

TEKE YÖRESİNİN MERKEZİ BURDUR HALK KÜLTÜRÜ İLE MÜZİĞİNDEN ESİNTİLER

Gökay YILDIZ*

Şevkiye KAZAN**

ÖZET

Her kültürün bir kurallar ve değerler bütünü vardır. Bu ürünlerin oluşmasında ve şekillenmesinde şehrin tarihî ve kültürel mirasının önemi büyüktür. Bir şehrin kültür dokusunu anlayabilmek için önce halk kültürü araştırmalarına bakmak gerekir. Halk kültürü ürünleri, kendi kültürüyle yabancılaşmayı önler ve tarihsel gelişim sürecinde insanların sanatsal beğenisini belirleyen estetik anlayışını sergiler.

Burdur, bir taraftan çevre kültürüne bir taraftan da Teke yöresi kültürüne sahip çıkmış ve bu iki ayrı kültürü zamanla birbirine kaynaştırmış, gelenekselleştirmiş bir ilimizdir. Bu yönüyle binlerce yıldır süregelen Türk kültür uzantılarını ve milli değerleri saklayan, yaşatan bir kültürel yapıya sahiptir.

Bugün yaşamımızı sürdürmekten mutluluk duyduğumuz yer olması sebebiyle, sahip olduğumuz kültürel değerleri ortaya çıkarmak, çalışmamızın esas kaynağı olmuştur.

Anahtar Kelimeler: Burdur, folklor, halk kültürü, Teke yöresi.

*Prof., Mehmet Akif Ersoy Üivrsitesi, Eğitim Fak. Müzik Eğitimi Öğretmenliği ABD Öğr.Üyesi, Burdur. gokay@mehmetakif.edu.tr

** Yrd. Doç. Dr., Mehmet Akif Ersoy Üivrsitesi, Eğitim Fak. Türkçe Eğitimi Böl. Öğr. Üyesi, Burdur. (sev kazan@yahoo.com)

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 4/8 Fall 2009

**THE CENTER OF TEKE REGION SAMPLES FROM
BURDUR'S FOLK CULTURE AND ITS MUSIC****ABSTRACT**

Every culture has its own combination of rules and values. These rules and values are born of the history and cultural heritage of the place or city in which they originate. Therefore, to understand the cultural foundation of a city, it is important to review what is known of that city's folk culture. Throughout history, the products of folk culture aid in its acceptance and the aesthetic qualities of these products encourage appreciation of the artistic abilities of that culture.

Burdur is a city which maintains both natural beauty and the rich cultural history of the Teke Region, and Burdur has expertly managed to maintain both over the course of time. Burdur, at its heart, has a strong cultural identity which brings to life Turkish cultural expression and national values which are thousands of years old.

The foundation of our research is based around the cultural values that we share, and in unveiling and analyzing these cultural values, we begin to understand why Burdur is such a vibrant and wonderful place in which we are happy to live.

Key Words: Burdur, folklore, folk culture, Teke region.

Giriş:

Burdur, dokuz bin yıllık tarihiyle Batı Anadolu'nun en eski yerleşim yeri ve Teke yöresi¹ olarak bilinen bölgenin kültür

¹ Burdur ve ilçeleri merkez olmak üzere, Denizli'nin Acıpayam, Serinhisar, Çameli, Muğla'nın Fethiye ve Köyceğiz'e kadar olan bölümü, Antalya'nın Korkuteli, Elmalı ve çevresi ile Afyon ilinin Dinar, Dazkırı, Başmakçı çevresi Teke Yöresi Kültürünün görüldüğü ve yaşandığı çevredir. Bu yerleşim yerlerinden Antalya'ya büyük göçler olduğundan son yıllarda Antalya kent içinde de teke kültürü canlı olarak görülmektedir. Yöre adını, Anadolu Selçukluların yöreyi topraklarına katması ile yeni gelen Teke aşiretlerinin yerleşmesinden alır. Bu yöreye "Teke İli" ya da "Tekeli" de denir. Yöre, dağlık bir alan üzerinde yer almasına rağmen denize yakın

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

merkezidir. Bugün çeşitli medeniyetlerin hâlâ izlerinin bulunduğu il; tarihî, doğal ve kültürel zenginlikleriyle dikkat çekmektedir. Kültürel değerleri, gölleri, yaylaları, yakın çevresindeki antik kentleri, zengin folkloru, yaşatılmaya çalışılan el sanatları ile önemli bir turizm potansiyelini barındırmaktadır.

Selçuklular devrinde il, özellikle Bucak ilçesi civarı, Akdeniz’de bulunan Alanya ve Antalya’nın Konya ile bağlantısı bakımından bir geçit alanı olmuştur. Batıdan, Orta Anadolu’dan, Akdeniz’e, hatta Fethiye gibi güney Ege sahillerine giden bütün yollar Burdur’dan geçtiği için folklor, kültür ve sosyal yaşantısında bugün de önemli bir geçit merkezi durumundadır.



Fotoğraf²: Burdur Haritası

olması ile iklimi yumuşaktır. Değişik bitki ve hayvan potansiyelini barındırır. Tarih boyunca insanların dikkatini çeken yöre, derin bir tarihsel zenginliğe de sahiptir.

²(http://turkiye-haritasi.turkiyedestani.com/bolge/harita/burdur_haritasi.gif)

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

I. Burdur Yöresi Halk Kültürü

A. Geçiş Dönemlerine Ait Halk Kültürü

1. Doğum ve Bebekle İlgili Törenler

Doğum, kız ve erkek ayrımı yapılmaksızın her zaman, mutlu bir olay olarak kabul edilmiş; “*Loğusa kadının kırk gün kabri açıktır.*” inancıyla loğusaya iyi bakılması gerektiğine inanılmıştır.

Yeni doğan çocuk, göbeği düştükten sonra yani doğumundan yaklaşık on gün sonra, kokmaması ve pişik olmaması amacıyla tuzlanır. Tuzlamaya çocuğun yıkanmasıyla başlanır. Yıkanan çocuk, temiz bez üzerine yatırılır. Tülbentten geçirilmiş tuz, vücudunun her tarafına ekilir. Göz, kulak, ağız, burun dâhil olmak üzere tuzlanır. Çocuğun ağzına, kokmaması için, karanfil ekilir. Çocuk, üzerinde tuzlandığı beze sarılır ve birkaç dakika yatırılır. Ancak, bebeklerin çok fazla bekletilmesi bazı bakımlardan sakıncalı olabilir. Bu yüzden günümüzde tuzlu olarak fazla bekletilmemektedir. Bebek, temiz su ile yıkandıktan sonra son suyuna bir su bardağı pekmez, bal ve süt konulur. Bu, çocuğun teninin yumuşak olması içindir. Çocuk tuzlandıktan sonra yakın akrabalar ve komşular çağrılır, yemek verilir. Tuzlamaya gelenler, çocuğu tuzlayana verilmek üzere para verirler. Kimseyi çağırmadan, aile arasında da tuzlama olabilir. Çocuğun göbeğinin düşmesinin akabinde, bazen kırklamadan sonra “etliaş” pişirilir ki buna “**duz (tuz) aş**” denilir.³

Bebeğin doğumundan yaklaşık kırk gün sonra belirlenen bir tarihte çocuğa “**kırklama**” yapılır. Bebeği yıkayan kadın, bebeğin yıkandığı leğendeki suya elini sokar ve kırk kere elini suyun içinde sallar ve “*50, 60, 70 çıkmış gitmiş.*”, “*Çıkardık kırkı, yırttık kürkü, gitti korku.*” der. Genellikle tuzlama ile kırklama aynı gün yapılır. Yıkayıcı kadın kırkladığı suyla bebeği yıkar. Bu su, yere dökülmez; bir ağacın altına veya bahçeye dökülür. Bebek, sacayağından üç kere geçirilir. Nazar olmasın diye, alnına sacayağının karası veya çivit sürülür. Çocuk kırlandıktan sonra, uykuya yatırılır. Gelenlere çayla birlikte börek, nokul, katmer ikram edilir.⁴

Altınyayla’da kırk küçük taş, yumurta kabuğu ile kırk ölçü su yapılır. Kırk birinci gün başa dökülür. O su, yıkanma suyuyla karıştırılır ve o suyla anne ve bebek yıkanır. Evin her tarafına su serpilir, “kırk uçurma” diye uzak bir yere gezmeye gidilir.⁵

³ Boyacıoğlu, A. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

⁴ Boyacıoğlu, A. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

⁵ Altınyayla (Dirmil) 1995, s.46.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Kırkı çıkan bebek, gezmeye ilk önce anneanneninin evinden başlar. Bebeğe hediyeler verilir, altın takılır. Buna “**sıçanlimalık**” veya “**sıçanlama**” denilir. Sıçanlama hediyesiyle beraber bir yumurta ve demir kaşık verilir ve “*Yumurta gibi şişman ol; demir gibi sağlam ol.*” derler. Çocuğun saçına, kaşına un serperler ve “*ak saçlı, ak kaşlı nine (dede) ol*” ması yani çok yaşaması için dileklerde bulunurlar. Daha sonra gidilen evlerden ev sahibesi tarafından çocuğun kundağına veya çantasına bir hediye (patik, yelek, kumaş, tabak vb.) konulur.⁶

Günümüzde bebeklerin kırkını doldurmadan veya kırklanmadan sokağa çıktıkları bazı inanışların ve eski âdetlerin yavaş yavaş yok olduğu gözlenmektedir. Ayrıca bebeğin tuzlanması törenini bazı aileler yapmamaktadır.

“**Beşik Götürme**”, yeni doğan bebeğin genellikle kırkı çıktıktan sonra, kız evi tarafından oğlan evine bir merasimle götürülmesidir. Eskiden kumaştan dikilmiş en az on iki tane bebek bezi (bezlerin kenarları tıgla oyalanmış), en az iki takım çocuk takımı (elbise, çamaşır, tulum, el örgüsünden yapılmış giysiler), yorgan, battaniye, emzik, patik, başlık vb. bütçeye göre hazırlanırdı. Çocuğun giysileri, takımları bir bohçaya konulur ve üzerine altın maşallah veya bilezik bir kurdeleyle iğnelenirdi. Doğan çocuk erkek ise altın; kız ise çocuk bileziği takılırdı. Kaynana, kaynata ve damada hediyeler ayrı ayrı bohçalanırdı. Bu bohçaların içine iç çamaşırı, çorap, gömlek, elbiselik kumaş, terlik, eşarp, dantelli çarşaf, oyali havlular vb. konulurdu. Beşik siparişi verilir; içi için yatak doldurulur; yorgan yapılır; yatak örtüleri ve diğer kullanacağı eşyalar alınırdı. Akrabaya, eşe dosta haber verilerek doğum yapan kızın evine yani oğlan evine topluca arabalarla gidilirdi. Her iki tarafın kadınları toplanınca, önce mevlit veya “Yasin” okunur, dualar edilir; evin bütçesine göre yemekler hazırlanır ve kız evinden gelen misafirlere ikram edilirdi.

Çocuğun dişinin çıktığını ilk gören kişi, çocuğa iç çamaşırı alır, hediyeler verir. Dişi çıkan çocuklar için yapılan ve “**diş bulguru**”, “**dişası**”, “**diş dirgiti**” denilen törene akrabalar, komşular davet edilir. Kocaman bir bakır tencerede buğday pişirilir ve üzerine badem, ceviz içi serpilerek misafirlere sıcak olarak ikram edilir. Bu tören sırasında çocuk bir sofraya bezinin üzerine, orta yere, oturtulur. Etrafına kalem, tarak, Kur’an, ayna gibi eşyalar bırakılır. Çocuk bunlardan hangisini alırsa onula ilgili bir mesleği seçeceğine yani kalem alırsa okuyacağına; tarak alırsa kuaför; Kur’an alırsa hafız olacağına inanılır. En yaşlı kadın, babaanne veya anneanne, “*Başım,*

⁶ Kazan, E. Burdur (doğ.1948) ev hanımı.

dişin kuvvetli olsun." der ve çocuğun başından avuç avuç bulgur serper. Daha sonra çeşit çeşit meyve, fıstık, kuru üzüm, ceviz içi ile donatılmış sofralar kurulur. Ortaya bol miktarda bulgur konulur; yenilir içilir. Gelenler veya diş bulgurunu yiyenler, hediyeler verir, para veya altın takarlar. Diş bulguru töreninde mevlit okutulur, dualar edilir. Eskiden, hediyelerin genellikle bakırdan (tencere, kazan, leğen) olması tercih edilirdi.⁷

İlk defa saç kesilen çocuğun berberine havlu verilir. Kesilen saç, çocuğun ailesi tarafından saklanır. Ortaya atılırsa çocuğun başının ağrıyacağı düşünülür. İlk defa tırnağı kesilen çocuğa babasının cebinden veya avucundan para aldırılır. O parayla şeker alınır ve mahalledeki çocuklara dağıtılır.⁸

2. Evlenmeyle İlgili Törenler

a)Kız İsteme, Söz Kesme, Eh Gaavesi (He Kahvesi),

Nişan:

Kızın daha önceden görülüp beğenilmesinden sonra, oğlanın anne ve babası, çevrede hatırı sayılan ve sevilen kişilerle birlikte kız evine giderler. Kız evine varıldığında hayırlı olması için "*Ölünceye kadar çorba içmeye geldik.*" veya "*Hayırlı bir iş için geldik.*" gibi sözler söylenir. Kız tarafı gelenleri karşılayıp içeri alır. Hâl ve hatır sorulduktan sonra oğlan evinden yaşlı, olgun ve laf bilen birisi "*Allah'ın emri, Peygamberin kavli ile kızınızı istemeye geldik.*" diyerek kızlarına talip olduklarını bildirir ve kızı isterler. Kız evinin büyükleri "*Hayırlıysa, kısmetse olur.*" gibi sözlerle cevap verirler. Oğlan evinin ileri gelenleri ise oğlanın işini ve meziyetlerini anlatırlar. En sonunda kız evinin büyükleri "*Babamıza ve büyüklerimize bir danışalım.*" der ve düşünmek için zaman isterler.⁹

Geçen birkaç günlük zaman içinde kızın ailesi; oğlanın durumu, huyu, işi, alışkanlıkları ve yaşayışı hakkında bilgi toplar. Oğlan evi kız evine tekrar geldiğinde, kız evinin kararı uygun bir dille anlatılır. Eğer kız evinin, kızı vermeye gönlü yoksa "*Kızımızın yaşı küçük, çeyizimiz eksik, şu anda düğün yapamayız, borçluyuz.*" diyerek bin bir türlü bahaneler bulurlar. Kız evinin cevabı olumlu yani kızı vermeye gönülleri varsa hâl ve hareketlerinden belli olur ve böylece yeni kurulacak yuvanın temeli atılmış olur. Baba, kızın fikrini almak için annesini de görevlendirir. Böylece kızın da görüş ve düşünceleri

⁷Durmazer, Ş. Burdur (doğ.1930), ev hanımı.

⁸Şevkiye Kazan, "*Burdur Mutfak Kültüründe Mahalli Yemeklerle İlgili Değerlendirmeler, Bu Yemeklere Ad Verme-Anlamlandırma*", I. Burdur Sempozyumu (16-19 Kasım 2005) Bildiriler Kitabı C.1, Ağustos 2007, s.157-159.

⁹Caner, A. Burdur (doğ.1937) ev hanımı

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009

alınmış olur. Hatta kızın dedesi, ninesi ve yakın akrabalarının da fikirleri ve gönülleri alınarak karar verilir.

Kahve veya çay, kolonya ikramlarından sonra oğlan evinin ileri gelenleri “**eh gaavesi (kahvesi)**”, “**he gavesi**” veya “**söz kesme**” için gün tespit ederek kız evinden ayrılırlar. Söz kesme için yiyecek ve içecekler oğlan evi tarafından alınır. Oğlan evi; kolonya, çay, kahve, şeker, lokum, bisküvi, kuru pasta gibi yiyecekleri veya içecekleri kız evine gönderir. Oğlan evinden getirilen kahve ve şekerle kahve yapılır ve ikram edilir. Buna “**eh gaavesi**” veya “**he kavesi**” denilir. Daha sonra çay, şeker ve lokum verilir. Kız evinde toplananlar, hem oğlan hem de kız evinin misafirleridir. Kahve ve diğer yiyecekleri dağıtma işi, gelin adayının arkadaşları veya yakınları tarafından yapılır.¹⁰

Eskiden “eh gavesi” sırasında oğlan evinden gelen kahveler ikram edilinceye kadar su ve diğer içecekler içilmez, istenmezdi.¹¹

Söz kesme için, evin durumuna göre, kadınlar ve erkekler ayrı ayrı oturabileceği gibi, hep birlikte de oturabilirler. Eskiden bu tür törenler için salonlar olmadığı için mahalledeki kahvehanede veya ayrı ama birbirine yakın evlerde kız evinin ve oğlan evinin yakın arkadaşları, akrabaları ve komşuların erkekleri toplanırdı. Orada kahve, çay ve şeker ikram edilir ve hocaya dua ettirilirdi.

Eskiden il merkezinde, kız istenip söz kesildikten sonra, oğlan evinde tencereler dolusu yemekler pişer ve kız evine faytonlarla gönderilirdi. Daha sonra oğlan eviyle birlikte yenilip içilirdi. Oğlan evinin tencereleri hemen geri verilmezdi. Kız evi, oğlan evinden gelen tencerelere daha sonra yemek pişirir ve bu yemeklerle oğlan evine giderdi. Buna “**yavuklu yemeği**” denirdi. Gelin kız, oğlanın evine; oğlan da kızın evine gitmezdi. Kurban Bayramı’nın arife günü kız evine boyalarla süslenmiş koç gönderilirdi. Koçun üzerine birtakım elbiselik kumaş, altına beşibiryerdeler takılırdı. Bayramda veya bayramı takip eden günlerde kız tarafı, oğlan evini akşam yemeğine davet ederdi.¹² Günümüzde il merkezinde koç gönderme âdeti kalkmıştır; ancak yemek daveti geleneği hâlâ devam etmektedir.

Söz kesildikten sonra oğlan ve kız evi arasındaki yakınlaşma iyice artar. Nişan töreni için yapılacak hazırlıklara başlanır. Takı konusunda anlaşmaya varıldıktan sonra, kız ve oğlan evinden ikişer veya üçer kişiyle çarşıya gidilir. Çarşıda yüzük, küpe, bilezik, (anlaşmaya göre zincir, set takımı) saat, kolye, ayakkabı, terlik, çanta,

¹⁰ Caner, A. Burdur (doğ.1937) ev hanımı.

¹¹ Aydıncı, H. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

¹² Durmazer, Ş. Burdur (doğ.1930), ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

iç çamaşırı ve makyaj malzemesi gibi kararlaştırılan şeyler alınır. Daha sonra nişanlık ve nişandan sonra giymesi için bir hazır elbise alınır. Kız evi de damat için yüzük alır. Her iki tarafın anlaşmasıyla nişan günü kararlaştırılır. Kararlaştırılan nişan günü için kız ve oğlan evinden eş dost, yakın akraba ve komşular çağrılır. Nişandan bir gün önce veya aynı gün oğlan evi, kız evine kızın giyeceği nişanlık ile birlikte lokum, çay, şeker, kahve, kolonya, çikolata götürürler. Nişan töreni genellikle öğleden sonra veya akşam yapılır. Nişan günü sabahleyin gelin kız, kuaföre götürülür. Daha sonra kız evinde veya önceden belirlenen bir yerde tüm davetlilerin bir araya gelmesiyle nişan töreni başlamış olur. Genellikle damadın annesi veya yakınlarından birisi kıza ziynetlerini takar. Ayrıca kıza, oğlan evi tarafından kız kardeşi, halası, teyzesi ve akrabaları da isterse takı takarlar. Buna “**nişan mübarekesi**” de denilir.

Bu arada oğlan evi tarafından getirilen çay, şeker, lokum vb. ikram edilir. Nişan töreni, harcamalarını genellikle erkek tarafı üstlenir. Nişan töreni genellikle kız evinde veya kız evinin belirleyeceği bir komşu evinde yapılırdı. Eğer nişan ile düğün arası yakın ise, masraf olmasın diye salonda yapılacak nişandan kaçınılır. Böylece oğlan tarafının bütçesi sarsılmamış olur.

Nişanlanma işinden sonra oğlan evi ve kız evi birbirlerine gidip gelmeye başlarlar. Yemekli davetler olur. Eskiden oğlan evi, hazırladığı yemekleri kız evine götürürdü. Günümüzde kız evini kendi evlerine davet etmektedirler. Oğlan evi bütçesine uygun bir davet yemeği ile kız evini ağırlar. Birkaç gün sonra aynı şeyleri kız evi, oğlan evine yapar. Böylece oğlan evi ile kız evi birbirine daha yakınlaşmış olurlar. Nişanlılık dönemi birkaç hafta olabileceği gibi birkaç ay veya birkaç sene de sürebilir. Bu dönem düğün için bütün hazırlıkların yapıldığı bir dönemdir. Nişanlılık dönemine dinî bayramlardan biri rastlarsa, gelin kıza bayramlık alınır. Düğün günü iki aile arasında kararlaştırılır ve düğün hazırlıkları başlar. İlk iş olarak oğlanın babası veya damat, nikâh hazırlıkları için kızın nüfus cüzdanını almaya kız evine gelir. Kız babasıyla kaç kat elbise ve takı alınacağı, düğünde çalgı çalınıp çalınmayacağı konuşulur. Kız evinin istekleri kabul edildikten sonra kızın nüfus cüzdanı, oğlanın babasına verilir.¹³

¹³ Hamit Çine, *Burdur'dan Damlalar*, 2003, 2. Baskı, Burdur, s.31-32.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

b)Yönyöş (Urba Görme, Keten Kesme, Esvap Görme), Karyola Döşeme:

Düğün ve nikâh günü yaklaştığı zaman, oğlan ve kız evi alışveriş için bir gün kararlaştırırlar. Alışveriş yapılan bu güne “**urba görme**”, “**yönyöş görme**”, “**esbab (esvap) görme**” adı verilir.¹⁴ Eskiden sadece yatak odası, acil ihtiyaçlar ve giyecekler alınır. Günümüzde, aileler arasındaki anlaşmaya göre, yatak odası takımı ile mutfak kız evi; misafir odası takımını oğlan evi, beyaz eşyaların çoğunu ortaklaşa alır. “Esvap görme” veya “urba görme” için tespit edilen günde gelin kız, annesi, kız kardeşi ve gelinleri ile oğlanın annesi, kız kardeşi varsa gelinleri hep beraberce alışverişe çıkarlar. Kız ve oğlan evinden çarşıya gidenler sırasıyla kuyumcu, ayakkabıcı ve manifaturacıya uğrayıp, gerekli alışverişini yaparlar. Özellikle her iki tarafın yakınlarına hediyeler alınır. Ayrıca kıza elbise, ayakkabı, terlik, ortaklaşa yapılacak ev eşyası ve daha başka gerekli olan, istenilen şeyler alınır.

Bu sırada oğlan evinde kalanlar yemek hazırlarlar Alışverişin bitiminde ise topluca oğlan evine gelinir. Kız evinden gelen misafirler, oğlan eviyle beraber yemek yerler. Bu yemekler genellikle çorba, etli pilav, mevsimine göre taze fasulye, kuru fasulye, yoğurt tatlısı, kadayıf, sütlaç gibi yiyeceklerdir. Evde yemek hazırlanamazsa, dışarıdan kıymalı pide getirtilir ve ayrıla birlikte ikram edilir.

“Urba görmek” için köylerden il merkezine gelenler, alışverişin bitiminden sonra topluca lokantaya giderler. Yukarı Pazar ve Açık Pazar mevkiinde esnafın bulunduğu yerde küçük şişçi dükkânları vardır. Burada “Burdur şişi” yenildikten sonra çarşıdan alınan eşyalara yeniden bakılır ve eksik bir şeyin olup olmadığı kontrol edilir. Böylece urba görülmüş olur.

Eskiden şehrin tahin helvası ve helvacıları bugünkünden daha meşhur idi. Köylerden çeyiz almaya veya urba görmeye gelenler topluca helvacıya (Helvacı Atten’in dükkânına) gidip “helva ekmek” yerlerdi.¹⁵

Eskiden “Çeyizi bol olsun, sandığı donansın.” diye, don ilk çeyiz olarak sandığa konulurdu. Daha sonra bu sandığı yatak takımları, maket örtüleri, dantel veya işleme perdeler, çeşitli nakış ve tığ işleriyle doldururlardı.¹⁶

¹⁴ Kazan, E. Burdur (doğ.1948), ev hanımı.

¹⁵Mülazimoğlu, Ş. Burdur (doğ.1939), ev hanımı; Kazan, N. Burdur (doğ.1938) emekli esnaf.

¹⁶ Boyacıoğlu, A. Burdur (doğ.1929), ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Düğün günü kararlaştırıldıktan sonra oğlan ve kız tarafı “oku” dağıtır. Oku, düğün davetiyesinin yerine geçer ve genellikle havludur. Birinci dereceden akrabalara, istenilen komşu veya dostlara iki veya dört metrelik basmalar, elbiselik kumaşlar, gömlekler oku olarak verilir. Düğün haftasına girilince kız ve oğlan evindeki hazırlıklar hızlanır. Düğün ve nikâh günü belirlendikten sonra çeyizleri serme işlemi başlar. Çeyiz serme veya karyola döşeme gününün sabahı, bir araba tutularak kız evine gidilir. Kızın hazırlanmış olduğu çeyizler, arabaya yüklenerek oğlan evine getirilir. Çeyizler, kız evinden gelenler tarafından yerleştirilir. Çeyiz serme işine oğlan evinde bulunanlar da yardım eder. Bu arada hazırlanan bohça, gelin odasına konur. Oğlanın yakın akrabalarına konan “**gelin bohçası**”nın içinde iç çamaşırı, çorap, yazma, dantelli havlu, elbiselik kumaş, dantelli çarşaf, seccade gibi eşyalar bulunur. En sonunda kızın yatak odası hazırlanır. Bu hazırlıklara “**karyola döşeme**” adı verilir. Çeyiz serme veya karyola döşemeye yardım edenlere oğlan evi tarafından yemek verilir.¹⁷

c) Gelin Hamamı:

“Gelin hamamı”, yöresel gelenekler arasında vazgeçilmeyen bir uygulama idi ve genellikle çarşamba günü yapılırdı. Salı günü, iki tarafın yaşlı hanımları, oğlan evi tarafından öğleden sonra hamama davet edilirdi. Bu hanımlar hem yıkanır hem de saçlarına kına yakarlardı.

Önceden oğlan evi tarafından hamamcıya kaç kişi gelineceği söylenir ve ona göre hamam parası pazarlığı yapılırdı. Çarşamba günü öğleden sonra gelin olacak kız, arkadaşlarıyla gelin hamamına giderdi. Ayrıca oğlan evinden iki hanım da bulunurdu. Yıkananlara oğlan evi tarafından sabun dağıtılırdı. Yıkınacak kişi çoksa, sabun ortadan kesilip verilirdi.¹⁸

Hamamcı kadın elindeki tefle önde, arkasından parlak giysiler içinde gelin kız ve gelinin arkadaşları ellerinde tek veya çift mumla hamamın içine girmeden şadırvanın etrafında türküler söyleyerek üç kez dolanırlardı. Gelin kız, oynatılır ve ona paralar takılırdı. Bu paralar, daha sonra hamamcı kadına bahşiş olarak verilirdi.

Bu arada herkes usulünce yıkanır; gelin adayı ise iki yaşlı kadın tarafından soyundurulur, “peştamal” veya “fita” denilen sırmalı hamam örtüsü kuşandırılırdı. Kollarına girilen gelin, hamamın

¹⁷ Kazan, a.g.e. s.160; Çine, a.g.e. s.33.

¹⁸ Durmazer, Ş. Burdur (doğ.1930), ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

soğukluğunda dolaştırıldıktan sonra hamama sokulur, kurnanın başına getirilir, yıkanılır, başından aşağı gümüş veya güzel bir tasla su dökülürdü. En son tellak tarafından yıkanan gelin kıza, şerbet içirilir; kuru peştamal veya futasını kuşandırdıktan ve göbek taşı etrafında dolaştırıldıktan sonra soğukluğa çıkarılırdı.

Gelin kız, kısmetlerinin açılması için, elindeki hamam taşıyla bekâr arkadaşlarının ayaklarına su dökerdi. Önceden sepetler, tepsiler, bohçalar içinde hamama getirilen yiyecekler, hamamın “göbek taşı”na veya “soğukluk” denilen araya serilirdi. Bir yandan börekler, çörekler, söğüşler, meyveler yenilip vişne şurupları içilirken; diğer yandan maniler, türküler söylenirdi.

Yıkanan gelin giyinir ve başına sırmalı pullu bir yazma örtünür. Sonra gelin önde misafir hanımlar arkada ellerinde mumlarla tefçilerin müziği eşliğinde şadırvanın çevresinde oynayarak dolanırlardı. Bu arada oğlan evinden gelen hanımlar tarafından tefçilerin, hamamcılarının ve tellakların omuzlarına elbiselik kumaşlar bahşiş olarak atılırdı.

Hamamdan çıktıktan sonra kız evine faytonlarla gidilir ve kız evinin hazırladığı yemekler yenilirdi.¹⁹

d) Kına Gecesi (Kına Basması), Unodun (unudun, un duz), Düğün:

Gelin hamamından sonra aynı günün akşamı kız evinde kına gecesi yapılırdı. Akşam yemeği kız evinin yakınları ve kızın arkadaşları tarafından coşkulu bir şekilde yendikten sonra kına gecesi başlardı. Eskiden tef ve leğen eşliğinde oynanır ve bu iş için tefçi kadınlar tutulurdu. Gelin ve arkadaşları mahalli oyunları oynarlarken onlara takılan paralar tefçiye verilirdi. Bu arada oğlan evinden kına, çeşitli kuru yemiş, çerez gelir; kız evinden de lokul (nokul), katmer gibi yiyecekler ortaya konulur ve hep birlikte geç vakitlere kadar yenilir içilirdi.

Geline kına yakıldıktan sonra misafirlere kına dağıtılır. Bazı köylerde kına merasimi sırasında bulunanlara kına dağıtılır ve daha sonra herkes gittikten sonra, geline kına yakılır. İsteğe bağlı olarak gelinin ellerine ve ayaklarına kına yakılır. Genellikle kınanın yoğrulması, dağıtımı ve geline kına yakılması işlerinde “başı bütün” olarak adlandırılan başından tek nikâh geçmiş, çocuklu ve mutlu evlilik sürdüren bir kadının görevlendirilmesine dikkat edilir. Kına yakılmadan önce gelinin avuç içine bozuk para ya da altın konur. Kına yakılırken orada bulunan bütün davetliler ve kız anası ağlar. Buna

¹⁹ Kazan, a.g.e. s.161; Çine, a.g.e. s.33-34.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

“**gelin yası**” denilir. Kına gecesi davetlilerin dağılmasıyla sona erer. Kızın yakın arkadaşları kız evinde kalır.

Perşembe, gelinin gitme günüdür. Sabahtan kız evine gelen tefçiler, öğle vaktine kadar misafirleri eğlendirirler. Öğleden sonra yenge veya başı bütün bir hanım tarafından dualarla gelin giyilir, süslenir. Gelinin duvağını babası, yoksa erkek kardeşi, yoksa yakın bir erkek örter. Beline kırmızı kurdeleyi bağlar. Oğlan evi gelini almaya gelir ama damat gelmez. Gelin, tefçi kadının sözlü okşamasıyla veya hocanın duasıyla evden çıkar. Dışarıda bekleyen kaynana, kayınbaba, görünce, elti; faytona veya ata davul zurna eşliğinde gelini bindirirler. Arabada gelinin yanına kız evinden birkaç yakın kişi oturur. Arkadan düğüncüler ve davetliler arabayla veya yayan olarak davul zurna eşliğinde oğlan evine giderler.²⁰

Eskiden gelinler atla getirilirdi. At güzelce süslenirdi. Gelin, ata bindirilir; kaynata veya damadın kardeşi atı tutar ve dikkatli bir şekilde götürülürdü.

Gelin almalarda en önde bayrak olur; bayraksız gelin alma olmazdı. Gelin, oğlan evine vardığında, attan inmez ve “**indirmelik**” isterdi. Buna “**üzengilik**” de denilir. Geline inek, dana, koç, para vaat edilirdi. Gelin, attan indiğinde kapıya çivi çakılırdı. Evden içeri girerken kapı, gelin tarafından üç kez açıp kapatılırdı.²¹

Aynı günün sabahı damat adayı, hamama gider, evinde berber tarafından damat tıraşı yapılır. Daha sonra gelini beklemeye başlar.

Kına gecesinin yapılacağı gün erken bir saatte erkek evinin çatısına bayrak asılır. Bayrağın asılması, düğünün başladığının resmen ilan edilmesi demektir. Mevsim yaz ise sokak, bahçe gibi yerlerde; kış mevsimi ise evde veya başka kapalı yerlerde olur.

Altınyayla’da düğün evinin belli olması için, düğün evine değnek dikerler ve değneğin ucuna çeşitli meyveler özellikle elma sokarlar, bayrak asarlar, poçu (büyük eşarp) bağlarlardı.²² Düğün başlamadan üç gün önce tanıdıklar arasında gelin kıza kına yakarlar ve kınanın iyi girmesi için çok ağlarlardı. İnanca göre ne kadar ağlanırsa, kına o kadar iyi girermiş. Eskiden köylerde, kına yakılması esnasında damat getirilmez; kıza yakılan kınanın bir kısmı daha sonra damada götürülürdü.²³

²⁰ Çine, a.g.e., s.34-39.

²¹ Öcal, D. Burdur (doğ.1938), gazeteci-yazar.

²² Altınyayla (Dirmil) 1995, s.46.

²³ Kılınç, N. Burdur, Yassıgüme (doğ.1948), ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Köylerde kına gecesi, “maşala töreni” yapılır. Meydanda yakılan büyük ateşin etrafına erkekler geniş bir daire oluşturarak otururlar. Kadınlar ise, karanlıkta kalan damların üzerinden seyrederek. Davul zurna eşliğinde mahallî oyunlar oynanır. Oyunlar ağırdan başlar ve kıvrak oyunla biter (bkz. Maşala Töreni).

Kına gecesi gündüzü oğlan evinden kız evine un ve yiyecek gider. Buna Gölhisar, Karamanlı ve Tefenni taraflarında “**unodun**”, “**unudun**”, “**un duz**” denilir. Karamanlı’da “unodun” günü yani Çarşamba sabahı erkenden oğlan yengesi yanında bir kişiyle beraber kız evine bakır kovada keşkek götürür. Kız evi gelenlere biraz para verir, tarhana çorbası veya kahvaltı ikram eder. Onları uğurladıktan sonra keşkeğin birazı çorba yapılır, birazı da yağlanıp saklanır. Saat on civarı, oğlan evinden on-on beş erkek, kız evine bir koç ile gider. Koçun boynuzları al bağlanmış ve yanında da odun vardır. Bir çuval un, bir iki kile nohut ve fasulye de getirilenlerin arasındadır. Gelenlere keşkek çorbası ikram edilir.²⁴

Karamanlı’da düğüne bir hafta kala oğlan yengesi pazar günü öğleden sonra çerez dolu bir heybe ile tek başına kız evine “**düğün başlama**” ya gider. Kırmızı elbiseler giyinmiş yenge, yolda hiç konuşmadan kız evine doğru giderken onu görenler durumu anlarlar ve ona özellikle laf atarak konuşurmak isterler. “*Gelin, dedikodu olmasın.*” diye yapılan bu âdet, bazı zamanlar eğlenceli bir mizaha da dönüşür. Yenge kendisini karşılayanlara “*Derneğiniz kutlu olsun.*” diyerek kız evine girer. Sunulan yemeği yer. Yemek olarak “yağlı yumurta” yapılır ve sadece yengenin önüne konulur. “*Oğlan evinin emeği yağlı olsun, verimli olsun, boşa gitmesin.*” diye yapılan bir âdettir.²⁵ Getirilen çerez, siniye boşaltılır ve kız evinin eşi dostu tarafından yenilir.

Karamanlı’da²⁶ düğün günü sabah, kız yengesi yanında bir kişi ile damadın elbiselerini getirir. Gelenlere yemek verilir ve biraz para verilerek geri yollanır. Öğleye doğru oğlan evi kız evine çeyizi almaya gelir. Çeyiz sergisi toplanıp yüklenir. Kız evinden kadınlarla beraber gelinle damadın kalacağı eve çeyiz döşemeye gidilir. Birçok hazırlık önceden tamamlandığı için bu iş bir-iki saat kadar sürer.

²⁴Bkz. www.golhisar.com.tr; *Gölhisar Cbyra*, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül,2004, s.84; Çine, a.g.e., s.43.

²⁵Bkz. www.golhisar.com.tr; *Gölhisar Cbyra*, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül,2004, s.84-85.

²⁶Özekin, A. Karamanlı, (doğ.1948), ev hanımı; Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkez Müdürü (2005).

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

İkinci üzeri oğlan evi araçlarla gelin almaya gider. Oğlan yengesi ve oğlan tarafından “**kül yengesi**” gelini almaya önden kız evine girer. Erkekler bir odaya, kadınlar bir odaya davet edilir. Kız yengesi torbasında getirdiği lokumu verir. Kız evi de gelen lokumu misafirlere tutar. Gelinin yüzü örtülür, kız yengesi gelini kadınların odasına getirir. Odaya girip büyüklerin elleri öpüldükten sonra “**kül yengesi**” gelinin sağ ayakkabısının içine biraz bozuk para koyar. Sonra “**kül yengesi**” evin duvarlarında bulduğu bir çiviye söker alır. Etrafta bulduğu çanak çömlekten, getirdiği lokum torbasına gizlice koymak suretiyle, istediği bazı şeyleri çalar. Bir gece önce kınanın karıldığı sini içine tuz taşı, buğday, çörekotu ve biraz da kül konularak “**kül yengesi**”ne verilir.²⁷ Gelinin ağabeyi ya da babası gelinin beline kırmızı şerit kurdeleyi bağlar, yüzüne al örter. Sonra gelinin bir koluna babası, bir koluna damadın babası girerek gelini evden çıkartırlar. Kapıdan çıkışta kız babası gelini bırakır ve damat bırakılan kola girer. Araçlarla oğlan evine gidilir.

Kız araçtan inerken “koyun gibi uysal olsun” diye koyun kesilir. Etraftakilere para ve şeker atılır. Araçtan inişte ilk adım önceden hazırlanmış bir koyun postunun üzerine atılır. Kesilen kurbanın kanı gelinin ve damadın alınına sürülür. Bu sırada gelin, inmek istemez ve “**indirmelik**” ister. Oğlan para verir, altın takar. Olmaz ise kayınpeder devreye girer ve para verir. Gelin çok nazlanırsa kayınvalide poşusunu çıkarır, gelinin boynuna atar ve araçtan çeker çıkarır. İçeride gelinin duvağını damat açar. Damat, geline yüz görümlüğü olarak genellikle bir bilezik takar. Daha sonra damat, evden ayrılır ve arkadaşları tarafından akşama kadar gezdirilir. Geline ve konvoydaki davetlilere düğün yemeği verilir. Yemekten sonra, oğlan evinin yakınları ve komşuları “gelin bakma” ya gelirler. İsteyenler altın veya para takarlar.²⁸

Düğün, davetlilerin katılımıyla yapılan bir törendir. Eskiden düğünler üç günle bir hafta arası sürerdi. Günümüzde köylerdeki düğünler, Cuma günü başlayıp Pazar günü sona ermektedir. İl merkezinde, bir güne inmiştir. Burdur’da, eskiden düğün yemekleri aile büyüklerinden oluşan kadınlar tarafından pişirilirdi. Günümüzde yemek şirketleri veya özel tutulan aşçılar tarafından bu iş yapılmaktadır. Kız ve erkek evinde ayrı ayrı yemek pişer. Oğlan evi davar veya inek keser, yemeklerde kullanılmak üzere kız evine

²⁷ Özekin, A. Karamanlı, (doğ.1948), ev hanımı; Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkez Müdürü (2005).

²⁸ Özekin, A. Karamanlı, (doğ.1948), ev hanımı; Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkez Müdürü (2005).

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

gönderir. Aşçıyı oğlan evi tutar, misafir ağırlayan evlere de yemek gönderilir.

Köylerimizin vazgeçilmez örf ve âdetlerinin birisi de “**gelin günü**”, yani “**gelin çıkarmak**”tır. Gelin günü, erkenden davul çalınmaya başlar ki buna “**sabah davulu**” adı verilir. Davulla birlikte o günün hazırlıklarına başlanır.

Aşçı, yemekleri pişirmek için kazanları, pişecek yemekleri, yağı, tuzu, ateşi hazırladıktan sonra pişirmeye koyulur. Yemeklerin mutlaka öğleye pişip hazırlanması lazımdır. Düğün yemeğinde yenilen yemekler “takım”dır.

Düğün ekmeği pişirmek için hamur açıcı kadınlar çağırılır veya ekmeğin yapılacağını duyan dost ve akrabalar teklifsiz olarak toplanırlar. Leğenler dolusu hamur yoğrulur, yufka yapılır. Kuru olarak saklandığı için ekmeğin bayatlama ve bozulması söz konusu değildir. Yenileceği zaman suyla hafifçe ıslatılarak yumuşatılır. Yufka ekmeğin büyük kolaylıktır. Düğün sahibi ekmeğin konusunda sıkıntıya düşmez. Günümüzde bu uygulama köylerimizde hâlâ devam etmektedir. Şehir merkezinde, fırınlara özel olarak yaptırılan tek kişilik ekmeğe rağbet edilmekte ve böylece ekmeğin israfının önüne geçilmeye çalışılmaktadır.

Eskiden düğünden önce damadın arkadaşları “**düğün odunu**”na giderlerdi. Eşekleriyle dağa giden gençler, odun kesip getirirler ve dönüşlerinde davul zurnayla karşılanırlardı.

Köylerde gelin ekmeğinin ilk yufkası, gelin girilen evin içindeki bir duvara çivi ile asılırdı. Bunun sebebi, “*Ekmeğin baba evinden geldi, nasibin bu evde.*” demektir.²⁹

Gelin, güveyin odasına girerken kapının dışına bir sofra bezi serilir. İç tarafı bohça biçiminde dürülür, uç açılır. Bunun anlamı “*Sofran bir ömür boyu burada açılınsın, burada kapansın.*” demektir. Gelin ve damadın geçimlerinin güzel olması için ağızlarına bal verilir. Gelin, attan indirilirken hamur teknesi üzerine indirilir.³⁰

Gelin ve damadın alınına kesilen kurbanın kanı sürülür veya damat ve gelin, bu kanın üzerinden atlatılır. Eve girerken bozuk parayla karışık şeker atılır. Eşikte gelinin kucağına küçük bir erkek çocuk verilmesi, onun ilk çocuğunun oğlan olması ve soyunun devam etmesi dileğiyle ilgili bir inanıştır. Bazı köylerimizde kapı eşliğinde gelinin üstünden bulgur, buğday saçılır. Böylece gelinin eve uğur ve

²⁹ Çine, a.g.e., s.45.

³⁰ Çine, a.g.e.,s.45.

bereket getireceği inancı düşünülmektedir. Gelin, oğlan evine girince evin kapısına yağ sürülür. Böylece gelinin yağ gibi geçineceğine, dirlik düzenin bozulmayacağına inanılır.³¹

Gelin, oğlan evindekilerin ellerini öper. Bu arada gelin ve damada şerbet ikram edilir. Şerbeti ikram edene damat, bahşiş verir.

Daha önceden kız evinde pişirilmiş tavuk, katmer ve bir büyük sini baklava gelinin arkasından oğlan evine gönderilir. Damadın arkadaşları ve oğlan evinin misafirlere âdet üzere bunlardan yerler. Bu baklavaya “**gelin baklavası**”, “**güvey baklavası**” denilmektedir. Evlerde yapılan ve kıvamında pişirilmiş baklavalar için söylenen “**güvey benizli**” deyimini buradan kalmıştır.³²

Eskiden köylerde gerdek gecesini, damattan tatlı istenirdi. Bacadan bir bakraç sarkıtılır ve damat bu bakraca tatlı koyardı. Şimdi aynı işlem, kapıdan yapılmaktadır.

Gerdek gecesinin sabahı, damadın yengesi, teyzesi ve halaları gelirdi. Gelin onlara baklava, katmer ve çay ikram ederdi. Öğleden sonra ise sadece hanımlar arasında “**gelin yanı**” denilen bir eğlence düzenlenirdi.³³

İl merkezinde, düğün gecesinin ertesi akşamı, yemekten sonra, kız evine el öpmeye gidilir ve “**gelin çerezi**” yenilirdi. Bu çerezlerde, her çeşit meyve kurusu, kuru üzüm, leblebi, leblebi şeker, ceviz, badem, ayva, iğde, pekmez sucuğu ve pestili, gavurga, muşmula, soba üzerinde pişmiş kestaneler, mevsimine göre meyveler bulunurdu.

“Gelin çerezi” yendikten sonra kızın anne ve babası, gelinle damada “**el öpmelik**” takı, saat, yüzük vb. takarlar veya bir ev eşyası hediye ederler. Düğünden sonra kız evine gidilmesine “**kızardı**” denilir.³⁴

Çerezden bir hafta sonra gelinin annesi, dübürlerini ve damadını akşam yemeğine davet eder. Halk arasında bu gelin davetine “**koltuk dürümü**” denilir.³⁵

Gelin gezmesinde gidilen evlere verilmek üzere bir bohça hazırlanır. Bu bohçaya “**dürü**” de denilmektedir.³⁶ Yakınlığa veya düğünde taktıkları takıya yakışır bir şekilde, bohçaya gömlek, çorap,

³¹ Çine, a.g.e., s.45.

³² Kazan, E. Burdur (doğ.1948), ev hanımı.

³³ Aydıncı, H. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

³⁴ Caner, A. Burdur (doğ.1937) ev hanımı.

³⁵ Aydıncı, H. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

³⁶ Aydıncı, H. Burdur (doğ.1929) ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

patik, iç çamaşırı, başörtüsü, elbiselik kumaş, dantelli havlu, dantelli çarşaf, seccade, tespih, takke vb. konulur.

Bu davetlerden başka, Ramazan ve Kurban Bayramlarının birinci veya ikinci günü akşamı kız evi, oğlan evine yemek daveti yapardı. Bu yemeğe oğlan evinin tüm bireyleri katılırdı.

Eskiden düğünün bitiminden bir veya iki ay sonra **“gelin cuması”** denen kız evinin davetleri başlardı. Her cuma geldiğinde gelin, annesinin evine gider ve akşama kadar orada kalırdı. Akşam, işinden çıkan damadın da gelmesiyle kız evinde cuma daveti yapılırdı. Bu davet, yıllarca aynen devam ederdi. Günümüzde bunlar artık uygulanmamaktadır. Gelin her istediğinde annesini görmekte ve her istediğinde onda kalıp yemeğini yemektedir.³⁷

Eskiden köylerde **“ardın sıra”** adında düğünden on beş gün sonra yapılan bir adet vardı. Kızın ailesi, kızına bir dana veya inek, camız potağı verirdi. Verilecek bu hayvan güzelce süslenir, hayvanın başına al bağlanır ve çeşitli hediyelerle oğlan evine gidilir, hep birlikte yenilir içilir.³⁸ Sonraları hayvan verme kalkmış, hediyelerle gidilmeye başlanmıştır. Günümüzde ise bunlar tamamen kalkmıştır.

Eskiden komşu veya yakın akrabalarından emaneten ziynet eşyaları alınır ve geline takılırdı. Gelin, davetler süresince bunları takar, davetlerin bitiminde kaynanasına teslim eder, kaynana da altınları sahiplerine iade ederdi.³⁹

3. Ölüm Törenleri:

İl merkezinde, cenazeyi defnedip gelen erkekler ile başsağlığına gelen kadınlara **“susamlı çörek”** veya **“hamursuz”** adı verilen ekmekle, beyaz peynir, tahin helvası dağıtılır. Buna **“ölü ekmeği”** denmektedir. Ölünün yakınları, dostları ve komşuları tarafından ölü evine çeşitli yemekler gönderilir. En az on beş gün evde yemek pişirilmez; akraba ve eş dostun hazırlayıp getirdiği yemekler hep beraber yenilir.

Köylerde mevta gömüldükten sonra irmik veya un helvası yapılır. Buna **“helva karmak”** denilir. Cenazeyi gömenler ile başsağlığına gelenlere ikram edilir. Bazı köylerimizde, hali vakti yerinde olanların yakınları, ölümden sonra **“ölü aşı”** verirler. Bunun için inek, davar kesilir ve çeşitli yemekler hazırlanır. Çoğu çevrede hoş karşılanmasa da bu gelenek günümüzde sürmektedir.⁴⁰

³⁷ Samur, Ş. Burdur, Çallica-Eğneş, (doğ.1952), memur.

³⁸ Samur, Ş. Burdur, Çallica-Eğneş, (doğ.1952), memur.

³⁹ Bkz. Kazan, a.g.e. s.161-165; Çine, a.g.e. s.34-40.

⁴⁰ Alparslan, H. Yeşilova, Salda, (doğ.1925) ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Kuruçay, Suludere, Yarıköy, Yazıköy, Akyaka ve civar köylerde, mevtanın gömüldüğü ertesi günü, kabir kazmaya ve ölüyü gömmeye gidenlere, akraba ve komşulara akşam yemeği verilir. Buna “**kabir kazan yemeği**” denilmektedir.⁴¹ Çarşıdan et alınır ve düğün yemeği gibi yemekler hazırlanır. Bu yemekler mevsimine göre kuru fasulye, nohut yemeği, pirinç pilavı, bamya, taze fasulye, irmik helvası, tahin helvasıdır. Ölünün gömülmesinden sonraki akşam yemeğini evin sahibi vermek zorundadır. Daha sonraki günlerde ölünün veya ölü yakınının eşi dostu yemek götürürler.“Taziye yemeği”ne halk arasında “**eza yemeği**”, “**taze**” denilmektedir.⁴²

Göhlisar ve çevresinde mevtayı bir başka yere naklederken bulunduğu evden ekmek, su ve toprak alınarak yanına konulur. Bunlar yol boyunca ölü ile birlikte taşınır. Böylece ölünün ağırlığının gideceğine ve salim bir yolculuk yapacağına inanılır.⁴³

Ölümün yedinci gününde evde pişi (bişi) yapılır. Öğleden sonra pişiyle birlikte çay, peynir, tahin helvası ikram edilir. Yasin okunur, Mevlit okutturulur, ölü için dualar edilir. Kırkıncı günü öğleden sonra kadınlar arasında mevlit okunur ve gelenlere çayla beraber pişi veya hamursuz ikram edilir. Lokum, şeker, gülsuyu dağıtılır. İl merkezinde, ölünün kırkıncı günü değil elli ikinci günü yemek yapılır.

Karamanlı’da ölen kişilerin ardından yemek daveti verilmesine “**davrantı**” denilmektedir.⁴⁴ Davrantı verecek kimse, kapı kapı dolaşarak halkı davet eder. Bazı zamanlar belediyeden halka anonslar da yapılır. “Davrantı” günü yemekler erkenden pişirilir. Yemek olarak mutlaka çorba, haşlama et, kuru fasulye, nohut, bamya, bulgur veya pirinç pilavı, yerine göre yoğurt veya hoşaf, irmik helvası veya tahin helvası hazırlanır. En az yedi çeşit yemeğin hazırlandığı “davrantı”da yemekler on iki çeşide tamamlanmaya çalışılır. Erkekler kuşluk vakti davetin olduğu yere gelir. Yemek yendikten sonra, hocalar mevlit okur. Merhum için hep birlikte dua edilir. Kadınlar erkeklerden sonra davete gelir ve yemek sonrası mevlit dinlerler. Davrantılar sakin ve hoş bir havada geçer. Merhum için yas tutma veya üzüntü havası oluşmaz. İlçe halkı, “davrantı” ların maddi bir külfet getirdiğini düşünmektedir.⁴⁵

⁴¹ Kılınç, N. Burdur, Yassıgüme (doğ.1948), ev hanımı.

⁴² Durmazer, Ş. Burdur (doğ.1930), ev hanımı.

⁴³ *Göhlisar Cbyra*, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül, 2004, s.88-89.

⁴⁴ Özekin, A. Karamanlı (doğ.1948), ev hanımı.

⁴⁵ Kazan, a.g.e. s.165-167; Çine, a.g.e. s.74.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

B. Uğurlama, Karşılama, Ürün ve Kutlamayla İlgili Halk Kültürü

1. Yünüm Töreni:

Yünüm, yıllar öncesinden günümüze kadar gelen; Tefenni ve Gölhisar ilçeleri ile bazı köylerinde genellikle ağustos ayının son haftası veya eylülün ilk haftası yapılan bir törendir.

Çobanlar, koyun sürülerini otlatmak için, 1 Nisandan 15 Eylül'e kadar tutulur ve yapılacak törene hazırlanmak için koyunları otlatırlar. Bu tören, aslında koyunların yıkanması, yapağın ve yünlerin temizlenmesi; köyler arasındaki birlik ve beraberliğin, çobanlar arasındaki yardımlaşmanın sağlanmasıdır.

Yünüm töreninde yöre çobanları koyunlarını, sürülerini toplu halde yıkamak için “**yün bögedi**” hazırlarlar. Bunun için akarsuyun önü kesilerek bent yapılır ve suyu toplamak için gölcük veya su havuzu oluşturulur.

Yünümünden bir gün öncenin akşamı, koyunlar süslenir ve boyanır. Onlara boncuklar ve çanlar takılır. Çobanlar, koyunlarını denemek için silah, teneke vb. araçların çıkardığı seslerle böğete indirirler. Yünümünden önce yapılan bu işe “**tostos olayı**” denilir. “Tostos olayı”nın bitiminden sonraki gün, bir çoban veya köy halkından bir kişi tarafından, yünümün başladığı ilan edilir. Kendisine güvenen çoban, daha önceden yetiştirdiği “elçik koyun” (çobanın kaval sesini duyunca arkasından giden, alıştırmış koyun) ve “koç”un önüne geçerek su dolu böğete doğru bağırarak ilerler. Önce çoban, suya dalar. “Elçik koyun” ve koç da çobanın arkasından suya girerler. “Elcik koyun” böğede çobanla beraber atlayınca sürünün diğer koyunları da davul, çan vb. seslerle havuza atlarlar. Havuza daha önceden girmiş diğer çobanlar, atlayan koyunları tutarak yıkarlar ve suyun dışına gönderirler. Sürü; davul, silah, çan vb. sesleriyle sudan geçer.

Etraftaki seyirciler, bütün bu olayları heyecanla izler. Bu arada çok gülünç olaylar meydana gelir. Çobanlar yıl boyunca sürülerine verdikleri emekleri, su içerisinden geçerken yüksek sesle dile getirirler; birbirlerine beyitler, taşlamalar söylerler:

*Ben bu koyunları ekili tarla içinde gütmedim,
Sabaha kadar karı koynunda yatmadım,
Hırsızlık koyun alıp satmadım,
Emek çektim dayılar, emek.
Muhtar koyunu gibi ekin yedirmedim,
Fasulyeden biktım, pancar isterim,
Merada güttüm, dedirtmedim dayılar.*

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

*Muhtar, aza kıskandı bu sürüyü,
Bene (bana) koyun güdemez diyenler pişman oldu.*

Yünümü biten çoban, elbiselerini atar ve yeni elbiselerini giyer. Olatmış olduğu sürüyü, koyun sahiplerine ayrı ayrı dağıtır.

Yünüm töreni esnasında sürülerin tamamı yünümden geçirilirken, orada bulunan jüri veya halk tarafından sudan en iyi şekilde geçen koyun sürüsünün çobanı ödüllendirilir. Yünüm, güneş doğup yükselinceye kadar devam eder. Bu yünüm töreninin yankısı uzun bir süre evlerde, kahvehanelerde, köy meydanlarında sürer gider.

Yünüm törenini izlemek için dışarıdan gelen misafirlere, çobanlara köy tarafından ziyafet verilir. Köy halkı; Türk köylüsünün misafirperverliklerini, gelenek ve göreneklerine karşı olan bağlılıklarını yöre halkına veya misafirlerine gösterir.⁴⁶

2. Kütük Atma Töreni:

Karamanlı, Gölhisar ve Tefenni ile bunların köylerinde ailenin dünyaya gelen ilk oğlan çocukları için ailenin soyadını devam ettirecek bir erkek çocuğun dünyaya geldiğini haber vermek amacıyla yapılır. Kütük atma töreni için önce aile reisinden izin alınır. “*Oğluna kütük atmak istiyoruz, rızan var mı?*” diye sorulur. Aile reisi izin verirse, kütük atılır. Eğer izin vermezse o yörede “**kütüksüz**” diye anılır.⁴⁷ Aileler, bu adla anılmamak için genellikle kütük atılmasını isterler. Oldukça geniş ve ağır, budaklı bir çıra kütüğüne renkli ve ipekli bir kumaş bağlanır. Bu kumaşın içine ailenin ekonomik durumuna göre altın, kâğıt veya madenî para konulur. Böylece kütük hazırlanmış olur. Daha sonra bu kütük, kalabalık bir gurupla davul, zurna eşliğinde yeni doğan ve ailede ilk erkek çocuk olan eve götürülür. İki veya üç kişi, bu kütükle evin damına çıkar. Ev kiremitli ise, evin tahtalığı veya evin önüne kütük konur. Evin babası, oğlunu kucağına alarak, evin içindeki bacanın sağ tarafına oturur. Kütüğü evin damına çıkaran kişilerden birisi, bacadan çocuğun babasına şöyle seslenir:

Ula Amat!... Oyyy Amat!... (Ahmet!) Oğlunun adı ne?

Aşağıdan baba cevap verdikten sonra, evin damındakiler hep bir ağızdan üç kez şöyle seslenir:

Oğlunun yaşı uzun olsun.

Oğlunun ömrü uzun olsun.

⁴⁶ Çine, a.g.e. s.72-73

⁴⁷ Çine, a.g.e., s.73-74.

*Düğünü güzün olsun.
Ardış gibi kollu olsun.
Dağa gitsin, üç yük odun etsin.
Keklik gibi dilli olsun.
Dağda, koyun kışlatsın,
Ovada, çifti işlesin. (Ovaya gitsin, çift sürsün.)
Alacağı kız güzel olsun.
Bubası gibi döllü olsun.
Dağda koyun kışlatsın.
Hayırlı, uğurlu, uzun ömürlü olsun!
Allah bu oğlanı sana bağışlasın.
Derelerden sel gibi
Tepelerden yel gibi
Hazma pehlivan gibi
Dere tepe düz geçsin.
Allah bu oğlanı sana bağışlasın!*

Sözlerinden sonra “*sade kahve ve sert tütün gerek*” der ve şöyle devam eder:

*Karlı dağlardan almışsın rengini
Amat... şimdi bulmuşsun dengini
Maşallah deyin abeler, akadeşler, maşallah!*

Çevreden hep bir ağızdan “Maşallah!” nidaları yükselir. Evin damındaki delikanlı, kütüğü atar ve aşağıya iner. Davul, zurna çalar; delikanlılar oynar. Bu arada oğlan babası tarafından önceden hazırlanan yemekler, çerezler kütük atmaya gelenlere veya yöre halkına ikram edilir. Kütüğe daha önceden bağlanan para ve altınlar, kütük atmaya gelenlerin hediyesi olarak kabul edilir ve saklanır. İsteyenler, kütük atıldıktan sonra kütüğün üzerindeki örtüye para, altın takarlar. Kütük, oğlanın düğününde yapılacak olan maşala töreni için babası tarafından saklanır.

Karamanlı’da yapılan kütük töreninde ise bazı farklılıklar vardır: Kütük, halk arasında “çıra dipçiği”dir ve bunun düzgün olmayan çatalı bir kütük olması gerekir. Çıra, bilindiği gibi çok serttir ve onu parçalamak o kadar kolay değildir. Bu kütük şenlikten sonra, oğlan askerden gelip evleninceye kadar, saklanır. Oğlan evlenirken bu çıra kütüğü, oğlanın babası tarafından parçalanır. Bunun sebebi, parçalanması zor olan bu kütükle oğlana hayatın zorlukları ve daha dikkatli olması gerektiği hatırlatılacaktır. Kütüğü babasının parçalaması ise, oğlunun gençliğinde zorluk çekmemesi, babasının zorluklara katlanması inancında gizlidir. Kütüğün bir tarafına kırmızı

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

yazma bağlarlar ve içine biraz bozuk para ve bir emzik koyarlar. Kırmızı yazmanın gençliğe hitaben bir simge olduğu düşünülmektedir.⁴⁸

Evin damına veya yüksek bir yere çıkararak, kütüğü kaldırıp yere vurur ve çocuğun annesine bacadan seslenir:

“Yenge bir oğlun oldu. Ömürlü olsun; karpuz gibi döllü olsun; hıyar gibi kollu olsun; okusun, adam olsun!” dedikten sonra elindeki kütüğü bulunduğu yerden aşağı atar. O sırada havaya tüfekte ateş edilir. Kütük atanlara ve havaya ateş edenlere çerez verilir. İleriki bir tarihte de kütüğü atılan çocuğun babası, ekonomik durumuna göre, ziyafet verir.⁴⁹ Bu törende yemek pişirme ve dağıtma zorunluluğu yoktur; ancak ekonomik durumu iyi olan oğlan babalarından yemek ve içki istenir. Günümüzde ilçe ve köylerde bu geleneğin artık unutulmaya başladığı da bir gerçektir.

3. Maşala (Maşıla) Töreni:

Özellikle köy düğünlerinde düğünün üçüncü günü akşamı (son gece) yapılan bir eğlence türüdür. Bu eğlence için bir kişi görevlendirilir. Kütük atma töreninde atılan ve saklanan kütük, bir ekmek sacı, yeteri kadar çıralı odun köy meydanına getirilir. Taşların üzerine sac konulur ve ateş yakılır. Ateşin etrafına davetliler oturur. Davul ve zurna eşliğinde tören başlar⁵⁰:

Haberciler, efelerin geldiğini haber verirler. Davul ve zurna, efeleri karşılamaya gider. Davul ve zurna eşliğinde, efe elbiseleriyle donatılmış kişiler maşala meydanına gelirler. Kadın kıyafeti giymiş bir efe de grubun içindedir. Efeler önce davul zurna eşliğinde maşalanın etrafında dönerler. Efe başının *“Oooop, ses yok.”* demesiyle davul zurna susar. Herkes dikkat kesilir. Efe başı, yüksek sesle şöyle seslenir:

*Elli çuval, yüz karar.
Sinek zırlıtısı gayet zarar.
Nerede buranın ayarı, azası?*

Düğün sahibi, kalkar ve efelerin isteklerini yerine getirmek için oradan ayrılır. Bu arada efelerden biri, oyuna kaldırılır. Bir iki oyundan sonra efe oturur.

⁴⁸ Özekin, A. Karamanlı, (doğ.1948) ev hanımı; Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).

⁴⁹ Kazan, a.g.e. s.175; Çine, a.g.e. s.73-74.

⁵⁰ Sait Ekinci, Burdur, Ankara, 1995, s.202-203.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Bu esnada, yüzü tencere karasına boyanmış, yırtık pırtık elbise giymiş, ayakları çıplak, sırtında bir heybe, elinde değnek olan “Arap” gelir. Heybenin bir gözünde ekmeğe, diğerinde kül vardır. Ekmeği ateşte gevretip soğanla yemeye başlar. Yemekten sonra düğün sahibinin ve şakayı kaldıracakların üzerine külü serpererek uzaklaşır.

Arkasından iki efe daha oynar ve sonra Yörük kıyafeti giymiş bir adam, yularından çekerek bir yapma deveyi getirir. Yörük, ticaret yapmaktadır. Bu arada Arap yine sahneye çıkar, külü serper ortalığı karıştırır. Yörük’ün yanına bir şeyler almak için şişman ve obur iki insan yanaşır. Bunlar pazarlık sonucu Yörük’ün malını satın alırlar ve Yörük, meydanı terk eder. Meydanda kalan iki şişman “Yoğurt senin, yağ benim.” derken anlaşmazlık çıkartırlar. Ellerindeki sopalarla, yastıkla şişirilen vücutlarına vurarak kavga ederler ve birbirlerine vura vura uzaklaşırlar.

Son olarak efelerin içinde bulunan kadın kılığındaki efe, oyuna kalkar. Kadın oynarken alana hızla giren Arap, kadını kaçıtır. Efeler hep birlikte ayaklanırlar. Önce içlerinden birinin kadını sattığını zannederek aralarında kavga ederler. Daha sonra kadını bulmak üzere Arap’ın peşinden giderler. Efelerin gitmesi maşalanın dağılması demektir. Davul ve zurna hemen Köroğlu havasını çalmaya başlar. Misafirler dağılırken ateş de söndürülür.⁵¹

Arap, deveyi canlandıran kişi, şişman müşteriler ile efeler, önce kız evine götürülüp ağırlandırlar. Bahşişlerini aldıktan sonra oğlan evine giderler. Gecenin geç bir saatinden sonra yenildiği için “yat geber ekmeği” denilen yemeği⁵² yedikten sonra dağılırlar.

4. Ziyafet Gecesi:

Kendine özgü müziği, yüzük oyunu ve diğer oyunlarıyla meydana gelen; özellikle kış günlerinde, erkekler arasında yapılan geleneksel eğlencelerdendir. Ziyafete katılacak kişiler, birbirleriyle uyumlu arkadaşlar olmalıdır.

“Ziyafet gezilecek, filan evde toplanılacak.” diye önceden haber verilir. Bu ilk toplantı, karar almak içindir. Önce, gün kararlaştırılır sonra ilk ziyafetin sahibi, kura ile belirlenir. Kişilerin toplamı yedi, dokuz, on bir, on üç gibi tek sayılı olur. Bunlar iki gruba ayrılır ve iki başkan (erbaş), birer yardımcı ve bir muhasebeci seçilir.

⁵¹ *Göhlisar Cbyra*, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül, 2004, s.81-82

⁵² Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Bir kişi ev sahibi olunca iki grup eşit kişilerle (8-8 gibi) oyunlara katılır.⁵³

Alınan kararda ziyafet, akşam yemeği ile başlar. Yemek, “takım” olur. Çorba, çekme, baklava, ceviz ezmesi vb. hazırlanır. Bazı ziyafetler, yemeksiz de olabilir. Herkes yemeğini yedikten sonra toplantıya katılır. Bu tür ziyafetlerde gecenin geç saatlerinde, genellikle gece yarısından sonra bulgur aşısı veya erişte pilavı, turşu, tatlı yenilir.

Akşamdan sonra ziyafet evinde toplanmaya başlanır. Bu andan itibaren her hareket denetimlidir. Geç gelenler veya yanlış hareket edenler grubun erbaşı tarafından para cezasına çarptırılır. Paralar muhasebecide toplanır. Konuklar, ev sahibi tarafından buyur edilir. Hal hatır sorulduktan sonra kahveler içilir. Ziyafetin en önemli özelliklerinden birisi, katılanların içinde mahallî müzisyenlerin, hazır cevap komik kişilerin bulunmasıdır. Gerekirse bu iş için sezonluk mahallî çalgıcı takımı kiralanır. Bunlar da törelere uymak zorundadır.

Kahveler içildikten sonra, sazlara düzen verilir ve meşk başlar. Şarkı ve türkülerden sonra mahallî oyunlara geçilir. Önce ev sahibi oynadıktan sonra, kendi erbaşını oyuna kaldırır. Bu erbaş da diğer erbaşını oyuna kaldırır. Karşılıklı sıra ile oynarlar. Oyundan sonra bu törenin başlıca oyunu olan “**yüzük oyunu**”⁵⁴ oynanır:

Bu oyun, on iki adet peşkirle oynanır. Erbaşlar arasında yüzük tutulur, peşkirin ucuna yüzük takılır, uçlar burulur ve avuç içinde tutulur. Yüzüğü bulan erbaşın grubu, yüzüğü ilk saklayacak taraf olur. Başkanın seçeceği kişi yüzüğü saklar. Yüzüğün bulunduğu el yumruk yapılarak peşkirlerin altına sırayla sokulur. Öbür el ile peşkirin üstüne bastırılarak yüzüklü el çekilir. Böylece diğer peşkirlerde de aynı işlem yapılarak birisinin altına yüzük bırakılır. Karşı grubun elemanları bu işlemi dikkatle izler. Karşı grubun erbaşının elinde bir oklava bulunur. Bu gruptan sıra ile herkes görüşünü bildirir. Birleştikleri peşkiri, erbaş oklavanın ucu ile havaya kaldırır. Eğer yüzük, ilk peşkirde çıkmazsa buna “**deste gül**” denilir ve bu “deste gül”, sayıya girmez. Bundan sonrakiler on bir sayılır. Eğer yüzük sekiz peşkirde bulunursa, saklayan tarafa üç yazılır (yerdeki üç peşkir). Yüzük, birinci peşkirde bulunursa veya yerdeki üç peşkiri “*Şu ikisi boş, şu ikisi dolu.*” diye gösterip sonuç dediği gibi

⁵³ Çine, a.g.e., s.83.

⁵⁴Şevkiye Kazan- Şengül Kazan Kırçık “*Dedemle Ninem de Çocuktuk- Düünden Bugüne Burdur’da Oynanan Çocuk ve Genç Oyunları*”, Burdur Valiliği, 2006, Burdur, s.90-91; Çine, a.g.e., s.84-86.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

çıkarsa veya yüzük, en son peşkirde bulunursa karşı taraf yüzük saklama hakkına sahip olur. Yüzük oyunu genellikle 51 sayı ile biter bu sayıyı bulan kazanır. Eğer 51 sayısı geç vakte kadar çıkmazsa, iki başkan karar alarak gelecek ziyafette devamını isteyebilir veya geç de olsa oyunu devam ettirirler.

Yüzük oyunu bitince, kaybeden tarafın oyuncuları süslenir. Başkanın omzuna bir peşkir ardılır. Yenen taraf oyuncuları, aklından geçirdiği gibi, diğerlerini süsler. (Peşkirden bir keçinin boynuzu, varsa sırtına semer, entari giydirmek gibi...) Kaybeden taraf, özel bir müzikle okşanır. Topluca okşamalardan sonra sıra ev sahibini okşamaya gelir. Ev sahibi, sandalyeye oturtulur, eline gaz lambası verilir ve özel türküsü ile okşanır. Okşamalar sona erince ortaya bir meydan sinisi konulur. Misafirler sininin etrafına oturarak hazırlanmış yemekleri yerler. Sofra başında da neşeli konuşmalar ve hareketler devam eder. Komik olan şahsın eline pilavda kepçe, tatlıda çay kaşığı verilir. Ayrıca kepçeye bir sap daha eklenir, pilav doldurulur ve karşıdan bu komik ve esprili kişinin ağzına uzatılır.

Hacceliiii!... a Duluuu!...

Iscacikkk... yumuşacikkk...

Variyooo... gelsinnn...

Cullaa... cak cakk... yallah...

Tekerlemesiyle koca kepçe, o kişinin ağzına sokulmaya çalışılır. Gülüşmelerle yemek devam eder gider.

Ziyafetlerde başkanın izniyle çeşitli bilmeceler sorulur ve gülmeceli oyunlar oynanır. “**Ağam Hennası**” da bu oyunlardan birisidir ve şöyle oynanır:

Ziyafete katılanlar bir daire yaparak otururlar. Ortaya oyunu bilen bir ebe çıkar ve yere diz üstü kapanır. Herkes ebenin sırtını yumruklamaya çalışır. Sırtına yediği yumruğun sahibini bulunca, ebe değişir. Burada önemli olan, ziyafete ilk defa katılan ve oyunu bilmeyen kişilerin ebe seçilmesidir. Bu durumda oyun, daha zevkli hale gelir. Oyunu bilen ilk ebe, yumruğu yedikten sonra, oturanlar hep birlikte “**ağam hennası**” türküsünü söylerler:

Ağam hennai hennası

Sana kim vurdu kim vurdu

Ya şu vurdu, ya şu vurdu

İllem şu vurdu, şu vurdu

Türkünün “*Ya şu vurdu, ya şu vurdu, illem şu vurdu.*” kısmına geçildiğinde yöneten, eliyle oturan şahısları rast gele işaret

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic*

Volume 4/8 Fall 2009

eder. “*İllem şu vurdu.*” dediği an “*illem*” sözcüğü kime işaretlenmiş ise, aslında yumruğu vuran odur. Eğer ebe bunu anlamış veya oyunu önceden biliyorsa, ebenin değişmesi kolay olur. Bilmeyen biri ise, bir hayli yumruk yiyerek katılanları ve seyredenleri neşelendirir.

Tavana organ çekilir. Organın ucu halka yapılıp, boynun arkasına konan çengelden geçirilir. Organ takılan kişi organa asılarak, kendini yukarıya çeker ve tavanı öper. Başkan, kendi grubun “*Ya şu vurdu, ya şu vurdu, illem şu vurdu.*” kısmında “*dikkat*” çeker ve burada gizli bir harekette bulunur. Taraflar dikkat kesilir. Bu hareketi bilen ceza almaz, bilmeyen birinin beline uzunca bir kuşağın ucunu dolarlar. Diğer ucunu gerdirerek ve aralarında gizleyerek oluk biçimine sokarlar. Suyu dökerler. Kuşak oluktan giden su, beline dolanan kişiyi aniden ve buz gibi ıslatınca neşeli bir ortam yaratılır.

Oyunu bilmeyen yeni birini, uzunca hamur teknesine sedyede gibi yatırır. Karnına su dolu testiye koyarak üzerini örterler. “*Hasta var. Karnı şişmiş, doktor yok mu?*” diye bağırırlar. Sonra birisi “*Doktor geldi.*” diye seslenir. Bir kişi, elinde gizlediği taş ile gelir. Bir eliyle muayene ederken “*Ooo... Bu hastanın karnı şişmiş, hemen ameliyat gerek.*” der ve öbür elindeki taşı testiye vurarak şişi indirir. Böylece teknedeki kişi, buz gibi suyla ıslanır. Gülüşmeler, kahkahalar arasında oyun izlenir.⁵⁵

Bir başka oyun, “**topal oyunu**”dur.⁵⁶ Bu oyunun çıkışı ile ilgili olarak bilinenler şöyledir: Köylerden birinde yapılan bir düğüne dağdan topal bir çoban gelir. Herkes oynarken çoban “*Ne güzel oynuyorlar, ben de onlar gibi oynar mıyım?*” dediğinde “*Oynarsın, oynarsın.*” derler. Çoban, topal bacağıyla oynayamaz ve ortalıkta titrer durur. Çoban oynarken çalgıcılar da onun oynayışına uygun çalmaya çalışırlar. Topal oyununda kıyafetlerin tersten giyilmesi gerekir. Söz gelimi tersten giyilmiş bir ceket, şalvar veya şapka gibi. Genellikle “*Hükümetin önünden geçtim.*” türküsüyle birlikte topal oyunu oynanır.

Kış boyunca devam eden ziyafetlerin sonunda cezalardan biriken paralar, bahar mevsimin güzel günlerinden birisinde veya Hidrellez günü, bağ veya bahçede, seneye tekrarı yapılmak üzere yemeli içmeli mükemmel bir ziyafetle kapatılır.⁵⁷

⁵⁵ Kazan- Kazan Kırçık a.g.e, s.48; Çine, a.g.e., s.85.

⁵⁶ Göral, F. Bucak (doğ.1933) ev hanımı.

⁵⁷ Çine, a.g.e., s. 83-86.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

5. Yecücü Alayı (Yağmur Yağdırma Töreni)

Yağmur duasının amacı yağması geciken yağmurların yağmasını sağlayarak kıtlığı, kuraklığı önlemektir. Genellikle nisan ve mayıs aylarında yapılır. Köy imamının önderliğinde bütün köy, yağmur duasına çıkar. Kollar uzatılır, avuç yere doğru çevrilir. Parmaklar aşağıya doğru sallanarak yağmur yağışı taklit edilir. Köy meydanında veya camide yağmur duası yapılır, yemek verilir. Yemek için gerekli erzaklar, köy veya kasaba halkından toplanır. Buna “yağmurculu aşı” denilir.⁵⁸

Eskiden il merkezinde ve köylerde yaşayan büyüklerimiz, yağmur duasına çıkmadan önce, aralarında para toplayarak bir büyük baş hayvan alır ve köy halkından yağ, bulgur vb. toplarlardı. Yağmur duasının yapılacağı yer bazan bir yatır veya ziyaret yeri olurdu. Yatırın önünde kurbanı keserler ve kazanlarda pişirirlerdi. Pişirilen eti ve pilavı törene katılan bütün köy halkı, topluca yerler ve dua öncesi tövbeler ederlerdi. Daha sonra yağmur için dua edilir, hep bir ağızdan “*Cümle âlemin tarlasına.*” denilir ve açıkta iki rekât namaz kılınırdı.

Eğer çok kar yağmış ve erimemiş yani uzun zaman kalkmamış ise bir başka gelenek uygulanırdı: Karların erimesi için karayel denilen rüzgârın esmesi gerekir. Su kabağı denilen saplı kabağın içi oyulur, çekirdekleri çıkarılır ve su tası gibi kullanılır. Bu tas, su dağarının, pekmez küpünün içinde bulunur, dibe çökmediği için kullanışlıdır. Su kabağı, elle kırılarak parçalara ayrılır ve bir bayan davetçi tarafından “*Karayelin kızını poyrazın oğluna veriyoruz. Buyurun gelin*” diyerek konu komşuya davetiye gibi dağıtılır. Bu kabak parçası alındıktan sonra “*Sağol, Allah yağmur versin.*” denilir. İnanca göre karayel eser ve karları eritir.

Eskiden sıriğin ucuna bir başörtüsü takılır ve çoluk çocuk sokağa çıkılırdı. Bu topluluğa “**yecücü alayı**” denilir.⁵⁹ Birinin elinde sırık, diğerinin boynunda heybe veya uzun bir kıl çuval vardır. (Uzun kıl, çuvalın iki tarafı katlanır ve torba yapılır. Ortası yarıılır ve oradan baş geçirilir. Heybenin bir gözü ön tarafa, diğer gözü arka tarafa alınır. Bir gözüne tencere, diğer gözüne bezden dikilmiş keseler eklenir.) Çocuklardan birisi kapıyı çalarken diğer çocuklar, hep bir ağızdan şöyle bağırırlardı:

*Yağmur yağmur yağ ister
Kaşık kaşık bal ister
Gelinlerin takkesi
Buğdayların kellesi*

⁵⁸Çine, a.g.e., s.81-82.

⁵⁹Çine, a.g.e., s.81.

*Teknede hamur tarlada çamur
Ver Allah'im ver sicim gibi yağmur
Ganilikten çok ver.
Ekmek bol serpin dolu
Ver Allah'im ver sicim gibi yağmur
Ver Allah'im ver ganilikten çok ver.⁶⁰*

Kapısı çalınan ev sahipleri, gönüllerinden ne koparsa yağ, tuz, bulgur, kıyma, şeker vb. verirlerdi. Erzakların yanında verilen odun ve çıralar da alınarak hep birlikte çocuklardan birinin evine gidilirdi. Gidilen evin hanımı tarafından ateş yakılır ve toplanan malzemelerle çorba, pilav (aş), pelte, ırmık helvası veya un helvası pişirilirdi. Sokaktaki çocuklara da yedirilirdi. Pişiren kişiler de bu yiyeceklerden yer ve sofraya dua ederlerdi. Yemeklerini yiyen çocuklar, sokağa çıkarlar ve yedi defa;

*Yağ yağ yağmur tarlada çamur
Ver Allah'im ver sicim gibi yağmur*

tekerlemesini bağıarak söylerler ve daha sonra sevinç içinde evlerine dağılırlardı.

Günümüzde yağmur duası törenleri, dinî bir şölen havası içinde geçmektedir. Din adamlarının öncülüğünde başlayan hazırlıklar tamamlanınca birkaç gün önceden duanın yapılacağı yer ve tarih ilan edilir. Dua yeri olarak genellikle kırsal kesimdeki yüksek yerler tercih edilir. Burada topluca namaz kılındıktan sonra, hocanın okuduğu duaya âmin denilir.

Göhlisar'da⁶¹, dua esnasında ağlayan çocuklar annesine verilmez. Kuzu ile koyunu sürüden ayırarak melemesini sağlarlar. Çocuklar bu arada “*Ver Allah'im ver!*” diye topluca yalvarırlar. Duadan sonra tövbe-istiğfar edilir, tekbir getirilir ve Kur'an okunur. Daha önceden toplanan küçük taşlar dere, kanal, göl gibi yerlere boşaltılır. Ortaklaşa alınan hayvanın kurban edilmesinden sonra etli pilav ve diğer etli yemekler yapılır. Bu yemekler, topluca yenilir.

Karamanlı'da da yağmur duasında yemek verilir. Kur'an-ı Kerim okunur, mevlit okunur. Salâvat-ı Şerifler getirilir, vaaz ve nasihat edilir. Küskünler barıştırılır. Sonunda el açılıp Allah'a dua edilerek yağmur istenir. Verilen yemek herkesin gönüllü olarak

⁶⁰ Çine, a.g.e. s.81-82.

⁶¹ *Göhlisar Cbyra*, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül, 2004, s.93.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

verdiği para ve malzemelerle hazırlanır. Herkes gönüllü hizmet eder. Maddî olduğu kadar manevî bir ziyafet havası yaşanır.⁶²

Karamanlı'da çocukların “yağmurcuk gezmesi” adını verdiği güzel bir gelenek vardır: Yağmurların yağması geciktiği zaman beş on çocuk toplanır. Ellerine torbalar, keseler, çanaklar alırlar. Bir çocuğun idaresinde, şöyle bağırlar:

*Teknede hamur
Arabada çamur
Ver Allah'im ver ver
Sicim gibi yağmur.*

*Yağmurcuğum yağıversin
Ambarlarım doluversin
Yağmurcuğum yağıversin
Ambarlarım doluversin⁶³*

İdareci çocuğun işaretiyle âmin diye bağırlar. Bu günahsız çocukların dualarının Allah yanında daha makbul olacağını düşünen insanlarımız, onların ellerindeki torbalara bulgur, yağ, ekmek ve çerez katarak ödüllendirirler. Çocuklar, yiyecekleri topladığında bir kadın onların topladıklarıyla ve kendi evinden yaptığı ilavelerle yemekler pişirir, onlara bir sofraya kurar. Çocuklar yemeği güle oynaya yerler ve orada büyüklerden birinin yağmur vermesi için Allah'a yaptığı duaya âmin deyip dağılırlar.⁶⁴

6. Bayram Yemeği (Siyret Yemeği, Çokeşme):

Bir ay boyunca oruç tutan Burdurlular, bu kutsal ayın sonunda yaşanacak olan bayramın hazırlıklarına on beş gün öncesinden başlarlar. Evlerin temizliği, bayramlık kıyafetlerin alınması, bayramlık baklavanın ve su böreğinin hazırlanması özellikle köylerde bayram ekmeğinin hazırlanması gibi işler öncelikli olarak gündeme gelir.

Bayramın özel yiyeceği olan tatlılar arife gününden iki üç gün önce yapılır. Genellikle baklava, sarıburma (sarığıburma), oklavadan çekme tercih edilir. Günümüzde yapılması gelenek haline gelmiş olan bayram tatlıları için komşular bir araya gelip birbirlerine yardım etmektedirler. Bu olaya “*baklava açma*”, “*tatlı açma*”, “*zini açma*” denilir. Baklavaya “zini” (sini) de denilir. Baklavanın

⁶² Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).

⁶³ Çine, a.g.e., s.82.

⁶⁴ Kazan, a.g.e. s.156-157.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

kesilmesinde tecrübeli olmak gerekir. “*Tavan göbeği*”, “*buğday başağı*” denilen baklava kesimini herkes beceremez.⁶⁵ Baklava için her evin kalaylı bakır tepsileri veya sinileri vardır.

Arife günü, baklavaların “şerbetleri” dökülür. Şerbetin kıvamının ayarlanmasında tecrübeli olmak gerekir. Şerbet, kısık ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Genelde orta büyüklükte bir tepsi için üç kg. şeker harcanır. Tarif isteyene “*el ayarı, göz kararı*” denilir. Köylerde ailelerin ekonomik durumlarına göre cevizli ekmek, çanak ekmeği, çorba, kuru fasulye, sarma, börek, sütlaç, baklava, kadayıf hazırlanır.

Bayramlarla ilgili olan törenler, bayram namazının kılınmasının sonrasında başlar. Bayram sabahı erkekler, bayram namazı için camilere giderler. En gencinden en yaşlısına kadar bütün erkekler, bayram namazını kılar ve namaz çıkışı birbirleriyle bayramlaşıp evlerine dönerler. Evlerde büyüklerin elleri öpülür, “*Bayramınız mübarek olsun; nice bayramlara; Allah çok bayramlar gösterebilir.*” gibi dileklerde bulunulur.

Köylerde, bayram namazından çıkan cemaat, topluca köy mezarlığına giderek dua eder. Topluca yapılan duanın ve ziyaretin ardından buraya gelen kişiler en yaşlısından en gencine doğru yol boyunca sıraya dizilerek bayramlaşıp.

Göhlhisar’da arife günü öğle namazından sonra mahallenin çocukları, merkezi cami avlu ve önlerinde “**çörek toplamak**” için toplanırlar. Camilerden çıkanlar, çocuklara para ve şeker verirler. Öğle ve ikindi namazları arasında ise mahallenin kadınları, çocuklara yemeleri için pişi (bişi), bisküvi, lokum, şeker, helva-ekmek dağıtırlar.⁶⁶

İl merkezinde bayramlaşmaya gelen ziyaretçilere baklava, sarıburma gibi tatlılar ile su böreği ikram edilir. Bayram geceleri yakın akrabalar birbirlerine yemeğe giderler.

Bucak’ta,⁶⁷ eskiden Ramazan ve Kurban Bayramlarının ilk günü bayram namazını kılan erkekler, mezarlığı ziyaret ettikten sonra, evlerinde arife gününden hazırlanan yemek ve tatlıları (çanak ekmeği, börek, baklava vb.) camiye getirirler; fakirlerle birlikte bunları yer içerlerdi.

⁶⁵ Kazan, E. Burdur (doğ.1948), Ev Hanımı.

⁶⁶ Göhlhisar Cbyra, (2004), Üçer Ofset, İstanbul, Eylül, s.94.

⁶⁷ Hayta, G. Bucak (doğ.1954) ev hanımı; Hasan Konu, Oğuzhandan Doğan Şehir Bucak, Kremna Yay, 2000.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Karamanlı ilçesinde Ramazan ve Kurban Bayramlarının ilk günü, öğle namazını cemaatle kılan erkekler, evlerinden birer tepsi baklava ve börek alırlar ve toplu halde tekbir getirerek mezarlığa giderler. Ağaçların altında otururlar, fakirlerle birlikte bu börek ve baklavaları yerler. Birlikte dualar ettikten sonra evlerine dönerler. Bu bayram yemeğine “**siyret yemeği**” denilir.⁶⁸

Göhlisar’ın kültür tarihinde önemli bir yere sahip olan “**çokeşme**” geleneği⁶⁹, eski önemini yitirmekle beraber, günümüzde hâlâ sürdürülmeye çalışılmaktadır. “Çokeşme”, birlik ve beraberliği pekiştirmek, saygı ve sevgi içerisinde dayanışmayı sağlamak, fakirleri sevindirmek için bayramın ilk günü misafir odalarında ve camilerde yapılmaktadır. Fakirlerin doyurulması amaçlanan “çokeşme”ye her gruptan insan katılır. Herkes evinden yemekler getirir. Getirilen yemekler, ortaklaşa bir şenlik havasında yenilir. Topluca bayramlaşmadan sonra insanlar, evlerine dağılırlar.

Ağlasun’da da eskiden her aile bayram sabahı, tatlılarıyla birlikte camiye gelirdi. Burada herkes toplanır ve getirilen tatlılar yenilirdi. Daha sonra, israf olduğu gerekçesiyle bu gelenek kalkmıştır.⁷⁰

Bayram süresince ziyaret edilemeyen, sonraya kalanlara “*kadınların bayramı bitmez*” düşüncesiyle bayram bittikten daha sonraki günlerde kadınlar arasındaki bayramlaşma devam eder.⁷¹

Çocuklar gruplar hâlinde mahalle veya köy evlerinin kapılarını çalarak el öpüp bayramlaşırlar; onlar için hazırlanmış olan şeker, çikolata, para, mendil gibi hediyeleri alırlar. Eskiden il merkezinde çocukların kapı çalarak şeker istemeleri ayıp sayılırdı. Bu âdet, sonradan yaşantımıza girmiştir. Ramazan ayı boyunca sahurda davul çalan davulcular, Ramazan Bayramı’nda da maniler söyleyerek kapı kapı gezer, bayramlaşır ve bahşişlerini toplarlar. Davulculara ya mendil, kumaş, çorap, havlu gibi hediyeler ya da para verilir.⁷²

7. Hıdırellez (Hıdrellez):

Eskiden Burdur’da Hıdırellez’in gelişi sevinçle karşılanırdı; çünkü kışın bittiğine, yazın geldiğine, bolluk ve bereket dolu günlere ulaşıldığına inanılırdı. Bu nedenle yazın başlangıcı sayılan 6 Mayıs Hıdırellez gününde bir bayram sevinci yaşanır.

⁶⁸ Erkil, M. Karamanlı Halk Eğitim Merkez Müdürü (2005); Çine, a.g.e., s.74.

⁶⁹ Göhlisar Cbyra, Üçer Ofset, İstanbul, Eylül, 2004, s.94.

⁷⁰ Düden, N. Ağlasun Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).

⁷¹ Taşbaş, F. Burdur (doğ.1941), ev hanımı.

⁷² Kazan, a.g.e. s.150-153.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Şu anda şehrin girişinde bulunan garaj ve hastane çevresine, eskiden “Çarşamba” denilirdi. Yolun alt kısımları bağlık ve bahçelikti. Ayrıca şimdiki İstasyon Caddesi’nin iki tarafı, bağ ve bahçelerin sıralandığı bir bağ yolu idi ve bu göle kadar uzanırdı. Buraya da “Dernek” derlerdi. “Çarşamba” ile “Dernek” diye adlandırılan yerler, Hıdırellez için mekân olmuş ve söyleyişlerde yer almıştır:

*Datlıyı, etliyi, sütlüyü, gatmeri etcez.
Çarşambalığa getcez, yecez, işcez, gülcez, oynemez.*

Eskiden Hıdırellez denilen bugünkü “Hızırilyas Mahallesi”nde tren yolunun altında bağlar, bahçeler, ceviz ağaçları vardı. Burada gün boyunca yenilir içilir, piknik yapılırdı. Ağaçlara büyük salıncaklar kurular, gençler sallanırdı. Bağ ve bahçelere toplanan genç kızlar “baht açma manileri” söylerlerdi. Bu mekândaki “Hıdırellez Çeşmesi”ne gece gidilir, sabah ezanından evvel su doldurulur gelinirdi. Suyun aktığı yerden taş toplanırdı ki “bereket taşı” denilen bu taşlar; çeyiz sandığına, un sandığına, buğday ambarına konulurdu. Ayrıca bu taşlarla, ev isteyen ev; araba isteyen araba resmi yapardı. Para isteyen, kırmızı beze bu parayı bağlar ve gül ağacına asardı. Hıdırellez’in kutlandığı bu yerlerde şimdi apartmanlar var; ancak dileklerin gerçekleşmesi için eskiye ait bazı inanışlar hâlâ devam etmektedir.

Eskiden oğlan evi tarafından kız evine yani nişanlı kıza hıdırellez’de kuzu gönderilirdi. Kuyruk, ızgarada pişirilirdi ve yufka ekmeclere (bezmeye) sarılıp yenilirdi:

*Koyunun kuyruğu, balın helvası
Ne güzel olur bezmeyle yemesi*

Bucak taraflarında Hıdırellez’de “Bahtıvar” denilen bir oyun oynanır.⁷³ Genç kızlar, içinde su bulunan üstü örtülü leğene bir şeyler atar. Bu bir düğme, çiçek, herhangi bir şey olabilir. “Bahtıvar” açan kişi, kızlarla ilgili maniler söyler. Leğenden bir şey çıkarılır ve mani söylenir. Çıkan eşya kiminse onun bahtına okunan manide söylenenler çıkmış olur. Kimse, çıkan bahtına yani manide söylenenlere, gücenmez. Aksine “Bahtıma bu çıktı.” der ve kabullenir. “Bahtıvar” açanların mani söyleme gücü ve anında bir zihin kıvraklığıyla bir dörtlüğü döküvermek gibi özellikleri vardır.

⁷³ Kazan - Kazan Kırçık, a.g.e, s.51-52; Hasan Konu, Oğuzhandan Doğan Şehir Bucak, Kremna Yay. 2000.

Hıdırellez günü Bucak halkı Kumar Yaylası'na, Sazak'a ve yakında bulunan diğer mesire yerlerine giderler; oralarda ağaçlara büyük salıncaklar kurar ve eğlenirler.⁷⁴

8. Güreş:

Eskiden yılın belli zamanlarında yapılan güreşlerin dışında köy düğünlerinde güreş olurdu. Düğün sahiplerinin daveti üzerine yörenin pehlivanları köyün harman yerinde kispet giyerlerdi. Eskiden Yeşilova'da erkek misafirler güreşmezlerse atna yem verilmez, kendisine de rağbet edilmezdi. Kispet giymeyen gence kız verilmezdi.⁷⁵

Düğün sahibi tarafından ortaya konulan ödüller genellikle dana, inek, koç, teke, koyun, kuzu veya bunların değerinde paraydı. Cazgırlar, gülünç sözlerle halkı güldürür ve güreşlere renk katarlardı. Bunlardan birkaçı şöyledir:

*Mekke'de doğdu, tekkede büyüdü
Az saftır, almaz öğüdü
Analar mı doğurur senin gibi yiğidi.
Gariyarımızda vardır maarif
Bu pehlivan istemez tarif
Hoş geldin, safa geldin Satırlarlı Arif.
xxx
Haneler olmaz kalbursuz eleksiz
Tarlalar olmaz karpuzsuz keleksiz
Hoş geldin, safa geldin Dutlucalı Kulaksız.
xxx
Pehlivan!... pehlivan!...
Meydana çıkmışsan giymişsin kispeti
Çekeceksin bugün meşakkati zahmeti
Mevlam versin bize hayırlı rahmeti
Hepimiz Hz. Muhammed'in ümmeti
Varolsun Türkiye Cumhuriyeti
Var olsun Bucak yüksek hakem heyeti
Mevlam versin ikisine Hz. Hamza kuvveti
Cazgırın adı bilinmez
Sağdan birinci Kestelli Yılmaz
Yer yüzüne düşer rahmet
Çekme meşakkat il zahmet
İkinci de Güzelbeyli Mehmet
xxx*

⁷⁴ Kazan, a.g.e. s.171.

⁷⁵ Çine, a.g.e. s.75.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

*Çiftçilerin tarlada gullandığı kılıç ile oktur
Hakem heyetinin gözü k-garnı toktur
Derecesine göre Cazgır Ömer Çavuş'a
Elli banganot haktır
İtiraz, temyiz yoktur.⁷⁶*

9. Bağ Bozumu Töreni:

Bağ bozumu hayli emek ve zaman isteyen bir iştir. Bağ bozumu için komşular, yakın akrabalar çağrılır. Sabah hep birlikte bağa gidilir. Herkes eline bir sepet alarak üzümleri toplamaya başlar. Toplanan üzümler, küfelere veya özel havuzlara doldurulur. Bu havuzlar ya bağlarda ya da evlerde olur. Bir tarafta bağ bozumu yapılırken bir taraftan da oyunlar oynanır, eğlenceler düzenlenir. Birlikte yenilir içilir.

Bağ bozumu sırasında hazırlanan özel yemekler vardır. Bunların en önemlisi testi kebabı, soğanlı et, sac kebabı, sac kavurma, bulgur pilavı, katmer, sac böreğidir. Kebap veya etli yiyecekler salata ve ayranla; börekler üzüm, karpuz ve ayranla birlikte yenilir.⁷⁷

Burdurlu merhum Mehmet Barlas'ın aşağıdaki şiiri, bağ bozumu günlerinde yaşananları, yenilen içilenleri anlatması bakımından önemlidir:

*Kenti kıra bağlayan iki yaz günümüz var;
Sürer bu gelenekler bağ bozumuna kadar.
Kuzeye kanat geren kıra **Çarşamba** derdik,
Batıdaki bağlara **Dernek** adını verirdik.
Çarşamba daha yanık, daha sıcak gelirdi,
Dernek'ten yad bir koku, yad bir renk yükselirdi.
Müslümanların bağı Çarşamba yolundaydı,
Yabancı bağları da Dernek'in kolundaydı.
Tan, her evi bağlara parça parça dökerdi,
Gölge, bağları kente yığardı ordu gibi...
Renk renk kızlar vururdu, otluk arklı bağlara;
Renk, koku, ses dolardı ufuktaki rüzgâra...
Uçtan uca uzanan boşluk sanki bir gergef,
Sarhoş seslerle cümbüş işlerdi ud, keman, def.
Boşlukta sislenirdi katmer, testi kokusu,
Uzakta kervanlaşır langır lungur her kuyu.
Daldan dala kahkaha çizerdi salıncaklar,
Karık karık, renk, lezzet koparırdı kucaklar.
Ceviz kabuklarıyla eller kınalanırdı,*

⁷⁶Çine, a.g.e. s.75-81.

⁷⁷Kazan, a.g.e. s.172.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

*Vişneyle kol, bacağa cinler sıralanırdı.
Yollara dökülürdü akşama doğru herkes,
Havaya yükselirdi bin bir tempo, bin bir ses.
Çocukların elinde kiraz, vişne hevengi,
Menşurdan sızmış sanki güneşin şafak rengi.
Sanılırdı yüzüyor tahtadan birer manken
Örtülü, sessiz, dimdik hayvanlara her binen.
Kıt'aları koparan şanlı bir ordu gibi
Kafile toz içinde evlerine dönerdi.
Bazen bir fayton geçer: atlar hop hop, zil çan çan!
İçinde çılgın gençler: tütün ve rakı kokan.
Bazen halkı yarardı şakır şakır bir atlı,
Yıldırım ruhlu, duman vücutlu, yel kanatlı.
Başı bulutlu gençler bir aşağı bir yukarı
Fiyakaya, çakaya sararlardı yolları...
Kıra çıkamayanlar yahut erken dönenler
Şehnişine oturup geçenleri gözetler.⁷⁸*

10. Teke Katımı:

Sürünün çokluğuna göre birkaç tane erkek davar, teke olarak ayrılır. Öteki erkek davarlar daha küçükken enenir yani erkekliği yok edilir; sadece eti için beslenirler. Tekeler sürü ile gezer, her zaman sürünün içinde fark edilirler. Kara renkli ve iri, kendinden emin tavırlarıyla dikkat çekicidirler. Ağustos ayında sürüden ayrılarak bakıma alınan tekeler, eylül ayının ikinci yarısında sürüye katılır. Yeni doğacak oğlakların Mart başında doğması uygundur. Daha erken doğarsa kışın soğuşuna dayanamazlar.

Tekelerin çiftleşme zamanı sürüye katılmalarına “teke katımı” denir. Bu zamanda tekeler, heyecanlı ve kızgın davranışlar gösterirler. Tekenin o kızgın hareketlerine “zortlama” denilir.

Teke katımının yapıldığı ilk gün bir bayram havası içinde geçer. Köy halkı o gün köy meydanında ya da harmanda davul ve zurnalarla toplanır. Teke; bereketin, üremenin aynı zamanda bir hükmedişin simgesidir. Davar sağacak kadınlar o gün bakır çalarak gelirler, çobana mevsim çerezlerinden armağan ederler. Tekelerin boynuzları ve sırtları değişik boyalarla boyanır. Boynuz diplerine boncuklar takılır, renkli süsler bağlanır. Boynuzlarının ucuna ayvalar çakılır. Boyunlarına ipe dizilmiş incir dizileri dolandır. Doğacak yavruların dişi olması isteniyorsa kız, erkek olması isteniyorsa oğlan

⁷⁸ Burdur, İsmail Akgün Matbaası, İstanbul, 1955, s.70.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

çocukları tekenin üzerine bindirilir. Süt sağıcı kadınlar hazırlanan tekeleri çekmek için ellerinde bulunan süt bakraçlarını tef gibi çalarak oynayarak sürüye doğru yürürler. Sürüye yaklaşınca çocukları indirip ipleri çözerler, sürü ile tekelerin arasından çekilirler. Böylece teke katımı töreni gerçekleşmiş olur.

Çiftleşme zamanında tekelerin bu hareketlerinin yanı sıra yaylalardaki engebeli arazide keçi ve tekelerin çevik hareketleri de dikkat çeker. Koyunlarda aynı hareket görülmez.⁷⁹

II. Burdur Yöresi Halk Müziği

Burdur, kendi çevre kültürünün özellikleri ile teke yöresi kültürünün özelliklerini yansıtan türkü ve oyun havalarıyla tanınır. En ağır zeybeklerden, en hızlı zeybeklere ve oyunlara kadar çok çeşitli oyun ve oyun havalarının bulunduğu yerdir. Özellikle ilçelerde ve köylerde teke oyunları oynanır. Teke türküsü çalınıp söylenmeden bir düğün veya eğlence düşünülemez. Teke müziği, sadece bu yörede üretilen, yaşatılan ve kuşaktan kuşağa taşınan bir halk müziği türüdür. 9/16'lık ölçü içerisinde yapılan müzik türü sadece bu yörededir.

Teke yöresi türkülerini yapılarına göre şöyle sıralayabiliriz:⁸⁰

1. Ölçülü-Ritimli Türküler:

a) Olaylar üzerine yakılan türküler (olay türküleri): Ölçüleri 4/4'lüktür. (Şu Çavdırın Hanları, Arvallı'lı Hacca, Gaz Amad vb.)

b) Düğün Türküleri: Misafir karşılama ve uğurlama havası, kına havaları, gelin okşama veya gelin ağlatma havası, düğün sahiplerinin okşanma havası, vb.

c) Ziyafet havaları: Geleneksel olarak erkekler arasında yapılan eğlenceli toplantılarda söylenen türkülerdir.

d) Ramazan manileri: Ramazan ayında geleneksel olarak davulcuların söyledikleri okşamalardır.

e) Ninniler: Belli bir ezgiyle söylenen türkülerdir.

f) Teke yöresi türküleri: Çoğunluğu oyun havası niteliğindeki türkülerdir.

g) Çatal (varyant) türküler: Çevre illerden geçen aynı müziğe mahalli sözler ekleyerek veya mahalli bir olayı yansıtan sözler uygulayarak söylenen türkülerdir.

⁷⁹ <http://www.tekeyoresi.com/>

⁸⁰ Çine, a.g.e. s.118-120.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

2. Ölçüsüz-Serbest Dizeli Türküler: Gurbet havaları ile “ağıt” veya “yas”lar bu türdedir.

Teke yöresi oyun havaları, sözlü ve sözsüz olmak üzere ikiye ayrılır:

1. Sözlü Oyun Havaları: Erkekler için zeybek oyun havaları, kızlar için zeybek oyun havaları, teke yöresi karma oyun havaları.

2. Sözsüz Oyun Havaları: Ağır zeybek havaları, güreş havaları (peşrevler), boğaz havaları, gelin alayı havaları.

1) Teke Yöresi Türkü ve Oyun Havaları

a) Gurbet Havaları (Uzun Hava):

Bu havanın Burdur müzik folklorunda karakteristik bir yeri vardır. Yöre halkının çeşitli sosyal olaylara karşı duyarlılığını anlatır. Bu türküler bazen ritimli ve ölçülü, bazen de serbest, yani ölçüsüz olarak ezgilenir. Saz bölümleri 7/8, 5/8’lik zaman gösteren, bazen de ikili ve dörtlü ilavelerle yöreye ait bir karakteristiği vurgulayan ezgilerdir. Gurbet havalarını etkin kılan özellik; ezgi yapısındaki dokunaklılık, yanıklık ve insanın içine işleyen ezikliklerdir. Gurbet havaları zamanla ağıt olma durumundan çıkmış; saz eşliğinde gönüllere ferahlık veren bir durum halini almıştır.⁸¹

b) Teke Zortlaması:

“Teke zortlaması” kara davarın erkeği olan tekenin birleşme zamanlarındaki kızgın hareketlerinden esinlenerek ortaya çıkarılmıştır. Oyundaki figürler, bu hayvanın hareketlerine benzemektedir. Teke zortlaması, erkek ve kadın oyunudur. Eğlencelerde genel olarak zeybek ve teke oyunları oynanır. Tüm yöre oyunları, karakteristik figürleriyle yeteneğe dayanan kişisel oyunlardır. Zaman zaman seyirlik için ekipler halinde de oynanır.

“Teke zortlaması (zortlatması)”nın pek çok ezgisi vardır. Ancak, oyunu tek tiptir. 9/16’lık ölçüsünün kazandırdığı akıcılık ve kıvraklıkla insanı coşturan ve hoplatan bir özelliği vardır. Bu türü belirleyen en önemli öğe, geleneksel müzikte aksak ve raks aksağı olarak anılan 9/8’lik usullerin 9/16’lık türevlerinin kullanılmış olmasıdır.

Bunun yanında “teke tezenesi” adıyla anılan tavır, türü belirleyen diğer bir öğedir. Tümüyle geleneksel halk müziğinin özelliklerini gösteren türkü türüne ait ürünler oyuna yöneliktirler.

⁸¹ Çine, a.g.e. s.122.

Yörede oyun ekiplerinin final oyunu olarak kabul edilir. Dügün ve eğlencelerde “oyun üçtür” tabiriyle oyuncular; ilk oyun olarak “serenler”, “avşar”, “alyazma”; ikinci oyun olarak “karinom”, “sarı zeybek” gibi oyunları oynadıktan sonra üçüncü olarak “teke zortlatması” ile final yaparlar. Oyun bölümleri; tek yürüme, tek dönme, çift yürüme, çift dönme, çift diz ve çıkıştır.⁸²

c)Teke Zeybekleri:

Gerek sözlü gerekse sözsüz olarak çeşitli ezgileri vardır. Ölçüsü 9/8'lik olup “teke zortlaması”ndan biraz daha ağır oynanır. Yörenin belirli kesimlerinde “kıvrak zeybek”, “tek zeybek”, “cepken oyunu”, “sarı zeybek” gibi adlarla da anılır.

“Sarı zeybek”in figür yapısı, “karinom” ile aynıdır; fakat tavır ve hareket anlatımı farklıdır.

Serenler zeybeği, yöre insanı en güzel ifade eden figürlere sahiptir. Oyuncular, giriş müziği ile “gezeneme” yaparak oyuna konsantre olurlar. Üç diz sallama, tek diz, çift diz, ayılma gibi ana figürlerden oluşur.

“Avşar zeybeği” oyunu, Burdur yörüklerinin yaratıcılığını ve üretkenliğini ortaya koyar. Oyun; gezeneme, dizli yürüme, sallama, tek diz, çift diz, çırpmalı atılma, türüme bölümlerinden oluşur.

“Alyazman zeybeği”, yörede en fazla oynan ağır zeybeklerdendir. Figür sırası diğer zeybeklerle aynıdır.⁸³

d)Kabaardıç:

Türkü bölümü ölçülü ve ölçsüz olmak üzere ikiye ayrılır. Burdur, Acıpayam, Fethiye, Antalya’da çeşitlemeleri olan 2/4’lük ölçüde bir oyun havasıdır.⁸⁴

e)Kırık Hava:

Burdur’da “kırık”, “düz”; Tefenni ve Yeşilova’da “sürtme”; Bucak’ta “sürüdek” adıyla anılır. Ölçüleri 2/4’lük ve 4/4’lüktür.⁸⁵

⁸² Çine, a.g.e. s.144.

⁸³ Çine, a.g.e. s.145.

⁸⁴ Çine, a.g.e. s.145.

⁸⁵ Çine, a.g.e. s.145.

f)Dımdan:

Köy kadınları kendi aralarında eğlenirken teke oyunlarını bakı tepsi, bakır leğen ile oynarlarsa bu oyuna “dımdan” denir. Bucak çevresindeki adı “çanak çalma”dır.⁸⁶

g)Boğaz Havaları:

“Boğaz”, başparmak ile gırtlak üzerine değişik tonlarda ses baskıları yaparak yani bir tür perde görevini yerine getirerek, boğazdan çıkan sesleri değiştirip kaval sesine benzer bir müzik meydana getirmek suretiyle gerçekleştirilir.

Değişik olayları yine değişik ezgisel yapılarıyla anlatan “boğaz havaları” çalıcının ustalığı ve yorumuyla da ayrı bir anlam ve değer kazanır. Bu bakımdan en mükemmel “boğaz havaları”, 12-17 yaş grubundaki yörük kız ve erkek çocuklarının çaldıklarıdır. Yaş ilerledikçe, gırtlak fiziksel olarak “boğaz yapma” özelliğini kaybetmekte, “boğaz yapma” zorlaşmakta ve kalite düşmektedir.

Yüzyıllar ötesine kadar giden bir geçmişi olan “boğaz havaları” teke yöresinin her kesiminde çeşitlilik gösterir. Boğaz havaları aşiretin, aşiret kızlarının, bir köyün, bir kuşun, birtakım olayların adları ile anılır: “sarı keçili kızının boğazı”, “çörfen boğazı”, “Dirmil boğazı”, “duyguk boğazı” gibi.

Boğaz havaları uzun yıllar ötesinden beri aşamalı olarak gırtlaktan çobandüdüğüne, sipsiye, kavala ve üçtelli bağlamaya uyarlanmış olarak bugünkü müzik kültürümüzde önemli bir yer tutmaktadır.⁸⁷

2) Teke Yöresi Halk Çalgıları:

a)Tezeneli Çalgılar: Divan, tambura, bağlama ve curadır. İlimizde çok çeşitli tiplerde curaya rastlanır. İki telli, üç telli cura ile özellikle parmak curası adı da verilen curanın ilimizde ayrı bir yeri ve önemi vardır. Mızrap kullanmadan, parmaklar marifetiyle çalınır.

Hem küçük oluşu bakımından taşınması kolay hem hareket halindeyken yani yürüyürken rahat çalınması mümkündür. Üç adet telin uyumlu olması sebebiyle kolay “düzen” (akort) tutar. “Üç telli”nin bir özelliği, mızrap olarak ellerin kullanılmasıdır. Bu bakımdan bir adı da “parmak curası”dır. Boğaz havasında ise işaret veya orta parmak ile beşinci ses olan “mi” perdesi aralığına dikine

⁸⁶ Çine, a.g.e. s.145.

⁸⁷ Çine, a.g.e. s.145-146.

dövmeler yapılır. Yapılan bu çalım tekniğine teke zortlamalarında “boğaz” da denilir.

Gerek değişik düzenlerle gerekse icradaki tavır ve üslup ile doğal ve duygusal bir armoni ve çok seslilik meydana getirilerek “üç telli” ile yörenin tüm ezgileri ahenkle icra edilir.

b)Yaylı Çalgılar: Kabak kemane, ilimizde yaygın olarak çalınan bir halk sazıdır. Yörede su kabağından yapılanı yaygındır ve çok tercih edilenidir. At kılından yapılan bir yayla çalınır.

c)Nefesli Çalgılar: Burdur’a özgü nefesli çalgılardan en önemlisi sipsidir. Sipsi, Türk halk müziği nefesli çalgıları içinde en küçüğüdür ama boyuna göre, gür bir ses vardır. Sipsinin dünyada birçok benzer türleri olmasına rağmen, çalım tekniği ve çıkartılan ses bakımından, hiç biri Burdur sipsisinin yerini tutmaz. Boyu, 15-25 cm’dir. İç çapı 5 mm çapında kesilmiş su kamışı üzerine ön kısmında 5, arkada 1 olmak üzere küçük perde delikleri açılır. Perde aralıklarındaki boşluklara, yörede “ala eğri” veya “ala zehir” adı verilen yabani erik cinsinden bir ağacın ince dallarının kabuğu boru şeklinde çıkartılarak süs olsun diye geçilir. Yörede demir kargı adı verilen ince 3-5 cm uzunluğunda su kamışlarından “cuk cuk” ağızlık yapılır. Nefes ve parmak kullanma tekniğine dayanır. Bir oktav ses genişliği vardır.⁸⁸

Yöre müzikleri, özellikle gurbet havaları, cura ve sipsi ile birlikte çalındığı zaman bütünlük sağlar.

Eğlencelerde genel olarak “zeybek” ve “teke oyunları” oynanır. Tüm yöre oyunları, karakteristik figürleriyle yeteneğe dayanan kişisel oyunlardır. Zaman zaman seyirlik için ekipler halinde oynanmaktadır.

Tüm oyunlar, geleneksel olarak “gezeneme (gezinleme)” ile başlar. Oyuncu, oyuna kalkarken iki elinin parmaklarının iç kısmını yere sürerek nemini giderir ki parmaklar daha güzel ses çıkarsın. Gezeneme havası ile ortama ısınır. Ağır ve ölçülü adımlarla ve duraklamalı olarak, kollar yanda, ahenkli ve heybetli bir tavırla

⁸⁸Bkz. Mehmet Bedel, “Teke Yöresi nefesli Halk Çalgılarından Sipsi ve Kaval” I. Burdur Sempozyumu 16-19 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1230-1237; Süleyman Özen, “Teke Kültürü’nün Kökenleri Teke Zortlaması, Sipsi ve Cura” I. Burdur Sempozyumu 16-19 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1245-1248; Tahsin Yarar, “Teke Yöresi Yaylı Halk Çalgıları: Kabak Kemane” I. Burdur Sempozyumu 16-19 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1249-1252.

gezinir. Gezenneme havası, oyunun ezgisine göre ölçülü veya serbest dizide sözlü ya da sözsüz ezgilerdir. Oyuncular, ortaya çıkınca saz takımına veya davul zurnacıya oyunlarının genel adlarını (ağır zeybek, kıvrak zeybek, teke zeybeği, teke zortlaması vb.) veya özel adlarını (serenler, Avşar zeybeği, sarı zeybek vb.) söylerler.

Sonuç:

Hayatın geçiş dönemlerinde, hasatlarda, düğünlerde, doğumlarda yaşanan ve toprağın binlerce yıllık inanışlarından izler taşıyan geleneklerin ve törenlerin çoğu günümüzde hâlâ sergilenmektedir. Ancak, insan ilişkilerinde görülen farklılıklar ve toplumda yaşanan değişimler, kültürümüze yansımış ve kültürümüz bir yozlaşmayla karşı karşıya gelmiştir.

Burdur Teke yöresi halk kültürü ürünleri; araştırılmalı, derlenmeli, öğretilmeli, geniş anlamda Türk kültürel kimliğini, dar anlamda ise Burdur teke yöresi kültürel kimliğini yaşatmaya yönelik olmalı; öğrenilen, öğretilen, canlı kılan ve yaşanan merkezler olarak sergilenmelidir.

KAYNAKÇA

Altınyayla (Dirmil) 1995.

BEDEL, Mehmet “Teke Yöresi nefesli Halk Çalgılarından Sipsi ve Kaval” **I. Burdur Sempozyumu**, 16-19 Kasım 2005, Burdur (I. Burdur Sempozyumu 16-9 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1230-1237).

Bölge Ağzlarında Atasözleri ve Deyimler I-II, TDK Yay., Ankara, 2004.

Burdur, İsmail Akgün Matbaası, İstanbul, 1955, s.69.

Burdurlife, (2003), Burdur Belediyesi, Ak Ajans Basım Yayın Gazetecilik Ltd.Şti., İzmir.

ÇİNE, Hamit (2003), **Burdur’dan Damlalar**, 2. Baskı, Burdur.

EKİNCİ, Yusuf (1995), **Burdur**, Ankara.

Göhlisar Cbyra, (2004), Üçer Ofset, İstanbul, Eylül.

KAYACAN, İsa (1989), **Burdur Hatırlamaları**, 2. Baskı, Ece Yay., Ankara.

KAZAN, Şevkiye (2004), “Burdur’da Törenlere, Özel Günlere Ait İnançlar, Âdetler ve Bunlara Bağlı Mutfak Kültürü” **Türk**

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, c.11, Ankara, s.265-334.

KAZAN, Şevkiye “*Burdur Mutfak Kültüründe Mahallî Yemeklerle İlgili Değerlendirmeler, Bu Yemeklere Ad Verme-Anlamlandırma*”, **I.Burdur Sempozyumu**, 16-19 Kasım 2005, Burdur. (I. Burdur Sempozyumu Bildiriler Kitabı C.1, Ağustos 2007, s.147-180)

KAZAN, Şevkiye “*Burdur'da Hayatın Çeşitli Safhaları İle İlgili Dinî-Manevî İnançlar, Âdetler ve Büyüsel Pratikler*”, **I. Burdur Sempozyumu**, 16-19 Kasım 2005, Burdur (I. Burdur Sempozyumu 16-9 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1493-1522).

KAZAN, Şevkiye- KAZAN KIRÇIK Şengül (2006) “**Dedemle Ninem de Çocuktan Dünden Bugüne Burdur'da Oynanan Çocuk ve Genç Oyunları**”, Burdur Valiliği, Burdur.

KONU, Hasan (2000), **Oğuzhandan Doğan Şehir Bucak**, Kremna Yay.

ÖZEN, Süleyman “*Teke Kültürü'nün Kökenleri Teke Zortlaması, Sipsi ve Cura*” **I. Burdur Sempozyumu**, 16-19 Kasım 2005, Burdur (I. Burdur Sempozyumu 16-9 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1245-1248).

YARAR, Tahsin “teke Yöresi Yaylı halk Çalgıları: Kabak Kemane” **I. Burdur Sempozyumu**, 16-19 Kasım 2005, Burdur (I. Burdur Sempozyumu 16-9 Kasım 2005 Bildiriler C.2 Ağustos 2007, s.1249-1252).

www.cavdir.gov.tr

www.dirmil.com.tr

www.golhisar.com.tr

www.tekeyoresi.com.tr

http://turkiyeharitasi.turkiyedestani.com/bolge/harita/burdur_haritasi.gif

BİLGİLERİNDEN YARARLANDIĞIMIZ KİŞİLER

ALPARSLAN, Hopan: Yeşilova, Salda, (1925) ev hanımı.

AYDINCI, Halise: Burdur (1929) ev hanımı.

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*

-
- BEDEL, Mehmet: Aziziye Köyü, (1964) sipsi ustası, memur.
BOYACIOĞLU, Ali: Burdur (1922) emekli esnaf.
BOYACIOĞLU, Aliye: Burdur (1929) ev hanımı.
CANER, Aynur: Burdur (1937) ev hanımı.
DURMAZER, Şadiye: Burdur (1930), ev hanımı.
DÜDEN, Nuri: Ağlasun Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).
ERKİL, Muharrem: Karamanlı Halk Eğitim Merkez Müdürü (2005).
GÖRAL, Fedima: Bucak (1933) ev hanımı.
HAYTA, Gülsüm: Bucak (1954) ev hanımı.
KAZAN, Emsal: Burdur (1948) ev hanımı.
KAZAN, Naci: Burdur (1938) Emekli esnaf.
KILINÇ, Nazmiye: Burdur, Yassıgüme (1948), ev hanımı.
KURBAN, Mesut: Yeşilova Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).
MÜLAZIMOĞLU, Şenel: Burdur (1939), ev hanımı.
ÖCAL, Durmuş: Burdur (1938) gazeteci-yazar.
ÖZEKİN, Aynur: Karamanlı, (1948) ev hanımı.
SAMUR, Şenel: Burdur, Çallica-Eğneş, (1952), memur.
TAŞBAŞ, Feride: Burdur (1941) ev hanımı.
TUNCER, Sabri: Çavdır Halk Eğitim Merkezi Müdürü (2005).

Turkish Studies

*International Periodical For the Languages, Literature
and History of Turkish or Turkic
Volume 4/8 Fall 2009*