

ORDU İLİ GÖLKÖY İLÇESİ MONOGRAFİSİ

YASEMİN SIRTBAŞ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI

**T.C.
ORDU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

ORDU İLİ GÖLKÖY İLÇESİ MONOGRAFİSİ

YASEMİN SIRTBAŞ

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI**

**AKADEMİK DANIŞMAN
Yrd. Doç. Dr. AHMET DAĞLI**

ORDU - 2016

Onay Sayfası

T.C.
ORDU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Bu çalışma jürimiz tarafından 13.05/2016 tarihinde yapılan sınav ile Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halk Edebiyatı Bilim Dalı'nda YÜKSEK LİSANS tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Doç. Dr. Selim KÜÇÜK 

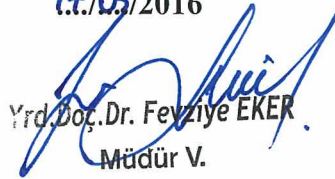
Üye : Yrd. Doç. Dr. Cafer ÖZDEMİR 

Üye : Yrd. Doç. Dr. Ahmet DAĞLI 

ONAY :

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

17.05/2016


Yrd. Doç. Dr. Fevziye EKER
Müdür V.

BİLDİRİM

Hazırladığım tezin tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya, kullandığım başka yazarlara ait her özgün fikre kaynak gösterdiğimi bildiririm.


13/05/2016

Yasemin SIRTBAŞ

ÖZET

[SIRTBAŞ, Yasemin]. [Ordu İli Gököy İlçesi Monografisi], [Yüksek Lisans Tezi], Ordu, [2016].

Anadolu yüzyıllar boyu farklı medeniyetlerin beşiği olmuştur. Farklı medeniyetler tarafından yurt edinilen Anadolu topraklarında bunun en doğal sonucu olarak birbirinden farklı kültürel özelliklerin bir arada bulunduğu görülmektedir. Anadolu'daki kültürel öğeler incelendiğinde mozaik bir yapının ortaya çıktığı görülür. Bu zengin kültürel öğeler içinde edebiyata, halk yaşayışına dair zenginlikler göze çarpar. Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle birlikte sahip olduğumuz kültürel birikimler modern hayata yenik düşmektedir. Modern hayatın, popüler kültürün, ulaştığı herkesi tesiri altına aldığı görülmektedir. İnsanlar gelenek, görenek ve âdetlerini unutturarak farklılıkları ortadan kaldırıp tek tip özelliklere, edebiyata, günlük yaşayışa doğru sürüklenmişlerdir. Dünyada bugün çoğu kültür ve özellikle yerel alt kültürler aynı tehlikeyle karşı karşıyadır. UNESCO yapmış olduğu çalışmalarla kültürel değerleri koruma altına almayı amaçlamaktadır. Dünyada var olan kültürel değerleri somut olanlar ve somut olmayan kültürel değerler olarak koruma altına almışlardır. Günümüzde kültürel özellikleri, farklılıkları yok olmadan kayıt altına almak başlıca görevimiz olmalıdır. Unutulmaya başlanan kültürel mirasımızı kayıt altına almak büyük önem arz etmektedir.

Bu çalışmamızda zengin kültürel mirasa sahip olan Ordu ili Gököy ilçesi araştırma alanı olarak seçilmiştir. Araştırmamızdaki amaç birçoğu artık unutulmakta olan kültürel mirasları derleyip kaydetmektir. Yapılan ön araştırmalar sonucunda ilçenin kültür öğelerini derlemek için örneklem yoluyla on beş mahalle belirlenmiştir. Ulaşılan bu mahallelerde belirlenen kaynak kişiyle görüşülmüş, saha çalışması sırasında derleme için yedi yüz civarında soru kaynak kişilere sorulmuş ve cevapları kayıt altına alınmıştır.

Araştırma sonucunda elde edilen veriler halk edebiyatı ve halk bilgisi olarak iki bölüme ayrılmıştır. Halk edebiyatı manzum türler (mâni, türkü, ninni), mensur türler (efsane), manzum-mensur türler (atasözü, deyim, bilmece) ve halk şiiri başlıklarından oluşmaktadır. Halk bilgisi bölümü ise geçiş dönemleri (doğum, evlenme, ölüm), ailede ilişkiler, giyim-süslenme, inanmalar, bayram tören ve kutlamalar, oyunlar, halk tedavileri, halk tecrübeleri, dil kalıp sözler, halk mutfağı ve toplumsal ilişkiler başlıklarından oluşmaktadır.

Anahtar Sözcükler: (Gököy, Monografi, Ordu, Halkbilim, Halk Kültürü)

ABSTRACT

[SIRTBAŞ, Yasemin]. [Monography of Gököy Province in city of Ordu], [Graduate Thesis],Ordu, [2016].

Anatolia has been the cradle of different civilizations for centuries. As the natural result of that, it is seen that the cultural features in Anatolia residen by different civilizations which are different from each other coexist. Having studied the cultural elements in Anatolia, it is seen that a mosaic structure emerge. There is wealth concerning the literatüre and lives of folk among this rich cultural elements. The cultural heritage that we have succumbed to modern life together with the development of technology today. Popular life and modern culture seems to get everyone under their influence. People have forgotten customs and traditions and have eliminated differences, thus they are drifted to the way of a single literary type and daily life. Many cultures in the world today and particularly sub-regional culture are facing the same danger. UNESCO intended to protect cultural values with the work they are doing the world also has protects cultural values as concrete and intangible cultural values. Today, our main task should be to record the cultural characteristics and the differences without destroying. it is very important to record our cultural heritage which is forgotten gradually.

In this study Gökoy which has a rich cultural heritage was selected as research space. Aim of our research is to save and compile the cultural heritag that many of their are remnant souvenir now Fifteen villages was determined to compile the county's cultural elements as a result of preliminary research by sampling method. The resource person was contacted in this neighborhood reached and the resource persons was questioned seven hundred and field about during space research for the collection and answers were recorded. Research results and data obtained is divided into two sections as folk literature and public information. Folk literatüre consist of title of poetic (mâni, songs, lullaby), prose (legend), poetic-prose species (proverb, idiom, bilmece) and folk poetry . Public information consists of titles of the transition period (birth, marriage, death), family relations, clothing-decoration,beliefs, ceremonies and celebrations, games, folk therapy, folk experience, language formulaic , folk cuisine and social relationships.

Keywords: (Gököy, Monographs, Military, Folklore, Folk Culture)

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı :	Yasemin SIRTBAŞ
Doğum Yeri ve Tarihi :	Gölköy – 10/08/1991
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi :	Ordu Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü
Yüksek Lisans Öğrenimi :	Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Halk Edebiyatı
Bildiği Yabancı Diller :	İngilizce
Bilimsel Etkinlikleri :	-
İş Deneyimi	-
Uygulamalar :	-
Projeler:	-
Çalıştığı Kurumlar:	-
İletişim	
E-Posta Adresi :	yasemin_0412@hotmail.com yasemin.ysr15@gmail.com
Telefon:	
İş:	
Ev:	
Cep:	
Tarih ve İmza:	

ÖN SÖZ

Halkbilim (folklor) bir ülkede yaşayan halkın kültürünü, yaşayışını inceleyen, sınırlayan ve bu konuda araştırmalar yapan bilim dalına denmektedir. Halkbilim bir bilim dalı olarak ilk önce Avrupa da hayat bulmuştur. Halkbilimin amacı toplumların somut, somut olmayan bütün kültürel miraslarını derleyerek toplum olma bilincini, millî özellikleri kaybolmadan yazıya aktarmaktır. Folklorik malzemeler derlenirken halkbilimcilerin hazırlamış oldukları sekiz civarındaki soru saha çalışması sırasında kaynak kişilere yöneltilmektedir. Kaynak kişilerin vermiş olduğu cevaplar bilimsel araştırmanın yapıldığı coğrafyanın kültürel mirasını ifade etmektedir. Derleme çalışmaları sırasında kaynak kişilerden alınan cevaplar ses kayıt cihazları ile kayda alınmakta, fotoğraf makineleri ile görsellik katılmakta ve unutulmaktan kurtarılarak yazıya geçirilmektedir.

Halkbilim çalışmalarıyla koruma altına alınan kültürü unutulmaktan kurtarılmaktadır. Kültür bir millet için varlığın özünü oluşturduğundan kültürel öğelerimiz derlenerek bilimsellik kazandırılarak ve yazıya aktarılmıştır. Bu araştırmamız da örf, âdet, gelenek ve görenekler; halk inanışları, mâni, ninni, türkü, efsane, bilmece, atasözü, deyim gibi halk edebiyatı ürünleri; hayatın geçiş dönemleri olan doğum, evlenme ve ölümle ilgili uygulamalar; ailede ilişkiler; giyim süslenme; bayram tören ve kutlamalar; oyunlar; halk hekimliği; halk tecrübeleri; dil kalıp sözler; halk mutfağı, toplumsal ilişkiler yer almaktadır.

Yaptığımız araştırmaya göre Ordu ili Gököy ilçesinin halk kültürü mirasını her yönüyle kayıt altına almak amaçlı bir çalışmanın yapılmadığı tespit edilmiştir. Bu yüzden ilçenin sözlü, yazılı ve somut kültürel mirasını tespit etmek gerekliliği ortaya çıkmıştır. Bu gerekliliğin bir sonucu olarak Gököy ilçesi hakkında bu çalışmanın yapılmasına karar verilmiştir. Karar doğrultusunda derleme yapılacak yerleşim yerleri ve kaynak kişiler belirlenmiş mülakat yöntemiyle sorular yöneltilerek derleme çalışması yapılmıştır. Bu çalışmayla birlikte günümüzde artık hafızalarda bile zor kalan bazı bilgiler de dâhil olmak üzere, kültürel mirasımız ses kayıt cihazları ve fotoğraf makineleri ile kayıtlanarak yazıya geçirilmiş, bilimsellik kazandırılmıştır.

Bu çalışma boyunca yardım ve yönlendirmeleriyle bana her zaman destek olan hocam Yrd. Doç. Dr. Ahmet DAĞLI'ya, çalışmam boyunca yardımlarını esirgemeyen Gököy belediye başkanı Ali Kemal MERT ve belediye çalışanlarına ve Gököy halkına, her zaman yanımda olan ve beni destekleyen aileme teşekkürlerimi sunarım.

Yasemin SIRTBAŞ
ORDU 2016

İÇİNDEKİLER

ONAY SAYFASI.....	III
BİLDİRİM	IV
ÖZET	V
ABSTRACT	VI
ÖZGEÇMİŞ.....	VII
ÖN SÖZ.....	VIII
İÇİNDEKİLER.....	IX
RESİM LİSTESİ	XVI
KISALTMALAR.....	XVIII
0. GİRİŞ.....	1
0.1 Problem	1
0.2 Amaç ve Hedefler	3
0.3 Önem	4
0.4 Varsayımlar	4
0.5 Sınırlılıklar.....	4
0.6 Yöntem	5
0.6.1 Araştırma Modeli	5
0.6.2 Veriler ve Toplanması.....	5
0.6.3 Verilerin Çözümü ve Yorumlanması.....	6
0.6.4 Süre ve Olanaklar.....	6
0.7 Araştırma Alanının Tanıtılması.....	7
0.7.1 Gölköy İlçesi Hakkında.....	7
0.7.1.1 İlçenin Coğrafi Özellikleri.....	7
0.7.1.2 İlçenin Ekonomik Faaliyetleri.....	7
0.7.1.3 İlçenin Nüfus Özellikleri.....	8
0.7.1.4 İlçenin Tarihçesi.....	8
0.7.1.5 İlçenin İdari Yapısı.....	8
0.7.1.6 İlçenin Tarihî ve Kültürel Değerleri.....	9
0.7.1.7 Gölköy İlçesinde El Sanatları.....	10
0.7.1.8 Doğal Güzellikler	11
BİRİNCİ BÖLÜM.....	14
1. HALK EDEBİYATI.....	14
1.1 Manzum Türler	14
1.1.1 Mâniler	14
1.1.1.2 Ramazan Manileri	14
1.1.1.2 Mektup Mânileri.....	15

1.1.1.3 Aşk ve Sevgi Mânileri.....	16
1.1.1.4 Gelin- Kaynana Mânileri.....	19
1.1.1.5 Diğer Mâniler	19
1.1.2 Türküler	27
1.1.3 Ninni	34
1.2 Mensur Türler	35
1.2.1 Masal	35
1.2.2 Efsane	37
1.2.2.1 Yer Adlarıyla İlgili Efsaneler.....	37
1.2.2.2 Olağanüstü Varlıklar ve Güçlerle İlgili Efsaneler.....	39
1.3 Manzum- Mensur Karışık Türler.....	41
1.3.1 Atasözleri.....	41
1.3.2 Deyimler	44
1.3.3 Bilmeceler.....	48
1.3.3.1 İnsan ve Onun Uzuvarıyla İlgili Bilmeceler	48
1.3.3.2 Hayvanlar ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler.....	49
1.3.3.3 Bitki ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler	49
1.3.3.4 Eşyalarla, Araç- Gereçlerle İlgili Bilmeceler.....	51
1.3.3.5 Manevi- Dînî Unsurlar ve Diğer Kavramlarla İlgili Bilmeceler	53
1.3.3.6 Diğer Bilmeceler	53
1.4 Halk Çalgıları	54
İKİNCİ BÖLÜM	57
2. HALK BİLGİSİ.....	57
2.1 Geçiş Törenleri (Doğum, Evlenme, Ölüm).....	57
2.1.1 Doğum	57
2.1.1.1 Doğum Öncesi	57
2.1.1.1.1 Kısırlığı Giderme, Gebe Kalma	57
2.1.1.1.2 Aş Erme (Aş yerme).....	58
2.1.1.1.3 Çocuğun Cinsiyeti	58
2.1.1.1.4 Gebe Kadının Kaçınmaları ve Uygulamaları	59
2.1.1.2 Doğum Sırası.....	59
2.1.1.3 Doğum Sonrası.....	60
2.1.1.3.1 Müjde	60
2.1.1.3.2 Ad Verme/Kutlama/ Çocuk Görme.....	60
2.1.1.3.3 Göbek Kordonu Kesimi	60
2.1.1.3.4 Çocuk Görme Âdeti	60
2.1.1.3.5 Bebeğin Nazardan Korunması	61

2.1.1.3.6 Loğusalık	61
2.1.1.3.7 Kırk Basması ve Tedavi Şekilleri.....	61
2.1.1.3.8 Kırklama.....	61
2.1.1.3.9 Kırk Gezmesi.....	62
2.1.1.3.10 Bebekte İlkler	62
2.1.2 Evlenme	62
2.1.2.1 Evlenme Biçimleri	62
2.1.2.1.1 Kız Kaçırma	63
2.1.2.1.2 Karşılıklı Değişik	63
2.1.2.1.3 Akraba Evliliği	63
2.1.2.1.4 Görücü Usulü	63
2.1.2.1.5 Levirat	64
2.1.2.1.6 Sorarat	64
2.1.2.2 Evlenme Çağı	64
2.1.2.3 Evlilik Aşamaları.....	64
2.1.2.3.1 Kız Bakma- Kız Görme.....	64
2.1.2.3.2 Kız İsteme- Söz Kesme	65
2.1.2.3.3 Başlık.....	65
2.1.2.3.4 Nişan.....	65
2.1.2.3.5 Düğün Öncesi Hazırlıklar.....	65
2.1.2.3.6 Düğün Okunması.....	66
2.1.2.3.7 Çeyiz.....	66
2.1.2.4 Düğün	68
2.1.2.4.1 Ağırılık	69
2.1.2.4.2 Komşu Düğünü	69
2.1.2.4.3 Kına Gecesi	69
2.1.2.4.4 Düğün Yemeği	71
2.1.2.4.5 Gelin Alayı- Gelin Alma- Çıkartma.....	71
2.1.2.4.6 Gelin Belinin Bağlanması	71
2.1.2.4.7 Sandık Üstüne Oturma	71
2.1.2.4.8 Kapı Kesme	71
2.1.2.4.9 Gelin İndirme	72
2.1.2.4.10 Sofra Tutma Geleneği	72
2.1.2.4.11 Gerdek Gecesi	72
2.1.2.4.12 Duvak Düğünü	73
2.1.2.4.13 Kavuma Gitmek	73
2.1.2.4.14 Ters Kavuma Gitmek	73

2.1.2.4.15 Yaşmak.....	74
2.1.3 Ölüm	74
2.1.3.1 Ölüm Öncesi Gelenekler	74
2.1.3.1.1 Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler	74
2.1.3.2 Ölüm Sırasında Yapılanlar	75
2.1.3.3 Ölüm Sonrası Gelenekler.....	75
2.1.3.3.1 Yıkama	75
2.1.3.3.2 Kefenleme	76
2.1.3.3.3 Tabuta Koyma	76
2.1.3.3.4 Cenaze Namazı.....	76
2.1.3.4 Ölünün Gömülmesinden Sonraki İşlemler	77
2.1.3.4.1 Yas.....	77
2.2 Ailede İlişkiler.....	77
2.2.1 Günlük Hayat	77
2.2.2 Komşuluk	78
2.2.3 Misafir, Misafir Ağır lama, Misafir Uğurlama.....	79
2.2.4 Çocuk Eğitimi	80
2.2.5 Ailede İş Bölümü	80
2.2.6 Ailede Karar Alma	80
2.2.7 Aile Hukuku	81
2.2.8 Aile Toplantıları	81
2.2.9 Mektup Geleneği	82
2.3 Giyim- Süslenme.....	82
2.3.1 Kadın Kıyafetleri.....	82
2.3.2 Erkek Kıyafetleri.....	84
2.3.3 Düğün Kıyafetleri.....	84
2.4 Halk İnanışları.....	84
2.4.1 Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanışlar.....	84
2.4.2 Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar	84
2.4.2.1 Geç Yürüyen Çocuklarla İlgili İnanışlar	85
2.4.2.2 Geç Konuşan Çocuklarla İlgili İnanışlar	85
2.4.2.3 Çocuğa Ad Verme İle İlgili İnanışlar	85
2.4.2.4 Dikiş Dikmekle İlgili İnanışlar.....	85
2.4.2.5 Ölen Kişinin Eşyalarıyla İlgili İnanışlar.....	85
2.4.2.6 Hıçkırık Tutmasıyla İlgili İnanışlar	85
2.4.2.7 Avucun Kaşınmasıyla İlgili İnanışlar.....	85
2.4.3 Cansız Varlıklarla İlgili İnanışlar.....	85

2.4.4 Hayvanlarla İlgili İnanışlar	85
2.4.4.1 Kedi İle İlgili İnanışlar	86
2.4.4.2 İnekle İlgili İnanışlar	86
2.4.4.4 Horozla İlgili İnanışlar	86
2.4.5 Uğur ve Bereketle İlgili İnanışlar	86
2.4.5.1 Uğur ve Bereket Getirdiği Düşünülen İnanışlar.....	86
2.4.5.2 Uğursuzluk ve Bereketsizlik Getirdiği Düşünülen İnanışlar.....	86
2.4.6 Büyüyle İlgili İnanışlar	87
2.4.7 İnanç Merkezleriyle İlgili İnanışlar	87
2.4.8 Rüya İle İlgili İnanışlar	87
2.4.9 Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar	88
2.4.10 Günlerle İlgili İnanışlar	88
2.4.10.1 Haftanın Günleriyle İlgili İnanışlar	88
2.4.10.2 Yıl Sırtı İle İlgili İnanışlar	88
2.4.10.3 Buğday Günüyle İlgili İnanışlar	88
2.4.10.4 Hıdırellez Günüyle İlgili İnanışlar	88
2.4.10.5 Mayıs Yedisıyla İlgili İnanışlar	89
2.4.10.6 Mart Ayıyla İlgili İnanışlar.....	89
2.5 Bayram Tören ve Kutlamalar	89
2.5.1 Bayramlar	89
2.5.1.1 Dînî Bayramlar	89
2.5.1.1.1 Ramazan Bayramı	89
2.5.1.1.2 Kurban Bayramı	90
2.5.1.1.3 Buğday Günü.....	90
2.5.1.1.4 Arife Günü.....	90
2.5.1.1.5 Kandiller.....	90
2.5.1.2 Millî Bayramlar	90
2.5.1.2.1 Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı	91
2.5.1.2.2 Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı.....	91
2.5.1.2.3 Zafer Bayramı	91
2.5.1.2.4 Cumhuriyet Bayramı	91
2.5.2 Törenler	91
2.5.2.1 Dînî ve Millî Törenler	91
2.5.2.1.1 Sunnet Törenleri.....	91
2.5.2.1.2 Mevlit Törenleri	92
2.5.2.1.3 Asker Uğurlama, Asker Karşılama Törenleri.....	93
2.5.2.1.4 Hacı Uğurlama, Hacı Karşılama Törenleri	94

2.5.2.2 Mevsimlik Törenler	94
2.5.2.2.1 Hıdırellez Törenleri	94
2.5.2.2.2 Mayıs Yedisi Törenleri.....	95
2.5.2.2.3 Yayla Şenlikleri.....	96
2.6 Oyunlar	97
2.6.1 Oyun Sayışmacaları	97
2.6.2 Çocuk Oyunları	98
2.6.3 Yetişkin Oyunları	115
2.6.4 Halk Oyunları.....	115
2.6.5 Spor Oyunları	115
2.7 Halk Tedavileri (Halk Hekimliği).....	116
2.7.1 İnsanlarda Görülen Hastalıkların Tedavi Yolları.....	116
2.7.2 Hayvanlarda Görülen Hastalıkların Tedavi Yolları.....	117
2.7.3 Muska Yazdırma Geleneği	118
2.7.3.1 Şifa Muskaları	118
2.7.3.2 Şer Muskaları	118
2.7.4 Nazar Duası Okunması.....	119
2.8 Halk Tecrübeleri	119
2.8.1 Halk Meteorolojisi.....	119
2.8.2 Halk Takvimi	119
2.9 Dil Kalıp Sözcükler.....	120
2.9.1 Dua ve Beddua	121
2.9.1.1 Dua	121
2.9.1.2 Beddua.....	122
2.9.2 Lakaplar	125
2.9.3 Sülale İsimleri	126
2.9.4 Seslenme-Hitap	126
2.10 Halk Mutfağı.....	127
2.10.1 Yiyecek Türleri ve Yapılışları	127
2.10.1.1 Çorbalar	127
2.10.1.2 Yemekler	129
2.10.1.3 Tatlılar	141
2.10.1.4 Reçeller	144
2.10.1.5 Pekmezler	145
2.10.1.6 Turşular.....	147
2.10.1.7 Hamur İşi Ürünler	148
2.10.1.8 Balık Ürünleri.....	151

2.10.1.9 Sebzeler, Meyveler ve Hayvansal Gıdalar	152
2.10.1.9.1 Yörede Yetişen Sebzeler	152
2.10.1.9.2 Yörede Yetişen Meyveler.....	153
2.10.1.9.3 Yörede Yetişen Hayvansal Gıdalar	153
2.10.2 İçecek Türleri ve Yapılışları.....	154
2.10.3 Belirli Günlerde ve Törenlerde Yapılan Yiyecek ve İçecekler	155
2.10.4 Kış İçin Yapılan Hazırlıklar	157
2.11 Toplumsal İlişkiler	158
2.11.1 Dayanışma ve Yardımlaşma.....	158
2.11.1.1 İmece Usulü.....	158
SONUÇ VE DEĞERLENDİRME	159
KAYNAK KİŞİ LİSTESİ	166
KAYNAKÇA	168

RESİM LİSTESİ

Resim 1: Gölköy İlçesinin Eski Bir Fotoğrafı.....	8
Resim 2: İlçenin İdari Yapısı.....	9
Resim 3: Gölköy İlçesindeki El sanatları, Kolan yapımı	11
Resim 4: İlçeye Ait Geleneksel El Sanatları	11
Resim 5: İlçeye Ait Geleneksel El Sanatları	11
Resim 6: Çermik Gölü.....	38
Resim 7: Davul- Zurna	54
Resim 8: Bağlama	55
Resim 9: Dömbelek	55
Resim 10: Kemeçe	56
Resim 11: Parmak Zili.....	56
Resim 12: Çocuk Beşiği (Tahta Beşik)	57
Resim 13: Çeyiz Sandığı.....	66
Resim 14: İşleme Olarak Yapılan Seccade.....	66
Resim 15: Yelekler, Patikler.....	67
Resim 16: Çeyiz (Dantelli Havlular, Seccade, El Dokuması İlif.....	67
Resim 17: Çemberler.....	68
Resim 18: Düğün.....	68
Resim 19:Kına Gecesi	70
Resim 20: Gelin İndirme Geleneği.....	72
Resim 21: Geleneksel El Sanatlarıyla Hazırlanmış Kadın Kıyafetleri.....	82
Resim 22: Kadın Kıyafetleri, Yelek.....	83
Resim 23: Kadın Kıyafetleri, Patikler	83
Resim 24: Kadın Kıyafetleri, Patik.....	83
Resim 25: Kadın Kıyafetleri, Çemberler.....	83
Resim 26: Kadın Kıyafetleri, Çarık.....	83
Resim 27: Çocuk Yeleği	83
Resim 28: İmece Usulü Mevlit Yemeği Hazırlığı Yaprak Sarma.....	92
Resim 29: Mevlit Yemeği (Yaprak Sarması, Börek, Baklava)	92
Resim 30: Asker Uğurlama Töreni	93
Resim 31:Asker Uğurlama Töreni 2	93
Resim 32: Mayıs Yedisi Törenleri	95
Resim 33: Mayıs Yedisi Törenleri	96
Resim 34: Yayla Şenlikleri	97
Resim 35: Çelik- Çomak Oyunu	100
Resim 36: Düğme Oyunu.....	103
Resim 37: Düğme Oyunu	103
Resim 38: İp Geçirme Oyunu.....	103
Resim 39: İp Geçirme Oyunu.....	103
Resim 40: Çötüre Oyunu.....	106
Resim 41: Dombile Oyunu.....	109
Resim 42: Çember Sürme Oyunu.....	110
Resim 43: Sayı Buğlatma Oyunu	111
Resim 44: Tahta Çevirme Oyunu	112
Resim 45: Pancar.....	127
Resim 46: Pancar Çorbası	127
Resim 47: Mendek (Baldıran).....	128
Resim 48: Pancar Sarması.....	129
Resim 49: Pancar Diblesi	130

Resim 50: Pancar Depüklemesi.....	130
Resim 51: Fasulye Yaprağı Sarması	131
Resim 52: Sakırca Kavurması	131
Resim 53: Sakırca Kızartması	132
Resim 54: Melocan Kavurması	132
Resim 55: Galdirik Kavurması.....	133
Resim 56: Turşu Kaynatması	133
Resim 57: Galdirik Kızartması.....	134
Resim 58: Pezik Mihlaması.....	135
Resim 59: Hoşkuran	135
Resim 60: Kiritmit Kavurması	136
Resim 61: Orman Mantarı Kavurması	137
Resim 62: Bezelye Kızartması	138
Resim 63: Kapçuk Pala	138
Resim 64: Pancar Çiçeği Kızartması.....	139
Resim 65: Pezik (Pezük).....	140
Resim 66: Pezik (Pezük) Sarması	140
Resim 67: Nivik	140
Resim 68: Gürcü Pancarı.....	141
Resim 69: Övmeç (Ömeç).....	141
Resim 70: Un Helvası	142
Resim 71: Ceviz Helvası.....	142
Resim 72: Kesme Makarna.....	143
Resim 73: Şerbetli Makarna	143
Resim 74: Tel Şehriye Tatlısı.....	144
Resim 75: Pekmez Hazırlık Aşamaları	145
Resim 76: Pekmez Hazırlık Aşamaları	145
Resim 77: Kuşburnu- Kuşburnu Marmelatı	146
Resim 78: Töngel.....	147
Resim 79: Töngel Pelverdesi (Marmelatı)	147
Resim 80: Galdirik.....	147
Resim 81: Kuru Yufka Böreği	148
Resim 82: Sac Ekmeği	149
Resim 83: Gilik (Kaygana)	150
Resim 84: Gadıgavuğu	150
Resim 85: Gadıgavuğu Yoğurtlaması	151
Resim 86: Gadıgavuğu Yoğurtlaması	151
Resim 87: İçli Tava	151
Resim 88: Balık Buğlama	152
Resim 89: Bağ Üzümü	153
Resim 90: Bahçe Çileği.....	153
Resim 91: Tereyağı	154
Resim 92: Yoğurt	154
Resim 93: Keşkek.....	155
Resim 94: Yahni.....	156
Resim 95: Burma Tatlısı	156
Resim 96: Yufka.....	157
Resim 97: Kışlık Konserveler.....	157
Resim 98: Konserve Hazırlık Aşamaları.....	157
Resim 99: İmece Usulü Fındık Seçen Kadınlar.....	158

KISALTMALAR

As	Aleyhisselam
C	Cilt
çev.	Çeviren
drl.	Derleyen
haz.	Hazırlayan
H	Hicrî
Hz.	Hazreti
kg.	Kilogram
M	Miladî
MÖ	Millatan Önce
MS	Milattan Sonra
No.	Numara
s.	Sayfa
S	Sayı
vb.	Ve benzeri
vd.	Ve diğerleri

0. GİRİŞ

0.1 Problem

İnsanların belli amaçlar doğrultusunda ortak çıkarları için aynı toprak üzerinde, beraber yaşamaları ilkel zamanlardan beri var olan bir eylemdir. Birlikte yaşayan insanlar huzuru, birliği, beraberliği devam ettirebilmek için belirli kurallar koymuş ve bu kurallara uymuşlardır. İnsanlar koymuş oldukları kurallarla yardımlaşmayı, sevgiyi, saygıyı kısacası bütün hayatı kurdukları düzen içerisinde öğrenmişlerdir. Tarihteki ilk insanlardan itibaren birbirinden uzakta yaşayan insanlar arasında kültürel farklılıkların bulunduğu bilinmektedir. İnsanlar bazen bilinçli olarak bazen de farkında olmadan sahip olunan kültürel öğeler hakkında bilgiler vermişlerdir.

Halkbiliminin Türkiye'deki gelişimine bakıldığında folklor ayrı bir bilim dalı olmadan önce de gelenek ve göreneklerin, insanlık tarihi, insanların yaşayış biçimlerini anlatan birçok eserin yazılmış olduğu görülmektedir. İlk yazılı ve değerli belgemiz olan 8. yüzyılda yazılan Orhun Abideleri, 11. yüzyılda Yusuf Has Hacib tarafından yazılmış Kutadgu Bilig ve Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan Divan-ü Lügat-it Türk, 14-15. yüzyılda yazıya aktarılan Dede Korkut Kitabı, 16. yüzyılda Zahirüddin Muhammed Babür'ün kaleme aldığı Babürnâme'si, 17. yüzyılda Kâtip Çelebi'nin yazmış olduğu Cihannüma, Keşf-üz-Zünun ve Mizanü'l Hakk fi İhtiyari'l-Ahakk'ı ve son olarak Evliya Çelebi'nin kaleme aldığı Seyahatnamesi gibi birçok eserde folklorik özellikler görmek mümkündür. (Tan, 1997: 21).

Folklorik öğelerle ilgili olarak genel anlamda ilk bilgilere seyyahların notlarından yani seyahatnamelerden ulaşmaktayız. 10. yüzyılda Arap seyyahı İbni Fazlan'ın Türkistan'a yaptığı yolculuğu anlattığı seyahatnamesinde çok çeşitli folklorik bilgilere ulaşılabilmektedir. 13. yüzyılda Venedikli ünlü seyyah Marco Polo'nun Uzakdoğu ve 14. yüzyılda Arap seyyahı İbni Batuta'nın seyahatnameleri incelendiğinde seyahat edilen yerlerle ilgili kültürel miraslardan söz edildiği görülmektedir.

Avrupa'da halkbilim, Grimm kardeşlerin halk masallarını derlemeleriyle başlamaktadır. Halkbilim macerasını başlatan Grimm Kardeşler 1812 yılında "Ev ve Çocuk Masalları" adıyla halk kültüründe bulunan masalları kitaplaştırmışlardır. Grimm kardeşlerle birlikte halka, kültürel mirasa yönelmeler başlamıştır (Çobanoğlu, 2004: 21). Amerika'nın keşfedilmesinden sonra birçok Avrupalı din adamı, gezginler, sanatçılar ve maceraperestler merak duygularıyla çıktıkları yolculuklarda oluşturdukları eserlerle halkbilim çalışmaları etkin olarak başlamıştır (Çobanoğlu, 1999: 72). 18-19. yüzyılın başlarından itibaren yazarlar romantik düşüncelerle folklorik öğelere, kültürel miraslarına eğilmeye başlamışlardır. The Atheneum dergisinde Ambrose Merton takma adıyla yayım yapan William John Thoms, 22 Ağustos 1846 yılında bir mektup hazırlar. Bu mektupta Thoms, halkbilimi öğelerinin derlenmesinden bahsetmektedir. Aynı zamanda "popular antiquities" denilen bu ürünlere "folklore" denilmesini teklif etmiştir. Bu yüzyıllarda folklor bir bilim dalı olarak kendini göstermeye başlamıştır. (Tan, 1997: 17-18).

Türkiye de halkbilimi bir bilim olarak Avrupa'dan sonra kabul edildiği için, folklor terimi Avrupa'dan yüzyıl sonra kullanılmaya başlanmıştır. Ülkemiz bu bilim dalını geç tanıdığı için bilimsel gelişmelerde Avrupa'dan geri kalmıştır. Türkiye'de "folklor" teriminin kullanılmaya başlanması 1900'lu yılların başıdır (Çobanoğlu, 2012: 44).

Türkiye'de "folklor" terimini ilk kez Ziya Gökalp kullanmıştır. Folklorun karşılığı olarak da "halkiyat" kelimesini tercih etmiştir. Rıza Tevfik Bölükbaşı ise "Folklor: Folk-lore" başlıklı yazısında Folklor ürünleri olarak Avrupa'nın halk şarkıları, destanlar, bilmeceler ve hikâyeler

şeklinde anlatıldığını ifade etmiştir. Bölükbaşı folkloru sadece edebî yönüyle incelemeye almıştır (Oy, 1997: 367). Fuad Köprülü, Ziya Gökalp'ın "halkiyat" terimini kullanmayı teklif ettiği yazısından altı ay sonra folklor üzerine bir yazıyı kaleme almıştır. Köprülü yazısında "Folklor" teriminin batıdaki kullanımının yanında "halkiyat" kelimesinin de kullanımına yer vermiştir. Köprülü'nün yazısı 6 Şubat 1914 te "Yeni Bir İlim: Halkiyat: Folklore" başlığıyla yayımlanır. (Oğuz, 2004: 31-67).

Fuad Köprülü kaleme aldığı yazısında da halkbiliminin Avrupa'da ayrı bir bilim olarak görüldüğünden, Türkiye'de ise halkbilimin çok geride olduğundan bahsetmektedir. Avrupa'da Fransız ihtilaliyle birlikte Milliyetçilik akımı güçlü bir yayılım göstermiştir. Milliyetçilik akımının etkisiyle her ulus kendi millî değerlerinin peşine düşmeye başlamış, geçmiş değerlerini ve yaşantılarını araştırıp gelecek kuşaklara aktarmak için çalışmalar yapmışlardır. Köprülü bu tür çalışmaların Türkiye'de de yaygın olarak yapılmasını istemiştir. Köprülü, Türk folkloru ile ilgili araştırmaların yabancılar tarafından yapılmasından da büyük rahatsızlık duyduğunu ifade etmiş, bu bağlamda "Batılılara Türk folklorunu tanıtmaya görevi doğal olarak Türk araştırmacılara düşüyor." demiştir (Çobanoğlu, 1999: 27).

1920 yılında Maarif Vekâlet'ine bağlı "Hars Dairesi"nin kurulması halkbilim derlemeleriyle ilgili ilk resmi faaliyetlerin gerçekleşme imkânı olmuştur. Hars Dairesi tarafından bir genelge yayımlanmış o dönemde görevde olan öğretmenler aracılığıyla ikamet ettikleri yerlerde derleme çalışmaları yapmaları istenmiştir. Bu dönemde Diyarbakır'da bulunan Ziya Gökalp, etrafına topladığı gençlerle birlikte birçok derleme çalışması yürütmüştür. Ziya Gökalp ve çevresinde toplanan gençler yaptıkları çalışmaların bir bölümünü "Küçük Mecmua" adındaki dergide yayımlamışlardır (Oy, 2004: 31).

Halkbilim çalışmalarıyla ilgili olarak devlet eliyle ilk dernek 1927'de "Anadolu Halk Bilgisi Derneği" adıyla kurulmuştur. Dernek, "Halk Bilgisi Toplayıcılarına Rehber" adlı bir kitap ve "Halk Bilgisi Mecmuası", "Halk Bilgisi Rehberi" adlı dergileri de yayımlamıştır. (Oy, 2004: 31). 1930 yılında devlet tarafından "Türk Dil Kurumu" ve "Türk Tarih Kurumu" kurulmuştur. Bu kurumların halkbilimine birçok faydası olmuştur. 1932 yılında Atatürk'ün emri ile Türk Ocakları'nın yerine "Halk Evleri" kurulur. Bu dernek Türk kültürünü geliştirme ve yayma çalışmalarına folklor çalışmalarını da dâhil etmiştir (Çobanoğlu, 1999: 30). Halkevleri'nin yanında "Türkiyat Enstitüsü", "Türk Kültürünü Araştırma Enstitüsü", İstanbul Yüksek Tahsil Gençlik Derneği tarafından kurulan "Yüksek Tahsil Gençliği Folklor Kulübü", "Konya Kültür ve Turizm Derneği", "Türk Halk Sanatları ve Ananelerini Tetkik Cemiyeti" de çeşitli çalışmalarla Türk halkbilimine katkı sağlayan kuruluşlardandır (Oy, 1997: 368).

Halkbilim (folklor) bilim dalında üniversite seviyesindeki çalışmalar 1939 yılının sonuna doğru başlamıştır. Pertev Naili Boratav, Ankara Üniversitesi Dil-Tarih ve Coğrafya Fakültesi'nde "Halk Edebiyatı Kürsüsü"nü kurar. Bu kürsü kurulduktan sonra Pertev Naili Boratav öğrencileriyle birlikte Anadolu'da derleme faaliyetlerine başlamış ve böylece akademik olarak Türkiye'de halkiyat çalışmaları etkin bir biçimde gerçekleşmeye başlamıştır.(Birkalan, 2000: 18).

Halkiyat alanının Türkiye'deki gelişiminin doğal bir sonucu olarak devlet kurumlarında, halkbilimciler istihdam edilmeye başlanır. 1966 yılında "Millî Folklor Araştırma Enstitüsü" kurulur. Burada da halkbilimciler istihdam edilir. Millî Folklor Araştırma Enstitüsü pek çok folklor kongresi ve sempozyumlar düzenler, bunların dışında derleme ve arşivleme gibi faaliyetler yürütür.(Oy, 1997: 368).

Dursun Yıldırım Türkiye’deki halkbilimi çalışmalarına yeni bir soluk getirmiştir. Yıldırım’ın 1980 yılında Yüksek Öğretim Kurumu’na sunduğu “Folklor Hakkında Genel Bilgiler ve Folklor Bölümünün Üniversitemizde Kurulmasına İlişkin Düşünceler” başlıklı yazısının değerlendirilmesinin ardından üniversiteler bünyesinde lisans düzeyinde özel programları bulunan Halkbilimi anabilim dalları kurulmasına karar verilmiştir (Çobanoğlu, 1999: 31).

Halkbilimi konusunda gelişmeler olmasına karşın Türkiye hâlâ Avrupa’nın gerisinde bulunmaktadır. Bunun en önemli nedeni bir bilim olarak halkbiliminin geç kabul edilmesi ve çalışmalara Avrupa’dan bir buçuk yüzyıl sonra başlanabilmesidir. Türkiye’de hâlâ derlenmeyi bekleyen pek çok yerleşim yeri bulunmaktadır. Daha derleme çalışmalarını bitirememiş olan ülkemiz Boratav’ın öğrencileriyle birlikte başlatmış olduğu derleme çalışmalarını sistemli bir şekilde sınıflandıramamış ve arşivleyememiştir. Bunun yanında en önemli sıkıntı Türkiye de hâlâ Türk halkbiliminin sorunlarını ve bu sorunlarının çözümlerini belirtecek, programlayacak ve çözüm yolu arayacak bir politikaya sahip olunmamasıdır.

Halkbilimi günümüzde Türkiye’de istenilen seviyeye ulaşamamıştır. Üniversitelerin halk bilim kürsüleri vasıtasıyla ve Türk Halk Edebiyatı araştırmacılarının katkılarıyla birlikte derleme çalışmaları yapılmaktadır. Derleme çalışmalarıyla birlikte halk bilimsel ögeler kayıt altına alınmakta, unutulmaya yüz tutmaktan kurtarılmaktadır. Derleme çalışmaları için günümüzde geç kalındığı görülmektedir, globalleşen dünya beraberinde tekdüzeliğe getirdiğinden kültürel özellikler arka plana itilmekte ve modernleşmektedir. Ayrıca kültürümüze hâkim olan kaynak kişilerin vefat etmesiyle birlikte yetişen yeni kuşakların aktaracağı kültürel ögeler de günden güne azalmaktadır. Günümüzde daha derleme yapılmayı bekleyen çok sayıda köy, kasaba ve ilçeler bulunduğu da unutulmaması gereken bir gerçektir.

Bir halkbilimci gözüyle bakıldığında Ordu ili Gököy ilçesinin halkbilimsel özellikler ve ürünler yönünden zengin olduğu fakat ilçeye dair derli toplu halkbilimi çalışmasının yapılmadığı tespit edilmiştir.

0.2 Amaç ve Hedefler

Halkbilimsel çalışmalardaki amaç içinde yaşamakta olduğumuz yerleşim birimlerindeki kültürel değerleri, ortak paydamızı derleyerek bir araya getirmektir. Ne kadar çok ayrışıp küçük parçalara ayrılırsak yok olmaya o kadar yaklaştığımızdan ortak payda etrafında değerlerimizi, kültürel miraslarımızı toplayarak kuvvetli bir bütün olabilmek amacıyla halkbilim çalışmalarını gerçekleştirmekteyiz.

Bu çalışmada küreselleşmekte ve tek tip olmaya başladığımız dünyamızda Ordu ili Gököy ilçesinin kültürel değerlerinin yok olmaktan kurtarılarak kayıt altına alınması hedeflenmiştir. Çalışmadaki genel amaçlarımızı şu şekilde sıralayabiliriz:

Öncelikli olarak Ordu ili Gököy ilçesindeki halkbilimsel ögelerini derleyip kayıt altına alarak, unutulmasını engellemek, bunun yanı sıra yazıya geçirilerek bilimsellik kazandırılan maddi ve maddi olmayan kültürel unsurların, gelecek nesillere ulaştırmasını sağlamak, Gököy ilçesinin kültürel ve turistik açıdan tanıtımına katkıda bulunmak, ülkemizde yüzyıllardır var olan Halk Edebiyatına, kendine özgü halk yaşantılarına, kültürel birikimimize dikkat çekmek ve küreselleşmekte olan dünyaya, ülkemizdeki insanlara geçmiş yaşantılarını ve kültürlerini hatırlatarak farkındalık oluşturmak amaçlanmıştır.

Sadece kültürel değerlerin derlenerek yazıya aktarılması yeterli olmamaktadır. Geleneklerin geniş kitlelere aktarılması, anlatılması ve farklılıklara dikkat çekilmesine önem verilmelidir.

İstanbul'da Feshane de her hafta bir il tüm özellikleriyle tanıtılmaya çalışılmaktadır. Feshane de yapılan bu uygulama ile insanlar kendi memleketlerine özgü yemekleri, halk oyunlarını, yöresel kıyafetleri, yöresel el sanatlarını görmekte geçmişle kucaklaşarak bugünü yaşamaktadırlar. Bu uygulamanın İstanbul'la sınırlı kalmayarak tüm ülkeye yayılması, halkbilimsel öğelere ilgili arttırıp unutulmaya başlanmış değerlerimizin canlanmasını sağlayacaktır.

0.3 Önem

1846'da Halkbilimi bir bilim dalı olarak kurulduktan sonra dünya ülkelerinin hepsi için gerçekleştirmekle yükümlü oldukları bir sorumluluk da var olmuştur. Bu sorumluluk, her ülkenin ilgili araştırmacılarının kendi somut ve soyut kültürel mirasını sahaya inerek derlemesi ve elde ettiği kültürel öğeleri kayda almasıdır.

Halkbilimi bir bilim olarak Avrupa'da kurulmuştur ve bunda sanayi devrimine geçilmesi en büyük etken olmuştur. Erken sanayileşmeyle birlikte kültürel mirasları o dönemden tehdit altında kaldığı için pek çok Avrupa ülkesi derleme çalışmalarına o dönemde başlayıp sonuçlandırmıştır. Türkiye'de ise özellikle 1980 sonrasında üniversitelerde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde halkbilim ve derleme konusunda eğitim alan öğrenciler sahaya çıkarılarak araştırmalar yapmışlardır. Öğrencilerin katılımlarıyla gerçekleştirilen derleme çalışmalarıyla kültürel mirasımız yok olmaktan kurtarılmaya çalışılmıştır. Derleme çalışmalarındaki amaç en küçük yerleşim yerinden en büyüğüne doğru kültürel öğeleri derleyerek kayıt altına almaktır. Günümüzde derleme çalışmalarının titiz bir biçimde yapılarak bitirilmiş olması gerekmektedir. Derleme çalışmaları sonucunda ortaya çıkan kültürel mirasımıza batılı kültürlerin etkisinde yetişmiş olan genç nesiller ilgi göstermemektedirler. Bu yüzden bu kültürel mirasımızın gelecek nesillere aktarılması çok zordur. Bu çalışma sayesinde derlenmiş olan kültürel mirasımız unutulmanın kıyısından dönmüş özgün ve özel değerlerimizdir.

0.4 Varsayımlar

Bu araştırma Ordu ili Gökçöy ilçesinde unutulmanın yüz tutan halkbilimsel mirasları ortaya çıkarmak amacıyla yapılmaktadır. İlçeye ait halkbilimsel folklorik öğelerinin şu anda bile büyük bir kısmının hafızalardan silinmeye başlamış olduğu ön araştırmalarımda görülmüştür. Günümüzde halkbilimsel ritüellerin büyük bir kısmı da uygulanmamaktadır. Sadece kaynak kişilerin akıllarında kaldıkları kadarıyla, kayıt altına alınmaya çalışılmıştır. Bu yüzden araştırmamız sayesinde kayıt altına aldığımız folklorik öğeler teknolojik gelişmelerle birlikte zaman içerisinde yok olacağı ön görülmüştür. Ancak bunların tarafımızca kayıt altına alınması, gerektiğinde onları tekrar kullanmak, güncellemek için hazır hâlde bulunduracaktır.

0.5 Sınırlılıklar

Araştırma coğrafyamız Gökçöy ilçesidir. Gökçöy'e bağlı 30 mahalle bulunmaktadır. Bunlar: Alanyurt Mahallesi, Aydoğan Mahallesi, Damarlı Mahallesi, Düzyayla Mahallesi, Direkli Mahallesi, Güzelyurt Mahallesi, Gökçöy Mahallesi, Karahasan Mahallesi, Yuvapınar Mahallesi, Süleymaniye Mahallesi, Kale Mahallesi, Özlü Mahallesi, Kozören Mahallesi, Konak Mahallesi, Kuşluyan Mahallesi, Paşapınar Mahallesi, Sarıca Mahallesi, Karagöz Mahallesi, İcyağa Mahallesi, Hürriyet Mahallesi, Haruniye Mahallesi, Emirler Mahallesi, Ahmetli Mahallesi, Çetilli Mahallesi, Çatak Mahallesi, Cihadiye Mahallesi, Bulut Mahallesi, Bayıralan Mahallesi, Akçalı Mahallesi, Güzelyayla Mahallesi'dir. Coğrafi özellikler sonucunda dağınık yerleşmenin yaygın olduğu yöremizde araştırma yapmak da zorlaşmaktadır. Araştırmamızda birbirine benzer özelliklere sahip olan köylerden örneklem yoluyla birisi tespit

edilmiş, orada derleme yapılmıştır. Bu şekilde otuz mahalleden on beşi üzerinde çalışma yapılmıştır.

Kaynak kişiler belirlendikten sonra bu on beş mahalleye gidilerek, kaynak kişilerle görüşmeler yapılmış, gözlemler yapılmıştır. Bu mahalleler: Akçalı Mahallesi, Çatak Mahallesi, Direkli Mahallesi, Ahmetli Mahallesi, Çetilli Mahallesi, Bayıralan Mahallesi, Karahasan Mahallesi, Kale Mahallesi, Sarıca Mahallesi, Karagöz Mahallesi, Hürriyet Mahallesi, Süleymaniye Mahallesi'dir.

0.6 Yöntem

Halkbilimi halka dair bilgileri barındıran bir bilimdir. Araştırmanın doğru ve güvenilir biçimde yapılabilmesi için her bilim dalında olduğu gibi halkbilimde de metot ve yöntemler mevcuttur. Halkbilimi alan araştırmalarında takip edilmesi gereken yöntemin içeriği belirlidir ve bütün dünya için ortak özelliklere sahiptir. Çalışmamızda aşağıda ayrıntıları verilen çalışma yöntemi takip edilmiştir.

0.6.1 Araştırma Modeli

Halkbilim araştırmalarında kullanılan metot ve yöntemler, “alan araştırması metodu”, “örnek olay metodu”, “yazılı kaynaklardan araştırma”, “diğer metotlar” şeklindedir (Tan, 2003: 119-120).

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

Bu araştırmada Ordu ili Gököy ilçesinde belirlenen yerlere, kaynak kişilere ulaşarak halkbilimsel malzemeler derlenerek araştırma tamamlanmıştır. Alan araştırmasından önce ön hazırlıklar yapılmış olup Gököy ilçesini halkbilimsel açıdan tanıtan yeterli bilgi ve belgelerin olmadığı görülmüştür. Bu yüzden bu çalışmanın yapılması uygun görülmüştür.

0.6.2 Veriler ve Toplanması

Araştırma için kullanılacak veri toplama araçları sırasıyla şu şekildedir:

- Derlemenin planlama ve hazırlık Safhası
- Gözlem (müşahede) yoluyla derleme yöntemleri
- Görüşme (mülakat) yoluyla derleme yöntemleri (Çobanoğlu, 2012: 77).

Derlemeye başlanmadan önce ön hazırlıkların yapılmış olması gerekmektedir. Bunun yapılmasındaki amaç sahaya çıkıldığında herhangi bir sorunla karşılaşılmasını önlemek ve alana hâkim olarak folklorik ürünleri derlemektir. Derlemeye başlamadan önce araştırmacı, alan için gerekli olabilecek olan kaynaklardan bilgiler edinip, derleme sırasında sorulacak sorular hazırlar. Saha çalışmasında derleme sırasında gerekli olabilecek teknolojik araçlar (fotoğraf makinesi, ses kayıt cihazı vb.) temin edilir.

Derleme esnasında mülakat (görüşme) ve gözlem teknikleri kullanılmıştır. Saha çalışmaları sırasında önceden hazırlanmış olan sorular kaynak kişilere yöneltilerek verilen cevaplar gerek ses kayıt cihazlarıyla kaydedilmiş gerekse notlar tutulmuştur. Derleme sırasında kaynak kişilerce cevap alınamayan veya sorulamayan sorular karşısında ise gözlem yöntemi kullanılmıştır. Gözlem yönteminin kullanılmasının bir başka nedeni de bazı konularda zaman

zaman görüşme sırasında kaynak kişi tarafından değinilmemiş noktaların olduğunun görülmesidir.

Belirlenen ve konuşulan kaynak kişiler ile görüşme (mülakat) yoluyla derleme yapılması, kaynak kişilerin akıllarında kalan anımsayabildikleri bazı malzemelerin de gün ışığına çıkmasına yardımcı olmuştur. Ayrıca kayıt cihazları vasıtasıyla görüşmelerin kaydedilmesi, bilgilerin eksiksiz, detaylı ve doğru olarak yazıya geçirilmesinde kolaylıklar sağlamıştır.

Derleme çalışmalarına ilk olarak kendi mahallem olan Akçalı mahallesinden eylül ayı itibariyle başlanmıştır. Saha çalışmaları sırasında kaynak kişilerin günlük hayatlarının işleyişi olumsuz etkilememek amacıyla, derleme çalışmaları onların müsait olduğu günler ve saatlerde gerçekleştirilmiştir. İlçede temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Kaynak kişilerle görüşmelerin başlanması için eylül ayının beklenmesinin temel nedeni yaz aylarında fındık hasatı için hazırlıkların yapıyor olmasıdır. Eylül ayı itibariyle fındık hasatı bitmekte olduğundan kaynak kişilerle görüşmeler gerçekleştirilmeye başlanmıştır.

Örnekleme alma yoluyla belirlenmiş olan 15 mahalledeki kaynak kişilerle irtibata geçilmiş müsait oldukları zamanlarda, kaynak kişilerin mahallelerine giderek ya da kaynak kişilerle ortak kararlaştırılan mekânlarda buluşarak derleme çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın ikinci bölümünü oluşturan “Halk Bilgisi” bölümünde kaynak kişilerle mülakat yoluyla elde edilen bilgilerin yanı sıra gözlem metodundan da yararlanılmıştır. Geçiş dönemleri (doğum-evlenme-ölüm), halk inanışları, bayram- tören kutlama gelenekleri vb. konularda sıkça gözlem metodundan yararlanılmıştır.

0.6.3 Verilerin Çözümü ve Yorumlanması

Alan araştırmasında fotoğraf makineleri, telefonlar ve ses kayıt cihazı vasıtasıyla kaydedilen malzemeler incelenerek yazıya geçirilmiş ve fotoğraflarla birlikte görsellik kazandırılmaya çalışılmıştır. Daha sonra derlenen malzemeler sanal köyüm web sitesi kapsamında tasnif edilen konu başlıklarına uygun olarak ele alınmıştır.¹

Derleme sırasında elde edilmiş olan folklorik malzemeler yazıya geçirilirken yazı dili standart Türkçe esas alınmıştır. Kaynak kişilerin derleme esnasında kullanmış oldukları, devrik cümleler ve anlatım bozuklukları, anlam bütünlüğü bozulmadan düzeltilmiştir. Ancak yerel ağız özellikleri mevcut olan malzemelerin özüne dokunulmamıştır. Örneğin derleme sırasında bir bilmece vd. söylendiğinde yöresel kelimelerle ifade edilmiş şekli kayıt altına alınmış ve yazıya geçirilmiştir. Ayrıca kendine özgü ifade biçimleri olan adların (yer adları, lakaplar, sülale adları vb.) yazımında yöresel ifadeler korunmuştur. Bu çalışmanın son bölümünde folklorik malzemelerin elde edildiği kaynak kişilerin ayrıntılı bilgilerine de yer verilmiştir.

0.6.4 Süre ve Olanaklar

Alan araştırması ilk olarak 1 Eylül 2015 tarihinde Gökçöy ilçesine bağlı Akçalı mahallesinde başlamıştır. Çalışmanın saha araştırması kısmı, 30 Ocak 2016 tarihine kadar devam etmiştir. Bu süre zarfında belirlenen metotlarla kaynak kişilerden gerekli olan malzemeler derlenmiştir.

¹ www.sanalkoyum.com: “Sanal Köyüm” Ordu Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Halk Edebiyatı bölümü tarafından geliştirilen, Türkiye’deki tüm halkbilimi malzemelerini sanal ortama taşımayı hedef edinen bir çalışmadır.

0.7 Araştırma Alanının Tanıtılması

Araştırma alanı Ordu ili Gököy ilçesidir. Bu bölümde Gököy'ün bağlı bulunduğu il olan Ordu ve araştırma yapılacak yer olan Gököy tanıtılmıştır.

0.7.1 Gököy İlçesi Hakkında

Derleme yapmış olduğumuz ilçe hakkında bilgi verilmesinin amacı bu coğrafya ve kültür hakkında fikir sahibi olunmasını sağlamaktır. Yapılan derlemelerdeki bilgilerin ilçedeki çeşitli özelliklerle örtüşüp örtüşmediğinin görülmesi amaçlanmıştır.

0.7.1.1 İlçenin Coğrafi Özellikleri

Gököy, Ordu ilinin 3. büyük ilçesidir. İl merkezine uzaklığı 63 kilometredir. İlçe merkezi Ordu – Sivas karayolu üzerine kurulmuştur. Yüzölçümü 349 km² olan Gököy'ün doğusunda Mesudiye ilçesi, güneyde yine Mesudiye ilçesi ve Tokat ili, batıda Aybastı ilçesi, kuzeybatısında Kabataş ilçesi kuzeyde de Gürgentepe ve Ulubey ilçesi bulunmaktadır. Gököy'e bağlı 30 mahalle bulunmaktadır.²

0.7.1.2 İlçenin Ekonomik Faaliyetleri

Gököy de ekonomi tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. İlçenin en önemli gelir kaynağı fındık tarımıdır. Gököy ilçesindeki arazilerinin büyük bir bölümü fındık bahçeleridir, fındık ağaçlarından oluşmuştur. Bunun nedeni iklimin fındık tarımına uygun olmasıdır. İlçedeki hemen herkes tarafından fındık tarımı yapılır. Ordu ili merkez ve ilçeleriyle fındık ihracatıyla Türkiye de ilk sıradadır. Gököy fındık potansiyeli ve diğer ürünlerle Ordu ili için çok büyük bir öneme sahiptir. İlçede fındık dışında patates, mısır, fasulye, elma, armut gibi ürünler de yetiştirilmektedir.

Gököy hayvancılık da çok gelişmiş önemli sayıda koyun ve sığır yetiştirilmektedir. Hayvanlar doğal ortamlarda ve yaylalarda beslenmektedir. Gököy ilçesindeki hayvancılık faaliyetlerine ilçe dışından çok fazla talep gösterilmektedir. Bu yüzden yaylacılık geleneği ilçede gelişme göstermiştir. Yaylacılık yaz aylarında ilçenin sahip olduğu Uluvahta, Yemişken vb. yaylalara büyükbaş ve küçükbaş hayvanların dönemlik olarak götürülmesiyle yapılır.

Gököy ilçesi için arıcılık çok önemli bir geçim kaynağıdır. Yöre halkının bir bölümü tarafından tercih edilmektedir. Arıcılar arılarını yazın bazen Ordu ili ve ilçelerindeki yaylalara, bazen de civar illerin yaylalarına götürmektedirler. Arılar farklı türde çiçekleri dolaşarak özgün ballar üretmektedirler. Bu ballar sağılarak başta Gököy ekonomisine ardından Ordu ekonomisine katkı sağlamaktadır. Bu nedenle Gököy'de bal üretimi önemli bir yere sahiptir. İlçede doğal ortamda üretilen ballar paketlenerek Türkiye'nin dört bir yanında satılmaktadır.

Gököy'ün Karadeniz Bölgesinde oluşunun doğal bir sonucu olarak ormanlık bir alanda yer almaktadır. İlçede Bu durum orman ürünlerinin ilçe ekonomisinde önemli bir yere sahip olmasını sağlamıştır. Başta kereste olmak üzere birçok ağaç işleme işleri yapılmaktadır. Bunun yanı sıra ilçede küçük mobilya atölyelerinde ahşap ürünler kapılar, dolaplar, mutfak dolapları vb. üretimi de yapılmaktadır.³

² <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:18.45

³ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:18.50

0.7.1.3 İlçenin Nüfus Özellikleri

İlçe nüfusu toplam 35.000 civarında olup merkez nüfusu 12.536'dır.⁴ Nüfus genel olarak tarımla ilgilenebilmektedir. Nüfus sayısı yaz döneminde artmaktadır. İlçedeki nüfusun yazın artmasının nedeni fındık hasatıdır. İlçe nüfus veren bir ilçedir. Yeni iş imkânlarının geliştirilmeye çalışıldığı ilçede nüfusun dışarıya göç etmesi önlenmeye çalışılmaktadır.

0.7.1.4 İlçenin Tarihçesi

Gölköy'ün eski adı Hapsamana'dır. Gölköy adını sahip olduğu doğal güzelliklerden olan göllerden almaktadır. Eskiden Özlü (Şihman) mahallesinin olduğu yerde kurulmuş olan Gölköy, 17. yüzyılda bugünkü yerine taşınmıştır. İlçe 19. yüzyıl sonlarında Trabzon vilayetinin Ordu kazasına bağlı bir nahiye merkeziyken Cumhuriyet döneminde merkez ilçeye bağlı bir bucak merkezi olmuş 1936'da ilçe yapılmıştır. Gölköy Belediyesi de aynı yıl kurulmuştur. Eskiden Gölköy'e bağlı bir bucak merkezi olan Aybastı 1960'ta, yine ilçemize bağlı bucak olan Gürgentepe de 1987'de Gölköy'den ayrılarak ilçe merkezi olmuştur.



Resim 1: Gölköy İlçesinin Eski Bir Fotoğrafi

0.7.1.5 İlçenin İdari Yapısı

Gölköy ilçesi 1936 yılında kurulmuştur. Gölköy'e bağlı 30 mahalle bulunmaktadır. Alanyurt, Aydoğan, Damarlı, Düzyayla, Direkli, Güzelyurt, Gölköy, Karahasan, Yuvaşınar, Süleymaniye, Kale, Özlü, Kozören, Konak, Kuşluva, Paşapınar, Sarıca, Karagöz, İçyaka, Hürriyet, Haruniye, Emirler, Ahmetli, Çetilli, Çatak, Cihadiye, Bulut, Bayıralan, Akçalı, Güzelyayla'dır.

⁴ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=56&m=20> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat 19.00



Resim 2: İlçenin İdari Yapısı⁵

0.7.1.6 İlçenin Tarihî ve Kültürel Değerleri

Gölköy eski bir yerleşim yeri olduğu için tarihî ve kültürel değerleri açısından zengin bir birikime sahiptir. Gölköy 1900’lü yıllara kadar gayrimüslimler yani Rumlar yaşamışlardır. Gölköy farklı kültürleri, değerleri bir arada bulunduran rengârenk bir mozaik görünümüne sahiptir. Gölköy tarihi itibariyle Müslüman ve gayrimüslimlerin yerleşim yeri olarak tercih edildiğinden camilerle, kiliseler aynı coğrafyada boy göstermiştir. Böylelikle Gölköy çeşitli kültür miraslarını bünyesinde barındıran bir ilçe olarak değer kazanmıştır. Gölköy, son yıllarda yapılan turizm etkinlikleriyle yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmiş ve tarihî mekânlarıyla Ordu’nun öne çıkan bir ilçesi olmuştur.

Gölköy Kalesi: İlçe merkezine 4 kilometre uzaklıkta Kale Köyü’nde bulunmaktadır. MÖ 3. ve 4. yüzyıllarda Pers Kralı Dara tarafından yaptırılmıştır. Çok büyük ve geniş bir kaya kütlesi üzerine inşa edilmiştir. Tek kapılı ve çok geniş bir çevreye hâkim durumda, gözetleme ve savunmaya elverişli olarak yapılmıştır.

Kale girişinin solunda silindirik şekli bir burç ve gözetleme kulesi yer almaktadır. Kalenin surları yıllar içerisinde tahrip olmuştur. Fakat bu Gölköy Kalesinin ilgi çekmesine engel olmamıştır. Kalenin giriş kapısı da yerli ve yabancı turistleri tarihî, gizemli bir dünyaya davet etmektedir. Gayrimüslimler tarafından yapılan kaleden çok geniş bir coğrafya incelenebilmektedir. 1997 yılında UNESCO tarafından Dünya Antik Eserler Listesi’ne alınmıştır.⁶

Tarihî Hamam: Gölköy ilçe merkezinde 1600’lü yıllarda Şihmanoğullarının yaptırdığı, ilçeye hâkim bir tepelik üzerinde kurulan konağın bahçesinde bulunmaktadır. Hamam Şihmanoğlu Osman Ağa tarafından yaptırılmıştır. Elli iki basamaklı su sarnıcıyla da aynı bahçe içerisinde yer almaktadır.⁷

Elli İki Basamaklı Su Sarnıcı: Halk arasında “Elli iki badal” olarak bilinir. Gölköy merkezde konak mevkiinde yer almaktadır. Gölköy’ün batısında bulunmaktadır. Sarnıcın elli ikinci

⁵ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:18.58

⁶ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:18.57

⁷ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.00

basamağından aşağıya inildiğinde ve solda kare biçiminde bir su deposu vardır. 1600 yıllarında Şihmanoğullarının yaptırdığı konağın bahçesinde bulunmaktadır.⁸

Emirler Köyü Dereçayırı Tarihi ve Ahşap Cami: Gölköy'ün Emirler Köyü'nde 800 yıl önce, Selçuklular döneminde Canik Türkleri tarafından yapıldığı sanılmaktadır. Camii, pelit ağacından yontma ve kertme yöntemiyle 6-7 santimetrelik tahtaların birbirine geçmesiyle ve ilk yapıldığı zaman hiçbir çivi kullanılmadan yapılmıştır. Caminin yapılışında tahtalar oyma, kakma yapılarak oluşturulmuştur. Caminin iç mimarisinde neredeyse hiçbir değişiklik yapılmamıştır. Caminin oyma figürleri görülmeye değerdir. Giriş bölümüne sonradan tuğladan bir ek yapılmıştır. Caminin bahçesinde bir de tarihi mezarlık bulunmaktadır. Camii, Emirler mahallesinin, Özlü ve İyaka mahalleleriyle sınırında bulunmaktadır. Caminin Gölköy ilçe merkezine uzaklığı 11 kilometredir. Cami günümüzde aktif olarak kullanılmaktadır. Caminin restorasyon çalışmaları için karar alınmıştır. Dereçayırı Camisinin aslına sadık kalınarak restore edilmesi kararlaştırılmıştır.⁹

Darahta Kilisesi: Gölköy ilçesinin Darahta Yaylası'nda bulunur. Osmanlı döneminde gayrimüslimler tarafından yapılmıştır. Ne zaman yapıldığı hakkında kesin bir bilgi yoktur. Gayrimüslimlerin yaşadıklarına dair kanıtlardan biri olan kilise Gölköy Kalesi ve Yemişken Kilisesi gibi zamana yenik düşmüş ve tahrip olmuştur.¹⁰

Yemişken Kilisesi: Gölköy ilçesinin Yemişken Yaylası'nda bulunur. Darahta Kilisesinde olduğu gibi ne zaman yapıldığı hakkında kesin bir bilgi yoktur. Eskiden yörede yaşamış olan Hristiyan Rumlar tarafından yapılmıştır. Çok tahrip gören kilise turistler tarafından ziyaret edilebilmektedir.¹¹

Özlü Köyü Kaya Mezarları: Değirmenbükü mahallesinde dere yatağında bulunan büyük bir kaya kütesine 2.2 metre taban ölçülerinde, 1 metre yüksekliğinde oyulmuştur. Halk arasında mağara olarak bilinir. İlçe merkezine uzaklığı 11 kilometredir.¹²

0.7.1.7 Gölköy İlçesinde El Sanatları

Gölköy ilçesi el sanatları konusunda da oldukça gelişmiştir. Özellikle Kozören mahallesindeki el sanatları ürünleri ülke çapında ünlüdür. Dokunan kilim, kolan, heybe, çorap, eldiven gibi örmeler büyük şehirlerde ve turizm merkezlerinde büyük ilgi görmektedir. Yöreye gelen turistler Kozören mahallesine giderek geleneksel el sanatlarının yapım aşamalarını görebilmekte ve isterlerse satın alabilmektedirler.

Ayrıca ilçede fındık dallarından el işçiliğiyle yapılan sepet ve benzeri birçok ağaç işleme ürünleri de görülmeye değerdir.

⁸ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.05

⁹ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.08

¹⁰ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.10

¹¹ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.13

¹² <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.15



Resim 3: Gölköy İlçesindeki El sanatları, Kolan yapımı



Resim 4: İlçeye Ait Geleneksel El Sanatları



Resim 5: İlçeye Ait Geleneksel El Sanatları

0.7.1.8 Doğal Güzellikler

İlçe doğal güzellikler açısından eşsiz, mükemmel bir yerdir. Gölköy gölleri, yaylaları, şelaleleriyle dikkatleri üzerine çekmektedir.

Ulugöl: Gölköy ilçe merkezine 17 kilometre mesafede Süleymaniye ve Haruniye Mahallesi sınırları içerisinde bulunan doğa harikası bir krater gölüdür. Ulugöl, 07.09.2009 tarihli Çevre ve Orman Bakanlığı olurları ile “Ulugöl Tabiat Parkı” adı ile Türkiye’nin 36. tabiat parkı olarak ilan edilmiştir. Göl 80 dekar olup Ordu ilinin en büyük gölüdür. Çevresi ormanlarla kaplı, doğal yapısını koruyan yeşili, maviyi aynı anda kucaklayan büyüleyici bir göldür. Tamamen doğal ve sakin bir ortama sahip huzuru arayan yerli ve yabancı turistlerin tercih edebileceği doğa harikasıdır.¹³

¹³ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.20

Ulugöl'ü turizme kazandırma amacıyla gölün etrafına kamelya, yürüyüş yolları, seyir terasları, çocuk oyun parkı, basketbol ve voleybol sahaları, tuvaletler... gibi tesisler yapılarak güzel bir mesire yeri hâline getirilmiştir.

Her temmuz ayının 3. haftasını takip eden ilk pazar günü burada Ulugöl şenlikleri düzenlenmektedir. Ayrıca 20 Mayıs Şenlikleri kapsamında Ulugöl'de "Durgun Su Yarışları" da düzenlenmektedir.

Hürriyet gazetesinin 25.08.2015 tarihli haberine göre Akdeniz Üniversitesi Gerontoloji Bölümü Başkanı İsmail Tufan ile ekibi 15 yıldır yaptıkları çalışmalar sonucunda "Türkiye'nin ömre ömür katan yerleri" başlıklı yazısında Ulugöl'e de yer vermişlerdir. Böylelikle Ulugöl'ün güzellikleriyle doğa harikası oluşuyla bilimsel çalışmalarda da kendine yer edindiğini görmekteyiz.

Gökgölü: Gölköy ilçe merkezinde yer almaktadır. Gökgölü yerin altından kaynayan suyla oluşmuş doğal bir göldür. Suyu sodalıdır. Gölköy Belediye Başkanlığı tarafından çevre düzenlemesi yapılmıştır. Gökgölü etrafına bu doğal güzelliği görmek için gelen turistlerin ihtiyaçları düşünülerek yeme içme yeri ve halkın dinlenmesine olanak sağlayacak şekilde düzenlemeler yapılarak hizmete açılmıştır.¹⁴

Çermik Gölü: Gölköy ilçe merkezinin 500 metre kadar güneyinde bulunan çermik gölünün suyu maden suyu özelliğindedir. Böbrek hastalarına tavsiye edilmektedir. Gölköy'de geleneksel olarak her yıl 20 Mayıs'ta (Mayıs Yedisinde) tüm çevre ilçe ve beldelerin de katılımıyla düzenlenen bahar şenliklerinde, yöredeki bayanlar, bu kaplıcanın suyuyla, şifa bulma ümidiyle ağrıyan yerlerini kollarını, bacaklarını yıkamaktadırlar.¹⁵

Çepekli Göl: Ulugöl'ün 70 metre güneyinde, Haruniye Mahallesi sınırları içerisinde kalmaktadır. Gölün üst yüzeyinde, suyun durgunluğundan kaynaklanan, yüzeyi kaplayacak şekilde, krem renginde, yoğun bir yosun oluşumu bulunmaktadır. İsmi de bu görüntüden almaktadır. Her mevsim güzellikleriyle dikkat çeken ilçe sahip olduğu diğer göller gibi Çepekli Gölle de turistlerin ilgisini çekmektedir.¹⁶

Gölköy Şelalesi: Gölköy Mesudiye karayolu üzerinde bulunmaktadır. Gölköy'ün ormanları içerisinde yeşilliklerin koynunda kalan eşsiz bir berraklığa sahip olan bir doğal güzelliktir. Temiz sularıyla görkemli bir güzellik oluşturan Gölköy Şelalesi ilçenin görülmeye değer doğal güzelliklerindedir.

Kokurdan Kanyonu: Gölköy-Gürgentepe karayolunun 1. kilometresinde yer alan Kokurdan Kanyonu doğal güzelliğiyle yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir. İçerisindeki birçok ilgi çekici görüntüsüyle Kokurdan Kanyonu ilçenin önemli bir tabiat güzelliğidir.¹⁷

Yaylalar

Gölköy'ün yaylaları doğal güzellikleri, bitki örtüsü, yükseltilerdeki uçsuz bucaksız manzaraları birbirinden güzel çiçeklerle ve bol oksijeniyle ülkenin turizmde önemli bir yere sahip olma yolunda ilerlemektedir. Karadeniz bölgesinin tüm özelliklerinin görüldüğü yaylalarda renk cümbüşlerini görmek, huzuru bulmak ziyaretçilerinin karşılaştığı en büyük ödüllerdendir.

¹⁴ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.22

¹⁵ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.28

¹⁶ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.30

¹⁷ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.32

Gölköy yaylalarında yazın genellikle küçükbaş hayvancılığın yapıldığı görülmekle birlikte büyükbaş hayvancılık da yapılmaktadır.

Uluvahta Yaylası: İlçenin en güzel yaylalarında birisidir. İlçeye uzaklığı 14 kilometre ve denizden yüksekliği 1350 metredir. Uzunluğu 3 kilometre genişliği ise 500 metre civarındadır. Gölköy deresi bu vadiden doğar ve menderesler çizerek vadiyi ikiye böler. Görülmeye değer bir doğal güzelliğidir. Her yıl 20 Mayıs'ı takip eden ilk cumartesi-pazar günlerinde Uluvahta'da elli bini bulan kişinin katılımlarıyla, çadırların kurulduğu, halk konserlerinin düzenlendiği yayla şenlikleri yapılmaktadır.

Aydoğan Tepesi: İlçe merkezine 25 kilometre mesafededir. 1971 rakımla, Orta Karadeniz'in ve Canik Dağlarının en yüksek rakımlı tepesidir. Tokat İli ile sınırı vardır. Tokat ili Reşadiye İlçesi Demircili Beldesi'nin yaylası olan Selemen Yaylası'nın Ordu yakasını oluşturur.¹⁸ Aydoğan Tepesi, kış turizmi açısından önemli bir doğal güzelliğidir.

Yemişken Yaylası: İlçeye uzaklığı 12 kilometredir. Güzelliği ile ziyaretçileri büyüleyen yeşillikler içinde bir yayladır. Bu yaylalar dışında Darahta Yaylası, Tamalan Yaylası ve Acusu Yaylası görülmeye değer yaylalarındandır.¹⁹

¹⁸ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat:19.40

¹⁹ <http://www.golkoy.gov.tr/sayfa.php?no=66&m=21> Erişim Tarihi: 02.01.2016 Saat: 20.05

BİRİNCİ BÖLÜM

1. HALK EDEBİYATI

1.1 Manzum Türler

Bu başlık altında yörede derlenen “mâni”, “türkü”, “ninnilere” yer verilmiştir. Türlerle ilgili verilen kısa bilgilerden sonra derlediğimiz kültürel miras öğeleri bu bölümde verilmiştir.

1.1.1 Mâniler

Mâniler belli kalıplarla söylenirler ve genel olarak dört mısralık manzumelerdir. Mâniler dört mısra olmakla beraber genellikle birinci, ikinci ve dördüncü mısralar kendi aralarında kafiyelidir. Mânilerde ilk iki dize konuyla ilgili değildir. İlk iki dize doldurma dizelerdir. (aaxa) Asıl anlatılmak istenenler son iki dizede ifade edilmektedir.(Gözaydın, 1989: 3)

“Mâni”ye Türkiye’nin bazı bölgelerinde “mâna”, “hoirat”, “karşı-beri” de denilmektedir. Mâni diğer Türk topluluklarında ”bayatı”, “mahmı”, “hoirat”, “aytıpa”, “aytıspa”, “çinik”, “çinig”, “şın”, “mane”, “tahpak” gibi adlarverilmektedir.(Gözaydın, 1989: 3)

Derlemiş olduğumuz mâniler “Ramazan Mânileri”, “Mektup Mânileri”, “Aşk ve Sevgi Mânileri”, “Gelin- Kaynana Mânileri”, “Diğer Mâniler” alt başlıkları altında sınıflandırılmıştır.

1.1.1.2 Ramazan Manileri

Davul çakmaya geldim
Bahşış almaya geldim
Bahşış değil meramım
Sizi görmeye geldim.(KK9, KK24)

Dömbelek çalmaya geldim
Bahşış almaya geldim
Bahşış değil amacım
Beyleri görmeye geldim.(KK1, KK35)

Er vakitten çıktım yola
Selam verdim sağa sola
İki gözüm beyefendim
Şehri ramazanınız mübarek ola.(KK29, KK8)

Eski cami direk ister
Söylemesi yürek ister
Benim karnım toktur ama
Arkadaşım börek ister.(KK5, KK7)

İstanbul’dan gelir tatar
Kamçısını göğe atar
Köyümüzün efendisi
Bahşışimi teklik atar.(KK4, KK23)

İşte geldim kapınıza
Selam verdim yapınıza
Selamımı almazsanız
Daha da gelmem kapınıza.(KK3, KK20)

Kapınıza geldim duydun mu?
Eti kemikten soydun mu?
Kim olduğumu bildin mi?
Uyanın ağalar gidelim
Verin bahşişimi gidelim.(KK33, KK35)

Mezarlıktan geçerken
Fenerimi taşladılar
Ben kapıya gelirken
Uyumaya başladılar.(KK3, KK10)

Ne uyursun ne uyursun
Bu uykuda ne bulursun
Al abdesti kıl namazı
Cennet yolunu bulursun.(KK5, KK3)

Sabahtan çıktım yola
Selam verdim sağa sola
İki gözüm beyefendi
Ramazanınız mübarek ola.(KK6, KK21)

Şekerim var ezilecek
İnce tülbentle süzülcek
Daha çok söyledim ama
Çok yerim var gezilecek.(KK1, KK40)

Uyanın ağalar uyanın
Kadife yastığa dayanın
Kadife yastık kırmızı
Doğdu yine şafak yıldızı.(KK20, KK25)

1.1.1.2 Mektup Mânileri

Altın saatim şakşak
Yârim küs isek barışak
Aramızda dağlar var
Mektupla ile konuşak. (KK2, KK55)

Mektup yazdım karadan
Dağlar kalksın aradan
Kavuşmaya çare yok
Kavuştursun yaradan. (KK18, KK49)

Mektup yazdım kış idi.
Kalemim gümüş idi
Daha da yazacaktım
Parmaklarım üşüdü. (KK23, KK58)

Mektup yazdım köşeli
İçi güller döşeli
Günler akşam olmuyor
Yârdan ayrı düşeli. (KK1, KK49)

Mektup yazdım yaz idi.
Kalemim beyaz idi.
Daha da yazacaktım
Mektupta yer az idi. (KK30, KK45)

1.1.1.3 Aşk ve Sevgi Mânileri

Ağaçlarda kestane
Kestane dane dane
Benim sevdiğim yârim
Bir tanedir bir tane. (KK38, KK45)

Ala çorap öremedim
Ayağıma giyemedim
Ben anamdan doğalı
Böyle sevda görmedim. (KK18, KK49)

Altın yüzük parmakta
Güller açmış yanakta
Benim sevdiğim güzel
Şu karşiki konakta. (KK34, KK43)

Arkasında göceği
Omzunda gazması var
O yâr beni görende
Yere düştü yazması. (KK40, KK54)

Armut dalda asılsın
Söyle yârim nasılsın
İkimizin sevdası
Gastelere basılsın. (KK17, KK51)

Aşk pazarda satılmaz
Tüfek boşa atılmaz
Sevdiğim gel yanıma
Böyle sevdaluk olmaz. (KK39, KK55)

Ayna ayna ellere
Ayna düştü yerlere
Ayna kurban olayım
Seni tutan ellere (KK52, KK58, KK60)

Bahçede buluşalım
Göz göze bakışalım
Annen evden gidince
Gel biraz konuşalım. (KK10, KK56)

Çeşmenin başı güzel
Dibinin taşı güzel
Öyle bir yâr sevmişim
Kirpiği kaşı güzel. (KK10, KK42)

Elek elerim elek
Giymişim mavi yelek
Sevdiceğim çok güzel
Bana göre bir melek. (KK10, KK58)

Elimdeki şemsiye
Hediye dir hediye
Kalk gidelim sevdiğim
Saat geldi yediye. (KK28, KK47)

Entarisi maviden
Çok durma gel kahveden
Yarım saat duramam
Yârim seni görmeden. (KK11, KK36)

Gidiyom üçü güzel
Kirpiği kaşı güzel
Gece yatışı güzel
Ardından saçı güzel. (KK20, KK27)

Gölköy'ün çarşısına
Gün doğar karşısına
İnsan sevdalanır mı?
Kapı bir komşusuna. (KK5, KK30)

Gölköy'ün yaylasında
Koyunlar yayılıyor
Sakın çıkma dışarı
Görenler bayılıyor. (KK36, KK49)

Gülistan'a gül gerek
Her güle bülbül gerek
Benim gibi güzele
Senin gibi yâr gerek. (KK3, KK31)

İki dalın arası
Gara guşun yuvası
Kabul olur sevdiğim,
Aşıkların duası. (KK9, KK39)

Kara koç boyanır mı?
Öpsem yar uyanır mı?
Sen orada ben burada
Buna can dayanır mı?(KK51, KK53, KK57)

Kemençenin sapları
Erüktendir erükten

İnsan hiç vazgeçer mi?
Senin gibi heriften. (KK22, KK32)

Kemer aldım beline
Çiçek verdim eline
Bu canım kurban olsun
Senin gibi geline. (KK26, KK47)

Mâni benim ezberim
Kan ağlıyor gözlerim
Öleceğim güne kadar
Yâr yolunu gözlerim. (KK23, KK46)

Mâni demeye geldim
Fındık yemeğe geldim
Meramım mâni değil
Yâri görmeye geldim. (KK26, KK43)

Oya yaparım oya
Saçların boydan boya
O incecik beline
Sarılısam doya doya. (KK24, KK54)

Öküzümün samanı
Yoktur yârin imanı
Gel kaçalım sevdiğim
Horoz ötüm zamanı. (KK23, KK48)

Pencere de tül perde
Perdenin ucu yerde
Elim ayağım titrer
Yâri gördüğüm yerde. (KK21, KK45)

Siyah çorap öreyim
Ayağıma vereyim
Eğil be! dağlar eğil
Ben yârimi göreyim. (KK22, KK41)

Söyle söyle söz olmaz
Bundan تنها yer olmaz
Bir yiğidin malı da
Bir yiğide mal olmaz. (KK17, KK54)

Şu bağlar bizim olsun
Yaprağı üzüm olsun
Yârin uykusu gelmiş
Yastığı dizim olsun. (KK29, KK56)

Tepebaşı pıtırak
Gel de yârim oturak
Bir sen söyle bir de ben
Karşılıklı konuşak. (KK12, KK52)

Yağmur yağıyor çiseler
Yâr geliyor deseler
Bir kuş kadar canım var
Veririm isteseler. (KK27, KK10)

Yamada vurdum kuşu
Çıkamıyom yokuşu
Tut elimden sevdiğim
Olursun cennet kuşu (KK30, KK50, KK59)

Yollar uzak gelemem
Yâr aklını çelemem
Ben yalnız yâri sevdim
Başkasını sevemem. (KK38, KK41)

Yollarımı aldı sel
Birazcık beriye gel
Seni çok seviyorum
Ne karışıyor ki el. (KK9, KK60)

1.1.1.4 Gelin- Kaynana Mânileri

Eli çiçekli gelin
Beli bıçaklı gelin
Daha dün adam oldun
Leylek bacaklı gelin. (KK38)

Kaynanamın methini
Yılan yesin etini
Öldürün kaynanamı
Veririm diyetini. (KK14, KK36)

Odadaki kediler
Miyav miyav dediler
İki gelin bir oldu
Kaynanayı yediler. (KK18)

Tereğе fincan koydum
İçine mercan koydum
Görümcemin adını
Kuyruklu sıçan koydum. (KK31)

1.1.1.5 Diğer Mâniler

Al eşarbın hasını
Sil gözünün yaşını
Ben sevdim eller aldı
Güzellerin hasını. (KK13, KK54)

Al eşarbın hasını
Sil gözünün yaşını
Ben sevdim eller aldı

Yiğitlerin hasını. (KK26, KK49)

Ala çorap örmezler
Seni bana vermezler
Gel bu gece kaçalım
Karanlıkta görmezler. (KK15, KK52)

Altın tabakta leçer
Yârin burdan çok geçer
Dilim söylemez ama
Kalbimden neler geçer. (KK21, KK26)

Armudu aşlatalım
Dibinde kışlatalım
Sevdiğim gider ise
Ağlamaya başlatalım. (KK9, KK11)

Armudun irisine
Göz koydum birisine
Anam beni çoban etti
Kızların sürüsüne. (KK23)

Armut dalda sallanır
Yere düşer ballanır
Oğlan padişah olsa
Yine kıza yalvarır. (KK39, KK59)

Asker oldum vatana
Gidiyom kıtama
Mevla'm sabır eylesin
Sevdiğinden ayrılana. (KK9, KK65)

Ayakkabım kırmızı
Ayşe evin tek kızı
İstedik vermediler
Sanki padişah kızı. (KK22, KK47)

Bağa indim üzüme
Çubuk vurdu gözüme
Çubuk gözün kör olsun
Yâr göründü gözüme. (KK5, KK60)

Bahçelerde pırasa
Yaprağına kar yağsa
Kızlar kocasız kalsa
Oğlanlara yalvarsa. (KK34, KK42)

Bahçe bayır değil mi?
Gelen o yâr değil mi?
Her gelen o yâri sorar
O yâr benim değil mi? (KK22)

Bizim evin başından
Karga geçiyor karga
Abim seni almayacak
Dalga geçiyor dalga. (KK16)

Bu tepe kumlu tepe
Suları sere serpe
Dediler yâr uyumuş
Uyandırdım öpe öpe. (KK33, KK45)

Camişa bak camişa
Memeleri uzamış
Ha bu köyün kızları
Evlenmeden kocamış. (KK11, KK55)

Dağda meşe biter mi?
Bu kış odun yeter mi?
Kocamanın koynunda
Kızlar sabah eder mi? (KK30, KK43)

Değirmene taş dolanır
Suyu baştan bulanır
Yârim bir şal yollamış
Belimi beş dolanır. (KK8, KK44)

Duman bastı dağları
Bahçeleri bağları
Kavuşalım sevdiğim
Geçti gençlik çağları. (KK12, KK27)

Ekin ekim boz kaldı
Kıyıları saz kaldı
Üzülme sen sevdiğim
Kavuşmamız az kaldı. (KK24, KK50)

Elbisem dar olacak
Yandan pile konacak
Benim sevdiğim oğlan
Gayet kibar olacak. (KK1, KK57)

Elde iplik sararım
Çorap yapmak kararım
Şu Gölköy'ünde seni
Gece gündüz ararım. (KK40)

Elma, armut yumuşak
Sevdiğim cahil uşak
Gel bizim pencereye
Sohbet edip konuşak. (KK34, KK43)

Elma bıçaklanır mı?
Suyu saçaklanır mı?

Bu nasıl cahilliktir.
Yâr kucaklanır mı? (KK4, KK59)

Elmalar atılmıyor
Pahalı satılmıyor
Uzun gecelerde
Yalnız yatılmıyor. (KK32, KK44)

Gel seninle buluşalım
Dağı tepeyi aşalım
Eller ne derlerse desin
Yeter ki biz kavuşalım. (KK25, KK58)

Gemi geliyor gemi
Bacası ben olaydım
Güzel güzel kızların
Kocasını ben olaydım. (KK19)

Gölköy'ün köylerini
Adım adım dolaştım
Görmek için yüzünü
Dağlar ovaları aştım. (KK34, KK59)

Görüşelim gel gelin
Ne incecikdir belin
Sarılalım atalım
Dola boynuma elin. (KK36)

Ha bu tarla pıtırak
Yanıma gel oturak
Sen beni al, ben seni
El dilinden kurtulak. (KK22)

Havada kar sesi var
Başında mor fesi var
Yıkarım dağlar sizi
İçinde yâr sesi var. (KK20, KK56)

İki çeşme yan yana
Su içtim kana kana
Seni doğuran ana
Olsun bana kaynana. (KK38)

İki tahtayı taktılar
Arasından baktılar
Yaşım çok küçük ama
Nişanı mı taktılar. (KK9, KK13)

İndim çeşme başına
Mendil serdim taşına
Ben âşıklık bilmezdim
Sen getirdin başıma. (KK27)

İndim dere düz gider
Bir kınalı kız gider
Kız yolunu şaşırmiş
İnşallah bize gider. (KK37, KK57)

İstanbul'dan aşta gel
Ordu'yu dolaşta gel
Baban seni vermezse
Hakime danış da gel. (KK4, KK26)

Kadifeden kesesi
Kahveden gelir sesi
Benim sevdiğim yiğit
Bekarların efesi. (KK39)

Kaleden atlatırım
Ak mısır patlatırım
Eğer böyle giderse
Çok düşman çatlatırım. (KK20, KK46)

Kazma kazarım kazma
Başımda yeşil yazma
Gel alayım koynuma
Orada durup azma. (KK5, KK53)

Kar yağıyor yağıyor
Abamı giyeceğim
İhtiyara varıp da
Dede mi diyeceğim. (KK31, KK60)

Kar yağıyor yağıyor
Abamı giyeceğim
Kocamana varıp da
Baba mı diyeceğim? (KK16, KK51)

Karadır kaşın ördek
Yeşildir başın ördek
Çift idin bi tek kaldın
Hani ya eşin ördek. (KK25)

Karşıda görünürsün
Kırmızı sürünürsün
Aramızda dere var
Geçmeye erinirsin. (KK38)

Karşıda herk kutlanır
Bu derde kim katlanır
İkimizin aşkına
Havalar bulutlanır. (KK49, KK46)

Karşıda yeni kapı
İçinde demir kapı

Beni yârdan ayıran
Dilensin kapı kapı. (KK7, KK29)

Kayalardan kayarım,
Yoktur benim ayarım,
Ben bu dertten ölürsem,
Kaderime sayarım. (KK25, KK40)

Ketenim var tarakta
Sevgilim var ırakta
Mevla'm bizi kavuştur
Kiraz ile orakta. (KK14)

Kız bahçende gül var mı?
Gül dibinde yol var mı?
Akşama size gelcem
Yatağında yer var mı? (KK40)

Köprünün altı diken
Yaktın beni gül iken
Allah'ta seni yaksın
Üç günlük gelin iken. (KK26, KK52)

Limon ekdim taşa
Bitmedi kaldı kışa
Kız ben seni alırdım
Askerlik geldi başa. (KK9, KK52)

Mâni benim ezberim
Kan ağlıyor gözlerim
Gurbetteki yavrumu
Dört göz ile beklerim. (KK5, KK49)

Mâniye maraz derler
Güzele beyaz derler
Eşinden ayrılana
Yana yana gez derler. (KK30, KK54)

Maydanoz ot değil mi?
Yaprağı dört değil mi?
Ben anamdan ayrıldım
O bana dert değil mi? (KK8)

Mendil salladım sana
Neden bakmadın bana?
Kaybetmişim yârimi
Ararım yana yana. (KK26, KK42)

Mendil serdim güneşe
Üzüm aldım kırk beşe
Senin yârin gül ise
Benimkisi menekşe. (KK20, KK23)

Meşe meşeye benzer
Meşe kamışa benzer
Ha bu köyün kızları
Altınla gümüşe benzer. (KK13, KK48)

Omzumda tüfeğim
Nişan alırım nişan
Kız ben seni alırım
Boşan kocandan boşan (KK56, KK60)

Pancar pezik ot değil mi?
Ciğer ezik değil mi?
Ben sevdim eller aldı
Bana yazık değil mi? (KK20, KK47)

Pelit yaprak açmadan
Dibi serin olur mu?
Davul zurna olmadan
Kızlar gelin olur mu? (KK18, KK56)

Pınarın başı olsam
Dibinin taşı olsam
Gündüz gezen kızların
Gece yoldaşı olsam. (KK31, KK48)

Sabah erken uyandım
Uyandıkça ben yandım
Eller yârim dedikçe
Ben nasıl da yandım. (KK32, KK53)

Samanlık dolu saman
Salın yârim o zaman
Eller düğün ediyor
Bizim düğün ne zaman. (KK37, KK54)

Sevdiğimin gelişi
Yâr gönlümün güneşi
Dünyaları dolaşsam
Yoktur yârimin eşi. (KK21, KK46)

Şu dağın oylumuna
Koyun çıkar yaylımına
Gel hakkını helal et
Geldik yol ayrımına. (KK7, KK41)

Şu giden kimin kızı
Giyinmiş al, kırmızı
Hem gider, hem salınır.
Alıyor aklımızı. (KK6, KK24)

Şu Gölköy'ün üzerinden
Karga da geçiyor karga

Ben seni almayacağım
Dalga geçiyorum dalga. (KK20)

Şu gördüğün çeşmenin
Tası var kurnası yok
Kırma insan kalbini
Yapacak ustası yok. (KK6, KK50)

Tabağa koydum yoğurt
Bile yesek olur mu?
Ayrılık vakti gelince
Ayrılmasak olur mu? (KK8, KK41)

Tuz tabağında tuzum var
Yedi yerde sızım var
Hiç mi anne demedin
Gurbet elde kızım var. (KK14, KK34)

Tütün diktim söküldü
Yaprakları döküldü
Eller yârim dedikçe
Benim boynum büküldü. (KK14)

Yâr dağları aş da gel
Tepeyi dolaş da gel
Ben dereye gidiyom
Anana danış da gel. (KK27, KK51)

Yâr giderken bize uğra
Kebabı da köze doğra
Benden başka yâr seversen
Bilinmez bir derde uğra. (KK4, KK58)

Yaylaya giden çoban
Çoban nerede oban
Beni sana vermiyor
Kör olasıca babam. (KK5, KK37, KK40)

Yeşil araba doluyor
Abam gelin oluyor
Abam gelin olunca
Sıra bana geliyor. (KK16, KK45)

1.1.2 Türküler

Türkü konusu, ezgisi olan anonim halk edebiyatı ürünüdür. Türküler anonim olmalarına karşın, metnin kime ait olduğunu gösteren ifadelerin (mahlas) var olduğu bilinmektedir. Türkü metinleri buldukları bölgeye ve konulara has özellikler ya da ezgi ve sözlerin çeşitlenmesine göre “şarkı”, “deyiş”, “deme”, “hava”, “ninni”, “ağıt” gibi başka isimlerle adlandırılmışlardır.(Boratav, 1988:150)

Türküler var oldukları yöreye ait olan ilk söyleyenlerinin kim olduğu unutulmuş halka mal olan türlerimizdir. Türküler oluştuğu kültür çevresi, beğenileri, günlük yaşayışları vb. hakkında bilgiler vermektedirler. Bir yöreye ait türküler iyi tahlil edilirse o yöreye dair pek çok özelliğin keşfedilebileceği kanaatimizdir.

Bu başlık altında derleme çalışmalarımız sırasında yöreye özgü olan türkülerin yanı sıra kaynak kişilerden alınan cevaplar doğrultusunda yörede sıkça tercih edilerek icra edilmiş olan türküler belirlenmiş, belirlenen türküler yazıya aktarılmıştır.

Türkü I

Güzel ne güzel olmuşsun,
Sorulmayı sorulmayı,
Siyah zülfün tel tel olmuş
Örölmeyi örölmeyi,
Aman siyah zülfün tel tel olmuş
Örölmeyi örölmeyi,

Mendil yudum arıttım,
Gülün dalında kuruttum,
Adın neydi unuttum,
Sorulmayı sorulmayı,
İsmin neydi unuttum,
Sorulmayı sorulmayı,

Çağır karaoğlan çağır,
Taş düştüğü yerde ağır,
Yiğit sevdiğinden soğur,
Sorulmayı sorulmayı,
Güzel sevdiğinden soğur,
Sorulmayı, sorulmayı.

Türkü II

Gökteki yıldızları,
Fener mi sandın?
Sen beni gider de,
Gelir mi sandın?

Bu sevdadan beni,
Geçer mi sandın,
Felek beni taşa çaldı,
Neyleyim neyleyim,

Gökteki yıldızları
Üçü terazi
Aman gördü geçti
Birazı birazı

Feleğin bizeymiş garezi
Felek beni taş a çaldı
Neyleyim neyleyim.

Türkü III

Nasıl methedeyim, sevdiğim seni,
Nasıl methedeyim, sevdiğim seni,
İstanbul, Bursa'ya değer gözlerin,
Dünya da görülmemiştir emsalin,
Yemen'e Bağdat'a değer gözlerin,
Dünya da görülmemiştir emsalin,

Seni sevenlerin artar efkârı,
Seni sevenlerin artar efkârı,
Elazığ, Erzurum, Erzincan, Van'a
Yemen'e Bağdat'a değer gözlerin,
Elazığ, Erzurum, Erzincan, Van'a
Tunus'a Hicaz'a değer gözlerin.

Türkü IV

Meşeler gövermiş, varsın göversin,
Ah meşeler gövermiş, varsın göversin,
Söyleyin soysuza, durmasın gelsin,
Aman oy gelsin,

Varmasın kötüye, asılsın ölsün,
Ah varmasın kötüye, asılsın ölsün,
Yok eder kötü, varır adamın ömrünü
Ah yok eder kötü, varır adamın ömrünü

Bulamadım yaylanızın yolunu,
Ah bulamadım yaylanızın yolunu,
Saçın uzun, bağlatırlar kolumu,
Aman bağlatırlar kolumu.

İsteyecem seni gâvur anandan
Ah isteyecem seni gâvur anandan,
Vermez ise keseceğim yolunu,
Ah vermez ise keseceğim yolunu.

Türkü V

Çıktım Kürtlez tepesine
Duman geliyor duman
Kalk gidelim Gülcemal

Baban geliyor baban

Belalısın Gülcemal
Of da belalısın Gülcemal

Kürtlezin kayaları
Saya benziyor saya
Gülcemal'in yüzleri
Aya benziyor aya

Belalısın Gülcemal
Of da belalısın Gülcemal

Mısırlıkta geçerken
Kırmışım darıları
Bana oyun etti de
Kürtlezin karıları

Belalısın Gülcemal
Of da belalısın Gülcemal

Kürtlezin kavakları
Açılır yaprakları
Kalk gidelim Gülcemal,
Baban geliyor baban

Belalısın Gülcemal
Of da belalısın Gülcemal

Kolandan urganım var
Pamuktan yorganım var
Gülcemal'ı alırsam da
Karakoç kurbanım var

Belalısın Gülcemal
Of da belalısın Gülcemal

Türkü VI

Derenin kenarında
Topladım taşları
Ne güzel olmuş
Yârin sürme kaşları

Derenin kenarında
Oturdum kaldım
Belalı başımı anam
Taşlara vurdum

Derenin kenarında
Sular akar anam
Nazlı yârin bakışları

Beni yakar anam

Türkü VII

Bir of çeksem şu karşıki dağlar yıkılır
Posta günüdür bugün canım sıkılır
Ellerin mektubu gelmiş okunur
Benim yüreğime hançer sokulur

Şu karşıki dağda bir top kar idim
Yağdı yağmur, güneş vurdu eridim
Evvel yârin sevgilisi ben idim
Şimdi uzaklardan bakan ben oldum

Türkü VIII

Armuttan kayacağım
Sallın gel bakacağım
Yârime nazar değdi
Nazarlık takacağım

Oy niye yârim niye
Öldüm yâr diye diye

Armut dalda bir iki
Sayın bakın on iki
On ikinin içinde,
Benim yârim birinci

Oy niye yârim niye
Öldüm yâr diye diye

Armudu dişledim
Sapını gümüşledim
Sevdiğimin ismini
Mendilime işledim

Oy niye yârim niye
Öldüm yâr diye diye

Türkü IX

Sular durulur derler
Güzel sevilir derler
Her kime derdimi yansam
Yana yana gez derler

Oy minnoşum minnoşum
Ben sana vurulmuşum
Eller almış yârimi
Ben yârsız bir hoşum.

Suların akışına
Ben yandım bakışına
Seni melhem diyorlar
Yaramın akışına

Oy minnoşum minnoşum
Ben sana vurulmuşum
Eller almış yârimi
Ben yârsız bir hoşum

Türkü X

Keklik gibi kanadımı süzmedim
Murat alıp doya doya gezmedim
Bu kara yazıyı kendim yazmadım
Kader böyleymiş ağlarım bazı bazı

Geceleri uyku girmez gözüme
Zalim yastık diken oldu yüzüme
Uyma dedim uydun ellerin sözüne
Kader böyleymiş ağlarım bazı bazı.

Ordunun Dereleri

Ordu'nun dereleri
Aksa yukarı aksa
Vermem seni ellere
Ordu üstüme kalksa
Sürmelim aman

Oy Mehmet'im Mehmet'im
Sana küstüm demedim
Seni bana geçmişler
Vallahi ben demedim
Sürmelim aman

Ordu'nun dereleri
Kara yosun bağlıyor
Kalk gidelim sevdiğim
Annem evde ağlıyor
Sürmelim aman

Oy bağlamam bağlamam
Zerdali dalı mısın
Garip garip çalarsın
Benden sevdalı mısın

Hekimoğlu

Hekimoğlu derler benim aslıma
Aynalı martin yaptırdım da (Narinim) kendi neslime

Hekimoğlu derler ufak bir uşak
Bir omuzdan bir omuza (Narinim) on arma fişek

Konaklar yaptırdım mermer direkli
Hekimoğlu dediğin de (Narinim) aslan yureka

Konaklar yaptırdım doretmedim
Ünye Fatsa bir oldu da (Narinim) baş edemedim

Ünye Fatsa arası Ordu'da kuruldu
Hekimoğlu dediğin (Narinim) o da vuruldu

Yine Yeşerdi Fındık Dalları

Yine yeşerdi fındık dalları
Acep ne olacak yârin halleri
Dalgalanıyor pembe şalvarı

Kız allan pullan gel
Gel yanıma
O beyaz kolların
Dola boynuma

Tabya başında üç kız yan yana
İçlerinde biri göz etti bana
Nur olsun seni doğuran ana

Kız allan pullan gel
Gel yanıma
O beyaz kolların
Dola boynuma

Yüksek Yüksek Tepelere

Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar
Aşrı aşrı memlekete kız vermesinler
Annesinin bir tanesini hor görmesinler

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özlerim
Hem annemi hem babamı
Ben köyümü özlerim

Annemin yelkeni olsa açsa da gelse
Babamın bir atı olsa binse de gelse
Kardeşlerim yolları bilse de gelse

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özlerim
Hem annemi hem babamı
Ben köyümü özlerim

Bahçeye Gel Bahçeye

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

Haydi yavrum oymaktan
Yâr gelir oynamaktan
Parmakları ağrımış
Zil çalıp oynamaktan

Boztepe'ye çıkmalı
Şu Ordu'ya bakmalı
Böyle güzel kızları
Saz çalıp oynatmalı

Haydi yavrum oymaktan
Yâr gelir oynamaktan
Parmakları ağrımış
Zil çalıp oynamaktan

Fındık dalda ekleme
Kız saçların ekleme
Gidiyorum Ordu'dan
Gelir diye bekleme

Haydi yavrum oymaktan
Yâr gelir oynamaktan
Parmakları ağrımış
Zil çalıp oynamaktan

Püsküllüdür Püsküllü

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

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

Gatırıma yükledim
Gürgen hartamasını
Yârim kimden öğrendin
Adam aldatmasını

Gürgen vardım dibine
Oyma alırım oyma

Aldattın yavrum beni
Genç yaşlarına doyma

Akkuş'un Gürgenleri

Şu Akkuş'un gürgenleri yıkılmadı mı
Yâr üstüne yâr sevmeye sıkılmadın mı
Alçaklardan götüründe benim salımı
Kimselerde bilmesin garip halımı

At belinden tabancayı dağlar inlesin
Yat kolumun üstüne de canım dinlensin
Alçaklara karlar yağmış üşümedin mi?
Kız sen bu işin sonunu düşünmedin mi?

1.1.3 Ninni

Ninniler edebiyatımızda yer edinmiş olan ezgili türlerdendir. Bu türdeki eserlerin çocukları uyutmak amacıyla söylendiği bilinmektedir. Ninniler çocukları uykuya hazırlamanın dışında hayal güçlerini de geliştirmektedirler. İlk örneklerine Kaşgarlı Mahmut'un Divanü Lügati't Türk adlı eserinde "Balı Balı" adı verildiği görülmektedir. Türk bölgelerinde "layla", "laylay", "leyli", "elle", "beşik cırı", "ayya" vd. adlandırmaların yapıldığı bilinmektedir. Araştırmamız sırasında kaynak yöreye özgü, farklı ninniler derlenememiştir. (Oğuz, 2010: 248) Anonim olan ninniler genellikle yedi hecelidir ve mani tipi kafiyelidir. Âşıklar tarafından söylenmiş olan ninniler yapı bakımından anonim olanlardan daha sağlam ve sekiz ve on bir heceli olanlara rastlamak mümkündür. Ninniye söyleyen kişiye bağlı olarak anonim ninnilerde sık sık hece kusurları görülmektedir. (Kaya, 1999: 344) Ninniler, dize yapılarına göre ikilik, üçlük, dörtlük biçiminde ninniler, bentlerden meydana gelen ninniler ve beşten on sekiz dizeye kadar uzayabilen ninniler olarak sınıflandırılabilir. (Kaya, 1999: 346- 352)

1

Dandini dandini dastana
Danalar girmiş bostana
Kov bostancı danayı
Yemesin lahanayı
Eee eee eee eee. (KK1, KK20)

2

Uyusun da büyüsün ninni
Tıpış tıpış büyüsün ninni
Eee eee eee eee

Uyusun da büyüsün ninni
Çimenlerde yürüsün ninni
Eee eee eee eee. (KK2, KK35)

3

Nenni, nenni, nenni
Nenni bebeğim nenni,
Nenni, nenni, nenni, nenni,
Nenni kınalı kuzum nenni. (KK20, KK33)

4

Ninni yavrum ninni
Uyusun da büyüsün
Büyüsün de yürüsün
Çimenlerde yürüsün
Ninni, ninni, ninni, ninni. (KK5)

5

Uyusun da büyüsün
Nenni, nenni
Tıpış tıpış yürüsün
Nenni, nenni,
Çayır çimen yürüsün
Nenni yavrum nenni. (KK28)

6

Ninni yavrum ninni ninni
Sokaklarda büyüsün de
Ninni benim tatlı kızım
Canım kızım uyusun
Ninni yavrum ninni ninni. (KK27)

7

Elledim eledim
Un eledim
Aynalı beşikte yavrum
Bebek belledim. (KK19)

8

Nenni yavrum nenni
Uyutayım da büyüteyim
Çayırdı yürüteyim
Seni yavrum
Gençlikler de büyü de yürü yavrum
Uza goca goca adam ol yavrum. (KK18, KK34)

1.2 Mensur Türler

1.2.1 Masal

Masal, nesir şeklinde söylenen din ve inanışlardan bağımsız, hayal ürünü olarak ortaya çıkan ve anlatılanların inandırma kaygısının olmadığı anlatı türüdür (Boratav, 1969: 150). Anonim halk ürünleri arasında en yaygın olanı masaldır. Masal kelimesi Habeşçe kökenli “mesl”, Ârâmice “maslâ” ve İbranicedeki “mâsâl” kelimeleriyle Arapçadaki “mesel, mâsâl” kelimelerinin karışımıyla Türkçeye mal olmuş bir terimdir (Elçin, 1986: 368). Türkiye de masal adı verilen anlatılara, diğer Türk topluluklarında “nağıl”, “erteği”, “ertek”, “ekiyet”, “çöçek”, “nimah”, “tool” vd. adlar verilmektedir.(Oğuz, 2010: 146)

Bilge Seyidoğlu masalın halk arasında asırlardan beri aktarılan bir tür olduğunu ifade eder. Masal, içinde olağandışlıkların sıkça rastlandığı, kişilerin olağanüstü varlıklar olduğu, bir varmış bir yokmuş gibi kalıp sözlerle başlayıp, onlar erdi muradına biz çıkalım kerevetine gibi

kalıp sözlerle bittiği, zaman ve mekân mefhumunun sabit olmadığı bir sözlü anlatma geleneğidir. (Sakaoğlu, 2007: 2)

Masallar tamamen toplumun hayal gücü ile yaratılmıştır. Halk hikâyelerinin masallardan ayrıldığı nokta gerçeğe dayanmasıdır. Masallarda gerçeklik söz konusu değildir. Başta ve sonda kalıplaşmış tekerlemeler kullanılır. Bir varmış, bir yokmuş, evvel zaman içinde kalbur zaman içinde, pireler berber iken ben anamın beşiğini tıngır mıngır salları iken gibi birçok kalıp sözler mevcuttur. Bu sözler olağandışı olayları anlatmak için hazırlık niteliğindedir.(Güney,1971: 87)

3 Kekeme Güzel Kız

Bir ailenin dünyalar güzeli üç tane kızı varmış. Kızların güzellikleri dillere destan olsa bile kimselerin bilmediği bir kusurları varmış. Bu üç güzel kız kekememiş. Kızların anne ve babası kızları evlenemediği için çok üzülüyormuş.

Günlerden bir gün kızların evinin önünden geçen bir kadın kızları görür ve çok beğenir. Kadın içinden “Bu kızlar çok güzeller keşke benim oğlum bunlardan biriyle evlense” der. Kızların ailesine bir aracı ile düğürlük gitmek istediklerinin haberini gönderirler. Kız tarafı misafirleri buyur edince görücü olan erkek tarafı misafirliğe gelmiş.

Kızların annesi misafirler gelmeden önce kızlarını yanına çağırarak ve onlara misafirler gidene kadar konuşmayın diye sıkı sıkı tembih etmiş. Kızların annesi misafirler geldiğinde “Uslu uslu iğvizi eğrin, sakın konuşmayın” demiştir. Dünyalar güzeli üç kız ve annesi görücüleri beklemeye koyulmuşlar.

Misafirler gelince kızlardan biri yerde bir fare görüp, korkar “Da çıçan, da çıçan!” diye bağırmağa başlar. Bunun üzerine kardeşi de “Anam mitafir gelince udlu olun iğvizi iğrin demedi mi?” der. Görücüler bu kızların konuşmalarından iki kızın da dünyalar kadar güzelliği olmasına rağmen kekeme olduklarını anlamışlar.

Diğer kız mutfakta misafirler için yemek hazırlamış. Görücülerden biri iki kız kekeme çıktığı için bu son kızın da öyle olacağından şüphe etmiş. Mutfağa kızın yanına gitmiş, ona sorular sormuştur. Kız sessiz kalmaya çalışmış fakat sonunda o da konuşmuştur. Son kızın da konuşmasıyla birlikte görücüler üç kızın da kekeme olduğunu anlamışlar. Görücüler kızları istemekten vazgeçmişler ve evlerine gitmişler. (KK54, KK1, KK53)

Hak Yemeyen Adam

Dürüst mü dürüst, kimsenin malında mülkünde gözü olmayan, aza kanaat edip, günlerini ibadet ederek geçiren bir adam varmış. Bu adam dağları tepeleri aşarak farklı diyarlara doğru gidermiş. Yine güzel diyarlara doğru giderken günlerden bir gün bir dere kenarında bir elma bulmuş ve onu yemiş. Adam elmayı yedikten sonra sahibinden izinsiz yediği aklına gelmiş ve helallik almak için elma ağacının sahibini aramaya koyulmuştur. Dürüst ve vicdan sahibi adam aramalarının sonucunda elma ağacının sahibini bulmuş ve helallik istemiş. Ağacın sahibi hakkını helal etmemiş. Dürüst adamdan önce ormandan ağaç kesmesini istemiş ardından kesilen ağacı evin önüne taşıtmıştır. Dürüst adam yeniden helallik istemiş ağacın sahibi olan adam ise yeni işler yapmasını istemiştir. Ağacın sahibi olan adam evin önündeki odunları kestirmiş, dereden su getirtmiş. Dürüst adam yeniden helallik istemiş. Elma ağacının sahibi ise sadece bir şartla hakkını helal edeceğini söylemiş. Adam dürüst olan adama “Benim kör, sağır, topal, çirkin mi çirkin bir kızım var. Eğer onunla evlenirsen hakkımı helal ederim yoksa etmiyorum” demiş. Dürüst adam hak altında kalmak istemediği için adamın bu teklifini kabul

etmiş. Ağacın sahibi, dürüst adamı da alarak evine girer ve kızını gösterir. Dürüst adam kızını görünce şaşırıp kalmış. Dürüst adam diğer adama dönerek “Siz bana yanlış kızınızı gösterdiniz bu kız dünyalar güzeli. Benim evleneceğim kız ise kör, sağır, topal, çirkin olacaktı” demiş. Adam bunun üzerine “Dürüst adam ben senin sabrını, doğru yoldan ayrılmayı gördüm ve seni takdir ettim. Senin gibi hak yemeyen adama ben dünyalar güzeli kızımı veriyorum. Hakkım da helal olsun” demiş. Dürüst adam ve dünyalar güzeli kız evlenmiş ve mutlu bir ömür sürmüşler. (KK2, KK59, KK60)

1.2.2 Efsane

Türk Dil Kurumunun Türkçe sözlüğünde efsane “*Eski çağlardan beri söylenegelen, olağanüstü varlıkları, olayları konu edinen hayalî hikâye, söylence*”²⁰ olarak tanımlanmaktadır. Efsaneler birtakım olağanüstülükler bünyelerinde barındırdıkları için insanları etkileyen, dikkatlerin çeken bir türdür.

Türkiye Türkleri arasında “efsane”, “menkıbe”, “esatir” ve “söylence” terimleri mensur olan bu yazınsal türü karşılamaktadır. Diğer Türk topluluklarında “efsane” yerine “epsane”, “rivayet”, “mif”, “ekiyet”, “aytım”, “tavruh”, “erbek”, “kepseen”, “sehen”, “kepsel” vd. adlarla anılmaktadır.(Oğuz, 2012: 140)

Bu ürünler sözlü geleneğin bir ürünü olmakla beraber temelinde inanca unsurları vardır. Onu anlatanlar ve dinleyenler orada anlatılanların yaşanmış ve yaşanabilecek olduğuna inanırlar (Seyidoğlu, 1997: 22).

Efsaneleri 4 başlık altında incelemek mümkündür:

- Yaratılış ve dünyanın sonuyla ilgili efsaneler
- Tarihî efsaneler ve medeniyet tarihi ile ilgili efsaneler,
- Olağanüstü varlıklarla ve güçler/ mitik efsaneler,
- Dinî efsaneler (Seyidoğlu, 1992: 315-316)

Gölköy ilçesiyle ilgili olarak derleme çalışmaları sırasında olağanüstü varlıklar ve güçlerle ilgili efsanelerden cinlerle ilgili efsaneler derlenmiştir. Derlenen efsaneler bilimsel metotlarla incelenerek yazıya aktarılmıştır. Derleme çalışmalarında yer adlarıyla ilgili efsanelere ulaşılamamıştır. Yazınsal kaynaklar incelenmiş ve yer adlarıyla ilgili olarak Gölköy ilçesine ait Sıtkı Çebi'nin derlemiş olduğu efsanelerin varlığı tespit edilmiştir. Çebi'nin “Ordu Efsaneleri, Ordu Folklorundan Damlalar” adlı eserinde beş tane efsane tespit edilmiş ve özetlenerek tezin içerisine yerleştirilmiştir.

1.2.2.1 Yer Adlarıyla İlgili Efsaneler

Yer adlarıyla ilgili olarak Gölköy ilçesine ait Sıtkı Çebi'nin derlemiş olduğu efsaneler tespit edilmiştir. Çebi'nin “Ordu Efsaneleri, Ordu Folklorundan Damlalar” adlı eserinde efsanelerin tam metinleri bulunmaktadır. Eserdeki Gölköy ilçesindeki yer adlarıyla ilgili olan efsaneler:

- Yemişgen Efsanesi
- Ohtamış Köyü Efsanesi
- Çermik Gölü Efsanesi
- Wade Yeli Efsanesi

²⁰TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.758

- Hep Samana (Hapsamana) Efsanesi

Yemişgen Efsanesi²¹: Bu efsane bir mekâna ad verilışıyle ilgilidir. Efsane Gököy'ün adının "Hapsamana" olduğu dönemde geçmektedir. Ordu- Sivas yolu üzerinde bugünkü Gököy-Mesudiye ilçeleri arasında Yemişgen Yaylası bulunmaktadır. Bu yaylanın bulunduğu yerden eskiden "gen" adında çok değerli ve şifalı bir meyve bulunmuş. Bu yoldan geçen bütün insanlar ormana bu meyveyi toplamak için uğrarlarmış. Zamanla bu meyve çok değerli ve çok ünlü olmuş yöre halkı meyvelere "yemiş" dediği için de buraya "gen yemişinin olduğu yer" anlamına gelen "Yemişgen" adını vermişlerdir.

Ohtamış Köyü Efsanesi²²: Efsane Gököy'ün adının "Hapsamana" olduğu dönemde geçmektedir. Eskiden kervanların kışın tercih ettikleri yolların varış noktası "Ohtamış Köyü" olurmuş. Bu köye Ohtamış denmesinin nedeni bu kervanların uğrak yeri olan köyün Ohtamış adında iyiliksever beyinin adıyla anılmasındandır. Bu köy zamanla hem Ohtamış Bey sayesinde hem de kerametli olan komşu Şıhlar(Şeyhler) köyündeki Şeyh Abdullah hazretlerinin bir gece dağdan geyikleri ile odun çekerek yaptığı "Ziyaret Camii" ile çok ünlü olmuştur. Yine bu efsanenin de yerleşim yerine verilmiş adla ilgili olduğu görülmüştür.

Çermik Gölü Efsanesi²³: Efsane Gököy'ün adının "Hapsamana" olduğu dönemde geçmektedir. Bu dönemde Hapsamana da dediği üzerine laf söylenmeyen, kudretli bir bey ve bu beyin dünyalar güzeli bir kızı varmış. Güzeller güzeli kıza neredeyse herkes sevdalymış ama o ise fakir bir köylüye sevdalymış. Kız ve yakışıklı fakir genç birbirlerini sevmelerine karşın beyin bu sevdaya izin vermeyeceğine bilirlermiş. Kız ve yakışıklı genç bir gece birlikte kaçmaya karar vermişler. Kızın yokluğunu fark eden bey adamlarını kaçan gençlerin peşinden yollamıştır. Gençler bugünkü Çermik Gölü'nün oraya geldiklerinde korkudan birbirlerine sarılarak beyin adamlarını beklemişlerdir. Tam bu sırada gençlerin bulunduğu yerdeki toprak beyin adamlarının gözü önünde çökmüş ve gençler gözden kaybolmuşlardır. Sevdalı gençlerin kaybolduğu yerden bir süre sonra berrak ve acı bir su çıkararak bu çukuru doldurmuş ve bugünkü Çermik Gölü'nü oluşturmuştur.



Resim 6: Çermik Gölü

²¹ Sıtkı Çebi, Ordu Efsaneleri, Ordu Folklorundan Damlalar, (Ordu Çevre Vakfı Kültür Yayınları No. 1,) 2001, s.22.

²² Çebi, age. s.39-40.

²³ Çebi, age. s.49-52.

Vade Yeli Efsanesi²⁴: Diğer efsanelerde olduğu gibi bu efsane de Gölköy'ün adının "Hapsamana" olduğu dönemde geçmektedir. Hapsamana da adaletli ve çok iyi kalpli bir bey yaşamış. Bu beyin güzel mi güzel bir kızı varmış. Bu dönemde Müslüman olan bey halkı himaye edermiş Müslümanlar ve Hristiyanlar birlikte huzur içinde yaşam sürerlermiş. Yılın birinde çok çetin bir kış geçmeye başlamış beyin de halkın da çok zorluk çektiği bir dönemmiş. İnsanların artık yemeye tek lokmaları kalmamış, hayvanlar açlıktan ölmeye başlamış. Müslüman halk beyden habersiz Ermeni olan komşularından yardım istemeye, ödünç kendileri için buğday, hayvanları için ot vb. istemişler fakat Ermeni onlara tek bir şartla yardım etmeyi kabul edeceğini söylemiş. Ermeni Müslüman beyin güzeller güzeli kızı kendisiyle evlenirse yardım edeceğini söyleyerek komşularını yolcu etmiş. Güzeller güzeli bey kızı çirkin ve yaşlı olan Ermeni'nin bu isteğini öğrenmiş ve insanların çok zorda olduğunu görünce bu teklifi istemeye istemeye kabul etmiştir. Babasından bir gece daha baba evinde kalmak için izin isteyen güzel bey kızı gece boyunca sürekli dualar etmiş ve namaz kılmış. Sabah olmaya başlarken bir yelin çıktığını ve karı eritip baharı getirdiğini görmüş ve "Es vade yeli es, gâvuru kısmetimden kes" diye dua etmeye devam etmiş. Bu yelle birlikte beyin güzel kızı istemediği bir evlilikten kurtulmuş ve halk refaha kavuşmuştur.

Hep Samana (Hapsamana) Efsanesi²⁵: Efsane Gölköy ilçesine Gölköy adı verilmeden önceki dönemlerde geçmektedir. Böyle bir dönemde iken Gölköy de buğday ekimi yapılır ve halk yiyeceğini elde edermiş. Ekilip zamanı gelince biçilen buğdaylar düzlük bir harmana alınır burada sapsar, samanlar ve buğday taneleri ayrılır. İnsanların harmanda iş yaptıkları sırada bir yabancı gelip onları izlemiş ve aç olduğunu söyleyerek birazcık buğday istemiştir. Fakat harman sahipleri yabancıya buğday vermezler. Yabancı da oradan uzaklaşıp karşı tepeye geçerek harman sahiplerine "Hep Samana... Hep Samana..." diye bağırır. Bu sırada harman sahipleri şaşkın olarak bakakalırlar çünkü harmanda sadece buğdayın sapsarı ve samanları kalır ve taneler kaybolur. O günden sonra harmanın bulunduğu yere "Hep Samana" denilmiş bu söylem zamanla yerini "Hapsamana" ya bırakmıştır. Bu efsane Gölköy ilçesinin ilk adının nasıl verildiğiyle ilgilidir.

Gölköy ilçesine ait olan efsaneler incelendiğinde efsanelerin ad vermekle ilgili oldukları görülmüştür. Efsaneler de Gölköy ilçesinin eski adının nereden geldiği, Çermik Gölü, Yemişken (Yemişgen) Yaylası, Ohtamış Köyü gibi isimlendirmelerin nasıl oluştuğuna dair bilgiler vermektedir. Efsanelerden sadece Vade Yeli Efsanesi' nin isimlendirme ile ilgisi olmamaktadır. Bu efsane Gölköy ilçesinde eski dönemlerine Müslüman ve Hristiyanların birlikte yaşadığı döneme ışık tutması yönüyle önemlidir.

1.2.2.2 Olağanüstü Varlıklar ve Güçlerle İlgili Efsaneler

Cin Efsanesi I

Teyzem bazen evden çıkıp giderdi saatler sonra eve gelirdi. Evden çıktıktan sonra yuvarlanarak ormana doğru gider ve gözden kaybolurdu. Eve döndüğünde ise beni cinler, peri kızları götürdü diye anlatırdı. Cinler için insanlara benziyorlar ayakları ters, insanlardan daha güçlü istediklerini bana yaptırıyorlar diye anlatırdı. Teyzeme Elik Kuşu deniliyor. Bu şekilde ayama (lakap) takılmasının nedeni ise peri kızları, cinler onu çağırıldığında ormana gider, çok küçük olan ağaçlara bile çıkar ve bu ağaçların en ince dalında bir kuş gibi düşmeden durmasıdır.(KK 39)

²⁴ Çebi, age. s.63-68

²⁵ Çebi, age. s.70

Cin Efsanesi II

Elik Kuşu sabaha karşı rüyasında ayakları ters olan kadınlar ve erkekler görür. Rüyasında cinleri gördüğünü anlar. Rüya da cinler ona “Eski evin alt tarafında ağacın dibinde bir küp dolusu, gümüş ve altın yüzük, küpe var. Kimseye söylemeden git onu bulup al” derler. Rüyadan uyanan Elik Kuşu kimseye söylemeden rüyasında cinlerin kendisine söylemiş oldukları yere giderek kazmayla kazar ve küpü bulur. Küpün içini açtığı anda altın ve gümüş paralar, yüzük vb bulur. Fehime Sırtbaş bu küpü ve içindekileri görmüştür.

Başka bir gece Elik Kuşu'nun rüyasına yine cinler girer. Cinler Elik Kuşu'na “Ormanda büyük bir ağacın altında öncekinden daha büyük bir küp dolusu altın, gümüş var. Kimseye söylemeden tek başına git al” derler. Elik kuşu gece olduğu ve korktuğu için yanına birini de alarak ormana cinlerin dediği yere gider, kazarlar fakat hiçbir şey bulamazlar. Cinler Elik Kuşu başkasına söylediği için küpü yerinden almışlar.(KK 39)

Cin Efsanesi III

Eskiden Tıkıcın Sadık denilen bir adam varmış bu adam tek başına değirmene gidemezmiş. İnsanlar neden değirmene tek gidemediğini sorduklarında ilk başlarda söylememiş. Değirmene giderken yanında küçük çocukta olsa birini götürürmüş. Tıkıcın Sadık daha sonradan tek başına su değirmenine gittiğinde ayakları ters olan kadınlar ve erkeklerin ona saz çalıp şarkı, türkü söylediklerini ve onu zorla oynattıklarını söylemiştir. Ayakları ters olan bu kadın ve erkeklerin yanında birisi olunca ona görünmediklerinden su değirmenine gelirken tek gitmediğini anlatmıştır.(KK 1)

Cin Efsanesi IV

Günlerden bir gün kadının biri ormana odun almak için gider. Ormanda X²⁶ adlı kadını çıplak olarak bir ağacın dalında ayakta dururken görür. Kadın X adlı kadına seslenir ama hiçbir yanıt alamaz korkup ormandan uzaklaşır. Bu olaydan sonra kadın X adlı kadının yanına giderek ormanda onu gördüğünden, seslendiği halde kendisini duymadığını söyler. X adlı kadında ormana onu cinler ve peri kızlarının çağırdığını, zorla soyundurup ağacın dalına bıraktıklarını, kendine gelince kıyafetlerini giyerek eve geldiğini anlatır.(KK 3)

Cin Efsanesi V

Teyze evden çıktıktan sonra eski evlerin olduğu yere doğru yuvarlanarak gitti. Eski evlerin orada iki armut ağacı arasında teyzesinin (Elik Kuşu) tek başına oynadığını görür ve anlam veremez. Teyzesi eve geldiğinde bugün cinlerin, peri kızlarının düğünü olduğunu, saz, davul, zurna çaldıklarını, şarkı ve türkü söyleyerek oyun oynadıklarını söyler. Cinler oyun oynarken onun da oynamasını istediklerini istemese de oynadığını anlatmıştır.(KK 39)

Cin Efsanesi VI

Cinler bütün insanlara görünmezler. Bazen de insanların kedi, köpek, kurbağa olarak gördüğü hayvanları bazı insanlar cin olarak görmektedirler. Y²⁷ adlı kadının biri sürekli ağlıyormuş ve insanlara büyük göden (kurbağa) görüp görmediklerini soruyormuş. Kadının sürekli ağlaması ve büyük göden görüp görmedikleri çevresindekilere sorması insanların tuhafına gitmeye başlamış. İnsanlar Y adlı kadına neden ağladığını sorduklarında bir şey söylemiyormuş. Kadın

²⁶ Efsaneyi anlatan kaynak kişi kadının isminin verilmemesini istemiştir.

²⁷ Efsaneyi anlatan kaynak kişi kadının isminin verilmemesini istemiştir.

böyle ağlamaya günlerce devam ettikten sonra yavaş yavaş normale dönmeye başlamış. Y adlı kadına eskiden neden ağladığı sorulduğuna “Sizlere göden olarak görünen hayvan bana cin, peri olarak görünüyordu. Ben onlarla arkadaşım ama onlar beni burada bırakıp gittiler o yüzden ağlıyordum” demiştir.(KK 10)

Cin Efsanesi VII

Cinleri görmeden varlıkları hakkında kanaat getirildiği de görülmektedir. Eskiden Yukarı Allo denilen yerde evleri olan Yüksel Eren buradan Çatalkaya denilen mevkiye baktığında akşamları büyük bir ateş olduğunu görmekte, davul zurna sesleri duymaktadır. Ateşin olduğu yerde kimseyi görmüyor olmasına karşın sesler gelmektedir. Seslerin ve ateşin sabah namazıyla birlikte ortadan kaybolduğunu ifade etmektedir.(KK41)

Cin Efsanesi VIII

Akçalı mahallesinde Tevekkel mevkinde “Z”²⁸ adlı kişi için “Sahipli” denilmektedir. Bu kişi hiç evlenmemiştir. Bu adama: “Neden evlenmiyorsun?”, “Seni evlendirelim.”, “Sana kız bulalım.” vb. denilmiştir. Adam günün birinde “Ben zaten evliyim, iki tane çocuğum var, evlenemem.” demiş. Adam cinle cinle evli olduğunu çok sonradan kendi ağzıyla itiraf etmiş. Bu itirafın ardından Tevekkelden taşınarak Alikahya’ya yerleşmiş orada vefat etmiştir.(KK41)

1.3 Manzum- Mensur Karışık Türler

Bu başlık altında incelememizde “atasözleri”, “deyimler” ve “bilmeceler” bulunmaktadır. Bu türler hakkında kısaca bilgiler verildikten sonra türle ilgili derlenmiş olan kültürel miras öğeleri aktarılmıştır.

1.3.1 Atasözleri

Göktürk Kitabeleri atasözlerinin rastlandığı ilk yazılı kaynaklar arasındadır. Kitabe’de atasözleri “söz, haber, mesaj, nutuk, şöret, şey” anlamlarına gelen ve “sa” kökünden türeyen “sab-sav” olarak geçmektedir. Daha sonra bu kelime İslam tesisindeki Kıpçak Türklerinde görülmektedir (Elçin, 1986: 623). İslamiyet’in kabulüyle birlikte Arap ve Fars kültüründen etkilenerek “mesel”, “emsâl”, “durub-ı emsal” terimleri kullanmaya başlanmıştır. Diğer Türk topluluklarında “atasözü” terimi için “hohonoo”, “samahı”, “takmak”, “takpak”, “üleger comok”, “makal”, “comak” vd. adlandırmalar yapılmaktadır.(Oğuz, 2012: 203)

Atasözleri kullanıldıkları ilk günden bu yana söyleyenin muhatabına bir şeyleri ifade etmek amacıyla söyledikleri kalıp ifadelerdir. Bu sözler milletin düşünce yapısını değerlerini yansıtan önemli miraslarındandır.

Yörede derlenmiş olan atasözleri alfabetik olarak tasnif edilmiştir:

A

- Acı patlıcana kırağı çalmaz.
- Acındırsan arsız olur acıktırırsan hırsız olur.
- Aç ayı oynamaz.
- Aç tavuk kendini darı ambarında sanırmış.
- Ağlayanın malı gülene fayda vermez.
- Ağlayanın malı gülene mal olmaz.

²⁸ Efsaneyi anlatan kaynak kişi kadının isminin verilmemesini istemiştir.

Ağrımayan başa çaput sarma.
Akılsız başın cezasını ayaklar çeker.
Akşamın hayrından sabahın şerri yeğdir. (iyidir)
Alma mazlumun ahını çıkar aheste aheste.
Alma mazlumun ahını gökten indirir şahını.
Altın pas tutmaz, yiğit yas tutmaz.
Anamın ekmeğine kuru, ayranına duru demem.
Anlayana sivrisinek saz, anlamayana davul zurna az.
Arayan belasını da bulur Mevla'sını da bulur.
Armudun iyisini ayılar yer.
At ile avrat emanet edilmez.
Atamı beğenmeyenin atası ötesi belli.
Atımı beğenmeyenin eşeği olsa.

B

Bağa bak üzüm olsun, yemeye yüzün olsun.
Bakarsan bağ olur, bakmazsan dağ olur.
Beleş sirke baldan tatlıdır.
Besle kargayı oysun gözünü.
Beş parmağın beşi bir değil.
Bir çiçekle bahar olmaz.
Borç yiğidin kamçısıdır.
Borç yiyen kesesinden yer.
Bu bir ötmez horozdur. Bugün bana yarın sana ²⁹
Büyük başın büyük derdi büyük olur.

C - Ç

Can çıkmayınca huy çıkmaz.
Çok verme arsız edersin, az verme hırsız edersin.

D

Davulun sesi uzaktan hoş gelir.
Dereyi görmeden paçaları sıvama.
Destursuz bağa girilmez.
Dokuz ölç bir biç.

E

Eden bulur.
El atına binen yol yarı yolda iner.
El atına binen yol ortasında iner.
El elden üstündür.
El ipiyle kuyuya inilmez.
El öpmekle dudak aşınmaz.
El yumruğunu yemeyen kendi yumruğunu değirmen taşı sanır.
Elden gelen öğün olmaz olsa da vaktinde bulunmaz.
Erken kalkan yol alır.
Erken evlenen döl alır.³⁰
Eski dost düşman olmaz.
Eşeğin sevmediği ot burnunun dibinde biter.

²⁹ Bu atasözü ölüm, hastalık gibi olumsuz karşılanan olayların herkesin başına gelebileceğini ifade etmektedir.

³⁰ Yörede eskiden gençler erken evlendirilmekteydi. Bunun altında yatan en büyük neden ise büyükler hayattayken ocaklarının devam ettiğini görmek isterlerdi. Erkek çocuklarını evlendirip erkek torunları olduklarında mutlu olurlar "ocak sönmeyecek" derlerdi.

Eşğini dövmeyen palanını döver.
Ev danasından öküz olmaz.

G

Garip kuşun yuvasını Allah yapar.
Gelen gideni aratır.
Gelin ayağından, çoban dayağından belli olur.
Gülme komşuna gelir başına.
Güvenme varlığa düşersin darlığa.

H

Hak değirmende olur.
Her geceyi Kadir, her geleni Hızır bil.
Her inişin bir yokuşu vardır.
Her kuşun eti yenmez.
Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır.
Hınzır da gelse Hızır diye karşıla.
Hırsız evden olursa öküz bacadan çıkar.
Hoca ne derse desin cemaat bildiğini okur.

I-İ

Isıracak köpek havlamaz.
İçini yakar, dışını seni.
İki düşün bir söyle.
İki gönül bir olunca samanlık seyran olur.
İtin duası kabul olsa gökten kemik yağar.

K

Kardeş kardeşi atmış yâr başında tutmuş.
Kelin ilacı olsa kendi başına sürer.
Kem söz sahibine yaraşır.
Kendi düşen ağlamaz.
Keskin sirke küpüne zarar.
Kızını dövmeyen dizini döver, oğlunu dövmeyen özünü döver.
Kimse bitli yorganı üstüne almaz.
Komşu komşunun külüne muhtaç.
Kork abdulun beşinden, öküzü ayırır eşinden.
Koyun can derdinde kasap et derdinde.
Köpek sahibini ısırılmaz.
Köpeğin duası kabul olsa gökten kemik yağar.
Kurt kocayınca köpeklerin maskarası olurmuş.

M-N

Misafir umduğunu değil bulduğunu yer.
Ne verirsen elinle o gider seninle.

S

Sakınan göze çöp batar.
Sofrada elini, mecliste dilini gözet.
Söz gümüşse sükût altındır.
Su bulanmayınca durulmaz.
Su küçüğün yol büyüğün.

T

Tek taştan duvar olmaz.
Tencere yuvarlanmış kapağını bulmuş.
Tok, açın hâlinden anlamaz.

V

Vakitsiz öten horozun başını keserler.

Y

Yazın başı pişenin kışın aşı pişer,

Yazın gölge hoş kışın çuval boş

Yazın yaşa kışın taşa oturma.

Yetim hırsızlığa çıkmış ay akşamdan doğmuş

Yol yürümekle borç ödemekle biter.

Yumurtadan çıkmış kabuğunu beğenmez. (KK2, KK5, KK7, KK9, KK21, KK27, KK29, KK31, KK34, KK36, KK39, KK40)

1.3.2 Deyimler

Deyimler asıl anlamlarından uzaklaşırlar. Bu da onlara kendilerine özgü mana yüklü bir özellik katmaktadır. En az iki kelimededen oluşan bu kalıp sözler duygu ve düşünceleri en derinden ifade etmek için kullanılır (Elçin, 1986: 642).

Yörede derlenmiş olan deyimler alfabetik olarak tasnif edilmiştir:

A

Aç değilsin açıkta değilsin

Açlıktan nefesi kokmak

Adam olmak

Adı çıkmak

Ağır başlı

Ağırdan almak

Ağırlık çökmek

Ağzı var dili yok

Ağzında gevelemek

Ağzının tadını bilmek

Aklı başından gitmek

Aklını yemek

Alttan almak

Ayağını kaydirmek

Ayak direktmek

Ayak sürümek

Ayazda kalmak

Azdan çoktan hazırlamak

B

Bağrına taş basmak

Baş düşürme

Baş göz etmek

Bereketli olsun

Beti benzi atmak

Bıyığı terlemek

Bir başına kalmak

C- Ç

Canı tatlı

Canı tez

Ciğir etmek

Cin çarpmak

Çar çur etmek
Çayıra buzalamak
Çekiş etmek
Çeki düzen vermek
Çeyiz düzmek
Çile çekmek

D

Dereyi görmeden paçaları sıvamak
Dırdır etmek
Dilinde tüy bitmek
Diş bilemek
Doğmamış bebeğe don biçmek
Domates gibi olmak
Dört köşe olmak
Düşman çatlatmak

E

Ekmekli kadın olmak³¹
El açmak
El vermek
Eli açık
Eli ağır
Ev hâli
Evde kalmak
Evi toplamak
Evin direği

F

Faka basmak
Fal taşı gibi açılmak
Fital fitil burnundan getirmek
Fokur fokur kaynamak
Foyası meydana çıkmak

G

G..tünün üstüne oturmak
Geçim derdi
Göbeği çatlak
Gönlü büyütme
Göze girmek
Gözü aç
Gözü dönmek
Günaha girmek
Günaha sokmak

H

Haddini aşmak
Haddini bilmek
Hâli vakti yerinde
Halt etmek
Harıl harıl çalışmak

³¹ Yörede gelen misafirlerine karşı ikramda, misafir ağırlamada kusur etmeyen bayanlar için sıkça söylenmektedir.

Hışırını çıkmak

İ

İçini daralmak

İçini dökmek

İçten pazarlıklı

İki yakası bir araya gelmemek

İlk göz ağrısı

K

Kabak tadı vermek

Kadir kıymet bilmek

Kaluk kalmak

Kasıp kavurmak

Kaşla göz arasında

Kem küm etmek

Kendi hâlinde olmak

Kıl olmak

Kuyruklu olmak

L

Laf lafı açmak

Laf taşımak

M

Mayası bozuk

Meteliğe kurşun atmak.

Mızızlık etmek

Mızız olmak

Minnet etmek

Murada ermek

N

Nankörlük etmek

Nazar değmek

Nazara gelmek

Nefesi kesilmek

Niyeti bozuk olmak

O-Ö

Ocağına incir ağacı dikmek

Oturaklı olmak

Oturmasını kalkmasını bilmek

Oyun oynamak

Öç almak

Ödünü kopmak

Ömründen ömür gitmek

Ömrünü çürütmek

P

Pabucu dama atmak

Pancar gibi olmak

Parmağında oynatmak

Parmak kadar

Peşe düşmek

Posul gibi olmak³²

R

Rahata ermek

Rahat yüzü görmemek

Rahatı kaçmak

Rahmetli olmak

Rezil rüsva olmak

S-Ş

Sabaha çıkmamak

Sabır taşı olmak

Ses çıkarmamak

Sır saklamak

Sütü bozuk olmak

Söz dinlemek

Sözünü tutmamak

Sözünün eri olmak

Şeytana pabucunu ters giydirmek

Şeytanın bacağı kırılmak

T

Tatlı dilli olmak

Temelleşmek

Tersten kalkmak

Turşusunu kurmak

Tükürdüğünü yalamamak

U

Uyanık olmak

Uyuya kalmak

Uykusu kaçmak

Üstüne gelmek

Üstünkörü yapmak

V

Var yemez olmak

Vaktini boşa harcamak

Vefasız olmak

Y

Yanar döner olmak

Yol yordam bilmek

Yüreği geçmek

Yüreği yarılmak

Z

Zehir olmak

Zerre kadar

Zır zır etmek

Zırılıp durmak (KK1, KK2, KK4, KK5, KK7, KK9, KK12, KK15, KK18, KK19, KK21, KK24, KK25, KK27, KK29, KK31, KK33, KK34, KK36, KK39, KK40)

³² Yörede bir iş yaparken vb. zamanlarda yüzü kıpkırmızı olan, terleyen insanlar için kullanılmaktadır. Posul genellikle elma, armut gibi meyvelerden yapılmaktadır. Pekmez yaparken bu meyveler kazanlara koyulur ve özlerini kazanın içindeki suya bırakırlar. Kaynayan suda olan bu meyvelere posul denilir.

1.3.3 Bilmeceler

Bilmece, “bir şeyin adını anmadan niteliklerini üstü kapalı söyleyerek o şeyin ne olduğunu bulmayı dinleyene veya okuyana bırakan oyun, muamma”³³ olarak ifade edilmektedir. Bilmece metinlerine rastlanan ilk kaynak Codex Cumanicus’tur.

Bilmece kelimesi Batı Türkçesinde “bilmek” fiilinden türemiştir. Doğu ve Kuzey Türkleri ile Azeri sahası ve Kerkük bilmek fiili ile aynı anlamda olan “tabmak” fiilini ve bu kökten türeyen “tabmaca, tappaca” kelimelerini, Kaşgarlılar “tabzuğ” , Altay Türkleri “tapkır ve tavısak”, Kırgızlar ise “tabcang-nımah” kelimelerini kullanmaktadır. Karakalpaklarda “cumbak ve yumak” kelimeleri yaygındır. Türkiye’de “bilmece” kelimesinin yanında bazı yörelerde “masal, mesel, hikâye, metel, bulmaca, söz, dele, fıcık, gazelleme” gibi yerel söyleyişler de bulunmaktadır (Elçin, 1986: 607).

Bilmeceler insanlarda merak duygusunu uyandırdıkları için sevilen ve her dönemde ortaya konulan türlerden olmuşlardır. Bilmecelerde amaç eğlendirirken öğrenmeyi sağlamaktır. Edebiyatımızda sıkça tercih edilmiş olduğu da görülmektedir.

Biçim yönüyle bilmeceler mensur ve manzum olmak üzere ikiye ayrılır. İçerik yönünden ise aşağıdaki gibi sınıflandırılmaktadır:

- İnsan ve Onun Uzuvarlarıyla İlgili Bilmeceler
- Tabiat ve Tabiat Hâdiseleriyle İlgili Bilmeceler
- Hayvanlar ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler
- Bitki ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler
- Eşyalarla, Araç- Gereçlerle İlgili Bilmeceler
- Manevî- Dînî Unsurlar ve Diğer Kavramlarla İlgili Bilmeceler
- Diğer Bilmeceler (Çelik, 1999: 273).

1.3.3.1 İnsan ve Onun Uzuvarlarıyla İlgili Bilmeceler

Alaca mezar dünyayı gezer. (Göz) (KK1)

Etten kantar

Altın tartar. (Kulak) (KK6, KK20)

Ben giderim o da gider

Yanım sıra tin tin eder. (Gölge) (KK1, KK5)

Yarım kaşık, duvara yapışık. (Kulak) (KK41, KK59)

Ben giderim o gider,

İçim sıra tık tık eder. (Kalp) (KK47, KK52)

Biz biz idik

Otuz iki kız idik,

Ezildik, büzüldük,

Bir duvara dizildik. (Diş) (KK48, KK50)

Bir kuyum var, içi dolu suyum var. (Burun) (KK46, KK60)

³³TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.344.

1.3.3.2 Hayvanlar ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler

Altı sudur içilir,
Üstü çayır biçilir. (Koyun) (KK10)

Havayı havayı
Yüksek yapar yuvayı
Cümle alem yapamaz
Onun yaptığı yuvayı. (Örümcek) (KK15)

Elde durmaz, dalda durur. (Kuş) (KK20)

Dağa varır tatar eyler
Davulu zurnayı öter eyler
Dömbeleş dömbeleş gözleri var
Nikser nikser ayakları var. (Kurbağa) (KK26)

Altı tahta, üstü tahta
İçinde çalışır, yüz bin usta. (Arı kovanı) (KK30)

Yazı yazar kalem değil,
Semeri var eşek değil,
Nefes alır insan değil. (Salyangoz) (KK56)

Eti haram, sütü helal. (Arı) (KK49)

Kanadı var, kuş değil,
Boynuzu var, koç değil. (Kelebek) (KK45)

Uzaktan baktım bir taş,
Yanına vardım, dört ayak bir baş. (Kaplumbağa) (KK54)

Yer altında yağlı kayış. (Yılan) (KK53)

1.3.3.3 Bitki ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceler

Yol üstünde pürçekli gelin (Yulaf) (KK23, KK38)

Dağdan gelir,
Taştan gelir,
Beş bıyıklı,
Enişten gelir. (Töngel) (KK25)

Çarşıdan aldım bir tane,
Eve geldim bin tane. (Nar) (KK7)

Dal ucunda kitli sandık. (ceviz) (KK1, KK17)

Yeşil sandığı açtım,
Siyah boncuğu saçtım. (Karpuz) (KK47, KK49)

Gelin içerde, saçı dışarda. (Mısır) (KK17, KK19)

Elemez, melemez, ocak kırağına gelemes. (Yağ) (KK14)

Mesel mesel metlice,
Kıyıları etlice,
Ortası tatlıca. (Karpuz) (KK57)

Bilmece bildirnece dil üstünde kaydırmaca. (Dondurma) (KK18, KK27)

Elemez, delemez, ocak başına gelemes. (Yağ) (KK1, KK4, KK8)

Burdan baktım bir tane, içini açtım bin tane. (Nar) (KK2, KK3, KK20)

Bir sandığım, rengim yeşil, içim kızıl, siyah incilerim var. Bil bakalım ben neyim. (Karpuz) (KK1, KK33)

Altı kırmızı üstü yeşil. (Havuç) (KK31)

Küçücük fiçicık, içi dolu turşucuk. (Limon) (KK1, KK54)

Sarı sarı sarkar, düşerim diye korkar. (Armut) (KK4, KK30)

Allah yapar yapısını,
Bıçak açar kapısını. (Karpuz) (KK52, KK58)

Çıt çıtan ağacı
Kırmızı leylek
Kramaton ağacı
Çık çık çardağa
Yem ver ördeğe
Gel atına yem ver
Ben vermem
Sen ver. (Mısır) (KK4, KK7)

Çıt çıtan ağacı
Pıt pıtan ağacı
Kırmızı leylek
Kılabudan ağacı (Biber) (KK33, KK34)

Yemeğin başı, hastanın aşı. (Çorba) (KK5)

Yer altında sakallı dede. (Pırasa) (KK50)

Yer altında kırmızı kazık. (Havuç) (KK53)

Hanım içerde, saçı dışarda. (Mısır) (KK55)

Yazın giyinir, kışın soyunur. (Ağaç) (KK44)

Dışı katık, içi kütük. (Zeytin) (KK49)

Alaca bulaca, çıkar gider ağaca. (Fasulye) (KK51)

Paltosu var yeşil, elbisesi kırmızı, düğmeleri siyah. (Karpuz) (KK55)

İçi kara,
Dışı kara,
Bunu bilmeyen maskara. (Zeytin) (KK56)

Piştirirsen aş olur,
Pişirmezsene kuş olur. (Yumurta) (KK47)

Beyaz odanın içinde, sarı gelin. (Yumurta) (KK49)

Şapkası yeşil, entarisi mor. (Patlıcan) (KK59)

Bir şapka, bir direk.
Bunu bilmeyen kelek. (Mantar) (KK60)

Ufacık bir top,
İçini açtım bin top,
Yemeye doyamadım,
Ağızıma attım hop hop. (Nar) (KK51)

Tarlada yeşil,
Çarşıda siyah,
Evde kırmızı. (Çay) (KK44)

Alçak dallı, yemesi ballı. (Çilek) (KK42)

1.3.3.4 Eşyalarla, Araç- Gereçlerle İlgili Bilmeceler

Ağızından koyar, ağızından çıkarır. (Yayık) (KK1)

Göl üstünde eğri dal. (Kulplu kazan) (KK2, KK32)

Eştim küp düştü. (Fırın) (KK31, KK28)

Yer altında gezer, yedi gelinden güzel. (sapan demiri) (KK20, KK37)

Minareden attım kırılmadı, suya attım kırıldı. (Kâğıt) (KK11, KK30)

Bilmece bildirmece el üstünde kaydırmaca. (Sabun) (KK16)

Dağa gider serilir,
Eve gelir dürülür. (Kolan) (KK19)

Çamı oydu, dünyayı içine koydu. (Radyo, Televizyon) (KK13)

Benim bir oğlum var her gün elimi öper. (Havlu) (KK14, KK29)

Şıp şıp gelir, şıp şıp gider. (Terlik) (KK30)

Akşam olunca açılır,
Sabah olunca kapanır (yumulur). (Yatak) (KK30, KK32)

Ben giderim önüm sıra iz eder. (Baston) (KK4)

Benim bir gelinim var gelenin gidenin elini öper. (Kapı kolu) (KK8, KK27)

Ne canı var

Ne kanı var

Beş parmağı var. (Eldiven) (KK30, KK36)

Çıplak ağzını açtı

Ben içine kaçtım. (Çorap) (KK31, KK33)

Çinçinli hamam

Kubbesi tamam

Bir gelin aldım

Babası imam. (Saat) (KK10, KK22)

Dere gider

Tepe gider

Bir metre

İz eder. (Ayakkabı) (KK14, KK26)

Küçük mezar,

Dünyayı gezer. (Lastik) (KK40)

Taşandır, demirdendir

Yediği hamurdandır,

Dünyaları doyurur,

Kendi doymaz. (Fırın) (KK1, KK54)

Sabahleyin kalktım,

Çatal kuyuya düştüm. (Pantolon) (KK2, KK55)

Elden ele,

Dilden dile,

Bunu bilmeyen,

Kertenkele. (Tabanca) (KK50, KK59)

Gel leylim,

Git leylim,

Bir tırnak üstünde,

Dur leylim. (Kapı) (KK48, KK53)

Kulağı büktükçe, ağzı sulanır. (Musluk) (KK54)

Tarlada biter,

Makine büker,

Sabah akşam,

Elimi yüzümü öper. (Havlu) (KK41)

Dam başında kadı gibi,

Göğe çıkar cadı gibi. (Baca) (KK46)

Dayak yer suçu yok,
Özür dileycek ağzı yok. (Davul) (KK48)

Elsiz ayaksız, kapı açar. (Anahtar) (KK49)

Ağzı açık alamet,
İçi kızıl kıyamet. (Fırın) (KK53)

O odanın içinde,
Oda onun içinde. (Ayna) (KK56)

Bir vururum, bin dökülür. (Elek) (KK41, KK42)

İki kızım var
Biri oturur,
Biri kalkar. (Terazi) (KK9, KK41)

Benim adım iki hece,
Çalışırım gündüz, gece. (Saat) (KK3, KK43)

Çat orda, çat burda, çat kapı arkasında. (Süpürge) (KK1, KK54)

1.3.3.5 Manevi- Dînî Unsurlar ve Diğer Kavramlarla İlgili Bilmeceler

Yuvarlaktır, düz değil,
Doksan dokuzdur, yüz değil. (Tespîh) (KK60)

Kapıyı açtım,
Hay dedim,
Kırk kişiye pay ettim. (Selam) (KK54, KK60)

Yapan satar,
Alan kullanmaz,
Kullanan bilmez. (Tabut) (KK1, KK55)

Yol üstüne saç koydum,
Geleni gideni aç koydum. (Ramazan ayı) (KK13, KK20)

Âdem peygamberde olmayan, çocuklarda olan. (Anne, baba) (KK8, KK34)

Doksan dokuz cemaatim,
İki müezzînim,
Bir imamım var. (Tespîh) (KK46)

Saran almaz,
Alan giyemez,
Giyen görmez. (Kefen) (KK60)

1.3.3.6 Diğer Bilmeceler

Çarşıdan alınmaz,
Mendile konulmaz,

Tadına doyumaz. (Uyku) (KK31, KK39)

El eker, dil biçer. (Yazı) (KK44)

Gökte gördüm köprü,
Rengi yedi türlü. (Gökkuşığı) (KK59)

Kapıyı açar,
Kapamadan kaçır. (Rüzgar) (KK10, KK44)

Beyaz bir örtüm var her yeri örter, denizi örtmez. (Kar) (KK33, KK34)

Ateşe girer yanmaz,
Suya girer ısınmaz. (Güneş) (KK1, KK54)

Gece olur dizilir,
Gündüz olur silinir. (Yıldız) (KK2, KK46)

Bilene gereksiz, bilmeyene yetersiz. (Öğüt) (KK55, KK60)

1.4 Halk Çalgıları

Bu Bölümde yörede düğünlerde, eğlencelerde halkın güzel vakit geçirmesi için kullanılan çalgılara yer verilmiştir.

Davul: “Büyük ve enlice bir kasnağın iki yanına deri geçirilerek yapılan, tokmak ve değnekle çalınan çalgıdır.”³⁴

Yöremizde davul çok sık tercih edilen bir çalgıdır. Davul deyince akla hemen zurna da gelmektedir. Davul, zurna ayrılmaz bir ikili olarak kültürümüzde yer almaktadır. Davul düğünlerde, asker uğurlamalarında, şenliklerde ve kutlamalarda halk oyunları sergilenirken zurnayla tercih edilmektedir. (KK4, KK20, KK23, KK38)



Resim 7: Davul- Zurna

³⁴ TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.600

Zurna: “Keskin bir ses çıkaran ve çoğu zaman davulla veya dümbelekle birlikte çalınan nefesli çalgıdır.”³⁵

Yöremizde çok sık kullanılır. Zurna düğünlerde, asker uğurlamalarında, şenliklerde ve kutlamalarda halk oyunları sergilenirken davulla birlikte tercih edilmektedir. (KK1, KK8, KK15)

Bağlama: “Üç çift telli olan ve mızrapla çalınan bir sazdır.”³⁶ Yörede toplantılarda, dost meclislerinde bağlama çalınmaktadır.



Resim 8: Bağlama

Bağlamanın çalındığı ortamlarda sesi güzel olan kişilerin türkü söyleyerek saza eşlik ettikleri de görülmektedir. (KK28, KK32, KK39)

Dömbelek: Orta büyüklükte ramazan davulu ya da darbuka olarak açıklanmaktadır. Eskiden köy düğünlerinde özellikle kına gecelerinde kadınlardan biri dömbelekçi olarak anılırdı. Dömbelekçi olan bayan ritimli olarak çalmakta bazen kendisi türkü, şarkı söylemekte bazen de sesi güzel kadınlar şarkıyı, türküyü söylemekteydi. (KK4, KK8, KK12, KK20, KK32)



Resim 9: Dömbelek

Kemençe: “Yayla diz üzerinde çalınan, kemana benzer, üç teli olan küçük bir çalgıdır.”³⁷ Kemençe yörede çok kullanılan bir çalgı değildir.

³⁵ TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.2665

³⁶ TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.230

³⁷

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.568a42d069e7a1.58466581 Erişim Tarihi: 03.01.2016 Saat:12.09



Resim 10: Kemençe

Parmak Zili: Yörede eskiden düğünlerde kullanılan bir çalgıdır. Parmaklara takılarak ritmik sesler çıkarılmakta ve türküler söylenmektedir.



Resim 11: Parmak Zili

Eski düğünlerde erkeklerin bu şekilde oynadıkları ifade edilmiştir. Bu zilleri kullanarak oynayan kişiler belli başlı kişilerdir. (KK12, KK20)

İKİNCİ BÖLÜM

2. HALK BİLGİSİ

2.1 Geçiş Törenleri (Doğum, Evlenme, Ölüm)

2.1.1 Doğum

Doğum geleneği yörede mutluluk verici geçiş törenlerindedir. Yeni bir can, yeni umutlar demektir.



Resim 12: Çocuk Beşiği (Tahta Beşik)

Türklerde çocuk özellikle erkek evlat çok önemlidir. Çünkü erkek çocuk soyun devamı demektir. Çocuk doğumu olduktan sonra anne, baba ailedeki büyükler, akrabalar, komşularda sevinir. Geleneğimizde küçük yaşta evlendirme de çok yaygın olarak görülmektedir. Bunun nedeni erkenden soyun devamını sağlamaktır. Yörede ekonomik olarak hayvancılık ve tarım yapıldığından nüfus arttıkça doğru orantılı olarak güç de artıyor düşüncesi hâkimdir.

Doğum konusu araştırma verilerinin doğrultusunda üç ana başlıkta sunulmuştur.

2.1.1.1 Doğum Öncesi

Doğum öncesi gelenekler ve uygulanan pratikler aşağıda dört alt başlık altında ele alınmıştır.

2.1.1.1.1 Kısırlığı Giderme, Gebe Kalma

Evlilikten sonra belli bir süre geçince eğer çocuk olma 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: 150).

Çocuğu olmayan kadın kısır kabul edilir, hor görünür ve kınanır. Kadının hamile kalamamasındaki kusur yalnız onda aranır. Bu baskıdan kurtulmak için kadın gebe kalmak ister. Kadın, çocuk sahibi olarak değerini kazanamazsa toplumda; kısır, zürriyetsiz, kör ocak, sonsuz, meyvesiz ağaç, eremlik, tutuk muamelesi görür. (Artun, 2013: 150).

Kısırlığa çare olarak muska yazdırıldığı görülmektedir. Yörede bulunan hocalara gidilerek muska yazdırılmaktadır. Bu muskalara “sübyan muskası”, “hameyli” adları verilmektedir. Bu muska çocuğu olmayan kadının boynuna uzun bir ipe takılmakta, muskanın karın bölgesine denk gelmesi sağlanmaktadır. Bu şekilde şifa bulacaklarına inanılmaktadır. (KK2, KK10)

Kadının çocuğu olması için ebelere bel çektilirdi. Çocuk sahibi olmak isteyen kadın ve ailesi adaklar adar, çocuk sahibi olabilmek için dualar ederlerdi. Çocuğu olmayan aileler türbeye gidip erkek adaklar adamışlardır. (KK5, KK31)

Çocuk sahibi olmayan erkeklere çare olaraksa erkeği güçlendirici tedaviler uygulanmaya çalışılır. Güç verici macunlar, fındık, fıstık, ceviz vb. gibi çerezler yedirilip içirilirdi.(KK3, KK6)

2.1.1.1.2 Aş Erme (Aş verme)

Gebe kalan kadınların vakitsiz şekilde canının yiyecek şeyler istediği döneme aş erme dönemi denir. Kadın bu dönemde belirli yiyecekleri yemeye özenir veya belirli yiyeceklerden kaçınır. Bu dönem gebe kadının çok seçici olduğu dönemdir (Örnek, 2000: 134).

Hamile kadınlar hamilelikleri boyunca yerli yersiz o mevsimde olan ya da olmayan bazı yiyecek ve içecekleri arzu ederler. Yörede insanlar hamile kadınların aşerdiklerini yerine getirmeye çalışırlar. Eğer annenin aş ermesi giderilmezse çocuğun bir yanının eksik olacağına inanılmaktadır.(KK4, KK38)

Aşeren kadın istediği yiyecek ve içecekleri yerken de dikkatli olmalıdır. Anne aşerdığı dönemlerde çilek, nar gibi yiyecekleri yerse ve elini yıkamadan vücudunun bir yerine değdirirse, çocuğun vücudunun aynı yerinde aşerdığı yiyeceğe benzer bir leke oluşmuş. (KK9, KK20)

2.1.1.1.3 Çocuğun Cinsiyeti

Aileler açısından doğacak çocuğun cinsiyeti çok önemlidir. Hamileliğin ardından gerek anne ve baba gerekse aile ve komşular bebeğin cinsiyetini merak ederler. Bizim toplumumuzda bu beklenti genellikle erkek olması şeklindedir. Bundan dolayı doğacak çocuğun erkek olması için çeşitli pratikler yapılmaktadır (Başçetinçelik, 2009: 40).

Eskiden çocukların cinsiyetlerini tıbbi olarak bilmek mümkün değildi. İnsanlar yaptıkları gözlemlerle belli başlı inançlar geliştirmişlerdir. Bunlar:

Aşeren anne adayının canının çekmiş olduğu yiyecek ve içeceklerin tatlarına göre bebeğin cinsiyeti üzerine yorumlarda bulunulmuştur. “Ye tatlıyı çıkar Hakkı’yı”, “Ye ekşiyi çıkar Ayşe’yi” yöremizde söylenen ifadelerdir. Tatlı yiyenlerin erkek çocuğu olacağı, ekşi yiyenlerin kızı olacağına inanılmıştır. (KK30)

Çocuğun cinsiyetinin ne olduğunu hamile kadının ilgi duyduğu çocukların çoğunluğunun cinsiyetine bakılarak yorumlarda bulunulurdu. Hamile kadın kız çocuklarıyla daha çok ilgilenirse çocuğun kız olacağı, erkek çocuklarla daha çok ilgilenirse çocuğun erkek olacağı

düşünülmektedir. (KK1, KK5, KK40) Anne karnının şekline göre de tahminlerde bulunulurdu. Annenin karnı sivri ise erkek, yayvan ise kız çocuğu olacak denilirdi. (KK1, KK27)

Çocuk canlandıktan sonra annenin karnında oynadığı tarafa göre de tahminlerde bulunulduğu görülmektedir. Bebek anne karnında sağ tarafta oynarsa erkek olacağına yorulurdu. (KK13)

Anne hamile iken güzelse bebeğinin erkek olacağı, eğer güzelliği azalmış ise güzelliğini karnındaki kız bebeğine verdiği inandır. (KK32) Küçük bebeğin iki kaşının arasına alına bakılarak damar belli oluyorsa bu bebekten sonraki çocuğun erkek olacağına inanılır. (KK6, KK226, KK33)

2.1.1.1.4 Gebe Kadının Kaçınmaları ve Uygulamaları

Anadolu'nun pek çok yerinde rastlayabileceğimiz gebe kadınların hamilelik döneminde birtakım kaçınmaları vardır. Çocuğun anne karnında olduğu dönem annenin yapacağı bazı olumlu veya olumsuz davranışlar vardır. Çocuğun etkilenmemesi için olumsuz davranışlardan kaçınılır. Olumlu davranışlar ise tekrarlanır (Artun, 2013: 163).

Hamilelik döneminde anne korunmaya dikkat edilir. Annenin hasta olamaması sağlıklı kalabilmesi için sıcak tutulurdu. Rahat edebileceği kıyafetler tercih edilirdi. Anne hamile iken bol kıyafetler giyerdi. (KK1)

Anne hamile iken güzel olan, beğenilen canlı, cansız varlıklara baktırılırken, kötü, çirkin, korkutucu olan varlıklardan uzak tutulmuştur. Anne hamileliği boyunca güzel çocuklara, güzel insanlara bakardı. Güzelliklere bakınca bebeğinde de aynısının olacağına inanırdı. Mavi gözlü birine bakarsa çocuğunun mavi gözlü olacağını düşünürdü. (KK3, KK28)

Cenaze olduğunda anne cenazenin yüzüne bakarsa, bebeğin soğuk, benzinin de beyaz olacağına inanılırdı. (KK4)

2.1.1.2 Doğum Sırası

Gebe kadınların doğum sırasında çekilen güçlükleri azaltmak için birtakım uygulamalar vardır. Gebe kadının doğumu sancı ile başlar. Doğum sırasında uygulanan birçok pratik vardır. Bunlar doğumu kolaylaştırmakla beraber anne ve çocuğa zarar vermesini önlemek amacıyla da yapılmaktadır (Başçetinçelik, 2009: 47).

Doğum olayı köylerde bu işten anlayan belli kadınlar tarafından yapılmaktaydı. Ebe kadınlara sancının gelmesinin ardından haber salınır. Ebe kadın gelene kadar da hazırlıklar yapılırdı. Sıcak su, temiz havlu ve çarşaflar hazırlanırdı. Ebe kadın gelince doğum başlardı. Anne eski evlerde tavanda asılı olan demire kolan vb. geçirilerek bundan güç alarak ayakta durarak doğumu yapmaya çalışırdı. Eğer anne yorgun düşer, hâlsiz olursa iki koltuğunun altına birer bayan girerek destek verirdi. (KK5)

Günümüzde maddi olarak durumların gelişmesiyle birlikte doğumlar hastanelerde daha hijyenik ortamlarda doktorlar kontrolünde yapılmaktadır. (KK4)

2.1.1.3 Doğum Sonrası

2.1.1.3.1 Müjde

Müjde doğum sırasında doğum yapılan ortamda bulunan kadınlardan birinin bebek doğduktan sonra kapıda bekleyenlere hayırlı haberi vermesidir. Müjdeyi veren kadına bahşiş verilirdi.(KK1) Bu bahşiş çoğu zaman para olurdu. Günümüzde doğum hastanelerde yapılmakta ve müjdeciler olan kişi de doğum hemşireleri olmaktadır. Bu hemşirelere de hayırlı haberi için müjde verilir.

Bebek doğduktan sonra bu mutlu haber sadece aile bireyleri arasında kalmaz müjdeciler bunu akrabalara, komşulara müjde verilirdi. Müjde verenlere hediyeler verilmiştir. (KK30)

2.1.1.3.2 Ad Verme/Kutlama/ Çocuk Görme

Türk toplumunda köklü bir gelenek olan ad verme geleneği hâlen önemini korumaktadır (Ögel, 1991: 60). Ad koyma dinsel yönlü bir törenle doğumdan üç gün sonra gerçekleştirilir. Aile yemek hazırlar. Çocuğun ad koyma töreni için gelen hoca çocuğun kulağına ezan okuduktan sonra belirlenen ismi üç kez tekrarlar. Ad belirleme genellikle büyüklerin tercihinine göre yapılır (Artun, 2013: 169).

Çocuklara verilen isimlerin dinî yönü olmasına dikkat edilirdi. Seçilen isimler için Kur'an'da geçtiği için seçtim denildiği çokça duyulmaktadır. Erkekler Muhammed kızlara Fatma isimlerinin sıkça verildiği bunun kanıtıdır. (KK22, KK34)

Çocukların isimlerini genel olarak anne babaları değil evdeki büyüklerin verdiği görülmektedir. Erkek çocuklara dedelerinin, kız çocuklarına da anneanne özellikle de babaanne isimlerinin verilmesi çok sık karşılaşılan durumlardır. (KK21, KK28)

İsim konusunda kararsız olduğunda büyüyen pırasaların başları kesilir. Her bir pırasaya bir ad konulur hangi addaki pırasa büyürse o isim bebeğe verilirdi. (KK20)

2.1.1.3.3 Göbek Kordonu Kesimi

Doğumdan bir müddet sonra bebeğin göbek kordonu kesilir. Kesilen kordon doğan bebeğin nasıl bir geleceğe sahip olmasını isteniliyorsa göbek kordonunu onunla ilgili bir yere gömülmektedir. Çocuğunun öğretmen olmasını isteyen aile göbek bağı okulun bahçesine gömmektedir. Bunun yanında doktor olmasını isteyen aile hastanenin bahçesine gömmektedir. Daha önceleri kızların mutfakta iyi olmaları için çocuğun göbeği mutfığa, erkekler hayvancılıkla uğraşması istendiği için ahıra atılırdı. (KK21)

2.1.1.3.4 Çocuk Görme Âdeti

Doğum sonrası yapılan birçok uygulama vardır. Bu uygulamaların temelinde çocuğu ve anneyi korumak yatmaktadır. Doğum işlemi sonrasında göbek kesme, yıkama, tuzlama, lohusalık, al basması, ad verme, kırklama gibi pratikleri uygulanır (Artun, 2013: 166).

Bebeğin ailesine “Hayırlı olsun”a gidilir. Bunun nedeni dünyaya gelen minik bebeğin hayırlara vesile olmasını dilemek, ailenin mutluluğunu paylaşmaktır. Kadınlar bebek görmeye gittiklerinde eve de yardımcı olmaktadır. (KK36, KK40)

Günümüzde bazı aileler bebekleri dünyaya geldikten sonra bebek için hayırlı olsun diye mevlit yapmakta Kur'an okutmakta, dualar edilmekte, bebeği görmeye gelen misafirlere ikramlarda bulunmaktadır. Bebek görmeye gelenler de hediyeler getirirler. (KK5, KK24)

2.1.1.3.5 Bebeğin Nazardan Korunması

Ailenin bebek üzerindeki korkularının başında nazar değmesi gelmektedir. Bundan kaçınmak içinde çeşitli uygulamalar yapmaktadırlar. Nazar boncuğu takmak, çengelli iğne takmak, ilk kakalı bezini kırk gün saklamak gibi ritüelleri bulunmaktadır (Başçetinçelik, 2009: 54).

Bebeği nazardan korumak amacıyla küçük bebeklerin kıyafetlerinin içine çengelli iğne ile nazar boncuğu takılır. Bebeklerin beşiklerinde iken rahat uyumaları ve nazardan korunmak için bebeğin yastığının altına nazar boncuğu konulur. (KK1, KK33)

2.1.1.3.6 Loğusalık

Yeni doğum yapmış kadının o andan itibaren kırk günlük dönemine loğusalık dönemi denmektedir. Bu dönemde kadınlar her türlü hastalığa açık bulunmaktadır. Bu hastalıklara yakalanmamak için birtakım uygulamalar yaparlar (Artun, 2013: 173).

Doğumdan sonra lohusa kadın yatağa yatırılır, bakımına dikkat edilirdi. Lohusalık en az üç gün en fazla kırk gün olurdu. Lohusa bu sürece yatağında yatar ailesi onu sıcak tutar, yorganını kalın örter. Her türlü yiyecek ve içecek hazır olur, loğusa kadına iyi bakılır. (KK1)

Lohusa kadın çok duygusal olmaktadır. Aile bireyleri bu döneminde lohusa kadına anlayışlı olmaya çalışır, yardımcı olmaya çalışırlar. (KK2, KK14)

2.1.1.3.7 Kırk Basması ve Tedavi Şekilleri

Çocuğun doğumdan kırk gün sonra belirli âdetlere göre yıkanmasına kırklama adı verilir (Artun, 2013: 178).

Yeni doğan bebeğin ve lohusanın kırk gün boyunca hasta olmalarına kırk basması denilmektedir. Bu dönemde kadın ve çocuk hassastır ve üzerine titrenmektedir. Lohusa ve bebeğe çok iyi bakılır. (KK3, KK10)

Aileler kırk basmasına engel olmak için bebeklerini kırk gün boyunca dışarı çıkarmazlar. Ailelerin bu hassasiyeti bilindiği için eve misafirlğe gidilirken bile dikkat edilir. (KK4)

Bebeğe nazar değmesin diye gelen misafirlere bebek çok gösterilmez. Bebeklere misafirler varken de gittiklerinde de ağzı şifalı olarak bilinen birilerine dualar okutulur. (KK20, KK31)

Dikkat edilen uygulamalar da olurdu. Örneğin; kırklı bebeğin çamaşırları dışarı asılmaz, bezi dışarı atılmazdı. (KK40)

2.1.1.3.8 Kırklama

Çocuğun kırk gün dolduktan sonra yıkanmasına kırklama adı verilir. Bu uygulama bölgelere göre değişiklik gösterir. Kırklama lohusa ile çocuğu, gebeliğin ve lohusalığın kirlerinden arıtma özelliği olan bir pratiktir. (Acıpayamlı, 1974: 77).

Kırklama çoğunun doğumun üzerinden kırk gün geçtikten sonra yapılmaktadır. Bebek doğumundan sonra yıkanmakta olmasına karşın kırkıncı gün olan bu özel banyosu gelenekselleşmiştir. (KK3, KK16)

Bu uygulamada kırk kaşık su hazırlanır. Bu kırk kaşık su dualarla okunduktan sonra bebeğin vücudu yıkanır. Aynı su ile loğusa kadın abdest alır, sonra da o suyla banyo yapar. Bu durum sonucu bebeğin ve loğusa kadının kırkı çıktığı düşünülmektedir.(KK4)

2.1.1.3.9 Kırk Gezmesi

Lohusa kadın ve bebeği kırk gün boyunca evden çıkmamaktadır. Kırkıncı gün banyo yaptırdıktan sonra yani kırkıncı gün dışarıya gezmeye götürülür.

Eskiden büyük aile olarak yaşandığında ilk ziyaretler yakın akrabalara olmaktadır. Günümüzde çekirdek aile yapısı görüldüğünden bebeğin kırk gezmesi babaanne, anneanne dede yanına yapılmaktadır. (KK5)

Bebeğe mendillerle ya da kundağına koyularak bu gezme sırasında küçük hediyeler verilmektedir. (KK5, KK7)

2.1.1.3.10 Bebekte İlkler

Çocuğun ilk diş çıkarması, konuşması, yürümesi, saçının vb. kesilmesi ve bunlarla ilgili gelenekler de yöremizde ve tüm Anadolu da görülmektedir.

Yöremizde heyecanla beklenen gelişmeler arasında bebeklerin yürümesi, konuşması, diş çıkarması başı çekmektedir. Bebeğin ilk dişi çıktığında bunu görenin bebeğe “diş hediyesi” alması gerekmektedir.

Bebeğin ilk kez yürümesi de mutlulukla beklenir, yürüdüğünde tüm aile sevinirdi. Bebek yürüyemezse yapılan pratikler bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi bebeğin ayakları bir bağ ile bağlanılır. Cuma günü caminin önüne gidilirdi. Cuma namazı çıkışında camiden çıkan ilk kişiye dualar ettirilerek bu bağlar kesilirdi. Bu uygulama ile çocuğun yürüyeceğine inanılırdı. (KK30)

Bebeğin ilk sözcükleri hep merakla beklenirdi. Anne ya da baba demesi üzerine iddalara girildiği de sıkça görülmektedir. Bebek konuşması gerektiği hâlde hâlâ konuşmuyorsa ahıra malların yanına götürülürdü. Önüne alaf, ot konulurdu. Çocuğa “malsan alaf ye, insansan konuş” derlerdi.(KK1)

2.1.2 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: 185).

2.1.2.1 Evlenme Biçimleri

Evlilik insan hayatında önemli dönüm noktalarından biridir. Bu olayı gerçekleştirmek için toplum teamüllerine uygun hareket etmek zorundadırlar. Evlenmenin birçok şekli vardır. Kız kaçırma, oturak alma, beşik kertiği, berdel, taygeldi, levirat, sorarat, görücü usulü, kuma, kepir, iç güveyi, yetim evliliği, yakın akraba evliliği, oldubitti evliliği, para karşılığı evlilik vb. (Artun, 2013: 189).

2.1.2.1.1 Kız Kaçırma

Kız kaçırma yoluyla evlilik yöremizde sıkça görülen bir evlenme biçimidir. Bu evliliklerin nedeni ailelerin maddi durumlarının iyi olmamasıdır. Düğün yapmakta zorlanan aileler kızlarının kaçmalarına göz yumabilirler. Böylesi durumlarda kızın kaçmasından haberi olan aile bireyleri için “kızı kattı” ifadesini kullanırlar. Mesela kızının kaçmasına sessiz kalan anne için anne “kızını kattı” derler. (KK20, KK29). Bazı durumlarda erkekler kızları zorla kaçırmaktadırlar. (KK2)

Yöremizde kız kaçırarak evlenme çokça yaşanır. Kız kaçırma olaylarının en fazla olduğu gün ise Mayıs yedisidir (20 Mayıs). Eskiden insanlar Gölköy merkeze çok sık gelmezlerdi. Sadece şenlikler olduğunda mahallelerden arabalarla çoluk çocuk şenliklere gelir ve eğlenilirdi. Genç kızlar ve erkekler bu şenliklerde birbirini görüp beğenir ve kaçarak evlenirlerdi.(KK5)

2.1.2.1.2 Karşılıklı Değişik

Karşılıklı değişik yöremizde eskiden çok sık gerçekleşen bir evlilik biçimidir. Bu tür evlenmemelerde aileler birbirlerinden memnun oldukları için gerçekleşmektedir. Bazen her iki evden de gelinler çıkmakta düğün olmaktadır, bazen de bir evlilik gerçekleştikten sonra aileler anlaşarak kızın erkek kardeşini erkeğin kız kardeşi ile evlendirme veya erkeğin erkek kardeşini kızın kız kardeşi ile evlendirme biçiminde gerçekleşmektedir.(KK1)

Bu tür evliliklere günümüzde artık rastlanılmamaktadır. Babaannem ve dedem de bu şekilde bir evlilik yaşamıştır. Dedemlerin evinden bacısı telli duvaklı gelin olarak çıkarken, babaannem de baba evinden telli duvaklı çıkmıştır. Her iki evde de düğün olmuştur.

2.1.2.1.3 Akraba Evliliği

Bu tür evliliklerde sıkça görülmektedir. Kuzenlerle yapılan evlilikler bu şekildedir. Ailelerin toprak kaybetme korkusu yüzünden tercih edilmektedir. Akraba evlilikleri ile topraklar bölünmemekte ve daha güçlü aileler oluşmaktadır.(KK3)

Ailenin büyük özenle büyüttüğü çocuklarının evlenme hususundaki hassasiyetleri üst düzeydedir. Onlar gelin olarak verecekleri kızlarının iyi şartlarda, rahat olmasını istemektedirler. Bunun yanında aileler erkek evlatlarına alacakları gelinin de iyi aile çocuğu, helal süt emmiş olmasını, yeni evinde uyum sağlamasını istemekte bu nedenle ince eleyip sık dokumaktadırlar. (KK2, KK35)

Gelinden aile iyi yemek yapabilmesi, temiz olması, saygılı, büyüklerine karşı hürmet göstermesini istemektedirler. Aileler gelinlerinin “helal süt emmiş olmasını” isterler. Bu yüzden tanıdık bildik kızları gelin olarak oğullarına tavsiye ederler. (KK7)

2.1.2.1.4 Görücü Usulü

Görücü usulü evlilik yöremizde eskiden çok sık yapılan bir evlilik biçimiydi. Bu tür evliliklerde, akraba veya komşuların önermesi sonucu ailelerin görüşerek kız ve erkeğin evlenmesine karar vermesi biçimindeki evlilik türüdür. (KK10) İnsanlar bu yöntem ile yapılan evliliklerin daha sağlam olduğunu savunuyor. Bunun nedeni ise ailelerin evliliğe mantıklı olarak bakmalarıdır.(KK21)

Yörede görücü usulü hâlen varlığını devam ediyor. Ailelerin tavsiyeleri çocuklar için bazı durumlarda belirleyici olurken bazen de tavsiyeden öteye geçememektedir. (KK30)

2.1.2.1.5 Levirat

Bu tür evlilikler İslami olarak da önerilmektedir. Bu biçimdeki evliliklerde kadının ölen eşinin kardeşlerinden biriyle yani, kayınbiraderinden biriyle evlenmesidir. Bu evliliklerin nedeni çocukların babalığını en iyi şekilde amcanın yapabileceğinin düşünülmesidir. Ayrıca çocuğun haklarının aile içinde korunup saklanmasını sağlamaktadır.

Bu evliliklerin gerekli görüldüğü durumlarda uygulandığı görülmektedir.

Akçalı mahalesinde Ziver Sırtbaş trafik kazası sonucunda vefat edince eşi Bircihan Sırtbaş kayını yani eşinin erkek kardeşi olan Zafer Sırtbaş ile evlenmiştir. (KK2)

2.1.2.1.6 Sorarat

Bu biçimdeki evliliklerde erkek eşi öldüğü zaman eşinin kız kardeşi yani baldızıyla evlenmesidir. Bu evliliklerin nedeni çocukların anneliğini en iyi şekilde teyzenin yapabileceğinin düşünülmesidir. Ayrıca çocuğun haklarının aile içinde korunup saklanmasını sağlamaktadır.

Bu evliliklerin gerekli görüldüğü durumlarda uygulandığı görülmektedir.

Akçalı mahallesinde Cırto Hasan denilen Hasan Karaca eşi vefat edince baldızı Gülcemal Karaca ile evlenmiştir. (KK2)

2.1.2.2 Evlenme Çağı

Eskiden evlenme yaşı ergenlikle ilişkilendirilirdi. Ergenliğe giren kızlar ve erkekler evlendirilmekteydi. (KK1) Resmi olarak kız ve erkeğin evlenmesi için on sekiz yaş beklenmekte iken ailelerin rızasıyla daha erken de evlenilebilmektedir. (KK20)

Eskiden küçük yaşlarda evlilikler olmaktadır. Genel olarak on beş yaşına gelen çocuklar evlendirilmektedir. Yaşı gelen çocuğun evlendirilmesinin dinsel nitelikte olduğu düşünülürdü. Çünkü evliliğin geciktirilmesiyle gençlerin günaha gireceği düşünülüyordu. (KK37)

Bunun yanında evin tek oğlu olan çocuk, aileye bakmak ve aile işlerine yardımcı olmak amacıyla yaşı gelince hemen evlendirilmektedir. Bunda “ocağın tütmesi” soyun devam ettirilmesi isteği vardır. (KK40)

2.1.2.3 Evlilik Aşamaları

2.1.2.3.1 Kız Bakma- Kız Görme

Evlilik çağına gelen delikanlı beğendiği kız varsa ailesine söyler ve ailesi bu kız ve ailesini bir bahane bularak gidip inceler. Başka bir durumsa evlilik çağına gelen delikanlının beğendiği bir kız yoksa ailesi onun için gidip gezer ve beğendikleri kızları inceler. (KK1)

Kız bakma, kız görme aşaması aileler için çok önemlidir. Çünkü aileler istediği özellikleri olan gelinleri aldıklarında huzur, mutluluk getireceğini düşünürler. (KK4, KK20)

Kız bakmaya gidildiğinde aile gelin adayından, evinden temizliğinden, saygısından memnun kalırsa niyetlerini kızın ailesine söyler. Kız ailesi de nasip kismetse olur, erkeklere danışalım derler. (KK7, KK29)

2.1.2.3.2 Kız İsteme- Söz Kesme

Bu adet tüm Anadolu da hâlâ devam etmektedir. Gelin adayını erkek tarafı beğenir, kız istemeye karar verirse kız tarafına haber salınır. Erkek tarafı yakın akrabalar ve hatırı sayılan komşularla birlikte kız evine giderler. Gelen grup içinde yaşlı, hatırı sayılan biri “Allah’ın emri, peygamberin kavliyle kızınız ... , oğlumuz ... istiyoruz diyerek kızını ister. Kız tarafı da “nasipse olur” der. (KK30)

Söz Kesme, kızın verilmesi kararından sonra iki tarafta da hazırlıklara başlar. Erkek tarafı hediyeler hazırlar. Söz yüzüklerini alırlar. Kız tarafı ise şerbet hazırlar. Gelen misafirlere ikramlar hazırlarlar. Aileler tarafından hatırı sayılan biri gençlerin söz yüzüklerini takar. Şerbet içilir, ikramlar verilir. (KK19, KK22)

2.1.2.3.3 Başlık

Erkek tarafından kız tarafına yapılmış, yapılacak olan masraflar karşılığında alınan paradır. Kız tarafı bu parayla düğün yapmaktaydı.

Günümüzde başlık parası yoktur. (KK1) Fakat erkek tarafı kız tarafına düğün için yardımda bulunur. Yöremizde başlık yerine kız tarafına düğün için et, pirinç vb. alınmakta düğün yemeği yapılmaktadır. (KK21)

2.1.2.3.4 Nişan

Nişan kız isteme, söz kesme işlemlerinden sonra gelmektedir. Nişan genellikle görücü usulü evliliklerde kız ve erkeğin birbirini tanınması için yapılmaktadır. Asıl amaç bu olsa bile çoğu yerde laf söz olur diye nişanlıların görüşürülmediği görülmektedir. (KK5)

Çoğu zaman ayrı bir nişan düğününün yapılmadığı görülmektedir. Bunun nedeni ailelerin maddi olarak zorlanmalarındır. Yöremizde eskiden nişan törenleri yerine kız istemeden sonra yapılan söz kesme yeterli görülmektedir. (KK2)

Nişan için hazırlanan erkek tarafı ise nişana götürecekleri hediyeleri hazırlar. Nişanda gelinin giyeceği elbise nişan tarihinden önce kız tarafına gönderilir. Onun haricindeki hediyeler ise nişana gidilirken yanlarında götürülmektedir. (KK20, KK38)

Nişan törenleri kız tarafınca çoğu zaman evde yapılmaktadır. Bu törendeki tüm masraflar kız tarafına aittir. Takı töreni yapılmakta ve bu paraları kız tarafı almaktadır. (KK32)

2.1.2.3.5 Düğün Öncesi Hazırlıklar

Düğün öncesi hazırlıklar imece usulü olarak yapılmaktadır. Mahalledeki kadınlar düğünden günler önce kız ve erkek evine giderlerdi. Yapılması gereken işlerin ne olacağı konuşulur ve belli bir sıraya konulurdu. (KK36)

Herkes düğüne yardım olsun diye evden tavuk, yoğurt, börek gibi yiyecekler getirir. Burada düğün boyunca yenmesi planlanan tüm yiyecek ve içecekler hazırlanır. Baklava hazırlanması için kadınlar toplanır önce fındıkları kırıp, kabuklarından temizlerler sonra kavururlar. Ardından kadınlar baklava hamurunu hazırlayıp birlikte baklavayı açarlar ve pişirirler. Düğünden bir gün önce baklavalar şerbetlenir. (KK25)

Sarma sarılır, keşkek dövülür, yahni, cacıklık vb. hazırlanırdı. Bütün bu işler konu komşuyla birlik içinde yapılmaktaydı. (KK10)

Bu yörede düğünler genel olarak findık toplanıp harmandan kalktıktan sonra yapılmaktadır. Düğün tarihini aileler bir araya gelerek belirlerler. (KK2)

Düğünden önce erkek tarafı gelini ve gelinin yanında erkek kardeşi, dayısı, annesi vd. de yanına alarak düğün alışverişine giderler. Bu alışverişte gelinlik- damatlık alınır. Kızın istediği eksigi olan ne varsa hepsi alınır. Hatta gelinle birlikte gelen yakınlarına da hediyeler alınır.(KK2, KK33)

2.1.2.3.6 Düğün Okunması

Düğüne okuma için, bir tane haberci tutulur. Haberci erkek evinden kız evine gider ve düğün tarihini öğrenir. Düğün sahiplerinin isteği üzerine düğüne çağırılması gerekenleri kapı kapı dolaşarak belli hediyeler (ayakkabı, gömlek, terlik, sabun) vererek davet eder. Yakın akrabalara amca, dayı vd. ayakkabı, gömlek, basma vb. verilir. Diğer okunan kişiler de düğüne terlik, sabun, mum, çember vb. ile okunur. Günümüzde düğüne okunurken düğün davetiyeleri hazırlanmakta bazen düğün sahipleri tarafından elden verilmekte iken bazen de uzakta olanlar için postaya verilmektedir. Ayrıca uzakta bulunan insanların telefonla düğüne davet edilmesi de günümüzde olağan karşılanır hâle gelmiştir. (KK1)

2.1.2.3.7 Çeyiz

Çeyiz, kız tarafının hazırlamış olduğu yeni evi, kuracağı yuvası için hazırlamış oldukları eşyalara denilir. Çeyiz de kız tarafının hazırlamış olduğu eşyaların yanı sıra erkek tarafı ile birlikte alınmış, hazırlanmış olan eşyalarda bulunur. (KK8)



Resim 13: Çeyiz Sandığı



Resim 14: İşleme Olarak Yapılan Seccade



Resim 15: Yelekler, Patikler



Resim 16: Çeyiz (Dantelli Havlular, Seccade, El Dokuması ilif)



Resim 17: Çemberler

Gelin çeyizlerini çeyiz sandığı denilen ağaçtan yapılmış olan kilitlenebilen bir sandığa koymaktaydı. Sandıkta gelinin el emeği, göz nuruyla hazırlamış olduğu kanaviçeler, örgüler, yastık kenarlıkları, yorgan örtüler, havlu kenarları, patikler, çember kenarları gibi birçok ürün bulunurdu. Bunun dışında temel eşyaları mevcuttu. Yatak odası ve mutfak malzemeleri yörede kız tarafınca alınmakta ve çeyize konulmaktadır. Bunun dışındaki ev eşyaları da erkek tarafınca alınır. (KK23)

2.1.2.4 Düğün



Resim 18: Düğün

Düğün, evlenmenin en önemli kısmıdır. Düğün gelenekleri her yerde en belirgin şekilde yaşatılmaya çalışılmaktadır. Medeni nikâhtan sonra evlilik akti düğün merasimiyle beraber

bütün akrabalar ve tanıdıkların huzurunda yapılır. Düğünlerde amaç kadın ve erkeğin evliliğinin ilan edilmesidir (Örnek,1995: 93).

Düğünün ne zaman olacağı iki ailenin karşılıklı anlaşmasıyla belirlenir. Nişan ve düğün arasındaki süre tamamen ailelerin tasarruflarındadır. Anadolu’da düğünler genellikle sonbahar mevsiminde olmaktadır. Her yörenin geçim kaynaklarının hasatlarına göre değişiklik göstermektedir (Boratav, 1984: 176).

Gölköy’de düğün âdetleri yaklaşık dört gün sürmektedir. Günümüzde bu süre kısalmış. İki güne kadar düşmüştür. Düğünün birinci gün “komşu düğünü”, ikinci günü “kına gecesi”, üçüncü günü “asıl düğün” ve dördüncü günü “duvak düğünü” olarak adlandırılmaktadır.

Düğünün nasıl olacağını neler yapılacağını üstlenmesi için mahalleden yetkin bir kişi seçilir. Bu kişiye “düğün kâhyası”, “düğün önderi” adı verilir. Düğünün bütün gidişatı düğün kâhyası tarafından yapılırdı. (KK3)

2.1.2.4.1 Ağırılık

Erkek tarafından kız evine gitmesi için hazırlanan sandığın içine terlik, havlu, çember ve ayakkabı gibi hediyeler konulur. Bu sandığa “ağırılık” denilir. Kız tarafı bu hediyeleri alır, erkek tarafından gelen misafirleri hoş karşılayıp geri gönderir. (KK37)

Ağırılığın içinde geline ait çeyizler bulunmaktadır. Yatak, yorgan, kilim, sandık vb. erkek tarafından kâhya önderliğindeki bir grup eşliğinde kız evine götürülür. Kız tarafı ağırılık getiren ekibi coşkuyla karşılar. Yemek ikramından sonra geri dönülür. Buraya getirilen ağırlıklar kızın çeyizine dâhil edilir, erkek tarafı kız almaya geldiğinde kızın bütün çeyizini alıp geri götürmektedirler.(KK29)

2.1.2.4.2 Komşu Düğünü

Komşu düğünü asıl düğünün ilk aşamasıdır. Genelde cuma günü yapılmaktadır. Bu sadece erkek tarafının komşularına yönelik hazırladığı eğlenceden ibarettir. Komşuların gönülleri hoş tutulmaktadır. Komşular bu eğlenceden itibaren düğünü daha çok sahiplenirler. (KK1)

Komşu düğününde kadınlar birlik olup hazırlıkları yaparlar. Akşamında yemekler yenilmekte, birçok ikramlar yapılmaktadır. Bu akşamda Deve Oyunu, Yüzük Oyunu vb. birçok yetişkin oyunu oynanmaktadır. (KK2) Bu oyunlar “Oyunlar” bölümünde tanıtılmıştır.

2.1.2.4.3 Kına Gecesi

Kına gecesi bayanlar arasında yapılan kız tarafında olan eğlencelerdir. Bu, düğünün ikinci aşamasıdır. Genel olarak cumartesi günü yapılmaktadır. Kültürümüzde çok önemli bir yere sahiptir. Her düğünden önce kına gecesi yapılmaktadır. Eskiden kına gecesinde yalnızca bayanlar olmaktayken günümüzde karma bir eğlence olarak kutlanmaktadır.

Kına gecelerinde bir kadın dömbelek çalardı. Dömbeleği çalan kişi veya başka bir kadın dömbelek eşliğinde türkü, mâni vb. söyleyerek oyunlar oynardı. Dömbelek çalan kişiler düğünlerde önemli bir yere sahipti ve özel olarak davet edilirdi.



Resim 19:Kına Gecesi

Kına gecelerinde erkek evinden getirilen kına gelinin eline yakılır, gelin türküler eşliğinde ağlatılmaya çalışılırdı. Yörede söylenen birçok gelin türküsü bulunmaktadır. Genel olarak söylenen türkü “Yüksek Yüksek Tepelere Ev Kurmasınlar” türküsüdür. (KK1, KK33, KK40)

Yüksek Yüksek Tepelere

Yüksek yüksek tepelere ev kurmasınlar
Aşrı aşrı memlekete kız vermesinler
Annesinin bir tanesini hor görmesinler

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özlerim
Hem annemi hem babamı
Ben köyümü özlerim

Annemin yelkeni olsa açsa da gelse
Babamın bir atı olsa binse de gelse
Kardeşlerim yolları bilse de gelse

Uçan da kuşlara malum olsun
Ben annemi özlerim
Hem annemi hem babamı
Ben köyümü özlerim.

Erkek evi kınayı getirir kına yakıldıktan sonra eğlence olur ve eğlenilir. Kız evinden kızın amcası, dayısı, kardeşleri ve yakınlarından oluşan bir grup erkek tarafıyla erkek evine gider. Erkek tarafı “sofra tutma geleneği” için kız evinden gelen misafirlerine sofraya hazırlarlar. Bu sofrada yahni, tavuk kızartması, pilav, tatlı çeşitleri (baklava, burma), su böreği, keşkek vb. bulunmaktadır. Kız tarafı yemeğini yedikten sonra masalar temizlenir ve damat için getirilen damat bohçası masanın üzerine konur. Kız tarafından gelinin amcası, dayısı ya da kardeşi, erkek tarafından damat ya da damadın babasıyla bohça için istenen bahşiş konusunda pazarlık yaparlar. İstenilen bahşiş alındıktan sonra damat bohçası erkek tarafına verilir. Bohça tesliminden sonra kız tarafından gelen misafirler erkek tarafından içki, fındık, fıstık, sigara, meyve vb. isteklerde bulunurlar. Kız tarafından gelen grup ağırlandıktan sonra evlerine dönerler.

2.1.2.4.4 Düğün Yemeği

Asıl düğünün olduğu gün yemek yapılması geleneği bugün de hâlâ devam ettirilmektedir. Düğün yemekleri özellikle mahallelerde yardımlaşma fazla olduğundan imeci usulü ile yapılmaktadır. (KK5) Düğün yemekleri yörede herkes tarafından sevilen yapımı zor da olsa hazırlanan yiyeceklerden seçilir. Düğünlerde pilav, keşkek, yahni, pancar dolması, tatlı olarak burma ya da baklava yapıldığı görülmektedir. (KK4, KK6, KK20, KK28, KK38)

Önceleri düğüne gelen misafirler düğün evine süt, yoğurt vb. getirerek düğün evine destek olmaya çalışmaktaydılar. Bu da yardımlaşmanın insanlar için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. (KK7)

Günümüzde düğün sahiplerinin artık geleneklerden vazgeçtikleri görülmektedir. Düğünler önceden mahallelerde evlerin önünde yapılmaktaydı. Bu düğünlerde büyük kazanlarda yemekler pişer ve ikramlarda bulunulurdu. Şimdilerde düğünler genel olarak düğün salonlarında yapılmaktadır. Düğün sahiplerinin düğün saatine kadar eve gelen misafirlere küçük ikramlarda buldukları görülmektedir. Bu ikramlar sarma, pilav, su böreği, tulumba tatlısı vb. olmaktadır. Günümüzde düğün yemeği kültüründe bazı değişiklikler olmuştur. Düğün sahipleri düğün salonuna yakın bir lokanta ile anlaşmaktadırlar ve düğüne gelen misafirlere bu lokantada düğün sahiplerinin belirlemiş oldukları yemekler ikram edilmektedir. (KK6)

2.1.2.4.5 Gelin Alayı- Gelin Alma- Çıkartma

Düğünün üçüncü aşamasıdır genellikle pazar günü yapılmaktadır. (KK11) Davul ve zurna eşliğinde erkek tarafı yani gelin alayı yola çıkarlar. Düğün alayı at ile beraber kız evine giderdi. Kız evinde hüzün hâkimdir. Kız evi kızlarından ayrılacakları için üzüntülüdürler. Kız evinin orada davul ve zurna uzun süre çalar. Gelini çıkarmak için içeriye giren damat birtakım uygulamalara maruz kalır. Damat, anne, baba ve düğün kâhyası içeri girerler. (KK5, KK27, KK39) Günümüzde “Gelin Almaya” düğün günü öğle vaktine doğru arabalarla konvoy oluşturularak gidilir. (KK28)

2.1.2.4.6 Gelin Belinin Bağlanması

Gelin alayı gelini almak için kız evine girdiklerinde gelinin varsa erkek kardeşi, erkek kardeşi yoksa amcası, dayısı tarafından gelinin beline kırmızı bir kurdele (kuşak) bağlanmaktadır. Bu aşama için damat bahşiş vermek zorundadır. Bu kırmızı kurdele gelinin iffetinin sembolü olarak anlamlandırılır.(KK1)

2.1.2.4.7 Sandık Üstüne Oturma

Gelinin el emeğiyle hazırladığı çeyizlerinin bulunduğu sandığı kız evinden çıkarmak için erkek tarafı hazırlanır. O sırada gelinin erkek kardeşlerinden veya dayılarından biri sandığın üzerine oturur. Sandığın üzerine oturan kişi bahşiş almadan kalkmamaktadır. Bu bahşiş semboliktir.(KK33)

2.1.2.4.8 Kapı Kesme

Erkek tarafını kızı almak için eve girmeye çalıştıklarında kapının önü kesilir. Kapı gelinin erkek kardeşi ya da dayısı tarafından kilitlenir. Kapının açılması için damat bahşiş vermek durumunda kalır. Bahşiş verilmesinin ardından kapı açılır ve gelin evden çıkarılıp gelin arabasına bindirilir. (KK18, KK36)

Gelinin yolda önu kesilir ve bahşış alınır. Yolda düğün alayı derelerden geçerken geline altın istenir, altın söz verilir, altın takılır. Düğün alayı dualarla davulla, zurnayla erkek evine düğün meydanına ulaşırlar. (KK10, KK31)

2.1.2.4.9 Gelin İndirme

Eskiden gelin almaya atla gidilirdi. Gelin erkek evine geldiğinde attan indirilmeden erkek evi tarafından kan dökülür. Horoz, koyun vb. kesilir. Bu kesilen hayvanın kanı gelinin ayakkabısına, altına sürülür. Gelinin başından bereketli, tatlı dilli olsun diye şekerler saçılır. Kucağına doğurgan olsun soyu devam ettirsin diye çocuk verilir. Bardak, ip kırdırılır. Eve girerken eline ekmek, Kuran verilir. Gelin sağ ayağıyla eve girer. İmam getirilir ve burada gelin, damat ve şahitleriyle birlikte imam nikâhı kıyılır. (KK3)



Resim 20: Gelin İndirme Geleneği

2.1.2.4.10 Sofra Tutma Geleneği

Sofra tutma, kız tarafından düğün günü gelen misafirlere hazırlanan sofraya kurma geleneğinin adıdır. Kız evinden kızın kardeşleri, dayıları, amcaları ve yakınlarından bir grup insan kızın erkek evine kızın yerleştirmek için düğün alayıyla birlikte gelir. (KK33, KK28, KK18)

Erkek tarafı bu misafir grubuna sofraya hazırlar. Bu sofrada yahni, tavuk kızartması, pilav, tatlı çeşitleri (baklava, burma), su böreği, keşkek vb. bulunmaktadır. Kız tarafı yemeğini yer ve yemeğin ardından erkek tarafından çeşitli isteklerde bulunurlar. Erkek evi, kız tarafından gelen misafirlere istekleri doğrultusunda fındık, fıstık, sigara, meyve vb. ikram ederler. Bu geleneğe misafir olan grup her zaman makul isteklerde bulunmazlar. (KK31, KK18) Erkek tarafından düğün yazın ise portakal, mandalina, kışın ise kavun, karpuz istedikleri görülmektedir. Bu makul olmayan isteklerdeki asıl amaç ortamın stresinden uzaklaşarak yeni akrabalık kurulacak kişiler arasında hoş sohbet ortamı sağlayabilmektir. (KK21, KK26, KK38)

Kız tarafından gelen gruptan bir bayan yengeliç olarak bırakılır geriye kalan herkes, ağırlandıktan sonra evlerine dönerler. (KK1, KK2, KK9, KK21, KK36)

2.1.2.4.11 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 takması gerekmektedir. Ardından namaz kılmak dînî bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır.

Gelinin sandığında bu gece yenmesi için yiyeceklerde bulunur bunlar, tatlı, şerbet vb. yiyecek ve içeceklerdir.

Yengeliç, gerdek gecesinde kapının önünde bekleyen gelinin yakın akrabası olan bir kadındır. Yengeliç kızın ya da halası ya da teyzesidir. Sabah kanlı çarşafı gördükten sonra görevi sona erer. (KK25)

2.1.2.4.12 Duvak Düğünü

Bu düğün erkek tarafında yapılır, amacı gelin almanın sevincini yaşamaktır. Gerdek gecesinin ardından gelin ve damat büyüklerinin ellerini öpmeye giderler. O gün erkek evine, kız tarafı da gelir, yemekler yenilip, şarkı, türkü söylenerek eğlenilirdi. Yine komşu ve akrabaların katılımıyla yapılan bu düğüne “duvak düğünü” denilmektedir. Bu aşama geçiş dönemlerinden biri olan evlilikteki, düğünün son aşamasıdır.

2.1.2.4.13 Kavuma Gitmek

Düğünden bir hafta sonra kız evinden bir elçi gönderilerek gelin, damat ve yakınlarından oluşan bir grup kız evine ziyarete davet edilir. Bu davet üzerine erkek tarafı yola çıkarak kız evine gider. Buradaki amaç düğün sonrası erkek tarafını ağırlamaktır. (KK1)

Kadınlar ve erkekler ayrı sofralara oturtulur. Erkeklerin oturduğu sofralara ayrı ayrı yumurtalar pişirilmiş olur. Erkek tarafından, erkek sofrasından biri yumurtanın tadına bakar “tuzsuz” der. Kızın babası, abisi ya da erkek kardeşlerinden biri tadına bakar “tuzu var” der. Bunun üzerine erkek tarafı kız tarafından bahşiş ister. Bahşiş olarak inek, dana, düve, koyun gibi canlı hayvanlar istenir. Bahşişe karar verilmeden erkek tarafı yemeğe başlamaz. Bahşiş verilince yemeğe başlanılır. Yemekten sonra tavuk, fındık, fıstık, sigara vb. ikramlarında bulunulur. Erkek tarafının bu ziyarette o mevsiminde bulunulmayacak yiyecek ve içecekleri de sofralarına talep ettikleri görülmektedir. Sofraya ikram edilmiş olan çerezler az ise erkek evi çoğaltın der ve çoğaltılır. Bu olaylar aynen kadınların sofrasında da gerçekleşir. (KK3, KK5, KK33)

İkramlar yendikten sonra gelin ve damat dışındaki tüm misafirler evlerine giderler. Gelin ve damat kız evinde kalırlar. (KK3, KK33)

Gelin ve damat kavum gecesi kız evinde kalırlar. Yeni evli çift sabah kahvaltı yaptıktan sonra bahşişlerini alarak erkek evine giderler. Gelin ve damat önceki gece kavuma gelenler için hediye olarak erkeklere çorap, kadınlara çember (bir çeşit baş örtüsü) götürürler. (KK3, KK5)

2.1.2.4.14 Ters Kavuma Gitmek

Erkek evinin gönderdiği elçi ile kız evi ters kavuma çağırılır. Kadınlar ve erkekler ayrı sofralara oturtulur. Kavum ve Ters Kavuma gidildiğinde mutlaka yumurta pişirilmektedir. Erkeklerin oturduğu sofraların her birine yumurtalar pişirilir ve sofraların ortalarına bırakılır. Kız tarafından, erkek sofrasından biri yumurtanın tadına bakar “tuzsuz” der. Erkeğin babası, abisi ya da erkek kardeşlerinden biri tadına bakar “tuzu var” der. Bunun üzerine kız tarafı erkek tarafından bahşiş ister. Bahşiş olarak inek, dana, düve, koyun gibi canlı hayvanlar istenir. Bahşişe karar verilmeden kız tarafı yemeğe başlamaz. Bahşiş verilince yemeğe başlanılır. Yemekten sonra tavuk, fındık, fıstık, sigara vb. ikramlarında bulunulur. Kız tarafının bu ziyarette o mevsimde bulunulmayacak yiyecek ve içecekleri de sofralarına talep ettikleri görülmektedir. Mesela kışın sofralarına karpuz istedikleri de görülürdü. Sofraya ikram edilmiş olan çerezler az ise kız evi çoğaltın der ve çoğaltılır. Bu olaylar aynen kadınların sofrasında da gerçekleşir. (KK3, KK5, KK33)

Kız tarafı ikramlardan sonra kalkıp evlerine giderler. Ters kavumun kavumdan tek farkı sofrada konuşulup, karar verilen bahşiş alınıp kız evine götürülmez bunun yerine geline verdik denilerek kızlarına bırakılır. Erkek evi ters kavuma gelen misafirlere erkeklere çorap, kadınlara çember hediye ederler. (KK4, KK7, KK23)

2.1.2.4.15 Yaşmak

Eskiden yeni gelinler düğünden sonra bir süre kaynata ile yani damadın babası ile konuşmuyorlarmış bu geleneğe “yaşmak” deniliyor. Yaşmak, çember gibi bir çeşit başörtüsüdür. Gelinin kaynatası ile konuşmama durumuna ise “yaşmaklı” denilmektedir. (KK1)

Bu gelenek günümüzde devam ettirilmemektedir. Fakat bazı durumlarda konuşmak istemeyen, asık suratlı olan insanlara “Yaşmaklı mısın neden konuşmuyorsun?” denilir. (KK19)

2.1.3 Ölüm

Ölüm insanoğlunun yaşamının sona ermesi, hayata gözlerini yummasıdır. Anadolu toplumlarında doğum ve evlenmede olduğu gibi ölümle alakalı da birçok pratikler mevcuttur. Ölüm geçiş dönemlerinin sonucusudur. Ölüm öncesi âdetlerinde rol oynayan en büyük etken korkudur. Dinin etkili olduğu toplumlarda ölüm korkusu azalmakta ancak tamamen bitmemektedir. Ölüm sırasında ve ölümden sonra yapılan uygulamalar ölümlü ahirete daha rahat şekilde gitmesini sağlamak ve ardında bıraktığı değerlere sahip çıkmak amacıyla yapılmaktadır. Ölüm beraberinde öte dünya inancını getirmektedir. Aslında ölen kişiye yapılanlar öte dünya inancının sonucunda ortaya çıkmaktadır. Ölüyü öte dünyada rahat ettirmek temel amaçtır (Örnek, 1979: 108).

Ölüm konusu üç ana başlıkta incelenmektedir:

2.1.3.1 Ölüm Öncesi Gelenekler

Ölüm, hayatın sona ermesine sebep olan, insanı korkutan, çaresiz bırakan ve sırrına erişilemeyen bir geçiş dönemidir. Ölümün çaresizliği insanları mevcut eşyalar üzerinden kendine ölüm işareti çıkarmaya zorlamaktadır. Bu yüzden insanoğlu kendine ölümü sezdiren durumlardan uzak durmaya çalışmıştır (Örnek, 2000: 208).

Ölüm mutlak bir döngünün sonucudur. İnsanlar ölmekten kaçınırsalar da bu fayda etmemektedir. Ölümün farkında olan insanoğlu ölüm için bazı hazırlıklar yapmıştır.

2.1.3.1.1 Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

İnsanlar bazı hayvanların sesinden ölümün olabileceğini düşünmektedirler. Köpeğin ulması, baykuş ve karganın ötmesi vb. baykuş ve karga uğursuz olarak nitelenen iki hayvandır. Kişinin başında, evinin üstünde ötmesi o evden cenaze çıkacağına delalettir. (KK1)

Ölmemiş birini rüyada vefat etmiş olarak gören insanlar, bu kişilerden bir şey almazlar. Çünkü rüyada ölen birinden bir şeyler alınırsa ölüneceğine inanılır. (KK3, KK5)

Rüyalarında ölmüş birilerini görüp onunla sohbet eden bazı insanlar sabah uyandıklarında gece gördükleri rüyayı ölecekleri şeklinde yorumlamaktadırlar. Rüyayı anlatırken de rüyada gördüğü kişinin adını söyleyip “ ... beni yanına çağırıyor” der. (KK30, KK33, KK40)

İnsanların yüzünün renginin sarıya dönmesi, ferinin fesinin yani gücünün kesilmiş olması da öleceğini düşündüren durumlardandır. (KK1)

Yaşlı insanlar kenara para atarlar ve bu paranın kefen parası olduğunu söylerler. (KK2) Yaşlılar kendi mezarları için diktikleri ağaçlardan mezar tahtalarını biçtirip hazır etmek isterler. Yaşlılar çocuklarına “ şu ağaç benim mezar tahtam olacak” derler. Yaşlılar ölüme hazırlıksız yakalanmak istememektedirler. (KK5, KK7)

2.1.3.2 Ölüm Sırasında Yapılanlar

Ölmek üzere olan hastalar için ölüm döşeginde denilmektedir. Ölüm döşeginde olan hastanın görmek istediği birisi varsa o kişi ile görüştürülmeye çalışılır. Beklenen kişi hasta vefat edene kadar yetişemezse hasta o kişiyi göremezse gözleri açık gitti denilmektedir. (KK1)

Hasta vefat ettikten sonra ölünün gözleri açık ise kapatılır. Üzerindeki elbiseler makasla kesilir, çenesinin düşmemesi için çenesi çemberle bağlanır. Ölünün parmakları da mendille bağlanmaktadır. Ölü düz bir yere yatırılıp üzerine çarşaf örtülmektedir. Ölünün şişmemesi için ölünün üzerine bıçak bırakılmaktadır. (KK5, KK6)

Cenaze işlemleri sırasında bir kişi tüm işlemleri organize etmeye çalışır. Bundaki amaç işlerin düzenli bir şekilde idare edilmesini sağlamaktır. Kendi mahallesindeki imama ve yakın çevredeki mahallelerin imamlarına haber vererek sala verdirir. Uzakta bulunan kişilere de haber verilir. Eğer ölenin yakın akrabaları, çocukları gecikiyorlarsa cenaze saatinin ertelendiği durumlar da olmaktadır. (KK5, KK6)

2.1.3.3 Ölüm Sonrası Gelenekler

Ölen kişilerin ardından yas tutulur ve ağıtlar söylenir. İslamiyet’e göre ölünün ardından gözyaşı dökmek ve yas tutmak doğru değildir. Buna göre, Anadolu’da yas tutma üç ve yedi gün arasında uygulanan bir pratik hâline gelmiştir (Artun, 2004: 353). Ölümden sonra yapılan işlemler şunlardır:

2.1.3.3.1 Yıkama

Ölen kişileri dine dayanan uygulamalarla yıkama işidir. Ölü yıkamak için ölen erkekse mahallenin imamı, ölünün belden aşağısına peştamal (keşan) örtterek yıkamaktadır. Ölü yıkanırken mahallenin imamına civar mahallelerden ve mahallelerden gelen imamlar yardımcı olurlar. Ölü yıkanırken ölenin çocukları su koyarak imamlara yardımcı olmaktadırlar.

Ölen kadın ise bütün vücudu örtü ile kapatılır. Ölen bayanların yıkanması sırasında yıkayıcıların ve orada olan kişilerin ölünün vücudunu görmemesi için çarşaf ile perdeleme yapıldığı bilinmektedir. Akçalı mahallesinde vefat eden kişi kadın ise Saadet Çakır, Şaziye Sırtbaşı vd. kadınlar cenazeyi yıkamaktadırlar.(KK5, KK6)

Ölü yıkarken su, sabun, lif, ibrik kullanılır. Eskiden ölüleri yıkamak için büyük kazanlarda sular kaynatılırdı.(KK1) Günümüzde cenaze arabaları bulunmaktadır. Bu arabalarda sıcak su temini yapılabilmektedir. (KK5, KK9) Yıkanan mevtalar gömülene kadar soğuk ortamda muhafaza edilmektedir.

2.1.3.3.2 Kefenleme

Kefen imam tarafından önceden hazırlanmaktadır. Kefen kadınlarda beş parça, erkeklerde ise üç parça beyaz bezden oluşur. Erkeklerde birinci parça olan “gömlek” omuzdan ayağa kadar, ikinci parça olan “izar” göğüs bölgesine, üçüncü parça olan “litafe” ise baştan ayağa kadar örtülür. Kadınlarda kullanılan iki parçadan oluşan “hımar”, başa ve göğüs bölgesine kapatılır. Diğeri “hırka” adı verilen parça göğüsten göbeğe kadar olan kısma kapatılır. “İzar” adı verilen parça göğüs bölgesinin alt tarafına doğru, ”litafe” ise bütün vücuda örtülür. Kefenleme işleminden sonra gül suyu sürülmektedir. Bu ölünün güzel kokması için yapılmaktadır (Örnek, 1979:52-54).

Kefenle işleminden hemen sonra bir bez parçası ile ölünün çenesi bağlanmaktadır. Ölünün üzerine şişmesini engellemek amacıyla bıçak konulur. (KK1, KK20, KK33, KK34)

2.1.3.3.3 Tabuta Koyma

Yıkanıp kefenlenmiş olan ölü, altına temiz battaniye konulan tabuta yerleştirilir. Üzerine yeşil bir örtü örtülür. Ölü kadın ise baş tarafına çember konulmaktadır. Genç kız ise gelinlik, şehit ise Türk bayrağı konulmaktadır. (KK5)

Ölü taşınması aile bireyleri, yakın akrabalar ve komşular tarafından sırayla yapılmaktadır. Gölköy’de tabut taşımının büyük sevabı olduğuna inanılır. (KK6)

2.1.3.3.4 Cenaze Namazı

Cenaze namazına başlamadan önce imam ölümün hatırlanması ve ölünün iyi hâlleriyle düşünülmesi gerektiğini anlatan bir konuşma yapar. İmam yaptığı konuşmanın ardından cenazeye gelenlerden helallik istemektedir. (KK1, KK25, KK30) İmam bu vaaz sırasında ölünün alacaklarını ve borçlarını, ölünün ailesine bildirilmesini ister. Bundaki amaç ölünün öteki dünya da borçlu kalmasının önüne geçmek ve kabir azabı çekmesine engel olmaktır. (KK12, KK26)

İmam cenaze namazını genellikle caminin avlusunda kıldırılmaktadır. Cenaze namazları çoğunlukla öğle namazı ve ikinci namazının ardından kılınır. (KK2, KK10) İmam cenaze namazı için hazır bulunan cemaate ölünün iyi bir adam veya iyi kadın olup olmadığını sorar. Cemaat iyi adam veya iyi kadın diye cevap vermektedir. Sonra da imam “haklarınızı helal ediyor musunuz?” diye sorar. Cemaat de “helal ediyorum ya da helal olsun “ derler. Böylece helallik alınır. (KK5, KK6)

2.1.3.3.6 Ölünün Gömülmesi

Vefat haberi verildikten sonra cenaze sahibinin görevlendirilmiş olduğu iki kişi mezarlığa giderek kazma, kürekle mezarı kazarlar. Cenaze namazının ardından mevta önceden hazırlanıp kazılmış olan mezarın başına getirilir ve salavatlar eşliğinde tabuttan çıkarılır. Mezarın içine ölünün çocukları girer. (KK1) Tabuttan alınan ölüyü dikkatli bir şekilde mezara yerleştirirler. Daha önceden hazırlanmış tahtalar çapraz şekilde ölünün üzerine, mezara dizilir. Tahtaların mezara yerleştirilmesinin amacı mezar kapatılırken ölünün üzerine toprağın gelmesini engellemektir. Tahtalar da mezarın içine yerleştirildikten sonra sıra ile kürekle mezara toprak atılarak doldurulur. Son olarak mezar başları dikilir. (KK5)

2.1.3.4 Ölünün Gömülmesinden Sonraki İşlemler

Ölünün gömülmesinin ardından Kur'an okumaya ve dua etmeye devam edilir. Mezarlıktan ayrılırken cenazeye gelenlere helva, ekmek; bisküvi, meyve suyu, şeker vb. dağıtılmaktadır. Bu ikramların asıl nedeni cenazeye uzak yerlerden gelenlerin aç kalmamasıdır. (KK2, KK4, KK8)

Mezar başına şişe ile su bırakılmaktadır. Ölünün ilk gecesi ruhunun gelerek o sudan içeceğine inanılmaktadır. Ölenlerin elbiseleri mahallede veya uzak yerlerde bulunan ihtiyaç sahibi fakirlere dağıtırdı. (KK5, KK6)

Cenazenin gömüldüğü gün komşuların evinde yemekler pişirilmekte ve cenazeye gelen insanlara ikram edilmektedir. (KK3, KK9) Cenaze günü cenaze evinde yemek pişirilmediğinden komşular cenaze evine yemek pişirip getirirler. (KK1) Bu tür yardımlaşmaların olması insanların birbirlerine vermiş oldukları değerleri, dostluk, komşuluk ilişkilerini ne kadar önemsediklerini göstermektedir.

2.1.3.4.1 Yas

Cenaze evinde üç gün boyunca yas tutulur. Televizyon ve radyo evde kapalı olur. Sadece ölünün evinde değil komşular da yas tutmaktadırlar. Komşuların evlerinde de televizyon, radyo açılmamaktadır. Komşular ölünün evine taziye amacıyla gitmektedirler. Ölünün evine taziye amacıyla ziyarete gitmeye "yasa gitme" denmektedir. Taziye amacıyla cenaze evine gidenlere burada ikramlar yapılır. (KK5, KK6)

2.2 Ailede İlişkiler

2.2.1 Günlük Hayat

Eskiden büyük aileler olarak yaşam sürdürülürdü. Babaanne, dede, baba, amcalar, bekar halalar, torunlar aynı evin içinde yaşamaktaydı. Kalabalık yaşam süren aile düzen kurmak, düzeni devam ettirmek amacıyla kurallar koyar ve bu kuralları uygularlardı. Mahallede hayat zordu ve erken başlardı. Sabah erkenden kalkılır genellikle gelin bazen de kaynana kahvaltıyı hazırlar bütün aile fertleri aynı sofrada buluşur, karnını doyururdu. Büyüklerin yönlendirmesi ile gün içinde neler yapılacağı konuşulur, görev dağılımı yapılırdı. (KK3, KK4, KK8)

Sofraya oturulduğunda önce büyükler yemeğe başlardı. Sofra yer sofrası olup bütün aile dizlerinin üzerine çökerek sofrada yer alırdı. Tahta kaşıkla, ortaya konan tabaktaki aştan bütün aile karnını doyururdu. (KK4, KK8)

Evde dede ve nene yoksa otoriteyi baba sağlardı. Çocuklar evde babalarının yanında ayak uzatmaz, gereksiz yere konuşamaz, saygısızlık yapamazlardı. Ailede biri hata yaptığında önce uyarılırdı. Eğer hatayı yapan kişi bu davranışı yapmaya devam ederse babaya söylenir ve ceza alırdı. Bu ceza dayak yemek, odun taşımak vb. olabilirdi. Uyarı ve cezalardan sonra evlat o davranışı daha tekrarlamazdı. (KK5, KK12)

Büyüklerin yanında tüm aile fertleri davranışlarına dikkat ederlerdi. Babanın, dedenin yanında çocuk sevilmezdi. Çocuk sevmek için büyüklerin olmadığı zamanlar ve yerler tercih edilirdi. Ayak uzatılmaz, geri laf söylenmez, bacak bacak üstüne atılmaz, eşler kendi aralarında konuşmazdı. (KK1, KK4) Gelinler küçük çocuklarını emzirmek istediklerinde başka bir odaya giderler ve orada çocuğun karnını doyururlardı. Büyükler ateş yanan yerde önceden ocaklık denen yerlere yakın odalarda kalırlardı. (KK2)

Evde oturmak için büyük bir oda olurdu ve bütün aile burada otururdu. Böylece evde güçlü bir bağ oluşurdu. Çünkü bütün aile bir ateş etrafında ısınır, sohbet eder, birlikte zaman geçirirlerdi. Ailede bireyler arasında sıkı bağlar oluşurdu. Bireylerin aile büyükleriyle beraber oturması onlara edep ve adap yönünden büyük faydalar sağlamıştır. Bunun yanında daha samimi ilişkiler kurulmuştur. (KK3, KK4, KK8)

Eskiden birlikte yaşamak çok doğal karşılanırken, ayrı olmak tuhaf karşılanmaktaydı. Aileler büyükleriyle saygı çerçevesinde bir arada yaşamaktaydı. Çekirdek aile olarak ev kuranlar genelde büyükleriyle çeşitli sıkıntılar sonucunda ayrılmış ailelerdi. Bunlara örnek olarak; gelin kaynana anlaşmazlıkları, baba oğul arasında çıkan husumetler vb. gösterilebilir. Bazen de sorun yokken erkeğin maddi durumu, evli çocuğun gurbete gitmesi ve orada kendisine yeni bir düzen kurup eşini, çocuklarını yanına almasıyla da çekirdek aileler oluşurdu. (KK8)

Çocuk okutma maddiyata dayanmaktadır. Halkın maddi geliri az olduğundan aileler çocuklarını okutmakta çok zorluk çekerlerdi. Maddi gücü yeten aileler ise sadece erkekleri okuturdu. Kız çocuklarını okutmak çok nadirdi. “Kız çocuğunun okulda ne işi var, sevgilisine mektup mu yazacak?” gibi anlayışlar hâkimdi. Şimdilerde 50 yaş civarında olan büyükler önceden her şeyin daha zor olduğunu söylüyorlar. Genel olarak “Elimde avucumda ne varsa satarım yeter ki okusun. Kendini kurtarsın. Benim gibi sıkıntı çekmesin” diyerek borç harç çocuklarını okutur olmuşlardır. Kız çocukları hakkında eskilerin düşündüklerinden farklı düşüncelere sahip olmaya başlamışlardır. Babalar “Kızım okusun, el eline bakmasın, muhtaç olmasın” diyerek kız çocuklarını okullara göndermişlerdir. Gököy gibi yüksek yerleşim yerlerinde ailelerin çocuk okutmaya ayrı bir önem verdikleri de görülmektedir. (KK1)

Okula gönderilen çocukların, gençlerin harçlıkları köyde bulunan hayvanlardan elde edilen ürünlerin satılmasıyla ya da tarlada ekilip dikilen arpa, buğday, mısır, patates gibi mahsullerin satılmasıyla sağlanırdı. Yöreye fındık 1960- 1970 yıllarından sonra maddi gelir sağlamıştır. Çocuklar babalarının verdikleri 5-10 yumurtayı, 5kg sütü vb. satarak haftalık harçlıklarını çıkarmış olurlardı. (KK2)

Baba öldüğü zaman ailede söz sahibi evin en büyük erkek evladı olmaktadır. Bu adet geçmişten günümüze devam etmiştir. Ailede erkek evladın ağırlığı daha çok hissedilmektedir. Ama anne sağ ise onun sözü de evde çok önemlidir. Annenin evde büyük bir ağırlığı bulunmaktadır. Bu ağırlık ön planda gözükme de aile bireylerinin üzerinde çok etki göstermektedir. Evde söz sahibi ataerkil yapıdan dolayı baba gibi gözükse de asıl evi yöneten, işleri düzene sokan, aile efradına yön veren başka bir güç bulunmaktadır yöre kadını ev yönetiminde önemli ölçüde söz sahibi olmaktadır. Fakat yine eski kadınlar büyük bir olgunlukla her ortamda eşini ön plana çıkarmakta, nazar etmekte, evin reisinin eşi olduğunu söylemektedir. (KK9)

2.2.2 Komşuluk

Komşuluk yerleşim yerlerinde insanların toplu olarak yaşamalarının bir sonucu olarak ortaya çıkan bir kavramdır. Mahallelerde insanlar genel olarak komşularıyla yakın akrabadır, bu yüzden komşuluk ilişkileri çok gelişmiştir. Komşuluk ilişkileri yardımseverliği ve samimiyeti beraberinde getirmiştir. Komşular genel olarak birbirini tutar ellerinden geldikçe, güçleri yettikçe birbirlerini korur ve yardım ederler. (KK1, KK5)

Komşuluk değeri bizlere büyüklerden onlara da onların atalarından kalmıştır. İslamiyet ile birlikte değeri artan komşuluk geleneği insanların kendileri için istediği güzellikleri yakınları için de istemesinin sonucunda oluşan güzel bir meyvedir. (KK6, KK8)

Evin yakınında, mahalle içerisindeki aileler komşu olarak adlandırılır. Komşulukta “kapı bir komşu” kavramı önemli bir yer tutmaktadır. Evin en yakınındaki ev, kapı komşusu olarak adlandırılır. Kapı komşularla etkileşim, iletişim en üst düzeydedir. Kapı komşuları genel olarak akraba olduklarından aileler arası ilişkiler kuvvetlidir. İki aile birbirlerinin her şeylerini bilir. Yardımlaşma ve dayanışma konusunda çok fazladır. Olumsuz bir durum olduğunda hemen birbirinin yardımına koşarlar. (KK3, KK10)

Evin biraz uzağında olan evler ise normal komşu olarak adlandırılmaktadır. Bu ailelerle de ilişkiler önemlidir. Ama kapı komşusu mahallelerde daha önemli bir kavramdır. Karadeniz bölgesinde dağınık yerleşme görüldüğü için uzak komşuların sayısı da azımsanmayacak kadar çoktur. (KK6)

Komşuluk değerinde yardımlaşma ve dayanışma önemli bir kavramdır. Aileler dışarıdan bir misafir geldiğinde ağırlarken komşular da kendilerini o misafirden sorumlu hissetmekte, karşılama ve ağırlama sırasında yardımcı olmaya çalışmaktadırlar. Komşular gelen misafirin rahat etmesi ve memnun kalması hususunda ev halkı kadar hassas davranmaktadırlar. Bu hassasiyet, yardımseverlik komşuluk ilişkilerinin ne kadar güçlü olduğunu göstermektedir. (KK4)

Bayramlar, düğünler, özel toplantılar, ramazan ayı öncesi veya kışlık hazırlık için komşular bir araya gelir her türlü yardımlaşma işi birlikte yaparlar. Düğünler için yemekler beraber imece usulüyle hazırlanmaktadır. Kış için yufka açma, turşu vurma, pekmez veya reçel kaynatma gibi birçok hazırlık için birbirlerine yardımcı olmaktadır. Komşular birbirlerine yardım ederken karşılık beklememektedir. (KK14, KK16)

“Ev alma komşu al”, “Komşu komşunun külüne muhtaçtır”, “ Komşu akrabadan önce gelir.” gibi birçok dînî veya geleneksel olarak söylenmiş olan sözler mahallelerde genellikle kullanılmakta ve uygulanmaktadır. (KK7)

2.2.3 Misafir, Misafir Ağırlama, Misafir Uğurlama

Misafir üç türdür. Misafirler kültürümüzde çok değerlidir. Bir eve misafir gidildiğinde en güzel yemekler yapılır, misafirin rahat etmesi için ev sahibinin elinden neler geliyorsa yapmaya çalışırdı. Misafir çeşitleri:

1. Komşunun komşuya gitmesi: Yörede komşuluk ilişkileri büyük öneme sahiptir. Komşular kendi aralarında misafirlik de yapmaktadırlar. Uzun kış gecelerinde bir araya gelip bu zamanlarda güzel vakitler geçirmektedirler.

2. Akrabanın akrabaya gitmesi: Akrabalık ilişkilerinin gelişmişlik gösterdiği yörede akrabalar arasında ziyaret amacıyla misafirlik için karşılıklı gidip gelinmektedir.

3. Dışardan gelen misafir: Dışardan gelen seyyar satıcı, eski toplayıcı, gibi geri dönmesi zor olan misafirler uygun evlerde misafir edilmektedir. “Her geceyi Kadir bil, her geleni Hızır bil.” felsefesiyle hareket edilmektedir. Bundan dolayı gelen yabancı misafirler en güzel şekilde ağırlanmaktadır. (KK20)

Misafirliklerde özellikle uzun kış gecelerinde televizyon, radyo olmadığı dönemlerde gaz lambalarının yandığı odalarda mâniler söylenir, bilmece sorulur, hikâye ve masallar anlatılmıştır.

Misafir Uğurlamak: Kültürümüzde evimize gelişiyle bereket getiren misafir en iyi şekilde ağırlandıktan sonra gitmek istediğinde uğurlanır. Misafirler giderken ev sahibi misafire “İstedğin bir şey var mı?”, “Yumuşun var mı?” diye sorar eğer yapabileceği, verebileceği bir şey ise misafirine verir. Tekrar gelmesini temenni ederek sarılıp vedalaşırlar.(KK1, KK2)

2.2.4 Çocuk Eğitimi

Çocukların eğitimini aile içindeki büyükler vermekle birlikte babanın otoritesi daha baskındır. Çocuk eğitimi ödül ceza sisteminde yürütülür. Babanın otoriter tutumu çocuğun yapmaması gereken davranışları sonucu uygulanan ceza yaptırımını çocuk için eğitimin bir parçasıdır. Verilen eğitim sayesinde neyin doğru neyin yanlış olduğu çocuk tarafından benimsenmekte, yanlış davranışların tekrar edilmemesi sağlanmaktadır. (KK1)

Babaanneler evdeki dengeyi sağlar iş bölümünü yapar, çocuklarla ilgilenirlerdi. Evdeki en yaşlı olan kişi evin bilge kişisi olarak bilinmekteydi. Bu yüzden her konuda çocuklar onlara danışır, öğrenmesi gereken bilgileri onlardan öğrenirlerdi.

Kızlar aile içindeki eğitimini annesinden alırdı. Anne küçük yaştan itibaren çocuğa bütün işleri öğretir. Kızlara küçüklüğünden beri ev içinde görevler verilir el becerisi kazanması sağlanırdı. Gelinlik çağına kadar evdeki büyük kadınlardan her şeyi öğrenmeye çalışırlardı. (KK4, KK8)

2.2.5 Ailede İş Bölümü

İş bölümü evin büyüğü ve söz sahibi olan baba tarafından yapılmaktaydı. İş bölümü büyükler tarafından yapıldığı için itiraz edilmemekte, bu sayede hiçbir şekilde anlaşmazlık olmamaktadır. Evin yönetiminde etkili olan baba yeri geldiğinde terbiye amacıyla çocuğunu döverek ceza verebilmektedir. Bu durum babanın evdeki otoritesinin boyutunu da göstermektedir.(KK11)

Sabah kalkıldığında kahvaltıda buluşan aile bireylerine, baba tarafından yapılması gereken işler kişilere söylenmektedir. Bu duruma kimsenin itirazı söz konusu olmamaktadır. Kişilerin becerileri ve yeterliliklerine, gücüne göre iş dağılımı yapılmaktadır. Büyük çocuklar evin geçim kaynağına göre hayvan otlatmak, ormandan odun kırma gibi iş dağılımlarında görev yapmaktadır. Küçük çocuklar ise ev işlerinde anneye yardımcı olmaktadır. Kız çocukları daha çok evde temizlik, yemek yapar ve boş zamanı kalırsa çeyizi için işleme vb. yapardı. (KK24)

Kadınlar evin yemeği, evin temizliği ve tertibiyle ilgilenmektedirler. Bununla birlikte küçük kızlarına da eğitim vermektedirler. Dışarıya çalışmaya giden erkeklerin eline kuşluk vaktinde yemesi için azlıkta veren evin kadınlarıdır. Tarlada, bağda ve bahçede çalışan evin erkeklerine öğlede yemek hazırlayıp götürmek kadının sorumluluğunda bir iş olarak karşımıza çıkmaktadır. Türk kadını çalışkan olduğundan tarlada tek başına çalıştığı da çok olurdu. (KK28)

2.2.6 Ailede Karar Alma

Ailede karar almada etkili olan kişi evin en büyüğü olan babaanne, dede ya da babadır. Ailenin reisi, büyüğü aileler arasında farklılık gösterebilmektedir. Ailede en büyük erkek yani dede ya da baba varsa bu kişi söz sahibi olmaktadır. Evin büyüğü erkek vefat etmişse oğlu evin reisi olarak görev yapmaktadır. Evin büyük kadını hayattaysa birçok konuda kadının sözüne de önem verilir. (KK2)

Evde kadınların da sözü geçmekteydi erkeklerin karar vermelerinde etkiliydiler. Görünüşte sadece erkeklerin hâkimiyeti varmış gibi görünse de bazı hususlarda erkekler eşlerine

danışmakta onların da fikirlerini almaktaydılar. Evin kızı istenmeye gelindiğinde evin büyükleri kendi aralarında konuşurlar, annesine de kızı yetiştirdiği için fikri sorulurdu. Ama son kararı yine evin büyüğü, reisi vermekteydi. (KK21)

Kalabalık ailelerde büyükler söz sahibi olduğu için gelinlerin fikri açıktan alınmazdı. Gelinler eşleriyle konuşur eğer ailelere söylenecekse de evin oğlu söylerdi. (KK22)

Kızların istenmeye gelmesinden itibaren evliliğe izin verme ya da vermeme konusunda karar alınması ciddi kararlardan biridir. Her zaman olduğu gibi son söz babaya ait olsa bile aile düğürlüğe gelen aileyi sorup soruşturur sonra karar verirdi. (KK33)

2.2.7 Aile Hukuku

Ailede mevcut malların paylaşımı yani miras genellikle baba öldükten sonra anne sağ ise dörtte biri anneye, geri kalan kısım kardeşler arasında taksim etmek, suretiyle dağıtılmaktadır. Kızlara mal, bahçeden pay vermeye çok az rastlanmaktadır. “İki kız bir oğlan payı” denilen bir pay usulü ile taksim yapılmaktadır. Yani bir erkek çocuğun hakkına iki kız çocuğu ancak sahip olabilmektedir. (KK5)

Vasiyet usulü ile genelde mirasta kız çocuklarına yer verilmemektedir. Baba oğullarından, kızlara ev yapmak amacıyla toprak bırakmalarını istemektedir. Böylelikle kız çocuklarının gönlü hoş tutulmaya çalışılmıştır. (KK17)

Diğer bir miras paylaşım usulü ise kızlar üçte bir, erkeklere üçte ikisi verilmesi şeklindedir. Bunun dinin emri olduğu düşünülmektedir. Kız çocuklarına bırakılan topraklar genellikle uzak yerde bulunan topraklardır. (KK26)

2.2.8 Aile Toplantıları

Eski yıllarda mahallelerde geniş aile yapısı olduğundan insanlar birbirlerine daha bağlıydı ve mümkün olduğu kadarıyla birlikte zaman geçirmeye çalışırlardı. Bu toplantılarda gençler birbirlerine bilmece sormakta, masallar anlatmakta, şiir ve mâniler söylemektedir. Toplantılar genel olarak kış aylarında olmaktadır. Çünkü bahar ve yaz aylarında mahallede işler olmakta ve insanlar bu işlerle ilgilendiği için sohbet etmek için zaman bulmakta zorlanmaktaydılar. Sözlü kültürün büyük ölçüde gelecek nesillere taşındığı bu aile toplantıları son yıllarda önemini yitirmiştir. (KK29)

Aile büyüklerinin bir araya gelmesiyle oluşan toplantılar da görülmektedir. Bu toplantılarda aile büyükleri aile problemlerinden bahsetmekte, yapılacak işlerle alakalı fikir alışverişinde bulunmaktadırlar. (KK31)

Kadınların tek başlarına toplantı gelenekleri çok sık görülmemektedir. Kadınlar kına gecesinde, düğünlerde baş başa kalıp buralarda ayakta kısa süreli ya da oturarak sohbet edip zaman geçirmektedirler. (KK36)

Toplantılar aileler için kaynaşmanın doruğa çıktığı zamanlar olmuştur. Birlikte eğlenceli kaliteli zaman geçirmektedirler. Birlikte geçirilen zaman sevgi, saygı, dayanışma duygularının gelişmesini sağlar. (KK39)

2.2.9 Mektup Geleneği

Askere gidene ve gurbette yaşayan akrabalara mektup yazılmaktadır. Mektubun giriş kısmı selamlama kısmıdır. Bu bölümde selamlar ve saygılar iletilmekte, sevgi sözcükleri, hitaplar da eklenmekteydi. İkinci bölüm asıl konuya girildiği bölümdür. Bu bölümde istekler arzular dile getirilmektedir. Son bölümde ise vedalaşma yapılmaktadır. (KK14)

Askerden aileye yazılan mektuplara sıkça rastlanılırdı. Bu mektuplarda hitabın aile büyüklerine yönelik olduğu görülmektedir. Bu davranış bir saygı göstergesidir. Asker eşine ya da çocuklarına da arada nükteler yaparak edep çerçevesinde söyleyişlerde bulunabilirlerdi.

Mektuplar kültürümüzde, yöremizde konu ve çeşit olarak da çok zengin metinler olarak kabul edilmektedir. Bu yörede yazılan mektuplarda kullanılan üsluplar çok sıcak ve samimidir ve saygı, sevgi çerçevesinde yazılmışlardır. (KK4)

Mektuplarda hitaplar samimi ve içten bir eda ile yazılmaktadır. “Sevgili ve saygıdeğer babaanneciğim, dedeciğim, ellerinizden öper herkesi selamlarım” “güzel gözlü torunum gözlerinden öper selam ederim.” gibi girişlerle başlanmaktadır. Son bölümde bütün ailedeki bütün fertler sayılarak hepsine selamlar verilmektedir. Mektubun sonuna şiir veya mâniler eklenirdi.

2.3 Giyim- Süslenme

Giyim toplumların aynası hâline geldikten sonra sadece bedeni örten bir parça olmaktan çıkarak aksesuar ve makyajla, yeni şekillerde süslenmiştir. Bunların türleri ise yörelerin coğrafi koşulları, teamülleri ve yaşantılarına göre değişiklik arz etmektedir. Giyimini kişiler arasında da farklı tarzlarda olduğu görülmektedir. Bu farkların temelinde ekonomik durum, toplumsal statü, yaşam tarzı ve giyim tarzı etkili olmaktadır (Türkoğlu, 2002: 22).

Gölköy’de bulunan kıyafetler kadın, erkek, düğün kıyafetleri olarak üç başlıkta incelenebilir:

2.3.1 Kadın Kıyafetleri



Resim 21: Geleneksel El Sanatlarıyla Hazırlanmış Kadın Kıyafetleri



Resim 22: Kadın Kıyafetleri, Yelek



Resim 23: Kadın Kıyafetleri, Patikler



Resim 24: Kadın Kıyafetleri, Patik



Resim 25: Kadın Kıyafetleri, Çemberler



Resim 26: Kadın Kıyafetleri, Çarık



Resim 27: Çocuk Yeleği

Çember, keşan peştamal, entari, havlu, oya, etek, mintan, basma, patik, kadife elbise, yelek, ayakta, çarık kadın kıyafetlerini oluşturmaktadır. (KK9)

2.3.2 Erkek Kıyafetleri

Mendil, kumaş pantolon, hâkim yaka gömlek, ceket, fes, avcı yeleği, aba, yumurta topuk ayakkabı erkek elbiselerinin temelini oluşturmaktadır. (KK16)

2.3.3 Düğün Kıyafetleri

Düğünlerde oyun oynayanlar, külot pantolon denilen aşağıları dar yukarısı geniş bir elbise giymektedir. Geniş ve uzun bir çizme ayağa giyilmektedir. Başa aba zıpka denilen bir fes takılmaktadır. Beyaz gömlek ve yelek de üzerlerine giyilmektedir. (KK16)

2.4 Halk İnanışları

Halk inancı bir nesnenin, bir düşüncenin, bir olgunun veya bir varlığın kişilerce veya toplulukça gerçek olduğuna inanılmasıdır. Halkbiliminin inanışlarla alakalı ilgilendiği konu bu inanışları geçmiş dinlerden, insanların yaşadığı çevreler ve topluluklardan günümüze getirdikleridir. Halk inanışlarının diğer bir özelliği ise çok katı olmamalarıdır. Topluluklar içerisinde bile birçok uygulama farklılıklarına rastlanabilmektedir (Boratav, 2000: 7).

Halk inanışları toplumun inandığı dinlerin hükümlerine bağlı olmaksızın halkın içinde canlı olarak yaşamını devam ettiren ve nesilden nesle aktarılan pratikleridir. Bu inanmalar toplumun her alanında insan hayatına yön vermekte, din merkezli olmayan durumlarda bile çokça uygulanan öğelerdir (Kılıç, 2001: 415).

İnsanoğlu varlığından bu yana hep bir şeylere inanma ihtiyacı hissetmiştir. Bununla birlikte inandığı şeylerin mantığa uygun olup olmamasını önemsememişlerdir. İnsanoğlu büyüklerinden öğrendiği, duyduğunu, gördüğünü ve yaşadığını tatbik etmiştir. Bu pratikleri uygulamanın hazzını her seferinde yaşamışlardır (Yardımcı, 1993: 279).

İnanışlar yedi kategoriye ayrılır. Bunlar:

2.4.1 Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanışlar

Bir yörede tabiatla alakalı inanışlar aynı yöre içinde bile farklı yorumlanabilmektedir. Örneğin yağmur yağarken aynı zamanda güneşin parlaması türlü türlü yorumlanabilir:

- Melekler evleniyor olarak inanılır
- Tilkiler evleniyor olarak inanılır
- Hacet kapıları açılıyor olarak inanılır
- Uğursuz mutsuz olayların belirtisi olarak inanılır (Boratav, 2000: 45).

Kış öncesi gök gürlemesi kışın çok olacağı anlamına gelir. Gök gürlerken ağaç altında durmanın uğursuzluk getirdiğine inanılmaktadır.

2.4.2 Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar

İnsanın yaradılışıyla ilgili birçok inanma olduğu gibi yaratılan insan ile ilgili de birçok inanış mevcuttur. Bunların çoğu İslam dîni paralelindedir. “İnsanoğlu yaratılmış en şerefli mahlukâttır” sözü İslam kaynaklı olup Anadolu’da büyük bir kesim tarafından benimsenmiştir. (Boratav, 200: 25).

2.4.2.1 Geç Yürüyen Çocuklarla İlgili İnanışlar

Yaşıtları yürüdüğü hâlde yürüyemeyen çocuklar Cuma günü caminin önüne götürülür. Çocuğun ayağına ip bağlanır. Cuma namazından ilk çıkan kişi tarafından o ip dua edilerek, kesilir. Genellikle bu tür uygulamalarda olumlu sonuç vermektedir. (KK3)

2.4.2.2 Geç Konuşan Çocuklarla İlgili İnanışlar

Akranları konuştuğu hâlde konuşmayan çocuklar için uygulanan inanışlar da bulunmaktadır. Çocuk ahıra götürülür. Çocuğun önüne ot konulur. Çocuğa “malsan ot ye, alaf ye. İnsansan konuş” denilirdi. (KK5)

2.4.2.3 Çocuğa Ad Verme İle İlgili İnanışlar

Çocuğa ad verme konusunda kararsızlığa düşüldüğünde üç pırasa dikilmektedir. Her pırasaya isim verilmektedir. En önce uzayan pırasa hangisi olursa çocuğa o isim verilmektedir. (KK26)

2.4.2.4 Dikiş Dikmekle İlgili İnanışlar

Elbise dikimi sırasında eğer elbise kişinin üzerindeyse elbisesi dikilen kişinin ağzına bir şey konulmaktadır. Bunun kişinin aklının dikilmemesi için yapıldığına inanılmaktadır. (KK23)

2.4.2.5 Ölen Kişinin Eşyalarıyla İlgili İnanışlar

Ölen kişilerin elbiseleri mahallede veya yakın mahallelerde bulunan fakirlere dağıtılmaktadır. Bu uygulamayla ölenlerin ruhlarının rahat ettiğine inanılmaktadır. (KK27)

2.4.2.6 Hıçkırık Tutmasıyla İlgili İnanışlar

Hıçkırık tutan kişinin, başka bir yerde hakkında konuşulduğuna inanılmaktadır. (KK 10) Hıçkırık tutana kişiye “yukarı bak geçer” denilir, su içirilir. (KK33)

2.4.2.7 Avucun Kaşınmasıyla İlgili İnanışlar

Sağ avuç kaşınırsa kişiye para geleceğine, sol avuç kaşınırsa para çıkacağına inanılmaktadır. Yemek yerken yemek kaşığı düşerse eve aç birinin geleceğine inanılır. (KK15)

2.4.3 Cansız Varlıklarla İlgili İnanışlar

Canlı varlıklarla alakalı inanışların olduğu kadar cansız varlıklarla da alakalı birçok inanmalar mevcuttur. Birçok cansız varlığa uğur taşıdığı için saygı gösterilmiş, birçoğu da uğursuz sayılıp lanetlenmiştir (Boratav, 2000: 64).

Kavak ağacı, yaprağını alttan dökmeye başlarsa kış sahilde, üstten dökmeye başlarsa kış yüksekte çok olacak demektir.

Ayva çok olursa kış çok olacak denilir. Meyve veren ağacı kesmek günahdır.(KK3)

2.4.4 Hayvanlarla İlgili İnanışlar

Hayvanlar da bitkiler gibi insana fayda açısından değerlendirilmiş, bu sebeple onun yaradılışı ve yaşayışı ile ilgili birçok pratik ve inanış üretilmiştir. Hayvanlarda din temelli bazı uygulamaların yapıldığı görülmektedir. Dinin yenmesinde sakınca olmadığına hükmettiği

hayvanların değerli, sakınca gördüğü hayvanların değersiz olduğuna inanılmıştır (Boratav, 2000: 56).

2.4.4.1 Kedi İle İlgili İnanışlar

Kara kedi insanın önünden geçerse uğursuzluk getireceğine inanılır. Kedi yemek yerken gözlerini kapatıyorsa nankörlük yaptığı düşünülmemektedir. Kedinin yalanması ise eve misafir geleceğine işaret etmektedir. (KK1)

2.4.4.2 İnekle İlgili İnanışlar

Ahırda geceleyin ineğin bağırmaması haneden ölü çıkacağı anlamı taşımaktadır, olumsuz kabul edilmektedir. İneklerden sağılan sütler başkasına gösterilmemektedir. Başkası tarafından görülen sütün kesileceği yani azalacağı inancı vardır. (KK8)

2.4.4.3 Baykuş, karga ve Köpeklerle İlgili İnanışlar

Baykuş ve karganın yüksek sesle bağırmaması ölüm veya kötü haberin işaretçisi olarak yorumlanmaktadır. Köpek, tilki ulumaları da uğursuz olarak kabul edilir. Ölü çıkacağına işaret görülür. (KK34)

2.4.4.4 Horozla İlgili İnanışlar

Horozun gece yarısında ötmesi uğursuzluk getirir. Ramazan ayında sahur zamanında ötmesi dışında gece ötmesi uğursuzluk sayılır. Horozun gündüz ötmesi ise uğurludur. Evin yanından şeytanları savuşturduğuna inanılır. (KK38)

2.4.5 Uğur ve Bereketle İlgili İnanışlar

Uğur kelimesi çok eski kaynaklarda rastladığımız bir kelimedir. Uğur ile ilgili inanışlar her dönemde var olmuştur. İnsanların varlıklara umut bağlaması varlıkların kendileri için uğur getirdiklerine inanmaktadırlar (Boratav, 2000: 94).

2.4.5.1 Uğur ve Bereket Getirdiği Düşünülen İnanışlar

At ve koyunun eve bereket getirdiğine, uğurlu hayvanlar olduğuna inanılır. Hayırlı yerlere sağ ayakla girilmekte ve oradan sol ayakla çıkılmaktadır. Hayırsız yerlere ise sol ayakla girilmekte ve sağ ayakla çıkılmaktadır. (KK8)

2.4.5.2 Uğursuzluk ve Bereketsizlik Getirdiği Düşünülen İnanışlar

Makası, bıçağı elden ele vermek olumsuz bir duruma işarettir. Gece tırnak kesmek, aynaya bakmak, saç kesmek uğursuzluk sayılmaktadır. Geceleri ıslık çalmak ve evde eşığe oturmak şeytana davetiyedir.

Çocuğu olmayan kısır kadınlar hoş karşılanmamaktadır, uğursuz sayılmaktadır. Çocuk olmadığı için ocağın söneceği düşünülmemektedir. Erkekler ocağın devam etmesi için başka bir kadınla evlenmektedir. Yani kuma getirme olayları yaşanmaktadır.

İki eli bacakların arasında tutma şeklindeki oturmaların da bereketsizlik getireceğine inanılmaktadır. Bu durumun kısmeti kapattığı da söylenmektedir.

İki elin parmaklarının birbirine geçirilerek, taraklanarak oturulması, durulması uğursuzluk sayılmaktadır. (KK3)

2.4.6 Büyüyle İlgili İnanışlar

İslamiyet'ten önce büyü geleneği Orta Asya coğrafyasında hâkimiyet süren bir gelenek olarak karşımıza çıkmaktadır. Büyü Türk kültürünün ana kaynaklarından bir tanesidir. Büyü olaylardan iyi sonuç almak için, tabiat öğelerini etkileyerek gidişata müdahale etmek anlamlarına gelmektedir. Türklerde çok eski gelenek olduğu için hâlen büyüye inanan insanlar vardır (Boratav, 2000: 106).

Eskiden mahallelerde büyü yaptırılmaktaydı. Günümüzde büyü hoş karşılanmamaktadır. Büyü yapan ve yaptırana kötü gözle bakılmaktadır.

2.4.7 İnanç Merkezleriyle İlgili İnanışlar

Orta Asya'dan göç edip Anadolu ve Rumeli'ye yerleşen Türkler geldikleri yerlere kendi kültürlerini taşımışlardır. Türkler İslamiyet'le burada tanıştıktan sonra eski geleneklerle İslami geleneklerin birleşmesiyle yeni birçok inanç ortaya çıkmıştır (Erginer, 1997: 137).

İnsanlar için geleneklerde ziyaret, adak, kurban gibi pratiklerin var olması önemlidir (Ocak, 2000: 113). Kutsal kabul edilen yerlerden alınan taş, toprak gibi malzemelere dokunmak, üzerinde taşımak, üzerine dökmek şekillerinde aracı olarak kullanılmaktadır. Bu uygulamalarla insanlar hastalıklarına şifa bulacaklarına inanırlar (Kalafat, 1997: 159).

Mezarlıklara karşı parmak uzatmanın uygun olmayan bir hareket olduğu düşünülmekte, uzatılan parmakların çürüyeceğine inanılmaktadır. Mezarlıkta bulunan meyvelerin yenmesi sakıncalıdır. Mezarlıktaki bulunan otlardan da hayvanlara yedirilmemektedir. (KK2) Mezarın üstünden, atlanması, basılması veya geçilmesi saygısızlık sayılır. (KK3, KK5, KK6)

Cenazeden eve gelince kırkı çıkmayan bebek yükseğe çıkarılır. Bunun sebebi ölünün ruhunun çocuklara zarar vereceğine inanılmasıdır. (KK11)

Ölen kişinin cenazesine gelen kişi sayısı ne kadar çok olursa günahlarının da o kadar azalacağına inanılmaktadır. Bundan dolayıdır ki kişi öldüğü zaman yakın mahallelerde de sala okunmaktadır. Cenaze sırasında bisküvi, meyve suyu dağıtılır. Cenaze sonrası evde helva ikramı yapılır. (KK22)

İnsanlar kurşun döktürerek kötülüklerden kurtulduklarına inanmaktadırlar. (KK2)

Torununun torununu gören kişilerin cennete gideceği düşünülmektedir. (KK8)

Evin temeli atılırken, yeni eve geçildiğinde, araba, traktör alındığında koç kesilir. Mevlit okunur, kan akıtmanın hayır getireceğine inanılmaktadır. (KK12, KK17, KK21, KK 27)

Yere hacet giderenler şeytan ve cinden korunmak için yere üç defa tükürmektedirler.

2.4.8 Rüyaıyla İlgili İnanışlar

Rüya ilk çağlardan bu yana insanı düşünmeye sevk eden bir konudur. Tüm semavi dinlerde rüya konusu önemli bir yer tutmaktadır. İnsanlar rüyalarında gördükleri bazı şeylerin

hayatlarında gerçekleşmesi sonucu, rüyalarla ilgili bir takım yorumlama âdetleri oluşturmuşlardır (Albayrak, 2004: 450).

2.4.9 Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar

İnsanların kuraklık yaşadığı devrelerde yörenin ileri gelen insanların bir merasim tertip etmesiyle yağmur yağdırmak amaçlı yapılan törenlere yağmur duası denir. Bu törenlere ait birçok inanış oluşmuştur.(Artun, 2013: 366).

Yağmur yağmadığı dönemlerde insanlar toplu olarak yağmur duasına çıkmaktadırlar. Yağmur duasında günahsız olan, ağzından çıkanların kabul olacağı kişilerin de katılması gerekmektedir. Bu kişilerin sayesinde duaların kabul olacağına inanılmaktadır.

2.4.10 Günlerle ilgili İnanışlar

2.4.10.1 Haftanın Günleriyle İlgili İnanışlar

Yörede günlerle ilgili bazı inanışlarında var olduğu tespit edilmiştir. Bunlar:

- Pazartesi hayırlı gündür. Her türlü işe bugünden başlanabilir.
- Salı günü işe başlanmaz. Uzun yola çıkılmaz. Uğursuz gündür.
- Çarşamba günü dikiş dikilmez.
- Perşembe uğurlu gündür, her iş yapılır.
- Cuma günü hayırlı, uğurlu gündür. Hayırlı olan işlere niyet edilir ve yapılırdı. Cuma günü sala ile akşam ezanı arasında kız çeyizi için bir şeyler yapılmaz. Bütün günlerde ikindiden sonra uyumamaya çalışılır. Nedeni bilinmese de uğursuzluk getireceği düşünülür. (KK1, KK10, KK28)

2.4.10.2 Yıl Sırtı İle İlgili İnanışlar

Gökte ayın ilk doğduğu zamanlara “yıl sırtı” denir .(Miladi 14 Mart, Rumi 1 Mart) Bu zamanlarda toprağa bir şey atıldığında çürüdüğüne inanılır. Bu inanç kapsamında o dönemlerde toprağa hiçbir şey atılmaz. Yine bu zamanlarda eve bir insan girdiğinde o kişinin ayağının uğurlu veya uğursuz olduğuna bakılır. O sene güzel şeyler gerçekleşirse o kişinin uğurlu olduğuna, kötü, olumsuz durumlarla karşılaşılırsa uğursuz olduğuna karar verilir. (KK1, KK3, KK8)

2.4.10.3 Buğday Günüyle İlgili İnanışlar

Bayramdan iki gün öncesidir. Yani arife gününün bir gün öncesidir. Buğday günü anneler çocuklarını banyo yaptırırlar. Buğday günü yapılan banyoyla çocuklar arife gününe temiz olarak uyanırlar ve banyo yapan çocukların boylarının bir buğday boyu uzayacağına inanılır. (KK1)

2.4.10.4 Hıdırellez Günüyle İlgili İnanışlar

Hıdırellez günü iş yapılmaz. Kabak, fasulye dikilirdi. Bu gün eve yeşillik sokulmaz, eve odun getirilmezdi. Yeşillik sokulunca sinek basacağına, odun getirildiğinde eve yılan gireceğine inanılmaktadır. (KK3, KK5, KK10)

2.4.10.5 Mayıs Yedisiyle İlgili İnanışlar

Gölköy de miladi olarak yirmi Mayıs'ta kutlanan Mayıs Yedisi ile alakalı inanışlar da bulunmaktadır. Mayıs yedisi sabahı Gölköy ilçesinin mahallelerinde yaşayan herkes ve çevre ilçelerden insanlar Gölköy merkeze gelip bu kutlamaya katılırdı. Mayıs Yedisinde Gölköy de kadınlar “Çermik” adı verilen göle giderler. Çermiğin suyunun kendilerine sağlık getireceğine inanmaktadırlar. (KK28)

2.4.10.6 Mart Ayıyla İlgili İnanışlar

Martın birinden itibaren on iki gün boyunca sayılmaktadır. Her gün bir ay olarak değerlendirilir. İlk olarak mart ayı kabul edilir. İkinci gün havanın nasıl olduğuna göre Abrul ayının nasıl geçeceği hakkında yorum yapılırdı. (KK4)

2.5 Bayram Tören ve Kutlamalar

2.5.1 Bayramlar

Bayram Türkçe sözlükte: “Millî veya dînî bakımdan önemli olan ve kutlanan gün veya günler.” olarak açıklanmaktadır. Bayramların bütün insanları samimi olarak birbirine yaklaştırdığı, sevgiyi, saygıyı, aidiyet duygusunu geliştirdiği görülmektedir. Bayramların niteliklerinin ikiye ayrıldıkları görülmektedir. Dînî bayramlar ve mîllî bayramlar.

2.5.1.1 Dînî Bayramlar

Dînî bayramlar her yıl aynı günlerde kutlanılmamaktadır. Bunun nedeni dînî bayramların miladi takvime göre değil hicri takvime göre olmasıdır. Hicri takvim kullanıldığı için de her yıl bayramlar bir önceki yıla göre on gün geri tarihte kutlanmaktadır. İslam dinine bağlı olarak kutlanan iki tane bayram bulunmaktadır: Ramazan Bayramı ve Kurban Bayramı. Yörede bu bayramlar birkaç farklılıklarla beraber aynı geleneklere sahiptir.

Bayramlardan önce “bayram temizliği” denilen bir temizlik yapılır, çocuklar için “bayramlık” yeni kıyafetler alınır. Her bayramdan önce “mezarlık ziyareti” yapılır. Bayramlarda insanlar bir araya toplanır birlikte zaman geçirip hasret giderirlerdi. Bayramlar sayesinde birlik ve beraberlik duyguları pekişerek artardı.

Eskiden bayram günü camilerin önünde yemekler pişirilir ya da herkes evinden bir iki tencere yemek getirirmiş. Bayram namazından çıktıktan sonra bayramlaşılır ve bu yemekler yenir, mezarlığa gidilerek vefat eden insanlar için dualar edildikten sonra evlere gidilirdi. (KK2)

2.5.1.1.1 Ramazan Bayramı

Şevval ayının ilk üç günü gerçekleştirilen dînî bayram Ramazan bayramıdır. Bu uygulama Kurban bayramına göre daha canlı geçmekte, insanlar tarafından daha önem verilmektedir. Ramazan Bayramı'nda insanlar dost akraba ziyaretlerinde bulunurlar, komşulara giderler. Misafirlikte şeker ikram etme gibi bir âdet mevcuttur. Bundan dolayı bu bayrama Şeker Bayramı da denilmektedir.(Artun,2013: 289)

Ramazan ayı bereketiyle yöremizde dört gözle beklenen bir aydır. “On bir ayın sultanı” denilmesinden de anlaşılacağı üzere bütün aylardan daha önemli kutsal kabul edilir. Ramazan ayının ardından gelen Şevval ayı da Ramazan Bayramı da Ramazan ayının bir müfakati görüldüğünden önemsenmiştir.

Özellikle Ramazan Bayramı için yörede kadınlar imece usulü birbirlerine yardım ederek, baklava, burma gibi tatlılar, su böreği gibi ikramlıklar, keşkek gibi yemekler hazırlayarak gelen misafirlerine ikramlarda bulunurlardı. Hatta sadece bayram günlerinde yapılan bayram çöreği de pişirilirdi. Sıcacık soba başlarında samimiyetlerin tazelendiği görülmekteydi. (KK1, KK2, KK32, KK34)

2.5.1.1.2 Kurban Bayramı

Kurban bayramı, Ramazan bayramından iki ay on gün sonra tüm İslam âlemi tarafından kutlanan bir bayramdır. Kurban Bayramı tüm İslam âlemi tarafından kutlanan bir bayram olmasına karşın maddi tarafı olduğundan her Müslüman bu bayramın sorumluluklarını yerine getiremeyebilir. Kurban Bayramı kutlamaları Ramazan bayramındaki kadar eğlenceli ve renkli geçmemektedir. Bunun nedeni kurban geleneğinin başlangıcı kabul ettiğimiz İbrahim peygamberimizin oğlunu Allaha kurban edeceği sırada gökten inen koçun Allah'ın izniyle oğlu yerine kurban edilmesidir. Kurban Bayramı sevinci bu yüzden biraz buruktur.

Ramazan Bayramından farklı olarak bu bayramda kurban kesilmektedir. Kurban kesimi yöre halkının çoğu tarafından bayramın birinci günü yapılmaktadır. Bununla beraber bayramın birinci gününe yetiştiremeyenler bayramın ikinci günü de bu görevlerini yerine getirmektedirler. Kurbanı kesimi bayramın üçüncü gününe yörede çok zaruri durumlar dışında bırakılmamıştır.

2.5.1.1.3 Buğday Günü

Bayramdan iki gün öncesidir. Yani arife gününün bir gün öncesidir. Kutsal kabul edilir. Bu günde mahallede kadınlar bir araya gelip imece usulü bayram için hazırlıklar yaparlar. Bayram için baklava, burma tatlısı, su böreği vb. yapılır. (KK1)

Buğday günü anneler çocuklarını banyo yaptırırlar. Buğday günü yapılan banyoyla çocuklar arife gününe temiz olarak uyanırlar ve banyo yapan çocukların boylarının bir buğday boyu uzayacağına inanılır. (KK1, KK8)

2.5.1.1.4 Arife Günü

Arife günü İslam âleminde önemli bir gün olarak düşünülmektedir. Bu dînî gelenek yörede de canlı olarak yaşatılmaktadır. Mezarlık ziyareti için Arife sabahı, sabah namazından sonra insanlar hazırlanıp ellerinde Kur'anları ve dua kitaplarıyla abdestli olarak mezarların başına gitmektedirler. Mezarlık ziyareti dînî olarak önem verilen uygulamalardan biridir. Ailenin büyüklerinin, bireylerinin, akrabaları bulunduğu mezarları temizlenmesiyle başlayan mezarlık ziyareti, kuran ve dualarla beraber son bulur.

2.5.1.1.5 Kandiller

Kültürel değerlerimiz içinde kandiller önemli bir yere sahiptirler. Kandillerde tıpkı bayramlarda olduğu gibi büyüklerin yanına gidilir, kandilleri kutlanırdı. Kandillerde Kur'anlar okunur, dualar edilir ikramlarda bulunulurdu. (KK5)

2.5.1.2 Millî Bayramlar

Şehir ve kasabalarda şenlik havasının yaşanmasının nedeni olan halkın katılımıyla toplumun millî ve manevi değerlerinden oluşan şehir ve kasabalarda şenlik olarak törenlerle Millî Bayram denir. Bu bayramların kutlanmış olduğumuz diğer bayramlardan farklı yönü bayramın içeriğine

göre düzenlenen törenin değişiklikler göstermesidir. Törenlerde her yörede yöreye ait olan halk oyunları oynanır ve törene katılanlara sunulurdu.

2.5.1.2.1 Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı

23 Nisan 1920de Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin açıldığı günü Atatürk çocuklara armağan etmiştir. Her yıl bu tarihte Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı adıyla kutlanan millî nitelikli bir bayramdır. Bu bayram ilçe merkezindeki okullarda da köy okullarında da coşku ile kutlanmaktadır. İlçe merkezinde resmî tören yapılmaktadır. Bu törende şiirler okunmakta, günün anlam ve önemi hakkında halka bilgi verilmekte, halk oyunu gösterileri olmaktadır. (KK8)

2.5.1.2.2 Atatürk'ü Anma Gençlik ve Spor Bayramı

19 Mayıs 1919 yılında Mustafa Kemal Atatürk'ün Samsun iline çıkmasıyla Kurtuluş Savaşı başlamıştır. Milletimizin esaret altından kurtarılması için atılan ilk büyük adımdır. Her yıl 19 Mayıs tarihinde Atatürk'ü Anma, Gençlik ve Spor Bayramı olarak kutlanmaktadır. (KK4)

2.5.1.2.3 Zafer Bayramı

Bu bayram esaretten kurtuluşumuz için son adımlardan biri olan, Kurtuluş Savaşı'nın sonucunu belirleyen Büyük Taarruz'un son günü gerçekleşen Başkumandanlık Meydan Savaşı'nın yıl dönümü 30 Ağustos günü her yıl Zafer Bayramı olarak kutlanmaktadır. İlçe merkezinde resmî tören yapılmaktadır. Bu törende şiirler okunmakta, günün anlam ve önemi hakkında halka bilgi verilmektedir. (KK5)

2.5.1.2.4 Cumhuriyet Bayramı

Cumhuriyetin ilanının yıldönümünde 29 Ekim günü kutlanan Cumhuriyet Bayramı büyük bir coşkuyla kutlanmaktadır. Diğer millî bayramlarda olduğu gibi resmî törenler yapılmaktadır. Bu törende şiirler okunmakta, günün anlam ve önemi hakkında halka bilgi verilmekte, halk oyunu gösterileri yapılmaktadır. (KK7)

2.5.2 Törenler

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

2.5.2.1 Dînî ve Millî Törenler

2.5.2.1.1 Sünnet Törenleri

Sözlükte birçok anlamı olan sünnet, dînî ağırlıklı bir uygulamadır. Çocukların erkeklik organının ucundaki derinin çepeçevre kesilmesi suretiyle oluşan olaydır. Bu olaylar tarihsel akışı içerisinde törenlere dönüşmüş ve birçok geleneği de beraberinde getirmiştir (Şişman, 2002: 453). Dînî yönden sünnet Müslümanların uyguladığı bir dînî uygulamadır. Sünnetin çocukluk döneminde yapılması tavsiye edilir.

Mahallelerde sünnetçiler bulunuyordu. Çocuğunu sünnet ettirmek isteyen aileler sünnetçiye çağırıp hazırlıklarını yapardı. Sünnet genel olarak sıcak mevsimlerde bahar ve yaz aylarında yapılmaktadır. Bunun nedeni çocuğun rahatsız olmasını engellemektir. Önceden sünnetler Cuma günü tercih edilirdi. Nedeni mübarek gün olmasıdır. Eskiden sünnet düğünleri, mevlitler

çok yaygın değildi. Bunun nedeni halkın maddi durumunun buna elverişli olmamasıdır. (KK5, KK6, KK40)

2.5.2.1.2 Mevlit Törenleri

Mevlit, Hz. Muhammed'in doğumunu, hayatını anlatan mesnevidir. Diğer anlamı bu mesnevinin okunduğu dinî tören, doğma, doğum anlamlarındadır. (Tdk, 2010: 1669)

Yöre halkı tarafından mevlit denildiğinde Süleyman Çelebi'nin yazmış olduğu Vesiletü'n-Necat adlı eser ve daha fazlası akla gelmektedir. Mevlit dînî içerikli Kur'an-ı Kerim'in okunduğu, ilahilerin söylendiği, duaların edildiği bir törendir.

Mevlitin yapılmasının birçok nedeni bulunmaktadır. Allah'ın hoşnutluğunu kazanmak amacıyla yapılır. Genel olarak mevlitler vefat eden yakınlar için dualar okutulmaktadır. (KK 1) Bunun dışında yeni bir ev, araba vb. alındığında, aile bebek sahibi olduğunda vd. nedenlerle insanlar değer verdikleri durumlar ve nesnelere için de bereketli olması için de huzurlu yaşanılması, hayırlı bir evlat olması gibi nedenlerle de mevlitler yapılmaktadır. (KK6)



Resim 28: İmece Usulü Mevlit Yemeği Hazırlığı Yaprak Sarma



Resim 29: Mevlit Yemeği (Yaprak Sarması, Börek, Baklava)

2.5.2.1.3 Asker Uğurlama, Asker Karşılama Törenleri

Askerlik görevi Türk halkının kutsal saydığı değerlerin başında gelmektedir. Askerlik çağına gelmiş bir kişinin askere gitmesi, onu gideceği zaman yakın akrabası ve dostlarının uğurlaması, askerde iken mektuplaşması ve ihtiyaçlarının karşılanması, geri dönüşte karşılama yapılması gibi birçok uygulama bu kutsallıkla beraber birer pratik hâlini almıştır (Artun, 2013: 295).



Resim 30: Asker Uğurlama Töreni



Resim 31: Asker Uğurlama Töreni 2

Askerlik kültürümüz için çok önemli görülmüştür. Sağlıklı olduğu hâlde askere gitmeyenlere yarım insan olarak bakılmıştır. Askerler dînî nitelikli törenlerle de uğurlanmışlardır. Asker aileleri çocukları askere gitmeden önce mevlit yapmışlar, Kur'an okuyup dualarla onları yolcu etmişlerdir.

Eskiden askerin gideceği gün mahallede askerin ailesi ve uğurlamak için gelenler toplanarak mahallede belli bir yere kadar davulla zurnayla yolcu ederlerdi. Günümüzde ise askerler otogara

kadar getirilir yolcu edilir. Asker yolculuğuna başlamadan herkesten helallik alarak yolcu olurdu.

Asker memleketine izne geldiğinde “asker görmeye”, evine döndüğünde de asker evine “hayırlı olsun” a gidilir. Eğer askerin sağ salim eve gelmesi üzerine adak adanmış ise adak kesilir ve fakirlere dağıtılır. (KK3, KK10, KK33, KK34, KK39)

2.5.2.1.4 Hacı Uğurlama, Hacı Karşılama Törenleri

Hacı uğurlama törenleri dinsel bir öge olan hac ibadetinin gerçekleştirilmeden önce ve gerçekleştirildikten sonra uygulanan pratiklerdir. Hacı adayı gitmeden önce bütün akrabalarını, komşularını, dostlarını toplar, orada onlardan helallik ister. Bu törende imam da hazır bulunur. Daha sonra mezarlığa giderek mezarlıktaki ölülerden helallik ister. Bu şekilde gitmek için hazır hâle gelir (Artun, 2013: 299).

Dînî nitelikli tören olan hacı uğurlama ve karşılama yörede yapılmaya özen gösterilen geleneklerdendir. Hacca gideceği belli olan hacı adayı gitmeden önce bütün yakınlarıyla akraba ve komşularıyla vedalaşır ve helallik alır. Maddî durumu iyi olan hacı adayları Hacca gitmeden önce Mevlit okutur ziyaretine gelen komşu ve akrabalara yemekler ikram eder, çeşitli ikramlarda bulunurlar. (KK2)

Hacı adayını kutsal topraklara göndermek için, yakın akraba ve komşular toplanarak gideceği gün otogara kadar giderler, helalleşerek oradan uğurlarlar. Dualar ve güzel dileklerle hacı adayı yolcu edilir.

Hacı dînî görevini tamamlayıp geldiğinde akrabaları, komşuları, ailesi karşılamaya giderler dualar ederek evine getirirler. Hacdan gelen hacı mevlit okutur, yedirir, içirir. Hacı kutsal topraklardan getirdiği hediyelerden ziyaretine gelenlere verir. Gelen misafirlere zezem suyu ikram eder. Hacı hediye olarak tesbih, seccade, çember vb. verir. (KK26, KK32, KK40)

2.5.2.2 Mevsimlik Törenler

2.5.2.2.1 Hıdırellez Törenleri

Hıdırellez, yöremizde baharın gelişinin kutlandığı şenliklerdir. Mayıs ayının ilk haftası Hıdırellez kutlanır. Hıdırellez Türklerin tarih boyunca kutladığı geleneksel törenlerdir. Genel olarak hayvancılıkla, tarımla geçinen halk için doğanın canlanması şenliklere neden olmuştur.

Hıdırellez, Hızır (a.s)’ın İlyas peygamberle buluştuğu gün olarak kutlanmaktadır. İncancımıza göre Hızır ve İlyas senede bir gün yani Hıdırellez’de bir araya gelmektedir. Hıdırellez geleneğinde Hızır ismi daha öne çıkmaktadır. Kültürümüzde Hızır’ın şifa, sağlık, uğur, bereket, bolluk getirdiğine inanılmaktadır. Baharda yeşillenme canlanmayla birlikte bereketlenir. Baharın müjdecisi olan bu gelenekte işte bu yüzden Hızır ismi öne çıkmaktadır.

Hıdırellez yörede canlı olarak kutlanan bir uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Hıdırellez kutlamaları Gürgentepe’de yapılmakta Gölköy’den, Gürgentepe’den insanlar Hıdırellez günü bir araya gelmektedirler. Bu günde büyük pazarlar kurulur, sergiler açılır ve güreş müsabakaları olurdu. Davullar zurna çalar halk oyunları sergilenirdi.

Hıdırellez günü iş yapmamaya dikkat edilir. Bugün baharın gerçek habercisi kabul edildiği için eğlenceden gelindikten sonra bahçeye fasulye nadiren de mısır dikilirdi. Fasulye bereketin başladığı gün yani Hıdırellez günü dikilirse daha çok olacağı düşünülürdü. İnsanlar evlerine

gelirken alışveriş yaparlardı. Ekmek ve helva törenden gelirken getirilen, evde ailece yenilen, sevilen yiyeceklerdi. Bunun yanında “Eve odun getirilirse eve yılan gelir, eve yeşillik gelirse eve sinek gelir.” gibi inanışlar bulunmaktadır. (KK3, KK10, KK16, KK33, KK34, KK39)

2.5.2.2 Mayıs Yedisi Törenleri

Mayıs yedisi miladi takvime göre 20 Mayıs tarihine denk gelmektedir. Fakat kocakarı hesabı ya da kocakarı takvimi denen takvim yani hicri takvimle miladi takvim arasındaki gün farkından dolayı 20 Mayıs'a “Mayıs Yedisi” denilmektedir. Mayıs Yedisi baharla ilişkilendirilmekte ve Hıdırellez'den kısa bir süre sonra kutlanmaktadır. Ordu'da Mayıs Yedisi Şenliklerinin en kapsamlı ve en güzel kutlandığı ilçe Gölköy'dür. İlçede gelenekselleşen Mayıs Yedisi kutlamaları 1981'den yani ilçenin kuruluşundan bu yana resmî olarak yapılmaktadır. Özellikle son yıllarda yapılan değişik etkinliklerle Mayıs Yedisi Kutlamalarını bir şenlik hâline gelmiştir.



Resim 32: Mayıs Yedisi Törenleri

Mayıs Yedisi kutlamaları 20 Mayıs günü Gölköylü bayanların Çermik Gölünde şifa bulmak için ayaklarını yıkaması ve bu gölün etrafında bir takım oyun ve eğlencelerle düzenleyerek kutlamalar yapılmasıyla başlamaktadır. Mayıs yedisi günü mahalleden arabalarla Gölköy ilçe merkezine gelinir. Gölköy'de sebze-meyve pazarları, sergiler kurulurdu. Şenliğe gelen halk davul zurnalarla gönlünce eğlenir zaman geçirirdi. Halk geleneğimizde önemli bir yere sahip olan yöreye özgü karakterler taşıyan halk oyunları Gölköy'ün çeşitli yerlerinde halka sunulurdu. (KK13, KK28)



Resim 33: Mayıs Yedisi Törenleri

Günümüzde Mayıs Yedisi Kutlamaları Gölköy’de 7 gün boyunca devam etmektedir. Bu bir haftalık süreçte şehrin her bir yerinde kutlamalar, eğlenceler, sosyal etkinlikler bulmak mümkündür. Mayıs Yedisi şenliklerinde ilçenin değişik mekânlarında konserler, tiyatrolar, güreşler, yayla şenlikleri, kurultaylar, paneller, konferanslar, oyunlar ve bunun gibi birçok sosyal ve kültürel etkinlikler düzenlenmektedir. (KK10, KK23, KK34, KK39)

Mayıs Yedisi günü hemen hemen her yaşta erkekler için ata sporumuz olan güreşler yapılır. Gölköy güreşçileriyle ünlü bir ilçedir. Gölköylü birçok güreşçimiz gerek ulusal gerekse uluslararası müsabakalarda derece elde etmişlerdir. İlçemizdeki ata sporumuza olan ilgi 20 Mayıs güreşlerine ayrı bir güzellik katar. Ülkenin dört bir yanından güreşçiler ilçeye gelir. Kırkpınar’da başpehlivanlık kazanmış birçok güreşçi ilçenin 20 Mayıs güreşlerinde katılır.

Akşam vaktine doğru halk için konserler verilir ve baharın gelişi törenlerle kutlanmaya devam edilir. 20 Mayıs tarihinden itibaren Gölköy Belediyesi Gökgölü tesislerinde kutlamalar çerçevesinde her akşam konserler, oyunlar ve eğlenceler tertip eder. (KK2, KK32)

Mayıs Yedisinde eğlenmek, gezmek amacıyla ilçe merkezine gelen insanlar burada gönüllerince eğlenirlerdi. Yaşamlarının çoğunu mahallede geçiren genç kız ve erkekler bu şenliklerde birbirini görürler ve beğenirlerse kız kaçırılırdı. Mayıs yedisinde kaçan kızların sayısı günümüzde azalmış olsa da önceden çok sık olurdu. (KK32)

2.5.2.2.3 Yayla Şenlikleri

20 Mayıs kutlamalarının devamı niteliğinde olan kapsamlı etkinlikleri çok ilgi gören yayla şenlikleri ilçemiz için önemli bir yere sahiptir. Her yıl 20 Mayıs’ı takip eden ilk cumartesi ve pazar günleri Uluvahta Yaylası’nda yayla şenlikleri düzenlenmektedir. Halk tarafından çadırların kurulduğu, halk konserlerinin düzenlendiği yayla şenliklerine 50 bin kişiyi aşkın bir katılım olmaktadır. Yaylalarımızın eşsiz güzellikleri, temiz havası, rengârenk çiçekleri, bu konserler ve eğlencelerle birleşince ayrı bir güzellik daha kazanmaktadır. Yayla şenliklerinde ünlü sanatçıların katılımıyla konserler düzenlenmektedir. (KK2, KK6) Bunun yanında at yarışları, hayvan güzellik yarışmaları da düzenlenir. (KK1)



Resim 34: Yayla Şenlikleri

Yöremizde geçim tarım ve hayvancılıkla sağlanmakta olduğundan yayla şenliklerinde etkin bir biçimde yapıldığı görülmektedir. Uluvahta, şenlikleri bunların en önemlisidir. (KK5, KK8)

Bu şenliklerde halk yaylalara giderek buralarda gezinir. Yaylalara büyük pazarlar kurulur, sergiler açılır. Yayladan çobanlar hayvansal ürünler getirir ve satarlar. Hayvanlar kesilir, kavurmalar yapılır ve eğlenerek alışveriş yapılır. (KK6, KK8)

Şenliklerde insanlar eğlenirlerdi. Güreş müsabakaları yine bu şenliklerde de başrolde olurdu. Halk bir araya toplanarak güreş edenleri izler ve bundan büyük bir haz alırlardı. Genç delikanlılar şenlikte güreş ederek becerilerini gösterip tanıdıkları tarafından kabul görmeyi isterlerdi. (KK8)

2.6 Oyunlar

Bu başlık altında Gölköy ilçesinde eskiden oynanan ve günümüzde de oynanmaya devam eden çocuk oyunları, yetişkin oyunları, halk oyunları ve spor oyunları ayrı başlıklar altında değerlendirilerek bilgiler verilmiştir.

2.6.1 Oyun Sayışmacaları

Oyun sayışmacaları genellikle çocuk oyunlarında oyuna başlayacak olan tarafı belirlemek amacıyla kullanılır.

- O piti piti, karemala sepeti, terazi lastik cim lastik, biz size gittik kirlendik, hamama gittik temizlendik, dik dik dik. (KK2)
- Portakalı soydum, başucuma koydum, ben bir yalan uydurdum, duma duma dum, kırmızı mum, dedemin sakalına kondurdum. (KK12)
- 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. (KK1)
- Portakalı soydum, başucuma koydum, ben bir oyun uydurdum, duma duma dum, kırmızı mum, dedemin sakalına kondurdum. (KK13)

2.6.2 Çocuk Oyunları

Yörede yapmış olduğumuz derleme çalışmaları sırasında eskiden oynanmış olup artık hafızalarda kalan oyunlar, günümüzde hâlâ oynanan oyunlar ve günümüz çocuklarının oynadığı oyunlar derlenmiştir. Çocuk oyunları yönünden ilçe zengin bir kültürel birikime sahiptir.

2.6.2.1 “Beştaş” Oyunu

Yer: Düz zemin

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzemeler: 5 tane taş

Oyuna başlamak için kura çekilir veya saymaca yapılır. Oyuna başlayacak olan oyuncu taşları bir elinde toplayıp yere atarak oyunu başlatır. Yerdeki taşlardan istediği herhangi bir taşı eline alır. Aldığı taşı havaya atarak aynı eli ile yerden bir taş alır ve attığı taşı da yere düşmeden yine aynı eli ile yakalar. Yerdeki taşlar bitinceye kadar aynı şekilde tek tek almaya devam eder. Taşı yakalayamaz veya yerdeki taşlardan birine dokunursa oyun sırası arkadaşına geçer.

Yerdeki taşlar bir bir alındıktan sonra birinci tur bitmiş olur. İkinci tura geçilir. Oyuncu aynı şekilde taşları yine yere atar. Bu kez havaya attığı taş yere düşene kadar yerden taşları ikişer almak durumundadır. İkinci tur bittikten sonra üçüncü tura geçilir. Bu işlem yerdeki dört taştan üçünü bir seferde ve birini tek alana kadar devam eder. Daha sonra dördüncü tura geçilir. Dördüncü turda da (yani son turda) havaya attığı taş düşmeden yerdeki dört taşı avucuna almaya ve havaya attığı taşı aynı elle tutmaya çalışır. Yerden taş alma sırasında özellikle ikinci, üçüncü ve dördüncü turlarda yerdeki taşları yan yana getirmek için avuç içindeki taş havaya atıldığında yerdeki taşlar birbirlerine yakınlaştırabilir.

Bu aşamalar tamamlandığında taşlar bir kez daha yere atılır. Sağ veya sol elinin işaret ve baş parmakları yere konular kaleyi andıran bir şekil oluşturulur. Amaç avucumuzdaki taşı havaya atıp aynı elimizle attığımız taş düşmeden diğerlerini bu kalenin içinden geçirmektir. Rakip oyuncu yere atılan taşlardan birini seçer. Seçilen taş kaleye en son atılacak taştır. Oyuncu avucundaki taşı havaya attığında taş yere düşmeden, isterse atmak istediği taşı kaleye yaklaştırıp da atabilir. Fakat ebe taşa dokunmaması gerekmektedir. Sırasıyla taşlar bu şekilde atıldıktan sonra beş taş avuç içine alınır. Taşlar havaya atılır. Atılan taşlar tek elin sırtı ile tutulmaya çalışılır. Elinin sırtında kim daha fazla taş tutarsa o kişi kazanır. (KK2, KK13, KK17, KK19, KK35)

2.6.2.2 “Misket (Bilye)” Oyunu

Yer: Dışarda düz zeminde

Oyuncular: 5-6 kişi

Malzemeler: Bilye

Top biçimindeki küçük cam kürelerle oynanan çocuk oyunudur. Bilyeler çeşit çeşit olup çocukların ilgisini çekecek türden oyuncaktır. Oyuncu sayısına göre değişen boyutlarda bir üçgen çizilir. Her oyuncu üçgenin çizgileri üstüne ve içine eşit sayıda misket koyar. Üçgenden 3-4 metre uzağa bir kale çizgisi çizilir. Her oyuncu oyun bilyesi ile bu çizgiye atış yapar. Bilyelerin çizgiye yakınlığına göre oyuncuların başlama sırası belirlenir. Kale çizgisinden üçgende bilyelere atış yapılır. Vurulup üçgenden dışarı çıkartılan bilye, atışı yapan oyuncunun olur. Oyun üçgende bütün bilyeler bitinceye değin oyun sürer. Bilyeyi atmak için ise oyuncunun işaret parmağı düz tutulan başparmağının ucuna doğru ve başparmaktan biraz

yukarıda olmak parmağını üzere bükerek. Parmağın bükülmesiyle oluşan boşluğa bilye oturtulur. Oyuncu nişan alır ve başparmağını hızla ileri iterek bilyeyi hedefe atar. Oyuncu, en iyi biçimde nişan alabilmek için çömelir, bir ya da iki dizi üzerine çökebilir. Ama bilyeyi atarken eli ileri doğru hareket ettirmek yasaktır. Daha çok erkek çocuklarının oynadığı bir oyundur. Kalabalık olarak oynandığında daha heyecanı artan bir oyundur. (KK1, KK9, KK18)

2.6.2.3 “Üç Taş” Oyunu

Yer: Dışarda ya da içerde oynanabilir.

Oyuncular: 2 kişi

Malzemeler: Kalem, kâğıt, 6 tane taş (her oyuncu için üçer tane)

Üçtaş oyunu durağan bir oyundur. İki arkadaş bu oyunu uygun bir yerde oturarak oynayabilir. Düzgün bir zemine ya da kağıda önce bir kare çizilir. Karenin her bir köşesinden çaprazını uzanan çizgiler çizilir. Bu durumda karenin tümünün 9 köşesi var demektir. Her oyuncunun elinde üç taş bulunur. Oyunculardan biri taşlardan birini köşelerden birine koyar İkinci oyuncu da taşlarından birini bir köşeye yerleştirir. Böylece sırayla bütün taşlar birer köşede yer alır. Oyuncuların taşları yerleştirirken, karşı tarafın taşlarını kolayca aynı sıraya dizmelerini engelleyecek şekilde yerleştirmeleri gerekir. Bu zekâ geliştirici bir çeşit basit dama oyunudur. Oyuncular sırayla taşlarını bir köşeden başka bir köşeye taşırlar. Her hamlede sadece tek hareket yapılabilir. Amaç üç taşın da soldan sağa, çapraz olarak ya da yukarıdan aşağıya aynı hizaya gelmesini sağlamaktır. Bunu başaran bir sayı kazanır. Böylece oyundan sıkılana kadar oynamaya devam edilir. En çok sayıyı alan yarışmacı kazanır. (KK22)

2.6.2.4 “Uzuneşek” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: iki grup olarak oynanır. 9-11 kişi

Oyuncular iki gruba ayrılır. Her grupta en az dört beş kişi olmalıdır. Önce hangi grubun eşek olacağına karar verilir. Karar verildikten sonra bir yastık belirlenir. Yastık takımdaki her oyuncu kendisinden bir öncekinin bacakları arasına başını yerleştirir. Tren vagonları gibi bir sıra oluşturur. Öbür takımın oyuncuları sırayla atlamaya başlarlar. İlk atlayan uzuneşek dizisinin ne kadar ilerisine atlayabilirse takımı için o kadar iyi olur. Sırasıyla atlayan takımın bütün elemanları atlar. Atlayanlar atlarken: “Uzuneşek, uzuneşek, aman ne kadar güzel döşek!” diye alttaki takımın oyuncularıyla dalga geçer. Eşek çökerse atlayan grup yeniden atlar. Atlayanlardan biri yere eşekten düşerse atlama hakkı öbür gruba geçer. Oyun böylece sürer gider. Genellikle erkek çocuklarının oynadığı bir oyundur. (KK20, KK29)

2.6.2.5 “Çelik Çomak” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 6-8 kişi

Malzemeler: Biri 30 santimetre diğeri 60-70 santimetrelik sopa.

Bu oyun iki grup arasında oynanır. Gruplar en az ikişer kişiden oluşur. Oyunda biri 30 santimetre çelik, diğeri ise 70 santimetrelik çomak adı verilen iki sopa bulunur. Düz bir yere çizgi biçiminde küçük bir çukur açılır. Çukurdan 20 adım geride bir çizgi çizilir. 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 çomak ile çeliği havaya kaldırır ve uzağa gidecek şekilde vurur. Çeliğin düştüğü yere kadar oyunu kaybeden gurubun oyuncuları sekerek gider. Oyun bu şekilde devam eder. Genelde erkekler oynar. (KK11, KK30)



Resim 35: Çelik- Çomak Oyunu

2.6.2.6 “Mendil Kapmaca“ Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 7-9 kişi daha fazla kişi de oynayabilir

Malzemeler: mendil

Eşit sayıda oyuncudan oluşan iki grup arasında oynanır. Gruplar, aralarında 20-25 metre aralık bırakacak biçimde, karşılıklı birer sıra hâlinde dizilir. İki sıranın ortasındaki alanın tam orta yerine bir çizgi çizilir ve oyunu yöneten bir hakem ya da kaptan seçilir. Hakem çizginin üzerinde elinde mendili tutar. Bu arada oyuncular birbirine karşılıklı olarak ” Menekşe mendilin düşe bizden size kim düşe” diye sorarlar. Her iki gruptan da karşılıklı isimler söylenir. Hakem oyuncuların isimlerini karşılıklı olarak çağırır. Her iki takımdan ismi söylenen oyuncular koşarak mendili kapıp kaçar. Mendili kapını kovalayan öbür oyuncu onu yakalamaya çalışır. Mendili alan oyuncu yakalanmadan eski yerine dönebilirse, yakalayamayan oyuncu oyundan çıkar. Yakalanıp mendili kaptırırsa, kendisi çıkar. Mendili alan oyuncunun yakalanmadan yerine dönmesi üzerine, hakem yeniden her iki takıma seslenir ve oyun sürer. Oyunu elemanı daha fazla olan grup kazanır. Belirlenen tur sayısında (3 veya 5) oyun biter. Kızların da erkeklerin de oynadığı bir oyundur. (KK28, KK19)

2.6.2.7 “Birdirbir” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 10 kişi

Oyuna başlamadan önce bir ebe seçilir. Ebenin duracağı yer belirlendikten sonra, diğer oyuncular ebenin ardına arka arkaya sıralanır. Ebe elleri dizkapaklarında olacak şekilde belini eğerek, sıranın başındaki oyuncu ebenin üzerinden atlarken “birdirbir” der, birkaç adım ileride aynı ebe gibi eğilir. İkinci oyuncu da “ikidir iki” diyerek ebe ve diğer arkadaşının üstünden

atlar. Kişi sayısına göre, atlayanlar her atladığı oyuncunun üstünden kaçınıcı ise ona göre tekerlemesini söyler. Bu tekerlemeler,

- Birdirbir
- İkidir iki
- Üçtür üç atlaması güç
- Dörttür dört horoz gibi öt
- Beştir beş ol bana eş
- Altıdır altı yaptım kahvaltı
- Yedidir yedi kedi eti yedi
- Sekizim sek sek
- Dokuzum durak
- Onum orak.

Diğer oyuncunun üstünden atlayamayan oyuncu oyundan çıkar. (KK2)

2.6.2.8 “Çizgi (Seksek)” Oyunu

Yer: Açık alan, düz yer

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzemeler: Her oyuncu için bir taş

Genellikle kızların oynadığı bir oyundur. En az iki kişi oynar. Oyuna başlayacak olan ilk kişi sayısmaca ile ya da düz bir taşın üstüne tükürülür rakip oyuncuya bir taraf seçmesi istenir. Hangi oyuncunun dediği taraf gelirse ilk o oyuna başlar.

Oyun için 3 türlü çizgi çizilir bunlardan iki tanesi sekiz bölmeli, bir tanesi altı bölmelidir.

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. (KK21)

2.6.2.9 “Dokurcum (Dokuz Taş)” Oyunu

Yer: Açık ya da kapalı alan olur.

Oyuncular: 2 kişi

Malzemeler: Yarışmacılara ait farklı renklerde taş, fasulye tanesi vb. toplamda 18 taş olur. Yarışmacıların oyunda kullanacakları nesnelere renkleri farklı olmalıdır. Örneğin; birinin siyah fasulye diğerinin beyaz fasulye kullanması.

Bir yere iç içe üç kare çizilir ve kenarları orta noktalarından birleştirilir. Böylece 12 köşede ve 12 kenar üzerinde olmak üzere 24 nokta ortaya çıkmaktadır. Oyuna ilk başlayacak oyuncu belirlenir. Oyuncu elinde taşlardan, fasulyelerden birini kesişme noktalarından birinin üstüne koyar. Aynı şekilde rakip oyuncu da istediği herhangi bir kesişme noktalarından birine taşını koyar. Oyuncuların amacı ellerindeki dokuz adet taşın oyun alanına üç tane taş aynı hizaya getirerek yerleştirmeye çalışmaktır. Oyunculardan bir tanesi taşlarını yerleştirme sırasında üç

taşını aynı çizgi üzerinde yan yana getirir ise rakip oyuncunun herhangi bir taşını almaya hak kazanır. Aldığı taş oyun dışında kalır. Dikkat edilmesi gereken bir nokta ise rakip oyuncunun aynı sıraya hizalanmış olan üçlü taş sıralarındaki taşlarından alınamaz. Oyunda oyuncular sıra ile hamle ederek taşlarını aynı hizaya getirmelerini denemeleri ile devam eder. Oyunculardan birinin oyun içerisinde iki taşı kalmasıyla oyun son bulur. (KK3, KK5)

2.6.2.10 “El” Oyunu

Yer: istenilen her yerde oynanır
Oyuncu: 2 kişi
Malzemeler: yok

İki oyuncu karşılıklı durur veya oturur. Oyuncular önce kendi ellerini birbirine çarptırır. Sonra karşılıklı sağ ellerini vurur, sonra iki ellerini bir birine vurur, sol eller birbirine vurulur tekrar iki el birbirine vurulur ve oyun böylece hızlanarak devam eder, şaşırır yanar, oyun yeniden başlar. Genellikle kızların oynamayı tercih ettiği bir oyundur. Bu oyun oynanırken oyuncular yapacakları hamleleri sesli olarak söyleyerek oynayabilirler. (KK12)

2.6.2.11 “Evcilik” Oyunu

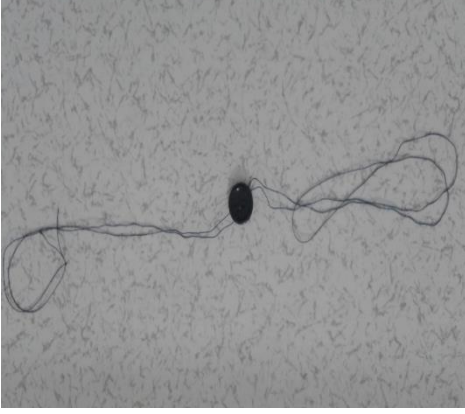
Yer: İçerde ya da dışarda istenilen yerde oynanır
Oyuncular: En az 2 kişi
Malzemeler: oyun içinde kurgulanan eşyalar. Her oyunda değişiklik gösterebilir

Her oyuncu kendisi için belirli bir yeri ev olarak seçer. Evin odaları yapılır. Odalardan biri mutfak olur. Diğerleri oturma odası bir diğeri ise yatak odası olur. Ağaç kabuklarından, çamurdan, bitkilerden çanak, tencere vs. yapılır. Yaprak veya otlardan bu çanakların üzerine yemekler yapılır. Çocuklar birbirlerine misafirlğe gider. Bu yemeklerden birbirlerine ikram yaparlar. Yiyecekler, içecekler; yeniymiş, içiyormuş gibi yapılır. İstenirse çamur veya hamurdan ev içine anne, baba, kardeş yapılır. Genellikle kız çocuklarının oynadığı bir oyun. (KK1)

2.6.2.12 “Düğme” Oyunu

Yer: Her yerde oynanabilir
Oyuncular: 1 ya da daha fazla kişi de olabilir
Malzemeler: Büyükçe bir düğme, ip

Boyu 60-70 santimetre olan ip kesilir, düğmenin deliklerinden geçirilir. Düğme ipin orta kısmına getirilir. İpin bir ucu bir elin işaret veya orta parmağına, diğer ucu da diğer elin aynı parmaklarına geçirilir. İp hafif gevşek bırakılarak döndürülür. Üç beş dönmeden sonra sağ ve sol el dışı doğru hafifçe gerilir. Düğme dönmeye başlar. Gevşetip gererek harekete devam edilir. Oyun isteğe göre birkaç kişi arasında yarış biçiminde oynanabilir. (KK27, KK30)



Resim 36: Düğme Oyunu



Resim 37: Düğme Oyunu

2.6.2.13 “İp Atlama” Oyunu

Yer: Açık alan

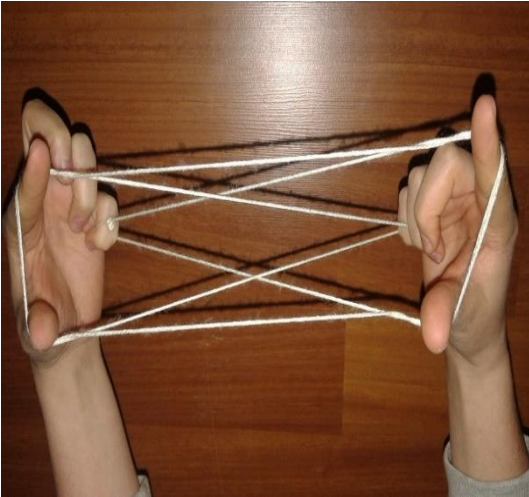
Oyuncular: En az 3 kişi

Malzemeler: İstenilen boyutlarda ip olabilir

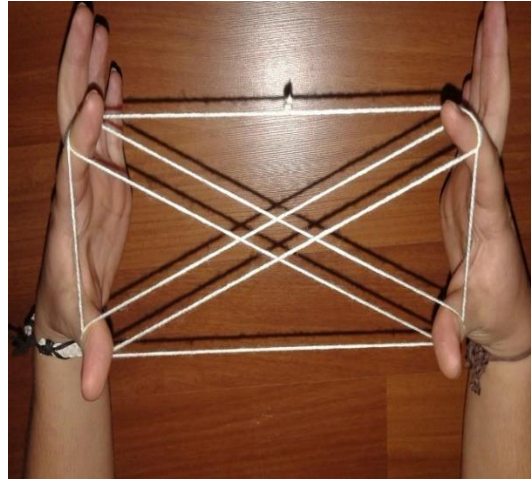
İki kişi ipin birer ucundan tutarak ipi çevirmeye başlarlar. Diğer oyuncular dıştan içe ipin üzerinden atlayarak karşıya geçer sıra diğer oyunculara geçer. İkili veya daha fazla grup olarak aynı şekilde ipten atlayarak karşıya geçerler. Oyunculardan biri veya birkaçı ipten atlayamaz ip e takılır ise yanar. İpi çeviren arkadaşlarıyla yer değiştirir.

Başka bir oyun şekli ise oyuncu eline ipin birer ucunu alarak önden arkaya doğru ya da arkadan öne doğru olarak çevrilerek atlanır. (KK9, KK16)

2.6.2.14 “İp Geçirme” Oyunu



Resim 38: İp Geçirme Oyunu



Resim 39: İp Geçirme Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzemeler: İp

Oyuna başlamak için sayışmalar yapılır ve ilk oynayacak kişi belirlenir. Belirlenen oyuncu ipi iki elinin işaret ve başparmaklarının arasından geçirecek ve avuç içleri birbirine bakacak şekilde gerer. İki elin baş parmakları hariç ip diğer parmakların etrafında bir kez daha dolaştırılır ve ip

tekrar gergin duruma getirilir. Daha sonra sağ elin orta parmağı sol elin halkasından geçirilir, gerilir. Aynı işlem sol el ile de yapılır. Meydana gelen şeklin diğer oyuncu tarafından yeni bir şekil oluşturarak oyuncunun elinden ipi kendi eline geçirmesi istenir. Her oyuncu sıra ile ipi kendi eline geçirir. İpi kendi eline geçirirken bozan oyuncu yenilmiş sayılır.

2.6.2.15 “Kabak” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 10 kişi daha da fazla olabilir

Malzemeler: yok

Oyuncular yan yana veya halka şeklinde dururlar. Her oyuncu bir kabağı temsil eder. Buna göre numara alır. Belirlenen bir oyuncu oyuna şu sözlerle başlar. “Bizim bahçemizde bu sene tam beş tane kabak oldu.” deyince beş numaralı kabak (oyuncu) “Neden beş kabak olsun? Olsun olsun da yedi kabak olsun.” der. Yedi numaralı kabak (oyuncu) “Neden yedi kabak oluyormuş, olsun olsun da on kabak olsun.” diye söyler. On numaralı da aynı şekilde bir numara söyler. Oyun bütün numaraların söylenmesiyle devam eder. Numarasını şaşırın oyuncu oyundan çıkarılır. Kız erkek bütün çocuklar oynayabilir. (KK9)

2.6.2.16 “Yumurta” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 10 kişi daha da fazla olabilir

Malzemeler: yok

Oyuncular yan yana veya halka şeklinde dururlar. Her oyuncu bir yumurtayı temsil eder. Buna göre kendi için bir renk seçer. Belirlenen bir oyuncu ebe olur. Oyun şöyle başlar:

Ebe: Tık tık tık

Oyuncular: Kim o?

Ebe: Ben tilki

Oyuncular: Ne istersin?

Ebe: Yumurta

Oyuncular: Hangi renk?

Ebe: ...

Ebenin söylediği renk varsa kaçır, yakalanırsa ebe olur. Son oyuncu da oynayana kadar oyun devam eder. (KK9)

2.6.2.17 “Körebe” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az 4-5 kişi

Malzemeler: Bez, mendil, çember

Saymacalar ile bir tane ebe belirlenir. Seçilen ebenin gözleri tülbent, çember ya da uzun bir bez parçası ile bağlanır. Ebe gözleri kapalıyken diğer oyuncuları yakalamaya çalışır. Diğer oyuncular ebeye dokunarak veya seslenerek onu yanlış yönlendirebilir. Ebe eğer herhangi bir oyuncuyu yakalarsa yakalanan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde devam eder. (KK21)

2.6.2.18 “İstop” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az 4-5 kişi

Malzemeler: Top

Ebe yi oyuncular bir yere toplanarak sayısmacalarla belirlerler. Ebe topu yukarı doğru atarak diğ er oyuncular dan birinin adını söyler. Adı söylenen oyuncu top yere düşmeden tutmaya çalışır. Eğer topu yere düşmeden tutar ise o da başka bir arkadaşının adını söyleyerek topu havaya atar. Eğer topu havada yakalayamaz ve top yere düşerse diğ er oyuncular kaçmaya başlar, oyuncu ebe olur. Ebe topu tutar ve istop diyerek arkadaşlarının durmasını sağlar. Ebe olan oyuncu aklından bir renk seçer. Rengi bağırarak söyler. Örneğ in beyaz dediğ inde diğ er oyuncular beyaz renkli herhangi bir nesne bulup beyaza dokunmaya çalışır. Eğer ebe oyuncular dan birini beyaz renge ulaşmadan top ile vurursa, ebe o vurulan oyuncu olur, oyun tekrar başlar. Eğer ebe hiçbir oyuncuyu beyaz renge ulaşmalarından önce top ile vuramazsa tekrar ebe olur ve oyuna tekrar başlanır. (KK2)

2.6.2.19 “Köşe Kapmaca” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az 5 kişi

Yere büyükçe bir kare çizilir. Sayısmaca ile bir oyuncu ebe olarak belirlenir. Belirlenen oyuncu yani ebe kare şeklinin ortasında, diğ er oyuncular ise köşelere yerleşir. Köşelerdeki oyuncular birbirleriyle karşılıklı olarak yer değiştirmeye çalışırlar. Ebe ise yer değiştirme sırasında diğ er oyuncular dan birinin köşesini kapmaya çalışır. Eğer ortadaki oyuncu bir köşeyi kaparsa boşta kalan oyuncu ortaya geçer. Oyun bu şekilde devam eder. (KK1, KK36)

2.6.2.20 “Saklambaç” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az iki kişi

Malzemeler: yok

Ebe yi oyuncular kendi aralarında sayışma yaparak seçerler. Ebe belirlenen yerde durur. Ebe bu yere yüzüstü dönerek belirlenen sayıya kadar sayarken diğ er oyuncular saklanır. Sayı bitince ebe “Önüm, arkam, sağım, solum sobe, saklanmayan ebe” der. Saklanan oyuncuları bulmaya çalışır. Gördüğü oyuncuların ismini söyleyerek kapandığı yere üç defa “sobe, sobe, sobe” der. Diğ er oyuncular ebeye görünmeden belirlenen yeri sobelemeye çalışırlar. Ebenin ilk sobelediği kişi ebe olur. Kimseyi sobeleyemezse kendisi yine ebe olur. (KK1, KK3, KK8)

2.6.2.21 “Güvercin Tahtası” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 8 kişi

Oyuncular dörderli olarak iki gruba ayrılırlar. Oyunda yatacak taraf belirlenir. Belirlenen gruptan iki oyuncu sırt sırta verir. İki oyuncu da karşılıklı başlarını onların arasına sokar. Diğ er gruptaki oyuncular sıra ile onların üzerinden takla atarak diğ er tarafa geçmeye çalışır. Geçemeyen oyuncunun grubu ebe olur. Oyunda yatma sırası diğ er gruba geçer. Birdirbirde olduğu gibi saymaca yapılır:

- Birdirbir
- İkidir iki
- Üçtür üç atlaması güç

- Dörttür dört horoz gibi öt. (KK11)

2.6.2.22 “Tek mi? Çift mi?” Oyunu

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzemeler: fındık, taş, madeni para, fasulye tanesi

Oyuncular kendilerine belirli sayıda küçük eşyalar belirlerler. Oyuna ilk başlayacak olan oyuncu sayısmaca yapılarak seçilir. İlk seçilen oyuncu saklamak için hazırladığı eşyanın bir bölümünü diğer oyunculara göstermeden alır. İki elini yumruk şeklinde yaparak kapatır 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 malzemeyi oyuncuya verir. Oyun sıra ile devam eder. Bir oyuncunun malzemesinin bitmesi ile oyun son bulur. (KK21, KK39)

2.6.2.23 “Kulaktan Kulağa” Oyunu

Yer: İstenilen her yerde

Oyuncular: Kalabalık olarak oynanır 10-15 kişi

Malzemeler: yok

Oyuncular yan yana otururlar. En baştaki oyuncu yanındakinin kulağına fısıldayarak diğerleri duymayacak şekilde bir cümle ya da bir nesnenin adını söyler. O da yanındakine söyler. En sonda bulunan oyuncu kendisine söylenen cümleyi anladığı şekilde yüksek sesle söyler. İlk oyuncunun söylediği cümle ya da nesne ile aynı ise alkışlanır. Yanlış söylenilirse yanlış yapan oyuncu bulunup cezalandırılır. (KK2)

2.6.2.24 “Çötüre” Oyunu



Resim 40: Çötüre Oyunu

Yer: Açık geniş alan

Oyuncular: 6-7 kişi

Malzemeler: düz taşlar, top

Ebe seçilir. Ebe yedi adet düz taş bir daire çizerek dairenin içine üst üste dizer. Diğer oyuncular biraz uzakta çizilen bir çizginin arkasında durur. Atış sırası belirlenir. Sıra ile topla taşlara atış yapılır. Taş yığını yıkılırsa oyuncular kaçar. Ebe onları topla vurmaya çalışırken oyuncular ebeye vurulmadan taşları yerine dizmeye çalışır. Vurulan oyuncu ebe olur.

Ebe belirlenir. Ebe çember içindeki çötürenin başında bekler. Diğer oyuncular ellerindeki taşı çötüreye atarlar. Ebe çember içinden çıkan çötüreyi yerine koyarken diğer oyuncular ebeye yakalanmadan taşlarına basmaya çalışır. Yine ebeye yakalanmadan taşı alıp çizgiye giden oyuncu yeniden taş atma hakkını kazanır. Yakalanan kişi ebe olur.

Çember içine yuvarlak bir taş konur. Bu taş çötüre denir. Oyuncular belirli uzaklıktan bu taş çemberden çıkarmaya çalışırlar. Taşı daireden çıkaran oyuncu çötüre ile daire arasında adımlayarak şu tekerlemeyi sayar: “Encik, mencik, kırk ola gencik, nal, nul, kırk, kırk bir... elli.”

Diğer oyuncular da çötüreye vurup sayarlar. Belirlenen sayıya ilk ulaşan oyuncu birinci olur. (KK2, KK28, KK34)

2.6.2.25 “Topaç Çevirme” Oyunu

Yer: Düz bir yer

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzemeler: İp ve topaç

Yere büyük bir çember çizilir ardından ip topaca sarılır. Bir ucu orta parmağa bağlanır. Topaç çevrilirken çemberin içine atılır. Topaç çemberin içinden dışarı çıkmazsa oyuncu kazanır. Topaç çember dışına çıkarsa oyuncu oyunu kaybeder. (KK2)

2.6.2.26 “Çuval” Yarışı

Yer: Açık alan

Oyuncular: 8-10 kişi

Malzemeler: Çuval

Bir çizgi çizilir. Oyuncular çizginin üzerinde sıralanırlar. Uzakta bir yer (taş veya insan) belirlenir. Yarışmacılar çuvalın içine girerek verilen işaretle belirlenen yere gidip dönmeye çalışırlar. İlk gelen birinci olur. Düşen tekrar oyuna devam edebilir. Kız, erkek bütün çocuklar oynayabilirler. (KK21)

2.6.2.27 “Bayrak” Yarışı

Yer: Açık alan

Oyuncular: 8-10 kişi

Malzemeler: Bayrak

Tıpkı çuval yarışındaki gibi bir çizgi çizilir. Oyuncular çizginin üzerinde sıralanırlar. Uzakta bir yer (taş veya insan) belirlenir. Yarışmacılar ellerine aldıkları küçük bayraklarla işaretle belirlenmiş hedef noktasına gidip dönmeye çalışırlar. İlk gelen birinci olur. Bayrağı düşüren tekrar oyuna devam edebilir. Kız, erkek bütün çocuklar oynayabilirler. (KK1)

2.6.2.28 “Yakan Top” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: 6-8 kişi

Malzemeler: Top

Oyuncular iki türlü grup oluştururlar ya sayışarak ya da eşleşerek ortaya geçen gurubu belirlemek için sayışma yapılır. Atış mesafesi için iki tarafa da çizgi çizilir ve bu çizgiyi geçmeden her iki taraftan topla çizginin içindeki oyunculara atış yapılır. İki çizgi arasında kalan yer aynı zamanda oyunun oynandığı alandır. Topu atan grup içerde atılan toplardan kaçan gruptan birine değerse o yanar ve oyundan çıkar. Havadan gelen topu yere düşürmeden tutan bir hak daha kazanmış olur. Buna can kazanma denir. Can kazanan oyuncu vurulduğunda kazanmış olduğu canı kullanır. Hatta oyuncu havadaki topu tutarak kazanmış olduğu canı kendi grubundan başka bir arkadaşına da verebilir. İçerde oyun oynayan gruptaki herkes yanınca diğer tarafa sıra geçer. (KK2, KK36)

2.6.2.29 “Kaşıқта Yumurta Taşıma” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: Birden çok

Malzemeler: Yumurta, kaşık

Oyuncular bir çizginin üzerinde sıralanırlar. Oyuncular kaşığı ağzına alarak içine yumurta koyar ve önceden belirlenmiş olan bir hedef noktasına kadar yumurtaları düşürmeden ulaşmaya çalışırlar. Yumurtayı düşüren oyuncu oyundan çıkar. Bir kişi kalıncaya kadar oyun devam eder. Sona kalan birinci olur. (KK7)

2.6.2.30 “Simit” Oyunu

Yer: Herhangi bir yer

Oyuncular: 8-10 kişi

Malzemeler: yok

Erkekler tarafından oynanan bir oyundur. Bir kişi daire çizer ve çizili dairenin içine girer. Diğer arkadaşları da daireden bir kaç metre uzakta bekler. Çizili dairenin içerisindeki kişi hiç sesini kesmeden “simiiiiiiiiiiiiit” diye bağırarak arkadaşlarından birini yakalamaya çalışır. Eğer ebenin sesi kesilir ise diğer oyuncular tarafından tekme tokat dövülür, çizili dairenin içine girmeye çalışır ancak dairenin içine girdiğinde dayak yemesi kesilir ve ebe olur. Ebe eğer bir arkadaşını yakalar ise yakalanan arkadaş ebe olur. (KK19)

2.6.2.31 “Ben Kimim” Oyunu

Yer: İstenilen her yer

Oyuncular: En az 5 kişi

Malzemeler: Tülbent, çember vb.

Oyun başlamadan bir ebe belirlenir. Ebenin gözü çember, tülbent vb. ile bağlanır. Diğer oyuncular yüzlerini ebeye dönecek şekilde sıra olurlar. Ebe oyuncular arasından birinin önünde rastgele durur. “Ben ebeyim ismim ...” der. Karşısındaki oyuncudan bir şeyler söylemesini ister. Ebe bu oyuncuyu sesinden tanımaya çalışarak, kim olduğunu tahmin ederek ismini söyler. Bilirse ebelikten kurtulur. Sesini tanıdığı oyuncu arkadaş ebe olur. (KK29)

2.6.2.32 “Sandalye Kapmaca” Oyunu

Yer: Her yere oynanabilir

Oyuncular: En az üç kişi, daha fazla da olabilir

Malzemeler: Sandalye

Sandalyeler yan yana ya da bir halka oluşturacak şekilde oyuncu sayısından bir tane az olarak sıralanır. Oyuncular şarkı, türkü ya da tekerleme söyleyerek sandalyelerin etrafında dolaşırlar. Şarkı söyleme kesildiğinde oyuncuların sandalyeye oturması gerekmektedir. Sandalyeye oturamayan oyuncu oyundan atılır. Oyun son olarak iki kişi kalıncaya kadar oynanır. Son iki oyuncudan hangisi sandalyeye oturmuş olursa oyunu o kazanır. (KK27)

2.6.2.33 Şaşırtmacalar

Yer: İstenilen yer
Oyuncular: 2 kişi
Malzemeler: yok

İki oyuncu karşılıklı durur veya oturur. Oyuncular el ele tutuşarak ellerini ileri geri oynatır ve oyuna başlamadan “Şa-şırt-ma-ca-lar şaşırana ... tokat” diyerek oyuna başlarlar. Oyuncular önce kendi ellerini birbirine çarptırır. Sonra karşılıklı sağ ellerini vurur, sonra iki ellerini bir birine vurur, sol eller birbirine vurulur tekrar iki el birbirine vurulur ve oyun böylece hızlanarak devam eder, şaşırana yanar, oyun yeniden başlar. Şaşırtıp oyunu kaybeden oyuncu başta belirlenen sayı kadar tokat yiyerek ceza alırlar. Genellikle kızların oynamayı tercih ettiği bir oyundur. (KK22)

2.6.2.34 Yoğurt Yeme Yarışı

Yer: Her yer
Oyuncular: 10-12 kişi
Malzemeler: Madeni para, yoğurt, tepsi

Tepsiye yoğurt konular içine madeni para ya da oyuncuların bulması istenilen nesne konularak karıştırılır. Oyuncular elleri arkalarına bağlı olarak eğilip yoğurt içindeki nesneyi bulmaya çalışırlar. Saklanan nesneyi ağızıyla bulan yarışmacı oyunu kazanır. (KK18)

2.6.2.35 “Dombile” Oyunu



Resim 41: Dombile Oyunu

Yer: Her yer
Oyuncular: 10-12 kişi
Malzemeler: düz taş, çorabın içine bez parçaları konularak yapılmış küçük top.

Oyuncular sayışmacalar ile eşit iki gruba ayrılır. Gruplardan biri ebe olur. Ebe taşların üst üste dizilmiş olduğu dairenin yanında durur ve burayı korur. Oyunu oynayan diğer grup topu taşlara

atarak yıkmaya çalışır. Topu atan grup eğer taşları vurursa, ebe topu alarak oyun oynayan gruptan oyuncuya atar. Ebenin atmış olduğu top oyuncuya vurursa ebelik rakip takıma geçer. Eğer ebe topu hiçbir oyuncuya isabet ettiremezse oynayan takım ebe topu almaya giderken taşları üst üste dizmeye başarırsa oyunu kazanır. (KK33)

2.6.2.36 “Yüzük Kimde” Oyunu

Yer: Geniş alan

Oyuncular: 7-8 kişi

Malzeme: Yüzük, mendil

Oyuncular yan yana veya halka şeklinde dizilirler. Ebe belirlenir. Oyuncular avuçlarını birleştirir. Ebe elindeki yüzüğü saklayacağı kişiyi belirlemek için oyunu başlatır. Ebe elindeki yüzüğü kendi avucu içine koyar. Ellerini birleştirmiş bekleyen oyuncuların avuçlarına koyuyor gibi yapar. Gizlice oyunculardan birinin avucunun içine yüzüğü koyar. Mendilin bir ucunu düğümleyerek ilk kişiden başlamak üzere mendili oyuncuya vurarak “Yüzük kimde?” diye sorar. Oyuncu birinin adını söyler. Yüzüğün kimde olduğunu bilirse ebe “Kalk da al” diye vurur. Bilemezse “Yoktur onda” diyerek yine vurur. Ebe ismi söylenen kişiye gider. Onun eline vurarak “Yüzük kimde?” diye sorar. Oyun yüzüğün bulunması ile yeniden başlar. (KK1, KK2, KK13)

2.6.2.37 “Çember Sürme” Oyunu



Resim 42: Çember Sürme Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: Bireysel ya da grup

Malzeme: İki adet ince demir veya kalın tel Telin uç kısımları birbirlerine temas ettirilerek lehim veya kaynak yapılır. Diğer telin ucu yapılan çemberi tutacak şekilde bükülür. Çember dikey hâle getirilerek sonradan eklenen telden oluşan saptan tutularak sürülür. (KK 17)

2.6.2.38 “Kabaktan At Yapma” Oyunu

Yer: İstenilen bütün mekanlarda oynanabilir

Oyuncular: belli bir kişi sayısı yok

Malzeme: Taze kabak, mısır püskülü, çalı

Taze küçük kabak, sapı uzun şekilde koparılır. Arka tarafı bir çalı ile delinir. Bu deliğe mısır püskülü sokulur. Bu atın kuyruğu olur. Dört tane aynı uzunlukta kırılan çalı atın alt tarafı olacak yere iki tanesi öne, iki tanesi arkaya takılır bunlar atın ayakları olur. (KK2)

2.6.2.39 “On İki Taş” Oyunu

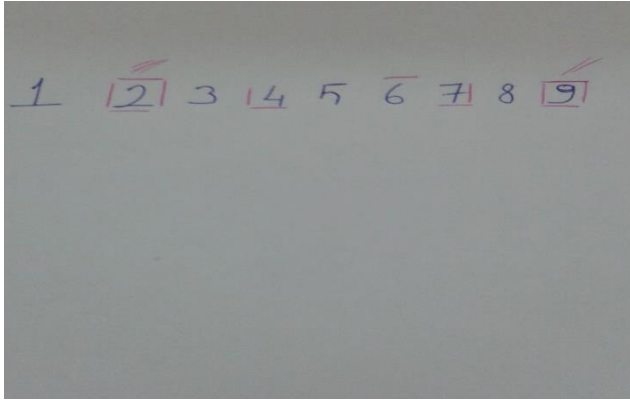
Yer: Genellikle iç mekanlar

Oyuncular: En az iki kişi

Malzeme: 24 tane taş. 2 farklı renkte on ikişer taş.

Oynanışı dokuztaşa benzer. Dokuztaştan farkı iç içe karelerin köşelerinin de birleştirilmesidir. Kural dokuztaşta olduğu gibidir. Bir oyuncunun iki taşı kalana kadar oyun devam eder. (KK1, KK9)

2.6.2.40 “Sayı Buğlatma” Oyunu



Resim 43: Sayı Buğlatma Oyunu

Yer: İstenilen her yer

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzeme: Kâğıt, kalem

Oyuncular kendilerine birer kâğıt kalem alırlar. Kâğıt üzerine aralıklar bırakarak birden dokuza kadar sayılar yazılır. Oyuna kimin başlayacağı belirlendikten sonra seçilen oyuncu diğer oyuncu ya da oyunculara göstermeden bir eliyle kapatıp birden dokuza kadar bir sayının istediği yerine bir çizgi çizer. Diğer oyunculara “Kaç?” diye sorar. Oyuncular da bir sayı söyler. Çizgi atmış olduğu sayıyı bilirlerse sıra ona geçer. Bilemezse söylediği sayının üstüne/altına bir çizgi çekilir. Oyuncu sayının etrafındaki çizgiler sayıyı çerçeve içine aldığında “Buğulaştım” der. En çok sayıyı buğulaştıran oyuncu birinci olur. (KK1, KK26)

2.6.2.41 “Tahta Çember” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncu sayısı: Belli bir kişi sayısı yok

Malzeme: Teker şeklinde tahta, sopa, çivi, keser, testere

Bir tahtanın üzerine istenilen boyutta çember çizilerek, kesilir. İstenilen uzunluktaki sopanın ucuna çivi çakılır. Tekerleğin tam ortasına gelecek yere bu sopa keser ile çakılır. Tekerin dönmesi için delik biraz genişletilir. Sopadan tutarak tekerin dönmesi sağlanır. Oyuncular kendi aralarında yarışmalar yapabilirler. (KK23)



Resim 44: Tahta Çevirme Oyunu

2.6.2.42 “Taş Vurdurma” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzeme: 2 adet taş

Oyuna başlamadan önce taşı atma sırası belirlenir. Her oyuncu kendisi için bir taş seçer. İlk sıradaki oyuncu taşını ileriye doğru atar. Diğer oyuncu atılan taşı vurmak için elindeki taşını atar. İkinci olarak taşı atan oyuncu ilk oyuncunun taşını vurursa bir sayı kazanır. Vuramazsa ilk atan oyuncu onun taşını vurur. Oyun önceden belirlenen sayıya ilk önce ulaşan oyuncunun birinciliği ile sona erer. (KK1)

2.6.2.43 “Yaprak Bebek” Oyunu

Yer: İstenilen her yer olur

Oyuncular: En az 1 daha fazla da olabilir

Malzeme: Üzüm, pancar, fındık vb. yaprağı, incecik çalılar, toplu iğne, çamur, hamur vs.

Yeşil üzüm, pancar, fındık vb. yapraklarından sekiz, on tane toplanır. Bir tane yaprak rulo şekline sarılır. Geri çözülmemesi için son kıvrılan yere toplu iğne veya ince çalı batırılır. İstenilirse diğer yapraklardan bir iki tanesi bu yaprağın üzerine sarılarak elbise giydirilmiş görüntüsü oluşturulur. Çalıdan kaş, göz, burun yapılır. (KK32)

2.6.2.44 “Yuvarlamaç (Yuvarlamaca)” Oyunu

Yer: İstenilen her yer olabilir

Oyuncular: En az 2 kişi

Malzeme: Karton, bilye nohut, fındık, fasulye vb.

Kartondan bir rampa yapılır. Rampanın altına düz bir yer hazırlanır. Her bir oyuncunun ellinde belirli sayıda fasulye, fındık veya nohut bulunur. Oyuna başlama sırası belirlenir. Birinci oyuncu kartonun üst kısmından aşağıya doğru bir tanesini yuvarlar. Sıra ikinci oyuncuya geçer. O da aynı şekilde yuvarlar. Yuvarladığı cisim birinci oyuncunun malzemesine değerse onu alır. Değmezse sıra varsa diğer oyunculara yoksa ilk başlayan oyuncuya geçer. Malzemesi ilk biten oyuncu yenilmiş olur. (KK11)

2.6.2.45 “Bez Bebek” Oyunu

Yer: İstenilen her yer olur

Oyuncular: En az 1 daha fazla da olabilir

Malzeme: Bez parçaları, iğne, iplik, makas

Kız çocuklarına yönelik bir oyundur. Bezden parçalar kesilerek içine bez parçaları doldurulur. Önce bebeğin gövdesi oluşturulur. Aynı şekilde bebeğin başı, kolu, bacakları yapılarak içi bez parçalarıyla doldurulur. Hazırlanan parçalar dikilerek bez bebek elde edilir. Bu bebek genellikle evcilik oyununda oynanmaktadır. Kız çocuklarının bireysel olarak bez bebekler oynamasına da sıkça rastlanılmaktadır. (KK5, KK8)

2.6.2.46 “Taş, Kâğıt, Makas” Oyunu

Yer: İstenilen her yer

Oyuncular: 2 kişi

Oyuncular karşılıklı olarak yerlerini alırlar. Oyundaki taş işaretini oyuncu elini yumruk hâline getirerek yapar. Makas, elin işaret parmağı ve orta parmağı harici bütün parmaklar avuç içine kıvrılmıştır, işaret parmağı ve orta parmak birbirinden ayrıktır. Kâğıt, el tamamen açık parmaklar birbirine yapışıktır. 1-2-3 diye sayıdıktan sonra taş, kâğıt ya da makas işaretlerinden birini yaparlar. Oyunun kurallarına göre taş, makası ezer. Makas, kâğıdı keser. Kâğıt, taşı ezer. Oyuncular rakip oyuncunun seçmiş olduğu nesneye göre (taş, kâğıt, makas) oyunun kuralları çerçevesinde oyunu oynarlar. (KK1)

2.6.2.47 “Tahterevalli” Oyunu

Yer: Açık alan

Oyuncu: En az 2 kişi

Malzeme: 20-25 santimetre eninde uzun bir tahta, tahta kütük ya da taş

Tahta kütük ya da büyükçe bir taş düz bir yere bırakılır. Uzun tahtanın ortası kütük ya da taşın ortasına gelecek şekilde 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. (KK1, KK2)

2.6.2.48 “İp” Oyunu 2

Yer: Genellikle açık alan

Oyuncular: En az 4 kişi

Malzemeler: Uzun bir ip

Oyunda ilk olarak ipin içinde olacak kişiler seçilir. İpin iki ucu birleştirilerek seçilen iki oyuncu girer ve ipi gerginleştirirler. İp ilk olarak ayağın topuk seviyesinde tutulur. Dışarda kalan oyuncular sırasıyla bir kez atlar ve yeniden sıraya girerler. Eğer ipten atlarken ipe takılan ya da basan olursa içerdeki ebelerden birinin yerine geçer. Oyun her bir aşama için birden başlayarak ona kadar devam eder. Birinci aşama bittikten sonra ikinci ve üçüncü aşamaya geçilmektedir. Her aşamada ipin yeri yukarı kaldırılır. İlk seviyede ip topuklarda, ikinci seviyede ayak topuklarıyla diz arasında üçüncü seviyede ise diz hizasında olmaktadır. Diğer ip oyunları gibi bu da kızlara yönelik bir oyundur. (KK21)

2.6.2.49 “Nesi Var” Oyunu

Yer: Kapalı alanlar
Oyuncular: 5-6 kişi

Oyunda ilk olarak bir kişi ebe seçilir. Diğer oyuncular birleşerek birlikte bir nesne ya da kişi belirlerler. Ebe her çocuğa sırayla "Nesi var?" diye sorarak, aldığı dolaylı yanıtlarla belirlenmiş nesnenin ne olduğunu bulmaya çalışır. Örneğin bir bilgisayarın nesne olarak belirlendiğini varsayalım:

- Nesi var?
- Camı var.
- Nesi var?
- Yazısı var.

Ebe hangi oyuncunun söylediği bilgi üzerine belirlenen nesneyi bilirse, o ebe olur ve oyun böyle devam eder. (KK9)

2.6.2.50 “Ayna” Oyunu

Yer: Açık alan
Oyuncular: 6-8 kişi

Oyuncular ikişerli olarak gruplara ayrılırlar. Bir çocuk “ayna” olur. İkişerli gruptaki diğer çocuk ise karşısına geçer, ayna olan çocuğun yaptığı hareketlerin aynısını yapmaya çalışır. Oyundaki amaç çocukların eğlenmesi olduğundan ayna olan çocuk komik hareketler yapar. Oyundaki eşi de bunları tekrarlayarak eğlenirler. (KK11)

2.6.2.51 “Gülme” Oyunu

Yer: Açık alan
Oyuncular: 6-8 kişi

Çocuklar halka oluştururlar, bir ebe seçilir. Ebe eline bir top alır, topu havaya atar. Top yere düşünceye kadar bütün çocuklar gülerler. Top yere düşünce bütün çocuklar susarlar. Top havadayken gülmeyen, ya da top yere düşünce hâlâ gülmeye devam eden çocuk olursa oyun dışı kalır. (KK1)

2.6.2.52 “Yerden Yüksek” Oyunu

Yer: Açık alan
Oyuncular: 10-12 kişi

Oyuna başlamadan bir ebe belirlenir. Ebe oyuncuları kovalar, oyuncular yakalanmamak için zeminden herhangi yükseklikte bir şeye çıkmak ya da ayaklarını yerden kaldırmak zorundadır. Ebe olan kişi diğer oyunculara dokunarak ebelikten kurtulmak ister. Oyuncular iki ayağını da yerden yükseğe kaldırdıklarında ebe kimseye dokunamaz. Son kişi kalıncaya kadar oyuna devam edilir. (KK12, KK26)

2.6.3 Yetişkin Oyunları

2.6.3.1 “Deve” Oyunu

Üç kişi ile oynanmaktadır. Büyük bir çul, battaniye vb. hazırlanır içine iki kişi geçer. Örtünün altındaki iki kişinin başları farklı tarafa bakar. Biri devenin ön tarafı diğeri arka tarafı olur. Deve şekline getirilir. Deve olan kişilerin ellerinde ikişer tane değnek olur. Bir kişi de deveyi gezdirir. Etraftakilere şakalar yapılır. İnsanlar deveye bindirmeye çalışılır. Bu şekilde insanlar güldürülmektedir. Daha çok düğünlerde oynanan bir oyundur. (KK1, KK21)

2.6.3.2 “Yüzük” Oyunu

Çocukların oynadığı yüzük kimde oyununa benzer bir oyundur. Bu oyun erkek çocuklar tarafından oynadığından daha serttir ve genelde erkekler oynar. Oyunun ebesi belirlenir, ebe yüzüğü arar. “Yüzük kimde?” diye sorar. Halka içinden birini tahmin eder. Eğer doğru tahmin etmişse o kişinin eline havlu ile vurur ve ebe değişir. Yanlış tahmin ettiyse tahmin ettiği kişi tarafından havluyla dayak yer. Ebe olmaya devam eder. (KK9, KK32)

2.6.3.3 “Karşılıklı Çekişme” Oyunu

Güç gerektiren bir oyundur. Erkekler tarafından oynanır. İki grup olarak oynanır. Gruplar eşit sayıda oyunculardan oluşur. Uzun ip, halat bulunur. Gruplardan belirlenen birer kişi önde olur, diğerleri ise birbirinin bellerinden sarılarak dizilir. Gruplar karşılıklı olarak yer alırlar. Ortaya bir çizgi çizilir. Başlama komutu verildikten sonra gruplar ipi çekmeye başlarlar. Hangi grup ortadaki çizgiye basarsa oyunu kaybeder. (KK6, KK8)

2.6.4 Halk Oyunları

Bu başlık altında ilçede oynanan halk oyunları hakkında kısaca bilgi verilmiştir.

2.6.4.1 Ordu Karşılması

Ordu iline ait bir halk oyunudur. İki kişi karşılıklı olarak ayakta dururlar ve ellerin, kolların ve ayaklarını hareket ettirerek müzik eşliğinde oynarlar. Genellikle düğünlerde ve müzikli eğlencelerde oynanmaktadır. Hareketli zor bir oyundur. Düğünlerde en sık oynanan olması zor olmasına karşın halkın bu oyunu sevmesiyle açıklanabilir. (KK2)

2.6.4.2 Çiftetelli

Müzik eşliğinde oynanan bir oyundur. Çiftetelli karşılıklı oynanabildiği gibi toplu olarak da oynanmaktadır. Vücut burada pek fazla hareket etmez. Yöre insanı genellikle düğünlerinde bu oyunu oynamaktadırlar. Gölköy insanının eğlenmek için oynadığı sevdiği bir oyundur. (KK1)

2.6.5 Spor Oyunları

Bu başlık altında Gölköy ilçesinde oynanan spor oyunları hakkında bilgi verilmiştir. Bu spor oyunlarından en önemlisi güreş sporudur.

2.6.5.1 Güreş

Güreş sporu çok eskilere dayanmaktadır. Hıdırellez, Mayıs Yedisi törenlerinde ve yayla şenliklerinde, bayramlarda ve özel günlerde insanlar genişçe alanlarda toplanır güreş

müsabakası yapılırdı. Güreşi her yaştan çocuk, genç, yetişkinler oynayabilir. Yaşlara göre gruplar oluşturulur ve karşılaşmalar olurdu. Güreş önceden düğünlerde sıkça görülen bir spordur. Hatta düğüne okunurken güreşçileri davet etmeye dikkat ederlerdi. Güreşçiler düğüne horozla okunurlardı. Düğünlerde kız ve erkek tarafından gelen güreşçiler güreş ederlerdi. Başpehlivana ödül olarak bez verilirdi.(KK 1), (KK 5)

2.6.5.2 Bilek Güreşi

Erkekler tarafından yapılan bir spordur. İki yarışmacı karşılıklı olarak bir masaya otururlar. Dirsekleri masanın üzerinde olacak biçimde kollarını konumlandırır. Bir hakem belirlenir. Hakemin başla komutuyla oyun başlar. Yarışmacılardan hangisi rakibinin elini masaya vurur ise o kazanır. Güç, konsantrasyon isteyen bir oyundur. (KK21, KK33, KK34)

2.7 Halk Tedavileri (Halk Hekimliği)

Bu başlık altında tıp gelişmeden önce yörede kullanılan tedavi yöntemleri derlenerek sınıflandırılmış ve bilgi verilmiştir.

Halk hekimliği, insanlığın var olduğundan beri süregelen bir pratiktir. Hayvanların içgüdüsel hareketlerini gözlemleyip kendilerine uygulayan insanoğlu kendilerinin doktoru olmuşlardır. Eski dönemlerde hastalıkların tedavilerinde çaresiz kalan insanoğlu bunları güneş tutulması, ay hareketi gibi doğa olaylarına bağlamışlardır. Bundan dolayı bu tür çaresiz vakaların çözümünde sihir ve büyü gibi pratiklerden yararlanmışlardır. Tedavilerde muska, sihir ve düğmeler kullanmışlardır (Artun, 2013: 239).

2.7.1 İnsanlarda Görülen Hastalıkların Tedavi Yolları

Halk tedavileri yörede bulunan birçok kişi tarafından uygulanmaktadır. Araştırmalar sonucunda elde edilen verilere göre halk tedavileri, insanlarda görülen hastalıkların tedavi yolları, hayvanlarda görülen hastalıkların tedavi yolları ve psikolojik ve inanca dayalı hastalıkların tedavi yolları olmak üzere üç başlık altında toplanmıştır:

Önceden sağlıkla ilgili kurumlar bu kadar gelişmemişti. Köylerde, mahallelerde hastalıklarla ilgili bilgisi olan kişiler bulunmaktaydı. Akçalı mahallesinde ebe olarak Fadik Ana (Fadik Sırtbaşı). Kırıkçı - çıkıkçı Alanın Mahmut, sünnetçi Ziya hoca, sıhhiyecisi Hamit Karaca bulunmaktaydı.

İnsanların vücudunda yara vb. çıktığında pezük, pazı gibi yeşil bitkiler yaranın üzerine sarılır. Bu çok sık başvurulan bir çözüm yoludur. Bu şekilde yaranın kararmasını önlemeye çalışırlar. Ağrı, acıyı bitkinin çekeceği düşünülür. (KK1)

Yörede bulunan dere ve pınarlarda halk arasında kan sülüğü diye adlandırılan bir sülük çeşidi bulunmaktadır. Bu kan sülüğü yaraların iyileştirilmesi, vücutta bulunan şişliklerin indirilmesi, kirli kanın emdirilmesi gibi işlemlerde kullanılmaktadır. Bu tedavi sülüğün tedavi edilmesi gereken bölgenin üzerine bırakılması, belli bir süre kanı emmesi ve sonra oradan alınması şeklinde uygulanmaktadır. Mesela belinde yara varsa bele konuluyor. Bel fitiği gibi hastalıklarda da tercih ediliyor. (KK34)

İnsanlar bir yerini yanlışlıkla çarptıklarında morarmasını önlemek için ekmek çiğneyip üzerine bırakıp bir bezle sararlardı. Ayağını burkan biri olduğunda tuzlu olarak hamur hazırlanır ve yaranın üzerine konulurdu. Bu çok sık başvurulan bir çözüm yollarıdır. Ağrının acının azalacağı düşünülürdü. (KK33)

Başı ağrıyan insanlar büyük boy bir patatesi halka halka doğrayıp üzerine tuz ekleyip, bir çember yardımıyla başlarına sararlardı. Bu şekilde biraz dinlenince ağrı geçerdi. (KK12)

Çocukların, yetişkinlerin kulakları ağrıdığına çocuk emziren birinden anne sütü alınarak kulağa konulurdu. Bu şekilde ağrının kesileceği düşünülürdü. (KK27)

Yüksek ateşi olan çocukların, ateşini düşürmek için çocukların vücudu sirkeyle yıkanmaktadır. Çocuk ılık suyla yıkanır. Alnına, koltuk altlarına bezler ıslatılarak konular ateşin düşmesi sağlanırdı. (KK3)

Pekmez şerbeti ve ayva yaprağı öksürüğe iyi gelmektedir. İshal tedavisinde, muşmula yaprağından yapılan çay içirilir, patates haşlanarak yedirilirdi. (KK4)

Isırgan otunun romatizma ağrılarına iyi geldiği bilinmektedir. Isırgan otu kaynatılmakta, suyu ağrı olan bölgelere sürülmektedir. Bu şekilde şifa bulduğunu söyleyen birçok insan bulunmaktadır. (KK8)

Mahallelerde vücudunda bir yeri kırılan veya çıkan insanların gittiği kırıkçı - çıkıkçı diye adlandırılan “halk ocakları” bulunmaktadır. Genellikle kendi evlerinde hizmet veren bu kişiler tedavi yöntemlerini büyüklerinden öğrenmiş ve doktorun az bulunduğu dönemlerden bugüne bu hizmeti insanlara sağlamaktadırlar. Kırık yerlere uyguladıkları doğal ilaçların ardından çekip kemik yerine oturtulup sabitlemeyi yapmaktadırlar. Vücutta çıkan yerleri önceki tecrübelerine dayanarak yerine oturtmakta ve yine doğal ilaçlarla tedaviyi tamamlamaktadırlar. (KK2) Sarılığa yakalanan kişileri iyileştirmek için camış yoğurdu yedirilirdi. (KK16)

Yörede arı sokan kişilerin vücutlarına iğnenin girdiği yer şişmemesi için yoğurt sürülmektedir. Ayrıca metal bir aletle iğne giren yer dolaştırılmaktadır. Bu şekilde şişmenin önleneceği düşünülmektedir. (KK17)

Midesi ağrıyan kişilere şekerli su içmesi tavsiye edilmektedir. (KK1) Kabız olan kişilere kabızlığın geçmesi için sıvı yağ içirilmektedir. (KK18) Yanıkların tedavisinde yanık olan bölgeye yoğurt sürülmektedir. (KK2)

Altına kaçırın çocuklara inek, koyun vb. dalağı yedirilirdi. Bu yolla düzeleceği düşünülmüştür. Bayılma problemi olan kişilere sarımsak koklatma veya soğan koklatma gibi uygulamalar yapılmaktadır. (KK26) Kuşburnu çayı, marmelatı tüm hastalıklara iyi gelir. İhlamur gribe iyi gelir. (KK24)

2.7.2 Hayvanlarda Görülen Hastalıkların Tedavi Yolları

Hayvanlar hasta olduğunda hastalığına göre ya sahibi ya da mahalleden birileri müdahale etmektedirler.

Hayvanlara nazar değdiğinde bir ekmek parçasına bir kadın ve bir erkek nazar duası okur. Ekmek hayvana yedirilir. (KK2)

Hayvanların ayakları kırıldığında uygulanan çeşitli yöntemler mevcuttur. Hayvanın ayağına hamur sarılmaktadır. Diğer bir uygulama ise et sarılması şeklindedir. Ayak tahta veya demir ile sabitlenmektedir. (KK1)

Hayvanlarda görülen meme hastalığının tedavisi meme bölgesinin sıcak tutulması biçimindedir. Havlu veya bez parçası ısıtılarak bölgeye sürülmektedir. (KK32)

Hayvan hasta olduğunda kulağından kan alınır. İshal olan hayvana kuru çay yedirilir. Hayvanın karnı şiştiğinde karbonat, yağ, şeker karıştırılarak hayvana içirilir. Hayvanlar avu yediklerinde zehirlendiklerinde yoğurt veya şekerli su hazırlanıp içirilir. (KK39)

İnsanlar iyileşmek için hastalıklarına şifa bulmak için, şehit ve evliya mezarlarına gitmekte buralarda dualar etmektedirler, mezarlara bez ve çaput bağlamaktadırlar.

2.7.3 Muska Yazdırma Geleneği

Hasta olan ve iyileştirilemeyen kişiler için muska yazdırma geleneği bulunmaktadır. Muskaların yazdırılma amaçlarına göre ikiye ayrıldıkları görülmüştür. (KK1)

2.7.3.1 Şifa Muskaları

Şifa Muskaları, iyi niyetle yazılmış olan muskalar. Bu muskaları hasta olanlar şifa bulmak amacıyla hocalara yazdırırlar. Muskanın içerisinde nazar ve şifa ayetleri bulunmaktadır. Hoca okurken “Şifa Allah’tandır” diye belirtmektedir.

Çocukları olmayan çiftlerin muska yazdırdığı bilinmektedir. Muska yazdıran eşler muskalarını üzerlerinde taşıyarak şifa bulacaklarına inanmaktadırlar. (KK1) Bebeği olan bazı anne babalar çocukları çok ağladıklarında, bebek bir şeyden korkup huzursuz olduğunda şifa muskası yazdırdıkları bilinmektedir. Filiz Sırtbaş’ın bebeği bir şeyden korkup sürekli olarak, ağlarken nefes almakta zorlandığından, huzursuz olduğundan şifa muskası yazdırmıştır. Yazdırmış olduğu muskayı bazen bebeğin yastığı altında bazen de bebeğin beşiğine asarak saklamıştır. (KK2)

Kişi kekeme ise, bir şeylerden korkuyor korunmak istiyorsa muska yazdırır. Yazdırmış olduğu muskayı yedi yıl boyunca üzerinde taşır. (KK5, KK9) Çeşitli hastalıkları olan kişiler için şifa muskaları yazılmaktadır. Kişiler yazılan muskayı bir bardak suyun içine koymakta yedi sabah aç karnına bu suyu şifa bulacağına inanarak içmektedirler. (KK3, KK8, KK16)

Şifa muskası yazan kişiler: Akçalı mahallesinden Salih Uzun, Damarlı mahallesinden Avni Çelenk, Çetilli mahallesinden Kurbağa Ahmet olarak anılan kişilerdir. Bu kişiler Hakkın rahmetine kavuşmuşlardır.

2.7.3.2 Şer Muskaları

Şer muskaları iyi niyetle yazılmamış olan muskalar. Bu tür muskalar genelde kız kaçırmak amacıyla kullanılmaktadır. Bazı yerlerde kişileri bağlama gibi kötü amaçlar için de kullanılmaktadır. Kız kaçırmak için yazdırılan muska, kızın yakınlarından birine verilir ve suyun içine bırakılır ve kıza bu su içirilir. Suyu içen kız bir süre sonra kendi isteğiyle muskayı yazdıran kişiye kaçmaktadır. (KK10, KK39)

Kötü niyetle yaptırılmış olan muskalar akan suya atılır. Akan suyun içinde dağılsın, parça pinçik olsun istenir. Muskayı yazdıran kişi kötülüğünü istediği kişinin ve ailesinin suyun içinde parçalanmış muska gibi dağılmasını istediği için muskayı akan suya bırakır. (KK10, KK23, KK33)

Bir kişinin ya da ailesinin zarar görmesi için yapılmış olan muskalar, muskayı yaptıran kişi tarafından kötülüğünü istediği kişinin evinin bahçesine, eve yakın ağaç dibine gömülür. Ağacın dibine gömülen muskanın önce ağacı sonra tıpkı ağaç gibi kişiyi ve ailesini kurutacağına inanılır. (KK2, KK7) Şer muskayı yazdıran kişi anlaşılmadığı, kötülüğünü istediği kişinin

hayvanlarına zarar vermek için de muska yazdırabilir. Bu muskayı ya hayvanların ahırına gömer ya da ekmek gibi hayvanların yiyecek içeceği içine koyarak hayvana yedirir. (KK33, KK34, KK40)

2.7.4 Nazar Duası Okunması

Yörede kendine nazar değdiği düşünen insanlar, kendilerine bir erkek ve bir kadına nazar duası okuttururlar. Bu şekilde nazarın geçeceğine inanılmaktadır. Nazar duası okuyan kişinin gözünden yaş gelirse ve sürekli esnense kişide nazar olduğuna kanaat getirilir. Eğer kişide nazar varsa duayı okuyan kişi bir çay kaşığı şeker ister ve şekeri yer. (KK1)

2.8 Halk Tecrübeleri

Halkımız uzun seneler boyunca yaşantıları sonucunda belli birikimler edinmişlerdir. Bu birikimler genel olarak gözlemler sonucunda olmuştur. Günümüzde de bu tecrübelerden yararlanıldığı görüldüğünden tezimiz içerisine alınmıştır. Halk tecrübeleri, halk meteorolojisi ve halk takvimi alt başlıklarında incelenmiştir.

2.8.1 Halk Meteorolojisi

Meteoroloji, atmosfer tabakası içinde meydana gelen bütün olayları ve bu olayların değişmesini konu edinen bir bilim dalıdır. Atmosfer tabakasındaki olayların yani yağmur, rüzgâr, fırtına, kar gibi doğa olaylarının meydana gelmesi ve değişmesiyle alakalı yaşantılara ve uzun gözlemlere dayalı tahmine de halk meteorolojisi denir (Artun, 2013: 252).

Yörede hava tahminlerini ve gökyüzü olaylarını anlamlandırmayı en iyi bilenler çobanlardır. Bu kişilerin hava durumuyla alakalı belirli öngörülleri bulunmaktadır. Bunlar şöyle sıralanmaktadır:

- Hava yağacağı zaman keçi, kuyruğunu aşağı eğer, iyi havada keçi, kuyruğu dik gezermiş.
- Kuşların yere üşüşmesi, yağmura ve kara işarettir.
- Ekimden sonra çığ bulut varsa, karın yağacağına işarettir.
- Yıldızlar çok sıkı olduğu zaman hava bozacak anlamına gelmektedir.
- Ay halkalanırsa üç güne kalmaz hava bozacak demektir.
- Koçlar kavgaya tutuşursa havanın bozacağına işarettir.
- Romatizma ağrıları yağmur yağacağına işarettir.
- Lodos ve Kible olduğu sıcak havalarda deprem olabilir. Deprem kıpkızıl havalarda olur.
- Ay ile güneş dönerken birbirleriyle çarpıştıklarına inanılmaktadır. Bu durumu düzeltmek için de tutulma anında silah ve tüfeklerle havaya ateş açılır. Tencere tavalarla sesler çıkarılırdı.
- Güneş vuran yer güneydir. Ağaç çok olan yer kuzeydir.
- Gece yıldızlar sık olursa yağmur geleceğine, yıldızlar az olursa güneşli olacağına inanılır.
- Sabah bulut kızarıncı hemen yağmur yağacak. (KK1, KK2, KK5, KK16, KK17, KK21, KK26, KK33, KK34, KK39)

2.8.2 Halk Takvimi

Halkın yıl içerisinde kendileri için önemli olan olayları senelerce tekrar ettiğinden dolayı kendi metotlarıyla adlandırmasına halk takvimi denir (Artun, 2013: 260).

1926 yılına kadar Rumi takvim kullanılmaktaydı. Rumi günler miladi günlere göre on üç gün geriden gelmektedir. Miladi ayın on dördü, Rumi ayın biri olmaktadır. Rumi takvimde ayların isimleri miladi takvime göre farklılık göstermektedir. Yaşlı insanların Rumi takvimi hâlen takip ettikleri görülmektedir. Bu yüzden Rumi takvime göre olan aylara, takvime “Kocakarı Takvimi” denildiği görülmektedir. Rumi takvime göre ayların isimlendirilişi şu şekildedir:

Zemheri- Ocak
Gücük- Şubat
Mart- Mart
Abrul- Nisan
Mayıs- Mayıs
Kiraz- Haziran
Orak- Temmuz
Ağustos- Ağustos
İlkgüz - Eylül
Ortagüz- Ekim
Songüz- Kasım
Karakış- Aralık

- Zaman, 12 saat gündüz 12 saat gece şeklinde kabul edilmektedir.
- Miladi Ocak ayı Kocakarı hesabı Zemheri ayı en soğuk aydır. Bu ayda kırk gün boyunca soğuklar insanları zorlamaktadır.
- Gücük ayı şubat ayıdır. Bu ay diğer aylara göre kısa olmakta fakat havanın nasıl olacağı kestirilememektedir. Bir gün hava güzelken diğer gün fırtınalı olabilmektedir. Bu değişken havalar yüzünden “Deli Gücük” denilir.
- Gücük ayı için “28 günüm var türlü türlü oyunum var” dediği söylenmektedir.
- Martın birinden itibaren on iki gün boyunca sayılmaktadır. Her gün bir ay olarak değerlendirilir. İlk olarak mart ayı kabul edilir. İkinci gün havanın nasıl olduğuna göre Abrul ayının nasıl geçeceği hakkında yorum yapılırdı.
- “Kork Mart dokuzundan” denilir. Mart dokuzunda çok fırtına olur.
- “Kork Abrul’un beşinden, öküzü ayırır eşinden.” sözüyle bu ayın soğukluğuna dikkat çekilmektedir.
- 6 Mayıs Hıdırellez günü Hızır ve İlyas peygamberler bir araya geldiğine buluştuklarına inanılmaktadır.
- 20 Mayıs yani Rumi olarak Mayıs 7’si büyük şölenlerle kutlanmaktadır.
- 6 Mayıs, 7 Mayıs yörede etkili olarak kutlanılıyor. Baharın gelişi kutlanmaktadır.
- Mayıs Yedisi’nde Gölköy’de kadınlar çermiğe gider. Sergiler, pazarlar kurulur insanlar hasret giderirler alışveriş yaparlar. Erkekler yaş gruplarına göre güreş yaparlar. Konserler yapılır ve eğlenceler düzenlenir.
- 31 Temmuz- 6 Ağustos arasına “çürük ayı” denir. Bitkileri nemden, sıcaktan çürür bu yüzden çürüklük ayı denir. (KK1, KK2, KK5, KK8, KK10, KK16, KK17, KK21, KK26, KK33, KK34, KK39)

2.9 Dil Kalıp Sözcükler

Bu başlık altında “dua-beddua”, “lakaplar”, “sülale adları”, “seslenme- hitap” alt başlıkları bulunmaktadır. Yörede kullanılan bu türler hakkında derleme çalışmalarıyla elde edilen veriler sınıflandırılarak araştırmaya dâhil edilmiştir.

2.9.1 Dua ve Beddua

Dualar iyi niyetle söylenmiş olan dilek ve istekler iken beddualar kötü niyetle çoğu zaman da kızgınlık hâlinde ifade edilmiş olan türlerdir. Dua'nın karşılığı olarak "Alkış", beddua'nın karşılığı olarak da "Kargış" ifadelerinin kullanıldığı bilinmektedir. Halk yaşamında önemli bir yere sahip olan bu türler bu araştırma kapsamında değerlendirilmiş ve ayrı ayrı alfabetik olarak sıralanmıştır.

2.9.1.1 Dua

A

Allah ağrı acı göstermesin.
Allah ağzının tadını bozmasın.
Allah ayağına taş dokundurmasın.
Allah bin kere razı olsun.
Allah bir yastıkta kocatsın.
Allah çok versin.
Allah daraltmasın.
Allah dünya ahiret muradını vere.
Allah emeklerini zayi etmeye.
Allah gönlüne göre versin.
Allah güle güle yemek nasip etsin.
Allah Halil İbrahim bereketi versin.
Allah hayırlı kapılar nasip etsin.
Allah iki cihanda aziz eylesin.
Allah iki cihanda istediğini versin.
Allah işini rast getirsin,
Allah kazadan beladan esirgesin.
Allah keder vermesin.
Allah kesene bereket vere.
Allah kimseye muhtaç etmesin.
Allah muradını versin.
Allah ne muradın varsa versin.
Allah razı olsun.
Allah seni başımızdan eksik etmesin.
Allah senin mekânını cennet etsin.
Allah seni sevdiğine bağışlasın.
Allah tuttuğun dalları altın etsin.
Allah tuttuğunu altın etsin.
Allah ömrünü uzun etsin.
Allah zihin açıklığı versin.
Anana babana rahmet olsun.

B

Berhudar olasın.
Biriniz bin olsun.
Biz yedik Allah arttırsın.
Biz yedik eksilttik, Allah çoğaltsın.

C

Cenabı Allah daha fazla versin.
Cenabı Allah dünyalığını, ahretliğini versin.
Cenabı Allah vücut sağlığı versin.

Cennet, mekânın ola.

E

Ellerin dert görmesin.

Evine Hızır uğrasın.

Evinden huzur eksik olmasın.

H

Hayırlı günler göresin.

Hayırlı günlerde ömrün geçsin.

Hayrını göresin.

Hızır yardımcın olsun.

İ

İki cihanda mesut olasın.

İşin gücün rast gelsin.

K

Kesene bereket.

Kısmetin bol olsun.

S

Sofranıza bereket.

Sofranız hacı sofrası olsun.

Su gibi aziz ol.

T

Taşsın dökülmesin, artsın eksilmesin.

Tekerine taş değmesin.

Toprak diye avuçladığın altın olsun.

V

Vardığın yerde günler göresin. (KK1, KK3, KK4, KK5, KK8, KK10, KK17, KK24, KK26, KK33, KK34, KK39)

2.9.1.2 Beddua

A

Adı batasica, boyu devrilesice.

Ağzın dilin kilitlene.

Andır kalasica.

Akılın gide de öyle kalasın.

Allah belasını versin.

Allah beter etsin.

Allah bildiği gibi yapsın.

Allah canını alsın.

Allah iyi gün göstermesin.

Allah götüre de getirmeye.

Allah işini rast getirmesin.

Allah kahretsin.

Allah murat aldırmasın.

Allah müstehakını versin.

Allah ne biliyorsa onu yapsın.

Allah sana uyuz versin de tırnak vermesin.

Allah taş ede.

Allah'ından bulasın.

Ateşlerde yanasın.

B

Bağırsağın deşile.
Bağırsakların düğümlensin.
Başında otlar bite.
Beter olasın.
Bir kaşık suda boğulasın.
Boğazın kuruya.
Boğazında kalsın.
Boynun altında kalsın.
Boynu kırılacağı.
Boyun devrilsin.
Burnun yerde sürünsün.
Burnundan fitil fitil gele.

C- Ç

Canı çıkasica.
Cehennemine dibine giresin.
Cennet yüzü görmeyesin.
Ciğerlerin söküle.
Çolundan çocuğundan bulasın.

D

Dalın budağın olmasın.
Damlarda leşin kala.
Davul gibi şişesin.
Defterin dürüle.
Derdin olsun da derman bulamayasın.
Dilenesin.
Dili kopasica.
Dilim dilim doğranasın.
Dillerin lal ola.
Dul kalasın.

E

Ekmek aş bulamayasın.
El açıp dilenesin.
Ellere kalasica.
Ellerin kırılısın.
Emzirdiğim süt burnundan gelsin.
Eştiğin kuyuya düşesin.
Etlerin cımbızla çekile.
Ettiklerim gözüne dizine dursun.
Evin barkın yıkıla.
Evinde baykuşlar tünesin.

G

Geberesice.
Gençliğinin hayrını görmeyesin.
Gidip de gelemeyesice.
Gözlerin kör olsun.
Gözün çıksın.
Gözüne dizine dursun.
Gözünü toprak doyursun.

İ

İçin dışın kurusun.
İnce dertlere tutulasın.
İnim inim inleyesin.
İte köpeğe yem olasın.
İtler leşini parçalaya.
İyi günün olmaya.

K

Kabir azabından kurtulamayasın.
Kanlar kusasın.
Kapıda baykuşlar ötsün.
Kara haberin gelsin.
Kara kargalar gözünü oysun.
Kurda kuşa yem olasın.

M-N

Muradın yarım kala.
Nasipsiz kalasın.
Namerde muhtaç olasın.

O-Ö

Ocağın bata.
Ocağın kuruya.
Ocağın kül ola.
Ocağın söne.
Ocağın yıkıla.
Oğul ekmeği yemeyesin.
Oğul günü görmeyesin.
Onmayasın.
Ömrü tükenesice.
Öten dillerin susa.

R

Rabbim iyi gün göstermesin.
Rahat yüzü göremeyesin.
Rezil rüsva olasın.

S-Ş

Salâvat getiremeyesin.
Sesin kuruya.
Son deminde ağzına su veren olmasın.
Sürünesin.
Sürüm sürüm sürünesin.
Sütün bozula.
Şeytan görsün yüzünü.

T

Teneşirlere gelesin.
Toy torun görmeyesin.

V

Vakitsiz gidesin.
Varlıksız kalasın.
Verem olasın.

Y

Yağlı kurşunlara gelesin.

Yanıp yıkılasın.
Yaşamayasın.
Yata da kalkamayasın.
Yediğin boğazında düğüm düğüm olsun.
Yere döşenesin.
Yıkayanın olmaya.
Yıldırımlara gelesin.
Yitesin.
Yuvasız kalasın.

Z

Zincirlere vurulasın.
Zehir zıkkım olsun.
Zıkkım yiyessin.
Zıkkımın bekini yiyessin. (KK1, KK3, KK4, KK6, KK8, KK11, KK12, KK21, KK26, KK28, KK33, KK34, KK39)

2.9.2 Lakaplar

- Ağa
- Asker
- Bey
- Caftan
- Cinali
- Çavuş
- Camuk
- Çaylak
- Çömez
- Efendi
- Fehmi
- Fırıldak
- Hacı
- Hatip
- Hoca
- Kahya
- Karaoğlan
- Kesmükçü
- Koç
- Kombil
- Küçük
- Külçü
- Minnoş
- Minik
- Saddam
- Sofu
- Tarla faresi
- Ufaklık
- Yalaka
- Züğürt (KK2, KK22, KK33, KK36, KK39)

2.9.3 Sülale İsimleri

- Kahyagiller
- Alagil
- Kösogları
- Uzunoğları
- Abazoğları
- Tadoğları
- Kandazoğulları
- Cırtoğları
- Teciroğulları
- Çakıroğulları
- Veloğları
- İmamoğları
- Tıskoğları
- Kilcoğları
- Göcoğları
- Gıccoğları
- Isbaoğulları
- Hacıoğları (KK1, KK3, KK5, KK6, KK13, KK21, KK36)

2.9.4 Seslenme-Hitap

- Bacım
- Bacılık³⁸
- Ge
- Ga
- Hatun
- Canım
- Ahretlik³⁹
- Kardeşlik⁴⁰
- La
- Lan
- Herif
- Karı
- Koca
- Kocaman
- İhtiyar
- Kocarı (Kocakarı)
- Nene⁴¹
- Yâr
- Sevdigim
- Küçük

³⁸ Yörede iyi anlaşılan bayanların karşılıklı olarak birbirlerine kullandıkları bir hitaptır.

³⁹ Yörede yaşayan yaşlılar tarafından kullanılan bir hitaptır.

⁴⁰ Ahretlik ile aynı anlamda kullanılan bir hitap olmasına karşın orta yaştaki yöre insanlarının kullanmaya tercih ettiği hitaplardan biridir.

⁴¹ Yörede “ babaanne” yerine kullanılır.

- Bacaksız
- Moruk
- Güzel
- Çirkin
- Yakışıklı
- Deli (KK1, KK2, KK4, KK16, KK23, KK31, KK36)

2.10 Halk Mutfağı

İnsanoğlu, var olduğundan itibaren hayatta kalabilmesi için besin kaynağına ihtiyaç duymuştur. İlk dönemlerde avcılık, toplayıcılık yapılsa da yerleşik düzene geçilmesiyle beraber yemek kültürleri gelişmeye başlamıştır. Ateşin bulunmasıyla beraber yemeği pişirme olanaklarına sahip olan insanoğlu yemeğin birçok çeşidini yapmaya başlamıştır. Bu şekilde birçok evreden geçen mutfak kültürü her topluluğun yaşadıkları coğrafyaya bağlı olarak günümüze kadar sürekli gelişim göstermiştir. Yemek konusu her yörenin iklim ve bitki örtüsüne bağımlı olduğundan yöreler açısından farklılık göstermektedir (Ögel, 1982: 15)

Gölköy yöresine ait derlenmiş olan mutfak kültürü üç temel başlık altında sınıflandırılarak araştırmaya dâhil edilmiştir. Halk Mutfağı, üç alt başlıkta incelenmiştir. Bunlardan birincisi, “Yiyecek İçecekler ve Yapılışları”dır. Bu alt başlık altında “çorbalar”, “yemekler”, “tatlılar”, “reçeller”, “pekmezler”, “turşular”, “hamur işi ürünler”, “balık ürünleri”, “sebzeler”, “meyveler”, “hayvansal gıdalar” bölümleri sıralanmaktadır. İkinci alt başlık, “İçecek Türleri ve Yapılışları”dır. Üçüncü başlık “Belirli Gün ve Törenlerde Yenilip İçilenler ve Yapılışları”. Son alt başlık ise “Kış İçin Yapılan Hazırlıklar” şeklindedir.

2.10.1 Yiyecek Türleri ve Yapılışları

2.10.1.1 Çorbalar

2.10.1.1.1 Pancar Çorbası



Resim 45: Pancar



Resim 46: Pancar Çorbası

Pancar Karadeniz bölgesinde sevilerek tüketilen besin maddelerinden biridir. Pancar tarlaya tohumu ekilerek yöre halkının bağında yetişir. Bir bağ pancar temizlenir yıkanır ve çorbalık olarak ince ince doğranır. Bir tencereye su konularak kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra hazırlanan pancarlar tencereye ilave edilir, tencerede suyun üstünde oluşacak olan

köpükler alınarak pişirmeye devam edilir. Bu aşama da mısır unu azar azar pancarın üzerine eklenerek kaynamaya bırakılır. Pancar piştikten sonra bir tavaya tereyağı, salça konular karıştırılır ardından çorbaya eklenir. (KK6, KK12)

2.10.1.1.2 Mendek (Baldıran) Çorbası

Mendek doğal olarak bahçe ve ormanlarda yetişir. Yeşil bir bitkidir. Pancar, pırasa ile karışık ya da sade olarak çorbası yapılmaktadır. Bir bağ mendek temizlenir yıkanır ve çorbalık olarak ince ince doğranır. Bir tencereye su konularak kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra hazırlanan mendekler tencereye ilave edilir, tencerede suyun üstünde oluşacak olan köpükler alınarak pişirmeye devam edilir. Haşlanmış olan kuru fasulye ve bulgur eklenerek 10-15 dakika pişirilir. Bu aşama da mısır unu azar azar mendeğin üzerine eklenerek kaynamaya bırakılır. Pancar piştikten sonra bir tavaya tereyağı, salça konular karıştırılır ardından çorbaya eklenir. (KK3, KK10)



Resim 47: Mendek (Baldıran)

2.10.1.1.3 Kuluncak Çorbası

Genellikle yaylalarda yüksek rakımlı yerlerde yetişen yeşil bir bitkidir, çorbası yapılarak tüketilir. Bir bağ kuluncak yıkanır ve çorbalık olarak ince ince doğranır. Bir tencereye su konularak kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra hazırlanan kuluncaklar tencereye ilave edilir, tencerede suyun üstünde oluşacak olan köpükler alınarak pişirmeye devam edilir. Ardından mısır unu azar azar eklenerek kaynamaya bırakılır. Çorbamız piştikten sonra bir tavaya tereyağı, salça konular karıştırılır ardından çorbaya eklenir. (KK8)

2.10.1.1.4 Sütü Arpa Şehriye Çorbası

Bir tencereye su konular kaynamaya başlayan suya arpa şehriyeler eklenir. Arpa şehriyelerle birlikte kaynayan suya süt de ilave edilir, tuz şeker de eklenerek pişirmeye devam edilir. (KK1)

Bu çorbalar dışında domates çorbası, mısır çorbası, ısırğan çorbası, tarhana çorbası, mercimek çorbası, tel şehriye çorbası, arpacık (arpa şehriye) çorbası vd. çorba çeşitleri de bulunmaktadır.

2.10.1.2 Yemekler

2.10.1.2.1 Pancar Sarması

Pancar yöre insanının severek tükettiği yeşil bir bitkidir. İnsanlar kendi bağlarında pancarları ekerek ihtiyaçlarını karşılamaktadırlar. Nadiren de olsa Gölköy ilçesinde Cumartesi kurulmakta olan halk pazarında pancar alınıp satılmaktadır. Bir iki kilo kadar pancarlar haşlanır. Süzülerek temizlenir. Bir tencerede iç malzemesi hazırlanır. İki soğan, beş diş sarımsak, bir çay bardağı zeytinyağı, bir çay bardağı bulgur, pul biber ve tuz karıştırılarak kavrulur. Mısır unu ve buğday unu ilave edilir. Maydanoz koyulup soğumaya bırakılır. Pancarların içine bu malzemelerden koyularak sarılır. Tencereye dizilen sarmaların içine patates, pirinç ve su ilave edilir, pişirilir. (KK1, KK9, KK21, KK33)



Resim 48: Pancar Sarması

2.10.1.2.2 Yaprak Sarması

Üzüm asması bir gün önceden suya bırakılır tuzu çıkması sağlanır. Tencereye yağ, salça, pirinç, nane, pul biber, soğan konarak kavrulur ve üzerine su eklenerek iç harç hazırlanır. Maydanozlar yıkanıp ince ince doğranır iç harca ilave edip bekletilir. Harç soğuduktan sonra üzüm yaprakları tek tek açılarak hazırlanan harçtan içine koyularak sarma hazırlanır, tencereye dizilerek, üstüne su konulur ve pişirilir. (KK21, KK34)

2.10.1.2.3 Pancar Diblesi

Yöre halkının severek tercih ettiği yeşil bir bitkidir. Bir tencereye su konularak bir bağ pancar, bir iki su bardağı bulgur veya pirinç eklenerek haşlanır. Başka bir tencerede yağ, salça, pul biber, soğan konularak üzerine haşlanan pancar eklenerek kavrulur son olarak tuz ilave edilir. (KK1)



Resim 49: Pancar Diblesi

2.10.1.2.4 Pancar Depüklemesi (Oturma, Döşeme)

İnsanların bağ bahçelerine ekerek kendi ihtiyaçlarını karşıladıkları yeşil bir bitkidir. Bir bağ pancar temizlenir. Suda haşlanır. Haşlanan pancar süzgeçten geçirilir. İki tane soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Salça, birer tane biber, havuç, patates küçük küçük doğranarak, haşlanıp doğranan pancar ilave edilir. Sonrasında bir su bardağı fasulye eklenir. Pişmeye yakın pirinç ilave edilir. Dinlenmeye bırakılır. (KK11)



Resim 50: Pancar Depüklemesi

2.10.1.2.5 Fasulye Yaprağı Sarması

Fasulye bahar aylarında toprak herkedilirken ekilmektedir. Yöre insanı olarak bağ bahçeden elde edilen besinlerin tercih edildikleri görülmektedir. Fasulyenin yeşil olan yapraklarından da yararlanan yöre halkı sarma yaparak yaparak bu yapraklardan yararlanmıştır. Fasulye yaprakları toplanır, çaplanır ve haşlanır. İç harç için birer yemek kaşığı yağ ve salça, ikişer tane yeşil biber, soğan, birer çay bardağı pirinç, bulgur bir miktarda pul biber, nane, ilave edilir. Ardından mısır unu da eklenerek pişmesi için karışıma su dökülür. Pişen iç harca maydanoz kıyılarak eklenir. Soğumaya bırakılır. Soğuyan iç harç her bir fasulye yaprağına yeterli miktarda

konularak sarılır bir tencereye dizilerek üzerine çıkacak kadar su ilave edilir patates soyulup ince ince üstüne doğranır. Pişen sarma afiyetle genellikle mısır ekmeği ile yenir. (KK13, KK8, KK10)



Resim 51: Fasulye Yaprığı Sarması

2.10.1.2.6 Galdirik Yaprığı Sarması

Fındık bahçelerinde, ormanlarda, yaylalarda bulunaktadır. Yaprğından sarma vb. bacağından ise turşu yapılarak tüketilmektedir. Galdirik yaprakları toplanır, çaplanır ve haşlanır. İç harç için birer yemek kaşığı yağ ve salça, ikişer tane yeşil biber, soğan, birer çay bardağı pirinç, bulgur bir miktarda pul biber, nane, ilave edilir. Ardından mısır unu da eklenerek pişmesi için karışıma su dökülür. Pişen iç harca maydanoz kıyılarak eklenir. Soğumaya bırakılır. Soğuyan iç harç her bir galdirik yaprğına yeterli miktarda konularak sarılır bir tencereye dizilerek üzerine çıkacak kadar su ilave edilir patates soyulup ince ince üstüne doğranır. Pişen sarma afiyetle genellikle mısır ekmeği ile yenir. (KK17, KK38, KK40)

2.10.1.2.7 Sakırca (Sakarca) Kavurması



Resim 52: Sakırca Kavurması

Bahar aylarında fındık bahçelerinde ve yaylalarda bulunan çiçekli bir bitkidir. Sakırcalar temizlenir ve haşlanır. Aynı tencerede soğan, pul biber, tuz, sarımsak eklenerek kavrulur. Sakırcalar da eklenir biraz da böyle kavrulur. Sakırca sadece bahar döneminde olan bir bitkidir. (KK13, KK29)

2.10.1.2.8 Sakırca (Sakarca) Kızartması

Sadece bahar aylarında bulunabilen bir bitkidir. Yöre halkı tarafından sevilerek tüketilmektedir. Sakırcalar temizlenir ve haşlanır. Ayrı bir tencerede soğan, pul biber, tuz, sarımsak eklenerek kavrulur. Sakırcalar da eklenir biraz da böyle kavrulur üzerine yumurta kırılır. Pul biber ile süsleme yapılır. (KK1)



Resim 53: Sakırca Kızartması

2.10.1.2.9 Melocan Kavurması

Melocanlar fındık bahçelerinden, yaylalardan toplanılarak temin edilmektedir. Melocan sarmaşık yapıda bulunan bir çeşit dikenin taze olan uç kısımlarıdır. Bir kilo melocanlar küçük küçük doğranır. Yağda soğanlar kavrulur, tuz, eklenir melocanlar da ilave edilerek karıştırılır. Son olarak pul biber ve karabiber de eklenerek servis yapılır. (KK2)



Resim 54: Melocan Kavurması

2.10.1.2.10 Melocan Kızartması

Yayla ve fındık bahçelerinden toplanarak temin edilmektedir. Bir kilo melocan ucu küçük küçük doğranır. Tavaya yağda konularak biraz kızdırılır, karabiber, pul biber eklenerek altlı üstlü kızartılır. (KK10, KK15, KK17)

2.10.1.2.11 Galdirik Kavurması

Galdirik fındık bahçeleri, yaylalar, ormanlık alanlardan toplanmaktadır. Bir kilo galdirik küçük küçük doğranır. Yağda iki tane soğan doğranarak, kavrulur, tuz, eklenir galdirikler de ilave edilerek karıştırılır. Son olarak pul biber ve karabiber de eklenerek servis yapılır. (KK2)



Resim 55: Galdirik Kavurması

2.10.1.2.12 Turşu Kaynatması

Tencerede küçük küçük doğranan soğanlar, sarımsak, yağ ve salça ilave edilerek kavrulur. Bir kilo fasulye turşusu da eklenip biraz kavrulduktan sonra üzerine su eklenerek kaynatmaya bırakılır ve mısır ekmeği doğranarak üzerine dökülür. Pul biber de ilave edilerek pişirildikten sonra sıcak servis edilir. Turşu kaynatması daha çok kış aylarında tercih edilir. (KK1, KK15)



Resim 56: Turşu Kaynatması

2.10.1.2.13 Domates Kaynatması

Tencerede küçük küçük doğranan soğanlar, sarımsak, yağ ve salça ilave edilerek kavrulur. Bir kilo domates konservesi de eklenip biraz pişirildikten sonra üzerine su eklenerek kaynatmaya bırakılır ve mısır ekmeği doğranarak üzerine dökülür. Pul biber de ilave edilerek pişirildikten sonra sıcak servis edilir. Domates kaynatması daha çok kış aylarında tercih acılı ve sıcak olarak servis edilir kışın hasta olmamak için tüketilir. (KK1)

2.10.1.2.14 Galdirik Kızartması

Galdirik bahar aylarında gençken fındık bahçesi, yayla gibi yerlerde toplanır. Genellikle bitkinin bacağı toplanılarak tüketilir. Bir kilo galdirik haşlanır tuz, bir tutam mısır unu, bir tane yumurta, pul biber, karabiber eklenerek karıştırılır. Tavaya yağ konular karıştırılan galdirik tavaya dökülüp yayılır, altı üstü kızartılır. (KK13)



Resim 57: Galdirik Kızartması

2.10.1.2.15 Pezik (Pezük) Kavurması

Pancar gibi yeşil bir bitkidir. Yöre halkının tercih ettiği bahar aylarında bağlarına bahçelerine ekerek yetiştirdikleri bir besin maddesidir. İki bağ pezik temizlendikten sonra yıkanır küçük olarak doğranır. Tuz ilave edilerek haşlanır. Tencereye bir çay bardağı sıvıyağ konular kızınca iki tane soğan doğranıp karıştırılır, üzerine haşlanmış pezik, pul biber eklenerek pişirilir. (KK13)

2.10.1.2.16 Pezik (Pezük) Mıhlaması

Bahar aylarında bağ bahçelere ekilerek temin edilir. Yaprığı ve bacağı yenilmektedir. İki bağ pezik haşlanır ve doğranır. Bir yemek kaşığı tereyağında pembeleşen iki tane soğan üzerine pezikler eklenerek kavrulur. Üzerine yumurta kırılır. Pul biber eklenerek servis yapılır. (KK13)



Resim 58: Pezik Mihlaması

2.10.1.2.17 Pezik (Pezük) Yoğurtlaması

Bağ bahçelerde ekilerek yetiştirilen yeşil bir bitkidir. Diğer yeşil bitkiler gibi yaprağından ve bacağından yararlanılarak çeşitli şekillerde tüketilmektedir. İki bağ haşlanır, doğranır tencereye yarım çağ bardağı sıvıyağ konularak kavrulur. Bir kâse de yoğurt, sarımsak, tuz eklenerek karıştırılır. Pezik bir tabağa alınır üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır. (KK1)

2.10.1.2.18 Hoşkuran (Hoşkuran) Yoğurtlaması

Yörede bağ bahçelerde kendiliğinden yetişen yeşil bir bitkidir. İki bağ hoşkuran haşlanır, doğranır tencereye yağ konularak kavrulur. Bir kâse de yoğurt, sarımsak, tuz eklenerek karıştırılır. Hoşkuran bir tabağa alınır üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır. (KK1)



Resim 59: Hoşkuran

2.10.1.2.19 Hoşkuran (Hoşkuran) Yemeği

Yörede bağ bahçelerde kendiliğinden yetişen yeşil bir bitkidir. İki bağ hoşkuran temizlenir. Suda haşlanır. Haşlanan hoşkuranlar süzgeçten geçirilir. İki tane soğan doğranıp pembeleşinceye kadar kavrulur. Birer yemek kaşığı salça ve soğan, ikişer tane biber, havuç, patates küçük parçalara ayrılarak ilave edilir. Haşlanıp doğranan hoşkuran ilave edilir. Sonrasında fasulye eklenir. Pişmeye yakın pirinç ilave edilir. Dinlenmeye bırakılır. (KK3)

2.10.1.2.20 Mendek (Baldıran) Diblesi

Fındık bahçesi, orman vb. yerlerde kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Yöre insanı bu bitkinin köklerini sökerek bağ bahçesine diktikleri de görülmüştür. Haşlanan İki bağ baldıran küçük parçalar hâlinde doğranır. Pembeleşen iki tane soğanın içine ikişer tane havuç, patates eklenir. Baldıran da ilave edilerek kavrulur. Pişmesine yakın su ve yarım su bardağı pirinç ilave edilir ve beklenir. (KK4)

2.10.1.2.21 Kirit Kavurması

Fındık bahçelerinde, yaylalarda doğal olarak yetişen bir besin maddesidir. Fındık bahçelerinin temizlenmeye başlandığı yaz aylarında toplanarak tüketilmektedir. Yılın sadece ir döneminde doğal şartlarda yetiştiği için toplanan mantarların bir kısmı tuzlanarak bidon, kavanoz vd. saklama kaplarında muhafaza edilir. Kışın tüketilmek istenildiğinde bol suyla yıkayarak tuzu çıkarılıp tüketilir. Bir kilo kirit temizlenir, yıkanır ve küçük olarak parçalanır. Biberler ve soğanlar ufak parçalar olarak doğranır. Tencereye bir yemek kaşığı salça, yarım çay bardağı sıvıyağ eklenir. Dörder tane biber ve soğanlar küçük küçük doğranarak tencereye ilave edilir. Kiritler tencereye konular biraz piştikten sonra tuz, iki tane kabuğu soyulmuş ve küçük doğranmış domatesler, pul biber konularak kavrulur. (KK6)



Resim 60: Kirit Kavurması

2.10.1.2.22 Fırın Fasulyesi Kızartması

Taze olarak toplanan fasulyeler haşlanarak taş veya toprak fırınlarda kurutularak kışa dayanıklı hale getirilir. Kurutulan fırın fasulyeleri arzu edilirse kışın haşlanarak tüketilmektedir. Bir kilo fırın fasulye haşlanır, bir tutam mısır unu, bir tane yumurta ve tuz eklenerek karıştırılır. Tavaya yağ konular yağ kızınca haşlanmış fasulyeler tavaya dökülür tuz da ilave edilerek altı üstü kızartılır. (KK2)

2.10.1.2.23 Kuru Patates Kızartması

Yörede yetişen yumruolu bir bitki olan patates kötü olmasın diye toplandıktan sonra kuyular kazılarak toprağa gömülür. İstenildiğinde kuyudan çıkarılarak tüketilir. Patateslerin bir kısmı da haşlanarak doğranır ve güneşte kurutularak kışa hazır hale getirilir. Yarım kilo kuru patates haşlanır. Bir tane yumurta, bir tutam mısır unu, tuz, pul biber eklenerek karıştırılır. Tavaya yağ konular yağ kızınca patatesler tavaya dökülür altı üstü kızartılır. (KK1)

2.10.1.2.24 Kuru Patates Kavurması

Patatesi daha dayanıklı hale getirerek kötü olmadan kullanabilmek amacıyla önce haşlanır ardından doğranarak güneşte kurutulur. Yarım kilo kuru patates haşlanır ve süzülür. Tencereye yarım çay bardağı sıvıyağ, iki tane doğranmış soğan konularak kavrulur üzerine tuz ve pul biber eklenerek pişirilir. (KK1, KK30)

2.10.1.2.25 Orman Mantarı Kavurması



Resim 61: Orman Mantarı Kavurması

Ormanlarda doğal olarak yetişen beyaz bir mantardır. Bir kilo orman mantarı, temizlenir, yıkanır, küçük küçük parçalanarak haşlanır. Üçer adet biber, domates ve soğan ufak parçalar olarak doğranır. Tencereye bir yemek kaşığı salça, yarım çay bardağı sıvıyağ eklenir. Doğranmış olan biber ve soğanlar da dökülerek kavrulur. Mantarlar tencereye konular biraz piştikten sonra tuz, pul biber konularak kavrulur. (KK16, KK20, KK29, KK33)

2.10.1.2.26 Bezelye Kızartması



Resim 62: Bezelye Kızartması

Bir kilo taze bezelye haşlanır, bir tutam mısır unu, bir tane yumurta ve tuz eklenerek karıştırılır. Tavaya yağ konular yağ kızdığıında haşlanmış bezelyeler tavaya dökülür tuz da eklenir altı üstü kızartılır. (KK1)

2.10.1.2.27 Kapçuk Pala

Kapçuk pala, yazın taze fasulyeler kırılarak güneşte kurutularak hazırlanan genellikle kışın tüketilen bir besin ürünüdür. Yarım kilo kapçuk pala haşlanır, süzülür. Tencereye yarım çay bardağı sıvıyağ, bir yemek kaşığı salça, iki üç adet doğranmış soğan konularak pembeleşinceye kadar kavrulur. Haşlanmış bir su bardağı fasulye dökülerek karıştırılır, dört adet patates soyulup küp küp doğranır kavrulur. Tuz, pul biber eklenerek pişirilir. (KK1, KK10, KK29)



Resim 63: Kapçuk Pala

2.10.1.2.28 Pancar Çiçeği Kızartması

Yöre halkı pancarı kışın da tüketebilmek için hasat zamanında tarlasındaki bütün pancarları kesmemektedir. Kışın karlar kalktıktan sonra bu pancarlarda açan çiçekler toplanır ve tüketilir.

Yarım kilo pancar çiçeği, temizlenir, haşlanır ve süzülür. Pancar çiçeklerinin üstüne bir tane yumurta kırılır, bir tutam mısır unu, tuz da ilave edilerek karıştırılır. Tavaya yağ konularak hazırlanan pancar çiçekleri yayılır altı üstü kızartılır. (KK9)



Resim 64: Pancar Çiçeği Kızartması

2.10.1.2.29 Yoğurtlu Salata

Bir bağ marul yıkanır ve doğranır. Bir tencereye bir miktar yağ konular marullar eklenerek çok az karıştırılır. Ayrı bir kaptaki yoğurt, su, tuz ve iki diş sarımsak doğranarak eklenir. Marullar hazırlanan karışıma aktarılır ve isteğe bağlı olarak mısır ekmeği doğranır. (KK11, KK23)

2.10.1.2.30 Yoğurt Doğraması

Yörede hayvancılık önemli bir geçim kaynağı olduğundan süt, yoğurt, peynir vd. besinler sıkça tüketilmektedir. Mısır ekmeği Karadeniz bölgesindeki yörelerde olduğu gibi Gököy ilçesinde de çok sevilmekte ve tüketilmektedir. Yoğurt bir kâse ya da tasa alınarak üzerine biraz su ilave edilir ve karıştırılır. Ardından kaba alınan yoğurdun üzerine mısır ekmeği ufalanarak küçük parçalar hâlinde konular. malzemeler karıştırılarak afiyetle yenir. (KK1)

2.10.1.2.31 Pezik (Pezük) Sarması

Yeşil bir bitki olan pezik pancar gibi bahar aylarında tarlalara ekilmektedir. Yaprığı ve bacağından çeşitli yiyecekler yapılarak tüketilmektedir. Bir iki kilo kadar pezik haşlanır. Süzülerek temizlenir. Bir tencerede iç malzemesi hazırlanır. İki soğan, beş diş sarımsak, bir çay bardağı zeytinyağı, bir çay bardağı bulgur, pul biber ve tuz karıştırılarak kavrulur. Mısır unu ve buğday unu ilave edilir. Maydanoz koyulup soğumaya bırakılır. Peziklerin içine bu malzemelerden koyularak sarılır. Tencereye dizilen sarmaların içine patates, pirinç ve su ilave edilir, pişirilir (KK2)



Resim 65: Pezik (Pezük)



Resim 66: Pezik (Pezük) Sarması

2.10.1.2.32 Nivik Yemeği

Yabani bir bitkidir. Fındık bahçelerinde ve ormanlarda kendiliğinden yetişmektedir. İki bağ nevik doğranır. Suda acısı çıkıncaya kadar kaynatılır. Bir bağ pırasa, bir yemek kaşığı tereyağında kavrulur. Nevik bu kavurmanın içerisine eklenir. Kavurma bittikten sonra dinlendirilir. (KK5)



Resim 67: Nivik

2.10.1.2.33 Gürcü Pancarı

Pancar yöre halkı tarafından sevilen bir bitkidir. Tarlaya tohum ve fide ekilerek temini sağlanmaktadır. Her mevsim tüketilmektedir. İki tane soğanı doğrayıp salçayla kavurun. Tencereye bir miktar su eklenir ve içine iki kilo pancar, iki su bardağı haşlanmış kuru fasulye, bir yemek kaşığı salça, üç diş sarımsak, kırmızı biber ve kara biber ekleyip biraz pişirilir. Malzemeler piştikten sonra bir su bardağı mısır unu yavaş yavaş eklenerek kısa bir süre daha pişirilip servis yapılır. (KK5, KK9)



Resim 68: Gürcü Pancarı

2.10.1.2.34 Övmeç (Ömeç)



Resim 69: Övmeç (Ömeç)

Bir tane mısır ekmeği bir kaptan ovularak küçük parçalara ayrılır. Tencereye iki yemek kaşığı tereyağı konularak eritilir. Tereyağının üzerine ufalanmış mısır ekmeği boşaltılır bir müddet bu şekilde kavrulur. Tuzu eksikse tuz ilave edilir. Övmece isteğe bağlı olarak şeker veya yumurta ilave edilerek şekerli övmeç ve yumurtalı övmeçler de yapılmaktadır. Övmeç doyurucu olduğundan yöre halkımız tarafından genellikle ramazan aylarında tercih edilmektedir. (KK1)

2.10.1.3 Tatlılar

2.10.1.3.1 Lokma

Yarım kilo un, iki yumurta, iki yemek kaşığı tereyağı, bir çay bardağı yoğurt ve bir su bardağı şeker bir kaptan yoğrulur. Hamur hâlini aldıktan sonra bir kaşık yardımıyla hamurdan parçalar alınır kızgın yağa dökülür. İkişer su bardağı şeker ve su karışımından oluşan şerbet lokmaların üzerine dökülür. (KK2) Lokma tatlısı mevlitlerde, düğünlerde yapılmaktadır.

2.10.1.3.2 Baklava

Özel günlerde tercih edilen bir tatlıdır. Düğünlerde, asker uğurlamalarında, mevlitlerde vd.özel günlerde yöre halkı tarafından imece usulü yapılmaktadır. İki tane yumurta, yarım paket eritilmiş margarin, iki çorba kaşığı sirke, yedi su bardağı un, bir çay bardağı zeytinyağı, bir çay bardağı yoğurt karıştırılarak hamur hâline getirilir. Dinlendirildikten sonra ceviz büyüklüğünde hamur bezeleri oluşturulur. 10-15 tane hamur bezesi küçük küçük açılır. Her bir açılan hamur arasına nişasta konular ve merdane yardımıyla büyükçe açılarak yağlanmış tepsiye konular. Tepsiye aralarına fındık çekintisi koyularak 5-6 tane dizilir. Baklava hamuru kesilir ve üzerine eritilen tereyağı konular. Yüksek ateşte pişirmeye bırakılır. Üzerine yedi su bardağı şeker, yedi su bardağı su ve bir limondan oluşan şerbet dökülür. (KK1, KK9, KK26)

2.10.1.3.3 Un Helvası



Resim 70: Un Helvası

Un helvası her evde bulunabilen malzemelerle yapılan bir tatlıdır. Yöre halkı misafir geldiğinde, evde canları istediğinde yapıp yemektirler. Tencerede bir tane margarin eritilir ve 250 gram tereyağının içerisine bir çay bardağı sıvı yağ ve üç su bardağı buğday un ilave edilerek kıvamını alana kadar kavrulur. Sonra içerisine iki su bardağı su ve yarım kilo toz şeker ilave edilir. Su çekilene kadar pişirilir. İsteğe bağlı olarak içine fındık, ceviz vb. eklenebilir. (KK1, KK8, KK29)

2.10.1.3.4 Ceviz Helvası



Resim 71: Ceviz Helvası

Ceviz helvası insanların evlerinde yapmak yerine ilçe merkezine geldiklerinde alıp yedikleri bir tatlıdır. Çöven kökü kaynatılır. Suyu dolaba bırakılır ve dinlendirilir. Sonra iki ayrı tencere hazırlanır. Birinde şeker ve su karıştırılır kaynatılır. Diğerinde çöven suyu hazırlanır. Şeker ile su kaynadıktan sonra biraz soğutulur. İçine limon tuzu atılır. Tam soğuduktan sonra çöven suyu ile karıştırılır. Tekrar ateşin üzerinde kaynatılır. Sonra tekrar soğutulur. Cevizi eklenir ve bekletilir. Bir gün sonra yemeye hazır hâle gelir. (KK10, KK33)

2.10.1.3.5 Şerbetli Makarna

Kesme makarnalıklar kış için yapılan hazırlıklar esnasında yufka açılırken yapılmaktadır. Yufkalar açılmakta sac üzerinde kısa bir süre pişirilip sofraya bezine sarılır. Yufka açma işlemi bittikten sonra sofraya bezine sarılan makarnalıklar ince ince kesilerek, serilmekte ve kurutulmaktadır. (KK2, KK8, KK9) Kesme makarna (ev makarnası) sıcak suyla ıslanır. Tavaya yağ konular, altı üstü kızartılır. Bir tencerede şeker, su karışımından oluşan şerbet kaynatılır. Kızaran makarnanın üzerine kısık ateşte şerbet dökülür, şerbet çekilene kadar ateşte kalır sonra servis edilir. (KK1) Kesme makarna yazın yufka açarken hazırlanan bir besindir. Tuz, su ve un karışımından hamur elde edilir. Hamurlar küçük bezeler haline getirilir. Yuvarlak şeklinde açılan hamurlar sac üzerinde kısa bir süre pişirildikten sonra bir sofraya bezine sarılır. Pişirme işlemi bitirildikten sonra ince ince doğranarak güneşte kurutulur.



Resim 72: Kesme Makarnalık



Resim 73: Şerbetli Makarna

2.10.1.3.6 Tel Şehriye Tatlısı

Pratik bir tatlıdır. Evde ev halkının canı tatlı istediğinde kısa sürede yapılmakta ve sıcak tüketilmektedir. Tencereye yarım çay bardağı yağ, bir tutam tuz konur. Bir paket tel şehriye tencereye eklenerek, rengi açık kahverengi olana kadar kavrulur. Bir tencerede birer su bardağı şeker, su karışımından oluşan şerbet kaynatılır. Kavrulmuş olan şehriyelerin üzerine dökülür, şehriyeler kısık ateşte şerbet çekene kadar pişirilir. (KK1)



Resim 74: Tel Şehriye Tatlısı

2.10.1.3.7 Bayat Ekmek Tatlısı

Evdeki yiyecekleri israf etmemek amacıyla ev halkına genellikle kahvaltı için hazırlanan bir tatlıdır. Bayat ekmekler bir tepsiye doğranır. Tavada tereyağı eritilir, şeker ve su eklenir. Hazırlanan karışım ekmeklerin üzerine dökülür üstü kapatılır. Ekmekler karışımı içine çektikten sonra afiyetle yenir. (KK1, KK9)

2.10.1.4 Reçeller

2.10.1.4.1 Elma Reçeli

İki üç kilo kadar elma soyulur ve dilimlenir. Elmalar üç kilo şeker konularak akşamdan beklemeye bırakılır. Üzerine üç litre su konularak kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğumaya bırakılır. (KK1, KK3, KK5, KK9, KK16, KK24, KK26, KK33, KK39)

2.10.1.4.2 Erik Reçeli:

İki üç kilo kadar siyah emesken eriğine (istenilen başka çeşit erik olabilir), üç kilo şeker konularak akşamdan beklemeye bırakılır. Üzerine üç litre su konularak kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğumaya bırakılır. (KK1, KK3, KK5, KK9, KK16, KK24, KK26, KK33, KK39)

2.10.1.4.3 Böğürtlen Reçeli

Bir kilo böğürtlene üç kilo şeker konularak akşamdan beklemeye bırakılır. Böğürtlenler üç kilo şekerle birlikte üç litre suda kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir, tahta kaşık yardımıyla karıştırılır. Reçel kıvamını alınca soğuması için alınır, dinlendirilir. (KK9, KK16, KK26, KK39)

2.10.1.4.4 Üzüm Reçeli

Eğer kuru üzümle yapılacaksa üzümler, su ve şekerle birlikte kaynatılır. Koyu kıvamına gelince limon tuzu eklenir. Reçel kıvamını alınca soğuması için bırakılır. Taze üzümle yapılacaksa üzümler şeker konularak akşamdan beklemeye bırakılır. Su ve şeker eklenerek kaynatılır, limon

tuzu konularak reel kıvamı alınca soğumaya bırakılır. (KK1, KK3, KK5, KK9, KK26, KK33, KK39)

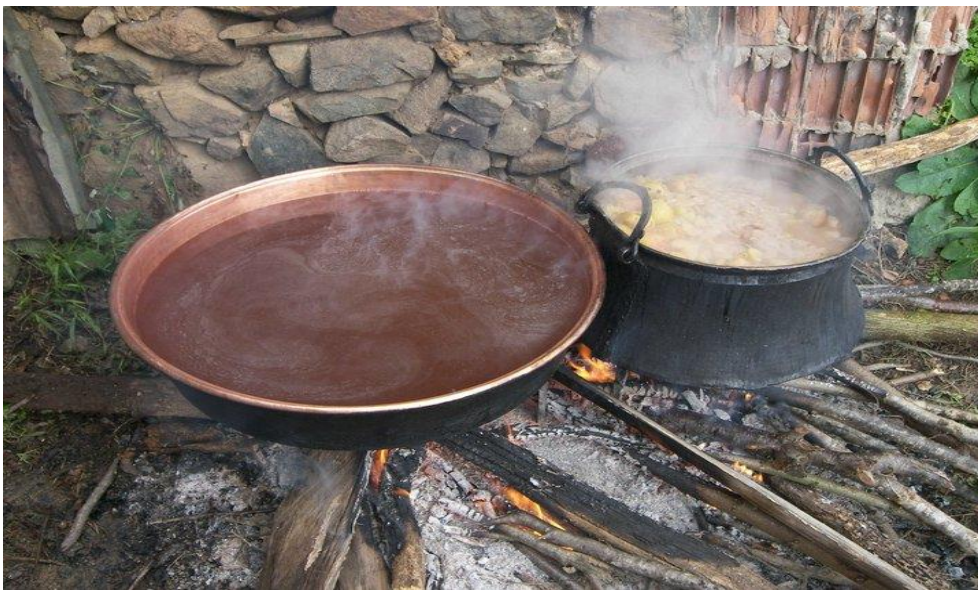
Bu reel türleri dışında yörede kayısı, gül, mandalina, portakal, kiraz, vişne, ilek, ayva, incir, armut reçellerinin de yapıldığı bilinmektedir.

2.10.1.5 Pekmezler

Pekmez, Gököy ilçesinde eskiden beri yapılan bir yiyecektir. Yöre halkı pekmezi çok sevmekte ve hazırlamaktadır. Pek çok pekmez çeşidi bulunmaktadır. İnsanlar pekmezi tüketerek sağlıklı kalabileceklerine inandıklarından çokça tükettikleri görülmektedir.



Resim 75: Pekmez Hazırlık Aşamaları



Resim 76: Pekmez Hazırlık Aşamaları

2.10.1.5.1 Pekmez (Elma, Armut, Erik, Dut, Üzüm)

Elmalar, armut toplanır, yıkanır temizlenir ve doğranır. Erikler parçalanır. Dutlar bir kaptan iyice ezilir. Üzümler yıkanır, temizlenir. Hazırlanmış olan meyveler büyük kazanlara konularak üzerine su eklenip kaynatılır. Meyveler tadını suya bıraktıktan sonra çuvallar yardımıyla çanın üstüne konularak şire yani meyvelerin su ile kaynatılmasının ardından elde edilen meyve özütü, başka bir kaba alınır. Büyük bir tavaya (genelde bal tavası denilen büyük derin bir tavaya) süzölmüş olan şire alınarak pekmez kıvama gelene kadar pişirilir. Şirenin (meyve özütünün) tavada istenilen kıvama gelene kadar pişirilmesine soğutulmak denir. Pekmez istenilen kıvama gelince ateşten alınır. Dinlenmeye bırakılan pekmez belli bir süre sonra plastik ve cam kaplara konularak saklanır. (KK1, KK2, KK8, KK9, KK13, KK16, KK21, KK24, KK26, KK33, KK34, KK36, KK39)

2.10.1.5.2 Kuşburnu Marmelatı



Resim 77: Kuşburnu- Kuşburnu Marmelatı

Kuşburnu yabani bir bitkinin meyvesidir. Bahçelerde, orman ve dağlarda doğal olarak yetişmektedir. Bir kilo kuşburnu haşlanır. Haşlanan kuşburnu ilistirden (demir süzgeç) geçirilir. Süzölen kuşburnuna bir miktar su konularak tekrar kaynatılır. İki su bardağı şeker eklenir. Kıvamına geldiğinde ateşten alınır. (KK2, KK8) Kuşburnu özellikle kışın gribe karşı tüketilerek vücudun direncini arttırmaktadır.

2.10.1.5.3 Töngel Pelverdesi (Marmelat)

Yabani bir meyvedir. Dağlarda, bahçelerde, ormanlık alanlarda ağaçta bulunur. İki üç kilo töngel yıkanır, bir kaptan iyice ezilir, ezilirken biraz su eklenir. Ezilen töngeller ilistirden geçirilir ve kaynatılır. Üç su bardağı şeker eklenir. Kıvamına geldiğinde ateşten alınır. (KK1, KK2, KK8, KK9, KK13, KK16, KK21, KK24, KK26, KK33, KK34, KK36, KK39) Kış aylarında tüketilir. Kuşburnu gibi gribe karşı iyi gelmektedir, vücudun direncini artırır. Töngelin mide ve bağırsaklara iyi geldiği de bilinmektedir.



Resim 78: Töngel



Resim 79: Töngel Pelverdesi (Marmelatı)

2.10.1.6 Turşular

Turşular yazın sebzeler varken hazırlanmakta ve serin yerlerde muhafaza edilerek istenilen her mevsimde tüketilmektedir. Gölköy ilçesinde insanların sıklıkla yapmış olduğu yiyeceklerin başında gelmektedir.

2.10.1.6.1 Fasulye Turşusu

On on beş kilo fasulye haşlanır. Haşlanan fasulyelerin dinlendirilmesinin ardında üzerine kalın tuz ve bir iki baş sarımsak eklenir. Bütün malzemeler karılarak plastik kaplara yerleştirilir. Üzerine sirke dökülür. Kaba alabildiği kadar su konur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK1, KK3, KK4, KK8, KK9, KK13, KK21, KK24, KK26, KK33, KK36, KK39) Yöre halkı tarafından çok sevilen bir turşudur. Kışın mısır ekmeği ve sarımsakla kaynatılarak da sıkça tüketilmektedir. (KK2)

2.10.1.6.2 Galdirik Turşusu



Resim 80: Galdirik

Bahar aylarında bahçelere ormanlara gidilerek galdirik toplanmaktadır. Turşu için galdiriklerin sadece bacakları toplanır. On on beş kilo galdirik temizlenir, doğranır ardından haşlanır. Dinlendirildikten sonra üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirilir.

Üzerine sirke dökülür. Kaba alabildiği kadar su konur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK1, KK3, KK4, KK8, KK9, KK13, KK21, KK24, KK26, KK33, KK36, KK39)

2.10.1.6.3 Galdirik –Pırasa Karışık Turşu

Sekiz on kilo galdirik bacakları, sekiz on kilo kadar da pırasa temizlenir, doğranır ayrı tencerelerde haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından bir kaba alınarak karıştırılıp üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirilir. Üzerine sirke dökülür. Kaba alabildiğince kadar su konur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK1, KK3, KK4, KK8, KK9, KK13, KK21, KK24, KK26, KK33, KK36, KK39)

2.10.1.6.4 Pancar Turşusu

Karadeniz bölgesi için vazgeçilmez sebzelerinden biri olan pancar yöre halkı tarafından sevilmekte ve her mevsim tüketilmektedir. Sekiz on kilo kadar pancar temizlenir, doğranır ardından haşlanır. Dinlendirilmesinin ardında üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirilir. Üzerine sirke dökülür. Kaba alabildiği kadar su konur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK1, KK8, KK9, KK13, KK21, KK24, KK26, KK33, KK36, KK39)

2.10.1.6.5 Dürme- Pancar Karışık Turşu

Dürme (kelem, beyaz lahana) genelde büyük top halinde olan tartılarak satın alınır. Onar On beşer kilo kadar dürme ve pancar temizlenir, doğranır ayrı tencerelerde haşlanır. Dinlendirilmesinin ardından bir kaba alınarak karıştırılıp üzerine kalın tuz ve sarımsak eklenerek plastik kaplara yerleştirilir. Üzerine sirke dökülür. Kaba alabildiği kadar su konur. Ağız sıkıca kapatılır. (KK1, KK8, KK9, KK13, KK21, KK24, KK26, KK33, KK36, KK39)

Bu turşu türleri dışında yörede dürme (kelem, beyaz lahana), salatalık, biber, kabak biber karışık, taflan vb. çeşitlerde turşular bulunmaktadır.

2.10.1.7 Hamur İşi Ürünler

2.10.1.7.1 Kuru Yufka Böreği



Resim 81: Kuru Yufka Böreği

Altı yedi tane kuru yufka bir tepsi içine konan sıcak su ile ıslatılarak, tavada kızdırılan yağın üstüne konular. İki kat yufka arasında hazırlanan istenilen iç harçtan (haşlanmış patates, peynir vd.) konular. Altı üstü kızartılır. (KK1, KK4, KK8, KK9, KK33) Yufka özellikle kış aylarında tüketilmek amacıyla bahar ve yaz aylarında hazırlanan bir yiyecektir.

2.10.1.7.2 Ev Makarnası

Kesme makarnalık yani ev makarnası kış için yapılan hazırlıklar sırasında yapılmaktadır. Yufkalar açılmakta sac üzerinde kısa bir süre pişirilip sofraya bezine sarılır. Yufka açma işlemi bittikten sonra sofraya bezine sarılan makarnalıklar ince ince kesilerek, serilmekte ve kurutulmaktadır. (KK2, KK8, KK9) Beş kilo un, üç yemek kaşığı tuz ve dört ya da beş tane yumurtadan hamur elde edilir. Bezeler hazırlanır ve börekler açılır. Bu börekler sacda pişirilir. Bıçak yardımıyla ince ince kesilir ve güneşe serilerek kurutulur. (KK1, KK2)

2.10.1.7.3 Mısır Ekmeği

Yarım kilo mısır unu, iki üç su bardağı su, bir yemek kaşığı kuru maya, bir tutam tuz eklenerek hamur yoğrulur. Hamur mayalandıktan sonra tepsiye bir miktar yağ konulur ve hamur dökülerek fırında pişirilir. (KK1, KK4, KK8, KK33)

2.10.1.7.4 Sac Ekmeği

İki üç su bardağı kadar un, alabildiği kadar su, bir yemek kaşığı kuru maya, bir tutam tuz eklenerek hamur yoğrulur. Bu hamur sacda pişirilerek ekmeğin elde edilir. (KK1, KK4, KK8, KK33)



Resim 82: Sac Ekmeği

2.10.1.7.5 Bileki Ekmeği

İki üç su bardağı kadar un, alabildiği kadar su ve bir tutam tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur bileki taşına adı verilen özel bir taşta konulur, taşın altındaki köz sayesinde ekmeğin pişer. (KK1, KK3, KK4, KK8, KK13, KK33)

2.10.1.7.6 Gilik (Kaygana)

Sabah kahvaltılarında yapılan bir hamur işidir. Beş su bardağı un, iki tane yumurta, üç su bardağı süt, bir yemek kaşığı karbonat ve bir tutam tuz karıştırılarak hamur elde edilir. Bir kâseye su konulur. Tavaya yağ dökülür bir kaşık yardımıyla hamurdan parçalar alınarak tavaya konur. Hamur yapışmaması için kaşık ara sıra kâsedeki suyun içine sokulur. Hamurlar altlı üstlü kızartılır. (KK1, KK4, KK8, KK33)



Resim 83: Gilik (Kaygana)

2.10.1.7.7 Gadıgavuğu

Gadıgavuğu kış için yapılan hazırlıklar esnasında yufka açılırken yapılmaktadır. Yufkalar açılmakta sac üzerinde kısa bir süre pişirilip sofraya bezine sarılır. Yufka açma işlemi bittikten sonra sofraya bezine sarılan yufkalar rulo şekline getirilir ve dört beş santim genişliğinde kesilir. Kesilen gadıgavuğu fırın tepsilerine dizilerek on on beş dakika pişirilir. Fırından çıkarılanlar bir örtünün üzerine boşaltılarak soğuması beklenir. Soğuyan gadıgavuğu bir çuvala konularak muhafaza edilir. (KK2, KK8, KK9) Gadıgavuğunun çuvalda muhafaza edilmesinin nedeni, çuvalın deliklerinden hava alması ve kötü olmasını engellemesidir. (KK10) Beş kilo un, alabildiğince su, iki üç yemek kaşığı kuru maya ve bir miktar tuz karıştırılarak hamur yoğrulur. Bu hamur bezelere ayrılır tek tek unla açılır. Sacda altı üstü biraz soldurulur. Rulo olarak sarılıp soğumaması için bir örtünün içine yerleştirilir. Bütün bezeler açılıp pişirildikten sonra soldurulan yufkalar parmak kalınlığında kesilerek tepsiye yerleştirilir ve kızarıncaya fırından çıkarılır. (KK1, KK4, KK5, KK8, KK33)



Resim 84: Gadıgavuğu

2.10.1.7.8 Gadıgavuğu Yoğurtlaması

Yörede her mevsim isteğe bağlı olarak tüketilen bir besindir. Gadıgavuğu kış için yapılan hazırlıklar sırasında hazırlanır. Küçük bir tepsiye gadıgavuğu dizilir, üstüne sıcak su gezdirilir ve fırına atılır. 5 dakika sonra fırından çıkarılır, başka bir kaptaki yoğurt, sarımsak, tuz karışımı üzerine dökülerek fırına geri atılır. Tereyağı, pul biber kızdırılır fırından çıkan gadıgavuğunun üzerine dökülür. (KK1, KK4, KK8, KK33)



Resim 85: Gadıgavuğu Yoğurtlaması

Resim 86: Gadıgavuğu Yoğurtlaması

2.10.1.7.9 Peynirli Ev Makarnası

Kesme makarna (ev makarnası) yufka açılırken hazırlanmakta ve kurutulmaktadır. Bir miktar ev makarnası kaynayan suya konularak haşlanır ve süzülür. Tavaya bir yemek kaşığı tereyağı konularak kızdırılır. Bir kapta ev makarnası istenilen bir çeşit peynirle ya da yörede sıkça tercih edilen çökelik ile harmanlanır. Hazırlanan karışım tavaya konularak altlı üstlü kızartılır. (KK1, KK4, KK8, KK33)

2.10.1.8 Balık Ürünleri

2.10.1.8.1 İçli Tava



Şekil 87: İçli Tava

Genellikle kış aylarında tercih edilmektedir. Gelişen teknolojiyle birlikte derin dondurucular kullanılmaya başlanmıştır. Yöre halkın nadiren de olsa hamsiyi poşetleyerek, derin dondurucularda muhafaza etmekte mevsimi dışında da tüketmektedir. (KK5, KK8) İki tane soğan doğranır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine iki su bardağı pirinç ilave edilir. Ardından yarım bağ maydanoz, bir miktar karabiber, kuş üzümü ve tuz eklenir. İki bardak sıcak su konup pişirilir. Temizlenen bir kilo hamsi kılçıkları alınarak, tavaya dizilir. Hazırlanan malzemeler hamsinin içine dökülür. Hamsi ile üstü kapatılır, kızartılır. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK17, KK24, KK33)

2.10.1.8.2 Balık/ Hamsi Kızartması

Kış aylarının vazgeçilmez yiyeceklerinden biri olarak kabul edilmektedir. (KK54) Bir kilo hamsi ya da istenilen başka tür balık temizlenir ve bir miktar mısır unu, bir tutam tuz ile karıştırılır. İçinde hafif kızmış yağ bulunan tavaya dizilir. Kızartılır. Servis ederken soğan ve limon, bol yeşillikli salata ile beraber sunulur. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK17, KK24, KK33)

2.10.1.8.3 Balık/ Hamsi Buğlama:

İstenilen bir balık türünden bir kilo balık (hamsi, palamut vd.) tavaya dizilir. Üzerine dört tane patates, iki yemek kaşığı tereyağı, iki tane soğan, beş tane yeşil biber, iki tane havuç, bir tane limon ve yarım bağ maydanoz eklenir. Bir miktar su katılarak pişmesi beklenir. Salçalı su hazırlanır, tuz eklenir balığın üzerine dökülerek pişirilir. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK17, KK24, KK33)



Resim 88: Balık Buğlama

2.10.1.9 Sebzeler, Meyveler ve Hayvansal Gıdalar

2.10.1.9.1 Yörede Yetişen Sebzeler

- Patates
- Fasulye
- Pancar
- Domates
- Pezik
- Biber
- Galdirik
- Isırgan
- Hoşkuran
- Melocan
- Marul
- Salatalık
- Sakırca

- Pırasa (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)

2.10.1.9.2 Yörede Yetişen Meyveler

- Armut
- Kiraz
- Vişne
- Üzüm
- Taflan
- Töngel
- Erik
- Elma (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)



Resim 89: Bağ Üzümü



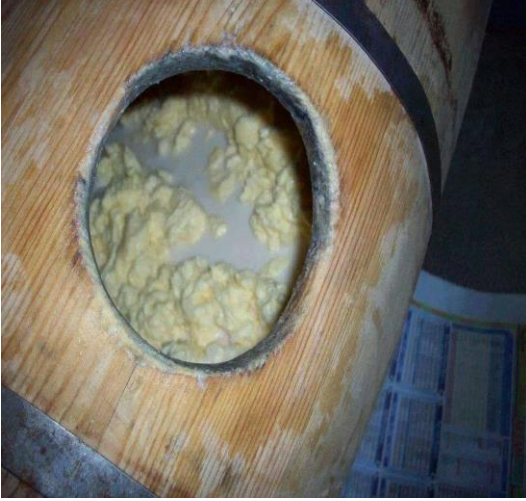
Resim 90: Bahçe Çileği

2.10.1.9.3 Yörede Yetişen Hayvansal Gıdalar

- Peynir
- Süzme⁴²
- Tereyağı
- Çökelek
- Kaymak
- Süt
- Yoğurt
- Köy yumurtası
- Havuz⁴³ (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)

⁴² Süzme inek sütünden elde yoğurt torbalara konularak suyu süzülerek elde edilir.

⁴³ Yeni doğum yapmış olan ineğin ilk sağılan sütünden elde edilir.



Resim 91: Tereyağı



Resim 92: Yoğurt

2.10.2 İçecek Türleri ve Yapılışları

2.10.2.1 Ayva Yaprağı Çayı

Yaz aylarında ayva yaprakları toplanarak güneşte kurutulur. Ayva yaprağı bir miktar su ile birlikte kaynatılır. Kışın soğuk havalarda sıcak olarak sıkça tüketilmektedir. Gripe iyi gelir. (KK1, KK9, KK29, KK33) Ayva yaprağı çayı grip ve nezleye, ishale, öksürüğe, uykusuzluğa iyi gelmektedir.

2.10.2.2 Ihlamur ve Ihlamur Yaprağı Çayı

Ihlamur çiçeği ve ıhlamur yaprağının şifa için tüketildiği bilinmektedir. Bir miktar ıhlamur çiçeği ya da ıhlamur yaprağı bir miktar su ile birlikte kaynatılır. Genellikle kışın tüketilir. Gripe iyi gelir. (KK1, KK9, KK29, KK33) Ihlamur yaprağı ve Ihlamur çiçeğinden yapılan çaylar grip ve nezleye, ishale, baş ve boğaz ağrılarına, hazımsızlığa, öksürüğe, iyi gelmektedir.

2.10.2.3 Töngel Yaprağı Çayı

Töngel yaprakları yazın toplanarak, güneşte kurutulur, Kurutulan töngel yaprakları bir miktar su ile birlikte kaynatılır. Genellikle kışın tüketilir. Gripe iyi gelir. Ihlamur ve ayva yaprağı gibi şifa verici olduğu bilinmektedir. (KK1, KK9, KK29, KK33) İshale iyi gelmektedir.

2.10.2.4 Pekmez Sulaması

Armut, elma, dut, erik vd. pekmezler, bir miktar su ile karıştırılarak elde edilir. Özellikle yaz aylarında sıcak havalarda soğuk olarak tüketilir. Kan değerleri düşük olan insanlar kan değerlerini yükseltebilmek amacıyla tüketmektedirler. (KK3, KK15, KK8) Elma pekmezinin sulaması bağırsak sistemini düzene sokmaya yardım eder. Armut pekmezinin sulaması böbrekteki taş ve kum ağrısı olanlara önerilmektedir. Dut pekmezi sulaması mide hastalıklarına, ülser, ayım ve bronşite iyi gelmektedir. Bütün pekmezler vücuda hızla bir şekilde karışıp enerji vermektedir. Pekmezler vücudun direncini arttırmaktadır.

2.10.3 Belirli Günlerde ve Törenlerde Yapılan Yiyecek ve İçecekler

Türklerin törenlerini dinsel, toplumsal ve kişisel törenler başlıkları altında toplayabiliriz. Bu törenlerde yemek yeme, ziyafet verme iç içedir. Bu törenlerle birlikte bu törenlere özgü bir mutfak ve yiyecek, içecek çeşidi ortaya çıkmıştır. İnsanın beslenmeyle ilgili davranış ve uygulamaları çeşitli faktörlerin etkisiyle oluşur, gelişir. Bir yemek sistemine özellik kazandıran başlıca öğeler yemekte kullanılan malzemeler ve yemeğin yapılış biçimi kadar yapılma nedenidir.(Artun, 2003: 425-461)

Bu başlık altında düğünlerde, törenlerde, bayramlarda kısaca özel günlerde sıkça yapılmakta olan yiyecekler ve yapılışları verilmiştir.

2.10.3.1 Keşkek



Resim 93: Keşkek

Bir kilo keşkeklik ve iki su bardağı fasulye seçilir ve haşlanır. Süzildükten sonra suya bırakılır. Bir müddet sonra tencereye konulur. Parçalara ayrılmış altı tane tavuk budu da aynı tencereye konulur. Bir miktar su tencereye ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Pişen keşkek üzerine gezdirmek amacıyla küçük bir tavaya üç yemek kaşığı tereyağı konularak eritilir. Eritilen tereyağı keşkeğin üzerine gezdirilir. Yöremizde tavuklu keşkeğin yanı sıra sütle keşkek de çokça tercih edilir. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39) Keşkek Kurşunlu'da ve ⁴⁴ Bolu Mengen⁴⁵ yörelerinde olduğu gibi Gölköy ilçesinde de önemli bir tören yemeğidir. Keşkek düğünlerde, bayramlarda, asker uğurlamalarında, mevlitlerde sıkça yapılan ve sevilerek tüketilen bir özel gün yemeğidir.

⁴⁴ Elif, Sarı, "Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmiş, Bugünü ve Yarını", Milli Folklor Dergisi, 90. sayı, s:185-194, 2011.

⁴⁵ Dilek, Yalçın Çelik, "Mengen'de Özel Gün Yemekleri", Milli Folklor Dergisi, 86. sayı, s:127-139, 2010.

2.10.3.2 Yahni



Resim 94: Yahni

Özel günlerin vazgeçilmez yemeklerinden biridir. Düğünlerde ve mevlitlerde sıkça tercih edildiği görülmektedir. İki üç kilo kırmızı et kuşbaşı doğranarak kavrulur. Bir tencerede üç tane soğan doğranır ve kavrulur. İçine iki yemek kaşığı salça ilave edilir. Ardından beş tane patates ve doğranmış etler tencereye konulur. İstenilen miktarda su eklenerek pişmesi sağlanır. Pişmesine yakın bir tutam maydanoz ve baharatlar katılır. Kıvamı oluncaya dek pişirilir. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)

2.10.3.3 Burma Tatlısı



Resim 95: Burma Tatlısı

Düğün, bayram, mevlit gibi özel günlerde sıklıkla tercih edilen tatlıdır. Bir kilo un, dört yumurta ve bir tutam tuz ve alabildiğince su karıştırılarak hamur elde edilir. Hamur bezelere ayrılarak, un serpilip açılır. Oklava yardımıyla yuvarlak hâle getirilir. İçine çekilmiş yarım kilo fındık ya da ceviz konur. Hamur oklavaya sarılır. Oklavanın her iki ucundan ortaya doğru hamurlar itirilerek oklava hamurdan çekilir. Fırında burmalar kızarana kadar pişirilir. Üç su bardağı su ve üç su bardağı şekerden oluşan şerbet hazırlanarak, burmaların üzerine dökülür. (KK1, KK2, KK4, KK8, KK10, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)

2.10.4 Kış İçin Yapılan Hazırlıklar

2.10.4.1 Yufka (Kuru Börek)

Yörede insanlar kış için hazırlık yaparken yufka açmaktadırlar. Genellikle yufkalar yazın ve imeci usulünde açılmaktadır. Açılan yufkalar odun ateşinde, sac üzerinde iyice pişirilmektedir. Pişen yufkalar bir örtünün üzerine serilir ve soğuması beklenir, ardından ambara çıkarılarak muhafaza edilir ve tüketilir. (KK1, KK2, KK3, KK4, KK8, KK10, KK11, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)



Resim 96: Yufka

2.10.4.2 Konserve

Konserve eskiden yöre halkının sıkça tercih ettiği bir yöntemdir. Bunun nedeni yörede önceden buzdolabı yaygın olmadığındandır. Yöremizdeki kadınlar kışlık yiyeceklerini yazın temin ederler ve bunları şişelere koyarak pişirirler ve saklarlardı. (KK1, KK2, KK3, KK4, KK8, KK10, KK11, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)



Resim 97: Kışlık Konserveler



Resim 98: Konserve Hazırlık Aşamaları

Önceden menemenlik domates, fasulye yemekliği vb. konserveler yapılmaktaydı. Günümüzde konserve hazırlamaktan derin donduruculara hazırlanan yiyeceklerin konularak saklandığı görülmektedir. (KK1, KK2, KK3, KK4, KK8, KK10, KK11, KK13, KK14, KK17, KK20, KK21, KK24, KK33, KK34, KK39)

2.11 Toplumsal İlişkiler

Bu başlık altında Gölköy ilçesinde günümüzde de devam edilmekte olan dayanışma ve yardımlaşma hakkında bilgi verilmektedir. İlçede imece usulü adı verilen insanların samimiyeti, birbirlerine sahip çıkışlarını en önemli göstergesi olan gelenek nesiller boyu devam ettirilmektedir.

2.11.1 Dayanışma ve Yardımlaşma

2.11.1.1 İmece Usulü

“İmece, kırsal topluluklarda köyün zorunlu ve isteğe bağlı işlerinin köylülerce eşit şartlarda emek birliğiyle gerçekleştirilmesi ya da birçok kimsenin toplanıp el birliğiyle bir kişinin veya bir topluluğun işini görmesi ve böylece işlerin sıra ile bitirilmesi olarak açıklanmaktadır.”⁴⁶ Eskiden köylerde yapılan işlerin imece (imeci) usulüyle yapılması sıkça karşılaşılan bir durumdu fakat günümüzde artık önemini yavaş yavaş kaybettiği görülmektedir. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte yaşayışı da değişen halk artık köylerde yaşamak yerine şehirlere göç etmektedir. Şehirlerde insanlar günlük hayatlarında sürekli bir koşuşturma içinde olduklarından hayatlarını uzmanlaşmış oldukları işleri gerçekleştirerek kazandıklarından imece usulünün şehirlerde uygulanmadığı görülmektedir. (KK1, KK6, KK8, KK9, KK33, KK36)

Eskiden köylerde hasat zamanlarında, düğünlerde, bayramlarda, özel kutlamalarda imece usulüyle işlerin yapıldığı bilinmektedir. Topluca yapılan işlerde yöre insanı işlerini yaparken, çeşitli folklorik öğeleri de icra etmekteydiler. Örneğin insanlar fındık toplarken, ayıklarken ya da tarlada kazma kazarken bir yandan işlerini görmekte bir yandan da karşılıklı mâniler, türküler söyler bilmeceler sorarlardı. (KK 1, KK 6, KK 36)



Resim 99: İmece Usulü Fındık Seçen Kadınlar

⁴⁶ TDK, Türkçe Sözlük, (11.baskı, Ankara, 2010) s.1182

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

1846'da Halkbilimi bir bilim dalı olarak kurulduktan sonra Avrupalı devletler derleme çalışmalarını tamamlayabilmişlerdir. Türkiye'de ise 1980 yılından sonra üniversitelerde bütün Türk Dili ve Edebiyatı bölümlerinde lisans, yüksek lisans ve doktora düzeyinde halkbilim ve derleme konusunda eğitim alan öğrenciler sahaya çıkarılarak araştırma yapmaları sağlanmakta ve somut ve soyut kültürel mirası derlemeleri istenerek, mirasımız yok olmaktan kurtarılmaya çalışılmaktadır.

Çalışma bu amaca yönelik olarak yapılmıştır. Bu çalışmada Ordu ili Gököy ilçesi genel olarak ele alınıp incelenmiştir. Günümüzde küreselleşen dünya ile birlikte kültürel özellikler silinerek batılı ülkelerin izleri günbegün hayatımıza yerleştirilmektedir. Kültürel mirasımızın olan folklorik ürünler genç nesillerce ilgi görmemektedir. Derleme çalışmaları bu yüzden gerekli ve değerlidir.

Çalışmada “alan araştırma yöntemi” kullanılmıştır. Bu yöntemle Ordu ili Gököy ilçesinde belirlenen on beş mahalleye gidilmiştir. Kaynak kişilerin müsait oldukları zamanlarda derleme çalışmaları yapılmıştır. Kaynak kişilere özellikle geçmiş yaşantılara ait kültürel değerleri gün ışığına çıkarmak amacıyla yedi yüz civarındaki soru yöneltilmiştir. Cevaplar ses kayıt cihazı ile kaydedilmiştir. Daha sonra bu ses kayıtları çözümlenmiş, ardından yazıya geçirilmiş, sınıflandırılmıştır.

Derleme çalışmasına başlamadan önce kaynak kişiler belirlendi. Belirlenen kaynak kişilerle görüşmeler yapılarak, hazırlanan sorular sorulmuştur. Derleme çalışmaları örneklem yoluyla belirlenen 15 mahallede yapılmıştır. Saha çalışmasına 1 Eylül 2015 tarihinde Akçalı Mahallesi ile başlanmıştır. Araştırma sırasında derleme yapılan mahalleler: Akçalı Mahallesi, Çatak Mahallesi, Direkli Mahallesi, Ahmetli Mahallesi, Çetilli Mahallesi, Bayıralan Mahallesi, Karahasan Mahallesi, Kale Mahallesi, Sarıca Mahallesi, Karagöz Mahallesi, Hürriyet Mahallesi, Süleymaniye Mahallesi'dir. 30 Ocak 2016'dan itibaren analiz ve tasnif edilmesi ve yazıya geçirilmesinin ardından tamamlanmıştır.

Tezin giriş bölümünde derleme faaliyeti için belirlenmiş olan Gököy ilçesinin tanıtımı yapılmıştır. Bu bilgilendirmenin amacı halkbilimsel malzemelerle coğrafyanın, iklimi sosyo-kültürel yapının ilişkili olduğu gerçeğidir. Bu bölümde Ordu ili ve Gököy ilçesinin coğrafı, demografik ve tarihî bilgilerine yer verilmiştir.

Yapmış olduğumuz tasnifin sonucunda elde ettiğimiz bilgileri “Halk Edebiyatı” ve “Halk Bilgisi” başlıkları altında değerlendirdik. Tezin Birinci bölümünde Halk Edebiyatı ürünlerine yer verilmiştir. Bu bölüm dört başlıktan oluşmaktadır: “Manzum Türler”, ”Mensur Türler”, “Manzum Mensur Karışık Türler” ve “Halk Çalgıları” dır.

Manzum türler başlığında “Mâni”, “Türkü” ve “Ninni” alt başlıklarından oluşmaktadır. Derleme çalışmaları sonucunda 127 halk mânisi, 8 ninni derlenmiştir. Ordu yöresine ait olup sıkça yörede de söylenen 10 tanesi derlemiş olduğumuz 17 tane halk türküsüne tezimizde yer verilmiştir. Bu veriler ışığında Gököy yöresinde manzum türlere ilginin olduğunu, halkın severek ve benimseyerek bu türleri günlük hayatlarında kullandıkları gözlemlenmiştir.

Çalışmamız sırasında Gököy ilçesindeki yöre halkının mânilere ilgi duydukları görülmüştür. Halkın mânileri sevdiği gözlemlenmiştir. İnsanların günlük hayatlarına dair izler taşıyan bu kültürel miras ögesini kimi zaman ezgili kimi zaman da ezgisiz söyledikleri kaynak kişilerce ifade edilmiştir. Mâni söyleme geleneği günümüzde devam etmektedir.

Yöreden saha çalışmalarımız sırasında derlemiş olduğumuz mânilerin sayısı 127'dir. Mâniler araştırmamızda beş alt bölümde incelenmiştir: “Ramazan mânileri” Ramazan ayında insanları sahura kaldırmak amacıyla “dömbek” ya da “davul” adı verilen yöresel çalgılarla beraber söylenen mâniler bulunmaktadır. Bu mâniler “ramazan mânileri” başlığı altında incelenmiştir. İkinci başlık olarak “Mektup Mânileri” incelenmiştir. Bunlar mektupların genellikle sonuna yazılan mânilerdir. Bu mânilerin genellikle, birbirini seven gençlerin mektuplarında, asker mektuplarında yer aldıkları gözlemlenmiştir. Üçüncü başlık “Aşk ve Sevgi Mânileri” başlığıdır. Bu başlık altında yöredeki gençlerin birbirlerine olan aşklarını, sevgilerini anlattıkları maniler bulunmaktadır. Mânilerden yola çıkarak gençlerin bazen sevgilerini açıkça ifade ederken bazen de sezdirmeye çalıştıkları görülmektedir. Dördüncü başlık “Gelin Kaynana Mânileri”dir. Bu başlık altında yörede gelin ve kaynanaların birbirlerine söylemiş oldukları az sayıda mâniye yer verilmiştir. Son başlık ise “Diğer Mâniler” başlığıdır. Bu başlık altında sınıflandırmalar dışında kalan manilere yer verilmiştir.

Halk türkülerinde yöreye özgü türküler derlenmiş bunun yanı sıra Ordu ili Gököy ilçesinde sıkça söylenen türküler belirlenmiş ve çalışmaya dâhil edilmiştir. Kendine özgü ezgileri olan türkülerin varlığı, sıkça icra ediliyor oluşları Gököy ilçesinde müziğe ve türküyeye aşinalığı ve müzik kültürünün önemli bir yere sahip olduğunu göstermektedir. Türkü söyleme geleneği Gököy ilçesinde hâlâ devam etmektedir.

Ninni çocuklara yönelik bir tür olduğundan her yörede tercih edildiği gibi Gököy’de de tercih edilmiştir. Ninniler çocuklarını uyutmak isteyen anneler tarafından ezgili olarak okunan, çocukların hayal dünyalarını geliştiren bir tür olmuştur.

Mensur türler başlığı altında efsaneler ve masallar hakkında bilgi verilmiştir. Masallar başlığı altında kısaca tür hakkında bilgi verildikten sonra derlenmiş olan iki tane masala yer verilmiştir.

Gököy ilçesiyle ilgili olarak derleme çalışmaları sırasında olağanüstü varlıklarla ilgili efsaneler başlığı içinde cinlerle ilgili sekiz efsane derlenmiştir. Yer adlarıyla ilgili olarak Gököy ilçesine ait Sıtkı Çebi'nin derlemiş olduğu efsanelerin varlığı tespit edilmiştir. Çebi'nin “Ordu Efsaneleri, Ordu Folklorundan Damlalar” adlı eserinde efsanelerin tam metinleri bulunmaktadır. Bu eserdeki Gököy ilçesine ait olan efsaneler: “Yemişgen Efsanesi”, “Ohtamış Köyü Efsanesi”, “Çermik Gölü Efsanesi”, “Vade Yeli Efsanesi” ve “Hep Samana (Hapsamana) Efsanesi” dir. Bu araştırmada belirlenmiş olan efsanelerin kısa özetlerine yer verilmiştir. İlçenin efsaneler yönünden bir birikimin olduğu anlaşılabilirse bile günümüzde bu türün canlılığını yitirdiği görülmektedir.

Manzum- mensur karışık türler başlığında “Atasözü”, “Deyim” ve “Bilmece” alt başlıkları bulunmaktadır. Yörede yapılan derleme çalışması sonucunda pek çok atasözü ve deyim derlenirken 98 tane de bilmece derlenmiştir.

Atasözü ve deyimler tüm Türkiye’de kullanım alanına sahip olan manzum mensur karışık türlerdendir. Yörede derleme çalışmaları sırasında derlenen mahsuller, yazıya geçirilmiş ve atasözleri ve deyimleri ayrı ayrı kategorize edilmiştir. Atasözler ve deyimler alfabetik olarak sınıflandırılarak araştırmamıza dâhil edilmiştir.

Halk bilmecelelerini özellikle yaşlıların bildiği gözlemlenmiştir. Saha çalışmaları sırasında derlemiş olduğumuz bilmeceleleri; “İnsan ve Onun Uzuvarıyla İlgili Bilmeceleler”, “Hayvanlar ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceleler”, “Bitki ve Onların Mahsulleriyle İlgili Bilmeceleler”, “Eşyalar araç ve gereçlerle İlgili Bilmeceleler” ve “Manevi- Dînî Unsurlar ve Diğer Kavramlarla İlgili Bilmeceleler”, “Diğer Bilmeceleler” diye alt başlıklara ayırarak sınıflandırdık. Bilmecelelerde

yöresel olan farklı kelimelerin de var olduğu görülmüştür. Gençler bilmecelerde bulunan yöresel kelimelerin artık günümüzde kullanılmıyor oluşunun bir sonucu olarak bazen bilmeceleri anlamakta güçlük çekmektedirler. Bilmeceler, kendine has hayal dünyalarıyla, merak duygusunu harekete geçirici göreviyle gençlerin ilgisini çekmeyi başarabilen türlerden biridir. Günümüzde hâlâ akıllarda yer eden, gençlere sorulan bilmecelerin kaynak kişilerin hayatlarında karşılığı olan bilmeceler olduğu göze çarpmaktadır. Yaşlıların yeni nesil çocuklara sordukları bilmecelerde onları sınamak amacı güttükleri de görülmüştür.

Birinci bölümün son alt başlığı olan “Halk Çalgıları” başlığında yörede kullanılan, yöreye özgü olan kullanılan halk çalgıları tanıtılmıştır. Yörede genellikle davulun yanında zurna görülmektedir. Eski düğünler davul zurna ikilisi olmadan gerçekleşmemekteyken günümüzde düğünlerde saz ekiplerinin yaygınlık kazandıkları da gözlemlenmiştir.

Tezin İkinci Bölümü “Halk Bilgisi” bölümüdür. Bu bölüm “Geçiş Dönemleri (doğum, evlenme, ölüm)”, “Ailede İlişkiler”, “Giyim-Süslenme”, “Halk İnanışları”, “Bayram Tören ve Kutlamalar”, “Oyunlar”, “Halk tedavileri”, “Halk tecrübeleri”, “Dil Kalıp Sözler”, “Halk Mutfağı” ve “Toplumsal İlişkiler” alt başlıklarından oluşmaktadır.

Geçiş dönemleri “Doğum”, “Evlenme” ve “Ölüm” olmak üzere üç bölümde incelenmiştir. Doğumla ilgili pek çok uygulamanın Gökçöy ilçesinde mevcut bulunduğu görülmüştür. Doğum bölümünde uygulanan pratikler yönüyle üç başlık altında toplanmıştır. Bunlar: “Doğum öncesi”, “doğum sırası” ve “doğum sonrası”dır. Doğum öncesi kendi arasında “Kısırlığı Giderme, Gebe Kalma”, “Aş Erme”, “Çocuğun Cinsiyeti”, “Gebe Kadının Kaçınmaları ve Uygulamaları” alt başlıklarından oluşur. Doğum Sonrası ise “Müjde”, “Ad Verme/Kutlama/Çocuk Görme”, “Çocuk Görme Âdeti”, “Göbek Kordonu Kesimi”, “Bebeğin Nazardan Korunması”, “Loğusalık”, “Kırk Basması ve Tedavi Şekilleri”, “Kırklama”, “Kırk Gezmesi”, “Bebekte İlkler” alt başlıklarından oluşur. Bu başlıklar incelendiğinde doğumla ilgili olarak yörede bulunan uygulamaların hakkında detaylı olarak bilgi edinilebilir.

“Evlenme” bölümünde yörede uygulanmakta olan evlilikle ilgili pratiklere yer verilmiştir. Bu bölümde “Evlenme Biçimleri”, “Evlenme Çağı”, “Evlenme Aşamaları” ve “Düğün”, alt başlıklarından oluşmaktadır. Evlenme aşamaları içinde değerlendirmiş olduğumuz “Düğün Okuma” pratiği zaman içerisinde çeşitli değişimlere maruz kalmıştır. Bu başlık altında eskiden düğünlere davetin nasıl yapıldığı şimdilerde bu uygulamanın yerine ne tercih edildiği de açıklanmıştır. Belki de sadece yöremizde bulunan uygulamalar ve isimlendirmeler de bu başlıklarda görülmektedir. Evlilik biçimlerinden olan “Levirat” ve “Sorarat” yöremizde uygulandığı tespit edilmiştir. Düğün sonrası uygulamalardan olan “Kavum”, “Ters Kavum” incelemiş olduğumuz eserlerde karşımıza çıkmamış olan pratiklerdendir. Bunların dışında “Yaşmak” pratiği de yöreden eskiden uygulanmış bir değer olarak tespit edilmiştir.

“Ölüm” bölümünde yöre halkının vefat eden yakınları için İslam dîni çerçevesinde yapmış oldukları pratikler hakkında bilgiler derleme sonucunda yazıya geçirilmiştir.

“Ailede ilişkiler” bölümü, “Günlük Hayat”, “Komşuluk”, “Misafir”, “Misafir Ağırılama ve Misafir Uğurlama”, “Çocuk Eğitimi”, “Ailede İş bölümü”, “Ailede Karar Alma”, “Aile Hukuku”, “Aile Toplantıları” ve “Mektup Geleneği” alt bölümlerinden oluşmaktadır. Araştırmamız sonucunda eskiden daha çok geniş aile olarak yaşanıldığı dede, babaanne, baba, anne ve çocuklarla birlikte bir hayat sürdürüldüğü öğrenilmiştir. Bu ailelerde aile bağlarının günümüzde çok kuvvetli olduğu tespit edilmiştir. Günümüzde yörede çekirdek aile yapısı hâkim olduğu görülmektedir. Ailede ilişkiler başlığı altında verilen bilgilerin ve uygulamaların günümüze yansımaları bulunmakta ve bazı uygulamalara devam edilmektedir.

“Giyim ve süslenme” konusu kendine has özellikleri içinde barındırmaktadır. Her yörenin kendine ait yaşayışı, değerleri olduğundan kendine özgün motifleri bulunmakta farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Bu konu üç başlık altında toplanmıştır. “Erkek kıyafetleri”, “kadın kıyafetleri” ve “düğün kıyafetleri” olarak sıralanmıştır. Görsellik kazandırmak amacıyla eski fotoğraflar ve günümüzde de kullanılmakta olan patik, yelek vb. gibi giyim eşyalarının resimleri de eklenmiştir.

“İnanmalar” başlığı, “Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanışlar”, “Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar”, “Cansız Varlıklarla İlgili İnanışlar”, “Hayvanlarla İlgili İnanışları”, “Uğur, Bereketle ilgili İnanışları”, “Büyüyle İlgili İnanışlar”, “İnanç Merkeziyle İlgili İnanışlar”, “Rüyayla İlgili İnanışlar”, “Yağmur Duasıyla İlgili İnanışlar” “Günlerle İlgili İnanışlar” alt başlıklarından oluşmaktadır.

“Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar” kendi içinde , “Geç Yürüyen Çocuklarla İlgili İnanışlar”, “Geç Konuşan Çocuklarla İlgili İnanışlar”, “Çocuğa Ad Verme İle İlgili İnanışlar”, “Dikiş Dikmekle İlgili İnanışlar”, “Ölen kişinin Eşyalarıyla İlgili İnanışlar”, “Hıçkırık Tutmasıyla İlgili İnanışlar”, “Avucun Kaşınmasıyla İlgili İnanışlar” başlıklarından oluşmaktadır. Yörede canlılarla ilgili inanışlar bu başlık altında kategorize edilmiş ve detaylandırılmıştır.

“Hayvanlarla İlgili İnanışlar” kendi içinde “Kedi İle İlgili İnanışlar”, “İnekle İlgili İnanışlar”, “Baykuş, Karga ve Köpekle İlgili İnanışlar”, “Horozla İlgili İnanışlar” olarak başlıklandırılmıştır. Yörede hayvanlarla ilgili olan olumlu olumsuz inanışlar açıklanmıştır.

“Uğur, Bereketle İlgili İnanışlar” başlığı incelenirken, “Uğur ve Bereket Getirdiği Düşünülen İnanışlar”, “Uğursuzluk ve Bereketsizlik Getirdiği Düşünülen İnanışlar” şeklinde ikiye ayrılmış ve incelenmiştir. İnsanların uğur, bereket ya da uğursuzluk ya da bereketsizlik getirdiğini düşündükleri nesnelere ve durumlar olduğu gözlemlenmiştir.

“Günlerle İlgili İnanışlar” başlığı inceleme sırasında “Haftanın Günleriyle İlgili İnanışlar”, “Yıl Sırtı İle İlgili İnanışlar”, “Buğday Gününü İlgili İnanışlar”, “Hıdırellez Gününü İlgili İnanışlar”, “Mayıs Yedisi Gününü İlgili İnanışlar”, “Mart Ayı İle İlgili İnanışlar” olarak incelenmiştir. Yöre halkının özel günlerle ilgili inanışlara sahip oldukları tespit edilmiştir.

Yöreye özgü birçok inanma tespit edilmiş ve yazıya geçirilmiştir. İnsanların geçmişten gelen birçok inanışı da pratiğe dönüştürdükleri gözlenmiştir. Anadolu’nun tamamında yoğun olarak görülen birçok inanışın yörede de canlı olarak var olduğu görülmüştür.

“Bayram tören ve kutlamalar” başlığı “Bayramlar” ve “Törenler” başlıklarından oluşmaktadır. “Bayramlar” başlığı “Dinî Bayramlar” ve “Millî bayramlar” olarak iki alt bölümde incelenmiştir. Gököy ilçesinde bayram gelenekleri devam ettirilmektedir. Kurban ve Ramazan Bayramında birçok uygulamanın aynı olduğu görülmüştür. Bayramların eskiden kutlanma şekillerine sadık kalınmaya çalışılarak kutlandıkları gözlemlenmiştir. Her iki bayram için olan ortak uygulamalar, Buğday Günü, Arife Günü, Bayram Namazıdır. Millî bayramlar da Gököy ilçesinde büyük bir coşku ile kutlanmaktadır. Bu yönüyle yörenin millî değerlerine sahip çıktığı görülmektedir.

“Törenler” başlığı tez “Dinî- Millî törenler” ve “Mevsimlik Törenler” olarak iki başlığa ayrılarak sınıflandırılmıştır. Dinî- Millî törenler başlığı altında “Asker Uğurlama”, “Sünnet”, “Mevlid” ve “Hacı Uğurlama Törenleri” bulunmaktadır. Bu tür törenlerde yöre insanının hassasiyetinin çok büyük olduğu görülmektedir. “Mevsimlik Törenlerde” ise “Hıdırellez” ve “Mayıs Yedisi” adı verilen yöresel törenler bulunmaktadır. Mayıs Yedisi konusunda yöreye

özgü değerinin var olduğu görülmüştür. Karadeniz bölgesinde bazı yörelerde kutlanan “Mayıs Yedisi” kutlamaları varsa da Gököy ilçesindeki kutlamalar çok geniş katılımlıdır. Bu kutlamalar bir hafta boyunca devam etmekte festival havasındadır. Kutlamaların her bir gününde farklı uygulamalar, etkinlikler düzenlenmektedir.

“Oyunlar” başlığı, “Çocuk Oyunları”, “Yetişkin Oyunları”, “Halk Oyunları” ve Spor Oyunları” şeklinde dört alt başlıktan oluşmaktadır.

Çocuk oyunları yönünden Gököy ilçesinin zengin olduğu görülmüştür. Toplamda altmış beş tane çocuk oyunu tespit edilmiştir. Bu oyunların bir bölümü günümüzde çocuklarca oynamaktadır. Araştırmamız içinde değerlendirdiğimiz bazı oyunları genç neslin bilmediği gözlemlenmiştir. Teknolojinin gelişmesiyle birlikte bilgisayar oyunları genç nesillerce nerdeyse bebekliklerinden itibaren yer almaktadır. Bu yönüyle kaydettiğimiz bu oyunların gelecek nesillere aktarılması konusunun önemli olduğunu düşünmekteyiz.

Yöreye özgü yetişkin oyunlarının da yörede varlığı tespit edilmiştir. Derlenen toplam üç yetişkin oyunu bulunmaktadır. Yetişkin oyunları hatırdaki kalındığı kadarıyla anlatılmış bu sayede kayıt altına alınmıştır.

Halk oyunları olarak “Ordu Karşılması” ve “çiftetelli” oyunları bulunmaktadır. Spor oyunları olarak güreş ve bilek güreşi karşımıza çıkmaktadır. Güreş Türk toplumunun vazgeçilmez ata sporlarından biridir. Yörede halkı tarafından bu ata sporuna büyük ilgi gösterilmektedir.

Halk tedavileri başlığında yöre halkının eskiden gerçekleştirmiş olduğu uygulamalar derlenerek, sınıflandırılmış ve yazıya aktarılmıştır. Özellikle tıbbın gelişmediği dönemlerde tüm Anadolu’da olduğu gibi Gököy yöresinde de halkın doğadan veya inançsal kaynaklardan şifa aradığı bilinmektedir. Yöredeki birçok insan, özellikle de yaşlılar hastaneye gitmeden küçük rahatsızlıklarının tedavisinde geleneksel metotlara başvurmaktadırlar. Günümüzde hâlâ eski yöntemlerinde tercih ediliyor olması bu yörenin şehir merkezine uzaklığı ile açıklanabilir.

Yörede halk tecrübeleri olarak iki kavrama rastlanmaktadır. Bunlardan biri Halk Meteorolojisidir. Yöre halkının geleneksel hava tahminleri yaptıkları görülmektedir. Özellikle yörede yaşayan çobanların geçmiş tecrübelerle kendilerine özgü hava tahmini yaptıkları bilinmektedir. Hava tahminleri yapılırken doğaya ve hayvan hareketlerine göre yorumlarda bulunduğu tespit edilmiştir. Tespit edilen halk tecrübelerinden diğeri ise halk takvimidir. Eski adetleri yaşatan yaşlı insanlar yöresel adlarla ayları ve günleri kullanmaktadır.

Dil kalıp sözler başlığında “Dua- Beddua”, “Lakaplar”, “Sülale Adları” ve Seslenme-Hitap” alt başlıkları bulunmaktadır. Yörede ifade edilen dua ve beddualar derlenmiş ve ayrı ayrı alfabetik olarak sıralanmıştır. Diğer alt başlıklar “Lakaplar”, “Sülale Adları” ve “Seslenme-Hitap” ise yazıya geçirildikten sonra yöreye özgü olanlar hakkında dipnotlarla bilgi verilmiştir.

“Halk Mutfağı” başlığı, üç alt başlıkta incelenmiştir. Bunlardan birincisi, “Yiyecek Türleri ve Yapılışları”dır. Bu alt başlık altında “Çorbalar”, “Yemekler”, “Tatlılar”, “Reçeller”, “Pekmezler”, “Turşular”, “Hamur İşi Ürünler”, “Balık Ürünleri”, “Sebzeler”, “Meyveler”, “Hayvansal Gıdalar” bölümleri sıralanmaktadır. İkinci alt başlık, “İçecek Türleri ve Yapılışları”dır. Üçüncü başlık “Belirli Gün ve Törenlerde Yenilip İçilenler ve Yapılışları” şeklindedir. Son “Kış İçin Yapılan Hazırlıklar” başlığından oluşmaktadır. Bu başlık altında yörede hala yapılmakta olan yufka ve konserve geleneğinden söz edilmiştir. Mutfak kültüründe Karadeniz’e özgü özelliklerin var olduğu tespit edilmiştir. Gököy yöresinde yapılan yiyecek veya içeceklerde Karadeniz bölgesinde yapılanlardan uygulama farklılıklarının olduğu

görülmüştür. Bu yönüyle Gölköy yöresine ait olan halk mutfağı mirasının özgün niteliğe sahip olduğu ifade edilebilir. Gölköy yöresine ait olan” kuluncak çorbası, Ömeç (övmec), fasulye yaprağı sarması, galdirik yaprağı sarması, kuru patates kızartması ve kavurması, gürcü pancarı, şerbetli makarna, tel şehriye tatlısı” gibi bu yöreye özgü yiyecek kültürü bulunmaktadır.

Toplumsal ilişkilerin Ordu ilinin diğer yörelerinde olduğu gibi Gölköy ilçesinde belirgin özelliklere sahip olduğu görülmektedir. Özellikle imece usulü yöredeki görülen çok önemli bir değerdir. Eskiden köylerdeki bütün işler imece usulüyle yapılmaktaydı. Köylerde bütün tarlalar imece usulüyle sırayla kazmayla kazılmaktaydı. Topluca yapılan bu işler sırasında sözlü halk ürünlerden olan, mâni, türkü, bilmece vb. söylenmekteydi, böylece kültürel mirasımız nesilden nesile aktarılmaktaydı.

Bu çalışma sonucunda Gölköy yöresinin çevre ilçelerde de bulunmayan kendine özgü pek çok özelliklerinin olduğu tespit edilmiştir. Yörenin bütün yönleriyle derlenmeye ve anlatılmaya değer bir mirasa sahip olduğu düşünülmektedir.

Anadolu coğrafyasında bulunan her bir karış toprak taşımış olduğu değerlerle incelenmeye değerdir. Anadolu’daki bütün yörelerin kültürel varlıkları benzer yöntemlerle derlenerek, kayıt altına alınmalıdır. Küreselleşen dünya ve hızlı gelişen teknoloji karşısında kültürel değerlerimiz olan folklorik ürünleri daha fazla yok olmadan kayıt altına almamız gerekmektedir. Bu düşünceler doğrultusunda Gölköy ilçesi araştırma konusu olarak seçilmiş ve çalışma tamamlanmıştır.

Yalnızca derleme çalışmalarının yapılıyor olması kültürel öğelerin yaşatılması için yeterli olmamaktadır. Öncelikli olarak bütün şehirler, köyler monografik olarak incelenmelidir. Somut ve somut olmayan kültürel öğeler, halkbilimsel değerler koruma altına alınmalıdır. Bilimsel metotlarla kayda alınmış olan öğeler incelenerek tasnif edilmelidir. Şehirlerin, köylerin benzerlikleri ve farklılıkları analiz edilmelidir. İncelemeler sonucunda Türkiye’ye özgü değerler belirlenmeli ve elde edilen sonuçlar tüm bilim âlemine duyurulmalıdır.

Türkiye’deki tüm şehir, kasaba, köy monografilerinin derleme çalışmaları bitirildikten sonra yazıya aktarılan maddi ve maddi olmayan kültürel değerlerin nasıl yaşatılabileceği sorusuna cevaplar aranmalıdır. İstanbul’da Feshane’de her hafta bir il tüm özellikleriyle tanıtılmaya çalışılmaktadır. Feshane’de yapılan bu uygulama ile insanlar kendi memleketlerine özgü yemekleri, halk oyunlarını, yöresel kıyafetleri, yöresel oyunları, o yöreye ait çocuk oyunları, müzikleri, yöresel çalgıları, türküleri, şarkıları, yöresel el sanatları ürünlerini görmekte geçmişin perdelerini aralayarak bugünü yaşamaktadırlar. Farklı illerden insanlar Feshane’deki il tanıtım günlerine geldiklerinde kültürel farklılıkları ve benzerlikleri görebilmektedirler. Toplum olarak bir bütün olmak amacıyla bu uygulamanın İstanbul ile sınırlı kalmayarak tüm ülkeye yayılması, halkbilimsel öğelere ilgiyi artırıp unutulmaya başlanmış değerlerimizin canlanmasını sağlayacaktır.

İllerde unutulmaya yüz tutan meslekleri yaşatabilmek için küçük atölyeler kurulmalı ve destekleme yapılarak mesleklerin günümüz dünyasına direnmesi sağlanmalıdır. Semercilik, süpürgecilik, çömlekçilik, sepetçilik vd. unutulmaya başlayan, gün geçtikçe değerleri azalan meslekleri icra eden kişiler bulunmalı mesleğin icrasının devamı sağlanmalıdır. Eski meslekler günümüz şartlarına uyarlanmalı ve yaşatılmalıdır. Örneğin sepetçilik mesleğini icra eden bir icracı için gerekli malzemeler temin edilmeli, yerli ve yabancı turistlerin icrayı görebilecekleri bir mekânda bu meslek yaşatılmalıdır. Önceden ihtiyaçlar doğrultusunda kocaman yapılan sepetler yerine meslek erbabı daha küçük süs için sepetler yapmalı ve bunlar turistlere

sergilenmelidir. Böylelikle bu mesleğe olan ilgi hem artacak, hem de kültürel motiflerilmekilmek işlenerek somutlaştırılarak gelecek nesillere aktarılması sağlanacaktır.

Kültürel ögelerin canlılıklarını korumak amacıyla şenlikler, tanıtım günleri yapılmalıdır. Özellikle Karadeniz bölgesi yeşillikleriyle, deniziyle dikkat çeken bir coğrafyaya sahiptir. Kültür ve turizm bakanlığı tarafından tanıtımlar yapılarak Karadeniz bölgesi ilgi odağı haline getirilmelidir. Yaylalara yerli ve yabancı turistlerin kalması için betonarme binalar yapmak yerine kültürü yansıtan ağaç evler şeklinde oteller yapılmalıdır. Bu otellerde organik ürünler misafirlere sunulmalı, gidilen bölgenin özelliklerini yansıtan eğlenceler düzenlenerek kültürel canlılık korunmalıdır.

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

<u>Sıra No</u>	<u>Adı Soyadı</u>	<u>Yaşı</u>	<u>Mesleği</u>	<u>Tahsili</u>	<u>Mahallesi</u>
KK 1	Hatice Sırtbaş	45	Ev Hanımı	Okuryazar	Akçalı
KK 2	Filiz Sırtbaş	37	Ev Hanımı	İlkokul	Akçalı
KK 3	Gülbeyaz Yücedağ	80	Ev Hanımı	Tahsili yok	Çatak
KK 4	Emine Halburcu	80	Ev Hanımı	Tahsili yok	Ahmetli
KK 5	Safiye Duran	45	Ev Hanımı	İlkokul	Çetilli
KK 6	Mevlüdiye Emir	60	Ev Hanımı	İlkokul	Ahmetli
KK 7	Gülender Has	55	Ev Hanımı	Okuryazar	Direkli
KK 8	Cemile Sırtbaşı	80	Ev Hanımı	Tahsili yok	Akçalı
KK 9	Günnaz Eren	55	Ev Hanımı	Okuryazar	Akçalı
KK 10	Fatma Halburcu	65	Ev Hanımı	Okuryazar	Ahmetli
KK 11	Nuray Şahin	40	Ev Hanımı	İlkokul	Bayıralan
KK 12	Naciye Kesgin	46	Ev Hanımı	İlkokul	Karahasan
KK 13	Hamide Çelik	49	Ev Hanımı	Ortaokul	Güzelyurt
KK 14	Hamide Yıldız	48	Ev Hanımı	İlkokul	Karahasan
KK 15	Sevgican Yazan	43	Ev Hanımı	İlkokul	Çetilli
KK 16	Seher Karaca	63	Ev Hanımı	Tahsili yok	Akçalı
KK 17	Fadime Yılmaz	55	Ev Hanımı	Tahsili yok	Kale
KK 18	Güllü Akerik	70	Ev Hanımı	Tahsili yok	Hürriyet
KK 19	Hatice Avcı	68	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Gölköy
KK 20	Menoşe Özdemir	77	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Çetilli
KK 21	Havva Yılmaz	60	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Kale
KK 22	Nevin Yalçın	52	Ev Hanımı	İlkokul	Sarıca
KK 23	Nazgül Akkaya	43	Ev Hanımı	İlkokul	Karagöz
KK 24	Nazmiye Sütlü	55	Ev Hanımı	Tahsili yok	Akçalı
KK 25	Sennüre Somuncu	65	Ev Hanımı	Tahsili yok	Çatak
KK 26	Cemile Yücel	60	Ev Hanımı	Tahsili yok	Kale
KK 27	Güssün Kaya	46	Ev Hanımı	İlkokul	Alanyurt
KK 28	Hüsne Kesgin	88	Ev Hanımı	Okuryazar	Karahasan
KK 29	Ünzile Sütlü	86	Ev Hanımı	Tahsili yok	Akçalı
KK 30	Emine Aydoğan	65	Ev Hanımı	İlkokul	Çetilli
KK 31	Saniye Erdoğan	50	Ev Hanımı	Tahsili yok	Çetilli
KK 32	Nazmiye Şahin	56	Ev Hanımı	Tahsili yok	Süleymaniye
KK 33	Ayşe Köroğlu	75	Ev Hanımı	Tahsili yok	Gölköy
KK 34	Hayriye Köroğlu	75	Ev Hanımı	Tahsili yok	Gölköy
KK 35	Alime Set	50	Ev Hanımı	İlkokul	Gölköy
KK 36	Seher Yılmaz	50	Ev Hanımı	İlkokul	Kale
KK 37	Fatma Top	43	Ev Hanımı	İlkokul	Çatak
KK 38	Nimet Eren	41	Ev Hanımı	İlkokul	Direkli
KK 39	Fehime Sırtbaş	60	Ev Hanımı	Tahsili Yok	Akçalı
KK 40	Sebahat Avcı	42	Ev Hanımı	İlkokul	Gölköy
KK 41	Yüksel Eren	58	İşçi Emeklisi	İlkokul	Akçalı
KK 42	Hamit Karaca	70	Serbest Meslek	İlkokul	Akçalı
KK 43	Yusuf Yücedağ	45	Serbest Meslek	İlkokul	Çatak
KK 44	Mehmet Halburcu	80	Serbest Meslek	Okuryazar	Ahmetli
KK 45	Ahmet Halburcu	58	Serbest Meslek	İlkokul	Ahmetli
KK 46	Yaşar Has	65	Serbest Meslek	İlkokul	Direkli
KK 47	Turan Köroğlu	35	Serbest Meslek	Lise	Gölköy

KK 48 Mehmet Sirtbaş	66	Serbest Meslek	İlkokul	Akçalı
KK49 Kerim Koroğlu	66	Emekli Öğretmen	Fakülte	Gölköy
KK50 Mehmet Koroğlu	73	Serbest Meslek	Tahsili yok	Gölköy
KK51 Mehmet Kılıç	80	Serbest Meslek	Tahsili yok	Gölköy
KK52 Mahmut Has	50	Serbest Meslek	İlkokul	Direkli
KK53 Dursun Has	70	Serbest Meslek	Tahsili yok	Direkli
KK54 Ünal Sirtbaş	54	İşçi Emeklisi	İlkokul	Akçalı
KK55 Aytekin Sirtbaş	46	Serbest Meslek	Ortaokul	Akçalı
KK56 Mustafa Ulugöl	40	Serbest Meslek	İlkokul	Süleymaniye
KK57 Cemal Öztürk	43	Serbest Meslek	İlkokul	Karahasan
KK58 Mehmet Ulugöl	38	Serbest Meslek	İlkokul	Süleymaniye
KK59 Salih Canlı	35	Serbest Meslek	Lise	Bayıralan
KK60 şevket Duran	50	İmam	Lise	Çetilli

KAYNAKÇA

ACIPAYAMLI, Türkiye’de Doğumla İlgili Âdet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü, Ankara Üniversitesi Yayınları, Ankara, 1974.

AKSOY, Ömer Asım, Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü/ Atasözleri Sözlüğü, İnkılâp yayınları, Ankara, 1988.

ALBAYRAK, Nurettin, Ansiklopedik Halk Edebiyatı Terimleri Sözlüğü, LM Yayıncılık, İstanbul, 2004.

ARTUN, Erman, Halk Edebiyatına Giriş, Kitabevi, İstanbul, 2004.

ARTUN, Erman, Türk Halkbilimi, Gözden Geçirilmiş/Genişletilmiş, Dokuzuncu Baskı, Karahan Kitabevi, Adana, 2013.

AVAN, Saniye, “Suşehri Monografisi”, Niğde Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Niğde, 2010.

BAŞÇETİNÇELİK, Ayşe, Adana Halk Kültüründe Doğum-Evlenme- Ölüm, Altın Koza Yayınları, Adana, 2009.

BİRKALAN, Hande, Türkiye’de Halkbilimi ve Bazı Türk Halkbilimcileri, Folklor/Edebiyat (Halkbilim Özel Sayısı), Başkent Matbaası, Ankara, 2000.

BORATAV, Pertev Naili, Türk Halk Edebiyatı, Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1969.

BORATAV Pertev Naili, 100 Soruda Türk Folkloru, Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1984.

BORATAV Pertev Naili, 100 Soruda Türk Halk Edebiyatı, Gerçek Yayınevi, İstanbul, 1999.

BORATAV, Pertev Naili, Halk Edebiyatı Dersleri, Haz: M. Sabri Koz, Türkiye E. ve T. Tarih Vakfı KB Yayını, Numune Matbaası, İstanbul, 2000.

ÇEBİ, Sıtkı, Özellikleri ve Güzellikleriyle Gököy, Ordu, 1998.

ÇEBİ, Sıtkı, Ordu Efsaneleri, Ordu Folklorundan Damlalar, Ordu Çevre Vakfı Kültür Yayınları, Ordu, 2001.

ÇELİK Ali, Çepni Kültürü, Trabzon Valiliği İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, Trabzon, 2004.

ÇOBANOĞLU, Özkul, Halk Bilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Akçağ Yayınlar, Ankara, 2012.

ÇELİK, Dilek Yalçın, “Mengen’de Özel Gün Yemekleri”, Milli Folklor Dergisi, 86. sayı, s.127-139, 2010.

DOĞAN, Mehmet, Büyük Türkçe Sözlük, Bahar Yayınları, İstanbul, 1996.

ELÇİN, Şükrü, Halk Edebiyatına Giriş, Gözden Geçirilmiş İlaveli Baskı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1986.

ERGİNER, Gürbüz, Kurbanın Kökeni ve Anadolu’da Kanlı Kurban Ritüelleri, Yapı Kredi Yayınları, Ankara, 1997.

- GÜLBELAZ, Kürşat, “Tokat Merkez Köyleri Manilerinin Derlenmesi ve İncelenmesi”, İstanbul Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1998.
- KALAFAT, Yaşar, Anadolu Halk Sufizmi, Zazalar, Kırmançlar ve Türkmenler, İstanbul, 1997.
- KAYA Doğan, Anonim Halk Şiiri, Akçağ, Ankara, 1999.
- KAYA, Hümevra Çağlayan, “Ünye Halk Kültürü”, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ordu, 2011.
- KILIÇ, Abdullah, “Isparta Yöresi Halk İnançları”, Uluslararası Anadolu İnançları Kongresi Bildirimleri, Evrak Yayınları, Ankara, 2001.
- KILIÇ, Samet, Ordu İli Perşembe İlçesi Monografisi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Ordu, 2014.
- KOCASAVAŞ, Yıldız, “Eski Türklerde Yas ve Ölü Gömme âdetleri” Türkler, C.3, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002.
- KÜÇÜK, Abanoz, “Giresun Çepni Folkloru”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir, 2011.
- OĞUZ, M. Öcal, Araştırmaların Tarihi, Türk Halk Edebiyatı El Kitabı, Grafiker Yayınları, Ankara, 2004.
- OY, Aydın, “Hakikat”, TDV İslam Ansiklopedisi, c.15, TDV Yayınları, İstanbul, 1997.
- ÖGEL, Bahaeddin, “Türk Mutfağının gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”, Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1982.
- ÖGEL, Bahaeddin, Türk Kültür Tarihine Giriş, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1991.
- ÖRNEK, Sedat Veyis, Türk Halk Bilimi, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000.
- SAKAOĞLU, Saim, Masal Araştırmaları,(3. Baskı), Akçağ, Ankara, 2007.
- SARI, Elif, “Kurşunlu Mutfak Kültüründe Keşkek: Geçmişi, Bugünü ve Yarını” Milli Folklor Dergisi, 90. sayı, s.185-194, 2011.
- SEYİDOĞLU Bilge, Erzurum Efsaneleri, Erzurum Kitaplığı, İstanbul, 1997.
- ŞİŞMAN, Bekir, “Samsun Yöresinde Geçiş Dönemleriyle (Doğum, Sünnet, Evlilik ve Ölüm) İlgili Yaşayan Halk İnançları ve Bunlara Ait Uygulamalar”, Erdem Dergisi, Türk Halk Kültürü Özel Sayısı 3, C.13, s.39, Can Ofset, Ankara, 2002.
- Türk Dil Kurumu, Yazım (İmla) Kılavuzu, Yirmi yedinci baskı, Ankara, 2012.
- Türk Dil Kurumu, Türkçe Sözlük, On birinci baskı, Ankara, 2010.
- TAN, Nail, Folklor (Halbilimi) Genel Bilgiler, Artmedia, İstanbul, 1997.
- TEZEL, Naki, Türk Halk Bilmeceleri, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul, 2004.

TÜRKOĞLU, Sabahattin, Tarih Boyunca Anadolu'da Giyim Kuşam, İstanbul, 2002.

YARDIMCI, Mehmet, “ Çukurova'da Ölümle İlgili İnanışlar Uygulamalar ve İskenderun Mezar Taşının Dili” 2. Uluslararası Karacaoğlan Çukurova Halk Kültürü Sempozyumu Bildirileri, Adana Ofset, Adana, 1993.