

ORDU İLİ KUMRU İLÇESİ MONOGRAFİSİ

CEYHUN GÜRGENTEPE

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI/HALK EDEBİYATI

T.C.

ORDU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

ORDU İLİ KUMRU İLÇESİ MONOGRAFİSİ

CEYHUN GÜRGENTEPE

DR. ÖĞRETİM ÜYESİ AHMET DAĞLI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ORDU 2019

ÖĞRENCİ BEYAN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak savunduğum “Ordu İli Kumru İlçesi Monografisi” adlı çalışmamın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmadan yazdığımı ve yararlandığım kaynakların “Kaynakça” bölümünde gösterilenlerden farklı olmadığını, belirtilen kaynaklara atıf yapılarak yararlandığımı belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

04 /01/ 2019



Ceyhan GÜRĞENTPE
13530100024

JÜRİ ÜYELERİ ONAY SAYFASI

Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü T.D.E...... Anabilim Dalı
Yüksek Lisans / ~~Doktora~~ / Sanatta ~~Yeterlik~~ öğrencisi
Ceylan GÜRGENTİRE'in hazırladığı "Yeni M. Manzarları"
başlıklı tez 17.12/2018 tarihinde aşağıda imzaları olan jüri tarafından Yüksek
Lisans / ~~Doktora~~ / Sanatta Yeterlik Tezi olarak kabul edilmiştir.

	Adı-Soyadı	Üniversite	İmza
Başkan	<u>Prof. Dr. Selim KÖKTÜRK</u>	<u>OMÜ</u>	
Jüri Üyeleri	<u>Dr. Öğr. Üyesi Mehmet KURTEL</u>	<u>ADÜ</u>	
	<u>Dr. Öğr. Üyesi Ahmet DALI</u>	<u>OMÜ</u>	

ONAY

25.10.2018
Prof. Dr. Necip Fazıl DURU
Enstitü Müdürü

ÖN SÖZ / TEŞEKKÜR

"Halkbilimi bir toplumun somut ve somut olmayan kültürel öğelerini kayıt altına alma konusuna önem verir ve önceler. Bu süreç kendine özgü yöntemleriyle belirli bir bölge sınırları içerisinde ya da bir konu sınırlandırması içinde yapılarak devam eder. Araştırmalar bilimsel metotlara uygun olarak yürütülür, saha çalışmaları için önceden belirlenen sorular kaynak kişiye yöneltilerek cevaplar kayıt altına alınır. Yeri geldiğinde ise kaynak kişiye müdahale etmeden sadece müşahede ederek söyledikleri dinlenir ve kayda geçirilir.

Daha önce yöre genelinde yapılan araştırmalarda yörenin her yönünü ortaya çıkararak bir çalışmanın olmadığı tespit edilmiştir. Bu nedenle yörenin halk mirasını araştırmak ve kayıt altına almak gerekliliği ortaya çıkmıştır. Köyden kentlere ve büyük şehirlere doğru göç hareketliliğinin devam ettiği ilçede folklor ürünlerini derlemek ve kayıt altına almak gerekli hale gelmiştir.

Tezde yapılan çalışma ile Kumru yöresindeki folklor ürünlerinin tamamını araştırma ve kayıt altına almak hedeflenmiştir. İlçenin ileri gelenlerinden ve mahalle muhtarlarından alınan bilgilerle kaynak kişiler belirlenmiştir. Kaynak kişilerin tespitinden sonra derleme çalışmaları başlamış, ses kayıt cihazı ve fotoğraf makinesi kullanılarak derlemeler yapılmıştır. Elde edilen kayıtların yazıya dökülmesi ve tasnifiyle çalışma tamamlanmıştır.

Bu çalışma boyunca yardım ve yönlendirmeleriyle bana her zaman destek olan çok Değerli Hocam Dr. Öğr. Üyesi Sayın Ahmet DAĞLI'ya, yardım ve bilgilerine müracaat ettiğimde bana her türlü desteğini esirgemeyen İlçe Milli Eğitim Müdürümüz Sayın Suat EVİN'e, Araştırmacı-Yazar ve Emekli Öğretmen Sayın Bekir AKKAYA'ya, Öğretmen Arkadaşlarım Sadık HOCAOĞLU ve Erdoğan KÜÇÜK'e, öğrencilerime ve Kumrulu büyüklerime sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ceyhun GÜRGENTEPE

ORDU 2019

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ / TEŞEKKÜR	i
KISALTMALAR VE SİMGELER.....	xiii
ŞEKİL LİSTESİ.....	xiv
ÖZET.....	xviii
ABSTRACT.....	xix
GİRİŞ	1
AMAÇ VE HEDEFLER.....	3
ÖNEM.....	4
VARSAYIMLAR	4
SINIRLILIKLAR.....	5
YÖNTEM.....	5
ARAŞTIRMA MODELİ.....	5
VERİLER VE TOPLANMASI.....	6
VERİLERİN ÇÖZÜMÜ VE YORUMLANMASI.....	7
SÜRE VE OLANAKLAR	8
ARAŞTIRMA ALANININ TANITILMASI.....	8
İlin Tarihi.....	8
İlin Coğrafi Özellikleri	10
Kumru İlçesinin Tanıtılması.....	10
İlçenin Tarihi	11
İlçenin İklim ve Bitki Örtüsü.....	12
İlçede Bulunan Doğal Güzellikler	12
İlçenin Ekonomik Faaliyetleri	13
İlçenin Nüfus Özellikleri	14
İlçenin İdari Yapısı.....	14
İlçede Eğitim Hizmetleri	15
1. BÖLÜM: HALK EDEBİYATI.....	17
1.1. Anonim Edebî Ürünler	17
1.1.1. Masallar	17
1.1.1.1. Küçük Kurbağanın Sırrı	18
1.1.1.2. Ağa ile Hizmetçisi.....	19
1.1.1.3. Kıllı Kız.....	19
1.1.1.4. Şefkatli Kardeşler.....	20
1.1.1.5. Kıskançlığın Sonu	21
1.1.1.6. Akıllı Kız ile Deli Oğlan	22

1.1.2. Efsaneler	22
1.1.2.1. Nişan Gürgeni	24
1.1.2.2. Yarbaşı Efsanesi	25
1.1.2.3. Kayanın Parçalanması Efsanesi	25
1.1.2.4. Cinler ve Periler Efsanesi	26
1.1.2.5. Kırk Kızlar Efsanesi	26
1.1.2.6. Garip Öldüren Çeşmesi Efsanesi	28
1.1.2.7. Sarıkaya Efsanesi	28
1.1.2.8. Zincirlikaya Efsanesi	29
1.1.2.9. Kocapınar (Gocapuğar) Efsanesi	30
1.1.2.10. Ayak İzi	30
1.1.3. Kısa Anlatılar	31
1.1.3.1. Kafana Takma	31
1.1.3.2. Hamsi	31
1.1.3.3. Rüzgâra Para Verme	32
1.1.3.4. Entariden Fes	32
1.1.3.5. Palavracı	32
1.1.3.6. Saman'dan Duman'a	33
1.1.3.7. Haram Yemeyen At	33
1.1.4. Bilmeceler	34
1.1.5. Mâniler	36
1.1.6. Halk Türküleri	54
1.2. Çalgı Aletleri	60
1.2.1. Zurna	60
1.2.2. Davul	61
1.2.3. Bağlama	61
1.3. Halk Şairleri ve Şiirleri	61
1.3.1. İsmet Erçal	61
1.3.2. Celil Parlatır	65
1.4. Dil-Kalıp Sözler	68
1.4.1. Lakaplar	68
1.4.2. Sülale İsimleri	70
1.4.3. Dua- Beddua (Alkış-Kargış), Yemin	72

1.4.4. Seslenme-Hitap	74
1.4.5. Tekerlemeler	75
1.4.6. Atasözleri	77
1.4.7. Deyimler	79
1.4.8. Ölçülü Sözler	83
2. BÖLÜM: HALK BİLGİSİ	84
2.1. Ailede İlişkiler	84
2.1.1. Ailede Günlük Hayat	84
2.1.2. Komşuluk	86
2.1.3. Misafir Ağır lama, Uğurlama	87
2.1.4. Çocuk Eğitimi	88
2.1.5. Ailede İş Bölümü	88
2.1.6. Ailede Karar Alma	89
2.1.7. Aile Hukuku	89
2.1.8. Aile Toplantıları	90
2.1.9. Mektup Geleneği	90
2.2. Bayram Tören ve Kutlamalar	91
2.2.1. Dinî Bayramlar	91
2.2.1.1. Kurban Bayramı	91
2.2.1.2. Ramazan Bayramı	92
2.2.1.3. Dömbelek Geleneği	92
2.2.1.4. Helva Günü	93
2.2.1.5. Arife Suyu	93
2.2.1.6. Arife Günü	93
2.2.1.7. Ciğer Yeme	94
2.2.1.8. Bayram Sabahı	94
2.2.1.9. Bayram Güreşleri	95
2.2.2. Millî Bayramlar	95
2.2.2.1. Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı	95
2.2.2.2. Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı	96
2.2.2.3 15. Temmuz Demokrasi ve Millî Birlik Günü	96
2.2.2.4. Zafer Bayramı	96
2.2.2.5. Cumhuriyet Bayramı	96

2.2.3. Törenler	97
2.2.3.1. Dinî-Millî Törenler.....	97
2.2.3.1.1. Sünnet Törenleri	97
2.2.3.1.2. Asker Uğurlama, Karşılama Törenleri	98
2.2.3.1.3. Hacı Uğurlama, Karşılama Törenleri	98
2.2.3.2. Mevsimlik Törenler.....	99
2.2.3.2.1. Nevruz Bayramı	99
2.2.3.3. Yerel Tören ve Toplantılar.....	99
2.3. Geçiş Dönemleri (Doğum, Evlenme, Ölüm).....	100
2.3.1. Doğum	100
2.3.1.1. Doğum Öncesi.....	101
2.3.1.1.1. Kısırlığı Giderme, Gebe Kalma.....	101
2.3.1.1.2. Aş Erme	101
2.3.1.1.3. Çocuğun Cinsiyeti	102
2.3.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları ve Uygulamaları	103
2.3.1.2. Doğum Sırası.....	103
2.3.1.2.1. Müjde.....	104
2.3.1.2.2. Ad Verme/Kutlama/ Çocuk Görme.....	104
2.3.1.2.3. Çocuk Görme Âdeti.....	105
2.3.1.3. Doğum Sonrası.....	105
2.3.1.3.1. Göbek Bağı Kesimi	106
2.3.1.3.2. Bebeğin Nazardan Korunması.....	106
2.3.1.3.3. Loğusalık	106
2.3.1.3.4. Kırk (Al) Basması ve Tedavi Şekilleri	107
2.3.1.3.5. Kırklama	107
2.3.2. Evlenme	108
2.3.2.1. Evlenme Biçimleri	108
2.3.2.1.1. Karşılıklı Değişik	108
2.3.2.1.2. Kız Kaçırma	108
2.3.2.1.3. Akraba Evliliği	109
2.3.2.1.4. Görücü Usulü	109
2.3.2.1.5. Beşik Kertmesi	110
2.3.2.2. Evlenme Çağı	110
2.3.2.3. Kız İsteme	110
2.3.2.3.1. Söz Kesme	111

2.3.2.4. Başlık	111
2.3.2.5. Nişan	111
2.3.2.6. Düğün Öncesi Hazırlıklar	112
2.3.2.7. Çeyiz	112
2.3.2.8. Düğün.....	112
2.3.2.8.1. Düğüne Başlama.....	113
2.3.2.8.2. Komşu Düğünü.....	113
2.3.2.8.3. Kına Gecesi	113
2.3.2.8.4. Dürü	114
2.3.2.8.5. Asıl Düğün	114
2.3.2.8.6. Gelin Alma- Çıkartma	115
2.3.2.8.6.1. Gelin Kapısının Açılması.....	115
2.3.2.8.6.2. Gelin Belinin Bağlanması.....	115
2.3.2.8.6.3 Sandık Üstüne Oturma.....	115
2.3.2.8.6.4. Gelin Çıkarma.....	116
2.3.2.8.6.5. Gelini Eve Getirme	116
2.3.2.8.6.6. Gerdek Gecesi.....	117
2.3.2.8.6.7. Kavum.....	117
2.3.3. Ölüm	117
2.3.3.1. Ölüm Öncesi	117
2.3.3.1.1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler	118
2.3.3.1.2. Ölümü Uzaklaştırma ve Kaçınma Önlemleri	118
2.3.3.2. Ölüm Sırası	119
2.3.3.2.1. Bir Hastanın Öleceğinin Anlaşılması Üzerine Yapılanlar ...	119
2.3.3.2.2. Ölüm Sonrasında Yapılanlar	119
2.3.3.2.2.1. Yıkama.....	120
2.3.3.2.2.2. Kefenleme	120
2.3.3.2.2.3. Tabuta Koyma.....	121
2.3.3.2.2.4. Cenaze Namazı	121
2.3.3.2.2.5. Ölünün Gömülmesi.....	121
2.3.3.2.2.6. Ölünün Gömülmesinden Sonraki İşlemler	121
2.3.3.2.2.7. Yas	122
2.4. Giyim- Süslenme	122
2.4.1. Erkek Kıyafetleri.....	122
2.4.2 Kadın Kıyafetleri	123
2.5. Halk Bilgisi.....	124

2.5.1. Halk Meteorolojisi	124
2.5.1.1. Sayılı Günler	124
2.5.1.2. Bade Esmesi	125
2.5.2. Halk Takvimi	126
2.6. Halk Tedavileri	126
2.6.1. Tedavi Yöntemleri	127
2.6.1.1. Şifalı Su ve İçmeler	127
2.6.1.2. Bitkisel İlaçlar	128
2.6.1.3. Hayvansal İlaçlar	131
2.6.1.4. Diğer Tedavi Yöntemleri	131
2.7. İnanışlar	133
2.7.1. Günlerle İlgili İnanışlar	133
2.7.2. Hayvanlarla İlgili İnanışlar	134
2.7.3. Kabir ve Türbe ile İlgili İnanışlar	134
2.7.4. Büyüyle İlgili İnanışlar	135
2.7.5. İnanç Merkezleriyle İlgili İnanışlar	135
2.7.6. Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar	137
2.8. Halk Mutfağı	137
2.8.1. Yiyecek Türleri ve Yapılışları	138
2.8.1.1. Çorbalar	138
2.8.1.1.1. Yoğurt Çorbası	138
2.8.1.1.2. Mısırlı Yoğurt Çorbası	138
2.8.1.1.3. Pancar Çorbası	138
2.8.1.1.4. Mısır Çorbası	139
2.8.1.1.5. Isırgan Çorbası	139
2.8.1.1.6. Pırasa Çorbası	139
2.8.1.2. Yemekler	140
2.8.1.2.1. Pancar Sarması	140
2.8.1.2. Yemekler	140
2.8.1.2.1. Yaprak Sarması	140
2.8.1.2.2. Pancar Diblesi	141
2.8.1.2.3. Çekülce Kızartması	141
2.8.1.2.4. Çekülce Dingili	142
2.8.1.2.5. Isırgan Yemeği	142
2.8.1.2.6. Galdirik Kavurması	143

2.8.1.2.7. Melocan Kavurması	143
2.8.1.2.8. Gürcü Kavurması	143
2.8.1.2.9. Gürcü Tavuğu	144
2.8.1.2.10. Hoşbıran Yemeği	144
2.8.1.2.11. Perzü Kavurması	145
2.8.1.2.12. Çerkez Tavuğu	145
2.8.1.2.13. Gürcü pancarı	145
2.8.1.2.14 Nivik Kavurması	146
2.8.1.2.15. Pal Löbiye.....	146
2.8.1.2.16. Kiritmit Kavurması.....	146
2.8.1.2.17. Gürcü Löbiyesi	147
2.8.1.2.18. Kabak Kızartması	147
2.8.1.2.19. Kuymak	147
2.8.1.2.20 Fasulye Kızartması	148
2.8.1.2.21. Fasulye Diple	148
2.8.1.2.22. Kabak Yoğurtlaması.....	148
2.8.1.2.23. Pancar Heyresi	148
2.8.1.2.24. Keşkek Yemeği	149
2.8.1.2.25. Karmaç Yemeği.....	149
2.8.1.2.26. Turşu Dingili	149
2.8.1.2.27. Yahni	150
2.8.1.3. Tatlılar	150
2.8.1.3.1. Lokma Tatlı	150
2.8.1.3.2. Kabak Tatlısı	150
2.8.1.3.3. Baklava	150
2.8.1.3.4. Un Helva.....	151
2.8.1.3.5. Ceviz Helvası	151
2.8.1.4 Reçeller	152
2.8.1.4.1. Elma Reçeli	152
2.8.1.4.2. Ayva Reçeli	152
2.8.1.4.3. Böğürtlen Reçeli.....	152
2.8.1.4.4. Çilek Reçeli	153
2.8.1.4.5. Vişne Reçeli	153
2.8.1.4.6. İncir Reçeli	153
2.8.1.4.7. Mandalina Reçeli.....	153
2.8.1.4.8. Kayısı Reçeli	153
2.8.1.4.9. Gül Reçeli.....	153

2.8.1.4.10. Portakal Reçeli	154
2.8.1.4.11. Kiraz Reçeli	154
2.8.1.5. Pekmezler	154
2.8.1.5.1. Perzü Pekmezi	154
2.8.1.5.2. Elma Pekmezi	155
2.8.1.5.3. Dut Pekmezi	155
2.8.1.5.4. Armut Pekmezi	155
2.8.1.5.5. Töngel Pekmezi	155
2.8.1.5.6. Kuşburnu Pekmezi	155
2.8.1.5.7. Erik Pekmezi	156
2.8.1.5.8. Ahududu Pekmezi	156
2.8.1.6. Turşular	156
2.8.1.6.1. Fasulye Turşusu	156
2.8.1.6.2. Galdirik Turşusu	156
2.8.1.6.3. Kelem (Lahana) Turşusu	157
2.8.1.6.4. Pancar Turşusu	157
2.8.1.6.5. Salatalık Turşusu	157
2.8.1.6.6. Taflan Turşusu	157
2.8.1.6.7. Pırasa Turşusu	157
2.8.1.6.8. Biber Turşusu	157
2.8.1.6.9. Üzüm Turşusu	158
2.8.1.6.10. Perzü Kökü Turşusu	158
2.8.1.7. Hamur İşi Ürünler	158
2.8.1.7.1. Su Böreği	158
2.8.1.7.2. Kuru Yufka Böreği	158
2.8.1.7.3. Ev Makarnası	159
2.8.1.7.4. Mısır Ekmeği	159
2.8.1.7.5. Sac Ekmeği	159
2.8.1.8. Sebzeler, Meyveler, Baharatlar ve Hayvansal Gıdalar	159
2.8.1.8.1. Yörede Yetiştirilen Sebzeler	159
2.8.1.8.2. Yörede Yetiştirilen Meyveler	160
2.8.1.8.3. Yörede Yetiştirilen Baharatlar	160
2.8.1.8.4. Yörede Yetişen Hayvansal Gıdalar	160
2.9. Oyunlar	161
2.9.1. Çocuk Oyunları	161
2.9.1.1. Aç Kapıyı Bezirgân Başı Oyunu	162

2.9.1.2. Kartal Oyunu	163
2.9.1.3. Kayış Saklama Oyunu	164
2.9.1.4. Yerden Yüksek Oyunu	164
2.9.1.5. Beştaş Oyunu	165
2.9.1.6. Asker Oyunu	166
2.9.1.7. Birdirbir Oyunu	166
2.9.1.8. Tabur Oyunu	167
2.9.1.9. Geroyla Yürüme Oyunu	168
2.9.1.10. Bom Oyunu	168
2.9.1.11 Çelik Çomak Oyunu.....	169
2.9.1.12. Simit Oyunu	170
2.9.1.13. Yıldırımber Oyunu.....	170
2.9.1.14. Çizgi Oyunu	171
2.9.1.15. Kurt Baba Oyunu	172
2.9.1.16. Dokuz Taş	173
2.9.1.17. Dolapta Canavar Oyunu	173
2.9.1.18. Tilki Tilki Saatin Kaç Oyunu	174
2.9.1.19. Köşe Kapmaca Oyunu.....	174
2.9.1.20. Bokuç Oyunu	175
2.9.1.21. Körebe Oyunu	176
2.9.1.22. Seksenbir Oyunu	176
2.9.1.23. Evcilik Oyunu	177
2.9.1.24. Kurtarmaca Oyunu	177
2.9.1.25. Kral Vezir Oyunu	178
2.9.1.26. İstop Oyunu	179
2.9.1.27. Dombili Oyunu	179
2.9.1.28. İp Atlama Oyunu.....	180
2.9.1.29. Yakan Top Oyunu	180
2.9.1.30. Gölge Oyunu	181
2.9.1.31. Eski Minder Oyunu	181
2.9.1.32. Çatlak Patlak Oyunu	182
2.9.1.33. Kare Doldurma Oyunu	183
2.9.1.34. İsim-Bitki-Şehir Oyunu.....	183

2.9.1.35. Onbirelli Oyunu	184
2.9.1.36 Ebe Davul Zurna Bir İki Üç Oyunu	185
2.9.1.37. Gugi Oyunu	185
2.9.1.38. Uzun Eşek Oyunu	186
2.9.1.39. Mendil Kapmaca Oyunu	187
2.9.1.40. Saklambaç Oyunu	188
2.9.1.41. Dokuztaş Oyunu	189
2.9.1.42. Kulaktan Kulağa Oyunu	190
2.9.1.43. Tuz Buz Oyunu	190
2.9.1.44. Ördek Yürüyüşü Oyunu	191
2.9.1.45 Gazoz Kapağı Oyunu	191
2.9.1.46. Aşık Oyunu	192
2.9.1.47. Tren Oyunu	192
2.9.1.48. Topaç Oyunu	192
2.9.1.49. Kuyu Oyunu	193
2.9.1.50. Tahterevalli Oyunu	193
2.9.1.51. Çubuk Oyunu	194
2.9.1.52. Taş Vurdurma Oyunu	194
2.9.1.53. Tek mi, Çift mi? Oyunu	195
2.9.1.54. Kapak Oyunu	196
2.9.1.55. Misket Oyunu	196
2.9.1.56. Mektup Çizgisi Oyunu	197
2.9.1.57. Kanlı Kaya Oyunu	197
2.9.1.58. Üçtaş Oyunu	198
2.9.1.59. Yağ Satarım, Bal Satarım Oyunu	198
2.9.1.60. Çuval Yarışı	200
2.9.1.61. Kaşıkta Yumurta Taşıma Yarışı	200
2.9.2. Yetişkin Oyunları	200
2.9.2.1. Yüzük Oyunu	200
2.9.2.2. Ali Mıstık Oyunu	201
2.9.2.3. Toraka Oyunu	201
2.9.2.4. Siv Siv Oyunu	202
2.9.2.5. Yazı Tura Oyunu	202

2.9.2.6. Şapka Oyunu	202
2.9.2.7. Kolan Dokuma Oyunu	203
2.9.3. Halk Oyunları	203
2.9.3.1. Metelik Oyunu	203
2.9.3.2. Karaoğlan Oyunu	203
2.9.3.3. Çiftetelli	204
2.9.4. Spor Oyunları.....	204
2.9.4.1. Güreş	204
2.10. Toplumsal İlişkiler	205
2.10.1. Dayanışma ve Yardımlaşma	205
2.10.1.1. İmece Usulü	205
DEĞERLENDİRME VE SONUÇ	206
KAYNAK KİŞİ LİSTESİ	212
KAYNAKÇA	214
ÖZGEÇMİŞ	217

KISALTMALAR VE SİMGELER

a.s.	:	Aleyhisselam
C	:	Cilt
Çev	:	Çeviren
DrI	:	Derleyen
Hız	:	Hazırlayan
H	:	Hicrî
Hız	:	Hazreti
Kg	:	Kilogram
M	:	Miladî
MÖ	:	Millatan Önce
MS	:	Milattan Sonra
No	:	Numara
S	:	Sayfa
S	:	Sayı
vb	:	Ve benzeri
TBMM	:	Türkiye Büyük Millet Meclisi
YY	:	Yüzyıl

ŞEKİL LİSTESİ

- Fotoğraf 1 :** Ordu İlinin Tarihi Fotoğrafi
- Fotoğraf 2 :** Kumru İlçesinin Görünüşü
- Fotoğraf 3 :** Kumru İlçesinin Tarihi Fotoğrafi
- Fotoğraf 4 :** Nişan Gürgeni Efsanesi'nin Olduğu Yer
- Fotoğraf 5 :** Yarbaşı Efsanesi'nin Olduğu Yer
- Fotoğraf 6 :** Kayanın Parçalanması Efsanesi'nin Olduğu Yer
- Fotoğraf 7 :** Kırk Kızlar Efsanesi'nin Olduğu Yer
- Fotoğraf 8 :** Garip Öldüren Çeşmesi Efsanesi'nin Anlatıldığı Yer
- Fotoğraf 9 :** Sarıkaya Efsanesi'nin Anlatıldığı Yer
- Fotoğraf 10 :** Zincirli Kaya Efsanesi'nin Anlatıldığı Yer
- Fotoğraf 11 :** Kocapınar (Gocapuar) Efsanesi Fotoğrafi
- Fotoğraf 12 :** Duman Köyü
- Fotoğraf 13 :** Dikmece'de Ayak İzi denilen Yer
- Fotoğraf 14 :** Güç Taşı
- Fotoğraf 15 :** Yörede Kullanılan Davul
- Fotoğraf 16 :** Yörede Düğünlerde Kullanılan Bağlama
- Fotoğraf 17 :** Bayram İçin Yapılan Yöreye Özgü Helva
- Fotoğraf 18 :** Bayramlaşmak İçin Sıraya Girmiş Yöre Halkı
- Fotoğraf 19 :** Yörede Düzenlenen Geleneksel Bayram Güreşleri
- Fotoğraf 20 :** Asker Uğurlama
- Fotoğraf 21 :** Sürek Avına Çıkmış Yöre Halkı
- Fotoğraf 22 :** Yörede Kullanılan Beşik
- Fotoğraf 23 :** Gelin Çıkarma
- Fotoğraf 24 :** Kadın Kıyafetleri
- Fotoğraf 25 :** Kadın ve Erkek Ayakkabısı
- Fotoğraf 26 :** Pancar Çorbası
- Fotoğraf 27 :** Pancar Sarması
- Fotoğraf 28 :** Pancar Diblesi
- Fotoğraf 29 :** Çekülce Kızırtması
- Fotoğraf 30 :** Isırgan Yemeği
- Fotoğraf 31:** Galdirik Yemeği

- Fotoğraf 32 :** Melocan Kavurması
Fotoğraf 33 : Nivik Kavurması
Fotoğraf 34 : Kiritmit Kavurması
Fotoğraf 35 : Kabak Kızartması
Fotoğraf 36 : Fasulye Kızartması
Fotoğraf 37 : Keşkek Yemeği
Fotoğraf 38: Ceviz Helvası
Fotoğraf 39 : Çilek Reçeli
Fotoğraf 40 : Pekmez Yapılırken
Fotoğraf 41 : Fasulye Turşusu
Fotoğraf 42 : Yufka Açılırken
Fotoğraf 43 : Mısır Ekmeği
Fotoğraf 44 : Aç Kapıyı Bezirgân Başı Oyunu
Fotoğraf 45 : Kartal Oyunu
Fotoğraf 46 : Kayış Saklama Oyunu
Fotoğraf 47 : Yerden Yüksek
Fotoğraf 48 : Beştaş Oyunu-1
Fotoğraf 49 : Beştaş Oyunu-2
Fotoğraf 50 : Asker Oyunu
Fotoğraf 51 : Birdirbir Oyunu
Fotoğraf 52 : Tabur Oyunu
Fotoğraf 53: Bom Oyunu
Fotoğraf 54 : Çelik Çomak Oyunu
Fotoğraf 55 : Simit Oyunu
Fotoğraf 56 : Yıldırımber Oyunu
Fotoğraf 57 : Çizgi Oyunu
Fotoğraf 58 : Kurt Baba Oyunu
Fotoğraf 59 : Dokuz Taş Oyunu
Fotoğraf 60 : Dolapta Canavar Oyunu
Fotoğraf 61 : Tilki Tilki Saatin Kaç Oyunu
Fotoğraf 62 : Köşe Kapmaca Oyunu
Fotoğraf 63 : Bokuç Oyunu
Fotoğraf 64 : Körebe Oyunu

- Fotoğraf 65 :** Seksenbir Oyunu
Fotoğraf 66 : Kurtarmaca Oyunu
Fotoğraf 67 : Kral Vezir Oyunu
Fotoğraf 68 : İstop Oyunu
Fotoğraf 69 : Dombili Oyunu
Fotoğraf 70 : Yakan Top Oyunu
Fotoğraf 71 : Gölge Oyunu
Fotoğraf 72 : Eski Minder Oyunu
Fotoğraf 73 : Çatlak Patlak Oyunu
Fotoğraf 74 : İsim-Bitki-Şehir Oyunu
Fotoğraf 75 : Onbirelli Oyunu
Fotoğraf 76 : Ebe Davul Zurna Bir İki Üç Oyunu
Fotoğraf 77 : Gugi Oyunu
Fotoğraf 78 : Uzun Eşek Oyunu
Fotoğraf 79 : Mendil Kapmaca Oyunu
Fotoğraf 80 : Saklambaç Oyunu
Fotoğraf 81 : Dokuztaş Oyunu
Fotoğraf 82 : Kulaktan Kulağa Oyunu
Fotoğraf 83 : Tuz Buz Oyunu
Fotoğraf 84 : Ördek Yürüyüşü Oyunu
Fotoğraf 85 : Gazoz Kapağı Oyunu
Fotoğraf 86 : Kuyu Oyunu
Fotoğraf 87 : Tahterevalli Oyunu
Fotoğraf 88 : Çubuk Oyunu
Fotoğraf 89 : Taş Vurdurma Oyunu
Fotoğraf 90 : Tek mi Çift mi Oyunu
Fotoğraf 91 : Kapak Oyunu
Fotoğraf 92 : Mektup Çizgisi Oyunu
Fotoğraf 93 : Üçtaş Oyunu
Fotoğraf 94 : Yüzük Oyunu
Fotoğraf 95 : Ali Mıstık Oyunu
Fotoğraf 96 : Metelik Oyunu
Fotoğraf 97 : Ata Sporu Güreş

Fotoğraf 98 : İmece Usulü Mısır Seçen Köylüler

ÖZET

Ordu İli Kumru İlçesi Monografisi

Yüksek Lisans, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Ahmet DAĞLI

Ocak – 2019

Sayfa Sayısı:217

Ülkemiz toprakları üç bin yıllık tarihin kültürel tezahürünün örneklerini yansıtmaktadır. Kıtalar arası göçlerle başlayan yolculuk yaşadığımız topraklarda bizlere birçok kültürün birikimini sunmaktadır. Türkiye toprakları çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapmıştır. Bu sebeple bugünkü Anadolu kültürü çok çok katmanlı bir mozaiktir. Orta Asya'dan getirilen kültürel birikimlerimizin de bu birikimin üzerine eklenmesi ve yüzlerce yıl işlenmesiyle bu toprakları zengin bir kültür dokusu kaplamıştır. Bu gelenekler sözlü olarak günümüze kadar aktarılmıştır. Ulaşım imkânlarının kolaylaşması, teknolojinin gelişimi ve hayat tarzının değişmeye başlaması ile gelenekler de zamanla unutulmaya yüz tutmuştur. Bu gelenekleri kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmak Türk kültür araştırmacılarının öncelikli görevidir.

Bu çalışma Ordu ilinin Kumru ilçesi ve köylerinin halk kültürel mirası ile sınırlandırılmıştır. İlçenin geçiş güzergâhı üzerinde olmaması kültürel dokunun korunmasını sağlamıştır. Çalışma kapsamında 50 mahallesi bulunan ilçeden kültürel benzerlikler dikkate alınarak örneklem alma yöntemiyle 19 mahallesi çalışma dâhiline alınmış, ilgili yerlere gidilerek derleme çalışması yürütülmüştür. İletişime geçilen 65 kaynak kişi ile yapılan görüşmelerden elde edilen bilgilerle çalışma ortaya çıkarılmıştır.

Bilgilerin yazıya geçirilmesi aşamasında tez “halk edebiyatı” ve “halk kültürü” olmak üzere iki ana bölüme ayrılmıştır. İlk bölüm masal, efsane, bilmece, mani, halk şarkıları gibi ürünleri içermektedir. İkinci bölüm, aile ilişkileri, bayram, tören ve kutlamalar, doğum, evlenme, ölüm, giyim süslenme, halk bilgisi, halk mutfağı, oyunlar gibi kültürel unsurlardan oluşmaktadır.

Neticede bu çalışma ile Kumru ilçesi kültürel mirası, köy yerleşimleriyle birlikte tespit edilmiş, yazıya aktarılmış ve böylece gelecek nesillere aktarılması hedeflenmiştir.

Anahtar Sözcükler: Ordu, Kumru, Monografi, Halk Edebiyatı, Halk Kültürü

ABSTRACT

Monography of Kumru Province in city of Ordu

Master Thesis, Turkish Folk Literature Science Department

Advisor: Dr. Teaching Member Ahmet DAĞLI

January – 2019

Our country's lands reflect the most beautiful examples of the cultural manifestation of our three thousand-year history. This journey, which started with intercontinental migrations, offers us a wealth of culinary artifacts in the lands we live in. Our country has been host to various civilizations and has become very popular with different cultures. We see the most beautiful examples of our cultural accumulation that lasted from Central Asia with our Turkish language. These traditions have been transmitted more orally and daily through our daily lives. Rugged geographical structure, folded mountains, difficult living conditions, living with the traditions of our people in the most beautiful way and will be passed on to future generations. Our traditions have begun to be forgotten due to reasons such as facilitation of transportation facilities, easy access to the most unreachable places, and the beginning of technological change and the changing of our lives. It is very important for our country to record our traditions formed in the long course of history and to transmit them to future generations.

Ordu province Kumru district has been a major factor in my work with its rich cultural heritage. It did not have to travel on the route, the cultural touch was preserved and we had to compile it. Compilation work was carried out by going to 19 districts of the district with 50 neighborhoods. The content of working with 65 source persons has been determined.

The study is divided into two parts on the process of writing information. In the first chapter, the folk literature pieces were included, and tales such as fairy tales, legends, riddles, mani, folk songs were compiled. In the second family relations, holidays, ceremonies and celebrations, birth, marriage, death, clothing ornamentation, folk knowledge, folk cuisine, games are composed of cultural elements such as.

As a result of this study, the cultural heritage of the district of Kumru was identified with the village settlements, transferred to the writing and thus aimed to be transferred to the future generations.

Keywords: Ordu, Kumru, Monography, Folk Literature, Folk Culture

GİRİŞ

19. yüzyılın sonlarından bu yana bir araştırma ve inceleme alanı olarak Türk halkbiliminden söz edilebilir. Bundan önce ise kimi bilginler ya da yazarlar, dolaylı olarak Türk halkbilimine katkıda bulunmuşlardır. Türkiye’de halkbilimine yönelik çalışmalar Batı’da olduğu gibi ilk başlarda dilbilimciler, edebiyatçılar, tarihçiler gibi doğrudan halkbilimci olmayan bilim insanları tarafından yapılmıştır. (Boratav, 1969, s. 19).

Örneğin Kaşgarlı Mahmut'un Divân-ı Lügat-it-Türk (XI. yüzyıl), atalar sözü, halk şiiri inanışlar, töreler ve törenler, vb. konularda Anadolu öncesi Türk halk kültürünün incelenmesinde başvurulacak önemli bir kaynaktır. XVII. yüzyılda Evliya Çelebi Seyahatname’sinde halk yaşamının türlü görüntüleri üzerine bilgilerle, halk efsaneleri, evliya menkıbeleri vb. gibi halkbiliminin konularına yer vermiştir. (Boratav, 1969, s. 16).

Türk halkbilimine yönelik çalışmalar Tanzimat’la da devam etmiştir. Dili bir araç olarak gören Tanzimatçılar, halka yararlı bilgiler öğretme amacıyla olduklarından öğretici metinlere yöneldiler. Türk atasözlerini derleyen Şinasi, Ahmet Vefik Paşa gibi yazarlar halkbilimi çalışmalarına örnek olabilecek araştırmalar yapmışlardır. 1908 Millî Edebiyat dönemi ile birlikte halk fıkralarını konu alan Ahmed Mithat Efendi’nin, Mehmed Tevfik’in çalışmaları doğrudan bilim amacı olmadan Türk halkbilimine yapılan önemli katkılar olarak görülebilir. (Boratav, 1969, s. 17).

Atatürk Üniversitesi’nde görevlendirilen Mehmet Kaplan, Türkiye’de ilk halk edebiyatı doktorlarını yetişmesini sağlar ve hazırlanan doktora tezleri ile halkbilimi bilimsel bir zemine oturmaya başlar. “Millî Folklor Araştırma Enstitüsü” 1966 yılında Kültür Bakanlığı’na bağlı olarak kurulur. Halkevlerinin kapatılmasından kurulan bu enstitü, halkbilimi çalışmalarının planlı bir şekilde yapılmasını sağlamıştır. (Ekici, 2004, s. 17).

YÖK Kanunu 1982 yılında hayata geçer ve üniversitelerde Fen ve Edebiyat Fakülteleri kurulması zorunlu hâle gelir. Türk Dili ve Edebiyatı bölümlerinde “halk edebiyatı ve “halkbilimi” çalışmalarının daha da etkin hâle gelmesini sağlar. Bu çalışmalar son yıllarda hızla artar, üniversitelerde bu alanda çok sayıda tez yapılır. Bazı üniversiteler de Halkbilimi Uygulama ve Araştırma Merkezleri kurarak, Türkiyat ve Türk Dünyası ile ilgili arşiv oluşturma ve yayın çalışmalarına hız

vermiştir. Sovyetler Birliği'nin 1990'da dağılması ile birlikte Türkî Cumhuriyet'lerin halk edebiyatı üzerine çalışmaları önem kazanmıştır. Bu kapsamda Umay Günay ve Dursun Yıldırım liderliğinde Hacettepe, Saim Sakaoğlu liderliğinde Selçuk, Muhan Bali ve Bilge Seyitoğlu liderliğinde Atatürk, Fikret Türkmen liderliğinde Ege, Abdurrahman liderliğinde Gazi, Hasan Özdemir ve Nevzat Gözaydın liderliğinde Ankara Üniversiteleri'nde yürütülen çalışmaları da göz ardı etmemek gerekir. Bu şahsiyetlerin Türkiye'de yetişmesine katkıda bulunan Hande Birkalan, Arzu Öztürkmen, Mehmet Ekici gibi halkbilimcilerle birlikte, halkbiliminin milletlerarası terim bilim kullanımı da artmıştır. (Oğuz, 2004, s. 63).

Üniversitelerde halkbiliminin kurumsallaşmasını sağlayan 1980'lerden günümüze kadar devam eden dönemde üniversite bünyesine atanan genç araştırmacılar yazdıkları lisansüstü tezlerle bilim dünyasına katkıda bulunmuşlardır. Bu dönemde yayımlanan kitaplar da halkbilimi ile ilgili yapılan çalışmalar dikkati çekmiştir. Bu artışta en önemli katkıyı uluslararası ün kazanmış halkbilimcilerin eserlerinden yapılan çeviriler oluşturmuştur. Umay Günay danışmanlığında yürütülen “çeviri projesi” ile bu alana önemli katkıda bulunulmuştur. Millî Folklor adı verilen bu dergi ilk başlarda yüzde 30-35 oranında çevirilere yer ayırırken halkbiliminin bilimselleşmesine önemli katkıda bulunmuştur. Bu dergiye binaen Folklor Edebiyat Dergisi de çevirilere yer vermiş, az zamanda dünya halkbilimi çalışmalarının Türkçeye kazandırılmasına öncülük etmiştir. Boratav'ın 1939 yılında başlayan Arnold Van Gennep'in “Le Folklore”unu çevirmesiyle başlayan çalışmaları son dönemde çok sayıda yayınevinin ilgisini çekmiş ve böylece yeni ve önemli bir dönem başlamıştır. (Oğuz, 2004, s. 64).

Günümüzde, Hacettepe başta olmak üzere Ankara, Gazi, Erciyes, Cumhuriyet ve Van 100. Yıl üniversitelerinde lisans düzeyinde faaliyet gösteren Halkbilimi bölümleri kurulmuştur. Türk Dili ve Edebiyatı bölümleri Türkiye'deki bütün üniversitelerde beş anabilim dalından birini oluşturmaktadır. Halkbilimi de halk edebiyatı adıyla bu bölümde yerini almaktadır. Böylelikle halkbilimi ile ilgili dersler lisans, yüksek lisans ve doktora seviyesinde verilmektedir. Halkbilimi ile ilgili çalışmalara İstanbul, Karadeniz Teknik, Dicle, Kırıkkale, Kocatepe, Hacettepe, Gazi, Balıkesir, Kültür, Selçuk, Ege, Atatürk, Fırat, Kocaeli, Marmara,

Erciyes, Çanakkale, Çukurova, Cumhuriyet, Dokuz Eylül, Gaziantep, Boğaziçi, Uludağ gibi öne çıkan üniversitelerimiz önemli katkılarda bulunmaktadır. Ayrıca İstanbul, Ege, Hacettepe, Sakarya, Gaziantep konservatuarlarımızda da önemli halkbilimi çalışmaları yürütülmekte ve akademik halkbilimcilerin yetiştirilmesi sağlanmaktadır. (Çobanoğlu, 2012, s. 51).

Halkbiliminin Avrupa'daki gelişim sürecine baktığımızda ise şöyle bir sonuç ortaya çıkmaktadır. Halkbiliminin ortaya çıkışı konusunda genel olarak kabul edilen iki görüş vardır: Bunlardan ilki, Almanya'da Grimm kardeşleri, 1812 yılında sözlü edebiyattan oluşturdukları "Ev ve Çocuk Masalları" adlı masal kitaplarını yayımlamalarıdır. İkincisi ise folklor teriminin bir bilim adı olarak folk-lore olarak 1846 yılında İngiliz William John Thoms tarafından keşfedilip Atheneum isimli dergide yayımlanmasıdır. (Artun, 2012, s. 32).

Halk kültürüne duyulan ilgiyle, millî ruhun ortaya çıkması genellikle birlikte olmuştur. Avrupa'daki bazı küçük ülkeler, kültürel bağımsızlıklarını, kendi özyeterimlerine dönerek kendi dillerinde aktarılan masal, destan, efsane gibi türleri ortaya çıkararak kazanmışlardır. (Çobanoğlu, 2012, s. 29).

AMAÇ VE HEDEFLER

Türk milletinin birkaç bin yılda ürettiği kültürel birikimleri, son yüz yılda yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. İletişim araçlarının verdiği imkânlar sayesinde kültürler arası iletişim ve etkileşimin artması, kültür farklılıklarını azaltıp tek tipleşmeye giden bir durum meydana getirmiştir. Bu durum karşısında kültürel birikimleri derlemek, kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmak bir zorunluluk hâline gelmiştir. Yapılan bu çalışma ile Kumru ilçesine ait folklor ürünlerinin bilim dünyasına kazandırılması sağlanmış, ayrıca ulaşım olarak şehirlerarası ya da uluslararası yol güzergâhında bulunmayan ilçenin tanıtımına da katkı sağlamak amaçlanmıştır. Yine yöreden olup büyük şehirlere, yurt dışına gitmiş; köy hasreti çeken, yerel kültürün dolu dolu yaşandığı eski günlerini özleyen insanlar ve onların ata kültüründen bihaber çocukları için burada yapılan derlemelerin anlamlı olacağını düşünüyoruz.

ÖNEM

19. yüzyılda halkbiliminin bir bilim dalı olarak kabul görmesiyle birlikte Avrupa'da halkbilimi çalışmaları hız kazanmıştır. Gelişmiş Avrupa ülkeleri halkbilimi çalışmalarını tamamlamış ve ilerleyen süreçte bu derlemeleri kullanarak bilim kendi kültürel kimliklerinin oluşmasını sağlamışlardır.

Kurdukları enstitülerle halkbilimi alanında yapılan derlemelerin bilimsel nitelik kazanmasını sağlamış olan Avrupalı bilim adamları, kültürel değerlerinin kalıcı hâle gelmesini sağlamışlardır.

Ülkemizde özellikle son yıllarda halkbilimine büyük bir eğilim olduğu görülmektedir. Üniversiteler bünyesinde halk edebiyatı dersleri kapsamında bilimsel çalışmalar yapılmakta ve derlenen ürünlerimiz bilim dünyasına kazandırılmaktadır. Şehirlere aşırı göç ve plansız şehirleşme neticesi doğal güzelliklerden uzak, sıkışık ve stresli bir hayatı dayatan şehirler, insanlarda doğaya ve geleneksel kır hayatına olan özlemi, dolayısıyla eski kültürlerine olan talebi artırmıştır. Ortaya çıkan bu durumla birlikte geçmişin doğaya ve örf, âdet, geleneklere dayalı olan ve unutulmaya yüz tutmuş hayat biçimini tespit etmenin önemi artış göstermiştir.

Yöresel kültürleri tespit etmek ve ardından gelecek nesillere bu kültürel birikimleri aktarmak, kullanılmasını ve yeniden yaygın hâle gelmesini sağlamak günümüz hayat tarzları gözlemlendiğinde bir zorunluluk olarak öne çıkmaktadır.

VARSAYIMLAR

Her geçen gün folklor ürünlerinin unutulduğu ve bu ürünleri bilen, yaşayan insanların ölmesiyle birlikte yok olmaktadır. Kumru ilçesi hâlen göç vermeye devam etmekte ve büyük şehirlere doğru hareket önüne geçilemeye bir olgu durumuna gelmiştir. Artık ailelerin köy ve şehir hayatını birlikte yürüttüğü gözlemlenmektedir. Bu durum da kültürel değerlerin yavaş yavaş yok olmasına neden olmaktadır. Bu göçlerin devam edeceği öngörülmektedir. Yarınların yeni nesillerinin köy ile olan bağları tamamen yok olabileceği, bir ihtimal olarak görülmelidir. Böyle bir varsayım karşısında eski kültürün son temsilcileri olan günümüz insanların hafızasından silinmemiş olan ve kısmen yaşattığı gelenekleri derlemek ve kaydetmek önem arz etmektedir.

SINIRLILIKLAR

Yaptığımız çalışma Ordu ili Kumru ilçesini ve mahallelerine yönelik derlemelerden oluşmaktadır. İlçemizin büyük şehir kapsamına girmesinden sonra yapılan değişikliklerle 40 adet mahallesinin olduğu tespit edilmiştir. Aynı yol üzerinde ve birbirine çok yakın olduğu düşünülen mahallelerle ilgili çalışmalarda örneklem alma yoluna gidilmiştir. Bütün mahallelerdeki kültürün ortak olmasından dolayı çalışma ilçe merkezi ve on dokuz köyü (mahalle) ile sınırlandırılmıştır.

YÖNTEM

Halkbilimi ile ilgili olarak çalışma yapan kişilerin en çok kullandığı kavramlardan biridir derleme. Halkbilimi uzmanlarının önceden belirledikleri bir yerde, belirli bir zaman diliminde bazı bilimsel yöntemleri kullanarak kaynak kişilerden bilgilere ulaşma sürecine “derleme” denir. Derleme sözlü veya yazılı olarak yapılabilir. (Oğuz, 2004, s. 74). Derleme yapılırken çeşitli bilimsel yöntemlerden yararlanır. Çalışmada aşağıda belirtilen derleme yöntemleri kullanılmıştır.

ARAŞTIRMA MODELİ

Derlemenin doğru ve güvenilir biçimde yapılabilmesi çeşitli bilimsel metotlar vardır ve bunlar her araştırmacı tarafından dikkate alınmaktadır. Halkbilim araştırmalarında kullanılan metot ve yöntemler, “alan araştırması metodu”, “örnek olay metodu”, “yazılı kaynaklardan araştırma”, “diğer metotlar” şeklindedir. (Tan, 1997, s. 119- 120).

Bu çalışma “alan araştırması” metodu kullanılarak yapılmıştır. Alan araştırması, derlenecek yere bizzat gitmek suretiyle verilerin elde edilmesiyle gerçekleşir. (Tan, 1997, s. 119- 120).

Bu çalışmamız Ordu ili Kumru ilçesinde gidilecek yerlerin tespiti, kaynak kişilerin belirlenmesi ve bu kişilerle görüşülmesi ve derleme ile ilgili malzemelerin toplanması şeklinde tamamlanmıştır. Kumru ilçesi ile ilgili halkbilimi çalışmalarının varlığı araştırılmış ve ilgili tek çalışmanın İsmet Erçal “Kumru Yöresi Tarihi” adlı kitabı olduğu, bu çalışmada ise Kumru’nun tarihine ve ailelerin soy ağacı bilgilerine yer vermiştir. Kumru ilçesi halkbilimini kapsayan bir çalışmanın olmadığı tespit edildikten sonra bu çalışmanın yapılması kararlaştırılmıştır.

Çalışmaya önce Kumru Kaymakamlığı sitesinden mahalle muhtarlarının telefon bilgilerine ulaşılarak başlanmış, böylece hangi mahallelere gidileceğine dair ön görüşmeler yapılmıştır. Mahalle muhtarlarının da bilgileri alınarak kaynak kişiler tespit edilmiş ve uygun zamanlarda görüşmeler yapılmıştır. Bu kapsamda gidilmesi için belirlediğimiz mahalleler şunlardır: Akçadere Mahallesi, Fizme Mahallesi, Demircili Mahallesi, Avdullu Mahallesi, Erikçeli Mahallesi, Duman Mahallesi, Güneycik Mahallesi, Kovancılı Mahallesi, Akçalantürk Mahallesi, Esence Mahallesi, Şenyurt Mahallesi, Derbent Mahallesi, Akçadere Mahallesi, Yalnızdam Mahallesi, Ayvalı Mahallesi, Kurtuluş Mahallesi, Karacalar Mahallesi, Konaklı Mahallesi, Kadıncık Mahallesi

VERİLER VE TOPLANMASI

Araştırma için kullanılacak veri toplama aşamaları sırasıyla şu şekildedir:

- Derlemenin planlama ve hazırlık safhası
- Gözlem (müşahede) yoluyla derleme yöntemi
- Görüşme (mülakat) yoluyla derleme yöntemi (Çobanoğlu, 2012, s.

77).

Gözlem katılarak ya da katılmayarak, doğrudan ya da dolaylı, sistemli ya da gelişigüzel, açık ya da gizli, doğal ya da yapay gözlem türlerinden folklor alan araştırmalarında en güvenilir olanı katılmalı gözlemdir. Derleyicinin derleme yapacağı bölgede bir süre yaşaması, oradaki insanların güvenini kazanması, olaylara topluluğun bir üyesi gibi katılması hâlinde gerekli olan bilgileri toplayabilecektir. Araştırma yapılan konuyla ilgili bir gözlemin yapılması o konuyla ilgili gerekli bilgileri toplamaya yetmez. Aynı konuda birden fazla gözlem yapıldıktan sonra ancak o konuyla ilgili kalıplaşmış bilgilere ulaşılabilir. (Tan, 1997, s. 120).

Malzemesini yaşayan halk kültürü (folklor) unsurlarını doğrudan doğruya gözleyerek elde etmek zorunda olan alan araştırmacısı soruna iki temel gözlem tekniğinden biriyle yaklaşabilir. Bunlardan birincisi araştırmacının derleme yapılacak folklor olayının içinde aktif olarak yer almasıdır. Buna “katılımlı gözlem” denir. Diğeri ise araştırmacının gözlemi yapılacak folklor olayının gerçekleşmesi sırasında sadece bir gözlemci olarak yer almasıdır. Buna da “katılımsız gözlem” denir.

Görüşme: Araştırmacının, sahada kaynak kişilere araştırma konularında daha önceden hazırladığı soruları sorarak cevap almasıdır. Halkbilimi araştırmalarında kullanılan en yaygın teknik budur. Halkbilimi araştırmalarında yapılacak görüşmelerde açık uçlu, yönlendirmeyici, dolaysız sorular sorulması gerekmektedir. (Çobanoğlu, 2012, s. 76).

Görüşme tekniğinde halk kültürü alan araştırmaları bakımından aralarında çok ince fark bulunan iki esas metot vardır:

- Yönlendirilmemiş Görüşme (Mülâkat) Yöntemi: Araştırmacı tarafından ortaya atılan bir konu üzerinde kaynak kişinin tamamen özgür bir şekilde içinden geldiği gibi konuşmasıdır. Araştırmacı kaynak kişiye müdahale etmez. Araştırmacının kaynak kişinin anlattığı şeylere ilgili olması gerekir.

- Yönlendirilmiş Görüşme (Mülâkat) Yöntemi: Araştırmacı kaynak kişiyle görüşmeye başlar başlamaz bir seri soru ile önceden belirlenmiş konular hakkında gerekli bilgileri elde eder. Araştırmacı sorularını sorarken konuşmanın akışı içinde gerekirse sorularının sırasını değiştirmelidir. Kaynak kişi kendi fikrini serbestçe ifade etmeli, araştırmacı ise konuşmayı bilgi edinmeyi istediği konularda tutabilmelidir. (Çobanoğlu, 2012, s. 76).

Araştırmacı, araştırma yapacağı bölgede kaynak kişilerle iyi bir iletişim kurmalı ve bu iletişimini araştırmayı bitirene kadar sürdürmelidir. Araştırmacının kaynak kişilerle iyi bir iletişim kurmadan çalışmasını başarı ile sürdürmesi zordur. İyi bir iletişim ise daha çok araştırmacının kişiliğine bağlıdır. Araştırmacı kendi yeteneklerini kullanarak kaynak kişilerle yakın diyalog kurmanın yollarını aramalıdır. Araştırmacı kendine kalacak yer ararken çalışmalarını da düzenli olarak yapabileceği bir yer bulmaya gayret göstermelidir. Topluluk içinde kendini tamamen soyutlamadan çok fazla dikkat çekmeden de çalışmalarını sürdürmelidir. Her şeyden önce araştırmacı iyi rol yapabilmelidir. (Çobanoğlu, 2012, s. 76).

Bu bilinenlerden hareketle daha çok doğrudan görüşme ve gözlem yöntemleri kullanılarak kaynak kişilerden bilgiler elde edilmiştir. Görüşme yapılırken video ve ses kayıt sistemi kullanılmıştır.

VERİLERİN ÇÖZÜMÜ VE YORUMLANMASI

Görüşmeler çoğunlukla kayıt altına alınmış, bu kayıtlar daha sonra incelenerek deşifre edilmesi, tahlili ve tasnifi yapılmıştır. Kaynak kişilerin verdikleri bilgilerin özü bozulmadan cümlenin yapı unsurunda birtakım

değişiklikler yapılmıştır. Yörenin kültürel özelliklerini yansıtan bazı deyişler ise hiç dokunulmadan olduğu gibi aktarılmıştır.

SÜRE VE OLANAKLAR

Ulaşım, konaklama sorununun olmaması, öğretmenlik görevinden dolayı kaynak kişilerin tespiti ve onlarla irtibat kurma ve özellikle güven sağlama noktasında öğrencilerden bilgi alma imkânının bulunması, derleme faaliyetlerinin en genel ve büyük olan problemlerinin tarafımızca yaşanmamasını sağlamıştır. Bu sebeple gerek yaz, gerekse kış aylarında gerekli ilgili alanlara ulaşılabilmiş, derleme faaliyetleri gerçekleştirilebilmiştir.

ARAŞTIRMA ALANININ TANITILMASI

Araştırma alanı Kumru ilçesidir. Bu bölümde Kumru'nun bağlı bulunduğu il olarak Ordu ilinin tanıtılması ile başlamanın doğru olacağı düşünülmüştür. Ardından ilçenin tanıtımına yer verilmiştir.

Ordu İlinin Tanıtılması

Ordu ili toplamda 19 ilçesi bulunan bir Karadeniz şehridir. Aşağıda ilin coğrafi ve tarihî özellikleri hakkında kısaca bilgi verilmiştir.

İlin Tarihi



Fotoğraf 1: Ordu İlinin Tarihi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: <http://www.ordu.pol.tr> Erişim Tarihi: 16.01.2019)

MÖ 675'lerden önce bu bölgeye sırasıyla Kimmerler, Miletliler, Persler, Makedonyalı İskender ve komutanları hakim olur. Bundan sonra bölgede, yaklaşık üç buçuk asır ömür süren Pontus Devleti (MÖ 280 –MS 63) gözükmüyor. Bu devleti Roma İmparatorluğu ortadan kaldırır ve bölgeyi 395'te Bizans (Doğu Roma) devralır. Bu devlet Fatih Sultan Mehmet'in 1453'te İstanbul'u 1461'de Trabzon'u

almasına kadar varlığını sürdürür. Bu devlete Fatih Sultan Mehmet son vermiştir. Ancak yine bu devletin hâkimiyetinde bulunan ve Ünye'den Giresun'a kadar uzanan Orta Karadeniz Bölgesi, diğer adıyla Ordu ve yöresi, Osmanlılar tarafından değil 1270'lerden 1380'lere kadar uzanan bir süreç içinde, diğer Türk gruplarının özellikle Hacı Emiroğulları'nın mücadeleleri sonucunda fethedilmiştir. Bu fetih yerli halka boyun eğdirilerek yapılan bir fetihden ziyade ordu biçiminde teşkilatlanmış bir uç beyliği fethidir. Bu fetihle bölge iskân edilmiş, vatanlaştırılmıştır. Osmanlı döneminde Ordu ve yöresinin sosyal tarihi bu fetih sırasında ve sonrasında oluşan yapılanmanın devamı şeklindedir. (Yediyıldız, 2000, s. 36).

1276'da Karamanlı Mehmet Bey'in Konya üzerine yürümesini fırsat bilen Trabzon İmparatoru, 1277'de denizden Sinop'a saldırmış, ancak Çepniler tarafından yenilgiye uğratılmıştır. Bunun üzerine bazı Türk grupları Samsun sahil şeridi boyunca doğuya doğru ilerlemişler; Karadeniz dağlarında yayla yapan Türk grupları ise, Harşit Deresi, Aksu, Melet Suyu, Bolaman Deresi ve benzeri vadilerden sahile doğru inmeye başlamışlardır. Vadilerden sahile uzanan 70 – 80 km mesafe 120 yıllık bir zaman diliminde fethedilmiştir. Bu süre Trabzon İmparatorluğu ile Türk grupları arasında mücadeleyle geçmiştir. (Yediyıldız, 2000, s. 39).

1386'da Hacıemiroğulları Beyliği'ne lider olan Süleyman Bey, 1396/7'de nihai olarak Giresun'u fetheder. Böylece Orta Karadeniz Bölgesi, Giresun'a kadar, bir daha geri dönmek üzere Türkler'in eline geçiyor. Giresun'un fethiyle birlikte Türkler bölgeye bütün varlıklarıyla, çocuklarıyla, aileleriyle birlikte yerleşmişler, toplu bir iskan politikası uygulayarak kendi düzenlerini kurmuşlardır. (Yediyıldız, 2000, s. 41).

1455'te Fatih Sultan Mehmet zamanında gerçekleştirilen yazımla birlikte bir şekilde oranın kadastro anlamı taşıyan "Defter" günümüze kadar ulaşmış ve Türk Dil Kurumu tarafından yayımlanmıştır. Bu deftere göre Ordu yöresinin adı, Vilâyet-i Canik-i Bayramlı me'a İskefsir ve Milas'tır. Defterde Ordu Vilayeti idari teşkilat şeması 20 alt başlıkta belirtilmiştir. Fetih sırasında başlarında bulunan kişinin adı idâri birime ad olarak verilmiştir. Mesela Bucak, Bedir(lü), Seydi Ali Kethüdâ, Dâvud Kethüdâ, Ebülhayr Kethüdâ, Alibegece, Fidâverende, Satılmış-ı Bayram, Çamaş, İhtiyar, Şayıblü, Sevdeşlü, (Ulubeğlü), Mustafa Kethüdâ,

Şemseddin Kethüdâ ve Pir Kadem Kethüdâ veled-i çakır gibi şahsiyetler, ya bizzat kendileri ya da babaları, bölüklerinin başında bizzat fetihle aktif rol oynamışlar ve bölükleriyle birlikte fethettikleri bölgelere yerleşerek bu sefer de o bölgenin yöneticiliği görevini üstlenmişlerdir. Böylece bölge orayı fetheden kişinin şahsiyetiyle şahsiyetlenmiş ve yeni bir kimlik kazanmıştır. (Yediyıldız, 2000, s. 44).

İlin Coğrafi Özellikleri

Ordu il merkezi, dağların denize dik olarak indiği Melet Vadi'sinin oluşturduğu alüvyon ovasına 500 rakımlı Boztepe'nin eteklerine kurulmuştur. İl merkezinden denize dökülen ve ilin en büyük akarsuyu Melet Irmağı'dır.

Ordu ili Karadeniz'in dağlara paralel uzantısı içinde yer alır. İl merkezi doğusundaki illere göre kısmen düz bir arazi üzerine kuruludur. Şehre kuşbakışı bir noktadan bakan Boztepe, ilin en önemli turizm merkezlerindedir. Bunun yanında Çambaşı, Perşembe Yaylası, Düzoaba Yaylası gibi öne çıkan doğal güzellikleri de mevcuttur. Karadeniz'in bol nemi bitki örtüsünün çok gür ve çeşitli olduğu il toprakları otsu ve odunsu bitkiler açısından çok zengindir. Ancak tarıma çok elverişli olan bu topraklarda tarım arazilerinin tamamına yakınında fındık tarımı yapılmaktadır. Fındığın yetişmediği yüksek kesimlerde ise çeşitli ağaç türlerini görmek mümkündür. Kıyı kesimde ılıman bir iklim görülürken iç kesimlerde ise iklim sertleşmekte ve karasallığa dönmektedir.

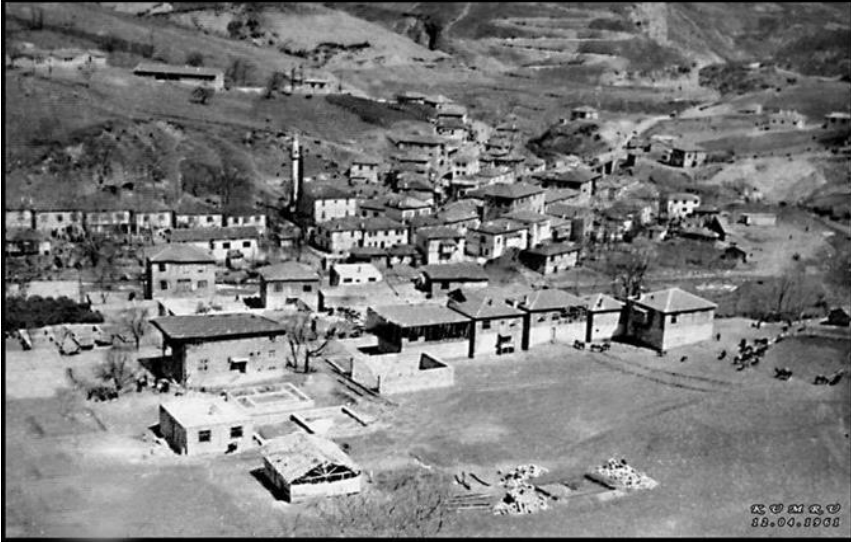
Kumru İlçesinin Tanıtılması

Kumru yöresinin kültürel motifleri tanıtılırken ilçenin coğrafi özellikleri, tarihî dokusu gibi unsurların da öneminden bahsetmek gerekir. Çünkü coğrafya insan yaşantısına doğrudan etki etmekte, kültürel yaşantıyı belirleyici unsurlardan biri olmaktadır. Kültürel yapının tarihin akışı içinde şekillendiği düşünüldüğünde, ilçenin tarihçesi hakkında bilgi vermek gerekli hâle gelmektedir.



Fotoğraf 2: Kumru ilçesinin fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: <http://kumru.bel.tr/> Erişim Tarihi: 16.01.2019)

İlçenin Tarihi



Fotoğraf 3: Kumru ilçesinin tarihî fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: http://kumru.bel.tr Erişim Tarihi: 16.01.2019)

Kumru ilçesi çağlar boyunca kavimlerin yaşadığı bir bölgedir. Tarihi MÖ 584-555 yıllarından Pers İmparatorluğu'na dayanmaktadır. MS 391-395 yıllarında bu bölge Doğu Roma İmparatorluğu'nun hâkimiyetine girmiştir. MS 391-395 yıllarında Orta Asya'dan büyük göçler hâlinde gelen Peçenek ve Kuman Türkleri Kumru topraklarında uzun süre kalmış yörenin Türkleşmesinde büyük rol oynamışlardır. Yöreye güçlü bir Türk hâkimiyeti 1095-1175 tarihinde Danişmentliler tarafından sağlanmıştır. Danişmend Ahmet Gazinin ölümü ile yöre kısa süreli de olsa Bizanslılar tarafından işgal edilmiştir. 1178 yılında Selçuklu sultanı 2. Kılıçarslan tarafından Selçuklu topraklarına katılmıştır. Selçuklu Devletinin Köseadağ savaşından sonra gücünü kaybetmesi üzerine bu topraklarda birçok beylikler oluşmuştur. Ardından 1327-1380 yılları arasında Eratna Beyliğine,

ondan sonra Kadı Burhanettin'in idaresine daha sonra 1389'da Hacı Emiroğlularının hâkimiyetine girmiştir. 1398 yılında Yıldırım Bayezid'in Samsun ve Ordu topraklarına girmesi ile bu bölge Osmanlı idaresine bağlanmıştır. Bugünkü Yalnızdam Köyü merkez olmak üzere 1926 yılında Fatsa'ya bağlı nahiye hâline getirilen Kumru, 01 Nisan 1960 ve 7033 Sayılı Kanun ile ilçe olmuştur.¹

İlçenin İklim ve Bitki Örtüsü

İlçede sıcak ve ılıman iklim görülmektedir. En kurak aylarda bile yağış miktarı oldukça fazladır. İlçenin yıllık ortalama sıcaklığı 11,9'dur. Yıllık ortalama yağış miktarı: 759 mm'dir. Yılın en kurak ve en yağışlı ayı arasındaki yağış miktarı: 58 mm yıl boyunca ortalama sıcaklık 16.8 dolaylarında değişim göstermektedir.² İlçede tarım yapılan arazilerde fındık bitkisi yaygın bir şekilde bulunmaktadır. Tarıma elverişli olmayan taşlık araziler, dere yatakları, aşırı eğimli arazilerde ise orman türü bitkiler bulunmaktadır. Meşe, gürgen, ladin, pelit, çam ağacı bölgede en sık rastlanan ağaç türleridir.

İlçede Bulunan Doğal Güzellikler

Düzoba Yaylası: İlçe merkezine 25 km uzaklıkta bulunmaktadır. Bölgenin en güzel yerlerinden biridir. Tokat ili Niksar ilçesi sınırında bulunmaktadır. Yol üzerinde Garip Öldüren Çeşmesi, Oluklar (Ağaçtan Oyma Çeşme) gibi ilgi çeken yerler vardır. Yüksekliğe bağlı olarak orman bitkisinin azalması ile yaylada çalılıklar ve çayırlar hâkimdir. Yaylada turistik anlamda tesisleşme yoktur. Bol miktarda bulunan sarı ağu çiçeklerinden "deli bal" denilen bir bal çeşidinin üretimi yapılmaktadır.

Bakacak Tepesi: Erikçeli Mahallesi'nin yüksek kesimlerinde bulunan bu nokta Kumru ilçe merkezine ve yörenin birçok noktasına hâkim noktadadır. Denizden yüksekliği 1000 metreden fazladır. İlçe ve çevresini yüksekte seyretmek isteyenler genelde bu tepeyi kullanır. Piknik yapmak için çevre ilçelerden ziyaretçiler gelmektedir.

Ericcek Yaylası: İlçe merkezine 6 km mesafededir. Doğal piknik alanları, bitki örtüsü ile ilgi çekmektedir. Yaylada düzenlenen yayla çileği etkinlikleri burada yapılmakta ve büyük ilgi çekmektedir.

¹ <http://www.ordukulturturizm.gov.tr/TR,106768/kumru.html> Erişim Tarihi: 25.02.2018 Saat: 15.47

² <https://tr.climate-data.org/location/30544/> Erişim Tarihi: 25.02.2018

Pösküden Şelalesi: İlçenin önemli turistik merkezlerinden biridir. İlçe merkezine yakın bir noktada Elekçi Deresi üzerinde bulunmaktadır. Yakınında balık çiftliği ve piknik alanları bulunmaktadır.

Döşekdibi Mesire Alanı: Karacalı Mahallesi sınırları içinde bulunmaktadır. Geniş piknik alanları, doğal kaynak suları ve gölgelik alanları doğaseverlerin sıklıkla ziyaret ettiği yerler arasında bulunmaktadır.

İlçenin Ekonomik Faaliyetleri

İlçenin en büyük geçim kaynağı fındık tarımı ve hayvancılıktır. Tarım arazisi olan herkes fındık üretimi yapmaktadır. Fındığın sürekli başında beklemeyi gerektiren bir ürün olmaması ve diğer işlerde çalışmaya olanak tanınması da fındığı yaygınlaştıran bir etmendir. Fındık, Kumru ilçesinin temel geçim kaynaklarından biridir. Arazi şartlarına en uygun olan fındık tarımı hemen hemen herkes tarafından yapılmaktadır. Fındığın, 10'un üzerinde çeşidi bulunmaktadır. Bunlar: çakıldak (göğ) fındık, yağlı fındık, sivri fındık, palaz fındık, kara fındık, ham fındık, süt fındığı, Giresun karası gibi türlerdir. Türkiye dünyanın en büyük fındık ihracatçılarından biridir. Bu ihracatın da büyük bölümü Ordu yöresinden karşılanmaktadır. Kumru ilçesinin tarıma elverişli alanlarının % 90'ında fındık üretimi yapılmaktadır. Bunun yanında mısır ve patates de yaygın olarak yapılmaktadır.

İlçede "patpat" diye tabir edilen tarım aracı hem tarım işlerinde hem de ulaşım için kullanılmaktadır. Bu nedenle Kumru ve köylerinde yaşayanlar için oldukça tercih edilen bir araçtır. İlçe merkezinde kurulan atölyelerde patpatların montajı ve tamiri yapılmaktadır. İlçede 10 civarında patpat atölyesi bulunmaktadır. Bu da ilçe ekonomisine katkı sağlamaktadır. Ayrıca "Kumru Soba" diye markalaşmış Kumru'ya özgü soba üretimi de mevcuttur. İlçe merkezinde bulunan 6 atölyede soba üretimi devam etmektedir. Üretilen sobalar yalnızca Kumru'da değil yakın ilçelerde hatta il merkezinde de satılmaktadır.

İlçe merkezinde fındık fabrikası, kereste fabrikası, hazır beton üretim yeri gibi sanayi kuruluşları ile halka iş imkânları sağlanmaktadır.

İlçede geçmişte mısır ve patates üretimi oldukça yaygındı. Halkın büyük çoğunluğunun köylerde yaşadığı bu dönemlerde geçim kaynağı olarak tarlalarda üretilen mısır, patates, fasulye, pancar gibi ürünlerle insanlar hem ihtiyacını karşılar hem de hayvanlarına yem temin ederlerdi. 1980'li yıllardan sonra ilçe halkı fındıkla

tanıştır. Getirisi daha yüksek olan bu ürün yaygınlaşır ve kısa sürede ilçenin en önemli tarım ürünü hâline gelir.

İlçe Tarım Müdürlüğü ilçede yeni bir ürün olarak çilek üretimi ile ilgili çeşitli projeler geliştirmekte, gönüllü olan çiftçileri bu yönde desteklemektedir. İlçede az sayıda çilek üretimini deneyen üreticiler bulunmaktadır.

İlçede hayvancılık önemli bir ekonomik gelir görülmektedir. Küçükbaş hayvan besiciliği az sayıda kişi tarafından yapılmaktadır. İşsiz ve yoksul kişiler tespit edilmekte bu kişilere koyun verilip iş sahibi olmaları sağlanmaktadır. Yazın yaylalarda kışın ise alçakta kalan köylerde koyunculuk faaliyetleri yürütülmektedir. Büyükbaş hayvancılık ise daha yaygın şekilde yapılmaktadır. Köylerde kalan ailelerin hemen hemen hepsinde büyükbaş hayvan mevcuttur. Ancak sayısı her evde iki ya da üç hayvanı geçmemektedir. Süt üretimi ve satışı ilçede yaygın bir faaliyettir. Bölgede tanınmış büyük firmalar süt araçları ile köylere gidip kapı kapı dolaşarak süt toplamakta karşılığında hayvan yemi ya da ücret vermektedir.

İlçenin Nüfus Özellikleri

İlçe nüfusu toplam 39.563 civarında olup, merkez nüfusu 10.774'tür. Kadın nüfusu erkek nüfusundan fazladır. Bunun sebebi ilçede erkeklerin genelde çalışmak için gurbete çıkmış olmasıdır. İlçenin nüfusu her geçen gün azalmaktadır. İlçeden sahil kenarındaki ilçelere ya da batıdaki büyük şehirlere göç olayı devam etmektedir.³

İlçenin İdari Yapısı

Cumhuriyetin ilanından sonra Kumru ilçesi Ordu iline bağlanmıştır. 12.11.2012 tarihli Büyükşehir yasası ile Ordu ili Büyükşehir statüsü kazandıktan sonra köy ve mahalle olan bütün yerleşim yerleri mahalle olarak belirlenmiştir.⁴ Mevcut şekliyle toplamda 40 mahallesi bulunmaktadır. İsimleri şunlardır: Akçadere, Avdullu, Ayvalı, Ağcaalantürk, Balı, Ballık, Çatılı, Derbent, Dereköy, Demircili, Divanitürk, Duman, Ergentürk, Erikçeli, Esence, Eskiçokdeğirmen, Fatih, Fizme, Gökçeli, Güneycik, Kadıncık, Karaağaç, Karacalar, Karacalı, Kayabaşı, Konaklı, Kovancılı, Küçükakçakese, Kurtuluş, Ortaca,

³ <http://www.kumru.gov.tr/> Erişim Tarihi: 25.10.2016

⁴ 12.11.2012 tarihli ve 6360 sayılı "On Üç İlde Büyükşehir Belediyesi ve Yirmi Altı İlçe Kurulması ve Bazı Kanun ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılmasına Dair Kanun" a ek olarak Ordu ilinin eklenmesi ile Ordu ili büyükşehir olmuş ve bütün köyler mahalle adını almıştır.

Ortaçokdeğirmen, Samur, Şenyurt, Tekkeköy, Yalnızdam, Yemişken, Yeniakçalan, Yenidivan, Yeniergen, Yukarıdamlalı mahalleleri.

İlçede Eğitim Hizmetleri

İlçenin bilinen ilkokulu bugünkü adıyla Atatürk Ortaokulu'dur.⁵ Diğer ortaokullar ise şunlardır:

- Ergentürk Şehit Adem Kamur Ortaokulu
- Ergentürk Şehit Adem Kamur İmam Hatip Ortaokulu
- Kumru İmam Hatip Ortaokulu
- Yukarıdamlalı Şehit Adem Öglü Ortaokulu
- Yukarıdamlalı Şehit Adem Öglü İmam Hatip Ortaokulu
- Erikçeli Ortaokulu
- Atatürk Ortaokulu
- Divanitürk Şehit İrfan Ünceli Ortaokulu
- Konaklı Boeing Ortaokulu

İlçedeki mevcut liseler şunlardır:

- Kumru Mesleki Teknik Anadolu Lisesi
- Erçallar Anadolu Lisesi
- Kumru İmam Hatip Lisesi

İlçede 2018 itibariyle mevcut olan ilkokullar ise şunlardır:

- Mehmet Akif Ersoy İlkokulu
- Aşağıdamlalı Şehit Zekeriya Yatılı İlkokulu
- Eskiçokdeğirmen İlkokulu
- Güneycik İlkokulu
- Şehit Yüksel Batır İlkokulu
- Atatürk İlkokulu

İlçede ayrıca Şehit Zekeriya Çalışıcı Anaokulu, Yunus Emre Özel Eğitim Uygulama ve İş Uygulama Okulu, Kumru Halk Eğitim Merkezi de eğitim hizmetlerinde bulunmaktadır.

Millî Eğitim Müdürlüğüne bağlı özel kurumlar ise şunlardır:

⁵ <http://kumruataturkortaokulu.meb.k12.tr/> Erişim Tarihi: 26.10.2016

- Özel Kumru Hoşgörü Özel Eğitim ve Rehabilitasyon Merkezi
- Özel Kumru Motorlu Taşıtlar Sürücü Kursu
- Özel Kumru Okul Talebelerine Yardım Derneği Ortaöğretim Kız

Öğrenci Yurdu

- Özel Kumru Okul Talebelerine Yardım Derneği Ortaöğretim Erkek

Öğrenci Yurdu

İlçede ayrıca iki yıldır düzenlenen eğitim şenliği haftası ile çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir. Bu etkinlikler:

- Tiyatro Gösterileri
- Halk Eğitim El Sanatları Sergisi
- Satranç Turnuvası
- Futbol Turnuvası
- Voleybol Turnuvası
- Masa Tenisi Turnuvası
- Kros Müsabakaları
- Çocuk Yuvası Ziyareti
- Okul Öncesi Eğitim Şenliği
- Resim Fotoğraf Rolyef Sergisi
- Engelliler Haftası Programları
- Bilgi Yarışması
- Sporcu Kenti Kumru Yürüyüşü⁶

⁶ <http://kumru.meb.gov.tr/> Erişim Tarihi: 10.05.2017

1. BÖLÜM: HALK EDEBİYATI

Halkbilimi derlemeleri yazıya aktarılırken çoğunlukla edebî olan ve olmayan ürünler olarak ayrılır. Burada da aynı tasnif kullanılmıştır. Edebî mahsuller ise söyleyeni belli olan ve olmayan şeklinde sınıflandırılır. Burada da önce anonim mahsuller, sonrasında söyleyeni belli olan mahsuller olmak üzere iki kısım şeklinde tasnif edilmiştir.

1.1. Anonim Edebî Ürünler

1.1.1. Masallar

Masal anonim halk edebiyatının en yaygın türlerinden biridir. Masal Habeşçede “mesl”, Aramice “maslâ”, İbranice “mâsâl”, Arapçada “mesel ya da mâsal” şekli ile Türkçeye geçmiştir. Yazarların birçoğu masal kavramını diğer edebî türleri de kapsayacak şekilde kullanmışlardır. Masal adı Türk boyları arasında da değişik isimlerle anılmıştır. Çuvaş Türkleri “hallap”, Kazaklar “ertek” ve Doğu Türkistan Türkleri “çocek” adını kullanmışlardır. (Elçin, 1986, s. 368).

Masal şiirsellikten uzaktır, düz yazı şeklinde söylenir ve dinî inanışlarla ilgisi olmadan hayali bir tür ortaya çıkar. Masalı anlatan kişinin masalın gerçek olduğuna dair bir inandırma kaygısı yoktur. Masallar hayal ürünüdür. Burada hayal ürünü sözünü sadece olağanüstü şeyler anlamında düşünmemek gerekir. Bazı masal çeşitleri olağanüstü olaylara yer verirken bazı masallar da tamamen hayalî olmasına rağmen olağanüstü değildir. Olağanüstü veya gerçekçi olsun anlatılanların hayal yaratması oldukları izlenimini veren bir anlatı türüdür. Masalı efsane, destan veya hikâyeden ayıran en ayırt edici özellik budur. (Boratav, 1969, s. 80).

Bugüne kadar birçok yazar masalın ne olduğu ile ilgili bir tanım yapmıştır. Masal bilinmeyen bir yerde, bilinmeyen şahıslara ve olaylara ait maceralar hikâyesi olarak tanımlanabilir. Kesin bir zaman kavramı olmadığı için “vaktiyle” veya “evvel zaman” gibi ifadeler kullanılır. “Bir varmış bir yokmuş” şeklinde başladığı için varlık ile yokluğu tereddüde düşürür. (Elçin, 1986, s. 368).

Kumru yöresinde anlatılan masallar şu şekilde sıralanmaktadır:

1.1.1.1. Küçük Kurbağanın Sırrı

Çok eski zamanlarda köyün birinde üç erkek kardeş yaşarmış. Bu kardeşler küçük yaşlardan itibaren okçuluk yetenekleri ile ün salmışlar. Gel zaman git zaman büyüyen bu erkek kardeşler evlenmek istemişler. Üçünün de sevdiği kızlar varmış. Anneleri sevdiği kızı almak için şu şartı sunmuş: “Okunuzu attığınızda sevdiğiniz kızın çatısına ulaştırırsanız size o kızı alacağım.” demiş. Üçü de aynı anda okları atmış. Oklardan iki tanesi sevdikleri kızın çatısına düşmüş fakat diğer ok çatı yerine göle düşmüş. Oku göle düşen küçük kardeş bu duruma çok üzülmüş. Diğer iki kardeş sevdikleri ile evlenerek mutlu mesut yaşarken günler ayları aylar yılları kovalamış.

Bir gün gölün içinden bir kurbağa çıkmış. Kardeşlerin annesi o kurbağayı alıp eve götürmüş. Kurbağayı bir kutuya koymuş ve küçük oğlu eve gelince ona şunları söylemiş: “Oğlum bu kurbağayı senin okunun yanında buldum ve bir hikmeti vardır diyerek onu getirip kutunun içine koydum.” Küçük kardeş buna karşılık hiçbir söylememiş ve susmayı tercih etmiş. Fakat bu kurbağa sıradan bir kurbağa değilmiş. Kurbağa evde kimse yokken çok güzel bir kıza dönüşüyormuş ve eve birisi geldiğinde tekrar eski hâline geri dönüyormuş.

Günlerden bir gün eve gelen küçük kardeş evde kurbağanın çok güzel bir kıza dönüştüğünü fark etmiş ve görür görmez ona âşık olmuş. Bu durumu küçük kardeş hemen tarlada çalışan annesine anlatmış. Koşa koşa eve gelmişler bakmışlar ki kurbağa aynı hâliyle duruyor. Küçük kardeş bu duruma çok şaşırılmış ve “Aman Allah’ım nasıl olur biraz önceki kız kimdi o zaman!” demiş. Annesi de “Ah oğlum beni buraya kadar niye yordun deli oğlum.” diyerek tarlaya çalışmaya geri gitmiş. Anne gidince kurbağa hemen tekrar kıza dönüşmüş. Küçük kardeş hemen kıza sormuş: “Niçin annemin yanında eski hâline geri dönüyorsun?” Kız da ben sadece sana özelim ve yalnız senin yanında bu şekilde kıza dönüşebiliyorum, demiş. Akşam olunca anne eve gelmiş. Anne oğluna inanmamakta ısrar ediyormuş. Bundan dolayı araları açılmış. Oğlan uyuduktan sonra anne kutunun içindeki kurbağayı alıp gölün önüne getirmiş ve ona şöyle demiş: “Senin yüzünden oğlumla aram açıldı. Artık senin evde kalmanı istemiyorum. Sen ait olduğun yere git. Biz de tekrar barışalım. “Kadın kurbağayı göle atıp evine geri dönmüş. Sabah olunca oğlan kurbağayı bulamamış ve annesine kurbağanın nerede olduğunu sormuş.

Annesi durumu oğluna anlatmış. Artık ondan uzak yaşaması gerektiğini söylemiş. Kurbağa da tekrar kıza dönüşmüş ve kasabada yaşamaya karar vermiş.

Yıllar geçmiş anneye oğlanın yolu bir gün kasabaya düşmüş. İşlerini bitiremeyince kasabada kalmaları gerekmiş. Kalacak yer ararlarken kız bunları görmüş ve hemen tanımış. Evlerine davet etmiş. Anne kızı çok beğenmiş ve oğluna almak istemiş. Böylece oğlanla kız evlenmiş ve mutlu olmuşlar. (KK29)

1.1.1.2. Ağa ile Hizmetçisi

Bir varmış bir yokmuş. Çok eski zamanlarda köyün birinde bir ağa ile hizmetçisi yaşarlarmış. Ara sıra yaptıkları işlerden dolayı birbirlerine çok kızarlar ve sonra pişman olurlarmış. Hizmetçi ile ağa anlaşma yapmışlar. Demişler ki bundan sonra ne olursa olsun birbirimize hiç kızmayacağız. Ağa, bu anlaşma üzerine hizmetçiye bir sürü keçi almış ve bu keçileri otlatmasını söylemiş. Hizmetçi keçileri otlatmaya başlamış. Keçileri otlatırken de bahçede olan meyve ağaçlarını silkeliyormuş ve keçilere meyvelerden yememesi gerektiğini söylüyormuş. Meyvelerden bir tanesi keçinin birinin boynuzuna takılıp kalmış. Hizmetçi keçilerin hiçbirisi beni dinlemedi bir tek sen dinledin diyerek boynuzunda meyve olan keçiyi öldürmemiş ve diğer keçilerin hepsini kesmiş.

Akşam olunca hizmetçi bir keçi ile eve geri döner. Ağa keçileri sorunca hizmetçi olanları anlatmış. Ağa verdiği sözü hatırlayarak ona hiç kızmamış. Diğer gün hizmetçiye bir çift öküz almış ve ondan tarlayı sürmesini istemiş. Hizmetçi öküzleri tarlada sürerken yamaç bir araziye gelmişler. Öküzlerin arka bacağı yüksekte kaldı diye öküzlerin arka bacaklarını kesmiş. Sonra bakmış olmamış ön bacakları alçakta kaldı diye onları da kesmiş. Böyle olmayacak ben en iyisi öküzü keseyim, demiş. Öküzü boynundan kesmiş ve eve geri dönmüş. Ağa öküzlerin nerede olduğunu sorunca hizmetçi de olanları anlatmış. Ağa da tamam sen kazandın demiş ve hizmetçiyi köyünden kovmuş. (KK 26)

1.1.1.3. Kıllı Kız

Bir varmış bir yokmuş. Çok güzel bir kız varmış. Bu kız güzelliğini saklamak için kurt postunu üzerine geçirmiş. O bölgede zengin bir hanım varmış. Onun yanına gitmiş. Kendisine iş vermesini söylemiş. Zengin Hanım, bu kızı kaz kümesine almış ve kazlara çobanlık yapmasını söylemiş. Adını da Kıllı Kız koymuş. Kıllı Kız, bir gün kazları otlatmaya çıkaracaktı. Hanımından bir sepet

istemiş. Hanım'ı kazların yumurtlamadığı için sepete gerek olmadığını söylemiş. Kıllı Kız sepet konusunda ısrar edince Hanım'ı dayanamayıp sepeli vermiş. Kız eve bir sepet yumurta ile dönünce Hanım çok şaşırılmış. Ne kadar sorsa da bu kaz yumurtalarının nasıl olduğunu Kıllı Kız anlatmamış. Bir gün Hanım bir baloya gidecekti. Bunu Kıllı Kız'a söyleyince Kıllı Kız da üzerindeki postu çıkarıp güzelce giyinip baloya katılmış. Hanım onu çok sevmiş. Oğlunun yüzüğünü ona verip oğluya evlenmesini istemiş. Kıllı Kız tamam deyip balodan erkenden ayrılmış. Evde tekrar postunu giyip Hanım'ı beklemiş. Hanım eve gelmiş. Ertesi gün Hanım baloda gördüğü kızını beklemiş beklemiş ama gelen olmamış. Hanım bu duruma çok üzülmüş. Oğlu da annesine çok kızmış. Sonra da kızını aramaya başlamış. Oğlan annesine yol için çörek yapmasını söylemiş. Bir tane çörek de Kıllı Kız yapmış. Yolda acıkınca oğlan annesinin yaptığı çörekleri yemiştir. Sadece Kıllı Kız'ın çöreği kalmıştır. İçinde kıllar olduğu için yemek istemese de çok aç olduğu için çörekleri yemeye karar vermiştir. Oğlan, çöreği yemeye başlayınca çöreğin içinden yüzüğü çıkmıştır. Hemen geri dönmüş ve Kıllı Kız'a olanları anlatmıştır. Kıllı Kız postu çıkarıp güzel elbiseler giymiştir. Oğlan ona âşık olmuştur. Evlenmişler ve mutlu bir şekilde yaşamışlardır. Onlar ermiş muradına, biz çıkalım kerevetine. (KK29)

1.1.1.4. Şefkatli Kardeşler

Evvel zaman içinde kalbur saman içinde ülkelerin birinde çok mutlu karı koca yaşarmış. Çok mutlularmış. Adam geçimini odunculukla sağlarmış. Bunların biri kız biri erkek iki çocukları olmuş. Ama mutlulukları uzun sürmemiş. Adamın karısı ölmüş. İkinci bir evlilik yapmış. Ama üvey anne çocuklara çok kötü davranıyormuş. Adamın aklına girip çocukları ormana bırakmaya ikna etmiş. Bunları duyan büyük çocuk kaybolmamak için işini garantiye almış. Sabah olunca cebine taşları doldurmuş. Babası çocuklarla ormana gitmiş. Giderken kız taşları yollara dökmüş. Babası ormanın orta yerine gelince "Siz beni burada bekleyin ben sizi çağırdığımda siz gelirsiniz." demiştir. Babası gitmiştir. Bir süre sonra ne ses ne seda varmış. Kız babasının bırakıp gittiğini anlamış ve yola döktüğü taşlarla evin yolunu bulmuş. İkinci gün baba çocukları tekrar ormana götürmek istemiş. Kız bu sefer kum doldurmuş cebine. Babasıyla ormana gitmişler. Babası ormanda onları yalnız bırakarak ayrılmış yanlarından. Yine beklemişler ne ses var ne seda. Aynı izi takip ederek eve gelmişler. Üçüncü gün baba tekrar çocukları alıp ormana götürmüştür. Kız bu sefer yanına ekmek almış. Ekmekleri döke döke ormana gitmişler. Babası bu

sefer bu sefer giderken ağaca kabak, yanına da bir dal asmış. Kabakla dal birbirine vurdukça kız babası çağırıyor sanmış. Ararken kabağı görmüşler. Büyük “Kız tın tın kabacuk bizi aldatan babacuk.” demiş. Eve dönmeye çalışmışlar ama ekmekleri kuşlar yemiş. Evin yolunu kaybetmişler. İki kardeş yürüye yürüye bir çeşme başına gelmişler. Çeşmenin yanında bir de kavak ağacı varmış. Bir ses duymuşlar. Bu ses sanki bir atın nal sesleriymiş. Kız “Eğil kavak eğil.” demiş kavak eğilmiş ve ağaca çıkmışlar. Ama burası başka bir ülkeymiş. At su içmek istemiş ama suda gölge olduğu için içemezmiş. Adamlar yukarıya bakmış bir kız ve kardeşi. Bunlar kral ve prensmiş. Bu prens kıza aşık olmuş. Bunlar evlenmişler. Tabi kızın annesi ve babası çok zor durumdarmış. Ama kız insaflymış ve onlara yardım ettirmiş. (KK18)

1.1.1.5. Kıskançlığın Sonu

Bir varmış bir yokmuş. En güzel köylerden birinde bir tavuk ve üç civciv yaşarmış. Civcivlerin biri kör, biri total, diğeri de sapasağlammış. Anne tavuk en çok total ve kör olanla ilgileniyormuş ve sahiplerine o civcivlerin özürlü olduğunu belli etmiyormuş. Eğer sahipleri bunu öğrenirse civcivleri ya keser ya da satarmış. Sağlam olan civciv ise her gün diğerkardeşleriyle hep kavga ediyormuş; çünkü annesinin her zaman onlarla ilgilenmesini kıskanıyormuş. Bir sabah anne tavuk, kör ve total olan civcivlerin ellerini ve yüzünü yıkamış. Sağlam civcive: “Sen kendi yüzünü kendin yıkayabilirsin.” demiş. Sağlam civciv ise bu durumdan hiç memnun değilmiş. “En iyisi total civciv ile kör civcive bir tuzak kurup onları öldüreyim, böylece annem hep benimle ilgilenir.” demiş. Plan kurmaya başlamış. Ertesi gün annesi onların yüzünü yıkamaya giderken annesine: “Anne, sen dinlen, kardeşlerimin yüzlerini ben yıkarım.” diyecekmiş. Sonra da onları suyun olduğu büyük bir kaba atacakmış. Ve onlar da orada boğulacakmış. Annesine ise yan komşuları çilli tavuğun yaramaz civcivinin yaptığını söyleyecekmiş. Ertesi sabah anne tavuk, kör ve total civcivleri, ellerini ve yüzlerini yıkamaya götürürken sağlam olan civciv: “Anne, sen biraz dinlen, ben kardeşlerime yardım ederim.” demiş. Annesi: “Aferin sana oğlum, hadi kardeşlerine yardım et, ben de sana en sevdiğin yemeklerden yapayım.” demiş. Sağlam civciv hemen işe koyulmuş.

Onları suyun başına getirmiş, ikisinin de kafasını suya sokmuş ki tam o sırada açık kapıdan bir tilki hızla içeri girmiş. Herkes korkuyla bağıryormuş. Sahipleri elinde bir tüfekte hızla kümese girmiş ve iki el ateş etmiş. Birisi tilkinin kafasına diğeri ise bizim sağlam civcivin bacağına isabet etmiş. O acıyla kaçan

sağlam civcivin ayağına bir taş takılmış ve yere düşmüş. Yere düşünce gözüne bir çomak girmiş. Can açısıyla çılgınlık atmış. Anne tavuk diğer civcivlerle eskiden sağlam olan civcivin yanına gelmiş. Ve durumu görünce anne civciv çok üzülmüş. Üçünü de bağına basmış. Bizim eskiden sağlam civciv de çok üzülmüş ve kardeşlerine karşı böyle kötü düşündüğü için de çok pişman olmuş. (KK14)

1.1.1.6. Akıllı Kız ile Deli Oğlan

Bir varmış bir yokmuş. Çok eski zamanlarda akıllı kız ile deli oğlan diye iki kardeş yaşarmış. Annesi ve babası vefat edince bu iki kardeş kimsesiz kalmışlar. Az gitmişler, uz gitmişler dere tepe düz gitmişler derken bir sürü sahibinin yanına gelmişler. Adam bunları yanına hizmetçi olarak almış. Akıllı kız evde yemek yapar, deli oğlan da sürüye bakarmış. Akıllı kız ne derse deli oğlan tam tersini yaparmış. Oğlan bir gün yine sürülerini almış ve otlatmaya gitmiş. Sürülerini otlatırken elma ağacına çıkmış. Hem elma yermiş hem de sürülerine bakarmış. Deli oğlan elmayı silkelemiş, elmaların hepsi yere dökülmüş. Koyunlara da demiş ki elmalardan bana da bırakın. Elmalar koçların boynuzuna takılmış. Yere düşen elmaların hepsini koyunlar yemiş. Deli oğlan elmaların hepsini yiyen koyunlara sinirlenmiş ve koyunları öldürmüş. Akşam olunca koçları alıp eve dönmüş. Sürünün sahibi bu duruma çok sinirlenmiş ve akıllı kızla deli oğlanı ahıra hapsetmiş ve on yıl boyunca ahırdan çıkarmayacağını söylemiş. Akıllı kız oğlana bir sürü sitemde bulunmuş. Senin yüzünden bu hâle düştük diye. Deli oğlan da çözüm üretmiş ahırın kapısını sökmüş. Ve birlikte kaçmışlar. Kaçarken deli oğlan kapıyı da yanında götürmüş. Oradan bir hayli uzaklaştıktan sonra bir ağaca çıkmışlar. Ağacın çatalına ahırın kapısı ile barınak yapmışlar. Sürü sahibi onları ayak izlerinden takip edip bulmuş. Deli oğlan ağacın altında bekleyen sürünün sahibine ağaçtan pislemiş. Adam da gökten çamur yağıyor zannedip kaçmış. İki kardeş birlikte mutlu bir şekilde yaşamışlar. (KK21)

1.1.2. Efsaneler

Türk Dili Kurumu efsaneyi “Eski çağlardan beri söylenegelen, olağanüstü varlıkları, olayları konu edinen hayalî hikâye, söylence”⁷ şeklinde

⁷ http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=EFSANE Erişim Tarihi: 26.02.2018

tanımlamaktadır. Bu konuda edebiyat araştırmacıları ise kendi tanımlarını yapmışlar ve farklı görüşler ortaya atmışlardır.

İnsanlık tarihinin ilk devirlerinde insanlar tabiat olaylarının sebeplerini bilemiyorlardı. Kutup noktalarında ışıkların dans etmesi, denizlerin yükselmesi veya çekilmesi, yağmurun yağması, insanın nereden gelip nereye gittiği, doğumla ölümün mahiyeti gibi sebepler insanlarda korku, heyecan, endişe uyandırdı ve onları birtakım hayaller kurmaya yöneltti. Az çok gerçekle ilgili cemiyetin ortak türü olarak efsane türü ortaya çıkmıştır. (Elçin, 1986, s. 314).

Efsanelerde dört temel özellik yer alır. Buna göre efsaneler;

- Konuları kişi, olay ve yerlerdir.
- Anlatılanlar inandırıcı bir özelliğe sahiptir.
- İçinde olağanüstü özellikler barındırır.
- Belirli bir anlatım şekli yoktur. Genellikle kısa metinlerdir ve günlük

konuşma dili ile oluşturulur. (Sakaoğlu, 2007, s. 15)

Efsaneleri 4 başlık altında sınıflandırmak mümkündür:

- Tarihi efsaneler ve medeniyet tarihi ile ilgili efsaneler
- Doğaüstü nesnelere ve güçlerle ilgili efsaneler
- Dinî efsaneler
- Dünyanın yaratılışı ve sonu ile ilgili efsaneler (Sakaoğlu, 2007, s.

15)

Kumru yöresinde yapılan çalışmada 9 adet efsane derlenmiştir. Bu efsaneler aşağıdadır:

1.1.2.1. Nişan Gürgeni



Fotoğraf 4: Nişan Gürgeni Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Suat Evin)

Kayabaşı dağının Kumru'ya bakan yamacında Erikçeli Mahallesi sınırları içinde yer alan ve halk arasında Nişan Gürgeni olarak bilinen 50 metreye yakın boyu ve etrafı 8 metreyi bulan genişliğiyle yörenin en büyük ağacıdır. İlkbaharda ağaçların yeşermeye başladığı zamanda Kumru'dan bakıldığında çok net belli olur. Halk arasında anlatılanlara göre bu ağaca balta ve kesici alet işlemediği dilden dile dolaşmaktadır. Nişan gürgeni ilkbaharda yapraklarını ilk açan ve son baharda yapraklarını en son döken ağaçtır. Yanına bir patika yoldan 20 dakikalık bir yürüme ile varılan nişan gürgeni yöre halkı tarafından özenle korunmaktadır. Ayrıca halk tarafından özellikle Ayvalı Mahallesi'nde kibleye işaret olarak kabul edilir. Nişan gürgeninin yapraklarının açması ve sararması halkımız için tarım işlerine başlama ve hasat mevsiminin işaretidir. Nişan gürgeninin yaprakları açtığında çiftçilikle uğraşan halk, bahar işlerini yapmaya başlar. Yaprakları sararmaya başladığında ise hasat işleri yapılmaya başlanır. (KK 61)

1.1.2.2. Yarbaşı Efsanesi



Fotoğraf 5: Yarbaşı Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Bekir Akkaya)

İlçenin girişinde yer alan ve ilçeye gelenlerin gördüğü ilk doğa harikasıdır. Yar başı adıyla bilinen bu kayalıklar katmanlı yapısıyla coğrafya bilimi açısından rüzgâr aşındırması suretiyle oluşan tortul kayaların güzel bir örneğini oluşturmaktadır. Eski çağlarda bu uçurum idam mahkûmlarının infaz edildiği yer olarak bilinir. Ağır suç işleyenlerin bu kayalıkların başına getirilip gözleri bağlanarak aşağıya atılmak suretiyle infaz edildiği ve o zaman için Elekçi deresinin coşkun sularında ölünün gözden kaybolup denize kadar gittiği anlatılmaktadır. (KK 2)

1.1.2.3. Kayanın Parçalanması Efsanesi



Fotoğraf 6: Kayanın Parçalanması Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Bekir Akkaya)

Kuşnavak Kayası denilen bu kaya, önceleri düşünemeyeceğimiz kadar büyükmüş. Günlerden bir gün, gökyüzünden gelen bir ilahî kuvvet ile paramparça olmuştur. Bu ilahi kuvvetin büyük ve sihirli bir kılıç olduğu söylenmektedir. İki

ırmak arasında bulunan bu kaya parçalanınca ortasında bulunduğu Elekçi ve Karapınar ırmaklarını geçememiş ve parçaları bu ırmaklara kadar yayılmıştır. Şimdi ise bu bölge taşlık ve kayalık ormanlardan ibarettir. Bu efsaneyi doğrulayan şöyle bir olay söz konusudur: Kayanın bulunduğu yerde, kaya parçalarının üst üste gelmesi ile oluşan meralardan birinden bir kedi gönderilmiş. Gönderilen bu kedi Elekçi Irmağı'ndan çıkmıştır. (KK 2)

1.1.2.4. Cinler ve Periler Efsanesi

Söz konusu kayanın parçalanmasıyla oluşan meraların birinde cinler ve periler yaşamakta olduğu söylenir. Burada yüklü bir hazine bulunduğu söz konusu edilmektedir. Kayanın yakınında bulunan bir evde tek başına bir ebe yaşamaktaymış. Bir gün cinlerin hamile olan hanımı hastalanmış; bunun üzerine cinler ebe kadının evine gelmişler, onu yaşadıkları meraya götürmüşler ve dertlerini anlatmışlar. Bu ebe kadın, cinlerin karısına doğumunda yardım etmiş ve çocuk doğunca, cinler ebe kadına mükâfat olarak eteğine bir şeyler koymuşlar. Kadın yolda giderken, eteğindeki ne olduğunu merak ederek eteğine bakmış, bir de ne görsün, bir etek dolusu kömür. Kömürleri yere dökmüş ve yoluna devam etmiş. Fakat eteğinin lastik kıvrımında birkaç kömür parçası kalmış, eteğini çıkarırken bir şeyler duymuş birde ne görsün üç tane altın parçası. Sonradan düşünmüş ben ne aptallık edip de eteğimdeki bir etek altını döktüm demiş. Hemen altınları döktüğü yere gitmiş. Altının yerinde yeller esiyormuş. Bundan anlaşıldığı üzere cinlere göre kömürün altın olduğu söylenmektedir. (KK 2)

1.1.2.5. Kırk Kızlar Efsanesi



Fotoğraf 7: Kırk Kızlar Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Eski çağlarda şimdiki Fırın önü yaylamız sınırları içinde yer alan mevkidir. Niksar ile Kumru arasında da sınır olarak kabul edilir. Efsaneye göre o bölgede her gün beraber yaşayan ve birlikte oynayan kırk tane kız, günlerden bir gün birlikte bir oyuncak bebek yapmışlar ve bu yaptıkları oyuncak bebek birden bire canlanıp gerçek bir bebek hâline dönüşmüş. Kızların hepsi bu bebeği kendisinin yaptığını iddia ederek bebeğe sahip olmak istemişler ve kendi aralarında çok büyük bir kanlı savaş yapmışlar ve bu kavgada birbirlerinin canına kıymışlar. Hepsi orada can vermişler. Kırk tane kızın kanı ile sulanan o alanda yetişen ve her yaylada rengi sarı olarak açan avu çiçekleri sadece burada kırmızı olarak açmaktadır. Bu çiçeklerin renklerini kırk kızların kanlarının renginden aldığına işaret edilir. İşte bu nedenle bu mevkiye “Kırk Kızlar mevkii ya da yaylası” adı verilmiştir. Kırmızı açan avu çiçeklerinin yanında yaklaşık üç yüz metrekarelik bir alan taşlarla çevrilidir. Bu taşlarla çevrili alanında Kırk Kızlar’ın mezarı olduğu kabul edilir.

Diğer bir rivayete göre ise çok eski zamanlarda Türk’lerin düşmanları ile yaptığı bir savaş sırasında, düşman askerleri bu köye gelerek erkeklerin hepsini öldürürler. Köyde bulunan çok güzel kırk tane kız, bu katliamdan kaçmayı başarırlar. Ancak fazla uzaklaşamazlar. Düşman askerlerinden kaçamayacaklarını anlayınca Kırk Kızlar diye bilinen yerdeki sarı avuluğun içerisine gelerek gizlenmeye çalışırlar. Bütün Türk erkeklerini öldürdükten sonra kızların kaçtığını farkedenden düşman kumandanı, izlerini takip ederek gizlendikleri yeri bulur. Askerlerine kızların etrafını kuşatmaları için emir verir. Bu fırsatı ganimet bilerek kızlara, vücutlarını askerlere teslim etmelerini söyler. Kızlar, her bu durma karşı koysalar da başa çıkamayacaklarını anlayınca düşman askerlerine teslim olmamak için taşıdıkları süngülerle birbirlerini öldürürler. Onların bu olayı yaşadıkları yerde her yıl daire biçiminde ve kanlarının renginde avular çiçek açmaktadır. Onun için de buraya Kırk Kızlar adı verilir. (KK 2, KK 13)

1.1.2.6. Garip Öldüren Çeşmesi Efsanesi



Fotoğraf 8: Garip Öldüren Çeşmesi Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Suat Evin)

Düzoba Yaylası yolunda bulunan çeşme ilçemizin en soğuk ve en sert suyudur. Halk arasında anlatılanlara göre eskiden fakir, gariban bir çoban bir kuzuyu kesip yedikten sonra buradan geçerken şimdi çeşme olan bu suyun kaynağının bulunduğu yerden eğilip kana kana su içer. Çoban, yediği kuzunun yağları soğuk sudan dolayı vücudunda donup oracıkta ölür. Çobanın yayla mezarlığına defnedildiği söyleniyor. Bu yaşananların üzerine yayla sakinleri bu ismi bilinmeyen garibin hatırasına o su kaynağının başına çeşme yapıp bu çeşmeye de “Garip Öldüren Çeşmesi” adını veriyorlar. Çeşmenin bulunduğu yer de Garip Öldüren olarak adlandırılmıştır. (KK 61)

1.1.2.7. Sarıkaya Efsanesi



Fotoğraf 9: Sarıkaya Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Suat Evin)

Kumru ilçesi Karamehmet Yaylası sınırları içinde bulunan ve efsaneye göre Peygamberimizin atı ile gelerek bu kayanın üzerine çıktığı ve bu kayada ayak izlerinin olduğu varsayılır. Halkımız o ayak izlerine özel saygı gösterir. Ayrıca bu kaya üzerinde kına yakma geleneği de yıllardır sürmektedir. Yöre halkı taşı elinin içine sürerek kına yakmaktadır. Diğer hiçbir taşta bu özellik olmamaktadır. Yalnızca bu taşlarda kına yakma özelliği bulunmaktadır. Yıllar önce genç bir kız sevdiğine kavuşmak için bu kınadan yakmış ve sevdiğine kavuşmuştur. Yöre halkı uğur getirdiğine inanılan bu kınayı eline yakar. Genç kızlar kismetleri açılması için yine bu kınayı yakmayı ihmal etmezler. (KK 61)

1.1.2.8. Zincirlikaya Efsanesi



Fotoğraf 10: Zincirli Kaya Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Suat Evin)

Ayvalı Mahallesi sınırları içinde büyükçe bir kaya üzerinde yer alan ve gemi bağlama demiri olarak söylenen bir taştır. Eski çağlarda denizin buraya kadar geldiğine işaret olarak kabul edilir. Efsaneye göre bir laz sisli bir havada gemi bağlama demirini görünce aşağıyı deniz zanneder ve atlar ve oracıkta ölür. Bugün halkımız bu kaya üzerine büyükçe bir Türk bayrağı asarak o bölgeyi korumaya ve oraya dikkat çekmeye çalışmıştır. (KK 61)

1.1.2.9. Kocapınar (Gocapuğar) Efsanesi



Fotoğraf 11: Kocapınar Efsanesi Fotoğrafı (Fotoğraf Sahibi: Suat Evin)

Ayvalı Mahallesi sınırları içinde yer alan yazın soğuk kışın ise ılık akan bir su kaynağıdır. Sularının Ramazan Bayramı'nda kesilip ya da yer altına batıp kaybolduğuna Kurban Bayramı'na kadar akmayıp kurban kesildiğinde tekrar akmaya başladığına şahit olunur. Bir rivayete göre ise hacıların hac için kutsal beldelere gidişlerinde kesilip dönüşlerinde ise yeniden aktığı söylenir.

Halk arasında dilden dile dolaşıp bugüne ulaşan bir diğer rivayete göre ise köyün suyunun olmadığı bir dönemde su aranır ve köylü tarafından su bulunduğu zaman kurban kesileceğine dair adak adanır. Ancak köylü suyu bulunca adağı unutmuştur. Allah tarafından bu nankörlüğün ve sözünde durmamanın cezası olarak suyun belirtilen dönemlerde kesildiğine inanılır. (KK 61)

1.1.2.10. Ayak İzi



Fotoğraf 13: Dikmece'de Ayak İzi denilen Yer (Fotoğraf Sahibi: Rukiye Antar)

Fizme-Dikmece denilen yerde Ayak İzi denilen bir yer vardır. Bu yerin şekli ayak izine benzediği için bu ismi almıştır. Bölgede yaygın olan inanışa göre burada Peygamber Efendi'mizin ayak izi vardır. İki yaşına kadar ayakta duramayan, yürüyemeyen bebekler burada sıcak su ile banyo yaptırılır ve böylece yürüyeceğine inanılır. Köyün karşı tarafında yine ayak izi olduğuna ve bunun Peygamber Efendi'mizin Miraç'a yükselirken Burak adı verilen atının adını buraya attığı söylenir. (KK 31)

1.1.3. Kısa Anlatılar

1.1.3.1. Kafana Takma

Fizmeli Ahmet Dede, bir gün yolda yürürken beş kuruş para düşürmüş. Parayı almak için bir hayli uğraşmış ama nafiye. Parayı bir türlü taşların arasından çıkaramamış. Gel zaman git zaman Ahmet Dede'yi parasının orada kalması rahatsız etmiş. Bir küçük çocuğu çağırmış. “Şu taşın arasına beş kuruş param düştü çıkarırsan sana on kuruş vereceğim.” demiş. Çocuk da taşların arasından uğraşa uğraşa o beş kuruşu çıkarmış ve Ahmet Dede'den on kuruşu almış. Ahmet Dede'ye neden böyle bir şey yaptığı sorulduğunda şöyle demiş: “Oradan her geçişimde o beş kuruş aklıma takılır rahat edemezdim. Şimdi rahatladım.” demiş. (KK 34)

1.1.3.2. Hamsi

Gençlerden birisi yeni evlenmiş. Evine iki kilo hamsi almış ama işi olduğundan dolayı hamsiyi evine götüremeyince Derviş Dede'den rica etmiş. Derviş Dede hamsiyi alıp gencin evine götürmek yerine kendi evine götürmüş. Derviş Dede'nin hanımı evde yağ olmadığını söyleyince Derviş Dede bu sefer gence gidip evde yağ olmadığını hanımın yağ da istediğini söylemiş. Genç yağı da alıp Derviş Dede'ye vermiş. Derviş Dede yağı alıp kendi evine götürmüş. Hamsiyi de alıp bir güzel kızartıp yemiş. Genç akşam eve gidince yemeğe oturmuş. Yörenin meşhur pancar çorbasını yemiş. Tabi evde gencin annesi, babası birlikte oturdukları için yemekte hanımına hamsiyi soramamış. Yatma vakti gelince genç hanım ben bugün eve Derviş Dede ile hamsi gönderdim. Hatta yağ da istemiştin, demiş. Hanımı eve hamsi gelmediğini yağ da istemediğini söyleyince genç durumu anlamış. Ertesi gün genç Derviş Dede'ye hamsi ve yağı sorunca Derviş Dede “Konuşma! Zaten hamsi mideme oturdu. Şuradan bir kahve söyle de içelim.” demiş. Hep beraber gülüşmüşler. (KK 11)

1.1.3.3. Rüzgâra Para Verme

İsmail Amca; denilen biri çobanlık yaparmış. Günlerden bir gün hayvanlarını otlatmaya gitmiş. Yevmiyeden kazandığı kâğıt paraları varmış. Paraları evde saymak istememiş. Çünkü parasını evdekiler alır diye korkmuş. Hayvanlarını otlatırken paralarını saymak aklına gelmiş. Paralarını sayarken rüzgâr bir parasını almış, para gitmiş. Parasını bulmak için aramış taramış ama nafile. Parayı bir türlü bulamamış. İsmail Amca'nın aklına bir fikir gelmiş. Parayı rüzgâra kaptırdığı yere gitmiş ve rüzgâra bir para daha bırakmış ki böylece o paranın da öbür paranın yanına gideceğini düşünmüş. Ancak rüzgâr o parayı da alıp kaybetmiş. İsmail Amca diğer parasını ararken bir parasını daha kaybetmiş. Köyde bu olayı duyan herkes İsmail Amca'ya hem çok gülmüş hem de İsmail Amca'yı teselli etmişler. (KK 11)

1.1.3.4. Entariden Fes

İsmail Amca, mısır öğütmek için değirmene gidecekmış. Sıra çok olduğu için de henüz gün ışımadan kalkmış ve üzerini giyinmiş. Soğuk havadan fes sandığı bir eşyayı kafasına geçirmiş. Ve mısırını ata yükleyip değirmene gidip sırasını beklemeye başlamış. Sırada bekleyenler İsmail Amca'ya bakıp bakıp gülüyorlarmış. İsmail Amca'nın yanındakiler güldükçe de o da gülüyormuş. Sonra köylüler İsmail Amca'ya “Biz gülüyoruz, sen niye gülüyorsun?” diye çıkmışlar. İsmail Amca da siz gülüyorsunuz ben de gülmenize katılıyorum deyince yanındakiler de biz başına fes diye taktığın entariye gülüyoruz demişler. İsmail Amca durumun farkına varmış ve hep beraber gülüşmüşler. (KK15)

1.1.3.5. Palavracı

Ramadan Çavuş, askerliğini yapıp geldikten sonra evlenmeye karar vermiş. Yakınlarını da alarak uzak köyden birine kız istemeye gitmişler. Kız ona neyi var neyi yok diye sorunca Ramadan Çavuş da kıza “Bir konağım var ki doksan dokuz penceresi var.” demiş. O civarda en güzel evinin kendi evi olduğunu ve çok zengin olduğunu söylemiş. Neyse ki Ramadan Çavuş kızı evlenmeye ikna etmiş. Kızı alıp kendi köyüne getirirken yol kenarında bir konak görmüşler. Kız bu konakla kendi konaklarından hangisinin daha güzel olduğunu sormuş. Ramadan Çavuş kendi konağının tarif edilemez güzellikte olduğunu bu konaktan bile çok daha güzel olduğunu söylemiş. At sırtında dağ köyüne gelen kız konak diye bir de bakmış ki

eski tahtalardan yapılmış, her tahtasının arasının açık olduğu bir eve gelmişler. Hayal kırıklığı yaşayan kız Ramadan Çavuş'a sormuş: “Hani senin evinin doksan dokuz penceresi vardı?” diye. Ramadan Çavuş da: “Bak işte her tahtanın arası açık bunların hepsi pencere.” cevabını vermiş. Kız geldiği bu uzak köyden babasının evine de gidememiş ve Ramadan Çavuş’la evlenmek zorunda kalmış. (KK 47)

1.1.3.6. Saman’dan Duman’a



Fotoğraf 14: Duman Köyü (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Bir zamanlar köyde yaşlı bir kadın varmış. Köy halkı çok fakirmiş. Yatacak yatakları bile yokmuş. Ama bu yaşlı kadının yatağı varmış. Bu yüzden herkes ona misafir olmak istiyormuş. Bir gün sormuşlar: “Sen bu yatakları hangi parayla alıyorsun?” Kadın gülererek; “Yatakların içi yün değil, saman.” demiş. Köylü şaşırılmış. Aynı zamanda onlar da, neden olmasın, diye düşünmüşler. Onlar da yataklarını aynı yöntemle yapmışlar. Bu köyün adı Saman olarak yayılmış. Aylar yılları kovalamış. Köy halkı bıkmış usanmış bu yataklardan da. Hem yataklar batıyor, hem de her yer toz oluyormuş. Çalışıp para kazanmışlar. Yepyeni pırıl pırıl yataklar almışlar. Sonra bütün samanlı yatakları köy meydanında yakmışlar. Öyle bir yanma ki her yeri duman kaplamış. Göz gözü görmüyormuş. Sonra köylü ve diğer çevredekiler bu köyün adını Duman olarak değiştirmiş. (KK 7)

1.1.3.7. Haram Yemeyen At

Hz. Mehdi (a.s.) bir gün atıyla birlikte Fizme’yi ziyarete gelir. Atı bir süre sonra acıkır ve Hz. Mehdi (a.s.) atına yem ister. Bunu duyan vatandaşlardan biri sahibine haber vermeden gider tarlasından ekin biçip getirir. Getirilen buğdayı atın önüne koyar fakat at bu buğdayı yemez. Hz. Mehdi (a.s) köylüye sorar: “Sen bu ekini nereden getirdin ?” Köylü de başkasının tarlasından yolup getirdiğini söyler.

Hayvansa bunu olayın başında anlamıştır ve haram olduğu için ekini yememiştir. Köylü yolunan ekini sahibine geri götürür. Sonra da helal ekin getirilerek atın karnı doyurulur. (KK 25)

1.1.4. Bilmeceler

Bilmece, uzak-yakın veya somut-soyut ilişkileri kurarak çeşitli çağrışımlarla, insanın düşünce ve dikkatini geliştirici sorular sorarak açıklamayı ve bulmayı hedefleyen kalıplaşmış anonim halk edebiyatı ürünüdür. (Artun, 2012, s. 120).

İlk bilmece örneklerini Kıpçak alanına ait 14. yüzyılda oluşturulmuş Codex Comanicus'ta görmek mümkündür. Kaşgarlı Mahmut ise ünlü eseri Divânü Lûgati't-Türk'te bilmecenin karşılığı olan kelimeye yer vermiş ancak bilmece örneklerine yer vermemiştir. Bilmece toplumun her kesimi tarafından sevilen bir tür olarak ortaya çıkmıştır. (Artun, 2012, s. 120).

Bilmeceler “bil bakalım”, “ol nedir ki” ifadelerinden doğmuştur. Bu söz Batı Türkçesinde “bilmek” fiilinden ortaya çıkmıştır. Azeri sahası ve Kerküklüler “tabmaca”, Kâşgarlılar “tabzuğ”, Altay Türkleri “tapkır”, Kırgızlar “Tapcang-nımah”, Türkmenler “matal”, Kırgızlar ve Kazaklar “cumbak” gibi isimleri bilmece karşılığında kullanmışlardır. (Elçin, 1986, s. 607).

Bilmeceler ilk çağlardan günümüze kadar eğlenme, hoş vakit geçirme, devletler arası gizli haberleşme, zekâ geliştirme maksatlarıyla kullanılmıştır. Bilmeceleri anonim ve ferdî olmak üzere iki kolda ele almak mümkündür.

Anonim bilmeceler manzum ve mensur olmak üzere iki başlık altında incelenmektedir: Ferdî bilmeceler ise muamma ve lügaz olmak üzere iki başlık altında incelenmektedir. (Elçin, 1986, s. 608-616).

Kumru'da yapılan araştırma sonucunda elde edilen bilmeceler şunlardır:

- Dalda durur elde durmaz (kuş)
- İki kaşık duvara yapışık (kulak)
- Dağdan gelir taştan gelir beş bıyıklı aslan gelir (töngel)
- Bir oğlum var gelenin gidenin eline işer (ibrik)
- Yerin altında kara kayış (yılan)
- Evin üstünde bitli yorgan (yıldız)
- Çarşıdan alınmaz mendile koyulmaz (uyku)
- Çarşıdan aldım bir tane eve geldim bin tane (nar)

- İki dağ arasında bir öküz böğürüyor (osuruk)
- Dağa gider yazılır eve gelir bozulur (kolan)
- Bir oğlum var köke böğürüyor (balta)
- Karşıdan baktım top top yanına vardım hiç yok (duman, sis)
- Yol üstünde kutucuk (mezar)
- Tam ardında vay anam (ısırgan otu)
- Dal ucunda kutucuk (ceviz)
- Elden ele belden bele bunu bilmeyen kertenkele (kemer)
- Biz, biz idik biz idik
Bin bir çeşit kız idik
Gündüz oldu eve gittik
Gece oldu geri geldik (yıldız)
- Kat kat döşek bunu bilmeyen eşek (pancar)
- İmam olur öne geçer abdest alır namaz kılmaz (cenaze)
- Dil üstüne kaydırmaca (dondurma)
- Altı mermer üstü mermer kırmızı gelin oynar (dil)
- İstanbul'da süt pişirdim, kokusunu buraya düşürdüm (mektup)
- Dal ucunda kırmızı gelin (kiraz)
- Küçücük fıçıcık içi dolu turşucuk (limon)
- Masal masal medden sakalı bıyığı etten (horoz)
- Küçücük mezar dünyayı gezer (ayakkabı)
- Hiç kimsenin okuyamayacağı yazı (alın yazısı)
- Nesli tükendiği hâlde soyunu devam ettirebilen hayvan hangisidir?

(katır)

- Yamadan akar pencereden bakar (sümük)
- Elemez melemez ocak başına gelemmez (yağ)
- Bir taraftan atladım öbür taraftan yumurtladım (kabak)
- Benim bir oğlum var. Kat kat gömleği var (soğan)
- Yapan satar, alan kullanmaz, kullanan görmez (tabut)
- Dibi göl tepesi gül (gaz lambası)
- Sarıdır sarkar düşeceğim diye korkar (ayva)
- Allah yapar yapısını demir açar kapısını (kabak)
- Buradan attım hız ile yedi bin yıldız ile (kurşun)

- Çalar çırpar gümbedek yatar (süpürge)
- Gökte uçar kanadı yok şekere benzer tadı yok (kar)
- Alaca bulaca ağaca dolamaca (yılan)
- Biz biz idik otuz iki kız idik ezildik büzüldük iki duvar arasına

dizildik (diş)

- Denizde balık kuyruğu yanık (lamba)
- Yol üstünde kilitli sandık (mezar)
- Bir fırınım var dört ekmek pişirir (ceviz)
- Alçacık boylu kadife donlu (patlıcan)
- İçi kara dışı kara bunu bilmeyen maskara (zeytin)
- El üstünde yağlı kaya (sabun)
- Dağdan gelir taştan gelir beş bıyıklı aslan gelir (töngel)
- Dışı kazan karası içi un helvası (soba)
- Bir topu var bir dalı (üzüm)
- Yer altında turuncu bina (havuç)
- Kat kat katman değil yenir ama meyve değil (soğan) (KK 3, KK 9, KK 10, KK 17, KK37, KK 44, KK45, KK 46)

1.1.5. Mâniler

Çoğu zaman 7 heceli söylenen, a a b a düzeninde kendini gösteren uyaklı bir dördlüktür. Maninin değişik adları vardır. Örneğin Kırım Tatarlarında mane, Denizli’de mâna, Azerbaycan’da mahni gibi. Azerbaycan dilinin etki alanında olan Doğu Anadolu’da mâni kelimesinin yanında bayatı sözü de kullanılır. Urfalı kadınlar me’ânî, erkekleri ise hoyrat adını kullanırlar. Maniler kimi zaman dil kimi zaman da gelenek ortaklığı bakımından çok geniş bir alana yayılmıştır. (Boratav, 1969, s. 185).

Mâninin söylenmesine sebep olan yerlere ve şartlara göre çeşitlenmesi şu şekildedir:

- Niyet, fal (yorum) mânileri
- Sevda mânileri
- İş mânileri
- Bekçi ve davulcu mânileri
- İstanbul’da bazı sokak satıcılarının mânileri
- İstanbul meydan kahvelerinin cinaslı mânileri

- Doğu Anadolu'da hikâye mânileri
- Mektup mânileri (Boratav, 1969, s. 193).

Çalışma kapsamında derlenen maniler aşağıdadır:

Ak salon yeşil salon

Dağları dolaşalım

Aramızda Kumru var

Mektupla buluşalım (KK 2)

Kumru'nun üstü diken

Yaktın beni gül iken

Allah da seni yakсын

Üç günlük gelin iken (KK 2)

Gidiyorum ağlama

Karaları bağlama

Ben gidiyorum Kumru'dan

Yüreğimi dağlama. (KK 2)

Bal koydum yeni deyin

Yüreği yansın deyin

Aldım yâri elinden

Çatlasın ölsün deyin (KK 2)

Ben gidiyom öğün var

Taşlar alda döğün var

Yar üstüne yar tuttum

Yılan ol da sürün yar (KK 2)

Duman geliyor duman

Duman benim düşmanım

Bu gün yârimi gördüm

Konuşmadım pişmanım (KK 2)

Armut dalda sararsın

Kız beni ararsın

Ateş oldum yanıyom

Sen olsan hep yanardın (KK 2)

Dere sıra çınarsın

Kız sen beni sınarın

Ateş oldum yanıyom

Sen olsan hep yanarsın (KK 2)

Ağacın başı benim

Toprağın taşı benim

Vatana kim ağlarsa

Gözünün yaşı benim (KK 2)

Erikler dalın eğmiş

Eğmiş de yere değmiş

İşte geldim giderim

Zararım kime değmiş (KK 2)

Kış sonu yaz görülür

Mevsimler az görülür

Komşu tavuğu komşuya

Ne iştir kaz görünür (KK 2)

Yaylanın çimeninde
İnek güderim inek
Ah kız senin yüzünden
Yedim beş altı değnek (KK 2)

Ak koyun meler gelir
Dağları deler gelir
Kumru' da seni sevenin
Başına neler gelir (KK 2)

Atma beri taşına
Gözüm doldu yaşınan
Ben nereye gideyim
Şu sevdalı aşınan (KK 2)

Mektup yazdım acele
Al beni hecele
Mektup benim vekilim
Gel Kumru' ya gecede. (KK 2)

Uzak yoldan geliyom
İnce belli Fatımam
Dünya bir yana olsa
Seni seni bırakmam. (KK 2)

Kara kara kazanlar
Kara yazı yazanlar
Cennet yüzü görmesin
Aramızı bozanlar (KK 2)

Ata vurdum dizimi
Kız koynuma gir sız gibi
Kız olduğunu bileyim
Erit beni buz gibi (KK 2)

Tavandaki fareler
Tıngır mıngır ederler
Daha çok yazacaktım
Kalemimi yediler (KK 2)

Kurşun attım pelide
Kızın adı Feride
İstedim de vermediler
Benim gibi yiğide (KK 2)

Ay doğdu düze düştü
Zülüfler yüze düştü
Eller çift çift gezerken
Ayrılık bize düştü (KK 2)

Kumru'nun üstü diken
Yaktın beni gül iken
Allah da seni yaksın
Üç günlük gelin iken (KK 2)

Armudu taşlayalım
Dibinde kışlayalım
Kâğıt kalem al yârim
Maniye başlayalım (KK 5)

Geldi bahar ayları
 Duman aldı dağları
 Yârsız diken gönlümün
 Mor sümbüllü bağları (KK 5)

Almaya al alaydım
 Serviye dal alaydım
 Ela gözlü yârimin
 Atına nal olaydım (KK 6)

Davulumun ipi kaytan
 Sırtımda kalmadı mintan
 Ver efendim bahşişimi
 Alayım sırtıma mintan (KK 6)

Ekin ektim bitmiyor
 Boya vurdum tutmuyor
 Şekerli yemek yaptım
 Boğazımdan geçmiyor (KK 6)

Elmayı bütün dildim
 Çamura düştü sildim
 Ben yârimin kıymetini
 Gittikten sonra bildim (KK 6)

Alnımda siyahım var
 Bülbül gibi ahım var
 Göz gördü gönül sevdi
 Benim ne günahım var (KK 6)

Dozer geliyor dozer
 Çekilin yoldan ezer
 Benim bir arkadaşım var
 Kalbi çok güzel (KK 5)

Kaleden indim düze
 Su bağladım nergise
 Nasıl gönül vermeyeyim
 Senin gibi ela gözlüye (KK 5)

Kır ata vurdum eğer
 Üstüne fistan giyer
 Maşallah deyin yâre
 Şimdi nazarlar değer (KK 5)

Bahçelerde baldıran
 Nedir yüzün solduran
 Meğer zalim felekmiş
 Yiğitleri öldüren (KK 5)

Köprünün altı tarla
 Parla Nuriye'm parla
 Senin oğlan küçücük
 Beşiğe koy da salla (KK 5)

Dut dibinde bakırlar
 Ay gün gibi şakırdar
 Medresede çocuklar
 İlim için okurlar (KK 5)

Lambalarda is misin
 Şişelerde mis misin
 Mektup yazmadı diye
 Fizmeliye küs müsün (KK 5)

Yaylanın çimenine
 Koy verdim keçileri
 Merak etme sevdiğim
 Gönderdim elçileri (KK 6)

Soğuk suyun başında
 Gel de töngele ezelim
 Allah bırakmadı ki
 Bir yıl daha gezelim (KK 6)

Merdiven basak basak
 Yukarı çıkmak yasak
 Müftüden fetva geldi
 Kızlara koca yasak (KK 6)

Haydi edelim odun
 At bana orağını
 Nasıl anlatacağım
 Şu benim meramımı (KK 6)

Hey mindere mindere
 Minder yüzü döndere
 Nasıl meyil vereyim
 Senin gibi mundara (KK 10)

Kızın adı Fadime
 Lira saydım eline
 Naylon kayışlar gibi
 Sarılayım beline (KK 10)

Kiraz yedim tabaktan
 Pekmez içtim kabaktan
 Ne hayırlı gün imiş
 Yâri gördüm uzaktan (KK 10)

Karşıya hapan derler
 Keçiye yaban derler
 Ne kadar güzel olsan
 Adına çoban derler (KK 10)

Ne bakarsın bacadan
 İç donu alacadan
 Ne korkarsın a güzel
 Aslan gibi kocadan (KK 10)

Dereler hırsızındır
 Bu dünya arsızındır
 Nerde bir güzel varsa
 O da bir nursuzundur (KK 10)

Ana beni vay beni
 Kaçırıldı imam beni
 Niye ağlarsın ana
 Doğurmadın say beni (KK 10)

Kayadan atladın mı?
 Entarin katladın mı?
 Oğlan der ki yatalım
 Kız der ki patladın mı? (KK 10)

Düzoba'nın düzleri
 Top olmuş nergisleri
 Oğlan kızın derdinden
 Kaybetmiş öküzleri (KK 10)

Dut ağacı dut verir
 Yaprığını kıt verir
 Oturmuş münafıklar
 Nazlı yâre fit verir (KK 10)

Çağırdım Fato diye
 Kütmeyi getir diye
 Oturmuş da ağlıyor
 Tevkürlüm kötü diye (KK 10)

Ambar üstünde darı
 Ne darıldın be karı
 Otuz yedide çıkmış
 Bir erkeğe beş karı (KK 10)

Kestim kara danayı
 Yağına bak yağına
 Sen uşak kesilesin
 Çarığımın bağına (KK 37)

A burası ne bayır
 Kuraktan kazılmıyor
 Oyna güzelim oyna
 Günahın yazılmıyor (KK 37)

Peştamalın tersine
 Yâr yavaş yürüsene
 Ölüyorum derdinden
 Bana akıl versene (KK 37)

Çuha yelek giymeli
 Yakaları düğmeli
 Öpme ile doyulmaz
 Seni bütün yemeli (KK 37)

Ağaçlarda kestane
 Kestane tane tane
 Öyle bir yâr sevimişim
 Küşnevak'ta bir tane (KK 37)

Ayşe ne iş görüyon
 Ne iş var ki göreyim
 Gostil sökecektin ya
 Sök yarısını vereyim (KK 37)

Kefin başında hurma
 Ürme köpeğim ürme
 Pek de güzel değilsin
 Hiç boşuna kurulma (KK 37)

Tavuklar dama çıkmış
 Ne güzel yere çıkmış
 Pis dilinin yüzünden
 Kıçında yara çıkmış (KK 37)

Ayağında meslerim
 Bastıkça yer silerim
 Yeter ki yârim olsun
 Koynumda beslerim (KK 17)

Bakırlıkta bakırlar
 Şimşek gibi şakırlar
 Kumru'nun gençleri
 İstanbul'da okurlar (KK 17)

Derenin kenarında
 Bostana bak bostana
 Bir çift türkü söyledim
 Ettim seni maskara (KK 17)

Derenin kıyısında
 Nacak yumarım nacak
 Çok iyisin çok hassın
 Peştamalın yunacak (KK 17)

Derelerin uzununu
 Kıramadım buzunu
 Andır kalsın çemberin
 Göremedim yüzünü (KK 17)

Darı kazarım darı
 Güdüklü kazma inen
 Kızlar düğün ediyor
 Sarılı yazma inen (KK 22)

Gidiyorum yaylaya
 İki at bir katırla
 Sana fındık yolladım
 Ye de beni hatırla (KK 22)

Mavi yorganım kaplı
 Üstünde iğnem kaplı
 Sana kız mı verirler
 Annen yırtık çoraplı (KK 22)

Kuş gibi tutsam seni
 Gece uyutsam seni
 Sarmak ile doyamam
 Hap gibi yutsam seni (KK 22)

Yere vurdum düz kazma
 Boğulanı kurtarma
 Sen benim helalimsin
 Gir koynuma utanma (KK 22)

Evin altında tarla
 Parla sevdiğim parla
 Sen büyük kocan küçük
 Koy beşiğe ırgala (KK 22)

Derelerde baldıran
 Gül benzini solduran
 Benden cahil var mıdır?
 Yâri elinden aldıran (KK 35)

Kız nesin sen, nesin sen
 Yakamda iğnesin sen
 Sende neler var neler
 Sanki hazinesin sen (KK 35)

Ne bakarsın bacadan
 Gözleri alacadan
 Senden küçüğü gitti
 Sen korkarsın kocadan (KK 35)

Git koyunun üstüne
 Koyun ekin yemesin
 Seni benden ayıran
 Müslümanım demesin (KK 35)

Karşıda erik dalı
 Yüklen de gel yukarı
 Senin gibi köpeğe
 Kim verir iki karı (KK 35)

Dereler taşıtı taşıtı
 Taşıp boynumu aştı
 Sevdiğim kız durmadı
 Tuttu hocaya kaçtı (KK 35)

Karşıdaki camışlar
 Kağnısını omuzlar
 Size kız mı verilir
 Kel kafalı domuzlar (KK 35)

Yayla yolları taşlık
 Nerelisin gardaşlık
 Sormak ayıp olmasın
 Cebinde var mı harçlık (KK 17)

Yol üstünde kuyu var
 Ilıcacık suyu var
 Şu Duman kızlarının
 İki türlü huyu var (KK 17)

Şu dereye kirazlar
 Niçin meyve vermezler
 Ağalayanın kızları
 Hiç geri girmezler (KK 17)

Ekin ekim destem var
 Yatak serdim hastam var
 Şu Kumru'nun içinde
 Kara gözlü dostum var (KK 17)

Küp içinde un eler
 Tombul tombul memeler
 Memeler başkaldırmış
 Kavuşmuyor düğmeler (KK 17)

Kurân'ım dizim üstü
Okurum cüzüm üstü
Yâr bir elime geçse
Saklarım gözüm üstü (KK 15)

Ceviz dalı kırıktır
Dibinde su duruktur
Yâri çirkin olanın
Daim boynu buruktur (KK 15)

Pancarların köküne
Koydum bir avuç toprak
Yârim senin aşkından
Oldum bir sarı yaprak (KK 15)

Aşma kırandan aşma
Ben seni tanıyorum
Her kırandan aşanı
Ben sen sanıyorum (KK 15)

Ha bu kıranı aşan
Tavuşandır tavuşan
Yılda bir kurban keser
Sevdiğine kavuşan (KK 15)

Kirazlar çiçek açtı
Rumlar bıraktı kaçtı
Rumların yerlerine
Tüm Türkler çadır açtı (KK 15)

Başındaki başlığın
Kulakları dimdik idi
İskelenin altında
Söz verdiğin kim idi (KK 15)

Başındaki paşutlar
İldır ıldır ışılar
Yedi yıldır yâr sevdim
Anca duydu komşular (KK 15)

İkinci ezan vakti
Mollalar derse kalktı
İlkbaharda yâr sevdim
Yitirdim gazel vakti (KK 28)

Kayadan öküz bakar
Öküzün alını sakar
Meryem kocaya gitmiş
O herife kim bakar (KK 28)

Tabakam tütün dolu
Her kötü beni bulu
Ben kötü sevseydim
Bizim köyde dopdolu (KK 28)

Hey Asiye Asiye
Domuz girdi dariya
Eskiler kurban olsun
Senin gibi kariya (KK 28)

Yayla yolu yâr yolu
 Hem kar yağar hem dolu
 Beni yârdan ayıran
 Çokdeğirmen karakolu (KK 28)

Kar yağar kuru kuru
 Yollar gider alkuru
 Bacağındaki şalvarın
 Neresinde ökçürü (KK 28)

Entarisi ilmeden
 Sevemedim gülmeden
 İki kerecik öptüm
 Nişanlısı gelmeden (KK 28)

Karatavuk kanadı
 Kumru bana yaradı
 Gül Fatma'yı öperken
 Altın dişim kanadı (KK 28)

Karatavuk havada
 Yumurtası tavada
 Gül Fatma'yı sorarsan
 Gözleri de havada (KK 28)

Avlularda biberler
 İlgin ilgin dökerler
 Suyu giden kızları
 Şıprır şıprır öperler (KK 28)

Kaş başında kırk para
 İkbale bak ikbale
 Annem beni verecek
 Orta boylu Bilal'e (KK 28)

Ak duman kara duman
 Kalksana yollarımdan
 Ellerin yâri gibi
 Tutsana bellerimden (KK 28)

Dağlar başı tavşanlar
 Yine oldu akşamlar
 A benim minnoş yârim
 Nerelerde akşamlar (KK 28)

Küp içinde paralar
 Titriyor memeler
 İstedim de vermedi
 Değme yesin pireler (KK 20)

Entari diktim değmedi
 Diktiğime değmedi
 Kôr olasıca annem
 İstediğime vermedi (KK 20)

Sininin kalayı var
 Askerin alayı var
 Annem beni vermezse
 Kaçmanın kolayı var (KK 20)

Davulumun ucu tekir
Benim adım Deli Bekir
Bir tepsice börek getir
Yiyemezsem geri götür (KK 20)

Ne bakıyorsun orda
Gelsene yanıma
Kibar kibar bakışların
Yetti canıma (KK 20)

Entarisi ak yârim
Döne döne bak yârim
Sen orda ben burda
Ölüm bize hak yârim (KK 20)

Kayalardan kayarım
Yoktur benim ayarım
Ben bu dertten ölürsem
Kaderime sayalım (KK 20)

Kaya dibinde dar oluk
Benzime düştü sarılık
Eller çifte çifte gezerken
Bize düştü ayrılık (KK 20)

Maydanoz ot değil mi?
Yaprağı dört değil mi?
Ben sevdiğimden ayrıldım
Bu bana dert değil mi? (KK 20)

Asker yolu beklerim
Günü güne eklerim
Sen git yârim askere
Ben burayı beklerim (KK 20)

Yavrum da yorulur mu?
Çavuşu darılır mı?
Acep benim kollarım
Yavruma sarılır mı? (KK 47)

Çiçeğin dalı kaldı
Dalın alt dalı kaldı
Canım aynasından
Onun hayali kaldı (KK 47)

Dama attım değnek
Ortası benek benek
Geçti kızlar sürüsü
Hangisini beğenek (KK 47)

Sini kalaylı sini
Üstü dolaylı sini
Evlenmek bir keredir
Seç de al iyisini (KK 47)

Kayadan indim ancak
Belimde altın sancak
Ne kız oldum ne gelin
Ateşte yandım ancak (KK 47)

Yük üstünde siniler
 Derdi olan iniler
 Bu zalim derttir
 Günden güne yeniler (KK47)

Gidiyorum yalı yalı
 Düştü katırımın nalı
 Andır kalsın ince beli
 Tutmadı peştamalı (KK 47)

Küp içinde reçel
 İki gün gelir geçer
 Varma kötü kocaya
 Adamın hükmü geçer (KK 47)

Ver yüzüğünü saklıyım
 Parmağıma takımıyım
 Ahdim ile ahde olsun
 Gül yerine kokluyum (KK 47)

Öldürün beni kanım aksın
 Her gelen bana baksın
 Kimi der yazık oldu
 Kimi der canı çıksın (KK 47)

Efendim ölmeyesin
 Dert bela görmeyesin
 Cennet mekânın olsun
 Cehennem görmeyesin (KK 47)

Sulu sulu portakal
 Arkadaşım hoşça kal
 Unutursan küserim
 Mektubumu keserim (KK 36)

Eğlenip gülüşelim
 Tanışıp bilişelim
 Bahşişini hazırla
 Bayramda görüşelim (KK 36)

Sev seni seveni
 Sokak kızı olsa bile
 Sevme seni sevmeyeni
 Mısırdan sultan olsa bile (KK 36)

Mani mani düzerim
 Mavi boncuk dizerim
 Yârim gitti gurbete
 İnci mektup dizerim.(KK 3)

Soyluluk kandan gelir
 Güç imandan gelir
 Bu hayat fanidir
 Doğruluk kalpten gelir (KK 3)

Yüzü güneşe benzer
 Kaşları kemana benzer
 Evlatların hayırlısı
 Baldan tatlıya benzer (KK 3)

Kumru yolu taştandır
 Evleri üstü kaştandır
 Kız bardakları kırdın
 Beni görünce telaştandır (KK 3)

Gece olur Ay çıkar
 Bizim oğlana bakar
 Oğlan yâre kavuştu
 Sevdiği güzele bakar (KK 3)

Armut dalda sallanır
 Yere düşer ballanır
 Kız oğlanı görünce
 Yay gibi sallanır (KK 3)

Ekin ektim tarlaya
 Yârim gitti almaya
 Gidiyorum gurbet ele
 Doyamadım bakmaya (KK 3)

Altın bilezik koluna
 Gözüm kaldı yoluna
 Canımı veresim geldi
 Güzel huylum uğruna (KK 3)

Ata bindim hız inen
 Yol gittim toz inen
 Yârimden mektup var
 Okusam pul inen (KK 3)

Kumru'nun elmaları
 Ballanır da ballanır
 Düğüne gider kızlar
 Gelirken de tavlanır (KK 3)

Oğlan sınıfta kalmış
 Akli bende kalmış
 Ben sana ne alayım
 Bana entari almış (KK 3)

Çatma yârim kaşını
 Soramadım yaşını
 Bana ne gül yârim
 Sil gözünün yaşını (KK 3)

Güle naz yakışır mı?
 Güzeller atışır mı?
 Baksan nazar degecek
 Sevdalık bakışır mı? (KK 3)

Gül dalında salınsın
 Gız bugün nasılsın?
 Seni sevdim delice
 Herkesçe bilinsin (KK 3)

Fındık dalda olmuştur
 Atı burada durmuştur
 Yârimin hasta yüzü
 Git gide solmuştur (KK 3)

Fındık dalda çotanak
 Dibe düştü potanak
 Gelem dedim yanına
 Anası çıktı hoppadak (KK 3)

Harman yanında taş
 Oturalım kurup bağdaş
 Senin yârin nerededir
 Elinki şimdi geçti gardaş (KK 3)

Ay buluta buluta
 Yazmam gitti suya
 Giderse de var gitsin
 Yârin yanına gitsin (KK 3)

Ev yaptık iki kattan
 Yorganım yedi kattan
 Kız seni alır giderim
 Korkarım jandarmadan (KK 3)

Aldım işlemeli oya
 Taktım onu boynuma
 Gözlerim doldu taşı
 Doyamadım bakmaya (KK 3)

Ayakkabısı ayakta
 Taradı saçlarını tarakta
 Uyumuş kalmış yârim
 Sesi çıkmaz yatakta (KK 3)

Yârimin bahtı karadır
 Gözleri güneşte elâdır
 Seni ben alırdım da
 Çaresi bunun paradır (KK 3)

Tarlaya arpa ekdim
 Dibine gübre serptim
 Şanslıyım ben burada
 Bir köyde seni seçtim (KK 3)

Puar dibinde kavak
 Su aldıkça uzayacak
 Bu zamanın kızları
 Boş söze kanmayacak (KK 3)

Güneş vurur yüzüne
 Nazar düştü gözüne
 Eller kavuştu yârine
 Bizim düğün güzüne (KK 3)

Çayırları biçemem
 Sular soğuk içemem
 Dünya dolu gız olsa
 Sevdiğimden geçemem (KK 3)

Ayran içtim buz gibi
 Yaktı beni tuz gibi
 Gaynana gitse evden
 Yârim şimdi bal gibi (KK 3)

Ay'a baktım Ay beyaz
 Kıza baktım kız beyaz
 Anam dedi sus biraz
 Bundan sana yâr olmaz (KK 3)

Gözlerim yaşlı yaşlı
 Şimdiki kızlar meraklı
 Bekârlar boş gezer
 Evliler hep telaşlı (KK 3)

Emine'm suya gidiyor
 Çocuklar da bakıyor
 Emine'mi görenin
 Akli baştan gidiyor (KK 3)

Armut dalda sallanır
 Sallandıkça ballanır
 Ben yârimi sevdikçe
 Kumrulular kıskanır (KK 3)

Alma versem yer misin?
 Yâr benimdir der misin?
 Ben gitsem gurbete
 Benimle gelir misin? (KK 3)

Yârimin adı Ayşe'dir
 Güzelliği hep dildedir
 Kim ne derse desin
 Onun gönlü bendedir (KK 3)

Çağlarım çağlar gibi
 Derdim var dağlar gibi
 Omuzundan zülüfler
 Sallanır altın gibi (KK 3)

Karşıdan gelir eniştem
 Eniştemin yanına gidem
 Yârimden ayrı düştüm
 Sebebi de eniştem (KK 3)

Üzümler dalda sıradır
 Yârimin gözleri yoldadır
 Yârimin yanında olsam
 Çıkmaz hiç aklımdadır (KK 3)

Darılar boydan aşar
 Tarlayı gören akli şaşar
 Eloğlunun yanında
 Kaldıkça ömrüm artar (KK 3)

Sütü içtim sıcaktı
 Tasın dibinde kaldı
 Meraklanmasın yârım
 Gurbetten dönüş kaldı (KK 3)

Ayvayı ayvandan al
 Arpayı tarlandan al
 Yazmayı ipekten al
 Yârini köyünden al (KK 3)

Avdullu'da akşam oldu
 Sevenlerin yüzü soldu
 Yârim gitti askere
 Gözlerim yaşla doldu (KK 3)

Fizme'nin yıldızları
 Yanıyor da yanıyor
 Devir çoktan değişti
 Şimdi kızlar seçiyor (KK 3)

Daldan armut düşürdüm
 Yâre yemek pişirdim
 Yine yemedi yârim
 Ben aklımı şaşırdım (KK 3)

Ay parlıyor gecede
 İsmiini söylerim hecede
 Kalabilecek misin?
 Bilmem şimdi kocada? (KK 3)

Atladım daldan dala
 Elim değdi yaprağa
 Bu ne güzellik yârim
 Sensizlik ölüm bana (KK 3)

Duman'dan çıktım yola
 Verdim Kumru'da mola
 Söyleyin o vefasız yâre
 Daha bensiz yaşar mı? (KK 3)

Ay buluttan buluttan
 Güneş çıktı gördün mü?
 Emine'm gelin olmuş
 Yüreğimi dağlamış (KK 3)

Altın bilezik aldım
 Boynuna gerdan taktım
 Yine beni sevmedi
 Ömrümden bıktım (KK 3)

Evin yolu taşlıktır
 İstedikleri başlıktır
 Vereyim de kurtulayım
 Bu çektiğim zulümdür (KK 3)

Ata bindim dehledim
 Lale sümbül topladım
 Kalem kaşlı yârimi
 Ne de çok özledim (KK 3)

Dağda koyun güderim
 Bülbül gibi öterim
 Yâri bir gün görmesem
 Deli gibi özlerim (KK 3)

Elma düştü dibine
 Yesen bir tane doymazsın
 Ateş düştü sineye
 Görsem bir kere bakmazsın (KK 3)

Bahçelerde fındıklar
 Fatma'm beni gıdıklar
 Ben Fatma'ya kıyamam
 Yere düştü fındıklar (KK 3)

Atam tutam ben seni
 Şekere katam ben seni
 Akşam baban gelen de
 Önüne atam ben seni (KK 3)

Gonculu'dan su akar
 Buz gibi tatlı akar
 Büyük kız abime
 Küçüğü bana bakar (KK 3)

Hasan oyun oynuyor
 Çoban koyun güdüyor
 Şu zamanın kızları
 Bir seviyor bir sevmiyor (KK 3)

Çıktım kiraz ağacına
 Kiraz toplarım kiraz
 Hiç acıman yok mu?
 Sen de sevsen biraz (KK 3)

Suda yüzen balıklar
 Ne de güzel oynuyor
 Şu karşiki kayadan
 Herkes sevdiğine bakıyor (KK 3)

Fındık dalda ikizdir
 Hazırladığı çeyizdir
 Kime diye sormadım
 Belki de benimdir (KK 3)

Yâri göreyim diye
 Bindim kara atıma
 Nasıl geçeyim Fatıma
 Sevdim seni ölesiye (KK 3)

Cevizler oldu mu?
 Torbalara doldu mu?
 Gönderdiğim güller
 Güz gelmeden soldu mu? (KK 3)

Ay doğar aşmak ister
 Başına yaşmak ister
 Şu benim deli gönlüm
 Yâre kavuşmak ister (KK 3)

Doğdu alaca buzağı
 Beline sarmış kuşağı
 Kıymetimi bilmedin
 Çok ararsın bu uşağı (KK 3)

Yevmiye aldım elliktir
 Geçtiği yer mezerliktir
 Bakmaya doyamadım
 Bu ne güzelliğindir (KK 3)

Armudu dalda taşladım
 Kazana koydum haşladım
 Eskiden yazmaz idim
 Şimdi mektuba başladım (KK 3)

Eski konak yeni konak
 Biz de birine barınak
 Şimdiki kızlara güvenme
 Hepsi de çok oynak (KK 3)

Helva yaptım yesene
 Adını çizdim desene
 Kimseden korkmadan
 Benim yârim desene (KK 3)

Ayvanda yatan oğlan
 Gömleği keten oğlan
 Nişanlını eller almış
 Habersiz yatan oğlan (KK 3)

Altın yüzük var benim
 Parmağıma dar benim
 Şu Kumru'nun içinde
 Elâ gözlü yâr benim (KK 3)

Selam saldım yârime
 Ulaştı mı bilemem
 Bana bakmadan geçti
 Darıldı mı bilemem (KK 3)

Sarı taksiye binerim
 Naylon çorap giyerim
 Gönül benim değil mi?
 Kimi olsa severim (KK 3)

Yazmam yere düştü
 Suyun içine düştü
 Tam unuttum diyordum
 Yârim aklıma düştü (KK 3)

Fıraktıdan atladım
 Mendilini sakladım
 Bugün seni görmedim
 Sıkıntıdan patladım (KK 3)

Dinle sözlerimi hala
 Allah versin size sefa
 Davulu alçak yola
 Ramazanda pişirirler (KK 10)

Evveli rahmet kula
 Girelim gerçek yola
 Orucu da turalım
 Sonu mağfîret ola (KK 10)

Ocak üstünde minder
 Altını üstüne dönder
 Hiçbir şey bulamazsan
 Beş yumurta gönder (KK 10)

Ben mezarlıktan geçerken	Bereketlisi karın
Fenerimi taşladılar	Hesap eylese yarın
Ben kapıya yaklaşırken	Ret olunmaz bu ayda
Uyumaya başladılar (KK 10)	Hiçbiri duaların (KK 10)
Uyu uyu ne bulursun	Akşam ezanı dinlemek
Kalk yukarı kıl namazı	Sahur vakti yemek yemek
Cennet yolunu bulursun	Ramazana mahsus şeydir
Dinle sen bu ikazı (KK 10)	Gece davulcu söylemek (KK 20)
Eski cami direk ister	Arnavut musun Tatar mısın?
Söylemeye yürek ister	Ekşili çorba yapar mısın?
Benim karnım toktur ama	Sana davul çalıyorum ama
Arkadaşım börek ister (KK 10)	Acaba sen oruç tutar mısın? (KK 20)
Akşamdan pilavı pişirdim	Bak geldi etli dolma
Gene karınım şişirdim	Çok yiyip göbek sallama
Çok mani diyecektim ama	Üstüne bir kahve iç
Defteri yolda düşürdüm (KK 10)	Teravihe geç kalma (KK 20)

1.1.6. Halk Türküleri

Türküler halk edebiyatının yaygın türlerindedir. Bu türe Doğu ve Kuzey Türkleri “yır” veya “cır” adını vermişlerdir. Batı Türkleri ise melodi anlamına gelen “türkü” adını kullanmışlardır. Türkü kelimesi ayrıca icâd etmek anlamına da gelmektedir. Türküler sade bir dille herkesin anlayabileceği bir dille oluşturulur. Türküler genellikle hece vezni ile söylenmektedir. Nadiren de olsa aruz vezni ile oluşturulan türküler mevcuttur. Türkülerin özünü musiki oluşturur. Türküler millet için geçmişte olduğu gibi bugün ve yarın da millî ve insani duyguları coşturacak ürünlerdendir. (Elçin, 1986, s. 196).

Karşılaşılan olaylar karşısında belli kurallara göre söylenen bir ezgisi olan sözlü ürünlere türkü denir. Türkülerin birçoğu atasözü, ninni, mani gibi anonim özellik taşır. Türküler nesilden nesile aktarılırken zaman içinde çeşitli değişimlere uğrasa da her dönem de toplum içinde kendine yer bulmuştur. (Güney, 1971, s. 235).

Sanat yapısının yüksek oluşu, ezginin dokunaklı oluşu, toplumu ilgilendiren konularda olması gibi etkenler türkünün ömrünü uzattığı tespit edilmiştir. Türküler hiçbir zaman ilk oluşturulduklarındaki şeklini koruyamazlar. Bu sadece söz açısından değil ezgi açısından da geçerlidir. Türküler, zamanla kişiden kişiye geçerken yeni duygulardan etkilenerek sürekli olarak kendini yeniler. (Artun, 2012, s. 108).

Türküler iki kaynaktan beslenir:

- Asıl Türküler (Yakıcısı belli olmayan)
- Âşık Türküleri (Artun. 2012, s. 108).

Konu açısından bakıldığında türküleri 3'e ayırmak mümkündür:

- Lirik türküler
- Taşlama, yergi ve güldürü türküleri
- Anlatı türküleri

Türkülerin söylendiği yerlere, görevlerine ve söylenme özelliklerine göre ise sınıflandırılması şu şekildedir:

- İş türküleri
- Tören türküleri
- Büyüklerin oyunlarında söylenen türküler (Boratav, 1969, s. 164).

Kumru ilçesinde söylenen türküler şöyledir:

1. Türkü

Karşıda çalışırım
 Hocama danışırım
 Yeniden bir yâr sevdim
 İnşallah kavuşurum

Entarisi ak yârim
 Döne döne bak yârim
 Sen orada ben burada
 Ölüm bize hâk yârim

Dere sıra gidelim
 Kara koyun güdelim
 İkimizi bir gördüler
 Nasıl inkar edelim (KK 5)

2. Türkü

Püsküllüdür püsküllü
 Ala gürgenin dalı
 Kız babandan mı kaldı
 Yalan dünyanın malı

Gürgen vardım dibine
 Patar alırım patar
 Anan seni sevmiyor
 Benim sevdiğim kadar

Gürgen vardım dibine
 Oyma alırım oyma
 Aldattın beni yavrum
 Genç yaşlarına doyma (KK 6)

3. Türkü

Entarisi cam cama
 Selam söyle amcama
 Amcam kızını vermezse
 Turşu kursun fincana

Karşıda Kürt evleri
 Yayılıyor develeri
 Oturmuş inek sağıyor
 Kellenmiş memeleri

Irmak sıra çay sıra
 Yedi iek mal sıra
 Koyun olsam da yayılsam
 Şu giden yârin ardı sıra (KK 4)

4. Trk

Sıra sıra firaktı
 Yârim bei bıraktı
 Bıraktı ise bıraktı
 Sevdası beni yaktı

Armut dalda beş budak
 Kızını ptm Őıppadak
 Annesi arkamda imiş
 Sırtıma vurdu zımbadak

Armut dalda sararsın
 Kız sen beni varsın
 Kalk gidelim kaçalım
 Annen baban bizi arasın

Koyun gelir kuzu inen
 Ayağının tozu ilen
 akır Ayşe'm buradan geçti
 Yeni körpe kuzuynan (KK 4)

5. Trk

İn dereye dereye
 Al dereden taşları
 Sevdalık benden ıktı
 Al cebimden saçları

Dere geliyor dere
 Kumunu süre süre
 Dere beni götür de
 Nazlı yârin olduğu yere

Derede gürgen dalı
 Yüklen gel olcanı
 Dul karı şeytan karı
 Al diyor bekarları

Derelerin uzununu
 Kıramadım buzunu
 Aldım Çerkez Kızını
 Çekemedim nazını

Dere boyu kavaklar
 Açtı yeşil yapraklar
 Kız ben sana doyamadım
 Doysun gara topraklar

Söğüdün yaprağı
 Dal arasında dal arasında
 Güzeli severler
 Bağ arasında (KK 4)

6. Türkü

Kiraz dalını eğmeli
 Kirazını yemeli
 Komşu kızı varken
 Kime boyun eğmeli

Ata vurdum atmayı
 Atın koynuma Fatma'yı
 Fatma'm nerden öğrenmiş
 Çifte göbek atmayı (KK 5)

7. Türkü

Tepenin ardından aştım
 Bulutlara karıştım
 Nazlı yârin hayaliyle
 Deli deli dolaştım

Küçüktüm, bir karıştım
 Büyüdüm, sevgine karıştım
 Tel tel saçlarında
 Deli deli dolaştım

Armuda almayı aşladım
 Dalına ismini nakışladım
 Adını sayıklayarak
 Deli deli dolışatım (KK 5)

8. Türkü

Bizim köy harmandır
 Dağları hep dumandır
 Yârim sen gelmezsen
 Halimiz pek yamandır

Nazlı yârim sultandır
 Dillere destandır
 Bilseydim kıymetini
 Aşkımız destandır

Karlı dağlar duman olsa
Benim yârim sen olsa
Ayrılr mıydım acaba
Senin gibi yârim olsa (KK 5)

9. Türkü

Bahçeye gel bahçeye
Kuru fındık bulursun
Alacaksan al beni
Sonra pişman olursun

Haydi, yavrum oymaktan
Yar gelir oynamaktan
Parmaklarım ağrıdı
Saz çalıp oynamaktan

Dalda fındık tekeme
Yar saçların ekeme
Gidiyorum Ordu'dan
Gelir diye bekleme (KK 5)

1.2. Çalgı Aletleri

Halkın düğün ve eğlencelerde müzik yapmak için kullandıkları aletlere halk çalgıları denilmektedir. Kumru yöresinde kullanılan halk çalgıları şöyledir:

1.2.1. Zurna

Zurna yörede düğün, asker uğurlamalarda sıklıkla rastladığımız bir çalgı aleti olarak karşımıza çıkmaktadır. Davulla ayrılmaz ikilidir. (KK 64)

1.2.2. Davul



Fotoğraf 15: Yörede Kullanılan Davul ve Zurna (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Düğünlerde, şenliklerde, eğlencelerde zurna veya klarnetle beraber çalınan bir enstrümandır. Hakiki derilerin kasnaklara gerdirilmesiyle yapılır. (KK 64)

1.2.3. Bağlama



Fotoğraf 16: Yörede Düğünlerde Kullanılan Bağlama. (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Elektronik bağlama yöre düğünlerinin daimi enstrümanı olarak kullanılmaktadır. (KK 64)

1.3. Halk Şairleri ve Şiirleri

1.3.1. İsmet Erçal

1966 yılında Kumru'da doğmuştur. İlk, orta ve lise öğrenimini Kumru'da tamamlamıştır. Ticaretle uğraşan İsmet ERÇAL'ın çok yönlü bir kişiliği vardır. Kumru'da sosyal ve kültürel etkinliklerin düzenlenmesinde hep öncülük etmiş

birisidir. Yayımlanmış iki adet şiir kitabı (Kumru'dan Nağmeler ve Zaman Tüneli) bulunmaktadır. Ayrıca "Kumru Yöresi Tarihi" adlı kitabı yazmıştır.

Kumru

Elekçi ırmağı geçer
Kumunu eler insan seçer
Eski yol Biçer'den geçer
Kumru'da dürüstlük geçer

Yaylaları sıralıdır
Erecek kıralıdır
Guatrla ün yapmış
Suları dualıdır

Düzoba'nın yolları
Çayır çimen kolları
Sarıkaya Dilek Taşı
Güç verir Güç Taşı

Pösküden Şelalesi
Şahinkaya Efsanesi
Tonlarca altındır
Ayyıldız efsanesi

İsmet yazdı söylüyor
Kumru sizi özlüyor
Gelin görün Kumru'yu
Cennete benziyor

Ericek

Oy Erecek Erecek
Bugün kızlar gelecek
Erecek'te çileği
Teker teker yiyecek

Erecek'te çimenler
Kızlar halay çekerler
Delikanlıyı görünce
Mum gibi erirler

Erecek'in yolları
Şifalıdır suları
Ben Erecek'i görmezsem
Ölürüm vallahi

Böğürtleni karalı
Sevdalısı yaralı
Yazı kışı başkadır
Yaylaların kralı

Erecek'te erdim
Ben bu kızı sevdim
Onunla bir olup
Çayırlarda gezdim

Hekimoğlu

Fatsalıdır Fatsalı
Hekimoğlu aslanı
Mert delikanlıdır
Karadeniz insanı

Narin kız Fadime
Hekimoğlu İbrahim'e
Gönlünü kaptırmış
Ağa kız Fadime

Ünye Fatsa arada
 Hekimoğlu dağlarda
 Aynalı martin yaptırmış
 Yaşıyor ormanlarda

Karadeniz neyler
 Hekimoğlu söyler
 Bir türkü olmuş
 Hekimoğlu beyler

Karadeniz'de dağlar
 Narin kız ağlar
 Haksız yere vuruldu
 Hekimoğlu Çağlar

Soyumuz

Türkmenistan'dan çıkmışız yola
 Göç gelmişiz Horasan'a
 Erzurum'da vermişiz mola
 Kumru'ya gelmiş Ali Molla

Üç yüz yılda üç bin olmuşuz
 Çuvalo diye soy olmuşuz
 Soyumuzla gurur duymuşuz
 Erçal diye isim olmuşuz

Gurur nedir bilmeyiz
 Kimseye boyun eğmeyiz
 Sözümüzün eriyiz
 Mertlikten ödün vermeyiz

Bahçelerde gıdık
 Bahçelerde gıdık var
 Kız sende findık var
 O findığı yiyince
 Âşık oldum görünce

Fındık findık kız findık
 Ağzın burnun hep findık
 Aganigi naganigi dersin
 Kız sen beni yersin

Fındığı topladın
 Kız benimle hopladın
 El ele verelim
 Hadi bize gidelim

Fındıklıkta çuvallar
 Kız benimle yuvarlan
 Döne döne gidelim
 Eğlenelim gülelim (KK 63)

1.3.2. Celil Parlatır

1957 tarihinde Kumru'da dünyaya geldi. İlkokulu ve ortaokulu Kumru'da okudu. Ticareti çok sevdiği için öğrenim hayatına devam etmedi. 16 yaşında evlendi ve dört çocuğu oldu. Askerden sonra uzun yıllar inşaat işlerinde çalıştı. 2008'te hayatını kaybetti. Aşırı duygusal bir yapısı olan Celil Parlatır, yöre halkı tarafından da çok sevilmekteydi. Şiirlerinde genellikle yalnızlık, özlem, ölüm gibi konulara değindi.

Devir Aşk Devri Değil
Devir aşk devri değil güzelim
Devir o devir değil
Öylesine çetin öylesine acımasız
Sürüyor ki yaşam savaşı
Yarımın ne olacağı belli değil
Ölüm kusuyor
Köşe bucağın vuruşun yaşam savaşçıları
Sevdalılar yok artık sokaklarda
Artık güzelliğini yitirmiş bahar

Devir o devir değil
Aşk denilen sihirli kelime
Sıkışıp kalmış dudaklarda
Devir o devir değil
Devir aşk devri değil.

Özleyiş

Günlerdir görmemiştim
İnan ki özlemiştim seni
Bu özleyiş bambaşka
Düşürdü beni bu aşka

Aşkın merhamete gelmez
Kalbin sevgiyi bilmez
Ne zaman sana dönsem
Yüzün gülmek bilmez

El değilsin artık sen
 Dönme yüzünü benden
 Vazgeçme sakın benden
 Yık artık kalbimi

Sabır et güzel sevgilim
 Mutluluk ister isen
 Darılma bana sakın
 Birazcık seversen

Destan

Rüyamda gördüm ana kucağı
 Uyandım baktım asker ocağı
 Yaktı beni Ankara'nın sıcağı
 Ağlama anam bir gün gelirim

Bir bayram geçirdik kurban bayramı olacak
 Eşler, dostlar bir araya gelecek
 Herkes evladını öpüp sevecek
 Ellere bakıp da ağlama anne

Bayram sabahı eller öpülür
 Benim gözlerimden kanlı yaşlar dökülür
 Belki de anneciğimin boynu bükülür
 Ellere bakıp da ağlama anne.

Kışlanın önünde öter bülbül
 Annemin burnunda tüter hasretliyim
 Bir gün olup da bu askerlik biter
 Beni hayal edip de ağlama anne

Nasıl Gurbet Yolu

Nasıl bıraktım seni can gözlüm
 Nasıl terk edebildim boynu bükük
 Oysa çaresizdim kalsam kalamam ki
 Gitsem mecburum bu benim borcum

Olsun be can yoldaşım üzülme
 Aramıza mevsimler koysalar
 Ne değişir ki ne fark eder ki
 Gönlüme sakladım seni ben inan

Hem düşünsene sadece biz miyiz?
 Bizim gibi niceler hasret yaşamış
 Niceleri kara bulutların içine saplanmış
 Ne isyanlar savurmuşlar gel teskere diye

Ne garipler yaşamış gurbetlerde
 Gözleri dolu dolu bak
 Göreceksin bir gün tükenecek
 Bu hasret bitti bu gurbet

Ayrılık yaşamlarla sınır çizgisidir
 Mayın tarlalarında gezinirdim,
 Umutlanırdım.
 Bir yaram gurbet olmuş ne zamandır
 Ayrılık paramparça etti yüreğimi (KK 62)

1.4. Dil-Kalıp Sözler

1.4.1. Lakaplar

Kumru'da kişilere adları dışında lâkabıyla seslenildiği sıklıkla görülmektedir. Hatta yörede yaşayan birçok kişi adıyla değil lâkabıyla tanınmaktadır. Lâkaplar genellikle yaşanan bir olay üzerine veya kişinin fiziksel özelliklerine göre verilmektedir. Lâkabıyla tanınan kişi kendisine yakıştırılan lâkaptan rahatsızlık duymaz. İnsanlar arasındaki samimiyeti artıran bir etken olarak

görülür. Aşağıda Kumru ilçe merkezi ve köylerinden derlenen lakaplar alfabetik olarak sıralanmıştır:

A

Ayaksız, Atın Oğlu, Aşık, Ala Geyik, Aptik, Azap

B

Bidon Mustafa, Balak, Buçukçu, Boru, Bostan, Bacakgil, Buzak, Bombacı, Böcük

C

Coruk Yenge, Cacık Mehmet, Cin Ali, Ceket, Cinci, Cillik, Cılık, Camgöz, Cıbrır, Cılız, Cansız, Cıbış

Ç

Çekrek Ahmet, Çeyrek, Çıt Pıt Hasan, Çengel, Çolak, Çerkez, Çomak, Çilik, Çakır, Çil, Çakmak, Çarpık, Çıplak, Çilo

D

Deli Mehmet, Dangalak, Delek Ahmet, Dingilo Ramiz, Dinsiz, Dozer Şükrü, Düdük, Domuz, Davul, Dana, Dede Murat, Demir

E

Emekli, Elek, Emo, Ecünni, Erikçi, Elekçi, Ekmekçi, Ebiş,

F

Fırkız, Fuzuli, Fırıldak, Fırkıllık, Fare, Fatura

G

Gücük, Göden, Göbüt, Gelo, Guduz, Gır, Gevur, Gebeş, Güdül, Gamsız, Gostuk, Gosgos, Gibil, Gondik, Gaylık, Gama, Göbo, Gödelek

H

Horoz, Haydo, Hacı Bektaş, Helvacı, Hortlak, Hacı, Hoca, Hamamcı, Hotel, Hatip, Hurşut

İ

İbiş, İnek, İğneci, İdik, İbrikçi, İskelet

K

Kuş İsa, Kötü Karı, Kör Hasan, Kürt Mustafa, Kuşçu, Kara Mustafa, Kara Dana, Kütük, Küp Ahmet, Kelek Osman, Kovboy Kamil, Kürek, Kulaklı, Kulaksız, Kedi, Kunduz, Kemo, Küp, Koro, Kör, Kara, Keleş, Killik, Kalaycı, Körükçü, Keçe

M

Marangoz, Minti, Mıstık, Minik, Muşuk, Mani, Meloş, Malak, Mıncır

N

Neco, Nacik, Nalcı, Nalbur, Nünük, Nivikçi

P

Pala, Postacı, Pıtlak, Porsuk, Pisik, Piro, Pütük, Pamuk Emmi, Papandıra, Pire, Palaz, Pırasacı, Pana, Portlak

R

Rıfkı, Ramcoş, Rambo,

S

Sırık, Selam, Sansar, Sidikli, Sinek, Sivri, Singil, Sıçan, Sincap

T

Tekir, Ticaret, Tilki, Tavuk, Tekir, Topçu, Topal, Töngel, Turna, Tıs, Tırak, Topsin, Topal

Ü

Ümmet, Üfürükçü, Ürkek, Üçkâğıtçı

U

Uyanık, Uzun, Uyuz, Uncu

V

Vırvır, Vagon, Vatoz

Y

Yayıkcı, Yaman, Yaramaz, Yapaz, Yorgansız, Yere Basmaz

Z

Zirzop, Zimba, Zurnacı, Zele (KK 23, KK 28, KK 32, KK 36, KK 40, KK 48, KK 52, KK 54, KK 56)

1.4.2. Sülale İsimleri

Yörede sülâle isimleri genellikle... giller şeklinde bilinmektedir. Yörede ön plana çıkan sülâle adları şu şekildedir:

- Ömeroğulları
- Mutafoğulları
- İsmaligiller
- Dönekseoğlugiller
- Afadgiller
- Tataroğulları

- Arifgiller
- Feyzigiller
- Püsüklügiller
- Balakçioğulları
- Köroğulları
- Aşıkgiller
- Çolakgiller
- Lazoğulları
- Kaypakçığiller
- Köregiller
- Zemboğulları
- Muhtarogulları
- Cacığiller
- Kabakçığiller
- Kömürcügiller
- Çerkezoğulları
- Kandazoğulları
- Gürgezoğulları
- Kvasoğulları
- Cehennemogulları
- Topçugiller
- Sobacıgiller
- Haytagiller
- Çakurugiller
- Bacaksızgiller
- Hurşutlar
- Kapıcıgiller
- Balçioğlugiller
- Pisikler
- Halilefendioğulları
- Hocazedeler
- Geciroğulları
- Dervişoğulları

- akıroğları
- Aliosmangiller
- Karayollular
- Kmrcler
- Őabangiller
- DurmuŐgiller
- Coveligiller
- Gademogiller
- Hacıbeyler
- Kavgacıgiller
- Hasankadıoğulları
- Cinaloğulları
- Karamanoğulları
- Hodulluoğulları
- Nutkuluoğulları
- Mıstıkgiller
- Kadıgiller
- Helvacıoğulları
- Mustafaoğulları
- İmamoğulları
- Hoydangiller
- Bebekgiller
- Salıkgiller
- Cıngılgiller
- PaŐagiller (KK 49, KK 50, KK 58, KK, 60, KK 61, KK 64)

1.4.3. Dua- Beddua (Alkış-Kargış), Yemin

Karşıdaki kişinin iyiliğinin istendiği ifadelere alkış; kötülüğünün istendiği ifadelere de kara alkış (kargış) denilmektedir. AlkıŐta süslü konuŐmalara yer verilir. Anlam zengin, duygular ön plandadır. Sıkça kullanılmalarının sebebi anlamın yoğun ve kısa olmasıdır. Sanat değeri olan bazı alkış ve kargıŐlar, itina ile seçilen anlam ynnden zengin ürünlerdir. Atasözleri ve deyimler gibi genel bir nitelik taşıyan alkış ve kargıŐlar daha çok özel istekleri yansıtılmaktadırlar. (Artun, 2012, s. 130).

Yapılan araştırma sonucunda Kumru yöresine ait Bekir Akkaya'nın derlemiş olduğu beddualara ulaşılmıştır. Bunlar aşağıdadır:

- Davul olasıca
- Mundarını sürüdüğüm
- Şişesice
- Adı batasıca –Soyu kesilesice
- Allah güldürmesin
- Kör olasıca
- Geberesice
- Allah'tan bulasıca
- Azrail paklayasıca
- Allah kahretsin
- Allah ıslah etsin
- Allah zürriyetine huzur göstermesin
- Allah çemberimi başağan, çarığımı ayağına giydirsin
- Allah belanı versin
- Ocağında incir bitsin
- Sürüm sürüm sürünesice
- Cehennem dibine gitsin
- Çenesi tutulsun
- Eli kırılasıca
- Dili dolaşasıca
- Allah uyandırmasın
- Aç davunun kesdüce
- Boğazın cıkasıca
- Gıran guyulasıca
- Allah dert versin derman buldurmasın
- Kökü kuruyasıca
- Dermansız dertlere tutulasıca
- Gavur'un gızı / oğlu
- Boyu devrilesice
- Allah seni yedi kat cehenneme götürsün
- Allah sana cennet yüzü göstermesin

- Ödü kopasica
- Dermansız dertlere tutul
- Soyka kalasica
- Ocağı batasica
- Huyun gurusun
- Ağzında davun çıksın
- Adı batasica
- Ermeni'nin gevuru
- Gavurun dölü
- Andır kalsın⁸

1.4.4. Seslenme-Hitap

- Yuhi
- Co
- Neni
- Emmi
- Ciğerim
- Karpuzum
- Gülüm
- Balım
- Pösmek
- Analık
- Babalık
- Aslanım
- Bacaksız
- Aykız
- Çiçeğim
- Bal kabağım
- Şekerim
- Cincimem
- Tosunum

⁸ Bu beddualar yöreden Bekir Akkaya'nın yaptığı ve <http://kumrubelgesel.blogspot.com.tr/2013/06/kumruyu-taniyalimbekir-akkaya.html> adresinde yer alan bilgilerdir.

- Paşam
- Balköpüğüm
- Kuzum
- Tontonum (KK 20, KK 21)

1.4.5. Tekerlemeler

Tekerlemeler birbiriyle uyumlu basmakalıp sözlerdir. Genellikle masalların başlangıcında söylenir. Bazı çocuk oyunlarının içinde de yer alır. Bazı halk ürünlerinin hikâye, masal, destan bilmece gibi ya da bu ürünlerden bağımsız kendine has ortaya çıkan ürünlerdir. Meddah, karagözcü, masalcı, hikâyeci konuşmaya başlamadan önce dinleyicilerin dikkatini çekmek için tekerlemelerden yararlanırlar. Bu tiyatrodaki adeta bir başlangıç uyarı sesi gibidir. Tekerleme söyleyen kişi ses benzerliklerinden, tezatlardan, güldürmelerden belli kalıplar içinde ustalıkla yararlanır. (Elçin, 1986, s. 589).

Tekerlemeler konularına göre dört bölümde incelenebilir:

- Masal Tekerlemeleri: Masalın başında, ortasında, sonunda söylenen tekerlemelerdir.
- Oyun Tekerlemeleri: Oyunlarda ebeyi belirlemek için kullanılan tekerlemelerdir.
- Tören Tekerlemeleri: Yöreye özgü gerçekleştirilen geleneksel törenlerde söylenen ritüellerdir.
- Bağımsız Tekerlemeler: Genellikle güldürü özelliği ağır basan âşık şiirlerinde ve Karagöz oyunlarında kullanılır. (Artun, 2012: 125).

Çalışmamızda bağımsız tekerlemeler ve oyun tekerlemeleri derlenmiştir.

Bunlar:

- Şu yoğurdu sarımsaklasak da mı saklasak sarımsaklamasak da mı saklasak
- Bir berber bir berbere bre berber gel beraber bir berber dükkânı açalım demiş.
- Şu köşe kış köşesi şu köşe yaz köşesi ortası su şişesi.
- Dal salkar, kartal kalkar, kartal kalkar, dal salkar.

- Al bu takatukaları takatukacıya götür. Takatukaları takatukacıda takatukalattır. Takatukacı takatukaları takatukalamazsa takatukaları takatukalatmadan geri getir.
- Hakkı'nın Hakkı'da hakkı varmış. Hakkı Hakkı'dan hakkını istemiş. Hakkı Hakkı'nın hakkını vermeyince Hakkı Hakkı'nın hakkından gelmiş.
- Şu duvarları badanalasak da mı otursak yoksa badanalamasak da mı otursak
- Aliş ile Memiş mahkemeye gitmiş. Mahkemede mahkemeleşmişler mi yoksa mahkemeleşmemişler mi ?
- Adem madene gitmiş. Adem madende badem yemiş. Madem Adem madende badem yemiş. Bize niye getirmemiş.

- Mini mini birler
Çalışkan ikiler
Tembel üçler
Dayak yiyen dörtler
Misafir beşler
Altılar altınımı çaldılar
Yediler yemeğimi yediler
Sekizler sek sek olup gittiler
Dokuzlar doktor olup gittiler
Onlar bizi okutanlar

- Değirmene girdi köpek
Değirmenci vurdu kötek
Hem köpek yedi kötek
Hem kötek yedi köpek

- Ebe ebe gel bize
Uzaktan vur elimize
Eğer vuramazsan
Ebesin ebe

- Laleli Belkıs
İçeriye gel kız
İpten dut kız
Dışarıya çık kız
Yağar yağar yağmur
Teknede hamur
Tarlada çamur
Ver Allah'ım yağmur
- Tek tek tekerleme
İçi dolu şekerleme
Bunu bilmeyen kertenkele
- Uç uç böceğim
Yarın düğün olacak
Annem sana terlik pabuç alacak
- Ah ne süslü kelebek
Üstü mavi altı benek
Aman tutsam şunu ben
Hemen uçup gitmeden (KK 19, KK 22, KK 24, KK 24, KK 27)

1.4.6. Atasözleri

Atasözleri özlü ve kısa sözlerdir. Uzun deneyimler sonucunda oluşur ve temelinde sosyal olaylar vardır. Yaşanan bir olaydan çıkan sonuç toplumun geneline hitap edecek şekilde bir yargıya bağlanır. Oluşturdukları olaydan veya dönemden çok sonraları da değerini kaybetmez ve herkes tarafından yaygın şekilde kullanılır. Oluşturduğu dönemin sosyal ve ahlâki kurallarını ve değerlerini yansıtır. Geçmişten gelen kuralların her çağa göre yorumlanıp söylenmesi şeklinde nesilden nesile aktarılır. (Artun, 2012, s. 127).

11. yüzyılda Yusuf Hâs Hâcib, ünlü eseri Kutadgu Bilig'de “sav” kelimesinin yanında “mesel” tabirini de kullanır. Habeşçe “mesl”, “meşale”, Âremice “meslâ” ve “mâsâl”, Arapçada “masal”, “mesel” olarak kullanılmış, zamanla atalar sözü mefhumuna doğru genişlemiştir. 20 yüzyıl başlarında ise

“mesel”, “durûb-i emsâl”, “darb-ı mesel” şekilleri çeşitli eserlerde görülmektedir. (Elçin, 1986, s. 623).

Atasözlerinin biçimsel ve kavramsal özellikleri hakkında şu bilgileri vermek mümkündür:

Atasözleri kalıplaşmış (klişe duruma gelmiş) sözlerdir. Her atasözü belli bir kalıp içinde belli sözcüklerle söylenmiş olan donmuş bir biçimdir.

Atasözleri kısa ve özlüdür. Az sözcükle çok şey anlatır.

Atasözlerinin çoğu bir ya da iki cümledir. Daha uzun olanları azdır.

Sosyal olayların nasıl olageldiklerini uzun bir gözlem ve deneme sonucu olarak tarafsızca bildirir.

Doğa olaylarının nasıl olageldiklerini uzun bir gözlem sonucu bildirir. (Aksoy, 1988, s. 17).

Kumru ilçesinde kullanılan atasözleri şu şekildedir:

- Korkacan aprulun beşinden, öküzü ayırır eşinden.
- Ye kavurmayı, iç suyu, donarsa donsun; ye tatlıyı içme suyu, yanarsa yansın.
- Dumanlar denize, hadi gidin evinize; dumanlar yaylaya, hadi gidin tarlaya.
- Bir evde varsa du zen, o evde olmaz düzen.
- Kabağı ye, sabaha çık.
- Bakacağın yere tükürmeyeceksin.
- Her kütükten tahta çıkmaz.
- Koruk fındık, diş kırar.
- Ayranım ekşidir diyen olmaz.
- Yeni kapı eski kapıya muhtaçtır.
- Çok yersen balak olursun.
- İti an çomağı hazırla.
- At yedi günde it yediği günde.
- Eğri gezdim eş bulamadım, doğru gezdim dost bulamadım.
- Yiğit derler, candan ederler; cömert derler, maldan ederler.
- Şimşek çakmadan gök gürlemez.
- Perşembenin gelişi çarşambadan bellidir.
- Akan çay her zaman kütük getirmez.

- Kedi her zaman keşkek yemez.
- Kâr edemesen de çalış el alem işte görsün.
- Her taş baş yarmaz.
- Dostunu iyi tanı sonra pişman olma.
- Elden fayda gelmez.
- Ye tatlıyı, doğur Hakkı'yı; ye ekşiyi, doğur Ayşe'yi.
- Erzurum ıraksa meydan yakındır.
- Hasan gitti oyuna, çoban gitti koyuna. (KK 27, KK 30, KK 32, KK 33, KK 35)

1.4.7. Deyimler

Deyimler iki ya da daha çok kelimedenden oluşan söz öbekleridir. Kelimeler mecaz anlam kazanarak gerçek anlamdan uzaklaşır ve düşüncelerimizi daha iyi ifade etmek için yeni bir anlam kazanır. (Doğan, 1996. s. 95).

Kumru yöresinde kullanılan deyimler aşağıdadır:

A	Bir çırpıda
Abbas yolcu	Beş parasız kalmak
Açık kapı bırakmak	
Acı çekmek	C
Ağzında gevelemek	Cepkeni yok giyecek
Açlıktan nefesi kokmak	Cıraat çıkmak
Adamdan saymak	Ciğir etmek
Ayağını kaydirmek	Cin çarpmak
Adını koymak	Can kalmamak
Ağız birliği etmek	Cıbrı kalmak
Ağırdan almak	Cadaloz gibi olmak
	Canı fındık kabuğunda olmak
B	Cer cer edip durmak
Bahtına küsmek	
Burun kıvırmak	Ç
Beli bükülmek	Çakı gibi delikanlı
Bey gibi yaşamak	Çekişmek
Birbirine düşmek	Çam devirmek

Çıt çıkaramamak

D

Davul olasıca

Dingillik etmek

Daldan dala konmak

Damdan düşmek

Dünyası yıkılmak

E

El kapısı

Eli açık

Elinin körü

Elinden tutmak

F

Fındık kurdu gibi gezmek

Fındık kabuğuna girmek

Fındık kırmak

Fırsat bu fırsat

Fol yok yumurta yok

Fareler cirit atmak

G

Gavur inadı

Gel zaman git zaman

Gasbana yapmak

Gönül almak

Gönül vermek

Gıkı çıkmamak

Gıf gıf etmek

Gıçını kıpırdıtmamak

Günahını vermemek

Günleri sayılı olmak

H

Hangi rüzgâr attı

Hapı yutmak

Halt etmek

Hapır hupur yemek

Harıl harıl çalışmak

Hatırı kalmak

Hasmını hısmını tanımak

Hem suçlu hem güçlü

Hükümet gibi kadın

Hşırlamak

Hışırtı duymak

Hop hop etmek

Hele şuna bak

Hortumu dakmak

I

Isırgan gibi yakmak

Işık tutmak

Irza geçmek

Irağı yakın etmek

İp ırahat durmak

İ

İşini müdara yapmak

İrin çıkarmak

İç çekmek

İnadına terslik yapmak

İnek gibi mölemek

İmece orağını (tarım aleti) çalmak

İki eli yakasında olmak

Nacak gibi kesmek

K

Köpek gibi ürümek

Karnı gorul gorul etmek

Kafadan kontak

Kabak gibi parlamak

Kelfus gibi sararmak (Zayıf Düşmek)

Kitabına uydurmak

Küçük dilini yutmak

Kanı deli akmak

Kendine yontmak

L

Laf taşımak

Lafi geveleyip durmak

Leşini sermek

Lüppedek atlamak (Bir anda)

M

Madam yok

Maraza çıkarmak

Mıymıntı olmak

Mal olmak

Maval okumak (Boş konuşmak)

Modası geçmek

N

Nam salmak

Nefesi kesilmek

Ne olduğu belirsiz

Nevri dönmek

Nur topu

O

Olmayınca olmaz

Ondan gelen Allah'tan gelsin

Okkası şaşar

On parmağında on marifet

Orak ayında abayla gezmek

Ö

Öp de başına koy

Ölmüşlerinin canına değsin

Öfkesi dinmek

Öllünün körüne söyle

Ölüsüne dirisine sövmek

Ödü patlamak

Öbür tarafı boylamak

Ömeci kaşıklamak

Öğün geçirmek

P

Pasaklı pasaklı gezmek

Pılısını pırsını toplamak

Paçayı kurtarmak

Paçayı kaptırmak

Para yedirmek

Pişmiş kelle gibi sırtmak

R

Rengi atmak

Ruhu bile duymamak

Rahatına düşkün olmak

Rahatsız etmek

Rahat bırakmamak

Rıza göstermek

S

Sapı samanı karıştırmak

Sapından tutmak

Sırtını sağlam yere dayamak

Sabahın köründe

Sopayı yemek

Sakız gibi yapışmak

Selamı sabahı kesmek

Sırık gibi delikanlı

Ş

Şaha kalkmak

Şıvga (findık çubuğu) gibi sallanmak

Şamar oğlanı

Şeytan görsün yüzünü

Şafak atmak

Şeytanı şaşırtmak

T

Tevekkeli olmak (Deli olmak)

Tabana kuvvet

Tavuk gibi erkenden yatmak

Tahtalı köyü boylamak

Takım taklavat

Taşı gediğine oturtmak

Tavına getirmek

Tongaya gelmek

Turşusunu kurmak

Turşu ağzılı

U

Urasını burasını karıştırmak

Uyuz uyuz konuşmak

Ulu orta konuşmak

Utancından yerin dibine batmak

Uslu uslu oturmak

Ufak ufak atmak

Uzun uzadıya

Ü

Üç buçuk atmak

Üstüne toz kondurmamak

Üste çıkmak

V

Varını yoğunu harcamak

Vadesi dolmak

Vıdı vıdı etmek

Vakit geçirmek

Y

Yağına ekmek banmak

Yaldır yaldır parlamak

Yakasından yapışmak

Yan bakmak

Yan basmak

Yemeden içmeden kesilmek

Yeni gelin gibi olmak

Yokuşta kalmak

Z

Zırlayıp durmak

Zibidi zibidi dolaşmak

Zeytin yağ gibi üste çıkmak

Zurnanın zırt dediği yer (KK 35, KK

Zırnık koklatmamak

38, KK 39, KK 41, KK 42, KK 46)

1.4.8. Ölçülü Sözler

Yörede oyun amacıyla bu sözler kullanılmaktadır. Bu sözler tersten ve düzden okunulduğu zaman aynı şeyleri ifade etmektedir.

- Yesene Enes ey
- Karı neden ırak
- Kıraç ala çarık
- Kime kasa kemik
- Kelem ala Melek
- Mum ala mum
- Para ata Arap
- Kitap ala patik
- Anastas mum satsana
- Zeki kirazı seven ışık kışın eve sızar iki kez
- Er işi pilavı vali pişire
- Tıraş niçin şart
- Keçin ileridedir elini çek (KK 55, KK 58)

2. BÖLÜM: HALK BİLGİSİ

Halk, ortak değerler paylaşan insan topluluğu olarak ele alınır. Bu insan topluluğunu birbirine bağlayan ortak birtakım öğelerin bulunması gerekir. Teorik olarak bir topluluk en az iki kişiden oluşur. Bu topluluğun bir üyesi diğer tüm üyeleri bilmeyebilir ancak o kişi ait olduğu topluluğun geleneklerin içeriğini bilir. Bu açıdan bakınca halk bir millet kadar geniş ya da bir aile kadar küçük olabilir. (Artun, 2013, s. 3).

Halk bilgisi başlığı altında “ailede ilişkiler”, “bayram tören ve kutlamalar”, “geçiş dönemleri”, “giyim-süslenme”, “halk tecrübeleri” “halk tedavileri”, “inanışlar”, “halk mutfağı”, “oyunlar” başlıkları ve bu konularla ilgili alt başlıklar ele alınmıştır.

2.1. Ailede İlişkiler

2.1.1. Ailede Günlük Hayat

Kumru'nun özellikle geçmişteki aile yapısına bakıldığında babanın hâkim olduğu görülmektedir. Yörede tarım ve hayvancılığa bağlı yaşam biçimi aile yaşamını da etkilemiştir. Çocuk sayısının fazla olması özellikle de erkek çocukların olması aileler için gurur kaynağı olmaktaydı. Geniş aile yapısının öne çıktığı eski aile yaşamında geleneksel örf ve âdetler ile hayat sürdürülmekteydi. Sabahları kadın kocasından önce kalkardı. Mutfağın bir bölümü ocak olarak inşa edilirdi. Ocakta kazan asmaya yarayan bir demir bulunur ve burada yemekler pişirilirdi. Sonradan ocağın yerini soba almıştır. Sabahları önce soba veya ocak yakılır, hayvanların yiyecekleri ısıtılıp yedirildikten sonra ahır temizlenir ve süt sağılırdı. Bu süt pişirilir ve kahvaltı için ekmeğe doğranarak süt sokluğu yapılırdı. O gün hangi iş yapılacağına, hangi tarlaya gidileceğine evin reisi olarak dede karar verirdi. Buğday unundan yapılan ekmeğe lüks olarak görülür ve “has ekmeğe” olarak adlandırılırdı. Mısır ekmeği daha yaygın olarak tüketilmekteydi. İş bölümünde kişilerin işe yatkınlığına dikkat edilirdi. Hep birlikte yapılması gereken işlerde imece olarak birliktelik oluşturmaya dikkat edilirdi. Hayvanların bakımından sayıya göre bir veya iki kişi sorumlu olur. Onlar gün boyu hayvanları bakardı. Anne genelde evde olur çamaşır, bulaşık gibi işleri yapar, arta kalan zamanlarda da tarlaya giderdi. Taşın üstünde bazlama olarak yapılan ekmeğe yer sofrasına getirilir, sofranın ortasında konulan yemek genişçe bir kaptan (tepsi) ortak olarak yenirdi. Yemekler tahta kaşıkla yenirdi. Gidilecek tarla evden uzaksa öğle yemeği olarak

götürülecek ekmek pişirilir, yemek de hazırlanırdı. Yemek ve ekmek pişirme işi genelde büyük anne tarafından yapılırdı. Evdeki gelinler ahır işlerini yaparlardı. Büyük baba liderliğinde ormanlık arazilerin tarlaya çevrilmesi için kök kazma denilen iş yapılırdı. Bu iş güç gerektiren ağır bir işti. Ağaç kökleri sökülür, arazi tarlaya çevrilirdi. Tarlaya mısır, pancar, fasulye, salatalık, domates, patates gibi ürünler ekilirdi. Sonradan tarlaların birçoğuna fındık dikilmiş ve bu ürünlerin ekim alanı azalmıştır. Öğle yemekleri genellikle tarlada yenilirdi. Öğle yemeğinden önce kuşluk denilen bir yemek de ara öğün olarak tüketilmekteydi. Akşam tarladan ve hayvanları otlatmaktan gelen aile bireyleri evde toplanırdı. Hava kararmadan herkesin evde olmasına ve erken yatılmasına dikkat edilirdi. (KK 11, KK 13)

Evde olunduğu zamanlarda büyük babanın yanında özellikle uyulması gereken davranışlar vardı. Büyük babanın yanında tütün sarılmaz, bacak bacak üstüne atılmaz, evde uzanılmaz, yüksek sesle gülünmezdi. Genellikle evde ciddi bir hava olur büyük babanın otoritesinden korkulurdu. Büyük baba evde eşine, çocuklara ve gelinlere bağırabilirdi. Büyük babaya geri cevap vermek kesinlikle yasaktı. (KK 16)

Evde büyük babanın yanında bebek sevmek ve emzirmek hiç hoş karşılanmazdı. Gelinler tarlaya giderken genellikle beşiklerini de götürür hem çalışır hem çocuklarına bakarlardı. Çocuk emzirmek için diğer odalar tercih edilirdi. Büyük baba ocak başında otururken yanında gidip rahat bir şekilde oturulamazdı. Odun taşıma, ot biçme ve taşıma gibi işler yapılırken bebek yanında olurdu. (KK 50)

Belli bir süre geçtikten sonra ayrı eve çıkmak isteyen çocuk için bir ev inşa edilirdi. Bu ev yörenin bitki örtüsüne uygun şekilde ahşap ve taş kullanılarak yapılırdı. Araziden bir bölüm bu çocuğa verilir ve onun kendi geçimini yapması sağlanırdı. Evde genellikle ocak, mutfak ve oturma yeri genişçe bir oda olurdu. Aile bireyleri bu odada toplanır hep birlikte otururlardı. Ayrı ev yapmış çocuk da bu akşam oturmalarına katılır, manevi olarak birlikteliklerini sürdürmüş olurlardı. (KK 22)

Çocukların okumasına pek sıcak bakılmazdı. Genelde erkek çocukları ilkokul çağına kadar okutulurdu. İlkokula kadar okuyan erkek çocuk hemen iş hayatına başlamış olurdu. Kız çocukları okula gönderilmezdi. Nadir olarak erkek çocuklarını okutan ailelerin maddi durumlarının iyi olması gerekirdi. Köyde okul

inşaatı imece usulü devletin verdiği malzemeler ile köylü tarafından yapılırdı. Yakacak olarak öğrenciler tarafından ikişer katır yükü odun okula getirilirdi. Zamanla okula ve okumaya olan önem artmıştır. (KK 18, KK 34)

Babanın gurbete gitmesi veya ölmesi gibi durumlarda evin liderliğini en büyük erkek evlat üstlenirdi. Diğer kardeşler de büyük evlada saygı gösterirlerdi. Anne de evin yönetiminde ve önemli kararlarda her zaman söz sahibi olmuştur. Evde alınacak kararlarda mutlaka anneye danışılır ve onun rızası alınırdı. Bu gelenek Türk aile yapısının geçmişten gelen bir özelliği olarak görülmektedir. (KK 38)

2.1.2. Komşuluk

Atalarımız “Ev alma komşu al” diyerek bir evde huzurlu ve güven içinde yaşayabilmek için çevredeki komşuların evden bile önemli olduğunu vurgulamışlardır. Bu nedenle kültürümüzde “komşu hakkı, komşu kapısı, kapı komşu” gibi deyimler ve komşu “Komşunun külüne muhtaçtır.” gibi birçok atasözü ortaya çıkmıştır. Kültürümüzde komşular birbirine yardımlaşma ve dayanışma duyguları ile yakın ilişkiler içindedir. (Artun, 2013, s. 278).

Komşuluk Kumru’da çok önemli bir yere sahipti. Komşularla sık sık görüşülür ve komşuluk ilişkilerine çok dikkat edilirdi. Komşuluğa verilen önem eve yakınlıktan uzağa doğru önem taşırdı. Eve yakın komşu en çok görüşülen komşu olurdu. Dağınık yerleşime sahip olan Kumru’da eve yakın birkaç ev olurdu ve en çok bu komşularla iletişim hâlinde olunurdu. (KK 46)

Komşudan her an her şey istenebilirdi. Ulaşım güçlükleri, köy bakkallarında her şeyin bulunamaması, ilçe merkezine her an gidilememesi gibi sebeplerden dolayı komşulardan sık sık bir şeyler istenirdi. Bunlar: gaz yağı, tuz, un, sıvı yağ, köz, ayran gibi şeyler olurdu. Eğer komşuluk ilişkisi iyiye her şey istenebilir ve mutlaka alınan şey aynı ölçüde geri verilirdi. (KK 16)

Başına kötü bir şey gelen aile hemen komşusuna koşar, yardım isterdi. Komşusunda bir sıkıntı olduğunu gören aile de hemen yardıma koşardı. Acaba komşu rahatsız olur mu, diye düşünülmezdi. Aile kavgalarında kavgayı ayırmak için, acıları azaltmak, mutlulukları çoğaltmak için komşular önemli bir rol üstlenirdi. (KK 1)

Komşuluk ilişkilerinde komşular habersiz ziyaret edilebilirdi. Önceden haber verip “Müsait misiniz?” diye sorulmazdı. Çat kapı komşular ziyaret edilir, ev

sahibi de bu durumdan rahatsızlık hissetmezdi. Komşular arasında her türlü yardımlaşma yapılırdı. Kışlık hazırlıklar, ramazan ayı hazırlıkları, düğün, bayram, cenaze gibi önemli günlerde yapılacak olan tüm işlerde komşular birbirine yardımcı olurdu. (KK 51)

Komşuluklarda evler birbirine çok yakın da olsa yatıya kalınırdı. Komşular çocuklarıyla hatta ahşap beşikleriyle gelirlerdi. Gecenin geç vakitlerine kadar gaz lambası eşliğinde sohbetler yapılırdı. Evde ne varsa misafire ikram edilir, misafire ikram edilen her şeyden dolayı evde bereketin artacağına inanılırdı. Komşuya yeme içme konusunda ısrar edilir, tok da olsa mutlaka bir şeyler yedirilir, içirilirdi. Gelip de erkenden kalkmak isteyen komşuya sitem edilir “Ateş mi almaya geldin?” denirdi. Kumru’da hâlâ komşuluk ilişkileri samimi bir şekilde devam etmektedir. (KK 55)

2.1.3. Misafir Ağırılama, Uğurlama

Misafirlik kavramı Kumru’da önemli bir yere sahiptir. Yakın komşuların geldiği misafirliklerde komşular için çok fazla hazırlık yapılmazdı. Gündelik yaşam içinde ziyaretler olur, kısa veya uzun süreli oturmalarda birbirlerine sürekli yardımcı olurlardı. Akrabalar da yakın komşular kadar olmasa da sık sık ziyaret edilirdi. Uzaktan gelen akrabalar için daha özel hazırlıklar yapılırdı. Gurbete çıkmadan önce veya gurbetten dönünce, asker uğurlama, hac dönüşü, bebek görme gibi önemli günlerde akrabalar ziyaret edilirdi. Eğer ziyaret edilmezse birbirine küsmeler olabilirdi. Akrabalık ilişkilerinin iyi olması aileler için bir destek olarak görülürdü.

Nadiren de olsa uzaktan gelen yabancı misafirler de olurdu. Bu misafirler köye veya ilçe merkezine herhangi bir sebeple gelmiş kişiler olurdu. Köylerde muhtarlar ve köyün ileri gelen ailesi bu misafirleri karşılamak için gönüllü olurdu. Ulaşımın motorlu taşıtlarla yapılmadığı eski dönemlerde, uzun süren atlı veya yaya yolculuklarda yabancı insanların kapısı çalınır, “tanrı misafiri” diye seslenilirdi. Böylece o kişiden zarar gelmeyeceği anlaşılır, kapı hemen açılırdı. İhtiyaca göre misafire ekmek, ayran, su vs. şeyler ikram edilir, evde konaklaması sağlanırdı. Böylece uzun süren yolculuklar tamamlanır, misafirler de gittikleri yerlerde yörenin misafirperverliğini anlatırdı. (KK 53)

2.1.4. Çocuk Eğitimi

Çocuk eğitiminde annenin rolü ön plana çıkmaktadır. Çocuk doğumundan itibaren anne ile yakın bir iletişim içinde büyümektedir. Anne çocuğun her türlü ihtiyacını giderirken Türk aile yapısının örf ve âdetlerini de yaşayarak öğretmektedir. Anne tarlaya, oduna veya bahçeye giderken çocuğunu yanından ayırmaz. Babalar ise anne kadar olmasa da çocuk yönetiminde önemli görevler üstlenmektedir. Baba özellikle erkek çocuklar için rol olmaktadır. Annenin çocuğa sözünü dinletemediği durumlarda baba devreye girmektedir. Baba her zaman daha fazla korkulan bir kişi durumundadır. Ailede bazı şeyler babadan gizlenir, babanın kulağına gitmeden çözülmesi sağlanırdı. (KK 55)

Çocuk eğitiminde evdeki büyük kardeşlerin de önemli bir rolü olduğu unutulmamalıdır. Anne ve babaların işe gittiği çoğu zamanlarda küçük çocukları ablaları bakardı. Günümüzde ise daha çok bu görev büyük anne ve büyük babalara verilmektedir. (KK 55)

2.1.5. Ailede İş Bölümü

Evdeki bütün bireylerin mutlaka bir işi olurdu. Bu işlerin görevlendirmesinin ailenin reisi olan büyük baba veya baba yapardı. Baba ertesi gün hangi işin yapılacağını kafasında tasarlar, aile bireyelerine söylerdi. Çoğu zaman aile bireyelerinin onayı alınarak yapılan işlerde bazen farklı görüşler de olabilmekteydi. Ocağın yakılması, ahırdaki süt sağma ve ahırını temizleme, hayvanların yiyeceğini verme işlemlerinden sonra kahvaltı yapılır, herkes işe koyulurdu. Sağlık problemi olmayan ve çalışabilecek durumda olan herkes işe giderdi. Evde gelinlerden biri bırakılır yemek, temizlik gibi işleri yapması istenirdi. Odun kesme, ot biçme, taşıma, hayvanları otlatma, tarlayı ekme, biçme gibi işler bir düzen içinde yapılır. Mevsimsel olarak her işin yapılma zamanı vardır ve o zamanlarda mutlaka yapılması gerekir. Komşularla birlikte işlerin aynı zamanda bitirilmesine dikkat edilir. Eğer işinde geri kalan bir aile olursa ona mutlaka yardım edilir. (KK 13)

Erkenden bahçeye giden erkek bireyler daha ağır olan işleri yaparlar. Kadınlar evde gündelik işlerini bitirdikten sonra öğle yemeklerini de alıp bahçeye gelirler. Öğle yemeği “yemek düzü” diye tabir edilen düzlüklerde yere bir bez serilerek yenilir. Dinlendikten sonra çalışmaya devam edilir. (KK 13)

İlçede erkekler çoğu zaman gurbete gitmekte ekmek parasını kazanmaya çalışmaktadır. Erkeklerin gurbete çıkması bütün işlerin kadınlara kalmasına neden olmaktadır. Kadınlar hem hayvanlarına bakıp hem de zamanında yapılması gereken bağ ve bahçe işlerini yapmaktadır. (KK 13)

2.1.6. Ailede Karar Alma

Evdeki önemli kararlar hep evin reisi tarafından alınırdı. Evin reisi diye tabir edilen kişi (büyük baba, baba veya en büyük erkek evlât) ev içinde birtakım kurallar oluşturur, o kurallara herkesin uyması sağlanırdı. Önemli kararlarda evde toplanılır, evin reisi diğer bireylerin fikirlerini alır ve son kararı verirdi. Kadınlar da karar almada etkin bir rol üstlenmekteydiler. Alınan önemli kararlarda mutlaka evin kadını fikrini söyler, onun rızası alınırdı. (KK 13)

Kadınların sözleri erkekler üzerinde etkili olmaktadır. Özellikle kız verme, kız isteme gibi durumlarda fikir birliği olmasına dikkat edilirdi. Kızı isteme veya verme görevi evin reisinde olurdu. Kadın kızını yetiştirdiği, yıllarca emek sarf ettiği için kadının onayının alınması gerekirdi. (KK 13)

Evde kız çocukları veya gelinler önemli kararlarda etkili olamazlardı. Onların görüşlerine çok önem verilmezdi. Gelinler kocaları aracılığıyla görüşlerini belirtir, bu şekilde kararlara etki etmeye çalışırlardı. (KK 13)

2.1.7. Aile Hukuku

Mal paylaşımı konusunda dinî kurallar etkili olmaktadır. Arazilerin evlatlar arasında eşit şekilde bölünmesine dikkat edilirdi. Baba ve annenin de arazileri ayrılırdı. Babaya ayrılan arazi anneye ayrılardan fazla olurdu. Evin en küçük erkeği genelde büyüklerin yanında kalır diğer erkekler ayrılmış olurlar. En küçük erkek evlâtle kalan büyükler, kendilerine ayrılmış olan araziye de ekip biçerek geçimlerini sağlamış olurlardı. Diğer evlâtlardan daha fazla araziye sahip olan küçük evlâtle büyük evlâtlar arasında zaman zaman anlaşmazlıklar olabilmektedir. Baba ve anne ölünce kalan araziler de diğer evlâtlar arasında paylaşılırdı. (KK 13)

Kız çocuklarına araziden pay ayıran aileler yaygın olmakla birlikte arazi vermek yerine onlara miras karşılığı belli miktarda para veya altın vermeyi tercih eden aileler de olmaktadır. Eğer kız evlât arazi almak isterse üçte bir oranında bir bahçe onlara verilirdi. Kız evlât bahçe almak istemezse bu sefer ortaklaşa bir miktar

belirlenir taraflar anlaşırđı. Kızın rızasının alınması ve hakkını helal etmesi önemlidir. (KK 13)

2.1.8. Aile Toplantıları

Kumru’da aile toplantılarına önem verilir. Önemli günlerde sülaleden gelen en yaşlı kişinin liderliğinde toplanır, sohbetler yapılırdı. Sohbetlerde erkekler ayrı bir odada kadınlar ayrı bir odada toplanır kendilerince konuşurlardı. Bu konuda kesin bir ayırım yoktur. Zaman zaman sohbetler kadın erkek birlikteliği içinde de yapılabilirdi. Sohbetlerin konusu genellikle tarım ve hayvancılığa dayalı olurdu. Hava olayları dikkatle takip edilir, sohbetlerin de konusu olurdu. Sohbetlerde büyükler eskilerden yaşamış oldukları anıları anlatırlar, küçükler de dikkatle dinlerle. Aile toplantılarında kalabalık olunur, genelde çocuklar yerde diz çökerek otururlardı. Toplantılarda çocuklara tekerlemeler söylenir, bilmece sorulur, maniler okunur, fıkralar anlatılırdı. (KK 5)

Özellikle kış aylarında hem yapılacak işlerin azalmış olması hem de havanın soğuk olması sebebiyle bu toplantılar daha sık yapılırdı. Aileler arası bağıllık duygusunun artmasını sağlayan bu sohbetler köydeki sosyal hayatı canlı tutan bir etkinlik olarak göze çarpmaktadır. (KK 5)

2.1.9. Mektup Geleneği

Kumru’da mektup geleneği çok sık olarak kullanılmaktaydı. Askere gidenlerle veya gurbete çıkanlarla mektupla iletişim kurulmaktaydı. Kadınlar genelde okuma yazma bilmedikleri için mektuplarını evde okuma yazma bilen bir kişiye veya yakınına yazdırırlardı. Mektup yazdırdıktan sonra veya gelen mektup birine okutulduktan sonra mektubu okuyan veya yazan kişiye bahşış verilirdi. Hatta mektup yazdırma geleneği yörede meşhur olan bir türküye de konu olmuştu:

“Şu karşıki tarlayı da kime kazdırdın

Gönderdiğin mektupları kime yazdırdın”

Mektuplara uzun uzadıya bir selamla ile başlanırdı. Bu selamlama herkes için gelenek olmuştu. “Mektubuma başlamadan önce selam eder, gözlerinden öperim. Nasılsın, iyi misin? Bizi soracak olursan biz de çok iyiyiz.” şeklinde başlanır, ardından aile içinde ve köyde olan önemli olaylar tek tek anlatılırdı. Mektubun sonunda yine bir vedalaşma ile mektup bitirilirdi. Karşındaki kişi Allah’a emanet edilir, kendilerini unutmaması için tembihte bulunulurdu. (KK 62)

Mektup bir askere veya öğrenciye gönderiliyorsa içine para konulurdu. Kaç lira para konulduğu da mektuba yazılırdı. Mektuplar bazen gecikir merak konusu olurdu. Özellikle birbirini seven âşıklar duygularını mektupla dile getirirlerdi. Bu mektuplar mutlaka saklanırdı. Âşıklar mektuplarına saç, gül yaprağı gibi şeyler koyarlar böylece sevgileri kalıcı hâle gelmiş olurdu. (KK 62)

Zamanla köy bakkallarına telefonlar gelmiş, böylece telefonla haberleşme tercih edilmeye başlanmıştır. Mektup geleneği günümüzde azalsa da hâlen varlığını sürdürmektedir. (KK 62)

2.2. Bayram Tören ve Kutlamalar

Bayram kelimesi tarihte ilk defa Kaşgarlı Mahmud'un 11. yüzyılda yazdığı "Divân"da görülmektedir. Kaşgarlı Mahmud kelimenin aslının "bedhrem" olduğunu Oğuz Türk'lerinin "beyrem" şekline çevirdiğini bildirmektedir. Kaşgarlı Mahmud'a göre bayram mutlu olma, hoş vakit geçirme, gülme günüdür. 11. yüzyılda bayramlar Türk toplumunda "bayram yeri" denen bir yerde kutlanmaktaydı. Bayram yerinde birtakım süslemeler yapılmakta ve ateş yakılarak aydınlatılmaktaydı. Kaşgarlı'nın anlattıklarından yola çıkarsak bayramın ilkbaharda kutlandığı anlaşılmaktadır. Kaşgarlı bu açıklamalarında dinî bayramlardan değil millî bayramlardan söz etmiştir. (Koca, 2002, s. 51).

2.2.1. Dinî Bayramlar

Dini bayramlar kamerî takvime göre hesaplanan dinden gelen pratiklerden oluşmuş ritüellerdir. Kamerî aylara göre hesaplandığından güneş takviminde aynı güne rastlamaz. Her yıl on gün gerilemektedir. Bu şekilde yapılan bayramlar her yıl farklı bir zamanda yapılmakta ve bayramlara farklı bir zenginlik kazandırmaktadır. (Artun, 2013: 288). İslam dinine bağlı olarak kutlanan iki bayram bulunmaktadır: Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı. Yörede bu bayramlar küçük farklılıklarla beraber aynı biçimiyle kutlanmaktadır. Yapılan çalışmada ulaşılan verilere göre bayram gelenekleri aşağıda sıralanmıştır.

2.2.1.1. Kurban Bayramı

Kurban kelime anlamı olarak Allah'a yaklaşmak anlamına gelir. Allah'ın rızasını kazanabilmek amacıyla belirli özellikleri taşıyan bazı hayvanların kesilmesi yoluyla yapılan ibadettir. Kurban ibadeti maddi durumu yerinde olan Müslümanlara vacip olan bir ibadettir. Kumru'da Kurban Bayramı her yıl coşku ile

kutlanmaktadır. Kurban kesimi genelde bayramın birinci günü, bayram namazından sonra yapılır. Önemli işlerinden dolayı bayramın birinci günü kurbanını kesemeyenler ikinci ve üçüncü günlerde de bu ibadeti yerine getirebilirler. (KK 11, KK 40)

2.2.1.2. Ramazan Bayramı

Ramazan ayı boyunca tutulan bir aylık orucun ardından kutlanan bayramdır. Bayramlaşma sırasında büyüklerin küçüklere şeker vermesinden dolayı Şeker Bayramı da denilmektedir. Bayramda dostlar, akrabalar, komşular ziyaret edilir. (KK 11)

2.2.1.3. Dömbelek Geleneği

Dömbelek, genelde un eleğinin üzerine deri veya naylon geçirilerek yapılır. Kenarları fındık şıvgası (çubuğu) ile sarılarak sağlamlaştırılır. Ses çıkarması için töngele veya ıhlamur dalından tokmak yapılır. Çocuklar için çok güzel bir eğlence aracıdır. Normalde insanları sahura kaldırmak için kullanılır. Ancak zamanla bu durum değişikliğe uğramıştır. Çocuklar iftardan sonra dömbelekle kapı kapı dolaşır bahşiş toplarlar. Bahşiş olarak daha çok para verilir. Para yoksa yumurta gibi veya evde bulunan yiyeceklerden verilir. Çocuklar akşamın sonunda topladıkları bahşişleri kendi aralarında paylaşarak evlerine dönerler. Çocuklar komşu evin kapısına varırlar ve şu maniyi hep birlikte söylerler:

Çiftede geldim kapınıza

Selam verdim yapınıza

Selamımı almazsanız

Bir daha da gelmem kapınıza

Bu maniyi duyan ev sahibi kapıyı açar ve dömbelek çalan çocukları dinlemeye başlar. Ev sahibi hemen çocukların bahşişlerini verip göndermez. Bir süre onlardan maniler dinler, hatta kendisi de bir süre eğlenceye iştirak ettikten sonra çocukların bahşişini verip gönderir. (KK 6)

2.2.1.4. Helva Günü



Fotoğraf 17: Bayram İçin Yapılan Yöreye Özgü Helva (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Ramazan ayının son günlerine doğru bayram hazırlıkları büyük bir heyecanla başlar. İlk olarak evde detaylı bir temizlik yapılır ki buna bayram temizliği denir. Eve gelecek olan misafirlere için evin her bir köşesi büyük bir titizlikle temizlenir. Ardından misafirlere ikram edilmek üzere yemekler hazırlanır. Bu yemeklerden en meşhuru yöreye ait olan pekmez ve cevizden yapılan “Kumru helvası”dır. Yörede çok sevilen bu helvanın ham maddesini pekmez ve ceviz oluşturur. Bayramlarda eve gelen misafirlere ayrılanla birlikte ikram edilir. Arife gününe kadar bu hazırlıklar genelde bitirilir. Bu nedenle arife gününden önceki güne helva günü denilmiştir. (KK 9)

2.2.1.5. Arife Suyu

Arife günü evdeki herkes banyo yapar. Arife günü yıkanmanın ve abdest almanın daha hayırlı olduğuna inanılır. Hatta çocuklar bu banyoyu yapınca buğday tanesi kadar büyüdüklerine inanılır. Günümüzde de yöre halkı arife gününün ilk saatlerinde yıkanır ve tertemiz elbiselerini giyerler. (KK 35)

2.2.1.6. Arife Günü

Arife günü arife suyu ile yıkandıktan sonra bayramlık kıyafetler giyilir. Genelde herkes bayram için yeni elbiseler alır. Yeni elbise alacak parası olmayan aileler de eski elbiselerini yıkayıp giyerler. Arife günü yapılması gereken en önemli şey mezarlık ziyaretidir. Mezarlığın temizlenmesi, yabancı otların kesilmesi gibi bakımlar genelde arife gününden önce yapılmış olur. Mezarlık ziyaretine abdestli ve temiz kıyafetlerle gidilir. Mezarlıkta tek tek bütün yakınlarla dualar okunur.

Kurân-ı Kerim okumayı bilenler okur. Mezarlıkta uzun süre kalınır. Ölünün yanında onunla ilgili güzel anılar anlatılır, sohbetler yapılır. Böylece arife gününde ölen yakınlarla bayramlaşma tamamlanmış olur. (KK 23)

2.2.1.7. Ciğer Yeme

Kurban kesilecek hayvan ve kurban kesecek kişiler önceden belirlenir. Bayram namazından sonra bayramlaşılır ve kurban kesme işine başlanır. Bayram sabahı kahvaltı yapılmaz. Kurban kesme işi yapılırken ilk olarak hayvanın karaciğeri çıkarılır ve temizlenir. Hemen pişirilerek kurban esnasında orada bulunan herkese ikram edilir. Böylece kurban kesen kişilerin kurbanının kabul olduğuna ve sevabının arttığına inanılır. Yörede bu gelenek devam etmektedir. (KK 11)

2.2.1.8. Bayram Sabahı



Fotoğraf 18: Bayramlaşmak İçin Sıraya Girmiş Yöre Halkı (Fotoğraf Sahibi: Fahri Gürgezoğlu)

Bayram namazı bittikten sonra bayramlaşmak için sıraya girilir. Caminin çıkış kapısından itibaren caminin avlusunda daire çizilerek sıra oluşturulur. Sıra oluşturulurken en yaşlıların en başa geçmesine ve büyükten küçüğe bir diziliş oluşturmaya dikkat edilir. Bir kişi bile atlanmadan sırayla herkes büyük bir coşku içinde bayramlaşmış olur. Dargın olanlar, birbiriyle konuşmayanlar varsa yaşlıların da desteği ile barıştırılır ve bayramlaşmaları sağlanır. Böylece yörede birbirine dargın kimse kalmamış olur. Bayramlaşmadan sonra yöre halkı evlerinden getirdikleri yiyecekleri getirir geniş bir sofraya oluşturulur. Yiyecekler büyük bir sevinçle yenir, sohbetler edilir. Yemeğin ardından erkekler arasında çeşitli oyunlar

oyunardı. Bu oyunlardan en meşhuru yöreye özgü kale oluşturma oyunudur. İlk olarak en güçlü olduklarına inanılan erkekler omuz omuza vererek bir halka oluşturur. Onların omuzlarına çıkan erkekler ikinci halkayı oluştur. Bu geleneğin çok eskilere dayandığı birlik beraberliği olmanın önemli olduğu vurgulanır. (KK 41, KK 43)

2.2.1.9. Bayram Güreşleri



Fotoğraf 19: Yörede Düzenlenen Geleneksel Bayram Güreşleri (Fotoğraf Sahibi Erdoğan Küçük)

Dereköy Mahallesi'nde Bayram Yeri denilen geniş bir düzlük vardır. Eskiden bu düzlükte bayram günü insanlar toplanır çeşitli etkinliklerde bulunurdu. Bu etkinliklerin en dikkat çekenini yağlı güreş müsabakalarıdır. Bu müsabakaların özel bir düzenleyicisi yoktur. Bölge halkı gelenek hâline gelen bu güreşlere son derece ilgi gösterirdi. Yalnızca yörenin değil bölgenin en önemli güreşçileri gelir, hünelerini sergilerlerdi. Güreşler sabahtan başlar, akşam saatlerine kadar sürerdi. Güreşte başpehlivan seçilen kişiye hediyeler verilirdi. Güreşlere yalnızca o yöreden değil çevre ilçelerden de seyirciler katılırdı. Şenlik havasında geçen bu bayramlarda panayırılar kurulurdu. Özellikle yöreye özgü helvadan tüketilirdi. (KK 33, KK 64)

2.2.2. Millî Bayramlar

2.2.2.1. Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı

23 Nisan 1920 tarihinde Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açılmasının anısına çocuklara armağan edilen ve her yıl bu tarihte Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı adıyla kutlanan millî nitelikli bir bayramdır. Bu bayram yörede çeşitli etkinliklerle kutlanmaktadır. Okul bahçesinde toplanılır, köy halkı da bu bayrama

katılırdı. Öğretmenlerin, öğrencilerin ve köy halkının katılımı ile büyük bir coşku ile kutlanan bu bayramlarda önce çocuklar Türk bayrağı ile köy yürüyüşü yaparlardı. Ardından ipe sallanan elmayı yeme, halat çekme, yoğurt içinde gözleri kapalı para bulma, kaşıқта yumurta taşıma, çuval yarışı gibi etkinlikler ilgiyle izlenirdi. (KK 11, KK 13)

2.2.2.2. Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı

19 Mayıs 1919'da Kurtuluş Savaşı'nı Mustafa Kemal Atatürk Samsun'a çıkmasıyla başlatmıştır. Her yıl bu tarih Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı olarak kutlanmaktadır. Bu bayram lise seviyesinde kutlandığı için etkinlikler ilçe merkezinde düzenlenirdi. Yine bu bayrama çevre köylerden çokça katılım olurdu. (KK 11, KK 13)

2.2.2.3 15. Temmuz Demokrasi ve Millî Birlik Günü

Her yıl 15 Temmuz'da kutlanan resmî tatildir. 2016 yılında gerçekleştirilen darbe girişiminden sonra halkın gösterdiği kahramanlıkların unutulmamasını sağlamak ve şehitlerimizi anmak için ilçemizde de bir dizi etkinlikler gerçekleştirilir. İlçemizde yapılan etkinliklerde Kur'an okunur ve hatim indirilir. İndirilen hatimler, şehitlerin ruhuna hediye edilir. 15 Temmuz gecesinin görgü tanıkları ilçeye davet edilerek söyleşiler yapılır. İlçede bulunan okullarda panolar oluşturularak 15 Temmuz gecesini anlatan görseller sunulur.⁹

2.2.2.4. Zafer Bayramı

30 Ağustos 1922'de zaferle sonuçlanan Büyük Taarruzu anmak için kutlanan bayramdır. İlçe hükümet konağı önünde her yıl düzenli olarak kutlanana bu bayramı ilçe halkı ilgiyle takip etmektedir. Türk bayraklarının evlere, işyerlerine ve araçlara asılması ile bayrama katkı sağlanır. (KK 11, KK 13)

2.2.2.5. Cumhuriyet Bayramı

29 Ekim'de Cumhuriyet'in ilanının yıldönümünde kutlanır. Tören alanında şenlikler düzenlenir. Her millî bayramlarda olduğu gibi resmî törenler yapılmakta, öğrenciler gösteriler sergilemektedir. (KK 11, KK 13)

⁹ <http://kumru.meb.gov.tr/www/15-temmuz-demokrasi-zaferi-ve-sehitleri-anma-etkinlikleri/icerik/543> Tarih: 14.03.2018

2.2.3. Törenler

Törenler, bir toplumda insanların bazı ritüelleri, olayları veya uygulamaları merasim hâline dönüştürmesiyle oluşmaktadır.

2.2.3.1. Dinî-Millî Törenler

2.2.3.1.1. Sünnet Törenleri

“Hz. Muhammed'in Müslümanlarca uyulması gerekli sayılan davranışları ve herhangi bir konuda söylemiş olduğu söz ”¹⁰ anlamına gelen sünnet, ayrıca “Erkek çocukta, erkeklik organının ucundaki derinin çepeçevre kesilmesi ”¹¹ anlamına da gelmektedir. Kelimenin ikinci anlamı birinci anlamından kopuk değildir. Görünüşte bir erkeğin cinsel organından bir miktar derinin cerrahi bir müdahale ile alınmasıdır. Ancak olayın hem dini hem de bilimsel yönü bulunmaktadır. Dini yönden sünnet bir görev olarak görülürken sünnetin çocuk yaşlarda yapılması tavsiye edilmiştir (Şişman,2002, s. 453).

Kumru’da çocuklar belli yaşlara geldiğinde mutlaka sünnet edilir. Sünnet için özel bir zaman yoktur, ancak genellikle yaz mevsimi tercih edilir. Kış mevsiminde sünnet yapıldığı çok nadirdir. Sünnetçi diye tabir edilen kişi köye geldiğinde köye hemen haber yayılır. Çocuğunu sünnet ettirmek isteyen aileler bir eve toplanır ve sırayla sünnet edilir. Sünnetçiye çoğunlukla “gönlünden ne koparsa” şeklinde para verilir. Eğer para yoksa yumurta, yiyecek gibi şeyler hediye edilir. (KK 9, KK 10)

Sünnet düğünü Kumru’da son yıllarda görülmeye başlanmıştır. Özellikle maddi durumu iyi olan aileler, mevlitle sünnet düğünü yapar. Komşu ve akrabaları bu düğüne katılır. Sünnet edilen çocuk, süslenmiş arabalarla konvoy hâlinde ilçe merkezinde gezdirilir. Düğüne gelenlere yemek verilir. Çocuğa bahşış verilir ve tören dualar ile bitirilir. Bazen zengin kişilerin hayır için çoklu sünnet yaptırdıkları da görülmektedir. (KK 18)

¹⁰ http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=S%C3%9CNET Erişim Tarihi: 14.03.2018

¹¹ http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&kelime=S%C3%9CNET Erişim Tarihi: 14.03.2018

2.2.3.1.2. Asker Uğurlama, Karşılama Törenleri

Ülkemiz için askerlik önemli bir görevi teşkil etmektedir. Askerlik yapmamış insan yarım insan olarak görülmektedir. Askerlik bir eğitim yuvası olarak nitelendirilmektedir. İnsan hayatının önemli noktalarından kabul edilen askerlik belirli törenlere bağlı olarak yapılmaktadır. Askere gönderme, asker dönüşü karşılama gelenekselleşmiştir. Her törende olduğu gibi askerlikte de belli âdetler, inanmalar oluşmuştur (Artun, 2013, s. 295).



Fotoğraf 20: Asker Uğurlama (Fotoğraf Sahibi: <http://kumru.bel.tr> Erişim Tarihi: 16.01.2019)

Askere gidecek kişi gitmeye bir hafta kala komşularını, dost ve akrabalarını ziyaret eder, onlardan helallik ister. Askere gidecek kişinin ziyaretleri bittikten sonra komşuları asker evine ziyarete gelirler. Gelen komşu ve akrabalar hayır ve uğur dileklerinde bulunurlar. Askere gidecek gençler köyde düzenlenen çeşitli etkinliklere katılırlar. Piknik yaparlar, davullar ve zurnalar eşliğinde eğlenceler düzenlenir. Arabalar süslenir, araç konvoyları yapılarak köyde gezilir. Askere gitme günü geldiğinde anne, baba, dost ve akrabalarla birlikte ilçenin otogarına gidilir. Otogarda davullar ve zurnalar eşliğinde asker adayları otobüslere bindirilip yolcu edilirler. (KK 34, KK 42)

2.2.3.1.3. Hacı Uğurlama, Karşılama Törenleri

Hac ibadeti gerçekleşmeden önce ve gerçekleşikten sonra uygulanan birtakım dinsel öğelerdir. Hacı adayının memleketinden ayrılıp yola çıkması ve hacdan döndükten sonra sosyal statüsünün değişmesi bazı geleneklere bağlanmıştır. Hacı olan kişinin uğurlanması, döndükten sonra ise hacı adayına yapılan ziyaretler ve hacı olan kişinin hayatındaki değişiklikler de gelenekselleşmiştir. (Artun, 2013, s. 299)

Hali vakti yerinde olan Kumrular, belli bir yaşa geldikten sonra hac vazifesini yapmak isterler. Diyanet İşleri Başkanlığı'nın verdiği listeye göre hacca gitmesi kesinleşen kişiler konu komşu ve akrabalarla tek tek helalleşir. Onların hayır duasını alır. Kutsal topraklarda dua edilmesini isteyen kişiler de hacı adayına isteklerini bildirirler. (KK 51)

Hacı adayı köy meydanından veya ilçe otogarından uğurlanır. Büyük bir coşku içinde gerçekleşen uğurlama oldukça kalabalık olur. Hac dönüşü yine hacı olan kişi evinde ziyaret edilir. Ziyaretlerde eve gelen kişilere seccade, tesbih, yazma gibi hediyeler verilir. Misafirlere zem zem suyu ikram edilir. Zenzem suyu içilirken bismillah çekip kibleye dönüp içmenin daha hayırlı olacağına inanılır. Hacı olan kişi kutsal toprakları ve oradaki manevi ortamı eve gelen misafirlere anlatır. (KK 54)

2.2.3.2. Mevsimlik Törenler

2.2.3.2.1. Nevruz Bayramı

Son yıllarda Nevruz Bayramı önemle kutlanmaya başlanmıştır. Baharın gelişinin kutlanması anlamına gelen bu bayramda ilçe merkezinde ve köy okullarında bir dizi etkinliklerle bu bayram kutlanır. İlçe merkezinde resmî törenle başlayan bayramda ardından demir dövülmesi, ateş üzerinden atlanması, mehter takımının marşlarını söylemesi, halka keşkek ve gözleme dağıtılması, güreş müsabakalarının düzenlenmesi gibi birçok etkinlik yapılır. Halk bu töreni her yıl ilgiyle takip eder. (KK 56, KK 58)

2.2.3.3. Yerel Tören ve Toplantılar



Fotoğraf 21: Sürek Avına Çıkmış Yöre Halkı (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Kumru ilçesi birçok av töreni yapılmaktadır. Çok sayıda avcı bir araya gelir ve sürekle avına çıkarlar. Bu avlarda hem uğursuz olduğuna inanılan hem de tarlaya zarar verdiği düşünülen domuzlar hedefdir. Yaban domuzlarına öldürmek bir gurur kaynağıdır. Halk mısır tarlalarına giren domuzlardan çok muzdariptir. Dolayısıyla domuz vuran kişiye köyde saygı duyulur, ona hediyeler verilir. Eski dönemlerde av daha yaygın olarak yapılmaktaydı. Keklik, çulluk, tavşan, keçi gibi yaban hayvanları özellikle kış mevsiminde avlanır, eti de komşu ile paylaşarak tüketilirdi. Günümüzde ise bu hayvanların neslinin tükenme tehlikesi olduğu için avlanması yasaklanmıştır. Yöre halkı yasaklara uymakta, bu hayvanlara zarar vermemektedir. (KK 13)

2.3. Geçiş Dönemleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)

İnsan hayatının başlıca üç önemli geçiş dönemi vardır. Bunlar; doğum, evlenme ve ölümdür. Her biri kendi içerisinde birtakım alt başlıklara ayrılır. Bu üç önemli dönemin çevresinde birçok gelenek ve görenekleri görmek mümkündür. Bunlar ise kişinin tehlikelerden ve zararlı etkilerden korunmasına yardımcı olmaktadır. (Örnek, 2000, s. 131).

2.3.1. Doğum



Fotoğraf 22: Yörede Kullanılan Beşik (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Doğumla birlikte komşuların, yakın akrabaların da oldukça sevinçli olduğu bilinir. Çünkü soyun devamı, akrabalık bağlarının gelişmesi açısından doğum oldukça önemsenir. Çocuk sayısı arttıkça ailenin, soyun daha da güçlendiği düşüncesi hâkim olur. (Örnek, 2000, s. 131).

Doğum konusu üç ana başlıkta sunulmuştur.

2.3.1.1. Doğum Öncesi

Doğum öncesi gelenekler ve uygulanan pratikler dört alt başlıkla verilmiştir;

2.3.1.1.1. Kısırlığı Giderme, Gebe Kalma

Evlilikten sonra belli bir süre geçince eğer hamilelik belirtileri yoksa problemleri gidermek adına bir takım metotlara başvurulur. Toplumda çocuk olmaması genelde kadının yetersizliğine bağlanmaktadır. Dolayısıyla tedaviye kadından başlanmaktadır. Eğer sorun erkekteyse toplum gözünde zürriyetsiz olarak nitelendirilir. (Artun, 2013, s. 150).

Kumru’da evlenen çiftlerin çocuğunun olması merakla beklenir. Evlilik bir yılı geçtiyse ve hâlâ çocuk olmuyorsa çeşitli yöntemler denenir. Bunlardan en bilineni yöreye özgü “Güç Taşı”dır. Düzoba Yaylası’nda bulunan güç taşına oturan erkeklerin güçlendiğine ve çocuğunun olacağına inanılır. Ayrıca bazı köylerde evliya ağacı denilen ağaçlardan vardır ki bunların kesilmesi yasaktır. Bu ağaçlara çaput bağlayarak çocuğunun olmasını dilemek diğer bir yöntemdir. Ayrıca yörede oldukça ünlü hocalar vardır. Bu hocaların muska yazması ile de çocuk sahibi olacağına inanılır. Bitkisel bazı yöntemlerle çocuk olması da sağlanmaktadır. Özellikle keçiboynuzu, fındık, ceviz, kuru incir, yumurta yedirilerek çocuk olacağına inanılır. (KK 14)

2.3.1.1.2. Aş Erme

Yüklü olan kadının canı vakitli vakitsiz yiyecek bir şeyler ister. Bu döneme aşerme dönemi denmektedir. Kadınların aşerme döneminde bazı davranışları yapmaktan, bazı yiyecekleri yemekten kaçındıkları görülür. Ya da bazı yiyecekleri yemek istedikleri bilinir. (Örnek, 2000, s. 134).

Gebelik dönemi içinde kadınlar beslenmeye dikkat ederler. Her çeşit meyve ve sebze tüketmeleri sağlanır. Kadının vakitsiz bir şekilde canının herhangi bir yiyeceği çekmesi aş ermedir. Bu genelde o an bulunması zor bir meyve veya yiyecek olur. Erkek hemen o yiyeceği bulur ve gebe kadına getirir. Böylece kadının mutlu olması sağlanmış olur. Eğer bu yiyecek çocuğun açgözlü olacağına dair bir inanç vardır. Bu dönem içinde kadınlarda mide bulantısı, kusma, yemek kokusundan rahatsız olma gibi davranışlar kendini gösterir. Kadın canının istediği yiyeceği yiyemezse çocuğun bir yerinde leke olacağına ve çocuğun cimri olacağına inanılır. (KK 1)

Kadın hamileliği döneminde komşuda gördüğü herhangi bir yiyeceği yemezse, komşu o yemekten ikram etmezse komşunun evini fare basacağına inanılır. (KK 1)

Kadında çok fazla aş erme varsa komşuları onun canının istediği bir yiyeceği köpeğin yemek yediği kaba sürerler. Böylece aş ermenin geçeceğine inanılır. Yörede çok fazla aş erip de bu yöntemle birçok kişinin aş ermesinin geçtiği anlatılmaktadır. (KK 1)

Eğer kadın gebelik döneminde şeftali veya tüylü meyvelerden yerse çocuğun da tüylü olacağına dair bir inanç vardır. (KK 17, KK 52)

2.3.1.1.3. Çocuğun Cinsiyeti

Yüklü kadının doğacak çocuğunun cinsiyetinin ne olacağı hep merak konusu olmuştur. Çünkü cinsiyet oldukça önemsenmektedir. Soyun devamı için özellikle erkek çocuk olması gerektiği düşüncesi vardır. Bu sebeple cinsiyeti öğrenmek için çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. Yüklü kadın çocuğunun erkek olması için çeşitli yöntemler uygulandığı da bilinmektedir. (Başetinçelik, 2009, s. 40).

Doğum öncesi çocuğun cinsiyetinin tespitinde rüyaların etkisi olduğuna inanılır. Anadolu'nun bazı yörelerinde rüyasında armut gören kadının erkek, elma gören kadının kız çocuğu olacağı inancı vardır. Buna benzer örnekleri Anadolu'da yaygın olarak görmek mümkündür. Çocuğun cinsiyeti önemsendiği için çeşitli yöntemlerle öğrenilmesi amaçlanmıştır. Kars yöresinde de rüyasında kılıç veya bıçak gören kişinin çocuğunun erkek, gül gören kişinin çocuğunun kız olacağı bilgisi vardır. (Kalafat, 1995, s. 87).

Günümüzdeki gibi gelişmiş tıbbi imkânlar olmadığı için çocuğun cinsiyeti ancak çocuk doğduğu zaman öğrenilirdi. Bu yüzden kadının gebelik dönemi içinde cinsiyet merakla beklenirdi. Aileler için erkek çocuk olması bir övünç kaynağı idi. Çünkü soyun erkek çocukla devam ettiği düşünülür. Ayrıca tarım arazilerinin başında bir evladın olmasının geleceğin teminatı olarak düşünülürdü. Kız çocuğu olan bir çift çoğu zaman çocuklarına Döndü, Döne gibi isimler verirdi. Diğer çocuklarının böylece erkek olacağına inanılırdı. Bazı aileler erkek çocuğu olana kadar çocuk yapmaktaydı. (KK 49)

Anne karnının şekli de bebeğin cinsiyeti konusunda bazı ipuçları vermekteydi. Kadının karnı sivri büyürse çocuğun erkek, yassı büyürse kız

olacağına dair bir inanç da yörede yaygındı. Kadının sol göğsünün büyük olması çocuğun kız olacağına işarettir. Kadının tatlıya çok fazla aş ermesi çocuğun erkek olacağına, ekşiye aş ermesi de çocuğun kız olacağına dair işaret verir. (KK 49)

2.3.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları ve Uygulamaları

Çocuk ana karnında iken gebe kadının kimi davranışlarının doğacak çocuğu etkileyeceğine inanılır. Çocuğun çirkin, hayırsız ya da sakat olmaması için kimi davranışlardan kaçınılırken, çocuğun güzel huylara ve güzel bir görünüşe sahip olması için de gebenin bazı yiyecekleri yemesi veya yememesi, bazı davranışları yapması veya yapmaması istenir. (Başçetinçelik, 2009, s. 61).

Samsun yöresinde hamile kadın elma yerse çocuğunun güzel olacağına; ayva yerse çocuğunun sarı olacağına inanılır. İğne hamile kadına elden verilmez, yere konularak verilir. İğnenin elden verilmesi durumunda doğacak çocuğun zayıf olacağına inanılır. (Şişman, 2002, s. 446).

Kumru yöresinde eskiden günümüzdeki kadar olmasa da hamile kadının yapmaktan kaçındığı bazı işler bulunmaktaydı. Kadınlar, bağ ve bahçe işlerinde etkin bir şekilde yer aldığı için hamile kadınlar da bu işleri yaparlardı. Ağır yük taşıma, inek sağma, ot biçme, fındık toplama gibi işler özellikle gebeliğin son haftalarında yapılmazdı. Kurân-ı Kerim'deki Yusuf suresini okuyup yalnızca güzel olan bebeklere bakılırsa bebeğin de güzel olacağına dair bir inanç vardır. Yine et veya ciğer gibi şeylere dokunulduğunda çocukta leke olacağı düşünülür. Böğürtlen, kara üzüm, çilek, gibi meyvelere dokunulduğunda bebekte leke olacağı için bu meyvelere dokunmaktan kaçınılır. Bebeğin karnında ilk oynamasında kime bakılırsa çocuğun ona benzeyeceğine dair inanç da Kumru'da yaygındır. Hamilelik ay olarak çok iyi sayılamadığı için çocuğun ne zaman doğacağı tam olarak bilinemezdi. Bu yüzden tarlada, bahçede yapılan doğumların da olduğu söylenmektedir. Hamile kadın bu dönemde kesinlikle saçını kestirmez. Eğer kestirirse bebeğin ömrünün kısılacığına inanılır. (KK 52, KK 57)

2.3.1.2. Doğum Sırası

Doğumun kolay olması için Türk topluluklarında birtakım pratikler uygulanmaktadır. Özellikle Altay Türklerinde ve Kırgızlarda tecrübeli bir kadının kadınların doğumuna yardım ettiğini görmekteyiz. Altaylarda doğumun kolay olması için çadırın tam ortasına bir direk yerleştirilir. Direğe bir organ bağlanır.

Urganın bir ucu duvara bağlanır. Bu urgan kadının koltukları arasından geçirilir. Böylece kadının kötü ruhlardan korunacağına inanılır (İnan, 1986, s. 169).

Doğum için hastaneye gitme geleneği yakın zamanda ortaya çıkmıştır. Doğum sancısı başladığı andan itibaren ebe kadına haber verilir. Hemen ebe kadının gelmesi sağlanırdı. Erkekler doğum odasından dışarı çıkarılır. Sıcak su getirilir ve ebenin doğumu yaptırması beklenirdi. Doğum esnasında bir terslik olursa ebe kadın yakınlarına haber verir kadının hastaneye gitmesi sağlanırdı. Hastaneye gitme pek kolay olmazdı. Engebeli Karadeniz coğrafyasının çoğu köyüne yol yoktu. Sal yapılır. Hasta kadın sal ile taşınırdı. Geçmişte gebe kadının veya çocuğun hayatını kaybetmesi olaylarına sıkça rastlanmaktaydı. (KK 44, KK 45, KK 48)

2.3.1.2.1. Müjde

Ebenin doğumu başarılı bir şekilde yaptırması ile dışarda heyecanlı bir şekilde bekleyen erkeğe haber verilirdi. Bu olaya müjde denirdi. Öncelikle eşinin sağ salim doğum yapmasına sevinen erkek havaya ateş ederek bunu kutlardı. Kız veya erkek olması fark etmezdi ama erkek çocuk olması her zaman için daha fazla gurur verirdi. Yakınlarına doğum olduğunu haber veren çocuklara da yumurta gibi hediyeler vermek âdettendi.

2.3.1.2.2. Ad Verme/Kutlama/ Çocuk Görme

İslâm'dan önceki dönemlerde Türklerde ad verme ile ilgili değişik gelenekler bulunmaktaydı. En eski Türk destanlarından biri olan Oğuz Destanı'ndan Oğuz Han'ın kendi adını aldığı anlatılmaktadır. Oğuz Han daha beşikteyken konuşmaya başlamış ve benim adım Oğuz'dur diyerek herkesi şaşkına çevirmiştir. Manas'ın adı da bir ziyafette babası tarafından verilmiştir. Eski Türklerde çocuklara doğduğu sırada, çevrede gördükleri eşyalardan, beğendikleri eşyalardan, insanlardan veya o sıralarda olan olaylardan birinin adı verilirdi. Örneğin güneş doğduğu sırada dünyaya gelmiş birine Güngörmüş, Akkoyaş, Akgün gibi isimler verilirdi. (İvgin, 2000, s. 143).

Çocuğun ismi önceden belirlenmezdi. Çocuk doğunca aile büyüklerinden büyük baba veya büyük annenin ismi çoğunlukla verilirdi. Böylece büyüklere saygı ve sevgi pekiştirilmiş olurdu. İsimlerin genellikle Kur'anı Kerim'de geçen isimler olmasına dikkat edilirdi. Kur'anı Kerim'de geçmeyen isimleri vermek toplum

tarafından hoş karşılanmazdı. İsimlerin çocuğun karakteri üzerinde etkili olduğuna inanılır. Çocuğun nasıl bir yapıda olması isteniyorsa ona göre isimler verilirdi. Türk kültürüne bağlı isimler de oldukça beğenilirdi. Çocukların yiğit, cesaretli, güçlü olması istenir. Ona bağlı isimlerle bu gelenek yaşatılırdı. (KK 48)

2.3.1.2.3. Çocuk Görme Âdeti

Komşu ve akrabalar çocuk doğduktan sonra çocuk görme geleneğini yerine getirirler. Çocuğun kırkı çıkmadan genelde çocuk görmeye gidilmez. Bunun iki sebebi vardır: Kırkı çıkmadan çocuk görmenin çocuğa uğursuzluk getireceği inancı ve kadının loğusalık döneminde olduğu için kendini toparlamasının beklenmesi. Çocuk görmeye gidilirken genelde önceden haber verilir. Çocuğa uygun hediyeler alınır. Bunlar genelde kıyafet, bebek ayakkabısı, elde dokunan yelek gibi şeylerdir. Maddi durumu iyi olan aileler çocuğa altın takarlar veya yanına para bırakırlar. Çocuk görüldüğünde nazar duası okunur, Allah analı, babalı büyütsün, adıyla yaşasın gibi dualar yapılır. Çocuk görmeye gelen misafirlere tatlı ikram edilir. (KK 48)

Kadınların özel günlerinde çocuk görmeleri uygun değildir. Eğer herhangi bir komşu kadın çocuğun kırkı çıkmadan çocuk görmeye giderse çocuğun basık olacağına inanılır. (KK 48)

2.3.1.3. Doğum Sonrası

Bebek doğduktan sonra ilk doğduğu anda bir kere yıkanır bebeğin göbeği düşene kadar daha yıkanmazdı. Bebeğin göbeği düştükten sonra kırkı çıkana kadar her gün yıkanır. Bebek sarılık geçirmişse yıkandığı kabın içine sarı bez serilir veya suyun içine altın yüzük atılarak bebeğin sarılığının geçmesi sağlanırdı. (KK 48)

Doğum yapan kadının çocuğunu güzelce emzirmesi ve kendini kısa sürede toparlaması için kadına çok iyi bakılır. Her isteği yerine getirilir. Erkek tarafından kadına doğum hediyesi olarak bilezik alınır. Kadının annesi bire bir ilgilenir ve çocuk kırkını çıkarana kadar onların yanında kalır. Eğer doğum yapan kadının annesinin gelme imkânı yoksa kadının annesinin yanına gidip bir süre kaldığı da görülmektedir. (KK 52)

Çocuklar genelde mavi renge boyanmış ahşap beşiklere yatırılır. Kolanla çocuk sıkıca sarılır. Böylece çocuğun daha sağlıklı ve güvenli olacağına inanılır.

Maddi durumu yerinde olan aileler kız çocuğu için bir Akika Kurbanı erkek çocuğu için iki Akika Kurbanı keserler. (KK 52)

2.3.1.3.1. Göbek Bağı Kesimi

Bebek doğduğunda bebeğin göbek bağı iple sıkıca bağlanır. Bağın bir kısmının bebekte kalmasına dikkat edilir. Kalan kısmın bıçakla veya makasla kesildiği görülmektedir. Günümüzde göbek bağı doktorlar tarafından kesilmektedir. Kuruyup düşmesi beklenir ve düşen bağ çöpe atılmaz.

Göbek bağı ile ilgili en dikkat çekici özellik göbek bağının nereye gömüleceği ile ilgilidir. Çocuğunun doktor olmasını isteyen aile göbek bağını hastane bahçesine veya öğretmen olmasını isteyen kişi okul bahçesine gömer. Bu gelenek günümüzde de devam etmektedir. (KK 30)

2.3.1.3.2. Bebeğin Nazardan Korunması

Bebeğe nazar değmesinden çekinilerek bazı uygulamalara başvurulur. Bunlardan en yaygın olanı bebeğe veya beşiğinin kenarına nazar boncuğu takmaktır. Bunun yanında yine çengelli iğne takmak, ilk kakalı bezini kırk gün saklamak, kapıya soğanlı iğne asmak, yine kapıya kırmızı kurdele asmak gibi uygulamalar da sıklıkla görülmektedir. (Başçetinçelik, 2009, s. 54).

Nazardan korunmak için dua okumak en sık kullanılan yöntemdir. Özellikle kırkı çıkana kadar bebeklere çok fazla nazar değdiğine inanılır. Bunun için de nazar boncuğu takılır ki bunu boncuğu gören kişi nazarı aklına getirilir. ve böylece bebek nazardan korunmuş olur. Yörede yaygın olan diğer bir yöntem de kulağının arkasına kömür karası sürmektir. Bebek bir yere götürüleceği zaman kulağının arkasına kömür sürülür ve böylece nazardan korunması sağlanmış olur. Yörenin ünlü hocaları tarafından muska yazma da yaygın olarak kullanılan bir yöntemdir. (KK 32)

2.3.1.3.3. Loğusalık

Loğusalık dönemi kırk gün sürmektedir. Bu dönemde kadın koruma altında tutulur. Sıcak kalmasına, beslenmesine özen gösterilir. Doğum yaptığı ilk haftalarda bulamaç ve yağlı pekmez yedirilir. Kadın doğumdan sonraki kırk gün boyunca her gün âdet görür. Buna “çocuk âdeti” denir. Loğusa kadın yine doğumun ilk günlerinde yalnız bırakılmaz. Başına al bir yazma bağlanarak al basmasından korunması sağlanır. Loğusa kadının sütünün bol olması için şire, bulgur pilavı,

soğan yedirilir. Anadolu'nun değişik yerlerinde buna benzer farklı uygulamaları görmek mümkündür. (Artun, 2013, s. 175).

Bu dönem kadınların en hassas olduğu dönem olarak kabul edilir ve onlara çok özen gösterilir. Örneğin ilk üç gün sürekli yatması gerekir. (KK 30)

Kadının beslenmesine büyük önem verilir. Sütü bol olsun diye yöreye özgü yeşillikler, üzüm, elma, armut, erik hoşafı vb. yörede yetişen meyveler bolca tüketirilir (KK 30)

Loğusalık döneminde eve gelen misafirlere loğusa kadının misafiri uğurlamaya kalkmaması gerekir. Eğer loğusa kadın misafiri uğurlarsa sütünün azalacağına dair bir inanç mevcuttur. Yine kadının kırk gün boyunca gece dışarı çıkmaması gerekir. Kadın bu dönemde dışarı çıkarsa ona cin musallat olacağı düşünülür. Bu dönemde kadınlara cinlerin çok fazla musallat olması söz konusu olduğu için loğusa kadının çok dikkatli olması gerekir. (KK 30)

2.3.1.3.4. Kırk (Al) Basması ve Tedavi Şekilleri

Loğusa kadınla bebeğin doğumdan sonra kırk gün içinde hastalanmasına al basması denir. Al basmasından korunmak için veya şifa için çeşitli uygulamalar söz konusudur. Kırk gün boyunca anne ve çocuk ziyarete gelenlerden korunur. Kırk gün dolmadan annenin ve bebeğin dışarı çıkmasına izin verilmez. Kendileri gibi kırkı dolmamış kadınlarla karşılaşmasına ve görüşmesine izin verilmez. (Başçetinçelik, 2009, s. 73)

Özel gününde olan kadın evi ziyarete gelirse bebeği al basar. Bebeğin inilti sesler çıkarması, kafasını kaldırmaması, cansız davranışlar içinde olması bebeği kırk bastığına işarettir. Bebeği kırk basmasından kurtarmak için “alcı” denilen kadına gidilir. Alcı kadın bebeğin üstünden atlar, dualar okur böylece bebek kırk basmasından kurtulmuş olur. (KK 44)

Diğer bir yöntemde göre de bebeğin iki ayağı iple birbirine bağlanır. Bebekle birlikte cuma namazından çıkan cemaat beklenir. Cemaatin içinden annesinin ilk çocuğu olan kişiye ip kestirilir. Böylece kırk basması giderilmiş olur. (KK 44)

2.3.1.3.5. Kırklama

Kırklama annenin loğusalığının bitmesi ve bebeğin kırkının çıkması olayıdır. Bebek kırkıncı gününe geldiğinde yıkanır. Bebek yıkandıktan sonra yemek kaşığı ile kırk kaşık su ile bebek durulanır. Bu olaya kırklama denir. Aynı şekilde

anne de kırk kaşık su ile yıkanır ve annenin de loğusalığı sona ermiş olur. Bebek yıkandıktan sonra hafif tuzlu su başından dökülürse bebeğe iyi geleceğine inanılır. Doğumdan sonra annenin sık sık banyo yapması ile sütünün artacağına inanılır. (KK 45)

2.3.2. Evlenme

Evlenme, kadın ve erkeğin anlaşarak bir yuva kurmak amacıyla kanun huzurunda birleşmesidir. Bu vesile ile de aileler ve akrabalar toplumsal ve ekonomik yönden dayanışmalarını arttırır. (Örnek, 2000, s. 185).

Evlilik insan hayatında iki gencin hayatını birleştirmesiyle oluşan önemli geçiş dönemlerinden biridir. Evlilikte genellikle kararı büyükler verir. Bu kararlara karşı gelinirse kaçarak evlenilirdi. Günümüzde ise gençlerin kararına anne ve babalar onay vermektedir. Bu sebeple günümüzde kaçarak evlenme eskiye nazaran azalmıştır. Gençler evlilik konusunda kendi kararlarını vermelerine rağmen toplum içinde bazı normlara uymak zorundadır. (Artun, 2013, s. 186)

2.3.2.1. Evlenme Biçimleri

Türkiye’de farklı değişik türlerde evlenmelerle karşılaşmaktayız. Ülkemizin büyük şehirlerinde kültürel değişimlerin etkisi ile doğrudan tanışıp evlenme artarken, gelenekselliğin ağır bastığı kırsal yerlerde ise görücü usulü evlilik hâlâ etkili evlenme şekli olarak karşımıza çıkmaktadır. (Örnek, 2000, s. 185).

Kumru’da evlenme şekli olarak beş ayrı tür tespit edilmiştir. Bunlar:

2.3.2.1.1. Karşılıklı Değişik

Yörede nadir de olsa görülen bir evlenme çeşididir. Özellikle akrabalar arasında karşılıklı değişimin olduğu görülmektedir. Birbirini iyi tanıyan aileler arasında bu şekilde evlenmelere rastlanmaktadır. Büyüklerin rıza göstermesi ile evlenecek kişilerin de onayı alınarak bu şekilde evlilikler yapılmaktadır (KK 11)

2.3.2.1.2. Kız Kaçırma

Yörede en sık rastlanan evlenme çeşitlerinden biridir. Birbirini seven âşıklar arasında büyüklerin rıza göstermediği zamanlarda gizlice kaçıp evlenme usulüne dayanır. Kız gönlünü ailesinin razı olmadığı birine kaptırmışsa kaçarak evlenir. Maddi durumu yetersiz olan kişiler de bu yönteme sıkça başvurur. Kız kaçırıldıktan sonra kızın ailesinin gönlü alınmaya çalışılır. Eğer kızın ailesi kabul ederse ziyaret

edilir ve aradaki kırgınlık giderilmeye çalışılır. Ancak hiçbir şekilde barışmaya yanaşmayan ailelerin de olduğu görülmektedir. (KK 11)

2.3.2.1.3. Akraba Evliliği

Teknolojinin günümüzdeki kadar gelişmediği eski dönemlerde halkın büyük çoğunluğu köylerde yaşamaktaydı. Köy içinde herkes bir şekilde birbiriyle akraba olurdu. Evlenmeler de köy içindeki iletişime bağlı olarak akrabalar arasında da oldukça yaygındı. Burada emmi, hala, teyze, dayı çocukları birbiriyle evlendirilirdi. Günümüzde bu şekilde evlenmeler oldukça azalmıştır. (KK 11)

Akraba evliliklerinde büyüklerin hiçbir etkisi olmadan birbirini severek evlenenlere de rastlamak mümkündür. Bunun yanında büyüklerin aracılığı ile yapılan evlilikler de yaygındır. Bunun sebebi miras paylaşımı, kültürel yakınlıklar, ailelerin birbirini çok iyi tanması gibi sebeplerdir. (KK 21)

Evlenme çağına gelmiş kızın evine gelen biri, kızın hâl ve hareketlerine çok dikkat eder. Evin ortasında bir süpürge varsa ve kız o süpürgenin üzerinden atlayıp geçiyorsa o kızın iyi bir gelin olacağı düşünülmez. Ama kız o süpürgeyi alıp evdeki gübürleri süpürüyorsa veya kaldırıp bir kenara koyuyorsa o kızın çok iyi bir gelin olacağına inanılır. Bunun yanında kızın hamarat olması oldukça beğenilir. Ev işlerine yatkınlığı, güler yüzlü olması, çeyiz hazırlama konusundaki hünerleri de dikkat çeker. (KK 21)

Kız verilecek ailede belli başlı özellikler aranır ki bunlar: Damat tarafının saygın bir aile olması, damat adayının askerliğini yapmış olması, bir iş sahibi olması gibi özelliklerdir. Eski dönemlerde askere gitmeden evlenme yaygındı. Hatta erkekler askere giderken birkaç tane çocuğu olurdu. Günümüzde ise askerliğini yapmamış birine kız vermek hoş karşılanmamaktadır. (KK 21)

2.3.2.1.4. Görücü Usulü

Evlenme çağına gelmiş kız ve erkek aracılar vasıtasıyla görüştürülerek evlendirme usulüne dayanır. Her iki tarafı da tanıyan kişiler âdet ve gelenekleri de düşünerek birbirine uygun olacağı düşünülen kişilerin ilk önce ailesine bu durumu söylerler. Aileler uygun görürse kız ve erkek yanında birileri olarak bir araya getirilir ve görüştürülür. Eğer birbirlerini beğenirlerse büyüklerin de onayı ile evlilik kararı alınır. Kumru'da görücü usulü evlilik yaygın olarak sürmektedir. Bu şekilde evlenenlerin daha mutlu olduğuna dair inanç hâkimdir. (KK 18)

2.3.2.1.5. Beşik Kertmesi

Bu gelenek küçük yaşta çocukların birbiri ile evlendirileceğine dair büyüklerin söz vermesi şeklindedir. Anadolu’da yaygın bir gelenek olmasına rağmen Kumru’da bu geleneğe rastlanmamakla birlikte küçük yaşlarda “Kızımı sana vereceğim”, “Seni oğluma alacağım” gibi sözlerle bu geleneğe dayanan bazı konuşmaların geçtiği sıklıkla görülmektedir. (KK 18)

2.3.2.2. Evlenme Çağı

Türk aile yapısında geleneksel olarak kızın ve erkeğin evlenme çağına geldiklerine dair işaretin başında “buluğa erme” yer alırdı. Günümüzde, son derece azalmış olan bu ölçüt, yerini kanunen “on sekiz yaşını doldurma” şeklini almıştır. (Artun, 2013, s. 193).

Kumru’da genelde kızlar okula gönderilmez, on beş an on altı yaşlarında da evlendirilirlerdi. Zamanla kız çocukları okula gönderilmeye başlanmış ilkokulu bitiren kızların evlenme yaşı on yedi on sekize kadar çıkmıştı. Günümüzde ise yirmi yaşından sonra evlenmek uygun görülmektedir. (KK 1)

Eskiden erkekler de on beş an altı yaşlarında evlenir, bir an önce yuvasını kurması beklenirdi. Askere gitmeden çoğu erkek evlenmiş olurdu. Günümüzde ise okulunu bitirme, askerliğini yapma ve meslek sahibi olma gibi durumlar göz önünde bulundurulduğundan evlenme yaşı yirmi beş yirmi altı olması uygun görülmektedir ancak evliliğin erken olması Kumru’da her zaman daha uygun görülmüştür. (KK 22)

Kızların evlenme isteğini ailesine belli etmesi erkekten daha zordur. Kızlar genelde annesi aracılığı ile bu isteklerini belirtirlerdi. Erkekler bu konuda daha rahat olurlar evlenmek istediklerini kolaylıkla aile büyüklerine söyleyebilirlerdi. (KK 36)

2.3.2.3. Kız İsteme

Oğlan tarafı, oğlanı evlendirmek için kız arayıp sormaya başlarlar. Nihayet beğendikleri kızı bulduklarında kız tarafına iki veya üç kadın gönderirler. Eğer erkek ve ailesi beğenilirse ”Nasip ise ne diyelim, ailece düşünelim ”denir. Kızlarına da emsali olan bir kız tarafından, kızlarının fikrini sordururlar. İsteme işini genelde ailenin en büyüğü yapar. Kız istemeye çikolata ve çiçekle gidilir. Uzunca bir sohbetin ardından erkek tarafı sözü bir şekilde kız istemeye getirir.

Evliliğin, yuva kurmanın önemine dair bir konuşmadan sonra “Allah’ın emri Peygamber’in kavli ile kızınızı oğlumuz istemeye geldik.” denir. (KK 11)

2.3.2.3.1. Söz Kesme

Kız tarafı kız istemeye olumlu cevap verirse evlilik süreci başlamış olur. Kız tarafında ve erkek tarafında hazırlıklar başlar. Söz yüzükleri alınır. Erkek tarafı, kumanya ve bir de kınalı koç alarak kız tarafının evine gelir. Yine bir aile sohbetinin ardından yemekler yenir, çaylar içilir. Ardından aile büyüklerinin dualarıyla yüzükler takılır. Kız tarafı şerbet ikramında bulunur ki çiftlerinin hayatının şerbet tadında geçmesi dilenmiş olur. Şerbet tepsisinden bardağı alan erkek tarafı tepsiye bahşiş atmayı ihmal etmez. Böylece kız için bahşiş toplanmış olur. Kız tarafı da erkek tarafına hediye olarak havlu, çember gibi şeyleri hediye verir. (KK 11)

Son söz kesmekte kızın kesiri kesilir (altın, yatak, yün, sandık). Bunlar listeye geçirilir. Bir liste kız evinde, bir listede oğlan evinde kalır. Eğer listedekiler yakın bir zamanda alınmayacaksa nişan düğünü yapılır. (KK 11)

2.3.2.4. Başlık

Geçmiş yıllarda uygulanan bir gelenektir. Günümüzde artık Kumru’da başlık parası alınmamaktadır. Kızı büyütüp evlilik çağına getiren ailesine harcadıkları emekten dolayı ödenen paradır. Kız kaçırılmış olsa sonradan başlık parası kız tarafına ödenirdi. Başlık miktarı değişiklikler gösterirdi. Kız tarafı düğün giderlerinin bir kısmını bu başlık parası ile karşılardı. (KK 19)

2.3.2.5. Nişan

Nişan için kız evine evvela nişan yüzüğü, bilezik, giyecek gibi şeyler götürülür. Nişanda oğlan tarafından giden kadınlar kız gelin gibi giydirip nişan yüzüğü takarlar. Bu nişan merasiminde oğlan tarafından giden misafirler kız tarafından olan misafirler kızın yakasına bir miktar takı takarlar. Bu takı da kızın çeyiz masraflarını karşılar. Bu arada oğlan tarafına da yemek verilir. Bu yemeği kız tarafının hizmetlileri getirir. Yemeğin sonunda şerbet getirilir. Bu şerbete bahşiş atmak gerekir. Sofrada gelin olacak kızın babası, o yoksa kayını, o da yoksa damat tarafının akrabalarından kim var ise, birinci bahşiş damat tarafına düşer. Sofrada kim varsa bahşiş atar. Bu atılan bahşişte şerbeti hangi kadın getirdiyse bahşiş onun olur. Bu arada damat olacak delikanlı kayınvalidesine, babalığına, kızın dayılarına, halalarına görünmez. Kayınçolar emsali veya damattan küçükse, baldızları var ise,

baldızları nişanlı kızdan küçükse onlarla konuşabilir. İki nişanlı kesinlikle konuşamaz. Kız için de bu geçerlidir. (KK 11, KK 13)

2.3.2.6. Düğün Öncesi Hazırlıklar

Oğlan tarafı kız tarafına, düğünün ne zaman yapılacağına dair haber göndererek düğünün gününü tayin ederler. Düğün vakti yaklaştığında kız tarafı ve oğlan tarafı birleşerek düğün için gerekli kıyafet alışverişini yaparlar. Kız tarafı alınan eşyaları kendi evine, erkek tarafı da kendine alınan eşyaları erkek evine getirir. Sonrasında kısa bir süre içinde kızın yatakları hazırlanıp, giyecekleri dikilir. Düğün hazırlıkları başladığında nikâh işlemlerinin de yapılması âdettendir. Önceki dönemlerde sadece imam nikâhı yapılır, resmî nikâh çok sonraları yapılırdı. Günümüzde ise önce resmî nikâh yapılıp imam nikâhının sonradan yapılması uygun görülmektedir. (KK 11)

2.3.2.7. Çeyiz

Çeyiz hazırlığı için belirli bir zaman dilimi yoktur. Küçük yaşlardan itibaren kızın annesi çeyiz hazırlıklarına başlar. Kız da kendi beğenilerine göre çeyizini hazırlar. Çeyizlerin en büyük özelliği Türk kültürünün motiflerini yansıtmasıdır. El işlemesi örgüler çeyizlerin olmazsa olmazıdır. Çeyiz sandığı denilen bir sandık vardır ki bu sandık genelde ceviz ağacından yapılır. İşlemeli bir sandıktır. Kız çeyizlerini bu sandıkta saklar. El işlemeli havlular, danteller, çemberler, yastık ve yorgan kenarları gibi daha birçok eşya bu sandıkta yer alır. (KK 13)

2.3.2.8. Düğün

Kumru'da düğünlerin gelenek ve göreneklere en uygun şekilde yapılmasına azami dikkat edilir. Medeni nikâhtan sonra yapılan düğünle, gelinle güveyin evliliği yasa, din ve yaşadığı sosyal çevrenin onayı ile geçerli sayılır. Düğün yapmaktaki gaye evliliği topluma duyurmak ve toplumun gözünde geçerli hâle getirmektir. (Örnek, 2000, s. 93).

Kumru'da düğün için daha çok yaz mevsimi ve güz mevsimi tercih edilmektedir. Kumru yöresinde düğün iki gün sürmektedir. Düğün hafta sonları cumartesi ve pazar günleri yapılır. Kız tarafı cumartesi günü erkek tarafı da pazar günü düğünü yapar.

2.3.2.8.1. Düğüne Başlama

Düğün cumartesi günü kız tarafında yemek ikramı ve eğlencelerle başlar. Kumru'nun Fizme Yöresi'nde düğünlerde davul çalmak yasaktır ancak diğer yörelerde çalgılı eğlenceler tertiplenmektedir. Erkek tarafına gidenler de olur ancak o gün çok fazla kalabalık olmaz. Yakın akrabalar dışında pek kimse bulunmaz. Düğünün başladığının belirtisi atılan silahlardır. Silahın tutukluk yapması utanç verici bir durum olarak görülür. Eski dönemlerde yemek çeşidi çok fazla olmaktadır. Günümüzde ise yemek çeşidi azalmıştır. (KK 11)

2.3.2.8.2. Komşu Düğünü

Komşu düğünü, erkek evinde devam eden bir gelenektir. Cumartesi kız evinde başlayan düğünle birlikte erkek evinde de birtakım eğlenceler düzenlenir. Kına merasimine kadar ve kız evinden dürü (bohça) gelene kadar zaman içinde yetişkinler arasında birçok oyunlar oynanır. Bu oyunlar oldukça eğlenceli geçmektedir. (KK 13)

2.3.2.8.3. Kına Gecesi

Kına gecesi kız evinde düğünden bir önceki gün düzenlenen eğlencedir. Kumru'da kına gecesine erkeklerin katılması uygun görülmez. Kına yerine yalnızca damat alınır ve gelinle birlikte kına tepsisini tutup oynatılırlar. Oğlan tarafı kına tepsisini önceden hazırlar. Tepsinin süslü olmasına dikkat edilir. İçine şeker konulur. Gelin kınaya özgü kırmızı renkli kıyafetini giyer. Bu kıyafete bindallı adı verilmektedir. Gelinin başına kırmızı bir örtü örtülür. Gelin kına yakılması için bir sandalyeye oturtulur. Yakın arkadaşları ve genç kızların elinde mum tutulur. Gelinin eline kınayı evliliği onun gibi olması istenen bir kadın yakar. Ancak gelin elini hemen açmaz. Gelin elini açmayınca erkeğin annesi bir altın lirayı gelinin eline koyar. Böylece gelin elini açar ve kına yakma işlemi tamamlanır. Kına yakıldıktan sonra gelinin etrafında dönen kadınlar ağlamaklı türküler söyleyerek gelini ağlatırlar. Akkuş'un Gürgenleri, Müdür Bey'in Yeşil Kürkü, Yüksek Yüksek Tepelere Ev Kurmasınlar gibi türküler kına gecelerinde Kumru'da kına gecelerinde söylenen türkülerdir. (KK 48)

2.3.2.8.4. Dürü

Düğün perşembe günü yapılacaksa, çarşamba gününden dua buyurulur. Hem erkek hem kız tarafı genellikle öğle namazından sonra bütün tanıdıklarını düğüne çağırır. Düğün pazar günü olacak ise cumartesi günü dua buyurulur. Cumartesiye pazara bağlayan gece veya çarşambayı perşembeye bağlayan gece oğlan evinde yeme içme; kız evinde ise kına gecesi olur. Oğlan evindeki mesafe uzaksa gündüz, yakınsa akşam namazı ile yatsı namazı arasında, oğlan evinden kız evine kızın altın ziyneti, giyecek eşyası ve kınası götürülür. Bunun yanında bir de tatlı sinisi gider. O gece kız evinde kadınlar kendi aralarında şenlik yaparlar. Aynı gece kız evinden oğlan evine damata ait bohça gelir. Buna da “dürü” denir. Kız evinden gelen dürücüler bir odaya alınır. Hususi olarak onlara ikramda bulunulur. Yemeğin sonunda pilav geldiğinde sofraya kaşıklar dikilir. Sofradan bir kişi seçilen kişi sigara, tavuk vs. bir şeyler ister. Dedikleri de tepsiyle sofraya gelir. Buna “sofra tutma” denir. Kızın en yakınları sofranın üstüne dürüyü koyar. Düğün sahibi bu dürünün üstüne bir miktar bahşiş koyar. Bu bahşiş, dürüyü getiren şahsındır. Böylelikle sofraya dağılır. (KK 11)

Kız tarafının gençleri gelinin bohçasını alarak damat tarafının evine gelirler. Damat tarafı genelde bütün hâlde kızarmış tavukların olduğu sofraları kız tarafına sunar. Sofranın eksiksiz olmasına dikkat edilir. Ancak kız tarafı sofrada eksiklikler bulmaya çalışır. O gece bazı şakalar yapılır. Bu şakalar kimi zaman ağır olur. Damat otururken elbisesi oturduğu yere dikilir. Damat kalkmaya çalıştığında kalkamadığını fark edince herkes gülmeye başlar. Sofrada bulunması zor şeyler istenir. Böylece damat tarafı zor duruma sokulmuş olur. Kızın bohçası damata verilir. Bu bohçayı genelde gelinin kız kardeşi veya bir yakını bahşiş karşılığında verir. (KK 11)

2.3.2.8.5. Asıl Düğün

Pazar günü erkek tarafının düğünü erkenden başlar. Çalgı aleti olarak davul ve zurna kullanılır. Öğleye kadar yemek verme ve eğlenceler devam eder. Öğleden sonra araç konvoyu oluşturulur ve gelin almaya gidilir. Gelin almaya eskiden atla gidilmekteydi. Günümüzde ise araçlarla gidilmektedir. (KK 11)

Gelin almaya gitmeden önce damadın hazırlıkları tamamlanır. Damatın sağdıç belirlenir. Sağdıçın evli olmasına dikkat edilir. Sağdıç düğün boyunca damatın yanından hiç ayrılmaz. (KK 11)

Gelin almaya gitmeden önce düğün kâhyası olarak seçilen kişi evlilik ve mutluluk üzerine bir konuşma yapar. Yörenin sevilen hocalarından biri dua okur ve çiftin hayırlı bir yuva kurması dileklerinde bulunur. Damat tarafının yakınları hediyelerini vermeye başlar. Buradaki töreni bitiren erkek tarafı hep beraber kızı almak için yola çıkarlar. (KK 13)

2.3.2.8.6. Gelin Alma- Çıkartma

Davul ve zurna ile kız evine gelen damat tarafı gelin alma işinde bulunur. Ancak “Kız evi, naz evi” misali gelin alma kolay değildir. Damat tarafı birtakım uygulamalara maruz kalır. Gelinin kapısında bir süre oynandıktan sonra damat tarafı gelini almak için kapıya yönelince gelin evinin kapısı kapatılır. (KK 11)

2.3.2.8.6.1. Gelin Kapısının Açılması

Kapı açılmıyor diyen gelinin yakınlarına damat bahşiş verir ve kapının açılmasını sağlar. Damat uyanık biriyse içeri ayakkabısı ile girer. Bu hoş karşılanmaz. Bazen ayakkabısını almasını sağdica tembihler. Eğer ayakkabıyı kız tarafından biri alırsa bahşiş almadan ayakkabıyı vermez. (KK 11)

2.3.2.8.6.2. Gelin Belinin Bağlanması

Gelin evden çıkmadan önce beline kırmızı kuşak bağlanır. Kuşağı gelinin abisi veya bir başka yakını bağlar. Kuşak en az üç kez gelinin belinde dolandırılır. Kuşak bağlanırken mutlaka dua edilir. Yine kuşak bağlama esnasında da bahşiş alma söz konusu olmaktadır. (KK 11)

2.3.2.8.6.3 Sandık Üstüne Oturma

Gelinin el emeğiyle hazırladığı çeyizlerinin bulunduğu sandığı çıkarmak için erkek tarafı hazırlanır. O sırada gelinin kardeşlerinden veya yeğenlerinden biri sandığın üzerine oturur. Küçük birinin sandığın üzerine oturmasının daha uygun olacağı düşünülür. Sandığın üzerine oturan kişi bahşiş almadan kalkmaz. (KK 11)

2.3.2.8.6.4. Gelin Çıkarma



Fotoğraf 23: Gelin Çıkarma (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Gelini evden gelinin babası veya ağabeyi çıkarır. Bazı köylerde gelini damatın kendisinin de çıkardığı görülmektedir. Gelin evden çıkarılırken gelinin eline ekmek ve Kurân-ı Kerim verilir. Böylece gelinin evinin bereketli olacağına ve İslam'a uygun yaşayacağına inanılır. Gelinin üzerine fındık atma yine yaygın bir gelenektir. Fındığın yanında şeker, çikolata da atılmaktadır. Bunun da yine bereket getireceğine inanılır. Eski zamanlarda gelinin başına darı atma geleneği de vardır ki "darısı başına" deyiminin buradan geldiğine inanılmaktadır. Tekbirlerle gelini evden çıkarma işi tamamlanır. (KK 13)

Damat ile gelin, gelin arabasına biner. Aracın arkasında otururlar. Gelinin yanına mutlaka gelinin yakınlarından biri de oturur. Konvoy hâlinde gelin erkek evine doğru yol alır. Yolda gelin arabasının önü kesilir. Damattan oyun oynaması istenir. Damat oyun oynamak istemezse yine bahşiş verir. (KK 13)

2.3.2.8.6.5. Gelini Eve Getirme

Gelin eve getirildiğinde gelin arabadan inmez. Kapı açılmıyor denir. Geline bahşiş takılır. Gelin ayağını yere basmadan horoz, tavuk, koyun, koç gibi bir hayvan kesilerek kanı akıtılır. Bu gelenekle damatla gelinin nazardan korunması sağlanmış olur. Çalgılı düğünlerde davul, zurna ile oynanır. Kumru'da çalgısız düğünler daha çok tercih edilmektedir. Düğün akşama kadar sürer. Gelin eve getirildiğinde mutfağa götürülür. Gelinin önüne buğday saçılır, eline demir verilip, ocak ateşinin külünü karıştırması istenir. Kaynana geline hitaben "Gelinim, kızım hoş geldin, oğlumuz eş geldin, ağzın kilit, burnun bulut, babanın evini unut, tereğın başına bir şey koydum, yeme, evde olan sırrı kimseye deme." der. Ardından gelin gerdek

odasına uğurlanır. İmam nikahı bu vakte kadar yapılmamışsa imam nikahı yapılır. Mehir olarak belirli miktarda para veya altın şahitler huzurunda belirlenir. (KK 11, KK 13)

2.3.2.8.6.6. Gerdek Gecesi

Gerdek odasına giren gelin ve damat bazı pratikleri uygulamak durumundadır. Gelinin duvağını açabilmek için damat, “yüz görümlüğü” denilen altın bir kolyeyi gelinin boynuna takar. Ardından namaz kılmak dinî bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Gerdek gecesi sonrası mutlaka kanlı çarşaf görülmek istenirdi. Sonradan bu uygulama kalkmıştır. (KK 11)

2.3.2.8.6.7. Kavum

Kumru’ya özgü en dikkat çeken geleneklerden biridir. Düğün esnasında kız tarafının erkek tarafına gelmesi olan dürü, erkek tarafının gelinle birlikte gelmesi şeklinde uygulanır ki buna “kavum” denir. Gelin tarafı yine sofrasını eksiksiz şekilde hazırlar. O akşam da sohbetler edilir. Çeşitli oyunlarla, şakalaşmalar yapılır. (KK 13, KK 55)

Damata bir tepsi üzerinde üç tane üzeri kapatılmış tabak getirilir. Tabakların birinde yağda pişmiş yumurta bulunmaktadır. Damadın ilk tahmininde yumurtayı bulması gerekir. Bulamazsa damattan bahşiş istenir. Damat yumurtanın hangi tabakta olduğunu bulursa bu sefer kız tarafından bir şey ister. Kız tarafı istediği şeyi verir. Bu tür uygulamalarda amaç akrabalık bağlarının güçlenmesidir. (KK 59, KK 64)

2.3.3. Ölüm

Hayatın geçiş dönemlerinden sonuncusu olan ölüm, hayatın son bulması gibi görünse de eski Türk dinlerinden olan Gök Tanrı’da ve Türklerin mensubu bulunduğu İslâm dininde bir yok oluş olarak görülmemiştir. Ölümle her şeyin bitmediğine, sadece farklı bir âleme geçildiğine inanılmıştır. (Çıblak 2001). Kumru’da ölümle ilgili şu gelenekler oluşmuştur:

2.3.3.1. Ölüm Öncesi

Ölüm insanın yaşamının sona ermesidir. Her toplumda olduğu gibi geçiş dönemlerinin bu son evresi de çeşitli âdet ve inanmalara dayanmaktadır. Ölümle ilgili inanmalarda korku büyük bir rol oynamaktadır. Dinî değerler ölüm korkusunu

azaltmakta ancak tamamen ortadan kaldıramamaktadır. Ölümle ilgili uygulamalarda ölünün öbür dünyaya gidişini kolaylaştırmak amaçlanmaktadır. (Örnek, 1979, s. 108).

Kumru ilçesinde özellikle yaşlı kadınların ölüme hazırlık yaptıkları görülmektedir. Bunlar kefen parası, ıskat parası ve cenaze masrafları temin etmeye yöneliktir. (KK 65)

İnsanoğlu yaşlandıkça ölümü hatırlamakta, ölümün gelmemesi için birtakım uygulamalara başvurmaktadır. Yörede bu konudaki pratikler aşağıda verilmiştir. (KK 65)

2.3.3.1.1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

Kumru’da kişiler yaşlanmaya başladıklarında artık ölümü iyice hissetmeye başlarlar. Kişi ölmeden öne kefen parasını hazırlar, mezarının yapılacağı yeri önceden belirler, mezar tahtalarını hazırlar. Kişi eğer çok hastaysa ve o gün diğer günlere göre çok daha iyiye bu öleceğine dair bir işarettir. Kişinin o gün çok yemek yemesi, kendini çok iyi hissetmesi öleceği fikrini akıllara getirir. Yine kişiye ölmeden önce mutlaka öleceğinin bir şekilde bildirildiğine inanılır. (KK 65)

Ölmüş bir kişi rüyada kendisini çağırırken görmek ölüm olacağı şeklinde yorumlanır. Kötü rüyanın etkisinden kurtulmak için rüyayı kimseye anlatmadan akan bir suya anlatması söylenir ki bu şekilde kötü rüyanın suyla beraber akıp gittiğine inanılır. (KK 65)

Evin yakınında karga, baykuş (gongilik kuşu) ötmesi, köpek uluması evden ölü çıkacağına işarettir. Evin önünde kalabalık görülmesi, beyaz kefen görülmesi, kendini ağlarken görmek gibi rüyalar evden cenaze çıkacağına işaret olarak yorumlanırdı. (KK 65)

2.3.3.1.2. Ölümü Uzaklaştırma ve Kaçınma Önlemleri

Ölümden kaçınma amacıyla ağır hastalara muska yazılır, kurşun dökülür. Şifa için Kurân-ı Kerim okutulur. Yaşlı bir erkek veya kadın eline kepçe şeklinde tenekeden bir kap alır. Yağ ile kurşunu bu kaptan eritilir. Hasta üstüne yorganı çeker ve bir kabın içerisine erimiş olan kurşun dökülür. Kurşunun aldığı şekle göre döken kişi yorum yapar. “Sende nazar, çarpık var” diye yorum yapar. (KK 65)

Ölümden kaçınmak için yapılan en sık uygulama hayır yapmaktır. “Az sadaka çok belayı defeder.” düşüncesi ile fakirlere ve yoksullara yardımda

bulunulur. Yine bunun yanında Allah'a dua edilerek ömrün uzayacağına dair bir inanç vardır. Bir yakını hastalanan kişi o kişinin ömrünün uzaması için Allah'a adak adar. Yine salı günleri çamaşır yıkamamak, başının yanına çorap koymamak, tırnak ve saçını ateşe atmamak ölümü uzaklaştırmak için kullanılan yöntemlerdendir. (KK 65)

2.3.3.2. Ölüm Sırası

Ölüm gerçekleştiğinde yapılan uygulamalar iki alt başlıkta inceledik:

2.3.3.2.1. Bir Hastanın Öleceğinin Anlaşılması Üzerine Yapılanlar

Kişiye ölüm hâli geldiğinde kişide bir rahatlık söz konusu ise bu o kişinin cennete gideceğine işarettir. Ancak çok sıkıntılı bir hâl varsa kişinin günahlarının çok olduğu ve cehenneme gideceği düşünülür. (KK 65) Kişi ölürken Kuran'dan sureler okumanın hastayı rahatlatacağı düşünülür. (KK 65)

Ölünün gözlerinin ışığa doğru gitmesi, ayaklarının soğumaya başlaması, vücudunun morarmaya başlaması kişinin ölmek üzere olduğunu gösterir. Ölen kişinin önce gözünün kaydığı, sonra renginin solduğu en son da dilinin içe doğru kaçtığı söylenir. (KK 65)

2.3.3.2.2. Ölüm Sonrasında Yapılanlar

İlk olarak ölünün gözleri kapatılır. Bir bezle çenesi bağlanır. Bu işler yapılırken dua okunması gerekir. Ölünün üzerinden elbiseleri çıkarılır. Ölünün üzerine bir örtü çekilir. Ölünün şişmemesi için üzerine bıçak gibi demir parçası konur. Elleri iki yana doğru uzatılır. Odanın güzel kokması sağlanır. Ölünün yıkanması beklenir. Ölü yıkanana kadar yanında Kuranı Kerim okumak hoş karşılanmaz. (KK 65)

Bir insanın öldükten sonra sağlığında kılamadığı namazların yerine cenazenin defnedildiği gün fakirlere belirli miktarda yardım yapılmasına ıskat denir. Hesaplama yapılırken kadınlarda dokuz yaş erkeklerde ise on iki yaş baz alınır. Kişinin öldüğü yaştan o yaş çıkarılır. Tahmini olarak namaz borcu vakit üzerinden hesaplanır. 60 yaşında ölen bir erkek kişi on iki yaşını çıktığımız zaman 48 yıl üzerinden kıldığı seneler varsa o da düşülür. Örneğin 20 yıl da namaz kıldığı varsayıldığında geriye 28 yıl kalır. 28 yıl üzerinden hesaplama yapılır. 28 sayısı 10 ile çarpılır. Bu kadar namaz borcu var demektir. 280 lira borcu çıkmıştır. Bu borcu cenaze günü ödemek zorunda değildir. Sonra da ödeme yapılabilir. Yalnız fakirlere

tek tek ya da talebeye toplu olarak da ödeyebilir. Verilen kişinin onurunu kırmadan vermeye dikkat edilmelidir. (KK 65)

Ölünün yanında sigara içilmemesi, gülünmemesi, yüksek sesle konuşulmaması, cenaze sahibine saygı gösterip başsağlığı dilenmesi ve cenaze ailesinin yalnız bırakılmaması gibi davranışlara dikkat edilir. Cenaze evine reyhan kokusu ve tütsü yapılır. Zemzem ve esans da dökülmektedir. Bu da cenazenin adabındandır, güzel kokmasını sağlar. Cenaze kadınsa üzerine çember usulü şeyler, erkek ise ceket tarzı şeyler konulur. Bu şekilde cenazenin erkek ya da kadın olduğu anlaşılır. (KK 65)

2.3.3.2.2.1. Yıkama

Ölü yıkama ölen kişileri dine dayalı kurallara göre yıkama işidir. Ölü yıkama işini erkekler için köyün imamı yapmaktadır. Çevre köylerden ve mahallelerden gelen imamlar köyün imamına yardım ederler. Cenazenin çocukları da yıkamaya yardım edebilmektedir (KK 16)

Ölü yüksekçe bir yere konur. Diziyle göbek arası bir örtü ile örtülür. Erkek cenazeyi erkekler, bayan cenazeyi bayanlar yıkar. Büyük bir kazanda hazırlanan sıcak su ile ölüye boy abdesti aldırılır. Karnının ovulması ile herhangi bir dışkı varsa çıkarılması sağlanır. Ölünün önce avret yerleri yıkanır. Sonra abdest aldırılır. En az üç kez yıkanması gerekir. sağa ve sola çevrilip her yeri yıkandıktan sonra yıkama işi tamamlanmış olur. (KK 16)

Ölen kimsenin yıkanması, kefenlenmesi ve cenaze namazının kılınarak defnedilmesinde acele etmek gerekir. Herhangi bir mazeret olursa -uzaktan yakınının gelmesi gibi- cenaze bir gün tehir edilebilir. Mazeret yoksa cenaze aynı gün toprağa verilir. Genelde öğle veya ikindi namazında toprağa verilir. Akşam ya da sabah saatlerinde cenaze toprağa verilmez. (KK 16)

2.3.3.2.2.2. Kefenleme

Cenaze yıkandıktan sonra usulüne göre kefenlenmesi gerekir. Kefenleme erkekler için gömlek, izâr ve lifâfe olmak üzere üç parça; kadınlar için bunlara ilaveten, başörtüsü ve göğüs örtüsü olmak üzere beş parça bez ile yapılır. Ölülerin beyaz kefenle kefenlenmesi gerekir. Kefenin gösterişli olmaması ve sade olmasına dikkat edilir. (KK 65)

2.3.3.2.2.3. Tabuta Koyma

Ölüyü tabuta koymanın özel bir şekli yoktur. Ölünün baş tarafına bez parçası kat şeklinde yapılır. Ölüyü iki kişi tutarak tabuta yerleştirir. Tabutun üzerine yeşil bir örtü serilir. Ölü kadınsa çember konulur. Ölü cenaze namazı kılınacak yere kadar sırayla taşınır. (KK 65)

2.3.3.2.2.4. Cenaze Namazı

Tabut içindeki cenaze evden çıkarılır. Kadınlar cenazeyi evden uğurlarlar. Cenaze namazına katılmazlar ve mezarlığa defin esnasında gelmezler. Cenaze namazından önce tabut musalla taşına konur. Tabutun en önde olmasına dikkat edilir. İmam cenaze musalla taşında beklerken bir konuşma yapar. Dünya hayatının geçiciliğinden, ibadetlerin düzgün yapılmasından, kul hakkı yenmemesinden bahseder. Merhum veya merhume için helallik alınır. İmam cemaatten en az üç kez helallik ister. Ölünün borcu varsa orada yakınları tarafından ödenir. İmam cenaze namazını kıldırır. (KK 65)

2.3.3.2.2.5. Ölünün Gömülmesi

Mezarlığa gelindiğinde cenaze tabuttan çıkarılır. Tekbirler getirilerek yavaşça mezarın içine konulur. Ölü, yüzü kible tarafına gelecek şekilde sağ tarafı üzerine mezara konulur. Sırayla mezar tahtaları dizilmeye başlanır. Mezar tahtası dokuz tane olur. Son tahta konulduktan sonra ölünün üzerine toprak atılmaya başlanır. Toprak atılma işleminden sonra mezarın kenarına taş dizilir. Geçici olarak mezarın başına tahta veya taş dikilir. Daha sonra aile tarafından mermerden veya betondan mezar yaptırılabilir. (KK 16, KK 65)

2.3.3.2.2.6. Ölünün Gömülmesinden Sonraki İşlemler

Cenazenin okunan Kurân-ı Kerim eşliğinde defnedilmesinden sonra cenazeye gelenlere ekmek ve helva dağıtılır. Ekmek ve helva cenazeye gelenlerden gönüllülük esasına göre önceden toplanmış paralarla alınmıştır. Arta kalan para ise bir sonraki cenaze için saklanır. Helva dağıtılmasının sebebi ise ölünün ağzının tatlanması içindir. Herkes dağıldıktan sonra ölünün başında yalnızca imam kalır. (KK 16)

Cenaze son olarak imam tarafından telkin verilir ki Kumru'da şu şekilde verir: "Ahmet oğlu Mehmet dünyadaki söylediklerini söyle. Şehadet kelimesini

söyle. Rabbim Allah de. Nebim Muhammed de. Dinim İslam de. Kitabım Kuranı Kerim de. Kiblem Kâbe de. İtikatta mezhebim ehli sünnet ve'l cemaat de. Amelde mezhebim İmamı Azam Ebu Hanife. Müminim Hakk'a de.. Müslüman'ım Elhamdülillah de.” (KK 65)

İmam telkin verdikten sonra ölünün kafasını tahtaya çarpma sesini duyduğu da anlatılmaktadır. Bu cenazenin öldüğünün farkına varması anlamına gelir. Bu sesi her imam duyamaz. (KK 65)

2.3.3.2.2.7. Yas

Cenaze defnedildiği akşam cenaze evi yalnız bırakılmaz. Komşular ve akrabalar cenaze evinde toplanırlar. Akşam namazı ile yatsı namazı arasında Kurân-ı Kerim okunur. Sevabı cenazeye hediye edilir. Cenaze evine komşular yemek getirir. Getirilen yemekler hep birlikte yenir. Yedi gün boyunca Kurân- Kerim okuma geleneği devam eder. Cenaze yakınlarına baş sağlığı dilenir, acıları paylaşılır. (KK 65)

2.4. Giyim- Süslenme

Giyim insanlık tarihinde ilk başlarda koruma amaçlı olsa da tarihsel süreç içinde geniş kültürel görevler yüklenmiş bir olgudur. Doğal koşulların, sosyal yargıların, örf ve âdetlerin, kültürel ve ekonomik koşulların biçimlendirdiği önemli bir kültürel değerdir. Bunun yanında kültürü aktarıcı ve taşıyıcı bir rolü de vardır (Erden, 1998: 6).

Süslenme, süs ve takı kullanma ilk çağlarda inanca dayalı olarak ortaya çıkmıştır. Zamanla gelenekselleşmiş ve günümüze kadar ulaşmıştır. Her topluluk kendi çevresi etrafında, kendi gelenek ve göreneklerine göre, coğrafi çevreden bulabildikleri ürünlerle oluşturdukları ürünlerle günümüze kadar devam eden bir kültürü oluşturmuşlardır (Artun, 2013: 419).

Kumru yöresinde bulunan kıyafetler erkek, kadın ve düğün kıyafetleri olmak üzere üç bölümde incelenmiştir:

2.4.1. Erkek Kıyafetleri

Yöresel anlamda kıyafet dikme geleneği eskiden çok yaygındı. Kendir adı verilen bir bitki yetiştirilir. İp hâline getirilir. Kendiri ip hâline getirmeye eğerme denir. Bu iple kıyafetler dokunur giyilirdi. Yine koyun yününden çorap, fes, kazak örülürdü. Çarşamba ayakkabısı diye bilinen yumurta topuk deri ayakkabılar da

oldukça rağbet görürdü. Ayakkabının olmadığı daha eski dönemlerde çarık yapılırdı. Çarıklar çok çabuk eskirdi. Anlatılanlara göre yeni yaptıkları bir çarıkla yürüyerek Kumru'dan Fatsa'ya inemediklerini söylenir. Köylerde kara lastik erkekler tarafından sıklıkla giyilen bir ayakkabı türüdür. Hem arazi şartlarına dayanıklı olması hem de ucuz olması sebebiyle günümüzde de giyilmektedir. (KK 5, KK 6)

2.4.2 Kadın Kıyafetleri



Fotoğraf 24: Kadın Kıyafetleri (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Kadınların başları kapalı olduğu için kenarları işlemeli çember takmak âdeti vardır. Kadınlar bir yere giderken omuzlarına peştamal atarlardı. Bu hem sıcak tutması hem de üzerlerini kapatması içindir. Yine köylerde kadınlar basma etek giyerler. Kulaçla ölçülen hazır basmalar alınır, evde kişinin beline, boyuna göre ölçülür ve dikilirdi. Kadınlar yöresel olarak yine çarık giymekteydi. Köyde gündelik işlerde “pilaç” denilen ayakkabı tercih edilir. Yine plastikten yapılan pilaçlar beyaz renkte olmaktadır ve ucuz olduğu için tercih edilmektedir. (KK 6) Özellikle uzun kış günlerinde kadınların yün örme geleneği oldukça yaygındır. Yelek, çorap, kazak, atkı gibi giysiler sıklıkla dokunur. El örmesi kıyafetlerin hem sağlıklı, hem ucuz hem de dayanıklı olması tercih sebebidir. (KK 6)



Fotoğraf 25: Kadın ve Erkek Ayakkabısı (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

2.5. Halk Bilgisi

Halk tecrübeleri, halk meteorolojisi ve halk takvimi olarak iki ayrı başlık altında toplanmıştır. Yöre halkının uzun yıllar sonucu oluşturdukları birikimlerini günümüzde de uygulamaya devam edildiği görülmüştür.

2.5.1. Halk Meteorolojisi

Meteoroloji; kısaca atmosfer bilimidir. Yunanca "meteoron" kelimesinden adını almıştır ve gökyüzünde olan olaylar anlamına gelmektedir. Eski Yunanlılar bulutları, rüzgârları ve yağmuru anlamak ve birbirleriyle ilişkilerini tespit etmek için rasat yapmışlardır. Onlar için hava durumu önemliydi çünkü hava çiftçilerin ürün yetiştirmesini, denizcileri ve denizde seyahat edenleri etkiliyordu. Hava koşullarında meydana gelen değişimleri, iklim türlerini araştırıp hava durumu tahminlerinde bulunan bilim dalı, hava bilgisi anlamına gelen meteorolojidir. Bu konuda insanlar tarihsel süreç içinde ilk çağlardan beri birçok tecrübeler edinmişlerdir.

Kumru Karadeniz'in iç kısmında yer alan tipik Karadeniz ikliminin hâkim olduğu bir ilçedir. Günümüzde hava tahminleri iletişim araçlarından dikkatle takip edilmektedir. Eskiden ise bulutun yönüne, rüzgârın esme yönüne bakarak tahminde bulunulmaktadır. (KK 13)

2.5.1.1. Sayılı Günler

Mart ayı içerisinde başlayan bugünlerde her bir günün ilerideki bir ayı temsil ettiğine inanılır. Sayılı günler miladi takvime göre Mart'ın 14'ünde kocakarı

hesabına göre Mart'ın 1'inde başlar. Mart'ın 1'i Mart ayını, 2'si Nisan'ı 3'ü Mayıs'ı, 4'ü Haziran'ı, 5'i Temmuz'u, 6'sı Ağustos'u, 7'si Eylül'ü, 8'i Ekim'i, 9'u Kasım'ı temsil eder. Bu sayılı günlerde hava nasıl olursa temsil ettiği ayda da havanın öyle olacağına inanılır.

Mart dokuzunda (9. gün) kurt postunu kurutmazsa ikinci dokuzda (18. gün) kurutması gerekir. İki dokuzunda da kurumazsa yazın kırk gün geç geleceğine inanılır. Kurt postunu kurutma tabiri güneşin ısıyla ilgilidir. O gün kurt postu kuruyacak kadar güneş olmasının tabiridir.

Bu tarihlere dikkat eden kaynak kişi 2017 yılı mart ayında yaptığı sayılı günleri şu şekilde belirlemiştir:

- 1 Mart güneşli
- Mart hafif yağmurlu
- Mart sağanak yağışlı
- Mart yağmurlu
- Mart hafif güneşli
- Mart sisli yağışlı
- Mart kar yağışlı
- Mart karla karışık yağmurlu
- Mart kar yağışlı akşamüstü açık. (KK 13)

2.5.1.2. Bade Esmesi

Miladi takvime göre Şubat'ın 18'i ile 24'ü esen yel takip edilir. Bu tarihlerde yel denizden eserse deniz bastırır denir ve yaz mevsiminin 40 gün geç geleceğine inanılır. Yel o akşam yaylıdan eser ise yaz mevsiminin 40 gün erken geleceğine inanılır. Çiftçilikle uğraşan insanlar tarlaya gidip iş yapıp yapamayacaklarını bulutların yönünden tayin ederler. Kendi aralarında bir deyim olarak bunu şu şekilde belirtirler: Dumanlar denize doğru hareket ederse yağmur yağacağına, o günün çalışmak için uygun olmayacağına inanılır. Dumanlar denize doğru değil de yaylıya doğru hareket ederse havanın iyi olacağına tarlada çalışmak için uygun bir gün olacağına inanılır.

“Dumanlar denize

Hadi gidin evinize

Dumanlar yaylıya

Hadi gidin tarlaya” (KK 13)

2.5.2. Halk Takvimi

1926 yılına kadar Rumi takvim kullanılmaktaydı. Rumi takvimde ayların isimleri miladi takvime göre farklılık göstermektedir. Rumi günler miladi günlere göre on üç gün geriden gelmektedir. Miladi ayın on dördü, Rumi ayın biri olmaktadır. Yaşlı insanların Rumi takvimi günümüzde takip ettikleri görülmektedir. Rûmi takvime göre aylar şu şekildedir:

- Ocak – Garagış
- Şubat – Zemheri
- Mart- Gücük
- Nisan – Mart
- Mayıs – Aprul
- Haziran – Mayıs
- Temmuz – Kiraz
- Ağustos – Orak
- Eylül – Ağustos
- Ekim – Evvel güz
- Kasım – Orta güz (KK 23)

2.6. Halk Tedavileri

Halk hekimliğinin temelini “Allah’ın insanlara verdiği en büyük hediyedir.” inancı oluşturmaktadır. Bu inancın temelinde İslâmi inançların etkisini görmek mümkündür. Bunun yanında halk hekimliği ile ilgili uygulamalarda kültürel etkenleri görmek mümkündür. (Acıpayamlı, 1989, s. 1).

Halk hekimliği, insanın varlığıyla başlayan bir halk kültürü bilgisidir. Eski dönemlerde hastalıkların tedavilerinde çaresiz kalan insanoğlu bunları güneş tutulması, ay hareketi gibi doğa olaylarına bağlamıştır. Bundan dolayı bu tür çaresiz vakaların çözümünde sihir ve büyü gibi pratiklerden yararlanmıştır. Yüzyıllar içinde bu konuda biriken bilgiler nesilden nesile aktarılmış ve halkın tedavi ihtiyacını karşılamıştır. (Artun, 2013, s. 239).

Kumru’da büyüklerin öğrendiği bilgilerle halk tedavileri uygulayan kişiler vardır. Halk tedavileri yörede bulunan birçok kişi tarafından uygulanmaktadır. Kumru ile ilgili araştırmaları ile tanınan Emekli Öğretmen–Araştırmacı Yazar Bekir Akkaya’dan, yörenin tedavi yöntemleri şu şekilde derlenmiştir:

2.6.1. Tedavi Yöntemleri

2.6.1.1. Şifalı Su ve İçmeler

Elik Suyu: Fizme Karapınar Mahallesi'ndedir. İçme suyu olarak çok fazla tercih edilen bir sudur. İçine güç verdiği inandırılır.

Evliya Suyu: Ballık köyünde derenin içindedir. Bacak ağrısı ve romatizmaya iyi geldiği bilinmektedir.

Yel Suyu: Derbent Öte Mahalle'de Yel Suyu denilen mevkidedir. İçildiğinde romatizmaya iyi gelir.

Şifalı Su: Esence - Gavur Gıru denilen yerdedir. Mide hastalıklarına iyi gelir.

İncedere Suyu: Eskiçokdeğirmen Yeni Cami yanındadır. Tüm ağrılara iyi gelir.

Erecek Suyu: Ericek Ormanı'nda bulunur. Guatr, baş ağrısı, mide, kadın hastalıkları, romatizma ve iç hastalıklarına iyi gelir.

Çıban Suyu: Eskiçokdeğirmen'dedir. Çıbana iyi gelir.

Büyükdere Acı Su: Eskiçokdeğirmen'dedir. Şifalı bir sudur. İçine güç verir.

Alan Suyu: Biçer Ormanı'ndadır. Mide ağrılarına iyi gelir.

Kirlik Suyu: Gökçeli Aşağı Mahalle Kirlik mevkiindedir. Mide hastalıklarına ve kaşıntıya iyi geldiği bilinmektedir.

Göz Suyu: Güneycik Serkiz yolu üzerindedir. Göz ağrısına iyi gelir.

Dere Suyu: Güneycik'te ormanın içerisindeydir. Egzamaya iyi gelir.

Acı Su: Güneycik - Çileklik'tedir. Çocukların böceklerine ve karın ağrısına iyi gelir.

Acı Su: Karacalar - Şenyurt arasında Aşağı Mahalle'dedir. İçme suyu olarak kullanılır. Romatizmaya iyi gelir.

Acı Su: Konaklı- Bağlama Mahallesi'nden yüz metre ileridedir. Kaşıntı, baş ağrısı, diş ağrısı için iyi gelir.

Gonculu Suyu: Konaklı-Kök İçi Mahallesi'nde ırmağın gözündedir. Romatizma ve ağrılara iyi gelir.

Kaynak Suyu: Kovancılı Köyü'ndedir. İçene şifa verdiği ve ağrılara iyi geldiğine inandırılır.

Şifalı Su: Yalnızdam - Sucalı'dadır. Aynı zamanda acı su olarak bilinir. Şifa için sıcak ve soğuk olarak banyo yapılır. Ağrılara iyi geldiği söylenir.

Karagoyak Acı Suyu: Demircili Mahallesi'ndedir. Orman yolundadır. Kaşıntı ve egzamaya iyi gelir.

Yevber Suyu: Ortaca- Terzili 'dedir. Çok tutulan ve talep edilen bir sudur. Birçok ağrıya iyi geldiği bilinir. (KK 2)

2.6.1.2. Bitkisel İlaçlar

Isırgan Otu: Kansere iyi geldiği söylenir. İç hastalıkların tedavisinde tavsiye edilir. İdrar güçlüğünü önlemek için kullanılır. Böbrek taşlarını düşürdüğü söylenir. Ayrıca romatizma için de kullanılır. Uygulanışı; ısırgan otu toplanır ve az yağda kavrulur. Günde bir tabak yenir. Tedavi süresi bir aydır. Lapa yapılarak sarıldığı takdirde romatizmaya da iyi geldiği söylenir. Yine ısırgan otu, tüberkülozda, egzamada, kesiklerde, kulak ağrılarında kullanılır. Kullanış biçimi daha çok çay şeklinde haricen de lapa şeklindedir. Kadın hastalıklarında ve yara için de kullanılır. Çay şeklinde demlenir. Bir ay boyunca sabah akşam aç karna bir bardak içilir. Isırgan otu iştah açıcı, kan dindirici, kan yapıcı, uyarıcı ve şeker hastalığı için de kullanılır. Mısır püskülü ve kiraz sapıyla birlikte kaynatılarak soğutulup günde iki veya üç su bardağı kadar içilirse idrar sökücü etkisi olduğu bilinir.

Söğüt Yaprağı: Baş ağrısı ve taş düşürmek için kullanılır. Bir miktar su ile kaynatılıp süzülerek çay şeklinde içilir.

Elma: Diş etlerine iyi geldiği söylenir. Boğaz ağrısı için ateşte pişirilir. Beze yayılır, boğaza sarılır.

Ihlamur: Sinirleri gevşetici ve yatıştırıcı olarak kullanılır. Terletici, uyutucu ve göğüs yumuşatıcı olarak kullanılır. Grip olduğunda, solunum yolu hastalıklarında kullanılır. Kaynatılarak içildiği de olur.

Turp: Uyarıcı, iştah açıcı, balgam söktürücü ve mikropları önleyici olarak kullanılır.

Efelik: Çıbanları iyileştirmek için kullanılır. Çıbanın üzerine lapa yapılarak sarılır. Ayrıca karın ağrıları için sarması yapılarak yenir.

Kekik Otu: Mide hastalığı, kurt düşürücü ve kan dolaşımı için kullanılır. Ayrıca idrar artırıcı ve iştah açıcıdır. Şekerde, bronşitte, uykusuzlukta uyuzda ve ishalde kullanıldığı olur.

Pırasa: Balgam söktürücü, hazmettirici olarak kullanılır. Ayrıca diş ağrılarında, zehirli böcek sokmalarında, alerjide kullanılır. Pırasa tohumu katılan su ile banyo yapılarak da kullanılır.

Arpa: Yumuşatıcı, kuvvet verici olarak kullanılır. Böbrek ağrılarında kullanıldığı gibi besleyici olarak da kullanılır. Çay gibi kaynatılarak da içilir.

Limon: İştah açıcı ve koku verici olarak kullanılır. Ayrıca romatizma için on tane limon rendelenir. Yarım kilo toz şeker karıştırılır. Sabaha kadar dışarda soğumaya bırakılır. Ertesi gün bu karşıma geçen senenin pekmezi karıştırılır. Bir gün daha bekletilir. Sabahları bir bardak içilir.

Kuzu Otu: Yaprak ve kabukları kabız ve tansiyon düşürücü olarak kullanılır.

İncir: Sütü sivil tedavisinde ve arı sokmasında; meyve olarak da müshil, basur ve çıban tedavisinde kullanılır.

Karabiber: Romatizmalarda, gribal hastalıklarda ve iştah açıcı olarak çay şeklinde kullanılır. Kabız giderici ve kuvvet verici olarak bilinir.

Nane: Gaz sökücü ve koku verici olarak gripte, diş ağrılarında, bronşit ve karın ağrılarında kullanılır.

Pancar: idrar artırması için hastaya haşlaması yedirilir.

Soğan: Kulak ağrılarında, çıban, uyuz, nasır, ağız yaralarını ve gripte kullanılır. Dolama için soğan közde pişirilir, iyice dövülür, katranla karıştırılarak yaraya sarılır. Ayrıca sütle kaynatılır, katılaşıncaya tablet yapılır. Hazmettirici, yara iyileştirici, tansiyon düşürücü, kalp kuvvetlendirici ve kabızlığı önleyici olarak da kullanılır.

Kına: Ateş düşürücü olarak kullanılır. Ayrıca çocuk düşürmek için suda eritilir ve içilir.

Kahve: Uyku giderici, baş ağrılarını azaltıcı, kalp kuvvetlendirici olarak kullanılır.

Fındık: Yaprakları idrar artırıcı olarak kullanılır. Ayrıca meyveleri gribal hasta, gaz söktürücü olarak, kabukları diş ağrısında, bağırsak parazitlerinde, yaprağı variste kullanılır. Ayrıca fındığın ezmesi kuvvet artırıcı olarak da kullanılır.

Şeftali: Karın ağrısı ve şeker hastalığına karşı kullanılır.

Lahana: Yumuşatıcı, hazmettirici, balgam söktürücü olarak kullanılır. Mide hastalıkları ve romatizma için de kullanılır.

Patates: Baş ağrısı için kabukları soyulur, çiğ olarak başa sarılır. Cilt bozuklukları ve yanıklara karşı kullanılır. Yanıklarda çiğ hâlde rendelenerek kullanılır.

Papatya: İç hastalıkları ve şeker için, papatyalar kaynatılır, aç karnına içilir. İdrar söktürücü, ağrı ve sızılarda, uykusuzluklarda çay şeklinde kullanılır. İştah açıcı, gaz ve safra söktürücü, yatıştırıcı, göğüs yumuşatıcı, ateş düşürücü, spazm çözücü, ağrı kesici, terletici özellikleri vardır. Ayrıca yara tedavisinde kullanılır. Karın ağrılarında ve soğuk algınlığında çay şeklinde içilir.

Mısır: Mide rahatsızlıklarına iyi gelir, gaz söktürücü ve terletici özelliği vardır. İdrar yolu iltihaplarında çay şeklinde kullanılır. Böbrek, taş ve kum düşürmede, egzamada, kanama durdurmada ağrı ve sızılarda da kullanıldığı olur. Ayrıca ateş düşürücü, idrar artırıcı, ishal kesici ve göğüs hastalıklarında mısır püskülü ile çay şeklinde içilir.

Çam: Kabız ve balgam söktürücü olarak kullanılır. Yaprakları çay şeklinde içilir. Bel ağrısında ve çıban tedavisinde de kullanılır.

Domates: Nasır tedavisinde kullanılır.

Dut: Ağız ve boğaz iltihaplarında, ateş düşürücü olarak kullanılır. Yaprakları çay şeklinde içilir.

Erik: Besleyici, egzama ve kabızlığa iyi gelir.

Gül: Kabızlık ve boğaz ağrılarında çay şeklinde içilir.

Marul: Hazmı kolaylaştırıcı ve kan temizleyici olarak pekmezle yenir.

Maydanoz: Safra artırıcı, adet söktürücü, mide hastalıkları, tansiyon yükseltici ve iştah açıcı olarak kullanılır. Ağız kokusunu gidermek ve arı sokmalarında tohumları çay şeklinde kullanılır.

Menekşe: İdrar artırıcı, yumuşatıcı, kan temizleyici ve cilt hastalıklarında kullanılır. Öksürük kesici olarak çiçekleri çay şeklinde içilir.

Töngel: Böbrek ve mesane taşlarını düşürücü olarak kullanılır. Çekirdekleri çay şeklinde içilir.

Yerelması: Safra döktürücü, şeker hastalığında ve kan yapıcı olarak kullanılır.

Yulaf: Kuvvet vericidir. Çıban tedavisinde kullanılır. Sindirim kolaylaştırıcı olarak çay şeklinde kullanılır.

Vişne: Sapı, mide hastalıklarında çay şeklinde kullanılır.

Akasya: Safra artırıcı olarak kullanılır. Çiçekleri öksürük kesmek ve göğüs yumuşatmak için kullanılır.

Ayva: Çekirdeği boğaz ağrılarına iyi gelir. Meyvesi kabız için kullanılır.

Çay: Saç dökülmesinde, göz ağrılarında, yanık ve ishal tedavisinde kullanılır.

Çilek: Bağırsak solucanlarına karşı meyveleri aç karna yenilir.

Havuç: Astım tedavisinde şekerle birlikte yenilir.

Kestane: İshal kesmesi için kavrulmuş tozu içilir.

Kendir: Çıban ve yaralarda, yılan sokmalarında merhem şeklinde kullanılır.

Meşe: Meşe tohumları ile kaynatılmış su ile banyo yapılarak egzamaya karşı kullanılır.

Nar: Kabız ve mide için kabukları kavrularak toz şeklinde içilir.

Salatalık: Sıtmaya karşı salatalık tohumu içilir.

Sarımsak: Baş, diş ve kulak ağrılarında ve tansiyon düşürücü olarak kullanılır.

Kiraz: Böbrek taşlarını düşürmek için aç karna çöpleri kaynatılarak içilir.

Mercimek: Yanık tedavisinde kavrulmuş tozu kullanılır. (KK 2)

2.6.1.3. Hayvansal İlaçlar

Yaygın olarak uygulanmasa da birçok sebepten zorda kalan insanların kullandığı bir yöntemdir. Kimi zaman bu uygulamadan hasta haberdar edilmez.

Kirpi Eti: Böbrek hastalığına ve mayasıyla iyi geldiği söylenir. Kesilip temizlenen kirpi eti kuşbaşı olarak kavrulur. Bir defada tüketilir. Ayrıca romatizma için kirpi kesilir, derisi sıyrılır, dövülür ve romatizmalı yere sarılır.

Tavşan Eti: Mayasıl tedavisinde kullanılır. (KK 2)

2.6.1.4. Diğer Tedavi Yöntemleri

Siğil: Kurbağaya (göden) dokunulduğunda insana siğil geçtiğine inanılır. Siğil kanının bir başkasına bulaşması hâlinde de geçtiğine inanılır. En çok uygulanan tedavi yöntemi; siğili olan kişi bir ağaçtan dayak yapar. Dayağın dış kabuğunu güzelce soyar. Sonra elinde çıkan ilk siğili kanatır. Kanı dayağa bulaştırır. İki ve daha fazla yöne giden yolun kenarına dayağı bırakır. Siğilin o dayağı alan kişiye geçeceğine inanılır. Ayrıca üç kere ihlas suresini ve bir kere de Fatiha suresi tuza okunur. Her okuyuşta ilk çıkan siğile bu tuzdan sürülür. Siğil bir ipliğe düğüm atarak da okutulur. Bir kalemle etrafı siğillerin çevrilerek de okunduğu da olur. Yine findığa okunup dört yol ağzına bırakılırsa siğilin yok olacağına inanılır.

Diş Ağrısı: Avu dalı kesilir, ateşte yağı çıkarılır ve ağrıyan dişe sürülür.

Göbek Düşmesi: Göbeği düşen hasta sırt üstü yatırılır. Göbeğin üzerine bardak koyulur.

Kulak Ağrısı: Daha çok çocuklarda olan kulak ağrılarında anne sütü damlatılır. Ayrıca karpuz suyu da kullanılmaktadır.

İt Dirseği: Gözün kenarlarında çıkar. Siğilce şeklindedir. Köpeğin yediği kaba su dökülür. Bu su ile yüz yıkanır.

Çıbanların Deşilmesi: Sabun, kurşun ve soğan karıştırılır. Çıbanın olduğu yere sarılır. Ayrıca çam sakızı da içeride kalan irini almak için kullanılır.

Zehirlenme: Zehirlenen kişiye yoğurt yedirilir.

Yılan Sokması: Yılanın soktuğu yer kızdırılmış bıçakla dağlanır.

Sarılık: Baş ve bel ağrısı, baş dönmesi, iştahsızlık ve hâlsizlik hastalığının belirtilerindedir. Hastanın vücudu ve gözleri sararır. Hastanın kulak memesi ve alını bıçakla çizilerek kötü kanın akıtılması sağlanır.

İshal: : Hastaya kuru kahve yedirilir. Ayrıca bir kaşığı içerisine limon sıkılır, sonra biraz kuru kahve konur, ikisi karıştırılır ve hastaya yedirilir.

Yanık: Yanan yere yağ sürülür.

Kırıklar: : Kırıkçı el ile kontrol ederek kemiğin nereden ve ne şekilde kırıldığını anlar. Kırık yer el ile düzeltilir. Sıkıca bağlanır. Oynamaması için de ağaç çıtalarla sarılan kırık korumaya alınır. Kırığın iyileşmesi hastanın yaşına bağlı olarak değiştiğine inanılır.

Baş Ağrısı: Patates rendelenir, başın ağrıyan kısımlarına sarılır.

Dolama: Dolamanın çıkma sebebi aya parmak uzatmaktan kaynaklandığına inanılır. Soğan közde iyice pişirilir. Sabun ve kurşunla karıştırılarak hastanın parmağına sarılır.

Uyuz: Bir miktar kükürt, yarım bardak zeytin yağı veya sıvı yağ ve yumurta akı karıştırılır. Aynı kaptaki gece dışarıya bırakılır. Ayazda sabaha kadar bekletilen karışımla ertesi gün banyo yapılır. Ateşin karşısına geçilerek bütün karışım vücuda sürülür. Aynı elbiseler giyilir ve bir hafta sonra banyo yapılır. Elbiseler de değiştirilir.

Dingil (Turşu İslaması):): Gripe iyi gelir. Kaynar hâlde iki tabak yenilir. Sıkıca örtünerek yatırılır.

Ayak Mantarı: Ayağa kına yakılır.

Arı Sokması: Demir parçası ya da bıçağın keskin yönü arının soktuğu yere sürülür. Zehir alınır.

Solucan Düşürmek: Çökelek suyu ile kabak çekirdeğinin içi 100-150 gramlık kabak çekirdeği sabah akşam aç karına yenilir.

Sülük Tedavisi: Kan emici sülükler pis kanın üzerine konulur. (KK 2)

2.7. İnanışlar

İnsanoğlu ilk çağlardan beri birçok şeye inanma isteği duymuş ve bu inandığı şeylerde mantık aramamıştır. Yetişme süreci içinde insan çevresindeki kültürel yapıdan etkilenecek değerlerinden taviz vermeden inancını sürdürmüştür. Tarihsel süreç içinde inanmanın mantığı değil, verdiği mutluluk etkili olmuştur. (Yardımcı, 1993, s. 279).

Günümüzde birçok kişinin batıl olarak nitelendirdiği inançlara eğitim seviyesi ne olursa olsun birçok insanın yaygın olarak inandığı toplumsal bir gerçektir. Örneğin ağaçların yapraklar geç döküldüğünde kışın da geç geleceği inancı hâkimdir. Buna benzer örnekleri birkaç defa gören halk, bu durumu inanç hâline getirerek onu yıllarca devam ettirir. Halkımız birçok konuda olduğu gibi inanışlarda da dinî, ahlâki duygularından ve tecrübelerinden faydalanmıştır. (Yardımcı, 1993, s. 321).

İnanışlar, yörede birçok kişi tarafından bilinmekte ve uygulanmaktadır. Kumru ile ilgili araştırmaları ile tanınan Emekli Öğretmen–Araştırmacı Yazar Bekir Akkaya’dan yöreye ait inanışlar altı başlıkta şu şekilde derlenmiştir:

2.7.1. Günlerle İlgili İnanışlar

Kumru’da günlere bağlı inanışlar şu şekilde görülmektedir:

- Salı günü yola çıkmanın veya bir işe başlamanın uğursuzluk getireceğine inanmak.
- Bir evden bir kişi çıkarken peşinden su atmak ve o gün akşama kadar evi süpürmemek.
- Ruh geldiğinde karanlıkta kalmasın diye ölün çıkan evde kırk gün ışık yakmak.
- Bayramlarda veya diğer zamanlarda kabrin üzerine çiçek, gıda maddesi veya para koymak.
- Çocuğun kırkı çıkmadan tırnağının kesilmesi hâlinde hırsız olacağına inanmak.

- Gece aynaya bakmanın ömrü kısaltacağına inanmak.
- Kuyruklu yıldızların görülmesinin kırk yılda bir olduğuna ve alimlerin o yıl öleceğine inanmak.
- Ay ve güneş tutulması iyiye alamet olmadığından bu esnada davul çalmak, tenekeye vurmak veya silah atmak.
- Çocuğun arife günü yıkanması hâlinde arpa tanesi kadar, arife öncesi yıkanması hâlinde buğday tanesi kadar büyüyeceğine inanmak.
- İlkbahar yağmurunun şifa getirdiğine inanmak ve şifa getirmesi için ilkbahar yağmurunu içmek.
- İki bayram arasında nikah kıyılamayacağına inanmak. (KK 2)

2.7.2. Hayvanlarla İlgili İnanışlar

Kumru'da hayvanlarla ilgili inanışlar şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

- At nalını uğurlu ve mübarek saymak.
- Evin veya odanın kapısına at nalı çakıp ondan hayır beklemek. Nazarı yok edeceğine inanılır.
- Baykuşun ötmesi sebebiyle ölü çıkacağına inanmak.
- Köpek ulumasını uğursuz saymak, ölüm olacağına inanmak.
- Zelzele ve diğer doğal afetlerin önce hayvanlar tarafından anlaşıldığına inanmak.
- Yılan öldürülüp bir yere asılırsa yağmur yağacağına inanmak.
- Kapı eşiklerine nal çakılırsa veya koç boynuzu asılırsa bereketin artacağına inanmak.
- Tarım ürünlerine yabani hayvanların zarar vermesini engellemek için tahtalara yazılar yazmak ve şekiller çizmek.
- Kara kedinin uğursuzluk getirdiğine inanmak.
- Çocuğu olmasın diye düşmanlık için kadınlara katır tırnağı yedirmek. (KK 2)

2.7.3. Kabir ve Türbe ile İlgili İnanışlar

Kumru'da kabir ve türbe ile ilgili inanışlar şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

- Kabir ziyareti esnasında kabre el yüz sürmek.
- Kabri öpmek.

- Kabirlerin, türbelerin ve yatırların dertlerimize çare getirdiğine inanmak.
- Çocuğu olmayan kadınların türbeleri ve yatırları ziyaret ederek çocuğu olacağına inanması.
- Mezar başında kandil asmak, mum ve ateş yakmak.
- Türbelere, bunun yanında bulunan ağaçlara bez parçası, ip, çaput vb. şeyler asmak.
- Herhangi bir şifa sebebi ile türbelerde, kabirlerde uyumak.
- Bir yatıra, kabre ve tekkeye kurban nezretmek.
- Kabirlerden, türbelerden toprak alıp yeni doğan çocukların beşiğinde veya üzerinde bulundurmak, bu topraklardan şifa beklemek.
- Evlenemeyen genç kızların kismetlerinin açılacağı inancı ile türbe ve kabirleri ziyaret etmesi.
- Ulu ve büyük zat olarak bilinen kişilerin kabirlerinden toprak alıp sulayarak şifa ümidi ile içmek.
- Mezarlıklardan günah diye ağaç kesmemek.
- Yeni alınan ev veya araba için herhangi bir hayvan kesip kan akıtmak. (KK 2)

2.7.4. Büyüyle İlgili İnanışlar

Kumru'da büyüyle ilgili inanışlar şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

- Fal baktırmak.
- İplik veya herhangi bir şeyle yel bağlamak.
- Definecilikle ilgili yazılara inanmak.
- Ruh çağırmak.
- Göbek muskası yapmak.
- Nazar ve diğer hastalıklarda kurşun ve mum dökmek.
- Nazar değmemesi için veya bir beladan korunmak için boncuk veya buna benzer şeyler takmak.
- Hastalıktan korunmak için boynuna eski para takmak. (KK 2)

2.7.5 İnanç Merkezleriyle İlgili İnanışlar

Kumru'da bu konuyla ilgili inanışlar şu şekilde karşımıza çıkmaktadır:

- Kadının kestiği et pişmez.

- Evlat babasına baba evlada selam vermez.
- Talebe hocasına, hoca talebesine selam vermez.
- Kadın kadına selam vermez.
- Aileden biri eve girince aile fertlerine selam vermez.
- Mahkemede yalan yere yemin etmek için el ile daire çizilir veya tek ayak kaldırılır.
- Erkekler kadınlara, kadınlar erkeklere selam vermez.
- Hac vazifesini yapan kişiler terazi ve metreden uzak durur ve ticaretten elini çeker.
- Namaz kılariken sünneti kıldığı yerde farzı kılınmaz, farz başka bir yerde kılınır.
- Elin çapraz bağlanması sonucu fakirlik geleceğine inanılır.
- Evin eşiğine oturmanın uğursuzluk getireceğine inanılır.
- Kollarını göğüsten çapraz bağlayan genç kız veya erkeklerin kısmetlerinin kesileceğine inanılır.
- Nikâh esnasında ayağa basmanın uğur getireceğine inanılır.
- Gelin eve girerken eşiği öperse uğur getireceğine inanılır.
- Damadın zifafa giderken sırtına vurularak gizli güçlerin çekilmesi sağlanır.
- Gelin ve damat eve girerken para, şeker fındık, ceviz vb. şeylerin atılmasının bereket getireceğine inanılır.
- Suya tükürmenin uğursuzluk getireceğine inanılır.
- Yeni yapılan bir yapının üstüne bayrak asılır.
- Fizme ve Çokdeğirmen'de davul çalınmasının uğursuzluk getirdiğine inanılır. Eğer çalınırsa çalanların şişeceğine ya da öleceğine inanılır.
- Kırılan bir bardağın veya çatlayan bir camın hayra alamet olduğuna inanılır.
- Soğan ve sarımsak kabuğunun yakılmasının günah olduğuna inanılır.
- Hac görevini yerine getirenlerin elinin içini öpmenin uğur getirdiğine inanılır.

- Sağ elin içi kaşınırsa para geleceğine sol elin içi kaşınırsa para çıkacağına inanılır.
- Ekmeği kesmenin günah olduğuna inanılır.
- Göz seğirirse uğursuzluk olacağına inanılır.
- Yemek yerken kaşık düşerse eve aç birinin geleceğine inanılır.
- Dereden geçerken geline sihir yapılmasın diye parmağa yüzük takılır.
- Ay parmakla gösterilirse parmakta dolama çıkacağına inanılır.
- Güvercin dışkısı kafaya veya elbiseye düşerse o kişinin kısmeti açılacağına inanılır.
- Konuşamayan çocuk için bir kuş yakalayıp kuşun başı çocuğun ağzının içinde dolaştırılır.
- Yürüyemeyen çocuk cuma günü cami kapısına getirilir iki ayağı ipe bağlanır ve camiden çıkan ilk kişiye ipi kestirilir. (KK 2)

2.7.6. Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar

- Yağmur duasında taşları okunup suya atılır.
- Yağmur duasında el ters çevrilir veya elbiseler ters giyilir.
- Genelde fındık bahçelerinde olan kör yılan diye bilinen yılan fındık dalına asılır. (KK 2)

2.8. Halk Mutfağı

Arapça “matbah” kelimesinin karşılığı olan mutfak kelimesi “pişirme yeri” anlamına gelmektedir. Bu kelime dilimize girmeden daha önceki dönemlerde ise Türkler mutfak için “aşlık”, “aş evi”, “aş taamı”, “aş ocağı” gibi kelimeleri Uygurlar zamanından beri kullanmaktadır. Geleneksel Türk mutfağının yapısına baktığımızda mutfak bahçe içinde eve bitişik ama evden ayrı bir yere yapılırdı. Bu geleneğin günümüzde Anadolu’nun birçok yerinde devam ettiği bilinmektedir. (Kut, 2002, s. 215).

Mutfak kültürü insan için gerekli gıdayı sağlayan yiyecek ve içeceklerin saklanması, pişirilmesi, hazırlanması, tüketilmesi sürecini, buna bağlı yeri ve araç gereçleri, beslenme geleneğini ve bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine has bir kültürel yapıyı ifade eder. (Artun, 2013, s. 403).

Kumru yöresinde halk mutfağı yiyecekler, içecekler ve belirli günlerde yapılan yiyecekler olarak üç bölümde incelenmiştir:

2.8.1. Yiyecek Türleri ve Yapılışları

Bu bölüm çorbalar, yemekler, tatlılar, pekmezler, reçeller, turşular, hamur işleri ve balık yemekleri şeklinde alt başlıklara ayrılmıştır.

2.8.1.1. Çorbalar

2.8.1.1.1. Yoğurt Çorbası

Malzemeler: bir çay bardağı pirinç, bir yemek kaşığı has un, bir tane yumurta, bir kase yoğurt, bir tutam nane, bir kaşık tereyağı, bir tutam pul biber

Hazırlanışı: Pirinç bir miktar su ile pişirilir. Un, yumurta ve yoğurt bir kaptan çırpılarak kaynayan pirincin üzerine dökülür. Tereyağı, pul biber, nane bir kaptan eritilir. Pişen çorbanın üzerine bu karışım gezdirilir. Tuz da ilave edilerek çorba yapılmış olur. (KK 1)

2.8.1.1.2. Mısırlı Yoğurt Çorbası

Malzemeler: değirmende öğütülmüş bir kâse mısır, bir su bardağı kuru fasulye, tuz, iki litre su, bir kâse yoğurt

Hazırlanışı: Mısır ile kuru fasulye suyun içinde pişirilir. Pişerken isteğe göre tuz ilave edilir. Piştikten sonra soğuması beklenir. Soğuduktan sonra çırpılan yoğurt içine katılır. Yemeye hazır hale gelmiş olur. (KK 1)

2.8.1.1.3. Pancar Çorbası



Fotoğraf 26: Pancar Çorbası (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Malzemeler: bir bağ pancar, bir bardak barbunya, bir bardak mısır yarması, bir kaşık tereyağı, yarım kaşık mısır unu, bir baş soğan, pul biber, tuz, bir tane havuç

Hazırlanışı: Tencereye yağ konur. Soğan doğranır. Salayla birlikte lahanalar tencereye konur. Fasulye, mısır, pul biberi, tuzu, rendelenmiş havucu ilave edildikten iki litre su katılarak kısık ateşte bir saat pişirilir. (KK 1)

2.8.1.1.4. Mısır orbası

Malzemeler: Bir kilo fırınlanmış mısır unu, bir çorba kaşığı nane, bir su bardağı barbunya, tereyağı, tuz, bir baş soğan.

Hazırlanışı: tencereye yağ ile birlikte soğan doğranır. Mısır, barbunya, tuz ve su ilave edilerek pişirilir. Pişirildikten sonra üzerinde eritilmiş tereyağı gezdirilir. (KK 1)

2.8.1.1.5. Isırgan orbası

Malzemeler: bir kg ısırgan otu, iki çorba kaşığı mısır unu, bir baş sarımsak, tereyağı, tuz

Hazırlanışı: Isırgan yıkandıktan sonra bir miktar su ile tencereye konur. On beş dakika normal ateşte pişirilir. Pişirdikten sonra aynı suyun içinde kaşık yardımı ile ısırganlar ezilir. Mısır unu katılır, beş dakika daha pişer. Tereyağı ve sarımsak yakılarak ısırgan çorbanın üzerinde gezdirilir. (KK 1)

2.8.1.1.6. Pırasa orbası

Malzemeler: bir bağ pırasa, iki çorba kaşığı tereyağı, bir çorba kaşığı salça, iki kaşık mısır unu, bir çay bardağı barbunya, bir havuç

Hazırlanışı: Barbunya önceden pişirilir. Pırasa ince ince doğranır. Tencereye yağ, salça konulduktan sonra pırasalar atılır. Rendelenmiş havuç katılır. Suyu ilave edildikten sonra tuz ve pul biber katılır. Kısık ateşte on dakika pişirildikten sonra yemeye hazır hâle gelir. (KK 1)

2.8.1.2. Yemekler

2.8.1.2.1. Pancar Sarması



Fotoğraf 27: Pancar Sarması (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Malzemeler: üç bağ pancar, bir çay bardağı pirinç, soğan, pul biber, karabiber, beş diş sarımsak, yarım çorba kaşığı salça, bir çay bardağı zeytinyağı, yarım bağ maydanoz, tuz, 100 gr kıyma.

Hazırlanışı: Pancar saplarından ayrılır. Yıkandıktan sonra haşlamaya konur. Haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır. Sarma içi hazırlanır. İçini hazırlamak için pirinç, soğan, maydanoz, sarımsak, zeytinyağı, kıyma, pul biber de katılarak karıştırılır. Hazırlanan sarma içi lahanalara sarılarak tencerenin içine dizilir. Dizildikten sonra üstüne tereyağı, yarım litre salça katılmış su, tuz da ilave edilerek üstüne dökülür. Kısık ateşte bir saat pişirilir. (KK 7)

2.8.1.2. Yemekler

2.8.1.2.1. Yaprak Sarması

Malzemeler: yarım kilo üzüm asması, üç soğan, nane, yarım kilo pirinç, sıvıyağ, maydanoz, dolmalık fıstık, kuş üzümü

Hazırlanışı: Zeytinyağı tencereye konulur. Soğanlar kesilip katılır. Dolmalık fıstık, kuş üzümü, pirinç de eklenir. Bir miktar kavrulması beklenir. Bol nanesi, tuzu, bir bardak su katılır. Kısık ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Soğuyunca hazırlanan iç, üzüm yaprağına sarılarak tencereye dizilir. Tencerenin üzerinde bir bardak su, bir kaşık zeytinyağı gezdirilir. Kısık ateşte on dakika pişirilir. (KK 7)

2.8.1.2.2. Pancar Diblesi



Fotoğraf 28: Pancar Diblesi (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Malzemeler: iki bağ pancar, dört baş orta büyüklükte soğan, Bir su bardağı pirinç(veya bulgur), zeytinyağı, tuz, karabiber

Hazırlanışı: Pancar temizleyip yıkanır. İnce ince kıyılır. Kaynamış suyun içine rengi kararmasın iye hemen tuz ilave edilir. Pancar kaynayan suya atılır. Bir taşım kaynadıktan sonra pirinç konulur. Pancar ve pirinç birlikte yumuşayınca kadar kaynatılır. Ocaktan alınarak süzülür. Topraklanmaması için devamlı karıştırılır. Soğumaya bırakılır. Diğer taraftan arzuya göre zeytinyağı veya tereyağı tencereye konulur. İncecik doğranmış bol soğanla hafif pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanan pancarlar acı biber de ilave edilerek karıştırarak pişirilir. (KK 8)

2.8.1.2.3. Çekülce Kızartması



Fotoğraf 29: Çekülce Kızartması (Fotoğraf Sahibi: <http://damagimintadi.blogcu.com> Erişim Tarihi 17.01.2019)

Malzemeler: iki bağ çekölce, bir çay bardağı mısır unu, iki yumurta, salça, tereyağı, tuz

Hazırlanışı: Tarla, bağ, bahçe gibi yerlerden çekölceler ayıklanır ve yıkanır. Ayrı bir kaptta mısır unu, yumurta, tuz ile karıştırılır. Önceden kızdırılmış yağ bulunan tavanın içine konulur. Kısık ateşte kızartılır. Soba ateşinde yaklaşık olarak 10-15 dakikada pişen çekölceler isteğe göre tuz ilave edilerek yemeğe hazır hâle getirilir. Özellikle mart ayında Kumru yöresinde bolca tüketilen bir besindir. (KK 13)

2.8.1.2.4. Çekölce Dingili

Malzemeler: iki bağ çekölce, mısır ekmeği, bir bağ soğan, sıvı yağ, salça, su, tuz

Hazırlanışı: Tencereye biraz sıvı yağ, bir bağ soğan ve salça konur. Bunlar bir müddet kavrulur. Kavrulduktan sonra çekölce tencereye ilave edilir. Üzerine bir miktar sıcak su konulur. Yemek kaynamaya başlayınca içine mısır ekmeği doğranır. Beş dakika daha kaynatılan yemek ateşten alınır. Sıcak bir şekilde servis yapılır. (KK 13)

2.8.1.2.5. Isırgan Yemeği



Fotoğraf 30: Isırgan Yemeği (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Malzemeler: bir bağ ısırgan, iki kaşık mısır unu, iki kaşık buğday unu, bir bağ sarımsak, nane, pırasa

Hazırlanışı: Isırgan haşlanır, süzgeçten geçirilir. İçine buğday ve mısır unu katılır. Sarımsak ve nane eklenir. Isırgan haşlanırken pırasa ince ince içine doğranır. Ortaya çıkan sudan biraz eklenir. Pişmesi beklenir. (KK 21)

2.8.1.2.6. Galdirik Kavurması



Fotoğraf 31: Galdirik Yemeği (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gurgentepe)

Malzemeler: beş bağ galdirik, bir bağ soğan, tereyağı, pul biber, salça

Hazırlanışı: Galdirik temizlenir, kavrulur. Kavrulan soğanın üzerine galdirik eklenir. Tereyağı ve tuz eklenerek pişirilir. (KK 22)

2.8.1.2.7. Melocan Kavurması



Fotoğraf 32: Melocan Kavurması (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Malzemeler: üç bağ melocan ucu, iki bağ soğan, tuz, karabiber

Hazırlanışı: Melocan küçük parçalara ayrılır. Yağda pembeleşen soğanların üzerine melocan dökülür. Tuz ve karabiber eklenerek kavrulur. (KK 22)

2.8.1.2.8. Gürcü Kavurması

Malzemeler: bir kilo kırmızı kuşbaşı et, bir kilo mısır unu, bir kilo ceviz, iki yemek kaşığı kinzi (kişniş) baharat, yüz gram safran otu, yüz gram karabiber, yüz

gram pul biber, iki yemek kaşığı tereyağı, üç yemek kaşığı salça, bir kilo kuru soğan, üç diş sarımsak

Hazırlanışı: Etler yıkanıp tencereye konur. Bir miktar kavrulduktan sonra ince kıyılmış soğanlar ve tereyağı eklenir. Et yarım saat pişirildikten sonra salçayla kavrulur. Tuzu ilave edilir. Salça kendini salıncaya kadar pişirilir. Kaynar su eklenir. Etin renginin alması beklenir. Üzerinde biriken yağ tabakası bir kâseye alınır. Etin tam piştiğine emin olduktan sonra önceden kavurduğumuz mısır unu ilave edilir. Piştikten sonra ateşi kapatılır. Ceviz önceden çekilir. Ceviz, safran otu ve kırmızıbiber karıştırılır. Soyulmuş sarımsaklar eklenir. Karabiber, kinzi katılır. Bu karışım sıcak su ile şişirilir. Boza kıvamına geldikten sonra o karışım etin içine ilave edilir. Önceden kâseye alınmış yağ tencerenin veya yemek tabaklarının üzerine eklenir. Servis yapılır. (KK 12)

2.8.1.2.9. Gürcü Tavuğu

Malzemeler: bir adet tavuk, bir bardak pirinç, iki yemek kaşığı salça, yarım demet maydanoz, üç baş kuru soğan, üç baş sarımsak, iki tatlı kaşığı karabiber, iki tatlı kaşığı kişniş, iki tatlı kaşığı kırmızıbiber, üç yemek kaşığı tereyağı, bir kilo ceviz

Hazırlanışı: Tavuk eti kemikleriyle birlikte parçalara ayrılır. Tencereye konup kavrulur. Kavrulduktan sonra tereyağı ile birlikte soğan eklenir. Salçası eklenir 10 dk kavrulur. Sıcak su ilave edilir. Kaynadıktan sonra 1 bardak pirincimizi ilave edilip pişmeye bırakılır. İnce ince doğranmış maydanozları üzerine ilave ederiz. Ateşi kapatırız. Önceden çekilmiş cevizlere safran otu ve kırmızıbiber ve karabiber ve sarımsak da ilave ederek ince şekilde çekilir. Üzerine kaynar su ilave edilir. Boza kıvamına getirilir. Yemeğe katılır. Bu şekilde servis yapılır. (KK 12)

2.8.1.2.10. Hoşbıran Yemeği

Malzemeler: iki bağ hoşbıran, iki tane soğan, tereyağı, mısır ekmeği, bulgur

Hazırlanışı: Hoşbıran yıkanır, doğranır, haşlanır, süzülür. Haşlanırken içine mısır ekmeği eklenir. Soğanla yağ kavrulur. Pembeleşmiş soğanın üzerine eklenir. Pişene kadar beklenir. İsteğe göre bulgur da eklenir. (KK 30)

2.8.1.2.11. Perzü Kavurması

Malzemeler: İki bağ perzü, iki baş soğan, tuz

Hazırlanışı: Perzü yörede yetişen bir bitkidir. Perzüler temizlendikten sonra küçük olacak şekilde yıkanır. Tuz ilave edilerek haşlanır. Kavrulmuş soğanın üzerine haşlanmış perzü eklenerek pişirilir. İsteğe göre mısır ekmeği ya da bulgur da eklenmektedir. (KK 30)

2.8.1.2.12. Çerkez Tavuğu

Malzemeler: bir adet iri tavuk, bir kilo ceviz, iki yemek kaşığı karabiber, iki yemek kaşığı kişniş, üç diş sarımsak

Hazırlanışı: Tavuk haşlanır. Bir kenara alınıp kemiklerinden ayrılıp ince ince didilir. Çekilmiş ceviz sarımsak, karabiber, kişniş, safran otu, kırmızı biber ilave edilerek karıştırılır. Ayırdığımız tavuk suyu ile şişirilir. Boza kıvamına getirilir. Bor cama ayırdığımız tavuğun üzerine dökülür. Maydanozlarla süsleme yapılır. Yemeğin çekmesi beklenir. Servis yapılır. (KK 12)

2.8.1.2.13. Gürcü pancarı

Malzemeler: bir kg pancar (kara lahana), bir su bardağı mısır unu, üç diş sarımsak, bir kaşık karabiber, bir kaşık kırmızı biber, bir kaşık kişniş, yarım çay bardağı bulgur yarım çay bardağı pirinç, bir patates

Hazırlanışı: Pancarlar ayıklanıp kaynar suda haşlanır. Süzülür. Bir tencereye alınır. İçine soğan, patates, bulgur, pirinç, domates, kaynar su dökülerek pişirilir. Bu piştikten sonra yemeğin bir miktar suyu bir kaba alınır. Mısır unu pancarla birlikte ezilir. Ayırdığımız su ilave edilerek yemek tekrar ateşe konur. Un kokusu gittikten sonra sarımsak, maydanoz, kinzi dövülerek yağ ile birlikte yakılır. Yemeğin üzerine konulur. Servis yapılır. (KK 12)

2.8.1.2.14 Nivik Kavurması



Fotoğraf 33: Nivik Bitkisi (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan küçük)

Malzemeler: beş bağ nivik, iki baş pırasa, tuz, mısır ekmeği, tereyağı

Hazırlanışı: Nivik doğranır, yıkanır. Suda acısı çıkıncaya kadar kaynatılır. Pırasa tereyağında kavrulur. Nivik bu kavurmanın içerisine eklenir. Kavurma bittikten sonra dinlendirilir. (KK 13)

2.8.1.2.15. Pal Löbiye

Malzemeler: bir kilo pancar, bir kg kara fasulye, bol miktarda sarımsak iki tatlı kaşığı kinzi

Hazırlanışı: Pancar ve fasulye önceden ayrı ayrı haşlanır. Sonra bir tencerede birleştirilerek yarım saat düdüklü tencerede pişirilir. Pişirildikten sonra sarımsak ve kinzisi eklenir. Servis yapılır. Diyet yapanlar için birebirdir. (KK 12)

2.8.1.2.16. Kirmit Kavurması



Fotoğraf 34: Kirmit Kavurması (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Malzemeler: bir kilo kirit, beş baş soğan, tuz, beş adet biber, iki adet domates

Hazırlanışı: Kiritler parçalanır. Pembeleşen soğan, biber ve domateslerin içerisine kirit boşaltılır. Tuz ilave edilerek kavrulur. (KK 35)

2.8.1.2.17. Gürcü Löbiyesi

Malzemeler: bir kilo kara fasulye, yarım demet maydanoz, bir tutam pırasa, üç diş sarımsak, varsa yağ kinzi yoksa kuru da olabilir.

Hazırlanışı: Fasulyeler haşlanır. Ezilene kadar pişirilir. Piştikten sonra maydanoz, pırasa, yağ kinzi ince ince doğranır. Fasulyenin üzerine konulur. Sarımsak ezilir. Tuzla birlikte eklenir. Fasulyeler kepçe sırtıyla ezilir. 1 kaşık erik ekşisi ilave edilir. Servis yapılır. (KK 12)

2.8.1.2.18. Kabak Kızartması



Fotoğraf 35: Kabak Kızartması (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Malzemeler: bir kilo kabak, yağ, tuz, isteğe göre mısır unu da ilave edilir.

Hazırlanışı: Kabak uzunlamasına doğranır. Mısır unu ile harmanlanır. Yağ tavada kızdırılır. Kabaklar üzerine eklenir. Kısık ateşte 15 dk pişirilir. (KK 30)

2.8.1.2.19. Kuymak

Malzemeler: mısır unu, tereyağı, kaşar peyniri, su

Hazırlanışı: : Önce yağ ile ili birlikte mısır unu kavrulur. Mısır ununun rengi kahverengi olmaya başlayınca üzerine su ilave edilir. Su ile mısır unu biraz kaynadıktan sonra kaşar peynir eklenir. Kaşar eriyinceye kadar kısık ateşte pişirilir. Yemeğe hazır hâle gelir. (KK 35)

2.8.1.2.20 Fasulye Kızartması



Fotoğraf 36: Fasulye Kızartması (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Malzemeler: Fasulye, tereyağı, mısır unu

Hazırlanışı: Mısır unu ile fasulye karıştırılır. İsteğe göre yağ ve tuz ilave edilir. Tavada kızartıldıktan sonra yemeğe hazır hâle gelir. (KK 35)

2.8.1.2.21. Fasulye Diple

Malzemeler: yarım kilo fırın fasulyesi, üç soğan

Hazırlanışı: Fasulyeler haşlanır. Yağda pembeleşen soğanların üzerine fasulye eklenir. Pişene kadar kavrulur. (KK 35)

2.8.1.2.22. Kabak Yoğurtlaması

Malzemeler: kara kabak, yoğurt, şeker

Hazırlanışı: Kara kabağın kabuğu soyulur. İnce uzun şekilde kesilir, doğranır, ipe dizip kurutulur. Kurutulmuş kabaklar suda haşlanır. 5 cm büyüklüğünde doğranır. Üzerine yoğurt ilave edilir. İsteğe göre şeker eklenir. Özellikle kış aylarında bolca tüketilen bir yemektir. (KK 35)

2.8.1.2.23. Pancar Heyresi

Malzemeler: iki bağ pancar, bir kâse mısır unu, bir baş soğan, yağ, tuz, baharat

Hazırlanışı: Lahana seçilip, yıkanıp ince ince doğranır. Bir tencerede kaynamış suya pancarlar atılır. Kısık ateşte pişmeye bırakılır. Pancarın diriliği geçince üzerine mısır unu eklenir ve pişirmeye devam edilir. Ayrı bir tavada soğan, salça ve yağ kızdırılır pişen yemeğin üzerine dökülür. İsteğe bağlı olarak baharat

da ilave edilebilir. On dakika daha piştikten sonra erik pekmezi ile servis edilir. (KK 13)

2.8.1.2.24. Keşkek Yemeği



Fotoğraf 37: Keşkek Yemeği (Fotoğraf Sahibi: Ali Dilek)

Malzemeler: iki kilo keşkeklik buğday, bir adet tavuk, yarım kilo fasulye, tereyağı, tuz

Hazırlanışı: Keşkeklik buğday akşamdan fasulye ile ayıklanır ve ısıtılır. Pişmeye hazırlanan tavuk bir tencere içinde buğday ve fasulye ile birlikte haşlanır. Tavuk haşlandıktan sonra kemiklerinden ayrılır didilir ve yine aynı tencereye konulur. Kısık ateşte kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servis yaptırılır. (KK 60)

2.8.1.2.25. Karmaç Yemeği

Malzemeler: bayatlamış ekmek, iki yumurta, tereyağı

Hazırlanışı: Tavada tereyağı eritilir. Üzerine çırpılmış yumurta konulur. Yumurta pişirildikten sonra içine küçük parçalar hâline getirilmiş ekmek konulur, karıştırılarak iyice kavrulur ve servis yapılır. (KK 60)

2.8.1.2.26. Turşu Dingili

Malzemeler: iki tabak pancar turşusu, bir dilim mısır ekmeği, soğan, pul biber, tuz, su

Hazırlanışı: Tencereye tereyağı konulur, soğan ve salça konularak kavrulur. İçine doğranmış turşu konulur ve kavrulur. 3-5 dakika kavurduktan sonra içine yeteri kadar su konulur ve kaynaması beklenir. Kaynayınca tuz, baharat ve küçük

ekmek parçaları atılır. 5 dakika daha pişirildikten sonra ateşten alınır ve servis yapılır. (KK 35)

2.8.1.2.27. Yahni

Malzemeler: yarım kilo kuşbaşı doğranmış dana eti, dört patates, iki kuru soğan, iki tatlı kaşığı tereyağı, zeytinyağı, bir yemek kaşığı tuz, pul biber, salça

Hazırlanışı: Önce eti kısık ateşte üzerine kaynar su ilave edilerek iyice pişirilir. Soğanı ilave edilerek et iyice kavrulur. Ardından önceden doğranmış patatesler ilave edilir. Yeteri kadar su eklenir. 15-20 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Tuzu ilave edilir. İsteğe göre baharat da eklenir ve servis edilir. (KK 2)

2.8.1.3. Tatlılar

2.8.1.3.1. Lokma Tatlı

Malzemeler: un, yumurta, zeytinyağı, yoğurt, şeker, sıvı yağ

Hazırlanışı: Un, yumurta, zeytinyağı, yoğurt ve şeker bir kaptan yoğurulur. Hamur hâlini aldıktan sonra küçük halkalar şeklinde kızgın yağa dökülür. Şeker ve su karışımından oluşan şerbet lokmaların üzerine dökülür. (KK 7)

2.8.1.3.2. Kabak Tatlısı

Malzemeler: üç su bardağı un, bir yumurta, bir su bardağı su, bir çay kaşığı tuz, nişasta, çeyrek bal kabağı, üç yemek kaşığı toz şeker, iki yüz elli gram kavrulmuş fındık, iki yüz gram ceviz içi, bir paket margarin, üç su bardağı şeker, üç su bardağı su, iki damla limon

Hazırlanışı: Un yumurta, su ve tuz karıştırılarak hamur hâline getirilir. Diğer taraftan bal kabağı rendelenir. Rendelenen kabağa toz şeker ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra fındık ve ceviz ilave edilir. Hamur düz bir zeminde ince olacak şekilde açılır. Hazırlanan kabaklı karışım içine dökülür. Hamur kıvrılarak kapatılır. Tepsiye döşenir. Yüksek ateşte pişirilir. (KK 8)

2.8.1.3.3. Baklava

Malzemeler: bir yumurta, bir çay bardağı zeytinyağı, yarım paket eritilmiş margarin, bir çay bardağı yoğurt, iki çorba kaşığı sirke, alabildiği kadar un, iki su bardağı nişasta, yarım paket tereyağı, yarım kilo fındık, yarım kg Tereyağı, bir su bardağı fındık yağı, yedi su bardağı şeker, yedi su bardağı su, yarım limon

Hazırlanışı: Yumurta, margarin, sirke, un, zeytinyağı, yoğurt karıştırılarak hamur hâline getirilir. Dinlendirildikten sonra ince olacak şekilde açılır. Tepsiye aralarına fındık çekintisi koyarak dizilir. Üzerine şeker su ve limondan oluşan şerbet dökülür. Yüksek ateşte pişirilmeye bırakılır. (KK 8)

2.8.1.3.4. Un Helva

Malzemeler: üç su bardağı buğday unu, iki yüz elli gr tereyağı, bir çay bardağı sıvı yağ, yarım kilo toz şeker, iki su bardağı süt

Hazırlanışı: Tencerede eritilen margarin ve tereyağının içerisine sıvı yağ ve un ilave edilerek kıvamını alana kadar kavrulur. Sonra içerisine süt ve şeker ilave edilir. Süt çekilene kadar pişirilir. (KK 25)

2.8.1.3.5. Ceviz Helvası



Fotoğraf 38: Ceviz Helvası (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Malzemeler: şeker, su, un, pekmez (elma balı), ceviz

Hazırlanışı: İki ayrı kazan hazırlanır. Birinde şeker ve su karıştırılır kaynatılır. Diğerinde pekmez hazırlanır. Şeker ile su kaynadıktan sonra biraz soğutulur. Tam soğuduktan sonra pekmez ile karıştırılır. Tekrar ateşin üzerinde kaynatılır. Sonra tekrar soğutulur. Cevizi eklenir ve bekletilir. Bir gün sonra yemeye hazır hâle gelir. (KK 25)

2.8.1.4 Reçeller



Fotoğraf 39: Çilek Reçeli ((Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

2.8.1.4.1. Elma Reçeli

Malzemeler: iki kilo elma, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Elmalar dilimlenmiş hâle getirirler. Bol su ile beraber kaynatılır. Suyun içerisine şeker eklenir. Elmalar koyu hâle gelmeye başlayınca limon tuzu eklenir. Reçel kıvamına gelince soğutulmak üzere beklenir. (KK 4, KK 7, KK 8)

2.8.1.4.2. Ayva Reçeli

Malzemeler: iki kilo ayva, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Ayvalar dilimlenmiş hâle getirilir. Bol su ile beraber kaynatılır. Suyun içerisine şeker eklenir. Ayvalar koyu hâle gelmeye başlayınca limon tuzu eklenir. Reçel kıvamına gelince soğutulmaya bırakılır. (KK 21)

2.8.1.4.3. Böğürtlen Reçeli

Malzemeler: iki kilo böğürtlen, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Böğürtlenler suya konular. Şeker ilave edilerek kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel hâlini aldığı anda soğumaya bırakılır. (KK 21)

2.8.1.4.4. Çilek Reçeli

Malzemeler: iki kilo çilek, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Çilekler şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmaya bırakılır. (KK 22)

2.8.1.4.5. Vişne Reçeli

Malzemeler: iki kilo vişne, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Vişneler şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.6. İncir Reçeli

Malzemeler: iki kilo incir, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: İncirler şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.7. Mandalina Reçeli

Malzemeler: iki kilo mandalina, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Mandalinalar şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.8. Kayısı Reçeli

Malzemeler: iki kilo kayısı, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Kayısılar şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvama gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.9. Gül Reçeli

Malzemeler: bir miktar gül yaprağı, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Gül yaprakları temizlendikten sonra şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.10. Portakal Reçeli

Malzemeler: iki kilo portakal, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Portakallar şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 25)

2.8.1.4.11. Kiraz Reçeli

Malzemeler: iki kilo kiraz, üç kilo şeker, üç litre su, üç tane büyük boy limon tuzu

Hazırlanışı: Kirazlar şekerle birlikte suda kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğutulmak üzere bekletilir. (KK 30)

2.8.1.5. Pekmezler



Fotoğraf 40: Pekmez Yapılırken (Fotoğraf Sahibi: Ali Dilek)

2.8.1.5.1. Perzü Pekmezi

Malzemeler: bir kazan perzü, su

Hazırlanışı: Perzü kökleri çıkarılır, temizlenir, yıkanır, kazana konur. Su ilave edilir. Balı çıkıncaya kadar pişirilir. Pişen su süzülür. Bal kıvamına gelinceye kadar tekrar kaynatılır. (KK 30)

2.8.1.5.2. Elma Pekmezi

Malzemeler: elma, su

Hazırlanışı: Elmalar parçalanır. Su ile kaynatılır. Belli kıvama geldiğinde çuvallar vasıtasıyla süzülür. Süzülen su tavada koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyu hâle gelince ateşten indirilir. (KK 30)

2.8.1.5.3. Dut Pekmezi

Malzemeler: dut, bir pekmez tavası su

Hazırlanışı: Dutlar bir kapta iyice ezilir. Ezilen dutlar tavada su ile birlikte kaynatılır. Kaynatılan dutlar sepetlerde tülbentler vasıtasıyla süzülür. Süzülen sular bir tavada biriktirilir. Koyulaşınca kadar kaynatılır. Koyulaşınca tava ateşten indirilir. (KK 52)

2.8.1.5.4. Armut Pekmezi

Malzemeler: armut, su

Hazırlanışı: Armutlar büyüklüğüne göre iki ya da dört parçaya bölünür. Armutların hizasına gelene kadar sıcak su ilave edilir. Armutlar taşmadan kıvamına gelene kadar kaynatılır. Temiz bir çuval veya bezle kazan süzülür. Süzülen su kazana tekrar aktarılır. Bal kıvamına gelene kadar kaynatılır. (KK 52)

2.8.1.5.5. Töngel Pekmezi

Malzemeler: töngel, su

Hazırlanışı: Töngeller tam olgunlaştığı dönemde toplanır, temizlenir. Ezilir ve kazana konulur. Su ile kaynatılır. Belli kıvama geldiğinde çemberle vasıtasıyla süzülür. Süzülen su tavada koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyu hâle gelince ateşten indirilir. (KK 52)

2.8.1.5.6. Kuşburnu Pekmezi

Malzemeler: kuşburnu, su

Hazırlanışı: Kuşburnu tencerede su ile kaynatılır. Kuşburnu eriyene kadar beklenir. İlistirin üzerine kuşburnu konulur. El yardımı ile ezilerek suyunun tencereye aktarılması sağlanır. Süzülen su tekrar elekten geçirilerek kaynatılır. (KK 52)

2.8.1.5.7. Erik Pekmezi

Malzemeler: erik, su

Hazırlanışı: Hazırlanışı: Erikler parçalanır. Su ile kaynatılır. Belli kıvama geldiğinde çuvallar vasıtasıyla süzülür. Süzülen su tavada koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyu hâle gelince ateşten indirilir. (KK 30, KK 52)

2.8.1.5.8. Ahududu Pekmezi

Malzemeler: ahududu, su

Hazırlanışı: Ahududu su ile kaynatılır. Belli kıvama geldiğinde çuvallar vasıtasıyla süzülür. Süzülen su tavada koyulaşana kadar tekrar kaynatılır. Koyu hâle gelince ateşten indirilir. (KK 30, KK 52)

2.8.1.6. Turşular



Fotoğraf 41: Fasulye Turşusu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

2.8.1.6.1. Fasulye Turşusu

Malzemeler: fasulye, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Fasulyeler haşlanır. Dinlendirilmesinin ardında üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirilir. Kaba alabildiğince kadar su konulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.2. Galdirik Turşusu

Malzemeler: galdirik, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Galdirikler temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.3. Kelem (Lahana) Turşusu

Malzemeler: kelem, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Kelemler (Beyaz pancar) temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.4. Pancar Turşusu

Malzemeler: pancar, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Pancarlar temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.5. Salatalık Turşusu

Malzemeler: salatalık, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Salatalıklar temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.6. Taflan Turşusu

Malzemeler: taflan, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Taflanlar temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.7. Pırasa Turşusu

Malzemeler: pırasa, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Pırasalar temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.8. Biber Turşusu

Malzemeler: biber, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Biberler temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.9. Üzüm Turşusu

Malzemeler: üzüm, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, İki kesme şeker

Hazırlanışı: Üzümler temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.6.10. Perzü Kökü Turşusu

Malzemeler: perzü kökü, kalın tuz, sirke, bir baş sarımsak, iki kesme şeker

Hazırlanışı: Perzü kökü temizlenir ve haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirirler. Kaba alabildiği kadar su koyulur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK 48)

2.8.1.7. Hamur İşi Ürünler

2.8.1.7.1. Su Böreği

Malzemeler: üç yumurta, dört su bardağı su, aldığı kadar un, bir tatlı kaşığı tuz, peynir, maydanoz, üç litre su, iki tatlı kaşığı tuz.

Hazırlanışı: Un tuz, yumurta ve su karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur bekletildikten sonra açılır. Açılan hamur tepsiye dizilmeye başlanır. İçine peynir ve maydanoz içerilerine eklenir. Fırına verilerek pişirilir. (KK 59)

2.8.1.7.2. Kuru Yufka Böreği



Fotoğraf 42: Yufka Açılırken (Fotoğraf Sahibi: Ali Dilek)

Malzemeler: kuru yufka, su, tuz

Hazırlanışı: Kuru yufkanın içine tercihe göre fındık, peynir vb. konur. Üzerine su serpiştirilir. Tuzu katılarak kızartılır. (KK 59)

2.8.1.7.3. Ev Makarnası

Malzemeler: un, yumurta, tuz

Hazırlanışı: Un tuz ve yumurtadan hamur elde edilir. Bu hamurlar sacda pişirilir. Bıçak veya makasla kesilir. (KK 59)

2.8.1.7.4. Mısır Ekmeği



Fotoğraf 43: Mısır Ekmeği (Fotoğraf Sahibi: Levent Düşkün)

Malzemeler: yarım kilo mısır unu, bir buçuk su bardağı ılık su, tuz

Hazırlanışı: Un ve tuz karıştırılarak yoğrulur. Su ilave edilir. Koyu hâlde iken tavaya yamanır. Pişirilir. (KK 59)

2.8.1.7.5. Sac Ekmeği

Malzemeler: un, maya, tuz

Hazırlanışı: Un, tuz ve maya ile hamur karıştırılır. Bu hamur sacda pişirilerek ekmek yapılır. (KK 59)

2.8.1.8. Sebzeler, Meyveler, Baharatlar ve Hayvansal Gıdalar

2.8.1.8.1. Yörede Yetiştirilen Sebzeler

Yörede yetişen sebzeler şunlardır:

- Patates
- Fasulye
- Pancar
- Domates
- Pezik
- Biber
- Gadirik
- Isırgan

- Hoşkuran
- Melocan
- Marul
- Salatalık (KK 46)

2.8.1.8.2. Yörede Yetiştirilen Meyveler

Yörede yetişen meyveler şunlardır:

- Armut
- Fındık
- Kiraz
- Kivi
- Vişne
- Hurma
- Ham şeftali
- Üzüm
- Taflan
- Töngel
- Ceviz
- Erik
- Dağ çileği (KK 46)

2.8.1.8.3. Yörede Yetiştirilen Baharatlar

Yörede yetişen baharat bitkileri şunlardır:

- Kinzi
- Nane
- Acı Biber
- Fesleğen (Üfleyen) (KK 46)

2.8.1.8.4. Yörede Yetişen Hayvansal Gıdalar

- Köy peyniri
- Süzme yoğurt
- Tereyağı
- Çökelek
- Kaymak
- Süt

- Yoğurt
- Köy yumurtası
- Bal
- Havız (İneğin doğumdan sonraki ilk sütünden yapılır.) (KK 46)

2.9. Oyunlar

Oyun insanın gerçek dünyası ile hayal dünyası arasında bir köprüdür. Çünkü günlük yaşam içinde nesnelliğin gerçekliği tartışılmaz. Hayal ise gerçekliğin karşıtı olarak görülür ve hayaller oyunlarla gerçek hâle getirilmiş olur. Bundan dolayı oyun hayalle gerçeğin birleşmesi olarak görülebilir. Gerçeklerle hayaller arasındaki insan oyunlar sayesinde kendinde nesnele dayanma gücü bulur. Tamamen hayale kapılmamak için de gerçeklere tutunur. İnsan için nesnellikte kişiler, kurallar, koşullar bellidir ve insan bu gerçeklere uymak mecburiyetindedir. (Güvenç, 1993, s. 17).

İnsanı mutlu eden, belirli kuralları olan, zamanı eğlenceli hâle getirmeye yarayan uğraşı anlamına gelen oyun, Anadolu coğrafyasına önemli bir yere sahiptir. Oyun geleneğinin insanlık kadar eski bir tarihi vardır ve günümüze kadar süregelmiştir. Bazı oyunlar hem çocuklar arasında hem yetişkinler arasında oynanmaya devam etmektedir. Oyunlar dilimize de birçok katkıda bulunmuştur. Oyunlarla birlikte dilimize çok sayıda kalıplaşmış söz girmiştir. (Artun, 2013, s. 375).

Oyunlar, çocuk oyunları, yetişkin oyunları, halk oyunları ve spor oyunları olarak dörde ayrılmıştır:

2.9.1. Çocuk Oyunları

Çocuk oyunları çocuklara özgü olmakla birlikte onların kendi aralarında oynadıkları oyunlardır. Bu oyunlarda yetişkinlerin herhangi bir müdahalesi olmaz. Oyunların kuralından oynanışına kadar her şeyi çocuklar tarafından belirlenir. Bu oyunların bir bölümü sadece söz oyunlarıdır. İkinci kısım oyunlarda ise sözün yanında bazı hareketler de bulunan daha karmaşık bir yapıya sahip oyunlardır. Bu oyunlar genellikle takım hâlinde ve karşılıklı oynanan oyunlardır. (Artun, 2013, s. 383).

Oyunlarda Ebe seçimi yaparken adım saymanın yanında şu sayışmacalar kullanılmaktadır:

- Piti piti, karemala sepeti, terazi lastik cim lastik, biz size gittik kirlendik, hamama gittik temizlendik, dik dik dik.
- Portakalı soydum, baş ucuma koydum, ben bir yalan uydurdum, duma duma dum, kırmızı mum, dedemin sakalına kondurdum.
- Kutu kutu pense, elmamı yese, arkadaşım... arkasına dönse.
- Menekşe mendilim düşer, sizden bize kim düşer, sizden bize... düşer. (KK 39)

- Ali Baba tim tim, sakalına bindim, çarşıya gittim elma aldım, elma kurtlu, üzüm aldım, üzüm çöplü. Eve vardım keşkek pişmiş, Ali Baba düşmüş, bu oyundan çıkmış.
- Aya maya kumpanya, babam aldı kumanya, anam onu pişirdi, davul gibi şişirdi, encik mencik sen oyundan çık.
- Portakalı soydum, başucuma koydum, ben bir oyun uydurdum, duma duma dum, beş lira aldım, çarşıya vardım, çarşı yok, eve geldim hanım yok, Ali Dayı ölmüş tabut yok. (KK 1, KK 10, KK 23, KK 30, KK 34, KK 48)

Kumru'da oynanan çocuk oyunları şu şekilde sıralanmıştır:

2.9.1.1. Aç Kapıyı Bezirgân Başı Oyunu



Fotoğraf 44: Aç Kapıyı Bezirgân Başı Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az sekiz-on kişi

İki kişi ellerini birleştirir ve bu iki oyuncuya herhangi bir isim verilir. Genelde meyve isimleri verilir. Diğer oyuncular sıra olurlar. Sırayla şu tekerlemeyi söyleyerek iki oyuncunun ellerinin altından geçerler:

Aç kapıyı bezirgânbaşı, bezirgânbaşı

Kapı hakkı alırsa, ne verirse

Bir sıçan, iki sıçan, üçüncü de ortaya kapanan

Tekerleme bittiğinde ortada kalan oyuncu bir tarafa çekilerek gizlice takımların ismi sorulur. Hangisi hangisini seçerse o takıma geçer. Bu iş oyuncular bitene kadar devam eder. Takımlar belirlendikten sonra takımlar arasında halat çekme yarışı oynanır. Ortadaki çizgiyi geçen takım kaybetmiş olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 42)

2.9.1.2. Kartal Oyunu



Fotoğraf 45: Kartal Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az üç beş kişi

Oyuna başlamak için ebe seçilir. Ebe seçilirken birden yirmi bire kadar sayılır. Yirmi bir sayısı kimde kalırsa o ebe olur. Diğer kişi kaçmaya başlar. Ebe de onları yakalamaya çalışır. Ebe oyuncularından birini tam yakalayacağı sırada oyuncu “kartal” der ve hareketsiz bir şekilde beklemeye başlar. Diğer oyuncunun kilitlenen oyuncuyu çözmesi gerekir. Çözmek için de oyuncuya dokunması gerekir. Hem ebeye yakalanmamaya çalışır hem de oyuncuyu çözmeye çalışır. Kilitlenen oyuncu ebe görmeden hareket edebilir. Yakalanan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 42)

2.9.1.3. Kayış Saklama Oyunu



Fotoğraf 46: Kayış Saklama Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Her yer

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Tekerleme ile ebe seçilir. Ebe kayışı eline alır. Diğer oyuncular arkasına döner. Ebe kayışı bir yere saklar. Sakladıktan sonra arkası dönük oyunculara haber verir. Oyuncular ebenin sakladığı kayışı bulmaya çalışırlar. Kayışı bulan kişi oyuncular önceden belirlenen yere gelene kadar oyunculara vurmaya çalışır. Sonra kayışı bulan kişi kayışı tekrar saklar. Oyun böyle devam eder. (KK 42)

2.9.1.4. Yerden Yüksek Oyunu



Fotoğraf 47: Yerden Yüksek Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az beş kişi

Oyuncular ayak uçlarını birleştirir. Ebe ona kadar saymaya başlar. Diğer oyuncular kaçmaya başlar. Oyuncuların yerden yüksek bir noktaya çıkıp ayaklarını yere deşdirmemesi gerekir. Ebeye yakalanmadan oyuncular yer değıştirir. Ayaklar

yerdeyken ebe ayağa dokunursa o oyuncu yanmış olur ve ebelik o oyuncuya geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 29)

2.9.1.5. Beştaş Oyunu



Fotoğraf 48: Beştaş Oyunu-1 (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)



Fotoğraf 49: Beştaş Oyunu-2 (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Düz zemin

Oyuncu sayısı. En az iki kişi

Malzeme: Beş adet fındık büyüklüğünde taş

En az iki kişi ile oynanan bir oyundur. Oyun için beş tane küçük taş gerekir. Önce taşların hepsi avuç içine konular. Sonra taşlar havaya atılır. Oynayan kişi hemen elini ters çevirir. Elinin üzerinde kaç taş varsa sıraya girer. Elinde en çok taş kalan oyuncu oyuna birinci olarak başlar. Beş tane taş bulunur. Taşlardan bir tanesi havaya atılır. Geriye kalan dört taştan bir tanesini havaya atılan taş yere düşmeden tek elle yakalamak gerekir. Aynı şekilde diğer taşlar da toplandıktan sonra yine bir taşı havaya atıp bu sefer iki tanesini yakalamaya çalışır. Onları da topladıktan sonra bu sefer yine bir taşı havaya atıp önce üç tane sonra geriye kalan bir tanesini yakalamaya çalışılır. Sonra beş tane taş ele alınıp yine bir taş havaya atılınca geriye kalan dört taş havaya atılan taş yere düşmeden bırakılır. Yine bir taş havaya atılıp yere konulan dört taş ele alınmaya çalışılır. Sonra köprü kurulur. Taşlar yere atılır ve ikinci kişi yere düşen taşlardan bir taş seçer. Bir taş havaya atılıp atılan taş yere

düşmeden köprüden geçirilir. İkinci kişinin seçtiği taş en son köprüden geçirilmelidir. (KK 29)

2.9.1.6. Asker Oyunu



Fotoğraf 50: Asker Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş bir alan

Oyuncu Sayısı: En az 4 kişi

Diğer oyuncular bir daire çizerler. Ebe ortada dönmeye başlar. Oyuncular asker selamı vererek dururlar. Oyuncuların ebeye gülmemesi ve dişlerini göstermemesi gerekir. Ebe dönerken oyuncular ebenin kafasına dokunurlar. Ebe kimin dokunduğunu görürse o kişi ebe seçilir. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 29)

2.9.1.7. Birdirbir Oyunu



Fotoğraf 51: Birdirbir Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az yedi sekiz kişi

Oyun yedi sekiz kişilik kalabalık gruplarla oynanır. Oyunculardan yarısının eğildiği, diğerlerinin eğilenlerin üzerinden atladığı bir oyundur. Eğilen oyuncular genellikle ellerini dizlerine koyarak beklerler. Atlayıcılar, arkadan öne veya sırtın bir yanından diğer yanına olacak şekilde yan olarak atlarlar. Özellikle daha büyük yaştaki gençlerin oynadığı versiyonlarda, eğilen oyuncular arka arkaya dizilerek daha uzun veya ellerini enselerine koyarak ve neredeyse ayakta dikilerek daha yüksek engeller oluşturabilirler. Genelde Kumru'da yaylalarda çayırlarda oldukça sık oynanan bir oyundur. Yaz mevsiminde yaylaya çıkan çocuklar ayakkabılarını çıkararak bu oyunu oynarlar. Oyunu oynarken şu tekerlemeyi söylemeyi de ihmal etmezler:

Birdir bir
 İkidir iki –ebenin ismi söylenir- tilki
 Üçtür üç, ebelik pek güç
 Dörttür dört, kuş gibi öt
 Beştir beş, aldım bir eş
 Altıdır altı, yaptım kahvaltı
 Yedim yedi, elim sırtına değdi
 Sekizim seksek
 Dokuzum durak (KK 22)

2.9.1.8. Tabur Oyunu



Fotoğraf 52: Tabur Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Her yer

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Oyuncular iki takım oluşturur. Takım sayıları oyuncu sayısına göre değişir.

Oyun için gerekli malzeme havlu ve saklamak için herhangi bir eşya. Oyuncu eline

bir eşya olarak onu saklar. Diğer takımın oyuncusu o eşyanın kimde ve hangi elinde olduğunu tahmin eder. Doğru bilirse havlu ile rakibin eline vurulur. Doğru bilemezse havlu diğer rakibin eline geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 22)

2.9.1.9. Geroyla Yürüme Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Kişi başı çatalı iki değnek

En az iki kişi arasında yarışma şeklinde oynanan bir oyundur. Oyunun malzemesi olan çatalı değnekler yaklaşık kişinin boyu kadardır ve ayak koyulan çatal yerden 10 cm kadar yükseklikte bulunur. Oyuncular ilk olarak bir mesafe ya da hedef belirler. Başlangıç çizgisinde yan yana sıralanırlar. Her oyuncu kendi değneklerinin çatalına basar ve değneklerin üst kısımlarından tutunarak belirlenen mesafe veya hedefe düşmeden ulaşmaya çalışır. Bu hedef ya da mesafeye ilk ulaşan oyunu kazanır. Düşen oyuncu ise oyundan çıkar. (KK 22)

2.9.1.10. Bom Oyunu



Fotoğraf 53: Bom Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Malzemeler: Kâğıt ve kalem

Oyun dört kişi ile oynanır. Oyun için kâğıt ve kalem gerekmektedir. Küçük kâğıt parçalarına oyuncu sayısına göre meyve isimleri yazılır. Dört kişilik bir oyunda üç tane muz, üç tane çilek, üç tane şeftali ve üç tane de elma ismi yazılır. Kâğıtlar katlanarak yere atılır. Her oyuncu yerden üç tane kâğıt alır. Oyuncular

kâğıtlarını açıp bakarlar. Kâğıtlarda hangi meyve yazdığını kimseye göstermezler. Oyuncular sırayla birbirlerine birer kâğıt verirler. Aynı meyveden üç kâğıda ulaşan oyuncu “bom” deyip elini sıraya vurur. O oyuncu yüz puan almış olur. İkinci elini koyan oyuncu yetmiş beş puan üçüncü elini koyan oyuncu da elli puan alır. İsim tablosuna puanlar yazılır. En çok puanı toplayan oyuncu birinci seçilmiş olur. (KK 21)

2.9.1.11 Çelik Çomak Oyunu



Fotoğraf 54: Çelik Çomak Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş bir alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Malzeme: 15- 20 cm uzunluğunda iki ucu yontulmuş çomak (çubuk) ve 60 – 70 cm uzunluğunda bir değnek.

Oyun için en az dört kişi gerekir. Daha fazla kişiyle de oynanabilir. Dört kişi ikişerli hâlde iki gruba ayrılır. Oyun için biri kısa diğeri uzun iki adet sopa bulunması gerekmektedir. Oyun alanına küçük bir çukur açılır. Çukurdan biraz öteye bir çizgi çekilir. Oyunda ebe yoktur. Oyuna ilk önce hangi grubun başlayacağını belirlemek için seçim yapılır. Seçimi kazanan grup oyuna başlamak için hazırdır. Karşı gruptan bir kişi elindeki uzun sopayı önceden açılan çukurun üzerine yatay olarak koyar. Oyuna ilk başlayan kişi önceden çizilen çizgiden elindeki küçük sopayı çukur üzerindeki sopaya atar. Vurur ise oyuna başlar. Elindeki büyük sopa ile küçük sopayı havaya kaldırır ve vurur. Küçük sopanın düştüğü yere kadar oyunu kaybeden grubun oyuncuları sekerek gider. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 21)

2.9.1.12. Simit Oyunu



Fotoğraf 55: Simit Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az  kişi

Oyunculardan biri sayışarak ebe seçilir. Oyun için bir köşe belirlenir. Belirlenen köşeden ebe simit diye bağırır. Bağırırken diğer oyuncuları yakalamaya çalışır. Ebe nin sesi kesilirse diğer oyuncular ebeyi kovalamaya başlar. Ebe köşesine gidene kadar diğer oyuncular ebeyi kovalar. Ona vurmaya çalışırlar. Ebe sesi kesilmeden bir oyuncuya dokunursa o kişi ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 23)

2.9.1.13. Yıldırım bir Oyunu



Fotoğraf 56: Yıldırım bir Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Her yer

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Malzeme: İp ve ubuk

Oyun genelde kızlar arasında oynanır. En az dört kişi, ip veya çubuk olması gerekir. İki kişi yerde çubuğu veya ipi tutarlar. Diğer oyuncular ipin üzerinden atlar. Atlarken ipe dokunulmaması gerekir. Oyuncu eğer ipe dokunursa ipi tutan oyuncu ile yer değiştirir. İpin seviyesi her atlayıştan sonra yükselir. Atlayışlarda sırayla şu tekerleme söylenir:

Birinci atlayış: Yıldırımbir

İkinci atlayış: İki dilim ekmek, yağlı börek

Üçüncü atlayış: Üçüm bom

Dördüncü atlayış: Dördüm dört adım, ileri ve geri

Beşinci atlayış: Beşim bom

Altıncı atlayış: Altı altınımı çaldı

Yedinci atlayış: Yedi yemeğimi yedi

Sekizinci atlayış: Sekizim sek sek dünya turu

Dokuzuncu atlayış: Dokuzum durak, durak durak durakta durmak.

Onuncu atlayış: Oni moni kırmızı doni (KK 23)

2.9.1.14. Çizgi Oyunu



Fotoğraf 57: Çizgi Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alanda düz bir yer

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: El büyüklüğünde tahta veya taş

Düz bir yere boyu en az üç metre, eni iki metre olan dikdörtgen bir şekil çizilir. Dikdörtgen kısa kenarı ortadan ikiye bölünür. Uzun kenarı ise eşit olarak dörde bölünür. Bu işlemi gerçekleştirdikten sonra dikdörtgenin sekiz eşit parçaya bölünmüş olması gerekmektedir.

Oyuna başlamak için sıra belirlenir. Oyuna başlayan kişi elindeki taşı sağdan birinci bölüme atar. Tek ayaküstünde taşı diğer bölümlere sürerek sol bölümden çıkar, sırası ile iki, üç, dört, beş, altı, yedi, sekizinci bölümlere atarak oyunu bitirir. Tek ayaküstünde oyuncu tahtası veya taşını diğer bölümlere sürerken tahtası veya taşı çizgi üzerinde kalır veya oyuncu dengesini kaybedip ayağını yere değdirirse oyun sırası diğer oyuncuya geçer.

Sekiz bölüm tamamlandıktan sonra oyuncu dikdörtgene arkasını dönerek tahtası veya taşını omuz üzerinden atar. Atılan nesne hangi bölümde kalır ise o bölüm oyuncunun evi olur. Rakip oyuncu bu eve basamaz ayrıca tahtasını bu bölüme denk getirmeden diğer bölümlere ulaşmak zorundadır. En çok ev sahibi olan oyunun galibidir. (KK 64)

2.9.1.15. Kurt Baba Oyunu



Fotoğraf 58: Kurt Baba Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az yedi kişi

Oyun için en az yedi kişi gerekmektedir. Oyunculardan biri kurt baba, diğeri anne olur. Geri kalan oyuncular da yumurta olur. Anne yumurtaların kulaklarına birer renk söyler. Ancak söylenen rengi kurt babanın duymaması gerekir. Sonra kurt baba kapı çalma sesi çıkarır. Anne kim o diye sorar, ben kurt baba diye cevap alır. Anne ne istersin diye tekrar sorar. Kurt baba da renkli yumurta diye cevap verir. Anne hangi renk diye tekrar sorar. Kurt baba bir renk söyler. O renkteki yumurta kaçmaya başlar. Kurt baba da onu yakalamaya çalışır. Kurt baba yakalamadan yumurta annesinin eline dokunursa kurtulmuş olur. Kurtulamazsa kurt babanın akşam yemeği olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 64)

2.9.1.16. Dokuz Taş



Fotoğraf 59: Dokuz Taş Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu Sayısı: En az altı kişi

Malzeme: Top, dokuz adet taş.

Oyun için en az altı kişi gerekir. Oyun için dokuz tane taş olması gerekir. Oyuncular iki gruba ayrılır. Taşlar üst üste dizilir. Birinci gruptan bir oyuncu taşların arkasına geçer. Oyuncunun elinde bir top vardır. Oyuncu topu taşlara doğru fırlatır. Ne kadar taşı yere düşürürse o kadar puan alır. Aynı şeyi diğer oyuncular da yapar. Eğer topu taşlara atamaz veya deviremezlerse puan alamazlar. Oyun bitince en yüksek puanı alan birinci olur. (KK 64)

2.9.1.17. Dolapta Canavar Oyunu



Fotoğraf 60: Dolapta Canavar Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Oyun için en az üç kişi gerekir. Beş altı kişi ile oynanırsa daha eğlenceli olur. Dolapta bir tane anne, bir tane de canavar olur. Çocuklar annelerinden yemek

ister. Anne dolaba bakın der. Çocuklar dolaba gittiğinde canavar görüp bağırlar. Anne dolaba bakar . Dolapta canavar olmadığını söyler. Çocuklar ikinci kez yine dolapta canavar görür. Anne bu kez dolapta canavar olduğunu fark eder. Canavar onları kovalamaya başlar. Yakaladıklarından birini sabah birini öğlede birini de akşam yer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 64)

2.9.1.18. Tilki Tilki Saatin Kaç Oyunu



Fotoğraf 61: Tilki Tilki Saatin Kaç Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Oyuncuların biri tilki seçilir. Diğer oyuncuların birincisi tilki tilki saatin kaç, der. Tilki de bir büyük adım der. Birinci oyuncu ileriye doğru bir büyük adım atar. İkinci oyuncu da tilki tilki saatin kaç diye sorar. Tilki ileriye doğru üç büyük adım at, der. Tilki kazan dibi derse oyuncu başladığı yere geri döner. Oyuncuların biri tilkinin olduğu yere ulaştığında o kişi tilki olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 46)

2.9.1.19. Köşe Kapmaca Oyunu



Fotoğraf 62: Köşe Kapmaca Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az beş kişi

Oyun en az beş kişi ile oynanır. Oyun için geniş bir alan ve dört tane köşe gerekir. Her bir oyuncu köşelere geçer. Ebe ortada bulunur. Oyuncular köşelerini hızlıca değiştirirler. Köşe değiştirilirken ebeyle yakalanmamak gerekir. Köşe değiştirilirken ebe oyuncudan önce o köşeye geçerse köşesini kaybeden oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 46)

2.9.1.20. Bokuç Oyunu



Fotoğraf 63: Bokuç Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Çok sayıda taş

Oyun en az üç kişi ile oynanır. Oyun için üst üste durabilecek çok sayıda taş, her oyuncunun elinde de bir tane taş bulunur. Oyun için taşlar üst üste dizilir. “Emen” diye bir çizgi belirlenir. Ebe dizili taşların yanında bekler. Oyuncu emen çizgisinden elindeki taşı fırlatarak en üstteki “dıgıl” adı verilen taşı düşürmeye çalışır. Eğer oyuncu taşların hepsini düşürürse ebe taşları dizerken oyuncu taşını almaya gider. Taşının yanına gelen oyuncu taşın üstüne basarak “mango” der. Oyuncu “mango” dediği için ebe onu yakalayamaz. Oyuncu “askerlik” yapar. Askerlik yapması için üç hakkı vardır. Oyuncu taşı ayağı ile kaldırarak diğer ayağının üzerine geçirir. O ayağı ile de havaya fırlatarak eline alır. Üç denemede bunu yapamazsa ebelik oyuncuya geçer. İlk oyuncu üst üste dizili taşları yıkamazsa oyun diğer oyuncuya geçer. (KK 46)

2.9.1.21. Körebe Oyunu



Fotoğraf 64: Körebe Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Kapalı alan

Oyuncu sayısı: En az beş kişi

Oyun için beş kişi gerekir. Oyun genelde evde oynanır. Sayışmaca ile bir ebe belirlenir. Ebenin gözleri kapatılır. Ebe gözleri bağlandıktan sonra nerde olduğunu bilmemesi için olduğu yerde üç kez çevrilir. Çevrilirken şu tekerleme söylenir:

“Bir gemi battı

İki duman attı

Üç de oyunlar başladı”

Ebe gözleri kapalı şekilde oyuncular yakalamaya çalışır. Yakalanan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 40)

2.9.1.22. Seksenbir Oyunu



Fotoğraf 65: Seksenbir Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Top, kale

Oyuncular sırayla top sektirirler. En az top sektiren oyuncu kaleye geçer. Kaleci oyunu başlatır. Oyuncuların topa bir kez dokunma hakkı vardır. Kaleci için bir sınırlama yoktur. Oyuncular topu dışarı atarsa veya kaleye atılan topu kaleci havada tutarsa o oyuncu kaleye geçer. Ayakla atılan gol üç sayı, kafayla atılan gol altı sayı, seksek hareketi yapılarak atılan gol seksen sayı sayılır. Seksen bir sayısına ulaşan oyuncuya son sayıyı atan oyuncu penaltı çeker. Kaleci golü yerse oyundan çıkar. Sayısı en fazla olan oyuncu kaleye geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 40)

2.9.1.23. Evcilik Oyunu

Yer: Açık veya kapalı alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Kiremit parçaları, ağaç kabukları, kâğıt, yaprak, değişik otlar, meyveler...

Oyuncular kendilerine belirli bir yeri ev olarak seçerler. Evin odaları yapılır. Odalardan biri mutfak olur. Diğerleri oturma ve yatak odalarıdır. Küçük kiremit parçalarından veya ağaç kabuklarından çanak, tencere vs. yapılır. Yaprak veya otlardan bu çanakların üzerine yemekler yapılır. Çocuklar birbirlerine misafirlğe gider. Bu yemeklerden ikram yapılır. Yiyecekler yeniyormuş gibi yapılır. İstenirse çamur veya hamurdan ev içine anne, baba, kardeş yapılır. (KK 40)

2.9.1.24. Kurtarmaca Oyunu



Fotoğraf 66: Kurtarmaca Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Oyun en az dört kişi ile oynanır. Oyun iki takım hâlinde oynanır. Yazı tura atılarak oyuna hangi takımın başlayacağı belirlenir. Oyuna başlayan takım kaçmaya başlar. Diğer takım kaçan oyunculardan birini yakaladığında bir yere koyar. Başında bir oyuncu bekler. Diğer takım oyuncuları onu kurtarmaya çalışır. Yakalanan oyuncuya dokunulduğu anda oyuncu kurtulmuş olur. Bütün oyuncular yakalandığında oyun tamamlanmış olur. Yeni bir takım oluşturularak oyuna devam edilir. (KK 40)

2.9.1.25. Kral Vezir Oyunu



Fotoğraf 67: Kral Vezir Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık veya kapalı alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Madenî para

Sırayla her oyuncu parayı havaya fırlatır ve elinin üzerinde parayı durdurmaya çalışır. Para işaret parmağı ile başparmağı arasına alınırsa kral, orta parmakla işaret parmağı arasına alınırsa vezir, orta parmakla yüzük parmağı arasına alınırsa kendini kurtarır. Serçe parmağı ile yüzük parmağı arasına alınırsa oyun başa döner. Kral parayı yere düşürene ceza verir. Kral yağlı veya yağsız diyerek vurmanın şiddetini ayarlar. Vezir cezayı uygular. (KK 40)

2.9.1.26. İstop Oyunu



Fotoğraf 68: İstop Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Malzeme: Top

Oyun en az dört kişi ile oynanır. Oyun için bir tane top gerekir. Sayışmaca ile ebe seçilir. Ebe seçilen kişi topu eline alır. Ebe topu havaya atar ve oyunculardan birinin ismini söyler. İsmi söylenen oyuncu topu eline alır. Bu arada ebe de dahil diğer oyuncular kaçmaya başlar. Topu eline alan oyuncu istop dediğinde bütün oyuncular durur. Bütün oyuncular dururken top elinde olan oyuncu bir renk söyler. Diğer oyuncular bu rengi bulmaya çalışır. Rengi bulan oyuncuya top vurulamaz. Rengi bulamayan oyuncuya top atılır. Top o oyuncuya dokunursa ebe o oyuncuya geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 40)

2.9.1.27. Dombili Oyunu



Fotoğraf 69: Dombili Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Düz büyükçe bir taşın üstüne sekiz tane taş üst üste dizilir. İdik mıdık kimin donu yırtık denerek sayışmaca yapılır. Ebe seçilir. İkinci bir sayışmaca ile birinci ve ikinci oyuncular seçilir. Taştan on adım uzağa gidilir. Çubukla emen çizgisi belirlenir. Birinci oyuncu topla o taşları yıkmaya çalışır. Topla taşlar yıkılırsa ebe topla diğer kişileri ebelemeye- topu onlara dokundurmaya- çalışır. Oyuncular hem ebeden kaçarlar hem de yıkılan taşları tekrar dizmeye çalışırlar. Sekiz taş da üst üste dizilince son taşı koyan kişi dombili diye bağırır. Ebe kimseye topu dokunduramazsa tekrar ebeliğe devam eder. Ebe oyunculardan birine topu dokundurursa top dokunan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 40)

2.9.1.28. İp Atlama Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: Üç – beş kişi

Malzeme: Değişik ebatlarda ip

İp atlama oyunu iki şekilde oynanır: Tek kişi oyununda kişi ipin iki ucundan tutar, ipin halkasını arkadan öne veya önden arkaya doğru çevirir ve ipin üzerinden atlamaya çalışır. Eğer atlayamazsa sıra diğer oyuncuya geçer.

Çoklu ip atlamada ise, daha uzun bir ip veya halatın ucunu birer oyuncu tutar. İpi çevirmeye başlarlar. Diğer oyuncular dıştan içe ipin üzerinden atlayarak karşıya geçer veya ikili veya daha fazla grup hâlinde aynı şekilde ipten atlayarak karşıya geçerler. Oyunculardan biri veya birkaçı ipten atlayamaz ipe takılır ise ipi çeviren arkadaşlarıyla yer değiştirir. (KK 40)

2.9.1.29. Yakan Top Oyunu



Fotoğraf 70: Yakan Top Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Top

“O piti piti karamela sepeti terazi lastik jimnastik biz size geldik bitlendik, hamama girdik temizlendik, dik dik dik anne çorabımı dik.” Sayışmacası ile oyuna başlayacak kişi seçilir. Belirlenen orta noktadan yedi iki yöne doğru yedi adım atılarak oyunun çizgileri belirlenmiş olur. Ortadaki kişiye topla vurulmaya çalışılır. Ortadaki oyuncu havadan gelen topu yere değmeden tutarsa bir canı olur. Takımındaki arkadaşına bu canı verip oyuna alabilir. Ortadaki herkes yandığında oyun diğer takıma geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 22)

2.9.1.30. Gölge Oyunu



Fotoğraf 71: Gölge Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Oyun en az üç kişi ile güneşli günlerde oynanır. Sayışmaca ile bir ebe seçilir. Ebe diğer oyuncuların gölgesine basmaya çalışır. Diğer oyuncular da kaçmaya çalışır. Gölgesine basılan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 23)

2.9.1.31. Eski Minder Oyunu



Fotoğraf 72: Eski Minder Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu Sayısı: En az dört kişi

Oyun en az dört kişi ile oynanır. Bir oyuncu sayısmaca ile minder seçilir.

Diğer oyuncular şu tekerlemeyi söyleyerek minderin etrafında dönmeye başlarlar:

Eski minder

Yüzünü göster

Göstermezsen bir poz ver

Güzellik mi

Çirkinlik mi

Havuz başında heykellik mi

Hangisi?

Minder tekerlemeden birini seçer. Oyuncular da onu canlandırmaya çalışır.

En iyi canlandıranı minder seçer. Seçilen kişi minder olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 23)

2.9.1.32. Çatlak Patlak Oyunu



Fotoğraf 73: Çatlak Patlak Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az dört kişi

Oyun en az dört kişi ile oynanır. Oyuncular bir daire oluşturur. Oyuncu elini sağındaki oyuncunun elinin üstüne soldaki oyuncunun elinin altına koyar ve şu tekerleme söylenir:

Çatlak patlak

Yusuvarlak

Kremalı börek

Sütlü çörek

Çek dostum çek

Arabani yoldan çek

Çekçek amca

Burnu kanca

Al sana bir tabanca

Tabancada kaç kurşun var

İçi dolu on kurşun var

Tekerleme söylendikten sonra ellere sırayla vurularak ona kadar sayılır. Dokuzuncu sayının geldiği kişi on derken bir sonraki kişinin eline vurmaya çalışır. Oyuncu elini ondan çekmeye çalışır. Eline vurulan kişi kaybetmiş olur ve oyundan çıkar. Elini çeken oyuncu kazanmış olur ve vurmaya çalışan kişi kaybetmiş olur ve oyundan çıkar. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 23)

2.9.1.33. Kare Doldurma Oyunu

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncu sayısı: İki kişi

Malzeme: Düz renk karton veya kâğıt, kalem

Kâğıt üzerine istenilen sayıda büyük bir karenin içinde küçük kareler oluşturacak şekilde noktalar konulur. Oyuna başlayacak oyuncu seçtiği iki noktayı çizerek birleştirir. Sıra diğer oyuncuya geçer. Rakip oyuncu da aynı şekilde iki noktayı çizgi ile birleştirir. Amaç bir oyuncunun noktaları birleştirerek kare şeklini oluşturmasıdır. Oyunculardan biri diğerinin kare oluşturmaması için o oyuncunun çizdiği noktaları takip ederek rakip oyuncunun kareyi tamamlamasını engellemesi oyunun püf noktasıdır. Kareyi tamamlayan oyuncu tamamladığı karenin içerisine kendisine ait olduğunu belirleyecek her hangi bir işaret koyar. En çok kareye sahip olan oyunu kazanır. (KK 23)

2.9.1.34. İsim-Bitki-Şehir Oyunu

İsim	Bitki	Şehir	Hayvan	Eşya	Renk	Harf
Burak	Elma	Bursa	B. kurt	Baklava	RD	B
Ece	Elma	Elazığ	E. kurt	E. kurt	RD	E
Ali	Ayra	Akşehir	A. kurt	A. kurt	RD	A
Tanel	Çiçek	Tatvan	T. kurt	T. kurt	RD	T
Gökten	Çiçek	Çiçek	Ç. kurt	Ç. kurt	RD	G
Zeynep	Çiçek	Zeytinlik	Z. kurt	Z. kurt	RD	Z

Fotoğraf 74: İsim-Bitki-Şehir Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Kâğıt, kalem

Kâğıda bir tablo oluşturulur ve üst kısımlara sırasıyla isim, bitki, şehir, eşya, hayvan, film isimleri yazılır. Aralara çizgi çizilir. En sona toplam puan yazılır. Sayışmaca ile bir kişi seçilir. Seçilen kişi içinden alfabeyi saymaya başlar. Oyunculardan biri dur deyince hangi harfte kalınmışsa o harfle başlayan isim, bitki, şehir, eşya, hayvan ve film isimleri yazılır. Bunlardan herhangi birini bulup diğeri de onu yazmadıysa on puan alır. Diğer oyuncu da aynı ismi yazmışsa beşer puan alırlar. Oyunda hiç kimse yazamayıp sadece bir kişi yazdıysa yirmi puan alır. İki kişi aynı ismi yazıp diğer kişi farklı bir isim yazmışsa diğer kişi on beş puan alır. Yazamayanlar sıfır puan alır. Oyun bu şekilde devam eder. Oyunun sonunda puanlar toplanır, en fazla puan alan oyuncu oyunu kazanmış olur. (KK 21)

2.9.1.35. Onbirelli Oyunu



Fotoğraf 75: Onbirelli Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Ev, açık alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Oyuncular bir daire oluşturur. Oyuncu elini sağındaki oyuncunun elinin üstüne soldaki oyuncunun elinin altına koyar. Birden ona kadar sayılır. Her sayıda sırayla ele dokunulur. Ondan sonra on bir on, on bir yirmi, on bir otuz, on bir kırk, on bir elli diyerek sayılır. On bir elli sayısına denk gelen oyuncu ebe olur. Diğer oyuncular kaçmaya başlar. Ebe onları yakalamaya çalışır. Ebe oyunculardan birini yakalayanınca on bir elliye kadar sayar. Ebe on bir elliye kadar sayarken oyuncu ebeden kurtulup kaçamazsa birlikte ebe olur. Diğer oyuncuları yakalamaya çalışırlar. Bütün oyuncular yakalanınca oyun bitmiş olur. (KK 6)

2.9.1.36 Ebe Davul Zurna Bir İki Üç Oyunu



Fotoğraf 76: Ebe Davul Zurna Bir İki Üç Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az üç beş kişi

Sayısmaca ile oyuncularından biri ebe seçilir. Ebe duvara arkasını döner. Ebe şu tekerlemeyi söyler: “Ebe davul zurna bir iki üç” diye saymaya başlar. Diğer oyuncular arkadan ebeye yaklaşırlar. Ebe sayması bittikten sonra arkasını döner. Oyuncular hareketsiz bir şekilde dururlar. Ebe aralarından birinin hareket ettiğini görürse o kişi ebe olur. Oyuncular ebe görmeden ebeye dokunduğu zaman diğer oyuncular kaçmaya başlar. Ebe onları yakalamaya çalışır. Yakalanan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 7)

2.9.1.37. Gugi Oyunu



Fotoğraf 77: Gugi Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az üç kişi

Malzeme: Plastik şişe ve kum

Oyuncular çember oluşturur. Şişe havaya atılır. Şişenin kapak tarafı kime gelirse o kişi ebe olur. Herkes ebe olan kişinin arkasında sıra olur. Sırada kaç kişi

olduğu ebeye söylenir. Ebe bir sayı söyler. Söylediği kişi şişeye vuracak kişidir. Söylenen kişi şişeye vurur. Ebe şişeyi almaya gider. Ebe geri gelerek şişeyi aynı yere koyar. Şişeye vurulurken herkes dağılır ve bir yere saklanır. Ebe saklanan kişileri bulmaya çalışır. Ebe birini bulunca şişenin kapağına üç kere değerek “gugi gugi gugi” der. Ebenin bu şekilde herkesi bulması gerekir. Eğer ebe görmeden oyuncularından biri gizlice gelip şişeye teperse bulunan kişilerle birlikte herkes saklanır. Ebe tekrar şişeyi almaya gider. Geri geri gelir. Şişeyi aynı yerine koyar. Saklanan oyuncuları aramaya devam eder. Ebe herkesi bulduktan sonra başka bir ebe seçer. Ebe seçilirken herkes ebenin arkasına sıra olur. Ebe rastgele bir sayı söyler. O sayı kime denk gelirse o kişi ebe olur. Oyun böyle devam eder. (KK 56)

2.9.1.38. Uzun Eşek Oyunu



Fotoğraf 78: Uzun Eşek Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az dokuz kişi

Oyuncuların biri “yastık” görevi için seçilir. Yastık seçilen oyuncu arkasını düz bir duvara veya ağaca dayar. Oyuncular iki gruba ayrıldıktan sonra kura ile hangi grubun yatacağına, hangi grubun atlayacağına karar verilir. Yatacak takım yastığın önüne dizilir. İlk baştaki oyuncu eğilerek kafasını yastığa dayar ve arkasındakiler de bir öncekinin bacaklarından tutarak eğilir. Oyuncular atlarken eşek çökerse atlayan grup tekrar atlar, atlayanlardan birinin herhangi birinin vücudu yerle temas ederse yatan grup atlama hakkı kazanır. Eğer tüm grup elemanları başarılı bir şekilde eşeğe binerse, atlayanların en önündeki kişi “kılıç mı topuz mu” elini topuz veya kılıç şeklinde yapar ve eşeğin en arkadaki oyuncusu tahmin eder. Doğru tahmin ederse diğer grup alta geçer. Oyun böyle devam eder. (KK 56)

2.9.1.39. Mendil Kapmaca Oyunu



Fotoğraf 79: Mendil Kapmaca Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık Alan

Oyuncu Sayısı: En az on kişi

Malzeme: Mendil

Oyun en az on kişi ile oynanır. Oyuna başlamadan sayışmaca ile bir ebe belirlenir. Oyuncular daire şeklinde yere otururlar. Ebe bir mendili eline alır. Bunu arkasında saklayarak oturan grubun çevresinde dolaşmaya başlar. Bu sırada da şu tekerlemeyi söyler:

“Yağ satarım, bal satarım

Ustam hasta ben satarım

Ustamın kürkü sarıdır

Satsam on beş liradır

Zambak zumbak

Dn arkana iyi bak”

Oturanların etrafında dolaşırken, mendili gizlice oyunculardan birinin arkasına bırakır. Arkasına mendil bırakılan oyuncu, bunun farkına vardığı anda mendili alarak ebeyi kovalamaya başlar. Ebe, yakalanmadan kalkan oyuncunun yerine oturursa, mendil kendisinde kalan oyuncu yeni ebe olur; yakalanırsa ebelik yapmaya devam eder. (KK 21)

2.9.1.40. Saklambaç Oyunu



Fotoğraf 80: Saklambaç Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az üç kişi

Oyun en az üç kişi ile oynanır. Daha kalabalık kişilerle oynandığında çok daha zevkli olmaktadır. Oyuna başlamadan önce bir ebe belirlenmesi gerekir. Ebe belirlemek için aşağıdaki tekerleme söylenir:

“Portakalı soydum
Baş ucuma koydum
Ben bir yalan uydurdum
Duma duma dum
Kırmızı mum
Dolapta pekmez
Yala yala bitmez
Ayşecik cik cik cik
Fatmacık cik cik cik”
Sen bu oyundan çık

Ebe duvara yasladığı ön kolu üzerine yüzünü ve gözünü kapatarak 1’den 10’a yüksek sesle sayar. Bu sırada diğer oyuncular saklanırlar. Ebe saymayı bitirince “Önüm, arkam, sağım, solum sobe; saklanmayan ebe!” diye bağırır ve diğer oyuncuları bulmaya çalışır. Diğer oyuncular ise ebenin uzaklaştığı ebe duvarına “Sobe!” diye bağırarak dokunmaya çalışırlar. Dokunabilen kişiler sıradaki elde ebe olmaz. Ebe birini gördüğünde o kişinin adını yüksek sesle söyler ve o kişi ebelenmiş olur. Eğer ebe bir kişiyi görüp de onun adını yanlış telaffuz ederse diğer

oyuncular saklandığı yerden çıkar ve “Çanak çömlek patladı!” diye bağırlar. El iptal edilir ve ebe olan kişi yeniden ebe olur. (KK 22)

2.9.1.41. Dokuztaş Oyunu



Fotoğraf 81: Dokuztaş Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık veya kapalı alan

Oyuncu sayısı: En az iki kişi

Malzeme: kağıt, kalem, fasulye veya taş

İki kişi ile oynanan bir oyundur. Her oyuncunun dokuz adet taş veya fasulye tanesi olur. Genellikle uzun kış gecelerinde oynanan oyun, evde fasulye bulunduğu için taş yerine fasulye kullanılmaktadır. Oyuna kura ile başlanır. Kurada kazanan oyuncu ilk taşı kağıt veya tahta parçası üzerindeki önceden belirlenmiş çizim üzerindeki noktalara koymaya başlar. Oyuncular ellerindeki bütün taşları sırayla belirlenen noktalara koyarlar. Eldeki bütün taşlar konulduktan sonra sıra hamle yapmaya geçer. Oyuncular sırayla mutlaka hamle yapmak zorundadır. Üçtaşı kalan oyuncu taşlarını istediği gibi hareket ettirebilir. Rakip oyuncunun taşını kırabilmek için, kendi taşlarımızla yatay ya da dikey olarak üç taşı yan yana getirmemiz gereklidir. Rakibin hangi taşını kıracağımızı belirlerken en önemli taşını kırmaya özen gösteririz. Kırılan taşlar sonucunda üç taşı kalan oyuncunun bir taşı daha kırılırsa oyunu kaybetmiş olur. (KK 22)

2.9.1.42. Kulaktan Kulağa Oyunu



Fotoğraf 82: Kulaktan Kulağa Oyunu(Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık veya kapalı alan

Oyuncu Sayısı: En az beş kişi

Oyun en az beş kişi ile oynanır. Beş kişi bir yere yan yana oturur. İlk baştaki kişi yanındaki kişinin kulağına bir kelime söyler. Sırayla bu kelime son sıradaki kişiye söylenir. Sonuncu kişi o kelimeyi sesli bir şekilde söyler. Eğer o kelime yanlışsa son sıradaki oyuncu oyundan çıkar. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 22)

2.9.1.43. Tuz Buz Oyunu



Fotoğraf 83 Tuz Buz Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Her yerde oynanabilir.

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

İki kişi ile oynanan bir oyundur. Sayışmaca ile oyuna önce kimin başlayacağı belirlenir. Birinci kişi “tuz-buz-muz”u seçer. Diğer oyuncuya da “muz-buz-tuz” kalır. İlk önce oyuna “tuz-buz-muz” seçen oyuncu başlar. Bu kelimeleri

hızlı hızlı söylerler. Eğer biri söylerken karıştırırsa karıştıran oyuncu yanar. Oyunu diğer kişi kazanır. (KK 23)

2.9.1.44. Ördek Yürüyüşü Oyunu



Fotoğraf 84: Ördek Yürüyüşü Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Geniş alan

Oyuncu Sayısı: 4-6 kişi

Bir çizgi çizilir ve oyuncular çizgi üzerinde yere çökerler. Sağ eli ile sağ ayak topuğunu sol eli ile ayak topuğunu tutarlar. Oyuncular verilen bir işaretle daha önce belirlenen bir yere kadar gidip gelmeye çalışırlar. Elini topuğundan ayıran, ayağa kalkan oyuncu oyundan çıkar. Çizgiye ilk gelen oyuncu birinci olur ve alkışlanır. (KK 1)

2.9.1.45 Gazoz Kapağı Oyunu



Fotoğraf 85: Gazoz Kapağı Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az beş kişi

Oyun beş altı kişiyle oynanır. Kapakların dizildiği yerden birer kapak atılır. Kapağı en uzağa atan kişi oyuna başlar. Baştaki kapağı taşla vurmaya çalışır.

Vuramazsa sıra diğer oyuncuya geçer. Vurursa tüm kapakları alır. Kapaklar ters dizilerek de oynanır. Oyuncular sırayla ellerindeki kapaklarla yerdekilere kenarlarından bastırarak düz çevirmeye çalışır. Çeviren kişi çevirdiği kadar kapağı alır. (KK 1)

2.9.1.46. Aşık Oyunu

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Koyunun ayak bileği kemiği ile oynanır. Bir daire çizilir. İçine aşıklar konur. Başlangıç izgisi belirlenir. Herkes oradan kendi taşını atar. Aşıkları dışarı çıkarmaya çalışır. Daireden çıkan aşık o oyuncunun olur. Oyunun diğer bir şekli şöyledir: iki aşık kemiği birleştirilir ve atılır. Her yüzün bir puanı vardır. En çok puanı alan kişi kazanmış olur. (KK 55)

2.9.1.47. Tren Oyunu

Yer: Her yer

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Kâğıt, kalem

Oyuncular kendilerine birer kâğıt kalem alırlar. Kâğıt zerine aralıklarla birden başlayarak dokuzaya kadar sayıları yazarlar. Oyuna başlama sırası belirlenir. Seçilen oyuncu diğer oyunculara göstermeden (diğer eliyle kapatarak) birden dokuzaya kadar bir sayı yazar. Diğer oyunculara ‘‘Kaç?’’ diye sorar. Onlar da bir sayı söyler. Yazdığı sayıyı bilirse sıra ona geçer. Bilemezse söylediği sayının üstüne/altına bir çizgi çekilir. Sayının etrafındaki çizgiler sayıyı ereve içine alırsa ‘‘Buğulaştım’’ denir. En çok sayıyı bulan birinci olur. (KK 55)

2.9.1.48. Topaç Oyunu

Yer: Kapalı veya açık alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Topaç, ip.

İki kişi ya da daha fazla kişiyle oynanan bir oyundur. Tahta bir topaca ip sarılır. Yere bir daire çizilir. Topalar yere atılır. Topacı durup düşen ya da daireden çıkan kaybeder. Topacı durmayan ve daire içinde kalan kazanmış olur. (KK 55)

2.9.1.49. Kuyu Oyunu



Fotoğraf 86: Kuyu Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az dört kişi

Malzeme: Kağıt, kalem ve makas

Kuyu oyununda mutlaka bir polis, bir hırsız ve bir de herhangi bir meslek olmalıdır. Meslek adları küçük kâğıtlara yazılır. Kâğıtlar katlanır ve karıştırılarak masanın üzerine atılır. Her oyuncu birer kâğıt seçer. Seçilen kâğıtlardan hırsız çıkan kişi meslek çıkan kişilere tek gözünü kırpar. Gözünü kırptığı kişi polisse ve polis de onu görürse hırsızın bir canı azalmış olur. Canı biten kişi oyundan çıkar. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 55)

2.9.1.50. Tahterevallli Oyunu



Fotoğraf 87: Tahterevallli Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık Alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: En az üç metre boyunda, 15-20 cm eninde kalas – yerden yüksekliği 40 cm olan taş veya kütük

Düzgün bir yere taş veya boyu 40 cm olan kütük konur. Kalasın ortası kütüğe gelecek şekilde üstüne yerleştirilir. Bir ucuna bir oyuncu diğer ucuna da diğer oyuncu oturur. Bir oyuncu yükselirken diğer oyuncu yere doğru iner. Yere iner ayağını yere vurur ve yükselir. Sıra ile alçalıp yükselirken oyun devam eder. (KK 1)

2.9.1.51. Çubuk Oyunu



Fotoğraf 88: Çubuk Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık veya kapalı alan

Oyuncu sayısı: En az iki kişi

Malzeme: On beş adet çubuk

Bir kişi de en az on beş çubuk olması gerekir. İlk önce eşeğim ölür diyen diğer oyuncunun çubuğunu yatırır. Kişi çubuğunu yatırır ve diğer kişi kendi çubuğu ile yatılan çubuğu tersine çevirmeye çalışır. Çubuğu çevirirse o çubuğu almış olur. Bir oyuncunun çubukları bitene kadar oyun devam eder. Tüm çubukları çeken oyuncu oyunu kazanır ve çubukları alır. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 53)

2.9.1.52. Taş Vurdurma Oyunu



Fotoğraf 89: Taş Vurdurma Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: İki adet taş

Oyuncular kendilerine rahatça kullanacağı bir taş ve başka bir taşı hedef seçer. Önce taşı atma sırası belirlenir. Birinci sıradaki oyuncu taşı hedefe doğru atar. Taşı vurduğunda taş nereye kadar giderse diğer oyuncu o taşın olduğu yere kadar sırtta taşınır. Sıra ikinci oyuncuya geçer. Hedefe her vuruşta bir sayı kazanılır. Daha önceden belirlenen sayıya kim daha önce ulaşırsa o kazanmış olur. (KK 53)

2.9.1.53. Tek mi, Çift mi? Oyunu



Fotoğraf 90: Tek mi, Çift mi Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Madeni para, küçük taşlar, fındık

Her oyuncu kendisine belirli sayıda malzeme alır. Oyuna ilk başlayacak olan oyuncu seçilir. Birinci seçilen oyuncu malzemesinden bir bölümünü diğer oyunculara göstermeden alır. İki elini yumruk yaparak ileriye uzatır. “Tek mi? Çift mi?” diye sorar. Diğer oyuncular tek veya çift diyerek cevap verir. Oyuncu elini açar elindeki malzemeye bakılır. Bilinirse bilen oyuncu malzemeyi alır. Bilemezse o kadar malzemeye oyuncuya verir. Oyun sıra ile devam eder. Bir oyuncunun malzemesinin bitmesi ile oyun son bulur. (KK 53)

2.9.1.54. Kapak Oyunu



Fotoğraf 91: Kapak Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Her yerde oynanır

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Oyunda her türlü kapak kullanılır. Oyuncular eşit sayıda kapağı düz bir yere yan yana dizerler. Oyuncular eline birer düz taş alır. Oyunu kuran kişi baş ya da son der. Baş derse baştaki kapağı vuran diğer bütün kapakları kazanmış olur. Son derse sondaki kapağı vuran tüm kapakları alır. Baştan veya sondan değil de ortadaki kapaklardan düşürürse düşürdüğü sayı kadar kapak alır. En çok kapağı olan oyunu kazanmış olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 53)

2.9.1.55. Misket Oyunu

Yer: Geniş alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Cam bilye

Oyun en az iki kişi ile oynanır. Oyuncu sayısına göre değişmekle birlikte oyuncular eşit sayıda misketleri düz bir yere yan yana dizerler. Oyuncular dizili misketlerden iki adım geriye gelirler. Misketlerin tam önüne avuç içi derinliğinde bir çukur açılır. Oyuncular ellerine birer misket alırlar. Ellerindeki misketi kuyuya düşürmeden dizili misketleri vurmaya çalışırlar. Vurdukları misketleri alırlar. Eğer bir kişi hariç herkes misketini kuyuya düşürürse oyuncu hem vurduğu misketi hem de kuyudaki misketleri alır. Diğer oyuncular hem misketini kuyuya düşürmez hem de dizili misketleri vuramazsa vuran kişi sadece vurduğunu alır. En çok misket alan oyuncu oyunu kazanmış olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 53)

2.9.1.56. Mektup Çizgisi Oyunu



Fotoğraf 92: Mektup Çizgisi Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Düzgün bir alan

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: topaç ve ip

Oyun en az üç kişi ile oynanır. Önce mektup şeklinde çizgi çizilir ve ön tarafına üç eşit miktarda kare çizilir. Çizgiler arasında kalan boşluklar numaralandırılır. Bir kişi oyuna başlar. Oyun birlerden başlar ve kişi elindeki taşı çizgiye değdirmeden bir bölgesine atar. Çizgiye ve taşı attığı yere basmadan numaraları sırayla tek ayakla dolaşır ve taşını alır. Sonra ikiler, üçler, dörtler, beşler, altılar, yediler, sekizleri dolandır ve tersler bölümüne geçer. Bu bölümde çizginin ters tarafına geçer ve oradan taşları atarak sekize kadar yeniden dolandır. Bu bölümü bitirince taşı ayağının üzerine koyarak çizgiye basmadan sayıları dolaşır. Taş düşerse yeniden başlar. Bu bölümü bitirince taşı başının üzerine koyar ve aynı şekilde sayıları dolandır. Bu bölümü bitirince taşı dizinin arkasına sıkıştırır ve sekize kadar dolandır. Sonra omzunun üzerine koyar ve taşı düşürmeden sayıları yeniden dolandır. Bu bölümü bitirince “ev almaca” bölümü başlar. Oyuncu çizginin önünden taşı tersten fırlatır ve taşın düştüğü sayı oyuncunun evi olur. Diğer oyunculara isterse bastırır isterse bastırmaz. İzni olmadan basan yanar. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 21)

2.9.1.57. Kanlı Kaya Oyunu

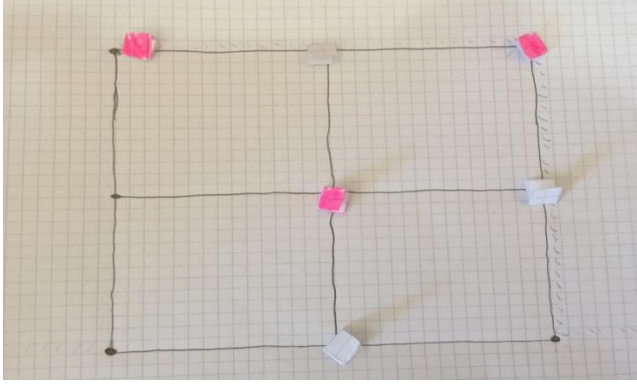
Yer: Geniş alan

Oyuncu Sayısı: Altı kişi

Malzeme: Altı adet taş

İki grup oluşturulur. Oyun sadece altı tane taşla oynanmaktadır. Yaklaşık bir metre ara ile karşılıklı üçer taş dizilir. Birinci grup sağ taraftaki üç taşın ikinci grup sol taraftaki üç taşın yanına geçer. Birinci grup taşları vurabilirse eli kanlı olmuş olur. Böylece bir can kazanmış olur. Canını kullandıktan sonra atamazsa sıra diğer gruba geçer. Eğer ilk atışları isabetli olmazsa birinci gruptakileri sırtlarında taşırlar. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 40)

2.9.1.58. Üçtaş Oyunu



Fotoğraf 93: Üçtaş Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Yer: Düzgün bir zemin

Oyuncu Sayısı: En az iki kişi

Malzeme: Üçü farklı renkte altı adet taş veya karton parçası

Kenar uzunlukları en az 10 cm olan bir kare çizilir. Kare, kenarları ortasında karşılıklı çizgi ile birleştirilir. Böylece dört adet küçük kare elde edilir. Dokuz adet çizgi kesişme yeri elde edilmiş olur. Oyuna başlayacak oyuncu belirlenir. İlk oyuncu elindeki taşlardan birini karenin kesişme noktalarından birine koyar. Sonra diğer oyuncu aynı şekilde koyar. Üçtaş bitince taşlardan biri çizgi üzerinde hareket ettirilerek üçtaşın aynı doğrultuda oluşturulmasına çalışılır. İlk yapan oyunu kazanır. (KK 40)

2.9.1.59. Yağ Satarım, Bal Satarım Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: En az sekiz-on kişi

Malzeme. Eşarp, tülbent veya bez parçası

Oyuncular halka şeklinde yere çökerler veya otururlar. İçlerinden biri ebe olur. Ebenin elinde ucu düğümlü bir tülbent veya bez bulunur. Tülbenti saklayarak oturan oyuncuların arkasından “Yağ satarım bal satarım, ustam ölmüş ben satarım,

arkasına bakana dayak atarım” diyerek dolanır. Bu sırada elindeki tülbenti oyuncuların birinin arkasına gizlice koyar. Ebe tülbenti koyduktan sonra oturan oyuncuların arkasından “Al satarım bal satarım ustam ölmüş ben satarım alacağına vereceğine bir kaşık ayran yarın sabah bayram zambak zumbak dön arkana iyi bak.” diyerek dolanmaya devam eder. Tülbenti arkasına bıraktığı oyuncu eğer tülbenti fark eder ise alıp ebenin peşinden koşar. Ebe ayağa kalkan oyuncunun yerine oturmak için koşar. Eğer ebe oyuncu onu yakalamadan önce onun yerine oturursa ebe kazanır. Diğer oyuncu da ebe olur. Fakat oyuncu ebeyi koşarken yakalar ve ona vurursa ebe bir kez daha ebe olur. Eğer arkasına tülbent bırakılan oyuncu ebe bir tur atıp kendisine gelene kadar fark etmez ise ebe alır ve oyuncuya vurmaya başlar. Oyuncu ebe olur. Oyun aynı şekilde tekrarlanır.

Oyunun sözleri şöyle de söylenebilir:

“Yağ satarım, bal satarım

Ustam öldü ben satarım

Kömürlükte kömür

Hanımlara ömür

Merdivenden iniyor

Bize para veriyor

On para olsun

Beş para olsun

Cebimize dolsun

O da bizim olsun

Yazı burada geçirdik

Akbaba leylek

Hani bana göynek

Göğneğimin ucu yok

Süleyman’ın suçu yok

Leylek leylek lakirdek

Hani bana çekirdek

Çekirdeğin içi yok

Kara kızın saçı yok

Kara yer evlek evlek

Gidelim kara leylek

Kışın ayırdı felek” (KK 40)

2.9.1.60. Çuval Yarışı

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: Birden çok

Malzeme: Çuval

Bir çizgi çizilir. Oyuncular bu çizgi üzerinde dizilirler. Belirlenen uzaklıkta bir işaret yeri (taş veya insan) belirlenir. Yarışmacılar çuvalın içine girerek verilen işaretle belirlenen yere gidip dönmeye çalışırlar. Düşen tekrar oyuna devam edebilir. İlk gelen birinci olur. (KK 40)

2.9.1.61. Kaşıkta Yumurta Taşıma Yarışı

Yer: Açık alan

Oyuncu Sayısı: Birden çok

Malzeme: Yumurta, kaşık

Oyuncular bir çizginin üzerinde sıralanırlar. Önceden bir yer belirlenir. Kaşığı ağzına alır ve içine yumurta konur. Yumurtayı düşürmeden belirlenen yere gidip gelmeye çalışır. Yumurtayı düşüren oyundan çıkar. Bir kişi kalıncaya kadar oyun devam eder. Sona kalan birinci olur. (KK 40)

2.9.2. Yetişkin Oyunları

2.9.2.1. Yüzük Oyunu



Fotoğraf 94: Yüzük Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ceyhun Gürgentepe)

Dokuz tane yarım ceviz kabuğu bir tane de mısır tanesi ile oynanır. Oyun en az altı kişi ile oynanır. Üçer kişilik iki takım oluşturulur. Takımlardan birisi arkasına dönüp oturur. Diğer takım mısır tanesini cevizlerden birinin altına gizler. Daha sonra karşı takım geri döner. Direk mısır tanesi olan ceviz kabuğunu tahmin

ederse oyunu kazanmış olur. Oyun biter. İkinci bir kural ise şöyledir. Rakip takım tek tek iki ceviz kabuğu kalana kadar boşları bulmaya çalışır. Boşları bulmaya çalışırken mısır tanesi olan ceviz kabuğuna denk gelirse yanmış olur. Oyun rakibe geçer. İki ceviz kabuğuna düşünce ceviz kabuklarından birinin adı yandım, diğerinin adı sundum olur. Son iki taşa boş veya dolu ceviz kabuğu tahmin edilir. Doğru çıkarsa sundum olur. Boş çıkarsa yandım olur. Bu şekilde oyun dokuz kez oynanır. Oyunun sonunda yüksek sayıyı elde eden taraf oyunu kazanmış olur. Oyunu köyde herkes izler. Horoz, tavuk, dana, koyun vs hayvan önceden kesilir. Yemek yapılır. Pişirilir. Yenilen taraf masrafları karşılar. Yemek hep birlikte yenir. (KK 60)

2.9.2.2. Ali Mıstık Oyunu



Fotoğraf 95: Ali Mıstık Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Ali Dilek)

Oyun genellikle düğünlerde oynanır. Oyun için en az altı kişi gerekir. En öne geçen kişi eline bir dayak alır. Diğer oyuncular arkaya doğru sıralanır. Damat da en arkada olur. Öndeki oyunu yöneten kişi çeşitli hareketler yapar. Arkadaki oyuncular aynı hareketi yapmak zorundadır. En öndeki oyuncu sağa döner, sola döner, ceketini çıkarır, sağa sola ayak uzatır, yere çöküp ayak uzatır. Bu hareketleri takip edip aynısını yapamayan oyuncular dayağı yer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 60)

2.9.2.3. Toraka Oyunu

En az on kişi ile oynanan bir oyundur. Oyun için bir havlu ve madeni para gerekir. Havlunun ucu bağlanarak topuz hâline getirilir. Kura ile bir kişi seçilir. Seçilen kişi ile oyun başlar. Diğer oyuncular yere diz çöküp ellerini birleştirip uzatırlar. Oyunu yöneten kişi oyunculardan birinin eline gizlice parayı bırakır.

Sonra oyunculardan “para kimde” diye sorar. Sorduğu kişinin eline bir kere toraka ile vurur. Oyuncu hemen cevap vermek zorundadır. Eğer cevap vermekte gecikirse ikinci bir toraka daha yer. Oyuncu paranın kimde olduğunu tahmin etmeye çalışır.

2.9.2.4. Siv Siv Oyunu

En az on kişiyle oynanmaktadır. Halka oluşturularak oturulur. Havlunun ucunu bağlamak suretiyle sert ve yakan bir cisim hâline getirilir. Halkanın ortasında ebe bulunur. Halkadan bir kişi ortadaki ebenin sırtına havluyla vurup “siv siv” diyerek havluyu halkadaki herhangi birinin arkasına bırakır. Ebe havluyu ararken havlu arkasında olan havluyla ebenin arkasına tekrar vurur ve başkasının arkasına bırakır. Ebe havluyu kimde bulursa ebe o olur. (KK 60)

2.9.2.5. Yazı Tura Oyunu

Oyun en az sekiz kişi ile oynanır. Dörder kişilik iki takım oluşturulur. Takımlar karşılıklı olarak yere diz çöküp oturur. Yazı tura atılarak oyuna başlayacak takım seçilir. Takım kendi arasında ellerini arkaya koyarak oyunculardan birinin eline para konur. Sonra eller kapatılır ve yere uzatılır. Karşı takım paranın kimin elinde olduğunu tahmin etmeye başlar. Tek el kalıncaya kadar oyuncular tahminlerini söyler. Eğer boş denilen elde para çıkarsa yanlış tahminlerinden dolayı havlu ile oyuncuların hepsine teker teker bütün oyuncular vurur. Oyun aynı şekilde devam eder. Son ele gelince oyun karşı takıma geçer. (KK 60)

2.9.2.6. Şapka Oyunu

Oyun üç kişi ile oynanır. Oyunculardan biri kura ile ortaya geçer. Ayaklarını açar. Diğer iki oyuncu da yanına dizilir. Ortadaki oyuncu kafasına şapka takar. Avucunu ağzına götürür. Arı gibi vızıldar. Sağdaki oyuncunun sağ eli sol yüzün soldaki oyuncunun da sol eli sağ yüzünde durur. Diğer eller havada şapkaya vurmak için hazır bekler. Ortadaki oyuncu hareketler yaparak sağındaki ya da solundaki oyuncunun yüzünde olan eline ansızın vurmaya çalışır. Eline vurulmaya çalışan oyuncu ortadaki oyuncunun şapkasını düşürmeye çalışır. Şapka düşerse düşüren kişi ortaya geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 60)

2.9.2.7. Kolan Dokuma Oyunu

Oyun üç kişi ile oynanır. Oyuncular yere oturur. Oyuncular dizlerini kaldırıp oturur. Yanlardaki iki oyuncunun dizleri açık olur ve yanlardaki oyuncular ellerine sopa alıp bekler. Ortadaki oyuncu ise yanlardaki oyuncuların bacaklarına elinin tersi ile vurur. Vururken yandaki oyuncu da ortadaki oyuncunun eline vurur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK 60)

2.9.3. Halk Oyunları

Halk oyunları çok eski devirlere dayanmaktadır. İnsanoğlu doğadan etkilendiği öğeleri yaşam tarzlarına katmış, vakit geçirmek için topluluk içerisinde sergiledikleri gösterilere de yansıtmıştır. İlkel av törenlerinde sergilenmeye başlayan oyun doğadaki etkileşimlerle hayat bulmuş, sonraları doğum ve evlenme törenlerinde de uygulanmaya başlamıştır (Çakır, 1987, s. 76).

2.9.3.1. Metelik Oyunu



Fotoğraf 96: Metelik Oyunu (Fotoğraf Sahibi: Hasan Arınlık)

İki ya da daha fazla kişinin karşılıklı şekilde oynadığı bir oyundur. Oyun kemeçe ya da bağlama eşliğinde oynanır. Kumru'da Gürcü köylerinde daha çok tercih edilen bu oyun gayret ve hareket gerektirir. Genellikle bu oyunu erkekler kendi arasında oynarlar. Son zamanlarda az da olsa kadınların da oyuna katıldığı görülmektedir. (KK 64)

2.9.3.2. Karaoğlan Oyunu

İki kişinin karşılıklı atışması şeklinde oynanan bir oyundur. Kişilerden biri kadın diğeri erkek rolünde olur. Bağlama ya da kemeçe eşliğinde oynanabilir. Söze ilk olarak kadın rolündeki kişi başlar.

Bayan: Karaoğlan, Karaoğlan

Erkek: Ne var kız, hanım kız?

Bayan: Bende de güzel gözler var ondan mı istersin oğlan?

Erkek: Yok yok, hanım kız, yok yok yok canım kız. Güzel gözler merdinden ah bilemedin derdimden

Şeklinde atışma devam eder. Bayan rolündeki kişi göz, saç, dudak, kaş, yanak gibi unsurları sayar. Sonunda erkeğin şu sözleriyle oyun biter:

Erkek: He he canım kız, he he hanım kız güzel yanak merdinden anca da bildin derdimden diyerek oyunu bitirir. (KK 64)

2.9.3.3. Çiftetelli

Hemen hemen Anadolu'da her yörede izlerine rastlanmakta olan çiftetelli oyunu Kumru'da da oynanmaktadır. Bu oyunun özel figür ve tazı ile oynayan Kumru insanı oyunu benimsemişlerdir. (KK 64)

2.9.4. Spor Oyunları

2.9.4.1. Güreş



Fotoğraf 97: Ata Sporü Güreş (Fotoğraf Sahibi: Erdoğan Küçük)

Güreş gelenekleri çok eski yıllara dayanmaktadır. Hıdırellez törenlerinde, bayramlarda ve özel günlerde insanlar toplanır güreş müsabakaları düzenlerlerdi. Bu güreş müsabakaları Yumrutaş Köyünde mahalleler arasında yapılırdı. Büyük çekişmelere sahne olan güreşler köyde sıcak ve samimi bir hava meydana getirirdi. Ayrıca köylerde kendi aralarında güreş müsabakaları düzenlenir, belirli yerlerde bu müsabaka için toplanırlardı. (KK 20)

Yine eskiden Mersin Mahallesi Kumyalı (Kirazaltı) denilen mevkide güreş müsabakaları düzenlenirmiş. Güreş müsabakalarına yöresel olarak "taraf güreş"

denmekteydi. Mersin Mahallesinde bulunan derenin bir tarafı bir takım diğer tarafı bir takım olmak suretiyle karşılıklı güreş müsabakaları düzenlenirmiş. Karşılıklı olarak yenme amacı ile iddialaşırılar ve renkli görüntüler ortaya çıkarmış. (KK 11)

2.10. Toplumsal İlişkiler

2.10.1. Dayanışma ve Yardımlaşma

2.10.1.1. İmece Usulü



Fotoğraf 98: İmece Usulü Mısır Seçen Köylüler (Fotoğraf Sahibi: Ali Dilek)

Tarla kazma, fındık toplama, fındık ayıklama gibi köy hayatındaki birçok faaliyetlerinde köy sakinleri imece usulüyle beraberce yürütmektedir. Bu çalışma usulü yörede birlik beraberliği sağlamak, aynı zamanda yapılması gereken işlerin çok yorulmadan, zamanında bitmesini mümkün kılmaktadır. İmece usulü çalışmalarda birçok oyunlar oynanmakta, şiir okuma, mâni ve türkü söyleme, bilmece sorma gibi sözlü kültür faaliyetleri yürütülmektedir. Bu yerlerde dinî içerikli sohbetler de yapılmaktadır. (KK 11)

DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Her ülkede halkbilimi çalışan araştırmacıların öncelikli işi mevcut kültürel mirası derleyip kayıt altına almak olmalıdır. Dünyadaki gelişmelerin son 100 yılına bakıldığında yöresel mirasların üretim ve aktarım ortamlarının yok olmaya yüz tuttuğu, dolayısıyla derleme konusunun ivedilik gerektiren bir duruma geldiği görülmektedir. Folklor bilim dalı konusunda Avrupa'nın 150 yıl gerisinde olan Türkiye'de bu konu daha da önem arz etmektedir. Günümüzde ise lisans, yüksek lisans, doktora düzeyinde çalışmalar yapılmış, yapılmaya devam etmektedir. Bu çalışmaların bir örneği olarak bu çalışmada Ordu ili Kumru ilçesi monografik açıdan ele alınmıştır.

Teknoloji çağının yaşandığı günümüzde şehirlere aşırı göç ve köy yaşantısının yok olmaya yüz tutması sebebiyle halk kültürü miraslarını üretmek bir yana, mevcudu gelecek nesillere aktarmak dahi zor hale gelmiştir. Bu kültürel öğelerin unutulmadan kayıt altına alınması ve gelecek nesillere aktarılması en önemli ihtiyaçlardan biri olarak görülmektedir. Çalışmada Kumru ilçesinde bu hassasiyet ile derleme çalışması yürütülmüştür.

Kumru ilçesinde belirlenen on iki mahallede derleme çalışması yürütülmüştür. Mahallelerin önce ileri gelenleri ile görüşülmüş, konulara göre kaynak kişiler belirlenmiş, onlarla doğal ortam görüşmeleri ve gözlemler yapılmıştır. Kaynak kişilerden gerekli bilgilere ulaşmak için yedi yüz civarında soru kullanılmıştır. Yapılan görüşmeler ses kayıt cihazıyla kaydedilip yazıya geçirilmiş, ardından yazıya geçirildikten sonra tasnif edilmiştir. Yapılan tasnif sonucunda elde edilen bilgiler “halk edebiyatı” ve “halk bilgisi” olarak iki bölüme ayrılmıştır. Birinci bölüm olan Halk Edebiyatı başlığı üç alt başlıktan oluşmaktadır: “Anlatmalar”, “halk şiiri” ve “dil-kalıp sözler”.

Anlatmalar bölümü kapsamında derlenen, “halk masalları”, “efsaneleri”, “kısa, komik anlatmalar”, “bilmece”, “mâniler”, “türküler” başlıkları yer almaktadır. Çalışma kapsamında 6 masal, 9 efsane, 9 komik anlatı, birçok bilmece, çok sayıda mâni ve 9 türkü derlenmiştir. Bu veriler ışığında Ordu ili Kumru ilçesinin “anlatmalar” konusunda zengin mirasa sahip olduğu görülmüştür. Derlenen her şey yalnızca Kumru'ya ait değildir ancak yörede yaygın olarak bilinen öğelerdir.

Kumru yöresi efsane türü açısından da zengindir. Bölgenin çok bilinen efsaneleri, civar ilçelerde hatta illerde de anlatılmaktadır. Bunların içinde en meşhur olanı Düzoba Yaylası sınırları içinde olan Kırkkızlar Efsanesi'dir. Yöre halkının oldukça ilgisini çekmiş, nesilden nesile anlatılagelmiş diğer efsaneler ise bölgenin değişik coğrafi varlıkları üzerine oluşmuştur. Çalışmamız dâhilinde toplamda dokuz efsane derlenmiştir.

Çocukların çok sevdiği bilmece türü yöre halkının kıvrak zekâsını ön plâna çıkarmaktadır. Doğayla, köy yaşantısı ile ilgili olarak uzun tecrübeler sonunda ortaya çıkan bu bilmece türü çocukların zekâ gelişimini olumlu yönde etkilemektedir. Çalışmada 52 bilmece derlenmiştir.

Yöre mani türü açısından oldukça zengindir. Yöreden 229 mani derlenmiştir. Maniler, tek dördlükten oluşan maniler ve ramazan manileri adı altında verilmiştir. Manilerde köy yaşamı, tarla bağ-bahçe işlerinde yapılan uğraşlar, gurbete çıkma, sevdiğine duygularını iletme gibi konular sıklıkla işlenmiştir. Eski dönemlerin yaşayışları, insanların kişilik özellikleri, köydeki sosyal yaşam hakkında maniler önemli bilgiler barındırmaktadır.

Yörenin Karadeniz Bölgesi ile İç Anadolu Bölgesi arasında bir geçiş noktasında olması sebebiyle birçok türkünün bilinip söylendiğini görülmektedir. Özellikle Hekimoğlu türküsünde anlatılan hikâyenin bir kısmının Kumru-Korgan köylerinde geçtiği rivayet edilmektedir. Yine Akkuş'un Gürgenleri, Müdür Bey'in Yeni Kürkü, Öğretmene Varamadım gibi türküler de yörede yaygın olarak bilinmekte ve söylenmektedir. Bunun yanında köylerde yaşayan bazı kişilerin de "atma türkü" şeklinde türküler uydurduğunu da görmek mümkündür. Çalışmada 9 türkü derlenmiştir.

"Anlatmalar"dan sonra "Halk Edebiyatı" bölümünün ikinci başlığı "Halk Şiiri"dir. Çalışma kapsamında Kumru ilçesinde iki halk şairi tespit edilmiştir. Bu iki kişinin şiirlerinden dokuz tanesine çalışmada yer verilmiştir. Bunun yanında yöreye özgü olarak kullanılan halk çalgıları tanıtılmıştır. Yörede özellikle Fizme civarında davul çalmanın yörede meşhur bir hoca (Abdi Hoca) tarafından yasaklanması ve davul çalan kişinin şişerek öldüğüne inanılması ile birlikte davulun da az kullanılan bir çalgı aleti olduğu görülmüştür. Diğer yerleşim birimlerinde davul ile birlikte zurna da düğünlerde kullanılmaktadır.

“Halk Edebiyatı” bölümünün son başlığı olan “Dil- Kalıp Sözler” kısmında yöreye has birçok kalıp sözün varlığı tespit edilmiş ve bunlar yazıya geçirilmiştir. Bu kısımda, “204 lakap”, “63 sülale ismi”, “41 dua-beddua”, “23 seslenme-hitap”, “16 tekerleme”, “27 atasözü”, “189 deyim” ve “13 ölçülü söz” alt başlıklara ayrılarak ele alınmıştır.

Tezin “Halk Bilgisi” adıyla ele alınan ikinci ana başlığı altında “ailede ilişkiler”, “bayram tören ve kutlamalar”, “geçiş dönemleri”, “giyim-süslenme”, “halk tecrübeleri”, “halk tedavileri”, “inanışlar”, “halk mutfağı”, “oyunlar” ve “toplumsal ilişkiler” konuları ele alınmıştır.

Tarım ve hayvancılığa dayalı geçim faaliyetlerinin sürdüğü yörede geniş aile yapısı göze çarpmaktadır. Evin yaşlı erkeğinin ailenin reisi olduğu düzen içerisinde karar alma durumlarında mutlaka kadınların görüşlerine de başvurulduğu görülmektedir. Miras kalan arazilerin parçalanması, nüfusun artması, yörede iş imkânlarının kısıtlı olması gibi sebeplerle büyük şehirlere gurbete gidip çalışma geleneği oldukça yaygındır. Bu da aile için bazı zorluklar getirmiştir. Aile içi dayanışma ile birlikte bu zorlukların üstesinden gelmeye çalışılmaktadır.

Çalışmada aile ilişkilerinin kısmen geçmişteki niteliğini koruduğu görülmüştür. Ailede ilişkiler, “Günlük Hayat”, “Komşuluk”, “Misafir”, “Misafir Ağırılama ve Misafir Uğurlama”, “Çocuk Eğitimi”, “Ailede İş bölümü”, “Ailede Karar Alma”, “Aile Hukuku”, “Aile Toplantıları” ve “Mektup Geleneği” bölümlerinden oluşmaktadır. Elde edilen bilgiler ışığında yörede geçmiş yıllarda aile bağlarının kuvvetli olduğu tespit edilmiştir. Geniş aile yapısının hâkim olduğu yörede son yıllarda çekirdek aile yapısının yaygınlaştığı görülmektedir. Aile içinde uygulanan birçok pratiklere çalışmada yer verilmiştir. Bu pratiklerin günümüze yansımaları da görülmektedir.

“Bayram Tören ve Kutlamalar” başlığı “bayramlar”, “törenler” ve “yerel tören ve toplantılar” alt bölümlerinden oluşmaktadır.

Bayramlar “dinî bayramlar” ve “millî bayramlar” olarak iki alt bölümde incelenmiştir. Kumru ilçesinde bayram gelenekleri çok belirgin şekilde devam etmektedir. Kurban ve Ramazan bayramlarında yöredeki birçok uygulamanın aynı olduğu tespit edilmiştir. Bayramın eskiden olduğu gibi kutlandığı, bütün pratiklerle yaşatıldığı gözlemlenmiştir. Her iki bayram için olan ortak uygulamalar Helva Günü, Arife Suyu, Arife Günü, Ciğer Yeme, Bayram Sabahı başlıkları ile

verilmiştir. Bu uygulamaların kayıt altına alınıp gelecek kuşaklara aktarılması önem arz etmektedir. Millî bayramlar ise Kumru ilçesinde büyük bir coşku ile kutlanmaktadır. Bu yönüyle yörenin millî değerlerine çok önem verdiği ve sahip çıktığı görülmektedir.

Törenler, çalışmada “dinî- millî törenler” ve “mevsimlik törenler” olarak ele alınmıştır. Alt başlıkta “dinî-millî törenler”de “asker uğurlama”, “sünnet” ve “hacı uğurlama” törenleri yer almaktadır. Bu konuda toplumun hassasiyetinin yüksek olduğu görülmektedir.

Geçiş dönemleri Doğum Evlenme ve Ölüm olarak üzere üç bölümde incelenmiştir. Doğumla ilgili birçok uygulamanın yörede mevcut olduğu görülmüştür. Doğum konusu uygulanan pratikler yönüyle üç başlık altında toplanmıştır: “Doğum öncesi”, “doğum sırası” ve “doğum sonrası”. Yörede bu konuda kendine özgü uygulamaların olduğu dikkat çekmektedir. Birçok pratiğin varlığı yörenin kültür öğelerinin zenginliğini göstermektedir.

Yörede “Giyim ve Süslenme” konusu kendine has özellikleri içinde barındırmaktadır. Bu konu üç başlık altında toplanmıştır: “Erkek kıyafetleri”, “kadın kıyafetleri” ve “düğün kıyafetleri.” Coğrafi özelliklere göre şekillenmiş olan yöre insanının kıyafetleri diğer ilçelere göre farklılık göstermektedir.

Yörede “halk tecrübeleri” olarak iki kavrama rastlanmaktadır. Bunlardan bir tanesi Halk meteorolojisidir. Halkın hava tahminlerinin tecrübelerle sabitlendiği görülmektedir. Özellikle yörede yaşayan balıkçılar ve çobanların geçmiş tecrübelerle kendilerine özgü hava tahmini ve takvimlerini oluşturdukları görülmüştür. Bunların dışında hava tahminlerinin doğaya ve hayvanların hareketlerine göre şekillendikleri tespit edilmiştir. Tespit edilen halk tecrübelerinden diğeri ise halk takvimidir. Eski âdetleri yaşatan yaşlı insanlar yöresel adlarla ayları ve günleri kullanmaktadır.

Anadolu’da her yörede olduğu gibi Kumru yöresinde de halk tedavileri önemli yer tutmaktadır. Özellikle tıbbın gelişmediği devirlerde halkın hastalıklarını tedavi amacıyla doğadan veya inanç merkezlerinden şifa aradığı bilinmektedir. Yörede küçük rahatsızlıkların tedavisinin günümüzde hâlâ geleneksel metotlarla yapılıyor olduğu tespit edilmiştir. Sağlık imkânlarının iyileşmesine rağmen hâlâ bu yöntemlere başvurulması, geçmişte halk tedavilerinin yörede yoğun olarak uygulandığının göstergesidir.

İnanmalar başlığı, “Günlerle İlgili İnanışlar”, “Hayvanlarla İlgili İnanışlar”, “Kabir ve Türbe İlgili İnanışlar”, “Büyüyle İlgili İnanışları”, “İnanç Merkezleriyle İlgili İnanışları”, “Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar” alt başlıklarından oluşmaktadır. Yöreye özgü birçok inanma tespit edilmiştir. Anadolu’nun tamamında görülen birçok inanışın yörede de canlı olarak var olduğu görülmüştür. Bunun yanında temeli yöresel özelliklerden oluşan kendine has inanışların varlığı da tespit edilmiştir.

Mutfak Kültürü, üç alt başlıkta incelenmiştir. Bunlardan birincisi, “yiyecek içecekler ve yapıları”dır. Bu alt başlık altında “çorbalar”, “yemekler”, “tatlılar”, “reçeller”, “pekmezler”, “turşular”, “hamur işi ürünler”, “sebzeler”, “meyveler”, “baharatlar ve hayvansal gıdalar” bölümleri sıralanmaktadır. Mutfak kültüründe Karadeniz’e has özelliklerin varlığı tespit edilmiştir. Kumru yöresinde yapılan yiyecek veya içeceklerde Karadeniz bölgesinde yapılanlardan uygulama farklılıklarının olduğu görülmektedir. Bu yönüyle özgün niteliğe sahip olduğunu düşünmekteyiz. Yörede mısır unu, tereyağı, kara lahana, fasulye, yöreye özgü bitkiler yemeklerin ana içeriğini oluşturmaktadır.

Oyunlar başlığı, “çocuk oyunları”, “yetişkin oyunları”, “halk oyunları” ve “spor oyunları” şeklinde dört alt başlıktan oluşmaktadır. Çocuk oyunları yönünden Kumru yöresinin zengin olduğu görülmüştür. Toplamda altmış iki tane çocuk oyunu tespit edilmiştir. Kumru yöresinde bu oyunlar yaygın şekilde oynanmaya devam etmektedir.

Yöreye özgü yetişkin oyunlarının da varlığı söz konusudur. Özellikle komşu düğünü diye adlandırılan meclislerde oynanan birçok yetişkin oyunu mevcuttur. Çalışmada toplam yedi adet yetişkin oyunu kaydedilmiştir. Bu oyunlar gelen misafirlerin önünde oynanmakta, onları eğlendirmek amaçlanmaktadır.

Kumru’da ata sporu olan güreşe ilgi günümüzde canlı olarak devam etmektedir. Yörede yetişen güreşçilerden Davut Yılmaz, Kırkpınar Yağlı Güreşlerinde 1973’te birincilik elde etmiştir. Her yıl düzenli olarak Fizme Güreş Meydanı’nda dinî bayramlarda güreşçiler hünerlerini sergilemekte, halk da bu etkinlikleri ilgi ile izlemektedir.

Kumru’da toplumsal ilişkilerde birlik beraberlik ön plana çıkmaktadır. Engelibeli coğrafi yapı ve zorlu yaşam koşullarının üstesinden gelmeyi bilen yöre halkı, doğayla barışık bir hayat yaşamaktadır. Düğünlerde, bayramlarda, asker

uğurlama törenlerinde bir araya gelen yöre halkı gelenekleri yaşatmaya gayret göstermektedir.

Tüm bu değerlendirmeler sonunda varılan kanı Kumru yöresinin kültürel yönden zengin olduğudur. Tüm Anadolu coğrafyasında olduğu gibi Ordu ili Kumru ilçesinde de çok eski yıllara dayanan kültürel öğeler, kökü mazide yer alan inanışlar ve birbirinden zengin pratikler yer almaktadır. Kumru, iç kesimde bir ilçe olması, direkt ulaşım güzergâhları üzerinde bulunmaması gibi etkenlerden dolayı kültürel yapısı fazla bozulmamıştır ancak bu bilgiler belli bir yaşın üzerindeki kişiler tarafından bilinen bilgiler durumundadır.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

Sıra No	Adı Soyadı	Yaşı	Mesleği	Tahsili	Mahallesi
KK 1	Meliha Derle	62	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Akçadere
KK 2	Bekir Akkaya	60	Emekli Öğretmen	Üniversite	Fizme
KK 3	Veysel Saltı	55	Kömürcü	İlkokul	Kadıncık
KK 4	Nuran Belen	32	Ev Hanımı	İlkokul	Avdullu
KK 5	Sait Belen	73	Çiftçi	Tahsili yok	Avdullu
KK 6	Asiye Belen	67	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Avdullu
KK 7	Hamiye Değri	62	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Duman
KK 8	Samiye Yıldız	77	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Kovancılı
KK 9	Emrullah Orta	37	İşçi	Lise	Fizme
KK 10	Adem Başka	53	Şoför	İlkokul	Avdullu
KK 11	Sadık Hocaoğlu	33	Öğretmen	Üniversite	Demircili
KK 12	Nurdan Acar	47	Ev Hanımı	Lise	Demircili
KK 13	Erdoğan Küçük	33	Öğretmen	Üniversite	Duman
KK 14	Saime Altun	72	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Güneycik
KK 15	Yusuf Dizi	75	Çiftçi	Tahsili Yok	Güneycik
KK 16	Mehmet Balcı	41	İmam	Lise	Akçaalantürk
KK 17	Ayşe Balcı	32	Ev Hanımı	İlkokul	Esence
KK 18	İbrahim Nargül	80	Emekli	İlkokul	Şenyurt
KK 19	Turan Altun	50	Emekli Uzman	Lise	Güneycik
KK 20	Mehmet Karaca	64	Emekli	İlkokul	Derbent
KK 21	Nuraydın Gürgezoğlu	72	Ev Hanımı	İlkokul	Akçadere
KK 22	Emine Payat	75	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Yalnızdam
KK 23	Zekiye Alpaydın	70	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Ayvalı
KK 24	Ahmet Sana	75	Emekli İmam	Lise	Güneycik
KK 25	Alime Beniz	83	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Fizme
KK 26	Abdulmenef Bila	80	Emekli	Tahsili Yok	Fizme
KK 27	Osman Gürgezoğlu	97	Emekli İmam	Ortaokul	Akçadere
KK 28	Hanife Saygı	73	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Fizme
KK 29	Emine Antar	84	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Fizme
KK 30	Neşe Sana	36	İşçi	İlkokul	Demircili
KK 31	Rukiye antar	36	Ev Hanımı	Ortaokul	Fizme
KK 32	Ayşe Karaca	96	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Derbent
KK 33	Muhterem Yeşildağ	42	Fotoğrafçılık	Lise	Erikçeli
KK 34	Abdulbaki Piroğlu	35	Tamirci	İlkokul	Fizme
KK 35	Fatma Tanıma	32	Ev Hanımı	Ortaokul	Kurtuluş
KK 36	Nurcan İstek	35	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Fizme
KK 37	Mustafa Bilinmiş	76	Terzi	Tahsili Yok	Yalnızdam
KK 38	Muhammet Tanıma	36	Muhasebeci	Üniversite	Kurtuluş

KK 39	Reyhan Salı	30	Ev Hanımı	İlkokul	Kurtuluş
KK 40	Selim Toplak	38	İşçi	İlkokul	Ayvalı
KK 41	Dursun Zorba	47	İşçi	Ortaokul	Şenyurt
KK 42	Murat Bilinmiş	37	Gözlükçü	Üniversite	Yalnızdam
KK 43	Hilmi Bilgili	70	Emekli	Tahsili Yok	Avdulluk
KK 44	Alime Şalı	90	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Karacalar
KK 45	Hatice Çelem	76	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Derbent
KK 46	İsmail dursun	72	Çoban	Tahsili Yok	Kurtuluş
KK 47	Ömer Araca	80	Emekli	Tahsili Yok	Kurtuluş
KK 48	Fatma Dursun	39	Ev Hanımı	İlkokul	Kurtuluş
KK 49	Lamiye Ekmekçi	70	Ev Hanımı	İlkokul	Konaklı
KK 50	Demine Atam	75	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Demircili
KK 51	Mustafa Aldav	45	Çiftçi	Ortaokul	Kurtuluş
KK 52	Hayriye Torun	33	Ev Hanımı	İlkokul	Ayvalı
KK 53	Murat Şentük	65	Muhtar	Ortaokul	Ayvalı
KK 54	Şenel Ekmekçi	41	İnşaat İşçisi	İlkokul	Konaklı
KK 55	Muhammet Atam	41	Usta	Ortaokul	Demircili
KK 56	Ömer Tozun	45	Usta	İlkokul	Çokdeğirmen
KK 57	Emine Atam	34	Ev Hanımı	Ortaokul	Demircili
KK 58	Veysel Çelem	46	Usta	İlkokul	Derbent
KK 59	Gülşen Salman	52	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Kadıncık
KK 60	Ali Dilek	80	Emekli	Okur Yazar	Erikçeli
KK 61	Suat Evin	40	Öğretmen	Üniversite	Demircili
KK 62	Kemal Parlatır	45	Şoför	Ortaokul	Demircili
KK 63	İsmet Erçal	51	İş Adamı	Lise	Samur
KK 64	Hasan Arınlık	40	Fotoğrafçılık	Lise	Samur
KK 65	Mehmet Dini	70	Emekli İmam	Lise	Divantürk

KAYNAKÇA

- Acıpayamlı, O. (1989). *Türkiye Folklorunda Halk Hekimliğinin Morfolojik ve Fonksiyonel Yönden İncelenmesi*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Artun, E. (2012). *Halk Edebiyatına Giriş*, Adana: Karahan Kitabevi.
- Artun, E. (2013). *Türk Halkbilimi*. Gözden Geçirilmiş/Genişletilmiş Dokuzuncu Baskı. Adana: Karahan Kitabevi.
- Aksoy, Ö. A. (1988). *Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü/ Atasözleri Sözlüğü*, Ankara: İnkılap Yayınları.
- Başçetinçelik, A. (2009). *Adana Halk Kültüründe Doğum-Evlenme- Ölüm*. Adana: Altın Koza Yayınları.
- Boratav, P. N. (1969). *100 Soruda Türk Halk Edebiyatı Birinci Baskı*. İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Çakır, A. (1987). "Türk Halk Oyunlarında Hayvan Motifleri Üzerine Bir Atlas Denemesi" 3. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, C.3, Halk Müziği, Ankara: Oyun, Tiyatro, Eğlence, *Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*. Ankara. 79-80.
- Çobanoğlu, Ö. (2012). *Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş*. Ankara: Akçağ Yayınlar.
- Çıblak, N. (2001). *İçel Tahtacıları Dini İnanışlar ve Dini Törenler*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Çukurova Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Adana.
<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Doğan, M. (1996). *Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Bahar Yayınları.
- Elçin, Ş. (1986). *Halk Edebiyatına Giriş*. Gözden Geçirilmiş İlaveli Baskı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Erden, A. (1998). *Anadolu Giysi Kültürü*. Ankara: Dumat Ofset.
- Ekici, M. (2004). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Güney, E. C. (1971). *Folklor ve Halk Edebiyatı*. İstanbul: Millî Eğitim Basımevi.

- Güvenç, B. (1993). *Türk Kimliği*. Ankara: Ankara Kültür Bakanlığı Yayınları.
- İvgin, H. (2000). *Ad Verme Geleneği Afyonkarahisar'daki Uygulamalar*. Afyonkarahisar: Afyon Belediyesi Yayınları.
- Kafesoğlu, İ. (2007). *Türk Millî Kültürü*. İstanbul: Ötüken Yayınları.
- Kalafat, Y. (1995). *Doğu Anadolu'da Eski Türk İnançlarının İzleri*. Ankara: Ankara Kültür Merkezi Yayınları.
- Koca, S. (2002). *Eski Türklerde Bayram ve Festivaller*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Kut, G. (2002). "Türkiye'de Yemek Kültürü", *Türkler*, C.4. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Oğuz, M. Ö. (2004). *Araştırmaların Tarihi, Türk Halk Edebiyatı El Kitabı*. Ankara: Grafiker Yayınları.
- Örnek, S. V. (1979). *Anadolu Folklorunda Ölüm*, Ankara: A.Ü. DTCF Yayınları.
- Örnek, S. V. (2000). *Türk Halk Bilimi*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (1987). *Halk Edebiyatı Kavramı Üzerine*. III. Uluslararası Türk Halk Edebiyatı Semineri Bildirileri, Eskişehir.
- Sakaoğlu, S. (2007). *Masal Araştırmaları (3. Baskı)*. Ankara: Akçağ.
- Şişman, B. (2002). "Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar". Erdem Dergisi. *Türk Halk Kültürü Özel Sayısı 3*, s.39.
- Tan, N. (1997). *Folklor (Halkbilimi) Genel Bilgiler*. İstanbul: Artmedia.
- Yardımcı, M. (1993). "Çukurova'da Ölümle İlgili İnanışlar Uygulamalar ve İskenderun Mezar Taşının Dili". 2. Uluslararası Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri. Adana: Adana Ofset.
- Yediyıldız, B. (2000). *Ordu Tarihinden İzler*. İstanbul: Fast Yayıncılık.

ONLINE KAYNAKLAR

- <http://www.ordukulturturizm.gov.tr> (25.02.2018)
- <https://tr.climate-data.org/location> (25.02.2018)
- <http://www.kumru.gov.tr> (25.10.2016)
- <http://kumruataturkortaokulu.meb.k12.tr> (26.10.2016)
- <http://kumru.meb.gov.tr> (10.05.2017)
- <http://www.tdk.gov.tr> (26.02.2018)
- <http://kumrubelgesel.blogspot.com.tr> (10. 12. 2016)
- <https://www.mgm.gov.tr> (20.03.2018)
- <http://www.ordu.pol.tr> (16.01.2019)
- <http://kumru.bel.tr> (16.01.2019)
- <http://damagimintadi.blogcu.com> (17.01.2019)

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı-Soyadı	Ceyhun GÜRGENTEPE
Doğum Yeri-Tarihi	Ordu - 1985
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi	Karadeniz Teknik Üniversitesi, Giresun Eğitim Fakültesi, Türkçe Öğretmenliği
Yüksek Lisans	Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı
Bildiği Yabancı Diller (varsa)	İngilizce
Bilimsel Faaliyetleri (varsa)	
İş Deneyimi	
Stajlar	
Projeler	
Çalıştığı Kurumlar	MEB
İletişim	
E-Posta Adresi	gnctrkcll52@hotmail.com
Tarih	