alınan bilgilere göre çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. Bunların ilki şu şekildedir: Göbeğin düştüğü hastanın vücudu elle yoklanarak anlaşılır ve yine elle yapılan masaj vb. hareketlerle göbek kaldırma işlemi gerçekleştirilir. Annesinden öğrendiği bilgi doğrultusunda göbeği eliyle üç kez çevirdiğini ve böylelikle sancının geçtiğini ifade eden Ata'ya göre elini çevirdiği esnada düşen göbek yukarıya kalkar. Tonya'da halk arasında "bardak çekme" olarak bilinen tedaviye benzer bir tedavi yöntemi uygulanır: "Bir bardağın içine kibrit yakılarak ekmekle birlikte atılır. Yanan kibritin ekmekle birlikte oluşturduğu tütsü bardakla birlikte ters çevrilerek hastanın göbeği üstüne koyulur ve bekletilir. Bu şekilde düşen göbek üç kez uygulamayla yukarı doğru çekilir" (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya).

Tonya'da yapılan bir diğer uygulamada "hasta yere yatırılır ve hastanın göbek deliğine parmak sokularak üç defa etrafında dönülür ve parmağın göbek deliğine iyice sokulması sağlanır. Böylelikle karın ağrısının geçeceğine inanılır." (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya).

Göbek düşmesinde bir başka tedavi yöntemi ise "çömber" adı verilen yaşmakların tekerlek gibi yuvarlak şekilde göbeğe sarıp üstüne yatılmasıdır. Böylece düşen göbeğin yerine oturacağı bilgisi vardır. (K.K. Süriye Eraydın, Akçaabat)

### 3.7.1.1.12. Hayvan Isırıklarına, Sokmalara Karşı Tedavi

Arının soktuğu yere demir bir cisim bastırılır. Ayrıca arının soktuğu yer bıçakla hafifçe kazınır.

Akrep sokmalarında öncelikle akrebin soktuğu yer bir jiletle kesilir ve bu bölge sıkılarak zehirli kan akıtılır. Daha sonra ham incir meyvesi veya incirin dalı koparılarak incirin ortaya çıkan beyaz sütü bölgenin üzerine sürülür ve bölge sarılır. Bu sütün zehri alacağına inanılır. (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat)

Yılan ısırıklarında ısırığın bulunduğu bölge yine öncelikle zehri akıtılarak temizlenir. Daha sonra bölgeye kızılğacın taze dallarından kırılarak alınan ağacın yeşil öz suyu damlatılarak sürülür. İyice temizlenen yaranın üzerine yoğurt sürülür ve bölge bir yaşmakla sarılarak kapatılır (K.K. Fadime Eraydın, Akçaabat). Benzer bir uygulamada ise yılanın ısırıldığı bölgeye ekşi ayran dökülür (K.K. Nebiye Yılmaz, Tonya).

Böcek sokmalarında ısırılan bölgeye ispiro sürülür (K.K. Emine Yılmaz, Tonya).

Köpek ısırıklarında barbunya fasulye pişirilmeden ikiye bölünür ve ısırık yerlerine yapıştırılır (K.K. Hasan Çakıroğlu, Tonya).

#### **3.7.1.1.13. İstenmeyen Gebeliği Engelleme**

Gebelik toplumda genellikle istenmeyen bir hadise olarak görülmemekle birlikte geçmişte gebeliği engellemek adına birtakım işlemler uygulanmıştır. Bu işlemlerin yapılmasındaki gerekçe gebeliğin duyulmasına engel olmaktır. İstenmeyen gebeliğin kürtajla engellenmesi, halihazırda modern tıbbi erişimin olanaksız olduğu geçmiş yıllarda imkansızdır. Köyden kente resmî devlet işi vb. zorunlu haller dışında inmekten imtina eden insanların, bu tür durumları çevrede kimseye duyurmadan halletmeleri bir noktada kabul edilebilir bir durum olsa da bu tür uygulamalar genellikle kişinin ölümüyle sonuçlanmaktadır. Bu nedenle günümüzde bu tür uygulamalara itibar edilmemektedir.

İstenmeyen gebeliği ortadan kaldırmak adına yapılan işlemler esas itibariyle gebe kalabilmek adına yapılan işlemlerle benzerlik göstermektedir. Bu uygulamalardan en bilineni birtakım bitkileri kaynatıp kadını bunların buharına oturtmaktan geçer. Kaynatılan maddelerin başında karayemiş ve sarmaşık yaprağı gelmektedir. Fındık ağaçlarına sarılarak büyüyen, kırmızı meyvelere sahip sarmaşıklar halk arasında zehirli oldukları bilinen bitkilerdendir. Bu bitki kaynatıldığında buharına uzun süre maruz kalan kişiyi zehirlemekte, hatta ölümüne sebebiyet vermektedir. Ancak geçmişte hamile kalan kişiye düşük yaptırabilmek adına uygulandığı bilinmektedir.

#### **3.7.1.1.14. Kabakulak Tedavisi**

Kabakulak hastalığını tedavi etmek için kulaklara bir bez veya pamuk üzerine ispirto dökülerek sarılır. Böylece kulaktaki şişliği alması sağlanır. Ayrıca kabakulak tedavisinde bu işlem yapılırken bir yandan da psikolojik bir tedavi de uygulanır. Buna göre üç gün boyunca bir kâğıda kabakulakla ilgili birtakım dua metni yazılır ve Ayet'el Kürsi okunur. Üç günün sonunda hastalığın iyileşeceğine inanılır. Ayrıca bu hastalıkta şişkinlik olan yere tava karasını sürme geleneği bulunmaktadır.

#### **3.7.1.1.15. Kanser Tedavisi**

Kanser hastalığına karşı Türkiye genelinde yapılan tedavi yöntemlerine benzer pek çok uygulama Trabzon'da da yapılmaktadır. Bunların en bilinenleri hastaya kirpi ve kaplumbağa kanı içirmek, kaplumbağanın etini yedirmektir. Ayrıca ısırgan otu, limon ve sarımsak karışımı vb. otlarla hazırlanan terkiplerin de hastalara içirildiği bilinmektedir. Ancak modern tıbbın kesinlikle reddettiği bu tip uygulamalar hastalara daha da zarar verebileceği için artık fazla rağbet görmemektedir.

### 3.7.1.1.16. Kırık Çıkık Tedavisi

Kırık veya çıkıklarda öncelikle yerinden oynayan kemik için ehli bir kimse tarafından yerine sabunla ovalayıp hareket ettirilerek oturtulur.<sup>55</sup> Daha sonra un ve yumurtayla yoğrulup hazırlanan bulamaç şeklindeki yakı kola vurulur. Bunun üstüne iki adet düz ağaç dalı destek olacak şekilde koyulur ve bölge bir yaşmak vasıtasıyla sarılarak sabitlenir. Hazırlanan bu karışım kurduğunda bir alçı görevi görür. Buna “yakı vurmak” adı verilir. (K.K. Seher Yılmaz, Maçka) En az on gün yakı koldan çıkarılmaz. Kırıklarda bu süre daha da uzundur.

Kırık tedavisinde Akçaabat’tan edinilen bilgiye göre çiğ alabalık eti bir tahta parçasıyla birlikte kırığın bulunduğu bölgeye sarılmaktadır.

### 3.7.1.1.17. Kulak Ağrısı, İltihap vb. Hastalıkların Tedavisi

“Kulağı iltihaplanan kişiye karayemiş yaprakları ısıtılarak kulağın içine sokulur. Karayemiş yaprağı zamanla kulaktaki iltihabı akıtır ve kulak iyileşir.” (K.K. Hacer Ata, Düzköy)

“Ağrıyan kulağa zeytinyağı dökülür. Ayrıca ‘davun’ adı verilen çitlembik ağacının meyvesi sıkılarak kulağa dökülür. Bunun kulaktaki ağrıyı, iltihabı attığı bilinmektedir.” (K.K. Fadime Eraydın, Akçaabat).

“Kabakulak vakalarında sarımsak ezilir, soğan kaynatılıp süzildükten sonra bir bezle kulak içerisine koyulur. Ayrıca bir beze sıcak kül koyularak, koyun yünü ısıtılarak kulağa tutulur.” (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Zeliha Gücesan; Tonya).

### 3.7.1.1.18. Mide ve Bağırsak Rahatsızlıklarının Tedavisi

Mide yanmalarına karşı kestane balı yedirilir. Ayrıca ayva, ıhlamur ağaçlarının yaprakları kaynatılarak hastaya içirilir. Bir başka uygulamada Trabzon bölgesinde “mora” olarak bilinen böğürtlen kaynatılır. Suyu süzildükten sonra meyvenin katı kısmı kış için saklanır. Sindirim sistemindeki bozukluklarda bu meyve hastaya yedirilir.

Bağırsak kurdunu engellemek için şeftali ağacının yaprağı yine ham şeftali meyvesiyle birlikte kaynatılarak üç sabah hastaya aç karnına içirilir. Bunun bağırsaktaki kurtları dökeceğine inanılır (Eriş, 2016: 113).

<sup>55</sup> Modern tıbbi erişimin mümkün olmadığı geçmiş yıllarda kırılan kemiğin yanlış kişiler tarafından tedavi edilmesi sonucu pek çok kişinin sakat kaldığı ve bu sebepten lakaplarının “çolak”, “topal”; bastonla gezmek zorunda kaldıklarından “gos gos” olduğu bilinmektedir. Bu sebepten kırık çıkıkçılık işi halk hekimliği de olsa ayrı bir ihtisas istemektedir.

İdrar yollarındaki yanma, iltihap vb. hastalıklara karşın maydanozlar kaynatılarak bu su düzenli olarak içilir.

#### **3.7.1.1.19. Saç Dökülmesine Karşı Tedavi**

Saç sağlığını korumak için ilkbaharda yeşeren asma dallarının birkaçı kırılır. Bu kırılan dallardan akan ağacın öz suyu toplanır ve saç bu suyla yıkanır. Böylelikle saçlar hem yumuşak hem de daha güçlü bir yapıya kavuşur. Ayrıca kaynatılan karayemiş, ceviz, erik yaprağının sularıyla saçları yıkamak da dökülmesini engellemektedir. Bunların haricinde ocakta biriken külü ince bir tülbentle süzüp kül suyuyla saçları yıkamak hem saçtaki cilt rahatsızlıklarına iyi gelmekte hem de saç sağlığını korumaktadır.

Saçların dökülmesini engelleme hususunda yapılan alışlagelmişin dışındaki bir yöntemse şu şekildedir: Tarlada yıllanan lahana köklerinden birkaçı bir cumartesi gecesi ay batarken yakılır. Yakılan kökten elde edilen külle saçlar yıkanır. Bu külün saçlara iyi geldiğine inanılır (K.K. Gedikoğlu, 2016: 457).

#### **3.7.1.1.20. Sarılık Tedavisi**

Sarılık tedavisinde “sarılık kesme” adı verilen bir uygulama yapılmaktadır. Bu işlem dini tedavi yöntemlerinden hacamatla benzerlik göstermektedir. Buna göre sarılık olan kişinin bir ustura yardımıyla el, ayak ve tırnaklarının dipleri kesilir ve buradan akan kanla birlikte sarılığın da akacağına inanılır (Eriş, 2016: 113).

Akçaabat'ta sarılık tedavisinde üst dudağın altından ve damaktan jilet vasıtasıyla küçük bir yer kesilir. Bu keşiğe üç gün boyunca şeker koyulur. Böylelikle sarılık iyileşir (K.K. Ali Çolak, Akçaabat). Bir başka tedavide ise bir bütün yumurta üzerine limon sıkılarak iyice karıştırılır ve hastaya bu karışım yedirilir (K.K. Neriman Kandaz, Akçaabat).

#### **3.7.1.1.21. Uyuz Hastalığına Karşı Tedavi**

Uyuz hastalığı için “saraf” adı verilen çiçek toplanır ve kaynatılır. Bu suyla uyuz olan kişi yıkanır (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya). Bir başka uygulamada ise üç yumurtanın sarısı bir kaba konur ve kükürtle karıştırılır. Karışım bütün vücuda sürülür ve hasta en az bir gün ile üç gün arasında bu şekilde bekletilir. Sonra hasta yine içerisine kül katılan suyla yıkanır ve böylelikle uyuz hastalığı giderilmiş olur (K.K. Asiye Öztürk, Tonya).



### 3.7.1.1.22. Yanık ve Güneş Çarpmalarına Karşı Tedavi

Yanıklar üzerine yoğurt sürülür. Ayrıca hazırlanan merhemler yanık bölgeye tatbik edilir. Düzköy’de edinilen bilgiye göre hazırlanan yanık merhemi şu şekildedir: “Tuzsuz tereyağı içerisine yağlı çıra ince ince doğranır. Bu karışımın içine bal peteklerinden alınan mum, çam ağaçlarından akan zift karıştırılarak bekletilir ve bir merhem oluşturulur. Bu merhem yanık olduğu zaman bölgeye tatbik edilir, böylece yanığın kabuk bağlamasını engeller ve cilt iki üç gün içerisinde kendini iyileştirir.” (K.K. Havva Ata, Düzköy)

“Yanıkların üstüne tereyağı, zeytinyağı veya mum eritilerek kaynatılır. Soğuyunca yanık bölgenin üstüne sürülür. Yanık bölge kapatılmaz. Bir hafta boyunca sürülerek yanık iyileştirilir. Denizden alınan su zeytinyağıyla karıştırılarak yanık olan bölgeye sürülür.” (K.K. Ayşe Kandaz, Akçaabat).

Tonya bölgesinde ise yanıkların üzerine sacda pişirilip ezilen mercimek, yumurta sarısı, “ovat” adı verilen bitkinin kuru yaprakları ufalanarak sürülür (K.K. Kâtibe Kayacı, Tonya). Bir diğer uygulamada ise kireç, tereyağı veya zeytinyağı, hava cıva otu ve yumurta sarısı karıştırılarak merhem oluşturulur ve yanık bölgeye tatbik edilir. Ayrıca hava cıvanın zeytinyağı ve mum ile eritilerek ateşte pişirildiği ve soğuduktan sonra yanıklara sürüldüğü bilinmektedir (K.K. Fatma Yılmaz, Akçaabat).

Güneş çarpması “başına güneş geçti” olarak bilinmektedir. Bunu engellemek için kişinin başına yoğurt sürülerek bir çember vasıtasıyla sarılır. Bir başka tedavide ise başına güneş geçen kişinin başında jiletle küçük bir kesik açılır ve bunun üzerine bir yumurta kırılarak bölge sıvazlanır (K.K. Hacı Murat Muhçu, Akçaabat).

### 3.7.1.1.23. Yaralanma, Kesik ve Kanamalara Karşı Tedavi

Tonya’da kesiklerin üzerine “yılan otu” adı verilen bir bitki sürülerek kanama durdurulur. Akçaabat’ta ise “avat dikenini” olarak bilinen deve dikeninin yaprakları çiğnenerek konmaktadır.

Kanamalarda kanayan yaranın üzerinde ısırgan otunun suyu sıkılıp sürülerek kanamanın durdurulması amaçlanır.

### 3.7.1.1.24. Bitlenme vb. Hastalıkların Tedavisi

Uyuz, bitlenme vb. kaşıntıya neden olan hastalıkların tedavisinde ekseriyetle kullanılan yöntem hastayı kükürtle temizlemektir. Kükürdün eski çağlardan bu yana temizlik ve mikropları öldürmede faydalı olduğu bilinmektedir. Buna göre bir soğan içi oyulduktan sonra kükürt ve kara barutla doldurulur, kızgın kül üzerinde pişmeye bırakılır. Bu esnada ayrı bir yerde tereyağı eritilir. Sıcaklığın

etkisiyle birlikte parlayan barut, soğanı iyice pişirir. Daha sonra bu karışım üzerine eritilen tereyağı dökülür ve karıştırılır. Bu karışım hastanın vücuduna sürülür. Bu tedavi yöntemine “soğanbaşı” adı verilmektedir (Çelik, 2005: 344).

“Çumahtaç” adı verilen bir başka tedavi yöntemindeyse çumahtaç adı verilen bir bitkinin meyveleri yine “çifin” adı verilen bir otlarla birlikte iyice kaynatıldıktan sonra hasta bu suyla yıkanır. Bu suyun uyuz mikrobuna karşı faydalı olduğu belirtilmektedir (Çelik, 2005: 344).

### **3.7.1.1.25. Zehirlenmelere Karşı Tedavi**

Zehirlendiği bilinen kimselere yoğurt veya ayran içirilir. Böylelikle yoğurdun vücuttaki zehri alacağına inanılır. Ayrıca zehirlenen kişilere turşu suyu, kiraz ağacının kabuklarının kaynatılmasıyla elde edilen suyun içirildiği de bilinmektedir.

Zehirlenmelerde kişi, vücudunu örtecek şekilde toprağa gömülür. Toprağın zehri alacağına inanılır. Bir diğer uygulamada ise topraktan çıkarılan solucanlar ezilir ve bir tülbent vasıtasıyla süzülür. Süzülen bu su zehirlenen kişiye içirilir ve bunun hastayı iyi edeceğine inanılır (K.K. Gülsüm Kayacı, Tonya). Zehirlenmelerin büyük çoğunluğu kalayı çıkan bakır kaplarda pişirilen yemeklerden ötürü vücutta metal birikmesinden kaynaklanır. Bunu önlemek için zehirlendiği anlaşılan kişileri toprağa oturtmak; bu kişilere ayran içirmek, ayranla banyo yaptırmak, kestane balı yedirmek uygulanan tedavi yöntemleri arasındadır (Çelik, 2005: 345).

### **3.7.1.2. Psikolojik ve İnanca Bağlı Tedavi Yöntemleri**

#### **3.7.1.2.1. Arpacık Tedavisi**

Arpacık hastalığının tedavisinde üç sabah aç karnına göze ekmek sürülür ve bu ekmek köpeğe atılır. Bir başka uygulamada ise yine üç sabah köpeğin kuyruğu arpacık çıkan yere sürülür. Değişik bir uygulamada ise kuma sahibi iki kadının bahçesinden alınan pırsalar çiğnenip arpacık çıkan yere konulur. Böylelikle arpacığın iyileşeceğine inanılmaktadır (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya).

#### **3.7.1.2.2. Cilt Hastalıklarının Tedavisi**

“Kuza” olarak adlandırılan siğil hastalığının tedavisinde “çizme” adı verilen bir işlem uygulanır. Buna göre öncelikle kaç tane siğil yarası varsa bu yaraların üzerine kalemle çizgi çizilir. Daha sonra bu yaralar daire içine alınır. Bu işlem esnasında Kuran’dan “Em ebremu emran feinna mübrimun” (Zuhruf Suresi 79. Ayet) okunur. Ayrıca “Bismillahi Allahümme müsağğiral kebiri ve mükebbiras sağiri sağğir m abi” duası da okunmaktadır. Yedi gün içerisinde siğil yaralarının iyileşeceğine inanılmaktadır.

Bir başka çizme tedavisinde yaraların üzeri kalemle çizilir. Ancak bu kez mavi veya kırmızı renkli bir kalemle yaralar yuvarlak içine alınırken çizme işleminin başladığı yerden dairenin bittiği yere kadar İhlas Suresi okunur. Daha sonra yaranın üzerine çarpı işareti atılır ve yara kalemle tamamen kapanana kadar karalanır. Bu şekilde siğil yaralarının iyileşeceğine inanılmaktadır.

Deride kızarıklık ve kaşıntıya neden olan “alazlama” adı verilen bir hastalık mevcuttur. Bu hastalık eğer iyileştirilmezse vücuda yayılacağı ve kişiye kırgınlık verdiği gibi sıtma benzeri kaşıntılı bir titremeye yol açacağı söylenmektedir. Bu hastalığı engelleyebilmek “alazlamayı yazdırmak” olarak geçmektedir. Bunun için bir küreğe koyulan köz belli dualar okunup üflendikten sonra alazlı kişinin vücudu üstünde gezdirilir. Bu işlem üç sabah yapıldığında kişinin iyi olacağına inanılır (Gedikoğlu, 2016: 455).

### **3.7.1.2.3. Büyüye Dayalı Rahatsızlıkların Tedavisi**

Büyüye dayalı uygulamalar Türk toplumunda İslamî inanç gereği günah olarak kabul edilip yasaklanmış olarak görülmektedir. Tarihin her döneminde olduğu gibi olumlu veya olumsuz amaçlar doğrultusunda bu tip uygulamalara tevessül eden kimselerin toplumda mevcudiyeti bilinmektedir. Trabzon bölgesinde büyüsel uygulamalar hususunda günümüzde yeni derleme kaydı yapmak toplumun yaratacağı muhtemel baskılar göz önüne alındığında son derece zordur. Ancak geçmişte kayda alınan derlemelerden elde edilen bilgiler doğrultusunda sihir ve büyüye dayalı uygulamalar konusunda şunları söylemek mümkündür: Sihir ve büyüye dayalı uygulamalar toplumda ekseriyetle zıddıyla birlikte kaimdir. Yani toplumda cazıların, cinlerin yaratacağı muhtemel rahatsızlıklardan korkan insanlar nasıl muska yazdırma yoluna gidiyorsa, insanlar olumsuz istekleri için de bu tip uygulamalardan medet ummaktadır.

Trabzon bölgesinde büyüsel uygulamalar hususunda Of ve Çaykara ilçelerinin gelmesi yukarıda bahsi geçen bilgiler ışığında incelendiğinde sürpriz değildir. Bahsi geçen iki ilçenin Trabzon tarihinde İslamî öğretileri yayan önemli dini merkezlere ev sahipliği yapmaları bu iki ilçenin halk arasında “derin” hocalara sahip olduğu kanaatini yaygınlaştırmıştır. Ali Çelik tarafından Çaykara’da derlenen büyüsel bir uygulama bu bağlamda şu şekildedir: Büyü genellikle yeni evli çiftleri çekemeyen birisi tarafından yaptırılır. Büyü maddeleri sabun ve iğne, bir kara kedi, tavuk veya kurbağadan oluşmaktadır. Büyünün yapılışı ise şöyledir: Bir sabuna belli dualar ve tılsımlar okunarak iğneler batırılır. Sonra bu büyüsel madde etki etmesi istenen hanenin yakınlarına veya etki etmesi istenen insanların geçeceği yerlere gömülür (Çelik, 2005: 339). Aynı bölgeden elde edilen bilgiler doğrultusunda benzer bir uygulamanın da baklayla yapıldığı bilinmektedir. Buna göre belli dualar ve tılsımlar okunarak bakla taneleri suyun içine atılır. Baklalar suda şişmeye başladıkça karşı taraf büyüün olumsuz etkilerini bünyesinde hissetmeye başlar.

Büyüsel uygulamaların tedavisi genellikle güvenilir hocalar tarafından muskalar yazılması, büyü etkisindeki kişilerin mübarek kimselerin, şehitlerin mezarlarını ziyaret etmeleri, üzerlerinde civa, nazar boncuğu, hoca tarafından hazırlanan muskalarla kazınan mühürlerin vücutta taşınması şeklindedir.

#### **3.7.1.2.4. Cin Çarpmasına, Cazıya Karşı Uygulanan Tedavi**

Cinler tarafından çarpıldığına, sahiplenildiğine inanılan kişinin tedavisi şu şekildedir: Bu kişiler genellikle bir yerlerden gelen sesler duyduklarını iddia ederler. Sesin geldiği bu yer onlara göre cinlerin mesken tuttıkları yerlerdir. Bu yerlerin cinlerin meskeni olduğu hadiseye maruz kalan kişide fiziksel değişimler, çeşitli ağrılar görülmesiyle anlaşılmaktadır. Bu yerlere bir sofraya konur ve sofraya ekmek ufalanır. Sofranın ortasına bir yemek konur ve sofraya o şekilde bırakılır. Cin sofrası adı verilen tertipte cinlerin istediklerini aldıktan sonra kişiyi rahat bırakacakları inancı bulunmaktadır (K.K. Hamdi Uzun, Tonya).

“Cazı”, “obur” adı verilen, cinler gibi insanlara ve hayvanlara kötülükleri bulunan varlıkların inanç Doğu Karadeniz Bölgesi'nin hemen her yöresinde mevcuttur. Bu kötücül varlıklardan korunmak için Mayıs ayının ilk günü “mayıs dikenini” adı verilen bitki kapıların eşiklerine, bacalara ve ahır kapılarına asılır. Böylece cazının bu bölgelere giremeyeceği ve canlı varlıklara zarar veremeyeceğine inanılır. (K.K. Hamdi Uzun, Tonya).

#### **3.7.1.2.5. Çocuğu Olmayan Kadın İçin Uygulanan Tedavi**

Bir kadının çocuğunun olmaması onun “kısır” olduğunun göstergesidir. Bunun anlaşılabilmesi için kadının yedi yıl boyunca çocuğunun olmaması gerekir. Bu geçen süre sonunda kadın için kısırlığı giderici ilaçlar yapılmaya başlanır. Buna göre çeşitli tedaviler uygulanmaktadır.

“Çocuğu olmayan kadın yedi farklı dükkândan kimse görmeden arpa çalar. Yeni ayın çarşamba günü geldiğinde çocuğu olmayan kadının başı yıkanır ve arpalar başından aşağı dökülür. Sonra bu arpa toprağa ekilir. Bu esnada yedi kez İhlas Suresi okunur ve ‘Allah’ım bu arpa bittiği zaman bu da hamile kalsın’ diye dua edilir.” (K.K. Kâtibe Kayacı, Tonya).

“Çocuğu olmayan kadın bir yere oturtulur ve başının üzerine bir tas su tutulur. Bir başka yerde ise bir kaptan mum eritilir. Eritilen bu mum tasın içindeki suya dökülür. Daha sonra suda oluşan şekle bakılarak bir şeye veya birine benzetilir ve kadını o nesnenin/kişinin bastığı söylenir. Bu şekilde basıklığın nedeni tespit edildiğinde geçeceği ve kadının hamile kalacağına inanılır. Bir diğer uygulamada ise çocuğu olmayan kadın evliya veya şehit mezarlığına götürülür. Sabah namazı kılındıktan sonra mezarlığa gidilir ve mezarlığın etrafı çocuğu olmayan kadına üç defa dolandırılır. Bu işlem bittikten sonra kimseyle konuşmadan eve dönülür.” (K.K. Kâtibe Kayacı, Tonya).

“Bir suya yedi çift bir de tek demir toplam on beş adet olacak şekilde atılır. Ancak suya atılan demirlerin birbirinden farklı olmaları gerekmektedir. Çocuğu olmayan kadın demirlerin atıldığı bu suyla birlikte yıkanır. Bu şekilde çocuğunun olacağına inanılır.” (K.K. Zeliha Gücesan, Tonya).

Trabzon bölgesinde hamile kalmak için uygulanan başka yöntemler de mevcuttur. Buna göre kadına hoca tarafından yazılan muska suyun içine konur ve kadın bu sudan üç sabah aç karnına içer. Bir diğer uygulamada ise yine hoca tarafından okunan su kadının banyo suyuna karıştırılır ve kadın bununla yıkanır.

“Kadın cenaze evinde cenaze yıkandıktan sonra üç kez ölünün altından geçirilir. Ölünün üç kere sağından girip sol tarafından çıkarılan kadının hamile kalacağına inanılır.” (K.K. Asiye Öztürk, Tonya).

#### **3.7.1.2.6. Geç Konuşan Çocuğun Tedavisi**

Balıkçı'nın Artvin'de konuşamayan çocuk için yaptığı tespite göre, çocuk Cuma günü ahıra götürülüp boğaya bağlanır. Daha sonra g...tüne vurup üç defa;

-mal insan ol

-mal insan ol

-mal insan ol denilir. Böylece çocuğun konuşacağına inanılmaktadır (Balıkçı, 2001: 84–85).

Kandıra'da konuşamayan çocuk Ahmetli köyüne götürülerek jiletle dilaltı kestirilmektedir (Altun, 2004: 202).

Bursa'da geç konuşan çocukların konuşmasını sağlamak için Kurban Bayramı'nda yedi ayrı evden yedi kurban dili toplanmaktadır. Toplanan kurban dilleri doğranarak bir kapta pişirilir ve çocuğa yiyebildiği kadar yedirilmektedir (Taş, 2002: 494). Kütahya'da konuşamayan çocuk için, Cuma vakti bir fincan suyun içine bir anahtar üç kez batırılıp çıkarılmaktadır. Bu anahtarla çocuğun ağızı kapı açılır gibi üç kez açılır. Sonra fincandaki su çocuğa içirilmektedir (Örnek, 1979a: 265).

Trabzon'da ise konuşamayan çocuğun ağızına kuş tutulduğu bilinmektedir. Çocuğun ağızındaki kuş öttüğü zaman tutan kişi kuş dilinin daha iyi olduğunu ve böylece konuşamayan çocuğun da dilini çözeceğini söylemektedir (K.K. Nermin Yılmaz, Tonya).

#### **3.7.1.2.7. Kızamık ve Suçiçeği Tedavisi**

Suçiçeği veya kızamık olan çocukların tedavisinde yedi gün boyunca çocuğun giydiği elbiseler değiştirilmez. Çocuk asla banyo yaptırılmaz ve sıcak yerde tutulur. Kızamık çıkartmazlar düşüncesiyle çocuğa su da içirilmez. Ayrıca kızamıklı bir çocuğun olduğu evde fasulye yemeği

pişirilmez. Ayrıca bu evlerde sac üzerinde ekmek de pişirilmez. Bunun sebebi ekmeği sac üzerine koymadan önce saca atılan un yanarsa kişinin kızamık yaralarının da yanacağı söylenir. Bu sebepten sac üzerinde ekmek yapılmaz (K.K. Emine Kurt, Tonya).

#### **3.7.1.2.8. Kuduz Tedavisi**

Şalpazarı yöresinde kuduzla ilgili geçmişte bir tedavi yöntemi uygulanmıştır. Halkın kuduz bir hayvanın ısırıldığı kişiyi tedavi amaçlı doktora götüremediği zamanlarda “kuduruk düğünü” adı verilen bir yarı eğlence/terapi tertip edilmektedir. Bu tedavi uyarınca kuduz olduğundan şüphe edilen kişi için hadisenin kırkıncı gününde köy meydanında önceden belirlenen bir düzlükte etrafi aydınlatması amacıyla bir ateş yakılır. Bu ateşi yakan kişiye “çırakman” adı verilir. Ateş yandıktan sonra ahalî ateşin etrafına dair olacak şekilde dizilir. Bu tertibe yaşlılar, genç kızlar ve kadınlar dahil edilmez. Şayet kuduz olduğundan endişe edilen kişi bir kadınsa o kişi dışarıda bekleyen kadın izleyicilerin arasına oturtulur. Kol kola tutuşan kişiler dairenin ortasında yer alan kemeçecinin çaldığı havalar eşliğinde oynamaya başlar. Burada amaç kuduz olduğundan şüphe duyulan kimsenin uyumasını engellemektir. Şayet bu kişi çalınan oyun havalarına rağmen kırkıncı günün akşamında uyursa onun kuduracağına inanılır. Bu sebepten sabaha kadar uyuması engellenmeye çalışılır. Uyumadan sabaha kadar dayanabilirse artık onun kuduracağından korkulmaz. Böylelikle sabah olunca kuduruk düğünü dağılır (Gülay, 2001: 292). Modern tıbbın tüm imkanlarına erişimin mümkün olduğu günümüzde kuduz hastalığını artık böyle bir tedavinin devam etmesi söz konusu değildir. Ancak geçmişte yaygın olarak kullanılması açısından dikkate değer olduğu kanaatindeyiz.

#### **3.7.1.2.9. Kuruntu vb. Ruhsal Rahatsızlıkların Tedavisi**

Kuruntu vb. psikolojik rahatsızlıkların tedavisinde kişi yedi gün boyunca sabah vakti lahana bahçelerine gider. Burada lahanaların üzerinde oluşan çiy tanelerini toplar ve bu toplanan suyu içer. Suyu içerken de üç İhlas bir de Fatıha sureleri okunur.

Kuruntudan oluşan rahatsızlığı giderebilmek için bir diğer uygulama da bir kavanoz balı camiye bırakıp iki Cuma namazı vaktinde balın üzerine salâ okutmaktır. Bu bal kuruntu eden kişiye yedirildiğinde iyi geleceğine inanılır (Gedikoğlu, 2016: 456).

#### **3.7.1.2.10. Nazar(a) Değmesine Karşı Tedavi**

Nazar değmesine karşı kurşun dökme işlemi Anadolu'nun hemen her bölgesinde uygulanmaktadır. Kurşun dökme işlemi şu şekilde gerçekleştirilir: Kurşun parça veya bütün halinde bir kepçenin içine konarak ısıtılarak eritilir. Bu esnada kurşun döktüren kişi ortada otururken başının üzerine onu kapatacak bir örtü gerilir ve bu örtüyü iki kişi karşılıklı olarak tutar. Eritilen kurşun bir tencere içindeki suyun içerisine hastanın başının üzerine gelecek şekilde dökülür. Kurşunu döken

kişi bu esnada Besmele çekerek bunun kendisinin eli değil Ayşe, Fatma ananın eli olduğunu beyan eder. Kurşun döküldükten sonra işlem tamamlanır. Kurşunu döken kişi suyun içinden çıkardığı soğumuş kurşunu eline alarak yorumlar ve nazara karşı tedbir alınır. Nazardan korunmak için alınan en genel önlem evde veya nazar değdiğine inanılan kişinin vücudunda nazar boncuğu taşımasıdır. Nazar boncuğunun nazarı değdiren kişinin bakışlarını, kötü niyetli düşüncelerini alarak uzaklaştırdığına inanılır. Bunun haricinde nazar değen kişiye inancının sağlam olduğuna inanılan kimseler tarafından belirli aralıklarla Kur'an'dan bazı ayet ve sureler okunarak yüzüne üflenir. Böylece nazara sebep olan kötülüklerin hastanın vücudundan uzaklaşacağına inanılmaktadır.

Trabzon'da nazar değmesine karşı alınan farklı tedbirler mevcuttur. Nazarın insanların yanı sıra hayvanlara veya evin kendisine değebileceği inancı vardır. Buna göre kömür su ile karıştırılarak, nazar değdiğine inanılan mekân bu suyla temizlenir. Geçmişte buna benzer şekilde evleri tütsüleyerek temizleme alışkanlığı mevcut olsa da günümüzde pek rastlanan bir uygulama değildir. Bunlara ek olarak bir mekândaki nazarı uzaklaştırmak için o yere bir kirpi bulunarak atılır. Kirpi evden dışarı çıkmak için hareketlendiğinde mekândaki nazarı da beraberinde götürür.

Nazar değmesine karşın uygulanan tedbirlerin bazıları farklı maddelerin buğusunu hasta kişiye teneffüs ettirmek ve bu esnada bazı duaları okumaktan geçer. Buna göre Çaykara'da nazar değdiğine inanılan kimseye bir tasın içine belli dualar okunarak, atılan közlerin oluşturduğu duman teneffüs ettirilir. Bir başka uygulamada ocak zinciri veya sac ayak ateşte iyice kızdırıldıktan sonra üzerine su dökülür ve nazar değen kişinin bu dumanı soluması sağlanır. Bir diğer uygulamada ise hastaya ocaktan alınan bir miktar közün üzerine mısır unu dökülüp üzerine konan kibritlerin yanmasıyla oluşan duman teneffüs ettirilir (Çelik, 2005: 340). Maddelerin oluşturduğu tüm bu buğuları solumadaki amaç ortamdaki veya hasta kişinin bünyesindeki kötü ruhları kovmaktır.

Nazardan korunmak için bir mekâna tılsım mahiyetinde çeşitli nesnelere asıldığı görülmektedir. Bunlardan Trabzon genelinde yaygın olanları evlerin kolon, giriş, kapı üstlerine soğan, sarımsak; evlerin girişlerine koç boynuzu, at nalı veya bir poşet içine koyulmuş domuz/ayı kılı asmaktır. Akçaabat'ta ayrıca nazar değdiğine inanılan kimsenin üzerine nazar boncuğu haricinde iğne, çıra asılmaktadır. İğnenin kırıldığında nazarı oluşturan kötü enerjiyi de götürdüğü inancı vardır.

Nazar, ekseriyetle lohusa kadınlara ve yeni doğan bebeklere değmektedir. İnanç bağlamında "al basması", "basıklık" olarak değerlendirilen nazardan korunmak için bebeğin beşiğinin içine küçük şişelere su doldurulup koyulur. Bu işlem bebeğin hem nazar alıp basılmasını diye hem de gelişmesi güzel olsun diye yapılır. Bu su şişecikleri kırk gün boyunca bebeğin beşiğinden alınmaz. Bir yamanın içine kömür ve pirinç koyulup sıkıca sarılır. Bu yama bebeğin beşiğinin içine koyulur ve bu sayede bebeğin nazar alması engellenir. Kırk gün boyunca bu yama beşikten çıkarılmaz. Kırkıncı günden sonra anneye de bebeğe de bir rahatlama gelir. Ancak tedbiri elden bırakmamak için

çocuğun üstünde ya da beşiğinde muhakkak bir muska ile nazar boncuğu bulundurulur. Ayrıca bebeğin başucunda sürekli Kur'an'ı Kerim'den ayetler bulundurulur.<sup>56</sup>

Tonya'da nazar değdiği inanan kişiye “göz söyündürmek (söndürmek)” adı verilen bir işlem uygulanır. Buna göre soğuk suyun içine sıcak közler atılır ve nazar değirdiğine inanan kişinin gözünün söndüğüne, soğuduğuna inanılır. Ayrıca nazar ayeti okunurken bir yayığın içerisine ufak taşlar atılır (K.K. Nermin Yılmaz, Tonya).

Lohusa kadınlara nazar değdiğinde sütlerinin kesildiğine inanılır. Bu durum hem anne için psikolojik olarak hem de bebek için fizyolojik olarak sakıncalı bir durumdur. Bunu engelleyebilmek için üç gün anne sabah ezanı okunmadan banyo yapar. Saçlarını göğsünden aşağı uzatarak tarar. Saçlarını tarama esnasında ise “Ey dağlar taşlar sütüm neredeyse gel” şeklinde dua eder. Ayrıca sütünün gelmesi için annenin ağzına süt konur. Bir başka uygulamada ise zeytinyağı, tuz ve kadın çorabı yakılarak tütsü yapılır. Yakılan bu malzemeler kişinin önüne konur ve üstü bir çarşaf ile kapatılır. Böylelikle yüzüne vuran dumanın etrafındaki nazarı uzaklaştıracağına inanılır (K.K. Kâtime Kayacı, Tonya).

Nazardan korunmak adına yapılan bir uygulamada sobadan alınan kömür karası annenin veya bebeğin/çocuğun yüzüne, ellerine sürülür. Böylece onu çirkin ve kötü göstererek kötü ruhlardan, nazardan korunacağına inanılır. Bu kişilerin üstüne gümüşten yapılmış cisimler takılır. Şüphesiz bunların başında nazar boncukları gelmektedir.

Çaykara ilçesinde nazar değmesine karşı uygulanan “kırk el” ve “bez basma” olarak adlandırılan iki yöntem zikredilmeye değer niteliktedir. Kırk el uygulamasında iki çocuk seçilir. Bunlardan bir tanesi bir annenin ilk çocuğu olmalıdır. Bu çocuklardan annenin ilk çocuğu olanın eline bir bakraç, diğerinin elinde bir ibrik bulunur. Bakracı ve ibriği taşıyan bu iki çocuk sabah namazında evleri dolaşarak 41 insanın sağ elini ibrikten su dökerek bakracın içine yıkar. Elini bakracın içine yıkayan kişi ayrıca bakracın içine hafifçe tükürür. Bu esnada işlem uygulanan kişi sayısınca bakracın içine bir bakla tanesi atılır. Bakracı taşıyan çocuk tüm işlem bitene kadar hiç konuşmaz. 41 kişi tamamlandığında bakraçta toplanan bu su götürülüp hastanın yüzüne serpilir, hasta bu suyla banyo yapar. Ayrıca Ali Çelik tarafından verilen bilgiye göre bu suyun hastalara içirildiği de sözlü kaynaklarda yer almaktadır (2005: 341).

Bez kesme uygulamasında nazarı kaldıracak kişi bir bezi yedi yerinden kopmayacak kadar makasla keser ve bu esnada birtakım dualar okur. Bu işlem sırasında ayrıca kırk kişinin ismini de gizlice zikreder. Ayrıca uygulama esnasında sol elin üç parmağının tutacağı kadar un alınır ve yedi

<sup>56</sup> Türk halk kültüründe nazar ve nazarlıklara dönük uygulamalarla ilgili bazı genel değerlendirmeler için bk. (Oğuz, 2002: 702-716, 736-738).



çift, bir de tek kibrit yakılır. Tüm bu işlemler yapılırken hasta hiç konuşmaz. Yukarıda bahsi geçen tütsüleme ve buhar teneffüs ettirme uygulamalarında olduğu gibi burada da amaç nazar değdirdiğine inanılan kötü ruhları, nazarın yarattığı enerjiyi ortamdaki kovmak amaçlanmaktadır.

#### **3.7.1.2.11. Sarılık Tedavisi**

Çocuğun yıkanacak olduğu suyun içine altın yüzük atılır ve yıkama bitene kadar yüzük o suda tutulur. Bu birkaç kez yapıldıktan sonra çocuk sarılıktan kurtulur. Sarılığa yakalanmış bir çocuğu yıkarken, yıkama suyunun içine sarı renkte bir çiçek ve şeftali yaprağı atılır. Bu yıkamadan sonra çocuğun hastalıktan kurtulacağına inanılır. Sarılığa yakalanmış çocuk mısır taneleriyle dolu olan bir leğenin içine oturtulur. Daha sonra çocuğun başından aşağı su dökülür. Çocuk yıkanırken mısır taneleri leğenin içinde tutulur. Yıkama bitince leğendeki su çocuğun başından aşağı dökülür ve böylece çocuk hastalıktan kurtarılmış olur. Çocuğun yıkandığı suyun içine sarı bir yama parçası atılır. Yıkama bitene kadar yama suyun içinde durur. Yıkama bittikten sonra çocuk sarılıktan kurtulur (Kolot, 2017: 59).

#### **3.7.1.2.12. Sıtma Hastalığının Tedavisi**

Sıtma sivrisineklerin görülmeye başlandığı bahar aylarında sıtma hastalığında artış görülür. Bu hastalığın tedavisi “dalak kestirme” olarak adlandırılmaktadır. Sıtma olan kişilerin dalağı şiştiği için uygulama bu adla anılmaktadır. Bu tedavi yönteminde hasta çimenlik bir arazide yüzükoyun yatırılır. Bu esnada annesinin ilk çocuğu olan birisi hastanın etrafını çizerek işaretler. Sonra bu işleme dışarıdan bakan birisi o kişiye ne yaptığını sorar. O da cevaben “Habu uşağın dalağını keseirim!” der. Soran da “İyi kes gitsin!” der. Bu soru cevap işlemi üç kez tekrarlanır. Sonra ayak altındaki basılan çimenler kesilir ve sembolik olarak bu işlem “dalak kestirme” olarak adlandırılır. Çimenler kesildikten sonra bir yerde kurumaya bırakılır ve kuruduklarında hastadaki sıtmanın da geçeceği düşünülür (Gedikoğlu, 2016: 455).<sup>57</sup>

#### **3.7.1.2.13. Yürüyemeyen Çocuğun Tedavisi**

Bebek yürüme vakti geldiği halde yürüyemiyorsa ayaklarına ip bağlanır ve Cuma namazı sonrası camiden ilk çıkan adama ipi kestirilir. Ayaklarının ipi kesildikten sonra çocuk yürümeye başlar.<sup>58</sup> “Köstek kesme” olarak da bilinen bu uygulama Anadolu’da pek çok yörede aynı şekilde

<sup>57</sup> Bu işlemin hemen aynısı Ege Bölgesi’nde de uygulanmaktadır. Yalnızca orada yüzükoyun yatırılan hastanın sırtına bir tahta parçası konur ve dalak kesecek kişi elindeki bir nacakla bu tahtaya üç kez vurarak dalağı kestiğini belirtir.

<sup>58</sup> Çocuğun yürümesi hadisesi ip hemen kesildikten sonra gerçekleşmeyebilir. Tonya’da yürüyemeyen çocuğun ayaklarına bağlanan ipin renginin kırmızı olduğu, camiden Cuma namazı sonrası çıkan ilk kişinin ipi kestikten sonra ise çocuğun arkaya hiç bakmadan alıp götürüldüğü bilgisi yer almaktadır. Ayrıca bağlanan ipin sadece ayaklara değil ayak başparmaklarına bağlandığı bilgisi de yer almaktadır (K.K. Nurten Yılmaz, Tonya).

uygulanmaktadır. Yürüyemeyen çocuğun ayaklarına bir ananın ilki ayak bağı yapar ve üç yol ağzında bu bağı keser. Böylece çocuğun yürüyeceğine inanılır. Büyüklük bir işlem olarak köstek kırmada, çocuğun yürümesini engelleyen bağ kesilmeye çalışılarak taklit büyüğü yapılmaktadır (Başçetinçelik, 1998: 78). Yürüyemeyen çocuğun kapı eşiğinde ayaklarına ip bağlanır. Daha sonra bu ip kesilir. Böylece çocuğun yürüyeceğine inanılır. Kasaptan çekilmemiş et alınır ve çocuğun yıkanacak olduğu suyun içine koyulur. İçinde et olan bu su ile çocuk üç gün boyunca yıkanır. Üç günde yapılan bu işlemin ardından basık kesilir ve çocuk yürümeye başlar (Kolot, 2017: 57-58).

Köstek kesme Gagavuzlar arasında görülmektedir. Çocuğun ayakları arasındaki tavuk teleği makasla, “Git git kızıl dayak, demir ayak” denilir ve ardından “adım çöreği” pişirilir. Çöreğin üstüne bal sürülür çünkü Gagavuzlar balı mutluluk sembolü olarak bilirler. Merasime gelen kimseler de “Ağ olası, güzel büyüyesin, nice günlere eresin, insana hatır güdesin”; “Demir ayak, ömüre dayak” diyerek çocuğa hayır dua ederler (Palaman, 2005: 116).

Gümüşhane Kelkit’te evin ilk çocuğu, yürüyemeyen kardeşini Cuma günü selâ vakti camiye götürür. Camiden ilk çıkan, çocuğun ayağındakini kesmektedir. Çorum’da dengesini kaybeden, sık sık düşen veya yürümesi geç kalan çocuk “Köstek Dede’ye götürülür. Çocuğun iki ayağına ip bağlanır. İpi Dede’nin bekçisi keser. Böylece çocuğun yürüyeceğine inanılmaktadır (Örnek, 1979a: 255–256). Tacemen, “köstek kesme” uygulamasının Bulgar Türkleri arasında da uygulandığını ifade etmektedir. Çocuk çok düşüyorsa buna “şeytan köstekliyor” denilmektedir (Tacemen, 1995: 310–311).

... Buna paralel örneği, Bursa’da görülmektedir. Burada, çocuk üç Cuma sala ile ezan arası iki kız kardeş tarafından gezdirilmektedir. Bu gezdirmeler sırasında çocuğun boynuna bir ip geçirilir ve ip bir çubuğa bağlı olarak kızlardan birinin elindedir. Son yani üçüncü Cuma’da kızlardan biri ipi çocuğun evinin eşiği üzerinde kesmeye çalışır. Diğer kız:

‘-Ne yapıyorsun?’ diye sorar. İpi keser gibi davranan kız:

‘-.....yürümesini kesiyorum’ der ve bu soru- cevap üç defa tekrarlanır ve üçüncüsünde ip kesilir.

Böylece yürümeyen çocuğun yürüyeceğine inanılmaktadır (Taş, 2002: 493).

Çocuğun vaktinde yürümemesinin sebepleri arasında “basık” olduğu inancı görülmektedir. Basık olduğu için çocuk yürüyemeyen çocuğun tedavisi için çocuk mezarlığa getirilir ve mezara bastırılır. Bu sayede çocuğun ayaklarının üstüne basabileceğine inanılır.

#### **3.7.1.2.14. Zayıf Kalan Çocuğun Tedavisi**

Zayıf kalan çocuklar her hafta Cuma günleri tartılır. Ancak çocuğun kaç kilo olduğu kimseye söylenmez. Yedinci hafta çocuk tekrar tartıldığında kaç kilo aldığı annesine söylenir. Çocuk daha sonra taşlarla tartılır ve bu taşlar dört yol ağzında her biri bir caddeye denk gelecek şekilde bölünür.

Ayrıca zayıf kalan çocukların eşik altından geçirilerek kilo aldırılacağına inanılmaktadır (K.K. Ayşe Çakıroğlu, Tonya).

### **3.7.1.2.15. Diğer Çeşitli Rahatsızlıkların Tedavisi**

Burun kanamalarında hastanın sağ elinin serçe parmağına kanamayıcı kesmesi için kırmızı bir ip bağlanır. Burada muhtemeldir ki serçe parmak analogik yolla burunla özdeşleştirilmekte ve kırmızı ip düğüm atıp bağlamak suretiyle kanamanın kesilmesi amaçlanmaktadır.

## **3.8. Halk Veterinerliği**

### **3.8.1. İlaçla Tedavi Yöntemleri**

#### **3.8.1.1. Çeşitli Hayvan Hastalıklarının Tedavisi**

Hayvanların ayaklarında görülen yaralar için kül, ekşi ayran ve bir miktar un karıştırılarak bir lapa elde edilir. Bu karışım hayvanın yaralı bölgesine sürülerek bekletilir.

Hayvanın ağzından salyalar aktığı zaman bu ağız hastalığını gidermek için ayran içerisine bir miktar karbonat, zeytinyağı ve yumurta kırılır. Bu karışım hayvana içirilir.

Hayvan ishal olduğunda ise bunun tedavisi hayvana içine kahve atılmış süt içirmektir. Ayrıca hayvanlara kola içirildiği bilgisi de yer almaktadır.

Sağılan hayvanın memesinin şiştiği, yara olup akıntı yaptığı, hayvanda sancıya sebebiyet veren “meme hastalığı” adında bir rahatsızlık bulunmaktadır. Bu durumda hayvanın memesine buz tutulur ve hayvanın rahatlaması sağlanır. Ayrıca bal, şeker, yumurta ve yoğurt çırpılarak hayvanın memesine günde üç kez sürülür.

Doğum yapacak hayvanda yavrunun ters gelmesi durumunda hayvanı doğurtan kişi önce elini sabunla temizler. Daha sonra elini hayvanın rahminden içeri sokarak yavruyu düzeltir. Bir başka uygulamada ise hayvanın karnının altına büyükçe bir bez gerilir ve hayvanın karnı boyunca sürterek gezdirilir. Hayvana paralel olacak şekilde aşağı yukarı yapılan bu hareket yavrunun pozisyonunun düzelmesini sağlayacaktır.

Doğum yapan hayvanın sancısı olması durumunda sobada kızdırılan tava, kiremit vb. nesnelere hayvanın karnına sürülür veya büyük bir örtü yine ısıtılarak hayvanın üzerine örtülür ve hayvan bu şekilde bir gün boyunca yatırılır.

Hayvanın kan işemesi durumunda ise ayran içerisine karbonat ve zeytinyağı karıştırılarak hayvana içirilir.

### **3.8.1.2. Kırık ıkık Tedavisi**

Hayvanlarda kırık tedavileri son derece gücü işlemler olarak görülmektedir. Kırıklarda hayvanın bacağı bir tahta, odun parçasıyla sabitlenmekte ve hayvan mümkün olduğunca yattığı yerden kaldırılmamaktadır. Kırık tedavileri neticesinde geçmişte pek çok hayvan kırık kemiğin yanlış kaynaması sonucunda aksak kalmış, bu sebepten özellikle büyük ve küçükbaş hayvanlar artık kurbanlık, adaklık olarak satılamayacakları için kesilmişlerdir. ıkık tedavilerinde ise hayvan zeytinyağı vb. yağlarla ovularak çıkık bölge yerine oturtulmaya çalışılır. Bu srelerde hayvan otlatılmaya çıkarılmaz, ahırda yatırılır.

### **3.8.1.3. şap vb. Hastalıkların Tedavisi**

Hayvanın ağzından salyalar akar, ağzında kpklenmeler meydana gelirse hayvana ilaç mahiyetinde şekerli veya tuzlu su içirilir. şayet hayvanın bulaşıcı bir hastalığa yakalandığına inanılırsa hayvanın etinin mundar olduğuna inanılır ve hayvan kesilerek gömülür. Eti hastalık taşıdığı için dağıtılmaz ve yenmez (K.K. Vedat Aydın, Tonya).

### **3.8.1.4. Zehirlenmelere Karşı Uygulanan Tedavi**

Hayvanlarla uğraşan kişiler hayvanın zehirlendiğini anladıklarında kendileri veya bu işten anlayan birini çağırıp hayvanın kulağına bir kesik atmak suretiyle zehirli kanı akıtırlar. Yine aynı şekilde hayvanın kuyruğu yarılarak bir miktar kanın akıtılması sağlanır. Böylece hayvanın vücutta biriken toksik maddeyi atacağına inanılır (K.K. Vedat Aydın, Tonya). Akçaabat'taki bir uygulamada ise ayranın içine bir yumurta kırılır ve bu karışımın içine tuz atılarak karıştırılır. Bu karışım hayvana içirilir (K.K. Hikmet Kardaş, Akçaabat).

Buzağıları, inekleri sancı tuttuğu zaman karınlarına kiremit veya tava kızdırılarak konur ve hayvanın rahatlaması sağlanır (K.K. Vedat Aydın, Tonya).

## **3.8.2. Psikolojik ve İnanca Bağlı Tedavi Yöntemleri**

### **3.8.2.1. Gebe Kalamayan Hayvanın Tedavisi**

Gebe kalamayan hayvanın tedavisi şu şekilde yapılmaktadır: Bir elde yumurta tutularak hayvanın sağ tarafından başlayıp c kez etrafında dolandırılır. Bu işlem sırasında Fatıha Suresi okunur. Daha sonra eldeki yumurta hayvanın alnına vurularak atlatılır. Çatlayan bu yumurta bir ağacın altına

gömülür. Bu gömme işlemi esnasında “Bu yumurta çürüyene kadar hayvanım boğaya gelsin.” şeklinde dua edilir. Böylece hayvanın hamile kalacağına inanılır.

### 3.8.2.2. Nazar Değmesine Karşı Tedavi

İnekler süt vermeden kesildiklerinde veya inekten sağılan süttten yapılan tereyağı tutmadığında nazar değdiğine inanılır. Buna göre ineğe karşı üç İhlas ve bir de Fatiha Suresi okunur. Yine aynı şekilde insanlara değen nazarı kovmakta uygulandığı gibi hayvanlara değen nazarı engellemek için muskalar yazıldığı bilinmektedir. Tonya bölgesinde hayvanlara değen nazarı çıkarmak için insanlara değen nazardakine benzer bir uygulama gerçekleştirilir. Buna göre soğuk suyun içine sıcak köz atılarak hayvana nazar değdiren gözün kovulması dilenir. Daha sonra bu su hayvanın memelerine sürülür ve su, süren kişinin bacakları arasından dökülür (K.K. Nurten Yılmaz, Tonya).

Kömür suyla karıştırılır ve bu karışım nazar değdiğine inanılan hayvanın vücuduna sürülür. Böylece bu kara karışımın hayvanda nazar değdirdiğine inanılan güzelliği alıp götürüleceğine ve nazar değdiren düşüncenin böylece uzaklaşacağına inanılır. Hayvanların kaldığı yerlerin de bu şekilde yıkamak suretiyle temizlendiği bilinmektedir. Buna ek olarak ahırların girişlerine çeşitli hayvanların boynuzları, mısır koçanlarının püsküllü kısımları asılmaktadır. Hayvanlara nazar değmemesi için nazar sözcüğünden oluşturulmuş “nazara” isminin verilmesi de Maçka ve Tonya’da yaygındır. Akçaabat’ta hayvanların ağzına okunmuş tuz konarak nazarın geçirileceği inancı bulunmaktadır (K.K. Ali Fındık, Akçaabat).

### 3.8.3. Değerlendirme

Kent-köy ayrımının neredeyse ortadan kalktığı günümüzde, hastalıkların ve çeşitli rahatsızlıkların tedavisinde modern tıbbın çözümleri uygulanmaktadır. Son yıllarda “alternatif tıp” yöntemlerinin revaçta olması; toplumu ciddi olmayan sağlık problemleri için halk hekimliğine başvurmaya yöneltmektedir. Özellikle grip, nezle gibi mevsimsel hastalıklar, saçlardaki kepek ve dökülme problemleri, sedef, mantar, mayasıl gibi dermatolojik rahatsızlıklar ve vücudun gözle görünür bölgelerinde çıkan çıban, siğil, dolama vb. tedavisinde geleneksel tıp bilgilerinin pratiklerinden yararlanılmaktadır.

Halk hekimliği uygulamalarının kişiye yarardan çok zarar verdiği örnekler mevcuttur. İstenmeyen gebeliği ortadan kaldırmak için kadınların başvurduğu kimi pratikler ölümle sonuçlanmaktadır. Kanser tedavisi gören hastalara halk hekimliğinin önerdiği yöntemler modern tıp tarafından tamamen reddedilmekte; bu yöntemlerin sürdürülen ilaç ve kemoterapi tedavileriyle yan etki göstererek hastaya büyük zararlar verdiği belirtilmektedir. Hastanelere ve sağlık personeline ulaşmanın güç olduğu önceki dönemlerde kırık-çıkık tedavisi için halk arasında “kırık çıkıkçı” olarak bilinen kişilerin yanlış tedavisi sebebiyle çolak, topal olan ya da bastonla yürümek zorunda kalan

pek çok yetişkinin olduğu da bilinmektedir. Ayrıca halk hekimliği uygulamaları kimi hastalıklar için sunduğu tedavi yöntemleri geçici bir çözüm sağlamaktadır. Örneğin, mide ve bağırsak rahatsızlıklarında kullanılan pratikler hasta için kalıcı bir sonuç vermemekte; ancak o anki sıkıntıyı gidermektedir. Mide yanması, ekşimesi gibi belirtiler gösteren gastrolojik hastalıkların bir kısmında hasta geleneksel tedavilerle geçici bir iyileşme yaşamakta ama rahatsızlığını tamamen gidermek için ilaç tedavisi gibi modern yöntemlere başvurmaktadır.

İnsan-doğa etkileşiminin sonucunda gelişen halk hekimliği uygulamaları, günümüzde modern tıp tedavilerini destekler nitelikte sürmektedir. Halk hekimliğinin, insan bedeninin yanı sıra ruhunu da iyileştirmeyi amaçlayan pratikleri; sağlık merkezlerine ve uzman personele ulaşmada güçlük çekmeyen modern insanın, bu uygulamalara hala rağbet etmesinin en önemli sebebi olarak görölmektedir.



## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### 4. MADDİ KÜLTÜR KADROLARI

#### 4.1. Giyim Kuşam

Giysi, insan vücuduna giyilen parçaların bütününden oluşan takım şeklinde tanımlanabilir. Her şeyden önce vücut ısısının düzenlenmesi ve çevresel etkilerden korunmak için giyilmektedir. Farklı iklim bölgelerine göre elbise türlerinin dağılımı ve hava koşullarındaki değişikliklerle giyilen elbiselerdeki çeşitlenmeler, giysilerin pratik ve koruyucu işlevlerini göstermektedir (Enninger, 1998: 92). Giyim ise insanın bedenini örten giysi, aksesuar makyaj ve bunları kullanma biçimidir. Giyim; coğrafi koşullar, cinsiyet, yaşam tarzı ve kültürün etkisiyle tarih boyu değişime uğramıştır. Kültür geleneksel giyim tarzına da yansımış, hiyerarşik yapı, ekonomik durum, toplumsal statü, meslekler ve uğraşı alanları, giyim tarzını belirleyici olmuştur (Türkoğlu, 2002: 22).

Giyim-kuşam insanoğlunun tabii ihtiyaçlarındandır. Tabiatın sığından, soğuktan ve vahşi hayvanlardan korunmak, mahrem yerleri gizlemek amacıyla örtme şeklinde ortaya çıkan giyim-kuşam, zamanla süslenmeyi de kapsamına alarak hayatın vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. İnsanın tarih boyunca tam olarak hangi noktada giyinmeye başladığı kestirilememektedir. Giyim-kuşamın insan hayatında ne zaman var olduğu, soğuktan ve fiziki çevreden korunmak için mi yoksa örtünme içgüdüleriyle mi olduğunu kestirebilmek çok güçtür. Ancak bu hususta belirtilmesi gereken, giyim-kuşam ve süslenmeler milletlerin kendi milli karakterlerini ve zevklerini yansıtır. Bütün milletlerde ortak olanlar yanında, bir nevi o milletin sembolü haline gelmiş renkler ve motifler de vardır (Çelik, 1999: 35).

Giyim birçok etmen tarafından etkilenmekte, korunmakta ya da güncellenmektedir. Giyim sosyal etmenler tarafından şekillenirken, bireyin de toplumla olan uyum bağına korumuştur. Giyim, insanlık ile birlikte olan ilkel toplumdan çağdaş topluma geçerken önemini daha da arttıran bir olgudur. Giyim maddi kültürün bir ögesidir. Fakat aynı zamanda toplumsal bir içeriğe sahiptir. Giyim elbise, çamaşır, saç şekilleri, makyaj ve zamanla ayağa giyilenlerin tümü demektir. İnsanların giyimi, birçok etmene bağlıdır. Toplumsal ve estetik değerler, dinsel inançları ve uygulamalar, cinsiyet ve yaş, tabaka ve meslekler vb. birçok etmenler ne, ne zaman, nerede giyileceğini etkiler (Tezcan, 1983: 255).

Arapça kökenli bir sözcük olan “kıyafe” sözlükte masdar olarak “birinin peşinden gitme; çocuğun fiziki özelliklerine bakarak nesebini tesbit etme” gibi anlamlara gelir. Giyim-kuşama da hem insanın kişiliğini yansıtması hem de geleneğin takip edildiğini göstermesi açısından kıyafet denir (Bozkurt, 2002: 508). Türkler tarih boyunca giyim-kuşam ve süs eşyaları için çeşitli sözcükler kullanmışlardır. Bunlar arasında en yaygın olanları “kıyafet”, “ton” ve “elbise”dir. Türkler elbise için genellikle “ton-don” kelimesini kullanmışlardır. Türk anlatı geleneğinde keramet sahibi ulu kimselerin don değiştirmeleri metafizik bir olgu olduğu kadar aynı zamanda fiziki bir değişikliği de belirtmektedir. Bunun yanında Türk kültüründe kıyafet anlamına gelen kehdü (giysi), kedhüt, kadim (giysi), kedim, kedgü kelimelerine de yer verilmiştir (Özbay, 1997: 54).

Türklerin giyim-kuşam tarihinde diğer milletlerden ayrı bazı unsurlar vardır. Bu unsurlar içinde en önemlileri dar ve vücuda yapışan pantolon, deri çizme, kemer, kaftan ve cekettir. Tarih boyu göçer evli, at sırtında yaşayan Türkler at binerken ancak bu kıyafetlerle rahat edebilmişlerdir. Yiyecek ve silahlarını asabilmek için deri kemerlere ihtiyaç vardır. Açık havada soğuktan korunmak için kalın keçeden ve kürkten giyimler giymeleri gerekir. Bu koşullar altında eski Türk kıyafetlerinin esasını yün, deri ve kürk meydana getirmektedir. Bahaeddin Ögel, demir çağındaki Türk mezarlarında paçaları dar pantolonlara rastlandığını belirtir. Bu pantolonlarda ayrıca paça bağları da görüldüğünü, bundan da dar paçalı pantolonların, çizme ve dizlik giyebilmek için daha uygun ve rahat olduğu kanaatine varmaktadır (Ögel, 1984: 104). Hun kültürüne ait Pazırık ve Noin Ula kurganlarında ele geçen keçe çoraplar, taraklar ve aynalar dönemin hayat tarzını yansıtır. Keçe çorap ve çizme Türk kültürüne aittir, ayna ise Çin’den getirilmiş; Talas’ta ortaya çıkarılan bir Hun mezarında ise, erkek cesedinde ipek gömlek ve deri pantolon bulunmuştur (Ögel, 1984: 65).

Hayvancı ve göçebe Türkler, yaşadıkları coğrafya ve tabiat şartlarına uygun üretim biçimlerine göre şekillenen tarzda giyinmektedirler. Arazi şartlarına ve soğuğa karşı dayanabilen elbiseler hayatta kalabilmek adına gereklidir. Bozkır Türk giyim eşyasının başlıca malzemesi koyun, kuzu, sığır, tilki az miktarda ayı derisi ile koyun ve deve yünüdür (Kafesoğlu, 1999: 306). Anadolu sahasına bakıldığında Türk giyim kuşam kültürüne dair unsurların şiirlerde sıklıkla işlendiğini görmek mümkündür. Karacaoğlan şiirlerinde kutnu kumaştan yapılmış zıbın, saya, libas, şalvar, önlük, yemeni, nalın vb. unsurlar sıklıkla geçmekte ve Anadolu’daki gündelik hayatın giyim kuşam kültürüne dair pek çok ipucu sunmaktadır. Tanzimat Fermanı’yla birlikte yüzünü hayatın her anlamında batıya çeviren Osmanlı İmparatorluğu, batıcıl giyim kuşam unsurlarını gündelik hayata katmıştır. Öncelikle resmî dairelerde giyilmesi zorunlu kılınan pantolon, redingot, ceket, kundura vb. unsurlar başkent İstanbul’dan Anadolu’nun pek çok noktasına devlet kurumları vasıtasıyla ulaşmıştır. Bu da takriben XIX. yüzyıl başlarından itibaren Anadolu sahasında günümüze benzer giyim kuşam unsurlarının kullanılmaya başlandığına işaret etmektedir.

Trabzon’un hem doğu-batı hem de kuzey-güney yönünde bir geçiş konumunda bulunması; tarih boyunca önemli liman kentlerinden biri olması sebepleriyle bir ticaret merkezi olmasının



etkileri, şehrin giyim-kuşam kültüründe izler bırakmıştır. Şehrin bu hareketli özelliği, ona zengin bir giyim-kuşam kültürü kazandırmaktadır. İlin bütününde yapılan araştırmalar sonucu, Trabzon'un giyim-kuşam haritasını çıkartmak mümkündür. Geleneksel giyim öğeleri, sahil ilçelerinden iç bölgelere doğru; şehir ve ilçe merkezinden köylere doğru bir artış göstermektedir. Özellikle Tonya ve Şalpazarı'nda hem geleneksel, yöresel giyim unsurlarının hem de günümüze ait kıyafetlerin bir arada kullanıldığını görmek mümkündür. Şehir ve ilçe merkezlerinde giyim kuşam hususunda geleneksel kıyafetlerin artık tercih edilmediği görülmektedir. Buna karşın kadın giyiminde bölgenin yaygın örtünme aracı keşan, belli bir yaşın üstündeki kadınlar tarafından halen kullanılmaktadır.

Trabzon şehrinin giyim kuşam kültürü hakkında ilk belirgin bilgileri kenti ziyaret eden seyyahlardan elde etmek mümkündür. 1640 yılında Trabzon'dan geçen Evliya Çelebi, seyahatnamesinde Trabzon halkının giyim kuşamına dair şu bilgileri vermektedir (2008: 109-110):

Bu şehrin halkı eskiden beri yedi fırkadır. Bir fırkası ayan ve beyzadedir ki samur kürklerle fahireler giyerler. Bir kısmı alimler, salihler ve diğer hal sahibi kimselerdir. Üçüncüsü tüccarlardır. Azak, Kazak, Abaza, Çerkezistan ve Kırım'dan gelerek ticaret yaparlar. Çuha, ferace, kontoş, dolama ve yelek giyerler. Dördüncüsü sanat erbabıdır. Hepsi çuha, ferace ve bir çeşit hil'at giyerler. Beşincisi Karadeniz gemicileridir. Elbiseleri kendine hastır. Demirkoparan, şalvar, çuha, dolama giyip astar sarık sararak deniz üzerinde ticaret yaparlar, kar ederler. Altıncısı bağı bahçesi olan bahçıvanlardır. Çünkü bu şehrin Boztepe dağları bağlıdır. Yedincisi balık avcılarıdır. Çünkü Trabzonlular balığı pek severler.

Evliya Çelebi'nin aktardıklarından anlaşıldığı üzere Trabzon ili genelinde XVII. yüzyılda bugün bilinen yelek, ferace, aba vb. kıyafetleri bulmak mümkündür.

Trabzon giyim kuşamı hakkında tafsilatlı bilgi veren bir diğer seyyah Théophile Deyrolle'dür. 1869 yılında Trabzon'dan Erzurum'a yaptığı ziyaret esnasında gözlemlerini kaydeden Deyrolle'nin giyim kuşam hakkındaki gözlemleri şu şekildedir: "Trabzonlu erkekler çapraz bir yelek üstüne kısa bir ceket giyer. Bellerine geniş bir kumaş sararlar. Ayaklarına kadar inen pantolonları geniş ve körüklüdür. Başlarına ipekli bir bezle sarılı fes koyarlar. Köylü erkeklerin sırtında beyaz ya da kaba yünlülerden giysiler, başlarında fes, sarık, başlık ya da koyun derisinden kalpaklar vardır. Kadınlar evlerinin dışında çarşafa bürünürler. Kimileri yüzlerini kara bir peçeyle örterler. Zenginler beyaz üzerine geniş kafesli ipek çarşaf, yoksullar ve köylüler beyaz ve mavi kafesli bez çarşaf giyerler. Kadınların ev içi giysileri çok alımlıdır. Bir kadının ya da genç kızın serveti saçına ve boynuna taktığı altınlarla ölçülür." (Deyrolle, 1938: 15-16). Aktardığı bilgiler doğrultusunda Trabzon'un XIX. yüzyıl giyim kuşamına dair önemli somut bilgiler veren Deyrolle, bugün bahsi geçen unsurların hemen hepsine değinmiştir. Köy ve kent ayrımını oldukça iyi gözlemleyen yazar kentte giyilen ceket ve yelek gibi unsurların köyde giyilmediğini, köylerde daha çok aba vb. kaba kumaşlardan yapılmış yünlü giyeceklerin tercih edildiğini belirtir.

Giyim kuşam bir tercih ve zorunluluklar ilişkisidir. İnsanların üzerlerinde taşıdıkları kıyafetler yaşadıkları coğrafyanın özelliklerini, ekonomik ve sosyal durumlarını, yaşlarını, cinsiyet ve karakter özelliklerini belirlemektedir. Kültürün her şubesinde olduğu gibi giyim kuşam alanında da yerel ve ulusallığı temsil eden şu faktörler bulunmaktadır: İnsanlardaki korunma içgüdüsü, doğa koşullarına uyum, dinsel veya felsefi inançlar bütünü, yapılan işe uyum sağlama isteği (konfor), yönetsel düzenlemeler, ekonomik koşullar, psikolojik eğilimler (moda)... (Cihanoğlu, 2014: 569).

Trabzon'un giyim-kuşam unsurları yukarıda bahsi geçen hususlar göz önüne alındığında geçmişte yün, keten ve deriden kıyafet elde edildiği görülmektedir. Şehirde tekstil sanayisinin imkânlarının kısıtlı olması sebebiyle bu unsurlarda kullanılan ham madde sınırlıdır. "Rize bezi" olarak adlandırılan kendir dokumalardan geçmişte şal vb. dokuma ürünleri üretilmiş olsa da şehrin günümüz giyim kuşam ürünleri hazır tekstil ürünlerine dayanmaktadır. Bunun haricinde Şalpazarı ilçesi Geyikli mahallesinde bir adet şapka fabrikası bulunmaktadır. Özel müteşebbis neticesinde faaliyete geçen Anadolu Şapka Fabrikası, İçişleri Bakanlığı Emniyet Teşkilatı'na ve Türk Silahlı Kuvvetleri'ne ait şapkaların üretimini gerçekleştirmektedir.

Geleneksel giyim kuşam örnekleri ele alındığında Trabzon'da erkek ve kadın giyiminde kullanılan kıyafetleri şu şekilde sıralamak mümkündür: Erkek giyiminde başlık, aba, yelek, zıpka, gömlek, sabuk; aksesuar olarak ise hamayil, yağdanlık, kavlık, sırma silahlık, silah ve bıçaktır. Kadın giyimine bakıldığında ise başörtüsü, fıstan, şalvar, peştamal, kuşak, çarık veya kara lastik gelmektedir (Canalıoğlu, 2001: 35-36). Şüphesiz, köy ve kent ayrımının ortadan kalktığı günümüz koşullarında ekonomik anlamda alım gücünün iyileşmesi ve hazır giyim endüstrisinin kıyafete erişim noktasında kolaylıklar sunması, bahsi geçen kıyafet ve aksesuarların pek çoğunun artık kullanılmamasına neden olmaktadır. Bu kıyafet ve aksesuarlardan günümüzde kullanımı yaygın biçimde devam edenlere bakıldığında bunların tarla bahçe işlerinde fonksiyonel anlamda işlevselliğini koruyanlardan seçildiği görülmektedir. Bunların başında kara lastik, peştamal ve keşan gelmektedir. Şehir merkezinde ise geçmişte kadınlar gündelik kıyafet seçiminde "manusa" adı verilen çizgili pamuklu, "fanusa" adı verilen yünlü ve ipek kadife entariler tercih etmektedir. Tepelik ve oyali yemeniler başa bağlanmakta, sokağa çıkıldığında ise "pötikare" olarak bilinen çarşaf ve peçe kullanılmaktadır. Bunun haricinde Batı tarzı modern giyim unsurları hemen hemen günümüzle aynı olup tercih edilmektedir. Erkeklerde ise keten gömlek, şalvar, mintan veya batıcıl tarzda ceket, redingot, pantolon tercih edilmektedir. Başa ise fes takılmakta, ayağa kloş potin, çizme veya kundura giyilmektedir (Cihanoğlu, 2014: 569, 579; Eriş, 2016: 143).

#### **4.1.1. Kadın Giyim Kuşamı**

Trabzon tarihine bakıldığında kentle ilgili malumat veren kaynaklarda giyim kuşamla ilgili pek çok veriye ulaşmak mümkündür. Şer'iyye sicillerinde kayıtlı terekelerde yer alan verileri inceleyen Temel Öztürk, XVIII. yüzyılda Trabzon'da kadınların giyim kuşamının çeşitliliğinden bahseder.

Buna göre giyilen elbiselerin ham maddelerini ağırlıklı olarak yün ve ipekli kumaşlar, sonraki dönemlerde ise pamuklu dokumalar oluşturmaktadır. Kumaşların farklı dokuma ve desenlere sahip olmalarıysa kıyafetlerdeki çeşitliliğin artmasına yardımcı olmuştur. Kadınlar iç giyim unsuru olarak uçkurla bağlanan, paçaları dantellerle süslü don, şalvarları tercih etmektedir. Atlet, fanila vb. hazır giyim dokuma endüstrisinin gelişmediği bu dönemde atlet görevini görebilecek “terlik” adı verilen mintan/gömlek benzeri fanilalar donların üzerine giyilmektedir. Bu kıyafetlerin üzerine entari ve hırka giyilmekte ve mevsimine göre farklı eşyalarla gündelik giyim tamamlanmaktadır. Tamamlayıcı unsurların başında bel bölgesinden bağlanan süslü kuşaklar ve peştamallar gelmektedir. Şehirde ise kırsala göre daha farklı bir giyim kuşam kültürü görülmekte; farklı statülere göre feraceler, cübbeler, kaftanlar ve kürkleri, işlemelerle süslü kemerler kent merkezinde yaygın biçimde kullanılmaktadır. Başa bağlanan unsurlarda ise makrome örmeler, çember ve yaşmaklar yine sosyal statüye göre çeşitlilik göstermektedir. Bu çember ve yaşmaklar çeşitli peçe, işlemeler vb. unsurlarla desteklenmektedir (Öztürk, 2018: 382-386).

Tarihi süreç içerisinde bakıldığında Trabzonlu kadınların evlerinde giydikleri kıyafetler işlemelerle süslüdür. Ziyet eşyaları sıkça kullanılmaktadır. Başlarına yassı bir fes takıp, etrafını “yemeni” denilen ince bir mendille sararlar. Fesin üstünde bulunan tepelik, alnın büyük bir kısmını örter. Hamdi Bey, tepeliğin kenarındaki deliklerden, uçlarında “Fındık altını” adı verilen, en ufak bir baş hareketiyle oynayan altın sikkeler takılı çok zarif zincirlerin sarktığını belirtmektedir (Hamdi Bey, 1873: 204-205’ ten aktaran: Yağan, 1978: 64).

Kadınlar, saten bir hırka giyip bellerine kalın çizgili ipekli bir kuşak bağlarlar. Hırkanın üzerinde “salta” denilen kadife bir ceket giyilir. Bu ceketin kollarından bileklere takılan bileziklerin görülmesine imkân veren, bürümcük gömleğin geniş kolları çıkmaktadır.

Trabzonlu kadınlardan Müslüman olanları, sokağa çıkarken yüzlerini kenarları sim işlemeli bir peçe ile örter. Üzerlerine ise gümüş simden, damla düzenli çarşaf alırlar. Hamdi Bey, kadınların dışardaki ve evlerindeki görünümünü kıyaslayarak kozadan çıkan kelebeğe benzetir (Hamdi Bey, 1873: 204-205’ ten aktaran Yağan, 1978: 71).

Şehirde yaşayan Trabzonlu kadınların görünümü, taşradaki kadınlardan örtünme noktasında ayrılır. Köylerde örtünme için peştamal kullanılırken şehirde çarşaf tercih edilmiş; çarşaf da zamanla Ciravoğlu’nun belirttiği üzere mantoyla değiştirilmiştir (2009: 237).<sup>59</sup>

<sup>59</sup> Kadın giyim kuşamına dair mevcut maddi kültür ürünleri bugün yöresel kıyafet olarak anılan, daha çok yayla vb. şenliklerde giyilen kırsala ait kıyafetler bütünüdür. Ekler bölümünde baştan ayağa çember, yelek, fistan, şalvar, peştamal, cizlavit unsurlarıyla kadın giyimi örnekleri mevcuttur.

#### 4.1.1.1. Kadınlarda Başa Giyilen Giyim Kuşam Unsurları

Anadolu kadını, çok eski dönemlerden beri devam eden bir pratik olup başı örtülerle muhafaza etme, çeşitli isimlerle anılmaktadır. Aktaş, Eski Çağ uygarlıklarının heykel, mozaik türü arkeolojik kalıntılarını göz önünde bulundurarak, M.Ö. 10. yüzyılda Anadolu kadınların başörtüyü özel başlıklarla kullanmaya başladıklarını belirtmektedir (Aktaş, 2006: 43). Bahaeddin Ögel, Türk kadınının kullandığı başörtülerinin isimlerini, “bürüncek, bürgü, bürü, derinçek, baş çemberi, yaşmak, közenek, ak yaşmak, yaşmak, ağı, ağinçe, ak bez, tülbent, kıvrak, tartamak, uçtu, yırtma, yırtmeç, sorguç” olarak listelemektedir (2000c: 189-192).

Kadınlarda 1960 öncesine kadar kıyafet konusunda bazı farklılıklar göze çarpmaktadır. Kıyafetlerde kadınların yaşlarına göre kıyafetlerin başta renkleri değişmektedir. Yaşlı kadınlar göz alıcı renkleri tercih etmezlerken, yeni gelin ve genç kızlarda renkli giysiler oldukça yaygındır.

Baş, uçları baş üstünde düğümlenen beyaz ve çiçekli, “yaşmak” veya “çember” adı verilen örtü sarmak kızların ve gelinlerin öncelikli tercihleridir. Yaşlılarda ise bunun üzerine “keşan” adı verilen atkının dolanarak kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca kenarları iğne oyalı, hasseden veya beyaz ipekten bir tür eşarp olan “yaşmak” kullanılmaktadır. Yaşmak üçgen şeklinde katlanır, tepesi arkaya gelmek üzere, arkadan dolandırılarak uçları önde bağlanır. Günlük hayatta kolay bağlanması ve rahat olması sebebiyle yaşmak kullanımı yaygındır.

Trabzon sahasında, kadınların başlarını, saçlarını örtmek için ya da süs amaçlı fes, tepelik, tabla, pullu çember, çember, ip ve iğne oyalı yazmalar, eşarp, atkı, keşan, çingil, gelin başlıkları, çift çember ve silecek kullandıkları tespit edilmiş; bu unsurlar aşağıda incelenmiştir.

##### 4.1.1.1.1. Fes

Fes, keçeden dokunan, üzeri “börümcük” denilen bir örgü biçimiyle örülerek başa takılan bir tür kadın başlığıdır. Reşad Ekrem Koçu, kadınlardaki fes kullanımının XVI. Yüzyılda daha yaygın olduğunu belirtmektedir (1967: 116). Buna göre Anadolu kadını, fesi hotoza tercih ederek başlarının üstüne bürgü ya da cat atarak sokağa çıkmaktadır.

Trabzon sahasında fes, çember ve yazma ile takılarak Şalpazarı ve Tonya’da kullanılmaktadır. Tonya’da fesin üzerine “alınlık çemberi” denilen bir çember bağlanmaktadır. Şalpazarı’nda gelin olacak kızın başına fes takılmakta; olmadığı takdirde gelinin saçı örülüp fes şeklinde başa sarılmaktadır. Fesin çevresi altın ve gümüş paralarla veya renkli püsküllerle süslenebilir. Bu feslere “püsküllü bela” adı verilmektedir (Gedikoğlu, 2016: 368).

#### 4.1.1.1.2. Tepelik

Tepelik, kadınların fes üzerinde ya da saçları üzerinde kullandıkları bir başlıktır. Günümüzde işlevini kaybettiği halde, eski dönemlerde özellikle şehirli kadınlar tarafından tercih edildiği bilinmektedir.

Tepelik, fesi tamamen örtmekte; kenarlarından ince işlenmiş zincirler sarmaktadır. Bu zincirlerin ucunda ise altın paralar takılıdır (Sümerkan, 1998: 64; Yağan, 1978: 71; Hamdi Bey, 1873: 204-205). Trabzon kadının tepelik kullanımındaki süslemeler, varlık göstergesidir. Trabzon İl Yıllığında, zengin kız ve kadınlarda altın tepeliğin ortasının elması, saç bağının altın; maddi durumu iyi olmayanlarda ise siyah floştan yapılmış tepeliklerin alın kısmının tek sıra altın, gümüş ve çiçek desenli olduğu belirtilmektedir (Trabzon, 2006: 355, Cihanoğlu, 2014: 570). Üç ve altı şakaklı altın veya siyah floştan yapılmış tepeliklerin düşmemesi için, siyah kaytan üzerine altın dikilerek hazırlanmış saç bağlarıyla başa bağlanmaktadır (Eriş, 2016: 144).

#### 4.1.1.1.3. Tabla

Tabla, genç kızlar ve yeni gelinler tarafından kullanılan, alnın üzerine bağlanan bir tür başlıktır. Kenarlarında altın paralar bulunmaktadır. Üzerinde tabloyu andıran şekiller olduğu için bu isimle anılmaktadır. Şalpazarı'nda tablanın kullanımı şu şekildedir: İç sargı çiçekli kısmı öne gelecek şekilde köşeli bir görünüm arz eder. Bu sargının açık bıraktığı kısımlar da diğer çember ile kapatılarak normal yazma şeklinde başa sarılır (Gülay, 2001: 190). Değişik çemberler kullanarak tabla sarmak maharet gerektirdiğinden geçmişte düğün vb. özel günlerde genç kızlar tablalarını bu işin ehli olan arkadaşlarına sardırmaktadır (Gedikoğlu, 2016: 368). Bugün ise kullanımdan kalkmış olup yerini yazmaya bırakmıştır.

#### 4.1.1.1.4. Çember – Çomber – Yazma

Çember/çöember/yazmalar, siyah zemin üzerine yazma kalıplarının bastırılmasıyla oluşan; kadınların kullandığı başlıklardır. Trabzon yöresinde “başörtü (tülbent)”, “yemeni”, “yazma” olarak da bilinmektedir. Çemberlerin etrafına çeşitli renklerde ince boncuk, metalik beyaz pul ve iğne oyalarıyla süslemeler yapılmaktadır. Başta siyah olmak üzere değişik renkleri bulunmaktadır (Cihanoğlu, 2014: 570, Eriş, 2016: 144). (Bk. Ekler, Çember Örnekleri)

Sümerkan, yazmanın yapılışını şu şekilde anlatmaktadır (1998: 136-137):

Siyah zemin üzerine beyaz motifli yazmalar yapabilmek için: 250 gr. göztaşı, 250gr. potas ve 1kg. anilin alınır. Göztaşı ve potas bir ibrik suyun içinde eriyene kadar karışır. Üzerine iki ibrik su döküldükten sonra anilin eklenir ve o da eritilir. Ardından tekrar iki ibrik su daha eklenir.

Karışım toplam beş ibrik ölçüsündedir. Bu karışım yazmanın zeminine siyah rengi verecek olan karışımdır. Motiflere beyaz renk vermek için, 3 litre su, yarım kg. zambak ve sönmemiş kireç karıştırılarak kıvamlı bir sıvı hazırlanır. Motifler tahta kalıplarla yapılır. Bu kalıplarda ıhlamur ağacından ve işin ustalarına yaptırılır. Dokumalar kesildikten sonra ilk karışıma batırılıp sıkıca sıkılarak düz bir masaya serilir. Zemin daha önce ıstampaya gibi ıslatılmıştır. Kalıplar ikinci karışıma batırılarak istenilen sıklıkta yazmaya bastırılır. Hemen asılır ve gergin biçimde kurumaya bırakılır. En son olarak da duru suda yıkanıp tekrar asılıp normal kurumaya bırakılır.

Çember/çömber Çaykara’da yaşlılar tarafından “yapuk”<sup>60</sup> adı verilen bir bağlama tekniğiyle başa tamamen sarılır. Bu bağlama şeklinde yalnızca yüz açıkta kalır. Gençlerde ise üçgen şeklinde katlanan çember ya uçları çene altında kalacak şekilde sarkıtılır ya da kulak üstünden arkaya doğru bağlanır. Çemberin üzerine bazen yaşmak adı verilen ikinci bir eşarp daha bağlanır (Çelik, 2005: 326).

#### **4.1.1.1.5. Pullu Çember**

Pullu çember, çemberin kenarlarına pul ya da boncuklar yardımıyla işlenen oyalarla yapılmaktadır. Genç kızlar ve gelinler tarafından kullanılmakta; içine fes ya da tabla yerleştirilmesine gerek duyulmamaktadır. (Bk. Ekler, Pullu Çember)

#### **4.1.1.1.6. İp Oyalı Yazma**

İp oyalı yazmalar, tuhafiyelerden alınan “fabrika işi” yazmalara örme oyalının işlenmesiyle oluşturulmaktadır.

#### **4.1.1.1.7. İğne Oyalı Yazma**

İğne oyalı yazma, yapımı büyük zahmetler isteyen; yazmanın kenarlarının önce iğne ucuyla kırılmasıyla, ardından oyanın yazmaya işlenmesiyle oluşturulan bir tür başlıktır. İğneyle yapıldığı için bu isimle anılmaktadır. (Bk. Ekler, İğne Oyalı Yazma)

#### **4.1.1.1.8. Keşan**

Keşan, Trabzon’a özgü, baş, yüz ve omuzları örten bir giyim eşyasıdır. Vakfikebir, Beşikdüzü ve Çarşıbaşı’nda yaygın şekilde dokunmaktadır. Keşan ismini, İran’ın aynı adlı şehrinden gelen peştamallardan almaktadır. Dalgalı görünümünü çözümlerine uygulanan “ikat” tekniğiyle kazanmaktadır. Sümerkan, ipliklerin çekilmesi esnasında mihraba benzer şekiller oluşması sebebiyle

<sup>60</sup> Yapuk adı verilen bu baş bağlama tekniğinde baş, enseyi de kapatacak şekilde örtü tarafından tamamen örtülür. Başın önünden bağlama tekniği olarak bilinen teknikten ilerleyen bölümlerde bahsedilecektir.

“mihraplı keşan”, “makaslı keşan” gibi isimlendirmelerin oluştuğunu belirtmektedir (1998: 103). Bu tür dokumalarda kırmızı ve siyah renkleri ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Siyah keşanlarda, koyu kırmızı ve bordo renkleri; kırmızı keşanlarda ise sarı ve pembe renkleri ilave olarak bulmak mümkündür. (Bk. Ekler, Keşan Örnekleri)

Keşanın dokunması işlemi şöyle gerçekleşmektedir: Saf pamuk ipliğinin boyanmasıyla hazırlanan çözü dört ana renkten oluşmaktadır. Çözgü hazırlandıktan sonra el tezgâhı üzerinde desen çubukları vasıtasıyla şekillendirilerek dokunur. Keşanların kendine has renkleri olduğu gibi desenleri de bulunmaktadır. Kendine özgü boyama usulünden kaynaklanan bu desenler bu özellikleriyle başka dokuma formlarında görülmez (Üçüncü, 2016: 346). Bu da keşanı diğer dokuma ürünlerinden farklı kılmaktadır.

Trabzon sahasında keşan, Sürmene, Hayrat, Araklı, Of, Arsin, Yomra, Çaykara, Dernekpazarı ve Köprübaşı'nda kadınları, tarafından sıkça tercih edilmekte; özellikle Çarşıbaşı'nda bölgenin bir simgesi gibi görülmektedir. İlçede pek çok noktada keşan dokuması yapılmakta; satış tezgâhları bulunmaktadır. Ticari ve turistik bir değeri bulunan keşandan, dekorasyon malzemeleri, süs eşyaları, çocuk ve erkek giysileri yapılmaktadır.

Günümüzde keşan kullanımı, Trabzonlu kadınlar tarafından eskisine oranla daha az tercih edilmekte; bu örtü genellikle orta yaşın üzerindeki kadınlara hitap etmektedir. Şehrin Hayrat, Of, Araklı başta olmak üzere çoğu bölgesindeki kadınlar, üzerlerinde kullanmasalar bile evlerinde keşan bulundurmakta; kızlarının çeyiz sandığına koymaktadırlar.

#### **4.1.1.1.9. Çıngıl**

Çıngıl, Şalpazarı'nda gelinlerin giydikleri bir başlıktır. Göğüs bölgesine takılan çıngıllar ise, çalışmamızın “Bedenin Üst Bölgesiyle İlgili Giyim-Kuşam Unsurları” bölümünde incelenecektir. İsteğe bağlı olarak kullanılan çıngıl, düğün sabahında takılmaktadır. Çıngılın çeşitleri, gelinin gittiği ailenin maddi durumuna göre değişiklik göstermektedir.

Aslen Çepni olan Şalpazarlıların çıngıl takmaları, konar-göçer pratiklerinden gelmektedir. Kırzioğlu, geleneğin devam ettiği Şalpazarı köylerinde yeni gelinin başına, ilk kez çıngıl bağlanacağı zaman konuklar davet edilerek özel bir “baş bağlama” töreni yapıldığını belirtmektedir (1992: 136). Çıngıl, bu özelliği ile gelinin bekaretinin simgesi olmaktadır.

Çıngıl takmak için düğünle evlenme şartı olmamakta; kaçarak evlenen gelinler tarafından da takılmaktadır. Ayrıca çıngıl sayesinde gelin, ailesiyle arasındaki dargınlığı sona erdirmektedir. Yeni gelinin bu başlığı çıkartmaması, anne-babasıyla barışmadığının göstergesidir.

Pahalı bir başlık türü olan ıngıl, Şalpazarı merkezindeki kuyumcularda Trabzon işi bileziklerle eşdeğer fiyatlarda satılmaktadır. Bu sebepten imitasyonları üretilmekte ve daha makul fiyatlara alıcı bulmaktadır. ıngıl, pahalı olması sebebiyle kimi aileler tarafından zengin evlerinden bir süreliğine ödünç alınarak kullanılmaktadır. (Bk. Ekler, ıngıl)

#### **4.1.1.1.10. Araklı Gelin Başlığı**

Araklı ilçesinde Kayacık Köyü'nde kullanılmaktadır. Erkek kasketinin etrafına ulların sarılması ve etrafına uzun yazmaların geçirilerek çevresine düğmelerin dikilmesiyle oluşturulur.

#### **4.1.1.1.11. Çift Çember**

Araklı ilçesinde Kayacık Köyü'nde mevcuttur. İki çember büyüklüğünde olması sebebiyle bu isimle anılmaktadır. Süslemelerinde çiçek motifleri tercih edilmektedir.

#### **4.1.1.1.12. Silecek**

Gelinin baba evinden çıkması sırasında başına attığı silecek, aslında havludur. Araklı ilçesinde gelinliğin bir parçası olup sonrasında banyo havlusu olarak kullanılmamalı; hatıra olarak çeyiz sandığında saklanmalıdır.

#### **4.1.1.1.13. Eşarp**

Kış aylarında kullanılan, kalın dokumadan yapılan bir başlık türüdür. Renk ve desenleri çeşitlilik göstermekle birlikte kare şeklindedir. İki ucundan üçgen biçiminde katlanarak başa örtülmektedir.

#### **4.1.1.1.14. Yaşmak**

Yaşlı kadınlar tarafından kullanılan, genç kızların kullandığı tepelik yerine geçen ince beyaz bir eşarp türevinde örtüdür (Trabzon, 2006: 355). Soğuktan korunma ve çalışırken saçları temiz tutma amaçlı kullanılır. Yaşmakların kenarları isteğe göre ince işçilik ve maharet gerektiren bir biçimde oylarla süslenebilir.

#### **4.1.1.1.15. Atkı**

Atkı, kış aylarında kullanılan bir başlıktır. Başın yanı sıra omuz veya sırta da sarılabilmektedir.



#### **4.1.1.2. Baş Bağlama Teknikleri**

##### **4.1.1.2.1. Başın Üstünden Bağlama Tekniği – Arkadan Bağlama Tekniği**

Boyun bölgesi açıkta bırakılarak, çember ya da yazma ikiye katlanarak örtülür. Genellikle genç kızlar tarafından tercih edilmektedir. (Bk. Ekler, Baş Arkadan Bağlama)

##### **4.1.1.2.2. Başa Atma Tekniği**

Genç kızların ve gelinlerin iş yaparken başa atma tekniğinde çember ya da yazmanın başa örtüldükten sonra geriye kalan iki ucu bağlanarak sabitlenir. Boyun bölgesi açıkta kalmaktadır.

##### **4.1.1.2.3. Baş Önden Bağlama Tekniği**

Yaşlı kadınlar tarafından tercih edilen başı önden bağlama tekniğinde, baş ve boyun bölgesi tamamen örtülmektedir. Yazma ya da çemberin, başa örtüldükten sonraki iki ucu çene altından tutturulur.

##### **4.1.1.2.4. Çember Üzerine Çember Sararak Baş Bağlama**

Çember, baş ve boynu tamamen kapattıktan sonra ikinci bir çember alınarak alın bölgesi sarılır.

##### **4.1.1.2.5. Başa Dolama Tekniği – Çember Sarma Tekniği**

Yazma ya da çember, düz bir şekilde başa örtüldükten sonra kısa ucu, çenenin altına denk gelecek şekilde sarılır.

#### **4.1.1.3. Kadınlarda Bedenin Üst Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları**

Trabzonlu kadınlar bedenlerinin üst bölümlerinde, içlik, gömlek, ceket, cepken, yelek, atkı, göğüslük, çingil gibi kıyafetler giymektedirler. Bu kıyafetlerin ismi kimi ilçelerde farklı bir isim almaktadır. Kıyafetlerde kullanılan renk ve motifler, ilçelere, köylere ya da giyen kişinin isteğine bağlı olarak küçük farklılıklar göstermektedir. Söz konusu giyim-kuşam unsurları günlük hayatta çeşitli amaçlarla kullanılırken Akçaabat'taki cumalık gömleği, Şalpazarı'ndaki çingil, sadece özel günlerde giyilmektedir.

Gövdeye renkli, çiçekli, süslü, dallı basma; divitinden yapılmış ve köyde kadınlar tarafından elde dikilmiş entari giyilir. Buna ayrıca "fistan" veya "alaca" da denmektedir. Bu entarilerin gelinlik ve ipekten olanlarına ise yörede "krepteşen fistan" adı verilmektedir. Fistan üzerine iki ucu ensede,

diğer iki ucu da bel arkasında bağlanan ve göğüsleri örten “sarel” adı verilen göğüs önlüğü kullanılmaktadır. Bunun üzerine de kırmızı renkte yünden elde dokunmuş fanila giyilmektedir. Ayrıca fıstan üzerinde bele “kuşak” denilen sargı da sarılmaktadır (Cihanoğlu, 1997: 76-78; Cihanoğlu, 2004: 92-93). Özellikle muhacirlik döneminden sonra bölgeye yerleşenlerde kuşak belin arkasından aşağıya ucunda büyük bir püskülle sarkıtılmaktadır. Yine bölgenin yerlileri tarafından yandan, muhacirlik sonrasında yerleşenler tarafından arkada bağlanan peştamal da kuşağın üzerinde önemli bir yer tutmaktadır. Peştamalların ipek olanları mutlaka gelinlik olarak saklanmaktadır (Karataş, 2010: 259-263; Maçka, 1986: 84). Bunun haricinde kadınlar tarafından kara çarşaf da kıyafet olarak tercih edilmektedir. Günümüzde ise kadın giyiminde köy ve şehir hayatı arasında fark hemen hemen kalmamıştır. Bahsi geçen kıyafetlerse ancak tarla, bahçe işlerine giderken giyilmektedir.

#### **4.1.1.3.1. İçlik – Göynek – İç Gömlek**

İçlik, bedenin üst kısmına giyilen bir tür iç çamaşırıdır. Elbise ve beden arasındaki bir iç kıyafettir. Trabzon’un şehir merkezinde, ilçelerinde ve köylerinde atlet, fanila niyetine kullanılır. Geçmişten günümüze en çok tercih edilen iç giyim ürünlerinden biridir. Hayrat’ta iç gömleğe “foredigo” denilmektedir. Bu isimlendirme, kendirden elde edilen bir tür keten kumaştan gelmektedir (Eriş, 2016: 144). Kendirin yasaklanmasının ardından iç gömlek yapımında “Rize kumaşı” kullanılmaya başlanmıştır. El dikişi ile yanlara parça ve kol altına ek parça (kuş) koyulur. Ön kısmı robalı, işli, oyalı ve siyah düğmelidir. Hâkim yakalı, uzun kollu veya kısa kolludur. Patiska, ipekli ve pamuklu kumaştan da yapılmaktadır (Trabzon, 2006: 355). Başka bir türünde ise siyah ipekli kumaştan önü ve omuzları robalı olacak şekilde yapılır. Robalar mavi ve kırmızı işli, önü çiçek desenleriyle süslü ve diğer kenarları motiflerle işli bir çeşit gömlektir. Daha çok gençler tarafından tercih edilmektedir (Cihanoğlu, 2014: 570).

Sümerkan, içliğin yapılış biçimini şu şekilde açıklamaktadır (1998: 96):

Ketan bezi 3 numara olarak tanınan kenevir ipliğinden dokunur. Bu ipliğin İngiliz sistemindeki karşılığı, 12 Ne’dir. Atkısı ve çözgüsü kenevir ipliğidir. Feretiko gibi yaklaşık 30-40 cm. eninde dokunur. İstenirse ağartma (Beyazlatma) işlemi uygulanır. Dokunan parçalar deniz ya da dere kenarında ıslatılıp kurutulularak beyazlatılır. Bu işlem 20 -30 gün sürer.

#### **4.1.1.3.2. Gömlek – Ceket**

Trabzonlu genç kızlar tarafından fazlaca tercih edilmeyen, altına kırmalı ya da düz etek giyilen bir üst giysisidir. Ceketin yaka kısmının içinden, iç gömleğin düğmelerinin görülmesi makbuldür. Bu giysiye, doğadan ilhamını alan motiflerle süsleme yapılmaktadır. Bu motiflere özellikle Şal pazarı’nda rastlanılır. Ayrıca, Şal pazarı’nda ve Tonya’da ceketin kol altlarına “peş” denilen,

giyen kişinin daha rahat hareket etmesini sağlayan yamalar dikilir. Düzköy’de ise, bu sahalardan farklı bir tür ceket giyilmektedir. Kıyaslandığında nispeten daha sade olan bu giysinin yakalarında yırtmaç bulunmaktadır. (Bk. Ekler, Gömlek Örneği)

#### **4.1.1.3.3. Cumalık Gömleği**

Özel günlerde ya da gezmeye, çarşıya gidildiğinde giyilen, beyaz patiska kumaştan dikilen bir tür gömlektir. Akçaabat ve Düzköy sahalarında kullanılmaktadır. Altına “Cumalık etek” denilen bir tür etekle, üstüne ise beyaz ya da renkli kumaş yeleklerle giyilir. Yakası “hâkim yaka” biçiminde olup kanaviçe bezelidir. Ayrıca, çiçek, hayvan motifleriyle de bu gömleğe işlemler yapılır.

#### **4.1.1.3. 4. Cepken – Kolçaklı İşlik – Aba – İsparel – Libadi**

Cepken kış aylarında dışarıya çıkarken giyilen bir giysidir. Tonya’da “cepken” ya da “aba” isimleriyle, Maçka’da “isparel” isimleriyle bilinmektedir (Trabzon, 2006: 356). Ceketin günümüzdeki işleviyle kullanılmakta; her giysinin üzerine giyilebilmektedir. Basma, pazen, dokuma keten ve kalın pamuklu kumaşlardan yapılır. Astar olarak naylon kumaş geçilmiştir. Farklı renklerdeki kumaşlara dikilebilir ancak kolçak kesimi, motifleri, kol manşeti ve omuz bölgesinin biçimleri aynıdır. Uzun kollu, ön cephesi, omuzları, bilekleri ve dirsekleri genellikle siyah renkli manşetlidir. Manşetlerin üzeri çeşitli motiflerle süslüdür. Yaşlı kadınlar koyu renkli ve sade modellerini tercih ederler. Bunlara libadi adı verilmektedir (Cihanoğlu, 2014: 571; Eriş, 2016: 145).

#### **4.1.1.3.5. Yelek**

Trabzon sahasında Şalpazarı, Tonya, Düzköy ve Akçaabat’ta kullanılan, bele bağlanan kuşağı gösterecek biçimde dikilen bir üst giysisidir. Farklı renklerdeki kumaşlardan dikilmesi mümkündür ancak kesimi ve motifleri hemen hemen aynıdır. Önden bağlanabilir modelleri de bulunmaktadır. Beyaz patiskadan yapılan yelek; yuvarlak yakalı, önden düğmeli ve kolsuzdur. Bele pensle oturtularak giyilmektedir (Cihanoğlu, 2014: 570).

Düzköy’de “Çal yelegi” denilen bir yelek türü bulunmaktadır. “Trabzon sarısı” denilen, sarı ve turuncu arasındaki bir renkten dikilmektedir. Beli tamamen örtmektedir. İlçenin Çal bölgesi ile özdeşleşmiş bir kıyafettir (Karataş, 2010: 125).

Akçaabat ve Beşikdüzü’nde beyaz yünden örülen “örme yelek” denilen bir yelek türü bulunmaktadır. Bel hizasının altına inen bu yelek, özel günlerde ya da çarşı, pazar, ev gezmelerinde giyilir. (Bk. Ekler, Yelek Örnekleri)

#### **4.1.1.3.6. Atkı**

Atkı, kadınların baş bölgesiyle ilgili bir giyim kuşam unsuru olmakla birlikte üst bedende de kullanılmaktadır. Kış aylarında omuz ve sırtta örtülür.

#### **4.1.1.3.7. Öğlük – Göğüscek – Göğüslük – Yallık – Yarlık**

Bebeğini emziren kadınların sıklıkla kullandığı bu giysi, kutnu kumaştan dikilmektedir. Boyun ve sırttan bağlanan bu kıyafet, bebeği tutmayı ve emzirme esnasında kadının giysisinin temiz kalmasını sağlamaktadır. Hicran Karataş, bu giysinin Araklı'nın Kayacık Köyü'nde gelinliğin bir parçası olarak kullanıldığını tespit etmiş; emzirmekle bir ilgisinin olmadığını var ise bugün için kaybolduğunu ya da unutulduğunu belirtmiştir (2010: 133).

Şalpazarı'nda göğüslük, "yallık" veya "yarlık" olarak bilinmektedir. Yine kutnu kumaştan yapılmakla birlikte pamuk ya da ipekle karışık, kalın ve ensiz kumaş olarak tanımlamak mümkündür. Kadınlar bu önlüğü dört ucunda bulunan ipler vasıtasıyla yakalarına, göğüs bölgesinin üzerine takmaktadırlar (Gülay, 2001: 190). Günümüzde kullanımdan kalkmıştır.

#### **4.1.1.3.8. Çıngıl**

Şalpazarı'nda kullanımı tespit edilen çıngıl, "gümüş" olarak da bilinmekte; başa ya da göğse takılmaktadır. Göğse giyilen çıngılın işlevi ve özellikleri, başa takılan türü ile aynıdır.

#### **4.1.1.3.9. Gelinlik**

Trabzonlu kadınlar, bedenlerinin tamamını ya da büyük bir bölümünü kaplayan entari, fistan, üç etek giymektedirler. Ayrıca, Şalpazarı ve Araklı'ya özel gelinlik türleri bulunmaktadır. İsteğe bağlı olarak farklı ilçelerde çarşaf gelinliğin giyildiği de görülmektedir.

#### **4.1.1.3.10. Şalpazarı Gelinliği**

Şalpazarı'ndaki düğünlerde, özellikle Geyikli Köyü'nde, beyaz gelinlik giyildikten sonra isteğe bağlı olarak giyilmektedir. Baş kısmına fes, yazma, çember, çıngıl; göğüs kısmına içlik, gömlek, yelek, çıngıl; alt kısmına don, kırmalı etek, ipek peştamal, direm kuşağı, gümüş kemer ve ayaklara naylon ayakkabı giyilmesiyle tamamlanmaktadır.

#### **4.1.1.3.11. Araklı Gelinliği**

Araklı'da, özellikle Kayacık Köyü'ndeki düğünlerde, Şalpazarı gelinliğine benzer Şekilde giyilmektedir. Kutnu kumaştan dikilmektedir. Baş kısmına başlık, çift çember ve silecek; göğüs kısmına i lik, gömlek,    etek, g ğ Ő ek; alt kısmına don, yanar döner etek, pamuk kuşak, Şal kuşağı, gerilik, ipek bel kaytanları, beyaz çorap ve ayaklara mavi renkli naylon ayakkabı giyilerek bir bütün haline getirilmektedir.

#### **4.1.1.3.12.  arŐaf Gelinlik**

Trabzon'un farklı ilçelerinde gelinlik olarak giyilmektedir. Siyah renkli kumaştan dikilmektedir.

#### **4.1.1.4. Kadınlarda Bedenin Alt Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları**

Trabzonlu kadınlara, bedenlerinin alt bölgelerinde Şalvar, don, etek, kuşak, peştamal giymekte; bunları tamamlayıcı olarak bel bağı, gümüş kemer, çanta ve sarma takmaktadır. Bu kıyafetlerin büyük bir bölümü günümüzde de günlük hayatta tercih edilmektedir. Ancak yanar döner etek, ipek peştamal, gerilik, gümüş kemer ve sarma, sadece gelinler tarafından, gelinliğin bir parçası olarak giyilmektedir.

##### **4.1.1.4.1. Şalvar – Don**

İç giyim olarak tercih edilen, genellikle eteğin altına giyilen bir kıyafettir. Çeşitli kumaşlardan, renklerden, desenlerden oluşmaktadır. "İ  donu" olarak da bilinir. Ancak kumaŐının pamuklu olması makbuldür. Uçları lastiklerle tutturulmaktadır. Trabzon sahasının tamamında kullanılmaktadır. Tonya'da "don" olarak (Trabzon, 2006: 356); Şalpazarı'nda "dizlik" olarak bilinir (Karataş, 2010: 161). Trabzonlu kadınlara giydiği Şalvar biçim ve kullanım yönünden Anadolu sahasındaki diğer Őalvarlardan ayrılmaktadır. Diğer yörelerde bir altlık olarak i  çamaşırlara üstüne giyilen Şalvar Trabzon'da müstakil bir giyim unsuru olarak kullanılmaz. Fistan/entari altına giyilen Şalvar bu sebeple "don/i  donu" olarak adlandırılır. Kısa ve uzun olmak üzere iki tipte görülen Őalvarların bacak kısmı uzun olanları iç kesimlerde giyilirken kısa Şalvar ise kasabalarda ve kıyı köylerinde giyilmektedir (Gedikoğlu, 2016: 372).

Araklı ilçesindeki kadınlara kullandıkları donlar, bölgenin kalanından farklılık gösterir. Buradaki Őalvarlarda, eteğin altından görünen kısımda yöreye özgü kumaş ve desenler bulunmaktadır. İ  donu olarak adlandırılan Őalvarlarda belde  n ve arka parçaları ayırmak için iki yırtmaç bulunur.  n arkaya, arka da öne ince bir ip ile bağlanır. Diz kapağı üstünde lastikle büzülüp; kenarı kırma, fisto ve dantellerle süslüdür (Eriş, 2016: 144). (Bk. Ekler, Şalvar  rneği)

#### 4.1.1.4.2. Entari – Fistan – Endare

Kadınların yelek veya cepkenlerinin içine giydikleri, çeşitli renklerdeki pazen, basma ve ipekli kumaşlardan dikilen bol etekli elbiselerdir. Entariler çoğu yerde “fistan” olarak da bilinir. Diz kapağından biraz daha aşağıya uzanan, pileli etekleri mevcuttur. Etek kenarları pileli olan bu tip fistanlara Çaykara’da “farfarlı (fırfırlı) fistan” adı verilmektedir. Bunların renkleri kırmızı, bordo, mavi ve yeşil renkler ağırlıktadır (Çelik, 2005: 328). Entari genç kızların çeyiz sandıklarında mutlaka bulunması gereken unsurlardandır (Cihanoğlu, 2014: 570). Bu elbiseye Tonya’da “entari”, Şal pazarı’nda “kırmalı fistan” ismi verilmekte; yaka ve manşetleri aynı renklerden oluşmaktadır. Adı geçen ilçelerde fistan diken terziler bulunmakla birlikte pek çok mağazada fabrika yapımı türleri satılmaktadır. Ayrıca sahil kesimlerinde kadınlar tarafından tercih edilen fistanların entari kısımları daha dar ve kısa tercih edilmektedir. Böylece tarz olarak kent giyimine yaklaşılmaktadır (Trabzon, 1998: 57). Abdullah Gülay fistan giyiminin yıllar içerisinde diğer giyim unsurları gibi ortadan kalkmadığını, aksine moda evlerinde “Şoray modası”, “çingene modası” vb. adlandırmalar altında yeniden üretildiğini ve genç kızlar tarafından tercih edildiğini belirtmektedir (Gülay, 2001: 191). (Bk. Ekler, Entari/Fistan Örnekleri)

#### 4.1.1.4.3. Etek

Trabzonlu kadınlar tarafından tamamlayıcı bir kıyafet olarak tercih edilir. Yelek, cepken, ceket altına, şalvar üzerine ya da üç etek içerisine giyilir. Dikiminde pamuklu kumaşlar kullanılır.

#### 4.1.1.4.4. Üç Etek

Fistan ya da eteğin üzerine giyilmektedir. “Kutnu kumaşı”ndan dikilmektedir. Kalın ve parlak kumaş tercih edilir. Bel kısmı lastikli ve büzgüldür. Etek kısmı ise dantelli, fistolu ve kurdelelerle süslüdür (Cihanoğlu, 2014: 570). Hâkim yaka olup ayak bileklerine kadar inmektedir. Kollarının altında “beş” denilen yamaları bulunmaktadır. Çok eski dönemlerde genç kızlar tarafından gelinlik olarak giyilmiştir. Soğuktan korunmak için kış aylarında da giyilebilir. Boydan boya açık olan ön yakası dışında belin altında da sağlı sollu iki yırtmacı bulunmaktadır (Gedikoğlu, 2016: 370).

#### 4.1.1.4.5. Kırmalı Etek

Pileli eteklere, Şal pazarı ilçesinde “kırmalı etek” denilmektedir. Genç kadınlar açık renklerden dikilmiş kırmalı etekleri, orta yaş ve üzerindeki kadınlar koyu renkleri tercih ederler. İşlemeleri köyler arasında küçük farklılıklar göstermektedir. Etekteki pilelerin uzunluğu giyen kişiye bağlı olarak değişiklik göstermektedir. (Bk. Ekler, Kırmalı Etek Örneği)

#### **4.1.1.4.6. Çal Eteği**

Şekil olarak kırmalı eteğe benzemektedir; yalnızca Düzköy'ün Çal bölgesinde giyilmektedir. Özel günlerde, ev ve çarşı pazar gezmelerinde tercih edilmektedir.

#### **4.1.1.4.7. Cumalık Etek**

Akçaabat ve Düzköy'de giyilen bir etek türüdür. Beyaz patiska kumaştan dikilmekte; etek uçlarında kanaviçe işlemler bulunmaktadır. Genellikle Cumalık gömlekle takım olarak giyilir.

#### **4.1.1.4.8. Düz Etek**

Trabzon'un hemen her bölgesindeki kadınların giydiği, belirli bir özelliği olmayan bir etek türüdür.

#### **4.1.1.4.9. Yanar Döner Etek**

Araklı'da giyilen kadife bir tür etektir. Gelinliğin bir parçası olarak kullanılır.

#### **4.1.1.4.10. Kuşak**

Trabzonlu kadınların etek ya da fistan üzerinde giydikleri bir tür kemerdur. Özellikle bağ bahçe işleriyle uğraşan kadınlar tarafından, beli soğuktan ve incinmekten korumak amacıyla takılmaktadır. Günümüzdeki kullanımı eski dönemlerde oranla azalmıştır. Ancak yük taşıırken bele bağlanan kalın kuşaklar vücuda binen yükün ağırlığını azalttığından sırt yastığı işlevi de görmektedir. Bu sebeple kullanımı azalsa da tamamen kaybolduğunu söylemek güçtür. (Bk. Ekler, Kuşak Bağlama Örneği)

Trabzon'un tamamında hemen hemen aynı tür kuşaklar giyilmekle birlikte aralarında küçük farklılıklar bulunmaktadır. Tonya'da "pamuklu", "urum" ve "lahori", Şalpazarı'nda "pamuklu" ve "direm", Araklı'da "ecem", "şal" ve "pamuk" türünde kuşaklar mevcuttur. Lahori adı verilen kuşaklar özel günlerde ve düğünlerde giyilen püsküllü ve desenli yün kuşaklardır. Bunların adının Pakistan'daki Lahor'dan geldiği söylenmektedir (Trabzon, 2006: 356; Cihanoğlu, 2014: 571).

#### **4.1.1.4.11. Peştamal – Dolaylık – Oğluk – Önlük**

Peştamal, Hayrat, Çaykara, Yomra ve Dernekpazarı'nda "dolaylık", Düzköy'de "oğluk" isimleriyle bilinmektedir (Trabzon, 2006: 356). Etek, fistan ya da kuşak üzerine bağlanmaktadır. Genellikle kırmızı ve beyaz renklerden, enli ve kareli olacak şekilde dokunur (Trabzon, 1998: 57). Ancak ilçelere göre peştamalların renklerinde farklılıklar bulunmaktadır. Genç ve yaşlı kadınlar

tarafından, özellikle bağ bahçe işleriyle uğraşırken takılmaktadır. Bir kıyafet olmasının yanı sıra aşağıya sarkan iki ucunun toplanarak belin arkasına tutturulmasıyla bir önlük görevi de görmektedir (Eriş, 2016: 145). (Bk. Ekler, Peştamal Örnekleri)

Peştamallar geçmişte yün dokumadan, siyah renkle üretilmiştir. Yünden yapılanlarına “şal peştamal”, “kara peştamal” adı da verilmektedir (Gedikoğlu, 2016: 374). Daha sonra pamuklu dokumaya geçilmesiyle birlikte kırmızı ve beyaz renkli olanları dokunmaya başlamıştır (Gülay, 2001: 192). Dokuma işleri genellikle Çarşıbaşı yöresinde yapılmaktadır. İlçelere göre renklerine göre şu şekilde çeşitlilik göstermektedir:

#### **4.1.1.4.12. Filligoz (Kırkkalem) Peştamal**

Trabzon’un hemen her ilçesinde giyilmekte; bordo-beyaz, kahverengi-siyah gibi pek çok farklı renklerden oluşmaktadır. Çarşıbaşı ve Şalpazarı’nda ağırlıklı olarak krem ve bordo renkleri, Tonya’da kahverengi-siyah tonları tercih edilmektedir. Yomra, Arsin, Araklı, Köprübaşı, Sürmene, Hayrat, Çaykara ve Dernekpazarı’nda dikey kalın çizgilerin üzerinden geçen ince yatay çizgiler ve üç renkle dokunmuş peştamallar bulunmaktadır.

#### **4.1.1.4.13. Dokuma Peştamal – Kırmızı Dastarlı Peştamal**

Trabzon’un en eski peştamalıdır. Günümüzde çok az kişi tarafından dokunmaktadır. Üç parçadan oluşmaktadır. Kenarlarına sökülmesini engellemek için, el işi olarak “kaytan” işlenir. Parçaları birbirine dikilerek kullanılır.

#### **4.1.1.4.14. Kumaş Peştamal**

Dokuma peştamala benzeyen, siyah renkli bir giysidir. Tonya, Akçaabat, Şalpazarı ve Düzköy’de kullanılmaktadır. Üzerinde makine yardımı olmadan, iğneyle işlenen süslemeler bulunmaktadır.

#### **4.1.1.4.15. İpek Peştamal**

Kuşak üstüne bele sarılarak kullanılan, ipekten dikilmiş bir peştamal türüdür. Gelinlere takılan, gündelik olarak giyilmeyen bir kıyafettir. Krem ve eflatun renklerindedir.

#### **4.1.1.4.16. Araklı Peştamal**

Araklı ilçesinde kahverengi, siyah-yeşil, kırmızı-sarı renklerinde; içi lastikli bir peştamal türüdür.



#### **4.1.1.4.17. Gerilik**

Araklı ilçesinde, gelinliğin arkasına bağlanan, kutni kumaştan dikilmiş bir peştamal türüdür. Üzerine ecem şalı sarılarak kullanılır.

#### **4.1.1.5. Kadın Giyim Kuşamını Tamamlayıcı Unsurlar**

Trabzon geleneksel kadın giyimini tamamlayan unsurlar ziynet eşyalarıyla birlikte tamamlayıcı kıyafet unsurlarından oluşmaktadır. Ziynet eşyası olarak kullanılan elmas sürgülü kordonlar, elmas taşlarla süslü yuvarlak kapaklı saatler, altın zincir ve gerdanlıklar, zincire bağlı içine ayet konan muskalar ve işlemeli kolyeler gelmektedir (Eriş, 2016: 146). Siyah kadifeye bağlı “beşibirlik” olarak adlandırılan beşi bir yerdeler, altın ve gümüşten örülerek yapılan kazaziye ürünü bilezikler, kırma kemerler, elmas gül, küpe ve yüzükler maddi durumlarına göre kadınlar arasında tercih edilmektedir. Bunların haricinde ceviz ağacından yapılma sedef kakma ve işlemeli çeyiz sandıkları, mücevher kutuları kadınlar arasında geçmişte olduğu gibi günümüzde de popüler olup kullanılmaktadır. Ayrıca fildişinden veya ahşap oyma tekniğiyle yapılma taraklar yaşlı kadınların önemli ziynetlerindedir. Kadın giyim kuşamını tamamlayıcı unsurlardan bazılarını etraflıca zikretmekte fayda vardır:

##### **4.1.1.5.1. Bel Bağı – Bel Kınığı – Kılık Bağı – Bel Kaytanı – Yörek Bağı**

Püskülleri, ponponları sarkık olarak duran, bele bağlanan bir tür kemerdur. Akçaabat'ta “bel kaytanı”, Düzköy'de “bel bağı”, Tonya'da “kılık bağı”, “bel kınığı” isimleriyle bilinmektedir. El tezgahlarında dokunan, yünden imal edilen bu kemerler genellikle kırmızı renktedir. Akçaabat, Düzköy, Beşikdüzü, Tonya ve Şalpazarı'nda sıkça kullanılmakta; diğer ilçelerde örneğine rastlanılmamaktadır (Karataş, 2010: 227). (Bk. Ekler, Bel bağı)

Yörekbağı, günümüzde kullanılmamakla birlikte geçmişte Şalpazarı Ağasar'da genç kızların peştamal üzerine sardıkları bir tamamlayıcı unsurdur. Hammaddesi renkli yün iplerdir. Genişliği 2 cm'yi geçmeyecek şekilde dokunur. Uzunluğu ise 2 metreyi geçmez. Ucunda aynı tür iplerle yapılmış püskülleri bulunmaktadır (Gülay, 2001: 192).

##### **4.1.1.5.2. Gümüş Kemer**

Şalpazarı'nda gelin olacak genç kızların fistanlarının üzerine takılır. Bu kemeri kullanmak için evleniyor olmak şart değildir; isteyen her genç kız giyebilir. Özel günlerde daha çok tercih edilmektedir. Trabzon'un diğer ilçelerinde bu kemerin varlığı geçmişte özellikle gelinlik kızın

çeyizine hazırlanan altınlarda maddi durumu iyi olan ailelerin yapması gerekenlerden biri olarak görülmektedir.<sup>61</sup>

#### **4.1.1.5.3. Beşibirlik**

Altın liralardan meydana gelen, boyuna takmak için bulundurulan zinet eşyasıdır. Anadolu'nun her bölgesinde bilinen “beşi bir yerde”nin dilde uyarlanmış şekli olup farkı yoktur. Günümüzde bilezik de beşibirlik yanında kullanılmaya başlanmıştır (Üçüncü, 2016: 343).

#### **4.1.1.5.4. Boncuk – Lira**

Liralarla birlikte boğaza at boncuğundan küçük, çeşitli rengarenk göz alıcı boncuklar bağlanır. Bu lira ve boncuklar renkli bezden yapılmış bir bağ ya da renkli kurdeleyle dizilmiştir (Eriş, 2016: 147). Genellikle maddi durumu iyi olan aileler, kızlarına ve gelinlerine altın liradan yapılmış beşibirlikler tercih ederken maddi durumu altın almaya yetmeyen ailelerde veya gündelik süs eşyası olarak bu boncuk liralar tercih edilmektedir.

#### **4.1.1.5.5. İğnelik**

Kadınlarda bele sarılan kuşağın üzerinde yine beli saracak şekilde kuşağın üstünden iğnelik takılır. İğnelik kadın giyiminde muhakkak bulunması gereken bir aksesuardır çünkü kadının silahı olarak kabul edilir. Gelinlere geçmişte taşıdıkları bu iğneliklere göre kıymet biçilmektedir (Üçüncü, 2016: 343).

#### **4.1.1.5.6. Çanta**

Trabzon sahasında pek çok noktada, farklı işlevlerde kullanılan bir aksesuardır. Farklı renk ve desenlerden oluşmaktadır. İsteğe bağlı olarak boncuk, deniz kabukları, pul, ponpon, püskül ya da yün toplarıyla süslenmekte; bu süslemeler iğne ya da el yardımıyla yapılmaktadır.

Sümerkan, Trabzonlu kadınların taktığı çantaları dört grupta incelemektedir. Tane çantaları, tarımla uğraşan kadınlar tarafından tercih edilmektedir. Mushaf çentisi, Kur'an-ı Kerim'i duvara asma işlevini taşımaktadır. Bükülmüş bir bağ ya da kaytan yardımıyla omuza takılan omuz çantaları, Sürmene ve Yomra'da “hermence”, Akçaabat'ta “çanta”, Vakfikebir, Beşikdüzü ve Şal pazarı'nda

<sup>61</sup> Altın veya gümüş kemerler esasında Trabzon hasır işçiliğinin büyük parçalarından birini oluşturmaktadır. Günümüzde dahi kuyumcular tarafından oluşturulan hasır setler, ailelerin maddi durumlarına göre kemer, bilezik, gerdanlık ve küpeden oluşmaktadır. Evlilik bahsinde değinildiği gibi gelinin ailesinin kızları için alınacak altını belirlerken bazen bu setin tümünü, bazen de yalnızca hasır bileziği istediği durumlar mevcuttur. Yapılan alışverişin “ağırılık görme” olarak adlandırılması, esasında durumu son derece açık niteliktedir. Kimi zaman hasır kazaziye ürünlerinin yerini Trabzon işi burma bilezikler veya “üç kat gordon” olarak bilinen gelinin boynunu üç tur saracak uzunlukta altın kordon almaktadır.

“çenti” ya da “çentey” adlarıyla bilinmektedir. Sırt çantaları, Vakfikebir, Beşikdüzü ve Şal pazarı’nda sıkça takılmakta; “camada” adıyla kullanılmaktadır (Sümerkan, 1998: 112-113).

#### **4.1.1.5.7. Sarma**

Araklı’da gelinliğin bir parçası olarak kullanılan, rengarenk ponponlarla süslü bir tür kemerdur. Ecem şalının üzerine sarılarak bağlanılır.

Tüm giyim kuşam unsurlarının bir arada bulunduğu kadın giyimine dair örnekler “Ekler” bölümünde mevcuttur. (Bk. Ekler, Kadın Giyim Kuşam Örnekleri)

#### **4.1.2. Erkek Giyim Kuşamı**

Erkek giyiminde günümüzde bilinen medeni kıyafetler giyilmektedir. Ancak geçmişte Trabzon’un şehir merkezindeki erkek giyimi, köy ve kasabalarından farklılık göstermektedir. Erkekler yazları, ince kumaştan ceket-pantolon giymekte; ayakkabı olarak iskarpin ve potin kullanılmaktadırlar. Kışları ise kalın kumaştan palto giymekte; ayaklarda potin ve lastik tercih edilmektedir. Ciravoğlu, Birinci Cihan Harbi’nden önce şehirli erkeklerin üstlerine uzun ceket, kürk; altlarına ağı geniş şalvar giydiklerini, başlarına sarık sardıklarını belirtmekte; savaştan sonra bu görünümün yerini tamamen Avrupalı kılıklara bıraktığını tespit etmektedir (2009: 237). Köylerde ise iç çamaşırı olarak kısa veya uzun kollu keten gömlekler, bele ince işli uçkurlarla bağlanan iç donları, mintan, şalvar, potur tercih edilmektedir. Ayağa ise kara lastik, kloş potin, kundura giyildiği bilinmektedir.

Trabzon erkeğinin giyiminde dikkat çeken unsur, işleme ve silahıyla birlikte kullandığı aksesuarlarıdır. Erkekler, genellikle siyah ipekli işlemelerle süslü, içlerine açık ipekliden mintan giydikleri cepkenleri, şalvarları ve tozlukları tercih etmektedirler. Cepkenin sağ ve sol yanında fişeklik cep bulunmaktadır. Belde kayış, kayışın sağ tarafında tabanca, sol tarafında ise kama ya da Sürmene bıçağı mevcuttur. Kaynaklarda genel kanı bölgenin genel itibarıyla dağlık, engebeli ve ormanlarla kaplı oluşunun, yerleşimin bu sebeple dağınık düzende olmasının silah taşımaya bir gereklilik haline getirdiği yönündedir (Eriş, 2016: 148).

Erkek giyiminde gümüş saat kösteği, takan kişinin maddi durumunun göstergesi olan bir süs eşyasıdır. Alt giyimde iç don üzerine, paça kısmı sıkıca saran, dizden yukarısına bollaşan ağ pantolonu giyilir. Ayaklarda ise “sabuk” ismi verilen ince köseleden uzun konçlu çizme ya da “çapula” denilen geleneksel ayakkabı vardır. Erkeklerin ayakkabı tercihi, ekonomik durumlarını yansıtmakta; maddi durumu iyi olmayanlar “çarık”, iyi olanlar “yemeni” giymektedir. Bölgenin bol yağışlı iklimi sebebiyle feslerin etrafına mendil sarılıdır.

Yukarıda yer alan bilgiler doğrultusunda erkek giyimini oluşturan ana unsurlar baştan ayağa kabalak, mintan, yelek, aba, zıpka, kuşak, çizme ve takılardan (köstek, kama, silah, yağdanlık, kavlık) oluşmaktadır.

#### **4.1.2.1. Erkeklerde Başa Giyilen Giyim Kuşam Unsurları**

Türkler, tarih boyunca başları için çeşitli aksesuarlar kullanmışlardır. Dede Korkut Hikayelerinde börk, külah ve yaşmak giyildiği yazılıdır (Gökyay, 2006: 1134- 1143).

Trabzon sahasında erkeklerin başlarında, fes, şapka, kasket ve kabalak kullandıkları tespit edilmiştir. Fes, bugün kullanılmamaktadır. Kabalak ise halk arasında daha çok “kukul” olarak bilinmekle birlikte Trabzon’da pek çok ailenin soyadı da bu kıyafetten gelmektedir.

##### **4.1.2.1.1. Fes**

Fes, Trabzonlu erkeklerin Cumhuriyet’in ilanına kadar kullandıkları bir tür başlıktır. Hem genç hem de yaşlı erkekler tarafından tercih edilmektedir. Şehir merkezinde yaşayan erkekler fesi, etrafına çember sararak giyerken; köylerde bu başlık sade bir biçimde takılmaktadır (Trabzon, 2006: 357).

##### **4.1.2.1.2. Şapka – Kasket**

Trabzonlu erkeklerin Cumhuriyet’in ilanından sonra sıkça taktıkları başlıklardır. Anadolu sahasındaki diğer örneklerden farkı bulunmamaktadır.

##### **4.1.2.1.3. Papah**

Çaykara’da yaşlılar tarafından başa takılan yünlü başlıktır (Çelik, 2005: 323). Artvin ve Doğu Anadolu Bölgesi’ndeki gibi kalpağa benzemez. “Gugul” olarak da bilinmektedir.

##### **4.1.2.1.4. Kabalak**

“Kukulata” ve “kara puşu” olarak da adlandırılan, üstü huni biçiminde olup kulaklara kadar gelen uçları olan bir tür başlıktır. Bu başlığın uçları düğümlenerek bağlanır. Tepesinde püskül bulunur. Siyah şayak<sup>62</sup> kumaştan yapılıp kaytan işlemelidir. Boyu 120-140 cm veya 150-170 cm arasındadır (Trabzon, 2006: 357). Halk arasında “gugul”, “kukul” olarak bilinmektedir. 1960 öncesi

---

<sup>62</sup> Şayak kaba bir biçimde dokunmuş dayanıklı yünlü kumaştır. İplikleri köşeden köşeye ve çuhadan daha sert olacak şekilde dokunur. Lacivert veya siyah renktedir. Kaba örgülü olmakla birlikte sıcak tuttuğundan özellikle köy ve kasabalarda ceket, aba ve zıpka pantolon kumaşı olarak kullanılmaktadır (Cihanoğlu, 2014: 579).

başa, yün ya da keçi kılından dokunmuş püsküllü başlık, taraklı kasket ya da sarık adı verilen kaba bezden yapılmış sargı takılmaktadır (Durmuş, 2010: 30; Cihanoğlu, 1997: 94-95; Cihanoğlu, 2004: 96). Kukul için Kudret Emiroğlu, erkeklerin başına taktıkları başlık, tavukların başındaki pullu tüylü kabarıklık ifadelerini kullanıp kelimenin Latince “cuculla”, İtalyanca “cocelletta” kelimelerinden Türkçeye “kukuleta” biçiminde veya Yunanca “khukhula” biçiminden geçtiğini belirtir (Emiroğlu, 1989: 113).<sup>63</sup> Farklı bağlama şekilleri bulunsa da en çok tercih edilen bağlama şekli yan yolları özel bağlama tekniğidir (Trabzon, 1998: 56). Buna göre başlığın orta bölümü başa geçirildikten sonra uçları özel şekilde sarılır, sağ tarafta yukarıya doğru bir kulak yapılır, sol taraf püskülle birlikte uygun şekilde aşağıya doğru sarkıtılır (Çelik, 2005: 323).

#### **4.1.2.2. Erkeklerde Bedenin Üst Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları**

Gövdeye kendirden dokunmuş ketan/ketenden yapılmış iç fanila üzerine yakasız gömlek, onun üzerine de kolsuz yün ya da keçi kılından elde dokunmuş kolsuz kazak giyilmektedir. Ayrıca mintan üstünde yelek ve ceket giyimi yaygındır. Bele kuşak sarılması da eski bir adet olup günümüzde genellikle rastlanmamaktadır. Kuşaklar şaldan yapılı ve desensizdir. Bele sarıldıktan sonra kuşağın uçları kuşağın arasına sokulup sarkıtılmaz (Cihanoğlu, 1997: 97; Cihanoğlu, 2004: 97). “Aba” adı verilen ceketler yün veya pamuktan elde edilmiş şayak adındaki bir çeşit kumaştan dikilmektedir. Bu ceketlerin özelliği kollarının astarlı olmasına rağmen beden bölümünde astar bulunmamasıdır. Ayrıca bu ceketlerin omuzlarına vatka adı verilen pamuk konmaz ve bu ceketlerin ön kısmında yaka bulunmaz (Maçka, 1986: 84; Çelik, 2005: 323).

Trabzonlu erkeklerin, bedenlerinin üst bölgesinde içlik, gömlek, mintan, aba, yelek giydikleri; bunları tamamlayıcı olarak köstek, çerkez kemeri, sırma silahlık, kemer, hamayıl, muska, kav torbası, yağdanlık, bıçak, kama, Sürmene bıçağı ve kama taktıkları tespit edilmiştir. Bu kıyafetlerin büyük bir bölümü günümüzde de giyilmekte; ancak, erkeklerin söz konusu aksesuarları kullanımı eski dönemlere oranla azalmaktadır.

##### **4.1.2.2.1. Göynek – İçlik – Tevek Gömlek – Keten Gömlek – Foredigo – Ketan Gömlek**

Kadınların giydikleri iç gömlekle benzer işlevlere sahiptir. Günümüzdeki “atlet”, “fanila” ile aynı özellikleri taşımaktadır. Yaka kısmı genellikle bisiklet yaka olup kol boyu uzun ya da kısa olarak değişiklik göstermektedir.

---

<sup>63</sup> Türkiye’de Karadenizli, Trabzonlu, Laz olarak belirtilen fikra tiplerinde, sahne sanatlarında ve görsel medyada bu aksesuar erkekler tarafından sıkça kullanılmaktadır. Bu sebepten “kukul” artık yalnızca Cumhuriyet öncesi gündelik hayatta veya halk oyunlarında takılan bir başlık özelliği olmaktan çıkmış, artık bölge insanını temsil eder bir hal almıştır.

#### 4.1.2.2.2. Gömlek – Mintan

Beyaz ipekli kumaştan dikilen, yakası dik veya düz hâkim yaka, manşetli bir giysi türüdür. Düğmeleri siyahtır. Gmleğın bol ve esnek olması makbuldür. 1900’l yıllarda el tezgahlarında dokunan gmleklerde iki farklı model bulunmaktadır: Birincisi “koluzobba” denilen eriş ve arağazı ipek ve brmckle dokuma bir çeşit gömlek; yine “yarım koluzobba” veya “melez” denilen ipeğı az ve brmcğ fazla bir çeşit gömlektir. İkincisi ise “hilaliye” adı verilen Çın pamuğ ve ayrıca ipek ve brmck karışık dokunan erkek gmleğidir (Cihanoğlu, 2014: 579; Eriş, 2016: 149). şimdilerde ise siyah beyaz çizgili bezden yapıldığı gibi beyaz patiska, poplin veya ipekli kumaştan dikilen, hâkim yaka, kolları manşetli bol bir giysidir. Yaka boğaz üzerinde iki üç düğmeyle iliklendiğı gibi sol omuz üzerinde de iliklenebilir. Düğmeler ise siyah renktedir (Trabzon, 2006: 358). (Bk. Ekler, Mintan)

#### 4.1.2.2.3. Aba

Kış aylarında giyilen, çok kalın ve ynl kumaşlardan veya siyah şayaktan yapılan bir giysi türüdür. Kolları astarlı olduğu halde bedeni astarsızdır. Sağ ve sol tarafta birer cebi bulunur. Kruvaze olarak sağ kolun üzerine kapatılır (Trabzon, 2006: 357). Yakasız bir ceket görünümünde olan abaya ise “kaput” denilir.

#### 4.1.2.2.4. Yelek

Gmleğın zerine, abanın altına giyilen; siyah kumaşlarla dikilen, kolsuz bir giysidir. n kısmı genelde siyah şayak kumaştan dikilir. Arka kısmı ise bütünüyle astarlıdır. Yeleğın astarı karamandoladan olduğu gibi ipekten de olabilir. Sol omuzdan ve önden aşağı düğmeleri iner. Bu düğmeler simetrik olarak sağ tarafta da bulunur. Kullanılan düğmelerin rengi siyah veya metalik renktedir (Eriş, 2016: 149). Varlıklı kimselerin bu düğmeleri gümüşten yaptırdığı bilinmektedir (Çelik, 2005: 324). Yeleğın cepleri oldukça işlevseldir. Trabzonlu erkeklerin yeleklerinin önünde kstekten süslemeler bulunmakta; özellikle yayla şenliklerinde böyle tipteki modelleri sıkça giyilmektedir. Bu modellerin yaka kısmında 12 cm eninde sırmalı işlemeler bulunmaktadır (Cihanoğlu, 2014: 579). (Bk. Ekler, Yelek)

#### 4.1.2.3. Erkeklerde Bedenin Alt Kısımına Giyilen Giyim Kuşam Unsurları

Altan paçaları dar, gövdeye doğru genişleyen, “zıpka” adı verilen körüklü külot pantolon giyilmektedir. Günümüzde zıpka giyimi tamamen ortadan kalkmış, yerini normal pantolon giyimine bırakmıştır. Zıpka Trabzon’un tüm ilçelerinde erkek giyiminde bir dönemin modası olup erkek giyiminde tercih edilen pantolon türleri arasında birinci sıradadır. Bacak kısmı dize kadar dar ve yandan düğmeli bu pantolonlar ağ kısmına gelindiğinde körüklü bir yapı ihtiva eder ve şalvar benzeri

bir yapı arz eder. Beli pantolonun içinden geçirilen ince ve uzun bir uçkurla bağlanır (Çelik, 2005: 324; Gedikoğlu, 2012: 286).

Trabzonlu erkekler, bedenlerinin alt bölgelerinde zipka, süvari ve külot pantolonlar giymektedirler. Ancak günümüzde bu kıyafetlerin kullanımı, geçmiş dönemlere kıyasla oldukça azalmıştır. Hazır giyimin yaygınlaşması, piyasada çok çeşitli ürünlerin bulunabilmesi sebebiyle söz konusu pantolonlar tercih edilmemektedir.

#### **4.1.2.3.1. Zipka – Zivka – Süvari Pantolon – Külot Pantolon**

“Laz donu” olarak da bilinen, bacak kısmı dar, ağ kısmı geniş, arka kısmı körüklü bir tür şalvardır. Siyah şayak kumaşlardan dikilir. Kaytanlarla işlidir. Bele, “uçkur” denilen ip yardımıyla bağlanır veya yandan düğmelerle kapatılır. Kaytan işlemler zipkanın ek yerlerinde bacağın ön ve arkasından aşağıya doğru 1 cm enindedir. Uzun uçkur ile önden arkaya dolanarak bağlanır. Paçalarında, kolaylıkla giyilebilmesi için 10 cm’lik yırtmaçlar bulunur. Bu yırtmaçların ucunda uçkurlar bulunur ve bunlar ayak bileğine bağlanır (Cihanoğlu, 2014: 579). Külot pantolon ya da “İngiliz pontul” olarak adlandırılan pantolon türü de zipkaya benzer şekilde dar paçalı, iki yandan körüklü şekildedir (Gedikoğlu, 2016: 377). Hicran Karataş, zipkadaki dikiş teknikleri ve süvari pantolonun sahada sıkça giyilmesi sebebiyle, Trabzon’daki Türk varlığını çok eski dönemlere dayandırmaktadır (2010: 244-246). Ancak zipka pantolon artık gündelik yaşamda halk oyunları haricinde kullanılmamaktadır. (Bk. Ekler, Zipka Pantolon)

#### **4.1.2.4. Erkek Giyim Kuşamını Tamamlayıcı Unsurlar**

Erkekler tarafından ziynet eşyası olarak kuşak harici pek fazla aksesuara rastlanmaz. Ateşli silah taşımının serbest olduğu yıllarda erkekler kuşaklarının üstlerine “sırma silahlık” olarak bilinen siyah deriden yapılma kemer takmaktadır. Kemerlerin üst kısımlarında bıçak ve silah koymak için üst üste dikilmiş kayış gözleri bulunmaktadır. Ayrıca nazardan korunmak amaçlı gümüşten yapılma ve içinde muska, ayet vb. koruyucu tılsımları barındıran “hamayil” adında kutuların takıldığı bilinmektedir. Ayrıca yağdanlık, ateş yakabilmek için kavlik, kuşak arasında taşınan ziynet eşyaları arasındadır (Cihanoğlu, 1997: 98; Cihanoğlu, 2004: 98). Erkek giyimini tamamlayıcı unsurlar olan köstek, kemer, körüklü çizme vb. unsurların bulunduğu erkek giyim kuşam unsurları “Ekler” bölümünde yer almaktadır. (Bk. Ekler, Erkek Giyim Kuşam Örnekleri)

##### **4.1.2.4.1. Köstek**

Köstek, sol cebe konulan saate bağlanan, pek çok ince gümüş zincirin birleşiminden oluşmaktadır.

#### **4.1.2.4.2. Çerkez Kemerı – Sırma Silahlık**

Çerkez kemerı ya da sırma silahlık, bugün kullanılmayan bir aksesuardır. Geçmişte bu kemer üzerinde Trabzonlu erkeklerin ev dışında kendilerine lazım olacak bıçak, silah vb. eşyaları taşınmaktadır. Siyah deriden yapılmakta, aşağı doğru inen gümüş içli uçları vardır. Yelek üzerinden bele bağlanmaktadır.

#### **4.1.2.4.3. Hamayil**

Gümüşten imal edilmiş, camii ve padişah arması gibi motiflerle işlenen, boyuna ve yeleğin altından omuza asılan bir tür kutudur. Nazar değmemesi için içerisine muska vb. materyaller konmaktadır. Sigara tabakası büyüklüğündedir.

#### **4.1.2.4.4. Muska**

Hamayille aynı işleve sahip olan nuska/muska, boyuna asılarak kullanılan bir aksesuardır. Genellikle üçgen biçimini taşır.

#### **4.1.2.4.5. Kav Torbası – Kavlık**

Trabzon erkeği tarafından artık günümüzde tercih edilmeyen kav torbası ya da kavlık; bir bakıma çakmağın eski dönemlerdeki halidir. Ateş yakmak için taşınır. İçerisinde çakmak taşı, kav vb. kıvılcım çıkarmaya yarayan nesnelere bulunur.

#### **4.1.2.4.6. Yağdanlık**

Silah yağlamak amacıyla kullanılan, kemere takılı biçimde kullanılan bir tür kutudur. Piyasaya sunulan çakmakların artışıyla işlevini yitirmiştir.

#### **4.1.2.4.7. Bıçak/Kama**

Trabzonlu erkeklerin genellikle kemerlerine takarak kullandıkları, Sürmene’de yapılan türlerinin daha çok tercih edildiği kesici bir alettir. Kullanılan bıçaklar kama, kara kulak ve çift bıçak olmak üzere üç türdür. Kama ise horon oynayan erkekler tarafından kullanılan, siyah bir kın içinde bele asılan bir tür bıçaktır. 25-30 cm uzunluğundadır. “Kara kulak” olarak bilinen bıçak aba üzerine sol omuzdan aşağıya doğru asılır. Hançer biçiminde oluklu ve tek ağızlıdır. Boyu 50-60 cm uzunluğundadır. “Pala” olarak da bilinmektedir (Eriş, 2016: 150). “Çift bıçak” olarak bilinen Sürmene bıçağı ise bir kın içerisinde iki bıçaktan oluşmaktadır. Biri silah olarak, biri gündelik işlerde kullanılır.



#### 4.1.2.4.8. Kuşak – Tarabulus Kuşağı

Kuşak hem erkekler hem de kadınlar tarafından kullanılır. Bele sarılarak giyilmekte; isteğe bağlı olarak üzerine kemer de takılabilmektedir. Anadolu'nun pek çok yerinde “Trablus kuşağı” olarak bilinen kuşaklarla aynı yapıda olduğundan erkekler tarafından da bu isimle anılır. Ancak Antalya vb. yörelerdeki benzerleri gibi desenli değildir. Kuşağın uçları sarkıtılmaz, toplanarak bele sarılır. Silah, bıçak vb. aksesuarlar kuşağın arkasına sokulur.

#### 4.1.3. Ayağa Giyilen Kadın ve Erkek Giyim Kuşam Unsurları

Trabzonlu kadınların ve erkeklerin ayaklarına, çarık, çapula, yemeni, patik, cizlavit, kara lastik, naylon ayakkabı, mest, çizme, çorap giydikleri tespit edilmektedir. Çarık, çapula ve yemeni türündeki ayakkabılar, giyen kişinin maddi durumunun göstergesidir. Çorap ise, her yaştan, her sosyal kesimden kişinin ayaklarına giydiği bir kıyafettir.

Erkekler tarafından ayağa “kaçın/kalçın” denen keçi kılından dokunmuş uzun kalemli siyah ya da beyaz çorap giyilmektedir. Ayakkabı olarak sert deriden yapılmış çapula adı verilen kabaralı ayakkabı, hayvan derisinden elde edilmiş çarık ya da kara lastik giyilmektedir (Cihanoğlu, 1997: 96-97; Cihanoğlu, 2004: 97). Günümüzde alım gücünün artmasıyla birlikte hemen herkes tarla bahçe işlerinde kara lastik, bunun dışındaki gündelik hayatında ise ayakkabı giymektedir. Kadınlarda ise ayağa beyaz ya da siyah elde örülmüş yün çorap, onun üzerine de elde dikilmiş çarık ya da kara lastik giyimi yaygındır. Gelinlik olarak yapılan ayakkabıya ise “kundura” adı verilmektedir.

#### 4.1.3.1. Çorap

Koyun yünü, keçi kılı ya da pamuklu iplerden örülüdür. Amacı, ayağı sıcak tutmaktır. İstenilen renklerde ve desenlerde olabilmektedir. Son yıllarda fabrika mamulü çoraplar, el yapımı olanlardan daha çok tercih edilmeye başlanmıştır. Bunların yanı sıra, çorapların kirlenmemesi amacıyla üzerlerine giyilen tozluklar da mevcuttur.

Trabzon sahasında kadınların giydiği çoraplar; yün, beyaz üzeri işlemeli, “alaca/ andasa/ fildegoz/ dizleme” olarak ayrılmaktadır. Yün çorapları özellikle yaşlı kadınlar giymektedir. “Alaca” çoraplar Tonya, Şalpazarı, Beşikdüzü’nde; “dizleme” olarak bilinen türleri ise Çaykara, Dernekpazarı, Hayrat, Düzköy, Akçaabat’ta bulunmaktadır. Fildegoz<sup>64</sup> adı verilen çoraplar diz kapağının altına gelecek kadar uzunca dokunmaktadır. Bu çoraplarda genellikle baklava dilimi olmak üzere farklı motifler kullanılabilir. Örgü, desen ve motiflere göre farklı isimler alabilirler. Erik

<sup>64</sup> Fildegoz bir çeşit pamuk ipliğidir. İnce ve sağlam pamuk ipliklere verilen addır. İskoçya ipliği olarak da bilinmektedir (Cihanoğlu, 2014: 579).

yaprağı, burma, saç örgüsü, yıldız, çiçek ve muska bunların en bilinenlerindedir. Değişik renk ve motiflerde örülen bu çoraplara alaca çorap adı da verilmektedir (Cihanoğlu, 2014: 571).

Trabzonlu erkeklerin giydiği çoraplar yün ve kıl/ avcı/ çoban çorabı olarak ayrılmaktadır. Yün çorap yaşlı erkekler tarafından tercih edilir. Kıl çoraplar ise, keçi kılından ya da yün ipten örülerek oluşturulmaktadır. Çok kalın olması sebebiyle avcılar ve çobanlar tarafından kullanılmaktadır. (Bk. Ekler, Yün Çorap)

#### **4.1.3.2. Patik**

Trabzonlu kadınların genellikle evlerinin içinde giydikleri, örgü bir ayakkabıdır. Bileği açıkta bırakan patikler, farklı renklerden ve desenlerden oluşmakta; isteğe bağlı olarak uçlarına püskül de dikilebilmektedir. (Bk. Ekler, Patik)

#### **4.1.3.3. Mest**

Trabzon'da sıkça kullanılan bir ayakkabı türüdür. Kadın ve erkekler tarafından giyilebilir. Evin içinde de giyilebilen mestlere, dışarı çıkarken üzerlerine bir kat da cizlavit ya da kara lastik geçirilir. Genellikle namaz kılarken giyilir.

#### **4.1.3.4. Çarık**

Trabzon'da günümüzde giyilmeyen bir ayakkabı türüdür. Manda ya da inek derisinden yapılmakta; bu sebeple kullanılmadan önce bir gün önce suda bekletilmektedir. Tuzla terbiye edilerek gölgede kurutulup bekletilmiş gönden imal edilmektedir. Uçlarındaki iki uzun çıkıntı ile bacağa sarılarak giyilmektedir. Bağ bahçe işlerinde, hayvan bakımında, günlük hayatın her yanında tercih edilmektedir. Deriden kesilen sırımlarla bacağa sarılan çarığa "sırımlı çarık", yün bağcıklarla bağlananlara ise "yün bağlı çarık" adı verilir (Gedikoğlu, 2016: 378). Günümüzde kullanımdan kalkmış olup yerini cizlavit, kara lastiğe bırakmıştır. (Bk. Ekler, Çarık)

#### **4.1.3.5. Çapula**

Yazlık bir ayakkabı çeşidi olup hem kadınlar hem de erkekler tarafından giyilmektedir. Diğer ayakkabı türlerinden, tabanındaki demir puntoların varlığıyla ayrılmaktadır. Çapula, giyen kişinin ekonomik durumunun bir göstergesi konumundadır. Köylerde ve kasabalarda, maddi durumu iyi olmayan kişiler tarafından tercih edilir.

Çapulanın tarihi bir önemi bulunmaktadır. 1800'lü yılların başında İstanbul'da kayıkcılık yapan, manav işleten Karadenizli erkekler tarafından çıplak ayakla, çorapla ya da mestle giyilmiştir.

1807 yılında Karadenizli kale muhafızları ayaklanıp Sultan III. Selim'in tahttan indirilmesine sebebiyet veren olayları başlatmalarının ardından İstanbullu genç erkekler tarafından tercih edilmeye başlanmıştır. Ayrıca bu dönemde "yamak terliği" denilen bir tür terlik de üretilmiştir (Karataş, 2010: 211).

#### **4.1.3.6. Çizme**

Çizme boğaz kısmı yumuşak deriden ve meşinden yapılan, altı alçak kösele topuklu, ince sivri burunlu, boğaz kısmı katlanabilmek de giyilebilen yapıda bir ayakkabı türüdür. Ayrıca boğaz kısmı körüklü şekilde yapılan körüklü çizmeler de bulunmaktadır. Akçaabat'ta çizmeler "sabuk" veya "salenk" olarak da adlandırılmaktadır (Cihanoğlu, 2014: 579).

#### **4.1.3.7. Cizlavit**

Üzeri parlak bir tür ayakkabıdır. Kışlık bir ayakkabı türü olup içi keçeden yapılmaktadır. Trabzonlu kadınlar tarafından ev ve çarşı pazar gezmelerinde giyilir. Bu ayakkabılar Maçka, Hayrat, Araklı, Arsin, Yomra, Çaykara, Dernekpazarı, Sürmene, Of ilçelerinde bu isimle, Trabzon'un geri kalan ilçelerinde "kara lastik" ismiyle bilinmektedir.

#### **4.1.3.8. Kara Lastik – Derbey Lastik**

Görünüş olarak cizlavete benzeyen kara lastikler, su geçirmez niteliktedir. Özellikle bağ bahçe işleriyle uğraşan kişiler tarafından tercih edilen bu ayakkabılar, kaymaz tabanlı ve kendinden topukludur. Trabzon'un pek çok noktasında giyilmektedir. Çarıklardan sonra giyilmeye başlanmıştır. Kara lastiklerin endüstriyel üretimin artmasıyla ve yaygınlaşmasıyla birlikte farklı renkleri de üretilmeye başlanmıştır. Başta mavi ve gri olmak üzere yeşil, turuncu renkleri de bulunmaktadır. "Naylon ayakkabı" adıyla da bilinmektedir.

#### **4.1.3.9. Kalçın**

Kıl ya da yün ipliğiyle örülerek yapılan bir tür tozluktur. Ayak bölümü olmayan bir çorap boğazı gibidir. Ayak bileğinden diz kapağına kadar enine ve boyuna nakışlarla süslenir. Daha çok çobanlar tarafından karlı havalarda dizlik olarak giyilmektedir (Gedikoğlu, 2016: 379).

#### **4.1.3.10. Yemeni**

Zengin kesimlerin kullandığı, elde dikilen bir ayakkabı türüdür. Altı köseleden, üstü deriden yapılmıştır. Yemeninin altına çivi ve kabara çakılmaz. Üst yüzü kapalı ya da bağlı olabilir. Erkeklerin de ökçeli yemeni giydikleri söylenmektedir (Gedikoğlu, 2016: 376).

#### 4.1.4. Değerlendirme

Giyim kuşam konusunda belirtilmesi gereken husus, bahsi geçen kıyafetlerin gündelik yaşam tarzının şehir hayatına yaklaşım neredeyse bir olduğu günümüz koşullarında birer hatıra olarak kalmalarıdır. Geçmişte geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağlayan ve günlük işlerinin büyük bölümünü doğayla mücadele ederek geçiren insanların giyim kuşamları elbet onlara rahatlık sunacak şekildedir. Bele bağlanan kuşaklar birer cep ve cüzdan niteliği taşımalarının yanı sıra aynı zamanda ağır yüklerin kaldırılmasında bel için bir destek, rüzgâra karşı vücudu koruyan bir koruyucudur. Dolayısıyla işlevselliğini kaybeden nesnelere günümüzde dönüşmesi ve kullanılmaz oluşu kaçınılmazdır. Bu kıyafetler artık festivallerde, özel günlerde, yayla şenliklerinde, horon meclislerinde giyilmektedir. 1991 yılında yayımlanan Trabzon il yıllıklarında bile geleneksel kıyafetlerin artık kullanılmadığı, çeyiz sandıklarında birer hatıra olarak kaldıkları yazmaktadır (Topal ve Bölükbaşı, 1991: 155). 1999 yılında Ali Çelik tarafından hazırlanan Şalpazarı Çepni Kültürü adlı eserde, geleneksel kıyafetlerin özellikle erkek giyiminde artık hiçbir yöresel unsuru barındırmadığı ancak kadın giyiminde bu durumun istisnaları olduğunu belirtir. Kadınların bayramlarda, düğünlerde, yayla ve otçu göçlerinde, şenliklerde özellikle yöresel kıyafetleri giymeyi tercih ettiklerini ve bunun bir töresel nitelik taşıdığını belirtilir (Çelik, 1999: 501). Ancak değişimin kaçınılmazlığı Trabzon'un iç kesimlerinde yaşayan Çepni unsurlarında bile kendisini tüm şiddetiyle hissettirmiştir. Geleneksel giyim kuşam unsurları Haydar Gedikoğlu'nun ifadesiyle "bu doğrultuda bir ölüm kalım mücadelesi vermektedir" (2016: 367).

Kültürün devingen yapısı, Doğu Karadeniz'in yerli ve yabancı turizm alanında yaptığı atılımları neticesinde; âtil vaziyetteki pek çok unsuru dönüştürüp farklı formlara soktuğu gibi geleneksel kıyafetleri de bu doğrultuda değiştirmiştir. Trabzon'un son yıllarda televizyon dizileri ve sinema filmlerinin sıkça çekildiği bir "set" konumunu almasıyla; yöreye has peştamal, keşan, çember, çanta gibi giyim-kuşam ürünlerinin Türkiye çapında bilinirliği artmıştır. Hatta Türk dizi sektörünün 2000'li yılların ortasından itibaren Ortadoğu, Balkanlar, Orta Asya ve Avrupa'da yaptığı atılımlar neticesinde, ilin yöresel giyimi yurtdışında da tanınmaktadır.

Çevresindeki doğal güzellikler ve tarihi yapıların varlığı sayesinde Türk turizminin önemli bölgelerinden biri olan Trabzon'a, körfez ülkelerinden başta olmak üzere yerli ve yabancı pek çok turist gelmektedir. Bu sebeple ildeki yöresel kıyafetler ve aksesuarlar, turist gruplarının ilgisini çekecek şekilde yeniden düzenlenerek satışa sunulmaktadır.

#### 4.2. Geleneksel El Sanatları

Folklor, objesi olan insanı ve insanların yaşadığı toplumu daha iyi anlamak ve hakkında daha derin bilgilere sahip olmak amacıyla davranışları, gelenekleri inceleyen bir bilim dalıdır (Çobanoğlu, 2002: 5). Bu bağlamda insanın tarih boyunca hayatını idame etme amaçlı ortaya koyduğu maddi

üretimlerin başında el sanatları gelmektedir. Maddi kültür çalışmaları, el sanatı üretimi nesnelere insan düşünce ve davranışlarına yaklaşmak için kullanır. Bu çalışmalarda maddi kültürün insan iletişimindeki rolü vurgulanarak, iletişimin somut ürünleri oldukları ifade edilmektedir. Henry Glassie bu bağlamda maddi kültürü “insana görülebilen ve dokunulabilen şeyleri üretmek için planlar, yöntemler ve nedenler sağlayan bilgi parçalarını içerir” şeklinde tanımlamaktadır (1986: 2). Maddi kültür, kültür ile maddenin bir birleşimi, sentezi olup kültürel bilgiyi nesnelere bağlayan ancak onunla bitmeyen bir yapıya sahiptir. Maddi kültürün, kültürün algılanış biçimlerinde saklı olan anlamlarla birlikte var olduğu vurgulanmaktadır. Glassie ayrıca, maddi kültür çalışmalarında el sanatlarının ön plana çıktığını belirterek bu ürünleri, söz konusu çalışmaların merkezine koymaktadır (1999: 41).

El sanatları, genel manasıyla insan eliyle yapılmış, ya da değişikliğe uğratılmış nesnelere ifade etmektedir. El sanatları ya da maddi kültür ürünleri, devamlı bölünmekte ve çeşitli şekillerde değişime uğramaktadır: Araçlar, yerel aletler, silahlar, süslemeler, inanç nesnelere, antikalar, ilkel el sanatları, folklor malzemeleri, tören kıyafetleri bu kapsamda değerlendirilen unsurlar arasındadır. El sanatları, geleneksel ve egzotik boyutta bir halk sanatı olarak değerlendirilmektedir. Bir halk sanatının sanat doğası, faydacı doğasına göre genellikle ikinci planda kalmaktadır. Halk sanatçısı pratik ve estetiğin sentezini bütünleştirerek var olmaktadır (Glassie, 1972: 168-276).

El sanatları ile ilgili çalışmalar, başlangıçta sınıflama, anlamlandırma, teknik açıdan değerlendirme, stil olarak analiz etme gibi daha çok eser üzerine odaklanmaktadır. İlerleyen el sanatlarının sosyal kullanımı ve kültürel anlamı, etkileşimsel ve iletişimsel boyutu da incelenmeye başlanmıştır. Bu çalışmalarda sadece esere odaklanılmamış, onun sosyal ve teknik bağlamında üretilmesi, kullanılması ve yorumlanması sürecine de önem verilmiştir (Glassie, 1986: 11). 1970 ve 1980’li yıllardan itibaren el sanatları, tıpkı söz sanatları gibi bir performans olarak düşünülmüş ve halk icrası bağlamında değerlendirilmiştir.<sup>65</sup>

Bir el sanatı ürününde Kenan Özbel’e göre şu özellikleri görmek mümkündür (1945a:4):

1. Geleneğe dayanan bir karakter taşır.
2. Milli sanat zevkini temsil eder.
3. Yaratıcılık fikrini geliştirir.
4. Aile içinde bedii zevk ve sanat terbiyesi temin eder.
5. Topluluk hayatında ve düşüncede büyük bir değer taşır.
6. Aile masraflarında tutumluluğu sağlar.
7. Ruhi hayatın aynasıdır.

<sup>65</sup> Maddi kültür çalışmaları içerisinde, halkbilimi disiplininin maddi kültür unsurlarına yaklaşımını ortaya koyan en önemli çalışmalar Henry Glassie’ye aittir. Glassie’in *Turkish Traditional Art Today* (2002) adlı çalışması Türk el sanatlarını maddi kültür çalışmaları kapsamında ele alan önemli ve örnek kaynak olarak değerlendirilebilir.

M. Reşat Sümerkan ise geleneksel el sanatlarının karakteristik özelliklerini şu şekilde sıralamaktadır (1998:13):

- 1- El sanatları kişisel bilgi ve beceriye dayanır.
- 2- Bu bilgi ve beceri ustadan çırağa iletilir.
- 3- Bilgi iletimi ve üretim süreklidir. Böylece geleneksel özellik taşır.
- 4- Kırsal üretimlerde hammadde yöreseldir.
- 5- Üretim kişiseldir ya da küçük işletmelerde gerçekleştirilir.
- 6- Ürünler o toplumun üretim ve yaşayış biçimiyle ekonomik düzeyinin aynasıdır.

El sanatları, her toplumun bulunduğu coğrafi konumu, iklimi, dünya görüşü ve inanç sisteminin etkisiyle oluşturduğu kültürel özellikleri yansıtan ürünlerdir. Geleneksel Türk El Sanatları, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından hammaddelerine göre şu şekilde sınıflandırılmıştır:

1. Hammaddesi taş olan el sanatları:
  - a. Tarım ve günlük yaşamda kullanılanlar: Değirmen taşları, yalak, dibek
  - b. Mimari de kullanılanlar: Mezar taşları, çeşme vb.
  - c. Süs taşları: Takı, tespih, bilezik vb. (oltu taşı, lüle taşı, onix vb.)
  - d. Mermer işçiliği: Mimari süsleme, mezar taşları vb.
2. Hammaddesi toprak olan el sanatları:
  - a. Günlük yaşamda kullanılanlar: Seramik, çini, çanak-çömlek vb.
  - b. Mimaride kullanılanlar: Kerpiç, tuğla vb.
3. Hammaddesi ağaç, ahşap olan el sanatları:
  - a. Mimaride kullanılanlar: Ahşap, tahta vb.
  - b. Tarım araçları: Döven, tırmık, kağrı, yaba vb.
  - c. Ev-mutfak araçları: Kaşık, tabak, yayık, Kova vb.
  - d. Kullanım eşyaları: Baston, ağızlık, takunya, biblo, vazo, sandık, beşik vb.
  - e. Müzik aletleri: Kabak kemane, bağlama ailesi, davul, zurna vb.
  - f. Semer, palan, eğer.
4. Hammaddesi bitkisel lif olan el sanatları: Hasır dokuma, semer, sepet, mobilya vb.
5. Hammaddesi hayvan atıkları olan el sanatları:
  - a. Kemik, boynuz, sedef: Bıçak, tarak, tespih, kutu vb.
6. Hammaddesi cam olan el sanatları:
  - a. Beykoz işi (vazo, bardak, sürahi, lamba vb.),
  - b. Nazar boncukları/göz boncukları
7. Hammaddesi deri, kürk olan el sanatları:
  - a. Giyim ve giyim aksesuarları-saraç işçiliği: Kundura, çarık, yemeni, çizme, çanta, kese, eldiven,
  - b. Gölge oyunu tipleri vb.
  - c. Müzik aletleri: Davul, kemane, bağlama ailesi vb.

- d. Tarım ve mutfak araçları: Kalbur, yayık, tulum vb.
8. Hammaddesi hayvansal ve bitkisel lif olan el sanatları:
- a. Dokumalar:
- 1) Mekikli dokumalar: Kumaşlar (ipek dokumalar, pamuklu dokumalar), battaniye, çarpana, kolan dokumalar
- 2) Kirkitli düz dokumalar (yün, kıl dokumalar): Kilim, zili, cicim, sumak, palas, (yaygı, askı, heybe, yastık, çuval, torba vb.)
- 3) Kirkitli Havlı dokumalar: Halı
- 4) Dokusuz dokumalar: Keçe (yaygı, kepenek)
- b. İşlemeler:
- 1) Dokumanın iplikleri üzerinde yürütülen (Çin iğnesi, Girit iğnesi, balık sırtı, susma vb.)
- 2) Dokumanın iplikleri çekilerek yapılan (Antika, kesme, ajur çeşitleri vb.)
- 3) Dokumanın iplikleri kesilerek yapılan (Fisto nakışı, ciğer deldi çeşitleri vb.)
- 4) Dokumanın veya dokumaların iplikleri bağlanarak yapılan (yama işi, kumru gözü, Antep işi vb.)
- c. Örgüler:
1. Oyalar: İğne, tığ, mekik, firkete, boncuk, yün oyaları, dokuma, şiş oyalalar.
2. Tığ, şiş örgüleri: Çorap, eldiven, çetrik, patik, harik
- d. Yazmacılık:
1. Kalem işi Yazmalar-el yazmaları: Kitap süslemeciliği (ebru, minyatür, hat)
2. Kalıpla basılan yazmalar: Başörtüsü, dekoratif örtü
- e. Halk Resmi: Cam altı
9. Hammaddesi metal olan el sanatları:
- a. Altın, gümüş işçiliği: (telkari, savat, kazazlık, hasır örücülüğü vb.)
- b. Bakır, pirinç işçiliği: (dövme, kazıma, kakma vb.)
- c. Demir işçiliği (soğuk-sıcak)<sup>66</sup>

#### 4.2.1. Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatlarının Geçmişi

Türkçe Sözlük'te el sanatları, "el tezgâhlarında ya da yardımcı bir araç kullanarak elle yapılan, sanat değeri taşıyan el işlerinin ortak adı" olarak tanımlanmaktadır (2011: 288). Türk kültürü, geleneksel sanatları bakımından oldukça zengindir. Maddi kültür ürünleri kuşaktan kuşağa aktarılmış; büyük ölçüde günümüze kadar gelmiştir. Trabzon yöresinin kültür öğeleri de bu kültürel zenginlik içerisinde çeşitlilik göstermektedir. Trabzon'un bir liman kenti olması, İpek Yolu ve önemli ticaret yollarının üzerinde olması; farklı kültürlerle etkileşimi kolaylaştırmıştır. Şehrin el sanatları da bu coğrafi konumdan etkilenmiştir.

Trabzon, el sanatları bakımından hem geçmişte hem de günümüzde zengin bir bölgedir. Osmanlı Devleti, 1851, 1855, 1862 yıllarında Londra ve Paris gibi merkezlerde açılan uluslararası

<sup>66</sup> <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR.12750/geleneksel-el-sanatlari.html> (Son erişim tarihi: 03.05.2019).

sergilere Trabzon menşeli ürünler göndererek ödülleri almıştır. 28 Şubat 1863'te İstanbul'da "Sergi-i Umûmi-i Osmanî" adıyla açılan ulusal sergide Trabzon'un dokuma ürünleri ve tütün, fındık gibi ihraç ürünleri gösterilmiştir. 7 Kasım 1903'te ise Trabzon'da şehrin ürünlerini kapsayan "Trabzon Mamulât ve Mahsulât Sergisi" açılmıştır.

Trabzon'un el sanatlarının geçmişi için vilayet salnameleri önemli bir başvuru kaynağı durumundadır. Salmelerde 1872'de yörenin çevre illere ihraç ettiği ürünler<sup>67</sup>, 1873'te mobilya üretimi<sup>68</sup>, 1874'te bakırcılık, kereste ve dokuma ürünleri, tabanca üretimi<sup>69</sup>, 1888'de kiremitçilik<sup>70</sup> hakkında bilgi verilmektedir. Trabzon, geçmiş dönemlerde İpekyolu aracılığıyla pek çok ürünün geldiği bir şehir olduğundan kent, ticaret merkezi konumunu günümüzde de sürdürmektedir. Trabzon limanından Rusya ve Avrupa ülkeleriyle ekonomik ilişkiler geliştirilmektedir.

Yörede geçmişte yapılan kimi el sanatları ve üretilen bazı ürünler günümüze kadar gelememiştir. Örneğin, ipek böcekçiliği kısıtlı da olsa yapılmış ve ipekten işlemeli havlu, sarma tekniğiyle seccadeler, yorgan kılıfları, keseler, örtüler, bohçalar üretilmiştir (Trabzon, 2006: 274). Gümüş eşyaların üzerinin kalemle oyulup "savat" denilen siyah bir maddeyle doldurulmasını ifade eden "savat tekniği" işleriyle muska, hamayıl, yüzük ve tabanca kabzaları yapılmıştır (Sümerkan, 1998: 55). Mumhâneler ve debbağhaneler eski canlılığını koruyamamış; günümüzde değerini yitirmiştir (Bostan, 2002: 433; Hayri, 2008: 65). Saksı ve künk boru çeşitleri, şehrin geçmişte kalan ürünlerinden bazılarıdır. Ayrıca, eğircek, got, kaval, kavana, kenez, kirman, kudal, ayran kufası, su kufası, yal kufası, tırmık, yer sofrası, yayık gibi geçmişte sıkça üretilen eşyalar, günümüzde turistik amaçla üretilmektedir (Yıldırım, 2014: 86-87).

<sup>67</sup> "Nefs-i Trabzon'da keten nesc ve imal olunup Malatya ve Erzurum ve Bitlis taraflarına nakil ve fûruht olunur" (TVS, 1994: 124).

<sup>68</sup> "Of dağlarında sarmaşık tabir olunur bir nevi ot çıkup iskemle imali için Trabzon ve Sürmene ve Rize taraflarına gönderilir. Mezkûr Of kazasında çimşir ağacından saat imal olunarak yüz guruşa kadar derun-i kazada fûruht olunur ve işbu saatler gayet doğru gitmektedir. Kaza-i mezkûrda tekne ve çanak ve kefçe imal olunup yine derun-i kazada sarf olunur" (TVS, 1995a: 103-104).

<sup>69</sup> "Sürmene nahiyesinde bakırcılık sanatı olup imal ettikleri eşya derun-i nahiyede sarf olunur. Nahiyeye-i mezkurede kereste ahir kazadan celp olunup beş yüz kiloluktan on beş bin kiloluğa kadar sefain inşa ve sandal kürekleri dahi imal olunur. Nahiyeye-i mezkurede çimşir ağacından kaşık ve gürgen ve kestane ve kızılbaşından tekne ve çanak imal olunup Trabzon'a ve Erzincan ve Erzurum taraflarına gönderilip satılır. Nahiyeye-i mezkurede tüfenkci esnafı olup imal eyledikleri tabanca ve çakmaklar derun-i nahiyede ve bazan dahi Trabzon ve Dersaadet ve Rumeli'nin ekser mahallerine nakil ile fûruht olunur. Nahiyeye-i mezkurede senevi tahminen beş yüz top miktarda şal aba imal olunup derun-i nahiyeye ile civar kazalarda sarf olunur. Nahiyeye-i mezkurede balık saydı için ağ imal olunarak Dersaadet ve Rumeli'nin bazı taraflarına nakil ile fûruht olunur. Nahiyeye-i mezkurede kendir imal olunup bunlardan hâsıl olan keten derun-i nahiyede sarf olunur" (TVS, 1995b: 105-107).

<sup>70</sup> "Trabzon'da mevcut olan eski sanatlarından biri de kiremit sanatı olup imal olunan kiremitler ihtiyacı mahalliyeden ziyadedir. Çamur su destisi ve ibrikler dahi imal olunmaktadır. Yukarıda dahi makale-i mahsusada bi'l-münasebe arz olunduğu üzere Trabzonlular fitraten gayet zeki ve müstaid olduklarından meram eyledikleri hâlde her şeyi öğrenebilirler. Bu iddiamıza delili olmak üzere maa'l-iftihar beyan ederiz ki on on beş seneden beri min-el-kadim Bursa'ya mahsus kalan hamam takımı ve Halep vilayetinde çıkan mannassa ile ipek ve pamuk çarşafının ve ipek Trablus kuşaklarının pek alası Trabzon'da erbab-ı sinai tarafından yapılıp satılmakta ve harice dahi çıkarılmaktadır" (TVS, 2002: 193-194).



Trabzon'da küçük çaplı üretimin ve atölyelerin önemli bir ticari değeri bulunmaktadır. Keten dokumacılığının ve peştamal üretiminin büyük bir kısmı el tezgahlarından karşılanmaktadır. El emeğinin seri üretime dönüşümü için 1914 yılında Trabzon Millî Mensucat Fabrikası Türk Anonim Şirketi kurulmuş, ancak savaş koşulları ve piyasada revaçta olan Avrupa mallarıyla rekabete dayanamaması sebebiyle 1916'da kapanmıştır (TTSOT, 2009: 79; Seyyar, 2010: 156-157).

Kentte üretilen el sanatı faaliyetinde estetik kaygı güdülürken kırsal alanlardaki el sanatı türleri, günlük yaşamı sürdürebilme çerçevesinde bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır. 1950'li yıllara kadar ülkemiz kırsal coğrafyasındaki insanlar, günlük yaşamda zorunlu kullanım gerektiren tarım aletlerinden giyim kuşama kadar eşyalarının büyük çoğunluğunu kendileri üretmişlerdir (Sümerkan, 2018: 303). Ancak günümüzde bu eşyaların ucuza alınabilmesi, çok fazla çeşidinin olması vb. sebeplerle evlerdeki üretimler neredeyse sona ermiştir.

Mustafa Reşat Sümerkan, 1950'li yıllara kadar kırsal alanlardaki el sanatları üretiminin hususlarını aşağıdaki gibi listelemektedir (2018: 303-304):

1. “Zorunlu kullanım eşyası” kabul edilen el sanatı türleri, yapan kişilerin satın alacak maddi gücü olmaması sebebiyle her evde üretilmektedir. Bu ürünlerin yapımında ustalık aranmamaktadır. Ancak atölye, tezgâh ve özel araç gerektiren demircilik, bakırcılık vb. alanlardaki ürünlerin yapımında ustalık lazımdır.
2. El sanatı ürünlerinin yapımında kullanılacak malzemeler ve yapım süreci, yaşlılardan gençlere aktarılmaktadır. Bu malzemeler satın alınmamakta; yapan kişiler tarafından üretilmektedir.
3. Ürünler, yapıldığı bölgenin iklim, tarım, hayvancılık, bitki örtüsü, günlük yaşamı vb. ile yakından ilgilidir.
4. El sanatlarını üreten kişiler, yaptıkları eşyalara motif, renk vb. eklemektedir.

Trabzon'da geçmiş dönemlerde yaşayan el sanatları, günümüzde şehrin bazı cadde ve mahalle isimlerinden anlaşılabilir. Örneğin bugün şehrin önemli ticaret merkezlerinden olan Kunduracılar Çarşısı, adını eskinin çarık, çapula, sabuk gibi yöresel ayakkabılarının yapıldığı çarşıdan almaktadır (Yıldırım, 2014: 87). Çömlekçi semtinin ismi ise kentte mutfak malzemeleri, saksı, künk boru yapıldığı dönemlerden kalmadır (Trabzon, 2006: 276). Geçmişte Tabakhane mevkiinde bulunan deri tabaklama atölyeleri yine semte adını veren işletmelerdendir. Semerciler yokuşu olarak bilinen Cumhuriyet Caddesi mevki ise Trabzon ticaretinin şekillendiği yer olmakla birlikte adını beden gücüne dayalı taşımacılık olan hamallardan almaktadır.<sup>71</sup>

<sup>71</sup> Semerciler yokuşunun Trabzon tarihi bağlamında geçirdiği dönüşüme bu noktada dikkat çekmek gerekir. Geçmişte Trabzon'un Kemeraltı ve Moloz bölgelerindeki nakliye işlerinin idare edildiği Semerciler yokuşu, Cumhuriyet'in ilanından sonra caddenin trafiğe açılması, daha sonra otomotiv sektörünün gelişmesi ile yıllar içindeki süreçte taşımacılıktan uzaklaşmıştır. Hamallığın Trabzon'da bilinen en büyük emekçisi “Hamal Hasan”ın bile artık yük taşımacılığı yapmayı bıraktığı günümüzde, Semerciler mevki kargo şirketlerinin taşımacılık yaptığı şubelerine ev sahipliği yapmaktadır.

Trabzon'da günümüzde yaygın biçimde üretimi devam eden el sanatlarında ham madde olarak maden ve ahşap başta gelmektedir. Şehirde üretilen ahşap ürünler, kullanım amacına göre farklı ağaçları malzeme olarak kullanılmaktadır. Örneğin, mutfak eşyaları şimşir ve gürgen gibi ağaçlardan imal edilirken süs, mobilya vb. çeşitli eşyalarda malzeme olarak çam, ladin, fındık, kiraz, erik gibi ağaçları tercih edilmektedir (Sümerkan, 2004: 123-124). Bu ürünlerin en yaygın olanları got/kot, kaşık, kepçe/sapla, kavana, kenez, kudal/gudal, kufa, külek, varel, yayık gibi mutfak eşyaları, çamaşır yıkamakta kullanılan humul teknesi, iğ, kerman/kirman gibi yün eğirme araçları, kemeçe, kaval gibi müzik aletleri, iskemleler ve sepet türleridir.

Kentin temel zanaat kollarını geçmişte kuyum işçiliği, bakırcılık, bıçak imalatı, dericilik, ayakkabı ve ahşap ürünlerinin imalatı oluşturmaktadır. Ancak günümüzde, geleneksel usta çırak ilişkisi içerisinde üretim yapan zanaat kollarından kuyum işçiliğine dayalı hasır bilezik örücülüğü, kazaziye ve telkâri işçiliği varlıklarını devam ettirmektedir. Bıçakçılık, ayakkabıcılık ve ahşap ürünlerin üretimi endüstriyel platformlara taşınmış; seri üretim karşısında geleneksel dokuma ürünleri olan keşan, peştamal vb. ürünler yerlerini ağırlıklı olarak hazır dokuma ürünlerine bırakmıştır. Yine aynı şekilde elyaf, polyester vb. hammadde ürünlerinin yaygınlaşması, fabrikasyon ürünlerin ucuza kolayca bulunur hale gelmesi yün ve pamukla üretim yapan yorgancılık mesleğini olumsuz anlamda etkilemiştir. Dokuma işlerinde malzeme olarak kenevir ya da yün ipleri kullanılmaktadır. Kenevir dokumaları, bitkinin ekimine son verilmesi, kenevirin ipliğe dönüşüm sürecinin oldukça zorlu olması ve zahmet gerektirmesi gibi sebeplerle artık üretilmemektedir. Ancak önceki dönemlerde dokumalardan artan “kunzi” denilen liflerle oluşturulan “karpet çulu” yer kilimlerinin yapımı oldukça yaygındır (Sümerkan, 2004: 127). İlçelerde yün dokumalarla yapılan ürünler ise beşik örtüsü, çentey, çorap, dirmaç, kabalak, kaytan, kolan, nazarlıklar, süsler, şal kumaş ve peştamallar, tozluklar, yer örtüleri, kilimler, yük ve binek hayvanı örtüleri, yün ve kıl çuvallar olarak listelenebilir.

Deri ürünleri, hammadde olarak, tercihen şaplı su içerisinde dinlendirilmiş ve tabaklanmış, sığır ya da öküz derisinden yapılmaktadır. Yörenin deri ürünlerinin geçmişte en önemlisi çarıklardır. Günümüzde ise Trabzon ayakkabıcılığının endüstriyel üretime geçmesiyle şehir merkezinde tamamen yerli üretim veya il dışından gelen kundura/ayakkabı vb. ürünler tercih edilmektedir. Kırsalda ise buna ilaveten tarla ve bahçe işlerinde giyilmek üzere petrokimya ürünü kara lastikler, cizlavitler tercih edilebilmektedir. Geçmişte Moloz mevkiindeki “lastikçi” olarak bilinen ayakkabıcı esnafından ulaşılabilen bu ürünlere artık tüm ilçe merkezlerinden de erişilebilmektedir.

---

Türkiye'de faaliyet gösteren dört büyük kargo firmasının da günümüzde bu mevkide şubeleri bulunmaktadır. Bu durum geleneğin geçirdiği dönüşümü çarpıcı biçimde göstermesi açısından dikkate değerdir.

#### 4.2.2. Ham Maddesi Maden ve Toprak Olan El Sanatları

Türk milleti geçmişten günümüze kadar tarihin her döneminde demircilik ve madencilikle uğraşmıştır. Bahaeddin Ögel, Uygurların iyi birer demir ve çelik işçisi olduklarını, Orta Asya’da en iyi çelik cevherlerinin kuzeydeki Kırgız Türkleri bölgesinden çıktığını, Göktürklerin bu çelikleri işleyip silah yaptığını belirtmektedir (2001: 213-215).

Madenciliğin, bakırın eritilmesiyle başladığı kabul edilmektedir. M.Ö. 7000’in sonu ve 6000’in ilk yarısına Çatalhöyük ve Çayönü kazılarında bakır parçaları çıkartılmıştır. Ayrıca Neolitik Dönemde, Anadolu’dan Mezopotamya ve Mısır’a cevherden arıtılan bakır madeninin ihraç edildiği anlaşılmıştır (Erginsoy, 1978: 11-14). Bu dönemin sonlarına doğru madenin uzun süre ateşte bekletildiğinde eridiği, soğumaya bırakıldığında ise tekrar katılaştığı fark edilerek döküm tekniği icat edilmiştir (Başak, 2005: 56).

Geç Neolitik Dönemin bir devamı niteliğinde olan Kalkolitik Çağ’da bakır, gümüş gibi madenler işletilmeye başlanmıştır. Beyce Sultan ve Can Hasan’da yürütülen kazı çalışmalarında bakırdan bilezikler, topuzlar, asa başları ve çeşitli eşyalar, gümüş yüzükler, iğneler, hançer parçaları bulunmuştur. Özellikle Can Hasan’da ortaya çıkartılan delikli topuz başı, bakırın Kalkolitik Dönemde de kullanıldığını gösteren önemli buluntular arasında yer almaktadır (Oktay, 2008: 20-21).

Orta Asya’dan Selçuklu ve Osmanlı Dönemi’ne kadar madencilik büyük gelişim göstermiştir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı’da gücüne önem verilen ordu yapısı, savaşların sıklıkla yaşanması silah ve bıçak yapımında ilerlemeyi sağlamıştır. Bunun yanı sıra madenlerden üretilen eşyalar, her iki devlet döneminde de gündelik hayatın çeşitli noktalarında kullanılmıştır.

Trabzon’un maden rezervi bakımından Osmanlı’nın diğer illeri içinden en zenginlerden biri olduğu ve eski zamanlardan beri bölgede maden işlendiği, ancak yeterince kullanılmadığı; 1881<sup>72</sup> ve 1892<sup>73</sup> sal-nâmelerinde belirtilmektedir. Yolların olmadığından iç kesimlerdeki ormanların kullanılmadığı, arıtma yapabilmek için çok miktarda yakacağa gereksinim olmasına ve ormanların madenlerin bulunduğu yere uzaklığı sahile yakın olan ormanlardan istifade edilmesini engeller (Hayri, 2008: 16). Günümüzde Trabzon’da bulunan maden rezervleri aşağıda listelenmektedir (Hayri, 2008: 56-57):

<sup>72</sup> “Simli kurşun 3- Hamsiköyü’nün yüksek bayırlarında ve yaylaklarında ve İstavirim Kışlası nam mahâlde olup metruktür. Nuhas (bakır) 2- Daryandoz ve Çaklı namlarında olup metruktür. Nuhas ile mahlût kurşun 1. Simona karyesinde üç sene evvel mübaya olunup terk olunmuştur” (TVS, 1999: 176).

<sup>73</sup> “Dâhil-i vilayette müteaddid mevakide şimdiye kadar keşf olunan madenler manganez, nuhas (bakır), simli kurşun, demir, çimento, antimon envainden ibarettir. Bunların hangi mevkilerde ve kimlerin uhdelinde bulunduğunu ve servet-i tabiiyeleri derecatıyla teferruat-i sairesini ileride bir makale-i mahsusa ile ber-tafsil beyan ve izah edeceğiz” (TVS, 2005: 105).

- Şarlı kasabası, Kalecik, Gökçeköy mevkiinde bakır, simli kurşun, kömür, demir, çinko, manganez
- Akçaabat'ın Zagera ve Şarı mevkiinde bakır, bakırlı su, simli kurşun, çinko, manganez
- Sürmene'nin Eyün mevkiinde bakır, bakırlı su, gümüş, çinko, kurşun
- Sürmene'nin Sancaksahur mevkiinde simli kurşun, bakır, çinko
- Sürmene'nin Aşa mevkiinde bakır, gümüş, kurşun, çinko
- Sürmene'nin Asu mevkiinde simli kurşun, bakır, çinko, manganez, kalay, antimuan, arsenik
- Of'un Makdanoz mevkiinde bakır, simli kurşun, çinko
- Of'un Mavrand mevkiinde bakır, çinko, simli kurşun
- Yomra'nın Samaruksa mevkiinde bakır, simli kurşun, manganez, çinko, demir.

Demir ve bakır, madenî ürünlerin en çok tercih edilen hammaddesidir. Demircilik ve bakırcılık zanaatlarının geliştiği Trabzon'da; fabrikasyon ürünlerin artışı, ustaların bildiklerini yeni kuşaklara aktaramaması gibi sebeplerle el yapımı maden ürünler oldukça azalmıştır. Ancak önceki dönemlerde bel demiri, sivri/ kıyı kazması, ibikli kazma, ot kazması, tohum kazması, kırka, orak, balta, nacak, girebi gibi tarımda kullanılan eşyalar, eğişün/ evşün, sacayak gibi mutfak eşyaları, kuşak, eğişdi/ evdi ve menteşe gibi inşaat, tamirat, marangozluk araçları, nal ve mih/ mik gibi hayvancılık malzemeleri ve kara ışık/ lükmen denilen aydınlatmalar yörede geçmişte madenden yapılan ürünlerin başında gelmektedir (Sümerkan, 2018: 330-331). Günümüzde bu ürün çeşitliliği eskiye oranla ciddi bir biçimde azalmıştır. Ancak çeşitli süs eşyaları ve hediyelik ürünler, balta, kazma gibi basit tarım aletlerinin yapımına devam edilmektedir.

#### 4.2.2.1. Bıçakçılık

Tarihi, Yontma Taş Devri'ne kadar dayanan bıçak, her dönemde hem mutfak eşyası hem de savunma aracı olarak kullanılmıştır. İlk bıçaklar, çakmak taşı ve obsidiyenden oluşturulmuştur. Tunç Çağından itibaren bıçak yapımı çeşitlenmeye başlamıştır.

Orta Asya'da demirin önemi, Karasuk Kültürü (M.Ö 1200-700) mezar buluntularıyla anlaşılmaktadır. Burada yürütülen kazılarda hayvan biçimli, süslemeli saplı bıçak ve kamalar çıkartılmıştır. Göktürkler ve Uygurlarda, bıçaklar ve kılıçlar, silah, günlük eşya vb. olarak kullanılmıştır. Göktürk Dönemi balballarında beyler, belindeki bıçak ve kılıçları ile tasvir edilmiştir. Burada bıçak ve kılıç kahramanlık, hâkimiyet sembolü olarak görülmektedir. Uygur fresklerinde ise bıçak taşıyan figürler bulunmaktadır (Karpuz, 1992: 117).

Osmanlı Dönemi'nde erkeklerin günlük hayatında bıçaklar önemli bir yer tutmuş; İstanbul ve Osmanlı coğrafyasına seyahat eden yabancı gezginlerin, elçilerin hatıratlarında bahsedilmiştir.

Bursa, Balıkesir, Yatağan, Afyon, Ankara, Kastamonu ve Sürmene gibi merkezlerde bıçakçılık sanatı gelişmiştir. Bu merkezlerin bazıları, günümüzde de bu faaliyetlerle anılmaktadır.

Trabzon'da bıçakçılığın merkezi Sürmene'dir. İlçenin ismiyle, "Sürmene bıçağı" olarak tanınan bu bıçaklar, Türkiye'nin hemen her yerinde bilinmekte; "bıçakçı evleri"nde yapılmaktadır. Ünü yurtdışına da yayılan bıçaklar, şehre gelen yerli-yabancı turist grupları tarafından da ilgi görmektedir. İlk kullanım amacı silah olan Sürmene bıçakları, zamanla "tekli sivri bıçak", "sivri kama", "meyve bıçağı (çifte)", "sivri meyve bıçağı" ve "meyve çatalı (üçlü)" gibi çeşitlere ayrılmıştır. Bahsi geçen bıçaklardan ustaların maharetini gösteren bıçaklar şu şekilde sıralanmaktadır (Karpuz, 1992: 124):

1. Tekli Sivri Bıçak: Silah olarak yapılan bıçaktır. Uzunluğu 10 ile 25 cm arasında değişir. Tek ağızlıdır. Sapları sivri uçlu veya boğumlu yapılmaktadır. Perçin üzerine Sürmene Hatırası ibaresi eklenmektedir.
2. Üçlü Bıçak: Çifte bıçağın kınına ayrıca bir çatal yerleştirilmiş olan bıçak formudur.
3. Kama: Uzunluğu 30 cm, genişliği ise 5 cm olup gövdesi iki ağızlı ve sivri uçludur. Üzerinde kan olukları bulunmaktadır.
4. Saldırma: Uzunluğu 35 cm'den fazla, hafif eğri gövdeli ve tek ağızlı bir bıçak formudur.
5. Karakulak: Ortalama 60 cm uzunluğunda olan, yarısından yukarıya eğrilen tek ağızlı bir bıçak formudur. Bıçağın ucunun iki kısmı çatal şeklinde olduğundan bu kısımlar kulak olarak adlandırılır. Bıçak adını bu kulaklardan almaktadır.

Sürmene bıçağının ham maddesi çeliktir. Eski dönemlerde çelik temini için Erzurum'a gidilerek Rus vagonları ve rayları sökülüştür. Sap yapımında manda boynuzu, manda ve inek kemiği, ahşap kullanılmıştır (Yıldırım, 2014: 96). Bıçağın yapımında kullanılan ocak-körük, örs, makas, mengene, kösele taşı, çekiç, keskiler, kısıkaç, maşa, iv, dalduz, dipçik, pervaz, boynuz, kalıp aletleri, kaplama takma kerpeteni, ege, testere gibi aletler hem geçmişte hem de günümüzde bıçak ustaları tarafından el emeği olarak yapılmaktadır. Sürmene bıçağının yapılış aşamaları ise şu şekildedir (Sümerkan, 1998: 124-127; Yıldırım, 2014: 97):

Sivri bıçak için 4-5 mm kalınlığındaki çelik levha 1-1,5 cm genişlikte ve bıçak uzunluğuna göre (ortalama 20 cm.) kesilirdi. Şimdi yapılan av, meyve, sofrası bıçakları boyutlarına göre kesiliyor. Kesilen çelik, ocakta körük ateşi ile tavllanır. Bundan sonra bıçağın ege veya kösele ile tesviyesi yapılır, oluk aletiyle gerekiyorsa oluklar açılır. Sonrasında "su verme" işlemi uygulanır. Su verme işlemi bıçak yunus balığı yağı içerisine batırılmak suretiyle yapılır. Balık yağı içine bıçak dik gelecek şekilde daldırılır ve çevrilir. Köstere taşında ince olarak bilenir. Bundan sonra sıra sap takmaya gelir. Saplar inek kemiğinden üretilir. Önce testere ile kesilen kemikler ege ile tesviye edilir, matkapla delikleri delinir. Bıçağın sap kısmı üç tane çivi ile perçinlenir. Bundan sonra da bıçağın ağız ve ucu, köstere taşında inceltir. Bıçak böylece kesmeye hazırdır.

1933 ve 1953 yıllarında çıkarılan kanunlardan sonra, oldukça sivri olan Sürmene bıçaklarının taşınması ve yapımı yasaklanınca ustalarının bazıları mesleği bırakmıştır (Yıldırım, 2014: 93, 95). Günümüzde Sürmene bıçakçılığı Türk Patent ve Marka Kurumu'na yapılan “coğrafi tescil” işaretlemeyle birlikte bölgenin ayırt edici unsuru haline gelmiştir. Bu ürün, geçmişte bölgede erkek giyim kuşamının vazgeçilmez bir unsuru olmuştur. Günümüzde ise ateşli silah taşıma ve bulundurma ruhsat çerçevesinde sınırlandırılmasıyla farklı formlarda yaşamaya devam etmektedir. Endüstriyel anlamda ülkenin ve dünyanın pek çok noktasına imal edilip ulaştırılan farklı tipte bıçaklar mevcuttur. Meyve bıçağından her tür farklı boyda mutfak bıçağına, mektup açacağına, dekoratif amaçlı hançerlere, kılıçlara kadar üretimi yapılan pek çok farklı formlar bu anlamda Sürmene bıçakçılığının turistik bir değer haline gelmesini de sağlamıştır. (Bk. Ekler, Sürmene Bıçağı Örnekleri)

#### 4.2.2.2. Bakırcılık

Bakır, insanlık tarihinde doğada keşfedilen ilk madendir. Bakırcılık da dünyanın en eski sanatı kabul edilmektedir. Yapılan araştırmalar sonucu madenciliğin günümüzden yaklaşık olarak 10.000 yıl önce Anadolu'da Çayönü'nde başladığı tespit edilmiştir (Kayaoğlu, 1984: 215). Bakırın en önemli özelliği başka maddelerle karışarak alaşım yapılabilmesidir. Çinkoyla karıştırılarak pirinç, bronz ve kalayla tunç alaşımlar elde edilmektedir. Bakır, endüstride ve günlük yaşamda alüminyumdan sonra en çok kullanılan metal özelliğini korumaktadır (Eraslan, 2009: 378).

Anadolu'da Bronz Çağı, M.Ö. 3000'de başlamıştır. Neolitik ve Kalkolitik kültürlerin küçük yerleşmeler içinde ancak yakın çevresinde etkili toplum örgütlenmesinin yerini daha geniş politik yapıların alması, yazının bulunması ve böylece tarihî çağların ortaya çıkışı Bronz Çağında olmuştur (Kuban, 1988: 14). Çatalhöyük kazılarında XII. Kat (M.Ö. 6800) ile I. Kat (M.Ö. 5700) arasında Yeni Taş Çağı'na ait, obsidiyenden küçük taş aletler, bakır ve kurşundan yapılmış süs eşyaları, tarihî bilinen en eski dokuma örnekleri, basit dekorlu bir çanak çömlek, ağaç eşyalar çıkartılmıştır.

Osmanlı Dönemi'nde madencilik ve bakırcılık, İstanbul, Bursa, Çanakkale, Afyon, Muğla, Konya, Kayseri, Sivas, Çankırı, Kastamonu, Tokat, Çorum, Amasya, Trabzon, Rize, Hasankeyf, Bursa, Bayburt, Erzincan, Erzurum, Elâzığ, Harput, Malatya, Kahramanmaraş, Gaziantep, Mardin, Siirt gibi noktalarda gelişmiştir. Buralarda küçük atölyelerde bakır işlemeciliği yapılmıştır. Bu noktaların hemen hepsinde Osmanlı Döneminde kurulmuş ve bir kısmı günümüze taşınan, “Bakırcılar Çarşısı” denilen merkezlerin varlığı, bakırcılığın ekonomiye olan katkısının bir belgesi niteliğindedir.

Zengin bakır yataklarına sahip Karadeniz Bölgesi'nde bakır işlemeciliğinin önemli noktalarından birisi Trabzon'dur. Geçmişten günümüze önemli bir liman ve ticaret merkezi olan bu şehirde atölyelerde bakır işlemeciliği oldukça yaygındır. Şehirdeki ilk bakır atölyesi, 1944 yılında

Nazım Ofluoğlu tarafından kurulmuştur (Sümerkan, 1986: 10). Bu atölyelerde bakır, bronz ve pirinçten yapılan mutfak eşyaları Karadeniz ve Doğu Anadolu'nun çeşitli noktalarında satılmakta; İran'a ihraç edilmektedir. Üretilen tava çeşitleri, tencereler, tabak ve sahanlar, tepsi ve siniler, ibrikler, sürahi ve taslar, kepçeler, kazanlar, hamam tasları, güğümler, şamdan, fener, kandil vb. aydınlatma ürünleri, saat, nazarlık, gazetelik gibi dekoratif eşyalar Türkiye'nin pek çok noktasında bilinmekte; şehre gelen yerli ve yabancı turist gruplarının da ilgisini çekmektedir.

Trabzon'da bakırcılık sanatının gelişimi, kalaycılığın yaygınlaşmasını sağlamıştır. Bakırdan yapılan mutfak eşyalarının, kullanan kişileri zehirlenmesi için kalaylanmasının gerekliliği şehirde bu iş koluna ihtiyacı ortaya çıkartmıştır.

Bakır kap yapım teknikleri, dövme, dökme, sıvama (tornada çekme) ve preste basma olmak üzere dört ana bölüme ayrılmaktadır (Kayaoğlu, 1984: 219). Yapımında ocak, körük, örs, çekiç, maşa, tokmak ve diş makası gibi aletler kullanılmaktadır. Fatma Yıldırım, bakır eşyaların yapım aşamasını şu şekilde anlatmaktadır (2014: 124-125):

Ham madde işlenip ince levhalar hâline getirilir. Levhalar elle ve ayakla çevrilen tornalarda gerekli kalınlığa indirilir. Bakır eşyanın çeşidine göre, eşyanın açılmış şekli önce bakır levhalar üzerine çizilmekte ve daha sonra levhalar buna uygun olarak kesilmektedir. Daha sonra tavlama denilen işlem gerçekleştirilir. Metallerde soğuk olarak şekil değiştirme bir direnç artışına neden olmakta ve ortaya çıkan bu direnç ısıtılarak giderilmektedir. Tavlama metallere yeniden işlenebilir bir özellik kazandırılmaktadır. Dövülerek şekillendirilen bakır eşya tek parçadan yapılabildiği gibi çoğunlukla birkaç parçadan oluşmaktadır. Kullanılan kulp, menteşe, düğme vb. hazır parçaların dışında dövülerek hazırlanan asıl parçalar birleşme yerleri birbirine uyar duruma getirildikten sonra değişik yöntemlerle birleştirilmektedir. Dövülerek şekil verilmesi biten araçlar perdahlama adı verilen son bir işleme tabi tutulur. Perdahlama yüzeyi iyice düzgünleştirmek ve parçaya son şeklini vermek amacını taşır. Ancak perdah her parçada ayrı ayrı yapılır. Bu işlem için düz ağızlı özel perdah çekiçleri kullanılmakta, bu çekiçlerle parçanın yüzeyine eşit ağırlıklarla, sıralı olarak ve parça döndürülerek darbeler vurulmakta ve bir kere vurulan yere ikinci kez çekiç vurulmamaktadır. Küçük perdah çekicinin ulaşmadığı kuytu yerler ise uzun ağızlı perdah çekici ile darbelenmektedir. Perdahlanmış materyal üzerindeki yağ ve toz gibi kirler önce benzin sonra meşe talaşı ile temizlenmekte, benzinin bulunmadığı durumlarda ayran kıvamında hazırlanmış kireç kaymağı kullanılmaktadır. Daha çok mutfak eşyası olarak yapılan, temizlik ve ısıtmada kullanılacak olan eşyalar perdahlandıktan sonra satılmaktadır. Dekoratif, turistik ve hediye amaçlı olarak yapılan bakır eşyalar perdahlamadan sonra cilalanmakta veya yüzeysel şekil verildikten sonra pazarlanmaktadır. Cilalamanın nedeni parlatılan ve temizlenen bakır eşyanın temizliğini ve parlaklığını korumasıdır. Cilalanmayan bakır eşya oksitlenerek matlaşmakta ve daha kolay kirlenmektedir. Cilalama, ürün yüzeyinin verniklenmesiyle sağlanmaktadır. Vernikleme, ürünün vernik banyosuna daldırılmasıyla veya yüzeyine verniğin elle sürülmesiyle daha çok da kompresörlü tabanca ile püskürtülmesiyle yapılmaktadır. Bundan sonraki aşama da ürüne yüzeysel şekil vermektir. Ürüne istenilen şekil dövme yöntemiyle verilir.

Bakırcılık sanatı, Trabzon'da devam ettirilmekte; ancak, piyasada plastik, seramik, teflon, çelik gibi malzemelerden elde edilen mutfak eşyalarının çokça bulunması gibi sebeplerle eskisi kadar rağbet görmemektedir. Ancak televizyonlarda yayınlanan yemek programlarında ünlü şeflerin bakır tencere ve tavaları sıkça kullanması, bakır ürünlere karşı ilgiyi yeniden canlandırmaktadır. Şehrin son yıllarda yaşadığı turizm yoğunluğu ise, ustaları süs eşyaları ve dekoratif ürünler yapımına yöneltmektedir. Günümüzde Bakırcı Ali Çavuş isimli bir usta, şehri temsil eden ibrikler üretmektedir. Kanuni Sultan Süleyman İbriği, Kanuni İbriği, EYOF 2011 İbriği, Hürrem Sultan İbriği ve dönemin ABD Başkanı Barrack Obama'ya sunulmak üzere yaptığı Dünya Barış Demliği onun orijinal ürünlerindedir (Yıldırım, 2014: 405). (Bk. Ekler, Bakırcılık Ürünleri)

#### 4.2.2.3. Kalaycılık

1960'lı yıllara kadar mutfakta kullanılan pişirme araç ve gereçleri çoğunlukla bakırdan üretilmiştir. Bakır esas itibarıyla tarih boyunca değerli bir maden olmasından mütevellit her evde mutlaka bulundurulması gerekenler arasında yer almıştır. Tarih boyunca bakır işlemeyi öğrenen insan, bakırdan tarım aletlerinden ev eşyalarına kadar pek çok form üretmiştir. Kalkolitik çağ adı verilen tarihsel süreçten günümüze bakırın bu bağlamda önemi hiç değişmemiştir (Akbulut, 2004: 151). Henüz demir çelik endüstrisinin her eve girmediği bahsi geçen yıllarda genç kızların çeyizlerine bakıldığında kap kacağın bakırdan oluşu zenginliğin bir göstergesi olarak kabul edilmektedir. Bakır tencere, kazan, güğüm, tabaklara sahip gelinlerin toplum arasında nasıl rağbet gördüğü bakırın gündelik hayattaki önemini anlatmaya yetmektedir. Günümüzde gelişen çelik sanayi sonucu, ayrıca insanların alım güçlerinin artması neticesinde bakır eşya kullanımı hemen hemen kalmamış gibidir. Ancak günümüzde dahi geçimini usta çırak ilişkisinde öğrendiği bağlamda bakırcılıktan temin eden insanlar bulunmaktadır. Trabzon'da yetişen ve el sanatlarıyla hayatını idame eden pek çok usta gibi bakırcılar da zamanla ilçe dışına çıkmışlar ve gurbet hayatını tatmışlardır.

Bir dönemin zenginlik göstergesi bakırın işlenmesi şu şekilde gerçekleşmektedir: Bakır ilk geldiğinde kostik (sodyum hidroksit) adı verilen bir maddeyle temizlenir. Granül haldeki kostik eritilerek bakıra temas ettirilir. Derin bir kap içinde bakır, üzerindeki kir, pas ve yağdan bu madde aracılığıyla arındırılır. Kostik ile temizlenen bakır malzeme tuz ruhu ile ayrıca temizlenir. Temizlenen bakır malzeme kalaycı örsüne getirilerek üzerindeki eğri, ezik yerler kalaycı çekiciyle düzeltilir. Tuz ruhu içinde eritilen çinko alaşım, eriyik halde bakır malzemeye sürülerek bakır kalaylanmaya hazır hale getirilir. Kalaylanmaya hazır hale gelen bakır malzeme kalay tezgâhına girer. Bakır malzeme içine nişadır (amonyak tuzu) adı verilen madde atılıp eritilir. Bu işlemin yapılma amacı eriyik haldeki kalayın bakıra daha iyi nüfuz etmesini sağlayabilmektir. Yanmaz pamuk adı verilen kalaycı pamuğu ile kalay bakıra yedirilmekte ve kalayın bakıra iyice yapışması sağlanmaktadır. (Bk. Ekler, Kalaycılık Ürünleri)



Bakırın temizlenmesi ve kalaylanmaya hazır hale getirilmesi işlemi eskiden kalaycı çırakları tarafından ellerine taktıkları keçe kılından eldivenlerle bakır malzemenin kum havuzlarında yapılan sürtme hareketiyle gerçekleştirilirdi. Bugün artık bu kullanıma gerek görülmemektedir.

#### **4.2.2.4. Kuyumculuk**

Kuyumculuk, altın, gümüş gibi kıymetli metal ve alaşımlarının eritilerek kalıba dökülmesi ile plaka veya tel hâline getirildikten sonra kıymetli taşlarla işlenerek süs eşyasına dönüştürülmesine denilmektedir (Eceral, v.d. 2009: 124). Takının tarihi, günümüzden 30.000 yıl önceye, Üst Paleolitik Çağ'a kadar uzanmaktadır. Kuyumculuğun sistematik olarak yapılmaya başlanması M.Ö. 4000 yılının sonlarında Mezopotamya, Mısır ve Anadolu'da gerçekleşmiştir. Alacahöyük kazılarında ortaya çıkartılan mezarlarda bronz, gümüş, altın, demir vb. maddelerden yapılmış eşyaları bulunmuştur. Bu eşyaların içinde taç, bilezik, saç iğneleri gibi altından yapılmış süs eşyaları, demirden yapılmış bir bıçak, çeşitli madeni figürler, Anadolu'nun bu çağda maden teknolojisinin yayıldığı bir merkez olduğu kanısını desteklemektedir (Kuban, 1988: 17-18).

Altın, gümüş ve bakır, Neolitik Çağ'da keşfedilen maddelerdendir. Anadolu insanı tarafından yaklaşık 10.000 yıl önce işleyip değişik alet ve takı yapımında kullandıkları bakır, metalürjinin ilk dalı olarak kabul edilmiştir (Başak, 2008: 19). Dünyanın en eski altın üreticisi M.Ö. 3000'de Mısırlılar olup altının M.Ö. 5000-6000 yıllarından itibaren küçük süs eşyalarında kullanıldığı tahmin edilmektedir. Gümüş ise maden kayasından M.Ö. 3000 yıllarında ayrıştırılıp saflaştırılmaya başlanmıştır.

Trabzon'da önemli bir sanat dalı olan kuyumculuk, hasır örme, kazaziye ve telkâri gibi kollarda gelişim göstermiştir. Kuyumculuğun, Gümüşhane madenciliği ile ilişkili veya en azından, ondan beslendiği düşünülmektedir (Köse, 1991: 77).

#### **4.2.2.5. Hasır Örme Sanatı**

Trabzon'da kuyumculuğun hangi dönemlere dayandığı tam olarak bilinmemektedir. Ancak Kanûnî Sultan Süleymân'ın şehirde şehzade olarak bulunduğu sıralarda Rum bir ustadan bu sanatı öğrendiği bilindiğine göre XVI. yüzyılın başlarında Trabzon'da kuyumculuğun var olduğu kabul edilebilir (Büyükyazıcı, 2008: 32). Hasır örgüsü, Trabzon Kuyumcular ve Saatçiler Odası tarafından "Trabzon hasırı" ismiyle coğrafi işaret tescil belgesi olarak alınmıştır.

Şehrin önemli kuyum ürünlerinden hasır örme sanatının Kafkaslardan göç eden Türkler tarafından getirildiği düşünülmektedir. Trabzon'un en eski ustalarından 1917 Dağıstan Kubaçi Köyü doğumlu Harun Amitay, "Kubaçi köylülerinin hemen hepsinin tek bir sanatı olduğunu; o sanatın da kuyumculuk olduğunu söylemektedir. Kubaçi'li kuyumcuların yaptığı çok sayıdaki sanat eseri bugün

Londra, Paris ve Moskova müzelerinde sergilenmektedir. Rus İhtilali sırasında Kafkaslardan Türkiye'ye göç eden bu Türk ustalar, sanatlarını Trabzon'da da devam ettirmişlerdir. Günümüzde, Trabzon yöresinde hasır bilezik ören bireyler bu sanatın kendilerine Rumlardan kaldığını zannederler” diyerek şehrin kuyumculuk tarihi hakkında bilgi vermektedir (Sümerkan, 1998: 38).

Hasır örme, Osmanlı Dönemi'nde gayr-i Müslim kadınlar tarafından yapılmıştır. Cumhuriyetin ilanından sonra Melahat Hanım, şehirde sanatıyla adını duyurmuştur (Yıldırım, 2014: 156). Bu metotla en çok kemer ve bilezik örülmektedir. Gülden Okyay, hasır örmenin önemli hususlarını şu şekilde açıklamaktadır (2008: 26):

- Trabzon hasır örgüsü yapımında tepe kırma hasır örgüsünün yapımındaki en önemli aşamadır. Bu nedenle Trabzon hasırını öreceğ kişinin düzgün örebilmesi için el pratikliği kazanması gerekmektedir.
- Tel bittiğinde telin düzgün bir şekilde eklenmesi örgü işleminin kalitesini artırmaktadır. Tel ekleme işlemlerin aynı yüzde yapılarak örgünün düzü tersi oluşturulur.
- Hasır örgüsünde bir diğer önemli nokta ise kenar dönmeleridir. Kenar dönmeleri, tepelerin dik kırılması kadar önemlidir. Bunun için de için el pratikliği kazanmak çok önemlidir. Kenar dönmelerinin düzgün olması hasır örgüsünü estetik açıdan güzel görünmesini sağlamaktadır.
- Hasır örgüsü seyrek örülmeli ama delikli bir görünüm de hasır örgüsünün kalitesini düşüreceğinden belli bir düzgünlükte örülmesi gerekmektedir.
- Örgü kolları (sıra) zigzag çizmemeli. Kolun arasına cetvel konulabilecek düzgünlükte örmek gerekmektedir.
- Hasır örgüsünü örmeyi öğrenmek kolay olmasına rağmen düzgün örebilmek için beceri gerekmektedir.
- Bu zanaatı uygulayan kişide bulunması gereken özellikler de büyük önem taşır. Öncelikle fiziksel açıdan gözlerinin iyi görmesi ve elleri ile ilgili bir rahatsızlığı olmaması gerekmektedir.

Hasır örme, Trabzon'un pek çok noktasında, özellikle Akçaabat'ın Mersin köyünde kadınlar tarafından evlerde ya da küçük atölyelerde el emeği ile örülmekte; kilit ya da toka yerleri ise kuyumcular tarafından tel tutulması, tavlama, asitleme, yıkama, kurutma, dövme, kenar düzeltme, parlatma ve cila gibi işlemlerle birlikte takılmaktadır (Sümerkan, 1998: 42-43). Hasır örgüsü il merkezinde ise Yalı mahallesinde yine kadınlar tarafından örülmektedir (Trabzon, 2006: 296). Ayrıca pek çok kadın usta artık farklı mahallelerde evlerinde örme işlemini gerçekleştirmektedir.

#### **4.2.2.6. Kazaziye Sanatı**

Kazazlık, ibrişim üzerine sarılmış ince gümüş telleriyle yapılan bir sanattır. 0,8-0,18 mikron ayarında bakır veya gümüş telin pamuk veya ipek iplik üzerine çıkırık makinesinden teller çekilerek elde edilmesi ve elde edilen ipliğin çeşitli aletler yardımıyla iğneyle işlenmesi işidir (Sümerkan,

1998: 41-43). Kazaz sözcüğü ise ham ipeği iplik durumuna getiren kimse olarak geçer ve kazazlıkla uğraşan kimselere “kazaz”, mesleğe ise “kazaziye” adı verilmektedir (Akbulut, 2004: 143).

Sözlük anlamı “ipek işleyen, ipek satan” olan kazaziyenin (Kuşoğlu, 2006: 127), Trabzon’daki geçmişinin XVI. yüzyıla ve daha öncesine kadar dayandığı tespit edilmiştir. Geçmişte bu teknikle tespihlere kamçı, eldiven, şal ve fes kenarlarına püskül, düğme, at koşum takımı vb. ürünler yapılmıştır (Büyükyazıcı, 2008: 36-37).

Günümüzde kazaziye sanatıyla üretilen takılara büyük ilgi gösterilmektedir. Balıksırtı, kısa sürgü, uzun sürgü, yeminli sürgü, top örgüsü, ajur, şemse düğümü gibi teknikler kullanılmaktadır. Yapımında gümüş tel, bal mumu, naylon, overlok ipliği, çakmak, tutkal ve daksil, plastik ve tahta boncuk, çukruk, tığ, çorap şişi, çelik tel, makas, dikiş iğnesi, kargaburnu ve hazır tel gibi malzemeler gerekmektedir. Çukruk gümüş telin naylon iplik üzerine sarılmasını sağlar. Tığ tahta saplı ve sivri uçlu olup; tahta sapı yaklaşık 10 cm, sivri uç kısmı ise yine bu uzunlukta bir araçtır. Top yapımı ve örgüsünde, sürgünün yapımında kullanılır. Sarmaçka ajur tekniğinin yapımında kullanılır. Alt kısmı sivri uçludur. Üst kısmında gümüş telin sarılması için aralarında bir miktar düz kısım bulunan iki ayrı yuvarlaktan oluşur (Akbulut, 2004: 144). Gülden Okyay, bu sanatın hususlarını şu şekilde açıklamaktadır (Büyükyazıcı, 2008: 45-47)”:

- Kazazlık tekniğinin ilk aşaması telin iplik üzerine düzgün sarılması gerekmektedir. Telin düzgün sarılmaması durumunda yapılan teknikler kullanılmamaktadır.

- Balıksırtı tekniği; temelde oluşturulan ilmeler yapılacak zincirin özelliğine ve büyüklüğüne göre sayısı değişir. İğne ile oluşturulan bu ilmelerin arası eşit bir şekilde ayrılır. Örne sırasında normal bir şekilde örülmeli ne çok sıkı ne çok gevşek olmalıdır.

- Kısa sürgü tekniği tığın üzerinde örülür. Bu tekniğe başlarken iğneye tekniği işlenmesini bitirecek uzunlukta tel takılır. Örgü için kafes kurulur. Bu kafes göre her işleme grubu 4’lü oluşturana kadar sarılır.

- Top, bu teknikte kafes kurumu çok önemlidir. Oluşturulan kafes eşit aralıklarda değilse iğne ile iplikleri kaydırarak düzgün bir şekilde oranlanmalıdır. Çünkü boncuğun üzerine kurulan kafesin düzgün olmaması durumunda boncuğun işlenmesini bozar. İşleme sırasında boncuğun üstünde ve altında açıklığın olmaması gerekmektedir.

- Uzun sürgü, kısa sürgüye benzer bir kafes kurulur. Kısa sürgü gibi her sıra 4’lü iplik grubu oluşturularak örülür. Sürgü tekniklerinde ekleme yapılmaz.

- Ajur, tel sarımı önemlidir. Sarılan bu tel kırılmamalıdır.

- Şemse Düğümü, makromedeki aşk düğümüdür. Yapacağımız düğümde tel sırası kadar tel yürütülerek yapılan düğümler, düğüm oluşturulup daha sonra dolanarak kat sayısı artırılan düğüme göre daha düzgün olmaktadır.

- Ürün oluşturma aşamasında, üretilen parçalar tasarıma göre mumlanmış naylon iplik ile dikilerek birleştirilir. Burada sarkan naylon tüycükler çakmakla yakılarak temiz bir görünüm kazandırılır. (Bk. Ekler, Kazaziye Yapımı)

“Zincir”, “top” ve “sürgü” adı verilen modellemeler yapılarak elde edilmek istenen parçaya uygun şekilde birbirine eklenir ve parçalar sürgü, yeminli sürgü adı verilen özel bir işlemle birbirlerine bağlanır. Şems, aşk düğümü, sonsuzluk gibi belirli motifler olmakla birlikte istek doğrultusunda bakırın veya gümüşün işlenebileceği her tür şekil motif olabilme özelliği taşımaktadır. Bu motiflerden elde edilen zincir, top ve sürgüler tespih, kolye, bileklik, küpe vb. eşya yapımında kullanılmaktadır. Ayrıca elde edilen malzemeye estetik bir görünüm kazandırması için oksitleme ve yaldızlama adı verilen işlemler uygulanabilmektedir. Oksitleme, özel kükürt sabunuyla yapılan karartma işlemi olmakla birlikte, yaldızlama ise malzemenin altın suyuna benzer bir sıvıya batırılıp sarartılması ve altın benzeri bir görünüm kazandırılması işlemidir (Sümerkan, 1998: 42, 44).

Örgü tekniklerinden balık sırtı örgüsü kazaziyede ara zincir görevi görmektedir. Tek başına da kullanılabilirdiği gibi top, sürgü ve ajur tekniklerinin birbirine bağlanmasında da yardımcı olarak kullanılabilir. Balık sırtı örgüde devamlılık vardır. İstenilen uzunluk ve genişlikte yapılabilir. Ajur örgüsü ise hazır halde bulunan gümüş telin makara ipliği üzerine yan yan sarılmasıyla elde edilir. Büyük ve küçük sürgülerle topların ağlanmasında kullanılır. Ajurların yan yana gelmesiyle farklı kompozisyonlar yaratma mümkündür (Akbulut, 2004: 145).

Sanatın en önemli kısmı olan sürgü, yeminli sürgü işlemi, dikişleri kapatıp modeli bir arada tutması itibarıyla kazaziyenin püf noktasını oluşturmaktadır. Geçmişte yalnızca mesleği icra eden ustalar tarafından bilinen ve ustalar tarafından zamanı geldiğinde icazet örneği olarak çırağlara öğretilen yeminli sürgü, adını tekniği öğrenen kişinin başka kimseye söylememesi ve mesleği bir sır olarak saklaması açısından bir yemin olarak korunmasından almaktadır. Zaman içerisinde bu teknik yayılmış ve geniş kitleler tarafından öğrenilmiştir.

Günümüzde Millî Eğitim Bakanlığı bünyesindeki Halk Eğitim Merkezlerinde verilen kurslarla birlikte kazazlık tekrar önemli bir el sanatı halini almıştır. Maçka’da özellikle genç kızlar tarafından rağbet gören kazazlık sanatı Doğu Karadeniz Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı (DOKAP) tarafından yürütülen projeye desteklenmiş ve eğitimi alınan el sanatının icrası için icracılara uygun atölyeler sağlanmıştır. Bunlardan Arzu Taşdelen, Ayşegül Kurşun ve Semra Altıntaş’la yapılan görüşmelerde kazazlığın tekrardan rağbet gördüğü ve bölgeye gelen turistler tarafından bu el emeği ürünlerinin ilgiyle karşılandığı belirtilmiştir. Kazaziye ürünleri geçmişte şal kenarları, püsküller, başlıklar, kol düğmeleri, bileziklerden oluşmaktadır (Sümerkan, 1998: 44). 1960 öncesine bakıldığında, o yıllarda alım gücünün düşük olması ve altın fiyatlarının yüksekliği, insanları maliyeti daha az olan kazaziye ürünlerine yönlendirmiştir. Ancak günümüzde ekonomik gücün yükselmesi ve insanların ziynet eşyası hususunda altın, pırlanta, elmasa yönelik tercihleri bu ürünlerin arka planda kalmasına neden olmuştur. Günümüzde kazaziye tekniği ile tespih, kolye, küpe, anahtarlık vb. hediyelik veya küçük ziynet eşyaları üretilmektedir. Yapılan görüşmelerde de edinilen bilgiler yerli halkın artık bu ürünlere rağbet göstermediği ancak bölge dışından gelen yabancılara ürünlerin çok cazip geldiğidir. Bu açıdan bakıldığında bu durum, bölge ekonomisine katkı sağlayacak kültür

turizmi ve kültür ekonomisi politikalarının düzenlenmesinde yer alan önemli bir etmenlerden bir tanesidir.

#### **4.2.2.7. Telkâri Sanatı**

Telkâri, ince altın ya da gümüş tellerin kıvrılarak, sarılarak ya da örülerek çeşitli desenler oluşturacak biçimde düzenlenmesi ve birbirlerine ya da metal bir zemin üzerine lehimlenmesiyle yapılan zarif görünümlü dantele benzeyen kafes işidir (Yukarıkozan, 2009: 34.) Bu sanat, Mardin ve Midyat yöresinden ahilik vasıtasıyla Beypazarı ve tüm Türkiye'ye yayıldığı bilinmektedir.

Telkâri işlemeciliğinde ağırlıklı olarak gümüş kullanılmakta ya da bakır tellerin üzeri gümüş kaplanmaktadır. Yapımında mikrometre, freze motoru, makas, silindir, çift, şaloma, oval, kanca, silindirik ve yassı malafalar, eğe, pense ve kargaburnular, sülfürik asit gereklidir. Altılı ve sekizli güller, üzüm, yıldız, lale, yaprak, badem, kıvrıma, sivri parça gibi motifler tercih edilmektedir (Trabzon, 2006: 275). Trabzon hasırından yapılan kemer tokaları, bilezikler ve gerdanlıkların kilit yerlerinde bu işlemeciliğe başvurulmakta; telkâri ile broş, takılar, kemerler, süs eşyaları yapılmaktadır. (Bk. Ekler, Telkâri Ürünleri)

#### **4.2.2.8. Çömlekçilik**

Doğu Karadeniz Bölgesi kentlerinin başka bölgelerle bağlantılarının ancak deniz yoluyla yapılabildiği dönemlerde bazı mutfak malzemeleriyle saksı ve künk boru çeşitleri kentte üretilmektedir. Çömlekçi semti adını da bu tür atölyelerin varlığından almıştır. (Trabzon, 2006: 297). Geçmiş dönemlerde Maçka, Akçaabat ve Vakfikebir'de kiremit ve tuğla üretimi için hazırlanan fırınlarda çeşitli mutfak kapları, yoğurt çömlekleri ve destiler üretilmiştir. Pileki ekmeği pişirmekte kullanılan ve bazalt türü sert taşlardan yapılan "pileki taşı" az sayıda yapılmaktadır.

#### **4.2.3. Ham Maddesi Bitkisel ve Hayvansal Materyale Dayalı El Sanatları**

##### **4.2.3.1. Dericilik**

Deriden üretilen ürünlerde inek ya da öküz derisi kullanılmaktadır. Şap katılmış su içerisinde bir süre bekletilen deri parçaları üzerindeki kıllardan arındırılır; ardından tabaklanarak üretime hazır hale gelir. Çarık ve bıçak kınları, deriden imal edilmiş ürünlere örnek gösterilebilir.

Ayakkabı giyiminin henüz yaygınlaşmadığı ve kara lastik olarak bilinen, petro kimya sanayi ürünü lastik ayakkabıların üretimine başlanmadığı 1900'lü yıllar öncesinde bölgede insanlar genellikle çarık adı verilen ayakkabılar giymiştir. Bu yıllarda çarık üretimi bir zanaat olmasının yanı

sıra aynı zamanda zaruri bir gündelik bir ihtiyacı karşıladığından her evde çarık yapmayı bilen bir kişi mutlaka bulunmaktadır.

“O dönemde çarık yapmasını bilmek zorundasın; zaten parası olanın şehre gidip ayakkabı alma fırsatı olurdu, e parası olmayan ne yapacak? Mecbur çarık yapmasını bilmek zorunda, her şey için durmadan birine de gidemezsin bana çarık lazım diye. Çünkü bu öyle çok dayanıklı bir şey değil, ha dayanır ama bizim bölgemizde dayanmaz her yer taşlık arazi. Neticede deri bu, taş geldiği zaman parçalanıyor ister istemez.” (K.K. Adnan Durmuş, Maçka).

Deri, belli bir ölçüsü olmamakla birlikte yaş gruplarına göre önceden hazırlanan kalıplarda ortalama ayak büyüklüğünde dikdörtgen şeklinde parçalara ayrılır. Parçalara ayrılan deri bir miktar tuzlandıktan sonra dayanıklı olması için kurutulur. Yapılacak ürünün yazlık kışlık tercihine göre deri üzerindeki tüyler nişadır sürülerek dökülür, alınır veya bu işlem yapılmayarak tüyler deri üzerinde bırakılır. Derinin tercihinde hayvanın “döş” adı verilen göğüs bölgesindeki post, yağlı ve kalın olması sebebiyle çarıklarda tercih edilir ancak hayvanın postunun diğer bölümlerinden de üretim yapılmaktadır. Deri daha sonra arkası oval, uç tarafı sivri olacak şekilde iki kat bükülür ve önceden ip şeklinde kesilen ince parçalar vasıtasıyla bağlanır. Bu işlemi yapılmasındaki amaç derinin bu şekilde daha kalın ve dayanıklı olmasını, alabileceği muhtemel darbelerde yırtılmamasını sağlamaktır. Daha sonra derinin önünde delikler açılır. Bu deliklerden ip şeklinde kesilen deri parçaları geçirilir ve ayağın şekline göre göz kararı dikilmeye başlanır. Çarığın ucu taşlara takılıp zedelenmemesi ve parmakları incitmemesi için hafif yukarı gelecek şekilde düzenlenir.

Çarığın taban kısmı yerle temas etmesi sebebiyle çabuk yıpranır ve parçalanır. Bu aşınmanın önüne geçmek için çarığın taban kısmına ilave parçalar koyulur. Böylece çarık hem daha sert hem de yağmur ve kara karşı bir nebze de olsa daha korunaklı bir hal almaktadır.

#### **4.2.3.2. Dokumacılık**

Dokumacılık insanların iklim ve diğer çeşitli durumlardan doğan temel gereksinimleri doğrultusunda ortaya çıkan ve zaman içerisinde geliştirilerek devam eden sanat koludur (Akan, 2008: 22). Dokumacılığın tarihi, Neolitik Döneme dayanmaktadır. Bitkilerin örülmesiyle dokumacılığa başlanmış; sepetler, hasırlar, halatlar yapılmıştır. Çatalhöyük’ün dördüncü katmanında yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkartılan kumaş parçaları incelenerek M.Ö. 6000 başlarında dokunan bir keten bezi olduğu ortaya çıkartılmıştır. Ayrıca Çatalhöyük’ün doğusundaki Çayönü Tepesi’nin ilk katlarında MÖ 7000’li yıllara ait olduğu tespit edilen yağlı keten tohumlarına rastlanmıştır (Oğuz, 2004: 37-38).

“Tokımak” veya “tokumak” sözcükleri Türk kültürünün en eski dönemlerinden beri mevcuttur. Dokuma yapan kişi için “tokucu” veya “dokuyucu” ifadeleri metinlerde sıkça yer almaktadır (Ögel,

2000c: 155). Ayrıca eski metinlerde dokumacı, kumaş dokuyucusu anlamında “bözçi”, terzi için “tonçı, yiçi” ifadelerinin kullanıldığı görülmektedir (Şen, 2007: 78, 84, 86). Dokumacılık, Orta Asya’da yarı göçebe Türk toplulukları arasında önem kazanmış; yün, pamuk, tiftik, keten vb. maddelerle bozkır koşullarına dayanıklı çadır, çuval, giysi vb. yapılmıştır.

Osmanlı Dönemi’nde devletin zenginleştiği dönemlerle ilişkili olarak dokumacılık ilerlemiş; Antakya çuhaları, Musul’un ipek üzerine sırma karışık kumaşları, Bursa, Bilecik, Üsküdar dokumaları, Halep ve Adana astarları, Şam damaskosu, özellikle İstanbul’un çuha, kadife, peştamal, kaftan ve ihramları, Hilali, Seraser, Canfes, Hare Zerbeft, Şam Bağdadisi, Kemha, Şam toplusu, Elvani, Gülgün vb. gibi daha pek çok kumaş tipleri dokunmuştur (Yağan, 1978: 62).

Osmanlı Devleti döneminde Trabzon’da ipekböcekçiliği yapılmıştır. Bu yıllarda genç kızların evlerde ürettikleri işlemlerde ipek iplikler kullanılmaktadır. Bu ürünler arasında işlemeli havlu ve peşkirler, seccadeler, yorgan kılıfları, keseler, örtüler, bohçalar vb. bulunmaktadır. Karadeniz’de pamuk yetiştirilmediği için Erzincan, İstanbul, Adana, İzmir ve Bursa’dan dokuma iplikleri getirilmektedir. (Bk. Ekler, Dokumacılık Ürünleri)

#### **4.2.3.2.1. Yöresel Dokuma Çeşitleri**

Dokumacılık, Trabzon’un en eski el sanatlarından biridir. “Trabzon bezi” olarak bilinen yöreye özgü dokumalar, tarihi vesikalarda “padişahın donu ile gömleği ve ipekli kumaşlar Trabzon dokumasından tedarik edilirdi” şeklinde kayıtlı olup 1855’te Paris Sergisinde yüksek derece kazanmıştır (Oğuz, 2004: 290).

Dokuma teknikleriyle tezgahlarda yapılan ürünlerin ortak özellikleri Mustafa Reşat Sümerkan şu şekilde sıralamaktadır; tezgahların basit oluşu yün dokumalarda yalnızca çizgisel görünüme olanak verir, ürünün dokunmasından boyanmasına kadar tüm aşamaları aynı kişi yapar, dokumayı genellikle kadınlar yapar (2018: 305).

Geçmiş dönemlerde kendir ipliğiyle yapılan dokumalarda, günümüzde pamuk kullanılmaktadır. Şehir merkezi dışında Maçka, Çarşıbaşı, Beşikdüzü ve Şal pazarı’nda peştamal, perde, gömleklik, şal, başörtüsü, kuşak gibi ürünler dokunmaktadır. Bu ürünleri dastar, dırmaç, çenti, çorap, kuşak olarak çeşitlendirmek mümkündür:

Dastar, tezgâhta dokunarak beşik örtüsü, kilim vb. şeklinde kullanılmaktadır. Bire bir buçuk metre boyundadır. Anadolu’nun kimi yerlerinde püsküle bezeli çul olarak da geçmektedir (Acıpayamlı, 1976: 48). Yörede “tastar” olarak da söylenişi mevcuttur (Öztürk, 2005a: 303). Günümüzde eskisi kadar rağbet görmemekte; nadiren tercih edilmektedir.

Dırmaç, sırtta yük taşımak için takılan, yün veya kıldan örülmüş iplerdir. Yörede “tırmaç”, “dirmaç” gibi söylenişleri vardır (Öztürk, 2005a: 329). Kullanım amacına göre “bağcak” ismini de alır (Akan, 2008: 27). Özellikle Düzköy’de sıkça dokunmakta; bu sanatı öğretmek için kurslar açılmaktadır (Şahinoğlu 2012: 11). Dırmaçlarda bordo, mavi, turuncu gibi renkler tercih edilmektedir. Kaytan, yürek bağı, sepet bağı, çanta bağı, bel bağı gibi çeşitleri bulunmaktadır (Sümerkan, 1982: 269, 271). İnekler için yapılan süslü nazarlıklar, “purunca”, “traşolit” gibi adlarla bilinir (Trabzon, 2006: 299).

Çenti, bir tür çantadır. Anadolu’nun çeşitli yerlerinde kullanılan heybenin yöreye özgü türüdür. Halı veya düz dokuma yaygılarıyla oluşturulmaktadır. Dokunduğu malzemeye göre “yün heybe”, “kıl heybe”, taşındığı yere göre “boyun heybesi”, “at heybesi”, “eşek heybesi” gibi isimler almaktadır (Deniz, 2007: 1-2). Günümüzde taşıma işlevinin bırakılarak süs eşyası, dekoratif bir ürün olarak üretilmektedir.

Çorap, karşımıza sıkça çıkan bir dokuma ürünüdür. Motifleri ve renkleri çok çeşitli olup insan hayatının geçiş dönemlerini yansıtmaktadır. Kadınlar çoraplara kendi iç dünyalarını, gizli isteklerini, umutlarını, hayallerini, toplumdaki yerini vs. işlemişlerdir. Kadının yaşamı, geçmişi, sevdiği, sevdiği, kını, nefreti, evliliği çoraplara nakşetmişlerdir. Kadınlar, yaşadıklarını bu nakışlara verdikleri; “bıçak burnu”, “çakal dişi”, “çavuş nişanı”, “deli yılanlı”, “fesi püsküllü”, “gelin öldüren”, “gönül çengeli”, “hanın kızı”, “harmanda gelin sırtı”, “Kabakçioğlu” vb. adlarla somutlaştırmışlardır (Taner, 1983: 12-13).

Kuşak, “kurşak” sözcüğünden gelmektedir. Eski Türkçe’de kul-la-mak fiili, “bağlamak, kuşaklamak” anlamına gelir. En eski Türkçe’de kemere “kur” denilirken, Eski Anadolu metinlerinde süslü, kakmalı hükümdar kuşağı için “kur kuşak” söyleyişine oldukça fazla rastlanmaktadır (Ögel, 2000c: 73-74). Terim olarak kuşak hem kadınlar hem de erkekler tarafından bele bağlanan ensiz dokuma veya örgüleri karşılamaktadır (Özbel, 1945b: 3). Yünlü, pamuklu ya da ipekli el dokumasından yapılmaktadır. Motiflerinin bir kısmına halı, kilim dokumaları kaynaklık etmektedir.

Trabzon yöresinde keşan ve peştamal olmak üzere iki çeşit dokuma türü bulunmaktadır. Keşan, başı ve omuzları örterken peştamal hem başa hem de bele bağlanarak daha geniş bir kullanım alanı sunmaktadır. İki ürün de aynı tezgâhta dokunmaktadır; çözgü sıklıklarındaki farklılık onları birbirinden ayırmaktadır. M. Reşat Sümerkan, peştamalin renkleri ilin ilçelerine göre değişimini şu şekilde belirlemiştir (2008: 108):

- Akçaabat sahili: Bordo-sarımsı beyaz
- Akçaabat’ın yüksek kesimleri: Kırmızı (portakal)-siyah, bordo-siyah
- Araklı, Sürmene, Of, Çaykara: Bordo-siyah, açık kahverengi-siyah
- Şalpaazarı: Bordo-siyah, bordo-beyaz



- Tonya: Koyu kahverengi-siyah
- Trabzon Merkezi: Bordo-pembe, bordo-açık gri, bordo-açık kahverengi
- Vakfıkebir: Bordo-siyah.

Keşan dokumalar, günümüzde baş örtüsü ve şalın yanı sıra; çeşitli giyim ürünlerinin ve aksesuarlarının, hediyelik eşyaların, dekoratif malzemelerin yapımında kullanılmaktadır. Dokumaların rengi isteğe bağlı olarak değişebilmektedir<sup>74</sup>.

M. Reşat Sümerkan'a göre Trabzon bölgesi dokuma türleri iki başlık altında incelenmektedir:

#### 1. Kenevir/ Tevek (Keten Bezi) Dokumacılığı:

Karadeniz Bölgesinde “kendir” adıyla bilinen kenevirin dokuma hammaddesi olması için geçirdiği pek çok aşama bulunmaktadır. Kenevir tohumları, Nisan sonu Mayıs başında kazmayla toprağa serilir. Tohumlar, Eylül sonlarında kökleriyle birlikte elle toplanır. Ardından kökler ve uçlar kesilerek kenevirin gövde bölümü kalır. 10-15 gün kadar dışarıda bekletilir. Gövde iç kısımlarının çürütülmesi sağlanır. Lifleri soyularak gövdeden ayrılır. Lifler demet haline getirilerek bağlanır. Lifler “tokmak/gübel” adı verilen çarkta dövülerek ince parçalara ayrılır. Çelik iğnelere oluşan bir tarakta taranarak arındırılır. “Hırça” denilen fırçayla lifler temizlenir. Lifler “keski” denilen kendir bıçaklarla kesilir. Temizlenen lifler eğilmek için “öreke”ye bağlanarak “eğircek”le bükülerek iplik haline getirilir. İplikler “saracak” denilen çubuğa taşınır, burada bir kelep haline getirilir. İplikler “gumul”da kül suyuyla pişirilir. Pişen iplikler mum, yağ, mısır unundan oluşan “höşül” denilen bir karışım içine dökülerek 12 saat bekletilir. Kuruyan kelepçer “alemit” denilen ahşap çubuklara yerleştirilir. Buradan çekilen iplikler çıkırla daha küçük çubuklara sarılır. Böylelikle iplikler dokunmaya hazır hale gelir. (Sümerkan, 2018: 305-308)

Tevek ipliğinden üretilen giysiler, yumuşak olmaları, ter tutmaması gibi sebeplerle özellikle iç çamaşırı ve pantolon olarak kullanılmaktadır. Tevek dokumacılığı 1970’li yıllarda kenevirin dokumacılar üzerinde baş ağrısı, baş dönmesi, mide bulantısı gibi etkilerinin olması sebebiyle tamamen sona ermiştir. Kenevir ipliğinin dokunduğu tezgahlar, piyasada hazır dokumaların ucuza alınabilmesi, kenevir ekiminin yasaklanması gibi sebeplerle kullanımdan kalkmıştır.

#### 2. Yün İpliğinden Dokumalar:

Koyun, keçi gibi küçükbaş hayvanların yünleri dokumada sıklıkla kullanılmaktadır. Beşikdüzü, Şal pazarı gibi yörelerde “şal” adıyla bilinir. Bu dokuma türünün özelliği, düz ya da çizgisel görünümde olmasıdır. Yün ipliğinden dokunan ürünler, genellikle püskül ve boncuklarla süslenir. Küçükbaş hayvanlardan elde edilen yünlerin, kahverengi, beyaz, gri ve siyah olanları doğal

<sup>74</sup> Keşan ve peştamalin üretim ve kullanım şekli, çalışmanın “giyim kuşam unsurları”nu konu alan bölümde ayrıntılı bir biçimde incelenmektedir.

renkleriyle kullanılır; beyaz yünler isteğe bağlı olarak siyah, bordo, kırmızı, pembe, turuncu, koyu sarı, koyu mavi, yeşil renklerine boyanarak da kullanılabilir. İplikler, 1950'li yıllara kadar bitkiler yardımıyla boyanmakta iken bu tarihten sonra belirli orada kimyasaldan yararlanılır. Bu kimyasalların başında “zac-ı Kıbrıs” denilen demir sülfat gelir. Günümüzde yünler ipliğe dönüştürülmekten ziyade hazır olarak alınmaktadır.

Yün iplikler en çok koyundan elde edilir. Kırkılan yünler yıkanıp kurutulur. Ardından eğrilerek iplik haline getirilir. İpliklerin kalınlığı dokumanın kalınlığına göre değişir. En ince iplikler “bağ” denilen dar şeritlerde, kalın eğrilenler ise dırmaç ve dastarlarda kullanılır. “porttuk/ portluk” denilen artık yünler ise kolanlar ve kilim türlerinde tercih edilir. Yün tezgâhları günümüzde yüksek köylerde kullanılmakta; bu tezgâhlarda hazır iplikler yardımıyla da üretim yapılabilmektedir. “Şal tezgâhı” ismiyle de bilinen bu düzenekler katlanmaktadır ve taşınabilir ağırlıktadır.

Yün dokumadan elde edilen ürünler Karadeniz’de sahilden dağ bölgelerine kadar geniş bir kullanım alanı bulmaktadır. Dokuma şeritleri vücutta iz bırakmayan, deriyi acıtmayan bir yapıda oldukları için taşımacılık ürünleri musaf, tane, beşik, omuz, sırt (zembil/camadan), yün ve kıl çuvallar vb. çantaların dokumasında kullanılır. Ayrıca dırmaç gibi taşıma özelliği de bulunan askı bağları, bele ve peştamala bağlanan kaytanlar, urum kuşaklarının iki yanında bulunan gazez/kazezler, çorap türleri, şal kumaşlar ve peştamallar, beşik, yük ve binek hayvanı örtüleri, kilimler, çullar, nazarlıklar ve süslerin yapımında yün dokuma ipliklerinden yararlanılır. (Bk. Ekler, Yün Dokumalar)

#### **4.2.3.2.2. Oyalar ve İşlemeler**

Oya, ince, bükümlü ve çeşitli cinsten ipliklerin iğne, tığ, mekik, firkete gibi basit araçlar ve el yardımı ile birbiri üzerine ilmeklenerek tutturularak meydana gelen ince örgülerdir (Ortaç, 1997: 174). Anadolu’nun pek çok yerinde giysilerin kol kenarlarında, yakalarda, yazmalarda süsleme amacıyla kullanılmaktadır. Bahaeddin Ögel, oyanın bir bezeme çeşidi olduğuna; elbise, mendil veya başörtüsünün iğne ile bezenmesinde kullanıldığına; bediz, bezek ve bezemek kelimelerinin de süslenme ile ilgisine değinmektedir (2000: 341-342). Güran Erbek, oyaları kullanım yerine göre “mendil”, “tülbent”, “yazma”, “başlık”, “yatak takımı”, “elbise ve entari”, “gömlek-göyneke”, “horoz”, “kese”, “oda takımı”, “taç, sarık”, “saksı”, “zülûf baskısı ve gerdanlık”, “mevlüt takımları”, “masa örtüleri”, “yağlık, uçkur, peşkir” olarak listelemektedir (1984: 137). Ahmet Ayhan ise oya türlerini kullanılan alet ve ipliğe göre, “iğne”, “tığ”, “mekik”, “firkete”, “koza”, “yün”, “mum”, “boncuk”, “kumaş artığı” olarak gruplandırmaktadır (2007: 594).

Oyaların renk ve motifleri isteğe bağlı olarak değişmektedir. Başörtülerindeki oyalar ise motiflerle mesaj vermektedir. Örneğin; yabangülü oyası bulunan yemeniyi kocası gurbete giden kadınlar, bademçiçeği oyasını sevdiği ile nişanlanan kızlar, erikçiçeği oyasını gelinler, kocası ile arası çok iyi olan kadınlar çayır-çimen oyası, kocası ile arası iyi olmayan kadınlar biber ya da

biberçiçeği oyası bulunan örtü takarken; kavgalı oldukları kimselere mezartaşı oylar gönderilirdi. Başına gül oyası veya karanfil oyası takan kadınlar “Ben evliyim / evlendim.” mesajı verirken sümbül oyası, aşkı ve mutluluğu temsil ederdi. Oyların yüklendikleri bu mesajlar, bugün kullanılmamaktadır (Yıldırım, 2014: 262).

İşlemeler, Türk el sanatlarının en önemli ürünlerinden biridir. Çok çeşitli motifleri olan işlemelerin en çok tercih edileni, kanaviçelerdir. “Çapraz iğne tekniği” olarak bilinen kanaviçeler, günümüzde de oldukça rağbet görmektedir. Evlenecek genç kızların yatak odası takımına, çeyizindeki örtülere uygulanan bu teknik; son yıllarda kadın giyiminde, aksesuarlarda ve ev tekstilinde süsleme amacıyla kullanılmaktadır. Kanaviçenin renkleri ve motifleri yöreden yöreye farklılık göstermektedir.

Geçmiş dönemlerde iğne oyları ve işlemeler, genç kızlar ve çalışmayan kadınlar tarafından yapılırken günümüzde eskisi kadar rağbet görmemektedir. El emeğinin bir ürünü olan bu süslemeler, evlerde işlenerek kadınlara geçim kaynağı da olmaktadır. Bu sanatı yeniden canlandırmak için Türkiye’nin pek çok noktasında ve Trabzon’da kurslar açılmaktadır. (Bk. Ekler, Oya ve İşleme Örnekleri)

#### **4.2.3.3. Yorgancılık**

Yorgan, Türkçe Sözlük’te “yatakta örtünmeye yarayan, içi pamuk veya yünle doldurularak yapılan dikilmiş geniş örtü” şeklinde tanımlanmaktadır (2011: 587). Yorganın örtü olarak tanımlanması tesadüfi olmamakla birlikte Türklerin tarihin eski devirlerinden bu yana yorganı bir örtü mahiyetinde kullandıkları bilinmektedir. Nitekim kaynaklarda Türk kadınlarının kullandıkları örtülerin tarihte yorgan adıyla yer aldığı kaynaklarda yer almaktadır (Ögel, 2000a: 221). Uygurlar Dönemi’nden beri bilinen yorganlar, Dede Korkut Hikâyelerinde geçmektedir. Örneğin; Kanlı Koca Oğlu Kan Turalı Hikâyesinde Selcen Hatun, Kan Turalı’ya “Ala yorgan içinde senün-ile tolaşmadım.” diye seslenmektedir. Bahaeddin Ögel, yorganın buradaki anlamını karı-koca olmanın bir sembolü olarak açıklamaktadır (2000: 224).

Mustafa Duman, Ronald Jennings’in 1560-1640 tarihli Osmanlı Dönemi Trabzon mahkeme sicillerini incelediği “The Society and Economy of Maçuka in the Ottoman Judicial Registers of Trabzon, 1560-1640” başlıklı makalesinden yola çıkarak Trabzon Maçka’da yorgancılık sanatının öncelikle Rum ahali tarafından icra edilmeye başladığını ve Türklerin zamanla bu meslek kolunda ustalaşarak Rum ustaları geride bıraktıklarını söylemektedir. Ülkenin dört bir yanına dağılan Trabzonlu ustaların zamanla mesleği ilerlettiğini, hatta İstanbul’daki Beyazıt semtinde yer alan bakırcılar çarşısındaki esnafın çoğunun Trabzonlu oluşundan bahsetmektedir (Duman, 2007: 24-26).

Yorgan yapımında kullanılan malzemeler ve yorganın yapım aşaması şu şekilde gerçekleşmektedir:<sup>75</sup> Yorganı oluşturan parçalardan alt astar, mitil adı verilen bir kumaş olup yorgan tezgâhına serilir. Mitilin üzerine tiftiklenen pamuk yayılır. Tek kişilik yorganlarda genellikle 3 kg., çift kişilik yorganlarda ise 3,5-4 kg. arası pamuk kullanılmakla birlikte tercihe göre bu miktar artırılabilir. Mitil üzerine serilen pamuk bir çubuk yardımıyla eşit kalınlıkta dağıtılır. Yorgan içinde dengeli dağılmayan pamuk dengesiz ve kabarık duruşuyla estetik olmayan bir görüntü sunar. Pamuk yayıldıktan sonra yorganın dikim işlemine geçilir (Akbulut, 2004: 150).

Yorganın üst tarafında kullanılacak olan kumaş tercihe bağlı değişmekle birlikte genellikle saten ve ipek kullanımı yaygındır. Tebeşir veya sabun yardımıyla yorgan üzerine işlenecek motifler şablonlar halinde kumaş üzerine çizilir. Daha sonra çizilen motif şablonları dikişle yorgan üzerine resmedilir. Motif tercihinde genellikle çiçek, baklava dilimi, hayvan figürleri tercih edilmekle birlikte gelen istek doğrultusunda farklı motifler de yorgan üzerine işlenebilmektedir. Çerçeve, muska, şemsiye, tren yolu, kelebek, kırlangıç, lale, kare, üçgen, yuvarlak bu motiflerden bazılarıdır (Akbulut, 2004: 151).

Yorgan yapımı, el emeği isteyen zahmetli bir sanattır. En önemli aşaması yorganın yüzüne yapılacak motifin seçilmesi, kumaş üzerine çizilmesi ve dikilmesidir. Trabzon'da en çok kullanılan motifler, gül, güneş, karanfil, yıldızlı beş lale, batırmalı mekik, çerçeve, fırıldak, tavus kuşu, bülbül, dallı yonca, papatya, dörtlü S parke, menekşe, batırmalı çift karedir (Duman, 2011: 501).

Yorgancılık, geçmiş dönemlerde önemli bir el sanatı kolunu oluşturmuştur. Gelin çeyizlerine, lohusalara ve sünnet düğünlerine özel olarak yorganlar hazırlanmıştır. Ancak piyasaya yün ve pamuktan üretilen fabrikasyon yorganların girişi, geleneksel yorganlara olan rağbeti azaltmıştır. Bu durumdan yorgancılık sanatı da etkilenmiş; ustalar çırak yetiştiremez hale gelmiştir. Günümüzde Trabzon'un eski yorgan ustaları, dükkanlarını çeyiz, ev tekstili vb. mağazalara çevirmişlerdir. (Bk. Ekler, Yorgancılık Ürünleri)

Maçka bölgesi uzun yıllar yetiştirdiği ve ülkenin dört bir yanına dağılan yorgan ustalarının yorgancılık mesleğini icra etmeleriyle ünlüdür. Bir meslek kolu olmasının yanı sıra pek çok Maçkalı için yorgancılık mesleği geçim kaynağı sağlayabilmek için gurbete çıkışın anahtarı görevi üstlenmiştir. Ustalarından öğrendikleri meslek kolunu Trabzon dışında pek çok şehre taşıyan Maçka eşrafı, gittikleri yerde yorgan sanatına çeşitli motifler kazandırmış ve bu sayede mesleğin geniş kollar oluşturmasını sağlamışlardır.

---

<sup>75</sup> Yorgan yapımı hakkında verilen bilgiler yorgancı Ali Karagöz, Ali Beytekin, Zeki Yılmaz, Nazım Yavuz, Osman Kongur ve Ali Günüşti ile yapılan derlemelerin deşifresinden elde edilmiştir.

#### 4.2.4. Ham Maddesi Ahşap Olan El Sanatları

Türkiye'nin pek çok noktasından ağaç ürünlerinin ham madde olarak kullanılması, işlenmesinin kolay olması; her dönemde bu alandaki el sanatlarının rağbet görmesini sağlamaktadır. Ahşaptan yapılmış, üstü motiflerle bezenmiş çeşitli araç gereçlerin en eski örneklerini Frig uygarlığının başkenti Gordion'daki tümülüslerden çıkarılan ve Ankara Anadolu Medeniyetleri Müzesinde sergilenen masa, tabure, tabak gibi çeşitli ahşap eşyalar oluşturmaktadır (Yılmaz, 2001: 8).

Eski Türklerden kalma eserlerden elde edilen bilgilerde ahşabın gündelik hayattaki yerini gösteren deliller vardır. Ağacı işleyen marangoz anlamında "kıрмаçı (ağaçtan kap kakac yapan kimse), ıgaççı" ifadeleri bulunmaktadır (Şen, 2007:105, 115). İslamiyet'in kabulünden sonra, resim ve heykelin hoş görülmemesi sebebiyle ahşap işçiliği gelişim göstermiştir. Bitkisel motiflerle, geometrik desenlerle ve harflerle süslemeler yapılmıştır.

Selçuklu Devleti'nde ahşap sanatları oymacılık, kakmacılık, çatmacılık, boyama gibi tekniklerle yapılmıştır. Oyma teknikleri, "düz satırlı derin oyma", "yuvarlak satırlı derin oyma", "eğri kesim", "şebekeli oyma (ajur)" gibi kollara ayrılmaktadır. Kakmacılık tekniğinin düz satırlı ve kabartma gibi dalları bulunmaktadır. Çatmacılıkta, "künderarî" ve "yalancı künderarî" gibi yöntemler uygulanmaktadır. Boyamacılık ise "düz düzeyli" ve "kabartma yüzeyli" olarak gerçekleştirilmektedir (Yücel, 1993: 174-182). Beylikler Dönemi'nde de bu teknikler sıkça kullanılarak mihrap, cami kapısı, dolap kapakları üretilmiştir.

Osmanlı Dönemi'nde ahşap işlemeciliğiyle sehpa, kavukluk, yazı takımı, çekmece, sandık, kaşık, taht, kayık, rahle, Kur'an muhafazası, pencere, dolap kapağı, giriş, konsol, tavan, mihrap, minber, sanduka vb. üretilmiştir (Umut, 2009: 18). Ayrıca bu dönemde "künderarî", "Edirnekarî" veya "kalem işi" olarak bilinen boyama tekniği, kakma tekniği, oyma, boyama tekniği, ahşap boncuklu kafes işçiliği vb. yöntemler geliştirilmiştir (Barışta, 1988: 69-79).

Trabzon'un etrafının ormanlarla çevrili olması, yörede ahşabın yapı malzemesi olarak kullanılmasını sağlamaktadır. Ormanlar, 1892 tarihli vilayet salnâmesinde şu şekilde geçmektedir (TVS 1892, 2005: 138):

Cihanı yoktan var eden Mevla-ı müteala hamd ü sena olsun ki kemal-i lütf ve kereminden vilayetimize birçok menba-i servet-i tabiiye bezl ü ihsan ve o suretle de sekene-i vilayeti medyun-ü şükran buyurmuştur. Bu menabi-i servet o derece haiz-i ehemmiyet şeylerdir ki bu yüzden bana şu hak-i pak-i feyz-naka bir hazine-i bikran-ı servet denilebilir. Şu menabi-i servetin en ziyade haiz-i ehemmiyet olan ise şüphe yok ki ormanlardır.

Trabzon'da kent merkezinde üretilen ağaç işleri faaliyetlerinin en önemlisi mobilyacılık ve bu bağlamda sandıkçılıktır. Mobilyacılık marangozluğun bir kolu olarak gelişmiştir. Çeyiz sandıkları olarak evlenecek genç kızlar tarafından satın alınır. Ceviz, karaağaç, kestane ya da dut ağaçları, ham madde olarak kullanılır. “Aslan ayaklı, göbekli, kabaralı, çekmeceli, gübuk adı verilen çeşitleri bulunur” (Trabzon, 2006: 295). İlçelere bakıldığında ise kaşık ve kepçeler Sürmene, Köprübaşı, Maçka, Yomra ve Vakfikebir'de, süt ve yağ kapları, beşikler Sürmene, Çaykara ve Vakfikebir'de, fındık tırmıkları Sürmene ve Vakfikebir'de yapılır. Sepet çeşitleri ise Sürmene, Araklı, Arsin, Yomra, Maçka, Akçaabat ve Vakfikebir'de üretilir.

Trabzon'da ahşaptan üretilen eşyalar, şehir ekonomisine önemli ölçüde katkıda bulunmaktadır. Kestane ve köknar ağaçları tekne yapımında, ihlamur ve ceviz mobilyacılıkta, şimşir abanozculukta, çeşitli cinslerden kereste, odun, kömür ve bunlardan başka üretilen sanayide kaşık, kürek, kepçe, kavata, beşik, tekne gibi şeyler imal, zift ve katran istihrac olunur (Hayri, 2008: 51). Bu ürünlerin yanı sıra ahşaptan hediyelik eşyalar, şehre gelen turist gruplarının büyük ilgisini çekmektedir. Ağaçların budaksız yerlerinden alınan tomruklardan ölçüsüne göre tahtalar çıkartılır. Masif ahşap kütleler tabure, sandalye vb. oturma ürünlerinde ve kaplarda; ahşap şeritler sepet örgüsünde kullanılır (Sümerkan, 2018: 321).

Ahşap işlenirken çakma, bükme, oyma, dizme-çatma teknikleri uygulanmaktadır (Karpuz, 1986: 183). Ahşaptan, dokumacılıkta kullanılan “ağşak/ ağırşak” da denilen “eğercek/ eğircek” ve yün eğirmeye yarayan “kirman” yapılmaktadır. Ayrıca, fındık ve tahıl ölçeği olan “got” kabı, yemek kaşıkları, kepçeler, çorba karıştırıcı “fırıldak/ fırıldık”ler, ayran taşınan “ayran küleği”, suyun taşındığı ve depolandığı “su kufaları”, “gavanak” denilen yağ kapları, hamur teknesi “tirki”ler, yayıklar, süt ve yoğurt külekleri gibi mutfak ürünlerinin yapımında da ahşaptan yararlanılmaktadır. Tarım ve hayvancılık aletlerinin büyük bir kısmının da ham maddesi ahşaptır; bu aletlere kalburlar, tahıl elekleri, ineklere yem ve su vermek için kullanılan “gelder”, inek gübresi taşımakta kullanılan “kürün”ler, tırmık/gelberiler, kazmalar, baltalar, tırmıklar, tırpanlar, oraklar, keserler örnek verilebilir. Bunun yanı sıra mobilyalardan “sekmen” denilen oturaklar, yer sofraları ve kesme sofralar; ayakkabıların altına yerleştirilen “hedik”ler ahşaptan yapılmaktadır (Sümerkan, 2018: 322-326).

#### 4.2.4.1. Kaşıkçılık

Kaşığın ilk kez nerede ve kimler tarafından kullanıldığı bilinmemektedir. Kayseri Hacılar'da yürütülen kazılardan çıkartılan ilk kaşık örneği, M.Ö. 6000'e dayandırılmaktadır. Eski Türklerdeki kaşık kullanımı Dîvânu Lugâti't-Türk'te “Ol balıg kaşıkladı” (O, balı kaşıkladı) sözüyle geçmektedir. Eski Uygur tıp kitaplarında “üç kaşuk içzün” ve “az eki kaşuk içsün” gibi hastanın içeceği ilaç miktarına ilişkin ifadeler geçmektedir. Bu ifadelerden anlaşıldığı kadarıyla Uygur

Türklerinin bu kaşıkları, umumi Türk halklarının kullandığı kaşıklardan farklı değildir (Ögel, 2000a: 208-209).

Kaşık kelimesinin kökenine dair farklı görüşler bulunmaktadır. G. Doerfer, kaşığın “kaş”, “tahta fincan, tabak” kelimesinin daha küçültülmüş formu olduğunu ifade etmektedir. V. Radloff ve Yu Tsenker de “kaşık ve kaş” sözcükleri arasındaki ilişkiye dikkat çekmektedir. Moğolca “kalbuga, kalbaga” ve “lojka” sözcükleri arasındaki ortaklık bulunmaktadır. Semantik bir model olarak “kazmaya yarayan şey”= “lojka” ilişkisinin diğer dillerde de benzer şekilde oluşturulduğu kanıtlanabilir. Türkçe “kaşık” kelimesi ve Moğolca “kalbuga” kelimesi “kopitsa” (leyleksiler takımından bir kuş) adlı bir kuşa işaret etmektedir. Ayrıca bu ifade Türkçe’de, “kaşıkçın”, “kolpitsa”, “kaşıkçı kuşu”, “pembe pelikan” sözcüklerini çağrıştırmaktadır (Üçüncü, 2012: 29). Radloff’un “Versuch eines Wörterbuches der Turk- Dialekte” isimli kitabında Çağatay lehçesiyle, Ahmet Caferoğlu’nun çalışması “Uygur Sözlüğü”nde, Ebu Hayyan’ın “Kitabü’l-idrak li-lisan-al-atrak”ında ve “Houtsma Glossar”da “kaşuk” sözcüğü geçmektedir. Bu sözcük Radloff’un aynı kitabında, Kazan, Koman ve Kırım lehçeleriyle yazılan Abtullah Battal’ın “İbnü- Mühenna lügati”nde ise “kaşık” olarak geçmektedir (Yılmaz, 2007: 16).

Kaşıklar, tahta, ağaç, boynuz, bağa, sedef, abanoz, bakır, pirinç ve altından yapılmakta; kullanıldıkları yere göre sap ve ağız şekilleri bakımından iki gruba ayrılmaktadır (Kunduracı, 1997: 111). Kaşığın yapılış aşamalarını Fatma Yıldırım şu şekilde açıklamaktadır (2014: 315):

Şimşir odunu, keser yardımı ile taslak hâline getirilir, şayet gerekirse kartondan şablon hazırlanır. Hazırlanan şablon, taslak üzerine yerleştirilerek çizilir. Çizim işlemi bittikten sonra tezgâhtaki yerine yerleştirilir. Önce ağız kısmı inceltilir, sonra sap kısmı inceltilir. Keser yardımı ile ağız kısmı kabaca oyulur, sonra suya konularak yumuşatılır. Bu şekilde kuruluşu giderek daha kolay yontulur. Göğüslük takılarak törpü odununa kaşığın ağız kısmı, göğüslüğe sap kısmı getirilir ve törpü işlemi yapılır. Bıçakla kaşığın ağız kısmından sap kısmına doğru yontma işlemi yapılır. Sapına şekil verilir ve tekrar törpülenir. Eğdi ile kaşığın iç kısmı oyulur, sonrasında kaşık iki ayağın arasına sıkıştırılır ve kazıma bıçağı ile kazınır. Tekrar sapı göğüslüğe gelecek şekilde yerleştirilerek kazımaya devam edilir. İç kazıyan ile içi düzeltilerek kurutulur, kurutulduktan sonra zımpara yapılır. Aksi hâlde zımpara tutmaz. Böylece kaşık tamamlanmış olur.

Günümüzde el yapımı şimşir kaşıkçılık, eskisi kadar rağbet görmemektedir. Son yıllarda kullanım alanı mutfaklardan, turistik süs eşyası tezgahlarına kayan tahta kaşıklar artık el emeği olarak değil makinelerde yapılmaktadır. Kemal Üçüncü tarafından tespitleri ortaya konan Köprübaşı ilçesi “kıрма kaşık” geleneği Trabzon kaşıkçılığının hem el sanatları bağlamında hem de bir sanat eseri formunda ortaya koyduğu değer açısından son derece kıymetlidir. Yörede standart tahta kaşık imalatının dışında, bir tarafı kaşık diğer tarafı çatal şeklinde yapılan ve hem işlevselliğiyle hem de farklı tasarımıyla dikkat çeken “kırmalı kaşıklar” da imal edilmektedir. Orta kısmında ikiye katlanabilen bu türde kaşıklar, son derece ergonomik ve kullanışlıdır. Yöreye özgü bu kaşık türünü

başkaca bir katalog ve koleksiyonda rastlanılmamaktadır. Demir kaşığın bulunmadığı dönemlerde düşün, çalışma gibi toplu yemek gerektiren pratiklerde kaşık yıkama ve herkese farklı kaşık verme imkânı kısıtlı olduğundan herkes kendi kaşığını beraberinde getirmekteydi. Bu kaşıklar böylesi bir ihtiyaç dolayısıyla üretilmiştir. Kırmalı kaşık hem kolay taşınabilir hem de çatal ve kaşık fonksiyonunu aynı anda ifa etmektedir (Üçüncü, 2012b: 38). (Bk. Ekler, Kıрма Kaşık)

Kaşık üretimi günümüzde daha çok “boş zamanlarda” uğraşılacak bir hobi görünümü almıştır. Bölgenin ahşap malzemesi açısından zengin oluşu ham madde bulunmasında kolaylıklar sağlamıştır. Kullanılacak odunların kereste depoları, marangozlardan kolayca temin edilebilmesi kaşığı üretecek olan ustanın ağacı kesip, dal ve budaklarını temizleyip, kabuğunu soyup, parçalara ayırıp kurutması işlemlerini atlamasına ve hazır biçimde eline aldığı odunu oyarak kaşık formunu aldırmasına yol açmıştır. Başlangıçtaki bu işlemlerin atlanması ve günümüzde ahşap kaşık kullanımının yerini metal ürünlerine bırakması mesleğin önemini giderek azaltmış ve meslekten elde edilen kazançta belli bir gelirin altında kalınması sebebiyle kaşıkçılık mesleği ikinci bir iş kolu olarak tali konumda kalmıştır. Bu durum kaşıkların biçimsel formuna bakıldığında anlaşılmaktadır. Büyük tencere ve kazanları karıştırmak için kullanılan kaşıklar ebat olarak küçülmüş ve yerlerini daha çok süs eşyası niteliğindeki küçük tatlı kaşıklarına bırakmışlardır.

Metal endüstrisinin günümüzde bir ile beş lira arasında kaşık, çatal, kepçe vb. mutfak araç gereçlerini sattığı bir pazar piyasasında kaçınılmaz şekilde ahşap kepçe ve çatal üretimi durmuş, kaşıklar da sınırlı bir kesim tarafından tercih edilen nostaljik araçlar halini almıştır. Ayrıca kaşıklara estetik bir güzellik katmak amacıyla kullanılan doğal boyaların zaman içerisinde terk edilmesi ve bunun yerine hazır boya, vernik tercih edilmesi, kaşığın uzun süre zedelenmeden dayanabilmesi açısından verniklenip cilalanması kaşığa kimyasal karışmasına neden olmuş ve bu kaşıklar yemeklerde kullanım tercihinden çıkmıştır.

#### **4.2.4.2. Kemeñçe İmalatı**

Kemeñçe, küçük, üç telli yaylı geleneksel bir çalgıdır. Karadeniz’in doğusunda kullanılan kemeñçe, üç veya dört telli iken Türk sanat müziğinde kullanılan kemeñçe, üç tellidir. Rebab ile akrabalığı olan çalgının üst kısmı düz, altı şişkindir (Say, 2006: 711). Eski Türk kemeñçesinin Türkçe’deki karşılığı “ıklığ” yani “oklu kopuz”dur. Yenisey Türklerinde “ıyık”, “lık”, Altay Türklerinde “ikili”, Tuva Türklerinde “rebab” karşılığında “ığlık”, Çin’de Türklerden “getme”, Afganistan ve Türkistan’da Türkmen, Özbek ve Kırgızlarda “kıyak”, “gıçak” gibi adlarla kemeñcenin varlığı vurgulanmaktadır (Cihanoğlu, 1997: 20).

Kemeñçe, hemen her türdeki ağaçtan yapılmaktadır. Ali Kemal Bulut, kemeñçe yapımı için en uygun ağaçların, dut, ceviz ve kızılâğaç olduğunu belirtmektedir (2011: 248). Çalgının kalın ya da ince ses vermesi, yapımında kullanılan ağaca göre değişmektedir.



Ağaçlar, kemençe yapımında kullanılmak üzere ekim, kasım, aralık aylarında kesilmektedir. Bu tarihlerin esas alınmasındaki amaç ağacın öz suyunun çekilmesinin beklenmesidir. Genellikle 35-40 cm çapındaki ağaçlar dört eşit parçaya bölünerek kemençe bu parçaların tek bir tanesinden yapılmaktadır. Takriben 10x8x60 cm'lik bir ağaçta gövde orijinal olarak bütün oyulup çıkarılabilmektedir. Gövde ağaçları güneş almaları ve dokularının bu sayede daha sağlam olmaları bakımından dağların güneye bakan yamaçlarından seçilmektedir. Ağaçların dalsız, budaksız ve düzgün damarlı olmalarına özen gösterilmektedir. Ham olarak kesilen ağaçlar şablonlar kabaca kesilir ve 3-4 yıl güneş almayacakları biçimde tavan arasında bekletilir. Kuruyarak işleme aşamasına gelen ağaçlar bu şekilde ince işçiliğe hazır hale getirilir. (Bk. Ekler, Kemençe İmalatı)

Kemençeler, ses farklılıklarına göre dört gruba ayrılmakla birlikte; eskiden halk arasında kaba ve zil kemençe olmak üzere iki türde bilinmektedir. Karadeniz müziğinde kültürel etkileşim sonucu meydana gelen gelişmelerle icracıların ses aralıklarına göre tercih ettikleri kemençeler üretilmektedir. Kemençenin anatomisi ve oyulma işlemleri bu özelliklere göre yapılmaktadır. Gövde kalınlığı ortalama 3-5 mm'ye kadar inceltilmektedir. 3 mm'de kalın sesler, 5 mm'de ince sesler elde edilip arada ters orantı mevcuttur. Kemençenin göğüs kısmı yine dağların güney yamaçlarından elde edilen ladin ağaçlarından, tamamı balta ile yarma ve halk arasında hartama olarak da adlandırılan düzgün damarlı ve eşit aralıklılardan seçilmektedir. Göğüs kısmı için seçilen ağaçlar el rendeleriyle 2-2,5 mm'ye kadar inceltir. Kapak, kemençe üzerinde hafif bombeli olarak doğal yapıştırıcılarla (sıcak tutkal) yapıştırılır. Tel boyu iki eşik arası 33 cm'dir. Göğüs üzerinde 6/10 oranda, 6 cm boyunda tam ortada simetrik 3 cm aralıklı iki delik açılır. Gövdenin içindeki bu delikler sesin volüme yapmasını sağlamaktadır. Akort için kemençenin baş kısmında farklı ağaçlardan yapılma üç adet kulak bulunmaktadır. Tellerin alt kısmında kemençeye bağlanması için, halk arasında "kurbağa", "pehlivan" adı verilen alt eşik bulunmaktadır. Ezgileri çalarken enstrümanın rahatça tutulabilmesi için kafa ile gövde arasında klavye denilen kısım bulunmaktadır. Klavyenin uzunluğu 8-9 cm olmakla birlikte uzantısı olan "kravat" adında bir bölüm daha bulunup uzunluk veya kısalığı tamamen estetik amaçlı olup ritme herhangi bir etkisi bulunmamaktadır (Sümerkan, 1998: 77).

Sümerkan'ın bahsettiği tüm bu aşamalardan geçirilen enstrüman daha sonra parlaklığı ve rengini kazanması için hazırlanır. Dış satıh ve zeminler iyice zımparalandıktan sonra tamamen doğal cila ile (domanika) cilalanmaktadır. Polyester türü sentetik cilalar tercih edilmekte; ancak bu tür maddeler uygulamada kolaylık sağlasalar da ses kalitesini düşürmektedirler. Dolayısıyla enstrümanın yapım aşamasında doğal malzemelerin kullanımı esastır.

Yay, sert ağaçlardan tercih edilmektedir. Seçilen ağaçlar 0,8-1 cm aralıkta kalınlıkta, 60 cm kalınlıkta silindirik biçimde kesilir. Yüz yirmi, yüz elli adet at kılı çubuğun baş ve dip kısmına gergin halde bağlanır. Tellerden ses çıkması için çam ağaçlarından elde edilen reçine sürülerek teller üzerinde kaydırılır. Reçine, kaymayan tutucu bir madde olduğundan gergin olan telleri titreştirir ve bu titreşim ses çıkarır (Sümerkan, 1998: 78).

Kemençenin akort düzeni üç telle sağlanmaktadır. Standart bir kemençede ince tel kalınlığı 0,25; orta tel kalınlığı 0,28; kalın tel de “sarma tel” adı verilen (alüminyum veya krom) 2 mm tellerden oluşmaktadır. İnce tel sol, orta tel re notası, kalın tel de lâ notası seslerini vermelidir. Teller dörtlü aralık üzerine akort edilir.

Karadeniz Bölgesi’nde üretilen kemençelerin bir yapım standartı bulunmaktadır. Ustasına göre estetik bazı farklılıklar bulunmaktadır. Trabzon’un Maçka, Akçaabat, Vakfikebir ve Beşikdüzü ilçeleri kemençenin yapıldığı yerlerdendir. Fatma Yıldırımış, kemençenin yapım aşamalarını şu şekilde açıklamaktadır (2014: 328-329):

Kemençe; gövde, göğüs, kulaklar ve diğer küçük parçalardan olmaktadır. Çatlama, yılma ve yarıma olmaması için kemençe yapılacak ağacın budaksız olmasına dikkat edilmektedir. Gövdeye önce balta ile kaba bir şekil verilir. Daha sonra ayrıntılarına geçilir. Gövdede yer alan tekne, ege demiri ile oyulur. Düzgün şekil verildikten sonra dış kısmı rende ile yontularak kemençe biçimi verilir. Bu işlem yapılırken gövde, boyun ve baş kısımları oluşturulur. Kemençenin en uç kısmı baş veya burguluk denilen bölümdür. Bu kısma topuz biçimi verilir. En uç kısımda atın yelesini ve deniz dalgasını andıran kabartmalar yapılmaktadır. Burguluğun bitmiş biçimi kurt başına benzemektedir. Kemençenin boyun kısmı bir elin tutabileceği kadar kısa ve ince olup 6-9 cm arasında değişmektedir. Kemençenin en göze çarpan kısmı kapak olduğu için çıkartılan parçaların düzgün ve damarlarının paralel olmasına dikkat edilir. Düzgün parçalar yeteri kadar kuruyup kıvama geldikten sonra 2-3 gün ılık suda bekletilir. Kemençenin gövdesine kolay uyum sağlaması için daha sonra yuvarlak bir şeye sarılıp oluk biçimine gelmesi sağlanır. Kapak şekil aldıktan sonra rende ile her iki yüzü iyice düzeltilir, gerekli inceliğe ulaşıncaya ince zımpara kâğıdı ile silinir. Kemençenin sesini etkileyenlerden biri de kapaktır. Kapak kalın olduğunda kemençenin sesi ince, ince olduğunda ise kalın çıkmaktadır. Sesin daha güzel çıkmasını sağlamak için kapağın çeşitli yerlerinden küçük delikler de açılabilir. Gövde ile kapağın birleştirilmesinden önce, gövdedeki boşluğa, sol kaşın altına dikey biçimde bir can direği yerleştirilir. Bir ucu gövdeye diğer ucu kapağa dayandırılan 3, 3. 5 cm boyunda ve 0. 5 cm kalınlığındaki can direği, gerili tellerin baskısıyla gövdenin çökmesini de engellemektedir. Ayrıca bu direk telden kapağa geçen titreşimi gövdeye iletmekte ve ses derinliği vermektedir. Bir başka söyleyişle can direği kemençenin sesini etkileyen en önemli parçalardan biridir. Bu parça uygun bir ağaçtan yapıp doğru yere yerleştirilmemişse, kemençenin sesi çıkmaz. Kapak ile gövde biçim bakımından birbirine uygun hâle getirildikten sonra ağaç tutkalı ile birbirine yapıştırılıp kalıpta sıkıştırılır. Kemençe, bu kalıpta iyice birbirini tutana kadar birkaç gün bekletilir. Yapışma süreci tamamlandıktan sonra kemençenin alt ve geniş bölümüne, bir ucu gövdenin alt kısmında bırakılmış kabartmaya tutturulan, kurbağacık, uzun eşek veya kamaş ismi verilen bir ağaç parça yerleştirilir. Kemençe kalıptan çıkarıldıktan sonra tellerin tutturulduğu kulak veya burgu denilen parçalar takılır. Daha sonra elle tutulan nota bölümüne yaklaşık 20 cm uzunluğunda 2-3 mm kalınlığında kravat veya kravat sap adı verilen bir parça yerleştirilir. Kravat, parmakların gövdeye değmesini engellemektedir. Kemençede sabit parçalar yerleştirildikten sonra sıra tellerin bağlanmasına gelmektedir. Tellerin bir ucu alt eşik'te tel için açılmış bölüme takılıp bağlanır. Diğer ucu ise burguluğun içerisine geçirilip burguya ters taraftan sarılır. Teller bir miktar gerildikten sonra can direğinin üzerine gelecek biçimde tel ile göğüs arasına köprü ismi verilen bir parça yerleştirilir. Küçük bir parça da kafa kısmına, tel ile cidali denilen boğaz bölümüne, tel ile gövde arasına

koyulur. Bu parça gerili parmakların tellere baskısıyla kemençenin gövdesinde iz yapmayı önlemektedir. Teller, burğu döndürölmek suretiyle iyice gerilir ve ses düzenli ve güzel çıkacak biçimde ayarlanır.

Kemençe, bir müzik aleti olmasının yanı sıra sözlü kültürün önemli bir taşıyıcısı durumundadır. Yayla iniş ve çıkışlarında, şenliklerde, düğünlerde, asker uğurlamalarında, atışmalarda, horonlarda icra edilmektedir. Müziğin ana kaynağı anonim olmakla birlikte icracılar tarafından farklı tarzlar zaman içerisinde ortaya konmaktadır. Ezgilerde yöre olarak ağız ve lehçe farklılıkları görölmektedir. Aynı zamanda üslup ve tarz farklılıklarına da rastlanmaktadır. Bu bağlamda Trabzon’da çok sayıda kemençe icracısı yetişmiştir. Birer kemençe ustası olmalarının yanı sıra ayrıca pek çok meslek koluna mensup kemençe ustalarının adlarını zikretmek yerinde olacaktır. Maçkalı kemençecilerden Fehmi Alan, Koryanalı Hüseyin, Şevket Köroğlu, Hüseyin Dilaver, Bahattin Çamuralı, Ali Rıza Temelli, Mehmet Yavuz, Hasan Tunç, Osman Genç, Ferhat Özyakuboğlu, Sami Mataracı, Sinan Kaya, Saffet Genç, Ali Osman Yavuz, Ali Çinkaya, Hasan Genç, Yusuf Yıldız, Şeref Kara, Temel Çavdar, Birol Korkmaz, Dursun Dereli, Yusuf Cemal Keskin ve Sait Uçar vd. doldurdukları kaset ve plaklarıyla bölgenin müzik kültürüne değerli katkılarda bulunmuşlardır (Üçüncü, 2007a: 133) <sup>76</sup>.

#### 4.2.4.3. Sepet Örucülüğü

Tabiatta kendiliğinden yetişen veya özellikle kullanmak üzere yetiştirilen bazı bitkilerin saplarını, soyulmuş veya kabuklu ince dallarını ve yapraklarını ince şeritler hâline getirdikten sonra çeşitli biçimlerde örme işlemine “bitkisel örücülük” denilmektedir. Bir el sanatı hâline gelmiş bitkisel örücülük sepet yapımıyla başlamış günümüzde hem otantik hem ekonomik değer taşıyan oldukça zengin çeşitlilikte ürünlere dönüşmüştür (Arlı ve Ölmez, 1997: 90). Neolitik Çağ’da saz ve benzeri bitkilerden örülerek ip elde edilmiştir. Bu şekilde uzun ipler, elbise, ev tezyinatı, sepet ve çeşitli ev eşyası üretilmiştir (Yağan, 1978: 9). Bunun sonucu olarak sepetçilik ve örücülük sanatı başlamış ve gelişmiştir.

Trabzon’da yapılan bitkisel örücülük ürünlerinin başında sepet gelmektedir. Sepetler, arka ve el sepeti diye ikiye ayrılır fakat el sepetleri saplı olmaları itibarıyla farklılık göstermektedir.

Arka sepeti, “sırt sepeti” adıyla da bilinmektedir. İnce çubuklardan örölür. Örgü işlemini sağlayan bu ince çubuklar fındık ağaçlarının ince dallarından seçilmektedir. Sepet hacim itibarıyla oldukça büyüktür. Bu nedenle geçmişte tütün; günümüzde fındık, meyve sebze, ot, odun vb. şeylerin taşınmasında kullanılmaktadır. Sepetin önünde ip bağlıdır ve “dırmaç” olarak adlandırılan bu bağlar aracılığıyla sepet sırta alınmaktadır. Bununla sepetin arkada devrilmeden taşınması sağlanır. Ve bu özellik onu, diğer sepetlerden ayırır. Sepet sadece yük taşımada kullanılır. “Hazel” adı verilen

<sup>76</sup> Kemençeciler ve kemençe yapım teknikleri hakkında detaylı bilgi için bk. (Eyüboğlu, 1955: 1196-1197; Duman, 2004: 40-45, 73-217; Demir, 2005: 79-90).

ağaçlardan dökülen, kuru yaprakları taşımak için örülen büyük sepetlere “çiten” veya “kofin” adı verilir.

El sepeti ince çubuklarla örülür. Küçük ve saplıdır. El sepetlerinin şekil olarak değişik modelleri vardır. Bunlardan en yaygın olan iki tür meyve sepeti ve üç dipli özel sepettir. Meyve sepeti kola takılarak ağaçlardan meyve toplamak amacıyla yapılan saplı küçük bir sepettir. Sepetin tabanı düzdür. Üç dipli sepet ise adını karakteristik özelliğini taşıyan tabanındaki üç adet ayaktan almaktadır. Genellikle kuru meyve, fındık vb. yiyeceklerin taşınması amacıyla üretilir. Bu iki el sepeti hacim itibariyle küçük ve tek elle taşınabilir olmalarına rağmen “karnal” adı verilen, elle taşınabilen fakat hacim itibariyle daha büyük el sepetleri de üretilmektedir. Karnallar yassı ve yayvan sepetler olup, sapları sepeti saracak şekilde geniş bir açıyla örülmektedir. Genellikle ekmek saklamak amacıyla üretilir ve evlerde ekmeklerin muhafaza edilebilmesi için saplarından yüksek yerlere asılır. (Bk. Ekler, Sepet Çeşitleri)

Sepetin pek çok çeşidi ve kullanım alanı vardır. El ve sırt sepetlerinin yanı sıra, tarım ürünlerinin hasadı için kullanılanları, ev ve mutfak dekorasyonu için hazırlananları, hediyelik türleri vb. bulunmaktadır. Ahşap ürünler içerisine dahil edilen sepetler, farklı bir yapım tekniğine ve ürün yelpazesine sahiptir. İlkbahar ve sonbaharda budanmış kestane ve fındık çubukları ham madde olarak kullanılır. Özellikle fındık ağaçlarının “ham fındık” denilen sürgünleri, sepet yapımı için uygundur. Bu ağacın tercih edilmesinin nedeni, suyu sevmesi ve bu sebeple sürekli yaş halde olmasıdır. Ayrıca “eşkin” olarak nitelendirilen genç dalların uzun ve pürüzsüz biçimde uzamaları ve fındık ağacının bölgede kolaylıkla bulunabiliyor oluşu bu bitkinin ham madde olarak tercih edilmesinin başında gelmektedir. Mustafa Reşat Sümerkan, sepet yapımının aşamalarını şu şekilde anlatmaktadır:

Yaklaşık 1 metre boyunda kesilen dal ve sürgünler önce 2-3 gün suda bekletilir. Böylelikle çubukların nemliliği artarak suya doyar. “Yarma bıçağı”yla bir ucundan yarılmaya başlanan dallar bükülerek yarılmının kendiliğinden ilerlemesi sağlanır. Düzenli şekilde yarılan dallardan çıkarılan şeritler, “Fıçı Bıçağı” denilen ve her iki yandaki kabzalarından tutularak kullanılan bir bıçakla veya bu tür yüzeyleri düzeltme için özel hazırlanmış çok keskin bıçaklarla düzeltilir. Böylece yaklaşık 2-3 mm. kalınlığına kadar inceltip örgüde kullanılacak hale getirilir. Eğer örme işlemine ara verilmişse, şeritler tekrar bir süre suda bekletilerek nemlenmesi ve esneklik kazanması sağlanır. Tabandan başlayan örme işlemi, sepetin üst kenarında tamamlanır (Sümerkan,2018: 326-327).

Karadeniz Bölgesi’nde kullanılan sepet türleri taşımak ve saklamak amacıyla kullanılır. “Harar”, “kesme”, “gazel”, “üzüm”, “üç götlü/ üç dipli/ üç ayaklı”, “şelek”, “çötüre”, “sele/ garnal”, “kıdık/ gıdık” gibi sepet türleri mevcuttur. Gazel, üzüm, üç götlü/ üç dipli/ üç ayaklı, şelek, çötüre sepetleri yaprak, üzüm, kuru fındık, meyve toplamak için kullanılır. Harar, sırtta taşınan sepetlerin en büyüğü olup her iş için uygundur. Kerme sepeti hayvan gübresi taşımaya yaramaktadır.

Sele/garnal sepetleri evlerde, içine ekme vb. konularak tavana asılır. Kıdık/ gıdık ise çocuklar için yapılmış, içine hediye vb. konulan küçük sepetlere denilmektedir (Sümerkan, 2018: 327-328).

#### **4.2.4.4. Mobilya İmalatı**

Mobilya, oturma, dinlenme, yatma vb. işlevlerde kullanılan, ev dekorasyonunun temeli olan sabit ya da taşınabilir eşyalardır. Tarihteki ilk mobilyalar, Asur ve Mısır Dönemi kalıntılarında karşımıza çıkmaktadır. Mısır’da koltuk, sandık, yatak, iskemle, çekmece, masa gibi eşyalar ahşaptan yapılmış, üzerine yapılan maden, sedef, fildişi gibi değerli ürünlerle kaplama ve kakma ile süslenmiştir (Arseven, 1950: 1451).

Türkiye’de mobilya sektörünün sistemli bir üretim düzenine geçişi 1970’li yıllara dayanmaktadır. Geleneksel yöntemlerle üretimin yapıldığı atölye tipi küçük ölçekli işletmeler sektörün merkezi konumundadır. Ham maddenin kolay bulunabilmesi, taşınabilmesi gibi sebeplerle mobilyacılık, Ankara, İstanbul, İzmir, Bursa, Adana, Eskişehir, Kayseri, Düzce, Sakarya, Zonguldak, Trabzon, Balıkesir, Burdur ve Antalya gibi şehirlerde yoğunlaşmaktadır.

Trabzon’da mobilya üretimi, genellikle küçük atölyelerde yapılmaktadır. Her türden ahşap ev eşyası şehirdeki çeşitli atölyelerde üretilmektedir. Ayrıca son yıllarda iç mimarlık bürolarının yaygınlaşmasıyla bu ofislere bağlı olan marangozhaneler de ahşap dekorasyon ürünleri yapmaya başlamışlardır.

#### **4.2.4.5. Sandık İmalatı**

Sandık, kelime olarak “kız” kökünden gelmekte; “kız”ın da “kizlemek”, yani gizlemek kelimesinin kökünü oluşturmaktadır (Ögel, 2000a: 284). Sandıklar geçmiş dönemlerde konsol ve çekmecelerin görevini görmekte; günümüzde ise çoğunlukla dekorasyon amacıyla kullanılmaktadır.

Sandıklarda genellikle çeyizler saklanmaktadır. Aslan ayaklı, göbekli, kabaralı, çekmeceli, gübuk gibi çeşitleri vardır (Sümerkan, 1998: 33). Trabzon’da sandık üretimi, Pazarkapı Camisi çevresinde Sandıkçılar Arastasında yapılmakta; ancak günümüzde bu işin ustasına nadiren rastlanmaktadır. (Bk. Ekler, Sandık İmalatı)

#### **4.2.4.6. Beşik İmalatı**

Beşik, bebeklerin yattığı ve uyuduğu, sallanabilen bir tür yataktır. Doğu Karadeniz ve Trabzon’da beşikler tamamen boyanarak kullanılmaktadır. Genellikle sarı, kırmızı, mavi gibi renkler tercih edilmektedir. Bir beşikte, 4 direk, 6 kol, 1 kamara, 4 enlilik, 4 kafes direği, 8 kafes içi, 2 halka, 20 permek, 5 yatacak, 2 kemer, 2 ayak 5 kamara üstlüğü gibi parçalar bulunmaktadır (Öksüz, 2005:

31). Geleneksel yöntemlerle yapılan beşikler, günümüzde eskisi kadar rağbet görmemektedir. Üreticiler ancak sipariş üzerine beşik üretmektedirler.

#### 4.2.4.7. Oymacılık

Oymacılık, taş, çini, alçı, ahşap vb. malzemelere, kabartma, çökertme vb. tekniklerin uygulandığı bir süsleme sanatıdır. Selçuklu ve Osmanlı Dönemlerinde özellikle ahşap oymacılığı gelişim göstermiştir. Başta cami minberleri ve rahlelerde olmak üzere, kapılar, mobilyalar vb. çok çeşitli alanlarda ahşap oymacılığının izlerini görmek mümkündür.

Ahşap oymacılığında pek çok renk ve desen kullanılmaktadır. Çiçek motifleri ve simetrik şekiller, bunların en çok ilgi çekenleridir. Oymacılık, Trabzon'da gelişmiş olan mobilyacılıkla ilişkili olarak rağbet görmektedir. Ancak bu ilgiye tezat olarak şehirde birkaç tane oyma ustası kalmıştır.

#### 4.2.4.8. Oyuncak İmalatı

Oyun, Türkçe Sözlük'te "oyun oynayıp eğlenmeye yarayan her şey, vakit geçirmeye yarayan, belli kuralları olan eğlence; kumar; şaşkınlık uyandırıcı hüner; tiyatro veya sinemada sanatçının rolünü yorumlama biçimi; müzik eşliğinde yapılan hareketlerin bütünü; seslendirilmek veya sahnede oynanmak için hazırlanmış eser, temsil, piyes; bedence ve kafaca yetenekleri geliştirmek amacıyla yapılan, çevikliğe dayanan her türlü yarışma; güreşte rakibini yenmek için yapılan türlü biçimlerde şaşırtıcı hareket; teniste, tavlada taşlardan birinin belirli sayı kazanmasıyla elde edilen sonuç; hile, düzen, desise, entrika" (2005: 1526) olarak tanımlanmaktadır. Oyun, çocukların bilişsel ve sosyal gelişimlerine yardım etmekte; problem çözme becerilerini geliştirmektedir. Çocuklarda merak duygusu uyandırarak gelecekteki meslek seçimine yol göstermektedir. Hayal gücünün gelişmesini, sayısal ve sözel kavramları öğrenmelerini sağlar.

Oyuncağın tarihi, insanlığın tarihiyle eş zamanlı olarak kabul edilmektedir. Yapılan ilk oyuncakların malzemeleri kalıcı olmadığından kendileri hakkında bilgi vermek zordur (Niemann, 1991: 55). Kültürümüzde sistemli olarak ilk kez oyuncak yapımı XVII. Yüzyılda İstanbul'da Eyüp'te başlamıştır. Bu oyuncaklardan günümüze 26 parça kalmış olup İstanbul Büyükşehir Belediyesi koleksiyonu içerisinde sergilenmektedir. Bu oyuncaklar şunlardır:

"Üstüne ayna parçaları yapıştırılmış renkli küçük testiler sürahiler ve bardaklar, tenke zilleri olan bir karış çapında teşer, bir karış çapında davullar, eski meci diye büyüklüğünde (yaklaşık 2cm kadar) tekerlekleri olan arabalar, minik darbukalar, saplı davullar, pek küçük olarak yapılmış beşik ve salıncıklar, kırbaç ya da kaytan sarılarak döndürülen topaçlar, kaynana zırlıkları, kursak düdüklü, havanlar, hacıyatmazlar, şakşaklar, minik tereyağı yayıkları, kırmızı tüylü koyun ve kuzular, ağaç parçalarından içi oyularak yapılmış ve üzerine kırmızı ve yeşil boyalar sürülmüş sandallar-padişah

kayıkları, boyalı aynalar, iki-üç şerefeli camisiz minareler, tahta kılıçlar, fırıldaklar, kamış tüfekler, düdüklü fırıldaklar, çekirgeler, içine su konulup öttürülen toprak testiler, aynalı beşikler, ipli oklar, şişirme gaydalar, dönme dolaplar, bumbardan yapılmış boyalı balonlar, tahta çekiçler, Karagöz ve Hacivat tasvirleri” (Yalçınkaya, 2001: 98).

Tarihte bilinen ilk oyuncak müzesi, 1873’te, İsveç’te, özellikle XIX. yüzyıldaki sanayileşme hareketinin geçmiş yaşam biçimlerini yok etmesini önlemek amacıyla, kurulan ve ünlü bir etnografya müzesi olan Kuzey Halkları Müzesi’nin içinde bir bölümdür. Türkiye’de ise ilk oyuncak müzesi, Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi bünyesinde 20 Nisan 1990’da Prof. Dr. Bekir Onur tarafından kurulmuştur.<sup>77</sup>

İstanbul Oyuncak Müzesi, 23 Nisan 2005’te Kadıköy’de yazar Sunay Akın’ın öncülüğünde açılmıştır.<sup>78</sup> İzmir’de Urla ve Konak’ta iki oyuncak müzesi bulunmaktadır. Konak’taki müze seramik sanatçısı Ümran Baradan tarafından 2010<sup>79</sup> yılında, Urla’daki müze ise Bademler Köyü’nde Arkeolog Dr. Musa Baran tarafından 1990 yılında oluşturulmuştur. Antalya Oyuncak Müzesi, 23 Nisan 2011’de Büyükşehir Belediyesi tarafından Sunay Akın’ın danışmanlığından faydalanarak kurulmuştur.<sup>80</sup> Ülkemizdeki son oyuncak müzesinin açılışı ise 6 Nisan 2013 tarihinde Gaziantep’te yapılmıştır.<sup>81</sup>

Oyuncak üretimi, Trabzon’da ahşap malzemelerle yapılmaktadır. Bu yolla arabalar, topaçlar vb. oyuncaklar yapılmaktadır. Şalpaazarı’nda ise yapma bebek üretimi öne çıkmaktadır. Fabrikasyon, hazır oyuncak bebeklere pullu beyaz çember, renkli fistan, yelek, kuşak ve peştamal giydirilerek Ağasar kültürü yansıtılmaktadır. Köprübaşı Halk Eğitim Merkezi’nde ise oyuncak yapımına ilişkin kurslar verilmekte; atölye konumundaki bu kursta kadınlar el emekleriyle üretim yapmaktadırlar. Son yıllarda Trabzon kent geneline gelen yerli ve yabancı turistlere yönelik hediyelik eşya olarak oyuncak üretimi yaygınlaşmaya başlasa da kent geneli için bir oyuncakçılık sektörünün bulunduğunu tam olarak söylemek güçtür. Trabzon’da oyuncaklar genellikle ilçe ve köylerde bizzat çocuklar veya yetişkinler tarafından iptidai yollarla üretilmektedir.<sup>82</sup>

<sup>77</sup> (<http://cokaum.ankara.edu.tr/oyuncak-muzesi/>) (Son erişim tarihi: 26.12.18)

<sup>78</sup> (<https://istanbuloyuncakmuzesi.com/>) ( Son erişim tarihi: 26.12.2018)

<sup>79</sup> (<http://www.konak.bel.tr/sayfa/umran-baradan-oyun-ve-oyuncak-muzesi>) (Son erişim tarihi: 26.12.2018)

<sup>80</sup> (<http://oyuncakmuzesi.antalya.bel.tr/>) (Son erişim tarihi: 26.12.2018)

<sup>81</sup> (<http://www.gaziantepoyuncakmuzesi.org/about.html>) (Son erişim tarihi: 26.12.2018)

<sup>82</sup> Trabzon genelinde üretilen oyuncaklar hakkında tafsilatlı bilgi tez çalışmasının oyun ve oyuncak bahsinde verilmiştir.

#### 4.2.5. Değerlendirme

Trabzon mevcut coğrafi konumu itibariyle tarihin her döneminde önemli bir liman kenti olmuştur. İpek Yolu'nun geçtiği güzergâh üzerinde olması, Doğu Karadeniz'i Maçka yolu üzerinden Anadolu'nun iç kesimlerine bağlaması kentin ticari hayatını her zaman canlı tutmuştur. Kentte ticarete yön veren müstakil meslek grupları bulunmakla birlikte bu meslek grupları buldukları yere adını da kazandırmıştır. Çömlekçi Mahallesi geçmişte kentte üretilen toprak kapların ve çömleklerin, Tabakhane mevki dericilik faaliyeti yapan esnafın bulunduğu, Kunduracılar Caddesi kentin önemli bir iş kolunu oluşturan ayakkabıcılık sektörünün yaşatıldığı, Kemeraltı ve Bedesten mevki ise el sanatlarının hemen her bölümünden iş kolunun bulunduğu yerlerdir. Bunların başında kalaycılık, bakırcılık, kuyumculuk vb. maden işlemeciliği gelmektedir. (Bk. Ekler, Tabakhane'de Debbağhaneler) Kuyumcular Çarşısı olarak da bilinen Kunduracılar'da yer alan kuyumcu esnafı altının yanı sıra gümüş işlemeciliğinde sınırları ülke sınırlarını aşan temsiller ortaya koymaktadır. Trabzon burması, hasırı olarak bilinen hasır bilezik örücülüğü, gümüş işçiliğinin nadide örnekleri telkâri ve kazaziye ürünleri kente hem semt olarak adlarını vermiş hem de bu isimlerle anılan ailelerin yetişmesini sağlamışlardır. Madenlerin işlenmesinin yanı sıra kentte demircilik ve dökümcülük meslek gruplarının bulunması, Sürmene bıçağı olarak bilinen bıçakların üretiminden ateşli silah sanayine kadar Trabzon kentine has ürünlerin meydana gelmesini sağlamaktadır.

Kentin Doğu Karadeniz'in zengin orman dokusuyla kaplı olması ahşaptan elde edilen kerestenin yapı malzemesi olarak kullanılmasının yanı sıra ahşap işçiliğinde de önemli bir iş kolunun ortaya çıkmasına olana sağlamıştır. Ahşap işçiliğinin kent merkezinde önemli bir bölümünü mobilya, çeyizlik sandık üretimi ve gündelik mutfak aletleri sağlarken kırsalda ahşaptan üretilen el sanatlarının çeşitlilik kazandığı görülmektedir. Sepet yapımından tekne yapımına kadar farklı cinsteki ağaçlardan elde edilen ahşaplar marangozluk mesleğinden Kalafat müstakil soyadını alacak kadar pek çok farklı ailenin yetişmesine de olanak sağlamıştır. Bölgenin temel müzik aleti olan kemençenin ustalarca yapımı yine ahşap işçiliğinin mahir örneklerini sergilemektedir.

Kentte dokumacılık alanında önemli iş kolları bulunmaktadır. Bunların başında özellikle Maçka havalisinde geçmiş yıllarda önemli bir meslek grubu olan yorgancılık ve Şalpazarı başta olmak üzere basit tezgâhlarda gerçekleştirilen el dokumaları gelmektedir. Pamuk başta olmak üzere yün, elyaf vb. maddelerle doldurulan yorganlar saten, kadife gibi çeşitli mitiller dikilerek baklava dilimi, çiçek vb. motiflerle süslenmektedir. Yorgan ustaları erkeklerden çıkarken şal, peştamal, kuşak, çorap, Tonya ipi olarak bilinen yük ipi dırmaç üretimi ise genellikle kadınlar tarafından evlerde basit makine prensibiyle çalışan tezgâhlardan çıkmaktadır. Geçmişte kendirden elde edilen ip vasıtasıyla dokunan ürünler artık pamuk ipliğinin yaygınlaşmasıyla pamuk ipliğiyle üretilmektedir. Hazır giyim sanayinin ucuz ve seri üretimi karşısında birer nostalji nesnesi halini alan dokuma ürünleri turistik birer obje olma yolunda son kuşak ustalarının ellerinden çıkmaktadır.



### 4.3. Geleneksel Mimari

Halk mimarisi deyiimi, geniş anlamda belirli bir disipline bağlı kalmaksızın, halkın kendi kendine tasarladığı ve meydana getirdiği ürünleri kapsamaktadır. Bu tip yapılar ekseriyetle kırsal kesimlerde inşa edilmekle birlikte ev, ahır, depo, kahvehane vb. şekilde çeşitlilikler arz etmektedirler. Geleneksel halk mimarisi, modern mimariden belirli bir plana bağlı kalınmaksızın meydana getirilmesi şekliyle ayrılmakta ve bu anonimliği sayesinde şifahi edebiyat ürünleri olan mâni, türkü, atasözü vb. ürünler gibi nesiller boyu aktarılmaktadır (Saatçi, 1997: 343).

Toplumlarda binalar, zaman içerisinde kalıcı olacak şekilde insan eliyle yapılır ve düzenlenir. Fakat bu iş genellikle profesyonel mimarların katkısı olmadan esnek geleneklere göre yapılır ve buna “geleneksel mimari” veya “halk mimarisi” denir. Halk geleneklerinin diğer özellikleri gibi yerel mimari de toplumun paylaştığı estetik anlayışının dışında güncel tarzlarla da bağlantılı olan karmaşık ve geleneksel fikirler içerir. Bu bina (yapı) türü toplumun umut ve ideallerini karşılayacak çeşitlilikle hassas geleneklerin bir kombinasyonudur (Brunvand, 1996: 79).

Yerel yapı kültürü; topoğrafik ve coğrafi koşullara, malzemeye, usta becerisine, sosyo-kültürel değerlere ve ekonomik yapıya uygun olarak gelişmiş mimari olarak tanımlanabilir. Araştırmacılar tarafından bu mimari, “mimarsız mimari,” “halk mimarisi,” “geleneksel mimari” ve “vernaküler mimari” gibi farklı isimler altında incelenmektedir. “Mimarsız mimari” ya da “halk mimarisi” olarak adlandırılmasının nedeni ise yerel ustaların bilgi ve becerileriyle şekillenmesidir. Bu binaların mimarı yoktur, yerel ustaları vardır. Yerel ustaların kuşaktan kuşağa aktardıkları bilgi birikimi, becerisi ve yani kültürü, halka mal olmuş bir yapı geleneğidir. Dolayısıyla aynı zamanda kuşaktan kuşağa aktarılarak “geleneksel mimari” ya da “yöresel mimari” olarak da tanımlanmaktadır (Özen, 2013: 60).

Halk mimarisinin anıtsal bir amacı yoktur, yani iz bırakmak için üretilmez. Başka bir deyişle, rahat ve kolay temin edilebilir mahalli malzemelerin kullanımı ile yapı, mimari formunu bulur. Halk mimarisinin yaratıcısı, ilk bakışta da anlaşılacağı gibi sahibi veya ona en yakın yapı ustasıdır. Bu yüzden gelişmemiş detaylar, yalın biçimde kullanılan malzemeler halk mimarisi ürünlerinde kolaylıkla fark edilebilir. Bu görünüşleriyle tıpkı sahibi bilinen yazılı edebiyatla, anonim olan sözlü edebiyat ürünlerine benzetilebilir (Baran, 2006: 142). Tarih, zaman boyutunda var olurken; mimarlık bunu yer boyutunda gerçekleştirir. Tarih insanoğlunun yaşadıklarını anlamlandırma ihtiyacı adına zamanın kesintisiz akışına müdahale eder ve onu parçalara ayırarak yeniden düzenler. Mimarlık ise uçsuz bucaksız alanlara dolar ve onlara uygun işe yarar parçalara böler. Boş alanlara güç uygulayarak onları kullanabileceğimiz mevkilere dönüştüren mimarlık böylece yer boyutuna anlam getirmiş olur. Bu bağlamda yapılar ve geleneksel mimari, şiirler ve törenler gibi kültürü yapan öğelerdir (Glassie, 2005: 232).

Geleneksel insana göre bir arketiptik modelin taklit edilmesi, ilk kez gösterildiği mitsel anın yeniden canlandırılmasıdır. Dolayısıyla ne periyodik ne de kolektif olan törenler de dindışı zamanın, süremin akışını durdurur ve kutlamayı yapanı mitsel zamana aktarır. Ancak, inşa ayinleri bunun da ötesinde bir şey göstermektedir: Kozmogoninin taklidi, dolayısıyla yeniden güncelleştirilmesi... Her evin inşasıyla yeniçağ açılır. Her inşaat bir mutlak başlangıçtır; yani, başlangıç kertesini, tarihin izini taşımayan bir şimdinin çokluğunu yeniden kurma eğilimindedir (Eliade, 1994: 81). Yapı yapma sanatı, ustaların deneyimlerinden geliştirdiği becerilerinden örülmüş bir dildir. Bu öyle bir dildir ki hem benzer hem de farklıdır. Farklıdır çünkü kullanıcıya ve yere göre biçimlenmiştir; benzerdir, çünkü temel insan gereksinimlerine karşılık vermektedir. Yapı bilgisi sır gibi olsa da kolektif bir olgudur. Yani birikerek, eklenerek, yenilenerek ve üretilerek gelişerek kalıcı olmuştur (Aça, 2016b: 328-329). Dolayısıyla insanoğlu ürettiği her maddi yapıda kendinden bir önceki kuşakla ister bilinçli ister bilinçdışı bir şekilde iletişim kurar. Temelde sanatsal ve anıtsal bir amaç gütmese de ortaya çıkan yapı kendi bilinç sınırları dahilinde estetik anlamda onu üreten kişiye bir mutluluk bahşetmektedir. Barınma ihtiyacını karşılamanın yanı sıra kendini zamana mekân vasıtasıyla bağlamayı başaran insan, zincirin halkalarına benzeyen kolektif bilince bir yenisini eklemektedir.

Geleneksel yapıları yapanlar mimarlar değil yerel ustalar ve ev sahipleridir. Onlar bir önceki nesilden öğrendikleri geleneğin aktarımcılarıdır. Geleneksel yapıları yapan ustaların zanaatları ve malzemeyi işleme becerileri, bu mimari geleneğin yüzyıllar boyunca devamına, gelişmesine ve bir sanata dönüşmesinde en önemli etkidir. Ustalar, tamamen içinde yaşadıkları toplumun ihtiyaçlarına göre ve doğal koşullara uyumlu olacak biçimde kendi becerilerini de katarak binaları şekillendirmişlerdir (Özen, 2016: 328-329). Mustafa Reşat Sümerkan, Türk milletinin tarihsel süreçte çok katlı kalıtsal mimari eserler üretmesini şu şekilde açıklamaktadır: Çadrlı toplum üyelerinin taş ve ahşabı bulunca hemen birkaç odalı ev yapacağını düşünmek mümkün değildir. Bu tür değişimler, yüzyıllar süren kültürlenme ve adaptasyon süreçleri içinde algılanır ve zamanla sınırlanmadan sürüp gider. Zaman ilerledikçe değişen, başkalaşan gelenekler ve farklı örnekleri görerek bilgilenme süreci; iç bölümün birden çok mekâna ayrılmasını sağlamış olmalıdır (Sümerkan, 2015: 11). Dolayısıyla Doğu Karadeniz genelinde görülen ahşap temelli mimari yapılar, kuşaklar boyu edinilen tecrübenin aktarılmasının bir sonucudur.

Doğu Karadeniz Türk evi plan unsurları kentlerde veya kırsal yerleşimlerde bazen değişik adlar altında fakat aynı amaçlara yönelik olarak planlanmışlardır. Genel olarak bütün Doğu Karadeniz'de sofa, odalar ve diğer bazı mekânların bulunduğu birinci kat asıl yaşama alanıdır. Odalar, "sofa" adı verilen mekânın iki uzun kenarına yerleştirilmiştir. Bu şema geleneksel Türk evlerindeki "karnıyarık" veya "iç sofalı" olarak tanımlanan plan tipinin bir varyasyonudur (Başkan, 2008: 52). Doğu Karadeniz için genel bir tip özelliği taşıyan bu plan tipindeki evler bazı yayınlarda "Hayatlı / Aşhaneli Evler" veya dağılım değeri yüksek, aşamalı simetriye sahip konutlar olarak değerlendirilmiştir (Sümerkan, 1991: 181). Merdivenle çıkılan sofa, sofaya açılan oda ve eyvanlar bu planlamanın bir parçasıdır. Bu örgütlenmenin önemli bir unsuru olan çıkma ve cumbalar,

içlerindeki sedir, pencereleri ve onları süsleyen süsleme eşyaları ile geleneksel Türk evinin çok özel anlam yüklü bir parçasıdır.

Tasarım ve yapım sürecinde insan ve insana dönük değerlerin hareket noktası alındığı geleneksel Türk yapı teknolojisinde ve özelde Doğu Karadeniz halk yapı sanatında, her şey insanın mutluluğu ve rahatı içindir. Mahalle, sokak, oda ve çevrede mimariye bağlı her nesne fonksiyoneldir. Ve her fonksiyon insana, yaşama dönüktür. Ancak bu sistem, sadece içinde yaşayan insanı göz önüne alarak tasarlanmış ve uygulamaya konulmuş değildir. Doğa ve insan ilişkisine çözüm bulan bir rasyonalizmin ürünüdür (Başkan, 2008: 52).

#### **4.3.1. Trabzon Geleneksel Kent Mimarisi**

Trabzon'da kent merkezindeki ev mimarisinde, Cumhuriyet dönemine kadar dini geleneklerin etkili olduğu görülür. Evler, ayrı bir sokak kapısından girilen, avlulu bir bahçe içine kurulmaktadır. Sokağa bakan yönde yapılan yüksek duvarlar, ev halkının dışarıdan görülmemesini sağlar. Ancak şehirde yaşayan Hristiyanların evleri, sokağa bakmakta ve evin kapısı doğrudan sokağa açılmaktadır (Trabzon, 2006: 301). Günümüzde ise modern mimarinin tekniklerinden istifade edilmekte; apartman ve müstakil evler bu doğrultuda inşa edilmektedir.

Trabzon kent mimarisine bakıldığında bahsi geçen evlerin bütüncül Osmanlı sivil mimarisi içinde şekillenmiş, yerel ve ulusal özellikleriyle betimlenen diğer geç dönem Osmanlı örneklerinden genel özellikleri bakımından farkları görülmemektedir (Başkan, 2008: 43). Evleri taşıdıkları özellikleri bakımından konak olarak nitelendirmek mümkündür. Evlerin zemin katında mutfak ve oturma odası, üst katta da yatak odaları bulunmaktadır. İç bahçesi biraz daha büyük olan varlıklı kimselerin evlerinde bahçenin bir köşesinde, içinde ocak da bulunan bir çamaşırılık mekânı mevcuttur. Karadeniz ikliminin ılıman özellikler göstermesi sebebiyle, evlerde ince duvarların, sayıca çok ve büyük pencereler kullanılmıştır. Ayrıca evlerdeki ısınma sistemleri bu sebeple fazla geliştirilmemiş; mutfaklarda bacalı şöminelerle, oturma odalarında ise emaye ve sac sobalarla, şöminelerle sıcaklık sağlanmıştır. Bölgenin oldukça yağışlı olması yüzünden evler, geniş saçaklarla ve kiremitli eğimli çatılarla inşa edilmiştir. Bağlı nem miktarının yüksek olmasıyla kereste, kayın, dişbudak ve çam ağaçlarından üretilen ahşap yapı malzemeleri tercih edilmiştir (Karpuz, 1991: 116).

Trabzon'da hâkim rüzgâr yönünün güney olması, kuzeyden esen karayelin yağmur getirmesi gibi hususlar göz önünde bulundurularak evlerin kuzey ve batı cephelerindeki duvarlar taş malzemeden yapılmıştır. Kullanılan taş türleri ise bazalt, andezit, kumtaşı ve kireçtaşıdır. Ayrıca evlerin sokak cephesinde ve serpintili yağış gelen yönlerinde duvarlar, ince yontu ve moloz tekniğinde biçimlenmiş taşlarla örülmektedir. Haşim Karpuz geçmişte dolgu malzemesi olarak nadiren tuğla kullanıldığını, sofa çıkmalarındaki duvarların Bağdadi tekniğine göre yapıldığını belirtmektedir (1991: 116).

Evlerin zemin kat duvarları taş ve ahşap malzemelerle inşa edilmektedir. Taş duvarların dışındaki duvar konstrüksiyonu “dolma duvar” tekniğiyle yapılmaktadır. “Bu teknikte, bodrum duvarına yatay serilen taban ağacı üzerine, plan köşelerinden başlayarak üst kat döşemesine kadar 60-90 cm. aralıklarla 8x8, 10x10 cm. kesit ölçülerinde düşey dikmeler yerleştirilir. Bu dikmeler üst katın taşıyıcılarıdır. Öncelikle köşelerden başlayarak bazı dikmeler arasına üçgen oluşturacak şekilde payandalar yerleştirilir” (Trabzon, 2006: 302). Şehir mimarisinde kullanılan bir diğer duvar tekniği ise “Orta Avrupa tekniği”dir. “Dikmeler arası bu kez yatay kirişlere dörtgen oluşturacak şekilde bölünerek dolgu için gözler hazırlanır. Bu gözlerin amacı, dolguyu dökülme etkisine karşı küçük birimlere bölmektir” (Trabzon, 2006: 303).

Trabzon evlerinde çatılar, tüm yönlerde saçak oluşturacak şekilde dört omuz, kırma çatı biçimindedir. Birçok evin giriş üstü çıkmasında üçgen bir alınlık bulunmaktadır. Çatı örtülerinde kullanılan oluklu kiremitler, Trabzon merkezindeki atölyelerden, Akçaabat, Yomra ve Maçka’dan getirilmektedir. Varlıklı çevrelerin ev ve konaklarında ise Fransa’nın Marsilya bölgesinden gelen geçme kiremitler kullanılmaktadır (Trabzon, 2006: 305).

Evlerin girişinde çift kanatlı sokak kapıları mevcuttur. Ev ve sokak kapısı arasında taş döşeli bir yol vardır. Kimi evlerde bodrum yüksek tutulmuş; zemin kat yerden 12-15 metre yukarıda düzenlenmiştir. “Böyle evlerde giriş kapısı önünde sahanlık oluşturulmuş, bazen bir çift çeyrek dönel merdivenle, gösterişli bir yükselişle zemin kat kapı önüne çıkış sağlanmıştır. Böyle sahanlıklar yine, sütunla taşıtılan üst kat sofa cumbası sayesinde yağmurdan korunmuş durumdadır” (Trabzon, 2006: 305).

Evlerin süslemelerine bakıldığında dış süslemelerin genellikle kapılarda, kapı kitabelerinde, tokmaklarında ve merdiven başlarında yer aldığı görülmektedir. Kitabelerde genellikle Kuran’dan ayetler, “Maşallah” vb. dini ifadeler Arap harfleriyle yazılıdır. Kitabelerde ve kapı girişlerindeki sövelerde yer alan süslemeler taş işçiliğine örnek teşkil ederken oyma kapılar, cumbalara, kat silmelerine yapılan yontular ahşap işçiliğini; kapı tokmakları, tırabzan vb. unsurlar madeni süslemeleri oluşturmaktadır (Karpuz, 1991: 118).

Trabzon evlerinin plan tipleri iki ana grupta incelenmektedir:

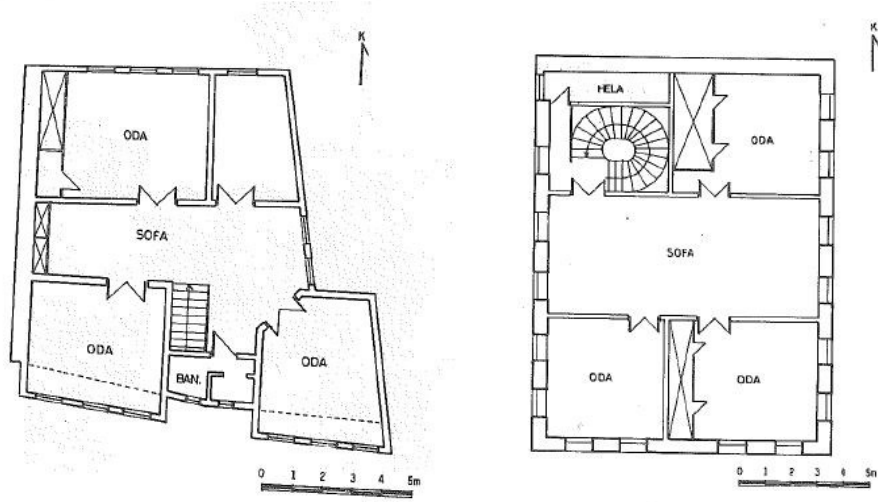
#### 1. Açık Dış Sofalı Evler

Trabzon’un 1800’lü yıllarının başında inşa edilen en eski evlerinde dış sofalı plan tipi hakimdir. Zemin katta genellikle ahır, depolar ve mutfak bulunmaktadır. Asıl yaşama bölümü ise zemin katın üstündedir. Soğuk havalarda açık dış sofalı evlerde odalar arası geçişte ısınma problemleri görülmektedir. Sonraki dönemlerde sofalar camekanla kaplanmıştır.

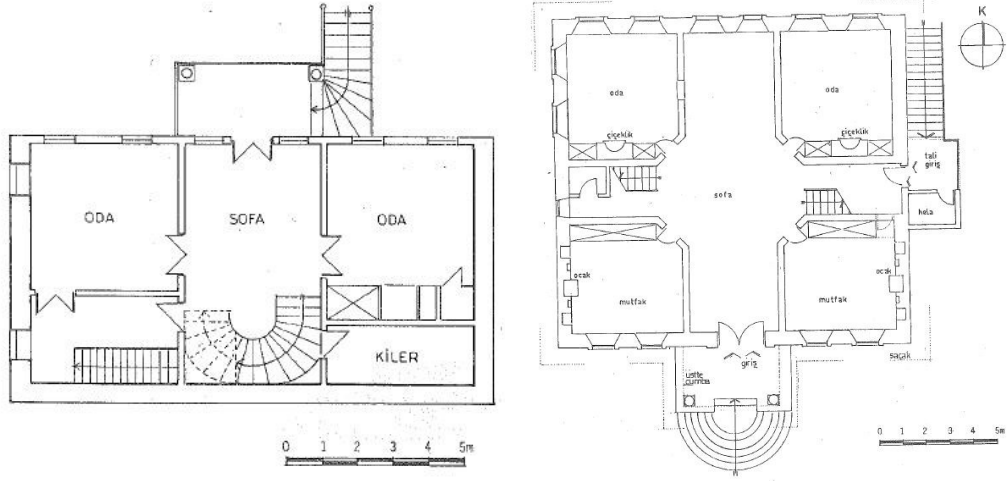
#### 2. İç Sofalı Evler

1800 sonlarında yapılmış evlerde açık sofalar görülmez. İç sofalı evlerde evin ortasında bulunan uzunca bir sofanın her iki yanında odalar dizilidir. “Planda yer alan simetrik görünümü yüzünden bu tipe ‘karnıyarık’ plan tipi de denir” (Trabzon, 2006: 306). “İç sofalı plan tipinin ayırıcı yanı, üst kattan dışarı doğru 2-2,5 metre kadar çıkıntı yapmasıdır. Cumba-şahnişin adıyla bilinen bu çıkma, zeminde giriş kapısı önünden taş veya daha az örneğiyle ahşap sütun ve direk desteğiyle, cepheye Trabzon evinin karakteristik görünümünü kazandırır”. Orta sofalı evlerde, sofalar orta bir bölümde kesişerek ayrı bir mekân oluşturmaktadır. Bu tipteki evlere Trabzon’da az rastlanır. “Bilinen en iyi örneği, Haşim Karpuz’un verdiği bilgiye göre Akçaabat’ta şimdi yıkılmış olan Hacı Ömer evidir” (Trabzon, 2006: 306-307).

**Şekil 1: Kent Mimarisi Geleneksel Ev Planları (Karpuz, 1991: 130)**



Şekil 2: Kent Mimarisi Geleneksel Ev Planları II (Karpuz, 1991: 131)



Kent mimarisinde geleneksel yapılar XX. yüzyıl ortalarına doğru yerini apartman tipi yerleşimlere bırakmıştır. Bu durumun istisnai örneklerini ise kentte son yıllarda yapılan müstakil evler ve bazı toplu konut projeleri oluşturmaktadır. Yomra ilçesine bağlı Şana mevkinde yer alan müstakil evler ve Ortahisar ilçesi 3 nolu Erdoğan Mahallesi mevkinde yer alan Atakent Siteleri geleneksel kent mimarisini devam ettiren yapılarla ön plana çıkmaktadır. Özellikle adını Çamlık mevkiindeki Atatürk Köşkü'nden alan Atakent Sitesi, kentteki geleneksel mimarinin modern anlamdaki en güzel örneklerini toplu konut anlayışıyla inşa edilmesine rağmen korumaktadır. Yapımına 1989 yılında başlanmış ve 1995 yılında tamamlanmıştır. Toplam 50.000 metrekarelik yüzölçümüne sahip olan sitede, 2+1, 3+1, 4+1'den oluşan apartman blokları ile bahçe içinde yer alan dublex ve triplexlerden oluşan 365 adet konut bulunmaktadır. Rekreasyon alanına, çocuk oyun parkına, otoparka ve marketlere sahip olan sitenin, bahçe içindeki konutları ve sokak düzeni geleneksel konut sistemine analog yapmaktadır. Cephe düzenleri, kırma çatıları ve plan tipolojileri ile site, geleneksel konut anlayışının çağdaş yorumu olarak tanımlanmaktadır. Müstakil evler iki ve üç katlı olmak üzere iki gruptur. Zemin katta yaşama mekânı, mutfak ve ıslak hacim yer alırken, üst katta yatak odaları ve banyo mevcuttur. Üst katta çıkma yer alır. Çıkmalar iki kolon üzerine oturur ve üçgen alınlıkla sonlanır. Bu özellik Karadeniz Bölgesi evlerinin en çok rastlanan özelliklerindedir. Pencereler dikdörtgen biçimli, tek skanlı ve ahşap çerçevelidir. Üst örtü kırma çatı şeklindedir. Site betonarme taşıyıcı sistem ile inşa edilmiştir, iç ve dış duvarlarda tuğla kullanılmıştır. Çatılar saçaksız olup, Marsilya tipi kiremit kullanılmıştır. Doğramalarda, döşemede, tavan lambriplerinde, iç merdivende ahşap kullanılmıştır. (Köse Doğan ve Küçük, 2015: 35-36).

Kent mimarisinin geleneksel örneklerine Ortahisar ilçesinde Zağnos ve Tabakhane vadileri ve Pazarkapı mevkiilerindeki kentsel dönüşüm ve rekreasyon çalışmalarında rastlanmaktadır. Bu çalışmalardan Tabakhane Vadisi ve Pazarkapı çevresinin projeleri devam etmekte olup Tabakhane

vadisi kısmı tamamlanmıştır. Tamamlanan alanlarda park ve bahçe düzenlemelerinin yanı sıra bölgede yer alan geleneksel mimariye ait yapılar restore edilmiştir. Ayrıca geçmişte bölgede varlıkları bilinen bazı binalar da yeniden aslına uygun olacak şekilde inşa edilmiştir. Günümüzde bu binalar otel, restoran vb. iktisadi işletmeler olarak hizmet vermektedir.

#### 4.3.2. Trabzon Geleneksel Kırsal Mimarisi

Kırsal mimari kültürünü farklı kılan, coğrafi veriler, yapıların konumlanışları, malzeme kullanımı, yapı sistemleri, detayları ve mekân örgütlenmesi, sosyo-kültürel yapı ve ekonomik yapıdır. Kullanılan malzemeler doğal ve yakın çevreden temin edilmektedir. Bunun yanı sıra iklim özellikleri (son derece nemli ve yağışlı) binaların konumlanışını, kat sayısını, çatı şeklini ve mekânsal kurgusunun oluşumunda en önemli belirleyici faktörlerden birisidir (Özen, 2013: 61).

“Evler, zaman içinde farklılaşan yaşam gelenekleri ve kültürel değişimlerin aynası gibidir. Bu süreç, aynı yerleşim yerinde mevcut eski evlerle yeni yapılan evler arasında rahatlıkla algılanır. Aynı değişim, oldukça eski bir eve zaman içinde tamir ve eklemelerle yapılan değişikliklerden de okunabilir.” Mustafa Reşat Sümerkan, bir yöreye göç eden bir grubun, bölge ile bütünleşme sürecinin bazı aşamalardan geçtiğini belirtmektedir. Buna göre öncelikle yeni gelinen bu coğrafyada uzun süre kalma isteği veya tamamen yerleşme kararı alınmışsa, bölgeyi tanımak, öğrenmek amacıyla gözlem yapılır. Bilinmeyen konularda bilgi sahibi olunur. Ardından avlanma, tarım, inşaat bilgileri gibi yöreye has özellikler öğrenilerek kullanılmaya başlanır. Bir süre sonra bölgesel koşulların benimsenilmesiyle yerel halkla günlük yaşama dair farklılıklar giderilir. Uzun yıllar içerisinde yeni gelen grup ve bölge insanı arasında gerçekleşen evlilik gibi bağlarla dil ve şive farklılıkları da azalır. Ancak inançların aynı olmaması gibi durumlarda yerel halkla bütünleşme süreci eksik kalmaktadır (Sümerkan, 2018: 385-387).

Doğu Karadeniz’in pek çok noktasında dağınık tipte yerleşmeler görülmektedir. Köylerde yerleşimler, vadi tabanlarında, yamaçlarında ve sırtlarında kuruludur. Özellikle yamaçların ortaları, sel tehlikesinden uzak olunuşu ve rüzgârdan daha az etkilenilmesi sebebiyle tercih edilmektedir. Ayrıca evlerin temelleri bu sebeplerden yüksek direkler üzerine inşa edilerek nemden korunmaktadır (Oğuz, 2001: 338). M. Reşat Sümerkan, bölgedeki dağınık yerleşimin sebeplerini büyük ölçüde coğrafyaya dayandırmaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi’nin eğimli ve engebeli yapısı toplu yerleşime elverişli değildir. Arazilerde birden fazla su kaynağı bulunmakta; köy halkı da büyük ölçüde kaynağa yakın olmak istemektedir. Ekilebilir arazi sayısının kısıtlı olması sebebiyle tarımla uğraşan kişiler, kaliteli toprak bölgesinin civarında olmak istemektedir. Ayrıca hava akışının sağlanması ve güneşten mümkün olduğunca uzun süre yararlanma düşüncesi, bölgenin yerleşim biçiminin dağınık olmasına neden olmaktadır. Bunun yanı sıra geçmiş dönemlerde kırsal kesimde kan davalarının yaygın olması gibi toplumsal sebepler de evlerin birbirine mesafeli olarak inşa edilmesinde etkilidir (Sümerkan, 2018: 389).

#### 4.3.2.1. Evlerin Genel Dış Yapısı/Malzeme ve Strüktür

Geleneksel Trabzon mimarisinde evler; zamanın ihtiyacına ve yaşam biçimine uygun olarak şekillenen, ham maddesi yine ağırlıklı olarak bölgede bulunan ahşap ve taştan oluşan yapılardır. Bu yapıların en önemli özellikleri gündelik yaşamda hayvanlarla insanların bir arada yaşamalarına olanak verecek şekilde tasarlanmalarıdır. Dışarıdan bakıldığında iki katlı görünen evler, arazinin eğimine uygun olacak şekilde yarım kat şeklinde inşa edilmiştir. Bu yarım kat ahır olarak düzenlenmiş ve doğrudan dışarıya açılan bir kapı olmuştur. Ayrıca içten konan bir merdivenle üst kata bağlantısı sağlanan ahır, kullanılmadığı zaman bir kapakla kapatılarak bu bölümü evin kalanından ayırmaktadır (Atmaca, 2005: 91).<sup>83</sup>

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde inşaat işlerinde, ham maddeye erişimin kolaylığı sebebiyle, ahşap kullanılmaktadır. Bölge genelinde taş malzemeler, jeolojik yapı ve orman arazisinin sıklığı gereği fazla bulunamamaktadır. Bu sebeple yöre halkından, az sayıda taş ustası çıkmıştır. Kestane, dişbudak, karaağaç, gürgen, ladin gibi ağaçlardan elde edilen malzemelerin, duvar sistemlerinde, döşemelerde, doğramalarda, çatılarda ve ev eşyalarında kullanıldığı görülmektedir. Ancak bölgenin orman varlığının azalması, bitki örtüsünü koruma amacıyla konulan yasaklar ve getirilen düzenlemeler ve bölgedeki yüksek nemli hava yapısı duvar yapımında "kıрма taş dolgu" malzemesini gerekli kılmıştır. Yapının çatısını oluşturan ağaç çeşitleri arasında yine kestane, dişbudak, ladin türleri yer almaktadır. Son yıllarda azalan orman varlığı nedeniyle ladin türü dışındakilerin kullanımı oldukça azalmıştır (Durgun, 2005: 561).

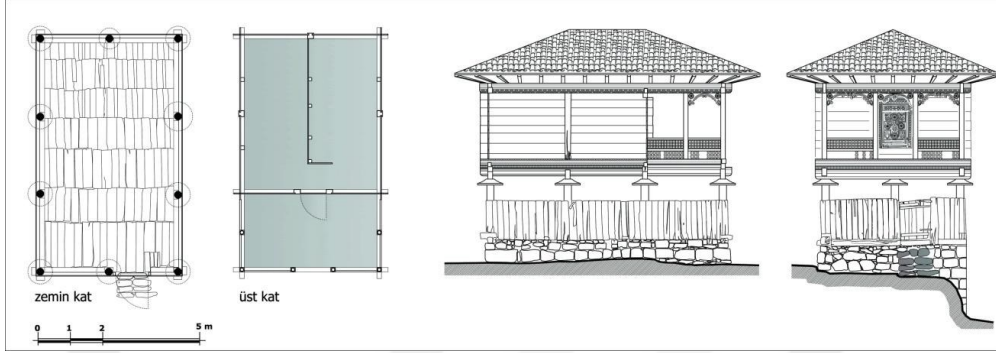
Evlerin temeli taş malzemelerden oluşturulmaktadır. Binalarda yaygın olan yapım sistemleri taş ve ahşap yığma, ahşap iskelet ve kâgirdir (karma sistem-taş, ahşap ve farklı dolgu malzemelerinin kullanımı). Ahşap iskelet sistemlerde "dolma tipi" deyimini, ahşap yapı sistemindeki dolgu şeklini vurgulamaktadır. Dolma tipi ahşap iskelet sistem, Doğu Karadeniz'e özgü yapım sistemidir. Ahşap karkas strüktür ile kurulmuş olan dış yüzeydeki bölmelerin şekline göre "göz dolma tipi" ve "muskalı dolma tipi" olarak adlandırılmaktadır. Evlerin dış duvarları "taş yığma duvarlar" ve "ahşap iskeletli dolma duvarlar/ muskalı dolma duvarları" şeklinde iki farklı teknikte inşa edilmektedir. Beşikdüzü, Şalpazarı, Akçaabat, Maçka, Araklı bölgelerinde taş yığma duvarlar görülmektedir. Bu tekniğin kullanılmasının sebebi evin arka yamaca dayandığı durumlarda, toprağın basıncının karşılanması ancak taş malzeme ile gerçekleştirildiği içindir. Ahşap iskeletli/ muskalı dolma duvarlar ise üçgen biçimindeki görünüşleri sebebiyle bu ismi taşımaktadır. Bu tip duvarlar, evlere estetik bir görünüş katmaktadır. Taş malzemeler duvar sistemlerinin yanı sıra ısıtma düzenekleri ve döşemelerde de

<sup>83</sup> Geleneksel mimaride hane yapısının ahırla birlikte iki kat şeklinde oluşunun temel nedenlerinden bir tanesi hayvanların ve insanların birbirlerinin ısılarından istifade etmeleridir. Bölgede beslenen büyükbaş hayvanların evlerin altındaki "ahır, ahır kapı" olarak adlandırılan bölümde tutulması, evde yanan sobanın ısısından hayvanların da istifade edebilmelerine olanak sağlar. Ayrıca hayvanların vücut ısılarından kaynaklanan sıcaklık da evin üst bölümüne sirayet eder.



kullanılmaktadır (Sümerkan, 1991: 174). (Bk. Ekler, Geleneksel Mimari Yapılarda Duvar Teknikleri)

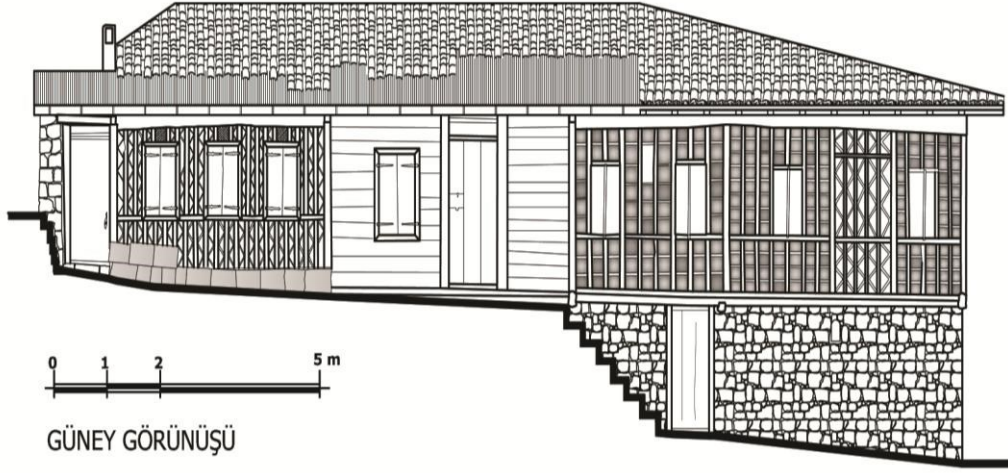
**Şekil 3: Geleneksel Köy Evi Farklı Cephelerden Dış Yapı (Özen, 2013: 72)**



Çatma dikmeler ile çepeçevre taban kirişi üzerine oturtulmaktadır. Köşelerde geçme detayı için kare kesitler tercih edilir. Bu dikmeler ufki veya çapraz parçalar ile birbirine başlanır. Ufkî bağlantı yapıldığı takdirde ortaya kare şeklinde göz göz bir desen çıkar. Buna “göz dolması” adı verilir. Bağlantılar çapraz olduğu takdirde üçgen şekiller ortaya çıkar. Buna da “muskalı” adı verilir. Karkas çatmada dikmeler yaklaşık 80 cm aralıklarla taban kirişi üzerine oturtulmaktadır. Köşeler daima yan çatmalarla takviye edilir. Çatmada dikmeler sık konulduğu zaman kesitler narin ve dolgu malzemesi azdır; karkasta kesitler daha kabadır ve dolgu malzemesi fazladır. Ahşap yığma; 2 ila 5 cm kalınlıktaki tahtaların veya kütüklerin köşelerde birbirleri üzerine kurt boğazı geçme ile bindirilmeleri suretiyle yapılan duvar örgüsüdür. Tahta yığma Trabzon’dan doğuya doğru “taraba” tabir edilmektedir. Taraba esasen yığma, dolma, kanat anlamına gelir. Bunun haricinde tamamen çivisiz veya az çivi kullanılarak yapılan tahta yığma ve dolma binalar sökülerek başka bir yerde tekrar kurulabilmektedir. (Özgüner, 1970: 28-35)

Evin oda kısmının aşağı tarafı “dolma” denilen sistemden oluşur. Yani bu bölüme duvar yapılmaz ve genellikle ağaçlar seyrek vurulur. Aralar taş veya çamurla doldurulur. Böylelikle hem doğanın yapısı bozulmamış olur hem de doğal yalıtım malzemesiyle çevrili evlerin sirkülasyonları sağlıklı bir şekilde sağlanarak rutubetlenmenin önüne geçilir. Ayrıca mahremiyetin önemli olduğu bölgede bu tip yapılanmalar evlerin dışarıdan bakıldığında görülmesini zorlaştırmakta ve iç tarafta daha rahat hareket imkânı tanıyan özgür bir ortam yaratmaktadır. (Bk. Ekler, Geleneksel Mimaride Dış Yapı Unsurları)

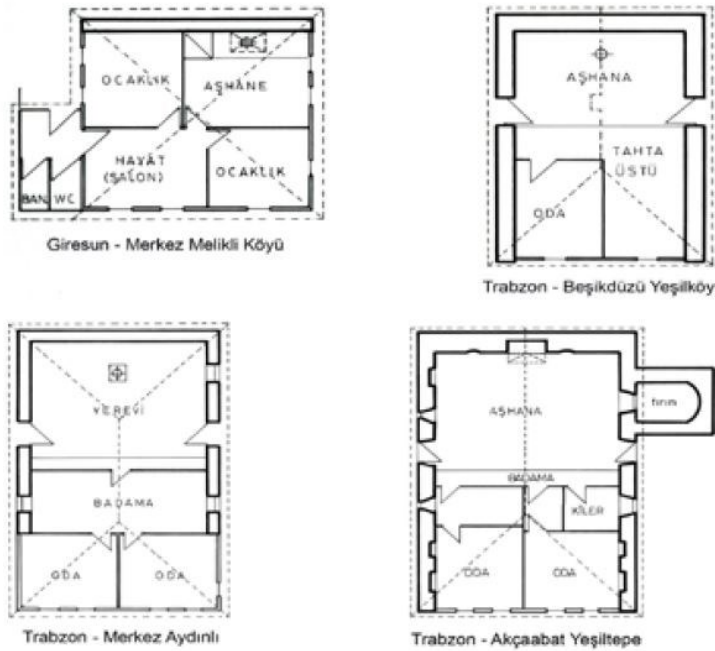
Şekil 4: Geleneksel Köy Evi Dış Yapı (Özen, 2013: 72)



#### 4.3.2.2. İç Yapı ve Zemin

Doğu Karadeniz genelinde köylerdeki evler “aşhaneli plan tipi” denilen biçimlerde inşa edilmektedir. Evlerin alt katında ahır, üst katında ise aşhane ve iki yatak odası bulunur. Aşhane toprak zemin üzerindedir. Aşhane, mutfak eylemlerinin ağırlıkta olduğu bir mekân gibi algılanır. Ama yemek pişirme, oturma, yeme, konuk ağırlama, mısır ve fındık kabuğu soyma imeceleri, mevlit, düğün gibi tüm gündüz eylemleriyle sosyal paylaşımların yapıldığı, ortak toplanma mekânıdır (Sümerkan, 2018: 391-394).

Şekil 5: Aşhaneli Evlerin İç Yapısı (Sümerkan, 2015: 15)

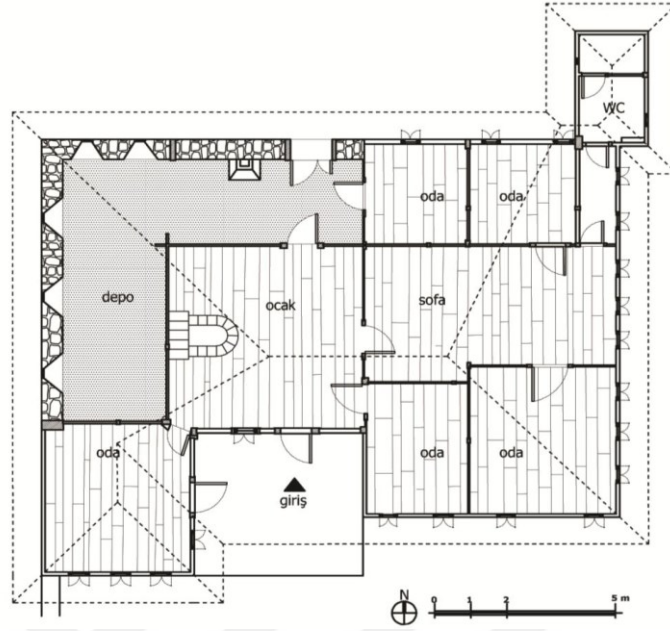


Geleneksel mimaride evler zeminin toprak olması ve bölgenin nemli, dört mevsim yağışlı yapısı dikkate alındığında ekseriyetle taş bir temel üzerine inşa edilir. Evin ahır bölmesini oluşturan bu taş zemin kat, içeriden bir kapakla evin içine bağlanmaktadır. Bu bölümde pencereler genellikle hayvanların hava almalarını ve odanın rutubetten korunmasını sağlayacak büyüklükte yapılmakla birlikte evin üst katlarındaki pencerelerden biraz daha küçüktür. Evin üst katı genelde üç bölümden oluşmaktadır. Ahır katına inilmesini sağlayan orta kapak genellikle evin ortasındaki yatak odalarını mutfak bölümüne bağlayan yerden açılmaktadır. “Genel yaşam alanı” olarak tabir edilen mutfaklarda odanın zemini sıkıştırılmış sert topraktır. Bu sebeple alt katla olan bağlantısı bu ortadaki kapak vasıtasıyla kolaylıkla sağlanmaktadır. Evin bu mutfak bölümüne eklenmiş iki oda bulunmaktadır. Bu odalar yatak odası olarak kullanılmaktadır. Ahır bölümüne iniş evin genel yaşam alanı olan mutfak açıklığından sağlansa da ahırlarda yer alan hayvanlar yatak odalarının altına denk gelmektedir. Mutfak bölümü göz önüne alındığında genellikle kare bir yapı sergilemektedir. Bu yapının bir köşesinde ocaklık bölümü yer almaktadır. Bu bölüm evde yemeğin pişirildiği yerdir. Burada asılan ocak zinciri geçmişte tencerelerin, kazanların asılmak suretiyle yemeklerin yapıldığı bölümdür.<sup>84</sup> Günümüzde bu bölüm hemen hemen ortadan kalkmıştır, zira ocaklığın görevini üstelenecek kuzine sobalar yer almaktadır. Sobaların gelişiyile birlikte ihtiyacına gerek duyulmayan bir diğer mutfak ögesi ise fırınlardır. Evler ise genellikle ön ve arka cephelerine erişimi sağlayacak şekilde birbirine bakan iki kapıya sahiptir. Bu kapılar aynı anda açıldıklarında evin hava sirkülasyonunu sağlar. Ayrıca evin ön kapısı “harman” denilen bölüme açılmakla birlikte arka kapısı genellikle arka bahçe, fırın ve tuvalet gibi unsurların olduğu bölüme açılmaktadır. (Bk. Ekler, Geleneksel Mimaride Yapı Örnekleri)

---

<sup>84</sup> Ocaklık bölümünde yer alan ocak zinciri, inanç bağlamında pek çok yaratığın da barındığı yer olarak bellekte kendine yer bulmuştur. Cazi/cadı, obur vb. varlıkların insanlara musallat olabileceği inancına sahip olan Doğu Karadeniz Bölgesi’nde evlerin dışarıdan müdahaleye açık olan tek alanları, ocak zincirinin bulunduğu baca yapısıdır. Bu bacadan evin içine bir yabancı girmesi korkusu günümüz koşullarında adi bir hırsızlık vakası olarak kabul edilse de geçmişte bu ve bunun gibi hadiseleri engellemek adına ortaya atılmış bir söylence olabilir. Söylenceler sözlü kültür içinde zamanla inanç sisteminin bir parçası haline gelmekte, belki de muhtemel bir hırsızlık vakasında gece karşısında hırsız gören hane halkı görünmeyen bir varlığa kendisini inandırmaktadır. Bu varlıkların evde yarattıkları tahribatın en belirgin özellikleri ocak zincirinden aşağıya inmeleri, indikleri yerde ocağın içindeki külü etrafa dağıtmaları, evdeki besin maddelerini (başta yeni yapılmış tereyağı, yoğurt, ekmek) alıp götürmeleri, yıkanmış çamaşırları kirletmeleridir. Bu durumun günümüz koşullarında en mantıklı açıklaması ise ahşap omuzluklarla desteklenen çatı yapılarında sıklıkla sincapların, gelinciklerin ve farelerin yuva yapmalarıdır. Mutfağın bir diğer duvarına kurulu fırının sıcaklığı hayvanları barınabilmeleri için kendisine çekmekte, gece herkes yattığında ise hayvanlar arasında zemini ve tavanı organik olan bu yapı içinde serbestçe gezabilmektedir. Evin içinde oluşan muhtemel karışıklıklar, kaybolan besin maddeleri de bu hayvanlardan kaynaklıdır.

Şekil 6: Geleneksel Köy Evi İç Yapı (Özen, 2013: 72)



#### 4.3.2.3. İç Mekân Unsurları

##### 4.3.2.3.1. Ahır

Ahırın üstü, kalın tahtalarla (dökme) kaplıdır. Tahtalarla kaplanmış olan bu bölüm üzerine evin taban genişliğine göre odalar bölünür. Genellikle oda sayısı iki, nadiren üçtür. Odaların bölmesi de yine tahtalarla yapılır ki, buna da “dizme” denir. Bu odaların önünde, mutfağa dahil olmak üzere bir miktar tahta düzlük bırakılır. Buraya “tahta üstü” denir. Bu kısım, yemek sonrası istirahat, toplu namaz kılma gibi ihtiyaçlar için kullanılır. Odaların girişi mutfaktandır (Gülay, 2001: 107).

Ahırlar, evlerin alt katında bulunan, tavanı iki metreye kadar uzanabilen mekânlardır. Hayvanların ısınması ve soğuktan korunması için penceresiz bırakılmıştır. Bazı ahırlarda ise evin genel yatak odası pencerelerinden daha küçük pencereler bulunmaktadır. Bu açıklıklar camdan ziyade genellikle muşamba veya teneke kaplanmak suretiyle kapatılmaktadır. Ayrıca hayvan dışkısının gübrelige atılabilmesine imkân verecek küçük oluklar bulunmaktadır. Ahır girişinde hayvan dışkılarının toplanması için eğimli, üzeri tahtalarla kaplı bir alan mevcuttur. (Sümerkan, 2018: 397).

##### 4.3.2.3.2. Aşhane/Mutfak

Gündüzleri ev halkının vaktinin büyük bir kısmının geçtiği yerdir. Yakın zamanlara kadar sıkıştırılmış toprakla kaplanan döşemesi, günümüzde çoğunlukla tahta malzemelerle yapılmaktadır.

Toprak döşemenin varlığı sebebiyle eve girerken ayakkabının çıkartılmasına gerek görülmemektedir. Tirebolu-Arsin arasındaki kırsal mimari planlarda dışarıdan doğruca aşhaneye geçilir. Kapının iç kısmında, “suluk” denilen ayakkabı çıkartmak vb. amaçlar için kullanılan bir taş kaplama bulunur. Bu kısım genellikle çam dallarından yapılan çalı süpürgeleriyle temizlenmektedir. Karşılıklı iki kapı merkezinde temellenen aşhaneler, evin iki yanındaki avlulara ulaşım kolaylığı sağlamaktadır. Avluların bir yanında fındık kurutma, çamaşır kurutma gibi işler yapılmakta, kışları daha sıcak olması sebebiyle burada oturulmaktadır (Sümerkan, 2018: 395). Evin diğer tarafında ise tuvalet vb. unsurların bulunması nedeniyle vakit geçirilmez.

Aşhanenin bir duvarında “terek” denilen açık raf sistemi bulunmaktadır. Niş görevi gören bu gömme raflara tabak, bardak vb. mutfak eşyaları haricinde güğüm, tencere vb. mutfak dolabına sığmayacak büyük nesnelere konmaktadır. Mutfak dolapları hane halkının maddi durumu ölçüsünde kaliteli ahşaptan yapılabileceği gibi sadece tel dolaptan da oluşabilir. Bu dolaplar genellikle dört kattan oluşmakta; en üstte bulunan raf çay, şeker, tuz vb. ihtiyaten fazla alınan gıdaları saklamak amaçlı kullanılmaktadır. Ortadaki iki rafın birinde tabak ve bardaklar yer alırken bir altında tencere, sahan, tava gibi mutfak aletleri muhafaza edilmektedir. Mutfak dolabının en altında ise kapaklı gözler bulunmaktadır. Bu gözlerde ise bakliyat ürünleri veya deterjan, orak, ege vb. alet edevat muhafaza edilir. Dolabın bir köşesinde gömme bir kaşıklı bölümü bulunur. Bu bölüm çatal ve kaşıkların yanı sıra kepçe ve büyük kaşıkların da sığabileceği büyüklüktedir. Dolabın yan kısmında serender, dam, ahır kapının anahtarlarının, ayrıca mandal vb. nesnelere bulunduğu poşetleri asabilecek askılıklar bulunur.

Mekânın ısıtılması ve yemek yapımı yer ateşi, soba veya arka duvarın önünde bulunan taş kemerli bir “ocaklık” ile sağlanır. Ocaklıkların üstü, davlumbazlara benzer şekilde eğimli bir yapı göstererek baca görevi görür. Günümüzde kuzine soba kullanımıyla birlikte bu bölüm artık yok denecek kadar azdır.

Aşhaneler, tavansız, saçak araları boşluklu mekânlardır. Çatıların yüzeyine hareketli bir teneke levha yerleştirilerek havalandırma, aydınlatma gibi amaçlarda kullanılır. Bunun yanı sıra evin geneliyle birlikte bu bölümün de çatıyla kaplandığı ev planları mevcuttur. Ancak böylesi yapılarda da aşhane kısmını örten bir tavan bulunmamakla birlikte yatak odalarının tavan arasıyla olan bağlantısı aşhane bölümüne uzanmaz. Bu kısımda odanın sıcaklığı soba yakılmadığı zamanlarda dışarının sıcaklığına oldukça yakındır.

#### **4.3.2.3.3. Fırın**

Fırınlar geçmişte genel yaşam alanı içinde mutfağın bir diğer bölümünü oluşturmaktadır. Fırınların daire planlı, kubbeli pişirme bölümleri bulunur. İçinde odun yakılır ve bu şekilde taşların ısıyı depolayıp iletmesi sağlanır. Fırınlar evin dışında kalıp yalnızca ağız bölümleri evin mutfağına

açılanlar ve bağımsız bir yapı olarak tümüyle ev dışında, bahçede olanlar olmak üzere iki farklı yapı sergilemektedir (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 129). Fırının yemek, ekmeğin pişirilen ve ateşin yakılıp beslendiği bölümü evin içindeyken, fırın haznesinin bulunduğu bölüm evin dışında kalmaktadır. Dolayısıyla fırın, yapısı itibarıyla evin bir duvarını oluşturmaktadır. Fırınlar bu şekilde eve dahil edilebilen yapılar olmakla birlikte hane dışında kurulu olanlar da mevcuttur. Bu büyük fırınlar genellikle kış aylarında tüketilmek üzere sebze meyveleri kurutmada ve mısır unu yapımında kullanılmaktadır. Tek seferde büyük ölçekte nesnelere içine alabilen bu fırınlarda tek bir hanenin yanı sıra bir mahallenin de gündelik ekmeğin vb. ihtiyaçları karşılanabilmektedir. Fırınlarda ekmeğin çeşitlerinin yanı sıra peksimet vb. kurutulup daha sonra yenilecek mamuller de pişirilmektedir. Fırın aynı zamanda yemek de pişirilebilen, mayalanan hamurun daha hızlı gelmesini sağlamak için yanına bırakılan önemli bir bölümdür. Kuzineli sobaların hanelere girişiyle birlikte fırınların kullanım oranlarında gözle görülür bir düşüş yaşanmıştır. Zamanla evlere elektrik tertibatının da girişiyle birlikte bu büyük fırınlara olan ihtiyaç tamamen ortadan kalkmış, evlere yapılan yenileme, tadilat faaliyetlerinde fırınlar ya tamamen yıktırılmış ya da evin içine bakan ağızları tuğlayla kapatılıp duvar olacak şekilde sıvanmıştır. (Bk. Ekler, Fırın Örneği)

#### **4.3.2.3.4. Yatak Odaları**

Yatak odaları, aşhanelerden üzeri çoğunlukla minderlerle örtülü bir ahşap seki ile ayrılır. Tahtalarla yapılmış, en az 60 – 70 cm. genişliğinde ve yerden bir merdiven basamağı kadar yüksek set vardır. Evin iki yan duvarı arasında düzenlenmiştir. Bu yükselti “tahtaüstü”, “badama” gibi adlarla bilinir. Döşeme anlamına gelen badamalar, aşhanede minderli ya da mindersiz, oturlan uzun bir sedir düzlemidir. Yatak odalarına veya hayat mekânına girerken ayakkabılar aşhane zeminine bırakılır. Badamaya, tahtaüstüne ayakkabıyla basılmaz (Sümerkan, 2015: 16). Sekilerin altında bulunan bir kapakla iç yapıda bahsedildiği üzere ahıra inilebilir. Bu sekiler aynı zamanda evin genel yapısına uyumlu olarak mutfak dolabıyla bir bütün halinde ahşaptan yapılabilmektedir.

Yatak odalarında yataklar ve çeyiz sandıkları bulunmaktadır. Eski dönemlerde yataklar gündüzleri sarılarak duvar önüne kaldırılmıştır. Ancak 1960’lı yıllardan sonra karyoların yaygınlaşmasıyla birlikte bu uygulama geçerliğini yitirmiştir. Yatak odaları genellikle iki tane olup biri evin anne-babasına, diğeri de çocuklara ayrılmaktadır (Sümerkan, 2018: 396). Yatak odalarından bir tanesi evin ana kapısından bağımsız olarak dışarıya açılabilen bir kapıya sahiptir. Geçmişte evde gelin haricinde bekar kayınbirader veya anne babanın haricinde evli çift, bekar delikanlı varsa bu odaya yerleştirilmiştir. Burada amaç onların evin ortak kullanım alanı mutfak/aşhane kısmına müdahil olmadan evden ayrılabilmeleridir. Böylece bir mahremiyet ortamı yaratılmaktadır.

#### 4.3.2.3.5. Banyo

Evlerde günümüzdeki şekilde banyo için hazırlanmış müstakil, kapalı bir oda bulunmamaktadır. Aşhanelerin taş döşemeli girişlerinde el ve ayak yıkanmaktadır. Ayrıca bazı evlerde soba veya fırına yakın duvar diplerinde evin aşhanenin toprak bölümünden ayrı küçük taş döşemeli bir yer bulunur. Burada sıcaktan istifade edilerek el ayak yıkanabilmekte, abdest alınabilmektedir. Evin küçük çocukları da sıcak olması sebebiyle burada yıkanmaktadır.

Yatak odalarında ahşap veya taş kaplamalı, gider kısmı bulunan bir bölme mevcuttur. Kapandığında üzerinde yatılabilen bir set görünümü alan bu sistem bünyesinde bulundurduğu çekmeceler vasıtasıyla aynı zamanda bir komodinin görevi de görmektedir. Üzeri boşaltılıp açıldığında ise ahşap bir duş teknesine dönüşmektedir. Yatak odasında pencere kenarına kurulmakta ve akar bölümü evin duvarından dışarıya verilmektedir. Yatak odalarındaki bu set şeklinde banyolar mutfak dolaplarıyla birlikte evlerin ahşap işçiliği açısından en fonksiyonel ve güzel örneklerini teşkil etmektedir. (Bk. Ekler, Banyo Teknesi)

#### 4.3.2.3.6. Pencere, Tavan ve Çatı Sistemleri

Evlerin pencerelerinde, döşeme malzemesi olarak ahşap kullanılmaktadır. Sabit ve hareketli kanat bölgelerinin daha az yer kapladığı “düşey sürme pencere” tekniğine sıkça başvurulmuştur. Pencereler, yatak odalarının vadiye bakan ön duvarlarına yerleştirilmiştir. Aşhane bölümlerinde ise çok az sayıda pencere bulunmaktadır. “Gerekçe, geçmiş dönemlerde aydınlatma araçlarından yoksun güvensiz ortam, düşman sahibi veya kan davalı olma gibi toplumsal sorunlarla ilintilidir” (Sümerkan, 2018: 393). Pencereler genellikle küçük, demir parmaklığı ve dıştan iki kapaklı kepenklidir. Böyle olmasının bir başka nedeni soğuktan, hırsızlıktan korunmak içindir. Kapılar ise kalın, kuvvetli ve ehil ağaçtan yapılır. Kitleme işi ya anahtar ya kargaburnu ya da kapının arkasında duvarın içinde gizli gidip gelen köşeli sağlam odun ile sağlanmaktadır.

Çatılar, bölgenin yağışlı iklimiyle ilgili olarak eğimli biçimdedir. Çatıların sudan arınması açısından “semer/ beşik (iki yöne eğimli)” ve “üç omuz (üç yöne eğimli)” olmak üzere iki tür model kullanılır. Semer/ beşik tipi çatılar kıyıda içerideki kesimlerin yüksek köylerinde tercih edilir. Üç omuzlu çatılar ise yüksek ve orta kuşak köylerde görülmektedir. Bunun yanı sıra eski dönemlerde, sahil kesimindeki yerleşimlerde oluklu kiremit, sahilden uzakta kalan köylerde ya da yüksek bölgelerde ahşap dilme levhalar (hartama) yardımıyla çatılara örtü yapılmıştır. Günümüzde çatı örtüsü olarak teneke ve oluklu sac kullanılmaktadır (Sümerkan, 2018: 394).<sup>85</sup>

<sup>85</sup> Örtü malzemesi, levha halinde tahta veya alaturka kiremittir. Köknar, ladin veya meşe olursa bir santimetreye kadar, kestane olursa iki santimetreye kadar kalınlıktaki tahtalardan bindirme usulü ile yapılan çatı örtüsüne “hartama” denilmektedir. Hartamanın kalınlığına “yarma” denilmektedir. Benzer mimari dokuya sahip Yusufeli, Ardanuç, Şavşat gibi Artvin ilçelerinde aynı tarz örtü için “pedavra” tabiri kullanılmaktadır (Özgüner, 1970: 24).

Evlerde aşhanelerde tavan bulunmazken yatak odalarında tavan yapısı mevcuttur. Tavan ve çatı arasında kalan bölmeye “çardak” da denilmektedir. Basık ve küçük bir bölme halinde olan bu bölüm, ev sahipleri tarafından depolama amacıyla kullanılır (Sümerkan, 2018: 397). Bu bölümün yapısı evin genel yapısında ahır, yatak odaları, tavan ve çatıyı bir bakıma bütün olarak görmeyi gerektirir. Evin en alt kademesinden en üst kademesine kadar içeriden erişim sağlayan bu yapısal düzen evin sıcaklığının dışarıya nazaran korunaklı kalmasını sağlamaktadır.<sup>86</sup>

#### **4.3.2.4. Dış Mekân Unsurları**

Doğu Karadeniz’de köy evleri tek başına olmayıp muhtelif fonksiyonlar evin yanı sıra inşa edilir. Serender, dam, çöten, merak, ocak gibi irili ufaklı yapılar evin etrafında kullanıştaki kolaylık ve araziye uyarak sıralanır. Evin yönlendirilmesinde manzara ve güneşten çok arazinin eğimi tesir eder. Genellikle bayır aşağı bakan cephe ön cephe olarak belirtilmektedir (Özgüner, 1970: 13). Evin tümleşik yapısı dışında mahsul ve eşya muhafazası harici kullanılan başlıca yapı tekli bir kabini andıran tuvaletlerdir.

##### **4.3.2.4.1. Tuvalet**

Sifon, boru gibi boşaltma sistemlerinin olmadığı dönemlerde, evlerden birkaç adım uzaklıkta konuşlandırılmıştır. Dini sebepler gereği yönleri güneye bakmamaktadır. Oldukça dar, yüksekliği iki metreyi aşmayan kabinlerdir. Temizliği bakır güğümlerle ya da ibriklerle sağlanmaktadır (Sümerkan, 2018: 398).

##### **4.3.2.4.2. Serender/Serander**

Türk kültüründe konut, mimarlar için esas konu olmuştur. Mimarların ev, sosyoloğun aile üzerine eğilmeleri aynı anlamdadır, aynı derinliktedir. Bu bağlamda serender ayrı bir yapı olmasına rağmen aslında evin bir parçasıdır ve onun yanında anlam kazanır (Özgüner, 1970: 6).

Serender 4, 6 ya da 8 direk üzerinde yükseltilen ve tamamı tahtadan, çivisiz, geçme yöntemiyle yapılan, 4x5 metre ebatlarındaki bir ambardır. Ahşap ayaklar üzerinde yerden yüksekte duran, kışlık yiyeceklerin depolandığı bir yapıdır. Gövdesi yaklaşık 120-160 cm yüksekliğindeki direklerin

---

<sup>86</sup> Günümüzde ısı yalıtımını sağlamak adına tavan arasına izolasyon malzemeleri de ev sahipleri tarafından konmaktadır. Ancak bu durum tavanın çatıyla ve diğer odalarla bağlantısını kesmekle birlikte bu bölümün esas amacı olan depolamayı ve depolamayla gelen ısı yalıtımını devre dışı bırakmaktadır. Dolayısıyla geleneksel yapıda halihazırda düşünülen bir yapı bir bakıma sakatlanarak ortaya melez bir form çıkarılmaktadır. Yeni oluşturulan bu yapıda aynı şekilde pencereler ahşap doğramanın ısı kaybına neden olduğu düşünülerek pvc vb. yeni doğrama sistemleriyle değiştirilmektedir. Ancak bu durum ahşabın canlı ve nefes alabilen bir organizma olduğu gerçeğini göz ardı etmek anlamına geldiğinden evin nefes alabilme yeteneği de kısıtlanmaktadır. Bu duruma bölgenin yüksek nemli havası ve sık orman arazi yapısı eklendiğinde ortaya rutubet sorunları çıkmaktadır.



üzerinde bulunan 40-50 cm çapındaki yuvarlak bir silindir parça üstüne oturtulmuştur. Silindirlerin üst kısmı üçgenleştirilerek prizma görünümü kazandırılır. Çıkmak için yerden en az 1 metrelik yüksekliği bulunan, iş bittikten sonra toplanıp kaldırılabilen ahşap merdivenleri vardır. Ayrıca yiyeceklerin havadar bir ortamda, bozulmadan saklanabilmesi için bir dizi küçük oymalı penceresi bulunur.

Serenderde yiyecek muhafaza edilir. Yapısından ötürü fare vb. hayvanlar yerden yüksekliği sebebiyle erişemezken altındaki ızgara sayesinde içindeki malzemelerin küflenmesi engellenir. Alt bölümleri odunluk olarak kullanılmaktadır (Sümerkan, 2018: 398). Serin yer anlamında gelen ve yapım amacı bakımından ambarlarla benzerlik arz eden serenderler taban kısımlarına dört veya altı direk konularak yerden yüksek bir seviyede yapılmaktadırlar ve böcek vb. haşerenin serenderdeki mahsule ulaşmasını engellemek için genellikle bu direklere kömür tozu sürülmektedir (Balıkçı, 1997: 83). “Köşk” adı verilen alt kısımda saman, el aletleri vb. şeyler muhafaza edilirken serenderin yerden yüksek kısmında ev halkının kışlık ihtiyacını karşılamak üzere mısır, fındık, buğday vb. mahsuller saklanmaktadır. Serender, ambar vb. yapılar temel itibarıyla yiyecek stokunun yapıldığı yerler olmasından, evlerin hemen yanında ve ulaşılması kolay; fakat dışarıdan gelebilecek doğa olayları ve hayvanlara karşı korunaklı yapılardır.

Serenderi taşıyan direklerin oluşturduğu bölümde, mısır soyma, fındık ayıklama gibi işler yapıldığı gibi, burada odun veya arı kovanları vb. saklanır. Serenderin ilk bölümü direkli bir galeri şeklinde düzenlenmiş çardaktır. Çardağa, bölgenin bazı kısımlarında hayat, bazı kısımlarında ise sofa denilmektedir. Çardak, serenderin bir yüzünde veya önünde olabileceği gibi, dört yanını da sarabilir. Çardağa, soyulmuş mısır koçanları asılır, bazı yiyecekler, turşu küpleri konulabilir. El değirmeni ile un öğütülmesi işi de burada yapılır (Karpuz, 1999: 77). (Bk. Ekler, Serenderin Bölümleri ve Serender Örnekleri)

#### **4.3.2.4.3. Merek/Ambar**

“Ambar/merek” adı verilen ve kiler amaçlı kullanılan küçük oda benzeri ahşap yapılar eve bir oda gibi bağlı ehil tahtalardır. Giresun, Ordu bölgesinde “dam”, “çöten” adı verilen bu yapılar Doğu Karadeniz şeridi boyunca benzer bir yapı gösterip “nayla”, “paska”, “bagen”, “ayvan”, “ambar” adlarıyla da adlandırılmaktadır (Oğuz, 2001: 338).

#### **4.3.2.4.4. Dam**

Hayvanlar için ot, çayır, saman depolamaya yarayan, ahşaptan inşa edilmiş bir mekândır. (Sümerkan, 2018: 398). Damlar ya kiremit ya da hartama adı verilen, boyu yaklaşık 90 cm uzunluğundaki ağaçtan yapılmış kaplama ile örtülüdür. Hartama köknar, ladin veya meşe olursa 1 cm'ye kadar, kestane olursa 2 cm'ye kadar kalınlıktaki tahtaların birbiri üzerine örtülmesiyle

oluşturulmaktadır (Oğuz, 2001: 337, 338). Damlar semer ve omuz tipi şeklinde iki tip olurlar. Semer tipi evlerde damın iki yüzü olur. Bu yüzler yanlarından bakıldığında birer dikdörtgeni andırırlar. Omuz tipi damlarda iki tip göze çarpar, baştan semer tipten omuzdur. Yani iki dik yamuk bir üçgendir. Eğer dört tane üçgen piramit şeklinde olursa omuz tipi dam oluşmaktadır (Eruzun, 1997: 181). Son yıllarda yapılan pek çok damın ana maddesini ise tenekeler oluşturmaktadır. (Bk. Ekler, Dam Örneği)

#### **4.3.2.4.5. Çöten/Kelif**

Koçanlı mısırların kurutulması için yapılmış depolardır. Yerden yüksekte bulunmaktadır. İki veya iki buçuk metre boylarında, ahşap tavanlı yapılardır (Sümerkan, 2018: 398). Bahsi geçen yapılar genellikle evlerin hemen yanlarında bulunmalarının yanı sıra mısır, fındık vb. mahsullerin yağmurdan, yabani hayvanlardan saklanması ve korunması amacıyla tarla veya bahçe içlerine, yanlarına da yapılabilmektedir. (Bk. Ekler, Çöten/Kelif Örneği)

#### **4.3.2.4.6. Kümes**

Kümes hayvanları – ağırlıklı olarak tavuk ve horoz – ahşap biçiminde, yerden yüksekte bir yapı içerisinde barınmaktadır (Sümerkan, 2018: 398). Bu yapı genellikle tavukların soğuktan koruyabilecekleri ve uyuyabilecekleri kapalı bir küp veya dikdörtgen prizma şeklinde olurken bu bölüme bağımlı halde bir de açık alan bulunur. Bu açık alan hayvanların serbestçe gezebilecekleri alanı oluşturmaktadır. Ayrıca hayvanların kaldıkları kapalı bölüm de kendi arasında bir başka bölmeyle ayrılır. Bu bölme hayvanların yumurtalarını bırakacakları, genellikle kuru otlarla veya samanla kaplıdır. Genellikle “fol” adıyla bilinir. Tavukların yumurtladıkları fol bölümü ve konakladıkları kısım özellikle sansar, sansargiller familyasından gelincik, tilki vb. vahşi hayvanların saldırısına karşı tellerle çevrilmiştir.

#### **4.3.3. Yayla Mimarisi**

Yaylalarda geleneksel halk mimarisinin önemli bir kısmı geçmiş yıllarda basit köy mimarisine dayanmaktadır. Köy evlerinin küçük birer örneği olan yayla evleri, mevsimlik kullanıldığı için uzun yıllar özensiz bir biçimde yapılmıştır. Son yıllarda ise yaylalara inşa edilen evlerde malzeme kalitesi artarken doğayla uyumsuz evler inşa edilmiştir (Karpuz, 2004: 40). Evlerde elektronik eşyaların varlığıyla birlikte yaşanan hırsızlık vb. vakalara karşın geleneksel yapı yöntemleri terk edilerek betonarme, çelik kapılı evler yapılmaya başlanmıştır. Araç ulaşımının yaygınlaşmasıyla birlikte yaylalarda yaylak kışlak anlayışından ziyade; günübirlik, hafta sonu konaklama ihtiyacının hissedilmektedir. Haliyle yayla evlerinde geçmişte pek aranmayan buzdolabı vb. eşyalarının artmasına neden olmaktadır. Yaylaların kullanım amacı esasında hayvanların karların erimesiyle gürleşen taze otlardan istifade edebilmesidir. Kullanım amaçlarının dönüşmesi plansız yapılaşmada

sorunların ortaya çıkmasına ister istemez neden olmaktadır. Yine de geleneksel yayla evlerinin yapıları hakkında şunları söylemek mümkündür:

Yaylalardaki yapılar geleneksel köy evleri gibidir. Evlerin haricinde hayvanların kalacakları yapılar ve hayvanların tüketecekleri otların muhafazası için yapılan bölümlerden oluşmaktadır. Kelif ve damlar köylerdekiyle aynı şekilde yapılıp kullanılırken hayvanların konaklayacakları yerler “kom” veya “dam” şeklinde nitelendirilmektedir. Burada dikkat edilmesi gereken husus köylerde damlar daha çok odun, hasadı yapılan mahsulü, tarım aletlerini vb. saklamak için kullanılırken yaylalarda ise hayvanların konaklayacakları yerlerin de adlandırılmasında kullanılır. Bu yapılar genellikle tenekeden yapılmakta ve böylelikle duvar, çatı ve kaplama maliyetleri asgariye indirilmektedir.

Yayla evleri geleneksel Doğu Karadeniz evleri gibi çok katlı değildir. Bu evler genellikle tek kattan oluşmakla birlikte köy evleri kadar teferruatlı bir iç mimariye de sahip değildir. Yayla evleri genellikle aşhane veya daha çok Doğu Karadeniz bölge genelinde adlandırıldığı gibi “hayat” bölümünden, buna nadiren ilaveten tek bir yatak odasından oluşmaktadır. Bu mevcut yapılarıyla geleneksel yayla evlerinin Türklerin Orta Asya göçebe kültürünü yaşattığını söylemek mümkündür. Yaylak kışlak düzeninde yaşadıkları geçmiş dönemlerde, geleneksel Türk çadırının içi aynı mekânda yemek, oturmak ve yatmak için kullanılırken yayla evlerinde de durum aynıdır. Yayla evlerinde de tüm yaşantı aşhane bölümündedir. Yaylaya ait mimari unsurlardan mağaza ve kom kelimelerinin Kıpçaklar, kelif kelimesinin ise Çepniler tarafından kullanılıyor oluşu hem bölgedeki Türk varlığının tarihsel sürecini göstermesi bakımından hem de Orta Asya’dan taşınan yaylacılık kültürünün kesintiye uğramadan devam ettiğinin bir göstergesidir (Zaman, 2007: 253). (Bk. Ekler, Yayla Mimarısından Örnekler)

#### **4.3.4. Değerlendirme**

Doğu Karadeniz Bölgesi’nin zengin orman varlığı, bölgede yerleşmenin başladığı ilk çağlardan günümüze ahşabın ana yapı malzemesi olarak kullanılmasına olanak sunmuştur. Ağacın ve ondan üretilen ahşabın doğasını iyi bilen insanlar farklı üretim sahalarında ondan olabilecek en iyi seviyede istifade etmişlerdir. Trabzon örneğinde mimari yapılara bakılacak olduğunda; ahşap, geleneksel konut mimarisinin ana unsurunu oluşturmakla birlikte, farklı mimari yapıların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bunların en başında gıdaların, bölgedeki nemli havanın etkisinden korunması üzerine yapılan serenderler gelmektedir. Serender içinde bulunan gıdanın uzun süre bozulmadan dayanabilmesi ahşabın hava geçirgenliği sayesinde. Yıl içinde güneşli gün sayısı az olan bölge halkının yerden yüksek, vahşi hayvan ve iklimsel unsurlardan etkilenmeyen yapılar ortaya koyması, doğayı tanıdığının ve doğayla uyum içinde yaşadığının bir kanıtıdır. Köylerde, evlerin hayvanlarla ısıyı paylaşacak şekilde aynı mekân içerisinde birden fazla katlı inşa edilmesi bunun güzel bir örneğidir. Kent mimarisinde ise geleneksel Türk evi denebilecek yapıda sofalı ve sundurmalı evler

ön plana çıkmaktadır. Kentsel mimari Türkiye'nin geçirdiği dönüşüm sürecinde apartman hayatına dönerken kırsal mimarinin durumu biraz daha farklıdır.

Trabzon kırsal yerleşmeleri zorlu coğrafi koşullardan dolayı genellikle dağınktır, köyler, mahalleler ve evler birbirinden uzak konumlardır. Evlerin bir araya gelişlerini eğimli arazi ve akrabalık bağları belirlemektedir. Sınırlı sayıda olan düz alanlarda ise toplu yerleşmeler ya da yol üzerinde sıralanmış dizi yerleşme düzeni vardır. Yerleşmelerin dağınık doku özelliği göstermesi, mimari yapıların yerinde korunmasını zorlaştırmaktadır. (Özen, 2013: 62-63). Trabzon geleneksel mimarisi dolayısıyla büyük bir değişim sürecine girmiştir. Sorunu tetikleyen etkenleri şöyle sıralamak mümkündür: Küresel kültürün yerel kültür üzerindeki baskısı, yaşam şeklinin değişimi ve dönüşümü, kırsal alandan göçlerin devam etmesi, yeni yapı malzemelerinin kırsal alanlara kadar gelmesi, mevcut yapıların terk edilmesi, geleneksel binaların işlevsel olarak yetersiz kalması, kırsal alanların ikinci konut alanı olarak kullanılması, malzemenin doğasından kaynaklı olan eskime süreci, yerel ustaların azalması, ekonomik sorunlar ve hepsinden önemlisi koruma bilincinin eksikliği olarak sıralanabilir.

#### **4.4. Geleneksel Mutfak Kültürü**

##### **4.4.1. Türk Mutfak Kültürü**

Bir toplumun mutfak kültürü, yaşama koşullarıyla doğrudan ilgilidir. Toplumların kıtlık, göç, ticari ve sosyal etkileşim gibi unsurlarla yaşam biçimlerinin değişmesi beslenme kültürünü de şüphesiz etkilemektedir. İnsanoğlu, ilkçağdan beri yaşamak ve çevresindekileri yaşatmak için sürekli besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır (Güvenç, 1999: 204). İnsan ilk dönemlerde avcılık toplayıcılık yapmışsa da belirli bir evrim sonucu hayvanları evcilleştirmeyi, yabancı bitkileri yetiştirmeyi başarmıştır. Ateşin bulunmasıyla üretim biçiminde büyük bir değişme olmuş, buna bağlı olarak yemek türleri ve pişirme biçimleri sürekli gelişmiştir (Ögel, 1982: 15).

Göçebe Türkler IX. yüzyılda tarım bölgelerinde yerleşik hayata geçmişler ve mutfak kültürleri de bu dönemde büyük gelişmeler göstermiştir. Türklerin Anadolu'ya gelip yerleşmesi modern Türk mutfağının temellerinin atılmasına yol açmıştır. Türk mutfağını oluşturan temel öğelerden ilki Orta Asya'da yaşamış olan göçebe kültürüne ait yiyecekler, ikincisi Türklerin Anadolu'ya geldikleri dönemde orada yaşayan halkların yemekleri, üçüncüsü ise Türklerin İslâmiyet'i kabulünün yemeklere etkisi şeklindedir. İslâmiyet'in kabul edilmesinden sonra Türk kültürü, Arap kültürü ile yakınlaşmış bu durum mutfak kültürüne de yansımıştır. İslâm'ın kabul edilmesi sonucunda bazı yiyecek, içecekler haram ve mekruh kılınmıştır. Örneğin İslâmiyet'te pek makbul sayılmayan at etini Türklerin tükettiği, kaynaklar arasında yazılıdır (Ersoy, 2002: 383).

Türklerin, Orta Asya'dan günümüze yeme içme alışkanlıklarında göçebe kültürünün etkisinin oldukça fazla olduğu görülmektedir. Orta Asya'dan bu yana, Türk mutfağında besinlerin uzun süre saklanabilmesi ve dayanıklılığını koruyabilmesi için bazı muhafaza yöntemleri kullanılmaktadır. Göçebe bir yaşam tarzı benimseyen Türkler gerek taşıma kolaylığı gerekse bozulmadan uzun süre saklanabilmesi açısından kurutma tekniğini yaygın olarak kullanmışlardır. Sebze ve meyvelerin, yoğurdun ve etin kurutulması, çorba için yapılan tarhana ve bazı deniz ürünlerinin kurutulması bu örneklerden bazılarıdır (Alçay vd., 2015: 85).

Türkler, ata yurdu olarak kabul edilen Orta Asya'nın geniş bozkırlarında uzun bir tarih diliminde büyük ölçüde hayvancılığa dayalı, konargöçer bir hayat sürmüşlerdir. Bölgede karasal iklimin hüküm sürmesinden dolayı bu geniş topraklar bozkırlar ve çöllerle kaplıdır. Tabiat ve iklim özellikleri bölgenin aynı zamanda ekonomik durumunu da belirlemiştir. Şartların elverişli olmamasından dolayı geçmişte daha çok hayvancılık yapılmaktadır (Vasary, 2007: 24-29). Bu durum belli bir bölge içinde çadırı, hayvanları ve diğer araçlarıyla yer değiştiren, sabit bir yerde daimî olarak mukim kalamayan suyun ve otlakların durumuna göre yer değiştiren konargöçer (göçer evli) bir kültürün ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Chailland, 2001: 25). Bundan dolayı her ne kadar toprağın ve iklimin tarıma elverişli olduğu yerlerde tarım yapılırsa da bozkır kültürünün en önemli besin kaynağı et ve süt ürünleri olmuştur.

Türk mutfağının şekillenmesinde çevre ve iklim şartları ile dini inançların önemli bir rol oynadığının en dikkat çekici örneklerinden birini; Uygurların Mani dinine girdikten sonra beslenme anlayışlarında meydana gelen değişim oluşturmaktadır. Yerleşik hayata geçen Uygurların tarımla daha çok ilgilendikleri ve tarım ürünlerine beslenmelerinde daha çok yer vermeye başladıkları bir gerçektir. Ancak Uygur mutfağındaki asıl değişimin 763'te Böğü Kağan'ın et yerine bitki ve sebzelerin yenilmesi ile ilgili emirnamesinden sonra başladığı görülmektedir. Mani dininin beslenme anlayışından kaynaklanan bu gelişmeden sonra tarım faaliyetlerinin arttığı ve bu ürünlerin yeni inancının gereği olarak Uygur mutfağında daha çok kullanılmaya başlandığı görülmektedir (Sinor, 2002: 449-450).

İpek ve Baharat yolları gibi milletlerarası ticaret ağları münasebetiyle ulaşım imkânının kolay olduğu bölgelere gelen ve buralarda hâkimiyet kuran Türkler, çeşitli bölgelerden gelen ürünleri tanıma ve kendi ürünlerini tanıtmaya imkânına kavuşmuşlardır. Türklerin Orta Asya'da oluşturup daha sonraki nesillere intikal ettirdikleri yemek kültüründen mantı, yoğurt, ayran, kımız gibi birçok unsuru günümüze miras bıraktıkları ve bu yolla dünya mutfak kültürüne de önemli katkılar yaptıkları bilinen bir gerçektir (Mack ve Surina, 2005: 97).

Bozkır ikliminde çadırda yaşayan Türkler, bu çadırın bir bölümünü mutfak olarak kullanmaktadır. Sıradan bir Türk ailesinin mutfak gereçlerinin nelerden oluştuğunu en açık şekilde Kaşgarlı Mahmud'un Dîvânü Lugâti't-Türk'ünde görmek mümkündür. Eserde ismi geçen metal

eşyalar “bardak, selçi bıçak (aşçı bıçağı), etlik (et çengeli), ıvrık (ibrik), tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (havan) ve susgak (susak); ahşap ve toprak eşyalar küp, çanak, çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç) gibi eşyalardır. Ayrıca eserde geçen sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık), tulkuk (tuluk) gibi deriden yapılan mutfak eşyaları günümüzde hala Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde kullanılmaya devam eden araç gereçlerdir (Genç, 2008: 4).

Günay Kut geleneksel Türk mutfağında bir evde bulunan mutfak alet edevatlarını şu şekilde sıralamakta (2002: 369); tüm bu mevcut nesne çeşitliliği Türk mutfağının zenginliğinin bir göstergesi olmaktadır:

Küçük, orta ve büyük olmak üzere en azından altı adet tencere, mücver yapmak üzere üç adet tava (küçük, orta ve büyük ebatta), börek yapmak için büyük kenarlı üç ayrı tepsi, tatlı tenceresi, helvahane; biri ağaç diğeri bakır olmak üzere üç adet kepeç, çini ve bakırdan kevgir, yumurta tavası (kendi kapağından başka yumurtanın altının ve üstünün pişmesini kontrol edebilmek için kenarı yukarı kıvrık bir saç kapak), küçüklü büyüklü altı adet tahta kaşık, kuşhane, elmasiye kalıpları, et, sebze ve işkembe doğramak için üç adet kıyma tahtası; balık, et ve ekmek kızartmak için üç adet ızgara, et kesmek için satır; et, ekmek ve soğan için çeşitli bıçaklar, bıçak ve satır bilemek için masat silkeleyerek ve karıştırılarak pişecek yemekler için kızarola adı verilen saplı tencere, şimşirden külbastı tokmağı, kebab şişleri, hamur tahtası ve oklavası, hamur teknesi, zeytinyağı, su, pirinç, şeker ve sade yağ ölçü kapları, bulaşık teknesi, sebze yıkama kabı, iğne-iplik takımı, ocaktan kül ve ateş çıkarmak için gelberi, ateş küreği; sahan, sefertası, yumurta çırpma teli, havan, el süzgeci, rende, teneke veya bakır tabaklar, kapaklı kase, kapaklı çukur tabak, yemek tabakları, tane sebzeleri koymak için badya, maşrapa, kazan, kadayıf tepsileri ile bunların yer aldığı sahan rafları, tencere rafları, dolapları, yemekler için tel dolap, tütsü balıklar ve isli pastırmalar için tütün dolabı, kömür yapmak ve kıvılcımlı kül yapıp sahan dizmek, külbastı pişirmek ve kebab çevirmek için korluk ve tencereler için sacayak...

#### **4.4.1.1. Türk Mutfağında Hayvansal Gıdalar**

Yaşadıkları bölgenin şartları gereği beslenmelerini ağırlıklı olarak hayvani ürünlerden sağlayan eski Türkler, önem sırasına göre at, koyun, keçi ve diğer büyükbaş hayvan etlerini mutfaklarında kullanmaktadır. Bu hayvanların sadece etlerinden değil sütlerinden ve sakatatlarından da beslenmede faydalanılır. Bunlarla birlikte avlanan çeşit çeşit hayvanların etleri de Türk mutfağında önemli bir zenginlik kaynağıdır (Alpargu, 2008: 24).

Hunlardan itibaren Türklerin yetiştirdikleri ve yedikleri hayvanlar arasında en öne çıkanların at ve koyun olduğunu Çin kaynaklarından anlamak mümkündür. Kaynaklarda Türklerin sefere giderken besin maddesi olarak yanlarında kuru et götürdüklerinin, at ve koyunların birer savaş erzakı olarak kullanıldığını belirtilmesi bu gerçekliği göstermektedir (Tsai, 2006: 174). Uygurlarla ilgili bilgi veren Çin elçisi Wang Yen-Te de zengin insanların at eti yediklerini diğerlerinin ise sığır ve yaban kazlarının etini tükettiklerini söylemektedir (İzgi, 1986: 68). Aynı şekilde Kaşgarlı

Mahmud'un Dîvânu Lugâti't-Türk'te at etinin "mis gibi" koktuğunu söylemesi de eski Türklerin mutfak kültüründe at etinin çok önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir (2018: 600).

Pastırma ve sucuk uzun süre dayanıklı oluşları ve her yere kolayca taşınabilmeleri sebebiyle konargöçer hayatın şartlarına son derece uygun olan Türk besinleridir. Ayrıca kurutulmuş et ve pastırma, savaş sırasında büyük önem taşımıştır. Sürekli hareket halinde oldukları için karınlarını genellikle hazır yiyeceklerle doyuran Asya Hun Türkleri de at ve koyundan oluşan günümüz konserve türevi yiyeceklerini daima yanlarında taşımaktadırlar. Eti bu şekilde uzun süre korumanın yolunu keşfeden Türkler, pastırma ve sucuk gibi bugünün neredeyse aynısı olan besinleri göç ve sefer sırasında genellikle at sırtında tüketmektedir (Alpargu, 2008: 18).

Türkler arasında etin yanı sıra bir diğer hayvansal gıda olan süt ve süt ürünlerinin önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle hayvancılıkla uğraşan Türkler için "yağ" temel besin maddesi olarak görülmektedir. Tereyağı ve hayvanlardan elde edilen iç/kuyruk yağı Türk mutfağında en çok tüketilen yağ türüdür. Tereyağı süttten ziyade günümüzde olduğu gibi ayran/yoğurttan elde edilir ve bu yağ süt kaymağından elde edilen yağa göre daha kalitelidir. Bunun dışında o dönem don yağı da kullanılmaktadır. Don yağı için Türkler arasında en eski terimin, Uygur Türkçesindeki "yağrı" sözü olduğu belirtilmektedir (Ögel, 2000b: 14). Tereyağının ne kadar önemli olduğunu Dîvânu Lugâti't-Türk'te geçen şu cümleden anlamak mümkündür: "Tereyağı hazımsızlığa sebep olsa da (yavan ve tuzlu yiyecekten) yeğdir; güneş yaksa da (bulutlu puslu havadan) yeğdir" (2018: 77).

#### **4.4.1.2. Türk Mutfağında Tahıl ve Bakliyat Ürünleri**

Eski Türk sofralarında et ve süt ürünleri temel tüketim maddesi olmasına rağmen; ekmek pek yer bulamamıştır. VIII. yüzyıl ortalarında Türk hükümdarını İslam'a davet eden Emevî elçisinin "eti çok; ama ekmeği az olan" bir evin sofrasına misafir edilmesi; Çin kaynaklarının Türklerden söz ederken herkesin gıdasının et olduğunu, sadece hükümdarların sofrasında yeterince ekmek bulunduğunun belirtilmesi bu durumu açıkça göstermektedir (Baykara, 2003: 243). Buradan yola çıkarak mutfak kültürünü oluşturan diyetin ağırlıklı olarak hayvansal gıdalardan oluştuğunu söylemek mümkündür.

Orta Asya bozkırları hayvancılığa uygun olmakla birlikte; tarıma elverişli olmadığı için tarım belli alanlarda yapılmaktadır. Türklerin bölgede V. yüzyıldan başlayarak bir tarım kültürüne sahip oldukları ve tarım ürünlerini bir destek besin maddesi olarak kullandıkları bilinmektedir (Gürsoy, 2004: 27). Ancak yerleşik hayata geçtikten sonra Türkler arasında tarım, çok hızlı bir gelişme göstermiştir. Türklerin yetiştirdiği ürünlerin başında buğday, çavdar, arpa ve darı gelmiştir. XI. yüzyıla gelindiği zaman buğdaydan yapılmış olan ekmek türünden yiyecekler daha çok görülmeye başlanmıştır. Bu durum tarihi süreç içerisinde buğdaya karşı ilginin ve ekmeğe verilen kutsiyetin artmasının hem yerleşik yaşama geçiş hem de İslamiyet dininin kabulü ile bağlantılı olduğunu

göstermektedir (Közleme, 2012: 105). Ayrıca Anadolu ve Mezopotamya'daki tarım kültürünün buğdaya dayalı olması, ekme ve türevlerinde neden ağırlıklı olarak buğdayın kullanıldığını açıklamaktadır.

Türkler, komşuları Çin'de son derece önemli bir besin kaynağı olarak görülen pirincin ekimine, onların etkisi ile erken çağlardan itibaren başlamışlardır. Özellikle Uygurlar ve Göktürkler'in mutfaklarında pirinci kullandıkları bilinmektedir. Uygur kaynaklarında pirinçten yapılan "tuturkan aşı" isimli bir yemekten söz edilmesi pirince dayalı bir mutfak kültürü olduğunun kanıtıdır (Gürsoy, 2004: 77).

Türklerin ilk önce bütün türlerini "burçak" diye adlandırdıkları ve batıya göçleri sırasında "börülce" dedikleri baklagiller arasında bakla, fasulye, bezelye, mercimek ve adı hiç değişmeden günümüze kadar gelen nohut bulunmaktadır. Bu bitkilerden pek çoğunun Çin'e Orta Asya'dan geçtiği bilinmektedir (Gürsoy, 2004: 78).

#### **4.4.1.3. Türk Mutfağında Sebze ve Meyve Tüketimi**

Orta Asya'da konargöçer bir hayat süren Türklerin, sebzelerden kabak, pancar, pırasa, havuç, soğan, sarımsak, şalgam, turp, patlıcan, dağ ispanağı, salatalık gibi bitkileri bildikleri; ancak genel olarak bakıldığında o devir Türk mutfağında sebze ile yapılan yemeklere ilginin çok az olduğu anlaşılmaktadır (Alpargu, 2008: 21). Kaynaklarda sebze türü yemeklerden çok bahsedilmemesi halkın o dönem mutfağında sebzeyle çok da önem verilmediğini göstermektedir. XI. yüzyılda kaleme alınmasına rağmen zaman içerisinde gelişen Türk kültürünün birçok özelliğini günümüze yansıtan Kaşgarlı Mahmud'un *Dîvânu Lugâti't-Türk* eserinde de bu durum açıkça kendisini göstermektedir. Tahıl ürünlerinden yapılan yemeklerin dışında bitki kökenli özellikle tam bir sebze yemeğine neredeyse rastlanmamaktadır (Alpargu, 2008: 25). Bunun asıl sebepleri arasında sebzeyle dayalı yemek alışkanlığının zirai üretimle doğrudan alakalı olması gösterilebilir. Sebze yemeklerinin az olmasına rağmen; yukarıda saydığımız sebzelerden soğan, sarımsak ve pırasanın Orta Asya kökenli olması sebebiyle Türk mutfağında çok erken dönemlerden itibaren yer tuttuğunu da belirtmek gerekir (Gürsoy, 2004: 79).

Yemek kültürünün bir parçası olarak meyveye önem veren eski Türklerin yetiştirdiği meyve çeşitliliği dikkat çekici ölçüdedir. Meyvelerin hem taze olarak hem de kurutulmuş olarak değerlendirildiği bilinmektedir. Günümüzde Anadolu'da yetiştirilen birçok meyve türü ile o devrede Türklerin yaşadığı topraklarda yetiştirilen ürünler benzerlik göstermektedir (Alpargu, 2008: 25). Erik (erük) kelimesi, erik, şeftali ve kayısı gibi meyvelerin hepsini karşılayan bir sözcüktü. Kayısı ve zerdali bölgenin yerli meyvelerindendir. Elma, kavun, karpuz, şeftali, içde, dut, fıstık, armut, üzüm, fındık ve ceviz gibi ürünlere *Dîvânu Lugâti't-Türk*'te yer verilmektedir. Ayrıca üzümden pekmez, sirke,



şarap yapıldığı, o zamanki Türkler arasında hem yaş hem de kuru olarak tüketildiği bilinmektedir. Ayrıca sirke o dönemin çok önemli mutfak ürünleri arasındadır (Alpargu, 2008: 22).

#### 4.4.1.4. Türk Mutfağında İçecekler

Selçuklular Dönemi'nde yapılan ve içilen içkiler, meyve suları ve şerbetler incelendiğinde o yıllarda alkollü içkilerin yapıldığı ve "içgü" adını verdikleri tespit edilmiştir. Alkollü içecek olarak üzüm, arpa, buğday, bazı bitki ve meyve pürelerinden şarap yaptıkları, buğdaydan "buhsun" adını taşıyan ve birayı andıran içki ürettikleri ve Türklerin milli içkisi kımızın yapıldığı ve tüketildiği bilinmektedir. Bunun dışında "bekni" denilen buğday, mısırdan yapılan bir tür bozanın da sevilerek içildiği, çeşitli meyvelerin sularını sofralarında garnitür olarak soğuk tükettikleri ve bu tür içeceklere "soğukluk" dedikleri kaynaklarda belirtilmektedir (Ersoy, 2002: 385).

Türklerde içecek türü olarak kımızın önemi, yazılı kaynaklarda belirgin bir şekilde kaynaklarda görülmektedir. Çin kaynaklarından hareketle eski Türk kabilelerinden bahseden Eberhard, onların et yiyip kımız içtiklerini ifade etmektedir (Eberhard, 1986: 94). Türklerin sadece eğlencelerinde değil dini ritüellerinde de kullandıkları kımız, deri torbalar içinde hazırlanmaktadır. Taze kırsak sütü ve bu sütün üçte biri oranında önceden hazırlanmış mayalıklı kımız deri torbaya doldurulur. Deri torba içinde ılık bir yerde saklanan bu kımız, torbanın ağzından bir sopa ile sık sık dövülür, 12 veya 24 saat sonra kımız içilecek hale gelir. Bundan sonra kırsağın her sağılışında kımızın bir bölümü deri torba içinde maya olarak bırakılır ve üzerine taze süt eklenir. Tamamen bir Türk buluşu olan kımız ile diğer içkiler su içer gibi içilmemektedir. Kımızın Japon kültüründeki çay seremonisine benzer bir adabı bulunmaktadır. Kımız önce kutsal yere, yurttan bulunan tös ve heykelciliklere serpidikten sonra içilmektedir (Ögel, 2000b: 173).

Türk mutfağında en eski ve önemli gıdalardan birisi de yoğurttur. Yoğurt tamamen Türklerin buluşu olan bir gıda türüdür. Kelime olarak da bütün dünyaya Türkçe şekliyle yayılmıştır. Yoğurt ile terbiye edilmiş yemekler Türk mutfağının en özgün özelliğini meydana getirmektedir. Yoğurdun suyla seyreltilmesiyle elde edilen ayran ise içeceklerin başında gelmektedir. Kurut sözü ile bozulmayacak bir şekilde kurutulmuş bütün süt çeşitlerinden bahsedilmektedir. Kurut o dönemde ayrıca bir savaş azığı olarak da görülmektedir. Savaşlarda askerlerin, normal zamanlarda halkın beslenmesinde bir nevi peynir olan ve koyun sütünden yapılan kurut büyük yer tutmaktadır. Kurutu olan kimse açlık çekmeyeceği gibi kimseye de yiyecek yönünden muhtaç olmazdı (Gürsoy, 2004: 20). Bunun haricinde pek çok gıda kurutulmuş olarak saklanmakta; böylelikle hem muhafaza açısından kolaylık sağlanmakta hem de ani yer değiştirmelerde bu gıdalar basit ve hızlı biçimde tüketilebilmektedir. Kurut dışında bu gıdaların başında ekmekten yapılan peksimetler, tarhana ve meyve kuruları gelmektedir.

İslam öncesi dönem Türklerinin içecekleri arasında kanın da bulunduğu dair bir rivayet İtalyan asıllı seyyah Marco Polo'nun seyahatnamesinde bulunmaktadır. XIII. yüzyılın sonlarında uzun süre dünya seyahati yapan Marco Polo, Orta Asya'nın Moğolistan'a yakın bölgelerinde savaşa giden Tatar askerlerinin yanlarında erzak taşımadıklarını, yalnızca her binici için 18 at hesabıyla at sürülerinin orduya eşlik ettiğini yazmaktadır. Yolda, her öğünde ayrı attan olmak üzere atın damarından yaklaşık çeyrek litre kan çektiklerini, bu kanı çiğ olarak ya olduğu gibi ya da süte katarak içtiklerini yahut da pıhtılaşmasını bekleyip ateşte izgara yaptıklarını anlatmaktadır (Gürsoy, 2004: 83).

Bozkırın en kadim içkilerinden birisi olan ayranın dışında hububat ürünlerinden yararlanılarak elde edilen içkiler toplumun çeşitli tabakaları tarafından tüketilmektedir. İçki olarak üzümden yapılan ürünler de insanlar açısından önem taşımaktadır (Alpargu, 2008: 25).

#### **4.4.2. İslamiyet Sonrası Anadolu Ekseninde Türk Mutfağı**

Her toplumun kendine özgü bir mutfak kültürü vardır. Eski Türklerin yaşamı tarıma ve hayvancılığa bağlıydı. Orta Asya'nın iklim koşullarının tarıma uygun olmaması sebebiyle güneye göç eden Türkler yeni yurtlarında doğal yetişen hayvan ve bitkilerden yararlanmanın yanı sıra yöre koşullarına uygun olanları yetiştirip, isleyip saklamışlardır (Artun, 2006: 141). Türkler, Anadolu'ya göç ettiklerinde kendi beslenme kültürlerini de getirmişlerdir. Bu esnada Anadolu'da yaşayan toplulukların beslenme kültürlerinden de etkilenmişlerdir. Anadolu'da yetişen farklı sebze ve meyvelerle tanışan Türkler bu yiyecekleri mutfaklarına sokmuş ve bunlardan yeni yemekler üretmişlerdir. Türk mutfağı genel anlamıyla çeşitli uygarlıkların bir bileşimidir. İslamiyet'in kabulünden sonra dinin gereği olarak bazı hayvanlar yenmemiş, alkollü içeceklerden kaçınılmıştır. Ayrıca Arap mutfağına özgü yemekler Türk sofralarına girmiştir. Geçmişte kullanılan salça tuzlama, salamura, kurutma vb. besin saklama tekniklerinin kullanıma devam edilmiştir (Ersay, 2002: 385).

Türk mutfak kültürü içinde Selçuklular yemek çeşitleri, yemek pişirme ve muhafaza teknikleri ile kendilerine has bir yer oluşturmuşlardır. Selçuklularda "kuşluk" ve "akşam (zevale) yemeği" adı verilen iki öğün bulunmaktadır. Kuşluk, sabahla öğlen arasında yapılmaktadır. Tok tutan yemekler tercih edilmektedir. Akşam yemeğinde ise çeşit boldur ve yemek hava kararmadan yenmektedir. Selçuklular Dönemi'nde et, un ve yağ yemek alışkanlığının simgesi olarak görülmektedir. Kuzu, erkek, keçi, at ve tavuk en çok eti yenen hayvandır. Bunlara kuşlar ve balıklar ilave edilebilir (Güler, 2010: 24-25). Selçuklular Devri, bitkilerin Türk mutfağında kısmen daha çok görülmeye başladığı bir dönemdir. Kökleriyle birlikte geniş yaprakları taze olarak tüketilen ıspanak, hindiba, marul ve pazı gibi sebzeler bu dönemde Türk mutfağında hatırı sayılır biçimde yerlerini almışlardır. Kökenleri ve yayılış yönleri tartışmalı olan bu bitkilere X. yüzyılda Orta Asya'nın birçok yöresinde rastlanmakla birlikte, Selçuklular Dönemi'nde (XI-XIII. yüzyıllar) başlayan İran coğrafyasındaki egemenlik sırasında Türkler arasında yaygınlaşmıştır (Gürsoy, 2004: 79).

Selçuklular'da Türk mutfağı daha da önem kazanmış ve kendilerine has bir mutfak kültürü ortaya çıkmıştır. Selçuklular Dönemi'nde pişirilen birçok yemeğin isimleri değişmeden günümüze kadar gelmiştir. Paça yemeği, etli pide, yufka yemeği, tutmaç, hoşmerim, boza, pekmez, sucuk, pastırma bunlara örnek verilebilir. O dönemden günümüze saray mutfağının yanı sıra bir de halk mutfağı gelişmiştir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2005: 12).

Türk mutfak kültürünün oluşumunda altı asır boyunca hüküm süren Osmanlı, önemli bir yere sahiptir. Çok ulusluluk, çok dinli anlayış ve üç kıtaya yayılan toprak hâkimiyetiyle Osmanlı İmparatorluğu, zenginliğini mutfak kültüründe de göstermiş ve mutfakta da kendine özgü bir "imparatorluk" oluşturmuştur. Türklerin et ve et ürünlerinin ağırlık kazandığı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içerisinde birbiriyle kaynaşmış ve yeni bir sentez oluşturmuştur. Ege adaları ve kıyılarındaki zeytinyağı, balık, güneyden gelen et yemekleri mezeler ve şerbetli tatlılar, Bizans ve Roma mutfak kültürünün de etkisiyle adeta bir potada erimiştir. İmparatorluğun geniş alanlara yayılmasıyla birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu potaya dâhil olarak Anadolu mutfak kültürünü daha da zenginleştirmiştir (Gürsoy, 2004: 43).

Osmanlılar zamanında daha da gelişen Türk mutfağı, zengin çeşitleri ile ülkede aç insan kalmayacak şekilde planlanmıştır. Vakıf imaretlerinde öncelikle fakir, yoksul ve yolcular olmak üzere herkes ücretsiz olarak yemek yiyebilmiştir (Sürücüoğlu, 1986: 117). Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişmesi, Türk mutfak kültürüne de yansımıştır. XV. yüzyılda yemekler çeşit olarak az ve sade; XVI. yüzyılda ise en görkemli yıllarını yaşamıştır. XVII. ve XVIII. yüzyılda da bu görkemli dönem devam etmiş ancak XIX. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nun fakirleşme sürecine girmesi Türk mutfağını da etkilemiştir. Türk mutfak kültürünün bu dönemde gelişmesinin diğer bir nedeni de Osmanlı İmparatorluğu'nun çok geniş coğrafi alana hâkim olması ve bunun sonucunda çok farklı kültürlerle tanışması ve etkilenmesidir.

XVIII. yüzyıla gelindiğinde Türklerin sofrada yemeğe çorbayla başladığını Türkçe ilk basılı yemek kitabı olan "Melceu't-Tabbahin" den öğrenmekteyiz. Çorbadan sonra ise etli yemeklerin, börek, pilav ve tatlıların yer aldığı ifade edilmektedir. (Kut, 2002: 377). Günümüzde de mutfakta bu çeşitliliği görmek mümkündür. Anadolu topraklarının bereketli yapısı sayesinde Türk mutfağı genel olarak tarımsal ve hayvansal ürünlere dayalıdır. En çok kullanılan besinlerin başında buğday gelir. Buğday, un, yarma (dövme), bulgur, vb. şekillerde kullanılmıştır. Geleneksel Türk mutfağında yufka, börek, gözleme, katmer, pide, hamur işi yiyecekler önemli bir yer tutar. Orta Asya'daki göçebe kültürün bir uzantısı olarak etli yemekler de Türk mutfağında büyük bir öneme sahiptir. Mutfak kültürümüzü besleyen kaynakların başında Anadolu iklimi gelir. Değişik yörelerimizde yetişen farklı sebzeler ve meyveler Türk mutfağını zenginleştirmiştir. Türkiye coğrafyasındaki farklı iklim kuşakları özde aynı olsa da yöre mutfaklarının farklı oluşumuna neden olmuştur (Artun, 2006: 342).

Günümüzde Türk mutfağı hem eski Türk mutfağının hem de İslamiyet'in etkisinde gelişme göstermiştir (Araz, 1986: 33):

Üç öğün olarak yenilen yemeklerden sonra, özellikle öğle ve akşam yemeklerinden sonra çay içilmektedir. Düğün ve benzeri tören yemekleri dışındaki toplu yemek davetleri genellikle Ramazan aylarında verilmektedir. Gayet zengin olan bu sofralarda, alışılmışın dışında, şakaya ve zarif fıkralara hoş bakılmaktadır. Aile veya toplu yemek davetlerindeki sofralarda, bir Allah nimeti olarak görülen ekmeğin israf edilmesi veya çöpe atılması günah sayılmaktadır. Ekmek ile Türk sofrası alışkanlığının bir diğer vazgeçilmezi çorbadır. O kadar ki, Türk kültüründe mutluluğun tarifi, "sıcak çorba, sıcak ev ve ağrısız vücut" şeklinde yapılmaktadır.

Burhan Oğuz, Anadolu Türk mutfağının günümüz hakkında bilgi verirken mutfağın mevcut kültür birikiminden etkilendiği, gelenek ve göreneklerle bütünleşerek bir yekûn oluşturduğunu belirtmektedir. Türk mutfağının karakteristik özelliklerini şu şekilde sıralamak mümkündür (Oğuz, 1976: 322-323):

- Yemek çeşidi çok fazla olup, içlerinde hamurlu yiyecekler çoğunluktadır.
- Saf et sadece muhafaza için kavrulduğunda rastlanmaktadır. Et yemeklerinin içinde daima hamur, dövülmüş buğday, bulgur, pirinç gibi ürünler bulunmaktadır.
- Bütün sebze çeşitleri kullanılmaktadır.
- Dağlarda, kırlarda kendi kendine yetişen mantar, ot ve köklerden faydalanılmakta, bunların birçoğu çiğ olarak tüketilirken bazılarının yemeği de yapılmaktadır.
- Sütten elde edilen yağlarla, hayvanın iç yağları ve kuyruk yağı, Anadolu'nun hemen her yerinde kullanılırken, zeytinyağı çoğunlukla Batı Anadolu mutfağında yer almaktadır. Zeytinyağlı soğuk yenen sebze yemeklerine Orta ve Doğu Anadolu'da yaygın olarak rastlanmamaktadır.
- Haşlamalar dışındaki sebze yemekleri ve çorbalarda bulgur yaygın kullanılmakta, Karadeniz Bölgesi yemeklerinde bulgurun yerini mısır unu almaktadır.
- Yemeklerin meyve veya meyve kurusu ile tatlandırılmasına sık rastlanmaktadır. Çoğu kez bu meyveler yağla pişirilip, yemek olarak da tüketilmektedir.
- Şeker ihtiyacı geniş ölçüde meyveler ve baldan karşılanmaktadır.
- Tercih edilen yemekler konusunda tercihe neden olabilecek lezzet, besin değeri, yemeğin yapıldığı malzemenin bol olup olmaması ve bunların elde edilme kolaylığı gibi faktörler arasında denge bulunmaktadır.

#### 4.4.3. Türk Mutfağında Yeme İçme Düzeni

Türkler, Anadolu başta olmak üzere gittikleri her yere kendilerine özgü mutfak kültürünü de götürmüşlerdir. Bu kültür gittikleri coğrafya ve yeni kabul edilen dine göre çeşitli yeni özellikler de kazanıp zenginleşerek büyümeye devam etmiştir. XI. Yüzyıla gelindiğinde büyük Türk yazarı Yusuf Has Hacib şunları söylemektedir (Kutadgu Bilig, 1947: LXVI):

Senden büyükler başlamadan yemeğe başlama. Yemeğe besmele ile başla ve sağ el ile ye. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünden ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik

sıyırma. Çok obur olma ve pek de sünepe oturma. Fakat ne kadar tok olursan ol, ikram bulunan yemeğe haz ve arzu ile elini uzatıp ye ki, o yemekleri hazırlayan evin hanımı memnun olsun. Böylece zahmet edip sana ziyafet hazırlayanların bu zahmetini de boşa çıkarma. Ağzına aldığını ısır ve ufak ufak çiğne. Sıcak yemeği ağzınla üfleme. Yemek yerken sofraya üzerine sürünme ve etrafındaki insanların huzurunu kaçırma. Yemeği ölçü ile ye, zira insan her vakit az yiyip az içmelidir.

Türklerin geleneksel yemek davranışlarının en belirgin olanı, yemeğin hızlıca yenmesidir. Yemek bir an önce yenilip sofradan kalkılmalıdır. Bu davranış kalıbının oluşmasında göçebe hayat şartlarının çabuk yemeye zorlaması, bir an önce işe yetişme isteği, tek kaptan yenilmesinden dolayı aç kalma endişesi ve İslam ile yemek sırasında konuşulmaması gibi durumlar rol oynamış olmalıdır. Yemeğin bir zevkten öte bir ihtiyaç olarak görüldüğü bu anlayış kırsal kesimde hala devam etmektedir. Oysa şehirlerde yemek karın doyurma dışında bir zevk olarak estetik öğeler de dikkate alınarak yavaş yavaş yenilmektedir (Tezcan, 1982: 123).

Mutfak ve ocak, Türk kültüründe bir nevi hanenin kendisini temsil etmektedir. Ocağı kaynayan ev kültürümüzde daima mutlu ve huzurlu bir aile tablosunu işaret eder. Buna karşın “ocağı sönesice”, “ocağı batasica”, “ocağına incir ağacı dikilesice” vb. beddualarda ocak yine hanenin bütünlüğünün bozulmasını ifade etmektedir. Mutfak bu özellikleriyle aileyi bir araya getiren unsurdur. Geleneksel Türk aile tipinde bu sebepten yemek aile büyükleriyle bir arada yenir. Genellikle aile büyükleri sofraya önden buyur edilir. Onlar yemeğe başlamadan kimse yemeğe başlamaz (Kut, 2002: 368). Yemekler yere serilen sofraya bezi üstüne konan sinide, yer sofrasında yenmektedir. Sofrada konuşmak, gülmek, yemeği beğenmemek, sofradan yüz çevirmek ayıp karşılanmaktadır. İslamiyet tesiriyle sünnete uygun olarak sofradan tıka basa yemeden kalkmak da aynı şekilde yaygındır.

Türk kültürü, bir bütün olarak incelendiğinde yemek yemenin sadece beslenme amaçlı olmadığını; sosyal düzeni sağlayan önemli bir unsur olduğunu görmek mümkündür. Kültürümüzde mutfak, devlet idaresinde, resmî törenlerin düzenlenmesinde, komşuluk ilişkilerinde ve misafirlerin ağırlandığında oldukça etkilidir. Orta Asya Türklerinde belirli zamanlarda yapılan tören, ziyafet ve şölenlerde, beylerin belirli yerlere oturtulmaları ve önlerine, kesilen kurbanın belirli uzuvlarının konulması bunun en güzel örneğidir. Kişi konumuna göre kurban eti yemektir (Şimşek, 2008: 701).

Türk kültüründe çok önemli bir yere sahip olan şölenler ve bu şölenlerde verilen ziyafetler için kurulan sofralar, geleneksel mutfak kültürünün önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Düzen ve temizliğin öne çıktığı bu ziyafetler, o zamanki şartların gereği gündüz saatlerinde yapılmıştır. Özellikle elçi kabulleri sırasında daha da önem verilen ziyafet sofraları bir hiyerarşiye ve belli usullere göre düzenlenirdi. Ziyafet sofralarının düzeni ve inceliği ile ilgili Yusuf Has Hacib şunları belirtmektedir (Kutadgu Bilig, 1947: LXVI):

Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olsun. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olsun. Misafirin içeceği asla eksik tutulmasın ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulunsun. Çeşitli içeceklerden ister fuka (soğuk su), ister mizâb (oluk suyu), istersen cülengbin (gül balı, reçel) ve cülab (gül şerbeti) ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş de bulunmalıdır. Ayrıca, halin vaktin yerinde ise ziyafete gelenlere hediyeler ver. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise dış kirası da ver ki gelenlerin ağız kapansın.

XIV. yüzyılın ünlü seyyahlarından İbn Batuta, gezmiş olduğu Türk illerinde gördüklerini şu şekilde aktarmaktadır (2004: 466):

Bu Türkler ekme ve buna benzer katı yiyecekler yemezler. Duki (düğü=bulgur) denilen anlı'ye benzer bir darıdan yapılan ekmeği pişirirler. Önce suyu ateşin üzerine koyarlar, kaynayınca dukiden bir parça içine atarlar, evde et varsa lime lime edip onu da tencereye koyarlar ve birlikte pişirirler. Yemek olunca herkesin payını bir tabağa koyup verirler ve tabaktaki yemeğin üzerine yoğurt döküp içerler. Yemek üstüne ise kısraak sütünden yapılmış kıyma adındaki içkiyi içerler. Yine İbn Batuta, Orta Asya Türk sofralarında tatlı yemenin bir nevi ayıp sayıldığını, at etinin sofralardan pek eksik olmadığını ve davet yemeklerinden sonra Kur'an-ı Kerim ve ilahiler okunduğunu da eklemektedir.

#### **4.4.4. Trabzon Geleneksel Mutfak Düzeni**

Trabzon bölgesi geleneksel mimari yapılarında mutfak bölümüne, geleneksel mimari bahsinde de değinildiği üzere "aşhane/aşana" adı verilmektedir. Bu bölüm evin yapısına bağlı olarak genellikle zemin katta yer almaktadır. Mutfak/aşhane evin ana bölümünü oluşturmaktadır. Mutfak sadece yemek pişirme eyleminin yapıldığı değil; yemek yeme, oturma, dinlenme gibi eylemlere olanak sağlayan çok amaçlı bir mekândır. Evin plan şemasının temel elemanı sayılan mutfak çevresinde odalar sıralanmıştır. Ocak mutfakta ortada yer alır ve ocağın üzerinde kazanları asmak için geçmişte ocak zinciri bulunmaktadır. Tencereler ise sac ayak üzerine konur. Geçmişte mutfağın bir duvarını ekme vb. ürünleri pişirmek için fırın oluştururken günümüzde fırınların yerini kuzine tipi fırınlı sobalar almıştır. Mutfak dolabı olarak ise "oflan" adı verilen bir dolap kullanılır. Bu dolabın önü bir örtüyle kapatılır ve eşyaların temiz kalması sağlanır. Uzun süre muhafaza edilecek yiyecekler ise çabuk bozulmalarından endişe edildiğinden ev dışında serender vb. kilerlerde saklanır (Duman, 2003: 806). (Bk. Ekler, Geleneksel Mutfak Düzeni)

Yemek geçmişte yer sofrasında yenilmiştir. Yere bir sofraya bezi serilmiş ve üzerine tahtadan bir sini, sofraya konmuştur. Sofraya gelen yemek, tek büyük bir kaptan ortadan yenilmiştir. Eğer hane sayısı kalabalık ise erkekler ve evin büyükleri yemeği önce yemiş; daha sonra kadınlar sofraya oturmuştur. Günümüzde ise yemek, geçmişten farklı olarak ayrı tabaklarda, yer sofrasından ziyade masalarda yenmektedir. Ancak yer sofrası her zaman evin bir köşesinde kullanılmak üzere hazır şekilde

beklemektedir. Misafir geldiğinde ise sofralara ayrı bir özen gösterilmesi ve misafirin rahatı mümkün olduğunca yerine getirilmeye çalışılması; yemekten herkes aynı anda kalkıp yemek sonunda sofraya duası okunması gibi hususlar geçmişten günümüzde yaşamaktadır. (Bk. Ekler, Yer Sofrası Örneği)

#### 4.4.5. Mutfakta Kullanılan Araç Gereçler ve Üretim Aşamaları

Doğu Karadeniz Bölgesi'nin barındırdığı zengin orman örtüsü sayesinde ahşap, üretimde kullanılan ham maddelerin başında gelmektedir. Bölge insanı gündelik ihtiyaçlarına, yanı başlarındaki ahşabı işleyerek çözüm üretmişlerdir. Bu bağlamda Trabzon'da kullanılan gündelik mutfak ürünlerinin bir bölümünün ahşaptan üretildiğini söylemek mümkündür. El sanatları bahsinde değinildiği üzere fındık dallarının yontulmasıyla elde edilen “zon”lardan örülen sepetler, kızılçık dallarından yontularak örülen hasır iskemleler, şimşir vb. dayanıklı ağaçlardan üretilen kaşıklar, çeşitli tekneler; süt ürünlerinin bulunduğu külekler, ölçü ve tartı işlerinde kullanılan kotlar bu ürünlerin başında gelmektedir. Haşim Karpuz, Trabzon'da üretilen ahşap formlu kapları yapım tekniklerine göre incelediği tasnifinde dört temel üretim tekniği belirlemiştir. Bu teknikler “çakma tekniği”, “bükme tekniği”, “oyma tekniği” ve “dizme-çatma” teknikleridir (Karpuz, 1986: 184).

a. Çakma Tekniği: Tahtalardan (köknar, ladin) metal çivilerle çakmak suretiyle hamur ve çamaşır tekneleri yapılmaktadır.

b. Bükme Tekniği: Yapılacak kabın büyüklüğüne göre yaş vaziyette yarılmış kestane, meşe, ladin tahtaları (levhalar halinde) ısıtılarak bükülür. Kenarlar üst üste bindirilerek açılan deliklerden ince kızılçık lifleri ile dikilir, teneke sarılarak çivi ile çakılır. Daha sonra kaba altlık takılır. Bu şekilde değişik tahıl ölçekleri (kot ve urup), pekmez kutuları yapılır. Küçük boylu kaplara da sap ve kapak takılmak suretiyle yağ kutuları elde edilir.

c. Oyma Tekniği: Ağaç kütükleri, parçaları oyulmak suretiyle değişik kaplar yapılmaktadır.

- Elle Oyma: Basit el aletleri ile taslaklar oyularak hamur tekneleri, “kavana” adı verilen yağ kutuları ve yayıklar yapılmaktadır. Yayıklar kızılçık ve ıhlamurdan yapılır. Özel aletlerle ağacın içi boşaltıldıktan sonra kapakları takılır ve kuşakları etrafını saracak şekilde vurulur.

- Su Tornası: Kestane, gürgen, karaağaç gibi dayanıklı ağaç kütükleri su kuvvetiyle dönen tornalar sayesinde oyularak hamur tekneleri ve yağ kavanaları yapılır. Bu kaplara “çekme” adı verilmektedir. Çekme hamur teknelerinin çapları 40-70 cm arasında değişir. Yağ kavanalarına “kavran” adı da verilmektedir. Küçük derin kaseyi andıran kaplar olup en büyükleri ancak 1 kg kadar tereyağı alabilmektedir. Su tornası günümüzde artık kullanılmamaktadır.

d. Dizme – Çatma Tekniği: Bu teknikte Artvin, Rize, Trabzon, Giresun ve Ordu yörelerinde su kovaları (bölgedeki adıyla kufa); süt, yoğurt, ayran külekleri, yayıklar, yağ külekleri ile ineklere yiyecek ve su verilen külekler (kardeller) yapılmaktadır. Bu kapların yapımında ladin ağacının

budaksız kısımlarından yarılarak elde edilen tahtalar kullanılmaktadır. Dizme-çatma tekniğinde kullanılan aletler ise şu şekildedir:

- Yazacak-yarma bıçağı: Kütükten çivi (kama) yardımıyla kapak tahtası elde etmeye yarayan ağır bıçaktır.

- Evdi: Kapakların iç kısımlarını yontmada kullanılır.

- Düz Bıçak: Kütükten ayrılan kalın kapak tahtalarını düzgün yontmaya yarar.

- Eğri Bıçak: Tahtaların iç kısımlarını yontar.

- Dürtme Bıçkı: Yayıkların ağzını açmada, kapların kenarlarını düzeltmede kullanılır.

- Havruz Bıçkısı: Kapların altlık ve kapaklarının yerlerini açar.

- Raspa: Yayığın dışını silmeye yarar.

- Rende ve Pulanya: Tahtaların kenarlarını silmede kullanılır. Bunların haricinde pergel, bıçak, keser, zimba kullanılan aletler arasındadır. (Bk. Ekler, Ahşap Oyma Aletleri)

#### **4.4.6. Tahtaların Elde Edilmesi ve Kap Yapımı**

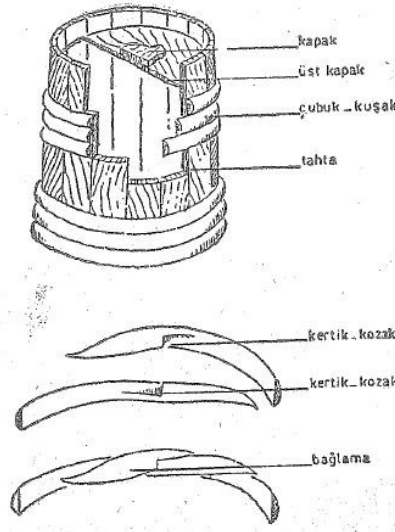
Tahta yapımında ilk aşama; ladin ve köknar ağaçları başta olmak üzere dayanıklı ağaçlardan bir seçki hazırlanmasıdır. Ağaçların budaksız yerlerinden yapılacak kapların boylarına göre tomruklar seçilir. En büyük tomruk boyu yayıklar için 130 cm, en küçük boy ise külek için 35 cm'dir.

Tomruklar yazacak yardımıyla kapaklara ayrılır. Kapaklar yarılarak normal tahtalar elde edilir. Bu tahtalar kurumaya bırakılır. Daha sonra tahtaların iç ve dış kısımları yine ahşaptan üretilen "at", "eşek" diye tabir edilen basit tezgahlar üzerinde sıkıştırılarak yontulur. Tahta kalınlıkları 1 cm civarındadır. Kenarlar rende ve pulanya yardımıyla düzeltilip istenilen ebatlarda tahtalar hazırlanır.

Kapların çaplarına göre ortadan ikiye ayrılan fındık dallarından yapılan ve bölgede "fındık çubuğu" adı verilen bir çeşit çita çemberler (kuşak) oluşturulur. Bunların kapların büyüklüğünü belirleyen ve ilk dizilme yapılan örneklerine "çatı" veya "kalıp" adı verilir. Ele alınan tahtalar bu çatıya dizilir. Kabın çapına göre 10-12 adet tahta kullanılır. Daha sonra tahtaları sıkıştırarak birkaç kuşak daha bağlanır. Kapların alt ve kapaklarının yerleri açılır. Kapaklar yerlerine geçirilir. Çatılar çıkarılır ve kuşaklama tamamlanır. Kapların gövdesini tutan her kuşağın iki ucu kertikler sayesinde birbirine bağlanır. İç kısımda sıkışan uçlar açılmaz. Sağlamlık bakımından kapların ağız kısmındaki kuşakların bağlantıları ile alt ve gövde bağlantılarının aynı hizaya gelmemesine dikkat edilir (Karpuz, 1986: 184-187).



Şekil 7: Kuşak Bağlama Tekniği (Karpuz, 1986: 193)



#### 4.4.7. Kullanım Amacına Göre Kaplar

##### a) Hazırlamada Kullanılanlar

Yayık: Tereyağı yapmak için kullanılan, 120-130 cm boyunda, çapları ise 35-40 cm civarında hazırlanan kaplardır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yayıklar diğer bölgelerdeki örneklerinden yapı itibarıyla farklıdır. Akdeniz Bölgesi'nde keçi derisinden yapılan deri yayıklar kullanılırken Doğu Karadeniz'de yayıklar ahşaptan yapılmaktadır. Yayığın dip kısımları, içine konan malzemenin karışması için geniş, ağız kısmı ise daha dardır. Üçer çubukla dip, gövde, omuz ve baş kısımlarından kuşaklanırlar. Gövde üzerinde kapağı bulunmaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yayıklar diğer bölgelerden farklı şekilde, çalkanarak kullanılır. Bunun için yayığın baş ve dip kısımlarına sap takılır. Yayığın içine konan süt veya ayran böylelikle asıldığı yerden ileri geri salınımlar yapılarak hareket ettirilir ve çalkanır. Bu çalkalama hareketi neticesinde sütün yağlı ve kaymaklı kısmı sulu kısmından ayrılır ve bir araya toplanır. (Bk. Ekler, Yayık Örnekleri)

İbrik: Su ve sulu şeyler koymaya yarayan kulplu kaptır.

Tencere: Yemek pişirmede kullanılan araçtır.

Torba: Yoğurt, peynir süzmede, kuru gıdaların saklanması gibi birçok amaçla kullanılır.

Kavanoz: Reçel, kaymak, bal gibi gıdaların saklanması için kullanılır.

Havan: Sarımsak, kırmızıbiber gibi malzemelerin ezilmesinde kullanılır.

Kalbur: Fasulye, mısır, fındık, buğday gibi ürünlerin savrulmasında kullanılır.

Leğenler: Peynir ve kaymak yapımında ve ekmeğin yapımında hamur yoğurmak için kullanılır.

#### b) Pişirmede Kullanılanlar

Kazanlar: İneklere yal pişirmede, düğün gibi büyük törenlerde, süt-peynir yapımı gibi pek çok amaçla kullanılır.

Tavalar: Kızartma ve kuymak yapımında kullanılır.

Tencere: Yemek pişirmede kullanılan araçtır.

#### c) Serviste Kullanılanlar

Kepçe: Sulu yemeklerin boşaltılmasında ve karıştırılmasında, peynir yaparken toplama amacıyla kullanılan uzun saplı, derin araçtır.

Lenger: Ağaçtan yapılmış geniş ve derin kaptır. Süt makineleri çıkmadan sütün bekletilerek kaymağının alınması için kullanılan kaptır.

Su Kufası: Su taşımak için yapılan ahşap kovalara verilen isimdir. Plastik kovaların her yerde yaygın biçimde bulunmasından ötürü kullanılmamaktadır. Kufadan, evlerde su şebekesinin bulunmadığı zamanlarda çeşmeden su taşımaya yaramıştır. 50 cm yüksekliğinde olup gövdeye takılan saplar vasıtasıyla sırtta taşınırlar. (Bk. Ekler, Su Kufası)

Sahan: Yemeklerin servis edilmesinde kullanılır.

Sini: Üzerinde yemek yenilebilen büyük tepsidir.

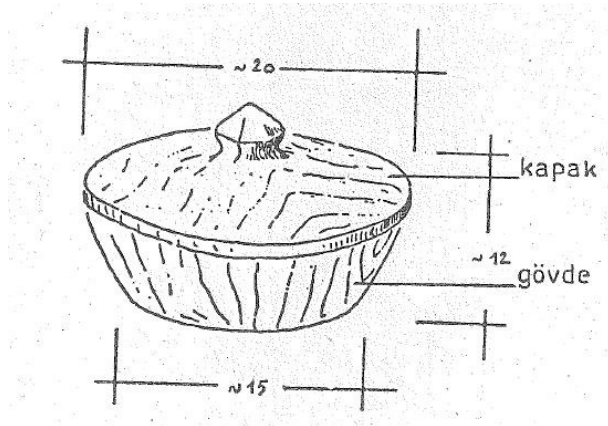
Kase: Sulu yiyeceklerin konulduğu derin kaptır.

Bardak: Su ve benzeri şeyleri içmek için kullanılır.

#### d) Saklamada Kullanılanlar

Kavran/Varel: Ağaçtan yapılmış peynir ve tuzlu yağ saklanan kaplara denir. Yağ ve peynir kavranları ayrıdır. Ayrıca günlük kullanım için küçük boyutlu olanlarına “kavana” adı verilir.

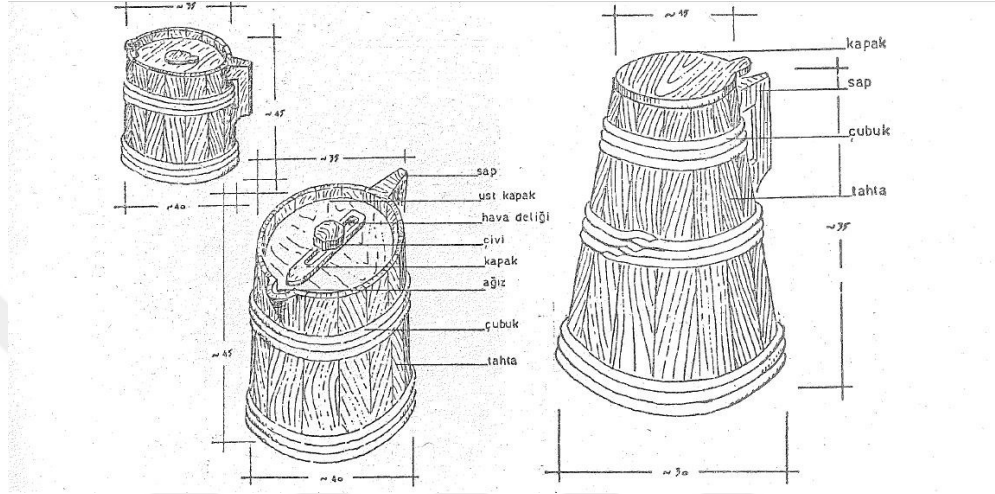
**Şekil 8: Yağ Kavanası Çizimi (Karpuz, 1986: 191)**



Külek: Yal külekleri ve yağ, peynir gibi malzemelerin saklanmasında kullanılan tahta kaplardır. Yal külekleri ineklere yem ve su vermek için farklı ebatlarda yapılmaktadır. Dip kısımlarına göre ağız kısımları daha geniştir. Ortalama yükseklikleri 35 cm, ağız çapları ise 40-50

cm'dir. Ağız ve dip kısımlarından olmak üzere üç yerden fındık çubuklarıyla kuşaklanmışlardır. Süt ürünlerini saklamak için yapılan külekler ise genellikle 40 cm yükseklikte olup ağız kısımları ise 30 cm civarındadır. Ağız ve dip kısımlarından yine üçer çubukla kuşaklanırlar (Karpuz, 1986: 187). (Bk. Ekler, Külek Örnekleri)

**Şekil 9: Kufa ve Külek Çizimleri (Karpuz, 1986: 196)**



Küp: Su, turşu, bazı meyveler bazen de tahılları saklamaya yarayan, geniş karınlı, dibi dar toprak kaptır.

Meyve ve Ekmek Seleleri/Sepetleri: Ekmek, armut, elma, muşmula, kiraz, yumurta, karayemiş gibi malzemelerin saklanması için kullanılan kaplardır.

#### 4.4.8. Malzeme Türlerine Göre Kaplar

##### a) Metal Kaplar

Bakraç: Ayran, yoğurt, sulu yemek gibi malzemelerin taşınmasında kullanılan bakır kaptır. (Bk. Ekler, Bakraç Örneği)

Gügüm: Genellikle su taşıma ve ısıtmaya yarayan, ekseriyetle bakır ve alüminyumdan yapılan kulplu kaptır.

Sefertası: Yemek taşımakta kullanılan ve birbiri üzerine konulup bir sapa geçirilen alüminyum kaplar takımı ya da bunlardan her biridir.

Maşrapa: Metal, plastik, bakır vb. malzemeden yapılmış, ağzı açık kulplu, küçük kaptır.

İbrik: Genellikle bakırdan yapılmış sulu şeyler koymaya yarayan kulplu kaptır.

Kazan: Yemek pişirmede kullanılan bakır veya alüminyum kaptır.

Kepçe: Bakır ve odundan yapılmış, yemek servisinde kullanılan araçtır.

Sini: Serviste kullanılan bakır, alüminyum, krom büyük tepsidir.

Tas: Sulu yiyeceklerin konulmasında kullanılan bakır, çinkodan yapılmış kaptır.

Tava: Bakırdan yapılmış yemek hazırlamada kullanılır.

Tencere: Bakırdan yapılmış yemek hazırlamada kullanılır.

b) Pişmiş Toprak Kaplar

Çamur güveçler: Topraktan yapılmış, yemek pişirmede kullanılan derin, ağzı geniş kaptır.

#### 4.4.9. Mutfakta Kullanılan Ölçü – Tartı Araçları

a) Tahıl Ölçekleri

Kot: Tahıl, fındık gibi kuru gıdaları ölçmeye yarayan tahtadan veya tenekeden yapılmış alettir.

(Bk. Ekler, Kot Örneği)

Urub: Kotla aynı amaçla kullanılan fakat daha küçük tahtadan yapılmış alettir.

Kebiç: Sahipli değirmenlerde, zahire öğütenlerden teneke başına alınan haktır.

Kara Okka: 1.300 gram ağırlığındadır. Yağ, peynir, fasulye gibi her kuru gıdaların tartımında kullanılır.

Batman: 900 gram ağırlığındadır. Tartımlarda ölçü birimi olarak kullanılır.

b) Hayvansal Ürün Ölçekleri

Litre: 800 gram civarındadır. Süt gibi sıvı gıdaları ölçmek için kullanılır.

#### 4.4.10. Gıdaların Muhafaza Yöntemleri

##### 4.4.10.1. Tuzlama

Tuzlama tekniği daha çok hamsi ve palamut balıklarının tuzlanması şeklindedir. Ayrıca hamsi, palamut haricinde, kırmızı et de tuzlanarak saklanır. Fakat et çok uzun süre bekletilmez zira etin bozulma süresi balığa nazaran kısadır. Et haricinde tuzlanarak saklanan ürünlerin başında peynirler gelir. Tuzlanan gıdalar güneş görmeyen serin bir yerde bekletilir.

a) Hamsi Tuzlaması

Ayıklanıp yıkanan hamsiler hafif süzdürülür. Bir kabın içerisine bir kat hamsi bir kat iri tuz koyularak yığılır. Kap dolduğu zaman ağzı sıkıca kapatılır. (Bk. Ekler, Tuzlama Örneği)

b) Palamut Tuzlaması

Ayıklanıp yıkanan palamutlar hafif süzdürülür. 2-3 cm genişliğinde halka şeklinde doğranır. Bir iğne veya ince bir şiş yardımıyla dilimlenen palamutların omurga bölümündeki kanlı yerler patlatılır ve balık kandan arındırılır. Aksi takdirde kan balığın tuzlanmasını engelleyecek ve balığı bozacaktır. Daha sonra temizlenip süzdürülen palamutlar bir kabın içerisine bir kat palamut bir kat

iri kaya tuzu koyularak yığılır. Kap dolduğu zaman ağzı sıkıca kapatılır. Tuzlamalarda balık ne kadar bekletilirse lezzet o kadar artar.

#### c) Karayemiş Tuzlaması

Tek tek ayıklanan karayemişler kaynamış suya batırılarak çıkarılır. İyice soğutulduktan sonra üzerine tuzlu su dökülür. Bir kaba koyularak ağzı sıkı şekilde kapatılır ve en az bir hafta kadar bekletilir. Daha sonra zeytin yerine tüketilir.

#### d) Et Tuzlaması

Kemikli veya kemiksiz etler bolca tuzlanır. Serin, karanlık ve havadar bir yerde saklanır. Bu işlem için genellikle çamurdan yapılmış kil çömlükler kullanılmaktadır. İyice tuzlanan etler buzdolabının olmadığı geçmiş yıllarda uzun süre muhafaza edilmiştir. Kullanmadan önce istenilen miktarda çıkarılan et bir müddet suda bekletilip fazla tuzundan arındırılır. Günümüzde gıdaların muhafazası için buzdolabı ve derin dondurucu kullanımı son derece yaygın olduğundan et tuzlaması uygulaması hemen hemen kalmamıştır denebilir.

#### e) Peynir ve Yağ Tuzlama

Tuzlanarak muhafaza edilen, “aho” ve “varil” isimli iki tür peyniri bulunmaktadır. Esasen bunlar de aynı tip iki farklı peynirin karıştırılmasıyla elde edilmekte olup hazırlanışları itibariyle farklı teknikler içermektedir.

Varil peyniri; bir tür taze kaşar peyniri olan kolot peyniriyle taze minzi peynirinin, minzinin üstüne kolot tekerleği gelecek şekilde tahta varillere, küleklere dizilmesi ve bekletilmesi sonucu elde edilir. Varil peynirine lezzetini verecek olan şey peynirin suyunun ahşap varil veya külek tarafından çekilmesidir. (Bk. Ekler, Varil Peyniri Örneği)

Aho peyniri, varil peyniriyle aynı şekilde hazırlanmakta ancak peynirler dizildikten sonra tuzlanmaktadır. Tuzlanan peynir iki üç gün süre içerisinde tuzla olgunlaşmaya sürecine girer. Ayrıca aho peynirinde tuzlanan peynir varil peynirindeki gibi tahta varillere değil çuvallara basılır. Yaylalarda iki üç ay kadar bekletilen peynir tuzlamanın ve yayladaki rutubetsiz kuru havanın etkisiyle benzersiz bir tada erişir. Özgün bir kokusu ve kendine has bir acılığı olan aho peynirinin Trabzon'da Araklı ve Sürmene ilçelerinde yaygın biçimde üretimi yapılmaktadır. (Bk. Ekler, Varil Peyniri Örneği)

### 4.4.10.2. Konserve Yaparak Muhafaza

#### a) Meyve Konservesi

Elma, armut, erik, kıvılcık gibi meyveler kışın komposto yapabilmek için yazdan konserve yapılır. Bir kavanozun içine konan çiğ meyvelerin üzerine bir miktar su ilavesi yapılır. Kavanozun

ağız sıkıca kapatılır. Kavanoz kaynar bir kazanın içerisine ağız ters olacak şekilde oturtulup kaynatılır. Kavanozu kaynatma işlemi hem konserveyi bozabilecek bakterilerin ölmesini hem de kavanozun hava almasını engelleyecek vakum işlemini sağlamaktadır.

#### b) Menemen Konservesi

Menemen konservesi hazırlanırken farklı teknikler uygulanabilir. Genel olarak menemenlik malzemeler domates ve yeşil biberler haşlanıp kabukları soyulduktan sonra pişirilip menemen kıvamına getirilir. Tuz ve baharat ilaveleri yapılarak kavanozun ağız sıkıca kapatılır. Kavanoz kaynar tencere/kazan içerisine ters olacak şekilde yerleştirilir. Kaynadıktan sonra soğuyana dek kapaklarını atmaması için ters şekilde bekletilir. Kapaklar atmadığında veya kavanozdan dışarı su sızmadığında konserve tuttuğu anlaşılır. Uygulanan diğer tarifte ise sadece menemenlik malzeme pişirilmeden çiğ vaziyette kavanozlara doldurulmaktadır.

#### c) Biber Konservesi

Biber konservesi esasında menemen konservesiyle yapım aşamasında teknik olarak aynıdır. Aralarındaki tek fark biber konservesinin kahvaltılık sosa benzer bir yapı sergilemesi ve ağırlığının domates yerine sivri “kıl” biberlerden oluşmasıdır. Kıl biberler domatesle birlikte pişirilerek kavanozlara doldurulur. Kaynar kazanda ters çevrilerek arındırma ve vakumlama işlemleri yapılır. Soğuyunca kışın kullanılmak üzere serin bir yere kaldırılır. Ayrıca geçmişte biber dolması için kullanılan dolmalık biberlerin de konserve edilerek saklandığı bilinmektedir. Ancak günümüz derin dondurucu teknolojisi ve seralarda yetişen ürünlere erişim kolaylığı dolmalık biber konservesinin artık tercih edilmemesine sebep olmuştur.

#### d) Fasulye Konservesi

Taze fasulyeler kırılır. Bir tencere içerisinde doğranmış domatesle birlikte harlı olmayan bir ateşte buğulanarak pişirilirler. Piştikten sonra fasulyeler kavanozlara doldurulur. Kaynar tencere/kazan içerisine ters çevrilerek arındırma ve vakumlama işlemleri yapılır. Soğuyunca kışın kullanılmak üzere serin bir yere kaldırılır.

### 4.4.10.3. Kurutma

Elma, armut vb. meyveler dilimlenerek kurutulur. Ekmek fırınları sıcakken orada biraz bekletildikten sonra güneşe sererek daha iyi kuruması sağlanır. Daha sonra hoşaf pişirmek için kullanılır.

Meyveler haricinde kurutularak daha sonra tüketilmek için saklanan yiyeceklerin başında ekmek ve peynir gelmektedir. Dilimlenen ekmeklerin kurutularak fırında, sobada kurutulmasıyla elde edilen ürüne “peksimet” adı verilmektedir. Peksimetler halihazırda pişmiş ekmekten elde

edileceği gibi ekmek pişirmede kullanılan hamura üzüm kurusu ilave edilerek ekmekten daha uzun sürede pişirilip de elde edilebilmektedir.

Peynir türevi gıdalardan süzdürölüp kurutmaya elde edilen önemli ürünlerden biri de “kurut” adı verilen peynir toplarıdır. Kurut Anadolu coğrafyasında “keş”, “keşk”, “ekşimik”, “kesik” gibi adlarla bilinmekle birlikte Türklerin yüzyıllardır tekniğini bildiği ve tükettiği bir besindir. Kurut yapımında yaklaşık 10 kg kadar yağsız yoğurt kullanılır. Bez torbalara doldurulan yoğurt süzölmesi için yerden yüksekçe bir yere asılır ve bir gün süreyle bekletilir. Beklediği süre boyunca bünyesindeki tüm suyu salan yoğurt katı bir hal alır. Bez torbadan çıkarılan yoğurt elle yumruk büyüklüğünde yuvarlak toplar haline getirilir. Bundan sonra bu yuvarlak toplar damlarda veya belirlenen güneş alan bir yerde bir hafta kadar süreyle kurumaya bırakılır. Bu sürede iyice kuruyan toplar artık kurut formuna ulaşmıştır. İstenildiği zaman çorbalarda, yemeklerde veya uzun süren yolculuklarda tüketilebilir.

#### **4.4.10.4. Gömme**

Toprağa gömme tekniğinde peynir tuzlanır, tenekelerin içine basılarak ağzı açık yer toprağa gelecek şekilde gömölür. Peynirin içerisine böcek ve hayvan girmemesi için peynirin içine konduğu kabin ve toprağın açık kalan kısmı bir örtüyle kapatılır. Buzdolabının olmadığı geçmiş dönemlerde veya elektrik hattının bulunmadığı yaylalarda üretilen peynir ve tereyağları muhafaza etmek için bu teknik yaygın biçimde kullanılmıştır.<sup>87</sup> Ayrıca Trabzon’da balıkçılığın iptidai koşullarda yapıldığı geçmiş yıllarda tekneden indirilen balıkları muhafaza edebilmek için de balık kuyularının kullanıldığı bilinmektedir (Aça, 2014: 320).

#### **4.4.10.5. Kavurma**

Kuşbaşı doğranan etler, hayvanın kendi iç yağıyla birlikte orta harlı ateşte büyük kazanlarda karıştırılarak pişirilir. Tuz ilave edilip saklanacak kaplara konularak soğuyup donması beklenir. Kap hava almayacak şekilde sıkıca kapatılır. Etin bu şekilde uzun süre saklanması kolaylaşır.

#### **4.4.10.6. Turşu Yaparak Muhafaza Etme**

##### **a) Salot Turşusu**

Bahar aylarında toplanan salotlar, seçilerek yıkanır, doğranır ve haşlanır. Soğuk suya batırılır. Bu su 3-4 kez değiştirilerek sabaha kadar bekletilir. Süzölün salotlar, turşu küpüne yığılır. Üzerine

---

<sup>87</sup> Ürünlerin kuyulara ve çukurlara gömölmesi, yalnızca süt ürünlerinin muhafazasında karşılaşılan bir uygulama değildir. Tarih boyunca özellikle Asya’daki çeşitli tarım kültürlerinde, hasat edilen ürünlerin muhafaza edilmek üzere kuyulara konulması yaygın bir uygulama olmuştur. İç Anadolu’da pırasa ve turp, benzer biçimde Ege’de patates, kestane vb. yiyeceklerin muhafaza amaçlı gömölüdüğü bilinmektedir. Detaylı bilgi için bk. (Oğuz, 2003: 79-80).

ayrı bir kapta tuz, su ve sarımsaktan oluşan karışımı küpün içine dökülür. Küpün kapağı sıkı şekilde kapatılır. En az 1 ay bekletildikten sonra açılıp soğan ve tereyağıyla kavrularak yenilir. Turşu bu şekilde 1 yıl bozulmadan saklanır.

#### b) Fasulye Turşusu

Taze fasulyeler haşlanır. Sinilerin üzerine serilerek soğutulur. Soğuduktan sonra turşu küpüne koyulur. Ayrı bir kapta tuz, su ve sarımsaktan oluşan karışımı küpün içine dökülür. Küpün kapağı sıkı şekilde kapatılır. 1-2 ay bekletilir. Söğüş veya soğan ve tereyağıyla kavrularak yenilir.

#### c) Pancar Turşusu

Pancarlar büyüklüğüne göre üç, dört parçaya bölünerek haşlanır. Kabukları soyularak soğuk suyla yıkanır. İyice soğumaları için 1 gece soğuk suda bekletilir. Parçalar, istenen büyüklüğe göre tekrar doğranarak turşu küpüne koyulur. Ayrı bir kapta tuz, limon, su ve sarımsaktan oluşan karışım hazırlanarak küpün içine dökülür. Küpün kapağı sıkı şekilde kapatılır. 15 gün-1 ay bekletildikten sonra söğüş veya soğan ve tereyağıyla kavrularak yenilir.

#### d) Lahana Turşusu

Lahanalar büyük, havuçlar halka, domatesler dört parçaya bölünerek, sarımsak ve biber doğranarak harmanlanır ve bekletilir. Sabahleyin turşu küpüne koyulur. Ayrı bir kapta tuz, sirke, su ve sarımsak oluşan karışım küpün içine dökülür. Küpün kapağı sıkı şekilde kapatılır. En az 1 ay bekledikten sonra yemeklerin yanına salata gibi yenilir.

#### e) Patates Turşusu

Patates haşlanır, soyulur ve küp şeklinde doğranır. Bir kabın içine koyulur. Ayrı bir kapta tuz, su ve sarımsak oluşan karışım patateslerin üzerine dökülür. Bir gün bekletilir soğan ve tereyağıyla kavrularak yenilir. En fazla 2 gün bekletilir sonrasında tadı bozulur.

#### 4.4.10.7. Sirke Yapma

Mevsiminde toplanan yarı olgunlaşmış su armudu veya yarı olgunlaşmış muşmulalar ayıklanıp yıkandıktan sonra temiz bir kaba doldurulur. Bu kaplar geçmişte toprak, ağaç küpler iken daha sonradan da naylon şeklindeki bidonlara dönüşmüştür. Temiz su ilave edilip hava almayacak şekilde kabın ağzı kapatılır. Serin, rutubetsiz bir ortamda 2-3 ay bekletilir. Bu meyvelerin suyu sirke olarak kullanılır. Meyveleri de kışın yemiş olarak tüketilir.



## **4.4.11. Trabzon Geleneksel Mutfak Ürünleri**

### **4.4.11.1. Ekmek ve Pide Çeşitleri**

#### **4.4.11.1.1. Ekmekler**

##### **4.4.11.1.1.1. Buğday Ekmeği**

Malzemeler: Buğday unu (4,5 su bardağı), hamur mayası (1 paket), içme suyu (3,5 su bardağı, tercihen ılık), tuz (1 tatlı kaşığı), şeker (1 çay kaşığı)

Hazırlanışı: Maya, suya konulup kabartılır. Bir tekne içerisine un koyulur. Ardından kabartılmış maya üzerine eklenir. Tuz ve şeker serpidikten sonra mayalı hamur yoğrulur. Bir müddet hamurun kabarması beklenir. Son olarak yağlanmış tepsiye dökülerek kuzinede pişirilir.

##### **4.4.11.1.1.2. Kara Buğday Ekmeği**

Malzemeler: Buğday unu (1 kilo), içme suyu (1 litre, tercihen ılık), hamur mayası (1 paket), tuz (1 tatlı kaşığı), lahana yaprağı ya da kestane yaprağı

Hazırlanışı: Maya, iki üç gün kadar suda bekletilerek iyice kabartılır. Bir tekne içerisindeki buğday unu ve içme suyuna eklenerek yoğrulur. Üzerine tuz serpilir. Yoğrulan hamur üç saat bekletilir. Yağlanan tepsiye dökülerek yarım saat kadar bekletilir. Kuzinede ya da eski kuşakların yaptığı gibi üzerinde lahana veya kestane yaprağı bulunan pilekide pişirilir.

##### **4.4.11.1.1.3. Kabaklı Ekmek**

Malzemeler: Kabak, mısır unu (4 su bardağı), beyaz un (4 su bardağı), tuz (1 tatlı kaşığı), su (1 litre, tercihen ılık).

Hazırlanışı: Kabaklar soyulup doğranır ve kaynar su atılarak haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülerek ezilir ve püre haline getirilirler. Daha sonra hamur teknesinde mısır unu ve beyaz unla yoğrulup ekme hamuru kıvamına getirilirler. Maya katılan hamur bir süre dinlendirilir. Taştan yapılmış bir tür tepsisi olan bilekitaşına dökülen hamur, normal mısır ekmeği gibi fırında pişirilir.

Arsin'de kabaklı ekmeğe ayrıca hamsi ilave edilmektedir. Bu tarif ise şöyledir: Haşlanmış balkabaklarının üzerine şeker serpilir. Pazı, pırasa, maydanoz ve nane ince ince doğranır. Hamsinin kılıçları ayıklanarak doğranır. Bütün malzemeler bir araya getirilerek yoğrulur. Yağlanmış tepsiye dökülür. Kuzinede üzeri kızarana kadar pişirilir.

#### **4.4.11.1.1.4. Bileki taşı/Ocak Ekmeği**

Malzemeler: Tuz (1 ay kaşığı), su (1 litre, tercihen ılık), mısır unu (4,5 su bardağı).

Hazırlanışı: Tuz, su ve un katılarak hamur elde edilir. Bilekitaşı, ateşin üzerinde iyice kızdırılır. Kızgın taşın içerisine hamur ince bir şekilde koyulur. Tepsi, ocakta yanan ateşin karşısına dik olarak koyulur. Kızarmaya bırakılır.

#### **4.4.11.1.1.5. Mısır Ekmeği**

Malzemeler: Mısır unu (1 kilo), içme suyu (1 su bardağı, tercihen sıcak), sıvı yağ (1 çay bardağı), hamur mayası (yarım paket)

Hazırlanışı: Bir tekneye mısır unu, üzerine su dökülerek yoğurulur. Sıvı yağ ve tuz eklenir. Bu esnada ayrı bir kaptaki kabaran maya da eklenerek tekrar yoğurulur. Yağlanan tepsiye ekmeği harcını dökülerek fırın veya kuzinede pişirilir.

#### **4.4.11.1.1.6. Hamsili Mısır Ekmeği**

Malzemeler: mısır unu (2 kase), hamsi (1 kase), tuz (1 çay kaşığı), su (1 su bardağı, tercihen sıcak), pazı yaprağı (1 demet), pırasa (1 sap), kuru soğan (1 adet), sıvıyağ

Hazırlanışı: Soğanlar ve pırasalar doğranır. Tencerede olan yağın üzerine soğan ve pırasalar katılarak hafif pişirilir. Pazı yaprakları, tuz, kılçıklarından ayıklanmış hamsiler, un koyularak yoğurulur. Bu karışım tepsiye koyulur. Ocakta taşın üzerinde ateş yakılır. Taş ateşle birlikte kızdırılır. Ateş, taşın üzerinden alınarak tepsi koyulur ve üzerine sağ kapatılır. Saçın üstü önce soğuk külle örtülür. Sıcak kül ve közler saçın üstüne çekilerek küçük ateş yakılır. 1-2 saat hamurun pişmesi beklenir.

#### **4.4.11.1.1.7. Otlı Ekmeğ**

Malzemeler: Mısır unu (4,5 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı), su (1 su bardağı), pazı yaprağı (1 demet), patates yaprağı (1 demet), külür tepesi (1 bağ), yenilebilen diğer otlar, pırasa, patates, taze soğan (1 bağ), sıvıyağ.

Hazırlanışı: Bütün ot çeşitleri ve patates ince şekilde kıyılır. Kabın içerisine koyulan karışımın üzerine tuz atılarak iyice yoğurulur. Aldığı kadar mısır unu, biraz sıvıyağ ve su koyularak yoğurulur. Bu karışım tepsiye koyulur. Ocakta taşın üzerinde ateş yakılır. Taş ateşle birlikte kızdırılır. Ateş, taşın üzerinden alınarak tepsi koyulur ve üzerine sağ kapatılır. Saçın üstü önce soğuk külle örtülür. Sıcak kül ve közler saçın üstüne çekilerek küçük ateş yakılır. 1-2 saat hamurun pişmesi beklenir.

#### **4.4.11.1.1.8. Lahana Ekmeği**

Malzemeler: Buğday unu (4,5 su bardağı), hamur mayası (1 paket), içme suyu (3,5 su bardağı, tercihen ılık), karalahana yaprağı (1 demet)

Hazırlanışı: Buğday ekmeğinin hazırlanışına benzer şekilde önce maya suya konulup kabartılır. Bir tekne içerisindeki unun üzerine eklenir. Ekmeğin pişeceği fırının içerisine lahana yaprakları serilir. Hamur, lahana yapraklarının üzerine dökülerek saca kapatılır. Ardından kz ve fındık zuluflu konularak ağır ağır pişirilir.

#### **4.4.11.1.1.9. Helvalı Ekmek/ (Yağlı Ekmek)**

Malzemeler: Kaymak (1 kilo), Şeker (4,5 su bardağı), süt (yarım litre), su (yarım litre), tuz (1 çay kaşığı), hamur mayası (2 yemek kaşığı), tereyağı (yarım kilo), un (aldığı kadar)

Hazırlanışı: Hamur mayası ılık sütün içerisinde eritilir. Ardından kaymak, 3 su bardağı Şeker, tuz ve alabildiği kadar unla yoğurulur. Bir müddet dinlendirilir. Bu esnada tereyağı ve unla helva yapılır. Dinlenmiş hamur tabak büyüklüğünde açılarak içerisinde helvadan parça parça konularak katlanılır. Bir tepsiye dizilerek fırında pişirilir. Son olarak 1,5 su bardağı Şeker ve suyla Şerbet yapılarak üzerine dökülür ve servis edilir.

#### **4.4.11.1.1.10. Sacda Ekmek**

Malzemeler: Buğday unu (1 kilo), sıvı yağ (1 çay bardağı), tuz (1 tatlı kaşığı), süt (1 su bardağı)

Hazırlanışı: Bütün malzemeler bir arada yoğurulur. Sonra top biçimine getirilerek açmaya başlanır. Sac kızdıktan sonra ekmek harcı üzerine konulur. Altı ve üzeri çevrilerek pişirilir.

#### **4.4.11.1.1.11. Golof**

Golof/kolof, fırında yapılan küçük ekmekler olup, sade veya içine yumurta koyularak yumurtalı, ayrıca zerine Şeker koyularak Şekerli şekilde yapılabilir. Çocuklar tarafından sevilen bu küçük ekmek ayrıca çobanların yiyecek çantalarına koydukları bir ekmek türüdür (Duman, 2011: 802).

#### **4.4.11.1.1.12. Yufka**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı).

Hazırlanışı: Kabin içerisine un koyularak su ve tuz katılarak yoğurulur. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılan hamurlar oklava yardımıyla açılır. Ateşin zerindeki kızgın saın üzerinde alt st edilerek kurutulur.

#### **4.4.11.1.13. Peksimet**

Hazırlanışı: Fırınlarda pişirilen ekmeklerin, öz kısmının fazlası çıkarılır. Geri kalan ekmek iri parçalara bölünür. Çok kızgın olmayan fırınlarda iyice kurutulur. Zaman kaybını önlemek için fazlaca pişirilen ekmeklerin israf edilmeden uzun süre saklamak amacıyla peksimet yapılır.

#### **4.4.11.1.14. Lavaş Ekmeği**

Malzemeler: Buğday unu (3 su bardağı), hamur mayası (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı: Bir tekne içerisindeki un, kabarmış maya, tuz ve su ile yoğrulur. Ardından bir müddet ekşimeye bırakılır. Ekmek harcından parçalar elde top top yapılarak ayrılır. Yarım saat daha bekletilir. Elde pide haline getirilerek iyice inceltir. Hamur, tandırın kenarlarına yapıştırılarak pişirilir. Tercihen tereyağı ve minzi peyniri ile tüketilir.

#### **4.4.11.1.2. Pidelər**

##### **4.4.11.1.2.1. Kolot / Pide**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), maya, su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı).

Hazırlanışı: Un, maya, su, tuz koyularak cıvık bir hamur elde edilir. Mayalandıktan sonra saç, ateşin üstünde kızdırılır. Tereyağıyla yağlanır, hamurdan parça şeklinde alınarak elle yayılır. Sıcak sacın üzerinde alt üst edilerek pişirilir. Sıcak pideye yağ veya peynir koyularak yenilir.

##### **4.4.11.1.2.2. Lamesli Pide**

Malzemeler:

Hamuru için: Buğday unu (2 su bardağı), mısır unu (2 su bardağı), maya, tuz (1 çay kaşığı), su (1 su bardağı), sıvıyağ.

İç harcı için: Lahana (1 demet), pazı (1 demet), kuru fasulye (1 su bardağı), sarımsak (1 baş), soğan (1 adet), pul biber (1 çay kaşığı), patates (1 adet), tereyağı, nane (1 çay kaşığı), tuz (1 çay kaşığı).

Hazırlanışı: Buğday ve mısır ununun üzerine maya, tuz, su ve yağ katılarak yoğrulur. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir. Ekşimeye bırakılır. Lahana, pazı, fasulye, patates ayrı kaplarda haşlanır. Patatesler soyularak ezilir. Diğer haşlanan malzemeler sıkılarak suları çıkarılır. Soğanlar ince doğranarak yağla birlikte kavrulur. Patates, lahana, pazı, fasulye soğanların üzerine koyularak karıştırılır. 3-4 diş sarımsak ezilir, nane, tuz, pul biber karışıma katılarak karıştırılır. Ekşimiş olan hamur tepsinin içerisine yayılır. Elde edilen harç hamurun içine koyulur. Kenarlardan hamur toplanarak üstü kapatılıp bohça haline gelir. El yardımıyla tekrar yayılarak ince halde pişirilir.

#### **4.4.11.1.2.3. Hamsili Pide**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), maya, su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı), hamsi (1 kase).

Hazırlanışı: Un, maya, su, tuz koyularak cıvık bir hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Hamurdan parça şeklinde alınarak elle yayılır. Kılçıkları temizlenen hamsiler sıra sıra pidenin üzerine dizilir. Hamsilerin üzerine katı tereyağı parçalı olarak değişik yerlere koyulur. Fırında pişirmeye bırakılır.

#### **4.4.11.1.2.4. Peynirli Pide**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), maya, su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı), peynir.

Hazırlanışı: Un, maya, su, tuz koyularak cıvık bir hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Hamurdan parça şeklinde alınarak elle yayılır. Üzerine telli peynir ve tereyağı eritilmeden koyulur. Gerek taş fırında gerek sobanın fırınında pişirmeye bırakılır.

#### **4.4.11.1.2.5. Kavurmalı Pide**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), maya, su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı), kavurulmuş et.

Hazırlanışı: Un, maya, su, tuz koyularak cıvık bir hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Hamurdan parça şeklinde alınarak elle yayılır. Kırmızı et, hayvanın kendi yağı ve tuz koyularak orta dereceli ateşte uzun süre pişirilerek kavurma elde edilir. Bu karışım açılmış olan hamurun üzerine koyulur. Kavurmanın kendisi yağlıysa yağ koyulmadan, az yağlıysa tereyağı ilave edilerek pişirilir.

#### **4.4.11.1.2.6. Sac Pidesi**

Malzemeler: Buğday unu (4 su bardağı), maya, su (1 su bardağı), tuz (1 çay kaşığı), yağ.

Hazırlanışı: Mayalanan hamur kızgın sac üzerinde yufkadan biraz daha kalın olacak şekilde pişirilir. Piştikten sonra üzerine tereyağı koyularak yenir.

### **4.4.11.2. Sütten Elde Edilen Yiyecekler**

#### **4.4.11.2.1. Tereyağı**

Önceden mayalanan yoğurt tahtadan yayıklara konur. Yayığın ileri geri salınım hareketiyle en az bir saat çalkalanmasıyla içerisindeki yağ yoğurdun suyundan ayrılarak bir yerde toplanır. Bu yağ yayığın içinden alınarak süzdürülür ve içerisine tuz ilave edilir. (Bk. Ekler, Yayıkla Tereyağı Yapımı, Tereyağı Satıcısı).

Evlerde elektriğin ve makineleşmenin yaygınlaşmasının ardından, süt makinesiyle yapılan yağlar tercih edilmeye başlanmıştır. Bu işlem şöyle gerçekleşmektedir: Sağılan süt elektrikli süt makinelerine vurulur. Bu makine basit santrifüj hareketiyle sütün içerisindeki kaymağı su oranı yüksek sütün ayırmaktadır. Bir miktar ısıtılan süt, huniye benzer makinenin tepesindeki ağız kısmından dökülür. Elle veya elektrikli motor gücüyle döndürülen bir kol sayesinde oluşan merkezkaç etkisi sayesinde sütün kaymağı makinenin bir gözünden, kalan sulu süt ise diğer gözünden dışarı akmaktadır. Geçmişte bu aletlerin ebatları hacim olarak geniş yer kaplıyor olsa da günümüzde üretilen makineler elle taşınabilir seviyeye gelmiştir. Yine de “yayık makinesi” adı altında üretimleri devam etmektedir. Makinenin gözünden bir kaba aktarılan kaymak yine bir miktar sütle veya suyla birlikte yayıkta çalınarak yağ haline getirilir.

#### **4.4.11.2.2. Kaymak**

Dip kısmı düz, kenarları yüksek derin bir tencereye işlenmemiş inek sütü dökülür. Tencereye dökülen süt, tencereyi içine alacak şekilde bir tepsinin içine yerleştirilir ve tepsiye yarıya kadar su dökülür. Tepsi içindeki tencereyle birlikte ateşin üzerine konur ve kaynamamasına dikkat edilerek yaklaşık altı ile sekiz saat arasında pişirilir. Bu noktada dikkat edilmesi gereken sütü kaynatmamak ve tepsideki su seviyesini muhafaza edebilmektir. Bu şekilde uzun süre pişen süt daha sonra dinlendirilmesi için ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan sütün üzeri açık bırakılmaz ve üzerine bir tel süzgeçle birlikte nemi koruması adına bir havlu kapatılır. Süt bu şekilde soğuduktan sonra üzerindeki kaymak tabakası sertleşerek kalınlaşır ve bir bıçak yardımıyla çıkarılıp kullanmaya hazır hale getirilir.

#### **4.4.11.2.3. Ağuz**

Lohusa inekler doğum yaptıktan sonra üçüncü gün sütleri sağılır. Bu süt başka süt ilave edilmeden tülbentle süzülerek bir kaba konur. Bu kap başka bir kabın içine oturtulur. Dışta kalan kabın içi suyla doldurulur. Bu kap ocakta iki buçuk saat kadar kaynatılır. Sütün bulunduğu kap diğer kaptan çıkarılır ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra ağzı açık vaziyette buzdolabına kaldırılır. Ağuz soğuyup dinlendirildiğinde üstü sarı yağ tabakası kaplı ve yoğurttan daha katı bir kıvama erişir. Yeneceği kadar alınarak üzerine şeker serpilip tüketilir. Ağuz ineğin ilk iki günlük sütünden de üretilebilir ancak bu durumda birinci gün sağılan sütün kaynatılmadan evvel bir litreye bir su bardağı olacak şekilde normal sütle karıştırılması gerekir. Eğer ikinci gün sağılan süt kullanılacaksa bu sütün de bir litre için yarım su bardağı normal sütle karıştırılması gerekir. (Bk. Ekler, Süt Ürünlerinden Ağuz)

#### **4.4.11.2.4. Yoğurt**

Çiğ süt bir kapta kaynatılıp soğumaya bırakılır. Ne çok sıcak ne de çok soğuk olduğu ılık bir kıvamda geldiğinde içerisine bir yemek kaşığı önceden mayalanmış yoğurt ilave edilir. Ağzı kapatılan kap etrafına kabı sıcak tutacak bir örtü sarılarak çok sıcak olmayan bir yerde (güneş ışığı almayacak şekilde) bir gece bekletilir. Ertesi gün süt mayalanarak yoğurt olur ve yenmeye hazırdır.

#### **4.4.11.2.5. Süzme Yoğurt**

Yoğurt ince gözeneklere sahip bir tülbent içerisine konur ve yine ince gözenekli bir süzgeç içerisine yerleştirilir. Bunun haricinde tülbent içerisine yerleştirilen yoğurt yüksekçe bir yerden damıtılması için sarkıtılabilir. Bu iki farklı yöntem sonucu bir gece bu şekilde bekletilen yoğurt içindeki suyu salar ve katılaştır. Böylece süzme yoğurt elde edilmiş olur.

#### **4.4.11.2.6. Ayran**

Yoğurt tahta yayıklarda çalınarak içerisindeki yağdan ayrıldığında geriye sulu bir kıvamda yoğurt kalır. Esasen ayranı oluşturan yayığın içerisindeki bu sulu yoğurttur. Ancak gündelik hayatta ayran tüketmek için bu uzun süren işlem uygulanmadığından mevcut bulunan yoğurda bir miktar su katılarak çalkalanır ve yoğurdun kıvamı açılır. Böylece ayran hazır hale gelir.

#### **4.4.11.2.7. Peynir Çeşitleri**

##### **4.4.11.2.7.1. İmansız Peynir**

Yağsız süttten yapılan imansız peynir, “böreklik” peynir olarak da bilinmektedir. Bu peynirin yapım aşaması şöyledir: Makineye vurulan sütün kaymağı yağ yapımı için alındıktan sonra kalan yağsız sulu süt kısmı henüz sıcaklığı ılıkken veya bir akşam dinlendirilip ertesi gün bir miktar ısıtıldıktan sonra içerisine peynir mayası ilave edilir. Peynir yapımında ısıtılan sütün sıcaklığının vücut sıcaklığını geçmemesi tercih edilir. Bu sıcaklık takriben 35-36 derecelere tekabül etmektedir. Gündelik hayatta termometre kullanımı gibi bir durum söz konusu olmadığından bunu ayarlamak yılların getirdiği deneyime kalmaktadır. Maya ilave edildikten sonra süt karıştırılır ve dinlenmeye bırakılır. Peynirlerde mayalanma süreleri oda sıcaklığı ve mayanın durumuna göre 90 ile 120 dakika arasında gerçekleşmektedir. Ancak maya ilave edilmeden önce bir miktar suyla uyandırılabilir. Mayalanan peynirin kıvamı yoğurttan bir miktar daha katı kıvamlı olmaktadır. Bu noktada peynirin mayalanan kısmı bulunduğu kapta dibe çökerken kalan su yukarıya çıkacaktır. Peynir bulunduğu kaptan çıkarılarak bir tülbent içerisine aktarılır ve suyunun süzmesi için yüksekçe bir yere asılır. Suyundan arındığında peynir katı bir kıvam alır. Eğer şekil alması istenirse tahtadan yapılmış kaplar arasında bastırılarak peynire şekil vermek mümkündür.

#### **4.4.11.2.7.2. Telli Peynir**

Telli peynir, esasen imansız peynirden üretilmektedir. Ancak bu peyniri elde edebilmek için öncelikle imansız peynirin bekletilip ekşitilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde peynir tellenmez. Ekşiyen imansız peynir kaynayan su dolu bir tencere içerisine parça parça olacak şekilde atılır ve karıştırılır. Suyun içinde karışıkça erimeye başlayan peynir bir kevgir yardımıyla alınıp bir kenara koyulur. Bu işlem esnasında tellenerek uzayan peynir parçaları soğuyup katılaştıklarında yeni formlarına ulaşırlar.

#### **4.4.11.2.7.3. Kaşar Peyniri**

Kaşar peyniri ve telli peynir esasen iki aynı peynirdir. Telli peynire “telli kaşar” denmesi de bu iki peynirin aslında yalnızca şekil olarak formlarının birbirinden farklı olmasından kaynaklanır. Kaşar peynirini elde etmek için telli peynir yapım aşamaları aynen uygulanır ancak kaşar yapımında suyun içerisine atılan imansız peynirler eridiklerinde tel tel çekip uzatılmaz. Aksine hepsi bir araya getirilerek bir top halini almaları sağlanır. Daha sonra bu peynir topu tencere dışına alınarak bir tahta üzerinde yoğrularak içerisindeki sudan arınması sağlanır. Daha sonra derin bir kaba konarak üstüne içerisindeki kalan suyu salmasına yardımcı olacak bir ağırlık konur. Böylelikle peynir bünyesindeki kalan suyu salarken içerisinde bulunan kabın da yuvarlak şeklini alacaktır.

#### **4.4.11.2.7.4. Yer Peyniri**

Gıdaların muhafaza yöntemlerinde bahsedildiği üzere yer peynirinin üretimi şu şekilde gerçekleşmektedir: İmansız peynir dilimler halinde kesilerek tuzlanır. Tuzlanan peynir dilimleri toprak veya teneke bir kabın içerisine dizilerek basılır. Bu aşamada peynire bir miktar minzi peyniri de ilave edilir. Basılan kap ağzı ters halde toprağa gelecek şekilde gömülür. Peynir toprakta ne kadar uzun süre durursa tadı o kadar lezzetli olur. Genelde toprakta bekletilme süresi bir ay civarındadır.

#### **4.4.11.2.7.5. Minzi**

Bir tür lor peyniri olan minzi/minci, üretim aşamaları itibarıyla lor peynirine benzemekle birlikte; esasen çıkış noktaları farklıdır. Lor peynirinde çiğ süt kestirilip kullanılırken minzi peynirinde ayran kestirilip kullanılır. Minzinin yapımı şöyledir: Yayıkta vurulan yoğurdun yağlı kısmı tereyağı olarak alındıktan sonra kalan sulu yoğurt kısmı ayran haline gelir. Bu ayran bir tencereye alınarak ısıtılır. Isınan ayran sıcaklığın verdiği tepkimeyle kestirilir. Kestirilen ayran kaynamaya devam ettikçe toplanır ve minzi formuna ulaşır. Bir kevgir yardımıyla tenceden dışarı alınır ve bir tülbentte veya un çuvalında süzmeye bırakılır.



#### **4.4.11.2.7.6. Kolot Peyniri**

Genişçe bir kap içinde yağı alınmış süt bir kazan içerisine koyulur ve kazan ısıtılır. İçerisine bir çorba kaşığı kadar peynir mayası ilave edilir. Yaklaşık bir saat sonra maya tutar ve kazanda biriken peynir, peynir altı suyu olarak bilinen yeşil renkli sıvıdan ayrılır. Ayrılan bu peynir torbalar vasıtasıyla süzdürülür ve torbadan çıkarılır. “Golof” adı verilen küçük ekmekler şeklindeki bu peynirlere “golof/kolot peyniri” adı verilmektedir.

#### **4.4.11.2.7.7. Aho Peyniri**

Aho peyniri, adını Araklı ilçesinin Ayvadere köyünün eski ismi olan Aho’dan almaktadır. Peynirler arasında çok keskin ve acı bir rayihaya sahip olması nedeniyle “Trabzon’un rokfor peyniri” olarak anılabilecek bu peynir yaz aylarında hayvancılıkla uğraşan Araklı, Sürmene, Köprübaşı, Çaykara halkınca yaylada yapılarak olgunlaşmaya bırakılır ve kışın tüketilir. Genellikle en az bir yıl saklanabilen ticari amaçlı bir peynir olduğundan yüksek gramajlarda yapılmaktadır. Esasen minzi ve kolot peynirlerinin bir karışımı olan aho peynirinin yapımı ise şu şekildedir: Ortalama 25-35 cm kalınlığındaki minzi peyniri bir yere örtü üzerine serilir. Bir müddet bekledikten sonra havadaki oksijenle temas eden üst yüzey kuruyup sararmaya başlar. Sararan kısım ters yüz edilir ve altta kalan beyaz kısma bol miktarda kaya tuzu ilavesi yapılır. Tuz ilavesinin ardından dilimler halinde kesilmiş kolot peynirleri de tuzlanan minzi peynirinin üzerine yerleştirilir. Bu dizme işlemi bittiğinde peynirin içinde bulunduğu örtü sıkıca kapatılır. Birle üç gün arasında hava sıcaklığına bağlı olarak peynirler tuzla tepkimeye girerek bünyelerinde kalan suyu dışarı salar. Daha sonra açılan örtüden çıkarılan peynir kendine has çuvallara doldurulur. Bir hafta kadar da bu çuvallarda bekletilen peynirler daha sonra tahta bir tokmak yardımıyla dövülerek ezilir. Birbirine iyice kaynayan minzi ve kolot peynirleri böylece bünyelerindeki son suyu da salmış olur. Peynir bu son şekliyle içinde bulunduğu çuvalda en az iki ay süreyle olgunlaşmaya bırakılır. Serin ve güneş ışığından uzak bir yerde bir yıl bozulmadan durabilen aho peyniri ne kadar uzun süre olgunlaştırılırsa tadı o derece lezzetli olmaktadır.

#### **4.4.11.2.7.8. Varil Peyniri**

Varil peyniri, tıpkı aho peyniri gibi minzi ve kolot peynirlerinin birbirine karıştırılmasıyla elde edilir. Aralarındaki tek fark uygulamalarının farklı olmasıdır. Varil peynirinde tuzlanan minzi ve kolot peynirleri tahtadan varillere sıkıca dizilerek bastırılırlar. Tahta varil ağzına kadar peynirle doldurulduğunda kapatılarak üzerine bir ağırlık konur. Tahtanın geçirgen yapısı sayesinde peynirin bünyesinde bulunan su tuzla tepkimeye girdiğinde tahtaya geçer. Varil peyniri aho peyniri kadar tuzlu olmadığından ve uzun süren dinlendirme işlemlerine maruz kalmadığından taze tüketilen bir peynirdir. Geçmişte kuymak yapımında kullanılan esas peynir varil peyniriyken günümüzde yalnızca kolot peynirleri ön plana çıkmaktadır.

### 4.4.11.3. orbalar

#### 4.4.11.3.1. Arpa orbası

Malzemeler: Barbunya (1 su bardağı), arpa (1 su bardağı), mısır kırması (yarım su bardağı), soğan (2 adet), tereyağı (1 yemek kaşığı), biber salçası (1 yemek kaşığı)

Hazırlanışı: Barbunya, arpa ve mısır kırmaları bol suyla haşlanarak soğumaya bırakılır. Ayrı bir tencerede kúp kúp doğranan soğanlar yağda kavrulup salçayla karıştırılır. Ardından bu karışım haşlanmış barbunya, arpa ve mısır kırmalarının üzerine dökülür. Çorbanın kıvamının katılığına göre gerekirse bir miktar sıcak su eklenir. İsteğe bağlı olarak yoğurtla servis edilir.

#### 4.4.11.3.2. Balık orbası

Malzemeler: Balık (1 kase), yeşil soğan (yarım demet), kırmızı ve yeşil biber (1 adet), soğan (1adet), sarımsak, beyaz un (2 yemek kaşığı), tereyağı.

Hazırlanışı: Balık orbası levrek, somon, kótek olarak bilinen minekop veya iskorpit balıklarından yapılmaktadır. Balıklar kılçıklarından ayrılarak çok küçük olmayacak şekilde doğranır. Bir tencerede eritilen tereyağında yaklaşık iki kaşık kadar un kavrulur. Kavrulan una en az iki litre su ilave edilir. Bu suyun içine kırmızı ve yeşil biber, yeşil soğan, sarımsak ilave edilir. Doğranan balıklar ilave edildikten sonra pişirilir. Piştikten sonra tuzu ilave edilerek beş dakika daha pişirilir. İsteğe göre içerisine zencefil veya zerdeçal ilave edilebilir.

#### 4.4.11.3.3. Bulgur orbası

Malzemeler: Kuru fasulye (1 su bardağı), bulgur (1 çay bardağı), soğan (1adet), toz biber (1 çay kaşığı), tereyağı, tuz (1 tatlı kaşığı), su.

Hazırlanışı: Soğanlar ince doğranarak yağla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Toz biber eklenir. Haşlanıp süzülen fasulyeler ve bulgur koyulur. Karışımın 3-4 parmak yukarı geçecek şekilde su koyulur, tuz atılır. Pişmeye bırakılır.

#### 4.4.11.3.4. Buğday orbası

Malzemeler: Buğday (1 su bardağı), kuru fasulye (yarım su bardağı), yoğurt (4 yemek kaşığı), süt (1 su bardağı), tuz (1 tatlı kaşığı), nane (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı: Buğday ve kuru fasulyeler bol suyla haşlanır. Ardından soğumaya bırakılır. Bir kap içerisinde haşlanmış buğday ve kuru fasulyeler tuz serpilerek karıştırılır. İsteğe bağlı olarak üzerine yoğurt ya da süt konularak, nane serpilerek servis edilir.

#### **4.4.11.3.5. Domates Çorbası**

Malzemeler: Domates (4-5 adet), tereyağı (2 yemek kaşığı) ya da sıvı yağ (1 çay bardağı), un (2 yemek kaşığı), salça (1 yemek kaşığı), nane (1 tatlı kaşığı), pul biber (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı: Domatesler rendelenip tencerede önce yağ sonra salçayla kavrulur. Ardından un yavaş yavaş tencereye eklenir. Aldığı kadar su eklenerek karıştırılır. Üzerine baharatlar eklenerek pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.3.6. Ezogelin Çorbası**

Malzemeler: Kırmızı mercimek (2 çay bardağı), pirinç (3 yemek kaşığı), bulgur (2 yemek kaşığı), soğan (1 adet), domates salçası (1 tatlı kaşığı), tereyağı (1 yemek kaşığı), nane (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı: Mercimek, pirinç ve bulgur üzerlerine tuz serpilerek haşlanır. Bu esnada ayrı bir tavada ince ince doğranmış soğan, tereyağı ve salça ile kavrulduktan sonra tencereye dökülür. Üzerine nane serpilerek yaklaşık 10 dakika daha pişirilir. Tercihen limon suyu ve pul biberle servis edilir.

#### **4.4.11.3.7. Fasulyeli Un Çorbası**

Malzemeler: Kuru fasulye (1 su bardağı), mısır unu (2 yemek kaşığı), tereyağı, soğan (1 adet), toz biber (1 çay kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı), su.

Hazırlanışı: Fasulyeler haşlanır, süzülmeden üzerine un vurulur çorba kıvamı elde edilir. Soğan, yağ, tuz, toz biber ayrı bir kaptta kavruularak karışımın üzerine eklenir.

#### **4.4.11.3.8. Gendime Çorbası**

Malzemeler: Gendime (1 su bardağı), mısır (1 su bardağı), yoğurt (1 su bardağı).

Hazırlanışı: Bir tür buğday yarması olan gendime ve mısır akşamdan suya konur. Ertesi gün haşlanır. Yoğurtla birlikte katı olmayacak şekilde karıştırılır. Çorba olarak servis edilir.

#### **4.4.11.3.9. Gogiya Çorbası**

Malzemeler: Mısır (1 su bardağı), kabak (1 adet), fasulye (1 su bardağı), yağ.

Hazırlanışı: Mısır haşlanır. Fasulyeyle birlikte yağla kavrulur. Su ilave edilip pişirilir.

#### 4.4.11.3.10. Gorgot Çorbası

Malzemeler: Kırık mısır (1 kase), barbunya (1 kase), domates (2 adet), soğan (4 adet), tereyağı (3 yemek kaşığı), salça (1 yemek kaşığı), pul biber (1 tatlı kaşığı)

Hazırlanışı: Mısır ve barbunya bir gece suda bekletilir. İnce ince doğranan soğanları ve domatesleri önce yağ, ardından salçayla kavrulur. Üzerine mısır ve barbunya konularak bir miktar daha kavrulur. Üzerine aldığı kadar su eklenerek pişirilir. Pul biber serpilerek servis edilir.

#### 4.4.11.3.11. Hamsi Çorbası

Malzemeler: Hamsi (1 kase), sarımsak (1 diş), maydanoz (1 demet), un (2 çorba kaşığı), soğan (1 adet), domates (1 adet), tereyağı (1 çorba kaşığı)

Hazırlanışı: Hamsiler yıkanarak ayıklanır. Haşlandıktan sonra yağ ve unla kavrulur. Ayrı bir kapta rendelenmiş domates ve soğan yağla kavrulup hamsilerin üzerine eklenir. Aldığı kadar suyla orta ateşte pişirilir. İsteğe bağlı olarak sarımsak ve ince kıyılmış maydanozla servis edilir.

#### 4.4.11.3.12. Herle

Malzemeler: Tereyağı, buğday unu (2-3 yemek kaşığı), su, tuz (1 tatlı kaşığı).

Hazırlanışı: Tereyağının içinde 2-3 kaşık un kavrulur. Soğuk su ilave edilir. Tuzu atılır. Kaynayınca kadar karıştırılır. Topaklanmasın diye. Özellikle yutkunma zorluğu çeken hastalara yapılır. Un çorbası olarak tüketildiği gibi özelliklere hastalara verildiğinden müstakil bir yemek olarak da görülebilir.

#### 4.4.11.3.13. Isırgan Çorbası

Malzemeler: Isırgan otu (yarım kilo), mısır kırmısı (1,5 su bardağı), mısır unu (1,5 su bardağı), tuz (1 tatlı kaşığı), sarımsak (5 diş), kırmızı biber (1 tatlı kaşığı), sıvı yağ (1 çay bardağı) ya da tereyağı (2 yemek kaşığı)

Hazırlanışı: Isırganlar yıkanarak temizlenir. Tencerede haşlandıktan sonra haşlama suyundan bir bardak ayrılır. Bu suyla birlikte ısırganlar ezilerek püre kıvamına getirilir. Oluşan püre tekrar tencereye koyularak mısır unu ve yağla birlikte pişirilir. Çorbanın kıvamı çok sıvı ya da çok katı hale getirilmeden suyla açılır. Ardından içine mısır kırmısı eklenerek pişmeye bırakılır. Pişmesine yakın sarımsaklar dövülerek, tuz ve kırmızı biberle çorbaya eklenir. Tercihen mısır ekmeğiyle servis edilir.

#### 4.4.11.3.14. İşkembe Çorbası

Malzemeler: Büyük veya küçükbaş hayvanın işkembesi, sarımsak (3-4 diş), limon (1 adet), tuz (1 tatlı kaşığı), su.

Hazırlanışı: İşkembe küçük parçalar halinde doğranıp haşlanır. Daha sonra su ve tuz ilave edilir ve pişirilir. Sarımsak ve limon sıkılarak yenilir.

#### **4.4.11.3.15. Karalahana Çorbası**

Malzemeler: Mısır yarması (1 su bardağı), barbunya (renkli fasulye) (1 su bardağı), lahana (1 bağ), soğan (1 adet), tereyağı, toz biber (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı), su, mısır unu (1 su bardağı).

Hazırlanışı: Lahanalar doğranır. Mısır, fasulye akşamdan suya koyularak ıslatılır. Sabahleyin Mısır, fasulye, lahana ayrı yerlerde haşlanır. Tencerede soğan ve yağ pembeleşinceye kadar kavrulur, toz biber eklenir. Lahana, mısır, fasulye Tencereye koyulur. Çorba kıvamını alacak şekilde su dökülerek tuzu atılır. Pişmeye yakın bir tutam mısır unu katılır.

#### **4.4.11.3.16. Kelle ve Ayak Paça Çorbası**

Malzemeler: Büyük veya küçükbaş hayvan kafasının eti, sarımsak (4-5 diş), limon (1 adet), tuz (1 tatlı kaşığı), su.

Hazırlanışı: Kelle kazanın içerisine koyulup haşlanır. Etler kemikten sıyrılır. Başka bir tencerede kaynatılan suyun içine sıyrılan etler atılır. 2-3 diş sarımsak koyulur ve kaynatılır. Tuzu atılır. Limon sıkılarak yenilir.

#### **4.4.11.3.17. Mercimek Çorbası**

Malzemeler: Sıvı yağ ya da tereyağı (3 yemek kaşığı), soğan (1 adet), un (1 yemek kaşığı), havuç (1 adet), patates (1 adet), tuz (1 tatlı kaşığı), karabiber (1 çay kaşığı), kırmızı ya da sarı mercimek (1,5 su bardağı)

Hazırlanışı: Küp küp doğranmış soğanlar yağ birlikte kavrulur. Ardından tencereye küçük küçük doğranmış patates ve havuç eklenir. Mercimekler ve baharatlar tencereye dökülerek aldığı kadar su ile yüksek ateşte pişirilir. Pişip soğuduktan sonra pürüssüz bir kıvam alması için ezilir. Tercihen ayrı bir tavada yağ kızdırılıp üzerine pul ya da toz biber eklenerek servis edilir. İsteğe bağlı olarak üzerine bir miktar limon suyu da sıkılabilir.

#### **4.4.11.3.18. Mısır Çorbası**

Malzemeler: Mısır yarması (1 su bardağı), kuru fasulye (1 su bardağı), tereyağı, tuz (1 tatlı kaşığı), su, yoğurt (1 su bardağı)

Hazırlanışı: Mısır yarması ve fasulye ayrı kaplarda akşamdan ılık suya koyularak bekletilir. Sabahleyin önce mısır yarması süzülerek yeniden suyla ateşe koyulur. Biraz kaynadıktan sonra içine fasulyesi ilave edilir. Tereyağı ve tuzu eklenir. Pişirilir, soğuduktan sonra içine yoğurt eklenir.

#### 4.4.11.3.19. Ovmaç / Tırma Çorbası

Malzemeler: Süt (1 su bardağı), su, tuz (1 tatlı kaşığı), buğday unu (1-2 kaşık).

Hazırlanışı: Süte biraz su ve tuz katılarak tencerede kaynatılır. Bir tabağa da un koyulur. Kaynamakta olan süt karışımından 1-2 kaşık unun üzerine koyularak şehriye büyüklüğünde küçük hamurlar elde edilir. Bu hamur parçaları süt karışımının içine atılarak gudaal yardımıyla çırpılarak pişirilir. Ovmaç bir yemek olarak yenebildiği gibi bir tür çorba olarak da değerlendirilebilir.

#### 4.4.11.3.20. Tavuklu Arpa Şehriye Çorbası

Malzemeler: Tavuk budu (2 adet), sıvı yağ (1 çay bardağı) ya da tereyağı (2 yemek kaşığı), pul biber (1 tatlı kaşığı), nane (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı), domates (4 adet), arpa şehriye (1,5 su bardağı)

Hazırlanışı: Tavuk butları haşlanır. Haşlama suyundan bir bardak ayrılarak butlar soğumaya bırakılır. Domatesler rendelenerek yağla kavrulur. Ardından salça ve baharatlar eklenir. Soğuyan tavuk butları didikleme yoluyla küçük parçalara ayrılarak tencereye konulur. Üzerine aldığı kadar su koyularak ve şehriyeler eklenerek pişirilir. Tercihen üzerine limon sıkılarak içilir.

#### 4.4.11.3.21. Tarhana

Malzemeler: Buğday, süt, tuz.

Hazırlanışı: Buğday evde el değirmenlerinde çekilerek yarma haline getirilir. Kalburla birlikte unuyla yarması ayrılır. 1 tencere süt kaynatılır içine yarma atılarak pişirilir. Piştikten sonra bu karışıma un katılır. Bezin üzerine serilir bu karışım kurutulması için 1 gece bekletilir. Ovalanarak tekrar serilir ve kurutulur. Kurutulmuş un elde edilir. Tencerede su kaynatılır. Başka bir kaptaki göz kararı kurutulmuş un soğuk suyla açılır. Kaynamakta olan suyun içerisine ilave edilir. Tuzu atılarak pişirilir.

#### 4.4.11.3.22. Tel Şehriye Çorbası

Malzemeler: Sıvı yağ (1 çay bardağı) ya da tereyağı (2 yemek kaşığı), soğan (1 adet), salça (1 yemek kaşığı), tel şehriye (1 çay bardağı), pul biber (1 tatlı kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı), maydanoz (yarım demet)

Hazırlanışı: Soğan ince ve küçük parçalar halinde doğranır. Yağ ve salçayla tencerede kavrulur. Tencereye aldığı kadar su konularak suyun kaynaması beklenir. Kaynadıktan sonra da tel şehriyeler, pul biber ve tuz serpilerek tencereye konulur. Kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra üzerine ince kıyılmış maydanoz eklenerek servis edilir. Tercihen üzerine limon sıkılarak içilir.

#### **4.4.11.3.23. Sütli Çorba**

Malzemeler: Süt (1 su bardağı), bulgur veya pirinç (1 çay bardağı), tuz (1 çay kaşığı), şeker (1 çay kaşığı), su.

Hazırlanışı: Bulgur/pirinç suyla birlikte pişirilir. İçerisine süt dökülür. Tuz ve şeker ilave edilerek pişirilir. Bu çorbanın lohusa ziyaretlerine giderken pişirildiği ve annenin sütünün gelmesi için hazırlanan bir yemek olduğu bilinmektedir.

#### **4.4.11.3.24. Yoğurt Çorbası**

Malzemeler: Yoğurt (1 kase), pirinç (1 çay bardağı), yumurta (1 adet), un (1-2 yemek kaşığı), tereyağı, nane (1 çay kaşığı), su, tuz (1 tatlı kaşığı).

Hazırlanışı: Suyla birlikte pirinç haşlanır. Ayrı yerde un, yoğurt, yumurtanın sarısı, biraz su ilave edilerek çırpılır. Kaynamakta olan pirincin içine yavaşça karıştırılarak dökülür. Kaynayınca kadar karıştırılır, tuz atılır. Piştikten sonra tavada tereyağı eritilir, nane koyularak iyice kızartılır. Çorbanın içine katılarak karıştırılır.

#### **4.4.11.4. Hamur İşinden Yapılan Yemekler ve Börekler**

##### **4.4.11.4.1. Hamsikuşu**

Malzemeler: Taze veya kuru soğan (1 demet/ 1adet), yumurta (1 adet), maydanoz (1 demet), mısır unu (2 yemek kaşığı), hamsi (1 kase), sıvıyağ.

Hazırlanışı: Soğan, maydanoz ince ince kıyılır. Tuz ve 1 su bardağı kadar su ilave edilir. Hamsiler kılçıkları temizlendikten sonra dilinir. Aldığı kadar unla yoğrulur. Avuç içi büyüklüğünde köfte gibi şekillendirir. Tavada kızdırılmış yağın içine atılarak kızartılır.

##### **4.4.11.4.2. Kaygana**

Malzemeler: Beyaz un (2 yemek kaşığı), yeşil soğan (yarım demet), maydanoz (yarım demet), yumurta (1 adet), su veya süt.

Hazırlanışı: Tüm malzemeler karıştırılır. Akışkan bir kıvam aldığı anda yağlanmış kızgın tavaya ince bir kat halinde dökülür. İki tarafı da kızaracak şekilde pişirilir. Krep benzeri ince bir yemek ortaya çıkar.

##### **4.4.11.4.3. Hamsili Kaygana**

Malzemeler: Beyaz un (2 yemek kaşığı), yeşil soğan (yarım demet), maydanoz (yarım demet), yumurta (1 adet), su.

Hazırlanışı: Hamsili kaygananın hazırlanışı normal kayganayla aynı şekildedir. Ancak aralarındaki fark hamsili kaygananın içerisine süt ilave edilmez. Ayrıca kılçıklarından ayrılan hamsiler kaygana hamurunun içerisine ilave edilir.

#### **4.4.11.4.4. Kesme Makarna**

Malzemeler: Buğday unu (1 kilo), su, tuz, yumurta (1 adet).

Hazırlanışı: Bir kabın içine un koyulur, ortası havuz hale getirilir. İçine tuz, yumurta, su ilave edilir. Kuru bir hamur yoğrulur. 1-2 saat dinlendirilir. Oklava yardımıyla büyük yufkalar açılır 2 cm kalınlığında yufkalar açılır. Ateşin üstündeki saçta hafif kurutulurlar. Erişte halinde kesilirler. Bezin üstüne serilerek erişteler kurutulur. Tencerede kaynamakta olan bol suyun içine atılarak haşlanır. Süzülerek tereyağıyla yağlanır. İsteğe göre şeker veya peynir ekilerek yenilir.

#### **4.4.11.4.5. Pişi**

Malzemeler: Yoğurt (1-2 yemek kaşığı), yumurta (2 adet), maya, buğday unu, su, sıvıyağ, tuz (1 çay kaşığı).

Hazırlanışı: Bir kabın içerisine yumurtalar kırılır. 1-2 kaşık yoğurt koyulur. Su, maya ve tuz ilave edilir. Göz kararı un koyularak yumuşak hamur elde edilir. Mayalanmaya bırakılır. Hamur yumurta büyüklüğünde parçalara bölünerek oklavayla açılır. Kızgın yağın içine atılarak hamur parçaları alt üst edilerek kızartılır.

#### **4.4.11.4.6. Ziron/Silor**

Buğday unuyla mayasız hamur yoğrulduktan sonra kalınca açılır ve yuvarlak şekilde kesilir. Bu hamur parçaları kaynar suda haşlanıp süzülür ve ayrı bir yere alınır. Üzerlerine sarımsaklı yoğurt, kızdırılmış tereyağı ve salça dökülüp yenir. Bir çeşit mantı olmakla birlikte bölgede yemeklerde et kullanımını yaygın olmadığından kanaatle yemeğin mantı türevinden etsiz bir forma dönüştüğünü düşünmek mümkündür.

#### **4.4.11.4.7. Zılbıyat**

Malzemeler: Beyaz un, su, ayran/yoğurt.

Hazırlanışı: Bir tencerede su kaynatılır. Ayrı bir kaptan un küçük top haline getirilir. Hazırlanan toplar kaynamış suya dökülür. On dakika pişirilir. Daha sonra oluşan lapaya ayran ya da yoğurt dökülerek yenir.



#### **4.4.11.5. Börekler**

##### **4.4.11.5.1. Su Böreği**

Malzemeler: Beyaz un (1 kilo), imansız peynir (1 kilo), maydanoz (1 demet), yumurta (1 adet), tereyağı.

Hazırlanışı: Un, tuz ve sudan böreklik hamur yoğrulur. Yoğrulan hamur bir süre dinlendirilir. Bu esnada böreği içine konacak imansız peynir ve maydanoz hazırlanır. Hamurdan yumruk büyüklüğünde toplar alınır ve oklava yardımıyla yufka haline gelene kadar açılır. Açılan yaş yufkalar büyük bir tencere içerisindeki kaynar sudan yaklaşık bir iki saniye geçirilip suları süzülür. Hamurun erimemesi için suda fazla bekletilmemesi gerekmektedir. Süzülen yufkalar tepsi içerisine katlar halinde dizilirken aralarına tereyağı ve peynir ilavesi yapılır. Tepsinin büyüklüğüne ve kalınlığına göre ortalama bir tepsi börekte toplamda on sekiz ile yirmi arasında yufka bulunmaktadır. Tepsiyeye dizme işlemi bittikten sonra en üstteki yufkaya yumurta sarısı sürülür ve yine tereyağı parçaları konur. Tepsi fırına verilerek her tarafı eşitçe iyice kızarana kadar pişirilir.

##### **4.4.11.5.2. Pazılı Burma**

Malzemeler: Pazı (1 demet), pirinç (1 çay bardağı), soğan (1 adet), un, tereyağı, tuz, su.

Hazırlanışı: Pazılar doğranıp haşlanır. Haşlandıktan sonra suları iyice sıkılarak süzülür. Bir tencerede soğan yağda kavrulur. Soğana pazılar da ilave edilerek bir süre daha karışım kavrulur. Hazırlanan karışım soğumaya bırakılır. Bu esnada böreklik hamur yapılarak yufkalar açılır. Bir yufka ortadan ve çapraz köşelerinden kesilerek uzun üçgen bir dilim ortaya çıkarılır. Yufkanın uzun kenarına pazılı malzeme koyulur. Yufka ince bir rulo halinde içe doğru kapatılıp dağılmaması için yine içe doğru sarılır. Böylelikle içine malzeme konan bir yufka birbiri etrafına sarılmış bir rulo şeklini alır. Bu böreğe bu şekildedir ötürü “burmalı börek” adı verildiği gibi şekli güle benzediğinden ötürü “gül böreği” de denmektedir. Bu şekilde hazırlanan böreklerin üzerine yumurta sarısı ve eritilmiş tereyağı sürülür. Börekler fırına verilip kızarıncaya kadar pişirilir.

##### **4.4.11.5.3. Yufka Böreği**

Malzemeler: kuru yufka (10 adet), peynir (1 kase), isteğe göre maydanoz, sıvıyağ, su.

Hazırlanışı: Bir kabın içerisine soğuk su koyulur. Kuru yufkalar bu suyun içerisinde hafif ıslatılır. Tavada kızdırılmış yağın içerisine 2 tanede bir alt üst edilerek aralarına da peynir koyularak kızartılır.

#### **4.4.11.6. Tahıl Ürünleri ve Baklagillerle Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.6.1. Pilavlar**

###### **4.4.11.6.1.1. Hamsili Pilav**

Malzemeler: Pirinç (1 su bardağı), hamsi (1 kase), dolmalık fıstık (1 yemek kaşığı), kuş üzümü (1 yemek kaşığı), maydanoz (yarım demet).

Hazırlanışı: Dolmalık fıstık yağda kavrulur, kuş üzümüyle karıştırılır. Sıcak suda bekletilen pirinç ilave edilerek pirinçler kavrulur. Pirinç kavrulduktan sonra maydanoz doğranıp ilave edilir. Üzerine tuzu atılır. Sıcak su ilave edilerek pilav kısık ateşte pişmeye bırakılır. Diğer yandan hamsiler alınır. Kafaları kopararak içleri yıkanarak temizlenir. İkiye ayrılarak kılçıkları alınır. Hamsiler yağlanan bir tepsiye sırtları tepsiye gelecek şekilde boşluk kalmayacak şekilde dizilir. Pişirilen pilav tepsinin üzerindeki hamsinin üzerine aktarılır. Pilavın üzeri hamsiyle tamamen kaplanır. Tepsi bu şekilde fırına verilerek hamsilerin pişmesi sağlanır. Piştikten sonraysa ters çevrilerek servise hazır hale getirilir.

###### **4.4.11.6.1.2. Pirinç Pilavı**

Malzemeler: Pirinç (2 su bardağı), tereyağı (2 yemek kaşığı), su, tuz (1 tatlı kaşığı).

Hazırlanışı: Tereyağı eritilir. Önceden suda bekletilmiş pirinçler eritilmiş yağın üzerine dökülür. Tuz da ilave edilip 10-15 dakika kavrulduktan sonra üzerine kaynamış su eklenir. Kısık ateşte pişirmeye bırakılır.

###### **4.4.11.6.1.3. Bulgur Pilavı**

Malzemeler: Bulgur (2 su bardağı), tereyağı (2 yemek kaşığı), su, tuz (1 tatlı kaşığı).

Hazırlanışı: Tereyağı eritilir. Önceden suda bekletilmiş bulgurlar eritilmiş yağın üzerine dökülür. Tuz da ilave edilip 10-15 dakika kavrulduktan sonra üzerine kaynamış su eklenir. Kısık ateşte pişirmeye bırakılır.

###### **4.4.11.6.1.4. Gendime Pilavı**

Malzemeler: Gendime, tereyağı.

Hazırlanışı: Dövülerek kabuğu çıkarılmış buğdaya gendime adı verilir. Gendime önceden hazırlanarak çorba ve yemeklerde kullanılmak üzere muhafaza edilir. Pilav yapılacak kadar gendime alınır ve suda haşlanır. Daha sonra tereyağı ilave edilerek pilav olacak şekilde pişirilir.

#### **4.4.11.6.1.5. Bakla Pilavı**

Malzemeler: Bakla (1 su bardağı), fırın mısırı yarması (1 su bardağı), iç yağ.

Hazırlanışı: Bakla haşlanır. Haşlandıktan sonra ayrı bir kaba suyu süzdürülerek alınır. İçerisine fırınlanmış mısırdan çekilen yarma ilave edilir. Karıştırıldıktan sonra iç yağla birlikte kavrulur. Göz kararı su ilave edilerek pişirilir.

#### **4.4.11.7. Tahıl ve Baklagillerle Yapılan Diğer Yemekler**

##### **4.4.11.7.1. Hoşmeri/Hoşmeli**

Malzemeler: Mısır unu (2 yemek kaşığı), kaymak (2 yemek kaşığı), tuz, su, kuymaklık peynir (1 kase).

Hazırlanışı: Kaymak tavada eritilir. Kaymak kaynarken üzerine un ilave edilir, kavrulur. Göz kararı su ve tuz eklenir. Piştikten sonra içine peynir koyularak erimesi beklenir. Karıştırılarak peynirin uzaması sağlanır.

##### **4.4.11.7.2. Kavut**

Malzemeler: Kavrulmuş buğday unu (1 kase), tereyağı, tuz, şeker (3-4 yemek kaşığı), su.

Hazırlanışı: Un geniş bir kabın içine koyulur. İçine azıcık tuz ilave edilir. Ayrı bir kaptaki kaynatılan su, unun içine ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığı kıvamında karışım elde edilir. Başka bir kaptaki bolca tereyağı eritilir. Eriyen yağın içine 1 su bardağı kadar su ilave edilir. Toz şeker koyularak kaynatılır. Unlu olan karışım ortası havuz şekline getirilir. Elde edilen şerbet açılan boşluğa dökülür. Karışım alınıp kaşıkla şerbete batırılarak yenilir.

##### **4.4.11.7.3. Kazkaldıran**

Malzemeler: Tereyağı (2 yemek kaşığı), un (2 yemek kaşığı), telli peynir (yarım kilo).

Hazırlanışı: Bir tencerede tereyağı eritilip iki yemek kaşığı unla karıştırılarak birkaç dakika kavrulur. Bir su bardağı ılık su ve telli peynir eklenir. Peynirler eriyene kadar karıştırılarak pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

##### **4.4.11.7.4. Kuymak**

Malzemeler: Mısır unu (3 yemek kaşığı), tereyağı (3-4 yemek kaşığı), telli peynir (1 kase), su, tuz

Hazırlanışı: Yağ tavada eritilir. İçine mısır unu ilave edilerek kavrulur. Biraz kavrulduktan sonra içine soğuk su eklenir. Tuzu da atılır. Kaynayınca kadar karıştırılır. Piştikten sonra ateşten

alınıp içine telli peynir koyularak 5-6 dakika bekletilir. Karıştırılarak peynirin tellenmesi için kaşık yardımıyla uzatılır.

#### **4.4.11.7.5. Isırgan Kuymağı**

Malzemeler: Isırgan otu (1 demet), mısır unu (1 kase), tereyağı (1 yemek kaşığı), sarımsak (2-3 diş), nane (yarım demet), bulgur (1 çay bardağı), süt (2 su bardağı).

Hazırlanışı: Isırgan otları yıkandıktan sonra kaynamakta olan suyun içine atılır. Üzerine bulgur ilave edilerek pişirilir. Piştikten sonra tuzu eklenerek guda (çırpıcı) yardımıyla püre haline getirilir. İçerisine süt ve mısır unu ilave edilir. Karıştırılarak pişirilir. Ateş üzerinden alındıktan sonra ince kıyılmış nane, sarımsak ve tereyağı ilave edilir.

#### **4.4.11.7.6. Nişasta Kuymağı**

Malzemeler: Nişasta, süt veya su, tereyağı, şeker, tuz.

Hazırlanışı: Yağ eritilerek içerisine su, tuz, şeker ilave edilir. Ayrı kapta nişasta soğuk suyla birlikte açılarak kaynamakta olan suyun içerisine yavaşça katılarak karıştırılır. Pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.7.7. Ayran Kuymağı**

Malzemeler: Tereyağı, mısır unu, su, ayran, tuz.

Hazırlanışı: Tavaya su koyulur. Su kadar da ayran koyulur. Karıştırılarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra un katılarak pişirilir. Sahanlara boşaltılır. Kaşıkla birlikte üzerine batırılarak şekil yapılır. Bol tereyağı eritilerek sahanların üzerine gezdirilir.

#### **4.4.11.7.8. Süt Kuymağı**

Süt kuymağı normal kuymak gibi mısır ununun kavrulmasıyla yapılır. Ancak süt kuymağında una kavrulduktan sonra su yerine süt katılır. İsteğe göre şeker de ilave edilebilen süt kuymağı diğer kuymaklardan farklı olarak tatlı şekilde tüketilebilmektedir.

#### **4.4.11.7.9. Mısır Lapası**

Malzemeler: Tuz, mısır unu, su, yoğurt, tereyağı.

Hazırlanışı: Kaynamakta olan suyun içine un katılarak guda edilir. Katı hale gelinceye kadar çırpılarak pişirilir. Ateşten alınır. Erimemiş tereyağı havuz şekline getirilir pişirilen unlu karışım içerisine dökülür. Kaşıkla tereyağı alınır biraz da karışıma batırılır ardından bir kaşık da yoğurt yenilir. Ekmeğin olmadığı ya da az olduğu zamanlarda yapılan bir çeşittir.

#### **4.4.11.7.10. Kuru Fasulye / Sizoma**

Malzemeler: Soğan, kuru fasulye, salça, su, tereyağı.

Hazırlanışı: Fasulyeler akşamdan ıslatılır. Soğanlar ince ince doğranır. Tereyağıyla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşince salçası koyulur. Sonra fasulyeleri eklenir. Üzerini kapatacak şekilde su koyularak pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuz ilave edilir.

#### **4.4.11.8. Etle Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.8.1. Akçaabat Köfte**

Malzemeler: Kıyma (tercihen kaburga, kol ve gerdan kısmından, 1 kilo), sarımsak (3 diş), ekme içi (200 gram), tuz.

Hazırlanışı: Kıymayı, ekme içi, sarımsak rendesi ve tuzla en az yarım saat yoğurulur. Ardından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılır, elle şekil verilir. En az iki saat dinlendirildikten sonra ızgarada pişirilir.

Akçaabat köftesinin en temel özelliği Karadeniz yaylalarında kekik otu ile beslenen dana, sığır ve tosun etinin kullanılmasıdır. Kekiğin ete ayrı bir lezzet kattığı belirtilmektedir. Bu sebeple çiftlik yemi ile beslenen hayvanları satın alınmamaktadır. Etin kol, kaburga ve gerdan bölümleri köftede kullanılmakta; köfte hamuruna etin yanı sıra ekme ve sarımsak katılmaktadır. 1930'lu yıllarda Akçaabatlı lokantacılar ortaklaşa yaptıkları köftelerde; etlerin bir araya getirilip çekilmesiyle elde edilen kıymanın birbirlerine bağlanabilmesi için belirli ölçüde ekme ve az miktarda sarımsak karışımı ile çok büyük bir damak zevki yakalamışlardır.

Yörede hayvancılıkla uğraşan insanların yetiştirmiş oldukları dana ve öküzlere (bir veya iki yaş grubunda olmak kaydıyla) yetiştirici köylüler tarafından sabahları yemleri verilirken yemlerine katılan tuz ve yörenin otlarının ete vermiş olduğu tat ile köfteye ayrı bir lezzet verdiği belirtilmektedir.

##### **4.4.11.8.2. Et Kavurması**

Malzemeler: Soğan (2 adet), et (1 kilo), tuz.

Hazırlanışı: Etler genellikle yağlı tercih edilir. Kendi yağıyla kısık ateşte pişirilir. Pişmeye yakın ince uzun doğranan soğanlar ve tuz eklenir. Soğanlar piştiği zaman ateşten alınır.

#### 4.4.11.8.3. Etli Kuru Fasulye

Malzemeler: Soğan (1 adet), kuru fasulye (2 su bardağı), salça (1 yemek kaşığı), su, tereyağı, kuşbaşı et (yarım kilo).

Hazırlanışı: Fasulyeler akşamdan ıslatılır. Soğanlar ince ince doğranır. Tereyağıyla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşince salçası koyulur. Etler ilave edilir. 5-6 dakika kavrulur. Sonra fasulyeleri eklenir. Üzerini kapatacak şekilde su koyularak pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın tuz ilave edilir.

#### 4.4.11.8.4. Etli Güveç

Malzemeler: Kuşbaşı et (1 kilo), patates (3 adet), biber (4-5 adet), soğan (2 adet), domates (3-4 adet), tereyağı, sarımsak (3-4 diş), tuz (2 yemek kaşığı).

Hazırlanışı: Çamur güvecine kuşbaşı et, küp küp doğranmış biber, domates ve patates, sarımsak ve iri doğranmış soğan harmanlanarak güvecin içerisine koyulur. 1-2 su bardağı suya tuz koyulup karıştırılır. Üzerine ilave edilir karışımın. Güvecin en üstüne parça parça kesilmiş tereyağı koyulur. Güvecin kapağı kapatılarak pişirilir.

#### 4.4.11.8.5. Etli Karalahana Sarması

Malzemeler: Pirinç (1 su bardağı), kırmızı et (yarım kilo), kuru soğan (1 adet), pul biber, karabiber, salça (2 yemek kaşığı), tuz, bulgur (1 çay bardağı), nane, lahana (2 bağ), sıvıyağ.

Hazırlanışı: Lahaneler haşlanır. Etler kendi yağında kavrulur. Etler ve soğanlar ince ince doğranır. Salça, pul biber, karabiber, nane, tuz, bulgur ve pirinç eklenerek karıştırılır. Haşlanmış lahananın içerisine hazırlanan karışımdan bir ölçek koyularak sarılır. Sarma işlemi bittikten sonra üzerine tuz ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın üzerine sıvıyağ gezdirilir.

#### 4.4.11.8.6. Etli Beyaz Lahana Sarması

Malzemeler: Beyaz lahana (1 adet büyük), soğan (2-3 adet), domates (3 adet), kıyma (yarım kilo), maydanoz (yarım demet), nane (yarım demet).

Hazırlanışı: Orta boy beyaz lahananın dış yaprakları atılır. Diğer kısımları ise kökünden ayrılarak yıkanır. Yapraklar bir tencerede tuzlu suda birkaç dakika haşlanır. Bu esnada soğanlar ve domatesler ince ince doğranır. Kıyılmış maydanoz ve nane, kıyma, birer tutam tuz, karabiber ve pul biber, 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ, birer yemek kaşığı domates ve biber salçası ile karıştırılarak dolma içi oluşturulur. Haşlanan ve soğuyan lahana yaprakları, ortalarındaki sert kısımdan kesilerek ikiye bölünür. Bölünen her bir yaprağa bir yemek kaşığı dolma içi konularak sarılır. Sarılan dolmalar tencereye yerleştirilir. İki buçuk su bardağı sıcak su, bir yemek kaşığı domates salçası ve tereyağı ile 25-30 dakika pişirilir.

#### **4.4.11.8.7. Haşlama**

Malzemeler: Kemikli et (1 kilo), soğan (2-3 adet), limon (1 adet), patates (3-4 adet), maydanoz (1 demet), tuz, su.

Hazırlanışı: Bol suyla etler haşlanır. Küçük patatesler soyulup bütün olarak, soğanlar büyük doğranır içine atılır. Üzerine maydanoz ve tuz eklenerek pişmeye bırakılır. İsteğe göre yerken üzerine limon sıkılır.

#### **4.4.11.8.8. Sulu Köfte**

Malzemeler: Kıyma (250 gram), pirinç (1 su bardağı), soğan (1 adet), maydanoz (1 demet), patates (3-4 adet), salça, yağ.

Hazırlanışı: Kıyma, pirinç, soğan ve maydanozlar bir kaptay yoğrularak hamurumsu kıvamına getirilir. Küçük toplar halinde avuç içinde yuvarlanarak misket şeklinde köfteler oluşturulur. Aynı bir tencerede soğan salça ve yağla birlikte kavrulur. Hazırlanan köfteler küçük doğranmış patateslerle birlikte tencereye ilave edilir. Üzerlerine su ve tuz ilave edilerek pişirilir.

#### **4.4.11.8.9. Tas Kebabı**

Malzemeler: Kuşbaşı et (1 kilo), soğan (3-4 adet), salça, baharat.

Hazırlanışı: Soğanlar ince ince doğranıp yağda kavrulur. Et ilave edilerek kavrulur. Salça ilave edilip karıştırılır. Tuz ve baharat eklenir. Göz kararı su ilave edilir. Etler suyu iyice çekip pişene dek pişirilmeye devam edilir.

#### **4.4.11.8.10. Yahni**

Malzemeler: Kemikli ve yağlı et (1 kilo), soğan (3-4 adet), patates (3-4 adet), tuz, su, pul biber, toz biber (yemeğe renk vermesi için)

Hazırlanışı: Et kendi yağıyla kavrulur. Kavrulmaya devam ederken tatlı kırmızı toz biber, pul biber ve soğanlar ilave edilir. İçine küp şeklinde doğranmış patatesler eklenir. Kavrulduktan sonra üzerine biraz su eklenip tuzu atılarak pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.9. Balıkla Yapılan Yemekler**

Trabzon'da tüketilen balıklar genellikle Karadeniz'in yerli balıkları olarak nitelendirilen balıklardır. Bu balıklar başlıca hamsi, istavrit, mezgit, çınakop, sarıkanat, barbunya, sargan, palamut, levrek, lüfer, tekir, tirsi, kefal ve mavruşgil olarak bilinen eşkina balıklarıdır. Ayrıca Yomra ilçesinde yer alan denize kurulu balık çiftliklerinde yetişen somon ve levrek balıkları da günlük hayatta tüketilen balıklar arasında yer almaktadır. Bunların haricinde esasen zehirli fakat balık çorbasında

kullanılan dikenli iskorpit balığı ve başta Maçka ilçesi olmak üzere şehrin farklı noktalarında yer alan tesislerde yetiştirilen alabalıklar tüketilen balıklar arasında yer almaktadır.

Trabzon'da balık tüketiminde ana pişirme unsurları kızartma, buğulama ve ızgaradır. Karadeniz Bölgesi'nde balık kızartmalarında diğer bölgelerden farklı olarak beyaz un yerine değirmende ince çekilmiş mısır unu kullanılmaktadır. Hemen hemen tüm balıklar mısır ununa bulandıktan sonra kızgın yağda tavada kızartılabilir. Bu balıklardan yalnızca mezgıt balığı kızartılacağı zaman beyaz un tercih edilebilir. Mezgit kızartılırken tava kapağı yardımıyla ters çevrildiğinde kızaran yüze bir adet kırılıp çırpılmış yumurta dökülür. Ayrıca mezgıt balığı yakalandığında içinde genellikle havyarlarını barındırır. Bu havyarlar da balıkla birlikte tavada kızartılır.

Kızartmalarda farklı hazırlanan balıklardan bir tanesi de palamuttur. Palamut balığı kızartma veya ızgara yapılacağı zaman fileto şeklinde uzunlamasına doğranıp hazırlanırken “ekşili” adı verilen yemek yapılacağı zaman kalın dilimler şeklinde hazırlanır. Kızartma işlemi diğer balıklardan farklı olan bir başka balıksa alabalıktır. Alabalık bir una bulanmadan eritişmiş tereyağında kızartılır.

#### **4.4.11.9.1. Hamsi Çıtlatma**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), tuz, zeytinyağı.

Hazırlanışı: Hamsiler kafaları koparılıp suda temizlenir. Bir tepsiye dizilirler. Üzerlerine bir miktar zeytinyağı gezdirilir. Az bir miktar su ilave edilir. Kısık ateşte ocakta veya fırında pişirililer. Çıtlatma adı hamsinin piştiğinde kendiliğinden açılıp ikiye ayrılmasından gelmektedir.

#### **4.4.11.9.2. Hamsi Buğulama**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), tuz, su.

Hazırlanışı: Hamsiler kafaları koparılıp suda temizlenir. Bir tepsiye dizilirler. Bir miktar tuz attıktan sonra üzerine yarılacak kadar su ilave edilir. Orta ateşte su kaynayıncaya kadar, daha sonra ise kısık ateşte hamsiler pişene kadar ağzı kapalı vaziyette pişirililer. Trabzon'un farklı ilçelerinde bu yemeğin hamsi ekşilisi gibi sebzeli veya patatesli yapıldığı da bilinmektedir.

#### **4.4.11.9.3. Hamsi Güveci**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), soğan (1 adet), pırasa (3-4 sap), maydanoz (1 demet), domates (3-4 adet), pazı yaprağı (1 demet), külür tepesi (1 demet), patates yaprağı (1 demet), patates (3-4 adet), pirinç veya bulgur, tuz, su, sıvıyağ.

Hazırlanışı: Pazı, pırasa, soğan, patates yaprağı, maydanoz, külür tepesi ayrı kaplarda ince kıyılır. Patatesler halka şeklinde doğranır ve eklenir. Tencerenin alt kısmına önce pırasaları,



patatesleri, pazı yaprakları, soğanları, maydanozları kat kat yığılır. Kılçıkları temizlenmiş hamsiler tencerenin üzerine dizilir. Bu karışımın üzerine pirinç, domates, 1 çay bardağı su ve 1 çay bardağı sıvıyağ üzerine gezdirilir. Çok az tuz atılır. Pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.9.4. Kiremitte Hamsi**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), lahana yaprağı, maydanoz (1 demet).

Hazırlanışı: Hamsiler temizlenip yıkandıktan sonra, tuzlanır. Temiz bir kiremit yıkandıktan sonra fırına sürülüp kızartılır. Kiremit tekrar fırından çıkartılıp ılık oluncaya kadar bekletilir. Üzerine lahana yaprağı konarak hamsiler üzerine dizilir. Bunun üzerine de maydanoz doğranır. Üzeri marul veya lahana yaprağı ile kapatılır. Fırında veya közde pişirilerek tereyağı ilave edilir ve sıcak halde servis yapılır.

#### **4.4.11.9.5. Kâğıtta Hamsi**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), un, yumurta (1 adet), soğan (1 adet), maydanoz (1 demet).

Hazırlanışı: Hamsiler ayıklanıp temizlendikten sonra süzgeçte süzülür, tuzu atılıp bekletilir. Diğer bir tarafta soğan normal kalınlıkta uzunlamasına, maydanozlar da ince olmamak koşulu ile doğranır. Bu malzemeye biraz un ve yumurta katılır. Bunlar karıştırılarak iç hazırlanır, yağlı kâğıdın içine yapılan bu iç ve hamsiler konur, rulo veya bohça biçiminde sarılır, fırında otuz dakika pişirilip servis yapılır.

#### **4.4.11.9.6. Ekşili**

Malzemeler: Palamut ve hamsi balığı (1 kilo), patates (2-3 adet), soğan (2 adet), sivri biber (3-4 adet), tereyağı, tuz, limon (1 adet), maydanoz (yarım demet), su.

Hazırlanışı: Ekşilide kullanılacak balık hamsi veya palamuttur. Hamsi kullanılacak ise balıkların kafaları koparıldıktan sonra içleri suda temizlenip kullanılabilirler. Eğer palamut balığı kullanılacak ise palamudu önceden ekşiliye uygun hazırlamak gerekmektedir. Palamut kızartması yapılacaksa kalın fileto dilimleri şeklinde doğranıp temizlenirken ekşili yemeğinde kullanılacak palamutlar 3-4 cm genişliğinde kesilerek temizlenir, tepsiye bu şekilde dizilir.

Soğanlar halka halka doğranıp tepsinin altına yerleştirilir. Patates de yuvarlak doğranıp soğanın üzerine koyulur. Büyük dilimlenmiş balıklar patatesin üzerine yerleştirilir. Uzun şekilde doğranmış biberler balıkların üzerine serilir. Halka limonlar biberlerin üzerine yerleştirildikten sonra ince doğrananlar maydanozlar da koyulur. Parça halinde tereyağı karışımın üzerine koyularak fırında pişirilir.

#### **4.4.11.9.7. Mezgit / Barbunya Buğulama**

Malzemeler: Mezgit veya barbunya balığı (1 kilo), domates (3-4 adet), yeşil biber (4-5 adet), tuz, karabiber.

Hazırlanışı: Mezgit veya barbunya balıkları kafaları koparılarak içleri temizlenir. Domatesler rendelenir. Rendelenip sos haline getirilen domatesler bir tepsiye serilir. Temizlenen balıklar bu sos yatağının üzerine konur. Balıkların üzerine içleri temizlenen, isteğe göre halka şeklide doğranan biberler ilave edilir. Tuz ve karabiber ilavesi yapılarak su katılmadan balıklar orta ateşte yaklaşık on veya on beş dakika kadar pişirilir. Mezgit ve barbunya çabuk ezilen, “nazik” cins balık olduklarından bu yemek harlı ateşte ve uzun süre pişirilmez.

#### **4.4.11.9.8. Sargan Buğulama**

Malzemeler: Zargana balığı (1 kilo), soğan (1 adet), maydanoz (yarım demet), zeytinyağı, su.

Hazırlanışı: “Sargan” olarak bilinen zargana balıklarının kafaları kesilerek içleri suda temizlenir. Bir sahan veya kapaklı tava içerisine ince doğranan maydanoz ve soğanlar harman edilerek yerleştirilir. Oluşturulan bu yatağa balıklar yerleştirilir. Balıkların üzerine tuz, biber ve zeytinyağı gezdirilir. Bir su bardağı su ilave edilerek kabın üzeri kapakla kapatılır. Orta ateşte yaklaşık on beş dakika kadar pişirilir. Sıcak şekilde servis edilir.

#### **4.4.11.9.9. Hamsi Kuşu**

Malzemeler: Hamsi (1 kilo), yumurta (2 adet), taze soğan (1 demet), soğan (2 adet), maydanoz (yarım demet), kırmızı biber (1 adet), buğday unu ya da mısır unu (3-4 yemek kaşığı), tuz (1 tatlı kaşığı), karabiber (1 çay kaşığı), nane (1 çay kaşığı), maden suyu (1 şişe), sıvı yağ (1 çay bardağı)

Hazırlanışı: Hamsiler yıkanarak temizlenir. Fileto haline getirilen hamsilerin iki tanesi birbirine bakacak şekilde birleştirilir. Bu işlem eldeki tüm hamsilere uygulanır. Taze soğan, maydanoz, kırmızı biber ve soğan çok ince parçalar halinde kıyılır. Bu karışım hamsilerin ortasına konularak köfte biçimi verilir. Başka bir kapta yumurtalar, un, tuz, karabiber ve yarım şişe maden suyu ile çırpılır. Hamsiler bu karışıma batırılıp kızgın yağda kızartılır. İsteğe bağlı olarak maydanoz, roka, tere gibi yeşilliklerle servis edilir.

#### **4.4.11.10. Sebzelerle Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.10.1. Mantarla Yapılan Yemekler**

###### **4.4.11.10.1.1. Geyik Sırtı**

Malzemeler: Geyik sırtı mantarı, tuz, su, yoğurt, sarımsak.

Hazırlanışı: Ayıklanıp yıkanan mantarlar, kaynayan tuzlu suda haşlanır. Piştikten sonra süzülüp sarımsaklı yoğurtla servis edilir.

#### **4.4.11.10.1.2. Guguvak**

Malzemeler: Guguvak (mantar), tuz, tereyağı, soğan.

Hazırlanışı: Doğadan toplanan mantarlar, içine tuz ekilerek közün üzerinde pişirilir. Veya tereyağıyla soğan kavrulur. Mantarlar da doğranıp içine atılır, tuzu atılarak pişirilir.

#### **4.4.11.10.1.3. Tavuk Bacağı**

Malzemeler: Tavuk bacağı mantarı, tereyağı, tuz, soğan.

Hazırlanışı: Ayıklanıp yıkanan mantarlar, elle iri parçalara bölünür. Yemeklik doğranan soğanlar tereyağında pembeleştirir. Hazırlanan mantarlar içine koyulup tuz ilave edilerek pişirmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.2. Kabakla Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.10.2.1. Ğilindira / Sütli Kabak**

Malzemeler: Kara kabak, süt, su, isteğe göre şeker, tuz.

Hazırlanışı: Kabak soyulur, temizlenir, küp küp doğranır. Az suyla kabak buharla pişirilir. Buharlaşmayan sular süzülür. Kaşık veya guda yardımıyla ezilir. Püre haline getirilir. İçine süt, tuz, isteğe göre de şeker koyularak pişirilir.

##### **4.4.11.10.2.2. Manat**

Malzemeler: Kara kabak.

Hazırlanışı: Kabak soyulmadan dilim dilim kesilir. İçi temizlenir. Tepsiye dizilerek soba veya taş fırına sürülerek pişirilir. Kaşık yardımıyla kazıtılarak yenir. Bir değişik şekli de yine kabak temizlenip dilimlenir. İsteğe göre şeker ilave ederek suda haşlanır. Üzerini kapatacak kadar su koyulur, haşlanır.

##### **4.4.11.10.2.3. Kabak Pirinçlisi**

Malzemeler: Kabak (3-4 adet), pirinç (yarım çay bardağı), soğan (1 adet), şeker, tuz.

Hazırlanışı: Tereyağında kavru lan soğana küp şeklinde doğranan kabaklar ilave edilir. Kabak miktarına göre pirinç ilave edilir. Göz kararı şeker ve tuz ilave edildikten sonra kabaklar kendi suyunda pişmeye bırakılır. Ayrıca su ilave edilmez.

#### **4.4.11.10.2.4. Kabaklı Lahana Yemeği**

Malzemeler: Fasulye (1 su bardağı), kabak (2 adet), lahana (1 bağ), fırın mısırı yarması (1 su bardağı), iç yağı.

Hazırlanışı: Fasulye haşlandıktan sonra doğranan kabaklar ilave edilir. Pişen malzemeler ezilerek üzerine su ilave edilir. Lahana ile birlikte fırın mısırı kurusundan yarım ilave edilir. En son karışıma i yağ ilave edilerek pişirilir.

#### **4.4.11.10.3. Lahana ile Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.10.3.1. Huliya**

Malzemeler: Karalahana (2 bağ), tereyağı (2 çorba kaşığı), tuz, su, peynir (1 kase).

Hazırlanışı: Lahana lar seçilip yıkanır, doğranır. Tencerede kaynayan 3 litre suya atılır ve tuzu ilave edilerek haşlanır. Süzgeç yardımıyla süzdürülen lahanaların içerisine tereyağı ilave edilir. Üzerine de peynir katılarak karıştırılır.

##### **4.4.11.10.3.2. Gulya**

Malzemeler: Karalahana (1 kilo), sarımsak (2-3 diş), bayat ekmek (2-3 dilim), limon.

Hazırlanışı: Akçaabat'ta huliya ya benzer bir tarif şöyle yapılmaktadır: Karalahananın iekli kısmı yıkanarak temizlenir. Ardından küçük küçük doğranarak tuzlu suda haşlanır. Bayat ekmekler küçük parçalara bölünerek fırın tepsisine dizilir. Üzerine haşlanmış karalahana lar yerleştirilir. Bu esnada başka bir tavada ince doğranmış sarımsak kavrulur. Tepsideki karalahana ların üzerine dökülür. Ekmekler kızarana kadar pişirilir. Limonla servis edilir.

##### **4.4.11.10.3.3. Karalahana Yemeği**

Malzemeleri: Karalahana (3-4 bağ), kuru fasulye (2 su bardağı), bulgur (1,5 su bardağı), kuru soğan (3 adet orta boy), tereyağı (2 çorba kaşığı), salça (1 çorba kaşığı), pul biber (1 tatlı kaşığı), tuz (1 yemek kaşığı), su (2 litre).

Hazırlanışı: Lahana lar doğranıp haşlanır ve süzülür. Fasulyeler de haşlanıp süzülür. Soğanlar doğranır, tereyağıyla birlikte tencerede pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça ve pul biber ilave edilir, karıştırılır ve kavrulmaya devam edilir. Haşlanıp süzölmüş olan lahanalar, haşlanmış fasulyeler ve bulgur eklenir. Kaynamış su eklenerek tuzu da koyulur. Pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.3.4. orbalıklı / Yarmalı Karalahana Sarması**

Malzemeler: Karalahana (1 demet), kemikli parça et (1 kilo), soğan (1 adet), mısır kırması (1 su bardağı), karabiber (1 tatlı kaşığı), pul biber (1 tatlı kaşığı), maydanoz (1 demet), tereyağı (1 yemek kaşığı), domates salçası (1 yemek kaşığı)

Hazırlanışı: Lahaneler yıkanarak temizlenir. Bir tencerede haşlanıp soğumaya bırakılır. Parça et ve soğan kuşbaşı doğranır. Tencerede yağla kavrulur. Üzerine suda bekletilmiş mısır kırması da eklendikten sonra tekrar kavrulur. Baharatların ve ince ince kıyılmış maydanozun konulmasıyla sarmanın iç harcı oluşturulur. Haşlanmış ve soğumuş lahanaların ortası alınarak iki parçaya bölünür. Parçaların her birine iç harçtan birer kaşık konularak sarılır. Sarmayı pişireceğimiz tencerenin tabanına etin kemikleri yerleştirilir. Üzerine sarmalar dizilir. Bir kâse içerisinde salça, suyla karıştırılarak tencerenin üzerine dökülür. Lahana sarması maddi imkân doğrultusunda her bir sarmanın içerisine bir parça kuşbaşı et gelecek şekilde etli de yapılabilir.

#### **4.4.11.10.3.5. Karalahana Bacaklısı / Hulusi**

Malzemeler: Karalahana sapı, soğan, zeytinyağı, salça, sarımsak, limon

Hazırlanışı: Karalahananın “kofi” veya “gustel” olarak da bilinen sapları haşlanır. Haşlanan saplar soğan, salça ve zeytinyağıyla birlikte kavrulur. Daha sonra sarımsak ilave edilir. Servis edilirken üzerine limon sıkılır.

#### **4.4.11.10.3.6. Karalahana Kavurması**

Malzemeler: Karalahana, alacalı/ renkli fasulye (1 su bardağı), soğan (3 adet), zeytinyağı, tereyağı, salça.

Tarladan toplanan lahanaların seçilip, yıkanır. İnce ince doğranır. Diğer yandan da sobanın üzerine koyulan suyun kaynamasıyla birlikte lahanaları tencerenin içine atılarak haşlanır. Bir taraftan da fasulye haşlanır. İkisi de yenilebilecek kıvama geldiğinde süzdürülür. Kavurma aşamasına gelindiğinde; soğanlar doğranır, zeytinyağı ve tereyağı koyularak güzelce kavrulur. İsteğe göre salça da eklenebilir. Daha sonra haşlanan lahana ile fasulye de tencereye dökülür ve tuzu eklenir. Kısık ateşte salçası yedirilerek hazır hale gelir.

#### **4.4.11.10.3.7. Karalahana Diblesi**

Malzemeler: Karalahana (2 bağı), pirinç (2 su bardağı), soğan (3-4 adet), yağ.

Hazırlanışı: Karalahaneler bol suda yıkanarak temizlenir. İnce ince doğranır. Yayvan ya da düz bir tencereye bir kat lahana bir kat pirinç bir kat soğan düzeninde dizilir. Bu esnada başka bir tavada

tereyağı birer tutam karabiber ve pul biberle kızdırılır. Tencerenin üzerine dökülür. Sıcak olarak servis edilir.

#### **4.4.11.10.3.8. Yığma**

Malzemeler: Lahana, fasulye, soğan, yarma, su, tuz.

Hazırlanışı: Lahana haşlanıp süzülür. Fasulyeler de ayrıca haşlanır. Ayrı bir tencerede soğan kavrulur, üzerine lahana ve fasulye ilave edilir. Daha sonra fırın kurusu yarma tencereye ilave edilir. Tenceredeki karışımı yüzleyecek kadar su ilave edilip tuzu atılır ve yemek böyle yavaşça pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.3.9. Zeytinyağlı Sarma**

Malzemeler: Lahana (2 bağ), pirinç (1 su bardağı), limon, kuru soğan (2 adet), pul biber, maydanoz (1 demet), karabiber, salça (2 yemek kaşığı), tuz, nane, sıvıyağ.

Hazırlanışı: Lahana haşlanır. Soğanlar ince ince doğranır. Salça, pul biber, karabiber, nane, tuz, limon, sıvıyağ, maydanoz ve pirinç eklenerek karıştırılır. Haşlanmış lahananın içerisine hazırlanan karışımdan bir ölçek koyularak sarılır. Sarma işlemi bittikten sonra üzerine tuz ve su ilave edilerek pişmeye bırakılır. Pişmeye yakın üzerine sıvıyağ gezdirilir. Aynı yemeğin bir diğer popüler tarifi asma yaprağıyla yapılan cinsidir.

#### **4.4.11.10.3.10. Lahana Turşusu Kavurması**

Malzemeler: Lahana turşusu, soğan, salça, yağ.

Hazırlanışı: Lahana turşuları yıkanarak tuzdan arındırılır. Bir tencerede soğan salça ve yağla kavrulur. Lahana ilave edilerek karışım bir süre kavrulmaya devam edilir. Böyle servis edilir.

#### **4.4.11.10.4. Fasulyeyle Yapılan Yemekler**

##### **4.4.11.10.4.1. Culuf**

Malzemeler: Fasulye, tereyağı, soğan, toz biber, tuz, su.

Hazırlanışı: Taze fasulyeler güneşte ipe dizilerek kurutulur. Kurutulmuş fasulyeler haşlanıp süzülür. Soğan ve tereyağı pembeleşinceye kadar kavrulur. Fasulyeler, tuz ve toz biber eklenerek kavrulur.

##### **4.4.11.10.4.2. Taze Fasulye Diblesi**

Malzemeler: Taze fasulye (1 kilo), soğan (2 adet), domates (2 adet), pirinç (1 su bardağı).

Hazırlanışı: Taze fasulye yıkanarak temizlenir. Soğanlar ve domatesler ince ince doğranır. Bir tencereye sebzeler dizilir, üzerlerine pirinç eklenir. Birer tutam tuz ve karabiberle bir su bardağı ılık suda pişirilir. Tencerenin üzerine 2 yemek kaşığı tereyağı eritilerek servis edilir.

#### **4.4.11.10.4.3. Fasulye Kızartması**

Malzemeler: Taze fasulye, mısır unu, tuz, su, sıvıyağ.

Hazırlanışı: Fasulyeler bütün olarak tuzlu suyla haşlanır. Yumuşayınca kadar haşlanır, süzülür. Mısır ununa bulanarak tavaya dizilir. Alt üst edilerek kızartılır.

#### **4.4.11.10.4.4. Taze Fasulye Yemeği**

Malzemeler: Taze fasulye (1 kilo), patates (2 adet), kuru soğan (2 adet), salça (2 yemek kaşığı), tereyağı, tuz, pul biber, su.

Hazırlanışı: Soğanlar doğranır. Tereyağıyla birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Pembeleşince salça ve pul biber koyulur. Kırılmış fasulyeler, 1 su bardağı su eklenir. Kısık ateşte buharla pişirilir. Pişmeye yakın küp şeklinde doğranmış patatesler ilave edilir. Tuz ve üstünü kapatacak şekilde biraz daha su eklenerek pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.4.5. Zeytinyağlı Fasulye Yemeği**

Malzemeler: Fasulye (1 kilo), soğan (2 adet), salça, yağ.

Hazırlanışı: Fasulyeler elle kırılır. Bir tencerede alta doğranan soğanlar, üste fasulye konur. Üstüne salça ilave edilir. Bir çay bardağı yağ gezdirilip tuzu atılır. Kısık ateşte pişirilir.

#### **4.4.11.10.4.6. Fasulye Kavurması**

Malzemeler: Taze fasulye (1 kilo), soğan (2 adet), sarımsak (3-4 diş), tereyağı, tuz, pul biber, su.

Hazırlanışı: Ayıklanmış fasulyeler suda haşlanarak süzülür. Soğanlar doğranır. Bol soğan ve bol tereyağı kavrulur. Fasulyeler, el yardımıyla sıkılarak tencereye kovulur. Havanda ezilen sarımsaklar karışıma eklenir.

#### **4.4.11.10.4.7. Fasulye Turşusu Kavurması**

Malzemeler: Fasulye turşusu, patates, soğan, salça, yağ.

Hazırlanışı: Fasulye turşuları yıkanarak tuzdan arındırılır. Küçük parçalar halinde doğranır. Bir tencerede soğanlar salça ve yağla kavrulur. Kavrulmuş soğanlara fasulyeler ve ince doğranmış patatesler ilave edilir. Karışım birlikte bir süre kavrulur servis edilir.

#### **4.4.11.10.5. Diğer Sebze Yemekleri**

##### **4.4.11.10.5.1. Karnıyarık**

Malzemeler: Patlıcan (1 kilo), kıyma (yarım kilo), soğan (2 adet), salça, yağ.

Hazırlanışı: Patlıcanlar fırında közlenir, kabukları soyulur. (Yemek aynı şekilde patlıcanları fırında közlemek yerine kızartılarak da yapılabilir.) Ayrı bir yerde kıyma soğan ve salçayla kavrulur. Közlenen patlıcanların içi açılır. Kavrulan kıyma patlıcanların içine yerleştirilir. Patlıcanlar bu son haliyle tekrar fırına verilir.

##### **4.4.11.10.5.2. Isırgan Yemeği**

Malzemeler: Isırgan otu (1 demet), süt, un, tereyağı.

Hazırlanışı: Isırgan otları haşlanır. Haşlandıktan sonra bir kaşık yardımıyla ezilir ve süte karıştırılarak ateş üzerinde pişirilir. Bu esnada kıvamına göre un ilave edilir. Çok sulu bir form olmamasına dikkat edilerek tereyağı ilave edilir. Kuymak benzeri bir yemek olduğundan ısırgan kuymağı olarak da bilinmektedir.

##### **4.4.11.10.5.3. Ispanak Yemeği**

Malzemeler: Ispanak (1 demet), soğan (1 adet), kıyma (250 gram), pirinç (2 yemek kaşığı), yağ.

Hazırlanışı: Kıyma soğan ve yağla birlikte kavrulur. İnce doğranan ıspanaklar ilave edilerek bir süre daha kısık ateşte kavurmaya devam edilir. Pirinç ve su ilave edilerek pişirilir.

##### **4.4.11.10.5.4. Latir Tepesi Kavurması**

Malzemeler: Latir tepesi, kuru fasulye, soğan, yağ.

Hazırlanışı: Latir tepesi adı verilen bezelye sapları kuru fasulye ayrı yerlerde haşlanır. Soğanla birlikte yağda kavularak yenir.

##### **4.4.11.10.5.5. Patates Yemeği**

Malzemeler: Patates (3-4 adet), soğan (3-4 adet), kıyma (250 gram), salça, yağ.

Hazırlanışı: Patatesler küp şeklinde doğranır. Salçayla kavrulan soğan ve kıymaya ilave edilir. Su ilave edilerek pişirilir.



#### **4.4.11.10.5.6. Pırasa Yemeği**

Malzemeler: Pırasa (yarım kilo), havuç (2-3 adet), soğan (1 adet), salça, yağ.

Hazırlanışı: Yıkanıp süzdürülen pırasalar küçük parçalar halinde doğranır. Yađda kavru lan soğan ve salaya ilave edilerek bir süre birlikte kısık atešte kavru lmaya devam edilir. Karışıma bir miktar pirinç ve doğranmış havuç ilave edilir. Çok az su ilave edilerek kısık atešte pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.5.7. Pazı Mıhlama**

Malzemeler: Pazı (1 demet), soğan (1 adet), yağ, yumurta (2 adet).

Hazırlanışı: Pazılar yıkanır. İnce ince doğranıp haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür ve suyu iyice sıkılır. Bir tencerede sıkılan pazılar soğan ve yağla birlikte kavru lur. Daha sonra bu karışı m fırına dayanıklı başka bir kaba alınır. Karışımın zerine yumurta kırılır ve fırına verilir. Fırında yumurtalar iyice pişince servis edilir.

#### **4.4.11.10.5.8. Sarambula**

Malzemeler: Pırasa (yarım kilo), soğan (2 adet), fırın mısırı unu, i yağ.

Hazırlanışı: İç yağı bir tencerede eritilir. İnce doğranan pırasalarla birlikte soğanlar bu yağda kavru lur. Kavru lan bu karışıma fırın mısırı unu ilave edilir. Su ilave edilerek pişmeye bırakılır.

#### **4.4.11.10.5.9. Zimlange Kavurması**

Malzemeler: Zimlange (diken filizi), soğan (2 adet), tereyağı (2 yemek kaşığı)

Hazırlanışı: Zimlangeler bol suyla haşlanıp soğumaya bırakılır. Küçük küçük doğranmış soğanlar yağda kavru lur. Ardından zimlangeler eklenip karıştırılarak pişirilir.

#### **4.4.11.11. Tavalar**

##### **4.4.11.11.1. Hamsili Kaygana**

Malzemeler: Hamsi (1 kase), yumurta (3 adet), maydanoz (yarım demet), yeşil soğan (yarım demet), pazı (4 yaprak), karalahana (1-2 yaprak), pırasa (1 sap), buğday unu (3 yemek kaşığı), mısır unu (4 yemek kaşığı), sıvı yağ (1 çay bardağı), tuz (1 çay kaşığı), karabiber (1 çay kaşığı), pul biber (1 çay kaşığı)

Hazırlanışı: Hamsiler yıkanarak ayıklanır. Tüm yeşil sebzeler ince ince doğranır. Bütün malzemeler sıvı yağın yarısıyla birleştirilerek karıştırılır. zerine baharatlar serpilir. Ardından yağın diğer yarısı tavaya dökülerek kızdırılır. Karışı m tavaya dökülerek üstü ve altı çevrilerek pişirilir.

#### **4.4.11.11.2. Patates Kayganası**

Malzemeler: Patates (5-10 adet orta boy), sıvıyağ (1 su bardağı), yumurta (2 adet), telli peynir (1 kase), tuz.

Hazırlanışı: Patatesler tencere yardımıyla haşlanır. Soyulduktan sonra kaşık yardımıyla ezilirler. Tuz eklenir. Kızarmış yağ üzerine ezilen patatesler ince şekilde serilir. Arasına peynir koyularak üzerine tekrar patates serilir. Yumurtalar ayrı bir kaptaki çırpılarak kızarmakta olan patateslerin her yanına gezdirilir. Tavanın kapağıyla alt üst edilerek kızartılır.

#### **4.4.11.11.3. Sebze Kayganası**

Malzemeler: Külür tepesi (1 demet), taze soğan (1 demet), taze patates yaprağı (1 demet), pazı (1 demet), yumurta (2 adet), tuz, patates veya havuç (1 adet), mısır unu (1 kase), sıvıyağ (1 su bardağı).

Hazırlanışı: Külür tepesi, taze soğan, patates yaprağı, pazı ince ince doğranarak harmanlanır. Patates veya havuç rendelenir, mısır unu, tuz da ilave edildikten sonra yoğrulur. Kızgın yağın üzerine bu karışım ince şekilde serilir. Çırpılan yumurtalar kızaran karışımın üzerine serilir. Alt üst edilerek kızartılır.

#### **4.4.11.11.4. Kabak Sirimi Tavası**

Malzemeler: Kara kabak (2-3 adet), mısır unu, şeker, tuz, yağ.

Hazırlanışı: Kabaklar soyularak içleri boşaltılır. Mısır unu, şeker ve tuzla karıştırılarak tavaya serilir. İki tarafı da pişecek şekilde tavada kızartılır.

#### **4.4.11.11.5. Latir Tepesi Tavası**

Malzemeler: Latir tepesi (1 demet), soğan (1 adet), un, yağ.

Hazırlanışı: Latir tepesi haşlanır. İnce kıyılan soğanla birlikte un ilave edilerek karışım haline getirilir. Tavaya yayılır ve kapak yardımıyla tavanın şeklini alacak şekilde bastırılır. Yağ ilave edilerek iki tarafı da kızartılır.

#### **4.4.11.11.6. Otluk Tavası**

Malzemeler: Pazı (yarım demet), pırasa (3-4 sap), latir tepesi (yarım demet), yeşil soğan (yarım demet), yumurta (2 adet), un, tuz, yağ.

Hazırlanışı: Otluk tavası olarak bilinen tava hemen hemen bilinen tüm tava çeşitlerinin bir karışımı görünümü arz eder. Eldeki tüm otların karıştırılmasıyla yapılabilir. Bu tavanın hazırlanmasında kullanılacak otlar haşlanır ve sıkılarak acı suları çıkarılır. Mısır unu veya beyaz unla

kariştirilir, tavaya serilir. İki tarafı da kızaracak şekilde yağda kızartılır. Bir tarafa kızardığında çevrilir ve diğer taraf kızarıırken üstüne bir adet yumurta kırılır.

#### **4.4.11.11.7. Patlıcan Tavası**

Malzemeler: Patlıcan (4-5 adet), mısır unu, yağ.

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanarak alacalı soyulur. Uzunlamasına dilimlenir ancak patlıcan dilimleri tepesinden ayrılmayacak şekilde bütün olarak bırakılır. Derin bir tencerede tuzlu suda haşlanır. Haşlanan patlıcanlar mısır ununa bulanır. Orta ısıda çevrilerek kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.

#### **4.4.11.11.8. Pazı Tavası**

Malzemeler: Pazı (1 demet), soğan (1 adet), havuç (1 adet), un, yumurta (1 adet), yağ.

Hazırlanışı: Pazılar doğranır. Üzerine havuç ve soğan rendelenir. Un ilave edilip yumurta kırılarak çok cıvık olmayan bir hamur kıvamı elde edilir. Karişim tavaya serilerek iki tarafı da pişecek şekilde yağda kızartılır.

#### **4.4.11.11.9. Pırasa Tavası**

Malzemeler: Pırasa (yarım kilo), mısır unu, yağ.

Hazırlanışı: Doğranan pırasalara acısını alması için tuz atılıp ovulur. Daha sonra mısır unu ilave edilerek harmanlanır. Karişim tavaya serilerek yağda iki tarafı da kızartılır. Tüm tava yemeklerinde olduğu gibi kızartma işleminde tavadaki malzemeyi çevirmek için tavanın şeklindeki yuvarlak kapaklar kullanılır.

#### **4.4.11.11.10. Tomara/Galdirik Tavası**

Malzemeler: Tomara otu (1 demet), beyaz un, yağ.

Hazırlanışı: “Tomara” veya “galdirik” olarak bilinen ot Doğu Karadeniz Bölgesi’nde tüm illerde yetişen yabancı otlardan bir tanesidir. Çoğunlukla dere kenarlarında yetişmektedir. Yaz aylarında toplanan tomara otunun yapraklarının aksine sapları yemek yapımında kullanılır. Toplanan saplar doğranıp haşlanır. Daha sonra sıkılarak içerisinde kalan acı suyun atılması sağlanır. Beyaz unla kariştirilerek tavaya serilir. İki tarafı da pişecek şekilde yağda kızartılır.

#### **4.4.11.11.11. Zaldariza Tavası**

Malzemeler: Zaldariza otu (1 demet), soğan (1 adet), mısır unu, yağ.

Hazırlanışı: Zaldariza/zakdariza otu Trabzon genelinde, özelde ise Akçaabat'ta doğada kendiliğinden yetişen yabancı otlardan biridir. Bu ot toplanıp doğranır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra mısır unu ilave edilerek kapak yardımıyla tavanın şeklini alacak şekilde tavaya bastırılır. Son olarak iki tarafı da yağda kızartılır.

#### **4.4.11.11.12. Zimlangen Tavası**

Malzemeler: Zimlange dikenli (1 demet), mısır unu, yağ.

Hazırlanışı: “Zimlange” veya “zibilange” adı verilen yabancı bir dikenli otun tepesindeki yaprakları toplanır. Doğrandıktan sonra mısır unuyla karıştırılır. Tavada iki tarafı da kızaracak şekilde pişirilir.

#### **4.4.11.12. Tatlılar**

Trabzon mutfağının önemli bir bölümünü tatlılar oluşturmaktadır. Kentin tarihi dönemlerinde pek çok farklı tatlı ve bu tatlıların yapıldığı yerler ön plana çıkmıştır. Bu mekânların başında geçmişten günümüzde Trabzon kent kültürünün önemli gastronomi durakları olan Beton Helva, Karabekir Şekerleme, tatlıcı Salim Bey'in mirasını devam ettiren Selim Pastanesi, Nejla Hanım, Uğur Usta vb. gelmektedir. Ayrıca uzun yıllar Trabzon kent meydanında faaliyet gösteren Güloğlu Lokantası başarılı şerbetli tatlılarıyla dikkat çekmektedir. Mustafa ve Kazım Özbak kardeşler tarafından markalaştırılan Beton Helva, dökme helvacılık alanında sınırları Trabzon şehrini aşmış, Ankara'da şube açacak derecede başarılı olmuştur. Laz böreğinin ülke sınırları içerisinde duyurulmasına katkı sağlayan işletme Nejla Hanım olmuştur. Tatlıcı Salim ve Karabekir Şekerleme kentin bu anlamdaki kültürel bellek noktalarını oluşturmaktadır. Bu noktada kentin bu anlamdaki birinci kuşak ustalarının da adını mutlaka zikretmek gerekir. Trabzon kent merkezinin tatlı kültürünün oluşmasında tatlıcı Salim kadar onu yetiştiren tatlıcı Raif Usta birinci nesil tatlı ustasıdır. Daha sonra Raif ustanın yetiştirdiği ikinci nesil tatlıcılar Salim, Kâmil ve Kambur Mehmet Ustalar Trabzon kent merkezinde tatlı etrafında zengin bir sosyal ortam oluşmasına katkı sağlamışlardır. Raif Usta baklavasıyla tanınırken Mehmet ve Salim Ustalar yaptıkları dondurmaya kendilerinden söz ettirmiştir.

Trabzon kent merkezinin yanı sıra Akçaabat da tatlıcılık açısından önemli bir merkezdir. Dökme helvacılık alanında Akçaabat birden çok köklü markaya ev sahipliği yapmaktadır. Helvacılıkta, Gerigelmez ailesinin Akçaabat'a has un helvasındaki başarısı son derece önemlidir. Ayrıca Helvacıoğlu, Trabzon Döküm Helva önemli markalar arasında yer almaktadır. Akçaabat'ta faaliyet gösteren işletmelerden bir diğeri ise Menekşe Pastanesi'nin devamı niteliğindeki Damla Pastanesi'dir.

#### 4.4.11.12.1. Çekme Helva

Malzemeler: Un, şeker, tereyağı, limon.

Hazırlanışı: Çekme helva Trabzon'da yalnızca Akçaabat ilçesi Derecik mevkiinde yapılması açısından müstesna bir tatlıdır. Bu tatlıyı özel kılan bir başka özellik ise yapım aşamasında yoğun işçilik ve kas gücü gerektirdiğinden erkekler tarafından kalabalık bir ekiple yapılan tatlıdır. Bu tatlıyı yapmak için en az dört beş erkek birlikte çalışmaktadır. Bu çalışma ortamı, maddi bir tüketim nesnesi helvayı üretmesinin yanı sıra bulunduğu ortamda meydana gelen sosyal çevreyi de düzenlemesi açısından dikkate değerdir. İmalat esnasında çeşitli sohbetler, fıkralar, şakalar benzersiz bir sözlü kültür ortamı yaratmaktadır. Ayrıca çalışan kişilerin yanında bulunan ve üretim sürecini gözlemleyen bir sonraki kuşak, bir usta çırak ilişkisi eğitim sürecine tanıklık etmektedir. (Bk. Ekler, Çekme Helva Yapım Aşamaları)

Çekme helvanın yapımı şu şekildedir: Bir tencere içerisine konan şeker üzerine şekeri yüzleyecek kadar su konur. Burada şekerin miktarı yaklaşık 2,5 kg olmalıdır. Aksi takdirde helvanın çekim işlemi zor olur. Şekerli su ocağın üstüne konur ve karıştırılmaya başlanır. Su kanayıp buharlaşmaya başlayınca şeker karamelize olmaya başlar ve rengi kahverengine doğru esmerleşir. Burada şerbetin içine bir miktar limon suyu ilave edilir. Limon suyu şerbetin sertleşmesini ve bir arada durmasını sağlayacaktır. Çok koyulursa helva çok sert olacağından çekmesi çok zor olacaktır. Bu sebepten ölçüsünün iyi bilinmesi gerekir. Şerbet iyice ağdalı bir kıvama geldiğinde altı kapatılır ve büyük bir sini, tepsi veya mermer bir zemin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Aynı bir geniş tepside beyaz un kavrulur. Soğuyan karamelize şeker bulunduğu tepsi üzerinde soğuyunca donar. Bu donmuş macunu çıkarmak için helvayı yapan kişiler tepsinin etrafında yuvarlak bir halka oluşturur. Bir başka kişi de elinde bir kase tereyağı tutarak tepsinin etrafını yağlar. Ayrıca çalışan kişiler de ellerini bu yağla yağlar. Parmak uçlarıyla ittirerek macunun tepsinin ortasına toplanması için gayret edilir. Sonunda ortaya macundan büyük bir top meydana gelir. Bu top elden ele gezdirilerek elde yoğrulmaya devam edilir. Macun bu esnada halen sıcak olduğundan bir kişinin uzun süre elinde tutması imkansızdır. Bu yüzden çalışan herkes elden ele gezdirerek macun topunu biraz çekip biraz katlayarak durmaksızın yoğurur. Tepsiye yapışıp kalan macun varsa bu da tepsiye sıcak su dökülüp yumuşatılarak alınır. Yoğurma işlemi bittikten sonra macun iyice uzatılarak büyükçe bir tekerlek oluşturulur. Bu tekerlek kavrulmuş unla dolu tepsi içerisine yerleştirilir. Herkes yine halka şeklinde tepsi etrafına dizilir. Macun unla karıştırılıp çekilmeye başlanır. Macun yapışkan olduğundan uzun süren bu işlem süresince una yapışır. Zor ve kol kuvveti gerektiren bu işlemi macun iyice soğumadan yapmak gerekir. Un ve macun birleşip helva kıvamına ulaştıklarında üzerinde kalan fazla un silkinir. Tepside kalan fazla un ise sıyrılıp alınır. Bu işlemden sonra geriye hazırlanan helvanın tellendirmesi kalır. Helva havaya kaldırılıp pişmaniye benzeri tellendirilerek parçalara ayrılır. İyice soğuduğu için artık yenmeye hazır hale gelmiştir.

#### **4.4.11.12.2. Un Helvası**

Malzemeler: Beyaz un (yarım kilo), tereyağı, şeker (1 kilo), su.

Hazırlanışı: Un tereyağında kızarıncaya kadar kavrulur. Ayrı bir yerde şeker ve su karıştırılarak şekerin suyun içinde erimesi sağlanır. Bu su kaynatılarak helvanın balı oluşturulur. Kaynayan bal kavruan helvanın üstüne dökülür. Topaklanmayı engellemek için helvayı bu esnada sürekli karıştırmak gerekmektedir. Balı döküp karıştırılırken helvanın kıvamına da dikkat edilmesi gerekir. Helvanın kıvamının çok katı veya çok cıvık olmamasına dikkat edilir. Balı iyice yedirilen helva daha sonra soğuması için bir tepsinin içine aktarılır. Üstüne kavrulmuş fındık içi serpilir. İsteğe göre sıcak veya soğuk halde servis edilebilir.

#### **4.4.11.12.3. Mısır Unu Helvası**

Malzemeler: Mısır unu (yarım kilo), tereyağı, şeker (1 kilo), su.

Hazırlanışı: Mısır unundan yapılan helva tıpkı normal helva gibi yapılır. Un tereyağında kavrulur. Şeker ve sudan hazırlanan şerbet kavruan una yavaşça yedirilir. Bu esnada yine hızlıca karıştırılarak helvanın topaklanması engellenir. Hazırlanan helva soğuması için belirlenen porsiyonlarda tabaklara veya bütün haline başka bir yüzeye alınır. Mısır unundan yapılan helvanın rengi beyaz unla yapılan helvaya göre daha kavruk ve dolgun gözüktür.

#### **4.4.11.12.4. Baklava**

Malzemeler: Fındık/ceviz (1 kilo), şeker (1 kilo), beyaz un (1 kilo), tereyağı, su.

Hazırlanışı: Un ve sudan hamur yoğrulur. Yoğruan hamur yumruk büyüklüğünde kesilerek dinlendirilir. Oklava yardımıyla her bir yufka çok ince olacak şekilde tepsi büyüklüğünde açılır. Ayrı bir yerde şekerle karıştırılan bisküvi, fındık veya ceviz dövmesi hazırlanır. Tepsi yağlanır, açılan yufkalar arasına hazırlanan ezme serpilerek ve araları yağlanarak, üst üste yığılır. En üste çokça yağ dökülür. Bıçakla dilimlere ayrılan baklava, fırına verilir. Piştikten sonra, önceden hazırlanan soğutulmuş şerbet, baklavanın üstüne dökülür. Baklava soğumaya terk edilir.

#### **4.4.11.12.5. Burmalı / Kocaman Gerdanı**

Malzemeler: Fındık/ceviz (1 kilo), şeker (1 kilo), beyaz un (1 kilo), tereyağı, su.

Hazırlanışı: Burmalı tatlısında baklavada olduğu gibi hamur hazırlanır. Fındık veya ceviz dövmesi de hazırlanır. Yufka açılır, baklavada olduğu gibi tepsiye sıralanır. Yufka katlarının arasına iç malzemedden bolca koyulur. Tatlının baklavadan tek farkı yufkaların oklavada rulo halindeyken büzülerek tepsiye halkalar halinde dizilmesidir. Yufka büzüldüğünde alınan körük görüntüsü sebebiyle “gocaman gerdanı” olarak da bilinmektedir. Kızardıktan sonra üzerine şerbet dökülür.

#### 4.4.11.12.6. Kabak Tatlısı

Malzemeler: Toz şeker (yarım kilo), kestane (bal) kabağı (1 kilo), kavrulmuş ve çekilmiş fındık.

Hazırlanışı: Kabaklar soyulduktan sonra küp küp dilimlenir. Yıkılarak ıslak bir şekilde tencereye koyular üzerine şeker ilave edilir. Akşamdan sabaha kadar bekletilir. Sabahleyin kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra fırına sürülerek bir miktar kurutulmuş kırılaşması sağlanır. Son olarak üzerine dövülmüş fındık içi koyulur.

#### 4.4.11.12.7. Sütlaç

Malzemeler: Süt (2 litre), pirinç (1 kase), toz şeker (1 kilo), tuz, fındık.

Hazırlanışı: Pirinçler yıkandıktan sonra tencerede kaynamakta olan sütün içine koyulur. Biraz piştikten sonra içine şeker ve çok az tuz ilave edilir. Katılaşmaya kadar pişirilir. Kâselere boşaltılarak üzerine fındık serpilir. Maçka ilçesinde yer alan Hamsiköy'de sütlaçlar piştikten sonra küçük toprak güveçlere döküldükten sonra fırına verilir. Fırına verilen sütlaçın üzeri katılaşan ve karamelize olan kaymaktan ötürü kızarır. Son yıllarda revaçta olan Hamsiköy sütlaç şehrin müstakil tatlıları arasına girmiştir.

#### 4.4.11.12.8. Pirinç Burması

Malzemeler:

Hamuru için: Su, tuz, yumurta (1 adet), buğday unu (1 kilo), sıvıyağ (1 çay bardağı).

Harcı için: Pirinç pilavı (1 tencere), kuru soğan (3 adet), üzüm kurusu (1 kase), toz şeker (1 kase), tereyağı (1 kase).

Hazırlanışı: Yumurta, yağ, tuz, su, un katılarak yumuşak hamur elde edilir. Soğanlar ince doğranıp tereyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Bu karışımın üzerine pilav dökülür. Elde edilen hamuru küçük parçalara bölerek oklava yardımıyla ince açtığımız yufkanın içerisine harcından koyulur. Şeker ve üzüm kurusu da ilave ederek oklavaya sarılır hamur. Burma haline getirilerek tepsiye dizilir. Üzerine eritmeden parça parça tereyağı koyulur. Hafif şeker serpilerek fırında pişirilir.

#### 4.4.11.12.9. Kabarcık Tatlısı

Malzemeler: Süt (1 su bardağı), yumurta (1 adet), karbonat (1 tatlı kaşığı), sıvıyağ, buğday unu (1 su bardağı), su, tuz, şeker (1 su bardağı).

Hazırlanışı: 1 ölçek şekere 1 ölçek su karıştırılıp şerbet elde edilir ve soğumaya bırakılır. Süt, yumurta, su, tuz birlikte çırpılır. Unun içine karbonat koyulur. Unlu karışım çırpılan süt, yumurta, su ve tuza katılır. Yumuşak bir hamur elde edilir. Derin bir kabın içine bol yağ dökülür ve kızdırılır.

Kızgın yağın içine kaşıkla alınan yuvarlak parça hamurlar yağda kızartılır. Kevgir yardımıyla alınıp soğuk şerbetin içine atılır. Şerbetten de alınıp başka kaba dizilir.

#### **4.4.11.12.10. Cirihta/Zilifta/Ziliftar**

Malzemeler: Yumurta (1 adet), maya, su veya süt (1 su bardağı), tuz, un, yağ.

Hazırlanışı: Önce yumurta kırılır, bardağın içinde eritilen maya kabardıktan sonra diğer malzemelerle birlikte karıştırılır. Aldığı kadar un ilave edilir. Kek hamuru kıvamında bir hamur elde edilir. 10 dakika dinlendirildikten sonra tavada kızdırılan sıvıyağın içine kaşık yardımıyla parça parça koyulur. Alt üst edilerek kızartılır. İsteğe göre şeker ilave edilerek veya sade yenilir.

#### **4.4.11.12.11. İrmik Tatlısı**

Malzemeler: İrmik (1 su bardağı), beyaz un (2 yemek kaşığı), yoğurt (1 su bardağı), yumurta (2 adet), şeker, su.

Hazırlanışı: Yumurta, yoğurt ve un karıştırılır. Daha sonra en az irmik ilave edilip pişirilir. Karışıma imkanlar dahilinde varsa bir paket kabartma tozu ilave edilir. İyice pişirildikten sonra soğumaya bırakılır. Ayrı bir kapta şeker ve sudan tatlı için şerbet hazırlanır. Hazırlanan şerbet sıcakken soğuk tatlıya dökülerek beklenir. Böylece tatlı servise hazır hale gelir.

#### **4.4.11.12.12. Momoliga**

Malzemeler: Mısır unu, tereyağı, şeker, su.

Hazırlanışı: Kaynayan suyun içerisine mısır unu atılarak hızlıca karıştırılır. Karışım lapa halini alıp pişince başka bir tepsi içerisine konan suyun içerisine bir kaşık yardımıyla yedirilerek aktarılır. Ayrı bir yerde şekerle birlikte eritilen tereyağı tepsiye aktarılan mısır lapasının aralarına yedirilir. Kat kat yığılan şekerli lapanın üzerine en son kızdırılan tereyağı gezdirilir.

#### **4.4.11.12.13. Nişasta**

Malzemeler: Beyaz un, süt, su, şeker, tereyağı.

Hazırlanışı: Suyla süt bir kap içerisinde karıştırılarak kaynatılır. Kaynayan süte bir miktar tuz ve şeker atılır. İnce bir elekten geçirilen un süte ilave edilir. Topaklanmaması için hızlıca karıştırılarak kıvam alması sağlanır. Unun iyice piştiğinden emin olmak için karışımdan kabarcıklar çıkana kadar pişirilir. Katılaşmaya başlayınca pişirme işlemi sonlandırılır ve karışım bir tepsiye dökülür. Geçmişte bakır sahanların bu iş için kullanıldığı bilinmektedir. Daha sonra üzerine tereyağı dökülerek servis edilir.



#### **4.4.11.12.14. Yufka Tatlısı**

Malzemeler: Kuru yufka (10 adet), kavrulmuş ve kıyılmış fındık (1 kase), şeker, su, sıvıyağ.

Hazırlanışı: Bir kabın içerisine soğuk su koyulur. Kuru yufkalar bu suyun içerisinde hafif ıslatılır. Tavada kızdırılmış yağın içerisine 2-3 tanede bir alt üst edilerek aralarına da fındık koyularak kızartılır. Tepsinin içerisine koyularak dilimlenir. 1 ölçek su, 1 ölçek şekerle kaynatılmış olan şerbet ılıkken yufkaların üzerine dökülür.

#### **4.4.11.12.15. Ekmek Tatlısı**

Malzemeler: Ekmek, tereyağı, şeker, yumurta.

Hazırlanışı: Bayatlayan ekmeklerin ziyan olmasını engellemek için yapılan bir tatlı türüdür. Bayat ekmek dilimler halinde çırpılmış yumurtaya bulanarak yağda kızartılır. Şeker ve sudan oluşan şerbet kaynatılarak tatlının balı oluşturulur. Bal soğuyunca kızaran ekmeklerin üzerine dökülür ve ekmeklerin balı çekmesi için bir müddet beklenir.

Ekmeğin yumurtaya bulanıp kızartılmadan yapılan bir başka ekmek tatlısı tarifinde ise kaynayan balın içerisine ayrıca tereyağı ilavesi de yapıldığı bilinmektedir.

#### **4.4.11.12.16. Makarna Tatlısı**

Malzemeler: Makarna, şeker.

Hazırlanışı: Evde yapılan kesme makarna veya hazır paket makarna haşlandıktan sonra üzerine şeker dökülerek oluşturulan tatlı makarna tatlısıdır. Genellikle çocuklar tarafından tüketilmektedir.

#### **4.4.11.12.17. Ekmek Makarnası**

Malzemeler: Bayat ekmek, tereyağı, su, şeker (3 çorba kaşığı), su (1 su bardağı).

Hazırlanışı: Bayat ekmekler küçük parçalara bölünerek doğranır. Bayat ekmekler buharla yumuşatılır. Tereyağı eritilir üstüne su ilave edilir. İçine şeker koyularak kaynatılır. Bu karışım ekmeklerin üzerine gezdirilir.

#### **4.4.11.12.18. Zumur**

Malzemeler: Ekmek, tereyağı, şeker.

Hazırlanışı: Zumur tatlısı bayat ekmek içinden yapılacağı gibi yeni yoğrulup pişirilen bir ekmekten de yapılabilir. Bu tarifte ekmek küçük parçalar halinde eritilen tereyağı içerisine atılıp kavrulur. Kavrulduktan sonra üzerlerine şeker dökülüp yenir.

#### **4.4.11.12.19. Erik Pestili**

Malzemeler: Erik, şeker, mısır unu.

Hazırlanışı: Çekirdeği çıkarılan erikler haşlanır. Haşlama esnasında suyun içerisine göz kararı şeker ilave edilir. Daha sonra bu suyun içerisine mısır unu katılarak karıştırılır. Karışımın çok sulu olmamasına dikkat edilir. Karıştırma işi bitince tezgâh vb. düz bir zemine ince bir kat halinde dökülür. Kuruyunca donarak pestil halini alan meyveli karışım istenilen şekilde kesilerek tüketilir.

#### **4.4.11.13. İçecekler**

##### **4.4.11.13.1. Hoşaf/ Komposto**

Malzemeler: Kuru kayısı/kuru üzüm/kızılcık/kuru elma/kuru armut/ayva/kuru veya yaş erik/kuru incir (1 kase), şeker (1,5 kase), su.

Hazırlanışı: Hoşaf kurutulmuş meyveden, komposto ise taze meyveden yapılan meyve suyudur. İsteğe göre kullanılan malzeme (erik, armut, kızılcık vb.) değişebilir. Meyve, 2 litreye yakın suyun içerisine koyularak kaynatılır. Yaklaşık 5 dakika kaynadıktan sonra içine şeker ilave edilir. Soğuduktan sonra genellikle pilavların yanında servis edilir.

##### **4.4.11.14. Reçeller**

Reçel yapımında bölgede yetişen tüm meyveler kullanılmaktadır. Elma, ayva, vişne, dut, incir, erik reçelinin yapımı yaygın olmakla birlikte bölgede ayrıca kızılcık, kuşburnu, karayemiş ve “mora” adı verilen böğürtlen meyvelerinin reçeli de yapılmaktadır.

Reçel yapımında kullanılacak meyvenin cinsi kadar olgunluk derecesi de önemlidir. Reçeli yapılacak meyvenin ham olmasına dikkat edilir. Yaralı, ezik, çürümeye başlayan meyveler reçelin yapısını bozacağı için reçellik olarak ayrılmazlar. Reçelin yapımı ise şöyledir: Meyveler öncelikle yıkanır ve suları süzülür. Elma, erik gibi kabukları sert olabilen meyvelerin reçeli yapılacaksa reçellik meyveler içlerindeki suyu salmaları için toz şekere yatırılarak bir akşam bekletilebilir. Su ve şekerden hazırlanan şerbet derin bir tencerede kaynamaya bırakılır. Kaynama noktasına az bir zaman kala meyveler şerbetin içerisine ilave edilir. Pişme süresi boyunca reçelin içindeki şekerin dibe tutup yanmaması için karıştırılması gerekmektedir. Ancak karıştırma işlemi yalnızca temiz tahta kaşık kullanılarak yapılır. Metal kaşık reçelin kimyasına bozacağı için tercih edilmez. Reçel iyice kaynamaya başladığında tencerenin yüzeyine çıkan köpükler kaşık yardımıyla temizlenir. Reçelin kıvamının belirlenmesi için kaynama işlemi esnasında reçele tereyağı da katılabilmektedir. Reçel bir müddet kaynadıktan sonra kaşık yardımıyla küçük bir parça bir tabağa alınarak reçelin kıvamı kontrol edilir. Eğer istenilen katılığa ulaşırsa ocağın altı kapatılır. Reçel temiz kavanozlara sıcakken

doldurulur. Kapakları kapatılan kavanozlar ters çevrilerek kendiliğinden vakumlanmaları için bekletilir. Kavanozlar soğuduktan sonra reçeller serin ve güneş ışığı almayan bir yere kaldırılır.

#### 4.4.11.15. Değerlendirme

Organik bir süreç olan beslenme aynı zamanda kültürel bir olgu olması nedeniyle her coğrafyada, kültürde farklılık gösterir. Tarihsel süreç içerisinde farklı kültür ve medeniyet daireleriyle temasa geçen milletler farklı unsurları bünyelerine dahil ederler. Mutfak ve beslenme kültürü bu kültürel etkileşimin en hassas ve yüksek seviyede yaşandığı alanlardan bir tanesidir. Ticaret, göç, savaş vb. pek çok unsurun neden olduğu toplumların büyük topluluklar halinde bir yerden başka bir yere taşınması, insanların elbette gittikleri yeni yerde mevcut beslenme alışkanlıklarını sürdürmek istemeleri gibi yeni geldikleri yerin alışkanlıklarını da denemelerine fırsat sağlayacaktır. Türk kültürü yayıldığı yirmi beş milyon kilometrekarelik geniş coğrafi alan düşünüldüğünde bu etkileşimin belki de dünyadaki en önde gelen örneklerini sergilemektedir. Tarihte farklı dönemlerde Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının büyük bir bölümünde hakimiyet sağlayan Türklerin, lingua franca'nın Türkçe olduğu bir dönem ve coğrafyada mevcut mutfak kültürlerinin de beslenme alışkanlıklarını şekillendirdiği söylemek yanlış olmaz.

Trabzon bu tarihsel süreç içerisinde dört bin yıllık bir kültürel birikimi bünyesinde barındırmaktadır. Bir imparatorluk kenti olan Trabzon konumu itibarıyla tarihinin tüm evrelerinde iklimi, yerleşime uygun yapısı, verimli toprakları, zengin orman arazileri sebebiyle ön plandadır. Doğu Karadeniz'i asırlar boyu İç Anadolu coğrafyasına bağlayan Maçka Vadisi'nin sahilde deniz yoluyla birleşmesi, doğuda İran transit yolunun başlangıç noktası olması sebebiyle kent ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda her dönem ön planda olmuştur. Şüphesiz, kentin bu iddialı konumu beslenme alışkanlıklarının da düzenlenmesinde etkilidir. Burada dikkat edilmesi gereken husus coğrafyanın kentin kültürel dokusunda yarattığı farklılıkların beslenmede de etkili olduğudur. Bir liman kenti olması hasebiyle denizciliğin yaşamın idamesinde ana amillerden biri olması, balık üzerine zengin bir mutfak gelişmesini sağlamıştır. Balıkla ilgili tariflere bakıldığında Karadeniz bünyesindeki tüm balıkların tava, ızgara, fırında pişirme ve buğulama başlıkları altında çeşitli tariflerle pişirildiğini görmek mümkündür. Kentte balık restoranlarının sayılarının son yirmi yılda artması bu noktada dikkat çekicidir. Bunun en büyük sebebi kentte yaşayan sakinlerin tarihin her döneminde avcılığından temizlenmesi ve pişirilmesine kadar süreçte balıkla iç içe olmasıdır.

Balığı hiçbir zaman dışarıda tüketilecek bir gıda olarak görmeyen kent halkının balıkla olan ilişkisi, geçimini hayvancılıkla sağlayan yüksek rakımlı ilçelere gidildiğinde değişmektedir. Çaykara, Araklı, Maçka, Şalpazarı gibi denize kıyısı olmayan, yaylası bulunan yüksek rakımlı ilçelere gidildiğinde beslenme alışkanlıklarının deniz kültüründen uzaklaştığı görülmektedir. Trabzon mutfağının ana beslenme unsurları olan karalahana, mısır ve fasulyenin yanına bu noktada hayvansal gıdaların girdiği görülmektedir. Türklerin önemli bir kolunu oluşturan Çepni boyunun

tarihsel süreçte Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki iskânı, süt ve süt ürünlerinin geçmişte olduğu gibi günümüzde de benzer veya aynı formlarda üretiminin devam ettiğini göstermektedir. Geleneksel gıda muhafaza yöntemleri, yayıkla yağ yapımı, üretilen süt ürünlerinden ağız bu kültürel sürekliliğin akla ilk gelen ürünlerindedir. Kent genelinde süt ürünleri üretimi yapan pek çok tesisin bulunması, yaylacılık faaliyetlerinin mevcudiyeti, Akçaabat'taki köftencilik üzerine geniş bir yeme içme kültürünün bulunması hayvancılığın, et ve süt ürünlerinin gelişiminin birer göstergesidir.

Trabzon mutfağı et üzerine olduğu kadar sebzeler ve otlar üzerine kurulu bir mutfaktır. Kentin beslenme kültürüne bakıldığında mutfağın büyük bölümünü lahana, mısır ve fasulye oluşturmaktadır. Lahana ve fasulyeden pek çok farklı yemek tarifi yapılmakta, bunlara hububat olarak mısırdan elde edilen farklı boyutlardaki un ve yarmalar eşlik etmektedir. Ayrıca ülkenin geri kalanında bilinmeyen Doğu Karadeniz'e özgü tomara vb. yabancı otlarla yapılan yemekler Trabzon mutfağına özgün bir değer katmaktadır.

#### **4.5. Geleneksel Halk Teknolojisi**

##### **4.5.1. Aydınlatma Araç Gereçleri**

İnsan, önce mağara duvarlarını ardından evlerin duvarlarını çirali odunları, hayvanî ve bitkisel kökenli yağları yakarak aydınlatmıştır. Bu yağların birleşiminden oluşan mumların tarihçesi ise Romalılar'a kadar dayanmaktadır. Romalılar, sıvılaştırılmış don yağını keten ya da pamuk ipliklerinden yapılan fitillerle birleştirerek mum üretmişlerdir. Orta Çağ'da balmumu; XVIII. yüzyıla gelindiğinde ise balina avcılığının yaygınlaşmasıyla balina yağı mum yapımında ham madde olarak kullanılmıştır. Sanayi Devrimi'nden sonra aydınlatma petrol ve türevleri gibi madenî yağlar kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Bu aydınlatma araçlarından en uzun süre kullanılanları kav ve çıradır.

Kav, meşe, dişbudak, söğüt, kavak gibi ağaçların kabuğunda yetişen bir mantardan (kavmantarı) elde edilen sünger formunda bir maddedir (Oğuz, 2001: 471). İç Anadolu'da ise kav, bu mantardan değil, süpürge otunun dibindeki pamuksu yapıdan elde edilmektedir. Kav, 1960'lı yılların ortasına kadar erkeklerin ceplerinde, sigara vb. yakmak için çakmak ve çakmak taşıyla beraber taşınmıştır.

Farsça "çerağ" kelimesinden gelen çıra, çam gibi reçineli araçların sakızlı bölümlerinden elde edilen bir çubuktur. Ağacın yağlı bölümlerinden oluşturulan, kolay yanan bir materyal olan çıra; "aydınlatma gereçlerinin gelişmediği dönemlerde ya bir yere takılarak ya da elde taşınarak kullanılıyordu" (Oğuz, 2001: 470). Çırayla yanan kandil ve fenerler özellikle Osmanlı Dönemi'nde sıkça tercih edilmiş; İstanbul'da yatsı namazından sonra dışarıya kandilsiz çıkmak yasaklanmıştır.

Arapça “kındil” kelimesinden gelen kandil (Devellioğlu, 2006: 487), Osmanlı Dönemi’nden 1930’lu yılların sonuna dek önemli bir aydınlatma aracı olmuştur. Toprak, kil, taş, demir ve pirinçten üretilen kandiller, dönemin dini ve sosyal hayatından önemli bir yer tutmuştur. Camilerde Ramazan ayının tamamında kandil yanması ve teravih namazlarından sonra minarelerden kandillerin bırakılması bu öneme örnek gösterilebilir. Kandilin dinî-tasavvufî edebiyat ürünlerine, atasözü ve deyimlere de etkisi bulunmakta; ancak bunlar konumuz dışında kalmaktadır. Trabzon, XVI. yüzyıl başlarında kurulan şem-hânesiyle aydınlatma sorunu yaşamayan bir bölge olmuştur. Tayyib Gökbilgin tarafından aktarılan Trabzon livası şem-hâne resmî kanunnamesi, mumun halkın en önemli aydınlanma gereği olduğunu ortaya koymaktadır:

“Trabzon şem-hâne resmi de Padişah hassları arasında idi. Bu hususta vaz olunan kanuna göre, hariçten balmumu geldiğinde Trabzon’da bir batmanı 45 akçeye alınmakta, işlenip mum olduktan sonra teraziye girip satılan mumun batmanı 84 akçeye, teraziye girmeyen ve ‘mürde’ tabir edilen mumların batmanı da 108 akçeye satılmakta idi. Dışarıdan gelen mum ne kadar pahalı olursa olsun 62 akçeden ziyadeye satılmayacaktı. Trabzon’daki mum imâlâthanelerinden alınan bu vergi bir nevi Padişah has mukataası idi ve XVI. asır başlarında senede 15000 akçe bir gelir temin ediyordu. Halbuki, Edirne şem-hâne mukataasının XV. asır sonlarında üç senede 100.000 akçe bir varidatı mevcuttu ki, hemen iki mislinden fazla demektir. Mamafi, Tokat şehrinin h. 890’da (1485) mum-hâne mukataası diğer bazı mukataalarla birlikte (boya-hâne, boza-hâne, at-pazarı, hububat-pazarı vs. resimleri ile) senede 102.700 akçe olduğuna göre Trabzon şem-hânesi kapasitesinin bu devirde Tokat’daki ile aşağı yukarı aynı derecede bulunduğu söylenebilir” (1962: 301).

XIX. yüzyılın ortalarında Avrupa’da büyük ölçüde kullanılmaya başlanan gaz lambaları Tanzimat Dönemi’nde İstanbul’a gelmiştir. Özellikle Galata ve Pera bölgeleri, önce gaz yağı sonra da hava gazı yardımıyla aydınlatılmıştır. 1980’li yılların başına kadar gaz lambaları, Anadolu’da sokak ve ev içi aydınlatma aracı olarak kullanılmıştır. Günümüzde kimi atölyelerde nostaljik, hediyeleşim gibi amaçlarla gaz lambası üretilmektedir.

Doğu Karadeniz Bölgesi ve Trabzon özelinde halkın coğrafî şartlara ve ihtiyaçlarına göre aydınlatma gereçleri ürettiği görölmektedir. Bu gereçler, evlerin içinde kullanılmaya ya da toprakla uğraşırken elde taşınmaya yönelik biçimlerde yapılmaktadır.

Evlerin iç kısmındaki aşanalarda kara ateşin üzerine konulup yakılan “istifla” bitkisi ve mısırın dış kısmı olan “kustel”ler; gaz lambaları, idare lambaları, lüküs iç mekân aydınlatma araçlarındandır. Kendirlerin kurutulmuş sapları “kunzi”ler meşale biçiminde yakılarak köylerde taşınabilir bir ışık kaynağı olarak kullanılmaktadır. Tenekelerin içine gaz yağı dökülmesiyle elde edilen “kara kandil”ler, kürek ya da tenekelerin içine kül ve gaz yağı dökülerek yakılan “külbastı”lar, taşıma kolaylığı sebebiyle köylerde uzun yıllar sıkça kullanılmıştır. Ayrıca denizcilerin yanlarında

taşıdıkları, üst kısmından tutulan ortası yuvarlak camlı deniz lambaları da önemli bir aydınlatma kaynağıdır (Keleş, 2018: 324-326).

#### 4.5.2. Temizlik Araç ve Yöntemleri

İnsan, tarihin en eski çağlarından bu yana temizlik için suyu kullanmaktadır. Eski Mısırlıların sabunu bildikleri düşünülmektedir. Nil nehri vadisinde bolca bulunan bir tür alkalik tuz olan “trona”, hayvani ve bitkisel yağlarla karıştırılarak sabun imal edilmiştir. Mısır papirüslerinde sabun tarifleri ve sabunlarla oluşturulan reçeteler mevcuttur. Orta Çağ’da çamaşır yıkamak için evlerde sabun üretilmiştir. Bu üretimler esnasından hayvan yağlarındaki asitler, bitki küllerindeki alkali karbonatlarıyla tepkimeye girerek sabunu meydana getirmiştir. Ayrıca bu dönemde sabun tıbbî merhem olarak kullanılmıştır. Günümüz sabunundan oldukça farklı olan bu materyal kalıp halinde olmayıp “pişmiş nişasta” formundadır. “Magrib sabunu” ve “Arap sabunu” adıyla bilinmiştir. (Oğuz, 2001: 421, 423)

Türklerde temizlik malzemesi olarak XI. yüzyıla kadar sabun yerine Van Gölü havzasından elde edilen sodalar, çöven, saparna, kaşık otu, kılaya kavuğu, acı ağaç, herdemtaze, tavşan kulağı, hintkestanesi gibi bitkiler ve kül kullanılmıştır (Oğuz, 2001: 424). Bu bitkiler arasında çöven farklı bir özellik taşımaktadır. Köpüren yapısı sebebiyle yünlü kumaşların temizliğinde faydalanılmaktadır (Oğuz, 2001: 426).

Kül, başta çamaşır olmak üzere pek çok maddenin temizliği için su ve sabuna alternatiftir. “Yıkama eriyiği” adıyla da bilinen bu malzemenin icat edilme tarihi bilinmemektedir. Türkiye’de 1950’li yılların sonunda önce büyük şehirlerdeki evlerde ve otel gibi işletmelerde ardından kasaba ve köylere kadar geniş bir alana yayılan çamaşır makinelerinin varlığıyla küllü suyun kullanımı tamamen ortadan kalkmıştır. Ancak 2000’li yılların ortasından beri giderek kalabalık bir insan topluluğu tarafından benimsenen organik ve ekolojik yaşam kültürü, çamaşırların külle yıkanmasını yeniden başlatmıştır. Çamaşır makinelerinin deterjan bölmesine küllü su konularak bu tekniğe başvurulmaktadır.

Anadolu’da sabun üretimi XIX. yüzyıl başlarına dayanmaktadır. Antakya’da bu dönemde taş kazanlarda defne sabunu yapıldığı bilinmektedir. XX. yüzyıl başlarından itibaren zeytinyağı üretiminin olduğu bölgelerde sabunculuk kolu gelişim göstermiştir. Balıkesir’in Edremit ve Ayvalık ilçeleri, İzmir’in Alaçatı bölgesi, Gaziantep’in Nizip ilçesi sabunculuk yapılan yerler arasındadır. Bu sabunlar yurtdışına da ihraç edilmektedir. Karabük’ün Safranbolu ilçesinde de safrandan sabun, Siirt’te bittim meyvesinden, Çankırı’da kaya tuzundan sabun yapılmakta; bu ürünler hem yurtiçinde hem yurtdışında büyük ilgi görmektedir. Özellikle bittim ve kaya tuzu sabunları dermatolojik rahatsızlıklarda tedavi amacıyla kullanılmaktadır.

Kırsal bölgelerde çeşmeler, yalaklar ve sarnıçların yanı sıra çamaşırhaneler su ihtiyacını giderme, hayvanları sulama ve çamaşır yıkama ana işlevleri dışında ortak kullanım mekânı olma özellikleri nedeniyle aynı zamanda sosyal hayatın sürdürülmesine hizmet etmişlerdir. Bazı dönemlerde kırsal yerleşimlerde de dere ve nehir kıyılarında imece usulü ile temizlik işleri yapılmıştır. Daha sonra ise suların yerleşim yerine elde taşınması vasıtasıyla bu gereksinim karşılanmıştır. Günlük hayatın bir parçası olan temizlik işleri, zaman içerisinde değişikliğe uğramıştır. Suyun evlere gelmediği dönemlerde önceleri çevredeki derelerden ve su kaynaklardan alınan sularla temizlik işleri gerçekleştirilmektedir. Suyun köy merkezlerine gelmesiyle ortak yıkama mekânları çamaşırhaneler kurulmuştur (Begiç, 2018: 102). Çamaşırhaneler genelde dört köşeli üstü açık binalardır. İçlerinde çamaşır suyunun ısıtıldığı ocakların bulunduğu bölüm, çamaşır yıkanan taş, çamaşır durulanan kısım ve bazı çamaşırhanelerde var olan banyo bölümü gibi bölümlerden oluşan basit yapılardır (Begiç ve Kaya, 2019: 61). Bu tip yapılara Çankırı, Çanakkale-Gökçeada, Ankara-Kahramankazan ve Karabük-Safranbolu'da rastlamak mümkündür.

Anadolu'da ev, ahır gibi mekânların temizliğinde süpürge otundan yapılan süpürgeler uzun yıllar kullanılmıştır. 1950 yılında Almanya'dan ithal edilen elektrikli süpürgeler iç pazarda büyük ilgi görerek, önce büyük şehirlerde ardından kırsal bölgelerde evlerde kullanılmaya başlanmıştır. Günümüzde nadiren tercih edilen ottan yapılma süpürelere, balkon, kapı eşiği gibi dış mekânların ve torna tezgâhları, ekmek fırınları gibi aletlerin temizliğinde başvurulmaktadır.

Süpürgecilik, 1980'li yılların ilk yarısına kadar Edirne, Adapazarı, Ordu-Ünye ve İstanbul Laleli'de Hasan Paşa Hanı'nda bir iş kolu olarak gelişmiştir. Bu aletin ham maddesi olan süpürgeotu ise Trakya, Adapazarı, Samsun, Balıkesir, Tokat ve İzmir-Ödemiş'te yetişmektedir. Süpürgecinin, "küçük", "el/ çatal", "ayak (uzun saplı)", "gelin", "battal", "tavan", "plastik saplı", "sırık süpürge", "vidalı sırık süpürge", "çöpçü", "tahta baş" gibi çeşitleri üretilmektedir (Umut, 2009: 40-47).

#### **4.5.2.1. Çamaşır (Palan) Gumullama**

Kimyevi ürünlerden deterjanın elde edilemediği 1960 öncesi yıllarda odun közünden elde edilen kül pek çok alanda kullanılmaktadır. Cilt hastalıklarının tedavisinde hekimlikten kullanılmasının yanı sıra ayrıca temizlikte deterjan olarak da kül kullanımı görülmektedir. Çamaşırın üzerine dökülen kül, kaynar suyla karıştırılıp bekletildiğinde tüm lekeleri çıkarmaktadır. Günümüzde deterjan ve otomatik çamaşır makinelerinin kullanımıyla birlikte bu gelenek artık terk edilmiştir. Çamaşır "gumullama" olarak da adlandırılan bu işlem şöyle gerçekleşmektedir (Gülây, 2001: 296):

Kirli çamaşır "gelder" adı verilen tahtadan yapılmış, ağzı geniş olan ve belinden fındık çubuklarıyla birbirine sıkıştırılmış su geçirmez leğene doldurulur. Çamaşır bu kap içinde dere kenarına götürülür ve orada ıslatılır ve eve getirilir. Çamaşır yıkamak için özel yapılmış tahta tekne (palan teknesi) üzerine "gumul"

birakılır. Gumul iki ağzı da açık genişçe bir silindir şeklinde, yine ağaçtan yapılmış bir araçtır. Bu aracın daha çok çam ağacının dış kabuğundan yapıldığını da belirtmek gerekir. Islanan çamaşırlar palan teknesi üzerine konulmuş gumulun içerisine doldurulur. Üzerine tevekten dokunmuş küllük çulu olarak tabir edilen yerli dokuma bez parçası örtülür. Küllük çulunun üzerine yaklaşık bir kilo kadar soğumuş ateş külü dökülür. Bu külün üzerine de kaynar su dökülür. Külün içinden geçen su yumuşayarak çamaşırlara nüfuz eder ve çamaşırı yumuşatır. Alttaki teknede üstten dökülen kirli su birikir. Tekneye dolana kadar yukarıdan kaynar su ilave edilir, dolduğunda ise tekrar kazana dökülerek kaynatılır ve çamaşırların üzerine bir kez daha gezdirilir. Su dökme işlemi bittikten sonra çamaşırların üzerindeki küllük çulu kaldırılır. Üzerindeki ıslak kül dökülür ve çul temizlenir. Çamaşırlar tekrar dere kenarına götürülür. Palan köteğiyle dövülür ve elle ovuşturularak temizlenirler. Palan köteği ağaçtan yapılmış, bir sap ve geniş bir ağızdan oluşan ahşap tokmaktır. Bu şekilde kirlerinden arındırılan çamaşırlar dereye durulanır ve sıkılır. Kuruması için eve götürülüp asılır.

“Sepetlerin içine koyaridik çamaşırlari, üstüne büyük bir bez, üstüne doldururidik külü. Suyu kaynatup dökeridik üstüne. Sonra çıkartıp tokmakla vururidik ama nasıl oluridi. Bembeyaz, kar parçası gibi, yumuşak, o kadar güzel oluridi. Şimdiki gibi nerde ne makine ne toz ne bişey hiç...” (K.K, Aynur Sarı, Arsin).

#### **4.5.3. Kürün**

Kürün, altı ve yanları tahtadan yapılmış küvet şeklindeki teknelerdir. Kelime anlamı olarak “hayvan yemliği”, “yalak”, “su kabı” anlamlara gelmekle birlikte Trabzon’da esas kullanım amacı ahırlarda hayvanlardan alınan kemrenin (gübre) tarlaya götürülürken taşınmasına yardım etmesidir. Bölgenin dağlık yapısı karasaban kullanımını imkânsız hale getirdiğinden tarla sürme, belleme vb. işlemler elle yapılmaktadır. Bel veya kazma yardımıyla havalandırılan toprak yük iplerine bağlanan küründeki gübreyle karıştırılarak harmanlanıp ekim dikime hazır hale getirilmektedir.

#### **4.5.4. Büyük El Hızarı**

Bölgede kol gücüyle çalışan 1,5-2 metre uzunluğunda, iki kişi tarafından kullanılan hızarlar bulunmaktadır. Odun ve ağaç kesiminde kullanılan bu gündelik hızarlardan farklı olarak bölgede kullanılan bir hızar çeşidi daha vardır ki bu büyük tipteki hızar her evde bulunmaz. Özellikle tahta elde etmek için büyük kütüklerin kesiminde kullanılan bu hızarların çalışma prensibi bir kişinin aşağıda, diğer kişinin ise yüksek bir yerde yukarı tarafta durarak hızarı aşağı yukarı hareket ettirmeleriyle olur. Elektrikli motorların çıkmasıyla birlikte kullanımları artık görülmemektedir.

#### **4.5.5. Eşik/Eşek**

Odun kesmek için kullanılan üç ya da dört ayaklı sehpaye “eşik/eşek” adı verilmektedir. Eşiğin yapım amacı kesilecek ağaç dalının yerden yüksek bir yere koyularak daha az güç harcayıp kesim işini gerçekleştirmektir. Eşiğin yapımı ise şöyledir: Yaklaşık 1 metre boyunda, 5 cm çapında altı adet



düzgün sağlam dal veya 10 cm uzunluğunda, 5 cm kalınlığında tahta parçası alınır. Bunlardan dördü, ikişerli olacak şekilde üst taraflarından birbirlerine çapraz gelecek şekilde çakılır. Meydana gelen iki adet “X” şeklindeki parçanın devrilmemesi için ayak tarafından parçaları sabitleyecek şekilde uzunlamasına iki parça daha çakılır. Kullanıma hazır hale gelen eşiğin üstte kalan çapraz bölümüne odun koyulur ve böylece odunlar yere eğilmek zorunda kalmadan, daha az çaba sarf ederek sabit bir şekilde kesilir.

#### **4.5.6. El Değirmeni**

Suyla çalışan büyük değirmenlerin uzak olduğu bölgelerde insanlar ellerindeki tahıl ve mısırı öğütebilmek için evlerine küçük yapılarda değirmenler tedarik etmiştir. Bu değirmenlerden Maçka bölgesinde en çok bilineni ve neredeyse hemen her evde bulunanı küçük el değirmeni olarak bilinen araçtır. Ekmeklik un, mısır yarması elde etmek amacıyla kullanılan bu değirmenler yaklaşık 8-10 cm kalınlığında iki daire şeklindeki taşın üst üste koyulup üstteki taşın elle döndürülmesiyle çalışması prensibinden meydana gelmiştir (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 129). Alttaki taşın bir ucunda ağız kısmı bulunur ve taşlar arasına konulan mahsul öğütüldüğünde bu haznedan dışarıya dökülür. Üstteki taşı rahat döndürmek için de ayrıca bir ahşap tutamaç bulunmaktadır. Tek elle kullanılabilmesi, az yer kaplaması fakat buna karşın bir evin un ihtiyacını karşılayabilecek derecede pratik olması ve az yer kaplaması sebebiyle bölgede en çok tercih edilen araçlardandır.

#### **4.5.7. Dink**

Üst taşa bağlı düşey bir milin ucundaki çarkın dönmesiyle çalışır. Ancak alt taşın yatay konumda bulunmasına karşın üst taş araba tekerleği gibi düşey durumdadır. Alt taşın üzerindeki taneleri ezerek, kırarak merkez etrafında döner. Bu araçla çeltik kabuklu pirinçten ayrılır. Buğday kırılarak bulgur, mısır kırılarak yarma elde edilir (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 131-132). Dinkten geçirilerek elde edilen kırık mısır dink mısırları olarak bilinir ve yemeklerde yarma olarak kullanılır.

#### **4.5.8. Köstere Taşı**

Ters durumdaki “Y” harfine benzer bir çatal oyuğuna yerleştirilmiş silindirik biçimdeki özel bileği taşıdır (Karpuz ve Sümerkan, 2013: 130). Taş ortasından geçen bir mille bu ahşap düzenek üstüne oturtulur. Milin ucu bir taraftan bükülerek ucuna ahşap bir tutamaç takılır ve böylece kol gücüyle döndürülebilmesi sağlanır. Bıçak, orak, balta vb. kesici aletleri gündelik hayatında sıkça kullanan bölge sakinleri için bu aletleri bilemek hem aletin sağlığı hem de güç kaybını önlemek açısından önemlidir. Bileme işlemine geçmeden önce taş ıslatılır. Bir kolla taşın kolu çevrilirken diğeriyle de bilecek malzemenin ağzı taşa değdirilir ve böylece bileme işlemi gerçekleştirilir.

#### 4.5.9. Kalbur

Trabzon'un diğer ilçelerinde olduğu gibi Maçka ilçesinde de sepet haricinde üretim tekniği açısından sepetle aynı özelliği gösteren bir başka ürün kalbur adı verilen büyük tahıl elekleridir. Eleklerin, ortalarındaki deliklerin büyüklüğüne göre farklı kullanım amaçları bulunmaktadır. Deliklerin gözenekleri dar ve ince olan kalburlar tahılların kepek ve samanlarını ayırmak için kullanılırken gözenekleri geniş olan kalburlar daha çok fındık vb. ürünlerin tanelerini tozlarından ayırmak amacıyla kullanılır. Kalburların yapımı şu şekilde gerçekleştirilmektedir: 10 cm eninde ince ahşabın 50 cm genişliğinde bükülmesiyle büyük bir çember oluşturulur. Bükülecek ahşap genellikle işlenmesi kolay armut, fındık vb. ehil meyve ağaçlarından tercih edilmektedir. Çemberin tabanı ise yaklaşık 6 cm genişliğinde, ince zonların çapraz örülmesiyle örülerek yapılır (Sümerkan, 1998: 84).

Tahıl eleklerinin kullanımı şu şekilde gerçekleşmektedir: Öncelikle yere yaygı adı verilen geniş bir sergi bezi serilir. Daha sonra elekten geçirilecek malzeme kalburun içine kalburun ağırlığı taşıyabileceği ölçüde göz kararı doldurulur. Kalburlama işlemi tek başına da gerçekleştirilebileceği gibi genellikle iki kişi tarafından kalburun karşılıklı olarak tutulması ve ileri geri ve dairesel hareketlerle sallanması ve çevrilmesiyle olur. Böylece mahsulün temiz ve elde edilmek istenen kısmı kalburun üstünde kalırken, çöp ve tozlar elekten geçerek yerdeki sergi bezinin üstünde kalır. Daha sonra sergi bezi üzerinde kalan işe yarar mahsul elle seçilerek ayrılır. Fındık tanelerinin kalburlanmasında bir başka amaç daha vardır ki bu fındığın randımanını belirlemek üzere yapılan bir işlemdir. İri taneli fındığı randımanı düşük ince taneli fındıktan ayırmak için yapılan kalburlama işlemi sonrası iri ve randımanı yüksek fındık mahsulü kalburun üzerinde kalır ve ayrıca çuvallanır. İnce ve düşük randımanlı fındık ise satış sırasında fiyat ve kaliteyi düşüreceği için yerdeki sergi bezi üzerinden ayrıca seçilerek çuvallanır ve genellikle satışa sunulan mahsulle bir arada tutulmaz.

#### 4.5.10. Gugar

Ucu kanca şeklinde, yaklaşık 1,5-2 metre uzunluğunda bir araçtır. Ağaçların çatallı bir dalı kesilerek yapılır ve ince tarafından tutularak kullanılır. Ulaşılamayan uzun dalların ucundaki meyvelerin toplanmasında kullanılmaktadır.

#### 4.5.11. Gudal

Gudal bir tür el mikseridir. Ucu dört çatallı bir ağaç dalından yapılır. Yapım aşamasında dala önce su verilip yumuşaması sağlanır. Daha sonra dalın kabukları soyulur. Kazıma bıçağının yardımıyla dal yontularak yaklaşık 10-15 cm uzunlukta ince bir sap ve sapın ucunda en az dört tane olmak şartıyla kısa ince uç oluşturulur. Daha sonra zımparalanarak düzeltilir ve kullanıma hazır hal alır. Gudalın kullanımı ise şöyledir: Çorba, ayran vb. yiyecek ve içeceklerin homojen bir hal alması için gudalın baş kısmı yiyecek veya içeceğe daldırılır. Uzun sap kısmı ise iki el arasında sürtülerek

hızlı bir biçimde çırpma işleminin gerçekleşmesi sağlanır. Bu sayede mercimek gibi posalı yiyeceklerin ezilmesi işlemi gerçekleştirilir.

#### **4.5.12. Soba Yapım Tekniği**

Maçka ilçesinde halk teknolojisine uygun nitelikte üretim yapan atölyeler bulunmaktadır. Bunlardan en popüler olanı kullanım kolaylığı, verimliliği vb. özellikleriyle öne çıkan araba jantından soba üretimidir. Araba jantları çelik olmaları sebebiyle yüksek derecedeki ısılarla karşı dayanıklıdır ve üzerlerindeki ısyı uzun süre muhafaza edebildiklerinden sobaların üretiminde kullanılan malzemede tercih sebebidir.

Kullanılmış veya kullanılmamış araba lastikleri toplanır ve jantlar kalacak şekilde lastik kısımlarından ayrılır. Soba üretiminde kullanılacak jantların eski tip sekmanlı jantlardan tercih edilmesi gerekmektedir. Yeni tip dubleks jantları birbirine kaynaştırmak, jantların kaynak yapılacak ek yerlerinden ısınma sonucu atacağı için tercih edilmemektedir. Tercih edilen jantlar arasında eski tip Dodge marka kamyon ve kamyonetlerin jantları yer almaktadır. Jantların büyüklüklerine göre soba tipleri ve kullanım alanları değişmektedir. 16 inch büyüklüğündeki otomobil jantlarından üretilen sobalar evdeki gündelik kullanıma uygun üretilirken 17.5, 19.5, 22.5 gibi büyük jantlardan üretilen sobalar atölyeler, kahvehaneler, seralar, hayvan barınakları vb. daha büyük mekânları ısıtma amacıyla üretilmektedir. Ev tipi gündelik kullanım amaçlı üretilen sobalar kuzine benzeri bir formatta yanlarında fırınları da bulunacak şekilde üretilmektedir.

Tuğlalı sobalara nazaran daha kolay ısınan ve de geç soğuyan sobaların tercih nedenlerindeki en büyük etken, iç haznelerinin tuğlalı veya kovalı sobalardan çok daha geniş olması ve yakacak olarak genellikle kullanılan odunların küçük parçalara bölünmeden sığmasıdır. Büyük ağaç kütükleri küçük gözlü sobalara sığmamaları yüzünden parçalanmak zorundadır ve bu sebepten küçük parçalar halinde yanan odunlar enerji kaybına yol açmaktadır. Ancak jantlardan üretilen sobalarda odunu daha büyük parçalar halinde koyma imkânı bulunmaktadır. Böylece zaman ve enerjiden tasarruf sağlanmaktadır.

Sobaların üretiminde ihtiyaç neticesinde tekâmüller oluşmakta ve tipler çeşitlenmektedir. Ev tipi sobalarda fırın aracılığıyla kuzine benzeri yapı sayesinde yemek pişirmek mümkünken, büyük çapta geniş mekânlar için üretilen sobalara buhar kazanı ve buharın devir yapmasını sağlayacak buhar türbini eklenerek soba, kalorifer benzeri bir ısıtma tesisatına dönüştürülebilmektedir. Ayrıca sobaların iç haznelerinde yer alan ızgaralar şekil olarak çeşitlenmekte; geleneksel dar dikdörtgen ızgaraların yanı sıra yekpare yuvarlak ızgaralar geniş kullanım alanı sunmaları sebebiyle tercih edilmektedir.

Üretim aşamasında en çok ihtiyaç duyulan şey, piyasada soba üretimine uygun araba jantının zor bulunmasıdır. Jantlar genellikle üreticilerin kendi imkânlarıyla Trabzon ve çevre illerden getirilmektedir. Samsun, Ankara, İstanbul vb. büyük şehirlerden çok miktarda jant elde edebilmek mümkün gözükse de mesafenin artıracığı maliyetler üretimi zora sokmaktadır. Bu sebepten üreticiler patent ve tescil çalışmalarına mesafeli bakmaktadırlar. Uzun vadede bu işin hammaddeden ziyade kullanılmış eski tip malzemeye dayanması, yeni jantların kullanımının maliyeti artırması açısından gelecek vaat etmeyen bir iş gücü olarak düşünülmesine neden olmaktadır.

#### **4.5.13. Tokmak / Gübel**

Ahşaptan yapılan iri çekiçlere verilen isim olan tokmak Şalpazarı ilçesinde “eldeç” ve “gübel” isimleriyle bilinmektedir. Gübel bir nesneye adını verdiği gibi bir dönem Şalpazarı’nda yine kendi adıyla bir işletmeye de adını vermiştir. Tokmak esasen sistem olarak su değirmenine benzeyen yapılardır. Bir çark aracılığıyla su enerjisini kinetik enerjiye dönüştürmekte, taş harman üzerinde inip kalkan bir ağırlığı harekete geçirmektedir. Esasen yapılan iş itibarıyla dibeği andırmakla birlikte daha büyük ölçeklisi ve insan gücü gerektirmemesiyle önemli bir halk teknolojisidir. Kullanım amacı geçmişte Trabzon dokumacılığının önemli bir kolunu oluşturan tevek dokumacılığının hammaddesi olan kenevir/kendirin kabuklarından ayrılmasını sağlamaktır. Bu işlemin yapıldığı değirmen benzeri yapılar “gübel” veya “tokmak” olarak bilinmektedir. Günümüzde kenevir ekiminin yasaklanmasıyla ve pamuklu hazır giyim dokumanın giyim kuşamda ana unsur olmasıyla birlikte kullanımları ortadan kalkmıştır. Yine de geçmişte imece usulü tokmakta çalışan köylüler arasında kenevir bitkisinin uyuşturucu etkisi sebebiyle “tokmak tutmak” deyimini, Tokmakyanı, Tokmakyolu gibi yer adlarının da oluşmasını sağlamıştır (Gülay, 2001: 193-196).

#### **4.5.14. Kireç Yapımı**

Kireç, kireçtaşı denilen beyaz ve yumuşak bir taştan elde edilmektedir. Bu taşın bol olduğu bölgelerde yaklaşık 1,5 metre derinliğinde, taban çapı 3, 60 metre olan bir kuyu kazılır. Kuyunun alt kenarından bir kapı bırakılır. Kuyunun iç çemberi bir taş duvarla örülür. Civardan toplanan kireç taşlarıyla kuyunun üzeri kubbe şeklinde kapatılır. Kubbe örtülürken aralara delikler bırakılır. “Kubbe bağlama” denilen bu işin ustaları yetişmiştir. Ağaç parçaları başta olmak üzere çeşitli yanıcı maddeler kuyunun içine yığılır sonra da tutuşturulur. Yanma sırasında bu kapı açık bırakılarak içeriye hava girmesine izin verilir. Yaklaşık 24 saatin sonunda kubbe üzerinden bir taş alınır ve suyla ıslatılır. Eğer taş dağılırsa kireç olmaya hazır demektir. Bu yanma süreci 7 gün boyunca devam eder. Ardından kuyu birkaç gün dinlendirilir. Kuyu kendi kendine çöktükten ve soğuduktan sonra yanmayan taşlar ayklanır. Kuyu başından kireç satışı gerçekleşir. Trabzon’un merkezinde bulunan Kireçhane bölgesi, şehrin önemli bir kireç kaynağıdır (Gülay, 2001: 207).

#### **4.5.15. Bulgur-Mısır Kırma Sokusu**

Serenderlerin altına inşa edilen soku, yüksek bir kaide üzerinde yer alan bir çukur taştan oluşmaktadır. “Mangana” denilen ayakla basılan bir tokmak yardımıyla çalışan bu alet, buğday, mısır vb. malzemelerin dövülerek yarma yapılmasında kullanılmaktadır (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 129).

#### **4.5.16. Dokuma Tezgâhları**

Kaytan, çarpana, şal, keten gibi malzemelerin dokunduğu tezgahlardan tahtadan imal edilmektedir. Kaytan tezgahı, 1,5-2 metre uzunluğunda ve 20 cm eninde kalın bir tahtadır. İplikler, iki ucundaki çivilere bağlanır. Renk ve motiflerine göre “midar”lardan geçirilerek dokuma hazırlanır. Altı üstlü açılıp arasına “argıç” teli geçirilir ve kılıçla sıkıştırılır. Çarpana tezgahlarında ise midar yerine köşeleri delikli kartlar kullanılmaktadır. Şal ve keten tezgahları ise birbirine benzemektedir. İkisinde de teller midarlardan geçirilip “ayakça” denilen düzeneklere bağlanmıştır. El ve ayaklar yardımıyla açılan tellerin arasından argaç geçirilerek tarakla sıkıştırılır. Dokunan bölüm, “salmi” denilen hareketli kola sarılır ve rulo haline getirilir (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 130-131).

#### **4.5.17. Kelepçe**

Kelepçe, iki ucu çatallı bir alet olup ağaçtan yapılmaktadır. Eğrilen yün ya da kenevir ipliklerinin kelep haline getirilmesinde kullanılır. Kelep haline getirme işlemi, boyama gibi aşamalar için bir tür ön hazırlıktır (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 131).

#### **4.5.18. Hayvanları Uzaklaştıran/ Avlayan Düzenekler**

Trabzon’da ve Doğu Karadeniz Bölgesi’nde tarla ve bahçelere zarar vermesinden endişe edilen yabanî hayvanları korkutarak uzaklaştırmak için çeşitli düzenekler inşa edilmiştir. Bunlara, “taktakica”, “borbali” ve “takvunay” gibi aletler örnek verilebilir. Bu aletlerin ortak özelliği su yardımıyla çalışmaya başlamaları ve kollarının teneke vb. eşyalara vurarak sesler çıkarmalarıdır (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 131).

Hayvanlar için kurulan düzeneklere rüzgar gücüyle çalışan “dagildirik” ve gücünü kendinden alan “cılık”, “çöten” gibi aletler örnek verilebilir. Dagildirikler rüzgar gülleriyle aynı prensipte çalışmakta olup kuşları tarla ve bahçelerden kaçırmaya yaramaktadır. Cıdıklar, yaklaşık 1,5 metrelik bir dal ucu ve ince bir iple yapılmaktadır. Dalın ucu bükülerek yere yaklaştırılır. Bu uca iple ilmek bağlanır. Aynı uç, başka bir iple hareketli bir düzeneğe tutturulur. Bu düzeneğin üzerine ya da çevresine yakalanması istenen hayvan için bir yiyecek konur. Hayvan, yiyeceğe iyice yaklaşıncaya eğilen uç havaya kalkarak ilmeği sıkıp hayvanı yakalar. Çötenler ise balık avlamaya yarayan bir tür sepettir (Karpuz ve Sümerkan, 2012: 134).

#### 4.5.19. Oyuncaklar

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde oyuncaklar ağaç ürünlerinden üretilmektedir. “Dozildirik/Çahra”, içi boşaltılan bir cevizin iki tarafının delinmesiyle oluşturulur. Cevizin ortasına küçük bir ahşap mil geçirilir, bir ucu boş bırakılır. Diğer ucuna ise küçük bir pervane ya da başka bir ceviz takılır. İp hızla çekildiğinde pervaneli mil ipi tekrar kendine sarar. “Kolçak”, karaağaç liflerinden örülen, ucuna doğru incelen, yaklaşık 2 metre boyunda, ucuna 40-50 cm uzunlukta bir kendir ipi bağlanan bir tür kamçıdır.

#### 4.5.20. Değerlendirme

İnsanlar, yaşadıkları coğrafi şartlara ve günlük ihtiyaçlarına bağlı olarak; ticarî koşulların günümüzdeki kadar canlı ve çok çeşitli olmadığı dönemlerde alet ve edevatlarını kendileri üretmişlerdir. Bu materyaller, günümüzde işlerliğini büyük ölçüde yitirmiş olmakla birlikte; “anı, hatıra, nostalji” oluşturma ve yaşatma düşüncesiyle evlerde saklanmaktadır. Bugün kimi girişimciler tarafından lüks, idare ve gaz lambaları hediyelik eşya olarak üretilmektedir. Böylelikle bu aletler ilk işlevini yitirerek “ihtiyaç” değil; “ticarî” bir mahiyet kazanmıştır. Aynı şekilde tevek ve kolan dokumacılığının hazır giyim endüstrisi karşısında tutunamaması dokuma tezgâhları ve diğer aletlerin ambar vb. depolara kaldırılmalarına neden olmuştur. El değirmeni, köstere taşı, dink gibi tahıl ürünlerini kırmak, un haline getirmek; bıçak, orak vb. kesici aletleri başka bir yere götürmeden bilemeye yarayan aletler elektrikli motorlar, bileme taşları, hazır satılan mısır unlarıyla birlikte yine kullanımı bitme noktasına gelen aletler arasında yer almaktadır. Kül suyu yerine deterjanın, otomatik çamaşır makinesinin gündelik hayata girmesiyle birlikte derede çamaşır yıkamak artık hatıralarda bile son neslin hafızasında yer etmektedir. Yine de guda, gugar, kalbur gibi gündelik hayattaki acil ihtiyaca göre üretilen pratik ürünler mevcudiyetini devam ettirebilmektedir. Bu ürünlere bakıldığında ağırlıklı olarak geleneksel mutfak bilgisini destekleyen ölçü tartı araçları, mutfak alet edevatları oldukları görülmektedir. Got, kalbur, kürün, eşek; taşıma, saklama ve tartıda kullanılan aletlere örnektir. Takatuka tarzı yabancı hayvanları tarım ürünlerinde uzak tutan nesnelere kullanımı da tüm bu teknolojik gelişmelerin ortasında varlıklarını devam ettirerek tezat ve bir o kadar ilginç bir ilişkiler ağı oluşturmaktadır. Neticede araba jantından soba yapmanın fonksiyonel açıdan daha kullanışlı olduğunu düşünen insanoğlu evlerin bir parçası olan fırınları, fırınların yerini alan kuzine sobaları giderek terk ederken bir yandan da gündelik hayatını idame ettirebileceği basit fakat etkili araç gereçlerden uzak kalmamaktadır. Bu da ihtiyaçlar doğrultusunda kültürün yeni üretim formlarını ortaya çıkardığını, kültürün nostaljik bir öğeden ziyade dinamik bir yapısı olduğunu bir kez daha ortaya koymaktadır.

## SONUÇ

“Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası” başlıklı tez çalışması dört ana bölümden oluşmaktadır. Tez çalışmasında ulaşılan sonuçlar ve bu sonuçlar bağlamında belirlenen öneriler, bölümlerin sıralanmasına ve içeriklerine göre ortaya konmuştur. Tez çalışması Trabzon’un geleneksel halk bilgisi ve bu bilgiden hareketle üretilen maddi kültür unsurlarını belirlemeyi amaçlamıştır. Giriş bölümünde araştırmanın amaçları belirtilmiş, bu doğrultuda çalışma sahasının sınırları belirlenmiştir. Yöntem ve verilerin toplanmasında tez çalışmasına fikri anlamda çıkış noktası sağlayacak eserlerin bazılarında bahsedilmiş, tezin teorik altyapısını oluşturacak disiplinler ve bunlara bağlı okumalar zikredilmiştir. Yöntem belirlendikten sonra verilerin toplanması bölümü üç başlığa ayrılmış; literatür araştırmaları, sahada yapılan derlemeler ve internet kaynakları hakkında bilgi verilmiştir. Verilerin değerlendirilmesinde ise elde edilen ham malzemenin nasıl deşifre edildiği, hedeflenen konu başlıklarına göre ayrıldığı ve tasniflendiği hakkında bilgi verilmiştir.

Çalışmanın birinci bölümü insan, kültür ve coğrafya ilişkisinden oluşmaktadır. Öncelikle kültür ve maddi kültür kavramları hakkında bilgi verilerek yerli ve yabancı kaynaklarda kültürün nasıl tanımlandığı konusundaki görüşler ortaya konmuştur. Akabinde insanın mekânı nasıl adlandırdığı ve anlamlandırdığı sorusundan yola çıkarak insan coğrafya ilişkisi üzerinde durulmuştur. Çeşitli araştırmacılar tarafından yapılan çalışmalar zikredilerek F. Ratzel’in “coğrafyanın insanın kaderini belirlediği” determinist anlayışından beşerî ve kültürel coğrafyada yaşanan değişimler ele alınmaya çalışılmıştır.

Çalışmanın ikinci bölümü araştırma sahasının tarihi, coğrafi ve sosyo-ekonomik özelliklerinden oluşmaktadır. Öncelikle araştırma sahasının sınırlarını çevreleyen Trabzon kentinin tarihi hakkında bilgi verilmiştir. Bölgenin tarihi hakkında bilgi veren ilk kaynaklar, bölgede yaşayan halklar hakkında bilgiler verildikten sonra ilk Türk yerleşiminin ne zaman gerçekleştiğinden bahsedilmiştir. Trabzon’un tarihsel panoraması günümüze kadar taşındıktan sonra kentin coğrafi özellikleri başlığında fiziki ve beşerî coğrafi özellikleri hakkında bilgiler verilmiştir. Kent ekonomisi bölümünde getirisi yüksek geçim kaynakları olan tarım, hayvancılık, ticaret ve turizm başlıklarına değinilmiştir. Bir sanayi kenti olmayan Trabzon için tarım ve hayvancılık tarihsel süreçte önemli bir yer tutmaktadır. Dağlık ve engebeli olmasının yanı sıra heyelan riski yüksek arazi yapısına rağmen verimli toprakları ve bir deniz kenti olmasıyla tarihte önemli tarım ürünlerini yetiştiren kentin tarımsal faaliyetleri hakkında bilgi verilmiştir. Tarihte farklı dönemlerde üzüm, tütün, fındık tarımı yapılan kent hakkındaki bilgiler günümüzle mukayeseli biçimde verilmiştir. Hayvancılık bahsinde geçmişten günümüze beslenen hayvan türleri hakkında bilgi verilmiştir. Tarım ve hayvancılık

hakkındaki son veriler ışığında güncel tablolar hazırlanmış ve Trabzon kentinin bu anlamdaki potansiyeli belirlenmiştir. Ticaret başlığı altında kentin ticari anlamda önemli noktaları olan yerlerinden bahsedilmiş, geçmişten günümüze kente adını veren ticari faaliyetler tespit edilmiştir. Kunduracılar Caddesi, Tabakhane mevki, Semerciler yokuşu vb. ticari faaliyetlerin yoğun olduğu yerler fotoğraflarla da desteklenerek kent ticari hayatına değinilmiştir. Turizm başlığı altında Trabzon limanı ve havaalanı potansiyeli göz önünde bulundurularak kentin özellikle son yıllardaki turizm atılımları ve gelen turist grupları hakkında bilgi verilmiştir. Kentin önemli bir turizm destinasyonu olabilmesi adına yapılması gerekenlere yine sonuç ve öneriler bölümünün ilerleyen bahislerinde değinilecektir. Bölümün son başlığı olan sosyal yaşamda ise kentin geçmişten günümüze özellikle kent merkezli sosyal yaşam alanları hakkında bilgi verilmiştir. Anadolu'nun önemli bir kültür sanat kenti olan Trabzon'un, tarih boyunca ev sahipliği yaptığı sinema, tiyatro salonları, üniversite bünyesinde yer alan Atatürk Kültür Merkezi ve kentin önemli bir diğer merkezi Akçaabat'ta yer alan bazı önemli faaliyetler hakkında bilgi verilmiştir. Sosyal hayatın şekillenmesinde gastronominin yerinin ayrı bir önemi olmasından geleneksel mutfak bölümünde kente yön veren başlıca restoran, kafe, pastane vb. mekânlara ayrıca değinilmiştir.

Tez çalışmasının üçüncü bölümünü geleneksel halk bilgisinin temsilleri başlığı oluşturmaktadır. Bu bölümde halk inanışları, geçiş ve kutlama törenleri, bayramlar, oyunlar ve oyuncaklar, geleneksel takvim ve meteoroloji bilgileri ve halk hekimliği başlıkları ele alınmıştır. İnanışlar bölümünde öncelikle inanç kelimesi ve Türk kültürünün tarihsel süreçteki inanç sistemlerinden bahsedilmiştir. Daha sonra Trabzon kentinde yer alan inanç sistemi ve geleneksel halk inanışları çeşitli başlıklar altında sıralanmıştır. Geçiş törenleriyle ilgili halk inanışları, insanın kendi türü, diğer canlı türleri olan bitkiler ve hayvanlar hakkındaki halk inanışları, insanın yaşadığı çevreyi ve daha geniş manada evreni nasıl anlamlandırdığına dair gök cisimlerine, doğa olaylarına ait halk inanışları, geleneksel hekimlikte yer alan bilgilerden yola çıkarak sağaltma yöntemlerine dair inanışlar, insanın doğada anlamlandırdığı kadar önemli yer tutan doğaüstü varlıklara ait inanışlar ve atalar kültürünün bir göstergesi olan kutsal yerlere ait halk inanışları tespit edilmiştir.

Törenler bölümü hayatın geçiş törenleriyle başlamıştır. Hayatın üç ana geçiş evresi olan doğum, evlenme ve ölüm bahisleri hakkında bilgiler verilmiştir. Türk kültüründe bu üç bahsin geçmişten günümüze nasıl ele alındığı her bölümün alt başlıklarında yapılan uygulama ve pratikler çerçevesinde ele alınmış, daha sonra Trabzon özelinde yapılan uygulamalarla mukayesesi gerçekleştirilmiştir. Bir hazırlıklar silsilesi olan doğum, evlenme ve ölüm bahislerinde insanoğlunun bunlara nasıl hazırlandığı, beklenen hadiseler kadar beklenmeyen hadiseler karşısında ne gibi önlemler aldığı konularına değinilmiştir. Doğum yalnızca hamilelik ve bebeğin doğum süreci olarak ele alınmamış, bebeğin okul çağına kadar geçen süre bu bağlamda incelenmiştir. Erkek çocuklar için bir diğer geçiş töreni olan sünnet bahsi de doğumla birlikte çocukluğa geçiş safhasında ele alınmıştır. Aynı şekilde ölüm bahsi yalnızca ölen kişinin defin işlemleriyle sınırlı tutulmamış, kişinin öldükten sonra ardından yapılan pratik ve uygulamalar, bunlara bağlı inanışlar hakkında bilgi verilmiştir.



Evlilik bu geçiş törenleri içerisinde bir süreç olarak karşımıza çıkan en net türdür. Evlenme isteğini belli etmeden başlayarak evliliğe dair yapılan hazırlık süreçleri tespit edilmiş, özellikle evlilik sonrası Doğu Karadeniz Bölgesi geneli ve Trabzon özelinde yapılan uygulamalar olan “cumalık” ve “yedileme” uygulamaları hakkında bilgi verilmiştir. Bayramlar başlığı altında bir diğer hazırlık süreci olan bayramlar olan dini bayramlar Ramazan ve Kurban Bayramı hakkında bilgi verilmiştir. Yapılan hazırlıklar, bayram günü tekrar edilen ritüelistik görünüm arz eden uygulamalar (mezarlık ziyaretleri, yalnızca bayram için hazırlanan yemekler vb.) hakkında bilgi verilmiştir. Kutlama törenlerinde Türk kültür sahasında yer alan ortak kutlama töreni Hıdırellez hakkında bilgi verilmiş, Hıdırellez günü yapılan uygulamalar ve bugüne bağlı inanışlar belirtilmiştir. Anadolu ve Kafkas sahasında uluslararası bir kutlama töreni niteliği taşıyan Kalandar’da Rumî takvimde yılbaşı gecesine denk gelen Kalandar gecesi, bu gecede düzenlenen etkinlikler ele alınmıştır. Acısu, Ayeser, Meryemana gibi kente özel ve adını kentte yer alan tarihi yerlerden alan kutlama törenlerinde yapılan uygulamalar yine aynı şekilde belirtilmiştir.

Oyunlar ve oyuncaklar başlığı altında öncelikle yetişkinlere mahsus oyunlara değinilmiştir. Bu oyunlara bakıldığında yapılarının mevsimsel ve bolluk bereket törenlerinden geldiklerini söylemek mümkündür. Oyunların genel yapılarının köy seyirlik oyunlarının karakteristik özelliklerini taşıdığı görülmektedir. Kırbaç, tura, yüzük oyunu gibi hasat zamanlarında eğlence amaçlı oynanan oyunlar mevsimler oynanan oyunlar olarak değerlendirilebilir. Kına oyunu, “kuskustera” ve “momoyer” gibi oyunlarda ise kılık değiştirme, bir hayvanın kılığına girme, köy seyirlik oyunlarında olduğu gibi basit bir kurguyla tüm köyü gezerek ahaliyi oyuna dahil etme unsurları yer alır. Oyunlarda özellikle yiyecek içecek dağıtılması, oyuncuların başından aşağı mısır vb. şeyler saçılması vb. bu oyunların bolluk bereket törenlerinden kalma canlandırmalar olduğu yönündeki düşüncenin oluşmasında önemli kanıtlardır. Çocuklara mahsus oyunlar başlığı altında karma bir tasnif yapılmıştır. Oynanan oyunlar taş, misket vb. nesnelere oynananlar, iple oynanan oyunlar, özel bir oyun aracıyla oynanan oyunlar olarak önce oynanan araca bağlı ayrılırken, kaçma kovalama esasına, sayısmaca esasına bağlı oyunlar, insan bedeni temelli oyunlar olarak da oyunun nasıl oynandığına dair başlıklarla ayrılmıştır. Oyunlar, ayrıca kızların ve erkeklerin oynadıkları oyunlar olarak belirlenmiştir. Bazı oyunların yalnızca erkekler, bazılarının yalnızca kızlar tarafından oynandığı görülürken; büyük çoğunluğununsa hem erkek hem de kızlar tarafından oynandığı görülmektedir. Ayrıca erkeklerin kendi aralarında oynadıkları oyunların esasının ceza ve dayak temelli olduğu da tespitler arasında yer almaktadır. Oyuncaklar başlığı altında yalnızca Trabzon özelinde doğadaki bitkilerin çivi, bilye, lastik vb. nesnelere birleştirilerek yapılan oyuncaklar ele alınmıştır. Oyuncakların nasıl yapıldıkları anlatılmıştır. Ayrıca oyuncakların yapım aşamaları ve nasıl çalıştıkları fotoğraflarla tespit edilmiş ve gösterilmiştir.

Geleneksel takvim bilgisi başlığı altında öncelikle gün ve hafta kavramları hakkında bilgi verilmiştir. Ayların geleneksel takvimde adlandırılması, bölümlenmesi ve bunların miladî takvimde

hangi günlere denk geldikleri belirtilmiştir. Daha sonra insanların kuşaklar boyu bir sonraki nesle aktardıkları hangi ayda ne yapılması gerektiği, ekim dikim zamanları her ay çerçevesinde bir yılı tamamlayacak şekilde ele alınmıştır. Geleneksel meteoroloji bölümünde aynı şekilde bölge halkı için ekim dikim ve hasat zamanlarında son derece hayati önem taşıyan havanın nasıl seyredeceğini tahmin edebilme yetisi ele alınmıştır. Dağlık bir coğrafya sergileyen Trabzon arazi yapısında hava bir vadiden dağlara doğru çıkıldığında veya dağdan deniz seviyesine inildiğinde ani değişkenlik gösterebilmektedir. Tütün, fındık gibi endüstriyel getirisi olan tarımsal ürünlerin bölgenin yağmurlu havasından korunması kalitenin düşmemesi açısından elzemdir. Bu yüzden bulutların gidişatı, rüzgârın yönü ve şiddeti, derelerin akarken taşıdıkları su miktarı vb. pek çok unsur havanın kısa ve orta vadede nasıl seyredeceğinin işaretleridir. Bunun yanı sıra inanış temelli uzun dönem hava tahminleri mevcuttur. Bu tahminlerde ise gelecek yılın veya bir mevsim boyunca havanın nasıl geçeceği, ne kadar kar yağacağı gibi unsurlar öngörülmektedir. Bu öngörüye sahip olabilmek için yalnızca kitabî bilginin yetmiyor oluşu teknolojinin eriştiği bu çağda dikkat çekicidir. Ani hava değişikliklerini tahmin edebilmek dolayısıyla insanın yaşadığı çevreyi tam manasıyla anlamasıyla gerçekleşir. Bunun için hayvan davranışlarını, bitkilerin durumunu son derece keskin bir tahlille gözlemleyen bölge halkı bunu bir sonraki kuşağa aktararak hayatın idamesini sağlamaktadır.

Üçüncü bölümün son başlığını halk hekimliği oluşturmaktadır. Bu bölümde tarihsel süreçte “hekimlik” adı altında yapılan uygulamalar ele alınmıştır. Halk hekimliğinin Türk kültür dairesi içerisindeki yeri tespit edilmiş; ortaya konan uygulama ve pratikler hakkında bilgi verilmiştir. Geleneksel Türk halk hekimliği için önemli bir kavram olan “ocaklı olma”nın ne olduğu konusuna değinilmiştir. Daha sonra Trabzon bölgesi halk hekimliği uygulamalarına geçilmiştir. Hekimlik uygulamaları, ilaçla tedavi yöntemleri ve psikolojik ve inanca bağlı tedavi yöntemleri olarak iki alt başlığa ayrılmıştır. İlaça bağlı tedavi yöntemlerine bakıldığında günlük basit rahatsızlıklar olan baş, diş, bel vb. ağrıları, mide bağırsak rahatsızlıkları ve çeşitli cilt hastalıkları ile ilgili bilgilerin son derece geniş olduğu görülmektedir. Bunların haricinde kırık ve çıkık, yanık gibi durumlara, hastaneye gitmenin mümkün olmadığı yer ve zamanlarda acil uygulanması gereken tedavi yöntemleri de yer almaktadır. Ayrıca günümüzde insan hayatına mal olan sonuçlar doğurması sebebiyle terk edilen; istenmeyen gebeliğin engellenmesi, göbek düşmesinin engellenmesi gibi uygulamalar da geçmişte mevcuttur. Ancak bahsedildiği üzere modern tıp uygulamalarının erişilebilir oluşu, bu uygulamaların sakatlık ve ölümlerle sonuçlanması terk edilmelerine sebebiyet vermiştir.

Psikolojik ve inanca bağlı tedavi yöntemlerine bakıldığında göze çarpan belirgin bir ayrım bulunmaktadır. Bu tür tedavilerin uygulandığı başlıca rahatsızlıklar geleneksel inanç sisteminin getirdiği görünmeyen varlıkların saldırısı, cin çarpması, bu varlıkların kişiyi sahiplenmesi, kişiye büyü yapılması gibi günümüz modern fizik kanunları ve algısıyla bağdaşmayacak şeylerdir. Ancak mevcut uygulamaların mantıksız ve çağ dışı oluşu kültürel birer öge olarak tanınmalarına mâni değildir. Bu açıdan bu rahatsızlıkların altında yatan düşünce yapısına dikkatle bakılması gereklidir.

Büyü ve kötücül varlıkların insanoğluna zarar vereceği inancı tarihin her döneminde hemen her toplulukta yer alan bir olgudur. İslamiyet büyü vb. uygulamaları yasak etmiş olsa da insanlar tarihin her döneminde olduğu gibi bir şeyi elde edebilmek veya bir şeye çeşitli nedenler yüzünden zarar verebilmek adına bu uygulamalara tevessül etmektedir. Türk kültürü insana, özellikle maddi ve manevi olarak belirli dönemlerde psikolojik açıdan zayıf olan kişilere saldıran, zarar veren, ölüme yol açan görünmeyen kötücül varlıklar konusunda zengin bir kültürel birikime sahiptir. Türk sözlü ve yazılı kültüründe tarih boyu geniş yer tutan devler, periler, cazılar, cinler gündelik hayatta büyüler vasıtasıyla insanlara; alkarısı, koncoloz vb. varlıklarla yeni doğan bebeğe, lohusa anneye, halk veterinerliği başlığında hayvanlara musallat olarak karşımıza çıkmaktadır. Modern tıbbın henüz anlamlandıramadığı bu maddenin enerji formu bazen zararlı olabilmektedir. Dolayısıyla birtakım kaçınma usullerince bu varlıkların yarattığı rahatsızlıklar giderilmeye çalışılmaktadır.

Hekimlik başlığı altında değerlendirilmesi gereken son husus psikolojik ve inanca bağlı tedavilerde yer alan bazı rahatsızlıkların aynı zamanda ilaçla da giderilebilmesidir. Bu hastalıkların başında siğil, kuza, çıban vb. cilt rahatsızlıkları gelmektedir. Modern tıbbın cilt rahatsızlıklarının gidişatından kişinin ruhsal sağlığının da etkili olduğunu belirtmesi bu hastalıkların tedavisinde söz konusu yöntemlerin neden işe yaradığının göstergesidir. Ayrıca yine şekilde konuşma, yürüme gücünü çeken çocukların tedavisinde uygulanan pratikler (çocuğun cami veya türbe çevresinde dolaştırılması vb.) İslamiyet'in etkisiyle uygulanmaktadır.

Halk veterinerliği başlığında, hekimlik bahsinde olduğu gibi hayvan hastalıklarının tedavisi ilaçla ve psikolojik/ inanca bağlı tedaviler olarak ikiye ayrılmıştır. Hayvan hastalıklarının büyük çoğunluğunu kırık çıkıklar, doğum esnasında meydana gelen rahatsızlıklar, şap, uyuz vb. rahatsızlıklar oluşturmaktadır. Psikolojik ve inanca bağlı tedavi yöntemlerinde ise hayvanlara doğumdan sonra tıpkı insanlar gibi nazar değmesi ve gebe kalmayan hayvanın gebe kalması için uygulanan pratikler öne çıkmaktadır.

Tez çalışmasının dördüncü bölümünü maddi kültür kadroları oluşturmaktadır. Bu başlık altında giyim kuşam, geleneksel el sanatları, geleneksel mimari ve geleneksel mutfak kültürü incelenmiştir. Giyim kuşam bölümünde öncelikle insanoğlunun temel dürtülerinden örtünme hakkında bilgi verilmiştir. Akabinde Türk kültüründe kıyafet ve giyim kuşam kültüründen bahsedilip tarihi kaynaklardan Trabzon giyim kuşamına değinilmiştir. Giyim kuşam bölümü kadın ve erkek giyim kuşamı olarak iki alt başlığa ayrılmıştır. Kadın giyimi de kendi arasında başa giyilen unsurlar, bedenün üst kısmına giyilen unsurlar ve bedenün alt kısmına giyilen unsurlar olarak alt başlıklara ayrılmıştır. Kadın giyiminde önemli bir faktör olan baş bağlama teknikleri yine başa giyilen unsurlarla birlikte verilmiştir. Erkek giyimi de aynı şekilde başa, bedenün üst ve alt kısımlarına giyilen unsurlar olmak üzere alt başlıklar altında incelenmiştir. Kadın ve erkek giyimini tamamlayıcı unsurlara değinildikten sonra kadın ve erkek giyimini tamamlayıcı ayağa giyilen giyim kuşam unsurları hemen hemen ortaklık gösterdiğinden tek başlıkta incelenmiştir.

Giyim kuşam kültürüne bakıldığında göze çarpan en belirgin husus; erkeklere ait unsurlarının artık yalnızca yöresel oyunlarda ve yılın belirli günlerinde düzenlenen kutlama törenlerinde folklorik olarak kullanılıyor oluşudur. Ateşli silahların taşınmasının yasaklanıp ruhsata bağlanmasının ardından erkekler tarafından giyim kuşamı tamamlayıcı unsurlar olan kama, bıçak, silah vb. kesici delici ve ateşli silahlar terk edilmiştir. Aynı şekilde teknolojik gelişmeler ışığında yağdanlık, kavlik vb. aydınlatma araç gereçlerinin de kullanılmadığı görülmektedir. Yalnızca muska, hamayil gibi kolye niteliği taşıyan aksesuarların, içlerinde Kur'an ayetleri taşıması bakımından kullanıldığı görülmektedir. Başa giyilen unsurlardan fesin şapka inkılabından sonra terk edildiği, papak ve kabalağın da artık kullanılmadığı görülmektedir. Kasaba ve kent ayrımının hemen hemen ortadan kalktığı günümüzde pamuklu ve hazır giyim endüstrilerinin artık ucuza ve her yerde bulunabiliyor oluşu; keten gömlek, mintan, foredigo gömlek gibi bedenün üst kısmına giyilen unsurların da ortadan kalkmasına neden olmuştur. Motorlu taşıtların yokluğunda ata binmeyi ve hareket etmeyi son derece kolaylaştıran zıpka pantolon ve pantolonu çamur vb. şeylerden koruyan körüklü çizmelerin de giyilmemesi kaçınılmaz bir değişimdir. Ayağa giyim unsurlarından deriden elde edilen çarık yerini "kara lastik" olarak bilinen cizlavite bırakmıştır.

Kadın giyimine bakıldığında ise daha farklı bir görüntü ortaya çıkmaktadır. Kadın giyimi erkek giyimine göre daha muhafazakâr bir görünüm arz etmektedir. Bu ifadeyi biraz açmak gerekirse kadın giyimi erkek giyimine nispetle fonksiyonelliğini görece yitirmemiştir. Bu sebepten geçmişten günümüze çoğu giyim kuşam unsurunu koruyabilmiş ve XXI. yüzyıl gündelik yaşamına uyarlayabilmiştir. Örneğin kadın giyim kuşam unsurlarından çarşaf Osmanlı dönemi kadınlarının giyim kuşamında önemli bir rol oynamasına karşın kılık kıyafet inkılabından sonra özellikle kırsalda tamamen terk edilmemiş; bir örtünme biçimi olarak kullanılmaya devam etmiştir. Fes, tepelik, tabla kullanımı bırakılsa da çember, pullu çember, yazma, yaşmak takılması, gündelik hayatta başa örtülen giyim kuşam unsurları olarak varlıklarını devam ettirmektedir. Bunların yanı sıra eşarp kullanımı kentte her zaman varlığını sürdürdüğü gibi köyden ilçe veya kent merkezine gidecek kadınların başa örtmede tercih ettikleri ilk nesne olmayı devam ettirmektedir. Kadın giyiminin en büyük unsurları bedenün üst ve altına giyilen ürünlerden kaynaklanmaktadır. Kadınların gündelik hayatta bedenün üstüne giydikleri göğüslük, yelek, çingil; bedenün altına giydikleri şalvar, entari, etek gibi ürünler tarla ve bahçede çalışan kadının günlük hayatını son derece kolaylaştıracak şekilde fonksiyonel biçimde tasarlanmıştır. Bu kıyafetler yalnızca birer örtünme aracı değil aynı zamanda mevcut cepleri ve katlanan bölümleriyle birer taşıma ve muhafaza merkezleridir. Basit bir biçimde bele bağlanan peştamal çalışan kadının başka bir yere gidip gelmeden, yanında ayrıca bir sepet taşımadan hızlı hareket etmesine yardımcı olmaktadır. Ayrıca engebeli Doğu Karadeniz coğrafyasında yamaca karşı çalışan insan genellikle yere daha yakın olabilmek ve düşmeden ayakta durabilmek için kambur bir duruş sergilemektedir. Bele bağlanan peştamal vasıtasıyla yere eğilen kişi aldığı bir şeyi doğrulmadan toplayabilmektedir.

Ayağa giyilen giyim unsurlarından yukarıda da zikredildiği üzere deriden yapılan çarık ve körüklü çizme haricinde diğer öğeler varlıklarını devam ettirmektedir. Çorap, patik, mest gibi günlük hayatta kullanılan başat unsurlardan bir diğeri ise kara lastikler ve renkli çizlavitlerdir. Petro-kimya ürünleri olmalarına rağmen tarla ve bahçe işlerinde dayanıklı oluşları, normal kundura vb. ayakkabılara göre ucuz ve kolay bulunabilir oluşları bu ayakkabıların yıllardır kullanımında en ufak bir azalma görülmemesinin sebebidir. Erkekler için üretilen modeller yıllardır siyah ve gri renkten ibaretken kadınlar ve özellikle çocuklar için üretilen lastiklere bakıldığında renk paletinin ve modellerin çeşitlilik sergilediğini söylemek mümkündür. Turuncu, mavi, yeşil renklerin yanı sıra üzerinde çiçek vb. desenler olan, içleri pamuk ve yünle kaplı çizlavitler günümüzde satışa sunulmuştur. Bu durumun en büyük sebebi belli bir yaşın üzerinde köyde yaşayan kadınların normal kundura yerine bu ayakkabıları tercih etmeleri, köyde bile olsa insanların göz alıcı renkleri tercih etmeleri ve bu durumun bir köy modası yaratmasından ileri gelmektedir. Günümüzde özellikle kent merkezinde bulunan semt pazarlarına Kireçhane, Uğurlu, Akçakale, Yomra gibi yakın ilçe ve köylerden gelen pazarıcı kadınların ayaklarında bu ayakkabıları görmek mümkündür.

Maddi kültür kadrolarının bir diğer başlığını geleneksel el sanatları oluşturmaktadır. Bu başlıkta öncelikle el sanatlarının ne olduğu hakkında bir tanımlama ve el sanatları hakkında yapılan tasniflerden bahsedilmiştir. Daha sonra Trabzon yöresi geleneksel el sanatlarının geçmişi hakkında tarihsel bilgi kaynaklardan aktarılmıştır. Mevcudiyetini devam ettiren geleneksel el sanatları ham maddesi maden ve toprak olan, bitkisel ve hayvansal materyale dayalı ve ham maddesi ahşap olan el sanatları şeklinde alt başlıklara ayrılarak bu başlıklara ait el sanatları gösterilmiştir. Sepetçilik, kaşıkcılık, kalaycılık, kazaziye işlemeciliği, dokumacılık vb. el sanatlarında ortaya konan ürünler üretim esnasında görüntülenmiş ve bu fotoğraflar ekler şeklinde sunularak ürünler bu şekilde incelenmeye çalışılmıştır. Kentte bazı semtlere adını veren ve günümüzde varlığını devam ettirmeyen dericilik vb. el sanatlarıyla alakalı tarihi belge ve fotoğraflara çeşitli platformlar vasıtasıyla ulaşılmış ve bu el sanatları da en azından tez çalışmasıyla kayıt altına alınmıştır.

Geleneksel mimari başlığı altında, öncelikle halk mimarisi olarak da bilinen yapılar hakkında bilgi verilmiştir. Geleneksel mimariye ait özellikler, yapı ustalarının tercihleri ve Doğu Karadeniz evlerinin genel özelliklerinden bahsedilmiştir. Trabzon geleneksel mimarisi kent ve kırsal mimari olarak iki başlığa ayrılmıştır. Kent mimarisinde kullanılan geleneksel yöntemler ele alındıktan sonra evlerin iç ve dış unsurları ve yapım tekniklerinden bahsedilmiştir. Kent mimarisindeki yapılara bakıldığında bu yapıların Osmanlı Dönemi klasik Türk yapı sistemleriyle benzerlikler taşıdığını söylemek mümkündür. Genellikle iki katlı, avlulu, sofalı, cumbalı yapıya sahip ahşap konak tipi evler Anadolu sahasında pek çok ilimizde benzer özelliklerle varlığını sürdürmektedir. Başta İstanbul'un pek çok semti, Ankara Hamamönü, Beypazarı; Karabük Safranbolu, Eskişehir Odunpazarı olmak üzere geleneksel Türk evlerine rastlamak mümkündür. Bu yapıların tarihte yangınlarda zarar görmesi, kentlerin artan nüfuslarına yetersiz gelmesi gibi çeşitli nedenlerle yerlerini apartman tipi yapılara bıraktığını söylemek mümkündür. Son yıllarda kentsel dönüşüm

çalışmalarıyla birlikte özellikle kent merkezlerinde kalan bu tipte yapılar restorasyon işlemleri tamamlanarak çeşitli şekillerde kullanılmaktadır. Trabzon'da Ortahisar ilçesine adını veren eski şehir merkezi Ortahisar'da bulunan evler bu tip yapılara örnektir. Tabakhane ve Zağnos Vadilerinde yapılan kentsel dönüşüm çalışmalarıyla bu evler ön plana çıkarılmıştır.

Kırsal mimari başlığında geleneksel mimariyi oluşturan en önemli yapılar olan köy evleri, serenderler vb. yapılar hakkında bilgi verilmiştir. Öncelikle evlerin dış yapısı, kullanılan malzeme hakkında bilgi verilmiştir. Bölgenin orman arazisi bakımından zengin oluşu ahşabın ana yapı malzemesi olarak tercihinde etkili olmuştur. Ancak rutubetin yüksek olduğu bölgede evlerin zeminlerinin dayanıklılığı açısından büyük kesme taşlarla desteklenmesi de sık karşılaşılan bir durumdur. Evlerin dışında yer alan duvar yapım ve örgü teknikleri kent mimarisinde olduğu gibi değinilen bir husustur. Evlerin iç yapıları hakkında bilgi verildikten sonra geçmişte genellikle sıkıştırılmış toprak zeminli evlerden günümüz köy evlerine geçişin izleri belirtilmiştir. Daha sonra evlerin genel karakterini oluşturan ana bölüm aşhane/mutfak bölümüne değinilmiştir. Evlerin içinde önemli bir yer olan ocak ve fırının tarihsel süreçte nasıl ev dışına çıktığı ve tamamen kalktığı yapıların fotoğrafları üzerinden gösterilmeye çalışılmıştır. Evlerin belki de en sıra dışı yapıları olan mutfak dolapları ve yatak odalarında bulunan ahşap setten küvetler gösterilmiştir. Pencere, tavan ve çatı sistemleri hakkında bilgi verildikten sonra evin dışında kalan yapı unsurları serenderler, damlar, tuvaletler vb. ele alınmıştır. Tuvaletler haricinde birer saklama deposu vazifesi gören bu yapılar yine çeşitli fotoğraflar üzerinden bölümleri gösterilerek sergilenmiştir. Yayla mimarisi bölümünde ise yaylada köyden farklı yer alan yapı unsurları incelenmiştir.

Kırsal mimariye bakıldığında kent mimarisinden ayrılan en büyük özelliklerin, yapıların insanlar ve hayvanlar için ortak bir alandan oluşmasıdır. Kendisini doğadan ayrı konumlandırmayan insanoğlu hayvanlarla bir arada yaşayarak onların sıcaklığından istifade etmiş, aynı zamanda fırın, kuzine vb. ısıtma araçlarından onların da istifade etmelerini sağlamıştır. Kırsal mimari yapılarına bakıldığında karşılaşılan bir diğer sıra dışı örnek evlerin birden fazla kapıya sahip oluşlarıdır. Evlerin ön cephesi genellikle güneş alan bölümlere kurulurken arka cepheler tuvaletlerin bulunduğu orman vb. kapalı alanlara açılan yerlerdir. Evlerin etrafı genellikle meyve ağaçlarıyla çevrili olur. Ağaçların oluşturacağı doğal set evi rüzgâr vb. doğa olaylarına karşı koruduğu gibi ev halkına da mahremiyet alanı kazandırmaktadır. Evlerde bulunan ana kapıların haricinde aşhane bölümüne girmeden direkt yatak odalarından çıkan bir ekstra kapının varlığı kalabalık ailelerde yine mahremiyetin korunmasına önemli bir rol oynamaktadır. Evin bekar erkekleri veya sabah erken kalkarak çalışmaya gidenleri yatak odası olarak bu kapının bulunduğu odaları kullanmaktadır. Bu kapıların son yıllarda evlerin geçirdiği tadilat ve tamirat faaliyetlerinin ardından kapatıldığı, yerlerine duvar örüldüğü gözlemlenmektedir. Kent mimarisindeki değişimler kent ve kırsal farkının ortadan kalktığı günümüz koşullarında köydeki yapıları da benzer şekilde değiştirmektedir.

Mimari bahsinde söylenebilecek en önemli detay Türklerin geleneksel yapı unsurları arasında konar göçerlikte ahşap temelli yapılardan çok kıl ve keçeden yapıma yurtların bulunmasıdır. Ahşap temelli yapı sistemlerine ne zaman geçildiği sorusunu maalesef arkeolojik veri bulunmaması sebebiyle cevaplamak güçtür. Ancak tarihi metinler yeniden okunup yorumlandıklarında konu hakkında fikir yürütmek mümkündür.<sup>88</sup> Bu tarihi bilgiler Doğu Karadeniz Bölgesi'ne batıdan gelen ilk Milethoslu akınlardan daha önceye dayanması açısından önemlidir. Strabon, Anadolu hakkında da bilgi verdiği "Coğrafya" adlı eserinde Doğu Karadeniz Bölgesi'nden bahsederken burada yaşayan kavimlerin ağaçlarda, kulelerde oturduklarından bahseder. Strabon, muhtemelen bölgede bugün halen fındık, meyve, eşya vb. değerli şeylerin ulaşımın zor olduğu bahçelerde hayvanlar tarafından yenmesi, tahrip edilmesini engellemek amacıyla kullanılan ve "kelif" adı verilen yerden yüksek derme çatma kulübe tarzı yapıların ilk şekline rastlamıştır. (Eyüboğlu 2004: 37). Bu tarihi kayıtlar bölgedeki Tûranî kavimler hakkında bilgi vermelerinin yanı sıra ahşabın yapı unsuru olarak bu bölgede ne zaman Türklerin hayatına girdiğinin de bir göstergesi olması açısından önemlidir.

Tez çalışmasının bir sonraki başlığını geleneksel mutfak kültürü oluşturmaktadır. Mutfak kültürünü belirlerken öncelikle Türk kültüründe yeme içme anlayışı, mutfak düzeni ve Türk mutfağındaki belli başlı gıdalar üzerinde durulmuştur. Hayvansal gıdalar, tahıl ve bakliyat ürünleri, sebze ve meyve tüketimi ve içecekler hakkında bilgi verilmiştir. Akabinde İslâmiyet'in kabulüyle Türk mutfağında ne gibi değişiklikler yaşandığı konusuna değinilmiştir. Osmanlı Devleti'nin bir imparatorluk olmasıyla Türk mutfağındaki yelpazenin genişlemesi ve mutfağa giren farklı yiyecekler üzerinde durulmuştur. Trabzon geleneksel mutfak düzenine geçildiğinde öncelikle mutfakta kullanılan araç gereçler ve bunların üretim aşamaları hakkında bilgi verilmiştir. Kapların genellikle yapıldığı ahşabın tahtaya dönüşüm süreci hakkında bilgi verildikten sonra kaplar malzeme türleri ve kullanım amaçlarına göre sınıflandırılmıştır. Bölgeye has kot, külek, yayık vb. kaplar tanıtılmıştır. Gıdaların muhafaza yöntemlerinde geçmişten günümüze gıdaların nasıl korunduğu ve saklandığı hakkında bilgi verilmiştir. Akabinde Trabzon geleneksel mutfak ürünleri geniş bir tasnifle sıralanmıştır. Her yemekte kullanılan malzeme belirtildikten sonra yemeğin hazırlanışı da tarif edilmiştir. Öncelikle ekmek ve pide çeşitleri sıralanmıştır. Daha sonra süttten elde edilen yiyecekler

---

<sup>88</sup> Trabzon'un antikçağda adının zikredildiği kaynaklar Herodot Tarihi, Ksenophon'un Anabasis adlı eseri ve Strabon'un Coğrafya adlı eseridir. Herodot Tarihi'nde, İskitlerin Anadolu'daki yerleşimleri hakkında önemli bilgiler bulunmaktadır. Med İmparatorluğu'nun başına Kyatsares'in geçtiği dönemde Medlerin, Lydia ve Asurlularla olan mücadelelerini anlatırken Madyas adında bir İskit komutanının önderliğindeki büyük bir orduyla karşı karşıya geldiklerini ve bozguna uğradıklarını belirtir. MÖ VII. yüzyılda Kafkas dağlarını aşip Kimmerleri önlerine katarak Asya topraklarına giren İskitlerin burada uzun süre hâkim oldukları bilgisini verir. Doğu Anadolu başta olmak üzere tüm Anadolu coğrafyasına hâkim olan İskitlerin, Medlerin tekrar güçlenip İskitlere saldırımları sonucu dağıldıkları ve bunlardan bir kısmının Karadeniz'in güney kesimlerine yerleştikleri kaydı bulunmaktadır (Herodotos, 1991: 60, 61). Yaklaşık iki yüz yıl sonra, MÖ 400 yıllarında Pers Kiros'un maiyetinde bulunan ve kaybedilen savaş sonrası eve dönüş yolunu ararken bölgeden askerlerle birlikte geçen Ksenophon, Anabasis adlı eserinde Bayburt bölgesinde Skytenlerin yaşadığından bahsetmektedir (Ksenophon, 2011: 335). Sonraki yıllarda Strabon'un, Coğrafya adlı eserinde Trabzon'un güneyine düşen dağları Skydises dağları olarak anması dikkate değer bir bilgidir (Strabon, 1987: 28). Mehmet Bilgin, bugün Maçka'nın güneydoğusuna düşen bu dağların, Karadeniz'in kuzeyinde yaşamış bir İskit kavmi olan Skolat-Kolatların adıyla Kolat dağı olarak anılmasını bölgedeki İskit varlığına kamt olarak göstermektedir. Ayrıca bölgedeki Kolotoğlu, Kolatlar vb. aile adlarından, Çoruh vadisinde bulunan Kolatet adındaki yerleşim biriminden bölgedeki İskit nüfusunun geniş bir coğrafyada uzun süreli bir yerleşim sergilediklerini belirtir (Bilgin, 2010: 16-22).

listelenmiştir. Bölgeye has peynirlerin nasıl elde edildiği konusunda bilgi verilmiştir. Bölge mutfağında geniş bir yer tutan çorbalar hakkında bilgi verildikten sonra hamur işinden yapılan yemekler ve börekler bahsine geçilmiştir. Tahıl ürünleri ve baklagillerle yapılan yemeklerde yine bölge mutfağı için önemli bir besin kaynağı olan mısırdan elde edilen farklı büyüklüklerdeki yarma ve mısır unundan yapılan yemekler belirtilmiştir. Her bölümde, yapılan yemeğin farklı tarifleri mevcut ise tarifler birbirlerini takip edecek şekilde bütünlüğü bozmayacak şekilde bir arada belirtilmeye çalışılmıştır. Etle yapılan yemeklerde bölgeye has yemeklerden bahsedilirken Trabzon için önemli bir gastronomi ürünü olan Akçaabat köfte hakkında da bilgi verilmiştir. Balıkla yapılan yemekler etle yapılan yemeklerden ayrı tutulmuştur. Bunun sebebi Trabzon'un zengin balık kültürünün müstakil bir başlık altında değerlendirilmek istenmesidir. Balıkla yapılan tariflerde Anadolu sahasında bilinen balıklarla ilgili genel tariflere yer verilse de Trabzon özelinde uygulanan pişirme teknikleri üzerinde daha detaylı durulmuştur.

Trabzon mutfak kültürü deniz seviyesinden yukarı doğru çıkıldıkça sebze ağırlıklı bir görünüm arz etmektedir. Mutfağın ana beslenme kaynakları mısır, lahana, fasulye ve patatesten oluşmaktadır. Sebzelerle yapılan yemekler başlığında bu sebepten lahana ve fasulyeden yapılan yemekler ayrıca değerlendirilmiştir. Patates yemeklerde müstakil bir malzeme olarak karşımıza çıkmasına rağmen genellikle yemeklerde yardımcı unsur olarak kullanılmaktadır. Mısır ise un ve yarma olarak Trabzon mutfağında pek çok farklı tarifte kullanılmaktadır. Bu sebepten mısırla ilgili tarifler yemeğin ana malzemesinin ait olduğu grupta değerlendirilmiştir. Bölgeye has yabancı ot ve bitkilerle yapılan sarambula, zibilange, tomara vb. yemekler hakkında bilgi verilirken bu otların ne olduğu konusunda da değinilmiştir. Sebze ağırlıklı bir mutfak düzenine sahip Trabzon'da tavalar bölge mutfağının önemli bir bölümünü oluşturmaktadır. Bu başlıkta Trabzon'a has bir tava türü olan kaygana türleri, ehil sebzelerden, yabancı bitki ve otlardan yapılan tavalar hakkında bilgi verilmiştir.

Geleneksel mutfak ürünlerinin son başlığını tatlılar içecekler ve reçeller oluşturmaktadır. Zengin bir tatlı kültürüne sahip olan Trabzon kenti günümüzde gastronomi bağlamında önemli bir duraktır. Sütlü tatlılar kadar şerbetli tatlılarıyla ön plana çıkan kentte Maçka ilçesinde yer alan Hamsiköy bölgesine ait sütlaç yapım tekniği müstakil bir "Hamsiköy Sütlaç" olarak marka haline gelmiştir. Yine aynı şekilde sütlü ve şerbetli bir tatlı olan "Laz Böreği" aynı şekilde ünü tüm Türkiye'ye yayılan tatlılardan bir diğeridir. Kentte bu iki tatlıyı markalaştıran öncü isimlerden Uğur Usta ve Nejla Hanım hakkında bu tatlıları incelerken bilgi verilmiştir. Ayrıca tarihte kentin tatlıcılık ve pastacılık kültüründe önemli yer tutan isimlerinden Beton Helva, Selim Pastanesi ve tatlıcı Salim Usta, kentin bilinen eski tatlı ustaları ve Akçaabat'ta faaliyet gösteren dökme helvacı Gerigelmez ailesi hakkında bilgi verilmiştir. Helva başlığı altında pişmaniyeyle büyük benzerlik gösteren, yalnızca erkekler tarafından Akçaabat ilçesinde yapılan "çekme helva" detaylı bir biçimde anlatılmıştır.



Tez çalışmasının son başlığını halk teknolojisi oluşturmaktadır. Halk teknolojisi ürünlerine bakıldığında bu ürünlerin, tıpkı diğer halk bilgisi ve maddi kültür kadrolarında olduğu gibi kuşaklar boyu gündelik hayatın idamesinde ortaya çıkan ihtiyaçların giderilmesinde basit ama etkili nesnelere oldukları görülmektedir. Temizlik, aydınlatma, tarımsal faaliyetler ve geleneksel mutfak bu üretimlerin toplandığı başlıklardır. Geleneksel mutfak ürünlerinde ölçü, tartı ve saklama kapları başlıklarında incelenen ahşap menşeli kot, külek, kalbur vb. ürünler hesap makinesi, terazi, kantar gibi ölçü ve tartı araçlarına her an ulaşım imkânı olmayan insanların günlük hayatlarında bu işlemleri yapmasında ve ayrıca üretilen ürünü muhafaza etmede son derece önemli elemanlardır. Kalbur, gudal, eşik gibi ahşabın bir başka malzemeye ihtiyaç duyulmadan üretilen basit fakat derinlemesine incelendikçe yapım süreçleri zorlu ve incelikli yapıları, geleneksel halk bilgisinin teknolojik birer ürüne dönüşüm sürecindeki estetiği gözler önüne sermektedir. Ayrıca bu nesnelere kuşaklar boyu fonksiyonlarını yitirmeden kullanılabilir oluşu, ihtiyaca cevap vermedeki yeterlilikleri göz önünde bulundurulduğunda “halkın teknolojisi olur mu?” sorusuna verilebilecek en güzel cevaptır.

Halk teknolojisinde gündelik hayatın ihtiyaçlarına cevap veren ürünler olduğu kadar artık elektronik araç gereç kullanımının yaygınlaşmasıyla birlikte insan hayatından çıkanlar olduğu da göz ardı edilmemelidir. Bunların başında tevek/kaytan dokuma tezgâhları, su değirmenleri, dink, tokmak, büyük el hızzarları vb. ürünler gelmektedir. Hazır giyim endüstrisinin yaygınlaşması, kenevir bitkisinin ekim dikiminin yasaklanması gibi nedenlerle dokuma tezgâhları artık birer müzeliğe ürün dönüşümüne girmeye muhtaçtır. Kentte turistik eşya satan mağazalardaki keşan, kaytan, örtü vb. dokuma ürünlerinin Çin’den maliyetleri çok daha ucuza getiriliyor oluşu tıpkı kente dışarıdan getirilip üzerlerine “Sürmene Bıçağı” damgası vurulan bıçaklarda olduğu gibi küreselleşmenin kaçınılmaz birer örneğidir. Aynı şekilde elektrikli motorların insan hayatına girmesiyle büyük kas gücü, zaman gerektiren su hızzarları, büyük el hızzarları, el değirmenleri gibi ürünler de artık kullanılmaz hale gelmiştir. Ancak burada unutulmaması gereken her çağın kendi ihtiyaçlarına çağın gereksinimleri ve getirdikleri ölçüsünde cevap verdiği olgusudur. Yanması, pişirmeye hazır hale gelmesi yüksek miktarda odun isteyen büyük fırınlar kullanılmaz hale gelirken yerlerini kuzine sobalara bırakmıştır. Ancak bu sobalar da büyük ağaç kökleri, budaklı dal vb. odunların sığmaması nedeniyle yerlerini araba jantından veya farklı malzemelerden yapılan büyük kovalı ve fırınlı sobalara yer yer maddi imkân ölçüsünde bırakmaktadır. Dolayısıyla günümüzde kullanılmayıp çoğunlukla duygusal bağ kurularak eskinin yad edilmesini sağlayan bu nesnelere esasen varlıklarını bir başka formda devam ettirmekte, bu durum kültürün durağan değil devingen yapısını bir kez daha ortaya koymaktadır.

Halk teknolojisiyle birlikte dört ana bölümden oluşan Trabzon İli Geleneksel Halk Bilgisi ve Etnografyası başlıklı tez çalışmasının sonuna gelinmiştir. Tez çalışmasının elde ettiği ve değerlendirdiği veriler bağlamında önerileri de bulunmaktadır. Bu öneriler genellikle Trabzon kentinin mevcut kültür kadrolarından yola çıkarak turizm, ticaret bağlamında kültürel anlamda nasıl öne çıkacağıyla ilgilidir. Trabzon’un bir sanayi kenti karakteri taşımadığı ortadadır. Geçmişten

günümüze bakıldığında kentin gelir getiren faaliyetlerini tütün, fındık, çay ürünlerinin işlenip satılması ve bunun yanında turizm gelirleri oluşturmaktadır. Tütün tarımına belirli düzenlemeler çerçevesinde sınırlama getirilmesi kentteki tütüne bağlı kültürel yapının ortadan kalkmasına neden olmaktadır. Geçmişte Atapark mevkiinde yer alan Tekel'e ait tütün işleme fabrikasının yerinde bugün Varlıbaş Alışveriş Merkezi bulunmaktadır. İlçelere bakıldığında tütüne bağlı tarımsal faaliyetlerin ise Akçaabat merkezli gerçekleştiği bilinmektedir. Trabzon kent merkezine veya Akçaabat'ta belirlenen bir yere tütün kültürünün geçmişten günümüze bir kültürel unsur olarak yaşatılabilmesi adına müze kurulması bu konuda kente katma değer kazandıracaktır. Tütün ve fındığın yanı sıra Trabzon kentinin önemli bir liman kenti olması ve önemli geçim kaynaklarından bir tanesinin balıkçılık olması kente kurulacak tematik müzelerin çeşitliliğini göstermektedir. Bu tematik müzelerde tütün, fındık ve balıkçılığa ait ürünler, modern müzecilik anlayışına uygun enstalasyon teknikleriyle yerleştirilebilir. Müzelerde oluşturulacak bilgisayar destekli programlarda ve yansılarda bu ürünlerin Trabzon kentinin tarihinde nasıl bir gelişme gösterdikleri izlenebilir. Kullanılan araç ve gereçler, ürünleri işleme teknikleri görsellerle anlatılabilir.

Trabzon oyun ve oyuncak konusunda zengin bir altyapıya sahiptir. Kent merkezine kurulacak bir oyuncak müzesi bu potansiyeli bütünüyle ortaya koyabilir. Ankara, İstanbul, Gaziantep gibi büyük şehirlerde yer alan oyuncak müzeleri örnek alınarak bir oyuncak müzesi kurulması hem dünün çocukları, bugünün yetişkinleri için hem de çocukların pedagojik eğitimi açısından önemlidir. "Bilyalı araba", "fırıldak", "kuş lastik" vb. oyuncaklarla büyüyen Trabzon insanı için bir oyuncak müzesinin kurulmasının yanı sıra bu ürünler bağlamında yılın belirli zamanlarında festivaller düzenlenmesi mümkündür. Oyun ve oyuncaklar başlığında incelendiği üzere Doğu Karadeniz'de Rize ve bir dönem Trabzon Çarşıbaşı ilçesinde yarışmacıların tasarladıkları bilyeli arabalarla yapılan yarışlar mevcuttur. Bu yarışmaları geleneksel hale getirmek, Avrupa'da yer alan pedagoji müzelerine benzer müzeler oluşturmak kentin hem önemli bir geleneğini yaşatacak hem de gelecekte kültürel temelleri sağlam nesiller yetişmesine yardım edecektir.

Trabzon geleneksel halk kültürünü yaşatabilmek adına müzecilik faaliyetlerinin gerçekleştirildiği bir yerdir. Ancak günümüz müzecilik anlayışı, müzelerin bir nesneyi veya kültürel bir olguyu camekan ardında sergilemesinden ziyade bu öğelerin yaşayan canlı bir olgu olarak aktarılmasından oluşmaktadır. Trabzon Halk Kültürü Müzesi envanterine ilaveler yapılarak oluşturulan Trabzon Şehir Müzesi bu bağlamda zikredilmeye değerdir. Yetişkinlerin yanı sıra okul grupları ve turistler tarafından rağbet gören bu müze ne yazık ki sınırlı bir mekânda pek çok unsuru bir arada sergilemeye çalışmaktadır. Yukarıda örnekleri verildiği gibi kente bir giyim kuşam müzesi kurulması bu bağlamda dikkate değerdir. Bugün ne yazık ki yalnızca yöresel halk oyunları kıyafetleri olarak varlığını devam ettiren giyim kuşam unsurları kurulacak bu müzede yarı zamanlı çalıştırılacak ustalarla birlikte modern tekniklerle buluşacak, birer folklorik öge olmaktan çıkacaktır. Aynı şekilde Trabzon kenti için son derece önemli el sanatlarının da yeterince değerlendirilemediği görülmektedir. Kentte Halk Eğitim Merkezleri bünyelerince açılan kurslarda çok sayıda kıymetli usta

bulunmaktadır. Ancak üretilen ürünlerin gündelik hayatta bir karşılıklarının bulunmaması, kursiyerlere tahsis edilen alanların yeterince özenli düzenlenmemesi gibi eksiklikler bu girişimlerin bir zaman sonra sonuçsuz kalmasına neden olmaktadır. Trabzon kentinin bu anlamda belirli noktalarını Avrupa ve Amerika'daki açık hava müzeleri anlayışıyla yeniden şekillendirmek mümkündür. Ortahisar mevkii Prag, Krumlov, Toledo benzeri bir anlayışla bütünüyle bir açık hava müzesine dönüştürülerek “old town” olarak nitelendirilen kentin eski merkezi tarihi dokusuna uygun biçimde yeniden canlandırılabilir. Bu bağlamda kentin geleneksel mimari unsurları elden geçirilebilir, çevredeki esnafın mevcut işletmeleri, tabelalar, dış kaplamalar bu esas doğrultusunda yeniden düzenlenebilir. Bu duruma ülkemiz sınırları içerisinde verilebilecek en güzel örneklerden akla ilk gelenler Ankara Hamamönü mevkii, Amasya şehir merkezi ve Eskişehir Odunpazarı'dır.

Trabzon'da son yıllarda Zağnos ve Tabakhane mevkilerinde gerçekleştirilen kentsel dönüşüm sonrası bu noktalarda geleneksel mimariye ait ev ve konakların restorasyonlarının yapılması kentin tarihi kültürel yapısının ortaya çıkması noktasında önemli bir gelişmedir. Ancak bu bölgelerin yalnızca birer yeşil alan; kentin tarihi dokusunu yansıtacak mimari unsurların da kına, düğün vb. organizasyonlarda kullanılıyor olması üzücü bir hadisedir. Dünyada pek çok örneği bulunan açık hava müzelerinden akla ilk gelenler İsveç'teki Skansen, Hollanda'daki Kröller-Müller Müzesi, Danimarka'daki Louisiana Müzesi, Japonya'nın yakın tarihe kadar bir balıkçı kasabası olan Naoshima'daki Contemporary Art Museum, Yeni Zelanda, Auckland'de bulunan Gibbs Çiftliği'dir. Balıkçılık, tarım, el sanatları, geleneksel mimari gibi Trabzon kentiyle benzer ve uyumlu kültürel olgu ve yapıların modern müzecilik anlayışıyla birleştirildiği yukarıda sıralanan müzelerin bir benzerinin şehirde kurulması için neticede bir engel yoktur. Bu bölgeler yalnızca birer yeşil alan olmakla kalmayıp kentlerin çehresini bambaşka şekilde değiştirmektedir. Türkiye'nin pek çok ressam ve heykeltıraşını yetiştiren Trabzon şehri, bu sanatçıların üreteceği kültürel unsurlarla oluşturulacak modern açık hava müzeleriyle turizm potansiyelini ve ufkunu çok daha ileriye taşıyacaktır.

Trabzon'da yaylacılık faaliyetleri son yıllarda büyük bir dönüşüm içindedir. Yaylacılık artık hayvancılığa bağlı geçimlik bir faaliyet olmaktan çıkmış, mevsim koşullarının el verdiği müddetçe uğranan piknik alanları haline gelmiştir. Yaylalarda düzenlenen yıllık şenlikler kent merkezinden gelen sakinler ve dışarıdan gelen yerli, yabancı turistlerle büyük birer kutlama halini almıştır. Mart ayı sonunda karların erimesiyle açan bölgeye has mavi yıldız çiçeği ve Eylül sonu Ekim ayı başlarında açan, yaylacıların tabiriyle “yayladan dönüş zamanı”nı bildiren beyaz ve mor vargit çiçeklerini görebilmek için kent merkezinden pek çok turizm acentesi günübirlik turlar düzenlemektedir. Bu ve benzeri kültürel faaliyetlerin artması Trabzon kenti için sevindiricidir. Ancak burada göz ardı edilen bir hususu belirtmek gerekir. Yaylalar normalde Ekim ayı gibi yaylacıların köylerine döndüğü, Haziran ayı başlarına kadar da yağın ve eriyen kar sularıyla otlakların bir sonraki sene için kendisini toparladığı arazilerdir. Yaylaların kullanım amacı dışında günübirlik piknik faaliyetlerine açılması, yaylanın artık modern araçlar ve yollar sayesinde erişilebilir yerer halini

alması toprağa iki yönlü zarar vermektedir. Yaylaların birer özel mülk gibi betonarme yapılarla donatılması öncelikle coğrafyanın bakir yapısına zarar vermektedir. Son yıllarda basılı ve görsel yayın organlarında yaylalardaki “talan” konulu pek çok haber ön plandadır. Ayrıca yaylaları bekleyen bir diğer tehlike ise vaktinden önce yayla arazilerine giren günübirlik piknikçilerin topraktaki kar henüz erimeden araziye araç sokmalarındır. Henüz eriyen kar suyunu tam çekemeyen toprak araç ve insanlar tarafından ezildiğinde hem yaylayı gerçek amacı için kullanan hayvancılığın yazın biçeceği hayvan yemi otlar ezilmekte hem de toprak kar suyunu çekmeden ezildiği için sıkışıp balçık benzeri bir katman oluşmaktadır. Bu sebeplerden yaylaların birer milli park statüsüne sahip olması ve koruma altına alınması gerekmektedir. Ayrıca günübirlik ziyaretçiler, doğa fotoğrafçıları, yürüyüş grupları vb. ekipler için alanlar ve rotalar düzenlenebilir. Özellikle son yıllarda Doğu Karadeniz’de “off road” olarak tabir edilen zor arazi koşullarında 4x4 araçlarla yol alma etkinliklerinde artış gözlemlenmektedir. Bu ekipler için belirlenecek güzergâhlar sayesinde arazi sporları alanında yarışmalar tertip edilebilir. Bu da Trabzon kenti için şüphesiz ayrı bir katma değer yaratacaktır.

Son olarak Trabzon kentinde gerçekleştirilen yeme içme faaliyetlerine değinmek gerekmektedir. Kent son yıllarda Beton Helva, Laz böreği, Hamsiköy sütlacı, Akçaabat köftesi gibi tüm ülkeye mal olmuş tatlarla ön plana çıkmaktadır. Akçaabat ilçesi bu anlamda kentin en uğrak gastronomi noktalarından birini oluşturmaktadır. Aynı şekilde geleneksel mutfak kültürünün önemli bir değeri olan Vakfikebir ekmeği de sınırları kenti aşarak tüm ülkeye mal olmuştur. Bu ürünlerin ar-ge çalışmalarının yapılarak tüm dünyaya tanıtılması ve birer marka haline getirilebilmesi için günümüz teknoloji çağında imkânlar müsaittir. Hamdi Ulukaya isimli Türk girişimcinin ABD New York’ta satın aldığı bir binada tüm kıtaya mal olan Chobani yoğurt markasını yaratması bu tür girişimlerin doğru şekilde yapıldığında nasıl başarılı sonuçlar verdiğinin en somut göstergesidir. Bu noktada kentin farklı noktalarında şubeleri bulunan Uğur Usta’yı anmak yerinde olacaktır. Uğur Alkurt 2016 yılında gerçekleştirdiği Japonya gezisi esnasında tarifini alamadığı geleneksel Japon süt reçelinden Trabzon’a getirdiği numuneler vasıtasıyla formülünü çıkarmış, bu geleneksel lezzeti Doğu Karadeniz’e has lezzetler olan çay, fındık ve karayemiş meyvesiyle birleştirerek ortaya özgün ve yurt dışından talep gören bir ürün çıkarmıştır.<sup>89</sup> Trabzon’un bu ve benzeri çalışmalar yapılarak bir gastronomi kenti olarak tescil edilmesi, Gaziantep ve Hatay’ın ardından UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı tescilli gastronomi şehri olması kentin dünya düzeyindeki marka değerine katkı sağlayacaktır.

<sup>89</sup> Ayrıntılı bilgi için bk. <https://yemek.com/japon-sut-receli-tarifini-kesfedem-adam/> (Son erişim Tarihi: 25.11.2019).

## YARARLANILAN KAYNAKLAR

Abdurrahman, Varis (2004), “Türklerin Ad Koyma Gelenekleri Üzerine Bir İnceleme”, **Milli Folklor**, 8(61), 124-133.

Abdülaziz Bey (1995), **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

Acıpayamlı, Orhan (1974), **Türkiye’de Doğumla İlgili Adet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü**, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara.

\_\_\_\_\_ (1976), **Zanaat Terimleri Sözlüğü**, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

\_\_\_\_\_ (1982), “Acıpayam’da Halk Hekimliği”, **Antropoloji**, (11), 11-16.

\_\_\_\_\_ (1992), “Türk Kültüründe ‘Ad Koyma Folkloru’nun Morfolojik ve Fonksiyonel Yönlerden İncelenmesi”, **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, IV Cilt (Gelenek-Görenek-İnançlar)**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1-14.

Aça, Mehmet (1997), “Türk Destanlarındaki Aşerme (Yerikleme) Motifinin Destan Kahramanları Üzerindeki Etkisi ve Hayvan Ata (Ecdat) İnançıyla Olan Bağlantısı”, **Milli Folklor**, 5(34), 78-81.

\_\_\_\_\_ (1999), “Kazak Kırgız Türklerinde Defin Sonrası Bazı Uygulamalar ve Aş Verme (Aş Toyu)”, **Milli Folklor**, (43), 24-33.

Aça, Mustafa (2008), “Trabzon-Şalpazarı Çepnileri ile Çuvaş Türklerinin Doğum Sonrası Etrafındaki İnanış ve Uygulamaları Üzerine Bir Karşılaştırma Denemesi”, **Karadeniz**, (1), 21-34.

\_\_\_\_\_ (2014), **Giresun ve Trabzon İleri Balıkçıların Meslek Folkloru**, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.

\_\_\_\_\_ (2016a), **Denizin Çocukları: Giresun ve Trabzon Yöresi Balıkçıların Meslek Folkloru**, Türkiye Âlim Kitapları, Saarbrücken-Almanya.

\_\_\_\_\_ (2016b), “Halk Bilgisinin Takvim, Mevsim/İklim, Çevre, Sağaltma ve Hukuka Yönelik Temsilleri”, Mustafa Aça (Ed.), **Halk Bilimi El Kitabı**, içinde (559-591), Kömen Yayınları, Konya.

\_\_\_\_\_ (2018), “Trabzon Yöresi Geleneksel Çocuk Oyunlarından Bazılarının Halk Bilimsel İncelemesi”, **Motif Akademi Halk Bilimi Dergisi**, 11 (22), 49-68, İstanbul.

Akan, Meral (2008), “Yörüklerde Taşımada Kullanılan Dokumalar”, **38. ICANAS**, 1. Cilt içinde (21-43), Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.

- Akbıyık, Yaşar (2003), “Dede Korkut Destanlarında Düğün ve Davet Adetleri”, **Folklor Halkbilim Dergisi**, 6(51), 40-43.
- Akbulut, Semra (2002), “Karabük İli Safranbolu İlçesindeki Doğum Adet ve İnanmaları”, **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1999**, içinde, 1-16, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2004), “Trabzon El Sanatları”, **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları**, (142-163), T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- Akpınar, Erdal (2012), “Eğin Türkülerinin Coğrafi Analizi”, **Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic**, 7(4), 253-274.
- Aksoy, Mustafa (1997), “Türkiye’de Kirveligin Kültür Sosyolojisi Açısından Tahlili”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi IV. Cilt (Gelenek-Görenek-İnançlar)**, içinde, 44-52, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Aktaş, Cihan (2006), **Tanzimat’tan 12 Mart’a Kılık Kıyafet ve İktidar**, Kapı Yayınları, İstanbul.
- Alangu, Tahir (1983), **Türkiye Folkloru El Kitabı**, Adam Yayıncılık, İstanbul.
- Alçay, Ayla Ünver vd (2015), “Orta Asya’dan Anadolu’ya Kurutulmuş Gıdalar”, **ABMYO Dergisi** 40, 83-93.
- Alpargu, Mehmet (2008), “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Türk Mutfak Kültürü”, (Editör: Özge Samancı, Arif Bilgin), **Türk Mutfağı**, içinde, (15-30), Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Altay, Halife (1998), **Anayurttan Anadolu’ya**, 2. Baskı, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Altun, Işıl (2004), **Kandıra Türkmenlerinde Doğum, Evlenme ve Ölüm**, Yayıncı Yayınları, Kocaeli.
- And, Metin (1985), **Geleneksel Türk Tiyatrosu Köylü ve Halk Tiyatrosu Gelenekleri**, İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- Araz, Nezihe (1986), **Türk Yemek Geleneği, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi**, (Derleyen: Fevzi Halıcı), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Araz, Rıfat (1995), **Harput’ta Eski Türk İnançları ve Halk Hekimliği**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara.
- Arı, Yılmaz (2003), “Manyas Gölü’nün Kültürel Ekolojisi: Tarihi Süreçte Adaptasyon ve Değişim”, **Türk Coğrafya Dergisi**, (40), 75-97.
- \_\_\_\_\_ (2005a), **20. Yüzyılda Amerikan Coğrafyasının Gelişimi**, Çizgi Kitabevi, Konya.
- \_\_\_\_\_ (2005b), “Amerikan Kültürel Coğrafyasında Peyzaj Kavramı”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, (13), 311-340.

- Arı, Yılmaz ve Köse, Abdullah (2005), “İnsan-Çevre Etkileşimini Yorumlamada Yeni Bir Alternatif: Kültürel Coğrafya”, **Türk Coğrafya Kurumu Ulusal Coğrafya Kongresi Bildiri Kitabı**, İstanbul, 51-59.
- Arlı, Mustafa ve Ölmez, Filiz Nurhan (1997), “Bitkisel Örucülük Ürünleriyle Çağdaş Aplikasyon Örnekleri”, **Türkiye’de El sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Arseven, Celal Esad (1950), **Sanat Ansiklopedisi**, c. 3, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.
- Artun, Erman (1998), **Tekirdağ Halk Kültürü Araştırmaları**, Tekirdağ Genç Yöneticiler ve İş Adamları Derneği Yayınları, Tekirdağ.
- \_\_\_\_\_ (2001), “Adana’da Törenlere, Adaklara, Özel Günlere Ait İnançlar, Pratikler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü”, **Milli Folklor**, 7(49), 27-37.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Dini-Tasavvufi Halk Edebiyatı**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2005), **Türk Halkbilimi**, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2006), **Adana Halk Kültürü**, Altın Koza Yayınları, Adana.
- \_\_\_\_\_ (2008), “Çağdaş Tıptan Alternatif Tıbbaya Yöneliş: Medya Çerçileri”, **Halk Kültürü Araştırmaları**, içinde, İstanbul, 85-95.
- Asil, Eriş (1989), “Halk Hekimliği ve Eczacılığı Araştırmalarında Metodoloji”, **Türk Halk Hekimliği Sempozyum Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 110 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 27, Ankara, 33-38.
- Asil, Eriş ve Soner, Osman (1989), “Mut, Gülnar, Ermenek Yöresi Halk İlaçları Üzerine Bir İnceleme”, **Türk Halk Hekimliği Sempozyum Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 110 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 27, Ankara, 39-46.
- Assmann, Jan (2001), **Kültürel Bellek**, (Çev. Ayşe Tekin), Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Atalay, Besim (1998), **Divanü Lügat-it Türk Tercümesi I-II-III**, TDK Yayınları, Ankara.
- Atmaca, Muhammet (2005), **Tarih İçinde Tonya**, Tonya Belediyesi Yayınları, Trabzon.
- Aygün, Necmettin (2005), **Onsekizinci Yüzyılda Trabzon’da Ticaret**, Serander Yayınları, İstanbul.
- Ayhan, Ahmet (2007), “Görünenin Arkası: Yerel Kültür ve Folklorunda Oya Simgeciliği”, **VIII. Uluslararası Görsel Göstergebilim Kongresi**, “Görünürün Kültürleri”, (I), 591-605.
- Aynakulova, Gülnisa (2006), “Kırgızlarda Evlilik ve Evlenme Törenleri”, **Millî Folklor**, 9(72), 95-106.
- Babcock, Barbara (1992), “Artifact”, R. Bauman (Ed.), **Folklore, Cultural Performances and Popular Entertaintments**, içinde 204-216, Oxford University Press, New York.

- Başışkan, Tuncer (1997), **Kıbrıs Türk Halk Biliminde Ölüm**, KKTC Milli Eğitim, Kültür, Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları 46, Ankara.
- Bahşioğlu, Ayşegül (1996), “Şanlıurfa ve Yakın Çevresi Ziyaret Yerleri ve Bu Yerler Etrafında Oluşan İnanışlar”, **I. Türk Halk Kültürü Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri I**, içinde, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Bal, Mehmet Akif (2011), **Trabzon'a Işık Tutan Anılar Mustafa Kemal Sayıl'ın Trabzon Anıları (1900-1950)**, Trabzon Kitaplığı, İstanbul.
- Balaman, Ali Rıza (2002), **Evlilik Akrabalık Türleri**, 2. Baskı, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Balıkçı, Gülsen (1997), “Rize/Pazar/Akbucak Köyü Halk Mimarisine Fonksiyonel Bir Yaklaşım”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 79-91.
- \_\_\_\_\_ (1998a), “Tarsus Doğum Adetleri”, **Tarsus Alan Araştırmaları**, içinde, Ankara, 63-73.
- \_\_\_\_\_ (1998b), “Uşak'ın Bazı Yörelerinde Doğum Adetleri”, **II. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyum Bildirileri**, Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü (HAGEM) Yayınları, Ankara, 221-249.
- \_\_\_\_\_ (1999), “Azerbaycan Quba'da Doğumla İlgili Adet ve İnanmaların Anadolu'daki Bazı Örneklerle Karşılaştırılması” **Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi**, (18), 4-15.
- \_\_\_\_\_ (2001), “Artvin'in Bazı Yörelerinde Doğumla İlgili Adet ve Uygulamalar”, **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1998**, içinde, Ankara, 36- 98.
- \_\_\_\_\_ (2004a), “Trabzon'un Bazı Yörelerinde Doğum Adetleri”, **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları**, içinde, (9-44), Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2004b), “Trabzon'un Bazı Yörelerinde Evlenme Adetleri”, **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları**, içinde, (45-79), Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2004c), “Trabzon'un Bazı Yörelerinde Ölüm Adetleri”, **Trabzon Halk Kültürü Araştırmaları**, içinde, (80-104), Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- Baran, Mine (2006), “Halk Mimarisinin Halkbilimi Bağlamında Değerlendirilmesine Harran Evleri Örneği”, **Milli Folklor**, (72), 141-156.
- Barışta, Örcün (1988), **Türk El Sanatları**, 1. Baskı, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Barlas, Uğuroğlu (1974), **Anadolu Dügünlerinde Büyüsel İnanmalar**, Özer Matbaası, Karabük.



- Başak, Oktay (2005), “Diyarbakır’da Maden Sanatının Gelişimi”, **AÜ Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, (15), s.53-68.
- \_\_\_\_\_ (2008), “Taş Çağı’ndan Tunç Çağı’na Anadolu’da Maden Sanatının Gelişimi ve Kullanımı”, **AÜ Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, (21), s.15-33.
- Başçetinçelik, Ayşe (1998), **Adana Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri, Doğum-Evlenme-Ölüm**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çukurova Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başkan, Seyfi (2008), “Geleneksel Doğu Karadeniz Evleri”, **Erdem**, (52), 41-90.
- Baştürk, Mehmet (2002), “Trabzon ve Yöresi Âdet ve İnançları”, **Trabzon ve Çevresi Uluslararası Tarih-Dil-Edebiyat Sempozyumu Bildirileri**, II. Cilt: Dil-Edebiyat, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları 13, Trabzon, 27-40.
- Bayat, Ali Haydar (1992), “Anadolu Tıbbi Folklorunda Göz Hastalıkları”, **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, c.IV 43-58.
- Baykara, Tuncer (2003), **Türk Kültürü**, Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Begiç, H. Nurgül (2018), “Ankara Kahramankazan Yöresinde Kaybolan Bir Kültürel Zenginlik; Çamaşırhaneler”, **5. Uluslararası Halk Kültürü ve Sanat Etkinlikleri Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, Gazi Üniversitesi Yayınları, Ankara, 102-118.
- Begiç, H. Nurgül ve Kaya, Rukiye (2019), “Çankırı’da Unutulmuş Bir Gelenek: Çamaşırhaneler”, **ÇKÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 10(2), 57-80.
- Benedict, Ruth (2011), **Kültür Örüntüleri**, (Çev. Mustafa Topal), İletişim Yayınları, İstanbul.
- Beydili, Celal (2005), **Türk Mitolojisi Ansiklopedik Sözlük**, Yurt Kitap Yayınları, Ankara.
- Beyoğlu, Süleyman (1999), “Birinci Dünya Savaşı’nda Trabzon”, Kemal Çiçek ve diğerleri (Ed.), **Trabzon Tarihi Sempozyumu (6-8 Kasım 1998) Bildiriler**, Trabzon Belediyesi Yayınları, Trabzon, 479-488.
- Bilgin, Mehmet (2010), **Doğu Karadeniz (Tarih-Kültür-İnsan)**, Ötüken Yayınları, İstanbul.
- Bilgin, Süleyman vd. (2007), **Arşiv Belgelerine Göre Trabzon’da Ermeni Faaliyetleri (1850-1923)**, Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- Binbaşıoğlu, Cavit (1998), **Geleneksel Kültüre Göre Türkiye’de Çocuk Eğitimi Üzerine Bir Araştırma**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Birlik, Süheyla (2011), “Karadeniz’in Suskun Kültürü: Seranderler”, **I. Uluslararası Karadeniz Kültür Kongresi**, Karabük Üniversitesi Yayınları, Karabük, 125-134.
- Bolay, Süleyman Hayri (1999), **Felsefi Doktrinler ve Terimler Sözlüğü**, 8. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Boratav, P. Naili (1984), **100 Soruda Türk Folkloru**, Gerçek Yayınevi, İstanbul.

- \_\_\_\_\_ (1978), **100 Soruda Türk Halk Edebiyatı**, Gerçek Yayınevi, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (1982), **Folklor ve Edebiyat**, Adam Yayıncılık, İstanbul.
- Bostan, M. Hanefi (2002), **XV-XVI. Asırlarda Trabzon Sancağında Sosyal ve İktisadi Hayat**, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Bozkurt, Nebi (2002), “Kıyafet”, **Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi içinde**, 35 (508-510), Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara.
- Bozyiğit, A. Esat (1987), “Düğünlerimizde Bayrak Geleneği”, **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi 4. Cilt (Gelenek-Görenek ve İnançlar)**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1989), “Düğünlerimizde Güveye Ait Gelenekler ve Güvey Kınası Üzerine Bazı Yörelerdeki Uygulamalar”, **Türk Folkloru Araştırmaları 1989, içinde** (23-31), T.C. Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara.
- Brunvand, Jan Harold (1996), **American Folklore An Ansiklopedia**, Garland Publishing, London and New York.
- Bryer, Anthony (1980), **The Empire of Trebizond and The Pontos**, Variorum Reprints, London.
- \_\_\_\_\_ (1988), **Peoples and Settlement in Anatolia and the Caucasus 800-1900**, Variorum Reprints, London.
- Bulut, Ali Kemal (2011), “Trabzon Bölgesinde Kemeç ve Halkoyunları Üzerine Bazı Tespitler”, **Uluslararası Trabzon ve Çevresi Kültür ve Tarih Sempozyumu**, Cilt: 2, 247-252. Trabzon: Eser Ofset Matbaacılık.
- Bülbül, Davut (2006), **Düziçi’nde Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Büyükyazıcı, Meral Erkan (2008), **Trabzon İlinde Altın ve Gümüş İşlemeciliği**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Campbell, Joseph (1995), **İlkel Mitoloji**, (Çev. Kudret Emiroğlu), 2. Baskı, İmge Kitabevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_, (2010), **Kahramanın Sonsuz Yolculuğu**, (Çev. Sabri Gürses), 2. Baskı, Kabalcı Yayınları, İstanbul.
- Canalıoğlu, Volkan (1997), **Trabzon Gelenek ve Görenekleri**, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2001), **Gelenek ve Görenekleriyle Trabzon**, Trabzon.
- Cengiz, Serpil (1996), “Çocuk Oyunlarının Sınıflandırılması”, **AÜ Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Dergisi**, 38 (1-2), 287-300, Ankara.
- Cevizlioğlu, Ahmet (1996), **Felsefe Sözlüğü**, Ekin Yayınları, Ankara.

- Chailland, Gerard (2001), **Göçebe İmparatorluklar: Moğolistan'dan Tuna'ya**, Doğan Kitapçılık, İstanbul.
- Chilton, Elizabeth. (1999), "Material Meanings and Meaningful Materials", E. Chilton (Ed.), **Material Meanings**, içinde 1-6, The University of Utah Press, Salt Lake City.
- Cihanoğlu, Selim (1997), **Trabzon'da Oynanan Horonlar**, Eser Ofset, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2004), **Doğu Karadeniz Bölgesinde Oynanan Horonlar-Karşılaşmalar-Barlar ve Halaylar**, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2014), "Akçaabat Yöresi Giyim Kuşam", Veysel Usta vd. (Ed.), **Dünden Bugüne Akçaabat Sempozyumu**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon, 569-582.
- Cingöz Santur, Meltem (1996), "İç Anadolu Bölgesinde Gelinin Kız Evinden, Oğlan Evine Getirilmesi Sırasında Uygulanan Gelenekler", **III. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı ve Folklor Kongresi Bildirileri**, Ankara, 194-207.
- Ciravoğlu, Tevfik Vural (2009), **Trabzon Folkloru**, Trabzon Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Cumhuriyetin 50. Yılında Trabzon, 1973 İl Yıllığı** (1974), Ajans Türk Matbaacılık, Ankara.
- Çapa, Mesut ve Çiçek, Rahmi (2004), **Yirminci Yüzyıl Başlarında Trabzon'da Yaşam**, Serander Yayınları, Trabzon.
- Çelik, Ali (1995), **İslam'ın Kabul veya Reddedtiği Halk İnançları**, Beyan Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (1998), "Trabzon Yöresinde Bazı İnanmalar", **Milli Folklor**, 5 (39), 35-37.
- \_\_\_\_\_ (1999), **Trabzon Şalpazarı Çepni Kültürü**, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2001), "Afganistan'daki Hazara Türkleri ile Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki Çepni Türkleri Arasında Yaşayan Halk İnanmaları Üzerine Bir Mukayese Denemesi", **Milli Folklor**, 7(50), 9-21, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2002), "Çepnilerin Anadolu'nun Türkleştirilmesindeki Yeri ve Önemi", **Türkler Ansiklopedisi içinde**, 6 (312-323), Yeni Türkiye Yayınları, Adana.
- \_\_\_\_\_ (2005), **Trabzon Çaykara Halk Kültürü**, Doğu Kütüphanesi, İstanbul.
- Çelik, Hülya (1996), "Gaziantep ve Yöresinde Cinsiyeti Belirlemek İçin Yapılan Uygulamalar", **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1996**, içinde, (29-34), T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Çelikoğlu, Şaban ve Evren Atış (2014), "Bir Kültürel Coğrafya İncelemesi: Zonguldak İlinde Hıdırellez Etkinlikleri", **International Journal of Human Sciences**, 11(2), 1181-1202.

- Çevirme, Hülya ve Sayan, Ayşe (2005), “Alkarısı İnanmaları ve Bilim”, **Milli Folklor**, 9(65), 67-72.
- Çıblak, Nilgün (2002), “Anadolu’da Ölüm ve Mezarlıklar Çerçevesinde Oluşan İnanç ve Pratikler”, **Türk Kültürü**, (474), 605-614.
- Çobanoğlu, Özkul, (2002), **Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Dant, Tim (1999), **Material Culture in The Social World: Values, Activities, Lifestyles**, Open University Press, Buckingham, UK.
- Değer, Orhan (Ed.) (2004), **Düzköy 2004**, Düzköy Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- Deniz, Bekir (2007), “Tekstil Ürünlerini Saklamada Kullanılan Halı ve Düz Dokumalar”, **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi**, (12), 1-13.
- Derleme Sözlüğü IX** (1993), 2. Baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Derleme Sözlüğü VII** (1993), 2. Baskı, Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Devellioğlu, Ferit (2004), **Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lügat**, 21. Baskı, Aydın Kitabevi, Ankara.
- Deyrolle, Théophile (1938), **1869’da Trabzon’dan Erzurum’a**, Reşad Ekrem Koçu (Çev.), Çığır Kitabevi, İstanbul.
- Dîvânu Lugâti’t-Türk**, (2018), (Ahmet Bican Ercilasun ve Ziyat Akkoyunlu, Haz.), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Doğanay, Hayati (2005), **Coğrafya’ya Giriş I Genel ve Fiziki Coğrafya**, Aktif Yayınevi, Erzurum.
- \_\_\_\_\_ (2006), “Trabzon’un Doğal Çevre Özellikleri ve Başlıca Sorunları”, **Trabzon, içinde**, (25-53), T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, İstanbul.
- Doğaner, Ali (2006), **Osmaniye’de Yaşayan Ulaşlı Türkmenlerinin Geçiş Törenleri**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Duman, Mustafa (2003), “Trabzon Maçka’da 1950-1960 Yılları Arasındaki Geleneksel Mutfak Kültürü”, **Yemek Kitabı**, (M. Sabri Koz, Haz.), *çinde*, (793-830), Kitabevi, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2011), **Trabzon Halk Kültürü**, Heyamola Yayınları, İstanbul.
- Dundes-Renteln, Alison ve Dundes, Alan (Ed.) (1995), **Folk Law – Essays in the Theory and Practice of Lex Non Scripta: Volume-I**, Madison-Wisconsin, The University of Wisconsin Press.
- Durgun, Hasan Hüsnü vd. (2005), **Geçmişten Geleceğe Çaykara Dernekpazarı**, Çaykara ve Dernekpazarı Kültür Yardımlaşma Cemiyeti Yayınları, İstanbul.

- Durmuş, Adnan (2010), **Tarih ve Kültürü ile Maçka**, Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.
- Dursun, Aysu (2011), “Dede Korkut Hikâyelerinde Halk Hukuku”, **Turkish Studies – International Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic**, 6, (4), 107-122.
- Duvarcı, Ayşe (1990), “Halk Hekimliğinde Ocaklar”, **Milli Folklor**, 1(7), 34-38.
- Eberhard, Wolfram (1986), **Çin’in Şimal Komşuları**, (Çev: Nimet Uluğtuğ), TTK Yayınları, Ankara.
- Eceral, Tanyel Özelçi ve diğerleri (2009), “Kuyumculuk Kümeleri: İstanbul Kapalıçarşı İle Dünya Örneklerinin Karşılaştırmalı Değerlendirmesi”, **Ekonomik Yaklaşım**, 20 (70), 121-143.
- Eker, Gülin Ö. (1998), Türk Kültürü İçinde Geleneksel Bolu Evlenme Âdetlerinin Yeri, **Milli Folklor**, (40), 15-30.
- \_\_\_\_\_ (2000), “Türk Düğün Geleneği İçinde Karakeçili Türk Düğününün Ritüel Açından Değerlendirilmesi”, **Milli Folklor**, 6(46), 92-100.
- Elçin, Şükrü (1991), **Anadolu Köy Orta Oyunları**, Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara.
- Eliade, Mircea (1994), **Ebedi Dönüş Mitosu**, (Çev. Ümit Altuğ), İmge Kitabevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2003), **Dinler Tarihine Giriş**, (Çev. Lale Arslan), Kabalcı Yayınevi, İstanbul.
- Emir, Osman (2011), **Prehistorik Dönemden Roma Dönemine Kadar Trabzon ve Çevresi**, Serander Yayınları, Trabzon.
- Emiroğlu, Kudret (1989), **Trabzon-Maçka Etimoloji Sözlüğü**, Kebikeç Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2014), “Trabzon Kültür Tarihi Üstüne”, Veysel Usta (Haz.), **Trabzon’da Edebiyat Edebiyatta Trabzon Sempozyumu Bildiriler**, Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon, 19- 26.
- Emiroğlu, Kudret ve Aydın, Suavi (2003), **Antropoloji Sözlüğü**, Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.
- Enninger, Werner (1998), “Giyim”, Nebi Özdemir (Çev.), **Milli Folklor**, 5(39), 92-96.
- Eraslan, Aylin (2009), “Antakya ve Çevresinde El Zanaatları”, **Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 6(12), s. 373-402.
- Erata, Hasan (1975), “Şalpazarı’nda Yağmur Duası, İnanış ve Adetler”, **TFA**, 16 (314), 7417.
- Erbek, Güran (1984), “Erkek Oyaları”, İsmail Öztürk (Der.), **I. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 135-146, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları.

- Ercan Aktan, Müge (2002), **Gelibolu Yarımadası'nın Geçiş Dönemi Adetleri Üzerine Bir İnceleme (Doğum-Düğün-Ölüm)**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ercan, Emine Hilal (2006), "Balkanlarda Gökyüzü ile İlgili İnanışlar ve Halk Takvimi", **Milli Folklor**, 9(69), 72-82.
- Erdentuğ, Nermin (1977), **Sosyal Âdet ve Gelenekler**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Ergin, Muharrem (1997), **Dede Korkut Kitabı (Giriş-Metin-Faksimile) Cilt I**, (4.baskı), Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2006), **Dede Korkut Kitabı**, Boğaziçi Yayınları, İstanbul.
- Erginsoy, Ülker (1978), **İslam Maden Sanatının Gelişmesi (Başlangıcından Anadolu Selçuklularına Kadar)**, İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ergun, Metin (2000), "Türk Ağaç Kültü İnancının Dede Korkut Hikâyelerine Yansımaları", **Milli Folklor**, 6(47), 22-30.
- Eriş, Metin (Ed.) (2016), **Trabzon**, T.C. Trabzon Valiliği Yayınları, İstanbul.
- Erk, Zümrüt (1976), "Anadolu'da Kırklama", **I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 21, Ankara, 102-105.
- Erkul, Ali (2002), "Eski Türklerde Evlenme Gelenekleri", **Türkler Ansiklopedisi**, içinde, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- Eroz, Mehmet (1996), **Milli Kültürümüz ve Meselelerimiz**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Ersoy, Yasemin (2002), "Türk Mutfak Kültürü", **Türkler Ansiklopedisi**, 4. Cilt, içinde (382-396), Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- Eruzun, Cengiz (1997), "Ahşabın Kimlik Bulduğu Doğu Karadeniz Mimarisi", **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 175-182.
- Esirgen, Bilge (2014), **Anadolu Türk Halk Anlatılarında Büyünün İşlevi**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Kocaeli Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Evliya Çelebi, (2008), **Evliya Çelebi Seyahatnamesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum Azerbaycan-Kafkasya-Kırım-Girit, 2. Cilt 1. Kitap**, Yücel Dağlı ve Ali Kahraman (Haz.), 2. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Eyüboğlu, İsmet Zeki (2004), **Maçka**, Pencere Yayınları, İstanbul.
- Gedikoğlu, Haydar (2012), **Akçaabat Folkloru**, Akçaabat Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2016), **Trabzon Folkloru**, T.C. Trabzon Valiliği Yayınları, Trabzon.

- Genç, Reşat (2008), “XI. Yüzyılda Türk Mutfağı”, **Yemek Kitabı; Tarih-Halkbilim-Edebiyat, içinde**, (3-18), Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Glassie, Henry (1972), “Folk Art”, R. M. Dorson (Ed.), **Folklore and Folklife: An Introduction, içinde** 253-280, The University of Chicago Press, Chicago.
- \_\_\_\_\_ (1986), **Pattern in The Material Culture of The Eastern United States**, University of Pennsylvania Press, Bloomington.
- \_\_\_\_\_ (1999), **Material Culture**, Indiana University Press, Bloomington.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Turkish Traditional Art Today**, Ankara: Ministry of the Culture of the Turkish Republic & Indiana University Press.
- \_\_\_\_\_ (2005), “Halk Mimarisi Hakkında II”, (Çev. Abbas Karakaya), **Milli Folklor**, (68), 232-234.
- Gökalp, Ziya (1976), **Türkçülüğün Esasları**, (Haz. Mehmet Kaplan), MEB Yayınları, İstanbul.
- Gökbel, Ahmet (1998), **Anadolu Varsaklarında İnanç ve Adetler**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.
- Gökyay, Orhan Şaik (2006), **Dedem Korkudun Kitabı**, Kabalıcı Yayınları, İstanbul.
- Gönen, Sinan (2006), “Dede Korkut Hikâyelerinden Günümüze Yansıyan Evlilik Âdetleri”, **Milli Folklor**, 9(69), 62-71.
- Görmüş, Şükür (1970), “Maçka’dan İnanışlar”, **TFA**, 12 (250), 5628.
- Gülay, Abdullah (2001), **Ağasar Çepni Kültürü, Geyikli Folklor-İnceleme-Araştırma**, Geyikli Belediyesi Kültür Yayınları- 1: İstanbul.
- Güler, Sibel (2010), “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, (26), 24-30.
- Günay, Umay (2000), “İslami Dönemde Türk Toplumunda Kadının Yeri ve Önemi”, **Milli Folklor**, 6(46), 4-9.
- Güngör, Erol (2007), **Dünye Bugünden Tarih Kültür Milliyetçilik**, Ötüken Neşriyat, İstanbul.
- Güngör, Harun (1992), “Kayseri’de Yaşayan Uygur ve Kazak Türklerinin Bazı Adet ve İnanışları”, **Millî Folklor**, 2(14), 7-11.
- Güngör, Harun ve Argunşah, Mustafa (2002), **Gagauz Türkleri (Tarih-Dil-Folklor ve Halk Edebiyatı)**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Gürbüz, Elif (1995), “Diş Hediği Geleneğinin Ritüel Karakteri ve Fonksiyonları”, **Milli Folklor**, 4(28), 81-83.
- Gürsoy, Deniz (2004), **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Güvenç, Bozkurt (1999), **İnsan ve Kültür**, Remzi Kitabevi, Ankara.
- Güzelbey, Cahit (1982), “Gaziantep’te Doğum ve Çocuğa İlişkin Eski Töre ve İnançlar”, **Türk Folkloru Araştırmaları 1981/2, içinde**, (19-36), T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları:35, Ankara.
- Hacıyeva, Maarife (1997), “Azerbaycan Türklerinde İnançlar”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri (Gelenek, Görenek, İnançlar)**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 217-222.
- Halbwachs, Maurice (1992), **On Collective Memory**, The University of Chicago Press, Chicago&London.
- Hamdi Bey et Marie et de Launay (1873), *Les Costumes Populaires de La Turquie Constantinople*, İstanbul.
- Hañerliođlu, Orhan (1986), **Toplumbilim Sözlüğü**, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2000), **Dünya İnançları Sözlüğü**, 3. Baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Haviland, William A. (2002), **Kültürel Antropoloji**, (Çev. Hüsamettin İnanç ve Seda Çiftçi), Kaknüs Yayınları, İstanbul.
- Hayri, Abdülvahap (2008), **İktisadi Trabzon**, Haz. Melek Öksüz, 1. Baskı, Trabzon: Serander Yayınları.
- Heiddegger, Martin (2008), **Düşüncenin Çağırdığı**, (Çev. Ahmet Aydoğan), Say Yayınları, İstanbul.
- Heredotos, (1991), **Heredot Tarihi**, (Çev. Müntekim Ökmen), 3. Baskı, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Herskovist, Melville J. (1955), **Cultural Anthropology**, Alfred A. Knoph, New York.
- İbn Battuta (2004), **Seyahatname**, C.1., (Haz. A. Sait Aykut), YKY Yayınları, İstanbul.
- İlbars, Zafer (1982), “Türk ve Japon Kültüründe Çocuk Yetiştirme Tarzlarının Karşılaştırmalı Bir İncelemesi”, **II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt Gelenek-Görenek ve İnançlar**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 247-253.
- İnan, Abdulkadir (1976), **Eski Türk Dini Tarihi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (1998), **Makaleler ve İncelemeler, Cilt I-II**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2000), **Tarihte ve Bugün Şamanizm Materyaller ve Araştırmalar**, 2. Baskı, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- İnan, Kenan (2003), “Trabzon’un Osmanlılar Tarafından Fethi”, **Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, (14), 71-84.



- İzgi, Özkan (1986), **Kutluk Bilge Kağan, Böğü Kağan ve Uygurlar**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Kafesoğlu, İbrahim (1980), **Eski Türk Dini**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1999), **Türk Milli Kültürü**, Ötüken Yayınları, İstanbul.
- Kalafat, Yaşar (1994), “Orta Toroslar ve Makedonya Yörelere Halk İnanışları Karşılaştırması I-II”, **Milli Folklor**, 3(24), 36–37.
- \_\_\_\_\_ (1995), **Doğu Anadolu’da Eski Türk İnançlarının İzleri**, Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1996a), “Uluğ Türkistan’da Halk Sufizmi (Kırgızistan)-II”, **Milli Folklor**, 4(31-32), 90-94.
- \_\_\_\_\_ (1996b), **Doğu Anadolu’da Eski Türk İnançlarının İzleri**, Babil Yayıncılık, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1997a), **İslamiyet ve Türk Halk İnançları**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1997b), Özbekistan–Anadolu Karşılaştırmalı Türk Halk İnançlarında Doğum, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri (Gelenek, Görenek, İnançlar)**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 249-271.
- \_\_\_\_\_ (1998a), “Karakalpak Türklerinde Halk İnançları”, **Milli Folklor**, 5(40), 11-14.
- \_\_\_\_\_ (1998b), **Kuzey Azerbaycan-Doğu Anadolu ve Kuzey Irak’ta Eski Türk Dini İzleri-Dini Folklorik Tabakalaşma**, Berikan Yayınevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1999), “Türk Dünyası Tarih Çalışmalarında Halk İnançlarının Önemi”, **Milli Folklor**, 6(44), 88-91.
- \_\_\_\_\_ (1999a) **Kırım Kuzey Kafkasya Sosyal Antropoloji Araştırmaları**, Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1999b), “Kazakistan’daki Türk Halk İnançları”, **Millî Folklor**, 6(42), 66–71.
- \_\_\_\_\_ (2000), **Türk Dünyası Karşılaştırmalı Türkmen Halk İnançları**, Avrasya Stratejik Araştırmalar Merkezi Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Balkanlardan Uluğ Türkistan’a Türk Halk İnançları I**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2004), **Altaylar’dan Anadolu’ya Kamizm-Şamanizm**, Yeditepe Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2005), **Doğu Anadolu’da Eski Türk İnançlarının İzleri**, 4. Baskı, Babil Yayıncılık, Ankara.

- \_\_\_\_\_ (2007), **Balkanlar'dan Uluğ Türkistan'a Türk Halk İnançları**, Berikan Yayınevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2009), **İslamiyet ve Türk Halk İnançları Türk Kültürlü Halklarda Halk İnançları**, Berikan Yayınevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2011), **Türk Kültürlü Halklarda Ölüm**, Berikan Yayınevi, Ankara.
- Kalay, Asiye (2001), "Amasya İli Alan, Hasanbey, Şarklı, Karamustafapaşa Köylerinde Doğum Uygulaması", **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1998, içinde**, (160-170), T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Kaplan, Mehmet (2007), **Kültür ve Dil**, Dergâh Yayınları, İstanbul.
- Kaplan, Melike (2011), "Halk Tıbbının Kökenleri: Teşhisten Tedaviye Din ve Büyü İlişkisi", **Milli Folklor**, (91), 150-156.
- Karaaslan, Mehmet (2010), **Kaşkay Türklerinde Geçiş Dönemleri Doğum-Evlenme Ölüm**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karataş, Aynur (1995), "Erzurum Narman Çimenli Köyü'nde Doğum Adetleri", **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1993, içinde**, (149-153), T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Karataş, H. Cemal (1968), "Artvin ve Kars'ta Bazı İnanış ve Gelenekler", **Türk Folklor Araştırmaları**, 11, 228.
- Karataş, Hicran (2010), **Trabzon İli Geleneksel Giyim Kuşam Kültürü Üzerine Bir İnceleme**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karpuz, Haşim (1986), "Doğu Karadeniz Bölgesinde Ahşap Kap Yapımı", **Türk Folkloru Belleten**, (1), 183-198.
- \_\_\_\_\_ (1991), "Trabzon Evlerinin Mimari Özellikleri", **Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 115-135.
- \_\_\_\_\_ (1992), "Sürmene Bıçakçılığı ve Bugünü", **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, V. Cilt (Maddi Kültür)**, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları.
- \_\_\_\_\_ (1999), "Serander' ve 'Loft': Türk ve Norveç Halk Mimarisinde Eş Değerli İki Yapı", **ODTÜ MFD**, 71-82.
- \_\_\_\_\_ (2004), "Düzköy'de Tarihi Yapılar ve Halk Mimarisi", Orhan Değer (Ed.), **Düzköy Kitabı, içinde**, (31-41), Düzköy Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

- Karpuz, Haşim ve Sümerkan, Mustafa Reşat (2013), “Trabzon ve Çevresinde Halk Teknolojisi”, **Trabzon Yöresi Halk Kültürünün ve Etnografyasının Derlenmesi ve Müzelenmesi Çalıştayı Bildiriler Kitabı**, KTÜ Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, Trabzon, 128-158.
- Kaya, Doğan (1996), “Düğünlerimizle İlgili Terimler ve Bunların Fonksiyonel Özellikleri”, **III. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Kongresi**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ (1984), “Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dövme Tekniği”, **Folklor ve Etnoğrafya Araştırmaları içinde**, İstanbul: Anadolu Sanat Yayınları, s. 215-239.
- Kayserili, Alperen (2010), “Carl Ortwin Sauer ve Kültürel Coğrafya”, **Doğu Coğrafya Dergisi**, 15(24), 177-190.
- \_\_\_\_\_ (2014), **Erzurum Şehri’nin Kültürel Coğrafyası (Maddi Kültür Öğelerine Göre)**, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.
- Kayserili, Alperen ve Namık Tanfer Altaş (2010), “Horasan İlçesi’ndeki Kır Meskenlerinin Kültürel Coğrafya Bakış Açısıyla İncelenmesi”, **Eastern Geographical Review**, 15(23), 81-101.
- Keleş, İskender (2015), “Trabzon Çarşıbaşı Yöresi Oyun Folkloru”, **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, (1), 132-147.
- \_\_\_\_\_ (2018), **Trabzon İli Çarşıbaşı İlçesi Halk Bilimi Monografisi**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Keskin, Mustafa (2003), “Sarısaltık Ocağına Bağlı Alevilerde Ölümle İlgili İnanç ve Ritüeller (Tunceli Karacaköy Örneği)”, **Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi**, 15.
- Kılıç, Abdullah (1998), “Isparta Halk Kültüründen Örnekler”, **Türk Halk Kültüründen Derlemeler**, 100–120.
- Kırcı, Emine (1998), “Türk Kültüründe Ateşle İlgili İnanışlar”, Metin Özarslan ve Özkul Çobanoğlu (Ed.), **Prof. Dr. Dursun Yıldırım Armağanı**, içinde (398-407), Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara.
- Kırzioğlu, Neriman G. (1992), “Anadolu’da Geleneksel Kadın Başlıkları”, **4. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, 5. Cilt, Kültür Bakanlığı HKAG Yayınları, Ankara, 125-140.
- Kibar, Orhan (2005), **Türk Kültüründe Ad Verme-Kişi Adları Üzerine Bir Tasnif Denemesi**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Kobya, Elif Şebnem (2014), **Türkiye’de Yağmur Törenleri ve Yağmurla İlgili İnanışlar**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Atatürk Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Koçu, Reşad Ekrem (1967), **Türk Giyim-Kuşam Süslenme Sözlüğü**, Sümerbank Yayınları, Ankara.

- Kolot, Berna (2017), **Geçiş Dönemi Âdetlerinde Mitolojik Unsurlar/Demirci (Trabzon-Akçaabat) Köyü Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Korkmaz, Hüseyin ve Mehmet Gürbüz (2008), “Amik Gölü’nün Kültürel Ekolojisi”, **Marmara Coğrafya Dergisi**, (17), 1-26.
- Korkmaz, Kürşat M. (1999), “Elli Yıl Önceki Gaziantep’te Gelin ve Damat”, **Milli Folklor**, 6(42), 92-95.
- Köktan, Yavuz (2008), **Gilan Türk Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum-Evlenme-Ölüm)**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Köprülü, M. Fuad (2004), **Edebiyat Araştırmaları I**, 4. Baskı, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Köse Doğan, Rabia ve Küçük, Bahattin (2015), “Geleneksel Konutun Çağdaş Yorumu: Trabzon Ortamahalle Evleri Atakent Sitesi”, **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 1(2), 27-40.
- Köse, Ahmet Hikmet (1991), “Tarihsel ve Mitolojik Verilerin Işığında, Doğu ve Orta Karadeniz Bölgesi Uygarlıklarının Madencilik Faaliyetleri”, **Jeoloji Mühendisliği Dergisi**, (39), 72-82.
- Köse, Nerin (2003), “Türk Düğünlerinde Gerdek Sonrası Duvak Geleneği”, **Milli Folklor**, 8(60), 92-109.
- Közleme, Olgun (2012), **Türk Mutfak Kültürü ve Din**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ksenophon (2011), **Anabasis (Onbinlerin Dönüşü)**, (Çev. Oğuz Yarılgış), Kabalcı Yayınları, İstanbul.
- Kuban, Doğan (1988), **100 Soruda Türkiye Sanatı Tarihî**, 5. Baskı, İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Kunduracı, Osman (1997), “Akseki İlçesi Bademli Köyü Kaşıkçılığı”, **Türkiyat Araştırmaları Dergisi**, (4), 109-123.
- Kuşoğlu, Zeki (2006), **Resimli Ansiklopedik Kuyumculuk ve Maden Terimleri Sözlüğü**, 2. Baskı, İstanbul: Ötüken Neşriyat A. Ş.
- Kut Günay, (2002), “Türklerde Yemek Kültürü”, **Türkler Ansiklopedisi**, 4. Cilt, içinde (368-381), Yeni Türkiye Yayınları, Ankara.
- Kutadgu Bilig** (1947), Reşit Rahmeti Arat (Yay. Haz.), Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.
- Kutadgu Bilig** (2006), (Haz. Çetin Şan ve Serap T. Yurteser), (Çev. Reşid Rahmeti Arat), Kabalcı Yayınevi, İstanbul.

- Küçük, Abdurrahman (1987), “Erzincan ve Çevresindeki Halk İnanışlarına Toplu Bakış”, **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt (Gelenek-Görenek ve İnançlar)**, Ankara, 241-255.
- Levi-Strauss, Claude (2012), **Modern Dünyanın Sorunları Karşısında Antropoloji**, (Çev. Akın Terzi), Metis Yayınları, İstanbul.
- Lowry, Heath W. ve Emecen, Feridun (2012), “Trabzon”, **Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi içinde**, 41 (296-301), Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Lügat-î Cûdî** (2006), (Hzl. İsmail Parlatır vd.), TDK Yayınları, Ankara.
- Mack, Glenn Randall and Surina, Asele (2005), **Food Culture in Russia and Central Asia**, Greenwood Publishing Group, Westport – Connecticut, United States of America.
- Maçka** (1986), Maçka Kaymakamlığı Yayınları.
- Malinowski, Bronislaw (1992), **Bilimsel Bir Kültür Teorisi**, (Çev. Hüseyin Portakal), Kabalıcı Yayınları, İstanbul.
- Mau-Tsai, Liu (2011), **Doğu Türkleri/Çin Kaynaklarına Göre**, (Deniz Banoğlu ve Ersel Kayaoğlu, Çev.), Selenge Yayınları, İstanbul.
- Miller, William (2007), **Son Trabzon İmparatorluğu**, (Çev. Nurettin Süleymangil), Heyamola Yayınları, İstanbul.
- Muratoğlu, Malik vd. (1996), **Özbekistan- Anadolu Karşılaştırmalı Türk Halk İnançları**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Nahya, Zümrüt (1984), “Urfa’da Doğum Gelenek ve Görenekleri”, **Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları 52, içinde**, (73-80), Ankara.
- Naskali Gürsoy, Emine ve Koç, A. (2015), **Beden Kitabı**, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Niemann, Helmut (1991), “Oyuncağın Gelişim Tarihi”, Bekir Onur (Çev.), **Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Fakültesi Dergisi**, 24(1), 55-61.
- Ocak, Ahmet Yaşar (1983), **Bektaşî Menkıbelerinde İslam Öncesi İnanç Motifleri**, Enderun Kitabevi, İstanbul.
- Oğuz, Burhan (1976), **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri I**, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2001), **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 3**, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 2/A**, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul.

- \_\_\_\_\_ (2003), **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 2/C**, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2004), **Türk Halkının Kültür Kökenleri 4**, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları.
- Okyay, Gülden (2008), **Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatlarından Hasır Örgüsü ve Kazazlığın Araştırılması ve Öğretim Programı Önerisi**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Ortaç, Hülya Serpil (1997), “Elâzığ İğne Oyaları”, **Türkiye’de El Sanatları Geleneği ve Çağdaş Sanatlar İçindeki Yeri Sempozyumu Bildirileri**, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ögel, Bahaeddin (1982), “Türk Mutfağının Gelişimi ve Türk Tarihi Gelenekleri”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, 15-18, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 41.
- \_\_\_\_\_ (1984), **İslâmiyet’ten önce Türk Kültür Tarihi**, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2000a), **Türk Kültür Tarihine Giriş III**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2000b), **Türk Kültür Tarihine Giriş IV**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2000c), **Türk Kültür Tarihine Giriş V**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2001), **Dünden Bugüne Türk Kültürünün Gelişme Çağları**, 4. Baskı, İstanbul: Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Türk Mitolojisi (Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar) Cilt II**, TTK Yayınları, Ankara.
- Ökse, A. Tuba (2008), “Eskiçağ Anadolu’sundan Günümüze Ulaşan Giysi Tipleri”, **Halk Kültüründe Giyim-Kuşam ve Süslenme Uluslararası Sempozyumu Bildirileri**, Osmangazi Üniversitesi Basımevi, Eskişehir, 1-8.
- Öksüz, Melek (2006), **Onsekizinci Yüzyılın İkinci Yarısında Trabzon: Toplum-Kültür-Ekonomi**, Serander Yayınları, Trabzon.
- Öksüz, Selami (2005), “Güneşli’nin Son Beşikçileri”, **Tekne Kültür-Sanat Dergisi**, (3), s. 30-33.
- Önal, Mehmet Naci (1998), **Romanya Dobruca Türkleri ve Mukayeseleriyle Doğum Evlenme ve Ölüm Âdetleri**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Örnek, Sedat Veyis (1966), **Sivas ve Çevresinde Hayatın Çeşitli Safhalarıyla İlgili Batıl İnançların ve Büyüsel İşlemlerin Etnolojik Tetkiki**, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara.

- \_\_\_\_\_ (1971), **Etnoloji Sözlüğü**, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1977), **Türk Halk Bilimi**, İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1979a), **Geleneksel Kültürümüzde Çocuk**, İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1979b), **Anadolu Folklorunda Ölüm**, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1995), **100 Soruda İlkelerde Din, Büyü, Sanat, Efsane**, Gerçek Yayınevi, İstanbul.
- Özbay, Ekrem (2007), **Türkmenistan'dan Anadolu'ya Örf Adet ve Halk İnançları**, İq Kültür-Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Özbay, Murat (1997), "İlk Yazılı Belgelerimize Göre Türklerde Giyim", *Milli Folklor*, 5(34), 53-58.
- Özbel, Kenan (1945a), **El Sanatları IX Anadolu Kilimleri**, CHP Halkevleri Bürosu, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1945b), **El Sanatları X- Kuşaklar ve Kolonlar**, Ankara: Kılavuz Kitapları: XX.
- Özdemir, Nebi (2003), "Türk Halk Tiyatrosu", **Türk Dünyası Edebiyat Tarihi**, 3. Cilt, içinde (5-63), Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.
- Özdemir, Nebi (2006), **Türk Çocuk Oyunları Cilt 1**, Akçağ Yayınları, Ankara.
- Özder, M. Adil (1966), "Yusufeli Folkloru: Doğum ve Çocuk Üstüne Gelenekler, İnançlar", **Türk Folklor Araştırmaları**, 10(209), 4391-4393.
- Özen, Hamiyet (2013), "Trabzon Yöresel Kırsal Mimarisinin Korunması", Kemal Üçüncü (Ed.), **Trabzon Yöresi Halk Kültürünün ve Etnografyasının Derlenmesi ve Müzelenmesi Çalıştayı**, içinde (60-77), KTÜ Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2016), "Halk Bilgisinin Mimariye Dönük Temsilleri", Mustafa Aça (Ed.), **Halk Bilimi El Kitabı**, içinde (327-355), Kömen Yayınları, Konya.
- Özey, Ramazan (2014), **Kültürel Coğrafya**, Aktif Yayınları, İstanbul.
- Özgüç, Nazmiye ve Erol Tümertekin (2000), **Coğrafya Geçmiş Kavramlar, Coğrafyacılar**, Çantay Kitabevi, İstanbul.
- Özgüner, Orhan (1970), **Köyde Mimari Doğu Karadeniz**, ODTÜ Mimarlık Fakültesi Yayınları, Ankara.
- Özkan, Tuba Saltık (2012), "Geleneksel Tıpta İyileşmenin İnanç Boyutu Üzerine Kuramsal Yaklaşımlar: Psikosomatik Tıp, Plasebo Etkisi", *Milli Folklor*, (95), 307-314.
- Özsait, Mehmet (1999), "İlkçağ Tarihinde Trabzon ve Çevresi", Kemal Çiçek vd. (Ed.), **Trabzon Tarihi Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, Trabzon Belediyesi Yayınları, Trabzon, 35-45.

- Özsirkıntı Kasap, Handan (2015), “Doğu Karadeniz Mimarisinde Estetik: Kastel (Memiş Ağa) Konağı Örneği”, **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, (3), 72-88.
- Öztelli, Cahit (1966), “Albastı, Alkarısı, Koruma ve Tedavisi”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 10(209), 4261-4264.
- Öztürk, Özhan (2005a), **Karadeniz Ansiklopedik Sözlük I**, Heyamola Yayınları, İstanbul.
- \_\_\_\_\_ (2005b), **Karadeniz Ansiklopedik Sözlük II**, Heyamola Yayınları, İstanbul.
- Öztürk, Temel (2018), “18. Yüzyılın İlk Yarısında Trabzon Kadınının Giyim Kuşamı”, **9. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları, 5. Cilt Maddi Kültür, Ankara, 379-400.
- Palaman, Neriman (2005), **Sakarya’da Yaşayan Bulgaristan Türklerinde Geçiş Dönemleri (Doğum Evlenme-Ölüm)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi- Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Peker, Gökçen (2008), **Misis’te Geçiş Dönemi Âdetleri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Niğde Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Prown, Jules David (1982), “Mind in Matter: An Introduction To Material Culture Theory And Method”, **Journal of American Material Culture**, 17(1), 1-19.
- \_\_\_\_\_ (2002), **Art as Evidence: Writings on Art and Material Culture**, Yale University Press, New Haven.
- Roux, Jean Paul (2001), **Türklerin ve Moğolların Eski Dini**, (Çev. Aykut Kazancıgil), Kabalcı Yayınları, İstanbul.
- Saatçi, Suphi (1997), “Halk Mimarisinin Halkbilimi Açısından Değerlendirilmesi”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 343-345.
- Salih, Durmuhammed ve Kalafat, Yaşar (2000), “Hazara Türklerinde Halk İnançları”, **Anayurttan Atayurda Türk Dünyası Dergisi**, (20), 31-52.
- Sami, Şemseddin (2002), **Kâmûs-î Türkî**, 12. Baskı, Çağrı Yayınları, İstanbul.
- Santur, Meltem (1996), “İç Anadolu Bölgesinde Kız Evinden Oğlan Evine Getirme Sırasında Uygulanan Gelenekler”, **III. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Kongresi**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Saracoğlu, Erdoğan (1987), “Kıbrıs’ta Doğumla İlgili Gelenek-Görenek ve İnançlar”, **III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt (Gelenek-Görenek ve İnançlar)**, içinde, (329-340), Ankara.



- Saran, Nephane (1992), **Antropoloji**, İnkılâp Kitabevi, İstanbul.
- Say, Ahmet (2006), **Müzik Ansiklopedisi 3**, Müzik Ansiklopedisi Yayınları, İstanbul.
- Seçinti, Mehmet Sercan (2014), **Gaziantep İslâhiye İlçesi Halk Kültüründe Geçiş Dönemleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi-Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Selçuk, Ali (2004), **Tahtacılar, Mersin Tahtacıları Üzerine Bir Araştırma**, Yeditepe Yayınları, İstanbul.
- Sevinç, Necdet (1987), **Eski Türklerde Kadın ve Aile**, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, İstanbul.
- Sevindik, Azem (2013), **Halk Hukuku ve Köy Odaları: Sivas Sarkışla Gümüştepe Köyü Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sevindik, Hüseyin (1996), “Akçaören ve Yeşilöz (Nevşehir) Köylerindeki Doğum Geleneğinin Halkbilimsel Açısından İncelenmesi”, **I. Türk Halk Kültürü Araştırma Sonuçları Sempozyumu Bildirileri, içinde**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Seyyar, Ahmet (2010), **Trabzon’un Sosyo-Ekonomik Gelişimi (1900–1950)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sinor, Denis (2002), **Erken İç Asya Tarihi**, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Soylu, Sıtkı (1973), “Mut Düğünlerinde Düğün Töre ve Süreleri”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 14(287).
- Strabon (1987), **Coğrafya**, (Çev. Adnan Pekman), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- Sümer, Faruk (1999), **Oğuzlar (Türkmenler) Tarihleri, Boy Teşkilatı, Destanları**, 5. Baskı, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı, İstanbul.
- Sümerkan, M. Reşat (1982), “Doğu Karadeniz’de Dokuma Kolanlar”, İsmail Öztürk (Der.), **II. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, 269-277, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları.
- \_\_\_\_\_ (1986), “Trabzon Bakırcılığı 1”, **Kıyı Dergisi**, (4),10-11.
- \_\_\_\_\_ (1998), **Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatları**, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (1991), “Doğu Karadeniz’de Kırsal Kesim Geleneksel Ev Plan Tiplerinin Yöresel Dağılımı”, **Türk Halk Mimarisi Sempozyumu Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 173-184.
- \_\_\_\_\_ (2004), “Düzköy El Sanatları”, Orhan Değer (Ed.), **Düzköy Kitabı, içinde**, (123-142), Düzköy Belediyesi Kültür Yayınları, Trabzon.

- \_\_\_\_\_ (2015), “Doğu Karadeniz Köy Evlerinde Aşhane Mekâmı Üzerine Notlar”, **Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Dergisi**, 1(2), 10-26.
- \_\_\_\_\_ (2018), “Şalpazarı Yöresinde Geleneksel El Sanatları”, **Şalpazarı Tarih-Kültür-İnsan**, Veysel Usta (Ed.), *içinde*, (303-334), Serander Yayınları, Trabzon.
- Sürücüoğlu, Metin Saip (1986), “Eski Türklerde Vakıf İmaretlerinde Toplu Beslenme”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, 15,113-122.
- Sürücüoğlu, Metin Saip ve Özçelik, A.Ö. (2005), Eski Türk Besinleri ve Yemekleri, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Şahinoğlu Akpınar, Teslime (2012), **Trabzon İli Düzköy İlçesinde Kolan Dokumacılık**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Şar, Sevgi (1989), “Halk Hekimliğinin Dünü ve Bugünü”, **Türk Halk Hekimliği Sempozyum Bildirileri**, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları: 110 Seminer, Kongre Bildirileri Dizisi: 27, Ankara, 221-229.
- Şen, Serkan (2007), **Orhon, Uygur ve Karahanlı Metinlerindeki Meslekler Bağlamında Eski Türk Kültürü**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ondokuzmayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şevket, (1930), “Trabzon’da Halk Âdet ve İtikatları”, **Halk Bilgisi Haberleri**, (8), 9-11.
- Şimşek, Esmâ (2008), “Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahallî Yemekler”, **Yemek Kitabı (Tarih-Halkbilimi-Edebiyat)**, M. Sabri Koz (Yay. Haz.), *içinde* (701-724), Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Şişman, Bekir (2000), “Anadolu’da Yaşayan Halk İnançlarının Menşei Üzerine Bir Araştırma”, **Milli Folklor**, 6(46), 104-108.
- \_\_\_\_\_ (2002), “Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle (Doğum, Sünnet, Evlilik ve Ölüm) İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar”, **Erdem Dergisi, Türk Halk Kültür Özel Sayısı III**, 13(39).
- Şükürov, Rüstem (2016), **Türk Bizans İlişkileri ve Anadolu’nun Türkleşme Süreci**, İvan Pavli ve Badegül Can Emir (Ed.), Kültür Bilimleri Akademisi Yayınları, İstanbul.
- T.C. Trabzon Valiliği (2006), **Trabzon 2006**, T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, İstanbul.
- Tacemen, Ahmet (1995), **Türk Fin-Ugur, Moğol-Mançu Toplulukları İnanışları Zemininde Bulgaristan Türkleri İnanışları veya Türk Kimliği**, Niğde Üniversitesi Yayınları, Ankara.

- Tan, Nail (1976), “Türkiye Halk Meteorolojisinde Hava Tahmini”, **I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt (Gelenek Görenek ve İnançlar)**, Kültür Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 249-283.
- \_\_\_\_\_ (1975), “Türkiye’de Yağmur ve Dolu Dindirme Uygulaması”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 16 (311), 7347-7348.
- Taner, Nuri (1983), “Bir Kültür Ögesi Olarak Çoraplardaki Nakışların Halkbilimsel Önemi Üzerine Düşünceler 1”, **Türk Folkloru**, İstanbul (46), 12-13.
- Tanyol Cahit (1960), **Din ve Adetler**, Türk Folklor Araştırmaları Yayınları, Ankara.
- Tanyu, Hikmet (1976), “Türklerde Ateşle İlgili İnançlar”, **I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, DSİ Basımevi, Ankara, C.IV, 293-304.
- \_\_\_\_\_ (1979), “Türk Töresi Üzerinde Yeni Bir Araştırma”, **Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 23(19), 97-120.
- Tarama Sözlüğü** (1996), Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara.
- Taş, Hülya (1996), “Erzurum’da Doğum ve Çocukla İlgili Eski Adet ve İnançlar”, **Türk Halk Kültüründen Derlemeler 1994, içinde**, (187-214), Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2002), “Bursa İli ve Çevresinde Doğum ve Çocukla İlgili Gelenek-Görenek ve İnançlar”, **I. Bursa Halk Kültürü Sempozyum Bildirileri, Cilt: 2**, Uludağ Üniversitesi Yayınları, Bursa, 477-497.
- Tekindağ, M. C. Şehabeddin (1979), “Trabzon”, **İslam Ansiklopedisi içinde**, 12/1, (455- 477), MEB Yayınları, İstanbul.
- Tellioğlu, İbrahim (2004), “Doğu Karadeniz Bölgesindeki Rum Varlığına Dair Görüşler”, **Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi**, 20 (60), 1-10.
- \_\_\_\_\_ (2007), **Osmanlı Hakimiyetine Kadar Doğu Karadeniz’de Türkler**, 2. Baskı, Serander Yayınları, Trabzon.
- \_\_\_\_\_ (2009), **Kommenosların Karadeniz Hâkimiyeti, Trabzon Rum Devleti (1204-1461)**, Serander Yayınları, İstanbul.
- Tezcan, Mahmut (1982), “Türklerde Yemek Yeme Alışkanlıkları ve Buna İlişkin Davranış Kalıpları”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1983), “Giyim Olgusuna Sosyo-Kültürel Bakış ve Türklerde Giyim”, **Ankara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Dergisi**, 16(2), Ankara, 255-276.
- \_\_\_\_\_ (1985), “Ülkemizde Geleneksel Halk Hukuku Uygulamaları”, **Türk Folkloru Araştırmaları**, 1985/2, 93-109, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

- \_\_\_\_\_ (1997), **Kültürel Antropoloji**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Tezcan, Mahmut (1998a), “Çocuk Nişanlılığı (Afyon Çayırbağ Köyü Örneği)”, **Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1997, içinde**, HAGEM Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1998b), “Türk Evlenme ve Düğün Gelenekleri Modeli”, **Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1997**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, S.219-230.
- \_\_\_\_\_ (2000), **Türk Aile Antropolojisi**, İmge Kitabevi, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2008), **Kültürel Antropoloji**, Maya Akademi Yayınları, Ankara.
- Topal, İsmail ve Bölükbaşı Atilla (1991), **Trabzon '91**, Oskar Kitabevi, İstanbul.
- Trabzon** (1998), Trabzon Belediyesi Kültür Yayınları: 28, Trabzon.
- Trabzon** (2006), T.C. Trabzon Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- Trabzon Araştırmaları I** (1994), Trabzon Liselerinden Yetişenler Kültür ve Dayanışma Vakfı Yayınları, Trabzon.
- Trabzon Belediyesi (2010), **Trabzon**, Trabzon Belediyesi Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon.
- Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası Tarihi 1884-1950** (2009), İber Matbaacılık, Trabzon.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1871** (1993), (Haz. Kudret Emiroğlu), 3. Cilt, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1872** (1994), c. 4, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1873** (1995a), 5. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1874** (1995b), 6. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1881** (1999), 12. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1888** (2002), 13. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1892** (2005), 14. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Trabzon Vilayeti Salnamesi 1903** (2008), 21. Cilt, Haz: Kudret Emiroğlu, Trabzon İli ve İlçeleri Eğitim, Kültür ve Sosyal Yardımlaşma Vakfı Yayınları, Ankara.
- Turan, Ahmet (1991), “Törellerimizde Kalın (Başlık) Âdeti”, **Milli Folklor**, 2(12), 39-42.

- \_\_\_\_\_ (1992), “Türk Folklorunda Albastı/Alkarısı İnancı”, **Türk Kültürü Araştırmaları Doğu ve Güneydoğu Anadolu II, içinde (77-115)**, Milli Folklor Yayınları, Ankara.
- Turan, Şerafettin (1990), **Türk Kültür Tarihi**, Bilgi Yayınevi, Ankara.
- Turhan, Mümtaz (2006), **Kültür Değişmeleri**, 6. Baskı, Çamlıca Yayınları, İstanbul.
- Tursun, Mehmet (1998), **Of'un Sosyo-Kültürel ve Dini Yapısı Üzerine Bir İnceleme**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Cumhuriyet Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tümertekin, Erol (1990), **Çağdaş Coğrafi Düşüncenin Oluşumu ve Paul Vidal de la Blache**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul.
- Tümertekin, Erol ve Nazmiye Özgüç (2009), **Beşerî Coğrafya İnsan, Kültür, Mekân**, Çantay Kitabevi, İstanbul.
- Türk, Hüseyin (2012), “Hatay Türbe İnancının Sağlık Antropolojisi Açısından İncelenmesi”, **Milli Folklor**, (94), 91-104.
- Türkçe Sözlük** (2005), 10. Baskı, TDK Yayınları, Ankara.
- Türkçe Sözlük** (2011), 11. Baskı, TDK Yayınları, Ankara.
- Türkdoğan, Orhan (1982), “Doğu Anadolu’da Ana-Çocuk Bakımı İle İlgili Kültür Kalıpları”, **II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri IV. Cilt (Gelenek-Görenek ve İnançlar)**, içinde, (587-597), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1992), Halk Kültürü Kitle Kültürü Farklılaşması”, **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, 1. Cilt, Kültür Bakanlığı Halk Kültürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğü Yayınları, Ankara, 101-108.
- \_\_\_\_\_ (2006), **Toplumsal Yapı ve Sağlık Hastalık Sistemi**, IQ Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul.
- Türkmen, Fikret (2011), “Dede Korkut’ta Halk Hukuku Unsurları”, **Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi**, (58), 245-256.
- Türkoğlu, Sebahattin (2002), **Tarih Boyunca Anadolu’da Giyim-Kuşam**, Atılım Kâğıt Ürünleri ve Basım, İstanbul.
- Türkten, Nevzat (1996), “Kayseri Düğünlerinde Gelin ve Güveyin Seçimlerinde Dikkat Çekici Usuller”, **3. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı Kongresi**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 227.
- Umar, Bilge (2000), **Karadeniz Kappadokiası (Pontos) Bir Tarihsel Coğrafya Araştırması ve Gezi Rehberi**, İnkılap Kitabevi, İstanbul.

- Umut, Arzu (2009), **Bir El Sanatı Olarak Süpürgecilğin Sosyolojik Açıdan İncelenmesi (Adapazarı Örneği)**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- URL, “Yayla Şenlikleri” (t.y.), <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/TR,57700/yayla-senlikleri.html> (20.11.2017).
- URL, “Doğa Sporları Turizmi” (t.y.), <http://www.trabzonkulturturizm.gov.tr/TR,57697/doga-sporlari-turizmi.html> (20.11.2017).
- URL, “Haberler” (t.y.), <http://www.ormansu.gov.tr/haber/%C3%BCIkemizin-223.-tabiat-park%C4%B1-trabzon-da-i-lan-edildi> (20.11.2017).
- URL, “Bilyeli Arabalar Yarıştı” (01.08.2014), <http://www.medyatrabzon.com/bilyeli-arabalar-yaristi-68170h.htm> (11.09.2019).
- URL, “Trabzon’da Bilyeli Arabalar Yarıştı” (01.08.2014), <http://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/trabzon/trabzonda-bilyeli-arabalar-yaristi-10318949> (11.09.2019).
- URL, “Geleneksel El Sanatları” (t.y.), <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,12750/geleneksel-el-sanatlari.html> (03.05.2019).
- URL, “Japon Süt Reçelini Keşfeden Adam” (17.09.2018), <https://yemek.com/japon-sut-receli-tarifini-kesfeden-adam/> (25.11.2019).
- URL, “Ankara Üniversitesi Oyuncak Müzesi” (t.y.), <http://cokaum.ankara.edu.tr/oyuncak-muzesi/> (26.12.2018).
- URL, “İstanbul Oyuncak Müzesi” (t.y.), <https://istanbuloyuncakmuzesi.com/> (26.12.2018).
- URL, “Ümran Baradan Oyuncak Müzesi” (t.y.), <http://www.konak.bel.tr/sayfa/umran-baradan-oyun-ve-oyuncak-muzesi> (26.12.2018).
- URL, “Antalya Oyuncak Müzesi” (t.y.), <http://oyuncakmuzesi.antalya.bel.tr/> (26.12.2018).
- URL, “Gaziantep Oyuncak Müzesi” (t.y.), <http://www.gaziantepoyuncakmuzesi.org/about.html> (26.12.2018).
- Uspenski, F. İ. (2003), **Trabzon Tarihi (Kuruluşundan Fethine Kadar)**, (Çev. Enver Uzun), Eser Ofset Matbaacılık, Trabzon.
- Usta, Veysel (1999), **Anabasis’ten Atatürk’e Seyahatnamelerde Trabzon**, Serander Yayınları, Trabzon.
- Üçer, Müjgan (1997), “Sivas Yöresinde Nazarlıklar ve Nazarla İlgili İnançlar”, **V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi, IV. Cilt (Gelenek-Görenek-İnançlar)**, Ankara, 164-179.
- Üçüncü, Kemal (2007a), “Trabzon Yöresi Sözlü Kültür Geleneğinde İcra Töresi ve İcra Ortamları Açısından Kemeñçecilik”, **Karadeniz Araştırmaları**, (12), 127-135.

- \_\_\_\_\_ (2007b), “Trabzon Yöresi Sözlü Kültür/Tarih Malzemesinin Trabzon Tarihi Araştırmaları İçin Kaynak Olarak Durumu ve Önemi”, **Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi**, (170), 161-175.
- \_\_\_\_\_ (2012a), “Türk Mitik Tefekküründe Su Düşüncesi Bağlamında Giresun Aksu Şenlikleri”, Bülent Gül (Ed.), **Türk Moğol Araştırmaları Prof. Dr. Tuncer Gülensoy Armağanı**, içinde (301-310), Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (2012b), “Trabzon/Köprübaşı Yöresi Kaşıkçılık Meslek Geleneğinin Etnografik Belgelenmesi ve Tahlili”, **Karadeniz**, (13), 26-46.
- \_\_\_\_\_ (2014), “Yeni Bin Yılın Eşiğinde Millî Mefkûrenin İmkân ve Kabiliyetlerine Eleştirel Bir Bakış”, **Yeni Türkiye**, (56), 1056-1073.
- \_\_\_\_\_ (2016), “Türk Halk Bilimi Geleneği İçerisinde Of Yöresi”, Hikmet Öksüz vd. (Ed.), **Başlangıçtan Günümüze Her Yönüyle Of**, içinde, (333-368), Karadeniz Teknik Üniversitesi Yayınları, Trabzon.
- Ülkütaşır, M. Şakir (1963), “Sinop ve Çevresinde Köy Düğünleri”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 8(163), 2974-2976.
- \_\_\_\_\_ (1976), “Türkiye Türklerinde Ad Verme ile İlgili Gelenek ve İnançlar”, **I. Uluslararası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, IV. Cilt (Gelenek- Görenek ve İnançlar)**, Ankara, 369-384.
- Vasary, Istvan (2007), **Eski İç Asya'nın Tarihi**, (İsmail Doğan, Çev.), Ötüken Neşriyat, İstanbul.
- Vurucu, Sema Kahraman (2007), “Üsküp Yöresi Düğün Görevlileri”, **Folklor Halkbilim Dergisi**, 6(65), 10-16.
- Yağan, Şahin Yüksel (1978), **Türk El Dokumacılığı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Yalçınkaya, Tosun (2001), “Çocukların Sevinci Eyüp Oyuncaklarıydı”, **Eyüp Sultan Sempozyumu V Bildirileri**, 96-99.
- Yalman (Yalgın), Ali Rıza (1993), **Cenupta Türkmen Oymakları I-II**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Yardımcı, Mehmet (1993), “Çukurova’da Ölümle İlgili İnanışlar-Uygulamalar ve İskenderun Mezar Taşlarının Dili, Geleneği”, **Adana Valiliği-Çukurova Üniversitesi II. Uluslararası Karacaoğlan-Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu**, Çukurova Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- Yıldırım, Dursun (1998a), “Sözlü Kültür ve Folklor Kavramı Üzerine Düşünceler”, **Türk Bitiği – Araştırma/İnceleme Yazıları**, içinde (37-43), Akçağ Yayınları, Ankara.
- \_\_\_\_\_ (1998b), “Sözlü Gelenek Kültürü”, **Türk Bitiği – Araştırma/İnceleme Yazıları**, içinde (81-87), Akçağ Yayınları, Ankara.

- Yıldırım, Dursun ve diğerkleri (2004), **Liseler İçin Halkbilimi**, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul.
- Yıldırım, Fatma (2014), **Sözlü Kültür ve Gelenek Bağlamında Trabzon Yöresi El Sanatları**, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Trabzon.
- Yılmaz Akçaözoğlu, Emine (2018), **Osmaniye İlinin Kültürel Coğrafyası**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yılmaz, Derya (2001), **Türkiye’de Geleneksel Ahşap İşçiliği ve Çağdaş Ahşap Yontu Sanatı**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mimar Sinan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yılmaz, Reha (1999), “Kültürler Kavşağı Dağıstan’da Aile İçi İlişkiler”, **Milli Folklor**, 5(41), 47-53.
- Yılmaz, Şermin (2007), **Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Yiğit, Altay (1981), **Çaykara ve Folkloru**, Kent Matbaası, Ankara.
- Yoder, Don (1984), “Folk Medicine”, Richard M. Dorson (Ed.), **Folklore and Folklife An Introduction**, içinde (191-215), The University of Chicago Press, Chicago.
- Yolcu, Mehmet Ali (2018), “Geleneksel Ekolojik Bilgi Bağlamında Çanakkale Halk Botaniği”, **Çanakkale Araştırmaları Türk Yılığ**, (24), 63-77.
- Yörükkan, Tülün (2001), “Toplumumuzda Çeyiz Geleneği ve Sandığı”, **Uluslararası Atatürk ve Güzel Sanatlar Sempozyumu Bildirileri**, Ankara, 165.
- Yukarıkozan, Necibe Şahin (2009), **Beypazarı Gümüş Kolyeleri**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Yund, Kerim (1963), “Türk Hukuk Folkloru Üzerine”, **Türk Folklor Araştırmaları**, 8 (170), 3181-3182.
- Yurt Ansiklopedisi**, (1984), “Trabzon”, 10, 7169-7280, Anadolu Yayıncılık, İstanbul.
- Yücel, Erdem (1993), “Türk Sanatında Ağaç İşçiliği”, **Türk Dünyası Araştırmaları**, (82), 169-194.
- Zafer, Zeynep (2002), “Pomak Türklerinin Nişan ve Düğün Geleneği”, **Erdem Türk Halk Kültürü Özel Sayısı-III**, 13(39), 569-587.
- Zaman, Mehmet (2007), **Doğu Karadeniz Kıyı Dağları’nda Yaylalar ve Yaylacılık**, Atatürk Üniversitesi Yayınları, Erzurum.





**EKLER**

**Ek 1: Kaynak Kişi Tablosu**

	<b>Adı-Soyadı</b>	<b>Doğum Tarihi</b>	<b>Doğum Yeri</b>	<b>Tahsil Durumu</b>	<b>Mesleği</b>
1	Adnan Durmuş	1952	Maçka/Yazlık	Üniversite	Emekli/Yazar
2	Ahmet Koşar	1958	Maçka/Merkez	İlkokul	Şoför
3	Ali Ata	1984	Düzköy	Lise	Serbest Meslek
4	Ali Beytekin	1968	Maçka/Kumrulu	İlkokul	Serbest Meslek
5	Ali Çolak	1970	Akçaabat/Akçaköy	?	Memur
6	Ali Fındık	1950	Akçaabat/Sertkaya	?	Emekli
7	Ali Keskin	1959	Maçka/Kirankaş	İlkokul	Serbest Meslek
8	Asiye Dalkıran	1960	Akçaabat/Akpınar	Okuryazar	Pazarcı
9	Asiye Dayıoğlu	1937	Arsin/Işıklı	Okuryazar değil	Ev Hanımı
10	Asiye Öztürk	1955	Tonya/Melikşah Köyü	?	Ev Hanımı
11	Asiye Serdar	1955	Akçaabat/Yeniköy	Okuryazar	Pazarcı
12	Aynur Sarı	1944	Arsin/Işıklı	Okuryazar değil	Ev Hanımı
13	Ayşe Çakıroğlu	1962	Tonya/Büyük Mahalle	İlkokul	Ev Hanımı
14	Ayşe Kandaz	1958	Akçaabat/Yıldızlı	?	Ev Hanımı
15	Ayşe Uzunoglu	1930	Arsin/Işıklı	Okuryazar değil	Ev Hanımı
16	Birsen Yavuz	1960	Maçka/Merkez	İlkokul	Ev Hanımı
17	Elmas Özdemir	1945	Arsin/Işıklı	İlkokul	Ev Hanımı
18	Emine Arslan	1957	Akçaabat/Akpınar	Okuryazar	Pazarcı
19	Emine Erdoğan	1945	Arsin/Kuzguncuk	İlkokul	Ev Hanımı
20	Emine Kahraman	1985	Akçaabat/Adacık	Üniversite Mezunu	Ev Hanımı
21	Emine Kurt	1942	Tonya/Kaleönü Mahallesi	?	Ev Hanımı
22	Emine Uzun	1947	Arsin/Kuzguncuk	İlkokul	Ev Hanımı
23	Emine Uzun	1950	Akçaabat/Kirazlık	Okuryazar	Pazarcı
24	Emine Yılmaz	1955	Tonya/Kaleönü Mahallesi	?	Ev Hanımı
25	Eyüp Eyüboğlu	1960	Maçka/Çatak	Üniversite	Öğretmen
26	Fadime Eraydın	1923	Akçaabat/Çiçeklidüz	Yok	Ev Hanımı
27	Fatime Uzunoglu	1962	Arsin/Işıklı	İlkokul	Ev Hanımı
28	Fatma Bıyık	1970	Kaynarca	İlkokul	Ev Hanımı
29	Fatma Yılmaz	1930	Akçaabat/Orta Mahalle	Yok	Ev Hanımı
30	Güller Dorul	1946	Arsin/Yolüstü	İlkokul	Ev Hanımı
31	Güller Öztürk	1934	Barışlı	Okuryazar	Ev Hanımı
32	Gülsüm Kayacı	1973	Tonya/Büyük Mahalle	İlkokul	Ev Hanımı
33	Hacer Ata	1987	Düzköy/Merkez	Lise	Ev Hanımı
34	Hacı Murat Muheçü	1933	Akçaabat/Akçaköy	?	Emekli

**Ek 1: Devamı**

	<b>Adı-Soyadı</b>	<b>Doğum Tarihi</b>	<b>Doğum Yeri</b>	<b>Tahsil Durumu</b>	<b>Mesleği</b>
35	Halime Sarıalioglu	?	Arsin/Dilekli	Okuryazar değil	Ev Hanımı
36	Hamdi Uzun	1928	Tonya/Melikşah Köyü	Yok	Emekli
37	Hasan Çakıroğlu	1957	Tonya/Büyük Mahalle	İlkokul	İşçi
38	Hatice Yılmaz	1924	Arsin/Çardaklı	Okuryazar Değil	Ev Hanımı
39	Havva Altıntaş	1959	Yazılıtaş	İlkokul	Ev Hanımı
40	Havva Ata	1964	Düzköy/Merkez	İlkokul	Ev Hanımı
41	Havva Sarı	1945	Arsin/Işıklı	İlkokul	Ev Hanımı
42	Havva Usta	1964	Tatlısu	İlkokul	Pazarcı
43	Hikmet Kardeş	1963	Akçaabat/Kemaliye	?	Çoban
44	Kâtibe Kayacı	1965	Tonya/Büyük Mahalle	?	Ev Hanımı
45	Macide Çolakoglu	1928	Ortahisar	Yok	Ev Hanımı
46	Melahat Aktürk	1952	Arsin/Çubuklu	İlkokul	Ev Hanımı
47	Mevlide Pervaneli	?	Arsin/Yeniköy	Okuryazar Değil	Ev Hanımı
48	Münire Uzun	1971	Kirazlık	İlkokul	Ev hanımı
49	Nazlı Ademoğlu	1957	Akçaabat/Tatlısu	Okuryazar	Pazarcı
50	Nebiye Yılmaz	1946	Tonya/Kaleönü Mahallesi	?	Ev Hanımı
51	Nedime Yılmaz	1948	Esiroğlu	Okuryazar	Ev Hanımı
52	Neriman Kandaz	1958	Akçaabat/Çiçeklidüz	İlkokul	Ev Hanımı
53	Neriman Keskin	1964	Esiroğlu/Kırankaş	İlkokul	Ev Hanımı
54	Nermin Yılmaz	1955	Tonya/İskenderli	Okuryazar	Ev Hanımı
55	Nimet Şentürk	1967	Akçaabat/Zorasa	İlkokul	Pazarcı
56	Nuray Kaba	1995	Akçaabat	Üniversite	Öğrenci
57	Nurten Yılmaz	1960	Tonya/Kozluca	İlkokul	Ev Hanımı
58	Osman Altıntaş	1956	Maçka/Yazılıtaş	İlkokul	Emekli
59	Osman Bıyık	1954	Esiroğlu/Kaynarca	İlkokul	Emekli
60	Osman Kongur	1951	Maçka/Gayretli	İlkokul	Yorgancı
61	Sabire Beytekin	1972	Maçka/Kumrulu	İlkokul	Ev Hanımı
62	Sabire Yılmaz	1944	Maçka/Kumrulu	Okuryazar	Ev Hanımı
63	Sebahat Öztürk	1950	Beşikdüzü	Lise	Emekli
64	Seher Yılmaz	1924	Maçka/Barışlı	Yok	Ev Hanımı
65	Servet Yeşilbaş	1954	Yazlık	İlkokul	Emekli
66	Sevgi Bostan	1973	Akçaabat/Doğanköy	İlkokul	Ev Hanımı
67	Sevim Yılmaz	1956	Gayretli	İlkokul	Ev Hanımı
68	Seyran Gücesan	1948	Tonya/Büyük Mahalle	Yok	Ev Hanımı
69	Süriye Eraydın	1943	Akçaabat/Çiçeklidüz	Yok	Ev Hanımı

**Ek 1: Devamı**

	<b>Adı-Soyadı</b>	<b>Doğum Tarihi</b>	<b>Doğum Yeri</b>	<b>Tahsil Durumu</b>	<b>Mesleği</b>
70	Şefik Ayaz	1964	Akçaabat/Derecik	İlkokul	Aşçı
71	Şükran Öztürk	1953	Maçka/Barışlı	İlkokul	Ev Hanımı
72	Şükrü Öztürk	1950	Maçka/Barışlı	Ortaokul	Çalışmıyor
73	Vedat Aydın	1962	Tonya/Kozluca	Lise	Çoban
74	Yaşar Mataracı	1968	Maçka/Mataracı	İlkokul	Şoför
75	Yıldız Çolakoğlu	1971	Ortahisar	Lise	Ev Hanımı
76	Zeliha Gücesan	1968	Tonya/Büyük Mahalle	Lise	Ev Hanımı
77	Zerrin Kara	1973	Ortahisar	?	Ev Hanımı
78	Zeynep Hisoğlu	1970	Arsin	Lise	Ev Hanımı
79	Zeynep Karagüzel	1994	Tonya	Üniversite	Öğrenci
80	Zülfiye Nazlı	1946	Maçka/Gayretli	Okuryazar	Ev Hanımı

## Ek 2: Fotoğraflar

Fotoğraf 1: Trabzon Ayasofya Mevkiinde Tütün Tarımı (Anonim)



Fotoğraf 2: 1959 Yılına Ait Bir Fotoğraf, Tütün Dizme İşlemi (Anonim)





Fotoğraf 3: Tütün Damı (Anonim)



Fotoğraf 4: Tekel Tarafından İşlenen Tütün Balyaları (Anonim)



Fotoğraf 5: Sümela Manastırı'nın Ahşap Kapısı (Sinan Ercan Arşivi)



Fotoğraf 6: Trabzon'da Sosyal Yaşam, Emperyal Gazinosu (Anonim)





Fotoğraf 7: Trabzon'da Sosyal Yaşam, Sümer Sineması (Anonim)



Fotoğraf 8: Trabzon'da Sosyal Yaşam, Yıldız Sineması (Anonim)



Fotoğraf 9: Trabzon'da Sosyal Yaşam, Yıldız Sineması (Anonim)





Fotoğraf 10-11: Trabzon'da Sosyal Yaşam, Kalepark ve Dalyan Çay Bahçeleri (Anonim)



Fotoğraf 12-13: Tatlıcı Salim ve Pastanesi

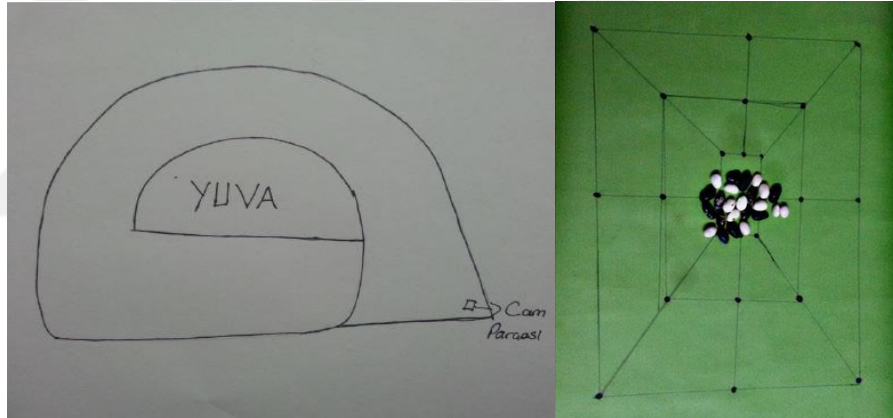


Fotoğraf 14: Kalandar Kutlamasında Kapiya Çanta Atma (Foto Mumin Arşivinden)



Fotoğraf 15: Goglez Oyunu

Fotoğraf 16: Cüz Oyun Alanı



Fotoğraf 17: Fotuk/Kuyu





Fotoğraf 18: Bez Bebek



Fotoğraf 19: Odun Bebek



Fotoğraf 20: Fındık Topacı



Fotoğraf 21-22: Fırılak



Fotoğraf 23: Bilyalı Arabalar, Ralli İskefiye Haberlerinden



Fotoğraf 24: Bilyalı Araba, Ralli İskefiye Haberlerinden



Fotoğraf 25: Kuş Lastik

Fotoğraf 26: Tel Araba





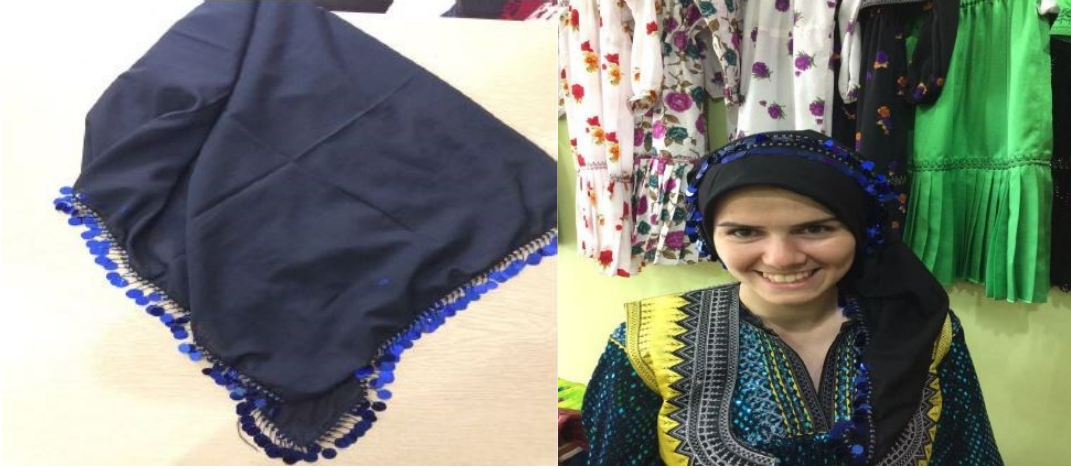
Fotoğraf 27-28-29: Takatuka



Fotoğraf 30: Çember Örneklere



Fotoğraf 31: Pullu Çember Örneği Fotoğraf 32: İğne Oyalı Yazma Örneği



Fotoğraf 33: Keşan Örneği



Fotoğraf 34: ıngıl rneği



Fotoğraf 35: Gelin Başlığı Olarak ıngıl



Fotoğraf 36: Başı Arkadan Bağlama





Fotoğraf 37-38: Yelek Örnekleri



Fotoğraf 39: Şalvar Örneği

Fotoğraf 40: Entari/Fistan Örneği



Fotoğraf 41-42: Entari/Fistan Örneği





Fotoğraf 43-44: Kıрма Etek Örnekleri



Fotoğraf 45-46: Kuşak ve Kuşak Bağlama Örneği



Fotoğraf 47-48: Peştamal Örneği ve Bağlama Tekniği



Fotoğraf 49: Entari üstüne kuşak ve peştamal bağlama, arkadan görünüm



Fotoğraf 50-51-52-53: Bel Bağı Örneği ve Bağlama Tekniği





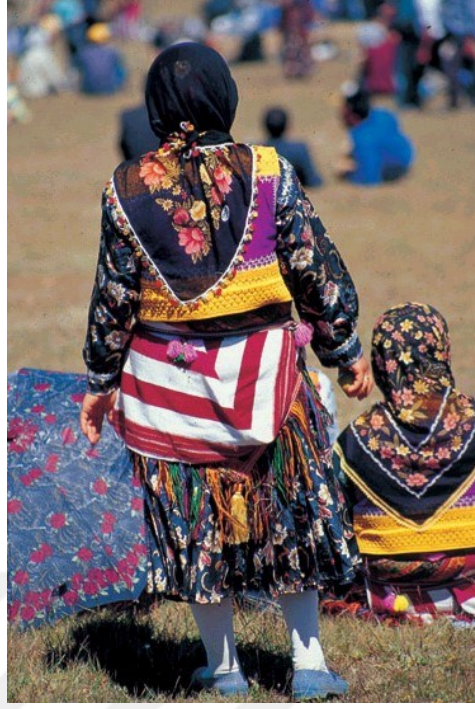
Fotoğraf 54: Kadın Giyim Kuşam Örnekleri



Fotoğraf 55-56-57-58: Kadın Giyim Kuşam Örnekleri







Fotoğraf 59-60-61-62: Kadın Giyim Kuşam Örnekleri







Fotoğraf 63-64: Kadın Giyim Kuşam Örnekleri







Fotoğraf 65: Kadın Giyim Kuşam Örnekleri





Fotoğraf 66: Mintan



Fotoğraf 67: Yelek



Fotoğraf 68-69: Zıpka Pantolon Önden ve Arkadan Görünüm



Fotoğraf 70: Erkek Giyim Kuşam Örneği

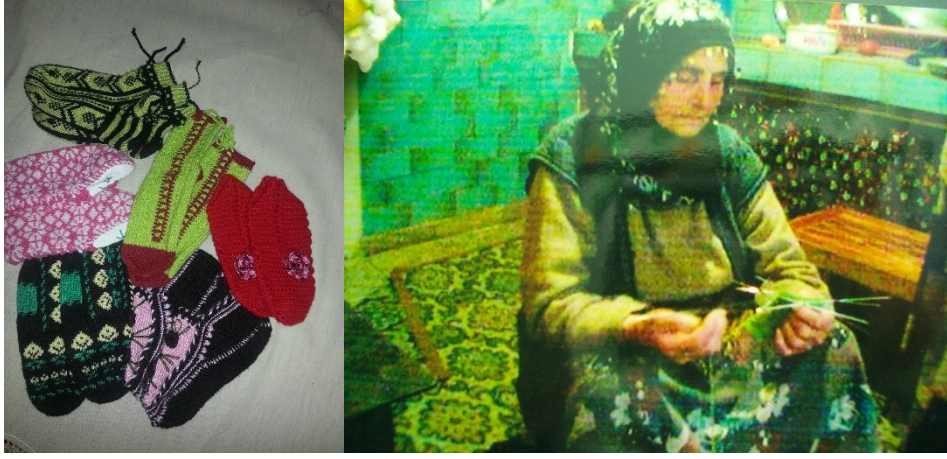
(Kasket, Gömlek, Yelek, Köstek, Kemer, Zıпка Pantolon, Körüklü Çizme)



Fotoğraf 71-72-73-74: Yün Çorap ve Patik Örnekleri







Fotoğraf 75: Çarık



Fotoğraf 76-77-78-79-80: Ayağa Giyim Unsurlarından Kara Lastik, Naylon Ayakkabı, Cizlavit Örnekleri







Fotoğraf 81-82-83: Sürmene Bıçağı Örnekleri







Fotoğraf 84-85: Bakırcılık Ustaları





Fotoğraf 86-87: Bakırcı Tezgâhı ve Kullanılan Aletler







Fotoğraf 88: Bakırcılar Çarşısı, 1960 Yılı (Anonim)



Fotoğraf 89-92: Bakırcılık Ürünleri







Fotoğraf 93-94: Kalaycı Tezgâhı ve Kalaylama İşlemi







Fotoğraf 95: Hasır Bilezik

Fotoğraf 96: Kazaziye Aletleri





Fotoğraf 97: Kazaziye Ustası ve Ürünleri



Fotoğraf 98: Tamamlanan Kazaziye Bileklik Örneği





Fotoğraf 99-100: Telkâri Ürünler



Fotoğraf 101-102-103-104-105: Geçmişten Günümüze Dokuma Tezgâhları







Fotoğraf 106-109: Yün Dokuma Ürünleri



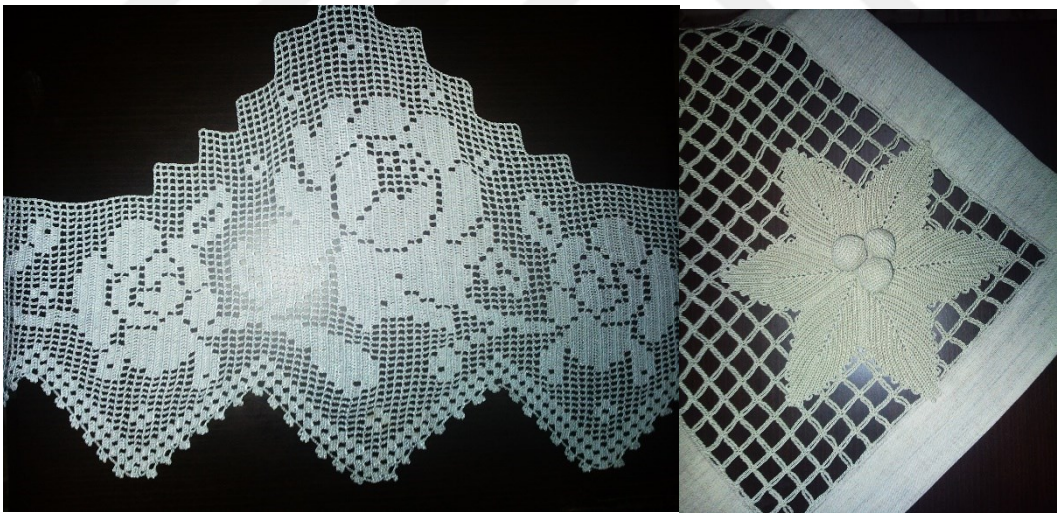




Fotoğraf 110-119: Oya ve Dantel İşleme Örnekleri









Fotoğraf 120: Trabzon, 1901 Yılına Ait Yorgancı Tezgâhı (Anonim)

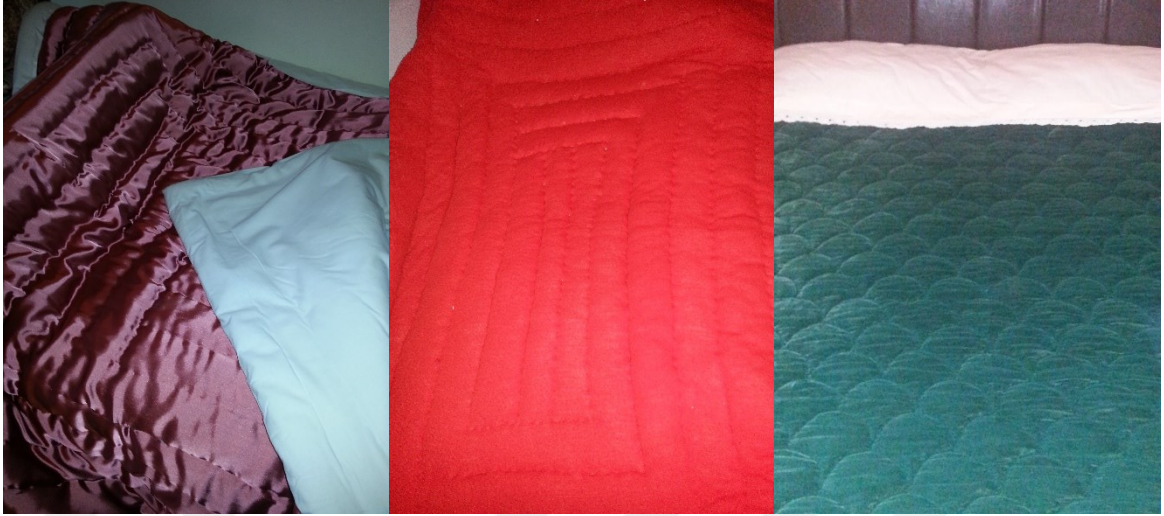


Fotoğraf 121: Günümüz Yorgancı Tezgâhı





Fotoğraf 122: Saten, Yün, Kadife Yorganlar



Fotoğraf 123-124: Kaşıkçılıkta Kullanılan Aletler



Fotoğraf 125: Kırma Kaşık (Kemal Üçüncü Arşivinden) Fotoğraf 126: Kaşıkçılık Ürünlerinden Gudal





Fotoğraf 127-130: Kemeçe İmalat Aşamaları ve Kullanılan Aletler



Fotoğraf 131-135: Farklı Büyüklüklerde Sepet Çeşitleri





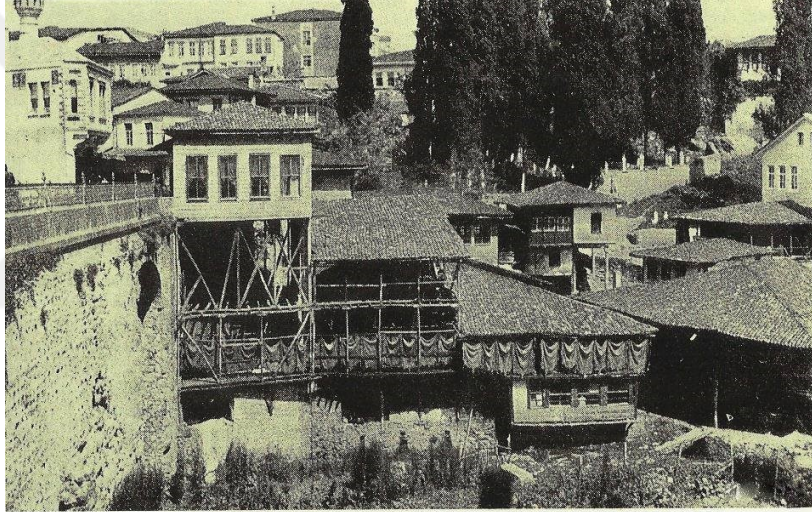




Fotoğraf 136: Trabzon'da 1970'li Yıllarda Sandık İmalatı (Anonim)



Fotoğraf 137: Tabakhane Mevkiinde Debbağhaneler (1922 Asia Dergisi)



*İktisadi Öneme Haiz Debbağhane ve Köprüsü (1922 - Asia Dergisi)*

Fotoğraf 138: Deri Tabaklama İşlemi Gerçekleştirilirken (Anonim)



Fotoğraf 139: Geleneksel Mimari Yapılarda Duvar Teknikleri (Kasap, 2015: 78)



Fotoğraf 140: Kırsal Mimaride Duvar Teknikleri (Özen, 2013: 62)



Fotoğraf 141: Kırsal Mimaride Duvar Dolgu Teknikleri





Fotoğraf 142: Geleneksel Köy Evi Duvar Dolgu Örneği



Fotoğraf 143: Sürmene Geleneksel Köy Evi Duvar Dolgu Örneği (Başkan, 2008: 61)



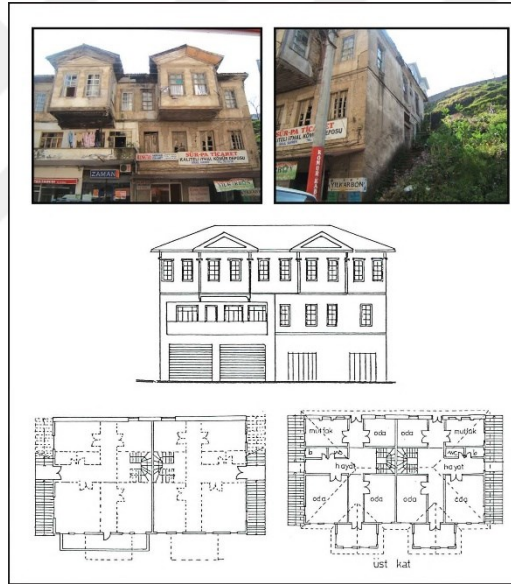
Fotoğraf 144: Dernekpazarı, Kondu Mahallesi Geleneksel Ev Örneği (Başkan, 2008: 60)



Fotoğraf 145: Sürmene Memiş Ağa Konağı Duvar Dolgu Sistemi



Fotoğraf 146: Sürmene, Çarşı Mahallesi Köksal Seymen Evi Planı (Başkan, 2008: 90)



Fotoğraf 147: Maçka, Yazlık Köyü Geleneksel Köy Evi Dış Plan (Özen, 2013: 68)





Fotoğraf 148: Sürmene Geleneksel Çok Katlı Köy Evi (Başkan, 2008: 70)



Fotoğraf 149: Of, Uğurlu Köyü Geleneksel Ev Yapısı (Özen, 2013: 69)



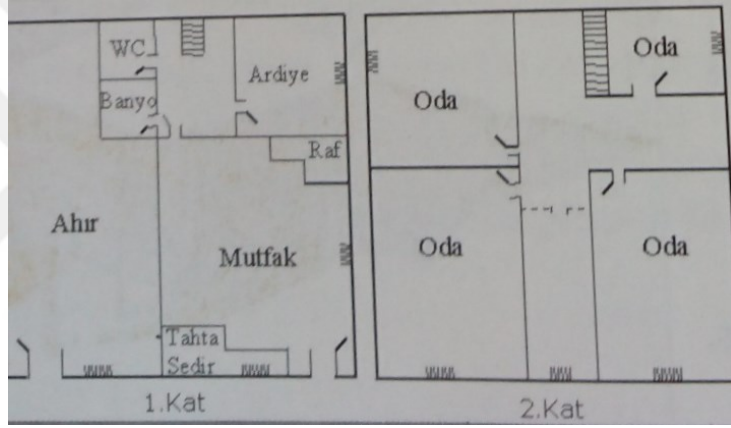
Fotoğraf 150-151: Sürmene, Gültepe Haşımağa Konağı (Özen, 2013: 70)



Fotoğraf 152: Geleneksel Köy Evi Taş Duvar Üstü Dolgu Örneği



Fotoğraf 153: Geleneksel Köy Evi İç Mekân Unsurları (Gülay, 2001: 108)



Fotoğraf 154-156: Fırın ve Niş Örnekleri



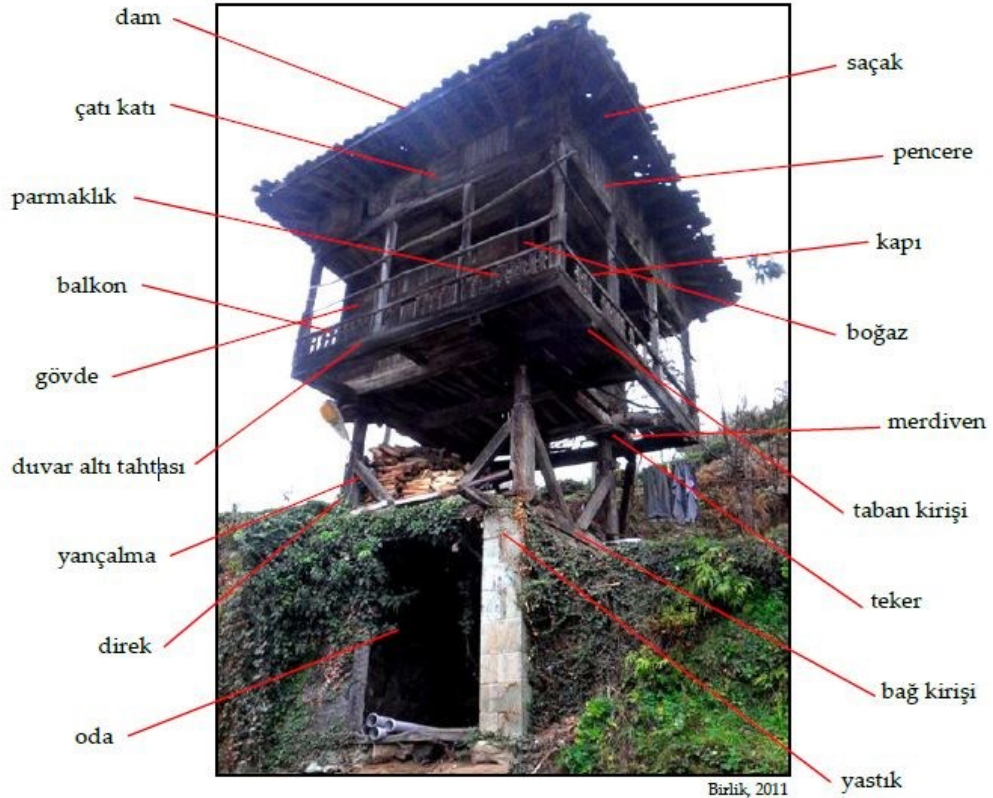




Fotoğraf 157-158: Set Duş Teknesi Örneği



Fotoğraf 159: Serender Dış Cephe Elemanları (Birlik, 2011: 126)





Fotoğraf 160: Serender Taban Izgara Yapısı



Fotoğraf 161-167: Serender Örnekleri







Fotoğraf 168-170: Ambar Örnekleri



Fotoğraf 171-172: Çöten Örnekleri



Fotoğraf 173: Kelif Örneği





Fotoğraf 174-175: Dam Örnekleri



Fotoğraf 176-177: Yayla Mimarisi Örnekleri





Fotoğraf 178-183: Yayla Mimarisi Örnekleri

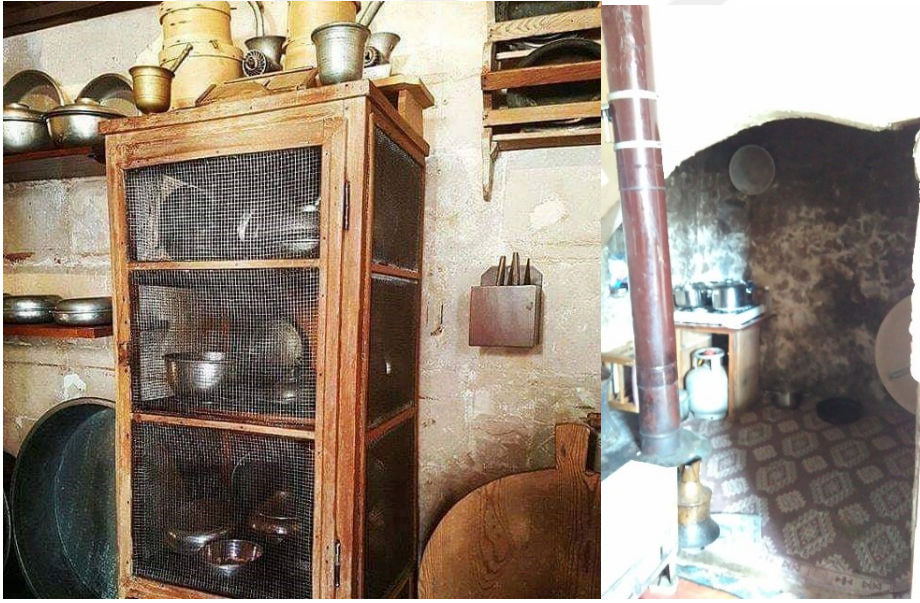




Fotoğraf 184-185: Geleneksel Mutfak Düzeni, Dolap Örnekleri



Fotoğraf 186-187: Geleneksel Mutfak Düzeni, Tel Dolap ve Ocaklık Bölümü



Fotoğraf 188: Yer Sofrası Örneği





Fotoğraf 189: Ahşap Oyma Aletleri (Karpuz, 1986: 192)



5 : Ahşap kap yapımında kullanılan aletler: 1. Yazacak, 2. Evdi, 3. Düz bıçak, 4. Eğri bıçak, 5. Dürtme bıçkı, 6. Havruz bıçkısı, 7. Raspa, 8. Rende, 9. Pulanya, 10. Pergel, 11. Zimba, 12. Bıçak, 13. Keser, 14. Büyük odun çivli.

Fotoğraf 190: Yayık Örneği



Fotoğraf 191: Su Küpü Örneği

Fotoğraf 192: Toprak Küp Örneği





Fotoğraf 193: Bakır Bakraç Örneği Fotoğraf 194: Kalbur Örneği



Fotoğraf 195: Elek Örneği

Fotoğraf 196: Farklı Tiplerde Gudal Örnekleri



Fotoğraf 197-199: Külek Örnekleri





Fotoğraf 200: Kufa Örneği

Fotoğraf 201: Kot Örneği



Fotoğraf 202: Külek ve Yayık Örneği Fotoğraf 203: Çeşitli Amaçlar İçin Kullanılan Tekne



Fotoğraf 204-205: Hamsi Tuzlama ve Fasulye Turşusu





Fotoğraf 206: Varil Peyniri



Fotoğraf 207: Aho Peyniri



Fotoğraf 208-210: Tahıl Öğütmede Kullanılan Farklı Tipte El Değirmenleri



Fotoğraf 211-212: Evlerin İçinde ve Dışında Pişirme Amaçlı Kullanılan Fırınlar





Fotoğraf 213: Yayıkla Tereyağı Yapımı



Fotoğraf 214: Tereyağı Satan Adam (Anonim)



Fotoğraf 215: Süt Ürünlerinden Ağuz



Fotoğraf 216: Çeşitli Süt Ürünleri



Fotoğraf 217: Kuzine Soba



Fotoğraf 218: Mısır Ekmeği



Fotoğraf 219: Hamsili Pilav

Fotoğraf 220: Yabani Otlardan Tomara



Fotoğraf 221-222: Lahana Çorbası ve Sarması



Fotoğraf 223-230: Çekme Helva Yapım Aşamaları (Cemil Öztürk, Youtube Arşivinden)







Fotoğraf 231-232: Yayladan Dönüş Zamanını Belli Eden Vargit Çiçekleri



## ÖZGEÇMİŞ

Berk YILMAZ, 09.11.1987 tarihinde Trabzon İli, Ortahisar İlçesi'nde doğdu. 1998 yılında Trabzon Merkez Yavuz Selim İlkokulu'nu; 2001 yılında Özel Ata Koleji Ortaokulu'nu; 2005 yılında Tefik Serdar Anadolu Lisesi'ni; 2010 yılında Hacettepe Üniversitesi – Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nü, 2014 yılında da Karadeniz Teknik Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı yüksek lisans programını bitirdi. 2014 yılında Karadeniz Teknik Üniversitesi – Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda doktora programına başladı.

YILMAZ, evli olup İngilizce bilmektedir.