



T.C.
DÜZCE VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ



GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DÜZCE İLİ HALK KÜLTÜRÜ DEĞERLERİ





GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DÜZCE İLİ HALK KÜLTÜRÜ DEĞERLERİ



T.C.
DÜZCE VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DÜZCE İLİ HALK KÜLTÜRÜ DEĞERLERİ

KOORDİNASYON

Sabahattin PARLAK
Kemal KARADEMİR
Betül ASLAN

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürü
Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Şube Müdürü
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı

YAZARLAR

Ali Mahir FAYIK
Zuhal KASAP
Dilek ÖZAL
Ezgi YEŞİLYURT
Hüseyin DEMİR
Nurettin SALMAN
Suzan BİNGÖL
Safiye ASLAN
Uğur DEMİR

Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı
Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Folklor Araştırmacısı

“Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri kitabında yayımlanan makalelerin dil, imla ve bilimsel sorumlulukları yazarlarına aittir.”

ESER ADI

**GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE
DÜZCE İLİ
HALK KÜLTÜRÜ DEĞERLERİ**

YAYIM YILI/ 2022

KAPAK TASARIMI

Turan Ofset Basım Reklamcılık Tic. ve San. Ltd. Şti.

ISBN

978-975-17-5316-8

YAYIN

DS Event Travel Turizm Acenteliği Tic.Ltd.Şti.

İLETİŞİM

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü
Düzce Valiliği Hükümet Konağı F Blok Kat 2 Merkez/DÜZCE

Tel: (0380) 780 17 00

Faks: (0380) 780 17 25

E-Posta: iktm81@ktb.gov.tr

goduzceturkiye.com.tr

duzcekulturturizm.gov.tr

kulturportali.gov.tr/turkiye/duzce

[instagram.com/gezsen_duzce](https://www.instagram.com/gezsen_duzce)

twitter.com/duzceturizm

[facebook.com/DuzceTurizmKultur](https://www.facebook.com/DuzceTurizmKultur)

Bu kitap, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının katkıları ile E-Kitap olarak yayımlanmıştır.

Tüm hakları saklıdır. Kaynak gösterilmeden, yazarın izni olmadan, kısmen de olsa fotokopi, film vb. elektronik ve mekanik yöntemlerle çoğaltılamaz.

T.C.
DÜZCE VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ

İÇİNDEKİLER

TAKDİM	v
ÖN SÖZ	vi
DÜZCE İLİ GELENEK-GÖRENEK VE İNANÇLAR	1
Düzce İli Doğum Gelenekleri Üzerine Bir Değerlendirme / Zuhâl KASAP	2
Düzce İli Evlenme Gelenekleri Üzerine Bir Değerlendirme / Zuhâl KASAP	15
Düzce İli Ölüm Gelenekleri / Uğur DEMİR	25
Düzce İlinde Halk İnanışları / Safiye ASLAN	61
Düzce İli Ziyaret Yerleri / Uğur DEMİR	80
DÜZCE İLİ HALK EKONOMİSİ	103
Düzce Halk Ekonomisi / Nurettin SALMAN	104
DÜZCE İLİ HALK MUTFAĞI	129
Düzce İli Beslenme Kültürü ve Halk Mutfağı / Ezgi YEŞİLYURT	130
DÜZCE İLİ HALK EDEBİYATI	175
Düzce İli Sözlü Halk Kültüründen Örnekler / Hüseyin DEMİR	176
Düzce İli Sözlü Gelenekler ve Anlatımlar / Dilek ÖZAL	213
DÜZCE İLİ GELENEKSEL EL SANATLARI	247
Düzce İli Geleneksel El Sanatları / Suzan BİNGÖL	248
Sepet Örucülüğü / Ali Mahir FAYIK	272
DÜZCE İLİ HALK MİMARİSİ	275
Düzce'nin Geleneksel Konut Mimarisi/ Suzan BİNGÖL	276



TAKDİM

Düzce bünyesinde çok çeşitli kültürler bir arada yaşamaktadır. Gürcü, Abhaz, Çerkez, Manav, Karadeniz, Roman vb. kültürleri bu çeşitliliğe örnek olarak gösterebiliriz. Öyle ki, bu kültürler geçmişten aldıkları kültürel mirası günümüzde de yaşatmaya devam etmektedirler. İlimiz, bu haliyle çok zengin bir Folklor/Halk Bilimi dokusuna sahiptir.

Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü ile Bakanlığımız taşra teşkilatı Folklor Araştırmacılarından oluşan uzman bir ekip tarafından; 2016 ve 2018 yıllarında, Düzce il sınırları içerisinde belirlenen merkez ilçe dahil 8 ilçe, 25 köy ve 3 mahalle olmak üzere toplam 36 yerleşim biriminde “Halk Kültürü Alan Araştırmaları” gerçekleştirilmiştir.

Bu kapsamda, halk bilimi denilen ve geniş bir kültürel hafızada yer alan, hayatın geçiş dönemleri olarak da adlandırdığımız; doğum, evlenme ve ölüm gelenekleri ile halk inanışları, ziyaret yerleri (Türbe, yatır, vb.), halk ekonomisi, halk mutfağı, halk edebiyatı, geleneksel el sanatları ve halk mimarisi gibi konularda derleme çalışmaları yürütülerek ilimizin zengin folklorik birikimi ortaya konulmaya çalışılmıştır.

“Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri” kitabı Düzce halk kültürü örneklerini, geçmişten günümüze ve bizlerden de gelecek nesillere miras kalacak olan folklorik değerlerimizi göstermesi açısından önemli bir yere sahiptir.

Kitabın hazırlanmasında emeği geçenlere sonsuz teşekkür eder, başta halk kültürü alanında çalışma yapan araştırmacılar olmak üzere, ilimizin kültür hayatına ve tanıtımına katkıda bulunmasını temenni ederim.

Cevdet ATAY
Düzce Valisi



ÖN SÖZ

Kültür kelimesinin birçok farklı tanımı bulunmaktadır. En genel anlamda kültür, bir toplumun ürettiği maddi ve manevi öğeler bütünüdür. Bir nevi toplumların hafızası kültür dediğimiz kavram içerisinde bulunmaktadır ve adeta bu haliyle yaşayan bir organizma gibidir. Bu yaşayan yapı gelenek, görenek ve inançlar, halk mutfağı, halk edebiyatı, halk ekonomisi, el sanatları, sivil mimari gibi folklor dediğimiz halk bilim çalışma konularının birçoğunu içinde barındırmaktadır.

İlimizde Bakanlığımız Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünce gerçekleştirilen halk kültürü alan araştırmalarında folklorun bu zengin mutfağından belli başlıklar kaynak kişi dediğimiz bilgi aktarıcılarıyla yapılan birebir görüşmeler sonucunda ilimizin folklor yaşamına dair genel bilgiler elde edilmeye çalışılmıştır. Bu bilgiler bundan sonraki araştırmalara ışık tutması açısından oldukça kıymetlidir.

İlimizin kültür hafızasının belli konu başlıklarında bir araya getirildiği “*Geçmişten Günümüze Düzce İli Halk Kültürü Değerleri*” kitabının hazırlanmasında emeği geçenlere sonsuz teşekkür ederim.

Sabahattin PARLAK
İl Kültür ve Turizm Müdürü



DÜZCE İLİ GELENEK-GÖRENEK VE İNANÇLAR



DÜZCE İLİ DOĞUM GELENEKLERİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME¹

Zuhal KASAP*

Canlı türünün devamı için esas olan “doğum”, insan yaşamının geçiş dönemlerinin ilkidir. Bu safhaya geçilmesi ise “evlenme” geçiş dönemine bağlıdır. Evlilik bağıyla iki insanın hayatını birleştirmesinin ardından neslin devamı, statü göstergesi, iş gücü gibi nedenlerden ötürü çiftler çocuk sahibi olmaktadır. Yeni bir canlının dünyaya gelmesi doğum ile başlamakla beraber anne adayının doğuma kadar “hamilelik” sürecini atlatması gerekir. Makaleye konu olan “Doğum Geleneği” bebeğin ana rahmine düşmesiyle başlayıp çocukluk sürecini de kapsamaktadır. Düzce ili ve ilçelerinde Manav, Çerkes, Abhaz ve Muhacir kökenli kaynak kişilerle bu bağlamda derleme çalışmaları yapılmıştır.

Doğum gelenekleri ana hatlarıyla şu başlıklar altında incelenecektir:

- 1- Hamilelik Öncesi
 - a- Çocuk Olmayınca Yapılan Uygulamalar
 - b- İstenmeyen Gebelikte Yapılan Uygulamalar
- 2- Hamilelik Sırası
 - a- Gebelik Belirtileri
 - b- Aşerme
 - c- Cinsiyet Tahmini
 - d- Makbul Çocuk
 - e- Kaçınmalar
- 3- Doğum Sırası
- 4- Doğum Sonrası
- 5- Çocukluk Çağı

1-HAMİLELİK ÖNCESİ

Düzce ili evlenme geleneklerine bakıldığında eskiden evlilik yaşının 13-14'ten başladığı görülecektir. Buna bağlı olarak 20'li yaşlardan önce çocuk sahibi olunmuştur. Çocuk sayısını belirleyen en önemli etken ise genç çiftlerin korunma yöntemlerini bilmemeleridir. Geçim kaynağı tarıma dayalı ailelerde 6-7 çocuk makbul görülürken bu, iş gücü açısından avantaj sağladığı gibi, toplum içinde saygınlığı da beraberinde getirmiştir. Günümüzde eğitim seviyesinin yükselmesi, doğum kontrolünün öğrenilmesi, kadının çalışma hayatına girmesi gibi etkenlerle çocuk sayısı 3 hatta 2'ye düşmüştür.

a) Çocuk Olmayınca Yapılan Uygulamalar

Eskiden evin erkek çocuğu evlendiğinde eşiyile birlikte ailesinin yanında yaşardı. Aile büyükleri gençlerden “*hemen evlenildiği senesinde*” torun isterler bunu da dile getirirlerdi. Ancak bu mevzular özellikle Çerkes ve Abhaz ailelerde ayıp karşılanır, asla konuşulmazdı. Gençler, evlendikten yaklaşık 1 veya 2 sene sonra

¹ Bu makale Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından 25 Nisan-04 Mayıs 2016 ve 02-11 Mayıs 2018 tarihleri arasında düzenlenen “Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması” kapsamında elde edilen bilgilerden hareketle hazırlanmıştır.

* Folklor Araştırmacısı, Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara/Türkiye, zuhal.kasap@ktb.gov.tr

hâlâ çocuk sahibi olmamışlarsa tıbbî çarelerin yanı sıra “*kocakarı*” ilaçları denilen halk hekimliği uygulamalarına başvururlar. İlde tespit edilen bu uygulamaların bazıları şunlardır:

Çocuğu olmayan kadın “*kocakarı*”lara veya ebelere götürülür. Onlar da “*rahmini üşütmüştür, intihap (iltihap) varsa söksün*” diye ısırgan kaynatıp onun “*bohosuna*” (buharına) oturtulur. Gelinin kasığı düşükse ebe tarafından kasığı kaldırılır. Kasık, yukarı çeke çeke ovulur. Yumurta akı ve sabun karıştırılarak bir hafta boyunca sarılır. Belini bağlatırlar. Yuvarlak bir ekmek kesilip üzerine birkaç tane çıra batırılır. O yanan bir ateş olur. Topraktan yapılmış çiçek küpüne bu ekmek konup kadının beline sarılır. Böylece bel açıklığı varsa kapanacağı düşünülür. Bu işlem bir kez ve kadın âdeti bitip banyo yaptıktan sonra uygulanır. Uygulamayı köyde halen yaptıranlar mevcuttur. Kadına “*gantoron*” denilen bir bitkinin suyu içirilir. Yakın illere kaplıcaya-içmelere gidilir. Tüm bu uygulamaların yanında çocuğu olmayan kadını bir hocaya götürür, muska yazdırırlar. Türbe ziyaretine gidildiği de olur.

İmkân dâhilinde başvuru tıbbî çareler, kocakarı ilaçları, türbe ziyareti gibi yöntemlerin sonucunda şayet yine çocuk olmazsa erkek ikinci kez evlenebiliyor. Bu durum “*guma getirme*” diye tabir ediliyor (Kaynaşlı, Çilimli ve Merkez). Ancak Çerkes ve Abhaz kültüründe ikinci eş alma söz konusu değildir. Çocuk sahibi olamayan aileler yakın akrabasından (kardeşinden vs.) veya yuvadan çocuk alarak evlat edinebiliyorlar.

Çocuğu olmayan kadına “*dölsüz, kısır*” gibi adlandırmalar yapılmıştır. “*Niye çocuk etmiyolar, gelinin niye çocuğu olmuyor*” diye kadınlar kendi aralarında laf ederler, Çerkes ve Abhazlarda bu konu aile büyükleriyle asla konuşulmaz.

Türbe ziyareti, hamile kaldıktan sonra birkaç kez düşük yapan kadınların da başvurduğu bir uygulamadır. Halk arasında “*sübyan hastalığı*” diye tabir edilen bu durumla karşılaşan kadın “*çocuk boyuna düştüğü zaman*” (bir sonraki hamileliğinde) bir türbeye gider. Türbedeki iri taneli tesbihin arasından geçer. Hatta bir gece o türbede kalır ve adak keser (Şeyh Aliyyü-l Muslihiddin Hazretleri Türbesi - Çilimli ilçesi). Bu uygulamaya “*çocuğu satma*” denir. Böylelikle çocuğun yaşayacağına inanılır.

b) İstenmeyen Gebelikte Yapılan Uygulamalar

Bebek emzirilen dönemde “*kadının sütü korur, hamile kalınmaz*” diye düşünülür.

Ancak bunun aksine kadın bu dönemde hamile kalırsa sütü acı olacağı için emen bebek kendiliğinden memeyi bırakır. Korunma yöntemlerinin bilinmemesi nedeniyle çocuk sayısının 6-7’yi bulması durumunda bazen kadınlar bebeği düşürmek için bireysel anlamda birtakım “*kocakarı*” ilaçlarına ve uygulamalara başvurmuştur. Yörede “*bebeği kesme-bozma*” diye tabir edilen bu uygulamalar bazen bebeğin yanında annenin de ölümüne yol açmıştır. Hatta ikiz bebeği kesen kadınlar da olmuştur. Günümüzde tıbbî yöntemlere yerini bırakan uygulamalardan bazıları şunlardır; “*karaağu*” bitkisinin suyu içilir, ebegümeci, tavuk kanadı, kibrit, tuz ruhu, fitil şekline getirilmiş sabun gibi maddeler rahme konulur. Ağır yük kaldırma ve yüksekten atlama da gebeliği sonlandırmak için başvurdukları uygulamalardır.

2- HAMİLELİK SIRASI

a) Gebelik Belirtileri

Kadının adet dönemi için “iz, üzeri olması, kirlenme, üstü kirlenme, yağum olması” gibi tabirler kullanılmaktadır. Gebeliğin en belirgin göstergesi ise ay halinin olmamasıdır. Tıbbî imkânların elvermediği dönemlerde kadın hamile kaldığını ay halinin olmamasından hariç bedenindeki bazı değişikliklerden anlar. Bu değişiklikler ise genellikle hamileliğin ilk aylarından itibaren başlar, doğuma kadar devam eder. Hamile kadının uyku ihtiyacı artar, iştahı azalır ve buna bazı yiyeceklerden, kokulardan tiksiniş kusma eşlik eder. Köy ebeleri, doğumlara giren kadınlar, aç karnına yapılan idrarın kırmızı renkli olmasını gebeliğe yorar. Yine bu ebeler, bebek 3 aylık olunca kasığı muayene ettiklerinde bebeği tespit edebilirler.

b) Aşerme

Hamile kadının canının bazı yiyecekleri istemesi “aşerme, aşarma, yerik çekme” diye ifade edilir. Araştırma yapılan çoğu köyde tespit edilen inanışa göre hamile kadının canının çektiği “aşerdiği” yiyeceği yemesi gerekir. Aksi takdirde “çocuğun bi tarafı noksan olur, sakat doğar, çocuk açgözlü olur” derler. Dolayısıyla 9 ay içinde o yiyeceği illa ki alıp yedirirler. Tatlı veya ekşi bir yiyeceğe aşerilmesi bebeğin cinsiyet tespitinde rol oynar. Hamile kadının oğlunda tatlıya, kızda ekşiye aşerdiği düşünülür.

c) Cinsiyet Tahmini

Kıza hamile kalındığında kadının yüzü beneklenir, “bahak” denilen çil oluşur. Erkek hamile kadının yüzü limon sarısı gibi sararır. Karnı sivri veya top gibi yuvarlaksa erkek, geriye doğru yaygın olursa kız; kalp sesi solda atarsa erkek, sağda atarsa kız olacağına inanılır (Bunun tam tersini söyleyen kaynak kişi de olmuştur. Merkez ilçe-Çiftlik köyü). Bebek kız ise üç buçuk ayda “sallanır” (canlanır). Erkek ise dördüncü aydan sonra canlanır. Canlanan bebek için “çocuk gannımızda ırgandı” deniyor. “Aaaa! Elinde ne var?” diye aniden hamileye sorarlar. Kadın, elinin üstünü gösterirse erkek, avuç içini açar gösterirse kız bebek doğuracağını söylerler.

d) Makbul Çocuk

Günümüzde kız-erkek ayrımı pek yapılmazken eskiden “Ocağı tutacak, ocak tüttürüyor, erkek soyu sürdürür, evin direğidir.” diye düşünüldüğünden erkek çocuk daha çok isteniyor. Hatta kadın hamileyken bebek erkek olsun diye hocaya gidip okutanlar olmuştur.

“Ah benim oğlum, mekânımı bekliycen oğlum, kız ellere gidecek, oğlumla aynı evde oturcaz. Evdeki bağ guşu, kapıdaki dağ guşu. Oğlunun yanında her türlü yatarsın, her çeşit yaparsın, damadın yanında bir türlü ne yatabilürsün, ne gonaşabilürsün.” Bu cümlelerden de anlaşıldığı üzere bilhassa geniş ailelerde erkek çocuk kızdan daha çok tercih edilmiştir.

e) Kaçınmalar

Eskiden kadın hamile kaldığını anladığında bunu ilkin eşine söyler. Eşi ise bu haberi “meydana vermez.” Daha sonra evde birlikte yaşadığı akrayı görünce veya yengesi varsa onlarla paylaşır. Aile büyüklerinin hamileliği öğrenmesi ise anne karnının iyice büyüdüğü ileriki zamanlarda kendiliğinden gerçekleşir. Çünkü anne babaya hamileliği söylemek önceden çekinilen, ayıp sayılan bir durumdur. Hatta anne adayını, kendi babasından bile çekindiğinden doğuma kadar baba evine gitmez. Kadın bol kıyafetler giyer, eteklerini geniş diktirir ki alttan kaba gösterip hamileliği anlaşılsın.

Bebek bekleyen kadına “*hamile, gebe*” Çerkesce “*ğumu*” Abhazca “*düdüğup*” denir. Hamilelik, bebek erkekse 9 ay 9 gün, kız ise 9 ay sürer. Aralarında 1 hafta 9 gün fark vardır. Bu süre boyunca anne adayı bebeğin herhangi bir azasının eksik olmaması, yüzünde, bedeninde leke oluşmaması için birtakım yiyeceklerden kaçınır. Ayrıca bebeğin güzel yüzlü olması için de bazı yiyecekleri özellikle tüketir.

“*Çocuğun her yerinde bel olur.*” diye hamile kadın et ve ciğere ellemez. “Bel” tabirinden kasıt bebeğin vücudunda oluşacak bir lekedir. Şeftali, ayva ve bal yemezler, bebek tüylü olmasın diye. Ayva aynı zamanda bebeğin gamzeli olmasını sağlar. “*Zeytin yemen, gözleri gara olur.*” derler. Koynuna çiğ yumurta koyarsa gözleri mavi olur. Gül koklaması yüzünde gül (leke) olur diye uygun değildir. Çilek gibi renkli bir meyveyi de yerse vücuduna dokunmaz, yüzünde leke olur diye. Hamile kadın yılbaşı akşamı çocuğun dudağı yarık olur diye sandık açmaktan sakınır. Bebeğe tuttuğu hayvanın benzeri bir leke oluşur diye canlı hayvanları tutmaktan da sakınır. Kurban kesilirken “*çocuk kanlı*” olur, yani yaramaz olur, arkadaşlarının canını acıtır, döver, kanatır diye bakılmaz. Cenazeye bakmak da “*çocuk ölünün suratı gibi solgun olur*” diye uygun değildir. Çok elma yerse bebek güzel ve beyaz olur. Nar yerse gamzeli, töngel yerse kirpikleri uzun olur diye inanılır (Töngel: Sonbahar ayında toplanan, kokusu armuta, kendisi kayısıya benzeyen, çekirdeği ve uçlarında bıyıkları olan bir meyve.).

3-DOĞUM SIRASI

Doğumlar eskiden genellikle evde ve ebeler eşliğinde yapılırken günümüzde ise hastanelerde gerçekleşmektedir. Sözü geçen ebeler diplomalı olmaktan ziyade, bu işi yardım amaçlı doğumlara girip gözlemleyerek öğrenen veya ebelik yapan yakınından el alarak yapan köy ebeleridir. Ebelik yapan kişi el vereceği yakınına okuyup üfler. Koluna bir ip bağlar ve bu yakını ebelik yapmaya başlar (Yığılca ilçesi -Yoğunpelit köyü).

Doğumdan kısa bir süre önce başlayan ağrılara “*yozburu, sinek ağrıları, çocuk ağrısı*” denilir. “*Vuzi*” çok sancı olduğunda Çerkeslerin kullandığı bir kelimedir. Ağrılar bel ve kasıkta olur. Ağrıları “*sifteh suyu, baş suyu- subaşı*” takip eder. Bazen de kadının “*üstü bozulur.*” Yani kadından leke gelir. Ağrılar iyice sıklaşınca ebe çağrılır. Bazı yerlerde ayıp karşılandığı için ebenin çağırılma işi gizliden yapılır (Merkez ilçe - Çiftlik köyü).

Ebe doğum yaptıracağı eve geldiğinde abdest alır, hamile kadına da aldırır. Odaya ebeye yardım etmek amacıyla birkaç kişi girer. Kayınvalide doğum odasına ayıp olduğu için girmez. Varsa görümce, yenge ebeye yardım için odada bulunur. Doğum yapılan oda ise genellikle kadının yatak odasıdır ve burada sıcak su, makas, temiz bezler hazır edilir. Ebe odaya girdiğinde “*çocuk çabuk yürüsün, yola girsin, doğum kolay olsun*” diye birtakım uygulamalar yapar. Ayetel Kürsi okur. “*Allah’ım kurtar şu kadını, darda bırakma.*” diye dua eder. Beyaz sabunu gebe kadının koynundan atar, sabun düşer, bebek de o zaman düşer. Bu sabun daha sonra fakir birine verilir. Ebe, gebenin koynundan su döker ve “*Allah’ım sen ver golaylığını, benim elim değil, Fatıma anamızın eli, Allah’ım sen bilirsin, ayağımı uğurlu götür.*” diye dua eder. Yoğunpelit köyünde gebe kadın kendisi ağzına su alıp koynundan bırakır, çocuk çabucak dönsün, doğsun diye. Gebe kadının saçları örgülü ise örgüleri açar ve kadının göğsüne doğru koyar ki böylece süt daha kolay gelir. Doğum kolay olsun diye merdiven inip çıkılır. Odaya küçük bir leğenin içine su koyulur. “*Su gibi akıversin, inayet Mevla’dan*” denilir ve arkasından okunur, üfürülür, kadın buradan atlatılır. Kadının üzerinde kilitli iğne varsa açtırılır, yazması açtırılır, kilitli sandık açtırılır. Yani bağlı olan şeyler çözdürülür. Tavuğun yumurtlaması gibi kolay bir doğum olsun diye yumurtayı kırar içini boşaltırlar. Kabuğa su doldurup Ayetel Kürsi

okurlar. Bu suyu doğumdan hemen önce gebe kadına içirirler. Ebe bebeğin ters geldiğini anlarsa “*çocuk terslendi*” deyip kadını bir battaniyeye koyup sallarlar. Sonra “*yerleşti*” deyip battaniden indirirler. Kadın doğum sancısı çekerken kendi nefesi yukarı çıkmasın, aşağı vursun, bebek de çabucak doğsun, aşağı insin diye saçlarını ağzına tutar.

Doğum esnasında kadın çömelerek bir leğene veya iskemle üzerine oturur. Ebe bu esnada ön tarafta durur, bebeği alır. Yardım için giren kadınlar da kadının arkasında durup ona destek olurlar, beline masaj yaparlar. Bazı doğumlarda bebek “*duval*” veya “*poş*” denilen zarla doğar. Ebe bu zarı makasla keserek doğumu gerçekleştirir. Zira zar yüzünden bebek ilerleyemez.

4- DOĞUM SONRASI

Bebek doğar doğmaz ağlamazsa baş aşağı tutulur. Poposuna vurulur, boğazı ve burnu temizlenir. Kordonu kesilmemişse bebek cana gelsin diye kordondan bebeğe doğru sıvazlama yapılır. Ebe göbekten itibaren dört parmak kadar ölçüp göbek bağı keser. Sonra ipe sıkıca bağlar. Akşam da bir tülbentten parça yakıp siyah tozunu göbeğe sararlar. Bu işlem yarayı kurutmaya ve yaklaşık üç gün sonra göbeğin düşmesine yarar. Bazıları göbeği beşiğin başına koyar. Bebekte sancı olursa göbek suyla ıslatılır ve bu su bebeğe içirilir. Bu uygulama kırkına kadar yapılabilir. Bebek doğduktan 1 hafta- 10 gün sonra düşen göbek camı kapısına, okusun diye okul bahçesine, hükümet adamı olsun diye devlet kapısına gömülür.

Doğduğunda ağlayan bebek için “*Allah’ım dünyaya geldiğine çoktan pişman oldu.*” derler. Doğumdan yarım saat sonra halk arasında “*eş, doğum sonu*” denilen plasenta düşer. Eş çabuk gelsin diye kadına “*eğercek*” (yün eğerilen alet) üfletilir. Bebek kız ise kırmızı yanaklı olsun diye yanağına eşin kanından birazcık sürülür. Düşen eşin gömülmesi il genelinde görülen ortak bir uygulamadır. Eş hemen veya iki gün sonra gömülür. Bebeğin ilk kakasını eşin yanına bırakırlar. Şayet çocuğun karnı ağrırsa bu kakadan azıcık bir suya bulayıp ağzına burnuna sürerler. Bu kakayı eşe gösterip daha sonra eşi de kakayı da gömerler. Bu uygulama kırkına kadar yapılabilir. Ebe, aileye danışarak örneğin Ramazan ayındaysa “*Ramazan*” ismini göbek ismi olarak verebilir. Bazen aileler göbek kesilmeden önce ebeye “*göbek ismini ver de öyle kes*” derler.

Çocuk herhangi bir sebeple basık olursa, çocuğu eşin gömüldüğü yere götürüp “*dinettirirler*” (dinelme-dikelme). Bu uygulamalar için eşin yeri bellidir. Bir meyve ağacının dibine gömerler. Bazı yerlerde eş bekletilmez, aynı cenaze “*kömer*” (gömer) gibi beyaz bir beze sarılarak ayak değmeyecek bir yere gömülür (Yığılca ilçesi- Yoğunpelit köyü).

İlk kakası atılmaz. 1 hafta kadar saklanır. Daha sonra sabah erkenden kakalı bez yıkanır. Bebekte bazen “*rufiye*” denilen bir hastalık oluşur. Bu hastalıkta bebeğin yüzü dâhil tüm vücudu kızarır. Üzeri kirli (adetli) bir kadının bebeği gördüğünde oluşan bu hastalık için bebeğin ilk kakasından azıcık alınır, kaka ıslatılır. Bebek çıkan bu suyla yıkanır.

Doğumu yaptıran ebeye -devletin ebesi olsa bile- eline bahşış verilir, eteklik kumaş, elbise, havlu, tülbent, çetik gibi şeylerden “*dürü*” hazırlanır. “*Ebelerde hak kalyomuş, ebenin hakkı ödenmez.*” diye inanıldığı için ebeye helalleşilmesi önemlidir. Üç gün boyunca ebe gelir gider, bebeği yıkar.

Bebek doğduktan kısa bir süre sonra ses verdi ve sonra öldüyse bebeğin salası okunur, namazı kılınır. Ses vermediyse yani ölü doğduysa “*ahrette bi isim geçsin.*” diye Fatma-Ayşe gibi isimler göbek adı olarak verilir. Salası okunmadan defnedilir. Şayet kadın doğum sırasında ölürse şehit olduğuna inanılır.

Bebek doğduktan sonra ebe tarafından 2-3 sefer tuzlu suyla yıkanır. Tuz bebeğin terinin kokmasını engeller. Yoğunpelit köyünde tuzla ilgili tespit edilen uygulamaya göre bebek doğunca ilkin yıkanır. Daha sonra koltuk altına, kulak arkasına, kasık bölgelerine azar azar tuz serpilir. Tuzlamadan sonra bebeğe atlet, zıbın giydirilir ve kundaklama yapılır. Bebeğin altı ise eskiden elde dikme bezlerle bağlanırmış. Ancak daha çok “havruz” denilen bir yöntem kullanılmış. Düzce merkez ve ilçelerin çoğunda tespit edilen bu yönteme göre beşiğin bebeğin poposuna gelecek kısmı yuvarlak bir şekilde kesilir. Alt kısmına ise “havruz” denilen topraktan yapılmış çanak koyulur. Saz otlarından veya “patlanba” denilen yumuşak bir ağaçtan bir ucu bebeğin edep yerine diğer ucu havruzun içine gelecek şekilde yuvarlak bir huni yapılır. Buna ise “sübek” denir. Bu sübek sayesinde bebeğin çışı havruza akar. Havruz sisteminde beşiğe konulan yün yatağın da havruza denk gelen kısmı yuvarlak bir şekilde kesilip dikilir. Üzerine yatağın kirlenmemesi için naylon serilir. “Yörek bezi” veya “bağardak” denilen bağcıklarla bebek beşiğe el ve ayaklarından sabitlenir. Böylece tuvaletini havruza yaptığında yatağın kirlenmesi önlenmiş olur. Bu uygulama bebeklerin altını bezlemeyi gerektirmemiş, sadece gezmeye gidildiğinde alt bezleme yapılmıştır. Havruz sistemi sayesinde bebekler yaklaşık 1-1,5 yaşına geldiklerinde tuvalet alışkanlığını edinmişler.



Fotoğraf 1: Havruz sistemli beşik



Fotoğraf 2: Yörek bezi-bağardak



Fotoğraf 3: Beşik

Doğduktan sonra bebek iki üç gün annesiyle yatar, daha sonra beşiğe konur. Beşiğin üzerine bebek sarılık olmasın diye sarı yemeni örtülür. Şayet sarılık olursa suyun içine altın atılır. Bebek bu suyla yıkanır. Anne, bebeğini doğar doğmaz emzirmez, üç ezan bekler. Bazen de bir saat veya bebek ağlayıncaya kadar bekler. Bu sürede bebeğe şekerli şerbet verilir. Bilhassa erkek bebek hemen emzirilmez. “Ne kadar emzirmezsен oğlan çocukları sabırlı olur.” denir. Ancak hemen emziren anneler de vardır. Aile büyüğü akşam olunca kulağına ezan okuyup bebeğin ismini koyar.



Fotoğraf 4: Beşik



Fotoğraf 5: Beşik

a) Lohusalık

Doğum yapan kadına yörede “*lohusa*” denir. Doğumdan birkaç saat sonra lohusa kadın, sütü gelsin diye yıkanır. Eskiden tarlada yapılacak iş, ahırda bakılacak hayvanlar olduğu için lohusa kadın günlerce yatamaz. Özel bir yatak hazırlanmaz, kendi yatağına üzerine bez veya naylon serilerek yatırılır. Doğum sonrası kadının karnına, kan tamamen akıp gitsin diye 40 gün boyunca şal bağlanır. Gerek sütü bol olsun, gerekse çabucak iyileşip ayağa kalksın diye lohusaya bazı yiyecekler özellikle hazırlanıp yedirilir. Suya nişasta ile şeker eklenerek yapılan ve yörede “*palize- pelte*” diye bilinen muhallebi yedirilir. Bu yiyecek şayet sütle pişirilirse “*eşileç*” diye bilinir. Bazı köylerde lohusanın ilk yiyeceği bu peltedir. Buğday unu, bol tereyağı, tuzla yapılan “*mamusa*” yaraları çabuk iyileşsin diye yapılan bir diğer yiyecektir. Tarhana çorbası, sütlaç, helva yedirilir. İçi yara, bağırsakları hasta diye 1 günden 1 haftaya kadar lohusaya su içirilmez. Bunun yerine şerbet verilir. Meyvelerden (üzüm, elma, kayısı) komposto yapılır. Kuru fasulye, turşu gibi yiyecekler bebeğe sancı yapar, karın ağrısı yapar diye anneye yedirilmez.

Lohusa ve bebeği ilk günlerde ziyaret etmekte bir sakınca yoktur. Ancak dikkat edilmesi gereken bir husus vardır; “*üzeri kirli kadın*” (adetli) akraba değilse veya bekârsa bu ziyareti yapmamalıdır. Zaten “*kendini bilen*” adetliyen bebeği görmeye gitmez. Evli bir kadın adetliyen bebeği ziyaret ettiğinde “*annen gibiyim*” der. Şayet bekâr veya akraba dışından adetli biri bebeği görürse bebeğin yüzünde kırmızı lekeler çıkar, yüzü kabarır. Kadının her adet döneminde bebeğin de yüzü hep bu hali alır. Bebeği iyileştirmek amacıyla bekâr bir kızın adet bezini bebeğin yüzüne sürerler. Ya da o bezin kirli suyu bebeğin yüzüne sürülüp daha sonra bebek yıkanır. Üzeri kirli kadının bebeği ziyaretiyle bebekte oluşan hastalığa “*üfüye*” Abhazca “*apşıra*” denir. Bu hastalık için bir başka tedavi şöyledir; çocuğun boyu uzunluğunda çayır kesilir. Bebeği bu çayıra yatırılırlar. Sonra çayırı bir poşete koyup kaldırılırlar. O çayır kurudukça çocuğun yüzü kurur. Bir başka şifa yöntemi de şudur; pazardan kırmızı toprak alınır. Ilık suda eritilip bebeğin yüzüne sürülür. Ayrıca bu hastalığı okuyan kadınlar da vardır. Bebek üfüyeye kırk güne kadar yakalanabilir. Kırkıktan sonra adetli kadının ziyaretinde bir sakınca yoktur. Bazı yörelerde (Merkez ilçe - Konaklı köyü) lohusa kadın nazar değmesinden çekindiği için kırk gün dışarı çıkmaktan sakınır. Bir de annenin bebeğini emzirdiği dönemde dışardan bir yiyeceğin kokusu gelse veya canı bir şey çekse “*O yemeğin kokusu aha da elimin içinde.*” deyip kendi avuç içini yalar, böylece göğsü şişmez.

Eskiden bebeği olan kadın kırk gün dışarı çıkarılmaz, dışarda herhangi bir iş olsa örneğin kuyudan su getirilecek olsa lohusayı yollamazlar. Ama gerektiği durumlarda 15. gün kayınvalide eline bir yumurta ve ibrik alır. Geliniyle birlikte akan bir su varsa oraya, yoksa kuyuya gider. İbriği doldurup gelinin eline verir, “arkana bakmadan alıp eve götür.” diye tembihler. Çiğ yumurtayı da suyun başında dualar edip “*bismillah*” diyerek bir harka veya akan suyun içine bırakır. Bebek yumurta gibi dolgun olsun, bir eksiki olmasın diye böyle bir uygulama yapılır.

b) Al Karısı- Al Basması

Yörede her surete giren ve yeni doğan bebeği boğan bir varlık, doğum humması, sübyan hastalığı gibi tabirlerle açıklanan al basması, yeni doğan bebeğin renginin kararıp ölmesiyle neticelenen bir durumdur. Yoğunpelit köyünde derlenen bilgiye göre ise al basan bebeğe bir “*cazi*” musallat olur. Cazi bebeğin içini yer. Sonrasında bebek ağzından kan gelerek ölür. Al basmasına engel olmak için beş on gün hatta bazı ilçelerde kırk güne kadar bebek yalnız bırakılmaz. Dede, baba vs bir erkek, bebeğin olduğu odada bulunmalı, bu odada yatmalıdır. Beşiğin bulunduğu odaya Kur’an konulur, bebek beşiğe yatırılacağı

zaman dua okunarak yatırılır. Babasının mintanını bebeğin üstüne atarlar. Makas, bıçak, iğne, süpürge'nin çöpü odaya al basmasın diye konulan diğer nesnelere.

c) Kırk Basması- Kırklama Uygulamaları

Doğumdan sonraki günlerde gerek anne gerekse bebek adına birtakım sakınmalar, uygulamalar mevcuttur. Bu uygulama ve sakınmalar genellikle 40 gün kadar geçerlidir. “*Kırk basığı- basık olma*” gibi tabirlerle ifade edilen durum sonucu “*bebek aşağı düşer*” yani gelişemez, hastalanır. Saat gibi gün gün erir, ayaklarını toplar, ayaklarını basamaz. Kilo alamaz, cılız kalır. Kırk basmasına yönelik halk arasında yapılan uygulamalara bakıldığında çoğunun önlem amaçlı olduğu görülür. Ancak kırk basması gerçekleşince yapılan uygulamalar da elbette mevcuttur.

Basığa neden olan tek bir nesne, tek bir hadise yoktur. Günlük yaşamda karşılaşılan olay veya duruma göre basık meydana gelebilir. Bunlar özetle şöyle sıralanabilir:

İki lohusa karşılaşırsa “*kilitli yiğne*” (iğne) değiştirip yakalarına takarlar. Kırk basığından korunmak için iki kırklı kadının bir araya gelmesini pek istemezler zaten. İğne değiştirmenin yanında kadınlar kıyafetlerini ve yazmalarını değiştirirler, ayrıca bebeklerin kıyafetlerini de değiştirirler. İki kırklı kadının bir araya gelmesiyle kırk basığı oluşur. O zaman suyun içine siyah taşlar atılır. Bu suyla bebek yıkanır. Leğenin içine de altın yüzük, gümüş bir demir parçası atılır. Bir de “*saçak*” (sacayağı) üzerinden bebek geçirilir. Üç Çarşamba “*gülnü*” okunarak basık olan bebeğe bu yıkama işlemi yapılır. Bebek kırklıken evin önünden cenaze geçerse “*o beni basmasın, ben onu basayım*” diye bebeğin beşiği cenaze geçinceye kadar yükseğe kaldırılır. Veya bebek kucağa alınır. Kucakta tutan kişi cenazeye doğru da bakmaz. Ev halkından birisi cenazeden gelse beşik yukarı konulur. Cenazeden gelen kişi de hemen eve girmez, bir müddet avluda durup eve öyle girer. Bu uygulamalarda başa gelmesinden korkulan “*cenaze- ölü basığı*”dır. Eve et almak da “*et basığı*”na neden olur. Tedbir için bebeğin ayakları ete bastırılır. Beşik yine yüksek bir yere örneğin sedirin üzerine konulur. Et de yere yakın bir şekilde taşınır. Yani bebekten yüksekte olmamalıdır. Üç kez “*et seni basmasın sen eti bas*” denir. Şayet bebek tüm önlemlere rağmen basık olmuşsa köyde en son kim ölmüşse onun mezarına götürülür, “*ya al ya ver, ya al ya ver*” denir. Tüm bunların yanı sıra yeni doğan bebeği herhangi bir hayvan veya para bile basabilir. Bu nedenle bebek görmeye gelenler para verecek olursa parayı bebeğin yastığının altına koymalıdır, üstüne koyarsa para bebeği basabilir (Merkez ilçe - Çiftlik köyü).

Yeni doğana yönelik pratiklere bakıldığında kırkıncı gün yapılan ve adına “*kırklama-kırk uçurma*” denilen uygulama dikkat çeker. İl merkezi ve ilçelerin genelinde tespit edilen bu uygulamanın detaylarında birtakım farklılıklar gözlenirse de amaç ve pratik aynıdır. Kırklamada mutad olan bebeğin ve annenin 40. gün yıkanmasıdır. Ancak bazen 20. gününde bebeğin yıkandığı olur ki buna “*yarı kırkı*” denilir. Bugün ailenin büyüğü tarafından temiz bir dereden kırk kaşık su getirilir. Her kaşıkta “*gülfalla*” okunur. Suyun içine bereketli olsun diye yumurta kabuğu atılarak bebek bu suyla yıkanır. Su ise bir gül ağacının dibine, lavabo veya banyoya dökülür. Bebeğin çarpılmasından korkulduğu için rastgele bir yere dökülmez. Yarı kırkıdan sonra kızları 33 günde kırklarlar. Erkekler kırk günü doldurur. Kızlar için 33. günde, erkekler içinse 40. günde yapılan uygulamalar yarı kırkıda yapılanlarla aynıdır. Yalnız kırkıda bebek anneanne evine “*kırk uçurmaya*” götürülür. Burada bebeğe hediyeler verilir.

Lohusanın 40 gün mezarı açık kalır denir. Yine bu 40 günlük süre içinde bazı varlıkların (cinler) bebek ve lohusayı sahiplenmesinden çekinilir. 40 günden sonra kırklama ile bu tehlikenin geçeceğine inanılır. Doğumdan kırk gün sonra bebek ve anne yıkanır. Böylece her ikisinin de görünmeyen varlıklara karşı savunmasızlığının bittiğine

inanılır. 40 gün dışarı çıkmayan anne ve bebek kırklamadan sonra normal yaşamına devam eder. Araştırma süresince tespit edilen kırklama uygulamalarının detayları şu şekildedir:

Bebek otuz günlük olunca anne, bebeğiyle kendi annesinin evine gider. Bir kovanın üzerine elek tutup içine altın yüzük koyarlar. Kovaya kırk kaşık su dökerler. Bu suyla önce bebek yıkanır. Bebeğin tam kırkı çıkmadığı için anne basmasın diye beşiği yükseğe koyarlar. Anne de yıkanınca bebeğe hiç bakmadan evden çıkar. Bunu bebeğin ağzı kokmasın diye yaparlar. Bir iki saat sonra anne gelir, bebeğini emzirir. Bu işlemlerden on gün sonra bu kez kadın kendi evinde aynı uygulamaları yapar. Otuzunda ve kırkında yapılan her iki pratik de “*kırk uçurma*” diye geçer (Kaynaşlı ilçesi).

Şayet bebeğin anne basığı olduğundan şüphelenilirse basığa çare için bir mum eritilip suya dökülür. Donan mumun şekillerine göre basığı yorarlar, anne mi bastı, filan mı bastı diye. Daha sonra donan bu mum gömülür, bebek de iyileşir.

Yoğunpelit köyünde kırklama şu şekildedir: Yedi çeşmeden (sokak çeşmeleri) su alınır. Bahçeye çakılan ağaç kazıklardan kırk tane “*yongo*” (küçük ağaç parçaları) kalburun içerisine konulur. Yedi çeşmeden alınan su, tasla kalburdan bebeğin başından aşağı dökülür. Böylece yongolar kalburun içinde kalır, daha sonra bu kırk yongo ayak basmayan bir yere dökülür. Yıkama suyu ise “*bismillaynan*” tuvalete dökülür. Bu sudan biraz artırılır, kırkı çıkıp gitsin diye evin etrafına serpilir. Aynı gün anne de o suyla yıkanır. Bebeği ise kayınvalide, görünce yıkar. Yıkanan bebek kundaklanır. “*Bu çocuk kimiiiiin?*” diye seslenirler. Annesi “*Allah bağıslarsa beniiiiim!*” der. Üç kez bu şekilde tekrarlanır. Sonunda “*al çocuğunu*” deyip bebeği anneye verirler.

5- ÇOCUKLUK ÇAĞI



Fotoğraf 6



Fotoğraf 7: Çocuğu sırtta taşıma



Fotoğraf 8



Fotoğraf 9

Doğumdan itibaren hızlı bir gelişim gösteren bebeğin davranışları ve gelişimi ile ilgili birtakım uygulamalar ve inanışlar mevcuttur. Bunlar maddeler halinde şöyle sıralanabilir:

- Bebek kız ise 1-2 yaşına, erkekse askere gidecek diye 3-4 yaşına kadar emzirilir.
- Bebek sarılık olursa yüzüne sarı yemeni örtülür. Sarılık otunun suyu kaynatılıp içirilir.
- 40 gün tırnağı kesilmez. Kesildiği zaman ise bir fakire bahşiş verilir, tırnağı ya Kur'an arasına koyar ya da gömerler.
- Boş beşik veya salıncak sallanacak olsa “*bebek hasta olur, başı ağırır, uğrüne (sallama)*” derler.
- Bıngıldak çocuk konuşup “*daş deyesiye gadar*” sertleşmez. Taş dedi mi orası taş gibi olur.
- İlk saç kırkı çıkmadan kesilir. Saçının gramı kadar bir fakire para verilir. Buna “*saç gramı*” denir.
- Elini sürekli kapalı (yumuk) tutan bebek için “*eli sıkı olacak*” denir.
- Çerkeslerde kayınbaba yanında çocuk kucakta tutulmaz. Karşılaşınca bebek yere bırakılır.
- Yeni doğan bir bebek herhangi bir konu komşu veya akrabayı ilk ziyaret ettirildiğinde evden ayrılırken yumurta gibi dolgun, sağlıklı olsun diye bir adet çiğ yumurta hediye edilir. Çocuk altı yedi aylık da olsa ilk kez gittiği bir evse yine yumurta hediye edilir. Gelenek halen yaşatılmaktadır (Davutağa).

- Bebeğin ilk dişini gören kişi müjdeler ve ona bir hediye verilir. Kendisi de bebeğe bir hediye alır. İlk dişi alttan çıkarsa uzun boylu ve bir sonraki çocuğun kız olacağına; üstten çıkarsa kısa boylu ve bir sonraki çocuğun erkek olacağına inanılır. Ayrıca ilk dişi üstten çıkarsa “*emraz*” (ömrü az) olur diye inanılır (Muratbey). Bu ilk dişi düşünce “*çığnakta kalmasin*” (çığnenmesin) diye evin çatısına savutturulur. (atılır) Çocuk kargaya “*karga al bu dişimi de yeni dişi ver.*” der.
- Konuşamayan çocuğu tama bağlarlar (Tam, hayvanların barındığı yer). “*Çocuksan gonuş, hayvansan burda dur*” denir. Konuşamayan çocuğun önüne bir kap su koyarlar. Bu suya “*bulaşık suyu*” derler (Gerçek bulaşık suyu değildir.). Çocuk bu suyla oynar sonra bu sudan biraz çocuğa içirilir. Konuşamayan çocuk hocaya götürülür. Bazen de kuş suyu içirilir, dilaltı kesilir. Değirmen çarkından alınan su, sığırların boynundaki zile konularak çocuğa içirilir. Zil gibi sesi olsun, konuşsun diye.
- Ayağına basamayan (yürüyemeyen) çocuğun bez, kurdele veya bir iple ayaklarını bağlarlar. Cumadan ilk çıkan kişi o bağı keser. Arkasına hiç bakmadan çocuğu alıp eve getirirler. Buna benzer başka bir uygulama şöyledir; çocuğun ayakları kırmızı bir iple bağlanır. Cumadan ilk çıkan kişi o ipi keser. Çocuğu alıp konuşmadan eve getirirler. İki üç gün sonra çocuk adımlar. Bu uygulamaya yörede “*ayak bağı-köstek kesme*” denilir. Bazen de yürüyemeyen çocuk diken arasından geçirilir.

SONUÇ

Düzce ili doğum geleneklerine bakıldığında kadının hamile kalmasından çocukluk çağına kadar olan sürede bebeği korumaya yönelik birçok dinsel büyüsel uygulamalar tespit edilmiştir. Lohusa kadının bazı yiyecekleri yememesi, doğumdan sonraki kırk gün içerisinde bebek ve annenin bulunduğu odada gözle görülmeyen varlıklardan korunmaları için Kur’an, bıçak, makas bulundurulması, doğuma giren köy ebelerinin dua okumaları, gebe kadının koynundan yumurta veya su bırakmaları vs. dinsel büyüsel uygulamalara örnektir.

Doğum geleneği bir bütün halinde incelenecek olursa göze çarpan önemli değişikliklerden söz edilebilir. Bu değişiklikler ise daha çok geleneğin maddi unsurlarıdır. Dinsel- inanca dayalı unsurlar halen gözlenmektedir. Örneğin doğumlar günümüzde büyük oranda hastanelerde gerçekleşmektedir. Buna bağlı olarak köy ebelerinin doğum yaptırması, bebeği doğumdan sonra tuzlama, eşi gömme gibi uygulamalar kısmen kalmıştır. Kırk uçurma, lohusa ve bebeğin kırk gün yalnız bırakılmaması, başuçlarına Kur’an konulması inanca dayalı unsurlar olarak günümüzde de devam etmektedir.

KAYNAKÇA

Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezine Kayıtlı Ses Kayıtları:

Arşiv Yer No:

- CD2017.0240
- CD2017.0241
- CD2017.0242
- CD2017.0243
- CD2017.0244
- CD2017.0245
- CD2017.0246
- CD2017.0247
- CD2017.0250
- CD2017.0251

DÜZCE İLİ EVLENME GELENEKLERİ ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME¹

Zuhal KASAP*

Toplumunu oluşturan en küçük birim olan ailenin ilk basamağı evlenmedir. İçinde birçok maddi ve manevi kültürü barındıran evlenme, neslin devamını sağlaması, aidiyet duygusunun oluşması, sosyal hayata hazırlık, değişik kültürlerin kaynaşması gibi nedenlerden ötürü önem arz ettiği gibi, evrensel de bir olgudur. Parmağa takılan yüzük, “gelinlik-damatlık” adı altında giyilen kıyafet, eğlenceler, nikâh gibi uygulamalar toplumun kendi kültürüne göre şekillenen ancak dünyanın birçok yerinde ortaklık gösteren uygulamalardır. Geçen zaman içerisinde sözü edilen uygulamaların yerini başka bir gelenek alabildiği gibi, bazıları da içerik değiştirerek hayatın önemli bir geçiş dönemi olan “evlenme” içerisinde nesilden nesle aktarılır.

Düzce ilinde gerçekleştirilen alan araştırması kapsamında Merkez-Duraklar, Üçyol; Gümüşova-Dereköyü, Elmacık; Çilimli-Esenli, Topçular; Akçakoca-Davutağa, Yukarı Mahalle; Gölyaka-Hacı Süleyman Bey, Açmaköy; Cumayeri-Dokuzdeğirmen köyü; Yığılca-Kırık köyü; Kaynaşlı-Sazköy’de yapılan evlenme geleneklerine yönelik derleme çalışmalarından yola çıkılarak hazırlanan bu makalede geçmişte yapılan uygulamalara ve günümüzde devam edenlere değinilecektir.

Çalışmanın yapıldığı ilde yaşayan halkın etnik kökeni çok çeşitlidir. Manav (yerli), muhacir (göçmen), Çerkes, Abhaz vb. örnek olarak verilebilir. Bunlar içerisinde Çerkes ve Abhaz kültürü birbiriyle benzerlik gösterirken manav ve muhacir kültüründen oldukça farklıdır. Bu farklılıklara ve benzer yönlere alt başlıklarda daha detaylı yer verilecektir.

1. Evlenme Çağı

Düzce’de yaşayan manav ve muhacirlerde bundan yaklaşık 20 yıl öncesinde evlilik alt yaş sınırı 16- 17 iken Çerkes ve Abhazlarda bu sınır biraz daha yukarılardadır. Evlilik yaşının düşük olması birkaç nedene bağlıdır. Kız çocukları ilkokuldan sonra eğitimlerine devam etmedikleri için; erkeklerse, askerden sonra istedikleri bir kızın başkasıyla evlenme ya da kızın cayma ihtimalinin olması gibi nedenlerle erken evlilik yapmıştır. Gençlerin yanı sıra aileler de “*yerini bulunca vermeli*” veya kendileri bağ bahçede çalışırken “*evde bi gaşşık çorba gaynadanım olsun.*” diye düşündükleri için 16’sına gelen oğul veya kızlarını evlendirme yoluna gitmiştir. Kendisinden yaşça büyük ağabey veya ablası olan genç, evlenmek için sıra bekler. Ancak bir sevdiği varsa ailesinin ve yaşça büyük olan kardeşinin rızasını alarak evlenebilmektedir.

Abhazlarda delikanlı yetiştiği zaman bazen ormana odun getirmeye gönderilir. Böylece evlenme zamanı geldi mi onu bir tartarlar. Odunca meşhur olan yani yanması kolay ağaçları seçip getirirse “*ha bu evleneceği yeri seçmesini bilir.*” derler. Zor yanan bir ağaç örneğin kızılağaç getirirse “*Allaaah!!! İşe yaramayan odunu seçip getirdi, eşini nasıl seçecek?*” deyip delikanlının henüz evlenme çağına gelmediğini anlamış olurlar.

Evlenme yaşının düşük olduğu yıllarda 20-25 yaşlarına gelip halen evlenememiş olanlar için “*niye evlenemedi, evde kaldı, kız iyiye niye evde kaldı, kaldıysa bi kusuru olur, kalık oldu, alan olmaz.*” gibi ifadeler kullanılır. Yine erkekler, kendi aralarında yaşı biraz geçip evlenememiş arkadaşlarına “*sen iyi adam olsan evlenirdin, lan dul galdın memlekette, bi evlenemedin.*” diye latife yaparlar. Evlenemeyen kişiyi ziyarete, hocaya götürür, yıldıznamesine baktırırlar. “*Sıcaklık*” yaptırıp “*filan kız seni sevsin*” diye muska yazdırırlar.

¹Bu makale Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından 25 Nisan-04 Mayıs 2016 ve 02-11 Mayıs 2018 tarihleri arasında düzenlenen “Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması” kapsamında elde edilen bilgilerden hareketle hazırlanmıştır.

* Folklor Araştırmacısı, Ankara İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Ankara/Türkiye, zuhal.kasap@ktb.gov.tr

Ancak bu kısmet açma uygulamaları aile içinde gizli kalır. Yakın çevreye çok duyurulmaz. Çerkes ve Abhazlarda ileri yaşına rağmen hiç evlenmemiş kişiler sık görüldüğü için toplumda bir yakıştırma yapılmadığı gibi birbirini sevip kavuşamayanlar bir ömür bekâr bile kalabilir. Aşağıdaki mısralar Kaynaşlı ilçesi, Sazköy köyünden Yusuf Özban adlı kaynak kişiye aittir:

*Ayrılığın adını kalbime yazdım
Sanma ki o yazıyı bir başkası gelip silecek
Seninle başladı, seninle bitecek.*

Günümüzde evlenme yaşına bakıldığında 25-30 yaşlarına kadar çıktığı görülür. Evlenme yaşındaki bu yükselmeye eğitimin önemli bir etkisi olmuştur. Ayrıca kızların çalışma hayatına katılmaları da evlenme yaşını etkilemiştir.

2. Evlenme Biçimleri

Yörede vaktiyle görücü usulü evlilikler yaygın olarak yapılmıştır. Adı “*görücü usulü*” olsa da köyler küçük yerler olduğu için, gençler birbirini illa ki görür tanırırlar. Bu evlilik türü Abhazlarda müsaade edilen bir evlilik türü değildir. Ülkemizde önceleri daha sık görülen akraba evliliği ise yerine göre değişiklik göstermiştir. Örneğin Abhazlar ve Çerkeslerde soyadları farklı bile olsa aynı sülaleye mensup gençler ve yakın komşu çocukları evlenemezler. Böyle bir evlilik gerçekleştirilmişse toplumdan tecrit edilirler. Bu yasağın altında yatan neden nesilleri koruma isteğidir. Daha çok, zengin aileler “*Mal başkasına gitmesin.*” diye akraba evliliği yapmıştır. Alevi geleneğinde önceleri “*dışarı*”ya yani “*sünni*”lere kız verilmediği için akraba evlilikleri sık görülmektedir. Günümüzde ise geleneğin dışından kişilerle evlilik yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu durum halk arasında “*Kızlar aşırıldı işi.*” gibi sözlerle ifade bulmaktadır. Manavlarda tercih edilen yabancılarla evliliğidir. Severe evlenmenin de tespit edildiği yörede kız babası herhangi bir nedenden ötürü kızını vermek istemezse gençler kaçarak evlenir, bu kaçma ise iki aile arasında bazen uzun zaman süren husumete neden olmuştur. Bir erkek ve bir kız kardeşin başka bir aileden erkek ve kız kardeşe karşılıklı evlendiği de görülmüştür ki bu evlenme türü yörede “*değiş-tokuş*” diye geçmektedir.

Günümüzde sayılan evlenme biçimlerinden akraba evliliği ve görücü usulü azalmış, daha çok gençler severe evlenmeye başlamıştır.

3. Kızda-Erkekten Aranılan Nitelikler

Delikanlıda ilk aranan şart işidir. İşe gitmeyen, kaytaran yani haylazlık yapan kız verilmek istenmiyor. “*İster kör ister topal ol ama resmi çalışan ol, sigortalı ol*” diyerek kızlarını kolayca verirler. Yine delikanlı, evi var mı, ekonomik durumu nasıl, mesleği var mı, ana babasıyla iyi geçiniyor mu, ailesi zengin mi, köklü aile mi, sütü bozuk mu, sülalede yaramaz bir aile var mı, yani hırsızlık, yolsuzluk yapan var mı diye araştırılır. Toprakları varsa “*yerleri çok, yiyecekleri de çok olur.*” deniliyor. Aynı zamanda delikanlının dindarlığına, ahlakına, dürüstlüğüne bakılıyor. Bu aranan özelliklerden hareketle denilebilir ki erkeğin evin geçimini sağlayabilecek yetkinlikte olması her ailenin ilk aradığı özelliktir.

Kızın “*haldır küldür konuşan*” biri değil, terbiyeli, oturup kalkmasını bilen, temiz titiz biri olması istenir. Kız tarafının zengin olması güzel bir vasıftır. “*Zengin yerden kız aldı, sırtı yere gelmez.*” denir. Sülaleye ve kızın ana babasına da bakılır. Çünkü düğün (dünür), gençlerin hayatında hep yer alacak kişilerdir. Bazı delikanlılar, kendisine bir kız bulunduğunda “*Bu kızın anasının ağzı burnu durmuyor, ben onun tantanasını çekemem.*” deyip kızını istemeyebiliyor. Kızın evinin kıyı köşesine bakmak da ihmal edilmez. Günümüzde aynı özelliklere bir de kızın çalışan olması aranan niteliklere eklenmiştir.

Çerkeslerde ilkin kıza değil, aileye bakılır. Aile düşkün olmamalı yani geçmişinde kölelik olmamalıdır. Yemeği yeniliyor, çayı içiliyorsa o aile tutulur. Yani izzet ikram sahibi aile olması önemli bir unsurdur. Görüşleri nasıl, toplum insanı mı, evinde oturulabilir, çayı içilebilir mi, ölçülüp tartılır.

4. Eş Seçme- Kız Bulma

Ulaşımın sınırlı olduğu zamanlarda vasıta olmadığı için genellikle yakın köylerden kız bakılmıştır. Delikanlılar ve anneleri önceden Hıdırellez’de, düğün ve bayramlarda, subaşında, sinemada, pazarda kız bakarlarımış. Kızın huyu suyu bilineceği için tanışılardan kız bakmak da tercih edilmiş. Evlenme çağına gelmiş bir oğlu olan baba, eşine “*hanım, sen bir araştır bakalım, eli ayağı düzgün, hatırı sayılı kişilerden, elinden iş çıkan bir aileden oğlumuzu uygun kız var mı, oğlanın evlenme çağı geldi*” deyip eşini bu konuda yönlendirmiş.

Makineleşmenin henüz yaygın olmadığı yıllarda imece usulü dediğimiz bir usulle köyün delikanlı ve kızları her gün başka bir evde toplanıp mısır ufalayıp tene yapmış, fındık temizlemişler. Yörede fındığı elle temizleyip kabuğundan ayırma işine “*fol etme*”; toplanıp beraberce iş yapmaya da “*meci*” denmektedir. İşte bu “mısır mecileri-mısır emeci” gençlerin birbirlerini görüp sevdikleri yerler olmuştur. Köyün büyükleri de bu yollardan geçtikleri için mecilerde gençlerin toplanmalarına müsaade etmişlerdir. Günümüzde ise makineleşmeyle birlikte meciler unutulmuştur. Tarlada çapa yapılırken kız bakan anneler seçtikleri kıza yakın durarak onu ölçüp tartar, çapaya gelen oğluna kıızı gösterirmiş. Çapa sırasında kız ve erkekler karşılıklı dizilerek iş yaparken delikanlı, beğendiği bir kız olursa kızın annesine yakın durur, müstakbel kayınvalidesinin takdirini kazanmak için çaba sarf edermiş.

İki genç arasını yapan kadınlara “*hacana*” denir (Yığılca ilçesi - Kırık köyü). Kitle iletişim araçlarının olmadığı zamanlarda bu kişiler gençleri buluşturup görüştürmüş, gençlerin mektuplarını birbirlerine iletmiştir.

Çerkes ve Abhazlarda delikanlı evleneceği kıızı kendisi seçer. Düğünlerde, danslarda vs. yerlerde karşılaşan gençler, birbiriyle anlaşır iletişime geçer. Delikanlı “*Seninle konuşmak istiyorum.*” diyerek konuşmak için müsaade ister. Kız, teklifi kabul ettiği takdirde iki tanık arasında gençler konuşur. Bu iki tanıktan biri kız diğeri erkek taifesinden olur. Bu konuşma bitiminde konuşup anlaşmış ve sözleşmiş olmanın işareti olarak bir hediyeleşme olur. Delikanlı, kıza yüzük, kız da delikanlıya mendil verir. Daha önceden birkaç kez görüşen gençlerin, bu son görüşme ve hediyeleşme ile tanıkların da şahitliğinde işleri netleşir. Bu hediyeler, verilen sözün bir nevi izi, delilidir. Çerkeslerde, kız ve erkeğin anlaşır birbirlerine gönül vermesine “*kaşen*” (sevgili), Karadeniz muhacirlerinde “*yavuklu*” denir.

5. Tanışma, Kız Görmeye Gitme, Kız İsteme

Görücü usulü gerçekleşecek bir evlilikte ilk adım tavsiye üzerine, yakın çevre eş dosttan bir kız bakmaktır. Münasip bir kız bulunduğu anda erkek tarafı “*falan gün geleceğiz*” diye bir haberci gönderir. İlk kadınlar kıızı görmeye gider. Kız beğenilirse aile büyükleriyle gelmek için karşı taraftan müsaade alınır ve kız tarafının belirlediği bir günde delikanlı hariç anne-babası, çevresindeki büyükleri, hatırı sayılı kişiler kıızı istemek amacıyla kız evine giderler. Çerkes ve Abhazlarda kızla delikanlının anne ve babaları isteme günü o ortamda bulunmazlar. Kızı ise dayı veya amca verir.

Selam kelamdan sonra kız isteneceği zaman sözü delikanlının babası ya da ailenin büyüğü alır. Bu ilk gidişte bir nevi kız tarafının ağzı yoklanmış olur. “*Filan efendi, sebebi ziyaretimizi sormayacak mısın? Biz Allah’ın emri, Peygamberin kavli ile senin kıızı, bizim oğlana istiyoruz. Sizler de münasip görürseniz bizim evimize bakmaya gelirsiniz*” der. Aile büyüğü tarafından buna benzer sarf edilen bir başka isteme cümlesi şöyledir: “*Ben Allah’ın*

emri, Peygamberin kavliyle, İmam Azam'ın mezhebi üzere senin gızını, oğluma reva görürsen istemeye geldim." Aile büyüğü "Siz Allah'ın emri, Peygamberin kavlini ortaya sürdüyseniz, İmam Azam'ın mezhebini ortaya sürdüyseniz daha benim söyleyecek sözüm kalmadı. Kız da isterse bizim için bi sorun yok, Allah nasip ederse ne diyelim? Her şey nasiple." gibi cümlelerle erkek tarafına karşılık verir. Bu aşamada kıza fikri sorulduğunda "Anam babam reva gördüyse ben de onların sözünden çıkmam." diyerek cevabını verir. Kızın babası, aile büyüklerine saygısından ve onları kırmak istemediğinden erkek tarafına "Biz bi kendi aramızda konuşalım" diyerek hemen cevap vermeyebilir. Bu sürede de kendi aile büyüklerine danışır. Bunun yanında kızları için "Çengelde kokmuş et misin sen?" diye düşünen babalar karşı aileye hemen kız vermeyip işi yokuşa sürebilir. Dolayısıyla erkek tarafı iki veya üç kez daha gelir. Olumlu cevap alındığı gün söz kesilmiş olur. Aynı gün veya birkaç gün sonra ise söz yüzüğü takılır. Ya da "belirti" verilir, mesela bohça götürülür. Bu ise ailenin ekonomik durumuna göre belirlenir. Bazen de kızın nüfus cüzdanı erkek tarafına verilir. Bu davranış "Kızın sözünü kestik." anlamı taşır. İsteme günü misafirlere çay-kahve ikramının yanında söz şerbeti de ikram edilir. Kahveyi genç kız sunar.

Kızla erkek birbirini sevmiş ve evlenmeye karar vermişlerse bunu ilk önce bir aile büyüğüne söylerler. Gençler saygıdan ötürü kendileri anne babalarına söyleyemez. Gençlerin evlenme niyetini öğrenen kızın babası onay verirse kız istenmeye gelinir. Babanın gönlü olmazsa gençler kaçabiliyor.

Kız isteme gününde kızın ailesi tarafından hazırlanan bir liste erkek tarafına verilir (Şu kadar bilezik, şu kadar altın, eşya, vb. şekilde). "Kızımız gittiği yerde ekmeğini rahat yesin, başına kakıç olmasın. Ağacın dibinde dal bırakacan ki gölgesinde oturabilesin, ağacı hep budadın mı bi işe yaramaz." düşüncesiyle kız tarafı ağır şeyler istememeye özen gösterir. Buna rağmen listedekiler ağır gelirse erkek tarafından gelen büyükler istenilenleri azaltmaya çalışır. Çünkü listede eksikler olduğu için bu hayırlı işin bozulduğu görülmüştür. İsteme günü aileler arasında yöredeki tabiriyle "ağırlık" (başlık) miktarı belirlenir. Başlık yerine "süt parası" istenilebiliyor. Süt parası başlık miktarından daha azdır ve genellikle kızın çeyizi için harcanır. Başlığın miktarında anlaşmak, sonrasında da bu paranın ödenmesi önemlidir. Aksi bir durumda işin bozulduğu görülmüştür. Başlık düğün gününü beklemeden verilebilir.

Abhazlarda kız isteme günü, yaşlı bir tayfa, işin erbabı olanlar, başlık parasıyla kız tarafına gider. Delikanlının kendisi, anne babası, yakın akrabası, yani o aileden hiç kimse istemeye gidemez. Aynı sülale veya başka sülaleden gönderilme esastır. Karşı taraftan da kızın babası dışında başka birine örneğin amca ya da dayısına "Sen bugün söz sahibisin." diye görev verilir. Kız babası bu ortamda bulunmaz. O gün kızın evinde işi bağlayıcı nitelikte yaşlılar, büyükler toplanır. Delikanlı taifesinin en yaşlısı başlık parasının bulunduğu zarfı masaya koyar. Karşı tarafı zarfa hiç bakmadan iade eder. Ancak daha eskilerde bu başlığın konulduğu zarfı kız tarafı almış. Hatta yüksek meblalar istenirmiş. Delikanlı tarafından gelenlerden söz söylemesini bilen bir büyük, güzelce bir konuşma yapar, kendi edebiyatlarına göre dua eder ve kızı ister. İş bağlandıktan sonra Abhazların "olmazsa olmazlarımızdan" dedikleri "aşta" kesilir. Bu gelen misafire kesilmesi ona verilen değeri gösterir. Sofraya da usulüne uygun olarak getirilir. Hane sahibi bu esnada sunî cümleler kurmaz. Aştanın ikram edildiği bu sofranın dili vardır.

Aşta, kesildikten sonra tam ortasından biçilerek pişirilir. Mısır unundan yapılan ve ekmeğe yerine kullanılan mamursanın üzerine dört hak kitaptan alınan bir terbiyeyle sağ baş kısmı (sol tarafı kesinlikle sunulmaz) ayrıca kalbi, ciğeri, arka butlarıyla konulur. Her bir azanın ifade ettiği derin anlamlar vardır. Misafirin önüne konulan başın sağ kısmı; "Ey misafirim, başımın üstünde yerin var, başım gibisin.", dil ve kulak; "Ey misafirim, söz sahibisin, ne söylersen sözün dinlenecek." anlamı taşır. Başın yanında ciğer ve kalbin ikramı; "Ey misafirimiz, seninle biz aynı kalbî duygular içindeyiz, hislerimizde ayrılık yok.", arka butların ikramı ise; "Bu kadar değer verdiğimiz misafirimizin kendisini de bizi de küçük düşürücü bir iş teklifinde bulunmayacağına

biz kâniyiz. Onun için hangi iş için bize geldiyse işi koşturacaktır.” manasını ihtiva eder. Aştanın ön butlarından kesinlikle sofraya konulmaz. Bu hisse evin hizmetlilerinin hissesidir. Yanlışlıkla konursa misafirin yemeği yemeden kalkıp gitme hakkı vardır. Çünkü orada kendisine ait olmayan bir âza konulmuştur.

6. Nişan

Nişan gününe genellikle gençlerin yüzükleri takıldığı gün karar veriliyor. Sözden yaklaşık bir ay sonrasını bulan nişan günü için aileler nişandan bir hafta önce alışverişe çıkıyor. Genç kız ve delikanlıya, anne, baba, kız kardeş, yengelerle çıkılan alışverişte nişan kıyafeti, bilezik, altın gibi ihtiyaçları alınır. Masraflar ise karşılıklı ödenir.

Gençlerden bir iki kişi ev ev dolaşır “*Akşama nişanımız var, buyurun gelin.*” der ve bayram şekeri, ekmek veya helva ikram ederek tanıdıklarını nişana davet eder. Amca, dede, dayı gibi yakın akrabaya ise daha ağır bir ikramla örneğin bir tavukla daveti yaparlar. Her iki aile de davetini davetçi vasıtasıyla yaparken camiden anonsla yapıldığı da olmuştur. Günümüzde davetiye kullanılıyor. Nişana bazı köylerde damat gitmezken, bazılarında gitmesi serbesttir. Nişan kalabalıkça yapıldığı için “*asri nişan*” adlandırması yapılmıştır. Ulaşım imkânlarının sınırlı olduğu yıllarda yayan gidilen nişana yolda davul, zurna, kemençe, mızık, tulum gibi aletler eşlik etmiştir. Yolda ise maniler söylendiği olur:

Hava havalanıyor
Hava bulutlanıyor
Benim sevdiğim çocuk
Yeni bıyıklanıyor.
Kız tarafı da bu maniye şu şekilde karşılık verir:
Dere akıyor dere
İki taştan bir yere
Dere al götür beni
Yârimin olduğu yere.

Nişanda “*Damat karşılama, horon, çiftetelli, kol oyunu, uçayak, harman dalı*”, Çerkeslerde leperuj, şeşen, kâfe (ağlatan kafe), apsuva, buiç, capse, jağse gibi oyunlar oynanır. Çerkeslerdeki bu oyunlar bir erkek ve bir kız olmak üzere çift oynanır. Daha sonra damatla gelin sahaya çıkar. Çalgıcılar hatır gönülle bu işi yaparlar ve el emeği karşılığını alırlar. Nişan gününde gelin kız kendisi için alınan nişan kıyafetini giyer. Diğer genç kızlar ise tafta denilen kıymetli bir kumaştan elbise diktirirler.

Kız tarafında yapılan nişanın masrafları da kendilerine aittir. Erkek tarafı, taş fırında yapılan mısır ekmeğini ve nişan için hazırlanan bohçayı götürür. Bu bohça o gün açılır. Evin uygun bir yerine ip gerilir, bohçadakiler ipe asılır. Gelen misafirler alınan eşyaları görmüş olur. Daha sonra bu alınanlar düğün gününe kadar kullanılmamak üzere kaldırılır. Şayet nişan herhangi bir sebeple bozulursa bohça geri gönderilir. Nişandan bir hafta sonra da erkeğe bohça götürülür. Bu bohça da yine düğün gününe kadar kullanılmaz. Kıza nişan günü kına yakılır. Bütün avuç içi ve ayağına yakılan bu kınayı kızın bir yakını karar. Nişan sonrası gençler rahatça görüşün diye dini nikâh yaptıran aileler olduğu gibi nişanlanmalarına rağmen hiç görüştürilmeyen çiftler de olmuştur. Hatta yoldaki çalıların, genç çiftler karşılaştıklarında arkasına gizlensin de birbirlerini görmesinler diye yetiştiğini düşünenler vardır.

Nişan yemeği ailelerin ekonomik durumuna bağlı olmakla birlikte genel olarak yapılan yemekler yayla çorbası, düğün çorbası, tavuk çorbası, komposto, kuru fasulye, etli nohut, haluje, puf böreği, ayran ve baklavadır. Yemekleri bu işte mahir, gönüllü bir kişi yapar. Günümüzde ev yemeklerinin yerini tabildot usulü hazır yiyecekler almıştır.

7. Düğün

Düğün zamanını iki aile ortak kararlaştırır. Yörede fındık ve mısır ekimi yaygın olarak görüldüğü için bunların hasadına göre düğün zamanı tayin edilir. Hasat zamanı ise Eylül ayına denk gelmektedir. Kızın verilmesinden düğüne kadar geçen zaman yaklaşık altı ay ile bir yıl kadardır. Hayırlı işin bozulmasından korkulduğu için arayış kısa tutarlar.

Eskiden düğünler iki veya üç gün sürerken günümüzde iki günde biter ve genellikle hafta sonuna denk getirilir. Düğün başladığı zaman iki taraf da bayrak diker kapıya. Gelen misafirler için yemekler daima hazırdır. Çalgıcılar da düğün boyu görevlerini sürdürürler. Düğüne yöresine göre "Büyük düğün, damat düğünü" gibi adlandırmalar yapılır. Düğündeki eğlenceler, çalgı aletleri, yapılan yemekler nişandakilerle aynıdır.

7.1.Çeyiz

Çeyiz, kız çocukları 10-15 yaşına ulaştığında ufak tefek hazırlıklarla başlar. Ama asıl, söz kesildikten sonra hızlı bir şekilde ve gelin kız, yenge, kardeş hep birlikte hazırlanır. Daha çok el emeğiyle yapılan çeyizde çetrik, oda takımı (12 adet), kanaviçe, namazlık, masa örtüsü, danteller, çember (tülbent), tığ işi oyalar, yün yorganlar ve yorgan ağızları bulunur. Bunlara ek olarak kız tarafının ekonomik durumuna göre çeyiz adı altında kızın beyaz eşyası, mutfak eşyası, yatak odası mobilyası gibi ihtiyaçları da yer alır. Düğüne kısa bir süre kala çeyizler yıkanıp ütülenir. İki üç gün süreyle kız evinde sergilenir. Çeyizi görmeye gelenler (sütüne kalmış), dilerse hediye getirirler. Sergiden sonra çeyiz sandığının içine nazardan korunmak için çörek otu serpilir ve tüm malzemeler sandığa konulur. Sandık önceleri düğün günü erkek evine gönderilirdi. Günümüzde düğünden birkaç gün önce delikanlının annesi, varsa gelin, görünce gibi yakınlar sandığı almaya gelir. Bu esnada kızın kardeşi sandık bahşisi almak için kapıyı kilitler. Bahşıştten sonra sandık erkek tarafının yolladığı bir araç ile erkek devine doğru yola çıkar. Çeyiz orada da sergilenecektir. Bu hazırlıkları yapmak üzere gelinle beraber birkaç arkadaşı, yengesi erkek evine giderler. Kızın annesinin gitmesi pek uygun değildir. Damadın evindeki gelin odasına bir ip gerilerek serilen çeyiz, düğünden sonra ancak toplanır. Erkek evi çeyizi sermeye gelen kız tarafına yemek verir.

Çeyiz, yörede genellikle kız tarafının yaptığı hazırlıklar olarak bilinir. Ancak bazı köylerde gerdekte kullanılacak damatlık yorganı ve gelin doğum yapınca kullanılacak yorganı delikanlının annesi diktirir (Çilimli ilçesi - Esenli köyü). Özel günler için diktirilen bu ipekli yorganların yün miktarı, nişandan sonra kızın ailesi tarafından talep edilir. Delikanlının annesi yünü yıkayıp bir kaç yakını ile kız evine götürür. Yorganın yanında yün yatak da hazırlanabilir. Sadece bir gün süren bu hazırlıklara kız tarafı karışmaz, misafirlerine yemek verir. Kadının çalışma hayatına girmesi, kaloriferli evlerde yaşanmaya başlanması gibi nedenlerle günümüzde yün yorgan ve yatağa rağbet azalmıştır. Zira yünü yıkayıp kurutmak, uygun bir mekân (bahçe, avlu vs.) ve zaman gerektiren bir iştir.

Çerkeslerde iki taraf da çeyiz hazırlar. Erkek annesi karyola takımı, çetrik, havlu, çorap hazırlar, yorgan yapar. Kız, çeyiz olarak sadece el emeği yapılan eşyalarını getirir. Yatak odası da dâhil hemen her eşyayı erkek tarafı alır. Çerkes geleneğinde kız tarafının eşya alması ayıptır. Günümüzde de uygulama bu şekilde devam etmektedir.

7.2.Kına Gecesi- Kına Düğünü

İki gün süren düğünlerde kına gecesi Cuma veya Cumartesi günü yapılır. Erkek tarafının toplanarak kız evine gitmesine " *Sini geliyo*"denir. Çünkü kızın kına için ne kadar eşyası varsa bir sinide kıza götürülür (Gölyaka ilçesi - Açma köyü). Kına günü gündüz saatlerinde damat evinin kızları toplanarak mum, çerez ve kınayla gelin tarafına giderler. Gelini giydirip kuşandırır, tef

eşliğinde eğlenirler. Manavlarda görülen bu gelenek yörede "Oğlan Köylü" diye anılır. Gelin bugün pembe ipekten yapılmış elbise ya da pembe şalvar giyer. Başında pembe tülbent, üzerinde beyaz gömlek olur. Görümce ve elti de pembe şalvar giyer. Akşam geline kına yakmak için bu gelenlerden 3-4 kişi kız evinde kalır. Toz halindeki kına, başından ayrılık geçmemiş, eşi ölmemiş yani "başı bütün" birisi tarafından karılıp gelinin ayakaltlarına ve avuç içlerine yakılır. Kına yakılırken "Yüksek yüksek tepelere" diye bilinen türkü söylenir. Ayrıca;

Aşağı mahallenin bakkalı
Yukarı mahallenin çakkalı
A benim kızım
Gınan gutlu olsun.

Örneğindeki gibi dörtlükler söylenir (Akçakoca ilçesi - Yukarı Mahalle). Aynı günün akşamında kız tarafının delikanlıları (yaklaşık elli kişilik bir grup) erkek tarafına gider. Kendilerini naza çekip damattan halı niyetine ayakları altına ot ya da saman dökmesini isterler. Erkeklerin kendi aralarında şakalar yapıp eğlendikleri, damada naz yaptıkları bu geceye ise "Kız Köylü" denir (Çilimli ilçesi - Topçular Mahallesi). Kına gününde önceleri yemek verilirken günümüzde meşrubat, kuru pasta ikram edilir. Masrafı kız tarafına aittir.

Çerkeslerde kına geleneği yoktur. Bunun yerine düğünden bir gün önce "veda" yapılır. Akşam saatlerinde genç kız ve erkekler kız tarafında toplanır. Oyun oynanır, sohbetler edilir. Erkek tarafının gençleri de dilerse veda gecesine katılabilir (Gümüşova ilçesi - Elmacık köyü).

7.3.Düğün Görevlileri

Düğünün baştan sona geleneklere uygun ve ahenkli bir şekilde gerçekleşmesi, ailelerin karşılıklı olarak anlaşması, evlenecek gençlerin yeni hayatlarına uyumunda kolaylık sağlanması için eş dost, komşu veya yakın akrabasının yardımları önem taşır. Doğası gereği hizmetin ve belli bir ekonomik gücün gerektiği bu özel günde düğün görevlileri birçok yükü hafifletir. Üstelik yaptıkları işte gönüllülük esastır, herhangi bir ücret talepleri olmaz. Düğünden birkaç gün önce aile büyükleri toplanır. Yemek eşliğinde kişilere vazifeler verilir. Böylece herkes düğünde ne işle uğraşacağını bilir.

Düğün görevlileri içerisinde ilk sırada sağdıç ve yengeden bahsetmek gerekir. Damada düğün boyunca refakat eden, onu eziyet ve şakalardan koruyan, aynı zamanda gerdek gecesi için yol yordam öğreten kişi sağdıçtır. Genellikle evli ve yakın akrabadan ya da damadın arkadaşlarından biri sağdıç - salduç olur. Sağdıçın eşi de gelinin yardımcısı yani yengesi olur. Yenge, gerdekten evvel çiftlerin kullanacağı yatağı ve üzerine serilecek bezi hazırlar. Gerdekten sonra sonucu bezle birlikte kayınvalideye ve kız tarafına ulaştırır. Yenge ve sağdıçın ortak görevi gerdek gecesi bir sıkıntı olursa bunu usûlünce çözmektir. Örneğin kızın bakire çıkmaması gibi bir durumda damat durumu ilk önce sağdıca haber eder. Sağdıç da kızı ailesine geri gönderir.

Abhaz ve Çerkeslerde "atasöğüze-ataçöğüze" yani gelin arkadaşı denilen kişi düğün boyunca gelinin yanında yer alır. Hatta kız, herhangi bir sebepten ötürü kaçarak evlenecek dahi olsa yanında bir arkadaşı, yani atasöğüzesi ile birlikte kaçır. Bu arkadaşı gelinin evlilik gerçekleşinceye kadar muhafızı konumundadır. Genç bir erkek akrabadan seçilir (Kaynaşlı ilçesi - Sazköy köyü, Akçakoca ilçesi - Davutağa köyü).

Alevi geleneğinde her damadın bir babalığı vardır. Yakın akrabası olur, komşusu olur. Genç, yaşlı, evli, bekâr fark etmez. Babalık düğünde önderlik yapar. Damadın babasının işlerini görür. Düğün sonrası da devam eden bir gelenektir. Örneğin bayramlarda babalığın evine bir hediyeyle mutlaka gidilir. Babalığın eşine de "analık" denir. O da gelinin geldiği günün ertesi günü (zülûf-zilif kesme günüdür, zerde düğünü diye adlandırılır) öğlen olmadan gelinin kulağının üst kısmından bir tutam saç kesip geline verir. Gelin bu saç sandığında ölünceye kadar saklar.

Öldüğünde tabutun kıyısına konulur. Dünyada yapılan nikâhıyla ölüm nikâhının bu şekilde birleştiğine inanılır (Gölyaka ilçesi - Açma köyü).

Düğün zamanı erkek tarafının delikanlıları kendi aralarında para toplar, köçek eşliğinde düğün evine gelirler. Topladıkları parayı düğün sahibine takdim ederler. Karşılığında onlara yemek verilir. Bir köyden başka bir köye düğüne giden delikanlılar da (on kişi) yine aralarında para toplayıp düğün sahibine verirler. "Düğün postası" denilen bu gelenek ise günümüzde unutulmuş, yaklaşık yirmi sene öncesinde kalmıştır (Yığılca ilçesi - Kırık köyü).

7.4.Gelin Alma

Düğünlerin iki-üç gün sürdüğü dönemde gelin alma günü en son gün, yani Pazar günüdür. Bu gün kız kapısında eğlence olmaz, daha cumartesi gününden eğlenceler biter. Önceden öküz arabaları süslenerek konvoy oluşturulur ve gelin almaya gidilmiştir. Yakın köylerden gelin alındığı için yayan gitmek sorun olmamış. Günümüzde taşıtlarla konvoy oluşturulup kalabalık bir şekilde gelin almaya gidilir. Bu konvoyla gelin alayı, düğün askerleri, gelin alçı gibi isimler verilir. Konvoy kapıya geldiğinde kapılar kilitlenir, içeri alınmaz. Kapı bahşişinden sonra önce aile büyükleri daha sonra gençler ve damat (gelmesinde bir sakınca olmayan köylerde) içeri girer. Baba, kızını damada teslim ederken "Bu seneye kadar ben gözümünden sakındım. Sana teslim ediyorum, sen de gözünden sakın." diye tembihler. Damat gelin almaya gitmeyecekse sağdıç ya da damadın babası gelini teslim alır. Babalık teslim aldığı anda ise evin dış kapı eşiğine, sapı aşağı gelecek şekilde çakısını saplar. Gelini eşikten geçirince çakıyı alıp ağzını kapatır. Gelin düğün evine ulaştırıldığında damada çakıyı verir. O da çakıyı açar ve bir kenara kaldırır. Geline bağlama büyüü yapılmışsa eşiyile birlikte olamayacağından korkulur. Bu uygulama ile büyüün önüne geçileceğine inanılır.

Gelin kız, anne babasının "Hakkım sana helal olsun." şeklinde helallik vermesiyle anne babasıyla ve tüm aile bireyleriyle vedalaşır. Erkek kardeşi, kardeşi yoksa babası kırmızı bir kuşağı yedi kez kızın belinden çevirerek bağlar. Bu sırada tekbir alınır, dua edilir. Gelin kız bugün yerine göre beyaz bir elbise, gelinlik veya siyah çarşaf giyer. Baş ve yüzünü beyaz yaşmakla kapatır. Sağdıç, yenge, gelin ve damat araca biner. Köyde tur atılarak erkek evine doğru yola çıkılır. Yolda eğlenceler düzenlendiği olur. Ayrıca gelini götüren konvoyun önü kesilerek yol bağlama yapılır. Genç kızlara oyali tül bent, büyüklere havlu, bahşiş verilip yola devam edilir.

Çerkes ve Abhazlarda gelin alma esnasında damat bulunmaz. Gelin alındıktan sonra köyün çıkışında bir yerde arabaya biner. Aynı zamanda gelinin anne babası da ortalıkta bulunmaz, kızlarıyla vedalaşmaz. İsterseler kızlarını uzaktan seyrederek. Kız, erkek evine getirilip arabadan indirilince köyün gençlerini ve köyü selamlamak adına elini aşağıdan başlayarak dizine, göbeğine ve alına koyar. Abhaz ve Çerkeslerde bu selamlamanın ismi temennahtır. Abhaz geleneğinde gelin, erkek evine geldiğinde "Ooo! Redeydey moğka!" nidasıyla koro halinde şarkı söylenir. Çok eskiden Asya'da Abhazların harp yıllarında komuta kademesinde "Reyda" ve "Reyşa" isminde iki kardeş şehit düşer. Annelerinin ismi "Moğka" dır. İlk zamanlar ağıt niyetiyle söylenen bu şarkı düğünlerde gelinin erkek evine getirilmesinden sonra söylenmeye başlanmıştır (Kaynaşlı ilçesi - Sazköy köyü).

7.5.Gelinin Damat Evine Alınması

Gelin içeri girmeden evin önünde beklenir. Kayınbaba bahşiş verir, bir öküz bağışlar. Bir sahan içine soğan koyarlar. Gelin bu sahana üç kez vurur. Kız tarafından gelenlerden biri "Hızlı vur, seni pısrık sanmasınlar, kaynananın gözü korksun." diye latife yapar. Başından aşağı gelin şeker gibi olsun, bereket getirsin diye şeker, piriç, buğday saçarlar. Kayınvalide gelinin sağ koltuğuna Kur'an, soluna da ekmek vererek yörede koltuk yaptırma denilen adeti uygular.

Küpün içine su koyarlar. Gelin ve damat ayaklarıyla küpü devirip içeri girerler. Damat gelinin yanında çok kalmaz. Yenge ve kadınlar durur yanında. Akşama doğru düğüne gelenler yavaş yavaş dağılır.

7.6.GerdeK-Güve Kapama

Akşam ezanından sonra yemek hazırlanır. Aile büyükleri ve yakınları için sofralar kurulur. Yatsıdan sonra hoca getirilir ve dini nikâh kıyılır. Nikâh kıyılırken kalabalığın dağılmasına ve nikâhın saatinin gizlenmesine özen gösterilir. Çünkü o esnada ellerini bağlayan olursa kız ve erkeğin bağlanacağına dolayısıyla çiftlerin birlikte olamayacağına inanılır. Nikâh sonrası hocaya havlu hediye edilir, şerbet verilir ve gelinle damat yalnız bırakılır. Odaya baklava, kaymak, tavuk gibi yiyecekler konulur.

Çiftlerin ilk gecesi için karyoladan hariç bir yer yatağı yapılır. Damat bu gece için önceden hazırladığı yüz görümlüğünü geline verir.

Ertesi sabah yatağı yenge toplar. Bezi de kayınvalideye gösterir. Damat camdan silah atar. Kız tarafına bir tepsi tatlı, lokum gibi yiyecekler gönderilir. Bu ikram, emanetinizi aldık, bir sorun yok mesajı verir. Gelinin kız çıkmadığı durumda ise ailesine geri gönderilme ihtimali daima vardır. Kimi manav ve muhacir köylerinde görülen kapı bekleme, çarşaf gösterme, beklenen işaretin ilanı gibi gelenekler Çerkes ve Abhazlarda mevcut değildir.

Gelin ve damat odadan görünmce veya bir genç vasıtasıyla çıkar. Gelinin önünde aile büyüklerinin elini öper. Ardından gelin ve damat onu takip eder. Büyükler de bahşiş verir.

Düğünün ertesi günü duvak yapıldığı olur. Kadınlar kendi aralarında toplanır, kemeçe eşliğinde eğlenirler. Kız tarafı da iştirak eder. Bu güne "*zerde düğünü*" de denilir (Gölyaka ilçesi - Açma köyü).

Söylemezlik

Yeni evlenen gelin, kayınvalide ve kayınpederle saygıdan dolayı belli bir müddet konuşmaz. Yüzgöz olduğu zaman gelinin terbiye sınırlarını aşacağı düşünülerek bu gelenek Abhaz ve Çerkeslerde süregelmiştir. Gelin eve gelince on gün kadar kayınvalidesiyle konuşmaz. Bu süre sonunda kayınvalide kendi emsallerini toplayıp gelinin kendisiyle konuşmasını ister ve söylemezlik süresi biter. Kayınpeder ise geleneklere çok bağlı biriyse gelinini kolay kolay konuşmaz. Daha çok Çerkes ve Abhazlarda görülen bu gelenekte gelin ve kayınpederin hiç konuşmadan, kayınpederin vefat ettiği dahi görülmüştür. Aile büyükleri müdahil olur, kayınpederin bu süreci sonlandırmasını isterler. O da geline bir hediye vererek artık kendisiyle konuşmasını ister. Bu gelenekle ilgili örnek bir anlatı şöyledir: Bir kayınpeder yaşlıları toplayıp "beyler ben gelinimi konuşturacağım", der ve bir aşta keser. Gelinine en iyi ineğini hediye eder. Böylece gelini konuşturur. Gel zaman git zaman gelinle kayınpeder yüzgöz olunca atışmalar başlar. Ertesi sene kayınpeder yaşlıları toplar yine. Bir de aşta keser. "Allah aşkına, kalan hayvanlarımın yekününü de vereceğim, bir daha konuşmasın gelin." der.

Düğün Sonrası Ziyaretler

Kızın ailesi düğünden bir ay kadar sonra erkek tarafını yemeğe davet eder. Kalabalıkça gidilen bu davet sonrası gelin ve damat kızın evinde bir gece kalır. Bu davetten bir hafta sonra da erkek tarafı kızın ailesini çağırır. Çoğu köyde tespit edilen bu geleneğin "cumalık, varma gelme, yingeliğe gitme, yedilik, et yeme" gibi adlandırması vardır.

Gelinle İlgili Kaçınmalar

Gelinin gerdek gecesi yıkandığı su (önceden leğenler vardı) gelini şeytan çarpar korkusuyla dışarıya dökülmez.

Geline, işi hiç bitmez, daha misafir, eve alışsın diye birkaç gün iş yaptırılmaz. İlerleyen günlerde ise normal hayatlarına devam ederler.

Yeni iki gelinin bir araya gelmesi sakıncalıdır. Bu karşılaşma “nikâh basığı”na sebep olur. Şayet bir gelin nikâh basığı olursa yedi sene çocuğu olmaz. Basılmayı engellemek için palan dikmede kullanılan bir iğne değiştirilir.

SONUÇ

Evlenme geleneği içerisinde öteden beri var olan uygulamalar, değişen zaman ve imkânlar doğrultusunda ya unutulmuş ya da şekil değiştirmiştir. Değişikliğin ise daha çok maddi kültür öğelerinde olduğu tespit edilmiştir. Örneğin gelinlerin giydiği kıyafetler yöresel olmaktan çıkmış daha çok modern hal almıştır. Düğün günü yapılan ev yemeklerinin yerini hazır yiyecekler almıştır. Damadın geri planda olduğu kız isteme günü, söz, nişan ve düğünler de artık bitmiş, düğünün her aşamasında damat görülür olmuştur.

Başlık ve görücü usulü evlenmeler sayıca azalmış, internetin sosyal hayata girmesiyle eş seçimleri daha çok sosyal paylaşım siteleriyle gerçekleşir olmuştur. Boşanmaların neredeyse hiç yaşanmadığı etnik gruplar da dâhil (Abhazlar, Çerkesler) yörede boşanmalar görülmeye başlanmıştır. Evin en büyük ağabeyi veya en küçük erkeği evlendiğinde ailesiyle oturma geleneği de artık yaygın bir şekilde görülmemektedir. Kendi kültüründen eş seçmeler de değişen toplum hayatına bağlı olarak azalmıştır.

KAYNAKÇA

Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezine Kayıtlı Ses Kayıtları

Arşiv Yer No:

- CD2018.0465
- CD2018.0466
- CD2018.0467
- CD2018.0468
- CD2018.0469
- CD2018.0470
- CD2018.0471
- CD2018.0472
- CD2018.0473
- CD2018.0474
- CD2018.0475
- CD2018.0476

DÜZCE İLİ ÖLÜM GELENEKLERİ

Uğur DEMİR *

Düzce ili ölüm gelenekleriyle ilgili hazırlanan bu yazı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğüne 26 Nisan - 3 Mayıs 2016 ve 3-10 Mayıs 2018 tarihlerinde gerçekleştirilen “*Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları*” sonucunda elde edilen veriler ve konuyla ilgili yapılan literatür taraması sonucu hazırlanmıştır.

Çalışmanın gerçekleştirildiği Düzce, ülkemizin 81.ildir. Merkez ilçe dahil toplam 8 ilçesi bulunmaktadır. Bunlar, Merkez ilçe, Akçakoca, Çilimli, Cumayeri, Gölyaka, Gümüşova, Kaynaşlı ve Yığılca ilçeleridir. Alan araştırmaları süresi içerisinde tüm ilçelere gidilmeye çalışılmıştır. İlde çok farklı kültürel grupların bulunması araştırmalarda dikkate değer bir konudur. Çerkez, Abhaz, Gürcü, Manav vb. bunlara örnekler olarak verilebilir. Araştırmalar süresince farklı kültürlere mensup bireylerin yaşadıkları yerleşim yerlerine gidilmeye ve bu kişilerle yerinde çalışmalar yapılmaya gayret edilmiştir. Çalışma konum olan “*Ölüm Gelenekleri*” ile ilgili olarak bu farklı kültürlere ait çeşitli uygulamalar tespit edilmiştir.

Derlemeler öncesinde uygun kaynak kişi seçimini yapabilmek için köy/mahalle muhtarlarıyla görüşülmüş, doğru kaynak kişi seçimine dikkat edilmiştir. Kaynak kişi seçiminde yaşa, o yörede ne kadar zamandır bulunduğu ve araştırma konusuna göre cinsiyete vb. özelliklere dikkat edilerek araştırmaların gerçekleştirildiği yerleşim yerlerine ait en doğru verilere ulaşılmaya çalışılmıştır. Araştırma konum gereği fotoğraflarla belgelenmeler yapılmış, ayrıca ses kayıt cihazı da kullanılarak kaynak kişilerle derlemeler gerçekleştirilmiştir.

Bu yazı, araştırmaların gerçekleştirildiği yerleşim yerlerinde görüşülen kaynak kişilerin verdikleri bilgiler ve literatür taraması sonucu elde edilen verilerden oluşturulduğundan, araştırma yerleri hakkında kesin yargılar taşımamaktadır. Kaynak kişilerden alınan bilgiler yazı içerisinde kaynak kişiden alındığı şekilde, içeriği bozmadan cümleler düzenlenerek verilmiştir.

Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük’te “ölüm” kelimesi : “*Bir insan, bir hayvan veya bitkide hayatın tam ve kesin olarak sona ermesi, ahiret yolculuğu, ebedi uyku, emrihak, irtihal, memat, mevt, vefat*” (Akalın vd. 2011:1847) , bir diğer kaynakta “*Canlı varlıkların yaşamlarının sona ermesi durumunun adıdır*” (Öztürk 2009:766) şeklinde tanımlanmaktadır.

Ölüm, somut olarak, insan yaşamının sona ermesidir, ama insan topluluklarının inancı ve törenlerinde, bu olay da doğum ve düğün gibi bir “geçiş” aşaması değerini taşır; ölümden sonra da ölümlü yaşayanlarla ilişkileri, alışverişleri süregitmektedir (Boratav 2013:221).

“Ölüm Gelenekleri”, “*Hayatın Temel Geçiş Dönemleri*” içerisinde olup, “Doğum”la başlayan sürecin son halkasıdır. Bu dönem diğer geçiş dönemleri gibi kendi içerisinde çeşitli dinsel ve kültürel uygulamaları barındırmaktadır.

Doğum ve evlenmede olduğu gibi, ölüm çevresinde de birçok inanma, âdet, töre, ayin, kalıp davranış, işlem kümelenmektedir (Örnek 2014:285).

Araştırmamızda görüştüğümüz kaynak kişilerin verdikleri bilgilerden, toplumların zaman içerisinde kendilerine özgü kültürel motifleri “Ölüm Gelenekleri” içerisinde kullandıkları görülmüştür.

*Folklor Araştırmacısı, Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Düzce/Türkiye, ugur.demir@ktb.gov.tr

Alan araştırmalarında “Ölüm Gelenekleri”, ölüm öncesi âdetler, ölüm sırası âdetler ve ölüm sonrası âdetler olmak üzere üç ana bölüme incelenmiş, her bölüm kendi içerisinde sorularla desteklenerek kaynak kişilerle derleme çalışmaları gerçekleştirilmiştir.

Çalışma içerisinde gidilen araştırma bölgelerinin mezarlıkları da ayrıca ziyaret edilmiş, görüşmeler esnasında elde edilen bilgilere ait olabilecek özellikteki mezar taşlarının fotoğraflama çalışması da yapılmıştır.

Kaynak kişilerle yapılan görüşmeler genel olarak değerlendirildiğinde, ölüm öncesi âdetlerle başlayıp son evreye kadar ölüm geleneklerinde, kültürel unsurlarla dinsel unsurların iç içe geçtiği görülmüştür. Kişiler, yapılan belli uygulamaların sebepleri hakkında fikir yürütememiş, bu uygulamaları büyüklerinden öğrendiklerini ifade etmişlerdir.

1. Ölüm Öncesi Âdetler

1.1. Ölümü Düşündüren Ön Belirtiler

Ölüm korkusunun bilinçaltındaki baskısıyla tedirgin olan halk düşüncesi, geleceği bilmek isteğinin de etkisiyle, alışlagelmişin dışındaki bir takım davranışları; araç-gereçlerin şu ya da bu biçimdeki kullanılışlarını; meteorolojik olayları; hayvanların hareket ve seslerini; düşlerdeki görüntülerle hastadaki psikolojik ve fizyolojik değişiklikleri çoğu zaman ölümün bir işareti, bir önbelirtisi saymaktadır (Örnek 1971:15).

Ölümü düşündüren ön belirtilerin daha çok düş ve hayvanlar çevresinde şekillendiği görülmüştür.

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları’nda, “ölümü düşündüren ön belirtiler” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Ölümeye yakın insanın burnu incelik, dudakları ateşlenir ve morarır, gözleri sönük olur, yüzü geçik olur, ayak tırnakları morarmaya başlar, ayakları buz gibi olur (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Rüyada ağzından acıyarak bir diş çıkarsa, çok yakınının öleceğine, diş çıkarken acımazsa, uzaktan birisinin öleceğine işarettir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölecek olan hastada çene kaymaları olur (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Özellikle çocuklarda, kadınlarda, en çok çocuklarda ölümeye yakın çene atar, çene sağa sola kayar, titrer. Öleceğini burdan anlarız (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri ilçesi).
- Eğer rüyada evin bir yanı yıkık olarak görülürse, o evden ölüm çıkacak diye düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Tabut mezarlığa doğru taşınırken tabutun önünden gidilmesi iyi sayılmaz (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Eğer köpek yerde takla atarsa ölüm getirecek diye düşünülür (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri ilçesi).
- Ceset yumuşaksa, soğumadıysa, sıcaksa, birisi daha arkasından ölecek diye düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kuş evin etrafında, üstünde dolaşıp dönerse ve sonra cama çarparsa, vurursa, o zaman “Allah hayra yazsın.” denilir ve ölümeye yorulur (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri ilçesi).
- Vücut ayaktan soğumaya başlar. Ayakları kontrol edilir. Ayakları dizden aşağı buz gibi olur, soğur (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Köpeğin uluduğu çevrede ölüm olayı olacak diye düşünülür. Bu uluma ezan vaktinden başka bir zamanda olmalı (Kırık köyü -Yığılca ilçesi).
- Bir kişi yıldız kaydığını görse bunu kendi için ölümeye yorar. “Bir yıldızımız kaydı.” denir (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri ilçesi).

- Köpek uluduğunda acı haber alınacak diye düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kargaların öttüğü çevrede ölüm olayı olacak diye düşünülür (Kırık köyü -Yığılca ilçesi).
- Rüyada, ölen bir komşu görülürse, rüyayı gören kişinin yakınlarından bir ölüm olayı gelecek diye düşünülür (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri ilçesi).
- Baykuş kimin evine yakın ötüyorsa, oradan bir ölüm çıkacak denilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kişi rüyasında ölmüş birini görürse, bu o kişinin uzun yaşayacağını düşündürür (Kırık köyü -Yığılca ilçesi).
- Baykuş evin damına konduğunda o evden ölüm çıkacağı düşünülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Rüyada, tarlayı sel aldığı görülürse, kimin tarlası ise bu o kişi için ölüme yorumlanır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölüm döşeğindeki hastanın gözleri söner ve görmemeye başlar. Ayak parmaklarından soğumaya başlar vücudu. Hasta yatağındaiken bir terleme çıkar vücuttan, sıcaklık vurur (Kırık köyü -Yığılca ilçesi).
- Baykuş öttüğünde ölüm olur diye baykuşu uzaklaştırmak için sobadan alınan ateş baykuşun arkasından sopayla atılır (Dokuzdeğirmen köyü - Cumayeri İlçesi).
- Eğer rüyada görülen ölüye yemek verilirse, ölü o haneden birini yanına alacak diye düşünülür. Eğer ölüden bir şey alınırsa, ölü bir ikramda bulunduyorsa, o hanede rızık artacak diye düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Rüyada görülen ölüyle konuşmanın iyi olmadığı, konuşulduğu takdirde yanına çabuk çağırdığı düşünülür. Genelde konuşmamak iyidir diye düşünülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Ölecek olan hasta gözünden anlaşılır. Artık kişilerin yüzüne değil sağa sola anlamsız bakışlarla bakmaya başlar (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

1.2.Ölümü Uzaklaştırmak, Ölümünden Kaçınmak İçin Halkın Aldığı Tedbirler

İnsanoğlu kimi olay ve durumları ölümü düşündüren, çağrıştıran nedenler olarak algılar ve bu olumsuz durumu bertaraf etmek, kendisinden, sevdiklerinden uzaklaştırmak için bir takım pratikler gerçekleştirir (Aslan 2013:59).

Çağrışım yoluyla ölümü hatırlatan, başka bir söyleyişle ölüm için önbelirti sayılan belli olayların, eşyanın, düşlerin, psikolojik ve fizyolojik değişikliklerin yanında, yerine getirilmediği zaman ölüm getireceğine inanılan bir takım işlemler ve davranışlar da görülmektedir. Bu işlemler, ölenle ilintili kimi araç-gerecin, davranışın ve durumun ölüm getireceği korkusunda temellenmektedir. Bu korkudan kurtulmak, daha doğrusu ölümü uzaklaştırmak, saptırmak ve etkisiz kılmak için bir takım uygulamalara, kaçınmalara dikkat etmek gerekmektedir (Örnek 1971:37).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, "ölümü uzaklaştırmak, ölümden kaçınmak için halkın aldığı tedbirler" ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Cenaze olan eve kırklı çocuk getirilmez, basılır, yürüyemez düşüncesiyle. Yeni evli olanlar cenaze evine getirilmez, basık olur, çocuğu olmaz diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Cenazenin önünden geçmeyi iyi görmezlerdi (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Yeni doğum yapmış bayanlar dışarı çıkarılmaz kırkı çıkıncaya kadar, mezarın ağzı açık, ölüm gelir diye. Bu özellikle lohusa olan kadın için düşünülürdü. Bu dönemde kadın ve yeni doğan bebek yalnız bırakılmamaya çalışılırdı. Eğer yalnız kalacaksa

eşinin gömleği ya da eşyası yanlarında olmalı. Kadın için de, çocuk için de bu ölüm riski var (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

- Ay tutulmasını gören silah atardı (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ay tutulması, güneş tutulması olduğunda felaket gelmemesi için ibadet edilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Yıkamada kullanılan kazan yıkama işi bitince bir daha ölüm gelmesin diye ters çevrilir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Cenazenin koyulduğu masa ters çevrilir, ölüm gelmesin diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

2.Ölüm Sırası Âdetler

2.1.Öleceği Anlaşılan Hastayla İlgili Yapılan İşlemler

Ölümü yaklaşan bir hastanın başında ölümü kolaylaştırmak amacıyla dini ve geleneksel içerikli bazı uygulamalara gidilir, bazı kaçınımlara da dikkat edilir (Kalaycı Durdu 2009:102).

Ölüm olayının duyurulmasının en doğal biçimi ölenin yakınlarının ağlamalarıyla olur. Olayı duyan komşular ölü evine toplanarak, ölünün yakınlarının acılarına ortak olmaya, onları avutmaya, ilk hazırlıkları yapmaya yardımcı olurlar. Bu arada ölü sahipleri ya da komşular gerekli yerlere olayı haber verirler (Örnek 1971:41).

Ölüm haberi sala verilerek çevreye duyurulur. Salanın bitiminde ölenin kimliği, cenaze namazının kılınacağı vakit ve cenazenin ne zaman toprağa verileceğini duyurulur (Kalaycı Durdu 2009:105).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “*öleceği anlaşılan hastayla ilgili yapılan işlemler*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- İhtiyaca göre ölecek olan hastanın yanına din görevlisi çağrılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölüm döşeğindeki hastanın ayakucunun sağ tarafında oturulur (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölecek olan hastaya zemzem suyu verilir (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölen kişi eğer köyden biriye sala verilir, köy dışından ise sadece adı söylenir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Ölen kişinin vasiyeti dinen uygunsa yerine getirilir, dinen uygun değilse yerine getirilmezdi (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölen kişi varlıklı biriye ve vasiyeti varsa ölmeden önce elleri yana açık bırakılır. Bu dünyadan bir şey götürmedim, ellerim boş gidiyorum diye elleri yana açık bırakılır ve dileği yerine getirilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölecek olan hastanın yanında tövbe, salavat, tekbir getirilir. Diğer tarafa rahat gitsin diye (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölüm anı geldiğinde hastanın yanında kimse bağırmasın denir, sessiz olmaya dikkat edilir, ürkütmemeye çalışılır. Yoksa ölecek olan hastanın canı sıçrar, tekrar dirilir diye düşünülür (Avlayan köyü-Cumayeri ilçesi).
- Şeytan dinini alır derler. Şeytan su götürürmüş ona ölüm anında. Bunun için hastaya su verilir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Bir yüksek ağaca çıkılıp oradan ölüm ilanı köye verilirdi (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

- Ağız tarafına ayna tutulur. Eğer ayna buharlanırsa muhakkak nefes var, yoksa ölmüş olduğu burdan belirlenirdi. Son nefes çıktı mı, okuma bırakılırdı (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Kişinin ölüp ölmediğini anlamak için ağzına ayna tutulur. Eğer ayna buğulanırsa kişi yaşıyor, buğulanmazsa kişinin öldüğü anlaşılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölüm olayı cenazenin olduğu köyde ve haber gönderilen köylerde sala verilerek duyurulur (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Şeytanın vesvesesine uymasın diye ölecek olan hastanın yanında salavat getirilir (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölecek olan hastanın yanında kötü söz söylenmez, sevmediği kişiler yakınına getirilmez. Sevdiği kişiler yakınına getirilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölecek olan hastanın ağzına pamukla zezem suyu verilir. O ağza melek yavaşır, şeytan yavaşamazmış (Çiftlik köyü-Merkez ilçe).
- Komşu köylere delikanlılar ölüm haberini vermek için gönderilir, oralarda da sala verilmesi sağlanırdı (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölümü zor olan hastanın, uzakta bir yakınına hasret kaldığı düşünülür ve hasret kaldığı kişinin kıyafeti ölecek olan hastanın üzerine koyulur, canını rahat teslim etmesi için (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölecek olan hastanın başı yatağındaiken kibleye çevrilerek yatması sağlanır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Hasta yakınları, benim elimden bir damla su içsin diye, sevap olur diye, pamukla ağzına su vermek ister (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Şeytanın verdiği su insanın imanını alır (Avlayan köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölecek olan hastanın yanında beklenir (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Şeytan ölüm döşeğindeki kişiyi bir kaşık su ile kandırmasın, imanını almasın diye ağzına pamukla su verilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

2.2.Ölümün Akabinde Yapılan İşlemler

Ölünün ardından yapılan uygulamalar, ölünün diğer dünyada rahat etmesi, acı çekmemesi için yapılmaktadır (Boran Şen 2012:53).

Ölümden hemen sonra yapılan işlemlerin bir bölümü doğrudan doğruya cesetle ilgiliyken, bir bölümü de ceset çevresinde toplanmaktadır. Ölünün öte dünyaya gönderilişine ön hazırlık niteliğindeki bu işlemlerin kimilerinin temelinde ölene “*canlı*” gözüyle bakmanın ve ondan korkmanın tipik belirtileri yatarken, kimilerinde de hijyenik düşünceler ve dinsel gelenekler rol oynamaktadır (Örnek 1971:44).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları’nda, “*ölümün akabinde yapılan işlemler*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Cenaze, uzaktan beklenen birileri varsa bekletilir, yoksa hemen defnedilmeye çalışılır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Ölenin kullandığı eşyalar fakirlere dağıtılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölünün üzerinden çıkarılan eşyalar yakılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Cenazenin üzerinden çıkan eşyalar gömülür (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Cenaze toprağa gitmeden ayakkabısı bir yoksula verilir. Buradaki amaç gideceği yerlere yalın ayak gitmesin diye (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Kişi öldükten sonra boyu ipe ölçülür, bu ipe mezar da ölçülür, kefen malzemesi ona göre alınır (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Cenaze mutlaka bir an evvel defnedilmeye çalışılır (Yeşilyayla köyü-Gümüşova ilçesi).

- Eskiden cenaze kalktığı gibi cenazenin kalktığı yere su serpilirdi. Sadece tabutun olduğu yere bu işlem uygulanırdı (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Bir gece evinde beklesin diye düşünenler var (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölüm olayının olduğu oda, Azrail canını alırken, cenazenin beline kadar kan dolduğu düşünülerek badana yapılır. Yataklar, eşyalar yıkanır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Sabah ölen kimse öğlen defnedilirdi. Sabah biraz gecikirse ikindiye kalırdı. Öğlen vakti ölen ikindiye defnedilirdi. Akşam ölen ertesi gün öğleye bırakılırdı (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Uzaktan gelecek olanlar varsa cenaze bir gece bekletilir (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Sabah ölen kimse öğle namazından sonra, öğlen vakti ölen kimse ikindi namazından sonra, akşam vakti ölen kimse ise ertesi gün sabah ile öğle vakti arasında defnedilir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölünün çıktığı odada 3 gece ışık yanardı (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölen hastanın üzerinden elbiseleri keserek çıkartılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölenin üzerine şişmesin diye bıçak bırakılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölünün üzerinden eşyaları kesilip alınır ve daha sonra bu eşyalar gömülür. Asla dereye atılmaz. Atılırsa yağmur çok yağar, sel olur düşüncesi vardır (Darıyeri Hasan Bey köyü-Kaynaşlı ilçesi).
- Eğer dünyaya geldiyse, ses verdiyse ona aynı büyük insan gibi tüm cenaze vazifeleri aynen yerine getirilir (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölen hastanın üzerindeki kıyafetler makasla, bıçakla yırtılarak çıkartılır. Daha sonra bu parçalar toprağa gömülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölünün üzerine şişmesin diye makas ya da bıçak koyulur (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölenin kullandığı eşyaları ihtiyaç sahipleri için kapı önüne bırakılır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Yıkandıktan sonra üzerine bıçak konur, karnı şişmesin diye (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Ölünün üzerindeki eşyalar ve kefen malzemesi kesilirken makas kullanılmaz, bıçakla kesilir (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).

3.Ölüm Sonrası Âdetler

3.1.Ölünün Gömülmeye Hazırlanışı

Cenazenin yıkanması, kefenlenmesi, tabutun hazırlanması gibi uygulamalar, dinsel işlemlerdir (Tütüncü Aydın 2014:26).

3.1.1.Yıkama

Cenaze, defnedilmeden önce bazı hazırlıklara tabi tutulur. Bunlardan ilki cenazenin yıkanmasıdır (Kalaycı Durdu 2009:108).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, ölünün gömülmeye hazırlanışı aşamasında "yıkama" ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Kazanı yakan, odunu ve suyu taşıyan ve cenazeyi yıkayan abdestli olmalı (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölü yıkanacak suyu herkes küplere dederen doldurarak hayır olsun diye getirir, kazana dökerdi (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).

- Cenaze evin dışında yıkanır. Dışarıda bir alanın çevresi çevrilirdi, böylece dışardan kimse görmezdi. Yıkanması ve kefenlenmesi aynı yerde olurdu. Sonra eve geçirirlerdi (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Yıkayanların hakkı ölenin üzerinde kalmasın diye, ölenin en çok hakkı yıkayanlarda kalırmış düşüncesiyle cenazeyi yıkayanlara para ya da hediyeler verilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Yıkama işlemi bittikten sonra ölünün altından buğu yakılır. Bu koku evin içine dağılır (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Yıkama işleminde hiç kullanılmayan sabun, sünger, çarşaf ve tas olmalı (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Cenaze yıkanan su, yıkayan kişinin üstüne sıçarsa namaz olmaz, su sıçarsa mekruh olduğu düşünülür (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Yıkama sırasında kullanılacak eldiven kefen malzemesinden yapılıyor (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölü kendi evinin içinde ya da evinin çevresinde kapalı bir ortamda teneşir tahtasında yıkanır. Teneşir tahtasından akan suyun bir yerde birikmemesi gerekir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Kefene çörek otu ve gül yağı dökülür (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Yıkama işlemine başlamadan önce teneşir tahtasının altına, yakılan közün üzerine bir bitki konularak tütmesi, duman yapması sağlanıyor, kötü kokuları engellemek için (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kefene gül suyu dökülür (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Yıkamadan, kazanda artan suyla, yıkamada kullanılan çarşaf ve havlular yıkanabilir (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Hasta kişi hemen öldüğü odada, teneşirde yıkanır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Kulak, burun deliklerine, ayaklarına, göbük kısmına, koltuk altına naftalin konur böcek vb. gelmesin düşüncesiyle (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kefenlendikten sonra buhur yakılır, koku olsun diye. Bu cenazenin üzerinde gezdirilir (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Herkesin cenazesi kendi evinde, teneşirde yıkanır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kefenin içine çörek otu ve gül suyu dökülür. Cesede bir şey sürülmez (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Kafirun bir şeyin içinde ezilir, ıslanır daha sonra pamuğa bastırılır. Başparmaklarının arasına pamuktan kopartılıp koyulur. Böcek falan gelmesin diye bu koku yapılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölü yıkayanlara para ya da hediye verilir, helalleşmek için (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Kefene gül suyu dökülüyor. Dudaklarına zenzem dökülüyor (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Cenaze yıkama suyu normal bir insanın dayanabileceği sıcaklıkta olmalı (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Ölü yıkadığınız için size verilen neyse helal, o onun hakkı diye düşünülürdü. Eğer isim konursa alınacak şeyle ilgili (hediye ya da para) alana da verene de haram diye düşünülürdü (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Kefen parası, yıkama parası, mezar kazma paraları hazırlanırdı (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Daha sevap, daha makbul olur diye su kabakları(susak) kullanılıyor yıkama işlerinde. Su kabağıyla alınan su, ibriklere konulur (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).

- Yıkama suyu ılık olmalı. Susak yardımıyla suyun sıcaklık derecesine bakılıp, suyun sıcaklığının yeni doğmuş bir bebeği yıkar gibi olması sağlanmalı (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

3.1.2.Kefenleme

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, ölünün gömülmeye hazırlanışı aşamasında “*kefenleme*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Kefen olarak patiska kullanılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Kefenini hazırlayanlar en yakınlarına kefenini aldığı bilgisini veriyorlar (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Eskiden kendirden, kefenin üzerinde kesildiği dastar yapılırdı. Bu dastar çeşitli renklerde olabilirdi. Üzerinde kefen kesilme işlemi bittiğinde camiye bırakılırdı. Her cenazede ayrı bir dastar yapılırdı. Bu dastarı kadınlar dokurdu (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölmeden önce hazırlanan kefen malzemelerinin üzerinden bir sene geçince zemzemle yıkanır, her sene bu işlem yapılır. Bu işlem hacca gittiğinde yapılıyor. Kefenini hazırlayanların her sene bir sefer içine yatması gerekiyor (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Kefen beyaz olacak. Çünkü insan doğduğunda beyaza sarılıyor, gelirken, bayansa beyaz giyiyor, ölüren de beyaz kefen giyiyor (Çiftlik köyü-Merkez ilçe).
- Ölmeden önce hazırlanan kefen malzemesinin üzerinden epey bir zaman geçtiyse tazelemek için kefen malzemeleri yakınlarda olan bir cenaze için verilir. Karşı tarafta yenisini iade eder (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Kimi cenaze yıkandıktan sonra uzayabilir. O yüzden kefen malzemesi hazırlanırken biraz fazla bırakmak gerekir (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Kefen dokuz metre ve beyaz olmalı. Gelinlikte beyaz, kefen de beyaz (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Başkasının yükü üzerimde olmasın diye yaşarken kişiler kefen malzemesini kendi paralarıyla hazırlıyorlar (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölünün boyu ipe ölçülür ve buna göre kefen malzemesi alınır (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).

3.1.3.Cenaze Namazı

Cenaze namazı ile namazı kılınan ölü hakkında bir çeşit aklama yapılır (Örnek 1971:55).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, ölünün gömülmeye hazırlanışı aşamasında “*cenaze namazı*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Eğer bir kişi komşusu tarafından bir vakit namazda görülmediyse cenaze namazı kılınmaz diye düşünülür. Bu şahitlik için önemlidir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Cenaze namazı eskiden mezarlıkta kılınırdı (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Bayanlar hariç herkes cenaze namazına katılabilir (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze namazı eğer müsaitse kişinin evinin bahçesinde, camide ya da mezarlık alanında kılınır (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).

3.1.4.Tabut

Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük'te “*tabut*” kelimesi :“*Ölünün içine konulduğu sandık biçiminde araç, sal, ölü salı*” (Akalin vd. 2011:2240) şeklinde tanımlanmaktadır.

Cenaze tabut ile taşınır. Tabut yapımında kullanılan malzeme tahtadır (Artun 2013:233).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, ölünün gömülmeye hazırlanışı aşamasında “*tabut*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Erkek tabutlarının üzerine halı, seccade konulur. O halı daha sonra camiye bırakılır (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Çocuğu olmayanlar tabutun etrafında 3 kere gezdirilir. Bir kere tabutun altından geçirilir. O kişinin daha önceden bir cenazede basılmış olduğu düşünülür ve çocuğu olması için bu işlem yapılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kadın cenazesinde tabutun ön kısmına yazma, tülbent konulur. Erkek cenazesinde özel bir şey konulmaz tabutun üzerine (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölen eğer genç kız ise yaşarken en sevdiği elbise ya da çeyizinden bir parça tabutun üzerine konulur. Eğer ölen nişanlı ise gelinliğini koyarlar tabutun üzerine (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Cenaze bayansa tabutun önüne yazma, eğer gelinlik çağda bir genç kızsı duvak ya da bir gelinlik parçası örtülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Tabut yapımında tabutun hafif olması için köknar ve çam ağaçları tercih edilir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Kadın tabutlarında tabutun baş tarafına çam ağacı, çiçek gibi motifler çizilir, yeşile boyanır, kadın mevtanın vasiyeti varsa. Cennetle ilişkili olarak yeşil renk seçilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Tabut yapımında yumuşak, hafif ağaçlar tercih edilir (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Erkekse havlu, kadınsa yazma atılır tabutun üstüne (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).

3.2.Ölünün Gömülmesi

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “*ölünün gömülmesi*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Tabutu taşıma fırsatı olmayanlar taşıma sırasında en azından ellerini tabuta değdirerek bu sevabı almaya çalışırlar (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Kadınlar namahrem diye düşünülduğünden kimi zaman kadınların tabutla gömüldüğü olurdu (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Mezarın üzerine toprak atılırken eskiden, kürek elden ele verilmez, yere bırakılırdı. Üç sefer toprak atılınca vazife yerine getirilmiş olur (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze mezarlık alanına götürülürken tabutun önünden gidilmesi iyi sayılmaz. Cenazenin devamlı arkasından gidilmesi gerekir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Tabut taşımanın sevap olduğu ve bu sevaptan faydalanılması gerektiği düşünülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze üzerine kapatılan tahtaların çok dayanıklı olmaması gerekir. Çabuk çürüyen cinsten olmalı. Yani toprak vücuda çabuk ulaşmalı (Yeşilyayla köyü-Gümüşova ilçesi).
- Defin işlemi bitip herkes ayrıldığında hoca telkin verir ve kişi o zaman öldüğünü anladığı (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Cenaze evden çıkarılırken ve mezarlık alanında cenazeye katılanlardan helallik alınır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze toprağa indirildikten sonra herkes toprak atmak ister. “*Toprağı bol olsun.*” denir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Eskiden cenazeler tabutla gömülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölü gömme işlemi kefenle ve tabutsuz olarak yapılır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).

- Cenaze evden mezarlık alanına kadar tabutla götürülür. Mezarlık alanına 30-50 metre kaldığında tabut omuzlardan indirilip el üstünde mezarlık alanına götürülür (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Tabut taşınırken en önden başlanır, sırayla dört kol gezilir ve arkadan çıkılır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Tabut evden mezarlığa giderken bir kilometre kadar arkasından bakılırsa, bayanlar gidemediği için arkasından çıkıp bakmak sevap olduğu düşünülür. Dokuz adım, on adım tabutun arkasından gitmek sevap olarak düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kadın mezarları göğüs hizası, erkek mezarları göbek hizasına kadar kazılır (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze taşınırken cenaze alayına kadınlar katılmazlar (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölüyü mezara genelde en yakınları defneder (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Tabut ön kısımdan sağdan kaldırılır. Sonra ön sol ve daha sonra arka kısımdan kaldırılır. Değiştirilirken sağdan değiştirilir. Ön sağdan başlayıp ön sola, sonra arka sağa ve arka sola geçilerek sıradan çıkılır. Sağdan girilir, soldan çıkılır taşıma sırasında (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).

Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük'te "*talkın*" kelimesi :"*Ölü gömüldükten sonra mezar başında imamın söylediği dini sözler, telkin*" (Akalin vd. 2011:2256) şeklinde tanımlanmaktadır.

3.3.Ölünün Gömülmesinden Sonra Yapılan İşlemler

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, "*ölünün gömülmesinden sonra yapılan işlemler*" ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Cenaze evine yedi gün yemek götürülür (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölüm sonrası cenaze evine gelen kadınlara ip ve kibrit verilir. İp verilir, söküğünü diksın hayır olsun diye. Kibrit verilir, ateş yaksın hayır olsun diye (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Mezarlıklar her bayramın ikinci günü toplu olarak ziyaret edilir. Burada bozuk para toplanır. Toplanan bu paralar orada bulunan çocuklara dağıtılır (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ruh, ölüm olayının olduğu eve gelir, geldiğinde korkmasın diye kırk gün cenazenin çıktığı odada ışık yanar. Aydınlık görünsün diye. Ruh, kırk gün evine gelir diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölünün ruhuna gitsin diye, un helvası yapılır cenaze evinde (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Yedisi, kırkı, elli ikisi yapılırdı. Elli ikisinde, burundan et düşer ve bu çok sızlar diye, duymasın diye okuma yapılır (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Ölünün üzerinden çıkarılan eşyalar genelde toprağa gömülür, topraktan geldik toprak olacağız düşüncesiyle (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Devir parası fakirin hakkı diye sadaka niyetine fakirlere verilirmiş (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Özellikle yedinci akşamı cenaze evinde helva kavrulur. Kokusu yayılsın, melekler duysun diye (Çiftlik köyü-Merkez ilçe).
- Cenazenin çıktığı odada ya da evde ışık yanar. Genelde odada yakılır ışık (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Yedi gün akşamla yatsı arası okuma olurdu.40'ında mevlit yaparlardı.52'sinde vücuttaki et erirmiş, sadece kemik kalırmış derlerdi (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).

- Cenaze evine hemen taziyeye gidilmeye çalışılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Yedisi, kırkı, elli ikisi ve senesinde okunur (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenazenin kalktığı gün bile yemek yenirse, gene Rabbül Alemin'in hoşuna gidermiş. Yani ben verdim, ona sabretti, gene yemek de yiyor diye. Şeytan kahrından patlarmış (Yukarı Karaköy köyü-Çilimli İlçesi).
- Hocaya belli bir ücret karşılığında hatim yaptırılır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Ölünün hayrına olması için arkasından helva yapılır (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Elli ikisinde et kemikten ayrılır, kırkıda sorgu suali biter, yas yedi gün sürer. Yasın bittiği için yapılır yedisi (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Üç gün cenaze evine komşular yemek getirir ve cenaze evinin temizliğini yaparlar (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölünün arkasından toplu olarak belli özel günlerde okunan Kur'an'a, "*Cümle Kur'an'ı*" denir (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).

3.4.Ölünün Yazgısı İle İlgili İnanmalar

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, "*ölünün yazgısı ile ilgili inanmalar*" ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Ölü eğer hiç donmazsa peşinden birisini alacak diye düşünülür (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Bir insan yaşarken en çok neyle meşgul olursa, ölümü de o şekilde olur, diye düşünülür (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölürken eğer kişi gülerse iyi şeyler görüyor diye yorumlanır. Gözünden yaş gelipte ağlayarak, suratını ekşitmiş bir halde ölürse, bu da kötü bir yer görmüş diye yorumlanır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölecek olan hasta sol tarafa bakarsa bu gideceği yerin iyi olmadığını düşündürür (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Ölünün gözü kapalı gittiyse gözü arkada kalmamış, eğer gözü açık gittiyse gözü arkada kalmış diye düşünülür (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Eğer kişi komşularıyla iyiyse, namazında, abdesindeyse insanlar bu kişi için cennetlik derler (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Bazen korkak ölen de vardır. Bu pek makbul sayılmaz, yani günahkâr tarafları olabilir düşüncesiyle (Yeşilyayla köyü-Gümüşova ilçesi).
- Cenazenin son durulama suyu cenazenin üzerinde pırıl pırıl kalırsa bu iyiye yorumlanır. Kişinin yıkama işlemi rahat olursa bu iyiye yorumlanır (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Cuma akşamı, üç aylarda(Recep-Şaban-Ramazan Ayları),kandillerde, mübarek gecelerde kişi vefat ettiyse gideceği yerin iyi olduğu düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Cenaze yıkama suyunun kaynatıldığı kazan ters çevrilirdi. İlk gece kabri aydınlık olsun, bir azap olmasın diye bu işlem yapılırdı (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölünün ameli iyiyse yıkayanlara zahmet vermiyormuş. Teneşirde sanki kendisi dönüyor diye düşünülür (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Eğer ölürken güleç yüzlü, nur yüzlü ise iyi bir insan olduğu düşünülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Ceset yumuşaksa, yıkarken sanki kendisi dönüyor gibi kolay yıkaniyorsa o kişinin Allah'a yakın olduğu düşünülür (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

3.5.Ruh İle İlgili İnanmalar

Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük'te “*ruh*” kelimesi :“*Dinlerin ve dinci felsefelerin insanda vücuttan ayrı bir varlık olarak kabul ettiği öz, tin, can kuşu*” (Akalin vd. 2011:1985) şeklinde tanımlanmaktadır.

Görüşülen kaynak kişilere ruh ile ilgili inanmalar sorulurken, genel olarak “*ruh*” kelimesini kullanmadıkları, onun yerine “*can*” kelimesini kullandıkları görülmüştür.

Anadolu halkının tasarımlarına göre ruh, kişiyi gerek sağlığında, gerekse ölümünden sonra yaşatan bir cevherdir. Ruh kavramıyla can kavramının çoğu zaman aynı şey olarak tasarlanması, kişinin yaşama gücünün bu uçucu cevhere bağlı olduğunu göstermektedir. İnsanın sağlığında bedenindeki organlarının birinde eğleşen ve insana hayat gücü sağlayan ruh, ölümden sonra da sahibinin bir çeşit sembolü olarak yaşamasını sürdürmektedir (Örnek 1971:61).

Genel inanış, ölümün, ruhun bedenden ayrılmasıyla gerçekleşen bir süreç olduğudur. Ölüm sonrasında, bedeni terkeden ruhun defin gerçekleşene kadar cenazenin çevresinde dolaştığı, defin sonrasında itibaren belli zamanlarda evini ziyaret ettiği vb. konulara ilişkin çeşitli inanışlar vardır (Kalaycı Durdu 2009:133).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “*ruh ile ilgili inanmalar*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Ölünün ruhunu mutlu etmek için dualar okunur (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Pazarı pazartesiye, perşembeyi cumaya bağlayan gece ruh, evini ziyaret edermiş (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ruh ayaktan çıkmaya başlar ve son olarak ağızdan çıkar (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Mübarek gecelerde evde kelebek gezerse birisinin ruhu ziyarete geldi denir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Cuma geceleri, pazartesi geceleri, bayram geceleri ve kandillerde ruh hayır dua istemek için evini ziyaret edermiş. Evden dua eden yoksa boynu bükük ayrılırmış (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölüm olayının gerçekleştiği dönemde kuş geldiğinde kuş olup gelmiş, kelebek uçtuğunda kelebek olup gelmiş denilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Ölenin arkasından ağlandığında ruh rahatsız olur diye düşünülürmüş (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Kişi ölünce ruh yüksek bir yere çıkar, bunlar niye ağlıyor acaba dermiş (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Definden sonra mevtanın çürümeyecek tek yeri kuyruk sokumu diye düşünülür (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Mübarek gecelerde sobanın üzerine tereyağı koyuyorlar güzel koksun, duman olsun diye. Ruh evini ziyaret ettiğinde güzel koksun diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Hayırlı bir durum olduğunda ölünün ruhunun cenaze evini ziyaret ettiği düşünülür (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Cenaze döneminde ya da diğer zamanlarda evde bir kelebek görüldüğünde o haneden çıkan bir ölünün ruhunun ziyaret ettiği düşünülür (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).

3.6.Yas

Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük'te "yas" kelimesi :“*Ölüm veya bir felaketten doğan acı ve bu acıyı belirten davranışlar, matem*” (Akalin vd. 2011:2541) şeklinde tanımlanmaktadır.

Yakınını kaybeden bir insanın bu olay karşısında duyduğu tepkiler şaşkınlık, isyan ve acıdır. Toplumsal, ekonomik, biyolojik ve duygusal yönden bağlı bulunduğumuz bir insanın kaybından duyduğumuz acı insancıl bir tepkidir. “Kaybedilenin bir daha yerine getiremeyeceğinin acısı bütün toplumlarda yasin antropolojik temelini oluşturmaktadır. Yas, toplum tarafından bizim için “önemli” olarak tanımlanmış insanların ve yakınlarımızdan birinin kaybıyla duyulan acı ve üzüntüyü toplumsal kalıplar içinde ifade etmektir” (Örnek 1971:81).

Ölü evine karşı toplumun duyarlı olduğu, yaslarına ortak oldukları, o dönem içerisinde belli davranışlardan kaçındıkları ve bu hassas süreci kolaylıkla geçirebilmeleri için ellerinden geldiğince yardımda buldukları kaynak kişilerden derlenmiştir.

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “yas” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Ölünün kırkı doluncaya kadar cenaze evinde radyo ve televizyon açılmaz (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Ölüm olayının gerçekleştiği dönemde kırk gün gülme olmaz, radyo dinlenmez, hüzünlü bir yüz ifadesi olur (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Hanede ölüm olayı olduğunda bu felaket gibidir (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Ölüm olayının olduğu döneme düğün falan denk geldiyse, düğün ertelenirdi ya da düğün yapmadan gelin alınırdı (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

3.7.Mezar ve Mezarlık

Mezarlıklar ve mezar taşları genel olarak incelendiğinde, mezarlık alanı olarak belli bir yerin ayrılmış olduğu, mezarlıkların yerleşim yerlerine yakın, korunaklı, genel olarak ağaçlıklı ve bakımlı oldukları görülmüştür. Mezarlıkların iç planlamasında aynı aileye ya da akrabalık bağına sahip olanların bir arada olduğu mezarlar gözlemlenmiştir.

Mezar taşları, kültürel varlıklarımızın önemli bir bölümünü teşkil etmektedir. Biçim, görünüş ve süsleme özellikleri itibariyle Türk plâstik sanatları içerisinde değerlendirilmekte birlikte, ölenlerin kimlikleri, sülâleleri, meslekleri, ünvanları, kullanılan isimler, lakaplar, ölüm sebepleri, hastalıklar, yaratandan ve insanlardan istenen temenniler, yapılan uyarılar gibi halk kültürünün taşa yansımış hali olarak millî folklorumuz açısından da önemli bir yere hâizdir (Çerkez 2013:178).

- Çerkez ve Abhaz kültürlerinden gelen insanların yaşadığı yerleşim yerlerine ait mezarlıklar incelendiğinde, mezar taşlarında çoğunlukla mensup olunan sülaleyi temsil eden bir sembolün veya sülale adının başucu taşına işlendiği görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 1: Başucu taşı



Fotoğraf 2: Başucu taşı



Fotoğraf 3: Başucu taşı

(Merkez ilçe, Köprübaşı Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 4: Başucu taşı



Fotoğraf 5: Başucu taşı



Fotoğraf 6: Başucu taşı

(Merkez ilçe, Köprübaşı Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 7: Başucu taşı

(Merkez ilçe, Köprübaşı

Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 8: Başucu taşı

(Kaynaşlı ilçesi,

Sazköy köyü)

- Bazı mezarlıklar incelendiğinde, mezar başucu taşlarına tesbih, boncuk gibi ölenin hayattayken kullandığı eşyaların asıldığı gözlemlenmiştir. Özellikle erkeklerin mezar başucu taşlarında tesbih, kadınların mezar başucu taşlarında boncuktan yapılmış kolyelerin olduğu görülmüştür. Ayrıca mezarların üzerine genellikle ince uzun ağaç dalı bırakıldığı, bu dalın başucu ve ayakucu taşları arasında ve mezarın üst kısmında olduğu gözlemlenmiştir. Buna “Boy çubuğu” dendiğini ve mezar yeri kazılacağı zaman ölenin boyunun tespitinde kullanıldığını ve buna göre mezarın kazıldığını, gömülme işlemi sonunda bu “Boy çubuğu”nun ortadan ikiye ayrıldığını ve mezarın bir kenarına konulduğunu, buradaki amacın da, artık o kişinin dünyevi hayatının bittiği anlamına geldiğini görüşülen kaynak kişiler ifade etmişlerdir.

Örnekler:



Fotoğraf 9: Başucu taşı
(Gölyaka ilçesi,
Yunus Efendi köyü)



Fotoğraf 10: Başucu taşı
(Gölyaka ilçesi,
Açma köyü)



Fotoğraf 11: Başucu taşı
(Kaynaşlı ilçesi,
Murat Bey köyü)



Fotoğraf 12: Üzerinde "boy çubuğu" bulunan mezar
(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

- Bazı mezarlıklarda defin işlemi yapıldıktan sonra mezar başucu ve ayakucuna konulan ahşaptan yapılmış malzemelerin, ilerleyen zamanda mezar düzenlemesiyle birlikte mermerden başucu ve ayakucu taşları yapılmasına rağmen çıkarılmadığı ve aynı şekilde bırakıldığı görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 13: Mermer ve ahşap mezar taşı
(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)



Fotoğraf 14: Mermer ve ahşap mezar taşı
(Merkez ilçe, Üçyol köyü)

- Bazı mezarlıklarda mezar başucu ve ayakucu taşlarına kimi zaman ölenin cinsiyetini belli etmek amaçlı yazma vb. eşyalar konulduğu gözlemlenmiştir. Genel olarak başucu taşına ölenin adı, soyadı, doğum ve ölüm tarihlerinin yazıldığı görülmüştür.

Mezar taşları buldukları şehrin kimliği, o şehrin eski adını, mezarda yatan kimsenin kimliği, vefat şekli hakkında bilgiler verir (Öcalan 2016:432).

- Bazı mezar taşlarında kişilerin meslek ve unvanlarının yazıldığı, bazı mezar taşlarının da bitkisel bezemeli olduğu, özellikle ayakucu taşlarına çam ağacı motifleri, başucu taşlarına ise lale ve gül motifleri yapıldığı görülmüştür.

Günümüzde de sevginin bir ifadesi gül ve lale gibi çiçek motifleri kullanılmaya devam etmektedir (Sütçü ve Özçelik 2017:327).

Süsleme sanatlarımızda bitkisel motifler resim sanatında olduğu gibi bire bir resmedilmez, üsluplaştırılarak kullanılır. Bitkisel motiflerle birlikte mesleki sembollerin de süs olarak kullanıldığı görülür (Aktaran: Ökçesiz 2013:25).

Örnekler:

“Aşçı” (Ayakucu taşı)(Yığılca ilçesi, Merkez)

“Gümrükçü.....” (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Davut Ağa köyü)

“Tarihçi.....” (Başucu taşı)(Merkez ilçe, Duraklar köyü)

“Sucukçu.....” (Başucu taşı)(Merkez ilçe, Üçyol köyü)



Fotoğraf 15: Ayakucu taşı
(Çilimli ilçesi,
Kuşoğlu köyü)



Fotoğraf 16: Ayakucu taşı
(Cumayeri ilçesi,
Avlayan köyü)



Fotoğraf 17: Ayakucu taşı
(Gümüşova ilçesi,
Elmacık köyü)



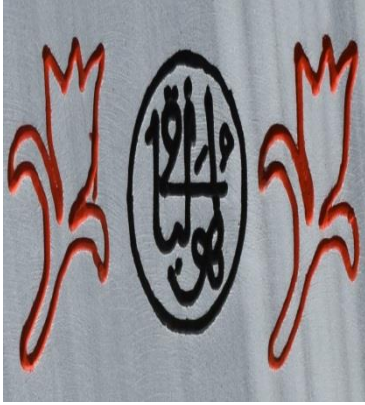
Fotoğraf 18: Başucu taşı
(Merkez ilçe, Köprübaşı Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 19: Başucu taşı



Fotoğraf 20: Başucu taşı
(Gümüşova ilçesi, Yeşilyayla köyü)



Fotoğraf 21: Başucu taşı
(Yığılca ilçesi,
Yoğunpelit köyü)



Fotoğraf 22: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 23: Ayakucu taşı
(Yığılca ilçesi,
Merkez)



Fotoğraf 24: Başucu taşı
(Merkez ilçe,
Üçyol köyü)



Fotoğraf 25: Başucu taşı
(Gölyaka ilçesi,
Yunus Efendi köyü)



Fotoğraf 26: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 27: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Hemşin köyü)



Fotoğraf 28: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 29: Başucu taşı



Fotoğraf 30: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 31: Ayakucu taşı
(Cumayeri ilçesi,
Dokuzdeğirmen köyü)



Fotoğraf 32: Ayakucu taşı
(Cumayeri ilçesi,
Ören köyü)



Fotoğraf 33: Başucu taşı
(Çilimli ilçesi,
Kuşoğlu köyü)



Fotoğraf 34: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 35: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Hemşin köyü)



Fotoğraf 36: Başucu taşı

(Gümüşova ilçesi, Yeşilyayla köyü)



Fotoğraf 37: Ayakucu taşı



Fotoğraf 38: Başucu taşı

(Yığılca ilçesi, Merkez)

- Gül, ilahi güzelliği temsil eder ve Hz. Muhammed'in remzidir. Bu yüzden gül-i Muhammedi denir. Gülün kokusu Hz. Peygamber kokusudur. Gülün Peygamberimizin terinden oluştuğuna inanılır (Ökçesiz 2013:26). Bazı mezar taşlarına gül motifi yapıldığı görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 39: Ayakucu taşı

(Cumayeri ilçesi,
Ören köyü)

Fotoğraf 40: Ayakucu taşı

(Cumayeri ilçesi,
Avlayan köyü)

Fotoğraf 41: Ayakucu taşı

(Cumayeri ilçesi,
Dokuzdeğirmen köyü)

- Bazı mezarlıklarda eski dönemlere tarihlenen ve üzerinde eski yazı bulunan mezar taşları görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 42: Başucu taşı
(Gölyaka ilçesi,
Hacı Süleyman Bey köyü)



Fotoğraf 43: Başucu taşı
(Merkez ilçe,
Köprübaşı Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 44: Başucu taşı
(Çilimli ilçesi,
Kuşoğlu köyü)



Fotoğraf 45: Başucu taşı
(Kaynaşlı ilçesi,
Sazköy köyü)



Fotoğraf 46: Başucu taşı
(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 47: Başucu taşı

- 12.yy'dan itibaren kullanılan lale motifi vahdet-i vücud yani Allah'ın birliğini temsil etmektedir. Allah ve lale isimlerinin Arapça'da sayı değerleri Ebcad hesabına göre aynıdır (Ökçesiz 2013:26). Bazı mezar taşlarına lale motifi yapıldığı, bazı mezar taşlarına da lale şekli verildiği görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 48: Ayakucu taşı
(Çilimli ilçesi,
Topçular Mahallesi)



Fotoğraf 49: Ayakucu taşı
(Gölyaka ilçesi,
Saçmalıpınar köyü)



Fotoğraf 50: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Davut Ağa köyü)



Fotoğraf 51: Ayakucu taşı
(Gümüşova ilçesi,
Elmacık köyü)



Fotoğraf 52: Ayakucu taşı
(Merkez ilçe,
Konaklı köyü)



Fotoğraf 53: Ayakucu taşı
(Gümüşova ilçesi,
Yeşilyayla köyü)



Fotoğraf 54: Başucu taşı
(Merkez ilçe,
Konaklı köyü)



Fotoğraf 55: Ayakucu taşı
(Çilimli ilçesi,
Kuşoğlu köyü)



Fotoğraf 56: Ayakucu taşı
(Merkez ilçe,
Çiftlik köyü)



Fotoğraf 57: Ayakucu taşı
(Çilimli ilçesi, Esenli köyü)



Fotoğraf 58: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 59: Ayakucu taşı

- Gelinlik çağında ölen genç kızların mezar taşlarına ters lale işlenirdi (Ökçesiz 2013:27). Bazı mezar taşlarına ters lale motifi yapıldığı görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 60: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 61: Ayakucu taşı
(Gümüşova ilçesi,
Dereköy köyü)



Fotoğraf 62: Ayakucu taşı
(Akçakoca ilçesi,
Hemşin köyü)

- Mezar taşları incelendiğinde, başucu ya da ayakucu taşlarında çeşitli yazıların olduğu, bu yazıların kimi zaman geride kalanların ölen kişiye duydukları sevgiyi, özlemi, kimi zaman da geride kalanlara nasihat niteliğinde olduğu, kimi örneklerde de Allah'a ve Peygambere olan sevginin mezar taşlarına yazıldığı görülmüştür.

Her ölünün diriden isteği mezarının ziyaret edilmesi ve duadır. Bu durum kitabelerde çeşitli şekillerde ifade edilir (Güvelioğlu 2008:21).

Mezar taşları edebiyatımız açısından önemli metinler sunan belgelerdir (Öcalan 2016:432).

Örnekler:

Ömür bahçesinden bir gül kopardım

Dünya aleminden ibret aldım

Her nereye vardıysam seni buldum

Beni de mekânına al ya Resulullah (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Ey kabrimin başında
Durupta bana bakan adam
Dünkü ziyaretçi bugün buraya defn oldu
Lezzetleri kıran ölümü hatırlayın
(Başucu taşı) (Merkez ilçe, Köprübaşı Ömer Efendi köyü)

Ölüm güzel şey
Budur perde arkasında yatan haber
Hiç güzel olmasaydı
Ölür müydü peygamber (Ayakucu taşı)(Merkez ilçe, Çiftlik köyü)

Bakıp geçme ey Muhammed ümmeti
Bize bir Fatıha ihsan eden bula cenneti (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Hemşin köyü)

Bir yol bilirim Adem'e Havva'ya gider
Bir yol bilirim aşka ve sevdaya gider
Bir yol ki ömür bahçelerinden geçerek
Yaşlarla, figanlarla musallaya gider (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Dünyaya doyamadım
Gittiğim yoldan dönemedim
Sevdiklerimi son kez sevemedim
Doyasıya sarılıp öpemedim (Başucu taşı)(Yığılca ilçesi, Yoğunpelit köyü)

Bu dünyanın çoktur cefası
Gelen geldi geçti yağmur misali
Solacaksın bir gün goncagül misali
Ne malına, ne mülküne bak
Seni kurtaracak Yaradana bak (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Bir gün ben de sizler gibiydim
Gülerdim, ağlardım (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Hacı Süleyman Bey köyü)

Baba başta taç imiş
Her derde ilaç imiş
Evlat pir olsa da
Babaya muhtaç imiş (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Davut Ağa köyü)

Rahat uyu yerinde
Aydınlıktır yuvan
Senin için okunur
Her gün Kur'an (Başucu taşı)(Yığılca ilçesi, Merkez)

Kabrin nur ile dolsun
Mekânın cennet olsun
Hüda bizi alınca
Ruhumuz seni bulsun (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Ölüm hastalık için
Bir kurtuluş ümididir
Şefkate muhtaç yüzler
Su veren melekler (Başucu taşı)(Yığılca ilçesi, Merkez)

Geçme bir Fatiha ihsan etmeden
Gömülmez kimse
Günü gelmeden (Başucu taşı)(Kaynaşlı ilçesi, Murat Bey köyü)

Dün ben de senin gibiydim
Unutma dünyayı
Yarın sen de benim gibi olacaksın
Oku Fatiha'yı (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Ey benim kabrimin başucuma gelerek ziyarette bulunan ve halime bakan yolcu!
Karşısında bulunduğun şu hali bir tefekkür et, iyice düşün! Dün, ben senin gibi idim,
senin misalinde idim. Sen de bir gün geleceksin benim halime(misaline) bürüneceksin
(Ayakucu taşı)(Yığılca ilçesi, Kırık köyü)

Yoldan geldim yürüme
Bakın akan terime
Kime ne darılayım
Dargınım kaderime (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)

Nazar eyleme mezar taşıma
Akıl ermez şu dünyanın işine
42 yaşında taş dikildi başıma
Üç İhlas bir Fatiha oku
Mezarımın başında (Başucu taşı)(Cumayeri ilçesi, Dokuzdeğirmen köyü)

Yavru kuş idim
Uçtum yuvamdan
Ecel ayırdı beni
Anamdan babamdan (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Neden suskunsun diye sorma bana
Benim de konuşan bir dilim vardı
Bana uzak diye bakarken mezar taşına
Dört bir yanıma kara toprak sardı (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Açma köyü)

Sesimi duyuramam
Yanıma çağıramam
Hâlâ inanamam
Toprak mı oldun sen baba (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Saçmalıpınar köyü)

Ana baştacı imiş
Her derde ilaç imiş
Evlat pir olsa da
Anaya muhtaç imiş
Seni asla unutmayacağız (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)

Şu dünyaya geldik
Bir gün pazara
Bir kefen aldık, döndük mezara
Adımını uygun at sen de gel
Ebedi istirahatına sen de yat (Başucu taşı)(Gümüşova ilçesi, Elmacık köyü)

Yüz dört yıl çiğnedim yalan dünyayı
Tek mesken olarak tuttum burayı
Esirgemeyin bir Fatıha'yı (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Saçmalıpınar köyü)

Ne istersen gelmez elden
Çünkü yazılmış ezelden
Çıkardılar beni evden
Evler benim değil imiş
Bu dünya ne fani imiş (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Tatlı bir ümitle çıktım gurbet yoluna
Ne gören var, ne bilen var
Genç yaşımda bu yazılmış başıma (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)

Yaptığın ibadetler
Kalkanın olsun
Kabrin, kalbin gibi nurla dolsun
Dualarımız seninle
Mekânın cennet olsun (Başucu taşı)(Gümüşova ilçesi, Elmacık köyü)

Mezarımı derin kazın
Bol olsun üzerimde
Lale, sümbül, gül olsun
Ben öldüysem
Evlatlarım sağ olsun (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Saçmalıpınar köyü)

Düştüm ansızın bir hastalığa
Bulamadım derdime deva
En son kavuştum Mevla'ya
Gelen geçen okusun ruhuma Fatiha (Başucu taşı)(Gümüşova ilçesi, Dereköy köyü)

Aniden çıktım mesut yuvamdan
Beni unutmayın hayır ve duadan (Başucu taşı)(Çilimli ilçesi, Kuşoğlu köyü)

Dikkat eyle
Bak başımdaki taşıma
Dünyada sallanıp gezerken
Neler geldi başıma
Yıkıldım, viran oldum
Taş dikildi başıma (Ayakucu taşı)(Çilimli ilçesi, Esenli köyü)

Bırakıp gittin bizi
Seni unuttuk sanma
Zaman alışmayı öğretir belki
Unutmayı asla (Başucu taşı)(Gölyaka ilçesi, Yunus Efendi köyü)

Az yaşa, çok yaşa
Akıbet gelecek başa (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)

Akıl ermez Hüdanın işine
Fanidir düşme dünyanın peşine (Başucu taşı)(Cumayeri ilçesi, Dokuzdeğirmen köyü)

Ziyaretten maksat bir duadır
Bugün bana ise yarın sanadır (Başucu taşı)(Çilimli ilçesi, Kuşoğlu köyü)

Yazı yazdım mezar taşıma
Gelen geçen okusun bir Fatiha (Başucu taşı)(Gümüşova ilçesi, Yeşilyayla köyü)

Yarebbana hayır eyle

Muhammed'e yar eyle

Kalbimizi nur eyle

Kabre vardığım gece (Başucu taşı)(Akçakoca ilçesi, Hemşin köyü)

- Mezar üst yapısının, ölünün ya da ölü yakınlarının ekonomik durumuna göre mermer, demir, doğal taş gibi çeşitli malzemelerden yapıldığı mezarlar görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 63: Mezar üst yapısı
(Merkez ilçe, Konaklı köyü)



Fotoğraf 64: Mezar üst yapısı
(Gümüşova ilçesi, Yeşilyayla köyü)



Fotoğraf 65: Mezar üst yapısı
(Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 66: Mezar üst yapısı
(Gümüşova ilçesi, Elmacık köyü)



Fotoğraf 67: Mezar üst yapısı



Fotoğraf 68: Mezar üst yapısı

(Çilimli ilçesi, Topçular Mahallesi)



Fotoğraf 69: Mezar üst yapısı

(Gölyaka ilçesi, Saçmalıpınar köyü)



Fotoğraf 70: Mezar üst yapısı

(Yığılca ilçesi, Kırık köyü)

- Bazı mezarlıklarda, defin işlemi sırasında yağmur vb. durumlara karşı korunma amaçlı üstü kapalı, seyyar yapıların ve mezar kazılacak alanın belirlenmesinde kullanılan metalden yapılan malzemelerin olduğu görülmüş, mezarların bu metal malzemelere göre ayarlanarak kazıldığı bilgisi kaynak kişilerden öğrenilmiştir.

Örnekler:



Fotoğraf 71: Defin sırasında kullanılan üstü kapalı, seyyar malzeme

(Merkez ilçe, Köprübaşı Ömer Efendi köyü)



Fotoğraf 72: Mezar kazılacak alanı belirlemeye yarayan malzeme



Fotoğraf 73: Defin sırasında kullanılan üstü kapalı, seyyar malzeme

(Çilimli ilçesi, Esenli köyü)

- Mezarlık alanlarında musalla taşının bulunduğu ve bazı mezarlık alanlarında musalla taşının üstünün yağmur vb. durumlara karşı korunmak amaçlı kapatıldığı görülmüştür. Musalla taşlarının bazılarının doğal taştan, bazılarının ise beton malzemeden olduğu gözlemlenmiştir.

Örnekler:



Fotoğraf 74: Musalla taşı

(Merkez ilçe, Konaklı köyü)



Fotoğraf 75: Musalla taşı

(Kaynaşlı ilçesi, Darıyeri Hasan Bey köyü)



Fotoğraf 76: Musalla taşı
(Çilimli ilçesi, Kuşoğlu köyü)



Fotoğraf 77: Musalla taşı
(Gölyaka ilçesi, Açma köyü)



Fotoğraf 78: Musalla taşı
(Gümüşova ilçesi, Dereköy köyü)



Fotoğraf 79: Musalla taşı
(Gümüşova ilçesi, Elmacık köyü)



Fotoğraf 80: Musalla taşı
(Gümüşova ilçesi, Yeşilyayla köyü)

- Bazı mezarların başucu ve ayakucu taşlarının insan şekline benzetildiği ya da insan şekline benzer motiflerin mezar taşlarına resmedildiği görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 81: Başucu taşı

(Çilimli ilçesi, Yukarı Karaköy köyü)



Fotoğraf 82: Ayakucu taşı



Fotoğraf 83: Başucu taşı

(Gümüşova ilçesi,
Yeşilyayla köyü)

Fotoğraf 84: Başucu taşı

(Merkez ilçe,

Duraklar köyü)



Fotoğraf 85: Başucu taşı

(Cumayeri ilçesi,

Dokuzdeğirmen köyü)



Fotoğraf 86: Başucu taşı

(Çilimli ilçesi,

Topçular Mahallesi)

- Mevsimin kurak geçtiği dönemlerde yöre halkınca yağmur duasına gidilen mezarlar görülmüştür.

Örnek:



Fotoğraf 87: Yağmur duasına gidilen mezar

(Yığılca ilçesi, Kırık köyü)

- Mezarlık ziyaretinde bulunanların bir arada oturabilecekleri alanların olduğu mezarlıklar görülmüştür.

Örnekler:



Fotoğraf 88: Mezarlıkta oturma alanı

Fotoğraf 89: Mezarlıkta oturma alanı

(Kaynaşlı ilçesi, Sazköy köyü)

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “*mezar ve mezarlık*” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Mevta sorgu sual sırasında kabirde korkmasın diye hoca ayrıldıktan sonra bir saat kadar kabir başında beklenilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Bir ibrik suya Yasin okunur ve bu su mezar toprağının üzerine sağ taraftan başlayarak dökülür (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Toprağa defnedilen mevtanın yanına hiçbir dünyevi şey konulmaz (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Cenazeler köy mezarlığına defnedilir (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Cenaze yıkama suyundan artan su bir ibriğe konulur, bu suya yedi sefer Tebareke suresi okunur ve mezarın üzerine dökülür. Tebareke suresi kabir azabını hafifletir (Çiftlik köyü-Merkez ilçe).
- Mezarlıkta dua edilirken çoğunlukla mezarın ayakucu kısmında durulur (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Peygamber kokusu diye mezarlıklara gül dikilir. Mezarlık alanına elma, kiraz meyveleri dikilir, kuşlar, hayvanlar yesin, hayrat olsun diye (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Mezarların baş tarafına ağaç dikilir, yatana gölge olsun diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Mezarlık alanına meyve dikilmezmiş. Kendiliğinden olursa ancak olurmuş meyve. Mezarlık alanındaki meyveyi yerken çekinilmiş. Meşe, çam gibi ağaçlar dikilirmiş (Ören köyü-Cumayeri ilçesi).
- Mezarın kaybolmaması için ağaç dikilir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Kandil ve cuma gecelerinde mezarlıkların belli yerlerine çocuklar tarafından mumlar yakılarak konulur (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Çok genç yaşta ölenler için mezarın baş tarafına lale, gül resmi yapılır dünyadan hevesini, muradını alamadan gitti diye (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- İlk gece mezarın başında karanlık oluncaya kadar beklenir. Başında beklendiği için sorgu sual melekleri gelmezmiş denir. Yakınları bekler. Yakınları gidince sorgu sual başlıyor. Korkmasın diye başında beklenir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Mezarlıklardan ot yolmak, meyve almak, hayvan olatmak iyi görülmez (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).

- Ölen kişi hafızsa sarık resmi gibi yaparlar, mezarın başına onu koyarlar (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Kadın cenazelerin mezar taşına başörtüsü bağlanır (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Mezarın çevresine kısa boylu ağaçlar ve gül gibi çiçekler dikilir (Duraklar köyü-Merkez ilçe).
- Yedi gün mezarlık ziyareti olurdu. Cuma günleri mezarlık ziyareti yapılır (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).

3.8.Ölüm Âdetleri İle İlgili Ağıtlar, Atasözleri, Deyimler ve Sözcükler

Ölüm karşısında çok şey hissedilir, az şey söylenir. Duygu taşkınlıkları ancak atasözleri, deyimlerin, kalıplaşmış sözlerin, ağıtların, mersiyelerin, taziyetnamelerin içinde kendine yer bulur (Ergun 2013:134).

Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları'nda, “ölüm âdetleri ile ilgili ağıtlar, atasözleri, deyimler ve sözcükler” ile ilgili elde edilen bilgiler genel olarak şunlardır:

- Doğduğumuz gibi öleceğiz (Çiftlik köyü-Merkez ilçe).
- Ölü, diri getirir (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Toprağı bol olsun (Kırık köyü-Yığılca ilçesi).
- Ölüm yatağına baş koymak (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Yatan ölmez derdi kayın validem, yeten ölür, yani ayakta giden (Darıyeri Hasan Bey köyü-Kaynaşlı ilçesi).
- Allah sabırlık versin, ebedi yerinde rahat yatırsın (Yukarı Karaköy köyü-Çilimli ilçesi).
- Allah rahmet etsin, Allah sabırlık versin (Elmacık köyü-Gümüşova ilçesi).
- Bir yıldızımız kaydı (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).
- Suyumu, hiç suyumu ısıtın, kazan dolunca. Kefenim biçin, boylu boyunca. Falan işte, suyu sıcak yapmayın, benim Azrail'den yeni kurtuldu, benim (Yukarı Karaköy köyü-Çilimli ilçesi).
- Allah sabırlık versin, Allah acımızı unutturmasın (Yukarı Mahalle-Akçakoca ilçesi).
- Başın sağ olsun, geçmişlerinize rahmet olsun, Peygamberimize komşu olsun, Peygamber sabırlığı versin (Saçmalıpınar köyü-Gölyaka ilçesi).
- Allah hayra yazsın (Dokuzdeğirmen köyü-Cumayeri ilçesi).

KAYNAKÇA

- Artun, Erman.*Türk Halkbilimi*.Adana: Karahan Kitabevi,2013.
- Aslan,İbrahim.“Eskişehir İli Ölüm Gelenekleri ve İnanışları”. *Eskişehir İli Halk Kültürü Değerleri* (Editör:Metin Ekici),Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Yayınları,2013.
- Boran Şen, Aşiret.*Geçmişten Günümüze Iğdır Halk Kültürü İnançlarıyla Gelenekleriyle Ritüelleriyle*.Ankara: Pulat Basımevi,2012.
- Boratav, Pertev Naili.*100 Soruda Türk Folkloru*(1.Basım).Ankara: Bilgesu,2013.
- Çerkez, Murat.“Yozgat Cevheri Ali Efendi Camii Haziresi Mezar Taşları”.*Milli Folklor* 97(Bahar 2013):178.
- Ergun, Pervin.“Türk Kültüründe Ölümle İlgili Bazı Terimler”. *Milli Folklor* 100(Kış 2013):134.
- Güvelioğlu, İshak Güven.*Osmanlı Mezar Taşları ve Zeynep Sultan Haziresi*(1.Basım).İstanbul: Türkiye Anıtlar Derneği Yayınları,2008.
- Kalaycı Durdu, Bircan.“Gümüşhane’de Ölüm Gelenekleri”.*Gümüşhane Halk Kültürü Alan Araştırmaları*, İstanbul: T.C. Gümüşhane Valiliği Yayınları,2009.
- Öcalan, Hasan Basri.“Düzce Yöresinin Tarih Kaynakları Olarak Mezar Taşları”. *Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat* (Editörler: Yusuf Oğuzoğlu ve Fatih Özçelik),Bursa: Gaye Kitabevi,2016.
- Ökçesiz, Mahmut.“Taşlardaki Semboller ve Anlamları”.*Kuşadası. Adalızade Osmanlı Mezar Taşları* (Editör: Erdoğan Aşlıyüce),İstanbul: Kitap Matbaacılık,2013.
- Örnek, Sedat Veyis.*Anadolu Folklorunda Ölüm*. Ankara: Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Yayınları,1971.
- Örnek, Sedat Veyis.*Türk Halkbilimi* (1.Basım).Ankara:Bilgesu,2014.
- Öztürk, Özhan.*Folklor ve Mitoloji Sözlüğü*. Ankara: Phoenix Yayınevi,2009.
- Sütçü, Çiğdem ve Özçelik, Fatih.“Kültürümüzün Bir Parçası: Mezarlar ve Mezar Taşları”. *Düzce’de Tarih Kültür ve Sanat*(Editör: İsmail Yaşayanlar),Bursa: Gaye Kitabevi,2017.
- TDK,*Türkçe Sözlük*.Ankara:TDK Yayınları,2011.
- Tütüncü Aydın, Zekiye.*Geçmişten Günümüze Bolu Halk Kültürü* (1. Basım). Bolu: T.C. Bolu Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları,2014.

Yazının Hazırlanmasında Yararlanılan Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezinde Yer Alan Belgeler:

- CD2016.0824
- CD2016.0827
- CD2016.0828
- CD2016.0829
- CD2016.0830
- CD2018.0460
- CD2018.0461
- CD2018.0462
- CD2018.0463
- CD2018.0464

DÜZCE İLİNDE HALK İNANIŞLARI

Safiye ASLAN*

İnsan hayatının önemli bir bölümünü kapsayan ve yaşayış tarzını etkileyen inanışlar, dünyanın her yerinde olduğu gibi, kültürümüzde de, Eski Türkler, Osmanlı dönemi, Selçuklular dönemi ve günümüze kadar tarih boyunca etkili olmuştur. İnsanoğlu üstün zekâsı sayesinde ulaşmış olduğu uygarlık düzeyine rağmen şimdiki yaşantısında geçmişin izlerini taşır ve bunu yaşam tarzına da yansıtır. Batıl inanış olduğunu bildiği halde gizli bir inanma duygu taşır ve çevresini de buna inandırmaya çalışır. Ancak günlük yaşantımızı etkileyen tüm bu mistik inanışların altında sosyal gerçeklikler ve tecrübeler yatıyor.

Bu çalışma Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünce Düzce ilinde 03-10 Mayıs 2018 tarihleri arasında yapılmış olan alan araştırmaları çerçevesinde elde edilen verilere dayanılarak yapılmıştır. Bu çalışmada, halk inanışlarını her ne kadar batıl inanışlar olarak bilinseler de, geçmişten süregelen bu gizli inanışların insanların yaşam tarzlarında ve günlük hayatlarında da ne kadar çok etkili olduğu gerçeğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, bu inanışları birer başlık altında inceleyeceğiz.

1.Doğum İle İlgili İnanışlar

Doğum ile ilgili inanışların temelinde dini bilgiler olduğu gibi bir kısmının temelinde eski halk inanışları mevcuttur. Bu inanışlar zaman ile toplumda örf ve adetler şeklinde tanımlanmıştır. Bu halk inanışları, dini inançlar ile birleşerek zaman içinde insanlar üzerinde hem daha etkili olmuş hem de kalıcılığı ve inandırıcılığını da artırmıştır. Evli kadının doğurması, ilgiyle ve heyecanla karşılanmaktadır. Yaşamın başlangıç noktası olan doğum, yüzlerce âdetin, inanmanın uygulandığı bir dönemdir (Artun 2017:154). Toplumumuzda özellikle kırsal kesimlerde doğurganlık kadınlara statü ve saygınlık kazandırmıştır. Yine özellikle kırsal kesimlerde çocuğu olmayan kadın, kısır kadın kabul edilmekte, hor görülmektedir. Kadın bu baskıdan kurtulmak için dinsel, büyüsel, halk hekimliğine ve tıbbi yollara başvurur. Hamile kalan kadının uyması gereken, yöreden yöreye göre değişen uygulamalar var.

1.1.Gebe Kadına Yönelik Uygulamalar

Anadolu'da kadınlara gebe kalmak için uygulanan tüm (Türbe ziyaretleri, çaput bağlama, büyü, muska vb.) uygulamalar uygulanmaktadır.

Bunlar:

- Kadın, giysilerinden bir parçayı türbeye bırakır (Merkez-Üçyol Köyü).
- Hamile kalınca da türbede horoz kesilir (Santur 2016:56).
- Hamile kadının karnında bebek tekmeledi mi güzele bak” derler (Merkez- Üçyol Köyü).
- Kadın, hamile kalınca bebeğinin nazardan veya başka kötü bir şeyden korunması için hocadan sıbyan duası yaparlar. Hamile kadın bu duayı bebek doğana kadar üstüne asar (Çilimli- Esenli Köyü, Merkez- Üçyol Köyü).

*Folklor Araştırmacısı, Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Düzce/Türkiye, safiye.aslan@ktb.gov.tr

- Hamile kadın bebeği düşmesin diye ağaç kaşık sapı kırılır, kaşık sapıyla birlikte bir beze konur ve hamile kadının beline bağlanır (Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü- Ören Köyü).
- Hamile kadın canı istediği şeyleri yemeli yoksa bebek açgözlü olur (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Hamile kadını doyurmasan eve fare girer (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Hamileyken kadın saç kesmez, diş çekmez, ömrü kısalır derler (Merkez- Üçyol Köyü).

1.2.Yeni Doğum Yapan Kadına ve Bebeğe Yönelik Uygulamalar

Yeni doğum yapmış kadın ve yeni doğan bebek için ilk kırk gün savunmasız oldukları inancı hâkim olduğundan, anne ve bebek yalnız bırakılmazdı. Onları korumaya yönelik çeşitli tedbirler alınırdı.

Bunlar:

- Yenidoğan bebeğe ilk memesi ezanla verilir (Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Doğum sancısı tutan kadına, doğumu kolay olsun diye köy ebesi tarafından kadının boynuna ağzından su doldurulup boşaltılır (Yığılca- Kırık Köyü).
- Kadını saçları açılır ve kilitli iğne açılır (Santur 2016:56).
- Parmaktaki yüzük çıkarılır (Santur 2016:56).
- Yeni doğum yapan kadın süpürge ve tartı üstünde geçmez, cinlenir denilir. (Çilimli-Esenli Köyü).
- Bu süre içinde şeytan geleceği inancıyla, anne ve çocuğu kırkı çıkana kadar yalnız bırakılmaz. Anne bir yere gitmek zorunda kaldığında, yanında kor halinde bir odun parçası tutulurdu. Ayrıca anne ve bebeğin yataklarının başucuna Kur'an, ekme kırıntısı, tuz ve süpürge konur (Oğuzoğlu vd. 2016: 57).
- Lohusa kadının mezarı 40 gün açık olur derler, bu yüzden 40'ı çıkana kadar dışarıya çıkamaz, iyi değil (Merkez Duraklar Köyü, Gümüşova-Dereköy Köyü, Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü, Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Yenidoğan bebekler sabah saatlerde yıkanır, İkinci vakti yıkanmazlar. Eğer çocuklar mecburiyetten ikinci vakti yıkandıysa suyu dışarıya atılmaz, bekletir sabah ayak basmayan yere dökülür (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Yenidoğan bebeğe sıbyan duası yapılır. Bu dua bebeğin kırkı çakana kadar takılır (Çilimli- Esenli Köyü).
- Al basan çocuk okunmuş yuvarlak kâğıt içinde geçirilir. Böylece çocuk iyileşir. Buna tılsım denir (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Yeni doğum yapmış kadın, başka yeni doğum yapmış kadının yanına gitmez. Bebek basık olur derler. Yani hasta, zayıf çelimsiz olur derler (Merkez- Duraklar Köyü).
- Yeni doğan bebeğe ayna tutulmaz. Bebek kısmetsiz olur derler (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- İki küçük çocuk yan yana oturtulmaz. Çocuklar konuşamadıklarından patlarlar derler (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- İki kırklı kadın karşılaştıklarında iğne takas ederler (Oğuzoğlu vd. 2016: 57).
- Yeni doğum yapan kadın ve çocuk evde yalnız bırakılmaz, eğer illaki kalacaksa bebeğin beşiğinin yanına babasının mintanı (Gömlek), kadını da yanına kocasının

mintanı konurdu (Gümüşova-Dereköy Köyü, Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü, Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).

- Doğum yapan kadına ve bebeğe ağırlık basmaması için demir (firkete veya anahtar) takarlar (Çilimli- Esenli Köyü).
- Doğumdan sonraki ilk 20. günde bir kovaya 20 maşrapa su konulur. Anne ve bebek bu suda yıkanır ve buna ilk kırklama denir. Bundan sonra bir de 40'ıncı günde bir kovaya 40 maşrapa su katılır. Anne ve bebek bu suda yıkanır. Buna da ikinci kırklama denir. Kadın ve çocuk kırkı çıkana kadar bir yere gitmezler. Kırkı çıkan kadın genelde ilk annesinin evine gider ve ilk gittiği yerde anneye yumurta verilir. Bebeğe de karanfil ıslatılır iğneyle iplikte geçirilir ve kolye yapıp hediye edilir (Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Kırklı kadın akşamları kesinlikle dışarı çıkmaz, basık olur derler (Çilimli- Esenli Köyü, Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Çocuk açgözlü olmasın diye kadın doğum yapınca hemen yemek yapılır gelen misafirlere dağıtılır (Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Büyüdüğünde ağzı, ayakları ve vücudu kokmasın diye, bebeğin 40 çıkana kadar tuzlu suda yıkanır (Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Yeni doğan bebeğin beşiğine kırmızı renk koyulmaz, al basar (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Bebek 1 yaşına gelmeden tırnağı kesilmez, yoksa hırsız olur (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Bebeğin göbeği düşünce okula, camiye veya tarlaya atarız. Bebek büyüyünce o işlerle meşgul olsun diye (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Çocuğun ilk düşen dişi, hamile hayvanın altına atılır ki yavrusu dişi olsun diye (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Kırkı dolan lohusa kadının kayınvalidesi veya yaşı büyük bir kadın yöreye ait "Mamursa" ve "Haluj" denen yemekleri yapar; anne ve bebeği alır; bütün köy halkıyla birlikte suyun başına gidip dua ederler. Sonra geri gelinip bu yemekler yenilir ve kadının kırkı bitmiş olur (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Kapıya zincir takılır, kadın bebek ile kırk maşrapa su ile yıkanır, zincirin altında geçilir ve böylece kadın kırkını atmış olur (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Yeni doğan bebeğin al basmaması için bebeği yuvarlak kesilmiş ve okunmuş kâğıdın içinde geçirilir buna tılsım denir (Gölyaka- Açma Köyü).
- Bebek doğduğunda birkaç tane pırasa ekilir. Her pırasaya ayrı bir isim takılır. Hangi ismi taşıyan pırasa iyi büyüyorsa bebeğe o isim verilir (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).

2. Ölüm İle İlgili İnanışlar

Her toplumda olduğu gibi bizim toplumumuzda da ölüm çerçevesinde birçok adet ve inanışlar olmuştur. Din olgusu ölüm korkusunu her ne kadar hafifletse de yıllarca süregelen kültürel birikimler, söylentiler, hurafeler ve batıl inanışlardan etkilenmiştir. Ölenin gerçek dünya ile ilişkisi kesilmiş olsa da insanların yaşama ve yaşatma isteği, hayatla bağları koparmadan halk inanışlarında da etkili olmuştur.

Bunlar:

- Ölümler kırkı çıkana kadar her gün, kırkı çıktıktan sonra her perşembe gecesi evine gelirmiş (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).

- Ölünün öldüğü odanın ışığı kırk gün sönmez, odaya bir sürahi su ve bir de kaşık bırakılır. Ölü her gece gelir kaşıkla su içer (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Ölünün yıkandığı sudan artan kalırsa bu su ile hasta çocuklar yıkandığında iyileşir. Al basması gibi (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü).
- Cuma günleri ölülerinin gözlerine batığına ve evlerine o gece gelmeyeceğine inanıldığı için iğneli, şişli işler yapılmaz (Gölyaka-Açma Köyü, Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Ölüye ölüm anında su verilir ki şeytan su vermesin (Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Cenazenin üstüne bıçak koyulur evde başka ölü çıkmasın diye (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Baykuş ötmesi ve köpek uluması uğursuzluktur. Evde cenaze çıkar (Gümüşova-Dereköy Köyü, Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Ölünün evine geldiğine inanıldığı için, öldüğü odanın yedi gün boyunca ışığı sönmez (Kaynaşlı- Sazköy, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).

3. Evlenme İle İlgili İnanışlar

Evlilik, iki gencin hayatını birleştirerek yeni bir hayata geçiş yapma dönemidir. Ailenin temeli evlilik ile atılır. Evlilikte toplumun ekonomik yapıları, yerleşim düzenleri, üretim ilişkileri, gelenekleri ve kültürleri evlilikleri etkilemiştir.

- Gelin oturacağı eve geldiğinde sağ koltuk altına Kur'an, sol koltuk altına ekmek konulur. Sonra bu ekmek eve bereket getirsin, Kur'an da diniyle gelsin diye (Merkez Duraklar Köyü.)
- Kapı eşiğinde oturulmaz kısmeti kapanır, derler (Çilimli-Esenli Köyü).
- Gelinin ayakkabısının altına bekâr kızlar isim yazdırır. Akşama kadar kimin ismi silindi ise ilk o evlenir (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Nişan yüzüklerinde takılan kurdeleden bir parça alan kızların kısmetinin açıldığına inanılır (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Gelin evden gittikten sonra o evde, evlenememiş kızların kısmeti açılsın diye arkada süpürge bırakılmış (Merkez-Duraklar Köyü).

4. Cinsiyet İle İlgili İnanışlar

Her toplumda olduğu gibi Türk toplumunda da kadın ve erkek farklı rollerle sevilip değer verilmiştir. Ancak erkek baba ata rolünde olduğunda her zaman bir adım önde tutulmuştur.

Bunlar:

- Lohusa kadın ve çocuğu kötü varlıklardan korunması için yanlarına babanın gömleği ya da herhangi bir eşyası konulurdu (Gümüşova-Dereköy Köyü, Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Bir erkek at ile gezerken karşısına bir kadın çıkarsa hemen attan iner (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Annenin yüzü güzelse kız doğuracak, yüzü çilli ve çirkinleşti ise erkek doğuracak derlerdi (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).

- Art arda kızı olan aileler, sonraki çocuklarının erkek olması amacıyla son kız çocuğunun adını “Döndü” veya “Yeter” koyarlar (Oğuzoğlu vd. 2016: 57).
- Odanın ışığını evin erkeği yakarsa o ev daima nur içinde ve bereketli olur (Türkoğlu 2009:36).

5. Uğur ve Uğursuzlukla İlgili İnanışlar

Dünyanın her yerinde ve çevremizdeki türlü dini inançlar, geleneksel davranışlar ve bunlara dayalı uygulamalar tarih boyunca toplumların inanışlarını, günlük hayatlarını etkilemişlerdir. Dini inanışlar toplumların yaşamlarını etkilemiştir ancak yaşam tarzlarına bağlı olarak batıl olarak adlandırdığımız geleneksel inanışlar da din ile ilişkilendirilerek en az dini değerler kadar kabul görmüştür. Örnek olarak ayna kırılması din ile hiçbir alakası yokken en az dini inanışlar kadar etkili olmuştur. Ayna kırılması kötü şans veya kötü talihi çağrıştırdığına inanıldığından, kırılan ayna parçaları toplanır ve güneye doğru akan ırmakta yıkılır ve toprağa gömülürse kötü şans yok edilmiş olur (Türkoğlu 2009:9).

Uğur ve uğursuzlukla ilgili inanışlar şunlardır:

- Ayna kırıldı mı bir uğursuzluk yaşanacağına inanılır (Gölyaka- Açma Köyü).
- Baykuş ötmesi uğursuzluktur. Bir evin çatısında baykuş öttü mü cenaze çıkar denilir (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Yığılca- Kırık Köyü).
- Köpek uluması uğursuzluktur. Köpek uludu mu o ev halkına kötülük olur denilir (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, (Cumayeri- Ören Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Horozun vakitsiz ötmesi iyi değildir. Horoz vakitsiz öttü mü kafası kesilir (Merkez Duraklar Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Karga ötmesi iyi sayılmaz (Merkez-Duraklar Köyü, Gölyaka- Açma Köyü).
- Güvercin ötmesi iyidir. Peygamber efendimizi koruduğuna inanılır (Merkez-Duraklar Köyü).
- Evin karınca basması berekettir (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- İki bayram arası nikâh yapılmaz uğursuzluk getirir derler (Çilimli- Esenli Köyü).
- Siyah kedi uğursuzluktur. Önünde siyah kedi geçmesi kötü şans getirdiğine inanılır (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Örümcek evde bulunursa ev halkı fakirleşir (Merkez- Üçyol Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Hamileyken saç kesilmez çünkü ömür kısılır denilir (Merkez- Üçyol Köyü).
- Güneş ve ay tutulması olduğunda deprem olacak denilir (Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Renkli gözlü insanlar uğursuzdur, çünkü nazarları çoktur denilir (Merkez- Üçyol Köyü).
- Ceviz ağacı uğursuzdur, yıldırım çarpar (Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Yığılca- Kırık Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- İncir ağacı bir evin bahçesinde olması iyi değil, uğursuzluk getirir derler (Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Yığılca- Kırık Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Meşe ağacı gölgesine paşa gölgesi denilir, çok iyidir (Merkez- Üçyol Köyü).

- Küçük çocuğa ayna tutulmaz kısmetsiz olur derler (Merkez- Üçyol Köyü).
- Salı günü uğursuz gündür, o gün hiçbir iş yapılmaz (Gölyaka- Açma Köyü, Çilimli-Esenli Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Cuma günleri el işi yapılmaz, ölmüşlerin gözüne şiş batarmış (Gölyaka- Açma Köyü).
- Evde cam kırılması iyi derler (Merkez- Üçyol Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- 14 Mart Günü uğursuz bir gündür. O gün ekin ekilirken kötü niyetli insan ekin alanına gelirse o yıl ekin verimsiz olur (Merkez- Üçyol Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Akşamları dışarıya sofraya çırpılmaz, uğursuzluktur. Cin çarpar derler (Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, (Yığılca- Kırık Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Sofraya ekmek ters koyulmaz, kıtlık olur derler (Merkez- Üçyol Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Ateşe su dökülmez, cin çarpar (Merkez- Üçyol Köyü).
- Soğan ve sarımsak kabukları ateşe atılmaz, iyi değıldir (Çilimli- Esenli Köyü).
- Kapı eşğinde durulmaz, iftiraya uğrarsın denilir (Çilimli- Esenli Köyü, (Cumayeri- Ören Köyü).
- Kül dökülen yerlerde durulmaz, Oralar cinlerin yeridir (Çilimli- Esenli Köyü).
- Akşamları sakız çiğnenmez, ölü eti çiğnenir denilir (Çilimli- Esenli Köyü).
- Kesilen tırnak ateşe atılmaz (Çilimli- Esenli Köyü).
- Guguk kuşu sesi duyulunca ağzına ekmek koy dışarıya çık yoksa fakirleşirsin denilir (Gölyaka- Açma Köyü).
- Sol elin kaşınması uğursuzluk getirir. Elden yüklü para çıkar, sağ el tam tersidir (Cumayeri- Ören Köyü).
- Ayak kaşınması yolculuğa çıkarsın denilir (Cumayeri- Ören Köyü).
- Yere sıcak su dökülmez, çarpılırsın denilir (Cumayeri- Ören Köyü).
- Çocuk bir yaşını doldurmadan tırnağı kesilmez, hırsız olur denilir (Cumayeri- Ören Köyü).
- Şubat ayı uğursuzdur, inek ters doğurduğundan şubat ayı ters ayıdır derler, ölü çok olur denilir (Yığılca- Kırık Köyü).
- Her ayın 9, 19 ve 29'u uğursuzdur denilir (Yığılca- Kırık Köyü).
- Gece dışarıya kül dökülmez, çarpılırsın denilir (Yığılca- Kırık Köyü).
- Hıdırellez günü yeşillik kesilmez, uğursuzluk getirilir (Yığılca- Kırık Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Yığılca- Kırık Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Arıcılık yapan insanlar dışarıya ateş, su, bal ve tuz vermezler, bereketsizlik getirir denilir (Kaynaşlı-Sazköy köyü, Gümüş ova-Dereköy Köyü).
- Evden asker ya da gelin gideceğı yere ulaşmadan ev süpürülmez (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Ezandan sonra büyü kavuşan zamanı derler. Dışarıya sofraya çırpılmaz, soğan sarımsak ateşe atılmaz. Bu saate dışarda çiş yapılmaz, cinlenirsin denilir (Çilimli- Esenli Köyü).



Fotoğraf 1: Tılsımlı bakraç ve at nalı nazarlık

6. Nazar

Nazar halk arasında göz değmesi yani gözdeki kötü enerjinin bir başkasına tesir etmesidir. Halk arasında bunun kıskançlık duygularıyla imrenerek bakan kişinin aslında elinde olmayarak ortaya çıktığını bundan korunmak için de belirli sihirli sözcükler ile engelleneceği düşünülmüştür. Bu sihirli sözcükler dinsel olarak “maşallah” sözcüğü, Kur’an’dan belli birkaç ayet vb. gibi. Geleneksel olarak ise nazardan korunmak için kişinin kendisini çimdiklenmesi, Anadolu’da “üzerlik” denilen bir çeşit ot ve tüsülerin yakılması, tuz yakmak vb. önlemler alınmıştır.

Türk halk kültüründe nazar inancı, kimi insanların bakışlarındaki zararlı güç ve bu nitelikleriyle, bir kişiye bir hayvana ya da bir nesneye bakmakla, üzerinde hastalık, sakatlık, ölüm, nesne üzerinde sakatlama, kırılma gibi olumsuz bir etkinin meydana gelmesi anlamını taşır (Artun 2017:362).

Nazar değmesi ardındaki güç, o kişinin ruhla bütünleşmesidir. Bakışı konuşmaya göre daha etkilidir. İnsana tam odaklanır ve daha duygusaldır. Nazar değmesi, diğer lisanlarda “şeytan göz” veya “şeytan bakışı” olarak adlandırılır. Örneğin: Bebeğe yeni çamaşırlar giydiren anne, çarşıya gidip alışveriş yaparken yolda bir kadın bebeği sever. Eve geldiklerinde bebek hasta olur. Anneye göre bebeğe o kadının nazı değmiştir (Türkoğlu 2009: 24).

İnsanlar nazardan korunmak için geleneksel olarak; kurşun dökme, dua- muska, nazarlık takma, yumurta kabuğu, nal asma, deve diken, gelincik taşı, kuru kafa vb. gibi, nazarı engellediği düşünülen çeşitli önlemler almışlardır.

1.6.1. Nazar İle İlgili İnanışlar

El Verme: Nazar veya hastalıklara karşı, şifa niyetine kurşun dökme ve benzeri uygulamalarda bu işi yapan bir büyükten izin almaya denir.

- Kurşun dökme işini herkes yapamaz bunun için bu işi yapan bir büyüğün el vermesi yani ona devretmesi gerekir. Nazarlanan kişi oturur, üstüne bir örtü örteriz, bir

tencerede soğuk suyun içine cezvede eritilmiş kurşunu dökeriz. Eğer bu kurşun göz göz olur ve iğne gibi parça parça olursa nazar var demektir. Nazar çıktı denilir (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez-Üçyol Köyü).

- Bir insanı başı ağrır ve uyuşuk olursa, esniyor ise nazar değdi denilir (Merkez-Duraklar Köyü, (Merkez-Üçyol Köyü, Gümüş ova-Dereköy Köyü).
- Nazar değene gelincik taşı ile nazarını alırız, 3 salavat, Felak, Nas ve Ayet-el Kürsü okuruk, kurşun dökeriz (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez Üçyol Köyü).
- Çocuklara nazar değmesin diye “sıbyan muskası” yaptırırız (Merkez-Üçyol Köyü).
- Gelincik taşı denilen taşları nazar değen kişinin alınına tek tek dizeriz. Bu taşlar canlı olduklarından nazarı çok olana kişinin kafasına yapışır ve nazarı çekerler. Daha sonra bir bıçak yardımıyla bu kişinin kafasından aşağıya doğru hafiften çizik yapar gibi dua ederiz ve taşları tek tek alırız. Eğer nazar çok ise taşlar yapışır çıkması zor olur ve kişi sürekli esner uyku haline geçer (Merkez-Üçyol Köyü).
- Renkli gözlü insanların nazarı çok olur (Merkez-Duraklar Köyü, (Merkez-Üçyol Köyü, Gümüş ova-Dereköy Köyü).
- Sütü olan hayvana nazar çok değer ve sütü çürür, kokar. Bu yüzden hayvana delikli demir veya nazarlık takarız (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Çocuklara nazar değmemesi için, karanfil bitkisi bir akşam ıslatılır, karanfil yumuşar. Yumuşayan karanfiller tek tek ipten geçirilir, çocuklara asılır. Bunun çocukları nazardan koruduğuna inanırız (Çilimli- Esenli Köyü).
- Çocukların kulaklarının arkasına tencere isi süreriz ki nazar değmesin diye (Çilimli-Esenli Köyü).
- Nazarı değen insanlara, yıldızı düşük insanlardır denilir. Bunlara karşı 3 salavat, Ayet- el Kürsü, Nas-Felak sürelerini okuruk (Merkez-Duraklar Köyü).
- Nazardan korunmak için, bahçelere deve dikenini dikerler, yumurta kabuğu koyarlar ve nal asarlar (Merkez-Duraklar Köyü).
- Nazar insanı mezara, hayvanı kozana koyar derler (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Nazar en çok çocuklara ve hayvanlara değer biz de bunu için bazı tedbir alıyoruz. Mesela bahçelere kuru kafa ve yumurta kabuğu asarık (asarız). Çocuklara da dua okuruk (Merkez-Üçyol Köyü).
- Nazar değen çocuklara ve insanlara kurşun dökeriz (Merkez-Üçyol Köyü).
- Nazar heves etmektir (Merkez-Duraklar Köyü).
- Nazar değen kişi onunla konuşunca başı ağrır ve nazara karşı kurşun dökeriz (Merkez-Duraklar Köyü).
- Nazar değince uyuşukluk, halsizlik ve baş ağrısı olursa nazar değmiş demektir (Merkez-. Duraklar Köyü).
- 3 salavat, Ayet-el Kürsü, Nas ve Felak evden çıkmadan önce okunursa nazardan korunur (Merkez-Duraklar Köyü).
- Nazarı değen kişinin gözü renkli olur (Çilimli- Esenli Köyü).
- Yabani elma dalı asarlar nazar değmesin diye (Gölyaka- Açma Köyü).



Fotoğraf 2: Nazarı çıkardığına inanılan gelincik taşları



Fotoğraf 3: Çingiraklı nazarlık

Domuz (Hınzır) Dişi Duası: Nazara karşı yapılır. Üzerine bildiğiniz herhangi dua okunur ve hastalıklı bölgeye sürülür (Çilimli- Topçular Mahallesi).

6.2. At Nalı

Atların bulunduğu her ülkede at nalı, uğurlu olarak kabul edilir. Bu nedenle, her çağda her ülkede batıl inançların içinde de en yaygın ve en güçlüsü olmuştur (Türkoğlu 2009:22). Demirin keşfi ile birlikte insanlar, at nalının yeryüzüne tanrının insanları büyücülerden şeytandan ve kötü ruhlara karşı korumak için gönderildiğine inanılır.

At nalı kimi toplumlarda nazara karşı kimisinde de bereket ve uğur getirsin diye evlerin, dükkânların kapı girişlerine asılmışlardır. Özellikle değirmenlerin kapı girişlerinde at nalı görmek mümkündür. At nalı iyi talihi ve koruyucu gücü temsil eder (Türkoğlu 2009:22).

At nalı kapıya gelişigüzel asılmaz. Kapının tam üzerine ve uçları yukarıya bakacak şekilde olmalıdır ki iyi şans uçlarından akıp gitmesin. Geceleri kabus görmemek için odalarda da asanlar var (Türkoğlu 2009:22).

Bir nalın üstünde 7 tane çivinin olması 7 sayısının uğurlu sayılmasından dolayı inanışı destekliyordu. Diğer taraftan cadıların uçmak için süpürge sapını tercih etmelerinin nedeninin at nalından korkmaları olduğuna inanılıyordu. Bu sebeple at nalı tarihte günümüze kadar hep büyücülere karşı kalkan olarak kullanılmıştır. Büyücü olduğuna şüphe edilen yaşlı kadınların tabutlarını üzerlerine bir daha geri gelmemeleri için nal çakarlardı. Anadolu'da her kapının üstünde nal olmasının nedeni, hangi kapıda nal var ise şeytanın o eve giremeyeceğine inanılmasındandır.

Nal; değirmen gibi iş yerlerinde kapı girişlerinde mutlaka olur ve nalın uçları yukarıya bakacak şekilde olmasının sebebi, iyi şansın kapıdan içeriye süzülüp gitmesidir. Ayrıca geceleri kâbuslara karşı koruduğuna inanıldığından yatak odalarına da asılmıştır (Türkoğlu 2009:22).



Fotoğraf 4 : Kapıya çivilenmiş nal



Fotoğraf 5: Nazar boncuklu tılsımlı nal

7. Büyü ve Tılsım

Tarih boyunca büyü (sihir, tılsım) insanoğlunun sürekli ilgisini çekmiştir. Asırlar öncesinden günümüze kadar en ilkel insandan, ileri toplumlara kadar insanoğlunun bu tarz inanışları konunun halk bilimin içerisinde yer almasına neden olmuştur.

Büyü; iyi kötü sonuç almak için tabiat öğelerini, yasalarını etkileyerek, bu olayların olağan düzenlerini değiştirmek için girişilen işlemlerin tamamına denir (Artun 2017:358).

Büyüler, iyi kötü olmak üzere ikiye ayrılırlar. İyi büyüler hastalıktan korunma ve kurtulma büyüleridir; halk arasında kurtağzı bağlama, sevgi ve muhabbet büyü, nazarı önleme gibi büyülerdir. Kötü büyüler ise, bir kişiye istenmeyen kötü şeyler yaptıran dil bağlama, kismet bağlama, kıskançlık büyüleridir. Büyüsel uygulamaların zaman zaman dini içerikli sembol, yazı ve dualarla birlikte kullanılarak, dinsel/büyüsel bir görünüme büründükleri de sık rastlanan bir durumdur (Santur 2016:55).

İnsanlar, gerçek olup olmadığını bilmediği ancak toplumsal olarak geçmişten süregelen bu tarz söylentiler ve korkular neticesinde kendilerinin önlemler almışlardır. Bu tedbirler de özellikle köy gibi küçük yerlerde muskacı veya cinci denilen sahte hocalar türetmiştir.

Düzce ilinde yaptığımız çalışmada, halk arasında büyücülüğe karşı pek fazla inanç beslenmediği, halkın bu konuda bilinçli olduğu, ancak kısmen de olsa büyücülükle ilgili halk inanışları şunlardır:

- Bir insan gece korkulu rüyalar görür veya olmayan şeyler görürse büyülenmiş denilir (Merkez- Duraklar Köyü).
- Büyücü bana 30 yaşında trafik kazasında öleceksin dedi 30 yaşım bitene kadar her gün öleceğim korkusu yaşadım (Merkez- Duraklar Köyü).
- Büyüden korunmak için cuma günü safran duası yapılır (Misk-amber, safran, gül suyu pişirilir. Kurandan dualar okunur, bu dualar suya atılır ve bu su ile leğende yıkanır, yıkandığımız su gül dibine dökülür ise büyü bozulur) (Merkez- Duraklar Köyü).
- Annem mezarlık içinde büyü amaçlı muska, yağ, su olan bir kavanoz buldu ve biz çok korktuk hemen gömdük (Merkez-Duraklar Köyü).
- Akranın gelinine sabunla büyü yapmışlar, sabunu kuyuya atmışlar bu sabun eridikçe gelin de eriyordu sonra büyü bozular da gelin kurtuldu (Çilimli- Esenli Köyü).
- Rüyalar gördüm, uhrevi âlemlerle görüştüm, dersler aldım perhiz yaptım (kanatlı hayvan eti yemiyoruz) bu şekilde dualar okuma yetkisi aldım (Merkez-Duraklar Köyü).

- Büyülerden korunmak için Kur'an'dan dualar okuruz. Fellak, Nas, Ayet el Kürsü bunlar bizi koruyor. Özellikle çocuklara çok okuruk (Çilimli- Esenli Köyü).
- Gece korkulu rüyalar ve olmayan şeyleri gören kişi büyülenmiş kişidir (Merkez-Duraklar Köyü).
- Evlerin girişine Kur'an'dan sureler, nazarlık ve at nalı asarız evi kötü şeylerden korusun diye (Merkez- Duraklar Köyü).
- Eskilerde hayvanlarımız çölde kaldılar mı anneler hemen hocaya giderlerdi kurtağzı bağlarlardı (Çilimli- Esenli Köyü).



Fotoğraf 6: Kötü güçlerden koruyan nal



Fotoğraf 7: Kapıya asılan tılsımlı bakraç ve nal

8. Rüya

İnsan vücudu günün sonunda yorgun düşerek bedensel ve ruhsal olarak yorgun düşmesi veya zayıflaması sonucu halsizlik ve uyku ile birlikte yarı uyanık şekilde hayaller görür. Bunların tamamının düşüncelerinizle harmanlanması olaydır rüyalarımız. Ancak rüyalarımız gün içinde yaşadıklarımızın bilinçaltına depolanması sonucu oluşan birikimler olduğu gibi, dinsel olarak Allah'ın insanlara uyarı mahiyetinde olan rüyalar da vardır.

Rüyalar insanoğlunun yaratılışından itibaren var olduğundan, insanoğlunun hayatında da çok etkili olmuştur. Rüyaların yaşamdaki etkisinden ötürü rüya yorumcuları orta çıkmış veya tecrübelerle rüyalar günlük yaşamda yön verici olmuştur. Her nesnenin, rengin, sayının vb. bir anlamı vardır.

Bunlar:

- Rüyada kan görülmesi rüyayı bozar. Kötü rüya görünce kimseye anlatma bir suyun başına git anlat gitsin denilir (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez- Üçyol Köyü).
- Rüyada yeşil, mavi, beyaz renkler iyi, kırmızı, sarı siyah renkler iyi değil derler (Merkez-Duraklar Köyü).
- Rüyada bıçak erkek çocuk doğacak, küpe ve altın görürse kız çocuk doğacak (Merkez-Üçyol Köyü).
- Rüyada düğün görmek cenazedir (Çilimli- Esenli Köyü).
- Bir işin iyi olup olmayacağını istiare namazı kılıp yatarız, Allah bize rüyada renklerle mesaj veriyor. Eğer hayırlı ise mavi, yeşil, beyaz gibi açık renkler görürüz değil ise kırmızı, sarı, siyah gibi kapalı renklerle bizi uyarıyor (Merkez-Duraklar Köyü).
- Rüyada diş görmek hayırlı değil, ölü olacak derler (Çilimli- Esenli Köyü).

9. Adak

Gerçekleşmesini istediğimiz herhangi bir konu hakkında, Allah'tan istenilerek başvurulmuş bir eylemdir. Adak, pek çok dinde vardır ancak her din adak olgusunu kendi kurallarına ve o toplumun kültürel yapısına göre şekillendirmiştir. Eski Şamanist Türk toplumlarında ağaca bez bağlama, tanrıya kurban kesme veya yatırları ziyaret etme olarak rastlanmaktadır. Müslüman toplumlarında da ekonomik ve kültürel yapısına göre şekillendirmiştir. Adak, kan akıtma (deve, dana, koç, koyun, kuzu vb.); oruç tutma; yiyecek, giyecek hediye etmek olarak insanların maddi durumuna göre de yapılır. İnanışa göre adanan adakların mutlaka yerine getirilmesi gerekir. Aksi takdirde Allah'ın başlarına daha büyük belalar vereceğine ve mutlaka cezalandırılacaklarına inanılır.

Adak ile ilgili inanışlar şunlardır:

- Adak adayınca mutlaka yerine getirmek gerekiyor, çünkü kocam hayvan keseceğim diye adak adadı ve sonra kesmedi. İki çocuğum da kaza geçirdi (Merkez-Duraklar Köyü).
- Adak olarak ne andıysa mutlaka yerine getirilmesi gerekir (Merkez-Üçyol Köyü, Gümüşova-Elmacık Köyü, Cumayeri-Ören Köyü,).
- Büyükbaş hayvan yedi kişi birleşip kestiği için adak olmaz (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Tavuk, horoz adanmaz (Gümüşova-Elmacık Köyü).
- Adak olarak oruç da adarız. Sonra tutarız (Merkez-Duraklar Köyü).

10. Fal

Fal konusunda inanç ve pratikler kesintisiz devam etmektedir. Günümüzde fal, insanın gelecekte olabilecek olaylar hakkında bilgi sahibi olmak ve öğrendiği sandığı kaderini istediği yönde değiştirmek, kötülöklere karşı tedbir almak, böylece merak, teselli ve ümit duygularına cevap vermek veya sadece oyalanıp vakit geçirmek amacıyla çeşitli yollara başvurulması ile bunun sonucunda elde ettiği netice ve anlamlarını içine alacak şekilde kullanılmaktadır (Altun 2017:372).

Falcılığın toplumda hurafe, batıl olduğu inancı hâkim olduğundan bunun yerini astroloji denen, bu işi yapanlar tarafından eğitimini aldıktan sonra belli bir temele oturtulan bambaşka bir alan ortaya çıkmaktadır. Falcılıkta insanlar el falı, su falı, kahve falı vb. unsurları kullanırken astroloji öze inerek insanların doğduğu saat, gün, ay ve yıllarına göre belli ve kesin bilgiler ile aslında genel olan ipuçlarından öze inerek insanları inandırmaya çalışmaktadır. Yani her saatin, ayın bir burcu olduğundan insanlara ona göre ipuçları sunar.

Düzce'de yapılan alan çalışmalarında da, şunu fark ettik ki halk arasında fala veya falcılığa karşı pek fazla inanç beslenmediği, halkın bu konuda bilinçli olduğu, ancak kısmen de olsa falcılık ile ilgili halk inanışları şunlardır:

- Eskilerde kahve ve fasulye falına bakılırdı (Merkez-Duraklar Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Yan köyde bir tane koca karı vardı fala bakar derlerdi ama biz gitmedik (Merkez-Üçyol Köyü).
- Bizim köyümüzde fala bakan yok. Biz sevmeyiz öyle şeyler (Merkez- Üçyol Köyü).

11. Hayvanlar İle İlgili İnanışlar

Hayvanlar ile ilgili birçok inanış vardır. Hayvanlar da bitkiler gibi kendilerinden yararlanma bakımında değerlendirilirler. Ancak bitkilerden farklı olarak halkın geleneklerinde yenmesinde sakınca olmayanlarla, yenmesi hatta dokunulması günah, rastlanması uğursuzluk getirici sayılanlar olmak üzere çeşitlere ayrılırlar. Dinen haram ve helal hayvanlar olduğuna inanıldığı gibi, kutlu ve uğursuz sayılan hayvanların da varlığına inanılır.

Siyah kedi Türk toplumunda her zaman uğursuz olmuş, şeytan olarak da tabir edilmiştir.

Tavşanın aslında Türk toplumunda uğursuz olduğu, bir yolculukta karşına tavşanın çıkması aslında pek hayırlı tasvir edilmemiştir. Alevi-Kızılbaş topluluklarınca domuz gibi kesin yasağa uğramış başka bir hayvan tavşandır. Tavşan sadece Alevi toplumunda değil, Sünnilerde de uğursuz bir hayvan olarak sayılmaktadır (Artun 2017:352).

Hayvanlar ile ilgili inanışlar şunlardır:

- Baykuş ötmesi uğursuzluktur. Bir evin çatısında baykuş öttü mü cenaze çıkar denilir (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Yığılca- Kırık Köyü).
- Köpek uluması uğursuzluktur. Köpek uludu mu o ev halkına kötülük olur dinilir (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli-Esenli Köyü, Gölyaka-Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Köpek uluyunca ev sahibine dua edermiş (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Horozun vakitsiz ötmesi iyi değildir. Horoz vakitsiz öttü mü kafası kesilir (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Karga ötmesi iyi sayılmaz (Merkez-Duraklar Köyü, Gölyaka- Açma Köyü).
- Güvercin ötmesi iyidir. Peygamber efendimizi koruduğuna inanılır (Merkez-Duraklar Köyü).
- Evin karınca basması berekettir (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli-Esenli Köyü, Gölyaka-Açma Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Siyah kedi uğursuzluktur. Önünde siyah kedi geçmesi kötü şans getirdiğine inanılır (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez- Üçyol Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka-Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Örümcek evde bulunursa ev halkı fakirleşir (Merkez- Üçyol Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Cumayeri- Ören Köyü).
- Örümcek müjde ve misafir gelecek denilir (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Guguk kuşu sesi duyulunca ağzına ekmek koy dışarıya çık, yoksa fakirleşirsin denilir (Gölyaka- Açma Köyü).
- Karga eti yenmez (Merkez-Duraklar Köyü).
- Karınca, ahirette mahşer gününde Müslümanlara su taşıyacağından hayırlıdır (Gümüşova-Elmacık Köyü).
- Kedi nankör hayvandır ancak iyi davranması gerekir (Gölyaka- Açma Köyü, Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Karga, baykuş, sincap, örümcek uğursuz hayvanlardır (Gölyaka-Açma Köyü, Cumayeri- Dokuzdeğirmen Köyü).
- Koyun hayırlı hayvandır, her evin bir koyunu olmalıdır (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).

- Her evin bir yılanı olur (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- At, çok önemlidir (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).

12. Günler ile ilgili inanışlar

İnsanların yaşam biçimleri ve coğrafi yapısıyla yüklenen anlamların, yöreden yöreye, toplumun yaşayışı, inancı, sosyal yapısı, tarihi, ekonomisi ve doğal koşullarına göre yeni öğeler alarak değişir ve gelişir. İnsanlar inanışlarına göre bazı günleri uğurlu, bazılarını uğursuz olarak niteliyorlar.

Günler ile ilgili inanışlar şunlardır:

Pazartesi: Pazartesi uğurlu gündür. Haftanın ilk günü olduğundan, bir işe başlarken iyi bir başlangıç için pazartesi günü beklenir.

Salı: Salı günü için halk arasında sallanır denilir. Uğursuz olarak kabul edilir ve bu gün için sağlık dilenir. Salı gününün uğursuz ve hayırsız bir saati vardır, boya badana yapılmaz. Çamaşır yıkanmaz. Eğer o uğursuz saate denk gelirse olumsuzluklar olur (Artun 2017:271). Salı günü iyi dualar okunmaz (Merkez-Duraklar Köyü). Salı günü aksi gün, ekin ekilmez (Gölyaka- Açma Köyü).

Çarşamba: Çarşamba günü iş yapılmaz çünkü halk arasında işler sarpa sarar, yani karışır içinden çıkılmaz bir hal alır denilir. Temizlik yapılmaz. Çarşamba gecesi işe başlanırsa, kızan ve o eve kötülük yapan kötücül çirkin bir kadın olarak tanımlanan “Çarşamba Karısı” gelip, evin çocuğunu herkesin gözü önünde alıp götürür veya kötülük yapar. Çarşamba sabahı hayırlıdır (Merkez-Duraklar Köyü).

Perşembe: Perşembe günü uğurlu bir gündür. Bu gün erken lamba yakanın ölüsü kalkarmış. Perşembe günü çamaşır yıkanır ve boya badana işi yapılmış (Artun 2017:271).

- Perşembe günü akşamı büyüklerimiz pilav yaparlardı. Ölülerimiz gelip o pilavdan yerlermiş (Merkez-Üçyol Köyü).

Cuma: Müslümanlar için hayırlı bir gündür. İnsanların bedensel ve ruhsal temizlik günü olduğundan cuma namazı bitene kadar halk arasında çamaşır yıkanmaz, ev temizliği yapılmaz denilir. Cuma günü hayırlı bir gün olduğundan ava çıkılmaz, iğne ve süpürge tutulmaz (Artun 2017:271).

- Cuma akşamları çamaşır yıkanmaz. El işi yapılmaz. İğneli, şişli iş yapılmaz, ölmüşlerin gözüne batar eve gelemeler denilir (Gölyaka- Açma Köyü).
- Eskiden cuma günü yürümeyen çocuğun ayakları ipele birbirine bağlanır, cuma cemaati dağılınca da ipler çözülür çocuk yürütülür. Bundan sonra çocuk yürümeye başlar (Kaynaşlı- Sazköy Köyü).
- Eskiden çocukları Cuma günü yıkar, suyunu ayak basmayan yerlere dökerdik (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Cuma günü iyi dualar okunur (Merkez-Duraklar Köyü).
- Cuma günü ağaç kesilmez (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).

Cumartesi: Dünyanın kurulduğu gün olduğu inanıldığı için elbise kesilmez. Dikiş dikilmez. Çamaşır yıkanmaz. Cumartesi yorgan kaplanırsa sahibinin ölüsü o yorganın üstünden kalkmaz denilir (Artun 2017:271).

Pazar: Pazar günü temizlik yapılmaz ve gezip eğlenme günüdür (Merkez-Duraklar Köyü).

13. Sayılar İle İlgili İnanışlar

Türk kültüründe sayılar çok önemlidir. Bu kültürel birikimden kaynaklandığı gibi dini kaynaklı da olabiliyor. Mesela 1, 3 sayısı İslami kültürde daha çok kullanılırken, 7, 9,40 sayısı ise Türk kültürü temelidir.

Düzce halk kültüründe şu sayılar önemlidir:

- Cennetin 8 kapısı var, cehennem ise 7 kapısı var. O yüzden 8 sayısı bizde kutsal, 7 ise iyi değildir (Merkez- Duraklar Köyü).
- Kadınlar doğumdan sonra 40 gün kırıklıdır yani bu zamanda korunması gerekir kötü şeylerden (Merkez-Duraklar Köyü, Çilimli- Esenli Köyü, Gölyaka- Açma Köyü, Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Ölünün öldüğü odanın ışığı 40 gün boyunca gece yanar. Odaya bir sürahi su ve kaşık bırakılır. Ölünün 40 gün boyunca her gece gelip bu sudan içtiğine inanılır (Gölyaka-Açma Köyü).
- Ölünün arkasından 7 gün boyunca Kuran okunur (Gölyaka-Açma Köyü).
- Mart ayında 14 Martta yani ekin ekilirken kim gelirse ona yorulur. Mesela iyi biri ise ekinler iyi olacak denilir, kötü ise ekinler verimsiz olur (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Aşure yapıldığında 7 eve dağıtılır (Gölyaka-Açma Köyü).
- Ölünün arkasında 7 gün boyunca ölü yemeği verilir (Gölyaka-Açma Köyü).
- İnsan öldükten sonra 52. Günü kemikleri dağılır (Merkez-Duraklar Köyü).
- Hıdırellez'de süt 7 gün boyunca kendiliğinden mayalanır (Merkez-Duraklar Köyü).
- Her ayın 9, 19 ve 29'u uğursuzluktur, çünkü çift günlerde ekin ekilmez(Merkez-Üçyol köyü).
- Ölü ölünce öldüğü odanın ışığı 7 gün gece açık bırakılır (Yığılca- Kırık Köyü).

14. Ay ve Güneş İle İlgili Halk İnanışlar

Gerek Ay, gerekse Güneş İlkçağ uygarlıklarında ve eski Türklerde büyük bir öneme ve değere sahipti. Türklerin Şamanizm inancına göre törenlerde Şamanlar ay için dualar ve şiirler okurlarmış ve yine aya bakarak geleceğin yağışlı, bereketli olup olmayacağını söylerlermiş. Hilal şeklindeki ayın iki ucu aşağıya doğru bakıyorsa, o ay yağışlı, iki ucu yukarıya doğru bakıyorsa, o ay kurak olacak demekmiş.

Güneş için ise, insanlara kızınca ve küsünce kuraklık başlar, yağmur yağmazmış. İşte Anadolu'nun birçok yerlerinde bugün düzenlenen yağmur duası aslında kimi halk inanışlarına göre güneşin kızmasını engellemekmiş (Eyüpoğlu vd. 1987:72).

- Yeni ayda iyi işler yapılır. Ekinler ekilir (Ay'ın Hilal Hali). Ayın sonunda kötü şeyler yapılır. Kötü dualar gibi. Çünkü ayın sonunda fenalıklar olur (Dolunayda) (Merkez-Duraklar Köyü).
- Ay ve Güneş tutulunca namaz kılınır (Merkez- Duraklar Köyü, Çilimli-Esenli Köyü).
- Ay yenisinde (Yeni Ay) yani hilal döneminde ekinler ekilir. Fasulye ekilir ayın eğriliği fasulyeye geçsin diye (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Güneş ve Ay tutulması iyi değil derler mutlaka bir felaket olur, deprem gibi (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Yeni ayda ekin ekilmez verim olmaz derler (Gölyaka-Açma Köyü).

- Karanlık ayında yani ay hilalken ekinler ekilmez. Ayın 9, 19 ve 29’unda ekinler ekilmez. Çift günlerde ekinler ekilir (Yığılca-Kırık Köyü).
- Ay ve Güneş tutulunca silah çakılır, ezan okunu ve sella (ezan) okunur (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).

15. Yağmur Duası ilgili İnanışlar

İklimin kurak geçtiği yerlerde insanoğlu yaşamak için üretme ihtiyacı duymaktadır. Toprağın tek başına var olması yetmediğinden yeteri miktarda su şart. Bunun için de insanoğlu çareler aramaya başlamıştır. Böylece topluca yağmur yağdırma merasimleri yapılmıştır. Bu yağmur yağdırma merasimleri İslamiyet öncesi Türk toplumlarında olduğu gibi İslamiyet’ten sonra Türk toplumunda da dini temele oturtularak devam edilmiştir.

- Bütün köylüler toplandık, abdestimiz aldık, gittik. Gök gürlendi ancak yağmur yağmadı çünkü aramızda küs insanlar varmış (Merkez-Duraklar Köyü).
- Yağmur duasına ben küçüktüm çıktık, yağmur yağdı hem de çok (Cumayeri-Ören Köyü).
- Yağmur duası yapılırdı eskiden. (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Bütün köy halkı suyun başına gider dua ederdi (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).
- Kukla giydirilir evlere dolaştırılırdı ve Zivava’ya (Yağmur Tanrısı) dua ederdik. O bize yağmur verirdi (Kaynaşlı-Sazköy Köyü).

16. Halk Hekimliği İle İlgili İnanışlar

Kişinin günlük yaşamında birtakım maddî ve manevî etkilerden korunması; bedenî, zihnî ve ruhî birtakım özürlerinin, hastalıklarının, rahatsızlıklarının giderilmesi yönünde halk, çeşitli inançlar ve uygulamalar geliştirmiştir. Her kültürel yapı, “hastalık sorununa” kendi kültürel değerleri, coğrafi özellikleri, çevresel gerçekler çerçevesinde çözümler geliştirmiştir. Kişilerin hastalık karşısındaki tutum ve uygulamaları da içine doğdukları kültürel çevrenin onlara sunduğu/aktardığı bilgilerin ışığında gelişmiştir.

Günümüzde, özellikle modern tıp bilgi ve hizmetlerinden uzak veya modern tıptan çeşitli nedenlerle yeterince yararlanamayan insanlar, çeşitli otlar, kökler, yumrular, çeşitli hayvanî ürünler ile kendilerini bir şekilde tedavi etmeye çalışmışlardır.

16.1 Temre

Vücuttaki siğil ve gelincikler için okunur. Tedavi etme özelliği olduğuna inanılır. Ancak “temreyi” herkes yapamaz, bunu yapan bir büyüğün ona devretmesi gerekir, yani halk arasında “el verme” denilir.

- Temreyi, siğil için okuyorum bana halam el verdi (Merkez-Duraklar Köyü).
- Temreyi kaşıntı için okuruz. Etrafını iğne ile çizeriz ve 3 gün boyunca çamur süreriz (Çilimli-Esenli Köyü).
- Mantar hastalığına temre yaparız. Etrafını çizeriz ve ha-mimden dualar okuruz (Çilimli-Esenli Köyü).

16.2. Kurşun Dökme

İnsanı tesir altına alan, hasta eden bazı vakalar vardır ki, tıp ilmi bunlar için kesin teşhise varamamıştır. İnsanlar da tam bu noktada kendilerince çözüm yolları aramışlardır.

Kurşun dökme işini de temre gibi herkes yapamaz. Bunun için bu işi yapan bir büyüğün devretmesi yani el vermesi gerekir. Hasta oturur, üstüne bir bez serilir. Bir tencerenin içine sarımsak kabuğu, dikiş iğnesi, soğan kabuğu, bozuk para, yeşillik atılır. Bir cezvede kurşun eritilir sıcakken bu tencerenin içine birden dökülür. Bu işlemde kurşun göz göz ve kalp, yumru şeklinde olunca nazar çıktı denilir ve işlem nazar çıkana kadar 3 gün devam edilir.

Tıp ne kadar gelişirse gelişsin insanlar alışkanlıklardan vazgeçemiyor. Bu iş ilkel bir tedavi olarak varlığını devam ettiriyor. Özellikle kırsal kesimlerde halen varlığını devam ettiriyor. Kırık çıkıklığı yapan kişi, bu işi mutlaka bir büyükten öğrenmiştir.

Karışım yapıp sürme (yumurta sabun karışımları), zeytini çekirdeğiyle ezip sürme, ot karışımları (Oğuzoğlu vd. 2016: 57).

- Birinin eli, ayağı kırılrsa ya da bir şey olsa köyde çıkıkçı vardı ona giderdik (Gölyaka-Açma Köyü).

17. Ziyaret Yerleri (Türbe, yatac vb.) İle İlgili İnanışlar

Anadolu insanı kendilerine yurt kuran ve seçkin kişileri sonsuza kadar yaşatmak için ihtişamlı mezarlar yapmışlardır. Bu türbelerde yatan kişiler çoğunlukla dindar, âlim kişiler olduğundan Allah'ın bu ölümler yüzü suyu hürmetine dualarını kabul edeceğine inanmışlardır. Bu sebeple insanlar türbe ziyaretini gelenek haline getirmişlerdir. Öyle ki insanlar şifa bulmak için, çocuğu olmayan çocuk için ya da mal mülk için yılın belirli zamanlarında gidip buralarda kurban kesip, namaz kıldıktan sonra dualarını yapıyorlar.

- Dilek ve şifa için gideriz. Eşim çocukken arkadaşıyla attan düşmüşler, korkmuşlar konuşamamışlar. Eşimin ailesi onu türbeye götürmüş okutmuşlar. Eşim iyileşmiş arkadaşı gitmediği için kekeme kalmış (Merkez Duraklar Köyü).
- Dört yıl çocuğum olmadı, kaynanam türbeye götürdü sonra çocuğum oldu (Gölyaka-Açma Köyü).
- Baş ağrısı, yorgunluk ve nazar değene gelincik taşı ile nazarımı alırsız, 3 salavat, Felak, Nas ve Ayet-el Kürsü okuruz, kurşun dökeriz (Merkez-Duraklar Köyü, Merkez Üçyol Köyü).



Fotoğraf 8: Gelincik taşı



Fotoğraf 9: Gelincik taşlarının uygulanması

18. Hıdırellez

Hızır ile İlyas Peygamberlerin buluştuklarına inanılan Miladi 6 Mayıs gününe Hıdırellez günü denilir. Hıdırellez, Hızır Peygamberi çağrıştırdığı için bolluk ve bereketi simgeler. Hıdırellez İslam öncesine dayanan ve günümüzde de canlılığını koruyan ve hala

kutlanan geleneksel bayramdır. Tabiatın yeniden canlanışına bağlı olarak hayvansal ve bitkisel bolluğun, bereketin bayramı olarak kutlandığı gibi halk arasında “*Yetiş Ya Hızır*” sözü ile şifa veren, zor zamanlarda yetişen, yardım eden anlamına da gelir.

- Hıdırellez evlerde temizlik yapılarak karşılanır. İneklerin sütü kesilmesin diye kimseye 7 gün boyunca yoğurt, peynir mayası verilmez. Evin bereketi de kaçmasın diye kimseye ekmek mayası verilmez (Türkoğlu 2009: 55).

Halk arasında Hıdırellez ile ilgili inanışlar şunlardır:

- Ekinler ekilmez, Hıdırellez’in geçmesini bekleriz yoksa ürünler tutmaz yani verim olmaz (Merkez-Duraklar Köyü).
- Dere kenarlarına pikniğe gidilir, salıncakta sallanır, ip atlanır (Merkez-Duraklar Köyü, Gümüşova-Dereköy Köyü).
- O yıl evde çok sinek olmasın diye yeşillik alınmaz (Merkez-Duraklar Köyü, Yığılca-Kırık Köyü).
- Hıdırellez günü çalışmayız. O gün çalışırsan o yıl işler bitmez denilir (Merkez-Üçyol Köyü, Gümüşova-Dereköy Köy, Gölyaka-Açma Köyü, Yığılca- Kırık Köyü).
- Çocukların boyu uzasın diye soğan kabuğunda yumurta haşlanır ve yedirilir (Merkez-Üçyol Köyü).
- Hızır peygamber gelir diye sabah erken kalkıp kapı açılır, sulanır ve süpürülür (Merkez-Üçyol Köyü, Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Hıdırellez akşamı ısırğan otunu keserler, ısırğan otunun dikenleri sabaha kadar sönerse otu kesen o yıl ölecek derler, sönmezse yaşayacak derler (Merkez-Üçyol Köyü).
- O gün cüzdana para konulur o yıl hiç parasızlık çekmesinler diye (Merkez-Üçyol Köyü).
- Hıdırellez günü un ellenmez, evi böcekler sarar derler (Merkez-Üçyol Köyü).
- Ateşten atlayınca hastalık geçermiş (Merkez-Üçyol Köyü).
- Bozuk para akşam toprağa gömülür sabah alıp cüzdana koyarlar, o yıl bereketli geçsin diye (Merkez-Üçyol Köyü).
- Gül ağacının dibine dilekler yazılır, çizilir gömülür (Merkez-Üçyol Köyü, Gümüşova Dereköy köyü, Yığılca- Kırık Köyü).
- Değirmende bir şey çekme çocuğun gözü dönük olur (Gümüşova-Dereköy Köyü).
- Tavuk oturtulmaz çünkü civcivlerin bacağı yamuk olur (Gümüşova-Dereköy Köyü)
- Hızır Peygamber ile İlyas Peygamberin karşılaştığı gündür (Gümüşova-Dereköy Köyü)
- Çocuklar ellerinde bakır kovalarla kapı kapı gezip hediye toplarlar, sonra çocuklar şarkılar söyleyip bu hediyelerle kura çekerler kime ne çıksa o hediye onundur (Çilimli-Esenli Köyü).
- Gül dibine yenilir, dilekler yazılır gömülür (Çilimli-Esenli Köyü).
- Hayvan pisliği üstünde yumurta yenilir, şişman olmak için (Çilimli-Esenli Köyü).
- Hıdırellez’de süt mayalanmaz o gece Hızır Peygamber gelip yoğurdu mayalar (Çilimli-Esenli Köyü, Yığılca- Kırık Köyü).
- Zarı döner diye dışarıya yumurta ve ateş verilmez (Çilimli-Esenli Köyü).
- Yıl boyunca bahçe temiz olsun diye bahçeler temizlenir (Çilimli-Esenli Köyü).
- Hızır peygamber ile İlyas peygamberin karşılaşma anına denk gelir kötü olur diye o gün iş yapılmaz. Mesela çocuk sakat olur, ekin verimsiz olur, yani kötülük olur (Gölyaka-Açma Köyü).

- Hıdırellez’de kabak ekilir, yapılan işin eğriliği kabağa geçsin diye (Gölyaka-Açma Köyü).
- Hıdırellez’de yağın yağmur suyu ile süt mayalardık, yoğurt tutar (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).
- Hıdırellez’de çomak dikilir, kabak ve fasulye ekilir (Cumayeri-Dokuzdeğirmen Köyü).

SONUÇ

Düzce ilinin 8 ayrı ilçe ve köylerinde yapılan derleme çalışmalarında, kaynak kişiler ile “halk inanışları” hakkında birebir görüşmeler yapılmış ve yapılan görüşmelerden alınan bilgiler çalışmamıza aktarılmıştır.

Dünyanın her yerinde olduğu gibi, çevremizdeki türlü dini inanışlar, geleneksel davranışlar ve bunlara bağlı uygulamalar tarih boyunca halk inanışlarında etkili olmuş ve hala da etkili olmaktadır. İnsan hayatının önemli bir bölümünü kapsayan ve yaşam tarzını etkileyen inanışlar elbette bunlarla sınırlı değildir. Halk inanışları sebep-sonuç ilişkisinden doğup, tecrübelerle var olmuşlardır. Her yörenin kendine göre inanışları olduğu gibi tüm topluma mal olmuş uygulamalar da mevcuttur. Örnek vermek gerekir ise doğum ve ölüm ile ilgili yapılan uygulamalar, evlilik ile ilgili ve benzeri uygulamalar genel olarak ortak olduğu gibi kimi noktalarda farklılaştıklarını da görüyoruz.

Düzce’de yaptığımız çalışmalarda da bu tarz ortak veya farklı uygulamalar var. Mesela dini uygulamalarda ortak inanışlar etkili iken, evlilik, doğum, sosyal yaşamda da batıl inanışlar daha ön plandadır. Ayrıca Düzce’nin farklı etnik grupların (Çerkez, Abhaz, Manav, Karadeniz, Roman, Gürcü vb.) olması da inanışlarda bu tarz farklılaşmanın da artmasına neden olmuştur.

KAYNAKÇA

Artun, Erman, (2017) *Türk Halkbilimi*. Adana.

Çakman, Zeki, *Nazar Değme ve Tedavi Usulleri*, İstanbul.

Santur, Alparslan.“ Düzce Yöresinde (Konuralp, Musababa, Suncuk) Doğum ve Çocukluk

Çağıyla İlgili Bazı Geleneksel Uygulamalara Etnolojik Yaklaşım”. *Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat* (Editörler: Yusuf Oğuzoğlu ve Fatih Özçelik),Bursa: Gaye Kitabevi,2016.

Türkoğlu, Berrin, (2009) *Batıl İnançlar, Adetler ve İnanışlar*. İstanbul.

Yazının Hazırlanmasında Yararlanılan Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi’nde Yer Alan Belgeler:

- CD2018.0489
- CD2018.0490
- CD2018.0491

DÜZCE İLİ ZİYARET YERLERİ

Uğur DEMİR*

Düzce ili ziyaret yerleriyle ilgili hazırlanan bu yazı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünce 26 Nisan - 3 Mayıs 2016 ve 3 - 10 Mayıs 2018 tarihlerinde gerçekleştirilen “Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları” sonucunda elde edilen veriler, konuyla ilgili yapılan literatür taraması ve akabinde gerçekleştirilen halk kültürü alan araştırmaları sonucunda hazırlanmıştır.

Ziyaret : “*Yatır, türbe*” (Türk Dil Kurumu 2019) ve Türk Dil Kurumu (TDK) Türkçe Sözlük’te;

Ziyaret Yeri : “*Hayır işlemek veya saygı göstermek için gidilen yer, ziyaretgâh*” (Akalin vd. 2011:2662),

Yatır : “*Doğüstü gücü bulunduğu ve insanlara yardım ettiğine inanılan kimsenin mezarı*” (Akalin vd. 2011:2550),

Türbe : “*Genellikle ünlü bir kimse için yaptırılan ve içinde o kimsenin mezarı bulunan yapı*” (Akalin vd. 2011:2400) şeklinde tanımlanmaktadır.

Ziyaret yeri olarak gidilen türbe ve yatırlar farklı kavramlar olmakla birlikte, inançsal olarak aynı amaç için ziyaret edilen yerlerdir. Yatır, doğüstü güçleri bulunduğu ve insanlara yardım ettiğine inanılan kişi mezarına verilen addır. Türbe ise genellikle ünlü bir kişi için yaptırılan ve içerisinde o kişinin mezarı bulunan yapı anlamına gelir (Mete 2016:75).

Velinin mezar veya türbesi, genellikle bulunduğu yerin normal mezarlığında yer almaz; dikkati çekecek bir mevkide yahut yol kavşaklarında, kasaba, köy veya şehirlerin en işlek yerlerine yakın yerlerde yapılır (Eğri 2016:438).

Halk kültürü alan araştırmaları süresince Düzce ilinde tespit edilen ziyaret yerlerinin bakımlarının düzenli olarak yapıldığı, genel olarak korunaklı yapılarda ve ulaşım açısından kolay noktalarda buldukları, kimi ziyaret yerlerinin bakımlarından sorumlu kişilerin olduğu görülmüştür.

Ziyaret yerleri ile ilgili bilgi aldığımız kaynak kişiler, bazı ziyaret yerlerinde yatan mevtaların hayatları hakkında bilgiler vermiş ve o kişilerle ilgili menkıbe örneklerinden anlatmışlardır.

Ziyaret yerlerine, buldukları yöreden ve yöre dışından farklı amaçlarla gelenlerin olduğu kaynak kişilerden öğrenilmiştir.

Mevsimin kurak geçtiği dönemlerde yöre halkınca toplu olarak yağmur duasına gidilmesi ve yılın belli döneminde ziyaret yerinin bulunduğu alanda çeşitli etkinlikler düzenlenmesi birçok ziyaret yeri için ortak özelliktir.

*Folklor Araştırmacısı, Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Düzce/Türkiye, ugur.demir@ktb.gov.tr

Özellikle “Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırmaları” sırasında ilde bulunan diğer yerleşim yerlerinden farklı olarak Çilimli ilçesi, Yukarı Karaköy köyünde birden çok ziyaret yeri olduğu görülmüştür.

Düzce yöresinde dini, tasavvufi açıdan tarihsel mühim şahsiyetler mevcuttur. Gerek menkıbeleri ile ve gerekse türbeleri ile sözlü geleneğin bir kolunu oluşturmaktadır (Eğri 2016:441).

DÜZCE İLİNDE TESPİT EDİLEN ZİYARET YERLERİ

Hasan Dede (Çoban Dede) Türbesi



Fotoğraf 1: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 2: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Çilimli ilçesi, Yukarı Karaköy köyünde bulunmaktadır. Hasan Dede'yle ilgili anlatılan menkıbe şu şekildedir:

Bu türbede metfun bulunan Hasan Dede ismiyle maruf zat hakkında bazı bilgiler mevcuttur. Yaşadığı dönem 18. ve 19. yüzyıl, vefatı ise bu yüzyılın başındadır. Bunu da türbenin giriş kapısı tarafında yatan Hasan Dede hikâyesiyle özdeş, merhum Kadir Ağa'nın o döneme ait olan mezar taşı kitabesinden anlıyoruz. Kadir Ağa'nın mezar taşına vefat tarihi Nisan 1220 düşülmüştür. Bu eski mezar taşlarında okuduğumuz eski tarihler hicri tarih takvimleridir. Kadir Ağa miladi takvime göre 1807 yılında vefat etmiştir.

Hasan Dede, Kadir Ağa'nın çobanıdır. Kadir Ağa hacca gitmiştir. Ağanın hanımı da bu yörede meşhur olan hoşmerim (o dönemde) yemeğini yapmış. Çoban Hasan'a demiş ki:

-Ah! Ağan şimdi burda olsaydı bundan yerdi, biliyorsun çok sever. Bunun üzerine çoban Hasan derki:

-Bana ver ben götürürüm. Kadir Ağa'nın hanımı da tebessüm eder ve içinden şunları geçirir:

-Herhalde bizim Hasan'ın canı çekti. Zaten bunu kim yiyecek, vereyim de yesin. Bana şakayla karışık söylüyor. Bir tabağa yemekten doldurur, bir beze sarar, uzatır çoban Hasan'a. Hasan tabağı alır "tamam" der.

O esnada Kadir Ağa Kâbe'de namazdadır. Selam verip ellerini dua için kaldırdığında bir çift elin önüne bir beze sarılı tabak bıraktığını fark eder. Bez ona hiç yabancı gelmemiştir. İkramdır herhalde, der. Bezi açtığına hayreti bir misli daha artar, şaşkınlık içindedir. Tabak evin tabağı, içindeki de en sevdiği yiyecektir. Cenab-ı Hakk'ın bir lütfudur der ve yer. Tabağı ve bezi eşyalarının arasına yerleştirir. Fakat kafası bununla çok meşguldür. Hac dönüşü hanımına bu olayı anlatıp eşyaları gösterir. Hanımı daha da büyük hayret ve heyecan içindedir. Ona Hasan olayını anlatır. Onların yıllardır yanlarında çalışan bu temiz ve çalışkan kişinin bir Allah dostu, veli olduğunu anlarlar. Kadir Ağa otlağa onun yanına koşar. Fakat çoban Hasan'ı vefat etmiş bulur. Çünkü kerameti belli olmuştur (Aktaran: Eğri 2016:438-439).

Şeyhi Şibli Hacı Ali, Konuralp Bey ve Konuralp Bey'in Yaveri Türbesi



Fotograf 3: Dış mekândan bir görüntü



Fotograf 4: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçeye bağlı Çifte Pınarlar Mahallesi'nde, Konuralp Merkez Camii'nin yanında bulunmaktadır.

Türbenin girişinde bulunan kitabede "Bağdatlı Necmi Gazi Şeyhi Şibli Hacı Ali 1323,Orhan Gazi kumandanı bu bölgenin fatihi Konuralp Bey 1323, Konuralp Bey'in yaveri ruhlarına Fatih 1323" yazmaktadır. Türbe içinde üç adet mezar yapısı bulunmaktadır.

Şeyh Aliyyü-l Muslihiddin Hazretleri, Oğulları ve Torunları Türbesi



Fotograf 5: Dış mekândan bir görüntü



Fotograf 6: İç mekândan bir görüntü



Fotograf 7: Bahçeden bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Çilimli ilçesi, Yukarı Karaköy köyünde bulunmaktadır. Her yıl ağustos ayının ilk haftasına denk gelen pazar günü mevlit yapılmaktadır.

Çilimli de Yukarı Karaköy'deki Yeşil Türbe Anadolu'ya gelerek Ankara'da Hacı Bayram Dergâhında ve İstanbul Fatih Külliyesinde İlim tahsilinde bulunan Aliyyül Müslihiddin Hazretleri, Kastamonu'da medfun bulunan Şeyh Şaban-ı Veli Hazretleriyle tanışıp arkadaş olmuştur.(h.904/m.1526) senesinde İstanbul-Ankara yolculuğunda Bolu'nun Elmalık Köyü'nden geçerken büyük İslam mutasavvıfı Halveti Tarikatı pîrlerinden Şeyh Hayreddin Tokâdî hazretlerinin dergâhına uğrayarak 12 sene kalıp Tokâdî Hazretlerine hizmette buldukları rivayetler arasında yer almaktadır. Sonra Şeyh Aliyyül Müslihiddin Hazretleri, irşat ve nasihatte bulunmak üzere Çilimli ilçesi Yukarı Karaköy'üne gönderilir. Buranın o günkü adı "Kokabelli" imiş. Bu mübarek zat uzun bir süre burada insanları Kur'an'a ve İslam'a davet etmiştir. Burada vefat etmiş ve vefat ettiği yere türbesi yapılarak defnedilmiştir. Günümüzde önemli ziyaret yerlerinden sayılmaktadır (Eğri 2016:440-441).

Türbenin bulunduğu yapının ön cephesinde yazılı olan tabelada "*Aslen Horosanlı'dır. Kastamonu'da bulunan Şaban-ı Veli ile pirdaş olup, her ikisini de Bolu'da metfun bulunan Hayrettin-i Tokâdî Hazretleri yetiştirmiştir. Halvetiyye yolu büyüklerinden olup,1520 yıllarında şeyhi tarafından insanları irşat etmek üzere buraya gönderilmiştir.*" yazmaktadır.

Şeyh Aliyyü-l Müslihiddin Hazretleri'yle ilgili anlatılan menkıbeler de bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi şöyledir:

Yine günlerden bir gündü. Güneş kavurucu ışınlarını sanki bu bölgeye çevirmişti. Hararetler en üst seviyedeydi. Boğazlar kurumuş dudaklar çatlamıştı. Bu bölgeden geçmekte olan birisi vardı. Ordusuyla birlikte geçmekte olan Muhteşem Süleyman. Hararetle yanmış yüreğinin derinliklerinden gelen bir hisle şunlar döküldü dudaklarından. Soğuk bir ayran olsa içilirdi şimdi. O esnada ilerlemekte olan atının yanında biri belirdi. Nereden geldiği belli değildi. Elinde ki taşı uzattı ve buyrun sultanım dedi. O Süleyman Han ki mübarek ataları gibi anladı tabii ki işin hikmetini. Derin bakışlarıyla süzdü misafire gelen misafiri. Aldı uzatılan hediye ve içiverdi muhabbetle. Kana kana içti muhabbetle gelen serin ayranı.

Gülümsedi Sultan ve dedi ki:

-Allah razı olsun baba kimlerdensin kimsiniz?

-Buralıyım Sultanım ismim Muslahiddin.

Sultan atından indi ve bir müddet aralarında sohbet ettiler. Kendilerini İstanbul'a davet ettiler. Sultan kendisinden ve hoş sohbetinden çok hoşlandı. Cenabı Hak nasip ederse Sultanım dediler.

Bir gün İstanbul'a gitmek istediler. Sultanın davetine icabet gerekiyordu. Yürüyen derviş yola çıktı. O saraya gidip Sultan Süleyman Han'la görüştüler. Sultan ona hediye olarak bu bölgenin oşürünü dergâhlarına vakfeyle diler (Kalay 2008:85-86).

Yabalı Dede Mezar Yapısı



Fotoğraf 8: Mezar yapısı ve çevresi

Mezar, Düzce ili, Çilimli ilçesi, Yukarı Karaköy köyünde, Yukarı Karaköy Köyü Camii'nin bahçesinde bulunmaktadır. Yabalı Dede'yle ilgili anlatılan menkıbe şu şekildedir:

Rivayete göre; Rus ordusuyla yapılan bir savaşta Türk ordusunun çok sıkıştığı bir anda köyünde harman yapan Yabalı Dede'ye manevi bir emir gelmiş ve oradakilere "Ben biraz dinlenmek istiyorum." diyerek oradan uzaklaşmış. Yabalı Dede, Rus ordusuna karşı yabası ile savaşmış. Savaş sırasında yabasının parmağı kırılmış. Aynı köyden bir asker de orada savaşmış. Yabalı Dede'yi düşmanla savaşırken görmüş ve savaş sırasında yabanın kırılan parmağını çantasına alıp köyüne getirmiş. Asker köye döndüğünde savaşta gördüğü Yabalı Dede'den, yabasını getirmesini istemiş. Yabanın bir parmağının kırık ve kırık olan parmağın aynı yerden koptuğu anlaşılmış (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2019).

Dedekoru Türbesi



Fotoğraf 9: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü



Fotograf 10: Dış mekândan bir görüntü



Fotograf 11: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Gümüşova ilçesi, Çaybükü köyünde, Çaybükü Köyü Dedekoru Camii'nin yanında bulunmaktadır. Eskiden mevsimin kurak olduğu dönemlerde türbenin bulunduğu alana yağmur duasına çıkıldığı anlatılmaktadır.

Ali Baba Mezar Yapısı



Fotograf 12: Giriş yeri ve çevresinden bir görüntü



Fotograf 13: Mezar yapısı ve çevresi

Mezar, Düzce ili, Kaynaşlı ilçesi, Eskiköy Mahallesi'nde bulunmaktadır.

Ali Baba'yla ilgili anlatılan menkıbe şu şekildedir:

Ali Baba'nın hangi yıllarda yaşadığı bilinmemekle birlikte, onunla ilgili çeşitli efsaneler dilden dile günümüze dek gelmiştir. Bir efsaneye göre, yörede "Ali Baba" isminde mütevacı yaşamıyla tanınan bir zat yaşar. Bu zat tek öküzüyle çift sürmeye gider. Bir gün karısı, Ali Baba'nın tek öküzle nasıl çift sürdüğünü merak ederek tarlaya birlikte gitmek ister. Birlikte gitme konusunda kocasını ikna eder. Ancak Ali Baba "Tarlada gördüklerin için hayret ifade eden sözcükler kullanmayacaksın." der ve tarlaya giderler. Tarlaya varıldığında Ali Baba tek öküzünü çifte koşar ve bu sırada ormandan bir geyik gelerek tek öküzün yanına gelir. Ali Baba çift sürmeye devam eder. Bu olayı gören eşi hayretle "Aaaa!" veya içini çekerek "Hiii!" şeklinde bir hayret nidası atınca tek öküzün yanındaki geyik boyunduruğu kırarak ormana kaçar. Ali Baba da bu olaydan sonra ortalıklardan kaybolur. Yöre halkı Ali

Baba'yı arasa da bulamaz. Ancak bir süre sonra Türbe Tepe'de bir mezar bulurlar ve bu mezarın Ali Baba'ya ait olduğuna kanaat ederler (Kaynaşlı Belediyesi 2019).

Cabbar Nalbant Türbesi



Fotoğraf 14: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü



Fotoğraf 15: İç mekândan bir görüntü



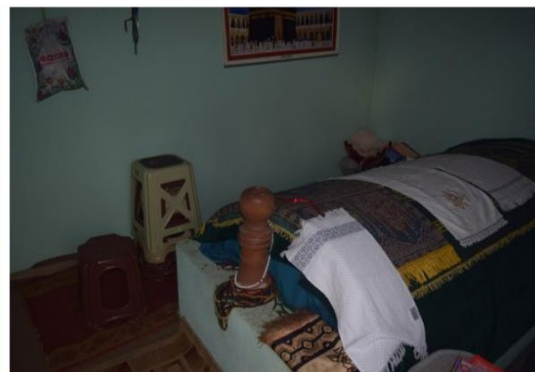
Fotoğraf 16: Giriş yerinden bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Nalbantoğlu Mahallesi, Bahçeşehir Bölgesinde bulunmaktadır.

Hacı İsmail Efendi Türbesi



Fotoğraf 17: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü



Fotoğraf 18: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Ağaköy Mahallesi'nde, Ağaköyü mezarlığı içerisinde bulunmaktadır.

Hacialiler Köyünde Bulunan Türbe

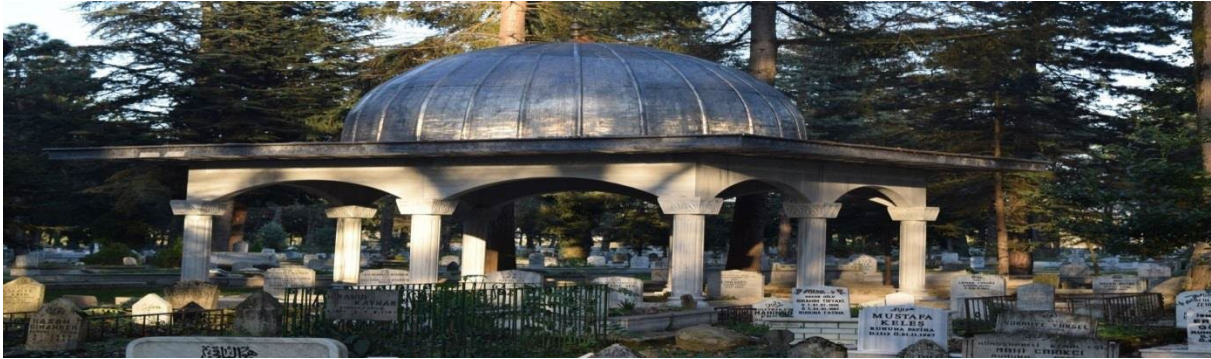


Fotograf 19: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü

Fotograf 20: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Hacialiler köyünde bulunmaktadır. İçerisinde 3 adet mezar yapısı vardır.

Hafız Hasan Şen Efendi Modern Anıt Mezar Yapısı



Fotograf 21: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü



Fotograf 22: İç mekândan bir görüntü

Modern anıt mezar yapısı, Düzce ili, Merkez ilçe, Azmimilli Mahallesi'nde bulunan Şehir Mezarlığı'ndadır.

Hafız Hasan Şen, Düzce'ye göç eden Çankırlılı bir ailenin çocuğu olarak 1894 yılında dünyaya gelmiştir. Tahsiline babasından başlamıştır. Amcası ile devam etmiştir. Çilimli Medresesi'nde ilim tahsil etmiştir. İlk derslerini Pırpır köyünde vermiştir. Cumayeri'nde imamlık yapmıştır. Yemen'de beş yıl, Diyarbakır'da üç yıl yaptığı askerliğin ardından İstanbul'a gidip hafızlığını pekiştirdi.1943 yılında Düzce Merkez Camii İmamı ve Kur'an Kursu Hocası oldu. Bu yıldan itibaren emekli olduğu 1978 senesine kadar yedi bini aşkın hafız yetiştirdiği bilinmektedir. 27 Eylül 1982 yılında bir bayram günü vefat etmiştir (Özdemiroğlu 2016:142).

Kutbu'l Aktab Halil Fevzi Hazretleri Türbesi



Fotoğraf 23: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Azmimilli Mahallesi'nde bulunan Şehir Mezarlığı'ndadır.

1868 yılında Bulgaristan'ın Karnabat kazasında doğmuştur (Özdemiroğlu 2016:141). Türbenin dış cephesinde bulunan kitabede "1877 yılında on üç yaşındayken Türkiye'ye gelip Düzce Muhacir Taşköprü köyüne yerleşmiştir. On bir kardeşin en küçüğü olan H.Halil Fevzi Hazretleri yirmi dokuz yaşında İstanbul Fatih Medresesi'nde ilmini tamamlayıp müderris olmuştur. Aynı yıl Ramazan ayında Edirne Selimiye Camii'ne vaiz olarak görevlendirilmiştir. Bir yıl sonra hacca gitmiş, dönüşte Düzce'de kürsü vaizliğine atanmıştır. O zamanki Düzce Belediye Reisi Mahmut Ağa'nın kızı ile izdivaç etmiştir. Bu evlilikten dört çocuğu olmuştur. Daha sonra İstanbul Erenköy'de bulunan M.Esad Erbili Hazretleri'ne intisap etmiştir. Yetmiş iki gün sonra kendilerine irşat vazifesi verilmiştir. 1925'ten 1938 yılına kadar Düzce Büyük Camii kürsü vaizliğini sürdüren ve Altın Silsilesi'nin otuzdördüncü halkası olan Kutbu'l Aktab Halil Fevzi Hazretleri 1938 yılında memleketin manevi irşadına başlamıştır. Nakşi ve

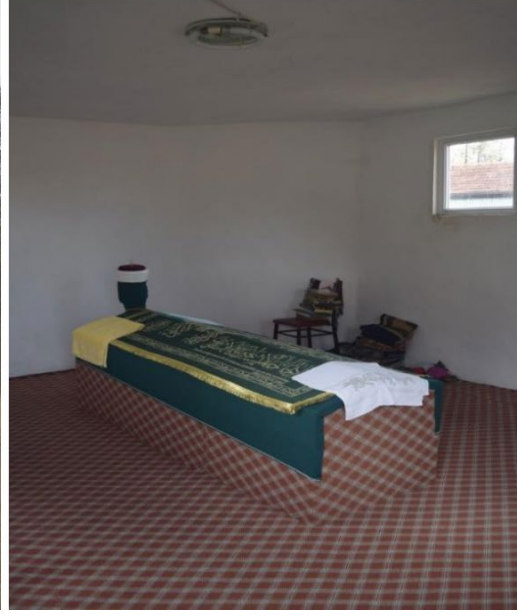
Kadiri Tasavvufu yolunda çok büyük hizmetleri olup, 29 Kasım 1950 yılında merhum M.Esat Efendi'nin halifeliğini yürütürken ahirete intikal etmiştir.” yazmaktadır.

Kendisini ziyarete gelen hafızlara, hocalara ve herkese Kur'an-ı Kerim okutup dinlemesi meşhur özelliğidir (Özdemiroğlu 2016:142).

Hızır Dede Türbesi



Fotoğraf 24: Dış mekândan bir görüntü



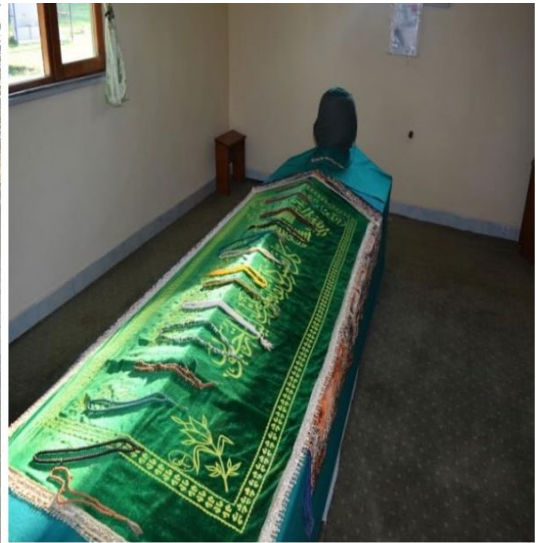
Fotoğraf 25: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Çilimli ilçesi, Kuşoğlu köyünde bulunmaktadır.

Turabi Hazretleri Türbesi



Fotoğraf 26: Dış mekândan bir görüntü



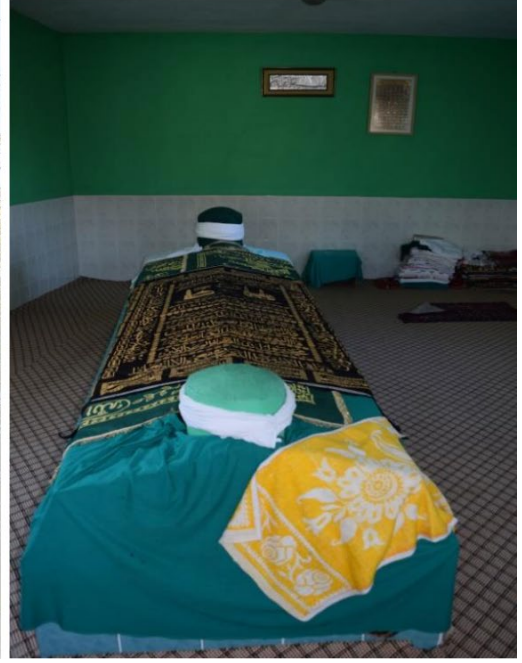
Fotoğraf 27: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Turaplar köyünde bulunmaktadır.

Yabalı Dede Mehmet Efendi Türbesi



Fotoğraf 28: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 29: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Darıcı Mahallesi'nde bulunmaktadır.

Türbenin girişindeki kitabede “Yabalı Dede Mehmet Efendi, Pehlivanlar sülalesinden efsanelere göre reçber evladı imiş. Çiftçilikle meşgul iken harman zamanı tınaz savurma esnasında sap yığınlarının arkasına dolanıp emrivaki bir anda 93 harbine iştirak etmiş, orada görülmüştür. Yapılış tarihi 2003” yazmaktadır.

Yabalı Dede Türbesi



Fotoğraf 30: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 31: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Paşakonağı köyünde bulunmaktadır.

Yabalı Dede'yle ilgili anlatılan menkıbe şu şekildedir:

Yabalı Dede olarak anılan bu zat, bir ağanın yanında çobanlık yaparmış. Ağa katıldığı savaşta cephede yanında çobanlık yapan bu zatı yabasıyla birlikte görür. Savaş esnasında çobanın yabasından kopan dişi gören ağa, bu dişi yanına alır. Savaş sonrasında köyüne dönen ağayı ahali tebrik eder. O da, asıl tebrik edilmesi gerekenin kendisi değil, yanında çobanlık yapan Yabalı Dede olarak anılan bu zat olduğunu söyler. Ağa, savaştan döndüğünde yanında getirdiği yabanın dişini, çobanın her zaman yanında bulundurduğu yabaya monte ettiğinde onun da bizzat savaşta olduğu ve onun katkılarıyla bu savaşın kazanıldığı anlaşılır. Bunun üzerine bu kişinin önemli bir zat olduğu ahali tarafından bilinmiş olur.

Yabalı Dede “*Benim elbisemi nerede görürseniz oraya beni defnedin.*” der. Yine bir gün çobanlık yaparken, harman zamanı şu anda türbesinin olduğu alanda vefat eder. İlk zamanlar bu zat için yapılan türbenin üzeri sazlık iken, ilerleyen zamanda ahşaptan yapılmış, 1993-1995 yılları arasında betonarme yapı olarak genişletilerek ve düzenlemesi yapılarak bugünkü haline getirilmiştir.

Günümüzde türbenin bulunduğu alanda her yıl Hıdrellez etkinlikleri yapılmaktadır. Eskiden beri ihtiyaç duyulduğu zamanlarda yöre halkı türbenin bulunduğu alana yağmur duası için gitmektedir. Muradı olanlar da türbeye gidip istekle bulunmaktadırlar.

Türbeyle ilgili anlatılan çeşitli rivayetlerden bir tanesi de şöyledir: “*Kıbrıs Harbi*” olduğu dönemde türbenin bulunduğu alandan havaya bir ateş topunun yükseldiği, bu ateş topunun savaşın bitiminde tekrar türbeye geri döndüğü anlatılmaktadır (M.Kılıç ile kişisel iletişim 8 Kasım 2017).

Eskici Secaaddin Ebu Ahmet Dede Mezar Yapısı



Fotoğraf 32: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 33: Başucu taşı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Göktepe köyü, Cumayanı mesire alanında, Evliya Camii'nin yanında bulunmaktadır.

Yöreden Yılmaz Solak (emekli)'ın anlattığına göre tabii güzelliklerle bezenmiş bu yörede adak kurbanları kesilmekte, mevlit okunmakta ve mesireler yapılmaktadır. Üç okların dini liderlerindedir. Bulduğu yörede ilim, irfan ve kerametleriyle tanınan önemli bir zattır. İlk kurduğu tekkenin yerine yapılan caminin kiblesinde gömülüdür. Mezar taşında Horasanlı Secaaddin Kara Ahmet yazılması gerekirken “Eskici Kara Ahmet Dede” diye bir taş vardır (Aktaran: Eğri 2016:439).

Türbede yatanın kerametinden medet umanlar, ziyarette bulunurlar, mum yakarlar, mendil ve bez parçası bağlarlar, hastalarına şifa, genç kızlar evlilik, kısırlar da çocuk sahibi olma için yalvarırlar, dilekte ve dileğinin yerine gelmesi için de adakta bulunurlar (Dönmez t.y.: 116).

Mustafa Şaban Mezar Yapısı



Fotoğraf 34: Mezar yapısı ve çevresi

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Göktepe köyü, Cumayanı mesire alanında, Evliya Camii'nin yanında bulunmaktadır.

Mezar başucu taşında “Cuma ve miraç gecesini ölmeden evvel ölen Allah'ın sadık kulu Mustafa ŞABAN Ruhuna Fatih D. 27.Recep.1407 Ö.26.03.1987” yazmaktadır.

Muhap Dede Türbesi



Fotoğraf 35: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 36: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Gölyaka ilçesi, Muhapdede köyünde bulunmaktadır (Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü 2019).

Muhap Dede'yle ilgili anlatılan menkıbe şu şekildedir:

Bir zamanlar Efteni Gölü'nün batısında, Aksu Çayı'nın doğuya kıvrıldığı yerin kuzey yamaçlarında Muhap Dede adında aksakallı, ay yüzlü bir ihtiyar yaşarmış. Efsane bu ya, Cenevizlilerin hüküm sürdüğü Efteni ve çevresinde Cenevizlilerle Müslümanlar arasında sık sık çatışmalar olurmuş. Müslümanları ezmek için Cenevizliler ellerinden geleni ardlarına komazlarmış. Bir olaydan sonra, Muhap Dede, tek başına yalın kılıç yürümüş düşmanın üstüne. Hepsini tek tek haklarken kendi de bir kılıç darbesi yemiş, boynu gövdesinden ayrılmış, almış kesik başını koltuğunun altına. Devam etmiş kılıcını düşmana sallamaya. Cenevizliler korku içinde donakalmışlar. Bakmışlar ki ihtiyarın başsız gövdesi hala onlara kılıç sallıyor, kaçmaya başlamışlar. Muhap Dede de düşmüş onların peşine. Düşmanı kovalarken diğer Müslümanlar görmüş onu bu halde ve o anda yıkılmış yere Muhap Dede. Ruhunu teslim etmiş. Mezarı da kazılmış düştüğü yere (Fevzi Çelebi 2007).

Kırık Köyünde Bulunan Mezar Yapısı



Fotoğraf 37: Mezar yapısı ve çevresi

Mezar, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Kırık köyü mezarlığında bulunmaktadır. Mevsimin kurak geçtiği dönemlerde bu mezarın bulunduğu alana köy halkının topluca yağmur duasına geldiği köy sakinleri tarafından dile getirilmektedir.

Ali Hamza Türbesi



Fotoğraf 38: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 39: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçesi, Çifte Pınarlar Mahallesi'nde bulunan Ali Hamza Parkı'nın bahçesindedir. Türbenin girişindeki kitabede “Konuralp Ahmet Bey mahiyetinden Ali Hamza 1323 Ruhuna Fatiha” yazmaktadır.

Tavşan Dede Mezar Yapısı



Fotoğraf 40: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 41: Başucu taşı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Yukarı Mahalle'de, tarihi Yukarı Mahalle Mezarlığı'nda bulunmaktadır. Konum itibari ile tescilli bir yapı olan Orhan Gazi İlkokulu'nun ön cephe girişiyle karşı karşıyadır.

Şeyh Muhammed Haki Mudurnevi Mezar Yapısı



Fotoğraf 42: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 43: Başucu taşı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Cumhuriyet Mahallesi'nde, Akçakoca Devlet Hastanesi bahçesinde bulunmaktadır. Mezar başucu taşında “Seyyidi Şehri Hulefasından Şeyh Muhammed Haki Mudurnevi Oldı Tarihi Rihleti Gufrani D.1285 Ö.1341” yazmaktadır. Mezara komşu durumda, başucu taşı “Giresunlu Mehmet Efendi Ruhuna Fatiha D.1862 Ö.1932” yazıtlı mezar bulunmaktadır.

Koç Baba Mezar Yapısı



Fotoğraf 44: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 45: Mezar yapısı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Kapkırılı Mahallesi'nde bulunmaktadır.

Evliya Ahmet Mezar Yapısı



Fotoğraf 46: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 47: Mezar yapısı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Göktepe köyünde bulunmaktadır. Mezarın bulunduğu alanda Evliya Ahmet'in kabri dışında bir adet daha mezar vardır. Bu kabrin kime ait olduğu bilinmemektedir.

Geyikli Baba Türbesi



Fotoğraf 48: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 49: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Gümüşova ilçesi, Soğuksu köyünde, Soğuksu Köyü Türbe Camii ile aynı alanda bulunmaktadır. Türbenin bulunduğu alan bölge halkı tarafından “Ziyaret” olarak tanımlanmaktadır.

Eski zamanlarda mevsimin kurak gittiği dönemlerde türbenin bulunduğu alanda çevre köylerden gelenlerin de katılımıyla yağmur duasına çıkıldığı söylenmektedir.

Geyikli Baba Türbesi’yle ilgili anlatılan rivayet şu şekildedir:

Eskiden bu bölgede sürek avı yapılmış. Yine bir gün sürek avı esnasında şuan türbenin bulunduğu alana gelindiğinde bir avcının gözüne bir geyik görünür. Avcı silahını ateşler fakat silahı ateş almaz. Ertesi gün avcı silahını yenilemiş olarak yine aynı noktaya geldiğinde geyik tekrar gözükür. Ancak avcının silahı tekrar ateş almaz. Avcı bu durumu bir hocaya anlatır ve hocayla birlikte geyiğin görüldüğü noktaya gelirler. Hoca burada önemli bir zatın yattığını söyler. Daha sonra geyiğin ayaklarının toprağa değdiği nokta köylüler tarafından çevrilerek burası mezar yapılır. 80’li yıllarda da bu mezarın üstü kapatılarak türbe haline getirilir. Türbenin “Geyikli Baba” ismini burdan aldığı rivayet edilmektedir (R.Çalışkan ile kişisel iletişim 12 Kasım 2018).

Geyikli Türbe



Fotoğraf 50: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 51: İç mekândan bir görüntü



Fotoğraf 52: Duvara asılı geyik boynuzları



Fotoğraf 53: Giriş ve çevreden bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Gümüşova ilçesi, Hacılar Mahallesi'ndedir. Türbenin iç mekân yapısında duvara asılı şekilde geyik boynuzları bulunmaktadır. Türbe içinde iki adet mezar yapısı vardır. Bu mezarların bir karı kocaya ait olduğu söylenmektedir.

Geyikli Türbe'yle ilgili anlatılan rivayet şu şekildedir:

Eski zamanlarda türbenin bulunduğu yerde bir karı koca yaşamış. Bu karı kocanın yaşadığı yere her gün bir geyik geliyormuş. Bu geyiği kadın her sabah sağıyormuş. Geyik, sağım işlemi bittikten sonra tekrar kırlara otlamaya gidiyormuş. Bir gün yine kadın geyiği sağdığı sırada geyik kadına tekme atmış. Bunun üzerine kadın geyiğe beddua etmiş. Bundan sonra geyik avcılar tarafından vurulmuş. Avcılar geyiği kazanda pişirdiği sırada geyik dile gelmiş ve “İnşallah sizin de soyunuz kurur.” demiş. Geyiği vuran avcının üç çocuğu varmış. Çocuklardan biri askerde şehit olmuş, birisine araba çarpmış ve en küçüğü de yüksek bir salıncaktan düşmüş ve ölmüş. O dönemin mahalle sakinleri bu karı kocanın evliya olduğuna inanmış ve onları öldüğü zaman şuan türbenin bulunduğu yere defnetmişler. Geyiği vuran avcı o zamanın imkânları doğrultusunda oraya bir türbe yaptırmış. Daha sonra mahalle halkı bu türbenin yenilemesini yapmış. Vurulan geyiğin boynuzları da o türbenin içine konulmuş. Türbenin adını da “Geyikli Türbe” koymuşlar. O günden sonra her yıl haziran ayının son haftası Geyikli Türbe’de Mevlid-i Şerif okutulmaktadır (M.Korkmaz ile kişisel iletişim 11 Kasım 2018).

Garip Ali Türbesi



Fotoğraf 54: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 55: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Hocaköy köyünde, eski mezarlık alanı içerisinde bulunmaktadır. Türbenin yan cephe duvarında asılı bulunan kitabede “*Garip Ali Türbesi D.1706-Ö.1748*” yazmaktadır.

Şıh İsmail (Köse İsmail) Türbesi

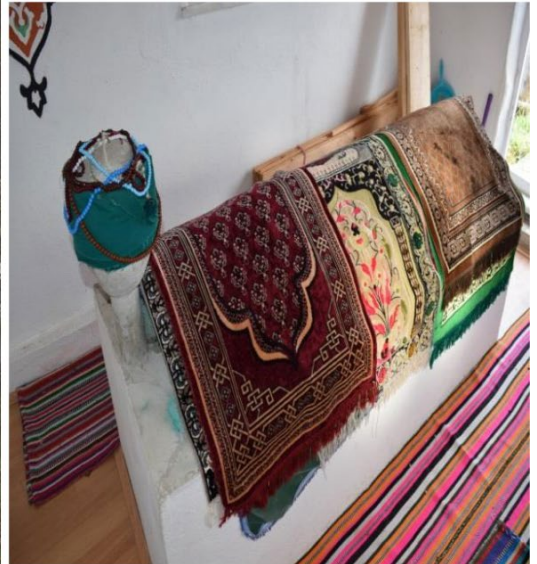


Fotoğraf 56: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü

Fotoğraf 57: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Gaziler köyünde, tescilli bir yapı olan Gaziler Köyü Camii'nin bitişiğinde, köy mezarlığı içerisinde bulunmaktadır.

Bekir Dede Türbesi



Fotoğraf 58: Dış mekân ve çevresinden bir görüntü

Fotoğraf 59: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Bekirler köyünde, mezarlık alanı içerisinde bulunmaktadır.

Aksak Dede Türbesi



Fotoğraf 60: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 61: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Aksaklar köyünde, mezarlık alanı içerisinde bulunmaktadır.

Doğanlar Köyünde Bulunan Türbe



Fotoğraf 62: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 63: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Yığılca ilçesi, Doğanlar köyünde, mezarlık alanı içerisinde bulunmaktadır.

Ali Dede Türbesi



Fotoğraf 64: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 65: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Kaynaşlı ilçesi, Sarıçökek köyünde bulunmaktadır. İçerisinde, Ali Dede, hanımı ve çocuğuna ait olduğu söylenen üç adet mezar yapısı vardır. Her yıl haziran ayının ilk haftasında türbenin bulunduğu alanda çeşitli etkinlikler düzenlenmektedir.

Darıyerimengencik Köyünde Bulunan Mezar Yapısı



Fotoğraf 66: Mezar yapısı ve çevresi

Mezar, Düzce ili, Kaynaşlı ilçesi, Darıyerimengencik köyünde bulunmaktadır. Mezar başucu taşında “Eski tarihlerden kalma Şih Hazreti ruhuna Fatiha” yazmaktadır.

Tahir Efendi Mezar Yapısı



Fotoğraf 67: Mezar yapısı ve çevresi



Fotoğraf 68: Başucu taşı

Mezar, Düzce ili, Akçakoca ilçesi, Hemşin köyünde, köy mezarlık alanı içerisinde bulunmaktadır. Mezar başucu taşında “19. yüzyıl alimlerinden Bilen Sülalesi’nden müderris Tahir Efendi Ruhuna Fatiha 1866-1939” yazmaktadır.

Yazıpınar Mahallesinde Bulunan Türbe



Fotoğraf 69: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 70: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Gölyaka ilçesi, Yazıpınar Mahallesi'nde, mezarlık alanı içinde bulunmaktadır. İçerisinde iki adet mezar yapısı vardır.

Abdal Hazretleri Türbesi



Fotoğraf 71: Dış mekândan bir görüntü



Fotoğraf 72: İç mekândan bir görüntü

Türbe, Düzce ili, Merkez ilçe, Esençam köyünde bulunmaktadır. Yöre halkı tarafından “Erenler Türbesi” olarak da bilinmektedir.

KAYNAKÇA

- Dönmez, Mustafa Şükrü. *Dia-Dias Diapolis Akçaşar Akçaşehir Akçakoca*. Yyy:Zafer Ofset,ty.
- Eğri, Sadettin.“Sözlü Gelenek Bağlamında Düzce Yöresinde Evliya Kültü”. *Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat*(Editörler: Yusuf Oğuzoğlu ve Fatih Özçelik),Bursa: Gaye Kitabevi, 2016.
- Kalay, Abdülkadir.*Ulu Asa’nın Gölgesindeki Ulu*(1.Basım).Ankara:yy,2008.
- Mete, Hakan Sinan.“Türbe, Yatır ve Adak Yerleri”. *İzmir Halk Kültürü Araştırmaları* (Editör: Fikret Türkmen),İzmir: Neşa Ofset Ambalaj,2016.
- Özdemiroğlu, Selâhattin.“Düzce’nin Eğitim ve Manevi Mimarlarından Bir Demet”. *Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat* (Editörler: Yusuf Oğuzoğlu ve Fatih Özçelik),Bursa: Gaye Kitabevi,2016.
- TDK,*Türkçe Sözlük*. Ankara: TDK Yayınları,2011.
- <http://duzcekultur.gov.tr/TR-213436/yabali-dede-turbesi-cilimli-karakoy.html> (24.04.2019).
- <http://wowturkey.com/forum/viewtopic.php?t=89872&start=5> (24.04.2019).
- <http://www.kaynasli.bel.tr/kaynasli/turizm/ali-baba-turbesi/> (24.04.2019).
- <http://duzcekultur.gov.tr/TR-211517/muhap-dede-turbesi.html> (25.04.2019).
- http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5cc2ad3f4c3577.11783411 (26.04.2019).



DÜZCE İLİ HALK EKONOMİSİ



DÜZCE HALK EKONOMİSİ¹

Nurettin SALMAN*

Düzce, yurdumuzun Karadeniz kültürü, Doğu kültürü, Balkan kültürü, Kafkas kültürü ve yerli halk dediğimiz Manav kültüründen insanların yer aldığı bir bölge olması itibarıyla kültürel açıdan çeşitlilik arz eder. Bu çeşitlik her ne kadar farklı halk ekonomisi uygulamalarını içinde barındırsa da gerek aynı coğrafyada yaşamının etkisi gerekse de gelişen ve değişen dünyanın etkisiyle halk ekonomisini ilgilendiren birçok bilgi ve uygulama kaybolmuştur.

Düzce ili geleneksel halk ekonomisi uygulamaları en ziyade tarımsal alanda görülmektedir. Tarımı en yoğun yapılan ürün ise fındıktır. Düzce'nin hemen her köy ve kırsal alanında fındık tarımını görmek mümkündür. Fındık, halkın ortak ve temel geçim kaynağı olmakla birlikte özellikle gençlerin sigortalı olma kaygısıyla, gençler sigortalı bir iş yerinde çalışmaya yönelmiştir. Fındığın en yaygın tarımsal faaliyet olmasıyla beraber kırsal kesimde yaşayan halkın tüm uğraşısını fındığa vermediği; sadece başta hasat zamanı olmak üzere gübreleme, budama, sulama, çapalama, ilaçlama gibi zamanlarda fındıkla iştigal ettiği görülmektedir. Yörede fındık dikimi, çapalanması, budanması, ilaçlanması, gübrenmesi, sulanması, hasadı hatta fındığın korunması gibi işlemlerle ilgili kendine has uygulamalar olduğu gibi, fındık satışı ile ilgili uygulamalar da gelişmiştir. Ancak günümüzde bu tarımsal ürünler ile ilgili geleneksel faaliyetlerin birçoğu kaybolmuş durumdadır.

Düzce ili genelinde tarımsal faaliyet olarak fındık temel ürün olsa da fındıktan önce tütün, pancar, buğday ve mısır gibi ürünlerin de yaygın olduğu bilinmektedir. Günümüzde ise, ufak çaplı da olsa, başta buğday ve mısır olmak üzere sebze ekimi ve hayvancılık da görülmektedir. Ayrıca Düzce'nin birçok köyünde ormancılık, Yığılca merkezde arıcılık, Akçakoca ilçesinde ise balıkçılık en az fındık kadar önemli ekonomik faaliyetlerdir ve bu faaliyetlerde de halk ekonomisi ile ilgili uygulamaları görmek mümkündür. Ancak tüm bu uğraş alanlarında da halk ekonomisi uygulamaları geçmişe nazaran oldukça azalmıştır.

Motorlu araçların pek yaygın olmadığı 1970'lere kadarki dönemde Düzce'de halk ekonomisinin çeşitli uygulamalarını içinde barındıran at yetiştiriciliği yapılmaktadır. Örneğin atlar, gerek geleneksel tarımsal faaliyetlerde gerekse de geleneksel taşımacılıkta ve ulaşımda kullanılmakta idi. Bu açılardan çok değerli olan atlar ailelerin vazgeçilmezi olduğundan her ailenin ziraat ve taşımacılık ve ulaşım ile ilgili zaruri işlerini karşılamak için mutlaka ata ihtiyaç duyulmuş, dolayısıyla at yetiştiriciliği ön plana çıkmıştır. O dönemlerde hemen her köyde başlı başına bir meslek olan at yetiştiriciliğini yapan bir aile bulunmaktaydı. Aileler için tek başına olmasa da çok önemli bir geleneksel ekonomik faaliyet durumunda olan bu meslek, babadan oğula geçen bir aile mesleği şeklinde uygulanmaktaydı. Ayrıca geleneksel tarım faaliyeti ile geleneksel ulaşım ve taşımacılıkta atın önemli ve yaygın olmasından dolayı nalbantlığın da geliştiği ve hemen her köyde bir nalbant olduğu bilgisine ulaşılmaktadır (Merkez ilçe - Duraklar Köyü). Ancak günümüzde bir halk ekonomisi olarak geleneksel at yetiştiriciliği kaybolmuştur.

Köylerde kimi aileler çok küçük çapta da olsa büyükbaş hayvan yetiştiriciliği yapmaktadır. Buradan elde edilen süt, yoğurt, peynir, kaymak, yağ ile evin ihtiyaçları karşılanmakta ve az da olsa bu ürünleri semt pazarlarında satarak eve ekonomik katkı sağlayan aileler de bulunmaktadır. Bu yönüyle hayvancılık ve buradan elde edilen ürünler

¹ Bu çalışma, 26.04-03.05.2016 ile 03-10.05.2018 tarihlerinde Düzce ilinde gerçekleştirilen Halk Kültürü Alan Araştırmalarında elde edilen veriler ışığında oluşturulmuştur.

* Folklor Araştırmacısı, Manisa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Manisa/Türkiye, nurettin.salman@ktb.gov.tr

hem üretim hem pazarlama hem de satış yönünden Düzce’de halk ekonomisindeki yerini almaktadır.

Geleneksel halk ekonomisinin önemli ürünleri olan, yöre halkının geleneksel yollarla kendine has ürettiği köy ekmekleri, el sanatları ve kış hazırlığı ürünleri yerel pazarlarında satılarak da ekonomik bir değer kazanabilmektedir.

Halk ekonomisinin önemli unsurlarından olan kış hazırlıklarının ise Düzce ili kırsal kesiminde önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Kış hazırlıklarının içinde yer alan ürünler genel itibarıyla halen geleneksel yöntemler kullanılarak hazırlansa da zamanla gelişen teknolojik aletlerin köy hayatında da yer almasıyla kış hazırlıklarında kullanılan geleneksel birçok alet yerini yeni aletlere bırakmıştır. Gerek hayvansal ürünler gerekse de kış hazırlıklarında elde edilen ürünlerin saklanması ve korunması ile ilgili uygulamalar, geleneksel yöntemlerle devam ettirilse de son zamanlarda bu ürünlerin korunması ve saklanmasında derin dondurucular daha çok ağırlık kazanmış durumdadır.

Halk ekonomisine katkı sunan seracılığın geçmişi çok eski olmasa da birçok köyde, özellikle ova köylerinde, çok küçük çaplı da olsa yaygın olduğu görülmektedir. Serayı köylüler kendileri veya imece usulü yapabilmektedirler. Son yıllarda bir halk ekonomisi hüviyeti kazanan seracılığın yörede varlık sebebi olarak köylülerin kendi ihtiyacı kadar sebze üretebilmesi ve bu ürünleri normal sezonundan bir buçuk ay öncesinden elde etmesi olduğu söylenebilir.

Halk ekonomisinin önemli bir ayağını oluşturan yaylacılık ise her ne kadar geçmiş dönemlerdeki kadar yaygın olmasa da günümüzde Düzce’nin bazı kırsal kesimlerinde görülmektedir. Yaylacılık, özellikle Karadeniz ve Manav Kültürünün yaygın olduğu köylerde devam etmekle beraber işlevi geleneksellikten uzaklaşarak değişikliklere uğramıştır.

Yaylacılığın hala devam ettiği köylerde her evin yaylaya çıkmadığı, yeterli hayvanı olan ailelerin çıktığı görülmektedir. Bu köylerde, köyün merasının olmaması ve yaz boyunca köy çevresinin fındık bahçeleriyle dolu olması gibi nedenlerden hayvanların yazın otlatılması için yaylaya çıkılmaktadır. Geçmişte yaylaya çıkma geleneği, tüm köylünün toplu halde ve belli yerlerde dinlenerek çeşitli eğlenceler eşliğinde gerçekleştirilirken; günümüzde katır, at arabası ve eşeklerin yerini motorlu araçlar aldığından arabalarla direk yaylaya çıkılmaya başlanmıştır. Dolayısıyla yaylaya çıkma esnasında gerçekleştirilen uygulamalar (dinlenme, eğlenme vs.) artık yapılmamaktadır. Ayrıca önceleri yaylayı korumak için bekçi tutma uygulaması da günümüzde kaybolmuş durumdadır (Gölyaka ilçesi - Saçmalıpınar Köyü-Orta Mahalle).

Halk ekonomisine önemli katkı sunan geleneksel balıkçılık ise Düzce’nin Akçakoca ilçesinde önemli bir unsur olarak görülmektedir. Burada balıkçılığın babadan oğula geçen geleneksel bir meslek olduğundan da bahsedilebilir. Akçakoca ilçe merkezi gelişen balıkçılık nedeniyle tekne yapıcılığında da gelişmiş bir ilçedir.

DÜZCE’DE GELENEKSEL FINDIK TARIMI VE UYGULAMALARI

Fındık; Dünyada ılıman iklimin hâkim olduğu Özellikle kuzey yarım kürenin ılıman bölgelerinde, ülkemizde ise Karadeniz ikliminin görüldüğü yerlerde yetişen 6-7 metre boyunda, yaygın tepeli bir ağaççık ile bu ağaççığın, dışı sert kabuklu içi ise yağlı nişastalı meyvesidir. Düzce’de fındık kelimesi meyvenin kendisi için kullanıldığı gibi meyvenin ağacı içinde kullanılabilir.

Düzce’de geleneksel tarımsal ürün olarak en yaygın ürün fındıktır. *“Bu Köy %90 ağırlıklı fındık üzerinde geçiniyor. Fındık tamamen geçim kaynağıdır mesela biz 150 haneyiz. 150 hanenin 130 tanesinde fındık bahçesi vardır.”* (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

Her alanda olduğu gibi fındık tarımında da yeni tarım alet ve araçları kullanılsa da bazı geleneksel uygulamalar günümüzde de devam etmektedir. Fındık tarımında Düzce’de benzer uygulamalara rastlansa da gerek kültürel farklılık gerekse de fındık tarımının yapıldığı kırsal alanın konumu itibariyle fındık dikimi, gübrelenmesi, bakımı, hasadı ve bunların yapılış zamanı farklılık gösterebilmektedir.

“Köylü bahçeyle ilgili işleri babadan kalma usullerle yapar. Veya bu işi bilenler nasıl yapıyorsa onu taklit ederler.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

Geleneksel geçim kaynaklarından olan fındık; son zamanlarda yöre insanı için çok uğraş isteyen bir iş olmasa da, yine de en önemli gelir kaynağı durumundadır. Burada hasadı hariç fındığın bölgede tütün, pancar gibi işlere oranla daha az uğraştırıcı olması ve daha az zaman alması etkilidir.

“Gençler öncelikle sigortalı bir iş tercih ediyor. Tatillerde ya da artan zamanlarında fındıkla uğraşır. Zaten fındık işi öyle sürekli çok uğraştıran bir iş değildir. İşte diyelim ki bu ay gübre attık önümüzdeki ay ilaç atıcaz. Ondan sonraki ay diplerini, otlarını, vuracaz. Budur yapılan işler 3-5 saatlik işler.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

Fındığın çok da uğraştırıcı olmaması düşüncesinin aksine fındığın aslında uğraştırıcı ve zaman alıcı olduğunu belirten fındık üreticileri de vardır. Burada fındık bakımının süreklilik gerektirmesi öne sürülmektedir. *“Fındığın içindeki iş bitmez. Ocağı temizlersin orda kuru dal görürsün gider onu da kesersin iş bitmez.”* (Akçakoca ilçesi - Hemşin Köyü)

Fındıkla uğraşan kimi yöre insanları için fındık doğrudan ekonomik gelir unsuru olmayıp, dolaylı olarak sadece evin önemli bir ihtiyacını giderecek bir halk ekonomisi özelliği gösterir. Bunun en önemli sebebi ise fındık bahçesinin küçük olmasından fındığın yeterince üretilmemesiyle beraber randıman düşüklüğü ve ailelerin kalabalık olması nedeniyle kendi ihtiyacını ancak karşılamasıdır.

“Aşağıdakilerin (ova köyleri) oluyor, ama bizim olmaz. Bizim burada öyle çok fındığı olan bir insan yok. Aşağıdakilerin 1 ton 2 ton fındığı olur onlar satar. Bizim burda fındıkla çok az uğraşırlar. 2-3 dönüm olur onu da bahar döneminde bir kırağı vurur. Onu da ne olur artık yüz kilo mu çıkar. Yüz elli kilo fındık mı çıkar. Yüz kilo fındık satsan ne olur ki evi kalabalık olan satmaz. Mesela benim yüz kilo fındık olur satmam.” (Kaynaşlı ilçesi - Darıyeri Hasan Bey Köyü)

Yörede yeni fındık alanları oluşturmak için “açma” diye adlandırılan geleneksel bir uygulama bulunmaktadır. Bu uygulamada ormanlık alanda fındık bahçesi oluşturmak isteyenlerce belirlenen ormanlık alanın içine fındık ağaçları, yöre tabiriyle fındık dikilir. Dikilen fındık ağaçları zamanla büyüüp yayılarak dikildiği ormanlık alanın hüviyetini ormandan çok fındık bahçesine çevirir.



Fotoğraf 1: Açma yöntemi ile oluşturulan fındık bahçeleri

Fındık bahçesinin içinde kalan ormanlık ağaçlar da zamanla çürüdükçe kesilir. Ve böylece tam bir fındık bahçesi oluşur. Hatta fındık sahibi fındık bahçesinin veya tarlasının yakınında bulunan ormanlık alanı kendi koruması altında görür ve buradan faydalanır. Kendini korumakla vazifeli gördüğü ormanlık alana da “koruluk” (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü) denir.

“Burda hemen her ailenin kendi koruması altında bir ormanı var. Aksi halde ormanlar hep yok olurdu. Diyelim ki tarlanız üst tarafı hep orman siz orayı korudunuz bir başkası gelip oradan ağaç kesemez. Orman aslen devletin ama siz korursunuz. Orası herkesin kendi korusu. İhtiyacı olduğu zaman çürüyen ağaçları odun yapmak için.” (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü)

Eskiden uygulanmış bir başka açma yöntemi de fidanlık yapılmak istenen ormanlık alanın yakılmasıdır (Düzce’de Tarih Kültür ve Sanat). Yakılan alan daha sonra fındık bahçesine dönüştürülür.

Zamanla fındık bahçelerinin bakımında da farklı uygulamalara gidildiği görülmektedir. Eskiden her aile fındık bahçesinin bakımını kendi yaparken, günümüzde köyden kente yapılan göçler dolayısıyla artık her aile kendi fındık bahçesinin bakımını yapamamaktadır. Sürekli köyde oturan aileler kendi fındık bahçesini işlerken, şehirde oturan ailelerden bazıları sadece fındık işinin yapıldığı kısa dönemlerde, bilhassa hasat dönemlerinde köyde ikamet ederek bahçelerine bakarlar. Kimi aileler de fındık bahçesini ortaklık usulüyle veya icar (kiralama) yoluyla başkalarına işlettirmek şeklinde bir uygulamaya gitmektedir.

“Benim gibi köyde kalan aileler var diyelim ki 40 aileden benim gibi sürekli köyde kalan 5 aile var. Şehirde oturup da yazın gelip işini yapan bir grup var. Ortağa vermiş bir grup var genelde baya bi fazla onlar. Kendisi dışarda oturur fındığını ortakçıya verir. Yarısını mal sahibi alır yarısını ortakçı alır. Ortakta iki taraf anlaşır mesela der ki gübre ortak tırpan ortak toplatması bana ait gibi.” (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).

“İcar tutuyorsun, paraylen dönüm başı 50 lira diyelim. Öyle icar parasını veriyorsun senelik, ekiyosun buğday. Şimdi burda 100 kişiden seksenine sorsan öyle (büyük) bir arazisi yok. Öyle ufak ufak 2-3 dönüm bir arazisi oluyo.” (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

“Ortakçılık yapılıyor şimdi ailesinde çalışacak durumda olmayan, çoluk çocuğu dışarda gelmeyen nazlanan insanlar işte fındık bahçeleri varsa yaşı da biraz geçmişse kendi de yapacak fiziksel gücü kalmamışsa onlar bir takım insanlara bahçelerini ortak verirler. İcar yok, sadece ortak verirler. Mesela çıkan ürün yüzde elli paylaşılır, masraflar yüzde elli paylaşılır. Ama ortak verilen şahıs onun bakımlarını yapar.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

Fındık Sulama ve İlgili Bazı Uygulamalar

Fındık bol neme ihtiyaç duyduğu için o yılki hava şartlarına göre ekstra sulanması gerekebilir. Düzce’de fındık sulama uygulamaları, ovadaki fındık bahçelerinin sulanması için kullanılan su kanalları bulunduğundan kontrollü yapılabilmekte iken yüksek kesimdeki fındık bahçeleri ise su kanallarından yoksun olduğundan fındıkların sulaması daha çok iklim şartlarına bağlıdır. Bu durum, Düzce’de fındık sulamada bölgeden bölge farklılık gösteren kendine has bazı uygulamalara neden olmuştur.

“Fındık bu tepelerde nerde su verelim, Cenab-ı Hak yağmur verirse su oluyo; ama ovada sulayabiliyorlar, su kanalları var” (Cumayeri ilçesi - Avlayan Köyü)

“Bize sulama yok, yağmurla... başka kanal manal yok.” (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü) *“Dağ yamacındaki fındıklar kanal olmadığından sulanmaz, yağmur yağmadı mı yanar.”* (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü)

- Fındık sulamanın belli bir zamanı yok, fındık ihtiyaç oldukça sulanır, bu genellikle haziranda olur (Cumayeri ilçesi - Avlayan Köyü).

- Güneşli havada sulama yapmak fındığa dokunduğundan fındık bozulmasın diye fındık sulama, yazın gece serinliğinde yapılır (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü).

- Fındık temmuzun başında ve sonunda olmak üzere iki kere sulanır. Yağmur yağmamışsa fındık haziranın ortalarında da sulanır (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü veya Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Güzün kasım ve aralık aylarında kar suyunu daha çabuk emsin diye çapalanarak toprak kabartılır. Bu şekilde toprak kabartma yöntemiyle sulama imkânı olmayan yerde bir süre daha idare ederek fındığın su ihtiyacı giderilmeye çalışılır (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Eskiden bahçelerin sulanma imkânı olmadığına yağmur duasına çıkılırdı ve burada bir kurban kesilerek dualar edilirdi. Yağmur duasına bilhassa; çocuklar, hastalar, gariban adamlar ve hayvanlar getirilirdi (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

Fındık Gübreleme ve İlgili Bazı Uygulamalar

Genel itibariyle Düzce’de fındık bahçesine gübreleme yapılır. Fakat yöreden yöreye de olsa fındık gübreleme işleminde bazı farklılıklara rastlamak mümkündür. Bu farklılığın çok az kısmı kültürel farklılıktan kaynaklansa da fındık bahçesinin yükselti, bakı gibi bulunduğu yerin konumundan kaynaklandığı söylenebilir.

- Fındık bahçelerinin gübrenmesi kışın ve bahar zamanı olmak üzere iki farklı zamanda yapılır. Fındık gübresi, kışın hava güzel olduğu zaman ocak-şubat; bahar gübresi nisan- mayısta yapılır (Cumayeri ilçesi - Avlayan Köyü).

- Fındık ağacının dibi çapalanıp kazılarak toprak altı gübresi koyulur (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Fındığa kış gübresi ve bahar gübresi olmak üzere iki farklı zamanlı gübre atılır. Kışlık gübre üç senede bir atılır. Yazlık gübre her sene atılır. Yazlık gübre mart sonu, nisan veya mayıs aylarında atılabilir (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).

- Mart ve nisan ayında fındık ocaklarının dibine olacak şekilde gübresi atılır (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

- Fidelerin etrafı kökünden 5-10 cm uzak olacak şekilde kazılır bu işleme çapalama anlamına gelen “açara” denir. Sonra etrafına gübre dökülür (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Gübreleme ilkbaharda bahar yağmurlarından önce yapılır (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Mart nisan gibi fındık ağacına birer teneke hayvan gübresini dökülür. Kış için de kasım ayında bir daha gübre dökülür (Akçakoca ilçesi - Hemşin Köyü).

- “Eskiden hamsinin bol olduğu yıllarda satılmayan hamsiler özellikle Akçakoca’da gübre niyetine fındık tarlalarına dökülmüştür.” (Düzce’de Tarih Kültür ve Sanat) (Çilimli ilçesi).

- Fındık gübreleme işlemi ilaçlamadan sonra, nisan veya mayısta yapılır (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

Fındık Dikimi ve İlgili Bazı Uygulamalar

Düzce’de hemen her yerde fındık dikim zamanı genellikle kışa giriş dönemi olan ekim, kasım veya aralık aylarıdır. Fındık dikimi esnasında dikilen fideler arasında aralıklar bırakılırken iki ölçü söz konusudur. Biri dikilen fındık fidesinin önündeki veya arkasındaki fideye olan mesafesi; diğeri yanlarındaki fidelere olan mesafesidir. Bu yüzden fındık dikiminde fideler veya ağaçlar arasından bahsedilirken çift rakam söylenir. Örneğin 5’e 5 gibi; ancak genelde her iki mesafe aynı bırakıldığından bazen her iki ölçü için tek rakam

kullanılabilir. Örneğin ocaklar arası 5 metre dendiğinde bu 5'e 5'tir. Fındık ocakları arasında yeterli aralıkta mesafe bırakmak, bir ocaktaki fındık dallarının büyüdüğünde çevresindeki diğer komşu ocaktaki fındık dallarıyla iç içe girmemesi için önemlidir. Fındık dallarının birbiri içine girmesi özellikle traktörle bahçede çalışmayı zorlaştırır.



Fotoğraf 2: Fındık bahçesi ve fındık ocakları

“Ocaklar arası mesafe dikim şekillerine göre değişiyor. Mesela benim 3 bahçem var üçünün de ölçüleri değişik. Birinde ocakları beş buçuğa yedi buçuk diktim. Uzunlamasına beş buçuk traktör girebilsin diye. Bir başka bahçem var, bir buçuğa sekiz metre genişliğinde ona da sarı fındık diyoruz. Bir buçuk metre aralıklara Ama tek tek dikiliyo. Fazla dal bırakılmıyor, dalı az oluyo ama ağacı çok. Bunun dışında genelde altıya altı dikerler.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

“Fındık dallar büyüdüğü zaman birbirine giriyor. Eskiden bilinçsiz dikilmiş fındıklar.” (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü)

- Fındık ekimde veya kasımda dikilir (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü) (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Fındık için açılan çukura 4 tane fındık fidesi dikilir (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü). 4-5 tane fındık fidesi dikilir (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Fındık dikimi için eşelenen yere karşılıklı ikişer tane toplam 4 tane fide dikilir (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).

- Ocakta iki dal bırakılır, dalın biri sağ biri sola hafif yatırılır, biri de ortada çıkar (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Fındık fidesi donu görünce sarardığından ilkbaharda dikilen fındık, sonbaharda dikilen fındıktan daha sağlam olur (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Genelde fındık ekim-kasım ayında dikilir, fakat mart- nisan ayında da dikilebilir (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Fındık 5-6 metre aralıklarla dikilir. (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü); Ocaklar arası 5-6 metredir. (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü), 6'ya 6 metre aralıklarla olur (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy, Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Fındık ekimi sonbaharda olur. Fındık fideleri dikim için açılan ve sonradan ocak olacak çukurlara üçer üçer dikilir. Her bir ocak arası 4 veya 5 metre olacak şekilde fındık fideleri dikilir (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Fındığın daha çabuk gelişmesi için fındık ilk dikileceği zaman. 5-6 sene mısır patates vs. ekimi yapılarak fındığın dikileceği alan bir tarla gibi işlenir. Yörede buna *“dibi işlemek”* denir Böylece dibi eşelenmiş fındıklar daha çabuk gelişir (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Yeni dikilecek fındık fidesinin 5 yıl gibi kısa sürede fındık verebilmesi için fındık dikmeden önce toprak mutlaka işlenir. Fındık diktikten sonra da her sene toprak işlenir (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).

- Fındık dikmek için ihtiyaç duyulan fideler; fındık kökünde çıkan dallar (yörede bu dallara fındık filizi denir) kesilerek de elde edilir.

- Fındık kasım ayında dikilir. Her sene iki defa dibi kazılır. Böylece 6-7 senede fındık olur (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

- Fındık dikimi için 60 cm çukur açılır. Çukurdan çıkarılan toprakla dışardaki toprak ve gübre de karıştırılarak hazırlanan karışım toprağı fındık dikiminde açılan çukur içine kullanıp hafif sulanır (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Fındık ocaklarının arası her yönden düzgün geometrik şekilli olsun diye her yönden 3,5 metre aralıklarla olur. Bu aralıklar iple ölçülür (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

Fındık Budama ve İlgili Bazı Uygulamalar

Fındık budama, fındık bahçesinden verim almak için önemlidir. Yörede “*tımar*” olarak da ifade edilen budama işlemi; fındığın hava alması, güneş görmesi, topraktan yeterli suyu alabilmesi, fındığın rahat toplanabilmesi gibi birçok sebepten yapılır. Fındık ağacının kökünde sonradan çıkan birçok alternatif dallar ya da filizler kontrolsüz çoğaldığında sıklaşarak diğer ana dalların gelişini dolayısıyla fındık verimini olumsuz etkileyebilir. Bunun için fazladan dallar kesilir. Buna “*filiz alma*” (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü), “*budama*” veya “*tımar*” (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü) denir. Kimi yerlerde fazladan çıkan bu dallar için “*fişkiran*” (Akçakoca ilçesi - Hemsin Köyü) tabiri de kullanılır. Budama ya da fazla dalları kesme ağaçlar daha henüz yaprak dökmeden, hasattan sonra ekim kasım aylarında (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü) yapılır.

“*Bakımı ayıklayacaksın, filizi alıcan, aşağıda filizler oluyo böyle böyle, alıcan ortaları kesicen, güneş görecek yani, çok sık olmaz, 4 tane 5 tane yaptın mı daha hava alıyor güneş görüyor o zaman oluyor.*” (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü)

Ayrıca fındık hasadına yakın ocak dipleri yabancı otlardan temizlenir. Burada amaç fındık toplama zamanında fındık toplanırken yere dökülen fındıkları görebilmek ve böylece rahat toplamaktır.

“*Ekim ayında fındığı diktin. Fındığa yakın bir ay sonra filiz incisini almaya temizlemek için şimdi alırsan çıkar gene fındığa yetişir gene ha böyle büyür, incisini fişkirdiğini alıyorum fındık tanesi kaybolmasın diye. Dallar daha gelişir. Hava alıyo fındığın kökünden fişkiranlar çoğalıyor. Nisan mayıs haziranda temizlersin. Bir daha ki haziranda gene temizliceğin.*” (Akçakoca ilçesi - Hemsin Köyü)

- Budama ağaçların ocak şeklini daha iyi görebilmek için yapılır (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).
- Beş altı ana dal dışında çıkan filizler budanır. Böylece kalan dallardaki fındıklar hem daha iyi gelişir, hem de bahçe de çalışmak daha kolaylaşır (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü).
- Fındık budama nisan mayıs aylarında yapılır. Budamadan arta kalan odunlar, yakacak olarak kullanılır (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

Fındık Hasadı ve İlgili Bazı Uygulamalar

Düzce’de fındık hasadına başlama zamanı hemen her yerde ağustos ayıdır. Ancak fındık bahçesinin yükseklik, bakı gibi konumundan dolayı fındık hasadına başlama zamanı ağustosun başı, ortası veya sonlarına denk gelebilir. Dolayısıyla daha sıcak olan kıyı ve ovalardan daha serin olan dağlara doğru çıkıldıkça fındık hasadına başlama zamanı biraz daha geç olur. Bunun dışında ufak da olsa fındık toplama usulü ile ilgili farklı uygulamalar da

görülmektedir. Bu farklı uygulamalar fındık bahçesinin büyüklüğü ve fındık sahibinin maddi olanaklarına göre de şekillenebilmektedir.

“Fındık toplamanın 1 ay gibi bir süresi vardır. Ağustosun toplanır zaten bir yazı gelir der ki: işte sahil kesimler ayın 5’i, orta kesimler 10’ u, yüksek kesimler 20’ si diye yazı gelir. Yani fındık rekoltede sıkıntı olmasın diye. Fındık gelişsin, öyle toplansın. Ama bunu erken toplayanlar da olur. Adamın işi vardır, ama genel de yazı gelir. Biz 20’ si diye biliriz. Yani 20’ sinden sonra toplamaya başlarız.” (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü)

“Ağustosun 20’ sinde falan başlıyoruz biz toplanmaya. Her yerin biraz farklı zaten üretici onu bilir. Fındığına bakar, fındık oldu mu kardeşim, şu gün başlarım. Hava serin olursa 3 gün 5 gün 10 gün ileriye atıyo, sıcak olursa öne alıyo.” (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

Fındık toplama işi, fındık tarımının en yoğun kısmıdır. Küçük bir kesimi oluştursa da fındığı az olanlar fındığını kendileri toplar. Ekseriyetle fındık toplamak için dışarıdan işçi tutulur.

“Dışarıdan, güneydoğudan işçi sadece fındık toplama zamanında gelir. Fındık toplamak belirli bir süre içinde olduğu için yani ağustos ayında 2-3 kişilik aile 3 ton fındığı bir ayda toplayamaz. Mevsim de sınırlıdır yağmur başlayacaktır grup grup insanlar gelir fındığımızı onlarla toplarız ama bunu dışında fındığın ilaçlaması gübrelemesi dibinin otlarından temizlenmesi, filizinin alınması bakımlarıyla hep kendimiz ilgileniriz. Bunlar için para vermeyiz kendimiz yaparız.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

-Fındık dalından elle toplanır ve Fındık toplama ağustosun beşinde başlar ve fındığın geleneksel toplama şekli ise dalından elle tek tek toplamak şeklindedir (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Fındık ağustos ayında olgunlaşır. Ağustos ayında ilk haftasında fındık dalından alınır, dibine dökülenler ise toplanır (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

-Eskiden geleneksel olarak fındık dalında toplanırken günümüzdeki fındık toplama uygulamasında önce fındık ağacın altı temizlenir, sonrasında ağaç silkelenerek düşen fındıklar toplanır (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü).

- Fındık eğer azsa, (1 tona kadar) fındık sahibi kendi toplar; ama çoksa, dışarıdan işçi getirir (Gölyaka ilçesi - Hacı Süleyman Bey Köyü) (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü) (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

- Düşen fındığın rahatça görülüp toplanması için fındık toplamadan 10 gün önce filizlenen fındığın altı temizlenir (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Fındığı çok olanlar işi yetiştirebilmek için önce tarlaları temizler, sonra fındık dallarını silkeleyip fındıkları yere düşürmek suretiyle toplar (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Fındığın Ağustos ile Eylül arası dönemde 1 ay kadar hasadı yapılır (Kaynaşlı ilçesi -Muratbey Köyü).

- Fındık hasadı Ağustosun beşinde başlar. Eylülün sonuna kadar devam eder (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Fındık toplama zamanı dışardan işçi tutma çok nadir olur. Komşular kendi arasında yardımlaşma ile birbirlerinin fındığını sırayla toplar ve dökülen fındıkların toplanması zahmetli olduğundan fındık dalında elle toplanır. Toplanırken düşürmemeye gayret gösterilir (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Fındık hasadı ağustos ayında başlar bahçenin büyüklüğüne göre ekim ayına kadar devam eder (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

- Fındığı az olan fındık toplama işini kendi yapar, çok olan işçi tutar (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

- Yöre insanı fındığı ağaç dalından elle zarar vermeden toplar dışardan gelen işçiler ise dala asılıp çekerek topladığından meyvenin ağaca bitişik olan “kımsı” zarar gördüğünden gelecek senenin fındığı da aslında zarar görür. “Kımsı” zarar gören yer seneye kısır kalır (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Fındık toplama işi için bir kişi dışarıdan işçi getirtir. Bu kişi normalde kendi işi olmayan biridir ve hasat dönemi boyunca bunu kendine iş edinir. Gelen bu işçiler çadırlarda kalırlar (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Toplanan fındık bir alanda yayılır burada birkaç gün güneşte bekletilir. Böylece yeşil kabuk kendilinden düşmeye başlar (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü).

- Elle toplanan fındıkları herkes evinin önüne harmanlar. Evin önünde boş bir alanda harmanlanan fındıklar sopayla dövülür (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü).

-Fındık hasadı Eylül ayıdır. Yıl boyunca yapılan alışverişler fındık satışından toplu paranın ele geçtiği hasat sonunda yani eylülde verilmek üzere borç yapılırdı (Merkez ilçe - Dereköy).

Geleneksel Fındık Satışı Uygulaması

Hasattan sonra fındıklar kurutulup çuvallanır ve sıra fındığın satışına gelir. Yörede fındık fiyatı değişken olabilmektedir. Fındık fiyatları zaman zaman düşer veya çıkar. Bu durum ise fındık satışında farklı uygulamaları beraberinde getirir: Birinci uygulamada fındık sahibi çuvalladığı fındığı kendi imkânlarıyla depolar ve uygun gördüğü bir zamanda satar. İkinci uygulama ise fındık tüccarına “emanet” denilen bir usul ile teslim etmek. Emanet usulünde fındık sahibi, fındıklarını ücretini daha sonra almak kaydıyla tüccara teslim eder.

Fındığın fiyatı ise, fındıkların tüccara teslim edildiği zamanki piyasa fiyatı değil de fındık ücretini aldığı zamanki piyasa fiyatına göredir. Yöredeki fındık üreticileri fındıklarını istedikleri tüccara emanete bırakabilir, ancak kimi fındık üreticilerinin sürekli çalıştıkları belli tüccarlara fındıklarını emanete bırakmayı tercih ettikleri görülmektedir. Bu gelenekselleşmiş uygulamanın en önemli nedeni ise fındık sahiplerinin yıl boyunca belli tüccarlarla alışveriş içinde olmaları, onlardan gerektiğinden borç alabilmeleridir.

“Tüccara emanete verenler parasını almazlar. Emanet deriz biz ona. Fındığı getirir tüccara verir, bilir ki 50 randıman diyelim ki 2 ton fındığı var tüccarda ne zaman parasını isterse fındık o gün kaç liraysa ondan alır. Verdiğinde 10 liraysa ama fındık çıkmıştır 15 liraya 15 liradan alır. Şansına fındık 7 liraya düşerse 7 liradan alır. Saat saat fındık fiyatı değişir. Sabahleyin fındık 10 liradır öğleden sonra 11 lira olur. Akşamüzeri 9 lira olabilir.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy) *“Toplanan fındık emanete verilirse tüccarın istediği fiyat daha çok uygulanır ama sizin elinizde evinizde saklı olsa tüccar kapınıza gelir.”* (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü) *“İnsanlar fındık hasat zamanı ödemek üzere borç yapar.”* (Akçakoca ilçesi - Hemşin Köyü)

Fındık Depolama - Saklama Geleneği

Sert kabuğa sahip bir kuruyemiş olan fındık her ne kadar depolanmayarak hasattan hemen sonra emanete bırakılsa da, yöredeki kimi üreticiler kendi koşullarında fındığı depolama ihtiyacı duyarlar. Bu nedenle yörede hemen her fındık sahibinin fındık depolama için iyi kötü bir depolama alanı vardır. Yörede fındık genellikle evin bir bölümünde depolanır ve fındık çuvalları betonla temasının kesilmesi için tahtadan ızgaralar üzerine istiflenir. Fındıkların istif edileceği yerin evin nemli olmayan, hava alabilen bir bölümü olması gerekir. *“Fındık fazlası oluyo herkesin yeri var burada mesela bizim oda gibi yerimiz var beton altı ızgara koyuyon üstüne çuvalları istif ediyon.”* (Cumayeri ilçesi - Avlayan Köyü)

Fındık hasattan geldiği gibi depolanmaz. Çünkü fındık hasat edilirken “çotanak” diye tabir edilen bir grup fındık meyvesinin fındığın filizleriyle (kapsül, yuva) beraber yer aldığı ufak dal parçasıyla beraber toplanır. Bir grup fındık meyvesinin bir arada olduğu toplu haldeki fındık dalında bulunan bütünü için “toram” (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü) veya “petek” (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü) tabirleri de kullanılmaktadır. Toplanan fındıklar harman yerine

çekilir. Harman yerine çekilen fındıklar yuvalarından ayırma işlemine tabi tutulur. Önceleri ayırma işlemi için ise önce fındıklar yere iyice serilirdi. Ayırmayı kolaylaştırmak için birkaç gün güneşe bırakılan fındıklar daha sonra çubuklarla dövülerek fındıkları yuvasından çıkarma işlemi gerçekleştirilirdi. Hala yuvasından çıkmayan fındıklar varsa onlar da elle kapsüllerinden (yuvasından) çıkarılırdı. Artık yuvasından çıkan fındıklar kapsüllerinden ayrıştırılarak çuvallara doldurulurdu. Bütün bu geleneksel aşamalardan geçen fındık, depolamaya hazır hale gelirdi. Günümüzde ise fındıkları kapsüllerinden ayırma işlemi patoz makinası ile yapılmaktadır.

Fındık Bahçesi Koruma ve İlgili Uygulamaları

Yörede domuzlar kışın pek olmasa da yazın sürekli başta fındık bahçeleri olmak üzere mısır, buğday gibi tarım ürünlerinin de üretildiği tarla ve bahçelere zarar verirler. Bu zararları önlemek üzere yörede gelenekselleşmiş olarak domuz avına çıkılır. Bunun için köylüler domuzların bahçe ve tarlalara çok zarar verdiği bir dönemde muhtarın da bilgisi dâhilinde domuz avına çıkarlar. Domuzların fındık bahçelerine verdiği zararı önlemek için yörede yapılan diğer uygulama ise “sayvan” diye adlandırılan kulübeciklerde domuz nöbeti tutulmasıdır. Sayvan; ağaçtan yapılan, fındık bahçelerinin içinde konuşlandırılmış, birkaç kişinin kalabildiği ufak kulübeciklerdir. Yöre halkı özellikle hasat dönemleri başta olmak üzere fındıkların olgunlaşmaya başladığı dönemlerde sayvanlarda nöbet tutarak domuzların bahçeye zarar vermesinin önüne geçerler. Bu nöbetler akşam başlar sabaha kadar devam eder.

“Fındıkları domuzdan korumak için 7. Aydan 10. Aya kadar hasat döneminde fındık bahçelerinde sayvan denilen ağaçtan yapılan ufak kulübeciklerde domuz nöbeti tutulur. Akşam gidilir sabaha kadar burada domuz bahçeye zarar vermesin diye beklenir”. (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü) *“Bizim burda domuz avına 3-5 kişi gidersen muhtar olursa. Muhtar olmazsa onu da gidemezsin. Domuz bu bahçeleri gelir yer.”* (Kaynaşlı ilçesi - Darıyeri Hasan Bey Köyü)

DİĞER TARIMSAL FAALİYETLER VE İLGİLİ BAZI UYGULAMALAR

Düzce’de fındık tarımından önce özellikle tütün, pancar, buğday ve mısır tarımı yapılırdı. Günümüzde ise boş alanların çok büyük bir çoğunluğu fındık bahçelerine çevrilmiş durumda olduğundan pancar ve tütün tarımı yapılmamakta, buğday ve mısır tarımı ise eskiye nazaran oldukça azalmış durumdadır. Genellikle hayvanı olan aileler hayvanlarına yem olması için biraz da evin ihtiyacı için buğday ve mısır tarımını ufak çapta da olsa yapmaktadır. Buğday ve mısır tarımında yapılan birçok geleneksel uygulama günümüzde kaybolmuştur. Örneğin; buğdayın tırpanla biçilmesi, öküzlerin kullanılması, toprağı sertleştirmek için kullanılan silindir şeklindeki “Yuğu taşı” tabir edilen geleneksel tarım aracı, eskiden şeker pancarını topraktan söküp çıkarmak için kullanılan “bel” denilen iki dişli aletler, buğday sapını toplayıp üzerinde gezdirilerek saman yapmak için kullanılan geleneksel “döven” denilen alete kadar birçok geleneksel alet ve uygulama günümüzde kullanılmamaktadır.



Fotoğraf 3: Yuğu Taşı



Fotoğraf 4: Düven



Fotoğraf 5: Bel

“Eskiden buğdayı elle tırpanlan biçerdik, şimdi biçerdöver var. Ondan sonra onu bağlardık, bağ deriz biz, tarlaya yığın yapardık. O buğdayı böyle bir biri üstüne yığardık. Orda 10-15 gün durur. Buğday işi bittikten sonra o sapı kaldırır harman ederiz. Hani buğday saman yapmak için getiririz burayı yığın yaparız tekrar. Ondan sonra harman zamanı geldiği zaman çıkarırız tepesine yığının, yığın deriz. Ondan sonra atarız sapları harmana sereriz. Ondan sonra öküzlen döneriz veya varsa traktörler. Döven deriz tahtadan yapılma sapı toplamasın diye kafası biraz yukarıda döven taşı derler taş var şöyle uzun uzun onları çakıyorlar tahtanın altına onu döne döne sap inceliyo sonra saman oluyo işte. Şimdi öğlen yemek gelir yemeği yiyemezsin çünkü rüzgârın bir müddeti oluyo. Öğleden sonra oldu mu saat 1’ de saat 2’de rüzgâr esmeye başlıyo. 1 saat 2 saat esti mi kesiliyor. O samanı ordan ayıracan ertesi güne gene harman yapacan. O saman kalkacak ordan. Gece öküzlerlen samanı, çit deriz o zaman çit derlerdi, büyük olur çitin içine atardık samanı, getirirsin samanı kenara çekersin, boşaltırsın yarına hazırlık. Boşaltıcan mecbur boşaltıcan. Buğdayı savurarak ayırırsın tabi biz yaba deriz ona 4-5 parmaklı kısa, samanı rüzgâr tarafına doğru atarsın saman böyle bir tarafa gider, buğday tanesi burda kalır. Sonra buğdayı çuvala doldurursun eve getirirsin.” (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü)

- Durumu müsait olanlar mısır tarımı yapıyor. Bu mısır, tane mısır değil de slajlık mısır olarak değerlendirilir (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Buğday ve mısır ekenler; biraz da hayvan yemi için ufak çapta da olsa ekerler (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü).

- Fındık bahçesinin bir bölümünde de slajlık mısır üretilir (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Abhaz kültürünün olduğu yerlerde, yemeklerin olmazsa olmazı olan “mamursa” ekmeği mısırdan yapıldığından, her evin bahçesinde mutlaka mısır ekilir (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).

- Fındıktan önce Düzce ovasında bir sene buğday ekilir, bir sene mısır ekilirdi (Cumayeri ilçesi -Avlayan Köyü).

- Eskiden mısır; bir- bir buçuk metre yükseklikte kafesli yapılı yerde olan “torluk” denilen yerden stoklanırdı. Bir evin torluğu ne kadar büyük ve uzun olursa o ev o kadar varlıklı, zengin sayılırdı (Merkez ilçe - Duraklar Köyü).

- Eskiden her ev arpayı hayvan sayısına göre az ya da çok ekerdi (Merkez ilçe - Duraklar Köyü).

- Mısır; yaprağından sıyırdıktan sonra koçanyla beraber tanelerini ayırmadan “serender” denilen tahtadan ayaklar üzerinde duran, üstü çatılı, bazı gıda maddelerinin kurutulup korunması için depolandığı ahşap yapılarda muhafaza edilir.

Ayrıca mısırlar ipe dizilip asılarak da serenderde muhafaza edilir (Akçakoca ilçesi - Davut Ağa Köyü).



Fotoğraf 6: Serender

HAYVANCILIK VE HAYVAN YETİŞTİRİCİLİĞİ İLE İLGİLİ BAZI UYGULAMALAR

Düzce'nin kırsal kesimlerinde hayvancılık; evin süt, yoğurt, peynir, yağ gibi ihtiyacını tedarik etmek için yapılır. Dolayısıyla hayvancılık yapanlar genelde 1 veya 2 baş inek bakar. Hayvancılıkta ihtiyaç fazlasını üreten aileler ise fazla ürünlerini ya yakın çevresinde bulunanlara satarlar ya da özellikle kadınlar, semt pazarlarında bu ürünleri satarak aile ekonomisine katkıda bulunurlar. Fındık ile uğraşıp fındıktan elde ettiği geliri yıldan yıla alan kimi aileler için hayvansal ürünlerden gelen bu sıcak para miktarı az olsa da önemli sayılır. Diğer taraftan günümüzde köylerde dahi birçok ailenin artık hayvancılık yapmadığı görülmektedir. Bunun yerini daha büyük hayvan çiftliklerinin almış olmasından hayvancılıkla ilgili birçok geleneksel uygulama kaybolmuştur.



Fotoğraf 7: Bahçe içinde hayvanlara ayrılan otlak alan

“Hayvancılık eskiden herkes kendi sütünü kendisi karşıladı. Herkes bir inek veya onun yavrusu olan bir danayı beslerdi. Şimdi artık 150 haneyiz 15 hanede hayvan var. Fakat bu 15 hane daha çok sayıda hayvan bakıyor, ticari profesyonel yapıyor. Devlet de zaten 10 hayvandan fazlasına destek verdiği için. Birkaç inek bakmak kurtarmıyor astarı yüzünden pahalı olur bir de 1 inek seni burda bağlıyor. Kim bakacak? Bizde mera yok. Hayvanı olan kendine ait otlak deriz biz ona, çitle çevrilmiştir, otlığına bırakır. Eskiden herkesin 1-2 hayvanı varken herkesin kendi otlığı vardı.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)

“Hayvanlar burda dışarda kendi kendine karnını doyuruyo. Kışın işte bahçesinde ot topluyo 1-2 traktör, buğday ekmişse saman alır. Besi yemi alırsa alır işte.” (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü)

“Bizde küçükbaş yok. Eskiden bir hanede 150-200 keçi vardı. Yaylaya çıkarırdı adam 300-500 keçi vardı. Şimdi keçi yasak.” (Kaynaşlı ilçesi - Darıyeri Hasan Bey Köyü)

- Tüm kırsal kesimlerde her taraf başta fındık bahçeleri olmak üzere tarım alanı olduğundan hayvanların gezip otlaması için, her sene mayıs ayında yaylaya çıkılır, kar yağacağı zaman kasımın sonuna doğru yayladan inilir. Böylece hayvanların mera ihtiyacı karşılanmış olur (Gölyaka ilçesi - Saçmalıpınar Köyü).

- Her ev sütünden, yağından faydalanmak için kendi ihtiyacını karşılayacak kadar hayvancılık yapar (Merkez ilçe - Çiftlik Köyü).

- Hayvanlara kış hazırlığı için çayır otunu biçip kurutup samanlıklara doldurulur, sabah ve akşam olmak üzere hayvanlara iki öğün yem verilir (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Eskiden su veya süt gibi sıvıların katıldığı *“helke”* denilen kovalarla su taşınırdı. Böylece hayvanların da su ihtiyacı karşılanmış olurdu (Kaynaşlı ilçesi - Muratbey Köyü).

- Eskiden kışlık yakacağını karşılamak için baltalık ormanlardan odun taşımak için öküzler kullanılırdı. Bu şekilde hayvanlar taşımacılıkta kullanılırdı (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy) (Yığılca ilçesi - Yoğunpelit Köyü).

- Herkes, birkaç hayvanı için arazisinin mutlaka 2-3 dönümlüğünü otlak alan olarak ayırırdı. Bu alan çitle çevrilirdi. Birkaç hayvanı olan aileler bir otlığı olmuş olurdu ve hayvanların mera ihtiyacı karşılanırdı (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy).

- Kimse hayvanları için çoban tutmaz, herkes kendi havanlarına çobanlık yapar. Çobanların ise yiyeceklerini içinde tuttuğu ve koluna astığı bir çantası olurdu (Yığılca ilçesi - Yoğunpelit Köyü).

- Eskiden ulaşım, taşımacılıkta ve ziraatte de at kullanılırdı. Hemen her köyde at yetiştiriciliği yapan olurdu. Bu açıdan at yetiştiriciliği ciddi bir geçim kaynağı idi. babadan oğula geçen bir meslek idi. Bu atlar düğünlerde at yarışına sokulurdu. Atçılık önemli geçim kaynağı olmasına rağmen tek başına yeterli olmazdı (Merkez ilçe - Duraklar Köyü).

- Eskiden hayvanı çok olan ailelerin merası büyük olurdu. Hayvanlarına bakacak yeri olmayanlar ise mera ihtiyacını merası olanların yerlerinde otlatarak giderirdi. Bunun karşılığında para alınmaz onun yerine çift sürme zamanı merasını kullandığı ailenin çiftini sürerdi (Merkez ilçe - Duraklar Köyü).

AKÇAKOCA'DA GELENEKSEL BALIKÇILIK VE İLGİLİ UYGULAMALAR

Akçakoca'da geleneksel olarak kıyı balıkçılığı yapılmaktadır. Geleneksel kıyı balıkçılığı; seksen sene kadar önce olta balıkçılığı şeklindeyken sonrasında tekne balıkçılığı yaygınlık kazanmıştır. Tekne balıkçılığında ise uzatma balıkçılığı öne çıkmış durumdadır. Uzatma balıkçılığı; bir nevi gelenekselleşmiş balık avı çeşidi olup deniz üzerinde kıyıya yakın uzatma ağlar kurularak yapılır. Ağların alt tarafı kurşun gibi ağır materyallerle bağlı olup kurşun, ağı aşağı çeker. Uzatma ağın bir ucu ışıklı şamandıraya (yörede üzerine fener konulmuş “cana” ismi kullanılır), diğer ucu tekneye bağlıdır. Bu şekilde kurulan ağa balıkların saplanması için duruma göre ortalama iki üç saat kadar beklenir. Ağa saplanan balıklar ağla beraber tekneye çekilir. Bu nedenle geleneksel yöre balıkçılarınca uzatma balıkçılığına “saplama”, balıkların bu şekilde avlanarak tekneye çekilme işlemine ise “çekim” denilir. Bu işlem, sayısına göre bir çekim, iki çekim vs. sözleri ile ifade edilir. Bu tarz geleneksel balıkçılıkta teknede en az iki kişinin olması gereklidir. Yine yörede uzatma ağı balıkçılığının yanında çapara tarzı denilen balıkçılık da yapılmaktadır. Uzatma balıkçılığı ile çapara balıkçılığı bölgenin göze çarpan geleneksel diyebileceğimiz iki çeşit balıkçılık yöntemi ya da türüdür. Yine bölgede eskiden yapılan ve halkın ekonomik faaliyetleri içerisinde sayılabilecek olan midye avı ise kayalardan elle midyeleri koparılmak suretiyle yapılırdı. Ancak günümüzde bu geleneksel faaliyet görülmemektedir.

Tekne balıkçılığının henüz bu denli yaygınlaşmadığı dönemlerde yöre halkının ekonomik faaliyetleri içerisinde yer alan olta balıkçılığı günümüzde bu özelliğini kaybetmiş olup spor balıkçılığı diyebileceğimiz bir özellik kazanmıştır.

Geleneksel olta balıkçılığında martı tüyü, kaz tüyü, ördek tüyü yem olarak kullanılırdı. Bu, biraz da avlanacak balık türüne göre de değişebilmekteydi. Örneğin; çöp balığı avcılığında martı tüyü kullanılırdı.

Yörede balıkçılık faaliyetlerinin yaygınlaşması ise 1980'den sonra naylon ağların gelmesiyle olmuştur. 40 sene kadar önce geleneksel el yapımı pamuk ağlar kullanılırdı. Geleneksel el yapımı pamuk ağların çabuk yıpranması, uzun süre dayanmaması nedeniyle balıkçılık faaliyetleri günümüzdeki gibi yaygın değildi.

Yöredeki geleneksel kıyı balıkçılığında tekne sahibine “reis” denir. Reisin yanına aldığı yardımcı için “tayfa” tabiri kullanılır. Reis, tayfasını av sezonu başlamadan önce tutar. Tayfanın ücreti o gün tutulan balıktan elde edilen gelirden verilen paydır. Bu payın oranı tayfanın beceri ve deneyimine göre değişir. Fakat bu pay reisin payını geçemez. Her ne kadar tayfalar, genellikle reisin tanıdık ve yakınları olsa da yabancı biri de olabilir. Ekonomik durumu olmayan reis (kayık sahibi balıkçı) hava şartlarının da uygun olması durumunda tayfa tutmak yerine hanımıyla veya yetişkin çocuklarıyla da balık avına çıkabilir. Bu durum yörenin geleneksel balıkçılığının özelliklerinden biridir. Bu şekilde balıkçılığın nesilden nesile devam ettirilmesi sağlanmış ve balıkçılık aile mesleği halini almıştır.

Yöre balıkçıları balık sezonu olmayan zamanlarda geçimlerini sağlamak için ufak da olsa başka işlerle de meşgul olurlar.

“Balıkçı kışın geçinmek için başka ufak işler yapar. Ben inşaat ustalığı yapardım. Hiçbir iş yapmazsa kabzamala (balıkçının balıklarını toplu sattığı tüccar) muhtaç olur.” (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Yöre balıkçıları kayıklarını büyük olsun küçük olsun beklettikleri yerlerin tümü için “barınak” tabirini kullanır. Akçakoca limanı dışında yöre balıkçılarının kullandıkları bazı barınaklar; Melenağzı, Karasu, Alaplı, Ereğli barınaklarıdır. Bu barınaklara çoğunlukla kötü hava şartları yüzünden sığınmak zorunda kalırlar. Akçakoca limanında tekneler iskeleye

boyutlarına göre yerleştirilir, bu şekilde küçük teknelerin büyük teknelerin arasında kalarak kırılıp zarar görmesi engellenmiş olur. Yine burada tekneler limanlarda yöresel tabirle “çima” denilen halatlarla “baba” denilen bir tür demirden kazıklara bağlanır. Kullanılan geleneksel balıkçı düğümüne de “kasıt bağı” ismi verilir.



Fotoğraf 8: Gemilerin limanda bağlandığı “baba” da denilen bir tür demirden kazık

Akçakoca’da balıkçıların, tekne başının şeklinden hareketle, isimlendirdikleri iki çeşit tekne söz konusudur:

1- Baltabaş tekneler: Tekne başı dik olan balıkçı kayıklarıdır. Yörede otuz, kırk yıl öncesine kadar çok kullanılan bu tekneler, günümüzde yerini karpuzbaş teknelere bırakmıştır.

2- Karpuzbaş kayıklar: Tekne başı yuvarlak olan balıkçı kayıklarıdır. Günümüzde Akçakoca’da en yaygın olarak kullanılan kayıklardır.

Yöre balıkçıları teknelerini baş bölümü, kamara ile motorun yer aldığı orta bölüm ve ağların bulunduğu teknenin arka bölümü olmak üzere üç ana bölüm şeklinde kullanmışlardır. Bunun dışında iskele denilen teknenin orta bölümünün kenarları ise yakalanan balıkların tutulduğu bölümdür. Ayrıca teknenin yönlendirildiği dümen bölümü vardır.

Geleneksel uzatma balıkçılığında kullanılan ağların 30 göz, 34 göz, 36 göz, 40 göz gibi çeşitleri olur. Burada göz, ağ deliklerini; rakamlar ise bu deliklerin milimetre cinsinden çapını ifade eder. Yöre balıkçıları her zaman tek tip ağla balık avlamaz daha doğrusu avlayamaz. Çünkü avlanacak balığın kullanılan ağın gözüne takılması gerekir. Bunun için balıkçılar bazen ağ değişikliği yapmak zorunda kalır.

“Balığın büyüklüğüne göre limana gelip ağ değişikliği yaparız. Mesela palamut büyüdü, ağın gözü ufaksa balığın kafası girmiyorsa oraya dökülüyor yani 100 balık varsa 90 tanesi dökülüyor 10 tane kalıyo o da sarılırsa (ağa). Limana gidip ağ değişikliği yaparız. 38-40 milim ağları kullanırız.” (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Yöre balıkçılarında geleneksel giyim ve kuşam olarak başı ve bilhassa kulakları soğuktan korumak için yöre tabiriyle “takke” denilen bere takılır. Ayaklara çizme giyilir. Geriye kalan bedeninin bütününe ise ıslanmaktan korunmak için yörede “muşamba takım” dedikleri yağmurluk giyilir. Kışın muşamba takım şart olsa da yazın sıcaktan dolayı muşamba takım giyilmeyebilir.

Teknede günlük yeme içme ihtiyaçlarını karşılamak için balıkçıların yanlarına aldıkları yiyecek ve içeceklere “kumanya” denir. Ancak Akçakoca’da sadece yeme içme masrafı değil başta mazot olmak üzere tekneye yapılan masraflar da kumanya olarak görülür. Teknenin (tamirati, boyası) ve ağların günlük bakımı dışında sezonluk bakımı da olur. Tekne ve ağ bakımında geleneksel olan, balıkçının teknesinin bakımını kendisinin yapmasıdır.

Yöre balıkçıları tekne bakımları ile ağ bakımlarını Akçakoca barınağında yaparlar. Bakıma alınacak tekne elle ya da elektrikle çalışan makaralarla çekilir. Gemi inşasının yapıldığı tersanelerde de teknelerin bakımı yapılabilir. Akçakoca merkezde hem tekne yapımı hem de tekne bakımı yapan tersaneler mevcuttur. Bu tersaneler yöre balıkçılarının ihtiyacına göre 3-4 metreden 15-20 metreye kadar olan tekneleri inşa eder.



Fotoğraf 9: Akçakoca’da tersanede tekne yapımı

Fotoğraf 10: Akçakoca’da tersanede tekne yapımı

Akçakoca’da haliyle balıkla ilgili yiyecekler de oldukça fazladır. Burada; hamsili ekmek, hamsi tava, hamsi buğulama, hamsi çorbası, hamsi ızgara, hamsi pilav, hamsi tuzlama (kurutma) olduğu gibi palamut ve lüferin de salamurası, tuzlaması, çorbası gibi balıkla ilgili yemekler mevcuttur. Ayrıca Akçakoca’nın lezgit çorbası, oldukça meşhur geleneksel balık çorbasıdır.

Deniz kuşları olarak Akçakoca’da martı, palamut kuşu ve karabatak görülebilecek türden kuşlardır.

Hava ve Denizin Durumunu Tahmin ile İlgili Bazı Geleneksel Bilgi ve Uygulamalar

Geleneksel yöre balıkçılığında balıkçının yüzme bilmesi, yön tayin yapabilmesi, balıklardan anlaması (balıkların göç yönleri, yemlenme zamanı balık cinslerini tanıması vs.), tehlike anında gidebileceği barınakların yerlerini bilmesi kadar hava olaylarını tahmin etmesi de olmazsa olmazlardandır. Yörede gerek gök cisimlerinden, gerek rüzgârlardan, gerekse de deniz suyunun durumuna bakarak havanın durumunu, dolayısıyla denizin durumu da tahmin edilir.

“Hava tahmini genellikle bulutlardan yaparız. Bulutlar yarışmaya başladığı zaman, ay dolunay yarımdayken zaten biz karanlıkta denize gitmeyiz. Bulutlar damar damar, kısa kısa olur, bu havanın eseceğine işarettir.” (Akçakoca ilçesi -Merkez)

- Bulut yüksekteyse rüzgâr karaya ve denize etki etmeyecek şekilde üstten seyredir. Yörede balıkçılarınca bu durum, *“Bulut yüksekteyse hava da yüksektedir.”* şeklinde ifade edilir.

- Bazen poyraz estiğinde siyah bulut getirir. Herkes yağmur için hazırlık yapar. Yöre balıkçıları buna *“kaba duman”* der.

- Siyah bulut yağmurun habercisidir.

- Bazen poyraz estiğinde bulutlar birbirlerinin tersine hareket etmeye başlar. Buna

“hava çift taraflı hareket ediyor.” da denir. Bu havanın 8-10 saat içinde bozacağına işarettir. Yöre balıkçıları bu durum için, “Havanın altı ayrı, üstü ayrı çalışıyor.” der.

- Yörede “kaz göğsü” tabiri edilen bulutlar vardır. “Hava kaz göğsü yaptı.” denir. Burada bulutlar yöre tabiriyle “damar damar” şeklinde ifade edilir ve kazın göğsüne benzetilir. Bulutlar parçalı bulutlu olur ve yoğun olur. Hemen her tarafı kaplar. Bu durum yağmurun ve fırtınanın habercisi olarak bilinir.

Akçakoca balıkçıları denizde hava durumunu tahmin etmek için şimşekten de faydalanırlar. Burada şimşek için “çakmakçı” tabiri kullanılır. Yöre balıkçıları için şimşegin tek yerden mi yoksa farklı farklı yerlerden mi çıktığı hava tahmininde önemli olduğu gibi, şimşegin çakma şekli yani şimşegin dik mi yoksa yan mı çıktığı da çok önemlidir. Yörede balıkçılar şimşegin farklı farklı yerlerde çakması durumu için “gezen çakmak” tabirini kullanırlar.

“Denizde havanın durumu şimşek çakmasından anlaşılır. Çakmakçı deriz biz ona. Bir diyelim yıldızdan (yıldız rüzgârının estiği yön=kuzey) çaktı, bir diyelim lodostan çaktı, bir batıdan çaktı. Buna biz gezen çakmak deriz. Çakmakçı geziyor, deriz. O zaman 4-5 saat denizde vaktin var demektir. Hava hemen bozmaz. Fakat sürekli aynı yönde çakarsa denizde durmayız doğru limana. Çakmakçının yeri kadar çakma durumu da önemli eğer çakmakçı dik çakarsa denize doğru yine denizde durmayız o da tehlikeli ama yan çakarsa, bulutların arasında çakarsa, gezen çakmak olursa fazla kale almayız.”(Akçakoca ilçesi - Merkez)

-Akşamüzeri batan güneşin buluta girerek bulanık görünmesi veya güneşin görünüşünün netliğini kaybederek flulaşması yöre balıkçılarınca “Güneşin kire batması” tabiri ile ifade edilir. Güneş kire batarsa bu durum yöre balıkçılarınca havanın 24 saat içinde bozacağına anlamını ifade eder. Bu durumda hava en geç 24 saat olmak kaydıyla 3 saat, 2 saat, 5 saat veya 10 saat sonra da bozulabilir. Havanın ne kadar süre içerisinde bozulacağı kire göre değişir. Güneş ne kadar çok kire batarsa o kadar çabuk hava bozacak demektir.

- Ay erken kaybolursa, havanın bozulacağına işarettir. Bulutlara girer de çıkmazsa av biter yöre balıkçısı bu durumda doğrudan limana çekilir.

- Ayın etrafında ışık çemberi varsa hava bozar.

- Deniz dalgalarına bakılarak da hava tahmini yapılabilir ki burada bu tahmini yapmak için dalganın yönünü dolayısıyla esen rüzgârın tahmin edilmesi söz konusudur. Burada balıkçılar tahmin ettikleri havayı (poyraz, karayel, yıldız, lodos vs.) birbirlerine haber verirler.

Balıkların Denizdeki Durumunu Tespit Etme ile İlgili Geleneksel Bilgi ve Uygulamalar

- Akçakoca, balıkların geçiş yeri olduğundan hava soğuk olursa balıklar Akçakoca’da beklemez, göç yönüne devam eder. Hava sıcak olursa balıklar yemlenmek için Akçakoca’nın kıyılarına gelir ki geleneksel yolla avlanan yöre balıkçısının da istediği zaten balığın kıyıya yakın bulunmasıdır.

- Balık bazen parçalı bulutlu havada kıyıya gelmeyip deniz dibine dalabilir. Bu durumda havanın parçalı bulutlu olması, Yöre balıkçılarınca balığın genel olarak deniz dibine yöneldiğinin işareti olarak görülür.

- Denizin dalgalı olması, yöre balıkçılarınca balığın daha çok açığa gideceğinin işareti olarak görülür.

- Şimşekli havalarda şimşekten korkan balık, kaçarak dağılır ve göç yönüne devam eder. Ancak bazı şimşek çakmalarında balık ağa denk gelebilir.

- Yöre balıkçılarına göre; poyraz balıkçılara balık getirir. Poyrazda tutulan balığa da “poyraz balığı” denir ve “poyraz bereket getirir.” tabiri kullanılır. Bu yüzden balıkçılar poyrazda mutlaka denizde bekler ve çaparayla balık tutar. Yine poyrazın yemlenme için lüferi kıyıya getirdiği bilinir. Lüfer avı olur. Ancak poyrazın palamudu kaçırdığı da söylenir. Özellikle poyraz dağıldıktan sonra palamudun denizin dibine kaçtığı belirtilir.

- Havanın dalgalı olması da balıkların Akçakoca'da beklemeyip geçtiği düşünülür. Balık ışıktan kaçtığı için sahildeki ışıkları kıyıda balık avını zorlaştırır.

- Yöre balıkçıları gökteki Ay'ın durumuna bakarak da denizdeki balığın durumunu tahmin edebilirler. Buna göre, Ay olmadığı zaman balık kıyıya gelir. Ay dolunay olduğu zaman balık deniz açıklarına dağılır.

- Yöre balıkçıları balığın durumunu veya balığın geçiş yönü öğrenmek için deneme yapabilir. Mesela bir balıkçı 15 kulaca ağ atar. Bir diğeri 20 kulaca kadar iner. Bu şekilde kim balık bulursa diğerlerine haber verir. Balığın bulunduğu yer için "*Balık akıyor*" tabiri kullanılır. Akçakoca'da kimi balıkçılarca balıkların genelde 15-20 kulaç arasında aktığı tecrübe edilmiştir. Balık tespit edildikten sonra balığın geçiş yoluna uzatma ağı kurmak suretiyle balık avı yapılır. Balığın geçiş yönüne uzatma ağı kurmaya ise kısaca "*balığın önünü kesmek*" denir. Yöre balıkçıları kıyıda balık avlarken de birbirleriyle haberleşerek balığın durumu hakkında bilgi alışverişinde bulunurlar.

- Balıkların durumunu tespit etmek için başvurulan başka bir yöntem ise denizdeki kuşları takip etmektir. Örneğin, martılar denizin bir bölgesinde çoğalıp denize dadandıkları zaman bu orada balık olduğunu anlamını taşır. Bazen de yörede palamut kuşu olarak adlandırılan kuşa da bakılır. Yöre balıkçılarına göre bu kuşun denizde geçtiği yerler balığın olduğu yerlere işaretir. Bu yüzden palamut kuşunun deniz açıklarında mı yoksa kıyıda mı geçtiği çok önemlidir.

- Denizde balığın yerini belirleyebilmede yöre balıkçısının deneyimleri çok önemlidir. Yörede geleneksel balıkçıların her biri kendine özgü kafasında balık haritası oluşturur. Ne zaman nerede balık olabileceğini zamanla yaşadığı tecrübelerle belirler ve onu kafasında şekillendirip adeta not tutar. Hatta yöre balıkçısı balık olabilecek yerleri kendince isimlendirebilir ki bu onun özel bilgisidir. "*.....mesela ben kendimce Karasu tarafına tarla derdim. Başka tarafa bahçe derdim. Bahçe tarafında daha az balık olur. Herkesin kendisine göre kafasında tuttuğu bir hesabı olur. Kendine yer belirler herkesin işareti vardır. Zamanla kafasında yer yapmış. Derinliği bile mesela adam ben 15 kulaçtan aşağı ağ kurmam der, 3 balıkla mı uğraşacağım der. Ben 10 kulaçtan aşağı inmezdim. Bende o cinslik var.*"(Akçakoca ilçesi - Merkez)

Yöre Balıkçılarının Yerel Rüzgâr ve Fırtınalara İlişkin Geleneksel Tahminleri ile Uygulamaları

Poyraz: Akçakoca'da en hâkim rüzgârdır. Kuzeydoğudan eser. Yöre balıkçıları poyrazın esip esmeyeceğini denize bakarak anlarlar. "*Poyrazi denize bak anlarsın. Limanda çıkarken denize bak bu akşam poyraz var mı yok mu anlarsın çünkü açıklarda kendini belli eder.*" (Akçakoca ilçesi -Merkez)

Yıldız: Kuzeyden dik eser. Fakat bazen estiğinde deniz dalgalarını geniş ve yüksek dalgalı yapar. Bu durumda liman işlemez. Balıkçılar denize çıkamaz. Yöre balıkçıları yıldızın denizdeki bu etkisinden dolayı "*yıldız denizi*" ya da "*ağır deniz*" tabirini de kullanırlar. Yöre balıkçıları yıldız dalganın geniş ve büyüklüğünden, bir de tekneyi kıyıya doğru itmesinden anlar. Deniz yavaş yavaş şişer kayık kendi kendine batıp çıkar. Yıldız kışın daha çok görünür.

Karayel: Akçakoca'ya batıdan gelir. Birden gelir fakat kısa sürer. En uzununu bir günü pek geçmez. Günün bir bölümünde etkilidir. Örneğin öğleden sonra gelirse akşam biter. Yağmur getirir. Genellikle Eylül, Ekim aylarında daha çok görülür.

Lodos: Sıcak eser, ancak yöre balıkçıları sıcak lodosa güvenmez, çünkü lodos birden fırtınaya çevirebilir. Rüzgârlar bilhassa Lodos rüzgârı üzerine estiği teknedeki balığı bayatlatır. Yöre balıkçıları bunun için teknenin içinde balığı açıkta bırakmayıp içinde deniz suyu olan kovaya atarlar ya da balığın üstünü lodos değmesin diye tuzlu deniz suyu ile ıslatılmış bezle kapatırlar. Bu şekilde balığın üzerinin tuzlu deniz suyuyla ıslatılmış bez ile kapatılmasına yörenin balıkçı geleneğinde "*balığı besleme*" denir.

Kestane Karası: Çok sert esen bir fırtınadır. Yöre balıkçıları en korktuğu havadır. Hemen her sene görülür. Öncesinden sıcak lodos eser ve birden fırtınaya çevirir. Her sene Eylül’ün 25 ile 29’u arasında görülür.

Balık Fırtınası: Akçakoca’da her sene olmaz. Görüldüğü seneler, 5 Ekim ile 8 Ekim tarihleri arasına denk gelir. Yöre balıkçıları, denizin kendi kendine kabarmasını ve sonrasında deniz suyunun bulanıklaşmasını balık fırtınasının habercisi olarak görür. Bu durum için yöre balıkçılarının tabiriyle “*suların tersine dönmesi*” tabiri kullanılır.

Kaçık: Hiç beklenmedik bir anda havanın bozması yöre deyişiyle “*havanın patlak vermesi*” sonucu balıkçıları zora sokması, ciddi zarar vermesine sebep olan kısa süren hava olayını (fırtına) yöre balıkçıları “*kaçık*” tabiri ile ifade eder. Kısa sürer fakat çok zarar verir. Bu fırtınanın tahmin edilmesi çok zor olduğundan yöre balıkçıları bu isim verilmiştir. Gerçekleşen fırtınanın kaçık olduğu ancak fırtına bittikten sonra kısa sürmesinden anlaşılır. Tek şansları radarı olan büyük balıkçı teknelerin haber vermesi ile haberdar olabilirler. Sene içerisinde genelde eylül ekim aylarında gün içerisinde ise gece saatlerinde olur. Genelde beş on dakika kadar sürer. “*Bazen hava kaçığı olur. Zarar verir bunu meteoroloji dâhil kimse bilmez. Aniden ortaya çıkar, kısa sürer tahmin edilmediğinden ismine kaçık deriz. 5-10 dk sürer. Ben 30 dk süren görmedim. Büyük gemiler bize bildirir.*” (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Balık Avı Sezonu ve Geleneksel Deniz Kuralları

Her ne kadar miladi takvim yıl içerisinde balık avlama sezonunu belirlese de geleneksel balık avı, geleneksel işaretler ve sözlerle başlar ve biter. Karadeniz dalgaları tehlikeli olduğundan balık avı mevsimi için “*kavak yaprağını döktüğü zaman balığa gidilmez*”, denir. Yani balık sezonu biter. Av başlangıcı için ise “*karpuz kabuğu denize düştüğü zaman*” denilir. Burada karpuz kabuğunun denize düşmesi yöre balıkçıları tarafından havaların ısındığına işaret olarak kullanılır. Günümüzde balık avı sezonu eylül, ekim ve kasım aylarıdır. Palamut avının başlangıcı için yörede “*palamutların suda oynamaya başlamasının görülmesi*” gerekliliği esas alınır. Yörede gün içerisinde ise en uygun balık avlama zamanları; sabah şafak vaktinden saat 9-10’a kadar, akşam ise ikindiden sonra başlayıp gün batımına kadarki sürelerdir. Mayıs ayı ise genelde tekne bakım zamanıdır.

Yöre balıkçıları için akşam veya gece balık avında ne zaman ve ne kadar süreyle balığa çıkılacağına gökteki Ay çok önemli olarak görülmüştür. Burada gece balık avlanırken büyük tekne balıkçıları kazasına uğramamak ve Ayın hava durumu tahmininde de önemli olmasından geleneksel balıkçılık yapan özellikle uzatma balıkçıları için gökyüzündeki Ayın durumunu önemlidir. “*Uzatmacı gökyüzündeki Ayı takip eder, izler. Ay yarım ay, dolunay bakarız. Zaten biz karanlıkta denize gitmeyiz. Dolunayda çember varsa hava sakat anlamına gelir dolunay doluyrsa biz sabaha kadar denizdeyiz ay yarım sa yarım gece denizdeyiz. Ay doğumu ay batımlarında birer kuruş olur kuruş dediğimiz ağ kurmak bir sefer ağ kurarsın ikinci sefer ağ kurmazsın çünkü balıkçılık kuralında ay karanlığında uzatmacılar ağ kuramaz. Ay olduğu zaman, dolunayda hava iyi olduğu zaman sabaha kadar istediğin zaman ağ kurarsın. Yarım ay olduğunda yarısı kadar ağ kurarsın. Ay 1 de battı ya ay battığı zaman biz çekeriz limana. Akşam 1 kuruş yaparız. Bir de sabah gün ağırırken 1-1,5 saat ağ kurarız. Balığın o ara yemlenme saati olduğu için kimimiz gideriz kimimiz gitmeyiz. Volicilere saygı duyacaksın o adam senin sularında gırgırlar, voliciler akşam karanlığında avlanır (Büyük tekne balıkçıları) karanlıkta seni görmezse Allah korusun senin ağına bindirdiği zaman parça parça eder seni kayaya bile çarpan oluyo. İşte uzatmacı lambalar takıyo ya görsün hesabına.*” (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Yöre balıkçıları günün belli dilimlerini veya saatlerini güneşin yakıcılığının etkisinden tecrübe edindikleri gibi esen rüzgârdan da anlayabilirler. Örneğin poyraz Akçakoca’da öğleden sonra esmesinden hareketle, bir gün örneğin poyraz öğleden sonra saat 1’de eser ise diğer gün öğleden sonra 3’te bir sonraki gün öğleden sonra 6’da eseceği tecrübe

edinildiğinden günün dilimini veya saatini tahmin etmede poyraz rüzgârı sürekli takip edilir. Yine zaman belirlemede gökteki aya da bakılır. Hatta ay hem zaman belirlemede hem de balık avında etki ettiği için çok daha önemli olduğunu söylenebilir. *“Aydan aya her akşam ay 40 dk. Ya beri ya 40-45 dk. sonra geç batar. Mesela; dolunay ufalmaya başladığı zaman bu akşam 1’de mi battı yarın akşam 2’ ye çeyrek kala batar. Ertesi gün iki buçukta ya da üçe çeyrek kala batacak hep saat tutarız onlara. Notumuzu alırız yani. Bu batarken de çıkarken de geçerli yani. Birbirimize söyleriz ay bu akşam ikide batacak, iki buçukta batacak diye.”* (Akçakoca ilçesi -Merkez)

Akçakoca’da uzatma veya yöre tabiriyle “saplama” balıkçılığı dediğimiz geleneksel kıyı balıkçılığında avlanan balık türleri genellikle palamut, lüfer, taş balığı ve kefaldir. Hamsi gırgır balıkçığı yapan büyük balıkçılarca avlanır. Barbunya, kefal, izmarit, kırlangıç balığı, kötek, Karataş balığı gibi balık türleri ise Akçakoca’da kıyı balıkçılığında eskiden çokça avlanan balık türleridir. Günümüzde ise bu balık türleri için aynı şeyleri söylemek mümkün değildir. Akçakoca’ da balıklar ağustosta Marmara’dan Karadeniz’e, eylül ve ekim aylarında ise tersi olarak Karadeniz’den Marmara’ya doğru göç ederler. Akçakoca, balıkların geçiş güzergahı olduğundan balıkların avlanma süreleri de kısadır ve bu kısa süre aralığı da az çok bellidir; örneğin palamut av sezonu 1-2 ay kadar olur. Kefal eylül ekimde çıkar ve kış ayları avlanır. Kefal, taş balığı ve bazen de lüfer bazı yıl bolken bazen olmaz. Palamut avı eylülde başlar şans olursa yıl sonuna kadar devam eder. Yoksa palamut sezonu 1-2 ay kadar da sürebilir. Eskiden ağustosta palamut suda oynamaya başladığı görülürse çapara veya olta ile avına başlanırdı. Önceleri lüfer ve palamut avı için ince ağ kullanılmaz olta kullanılırdı. Sonradan bu balıkların boyu büyüdükçe yani ağa takılacak boyuta geldikçe uzatma ağına geçilirdi.

Geleneksel Yöre Balıkçılarının Yön Bulma ve Belirleme Uygulamaları

Günümüzde yöre balıkçıları her ne kadar yön bulmak için pusula kulansa da yön bulmada gelenekselleşmiş, olmazsa olmaz bazı yöntemler hala bilinmekte ve kullanılmaktadır. Burada gök cisimleri, coğrafi yer şekilleri ve deniz suyunun durumu dahi yön belirlemede önemli kıstaslardır. Örneğin; yöre denizcileri çevredeki tepe ve dağlara bakarak konumlarını ve istikametlerini bulabilirler. *“Dağların sık olduğu yön Ereğli tarafıdır. Akçakoca dağları belli zaten, dağların olmadığı düz taraf Kocaeli tarafıdır. Akçakoca dağları tanırın zaten.”* (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Yine akşam vakitlerinde beliren çoban yıldızı yöre balıkçıları için Karasu tarafına işaret olması açısından yön tayininde önemlidir. Yöre balıkçıları istikameti belirlemede deniz dalgasını da dikkate alır. Kıyıdan uzaklaşan balıkçılar karaya ulaşmak için dalganın gittiği yönü takip ederek karaya ulaşır.

Yöre balıkçıları deniz akıntılarını dikkate alarak hareket etmek zorundadır. Çünkü deniz akıntıları, dikkat edilmezse veya denizde uyunursa balıkçı teknesini ağıyla birlikte çok uzak yerlere sürükler ki, bu tür vakalar yörede balıkçılar arasında macera olarak anlatılır. Yöre balıkçıları bu gibi durumlardan dolayı yön bulmada ve belirlemede geleneksel bilgi ve becerilere sahip olmak zorundadır. Deniz akıntısı için geleneksel balıkçılar *“sular bozuk”* veya *“sular yönüne”* tabirini kullanırlar. *“Bazen uyuyoruz denizde, bi gözümüzü açıyoruz su seni Akçakoca’dan alır ta Karasu’ya getirir. Dere gibi akar böyle ağla beraber gidiyorsun. Bazen uyursun denizde.”* (Akçakoca ilçesi - Merkez)

Deniz suyunun derinliğini bulmak için *“İskandil”* denilen geleneksel bir alet kullanılır. İskandil, bir ucuna ağırlık yapması için kurşun bağlanan ipe denir. Ağırlık yapan kurşun tarafı suya bırakılmak suretiyle suyun derinliği ölçülür. Yapılan ölçme işlemi için ise *“kulaca vurmak”* deyimini kullanılır.

Balık Satış Pazarı (Balıkhane)

Balıkçılar o gün tuttıkları ya da kendi deyimleriyle o günkü deniz bereketlerini limanda ya da balıkhane toptan satarlar. Akçakoca'da 1 tane balıkhane vardır. Balık fiyatları her gün değişkendir. Bunun en önemli sebebi o günkü deniz bereketidir. Yani tutulan balıkların bolluğu ya da azlığıdır. Balık bol olursa satışlar ucuz, az olursa pahalı olur. Balıkları balıkçılardan toptan satın alanlara ise kabzımal denir. Kabzımallar aynı zamanda balıkhane (balık satış pazarı) yer sahibi kimselerdir. Kabzımallar toptan aldıkları balıkları yine balıkhane vatandaşlara satarlar. Gerek limanda olsun gerekse de balıkhane olsun balıkların toptan satışı mezat usulü ile yapılır. Mezat usulü satış; bir çeşit açık artırma satıştır. Bu satışta balıkçılar tuttıkları balıklara en yüksek ücreti veren kabzımal balıklarını satar. Yalnız palamut satışı yapılırken diğer balıklardan farklı olarak kilo ile değil de çift balık hesabı ile yapılır. Yani kabzımallar palamudun çifti için fiyat pazarlığı yapar. Palamudun çift satılması usulü Akçakoca'da eskiden beri uygulanan bir gelenektir.

Kabzımal mesleği Akçakoca'da gelenekselleşmiş, çoğu zaman babadan oğula geçmiş bir aile mesleği özelliği gösterir. Kabzımallar Akçakoca'da balıkçılarca tanınır, bilinirler. Kabzımallarla balıkçılar arasında aynen fındık tüccarları ile üreticiler arasındaki gibi özel bir hukuk söz konusudur. Çünkü kabzımallar, balıkçılara deniz bereketinin az olduğu veya balık sezonun olmadığı dönemlerde borç para verirler. Bu yüzden bazen balıkçılar bazı kabzımallarla zaman zaman mezat usulüne girmeden önceden anlaşmalı çalışırlar. Bu yüzden her balıkçının çalıştığı bir, bazen de birkaç kabzımal olur.

ORMANCILIK VE İLGİLİ UYGULAMALAR

Düzce'nin diğer köylerinde olduğu gibi ormancılıkla uğraşılan köylerinde de fındık tarımı yapılmaktadır. Ormancılık en az üç veya dört kişiden oluşan bir ekiple yapılır. Bu ekipler genellikle aile, yakın dost ve akrabalarından oluşur. Günümüzde ormancılık yapan ekibin traktörü, kepçesi, kesim motorları, makarası olması gerekir. Geçmişte ise el bıçkısı yeterli olmakla birlikte ağaçları çekmek için manda kullanılırdı. Her ekipte bir ekip başı olur, bu kişinin hem tecrübeli hem de sözü dinlenen biri olması gerekir. Ormancılar yemek çay vs. işler için yanlarında bir de aşçı götürerek onu da ekibe dâhil ederler.



Fotoğraf 11: El bıçkısı

Ormancılık yapan köylüler ağaç kesim işini yapmak için ilgili kooperatife üye olmak zorundadır. Kooperatifte orman idaresinden alınan ağaç işi, üyelerden oluşan ekiplere dağıtılır. Ekiplerce kesilip, dallarından temizlenip sonra da orman işletmelerinin depolarına teslim edilen her ağacın metre küpüne karşılık önceden belirlenmiş bir bedel verilir. Kesilecek ağaçların bulunduğu bölgeler üye ekiplere dağıtılırken de kura çekilir. "Bir ağacın ölçümü mife ile ifade edilir. Kalınlığı 57 santim yüksekliği de 4 metre olan ağaç bir mife dir. Ağaçlar

bölge bölge ayrıldıktan sonra her bölgenin mikefi söylenir. 1. Bölge 5 bin metre mal yani 5 bin mikef gibi.” (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü)

Ormancılık yapılan köylerde ormancılık senenin tümünde yapılmaz. Ağaç kesiminin belli dönemleri vardır. “Çoğunluğumuz ormandadır. Gücü kuvveti yerinde olan gider çalışır. Kooperatif alır guruplar halindeki köylülere dağıtır.

Ağaçlara su yürüme konumuna göre kış kesimi yaz kesimi diye değerlendirilir fiyatlar ona göre verilir.” (Yığılca ilçesi -Yoğunpelit Köyü)

Yörede ormancılık işinde kesilecek her bir ağaç için “kök” (Yığılca ilçesi - Kırık Köyü), kesilmiş ve dallarından arındırılmış hazır haline de “*tomruk*” (Yığılca ilçesi - Yoğunpelit Köyü) denir. Kaç kök ağaç verilmişse sadece onlar kesilir.

Ağaç kesme işi çok zor ve tehlikelidir. Kazalar yaşanmakta ve bu kazalarda ciddi yaralanmalar ve ölümler meydana gelmektedir. Bu nedenle ağaç kesilmeden önce ayağın takılmaması için önce ağacın etrafı baltayla temizlenir. Sonra ağacın düz mü yatık mı olduğuna bakılır. Etrafı temizlenen ağacın düşüş pozisyonu kontrol edildikten sonra ağacın devrilmek istenen tarafından kesici motor ile ağaç yarıya kadar kesilir yani ağaca ilk kesik atılır. Sonra üstten kesiğe doğru kesilerek karpuz dilimi gibi kesik alınır. Buna “oyuk alma” denir. Daha sonra ağacın oyuk tarafının tam arkasından fakat oyuğun biraz üstüne denk gelecek şekilde oyuğa doğru hafif çapraz kesilerek ağaç oyuk tarafına devrilir. Bu yöntemle, yani oyuk alma yöntemiyle, ağaç itilmeden bile sadece kesici motorla istenen yöne devrilebilir. Fakat herhangi bir tarafa yatık ağacı ters tarafa veya başka bir tarafa devirmek için oyuk almaya ek bir uygulama daha yapılır. Bu ek yöntemde ağacın yatırılmak istenen tarafında bir oyuk oluşturulduktan sonra oyuğun arka tarafını motorla biraz aşağıya çaprazlamasına kesilen yere “*siğil*” (Yığılca ilçesi - Yoğunpelit Köyü) ya da “*kama*” denilen ağaç parçası sokulur ve kamaya baltayla vurularak ağaç oyuk tarafına devrilir. Yapılan bu işleme “*kama yapmak*” denir. Ağaç kesilirken baltacı ağaca bakarak ağacın düşeceği tarafı anlamaya çalışır ve kesiciyi uyarır. Ağaç düşerken ağaç geliyor, diye bağırır. Ağacın devrilme esnasında ağacın etrafından kaçarak uzaklaşılır.

Kesilen ağaç budaklarından temizlenir ve bu budaklar kışlık odun olarak ormancılara verilir. “Devrilen ağaç kesilirken çatlama yapmasın diye suyunu çekmesi için 10 gün devrildiği yerde bekletilir, sonra budakları kesilir.” (Yığılca ilçesi -Kırık Köyü) “Taşıma işi de ormancıya aittir. Ormancı ekip bir araç taşıma için bir araç tutmak zorunda eskiden taşıma işi öküz arabalarıyla olurdu.” (Yığılca ilçesi -Yoğunpelit Köyü)

Çekilen ağaçlar Orman İşletmelerine ait depolara bırakılır.



Fotoğraf 12: Orman İşletmelerine ait depo

KIŞ HAZIRLIKLARI VE UYGULAMARI

Kış hazırlıkları insanların yiyecek, içecek, yakacak, barınma vs. temel ihtiyaçlarını karşılayan tüm hazırlıklardır. Kış hazırlıkları, kış günlerinde tüketmek üzere yazın bol miktarda ve daha ucuz elde edilebilen bazı çiğ yiyeceklerin çeşitli geleneksel yöntemlerle hazırlanması ve korunması ile ilgili uygulamaları da kapsar. Genel itibariyle kış için yapılan tüm hazırlıkları kapsayan kış hazırlıkları (yiyecek, yakacak, soba kurma, evin genel temizliği ve tamirati vs.) daha çok kış için yiyecek hazırlamak olarak hafızalarda yer edinmiştir. Örneğin Düzce’de kadınlar yiyeceklerle ilgili kış hazırlığı yaparken erkekler de fındık bahçelerindeki budamalarla elde ettiği odunları evin kışlık yakacağı olarak hazırlayarak kış hazırlıklarının geleneksel olan başka bir boyutunu sürdürürler.

Kış hazırlıkları geleneğinin yöre halkınca hala devam ettirilmesinin nedenlerine bakıldığında: Kış hazırlıkları için gerekli sebze ve meyvelerin mevsiminde toplandığından daha sağlıklı olması, ürünlerin bozulmadan korunabilmesi, sebze ve meyvelerin kış hazırlıkları döneminde daha bol ve dolayısıyla da ucuz olması, yapıldığı zamanki tadını kışın bile koruyabilmesi ve kış hazırlıklarının geleneksel olmasıdır. Kış hazırlıkları için gerekli sebze ve meyveler genellikle köylülerin kendi bahçelerinde yetiştirdikleri sebze ve meyvelerden temin edildiği gibi yetersiz olması veya olmaması durumunda dışarıdan satın alınmak suretiyle de temin edilmektedir.



Fotoğraf 13: Koruluk içerisinden bir görüntü

Kış hazırlığını eskiden herkes yapardı. Günümüzde de yapılmakla birlikte kış için hazırlanan yiyecekler çoğunluk marketlerden hazır alınıyor (salça, tarhana, acıka (makarna), turşu; fasulye, lahana, karnabahar, biber turşuları). Yapanlar hem ev ekonomisine katkı yapar hem de büyükşehirdeki akraba eş dostuna yollarlar. Ayrıca Düzce merkezde perşembe günleri kadınlar pazarı denen yerde satılır. Düzce’de genel olarak hemen her yerde salça, turşu çeşitleri (lahana, karnabahar, biber vs.), sebze kurutmaları (biber, domates, fasulye vs.) hatta bazı meyve kurutmaları, yufka ve börek, ev makarnası gibi hamurlu yiyecekler, bulgur, tarhana vs. ile ilgili kış hazırlıkları yapılmaktadır. Kış hazırlıkları yöre insanlarıncı geleneksel şekli olan yardımlaşma ile olur. Komşular sırayla birbirlerine yardıma giderler. Hazırlanan kışlıklar, kimi yerlerde bahçede bulunan “koruluk odası” denilen yerde muhafaza edilir. Günümüzde hala bu tür kuruluklara rastlansa da derin dondurucular daha çok ön plana çıkmış durumdadır.

“Elma ve armuttan kurutma yapıyorduk. Ambarlarımıza güneş almayan yerlerde kilerde saklardık. Kendi bahçelerimizden temin ederdik.” (Kaynaşlı ilçesi - Saz Köyü)

GELENEKSEL KÖY FIRINI VE EKMEĞİ

Köylüler kilerde muhafaza ettiği unu hamur hale getirdikten sonra bahçesindeki fırında ekmeğini kendi pişirirdi ve bu pişirilecek ekmeğin ortalama bir haftalık yapılırdı. Günümüzde bu duruma hala rastlansa da ekmeğin genellikle dışarıdan alınmaktadır. Geleneksel olarak fırında köy ekmeği yapmak günümüzde daha çok özel durumlarda görülmektedir. Ayrıca eskiden sadece ev hanesinin zaruri ihtiyacı olarak pişirilen bu ekmeklere günümüzde satılarak ekonomik bir değer yüklenmiştir (Merkez ilçe - Duraklar Köyü).



Fotoğraf 14: Köy ekmeği satışı

Geleneksel yollarla üretilmiş kış hazırlıkları ürünleri ve geleneksel el sanatları ürünleri gibi köy ekmekleri de Düzce’de semt pazarlarında yine bizzat üretici kadınlar tarafından satılarak aile ekonomisine katkı sağlanmaktadır. Bu pazarlara Düzce il merkezinde “Perşembe Pazarı” veya yöre tabiriyle “Kadın Pazarı” diye bilinen semtpazarı ile Akçakoca ilçe merkezinde kurulan yöresel pazar örnek gösterilebilir. Bu pazarlarda geleneksel yöntemlerle elde edilen yiyecek ürünlerinin yanında geleneksel el sanatları ürünlerinin de bir hayli yoğun olduğu görülmektedir. Düzce’de geleneksel ürünlerin satışının gerçekleştirildiği halk pazarı ise en bilinen yerlerdendir. Artık bazı aileler için ailelerin küçülmesinin de etkisiyle her zaman köy fırınından köy ekmeği yapmak pek ekonomik olmadığından belirli özel günlerde ekmeğin yapıldığı gibi bu fırınlar bazen de ekmeğin dışında yiyecek kurutma olarak da kullanılabilir.



Fotoğraf 15: Akçakoca’da geleneksel ürün pazarı

“Bizim kendi fırınımız var ancak onu çocuk kalabalık olduğumuzda bayramlarda düğünlerde ekmek atarız. Ya da baklava tatlı yapılır, fırında kuruturuz. O zaman kullanırız. Ama 365 günün 360 günü hazır yeriz, bakkaldan alırız. Eskisi gibi kimse ekmek atmıyor çünkü çekirdek aileler olur.

2 kişilik 3 kişilik ailelerde 10 tane ekmek atıyosun ekmek bitinceye kadar 1 ay geçiyo ekmek de vasıflarını yitiriyo sertleşiyor olmuyo. Hazır ekmek kullanıyoz artık.” (Çilimli ilçesi - Yukarı Karaköy)



Fotoğraf 16: Köy fırını

KAYNAKÇA

Çiftçi, Cafer. “Düzce’de Fındık Üretimi”. *Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat* (Editörler: Yusuf Oğuzoğlu ve Fatih Özçelik), Bursa: Gaye Kitabevi, 2016.



DÜZCE İLİ HALK MUTFAĞI



DÜZCE İLİ BESLENME KÜLTÜRÜ VE HALK MUTFAĞI

Ezgi YEŞİLYURT*

“Bana yemeğini söyle, sana memleketini söyleyeyim.”

Biyolojik gereksinimlerin en önemlisi olan beslenme organizma için gerekli olan besinin alınmasıdır ve her canlının yaşamını devam ettirmesi için bir zorunluluktur. Beslenme denildiğinde diğer canlılar için yalnızca besin maddeleri ve onların tüketimi gibi olgular anlaşılırken insanoğlu için besinin tedarik edilmesi, hazırlanması, saklanması, sunulması gibi faaliyetler anlaşılır. Bu yüzden beslenme yalnızca ihtiyaç hiyerarşisinin en üst sırasında yer almakla kalmaz, aynı zamanda insanın sosyal bir varlık olması dayanağı ile kendisine bir kültür oluşturur. Yemek kültürü toplumun üyesi olan bireyler tarafından öğrenilen ve bir sonraki kuşağa aktarılan, farklı beslenme davranışlarının bütünüdür. Genel olarak beslenme kültürü/halk mutfağı/yemek kültürü denildiğinde o bölgede yaşayan insanların tarihten bu yana varolagelen mutfak kültürleri yani yiyecek-içecekler, yapılan yemekler, yemekle ilgili mekânlar, araç-gereçler, kap kacaklar, sofraya düzenleri, kış hazırlıkları, yeme içme alışkanlıkları ve bunlarla ilgili gerçekleştirdikleri ritüeller anlaşılır.

Türk mutfak kültürü denildiğinde göçebe kültüründen gelerek; Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı mutfağıyla şekillenen ve günümüze kadar ulaşan zengin bir mutfak anlaşılmaktadır. Ülkemizde değişen sosyo-kültürel yapı ile yemek kültürü de paralellik göstermiş; kentleşme, göç, kadının çalışma hayatında yerini alması, teknoloji, sanayi ve endüstrinin gelişmesi gibi etkenler mutfak kültürünü doğrudan etkilemiştir. Bunlara ek olarak küreselleşmenin de etkisiyle yerel mutfaklar değişikliğe uğramış, kültür endüstrisi denilen alanın aynı anda yerel mutfakları yeni bir pazar olarak görüp canlandırmaya çalışması bir kaosa sebep olmuştur. Oluşan bu kaosu önüne geçmek, geleneği korumak ve yaşatmak, gerçekleşen değişiklikleri kayıt altına almak ve halk kültürü alanına katkıda bulunmak amacıyla gerçekleşen bu çalışmada doğanın cömert davrandığı Düzce'nin geniş mutfağı her açıdan değerlendirilmiş ancak tüm detayların verilmesi makalenin hacmini aşacağından belli başlıklar altında açıklanmaya çalışılmıştır.

Konusu Düzce İli Halk Mutfağı olan bu makaledeki veriler alan araştırması yöntemiyle gözlem ve görüşme teknikleri kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Çalışma esnasında kaynak kişilerle görüşmeler yapılmış, ses kaydı alınmış, fotoğraf ve video kaydıyla da görsel belgeleme çalışması gerçekleştirilmiştir. Araştırma süresince Düzce ilinin tüm ilçelerine gidilmiş, gidilen bu ilçelerde yapı bakımından farklı köylerde çalışma yapılarak farklılıklar ve benzerlikler tespit edilmeye çalışılmıştır.¹

*Folklor Araştırmacısı, Kocaeli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Kocaeli/Türkiye, ezgi.yesilyurt@ktb.gov.tr

¹ Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından düzenlenen Düzce İli, ilçeleri ve köylerinde 25 Nisan-04 Mayıs 2016 ve 02-11 Mayıs 2018 tarihleri arasında yapılan alan araştırması. Düzce İli Merkez İlçesi Çiftlik Mahallesi, Köprübaşı Ömerfendi Köyü, Konaklı Köyü, Duraklar Köyü, Üçyol Köyü ; Çilimli İlçesi Yukarıkaraköy Mahallesi, Topçular Mahallesi, Esenli Köyü; Kaynaşlı İlçesi Muratbey Köyü, Darıyerihasanbeyli Köyü, Sazköy; Akçakoca İlçesi Hemşin Köyü, Akçakoca İlçesi Davutağa Köyü, Yukarı Mahalle; Gölyaka İlçesi Hacısüleymanbey Köyü, Yunusefendi Köyü, Saçmalpınar Köyü, Açmaköy; Gümüşova İlçesi Yeşilyayla Köyü, Dere Köyü, Elmacık Köyü; Cumayeri İlçesi Avlayan Köyü, Ören Köyü, Dokuzdeğirmen Köyü; Yığılca İlçe Merkezi, Kırık Köyü çalışma alanı olarak belirlenmiş ve bu çalışmada kaynak kişi olarak ortalama 50 yaş üstü kadınlar seçilmiştir.

Düzce ili, Karadeniz iklim kuşağının etkisi altındadır. Bu uygun iklim kuşağı tarımsal üretimin kolaylıkla yapılmasına zemin hazırlar. Verimli tarım arazileri ve su kaynakları yönünden zengin olan Düzce özellikle tarımsal ürünler konusunda iyi durumdadır. Hayvancılıkta büyükbaş besicilik, küçükbaş besicilik, balıkçılık ve arıcılık yapıldığı görülmektedir. Batı Karadeniz'in önemli göçmen iskân alanlarından biri olan Düzce, Kırım Savaşından itibaren yoğun göç almış bir bölgedir. Kentte yaşayan insan çeşitliliği yönünden "Nuh'un Gemisi" benzetmesi yapılan (Yaşayanlar 2016:87) Düzce iç ve dış göçle gelenlere yuva olmuştur. Göçün ve Karadeniz ikliminin baskın şekilde etkilediği Düzce mutfağı, farklı kültürel kimliklerin birleşiminden kendisine yeni ve zengin bir kültürel kimlik edinmiş, zengin bir mutfaktır. Yaşamsal bir ihtiyaçtan doğan yemek aynı zamanda kültürel bir kimliktir ve Düzce'deki durum tam da yemeklerinden kimliğini ele veren bir "bana yemeğini söyle sana nereli olduğunu söyleyeyim" durumudur.

MEKÂN

Yemeğin kendisi kadar, hazırlandığı, saklandığı ve pişirildiği mekânlar da önem taşımaktadır. Düzce'de yemekle ilgili mekânlar incelendiğinde karşımıza mutfaklar, ocaklar, fırınlar ve kilerler çıkar. Tüm bu yapılarda Düzce ilinin coğrafyasının, ikliminin, sosyo-kültürel yapısının, ekonomisinin malzemeyi ve yapım tekniğini etkilediği gözlenmektedir.

Kelime kökeni Arapça matbah olan mutfak yemek pişirilen yer anlamına gelir ve Düzce'de aş odası, ocak, ocaklık gibi isimlerle anılır. Giriş bölümünde bahsettiğimiz nedenlerle değişikliğe uğrayan alanların en başında mekânlar ve bu mekânlarda kullanılan eşyalar gelir. Günümüzde yalnızca yemek yapmak/yemek için kullanılan mutfaklar önceleri oturmak hatta uyumak için kullanıldığından evin en çok vakit geçirilen, en çok girilip çıkılan kısmıdır ve bu sebeple genellikle evlerin giriş katında, ayrıca evin giriş kapısına yakın bir noktada yer almaktadır. Yörede "sergen" ya da "terek" olarak bilinen ve mutfaklarda kap-kacakların, daha çok da tabakların konulduğu, ahşaptan yapılmış raflar yerlerini mutfak dolaplarına bırakmıştır. Yine günümüzdeki mutfak dolapları geçmişte kullanılan iki kapılı ahşap tel dolapların yerlerini almıştır.



Fotoğraf 1: Üzerinde kap-kacak bulunan Sergen (terek) ve yanında kışlıkların konulduğu ahşap dolap

Yemek pişirme alanı olan ocaklar, fırınlar, kuzineler yerlerini elektrikle ya da doğalgazla çalışan fırın üstü ocaklara; üzerinde yemek yenilen siniler ve sofralar yerlerini yemek masalarına bırakmıştır. Değişen mekân ve mutfak eşyası ile birlikte birçok uygulama

da günümüzde eskisine göre ya değişiklik göstermiş ya da ortadan kalkmıştır. Örnekleyecek olursak önceleri akşamdan kalan yemeklerin ya da yapılan yoğurdun ekşimemesi, bozulmaması için leğenlerin ya da büyük kapların içerisine su doldurulup evin en soğuk yerine konur; içecekler ise taş ibriklerle, testilerle toprağa gömülerek soğuk kalması sağlanmış. Tüm bu uygulamaların yerini mutfakların temel eşyalarından biri olan buzdolapları almış, bu uygulamalar da böylece son bulmuştur.

Geçmişten günümüze yemek yapma işinin kadınlarda olduğu görülmektedir. Mutfakların merkez kişisi olan kadınlar evdeki kız çocukları dokuz-on yaşlarına geldiğinde sofrayı kurmayı; on iki- on üç yaşlarına geldiğinde de çorba, pilav gibi yemekleri yaptırarak mutfağın merkezinin yeni bireylerini yetiştirmeye başlarlar.

Şimdilerde yalnızca kırsal mimari örneklerinde rastladığımız ve buralarda da atıl durumda² olan ocaklar önceleri her evde bulunan yemek pişirme mekânlarıdır. Tüm Anadolu'da olduğu gibi Düzce evlerinde de mutfağın temel unsuru ocaktır. Türkçede "od", ateş yakmaya geniş olarak mahsus olan yere "od-çak" ocak denildiği gibi aile birliğine de toptan "ocak" denilmektedir (Koz 2003:566). Türk Kültüründe önemli bir yeri olan ocaklar aynı zamanda aileyi temsil eder. Ocağın tütsün gibi dua ya da ocağın batsın gibi beddualardan ve ocakla ilgili inanışlardan da bu açıkça anlaşılmaktadır. Ocağın kullanımına baktığımızda ortasında ateş yakılan bir bölüm vardır. Ateşin üzerine halk arasında sacayak denilen demirden üçgen ya da daire şeklinde olan ayaklı bir alet konulur. Sacayak üzerine konulan kabın ateşin üzerine doğrudan teması engelleyen ve kabın dengede durmasını sağlayan bir alettir. Sacayağın üzerine de yemeğin yapılacağı kap konur ve yemek bu şekilde pişirilir.



Fotoğraf 2: Ocak

² Yörede ocaklar geleneksel mimarinin kırsal yerleşim alanlarında kısmen korunmaktadır ancak bu ocaklar ya kapatılmış ya da tercihen kullanılmamaktadır.

Çoğunlukla evlerin kuzey kısımlarına yapılan ocaklar ev yapılırken usta tarafından yapılır ve ocağı ören ustaya ev sahibi tarafından paranın dışında havlu, kumaş gibi hediyeler verilir. Ocakların sağ ve sol yanlarında ahşap dolaplar bulunur. Bu dolapların bazılarında iki yandaki dolabın bir tanesi gusülhane dolabı olarak kullanılmaktadır. Duvar dibinden bir buçuk metre kadar öne çekilen ocak yerden çatıya kadar tuğla örülerek yapılır. Genel olarak bu ölçü değişmez. Günlük olarak ocakların külleri kenarı köşesi süpürülerek, toplanarak temizlik yapılırsa da ayda bir kere kiremit renginde bir toprakla ocak sıvanır. Yakacak olarak odun³, kapsul diye adlandırılan fındık kabuğu gibi maddeler kullanılır. Ocağın bulunduğu oda hem yenilip, hem uyunup hem de oturlan yerler olması sebebiyle çok önemlidir ve bu öneminden dolayı ocaklarla ilgili birçok uygulama ve inanış görülmektedir. Düzce’de tespit edilen inanışların bazıları şöyledir:

- Ocağın üzerine boşa su kaynatılması birinin öleceği anlamına gelir bu durum biri öldüğünde onu yıkamak için su kaynatılmasıyla eş tutulur.
- Ocağa su dökmek iyi sayılmaz. Ocak su yerine külle söndürülür.
- Akşam ezanından sonra komşuya ocaktan ateş verilmez.
- Ocağın işi bittiğinde sacayağı kaldırılıp yan şekilde kenara konur ama ters çevrilmesi iyi sayılmaz.
- Ocakta yanan ateşe çöp atılmaz.
- Cenazesi olan evin ocağı yanmaz.



Fotoğraf 3: Fırın

Pişirme mekânlarının bir diğeri fırınlardır. Düzce’de genellikle evlerin bahçelerinde bulunan fırınlar, düğün yemeklerinde ekmeklerin, böreklerin, tatlıların; kandillerde lokumluk hamurların pişirildiği mekânlar olarak karşımıza çıkar. Özel gün yemekleri hazırlanmadan birkaç gün öncesinden kadınlar tarafından imece usulüyle hazırlanan ekmekler bu fırınlarda pişirilir ve kadınlar bu işi “fırına ekmek atmak” diye tanımlarlar. Kalabalık köy düğünlerinde hazırlanan tatlı ve böreklerin tepsi sayıları çok olduğundan düğün sahibinin fırını ile birlikte komşu fırınlar da yakılır.

³İklimi sebebiyle ormanı bol olan Düzce’de gürgen, meşe, kayın odunu yakacak olarak kullanılır ve yakacak sıkıntısı çekilmez.



Fotoğraf 4: Kiler içerisinden bir görüntü

Kışlık yiyeceklerin saklanması, fazla kap-kacak ve araç-gereçlerin konulması için ihtiyaç duyulan mekânlara Düzce’de kiler, ambar, unluk odası, takaş odası gibi isimler verilir. Önceleri evin ayrı bir bölümünde olan kilerler günümüzde yerlerini dolaplara bırakmıştır. Değirmenlerde öğütülen buğday ve mısır unları ahşap ambarlara konulup kilerlerde saklanırken günümüzde mutfaklarda bulunan dolaplara konulmaktadır. Yine kış hazırlıkları sebebiyle yapılan turşu, reçel, tarhana, konserve, erişte gibi kışlıklar da kavanoz, çuval, bez torba ya da bidonlara konularak kilerlerde muhafaza edilirken bu yiyecekler de şimdilerde mutfağın içerisinde yer alan dolaplarda muhafaza edilmektedir.⁴



Fotoğraf 5: Kiler duvarından bir görüntü

⁴Geleneksel mimarinin kırsal yerleşim alanı dışındaki yapılarda ocağın, fırının ve kilerin ayrı yapılar olmaktan çıkıp mutfağın içerisinde yer aldığı görülmektedir.

SOFRA DÜZENİ

Yemek öğünlerini temel öğünler, ara öğünler ya da geçiştirme öğünleri, ikinci kahvaltılar, çay saatleri, gelişigüzel atıştırmalar ve yat geber saatleri gibi öğünler olarak gruplandırırız Düzce’de sabah, öğle, akşam olmak üzere üç öğün yemek yendiğini dolayısıyla temel öğünlerin uygulandığını söyleyebiliriz. İl merkezinden köylere doğru gidildikçe öğünlerde tüketilen yiyecekler aynı zamanda üretimi yapılan yiyecekler olarak karşımıza çıkar. Sabah kahvaltılarında peynir, tereyağ, kaymak gibi ürünler genellikle dışarıdan alınmayan evde üretilen yiyeceklerdir. Bunun yanında domates, biber, salatalık gibi kahvaltılık da genelde evlerin bahçelerinde yetiştirilir. Kış hazırlığı olarak yapılan reçeller de yine bahçe ürünlerinden yapılır ve bu reçeller yörede üreticiliği yapılan balla⁵ birlikte kahvaltıda tatlı grubunu oluşturur. Tarhana çorbasının hem kışın içimizi ısıttığı, hem de ihtiyacımız olan enerjiyi karşılayacağı için sabah öğününde tercih edildiği görülmektedir. Öğlen ve akşam yemeklerinde genellikle çorba, sulu yemek, sulu yemeği tamamlayıcı pilav ya da makarna, salata, yoğurt ya da turşu yenilirken içecek olarak da ayran, komposto ya da hoşaf tercih edilir.



Fotoğraf 6: Bahçede yapılan günlük yaz kahvaltısına bir örnek

⁵ En çok tüketilen bal kestane balıdır. Kestane balının dışında acı bal ya da deli bal diye adlandırılan yaz kış pembe çiçeği olan orman gülü bitkisinden elde edilen ormangülü balı da tercih edilen ballardandır. Yörede bal şifa kaynağı olarak görülür.

Sofra düzeni incelendiğinde yörede yaygın ismi de verilen masa örtüleri serilip üzerine konan sinilerden yemek masalarına geçildiği, ortaya konan ve sahan denilen tek tabaktan tahta kaşıklarla yenilen yemeklerin, yemek masaları üzerinde, herkesin ayrı yediği porselen tabaklara evrildiğini görmekteyiz. Sofraya oturuş şekli aile bireyleri arasında belli bir düzende iken misafir geldiğinde bu düzenin değişiklik gösterdiği; kişi sayısına göre kadın ve çocukların ayrı yediği sofralar kurulduğu, sofraya otururken besmele çekilerek yemeğe başlandığı, bilen varsa sofra duası okunduğu, doyulduğuna şükrederek sofradan kalkıldığı belirtilmiştir. Sofra ile ilgili yaygın inanışlardan birisi sofra bezinin akşam ezanından sonra silkelmemesi gerektiğidir. Sofraya konan fazla tabak, çatal, kaşık ya da bardağın misafir getireceğine inanılır. Tabaklarda yemek kalmamasına özen gösterilir. Kalan yemekler ziyan edilmez ve hayvanlara verilir.

ÖZEL GÜN YEMEKLERİ

Doğum, ölüm, düğün, bayram, yağmur duası, hasat kaldırma/bitimi gibi günler sıradan bir günün bizler için özel günlere dönüştüğü günlerdir ve genellikle paylaşarak topluluk içerisinde anlam kazanırlar. Türk Kültüründe misafire verilen önem özel günlerde yapılan yemeklerde kendisini gösterir. Çünkü Türk toplumunda yemek bir değer gösterme şeklidir, birliktelikler yemeklerle kutlanır. Tören-topluluk yemekleri normal zamanlarda yapılan yemeklere göre daha lezzetli, yapımı daha meşakkatli, daha fazla özen gerektiren yemeklerden seçilir. Buradaki esas düşünce karşılanan misafire mahcup olmamak, beğenilme arzusu ve misafiri en iyi şekilde karşılama isteğidir.

Düzce’de yapılan özel gün yemeklerini doğum, düğün, nişan, sünnet, cenaze, hidrellez gibi zamanlarda yapılan yemekler olarak gruplandırabiliriz.

Düzce’de düğünlerde yemek yapma geleneğinin köylerden kentlere doğru gidildikçe azaldığı gözlenmektedir. Kentleşmenin düğün yemeklerini olumsuz etkilemesinin yanında düğünlerde yemek yapma geleneğini azaltan bir diğer faktör düğün salonlarının etkisidir. Düğünler salonlara taşındıkça düğünlerde uygulanan birçok gelenek gibi yemek geleneğinin de hem değişikliğe uğradığı hem de azalma gösterdiği gözlemlenmiştir. Yine de salonlarda yapılan düğünlere uzaktan gelenler için yemekler hazırlanır ve misafirler yedirilip içirilmeden salona gönderilmezler. Eskiden düğün yemekleri onar kişilik yer sofralarında tek tabaktan yenilirken daha sonraları herkese ayrı tabak verilmiştir. Şimdilerde ise pratik ve zahmetsiz olması sebebiyle plastik ya da köpük tabaklara geçilmiştir. Özel gün yemeklerinde gözlenen bir diğer değişiklik ise pratik ve zahmetsiz olduğu için tercih edilen, dışarıda yaptırılan pide ve ayran ikramıdır.

Düzce’de düğün yemekleri denildiğinde standart bir yemek listesi yapamasak da en sık karşılaştığımız şekliyle çorba, sulu yemek, pilav ve tatlı şeklinde sunulan ikramlardır. Son dönemlerde toplu tören yemeklerinde pilav üzeri et /tavuk, tatlı, ayran tercih edildiği yine yaptığımız alan araştırmasında bize aktarılan bir diğer ikram şeklidir. Yörede özel gün yemeklerinin farklılaşmasının sebebi çok kültürlü yapının varlığıdır. Düğünler genellikle yaz mevsiminde ve evlerin bahçesinde yapılır. Düğünden bir hafta önce evlerin bahçelerinde bulunan fırınlara ekme atılır.

Abhaz kökenli Düzcelilerin düğünlerinde aşta ismi verilen büyükbaş kesilir. Düğünlerde kesilen aşta düğünlerin dışında küslerin barıştırılması, kız isteme merasimi gibi özel zamanlarda da yapılan bir yemektir ve belirtmeliyiz ki büyükbaştan yapılan bu yemek günümüzde artık küçükbaş ya da kümes hayvanlarıyla yapılarak da ikram edilir. Aşta yemeği bir misafir yemeğidir ve tabanında Abhazca ismi abısta⁶ olan ve pasta olarak da isimlendirilen, mısır unundan yapılan bir yiyecek bulunur. Aştanın piştiği etin suyuna da atan⁷ denir ve aştayla birlikte ikram edilir. Görselde (*Fotoğraf 7*) et olmadan sunulan bir aşta yemeği bulunmaktadır. Et olmadan yapılan aşta yemeği abısta/pasta üzerine dilimlenen abhaz peyniri ve orta kısımda eritilmiş tereyağı ile servis edilir. Ek olarak acıka⁸ da bu yemeğin vazgeçilmez bir parçasıdır. Bunun dışında düğünlerde erik sızbalı⁹, ahulçapa¹⁰, çerkez tavuğu, agudırşı¹¹ haluj gibi yemekler ikram edilir. Bu yemeklere lezzetini veren ve tuz niyetine kullanılan pırpılçika¹² yine Abhaz mutfağının olmazsa olmazıdır.

Aşta: Abhazların misafire verdikleri önemi, ailedeki hiyerarşik yapılanmayı, sosyal statüyü yemek üzerinden gösteren, yemeğin kültürel kimliğe etkisini vurgulamak için çok iyi bir örnek olan aşta yemeğinin bir geleneği vardır ve şöyledir: Öncelikle o evde ayhabı ismi verilen toplululuğun bilgesi, saygı duyulan, fikrine güvenilen kimsesi masaya davet edilir. Ayhabı masaya oturmadan kimse masaya oturmaz. Ayhabı oturduktan sonra masa düzenine göre büyükten küçüğe doğru oturulur. Ayhabı yemeğe başlamadan kimse kaşığı eline almaz. Ayhabı misafir ise yemeğin öncesinde günün anlam ve önemi ile ilgili bir konuşma yapar.

⁶ **Abısta/Pasta:** Kaynayan suyun içine azar azar mısır unu ve tuz koyup karıştırma karıştırma bu işleme devam ederiz. Tahtadan, sapı uzun amhabısta adı verilen özel bir kaşığı vardır. Onunla çevire çevire pişirilir. Hamur olarak kalmaması için ele yapışmayacak kadar pişmesi gerekir.

⁷ **Atan:** Aştanın piştiği etin suyunun soğan kavrulup ya da içerisine toz biber ve acıka katılarak servis edilmesidir. Abısta ve söğüş etini yerken yemeği yumuşatmak için ikram edilir ve çorba gibi kaşıkla içilerek tüketilir.

⁸ **Acıka:** Acı salça biberi haşlanır. Haşlanan biberler ezilir. Eskiden taşa ezilen biberler günümüzde elektrikli aletlerle çekilerek yapılıyor. Ezilen biberin içine çekilmiş kuru kişniş, biberin üçte biri kadar sarımsak reyhan eklendikten sonra diğer malzemelerle birlikte tekrar çekiliyor.

⁹ **Erik Sızbalı:** Ekşi yeşil erik haşlanır ve kevgirden geçirilir. Yoğurdun içine konulur. İçerisine kişniş katılıp karıştırılır. Üzeri haşlanmış yumurta ve taze soğanla süslenir.

¹⁰ **Ahulçapa:** Karalahana yıkanıp haşlanır ve ince ince doğranır. Ceviz, abısta ve acıka karışımı eklenir. Bir kase yoğurda limon suyu eklenip karıştırılır ve bu karışım karalahanaya eklenip yoğurulur. Üzeri taze soğan ve kişnişle süslenir.

¹¹ **Agudırşı:** Barbunya ezmesi de diyebileceğimiz bu yemek için barbunyalar gecedan ıslatılır. Ertesi gün haşlanan barbunyalar kavrulmuş soğan ve salça karışımına eklenir. Bu karışıma dövülmüş sarımsak ve sıcak su eklenir. Barbunyalar pişerken tahta kaşıkla ezilirler. Pişmeye yakın içine kişniş ve karabiber eklenir. Üzerine kırmızı toz biber yakılmış yağ gezdirilir. Bunlar yerine içerisine pırpılçika da atılabilir.

¹² **Pırpılçika:** Abhazcada pırpıl biber demektir. Yörede acıka diye bilinen yiyecek Abhaz kökenli Düzceliler tarafından Pırpılçika diye bilinir ve yemeklere tuz niyetine kullanılır bir nevi abhaz tuzudur. Kırmızı biber, sarımsak, rehan, çibrisa, tuz gibi bileşenlerden oluşur.

Ayhabının konuşması bir anlamda ona hazırlanan yemeğin karşılığı gibidir. Evin sahibi için yani aştayı yapan için en önemli şey o misafirin bu konuşmayı yapmasıdır. Konuşmadan sonra hazırlanan aştta masaya gelir ve aştta herkese göre parçalanıp, tepsiye dizilir. Gelen misafirin evin sahibine uzaklığına, yakınlığına, yaşına göre herkesin önüne, o kendisine ait olan parça gelir. Masanın en önemli kişisi olan ayhabının önüne aştanın kellesi gelir ve ayhabı kellenin kulağını keser. Bu hareket ev halkına “bu aştta benim için kesilmiş, özeldir ve ben bunun farkındayım” mesajı verir. Kelle yenmeden yalnızca kulağı kesilmiş bir şekilde geri gider. Aştanın parçalara ayrılan bölümleri ikram edilen kimseler için belli anlamlar taşır. Ayhabıya kelle verilmesi “başımızın üzerinde yerin var” anlamı taşır. Karaciğerlerini ince ince kıyıp, fotoğrafta peynirin abıstanın üzerine dizildiği gibi dizerler. Bu “ciğerleri sağlam, ciğerli kimse” anlamına gelir. Aştanın sunulurken bütün parçalarının bir arada olması da “bu hayvanın tamamı sizin için kesildi” anlamı taşır.



Fotoğraf 7: Abısta, acıka, sisbal, ahulçapa, ezme fasulye

Manav olarak çağırılan ve yerli-yerleşik Türkmen olan Düzceliler düğünlerinde Oğmaç çorbası¹³, tavuklu keşkek¹⁴, etli nohut, pirinç pilavı¹⁵, patates yemeği, pırasa, kabaklı yufka¹⁶, tatlı gibi yemekler ikram ederler. Yemek masalarında bir tarafa taneli kabak¹⁷ diğer tarafa da sirkeli pancar¹⁸ konur. Eğer düğün kış mevsiminde yapılırsa dürme dolma¹⁹ yapılır. Önce çorba daha sonra sulu yemek ve yanında pilav ikram edilir. Tatlıdan önce de kabaklı yufka ikram edilir. Son olarak da tatlı olarak çoğunlukla baklava ikramı ile yemek son bulur. Manav olan Düzcelilerde gelin eve girerken kayınvalidesi evin dış kapısının eşiğine yağ sürer.

¹³ Çorba olarak yayla, tavuk paça, sebze gibi çeşitler de yapılır.

¹⁴ **Tavuklu Keşkek:** Anadolu’da olduğu gibi Düzce İlinde de Keşkek bir tören yemeğidir. Düğünlerde, sünnet merasimlerinde ve hidrellez gibi bayramlarda kazanlarla keşkek yapılır. Bir kara kazan için 8 kg. dövülmüş buğday, 3 tane tavuk, yağ soğan, 2kg nohut, 2 kg beyaz fasulye konularak odun ateşinde pişirilir.

¹⁵ Tereyağı ile yapılan pirinç pilavı bazen şehriyeli bazen tavuk etli bazen de kavurmalı olarak yapılır. Bu değişkenlik düğün sahibinin oluşturduğu ikram listesine ya da ekonomik durumuna göre değişkenlik gösterir.

¹⁶ **Kabaklı Yufka:** Yörede kara kabak olarak bilinen kara kabuklu kabaklar soyulup, rendelenir. Yazılan (açılan) yufkaların arasına konulup tepside pişirilir.

¹⁷ **Taneli Kabak:** Yemeğin isminin yöredeki söylenişi “Deneli Gabak”tır. Beyaz kabak ya da ak kabak olarak da isimlendirilen kabaktan yapılır. Kabak küp küp doğranır. Kuru üzümle kaynatılır. Düğün sofralarında masada ortaya konularak servis edilir.

¹⁸ **Sirkeli Pancar:** Şeker pancarı pişirilir. Küp küp doğranır. Sirke ve kızarmış sarımsak eklenir. Mide açması için masanın ortasına yemeğin yanında yenmesi için konulur.

¹⁹ **Dürme Dolma:** Yörede beyaz lahanaya “dürme mancarı” olarak adlandırılır. Beyaz lahanadan yapılan sarma da dürme mancarından yapılan sarmadır ve dürme dolması ismiyle bilinir. Dürme mancarı yıkanır. Yaprakları ayrılır. Suyun içinde haşlanır. Suyun içinden alınıp bir tepsiye konulur. İçi için yarısı bulgurlu yarısı pirinçli bir harç hazırlanır. Harcın içine ayrı bir tavada yapılan yağ soğan, tuz ve baharatlar da eklenerek haşlanmış lahanaların içine konularak sarılır.

Bu uygulamanın amacı gelin ve kayınvalidenin yağ gibi geçinmesi yani birbirleriyle olan ilişkilerin iyi olması inanışıdır.

Düzce’de genel olarak gelin alması yapıldığında kız tarafından damada kızarmış bütün tavuk yapılabilirse tenekede tavuk²⁰ ve bir tepsi tatlı gönderilir. Genellikle bu tatlı baklavadır. Gelin arabaya bindiğinde kırmızı renkli jelatinle paketlenmiş şekilde hazırlanan bu tatlı gelinle birlikte gönderilir. Gönderilen bu tavuk ve tatlı aynı zamanda gelin ve damadın gerdek yemeğidir.²¹



Fotoğraf 8: Tavuklu Keşkek yapımı



Fotoğraf 9: Tavuklu Keşkek

Muhacır²² olan Balkan göçmeni Düzcelilerin düğünlerinde taskebabı, pirinç pilavı, bağ yaprağından yaprak sarması, biber dolması, nohut yemeği, kuru yufkalardan hazırlanan börek, tatlı olarak da baklava ikram edilir. Önceleri ahşap sofraların üzerine tepsiyle pilav bırakılıp, o pilav da yufkayla yenilirken şimdilerde tüm ikramlıklar masanın üzerine konulmuş ayrı tabaklardan ve çatal kaşık kullanılarak yenilir.

²⁰ **Tenekede Tavuk:** Ateş yakılıp közlendirilir. Tavuk, yıkanıp dışı baharatlandırılıp, közde durmasını sağlayan bir tele takılır. Tenek üzerine geçirilir. Etrafı közle kapanır. Bir, bir buçuk saat kadar tutulup közden çıkarılır. Bu tavuğa telli tavuk da denilir.

²¹ Bazı köylerde tavuk ve tatlıın yanında bir sahan pilav da gelin evinden çıkarken gerdek yemeği olarak gönderilen yemekler arasında sayılmıştır.

²² Yöredeki söylenişi “Maacır”

Çilimli ilçesinin eski adı Şavuklu şimdiki adı Esenli olan ve Bulgaristan muhacırı olan köyünde davetiye olarak “ekmek” dağıtılır. Davetiye getiren kişi çocuksa, davetiye getirmesinin karşılığı olarak çocuğa pişmemiş bir yumurta verilir. Gelin arabadan indirilirken sağ kolunun altına Kuran, sol kolunun altına ekmek koyulur. “kız ardı” denilen yeni evlilerin düğünden bir hafta sonra gelinin annesinin evine gittikleri ziyarette gelinin ağzına ilk yemeği kayınvalidesi verir. Gelinin başından aşağı tatlı geçinsin diye şeker, bereketli olsun diye buğday serpilir.

Çerkez kökenli Düzcelilerin düğünlerinde Lepsi²³ adı verilen et yemeği, çerkez tavuğu²⁴, pilav, mamursa²⁵, değerje²⁶, haluj ve tatlı olarak da ev baklavası ikram edilir. Çerkez düğünlerinde dikkat çekici olan boza ikramıdır.



Fotoğraf 10: Değerje

²³ **Lepsi:** Önce yağ soğanla kavrulur, üzerine salçası konulur. Et de üstüne eklenip kavrulur. Etin suyu çekene kadar kavurma işlemi sürer. Üstüne kaynar su eklenip et biraz daha pişirilir. Tercihe göre baharat da eklenir.

²⁴ **Çerkez Tavuğu:** Kaynamış tavuğun içerisine soğanla, salçayla, yağla kavrulan harç eklenir ve suyunu çekinceye kadar pişirilir. Yazın hazırlanan biber salçasıyla sarımsak, ceviz karıştırılır. Ayrı bir yerde de kaynamış tuzlu suyun içine dökülen mısır unuyla karıştırılarak yapılan ve ismi mamursa olan yiyecek soğumaya bırakılır. Tavuklar didiklenir. Mısır unundan çıkan suyla tavuktan çıkan su ile dövülmüş sarımsak, ceviz, biber salçası üzerlerine eklenerek karıştırılır. Kaba önce tavuk, üzerine hazırlanan harç en üstüne de cevizin ezilmesiyle elde edilen cevizin yağı konularak servis edilir.

²⁵ **Mamursa:** Kaynamış tuzlu suyun içine dökülen mısır unu karıştırılarak yapılır. Un suyu emene kadar sürekli karıştırılarak elde edilen yumuşak ekmek kıvamındaki yiyecektir. Piştiği kabın şeklini alır ve pişirildiği kaba “çöven” denir. Kap ters çevrilerek şekil verilir.

²⁶ **Değerje:** Un, su ve tuzla tutulan hamur açılır, çerkes peynirini maydonozlayıp içine koyup yağda kızartılır. Yapılışı ve görüntüsü itibarıyla çiböreğin peynirli halini andırır.

Boza: Çok ince bir şekilde öğütülen mısır kaynar suyla yoğrulur. Yoğurulan mısır ununa az miktarda buğday unu eklenir ve yoğurma işlemi devam eder. Elde edilen hamur bir akşam bekletilir. Bu bekleme sonucu şekerlenir ve buna ballandırma denir. Tepsilere konup esmer renk alıncaya kadar fırınlanır. Lokma lokma doğranıp kazanlarda kaynamaya başlayan suyun içine boca edilir. Dibi tutmasın diye karıştırma karıştırma kaynatılır. Ilıdıktan sonra tekrar buğday unuyla mayalanır. Soğumaya bırakılır. Bir gece mayalanmaya kalır. Ondan sonra eleklerde süzülür. Akşam kalması ekşi bir tat verir. Şekerli isteyen şekerli içer, sade isteyen sade içer, ekşi isteyen ekşi olarak içer.



Fotoğraf 11: Karadeniz kökenli Düzcelilerin misafirleri için hazırladıkları yemek örnekleri



Fotoğraf 12: Abhaz kökenli Düzcelilerin misafirleri için hazırladıkları sofrası

-Düzce’de Anadolu’nun birçok yerinde olduğu gibi cenaze evinde yemek pişmez. Acısı olan ailenin yemek yapacak durumda olmadığı düşünülerek 1-7 gün arasında cenaze evine komşular tarafından yemek getirilir. Cenazenin olduğu evde helva pişirilir. Helvanın kokusunun ölünün ruhuna gittiğine inanılır. Eğer helva pişmezse ölünün burnu düşer inancı vardır. Cenazeye gelenler için pide ve ayran ikramı yapılması son zamanlarda görülen bir gelenek değişikliğidir.

-Hacca birini uğurlarken **şekerli fındık** yapılır.

-Kandillerde camiye **fındıklı keşli gözleme** gönderilir.

-Kandillerde **yoğurtlu cevizli gözleme** yapılır. Akşam kadir namazına camiye giden evin erkeğine gazeteye sarılıp poşetlenen bir adet gözleme verilir. Her evden bir adet gönderilen gözlemeler camide okunduktan sonra cami çıkışı dağıtılır. Bu gözlemeye okunmuş gözleme denir. Herkese verilen bu okunmuş gözleme evde yenilir. Bu gözlemeden hayvanlara da yedirilir. Okunmuş olan bu gözlemenin hayvanlara iyi geleceğine inanılır.

-Kandil ve mevlitlerde “**Bisküvili Lokum**” olarak bilinen iki bisküvi arasına lokum konularak dağıtılır. Bunun haricinde kek, helva gibi tatlı yiyecekler dağıtılır.

-Misafire mahcup olmamak ve verilen önemi göstermek için yapımı meşakkatli ve lezzetli olan ikramlar seçilir. Ayrıca bu ikramlarda tatlı ve tuzlu dengesi sağlanmaya özen gösterilir.



Fotoğraf 13: Misafire çayın yanında hazırlanan ikram tabağı

-Ramazan ayı için kışlık olarak hazırlanan yiyeceklerden birisi olan “toparлак makarna” yapılır. Ramazan ayının ilk günü pişirilen bu yemek piştiği zaman Ramazan ayının ilk gününden Ramazan ayının son gününe kadar tespih çektiğine inanılır. Bu inanın sebebi de toparлак makarnanın tanelerinin tespih tanelerine benzetilmesidir.

-Ramazan ayına hazırlık için kış hazırlığı olarak da yapılan sacda yufka yapılır.

-Ramazan ayının ortasında, Kadir gecesinde ve Recep ayının başında gözleme yapılır.

-Ramazan ayında iftarda su, hurma, zeytin gibi yiyeceklerle oruç açılır.

-Kurban bayramında kurbanın etinden çabuk pişeceği için önce ciğer pişirilir.

-Düğünlerde hazırlanan sofralarda genellikle uzaktan gelen misafirler, yaşlılar ve erkekler öncelikle ağırlanır; onlar yeme işini bitirdikten sonra kadınlar ve çocuklar ağırlanır.

-Aşure zamanı ya şekerli keşkek olarak adlandırılan aşure ya da daha zahmetsiz ve yapımı aşureye göre daha kolay olan tavuklu keşkek yapılıp dağıtılır.

- Muharrem'in onuncu günü aşure günüdür. Aşure gününden bir gün öncesinde yani Muharrem ayının 9. günü alışverişe gidilir ve eve en az 7 çeşit yiyecek alınır. Yapılan bu alışverişin bereketi arttıracığına inanılır.

- Azık olarak ıspanaklı börek, poğaç, patatesli börek gibi tok tutacağı düşünülen yiyecekler yapılır.

-Çilimli İlçesi Yukarıkaraköy'de Yağmur Duasına çıkıldığında kazanlarla *keşkek* pişer köyde dağıtılır, her köyden bulgur toplanır. Ayrıca toplanan para ile de koyun alınır, yağ alınır. Aşçılar bulgur pilavını ve koyun etini pişirirler. Yufkalar yapılır. Yufkalar *mendil* denilen, iki karış büyüklüğündeki kare şeklinde bez parçalarının üzerine serilir. Mendillerin üzerine serilen yufkaların üzerine pişirilen bulgur pilavı (bulgur aşısı da denilir) konulur. Dua yapıldıktan sonra "Amin" denilir ve mendilin ağzı bağlandıktan sonra herkes evine gider. Hazırlanan bu yiyecek yağmur duasının yapıldığı alanda yenilmez. Duadan sonra yağmur yağdığı için herkes evlerine dağılır, kendi mendilini evine götürür ve yemeğini evinde yer.

-Düzce İli Gümüşova İlçesi Yeşilyayla köyünde yağmur duası için çocuklar bütün köyü sokak sokak dolaşarak "zivava zivava" şeklinde başlayan bir şarkı söyler, ellerine de tahtadan/ağaçtan yapılmış, şekli "T" harfine benzeyen, üzerine giysi giydirilmiş korkuluk gibi bir şeyi iki kişi tutar, şarkı söyleyerek dolaşır, dolaştıkça da yeni çocuklar eklenirmiş. Kapıları dolaşır evlerden un, yumurta, yağ gibi yiyecekler toplarlar, topladıkları bu yiyeceklerle şarkıyı söyleyerek dere kenarına gider, burada hamur kızartır, pişirirlermiş. Hazırladıkları bu yemekleri yedikten sonra daha eve dönmeden yağmur yağarmış. Şimdilerde yapılmayan bu gelenek çocukların temiz kalpli olmaları sebebiyle dileklerinin/dualarının kabul olması inancıyla yapılmış.

-Düzce'de iki mevsimsel bayramımızdan biri olan Nevruz kutlanmazken, diğer mevsimsel bayramımız olan Hıdırellez kutlanır. Hıdırellez kutlandığı için bazı inanış ve pratikler oluşmuştur. Hıdırellez kutlamalarında yüksek tepelere ya da su kenarlarına gidilerek piknikler yapılır.

-Hıdırellez günü mısır kaynatılır ya da külde mısır yapılır.

-Hıdırellez zamanı ot toplanmaz. Eve yeşillik girmemesi gerektiğine inanılır. Ot toplanırsa sinek basacağı inanışı yaygındır. Bu sebeple taze soğan, marul, ısırgan, maydanoz gibi yeşil otlar toplanmaz ve eve de sokulmaz. Hıdırellez günü ot toplandığında kelebek basacağı, evdeki herşeyin kelebekleneceği inanışı da vardır.

-Hıdırellezde komşuya yoğurt, süt, makarna gibi şeyler verilir. Bu bereketin artması sebebiyle yapılan bir inanış, bir bolluk dileme şeklidir.

-Hıdırellez günü yumurta kaynatılır. Yumurtanın kaynatıldığı suyun içerisine soğan kabuğu ya da renk veren otlar toplanıp koyulur ve bu şekilde boyalı yumurtalar elde edilir.

Hayatın dönüm noktalarından biri olan doğum yaşamın başlangıcıdır ve burada da yemekle ilgili pratik ve inanışlar gelişmiştir.

-Yeni doğum yapan loğusa anneye hem şekerli olduğu için hem de kabızlığa iyi geldiği için kayısı kompostosu içirilir.

-Loğusanın rahat tüketebileceği düşünülerek sütle hazırlanan yiyecekler yedirilir. Süt çorbası, palize²⁷, papa,sütlaç bunlardandır.

Geleneksel bir Türk tatlısı olan Pelte Düzce’de karşımıza *Palize* olarak çıkar. Pelte yapılışı çok yaygın, geçmişi çok eski, geleneksel bir Türk tatlısıdır. Kelimenin kökeni Farsça’dır. Farsça “*palude*”dir. Tarihi gelişimi ve yaygınlığı sebebiyle kelime pek çok değişik söyleyişlere girmiştir. XV.yy da “*paluze*” adıyla söylenmiştir. Pelte ve muhallebinin gibi yiyeceklerin Fatih Sultan Mehmet’in mutfağında pişirildiğini o yılların “matbah defteri”nden öğreniyoruz (İvgin 1984:77).

Herise hoşdur yimeğe danlacak

Üstine palüzeyise dem datlucak

Kaygusuz Abdal

Geçmişinin çok eskilere uzandığı görülen Palize, Düzce’nin manav köylerinde yapılan bir tatlıdır.

-Loğusa olan eve 40 gün et²⁸ girmez. Girerse bebeğe et basacağına inanılır. Loğusa olan eve et girdiyse²⁹, bebek yıkanırken bebeğin yıkandığı leğenin içine bırakılır yani bebek o et ile yıkanır. Beşik mevlidi yapılır, gelen konuklara tavuk-pilav-tatlı ikram edilir.

Loğusa ziyaretine gelen misafirlere ikram etmek için papa³⁰ yapılır.

-Yeni doğan bebek yürümeye başladığında adım çöreği³¹ yapılır. Adım çöreğinin yapılma sebebi bebeğin düşmeden yürümesinin sağlanması inanışıdır.

AŞÇILIK GELENEĞİ

Özel gün yemeklerinden toplu-törenselleşen olanlarının yapımı için el lezzeti olduğuna inanılan, temiz ve becerikli kişiler seçilir. Aşçı ya da yemekçi olarak adlandırılan bu kişiler çoğunlukla kadındır. Yoğunluklarına göre bazen bir ay bazen de bir hafta önceden haber verilen aşçılar kullanacakları malzemenin miktarından yemeğin hazırlanmasına kadar tüm aşamalardan sorumludurlar. Yemek yapacakları günün sabahından gidip hazırlıklarına başlarlar. Genellikle büyük tencere, tava, kazan, kepeç gibi yemek yapmak için gerekli kap-kacaklar aşçı tarafından temin edilir. Yaptıkları işin zahmeti sebebiyle düğün sahibi tarafından aşçılara paranın yanında havlu, tülbent, çetrik, çorap, kumaş, şalvar, bir tepsi baklava gibi hediyeler verilir. Aşçıların hediye almasına yönelik çeşitli uygulamalar oluşmuştur.

²⁷ **Palize:** Nişasta ezilir, şekerle birlikte suya konur ve kaynayana kadar karıştırılır.

²⁸ Bazı kaynak kişilere göre balık eti de kırmızı et gibi bebeğin kırkı çıkana kadar eve girmemesi gereken bir yiyecektir.

²⁹ Eve et alınması gereken hallerde et eve girerken bebek yatağından kaldırılıp kucağa alınır, et eve girdikten sonra bebek tekrar yatağına yatırılır.

³⁰ **Papa:** Kaynayan suya tuz konur daha sonra buğday unu konur ve karıştırılır. Bu karışım tepsiye alınır ve ortası açılıp içerisine tereyağ yerleştirilir.

³¹ **Adım Çöreği:** Un, tuz ve suyla hamur tutulur. Açılan hamur yağlanmış tepsiye serilir arasına peynir ya da ekşimik konulup tepsiye yayılır. Üzerine yumurta sarısı ve yoğurt karışımı sürülerek pişirilir. Sonra kesilip ikram edilir.

Bu uygulamalardan bazıları aşçının yemek yapmaya başlamadan önce düğün sahibini çağırması ve “Ateş Yanmıyor” demesi, bunun üzerine de düğün sahibinin aşçıya hediyecek havlusunu getirmesi ve aşçının boynuna koyması. Bir diğer uygulamaysa aşçının yaptığı yemeği göstererek “kapak açılmıyor” demesi ve düğün sahibinin aşçıya kapak açtırmak için bahşiş ya da hediye vermesi şeklindedir. Aşçı merasim günü süresince o evde kalır. Bazı köylerde imece usulü yapılan aşçılık kimin merasimi olursa ona yemek yapılacak şekilde köy kadınlarınca yapılır. Aşçıya yardım eden kişiye de yardımcı ya da sucu denilir. Sucu ekmek keser, suları doldurur. Sucu ekmek yoğurur fırına ekmek atar. Son olarak bulaşıkları da sucu ya da evin gençleri yıkar.

SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ

Türkler arasında yoğurdun eski bir geçmişi olduğu açık bir gerçektir. Uygurlardan kalma yazılı belgelerde “yoğurt” adı açık olarak geçmektedir. Kaşgarlı Mahmut da Divanı Lügati’t Türk adlı anıtsal sözlüğünde “yoğurt” biçimini vermiştir. Kaşgarlı Mahmud’un sözlüğü XI. yüzyılın ikinci yarısında yazılmıştır. Bu veri, XIII-XIV. Yüzyıllardan kalma sözlüklerce de doğrulanmaktadır (Eren 2003:199).

Düzce’de süt ürünleri denildiğinde en çok yoğurt, peynir, tereyağ kaymak, dartı, çökelek ve keş gibi ürünler karşımıza çıkıyor. Yapılan peynirler arasında abhaz peyniri, çerkes peyniri, isli peynir gibi peynir çeşitleri de bulunur. Yörede çökelek “*minci*” olarak da isimlendirilirken, süte “*sağaltı*” denir. Doğum yapan hayvanın ilk sütüne “Ağız Sütü/Ağuz Sütü /Avız Sütü/Avuz Sütü”³² denir ve bu ağuz sütünden yapılan yemeğe Ağuz yemeği adı verilir. İlk süte “*koyultmaç*”³³ da denir.



Fotoğraf 14: Yeni sağılmış bir Sağaltı

³² Yörede hayvanın ilk sütü ağuz /avuz /avız sütü şeklinde söylenir. Makalede tekrara düşmemek adına “ağuz” şekliyle kullanılmıştır.

³³ İlk süt biraz bekledikçe katılaştan, koyu bir kıvamda olduğu için böyle isimlendirilmiştir.

Sütün kaymağından yapılan yemeğe “*dartı*” denir. Peynir, keş gibi süt ürünlerini yaparken kullanılan beyaz tülbent kumaşa “*çendele*” denir.

Ağuz Yemeği: Tencereye koyulan hayvanın ilk sağılan sütü olan ağuz tuz eklenerek pişirilir. Peynir kıvamında bir yemek elde edilir. Daha lezzetli olması istenirse ağuz sütü iki tencere arasına su koyup buhar üzerinde pişirilerek yapılır.

Dartı: En az bir hafta süreyle biriktirilen çiğ süttten elde edilen sütün kaymağı(çiğ sütün üst yüzeyindeki tabaka) tuz eklenerek sararınca kadar pişirilir. Elde edilen bu yemeğe *dartı* denir ve *dartı* kahvaltılarda ya da yemeklerde tek başına yenilirken başka yemeklerin yapımında da kullanılır. Örnekleyecek olursak *Dartılı Malay* bu yemeklerden bir tanesidir. Yörede *dartı* için “*fakir kıyması*” benzetmesi yapılır. Bu benzetme hem yapılan hayvancılık sebebiyle kolay elde edildiğini hem de pahaca yüksek olan et kadar kıymetli olduğu şeklinde açıklanır.



Fotoğraf 15: *Dartı*

Süt ürünlerinin köylere gidildikçe hemen herkesin evinde yapıldığı ve bununla ilgili inanışlar geliştirdiği görülür. Bunlardan bazılarından bahsedecek olursak;

-Akşam ezanından sonra sağaltının dışarı bir kimseye verilmesi iyi karşılanmaz. Böyle bir durumda nazar olacağına inanılır.

-Hıdrellezde bereket olsun diye komşulara süt ya da yoğurt götürülür.

-Buzağı olduğunda buzağı tutarken elini yeşile sürmek ineğin sütünün bol olmasını sağlar.

- Sütü kozalak ile mayalandırmak için küçük çam kozalağına ip bağlanıp ayranın içine salınır. O kozalak ne kadar süt çekmişse mayalanacak ayran ya da yoğurdun içine verdiği maya o kadar iyi olur.

-Ocaktaki süt taşarsa ineğin göğsünün ağrıdığına inanılır.



Fotoğraf 16: *Çerkez Peyniri*

Abhaz Peyniri: Süt henüz kaynamadan, ılıdıktan sonra maya koyulur. Maya tuttuktan sonra güzelce toparlanıp çıkartılır. Bildiğiniz beyaz peynir olur ve bir gün bekletilir. Bekleme süresi havanın sıcaklığına göre değişebilir. Bekleme sonucunda peynir ekşir, kabarır. Sünmesi için kaynar suya atılır. O dereceye geldiği zaman hemen ateşte su kaynatılır ve peynir ince ince kıyılıp güzelce pişirilir. Sünmeye başladığı zaman ikinciye sıcak suyun içinde piştiği için de daha sağlıklı bir peynir olur. Kaynadıktan sonra hamur yoğurur gibi yoğurulur. Ondan sonra uzatılır ve isteyen yuvarlak, isteyen örgü şeklini verir.



Fotoğraf 17 : Peynirli Biber



Fotoğraf 18: Peynir

EKMEKLER VE HAMUR İŞLERİ

Buğday, çavdar, mısır gibi tahıl ürünlerinin un haline getirilmeleri sonucu hammaddesine ulaşılan ekmeklerin tarihi yabani buğday ve arpanın tarihi ile başlar denilebilir. İnsanın en eski ve en temel yiyeceklerinden birisi olan ekmek halen daha önemini korumakta ve sofralarımızın temel unsuru oluşuyla kalmayıp hem dinlerde hem de inanışlarda, hem edebiyatta kendisine büyük bir yer oluşturmaktadır. Bu paralelde Anadolu kültüründe de ekmek kutsal sayılan bir yiyecektir. Yere düşen ekmeğin kaldırılırken öpülüp başa konulması inanışı bu kutsallığın bir göstergesidir.

Düzce’de evlerin bahçelerinde yer alan taş fırınlarda belli zaman aralıklarında odun ateşinde pişen ekmekler yapılır. Gündelik olarak tüketmek için yapılan bu ekmekler yapımı meşakkatli olduğundan her gün tüketilseler de ekmek fırınları her gün yakılmaz. On gün on beş gün arayla yakılan ekmek fırınlarında ekmeğin yanında bazlamaç, gözleme, çörek gibi hamur işler de yapılır. Ayrıca düğünler, bayramlar gibi özel günlerden önce de fırınlar yanar ve fırınlara ekmek atılır. Özel günlerde fırınlara ekmek atma işi birden fazla kadının bir araya gelerek ekmek yoğurması, yufka açması gibi aşamalarla gerçekleşir. Bahçedeki fırınların dışında evlerde bulunan ve kuzine denilen sobalarda da tepsi ekmekleri pişirilir. Yörede fırına atılan ekmeğin hamurunun taşıp fırında yanması iyi sayılmaz. Uğursuzluk getireceğine inanılır. Sofrada ekmek israf edilmez. Kalan parça ekmekler ertesi gün yumurtaya bulanıp kahvaltıda kızartılarak ya da üzerinde kaynar su gezdirilip tavada kızartılarak değerlendirilir. Ekmek makarnası³⁴ da yine akşamdan kalan bayat ekmekleri değerlendirme yemeğidir.

Yörede hamur açmak “yazmak” olarak, tutulan yuvarlak hamur “pazı” olarak, fırına ekmek konması işlemi “fırına ekmek atmak” olarak adlandırılır. Fırına ekmek atılacağı zaman önden küçük pideler hazırlanır. Bunun sebebi yoldan geçene ekmek koktuğunda göz hakkı vermektir.

Köy Ekmeği: Ev mayasının içine maya kokusu olmasın diye biraz şeker konur. İçine yaş maya eklenip yumuşatılır ve unun içine mayalanır. Tepsilere konulup üzeri bezle örtülerek mayalanması beklenir. Kabardıktan sonra fırında pişirilir.



Fotoğraf 19: Köy ekmeği

³⁴ **Ekmek Makarnası:** Bayatlayan ekmekler küçük küçük doğranıp kaynar suya atılır. Ekmekler süzgeçten geçirilip tepsiye dizilir. Üzerine keş dartı gibi şeyler konulup ister o şekilde ister biraz fırınlanarak pişirilir.

Mısır Ekmeği: Yörede çokça yetişen mısırın değirmenlerde öğütülmesi sonucu elde edilen mısır ununun temel malzeme olduğu ekmektir. Günlük olarak yemeklerin yanına yapılır. Mısır unu, yoğurt (tercih eden süt), sıvı yağ ve tuz karıştırılarak yapılır.



Fotoğraf 20: Mısır ekmeği



Fotoğraf 21: Fırın ekmeği

Fırın Ekmeği: Yoğurda un katılarak yapılan köy mayası bir gün bekletilir. Sonra un katarak çoğaltılır. Yoğurulacağı zaman tekrar maya tutulur hem köy mayası hem de hazır maya konulup hamur yoğrulur. İki üç saatte hamur taşar. Fırına konur ve iki üç saatte de pişer.

Bazlamaç: Un, maya ve suyun yoğurulmasıyla yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur iki üç saat kadar bekletilir. Yemek tabağı büyüklüğünde açılır. İster sade ister içine ıspanak, patates, peynir gibi malzemeler konularak taş saça pişirilir.

Çörek: Un, maya, süt ve suyun karıştırılmasıyla çok sert olmayan bir hamur elde edilir. Tepsiye konan hamur yarım saat kadar bekletilir. Daha sonra fırına verilir.

Malak: Tencerede kaynayan suyun içerisine alabildiği kadar un konulur. Elde edilen hamur kıvamından yemek kaşığı ile kaşık kaşık çıkarılıp tepsiye dizilir. Üzerine sarmısaklı yoğurt dökülüp, onun üzerine de yağ kızdırılır. Eğer yoğurtsuz tercih ediliyorsa üzerine keşli makarna yapar gibi keş konup onun üzerine de tereyağ yakılır.

Malay: Kaynayan suyun içerisine azar azar mısır unu katılır ve sürekli karıştırılarak pişirilir. Karıştırma esnasında kaşığa yapışmayana kadar pişirilir. Tereyağla servis edilir. Dartıyla yapılırsa dartılı malay, keşle yapılırsa keşli malay olarak çeşitlendirilir.

Halauz: Tuzlu mayalı hamurdan yapılan halauz çerkezce küçük ekmeğin anlamına gelir ve toprak fırınlarda yapılırsa daha güzel olur. İçine peynir koyulur. Salça ve soğanı kavurup, içine çerkez peyniri, nane, dere otu, çerekenir. Hamuru pide şeklinde kapatılır.

Haluj: Ilık su, tuz ve suyla hamur tutulur. İsteyen içine yumurta ya da süt de ekleyebilir. Kabartıcı bir şey kullanılmaz. Hamur ince açılır içine abaza peyniri ile asıbra otu karışımı konulur ve hamur kapatılır.



Fotoğraf 22: Buzluğa konmuş Haluj



Fotoğraf 23: Kaynatılmış Haluj

Fındıklı Keşli Gözleme: Buğday unu, suyla yoğrulur. Üzerine tuz konup yoğurulmaya devam eder. Oklavayla açılır. Açıldıktan sonra üzerine yağ sürülür. Fındık içi ve keş karıştırılıp hamurun içerisine konur. Hamur iki ucu eşit şekilde kapatılarak iki yüzü de pişirilir.

Yağda Kabartma: Maydanoz, peynir, yoğurt, un, tuz, kabartma tozu konup karıştırılır. Yumuşak bir hamur elde edilir. Hafif oklavayla açılıp kare kare kesilir. Kızgın yağda kızartılıp kabarması sağlanır.

Kabak Kıvrıma: Un, su ve tuzla hamur tutulur. Tutulan hamur tepsi büyüklüğünde açılır. İç malzemesi için kara kabak nacakla yani baltayla kesilir ve içi rendelenir. Rendelenen kabağın suyu sıkıldıktan sonra içerisine üç çorba kaşığı kadar toz şekeri ile bir çimdik de tuz serpilir. Elde edilen iç malzeme açılan hamurun içerisine serpilir ve börek çarşaf böreği gibi sarılarak kapatılır.



Fotoğraf 24: Kabak kıvrıma

Pelit: Un, su, tuz, kuru mayaya az zeytinyağı damlatılır. Bir saat kadar hamur mayalanmaya bırakılır. Oklavayla küçük küçük açılır yağsız tavada altı üstü kızartılır. Kahvaltılarda üzerine tereyağı sürülüp yenilir.

Akıtma: Un, yoğurt, yumurta, tuz, kabartma tozu karıştırılır. İyice çırpılarak akışkan bir karışım elde edilir. Yağsız bir tavada her iki tarafı da pişirilir.

Kara Kabaklı Yufka: Yöre ağzıyla “gara gabak” şeklinde söylenen kara kabuklu kabak rendelenir. Un, su ve tuzla tutulan hamur açılır ve rendelenen kabaklar içerisine konur. Bu yufkaların altta olanı gözerin üzerine konular arasına kabak konduktan sonra üzerine konan diğer hamur da mısırla üzerinden oklava gibi geçilerek yapılır. Böylece alttaki yufka gözerin şeklini alır. Üstteki yufka da mısırın tanelerinin şeklini alır ve böylece yufkaya şekil verilmiş olur.

Kabaklı Yufka: Un, su ve tuzla tutulan hamur açıldıktan sonra sekiz eşit parçaya bölünür ve içerisine rendelenen ak kabaklar konur.



Fotoğraf 25: Kabaklı Yufka/Börek

Katlama: Süt, yumurta, un ve tuz güzelce karıştırılıp hamur(pazı) tutulur. Daha sonra hamur oklavayla açılır. Açılan hamur zarf şeklinde katlanır. O şekilde kurutulur. Kurumuş katlama soğuk suya hafifçe sokulur. Bir bezin üzerinde iki dakika durduktan sonra açıp içerisine yörede minci olarak bilinen çökelek, maydanoz, karabiber karışımı konulur. Daha sonra da tavada kızartılır.



Fotoğraf 26: Katlama

Katlama, kuru yufka gibi kışlık hamur işleri yenilecekleri zaman tercihe göre su yerine sütle ıslatılarak da tüketilir.

Mancarlı Pide: Akçakoca bölgesinin coğrafi işaret tescili almış olan bu ürünü hamurun arasına mancar ismi verilen yeşil otların karışımının koyulmasıyla yapılan bir pide türüdür.



Fotoğraf 27: Manclarlı Pide

Açaç: Hamuru için yumurta, yoğurt, kabartma tozu karıştırılır. Ilık su eklenip yoğrulur. Hamur dinlenmeye alınır, dinlenirken özdeşleşir. İçine peynir konulur. Kare kare de kesilebilir, baklava dilimi şeklinde de kesilebilir. Baklava dilimi şeklinde kestiğimizi üçgen katlayarak içine ortasına gelecek şekilde peynir konulabilir. Yuvarlak kesilip ortasına peynir konulup ikiye de katlanabilir. Şekli verilen hamurlar yağda kızartılır.



Fotoğraf 28: Açaç

KIŞ HAZIRLIKLARI

Her sene Düzce'nin bereketli topraklarında yazın bolca yetişen ürünler kışın tüketilmek üzere hazırlanır. Senede bir kere ve daha çok Ağustos'tan sonraki aylarda³⁵ hazırlanan kışlıklar yaz mevsiminin zengin tarım ürünlerinin kış aylarında özlenmeden yenmesini sağlarken aynı zamanda kurutma yoluyla aldıkları güneşin D vitamininin beslenme yoluyla vücudumuza almamıza yararlar ve sağlığınıza büyük katkı sunarlar. Kış hazırlıklarında yapılan bu yiyecekler arasında domates sosu, domates salçası, biber salçası, menemenlik domates-biber, meyve reçelleri, tarhana, meyve suları, sebze konserveleri, yufka, erişte, sebze turşuları, meyve turşuları, pekmezler, makarna, kuskus, katlama, yufka, silor, meyve kurutmaları, sebze kurutmaları, pestiller gibi kışlıklar yer alır.



Fotoğraf 29: Pekmez yapımı



Fotoğraf 30: Kuru yufka

³⁵ Yörede çokça fındık bahçesi olması sebebiyle kış hazırlığı yapmak için fındık bitimi beklenir. Yöre tabiriyle “fındıktan sonra kışlığa” geçilir.

Dünyadaki ekimi buğday ve çeltikten sonra gelen mısır Düzce’de önemli bir tahıl ürünü olarak karşımıza çıkar. Hem taneli olarak, hem iri öğütülüp yarma olarak hem de ince öğütülüp un olarak yemeklerde kullanılır. Öyle ki çoğu yerde atıl olarak var olan su değirmenleri Düzce’de mısır sayesinde aktif olarak kullanılmaktadır denilebilir. Yemeklerde kullanılmasının dışında hıdırellez geleneği olarak hıdırellez günü gidilen piknik alanlarında ya da evlerin bahçelerinde kazanlarda mısırlar kaynatılır ya da “külde mısır” denilen közde mısır pişirilir. Yine hıdırellezde taneli yapısından dolayı bereket getireceği düşünülerek eve mısır alınır. Muharrem ayında yapılan aşure içine kullanılmasında da yine bereketi artıracığı inancı vardır.



Fotoğraf 31: Kurumaya bırakılmış mısırlar

Hem çok lezzetli olan hem de sağlık açısından büyük faydaları bulunan turşular yemeklerin turşusu gibi birçok çeşit turşu yapılır. Ayrıca kavrularak yapılan turşu yemekleri de vardır. Salatalık turşusu, taze fasulye turşusu gibi turşular soğanla kavrularak kahvaltılarda ya da yemeklerin yanında meze şeklinde tercih edilir.



Fotoğraf 32: Çıka turşusu



Fotoğraf 33: Yağlı biber turşusu

Pazı Kökü Turşusu: Pazı kökü yıkanır, haşlanır. Haşlandıktan sonra 1 gün suda bekletilir. Bunun sebebi suyunun sünmemesidir. Kabuğu patates kabuğu gibi soyulur. İnce ince doğranır.

Kiraz Turşusu: Olgunlaşmış kirazlar tuzlanır ve kavanoza yerleştirilir. Bir gün bekledikten sonra kavanoza tam dolmayacak şekilde su eklenir. Kiraz turşusunun kirazlarının çekirdekleri çıkarılıp soğanla kavrulursa turşu kavurması şeklinde de yenir.



Fotoğraf 34: Yer sofrası üzerinde Erik Pestili



Fotoğraf 35: Kurutulmuş erik/kuru erik

Kuskus: Kış hazırlıklarından biri olan kuskus yapılırken ahşap kuskus tekneleri kullanılır. Kuskus tekneleri farklı geometrik şekillerde olabilir ancak büyüklükleri birden fazla kadının ellerini hareket ettirecek ebatlarda olmalıdır. Fotoğraftaki kuskus teknesi yaklaşık bir metre çapındadır. Kuskusu hazırlamak için en az iki kadın karşılıklı oturur. Tekneye konan bulgurların üzerine un, süt ve yumurta çırpılarak hazırlanan sıvı bir karışım dökülür. Bulgurların üzerine dökülen bu karışımın her bir bulgur tanesinin üzerinde bir hamur tabakası oluşturması gerekir. Bulgur tanesinin dışındaki makarna tabakasının oluşması için karşılıklı oturan iki ya da daha fazla kadının ellerinin aynı yöne ilerletilip bir sağa bir sola götürerek sıvı karışımın bulgurun üzerine kaplaması gerekir. Kuskus yapımı yine kadınların biraraya gelerek yaptığı bir kış hazırlığıdır ve kadınların teknenin içindeki ritmik el hareketlerinin bir ahengi vardır.



Fotoğraf 36: Kuskus



Fotoğraf 37: Kuskus teknesi

Silor: Un, su, tuz ve yumurtayla tutulan hamur yufka şeklinde incecik açılır. Yufkalar saçta ateşte alt üst edildikten sonra üst üste dizilir. Dizilen yufkalar oklavayla sarılır. Ondan sonra küçük küçük kesilip tepsiye dizilir. Kuzinenin fırınında fırınlanır, kurutulur, kızartılır.



Fotoğraf 38: Silor

Kış hazırlığı olarak yapılan silor hem tatlı hem tuzlu şekilde yapılabilir. Silor tepsiye dizilip üzeri et, tavuk ya da sade suyla ıslatılıp sarımsaklı yoğurt ve üzerine kırmızı toz biber yakılmış sosla ikram edilirse tuzlu olarak tüketilir. Dileyenler bu tarifi etli ya da tavuklu da çeşitlendirebilirler. Eğer silor tepsiye dizilir üstüne fındık veya ceviz serpilip şerbetlenerek tüketilirse de tatlı olarak tüketilebilir. Bu tatlı oturma tatlısı olarak da isimlendirilir.



Fotoğraf 39: Sarımsaklı biber turşusu



Fotoğraf 40: Yaprak sarması konservesi



Fotoğraf 41: Domates sosu

İÇECEKLER

Yemeğin tamamlayıcısı olan içeceklerin temeli sudur ve su kendi başına içecek olarak kullanıldığı gibi çeşitli bileşenlerle de yeni içecekler oluşturabilir. Sofra kurulduğunda her öğün muhakkak su bulunur. Suyu genel olarak evin genç olan üyesi doldurur. Ramazan

ayında iftarlar su ile açılır. Suyun dışında çay, kahve, ayran, süt, meyve suları, meyve kompostoları, boza gibi içecekler akla gelir. Sabah öğünlerinde çay, süt gibi içecekler tercih edilirken öğle ve akşam yemeklerinde ayran, komposto gibi içecekler tercih edilir. Misafir ağırlamalarında ise çay, kahve, ayran, meyve suyu tercih edilir. Kışın hastalıklara karşı şifa olarak görülen bitki çayları da sıkça kullanılan içeceklerdendir. Bitki çaylarının acılığını gidermek ve şifasını arttırmak için yörede yetiştirilen kestane balı, çiçek balı, karagül balı gibi ballar da çaya eklenir. Kışlık olarak hazırlanan şeftali suları, üzüm suları, erik suları gibi meyve suları tüm yıl boyunca içilir. Yörede Çerkezler tarafından boza yapılır ve düğünlerde ikram edilir.

RAMAZAN HAZIRLIKLARI

Ramazın ayı iftar ve sahur sofralarının kurulduğu, bu sofralarda misafirlerin ağırlandığı özel bir zamandır. Ramazan ayının öncesinde evlerde tatlı bir telaş yaşanır ve hazırlıklar yapılır. Ne kadar çok iftara gidip, iftarda ne kadar çok misafir ağırlanırsa o kadar sevap kazanılacağına inanılır. Paylaşıldıkça bereketin artacağı inancı yaygındır. Bu sebeplerden dolayı Ramazan öncesi çeşitli hazırlıklar yapılır. Kış hazırlıkları içerisinde yer alan ve yörede erişte, kesme makarna gibi isimlerle bilinen yiyecekler belli bir dönemde yapıldığı için ve içinde belli inanışları barındırdığı için Ramazan hazırlıkları adı altında yeni bir başlıkta açıklanmıştır. Ancak belirtmelidir ki Ramazan hazırlıkları olarak açıklanan erişte ve töperlek/toparlık makarna aynı zamanda kışlık olarak hazırlanan yiyeceklerdir. Ramazan hazırlığı olarak yapılan yiyecekler genellikle kadınların bir araya gelerek toplu şekilde hazırladıkları yiyeceklerdir. Buradaki amaç kış hazırlığında olduğu gibi yapılırken bir kereye mahsus meşakkatli ancak sürekli kullanımda yapımı pratik yiyecekler haline dönüşmeleridir. Bu yiyeceklerden biri olan erişte un, su, yumurta karışımıyla yapılan hamurdan oluşur. Tercihe göre erişte hamuruna irmik katanlar da vardır. Hamurlar açılıp önce ince ve uzun şekilde kesilir. Daha sonra tekrar kesilerek yarım parmak boyuna getirilir. Yine aynı erişte hamurunun daha kalın açılmış halinin küçük kareler şeklinde kesilmesine de *Toparlık Makarna* denilir. Hem erişte hem de toparlık makarna bir yemekte ana malzeme olabileceği gibi çorbalara, yemeklere konularak yardımcı malzeme olarak da kullanılabilir. Toparlık Makarna Ramazanın ilk günü yapılan bir yemektir. Her bir toparlığın Ramazan ayı boyunca tespih çektiği inancı vardır. Ayrıca Ramazan ayında iftara gidilen aileye ekmek götürme inancı vardır. Bu inanış hem Ramazanın bereketini, hem gidilen eve hürmeti hem de ekmeğin Türk aile yapısı için kutsallığının bir göstergesidir.



Fotoğraf 42: Erişte



Fotoğraf 43: Toparlık Makarna

Aynı malzemeler kullanılarak yapılan erişte ve toparlak makarna³⁶ hamurunda süt ve yumurta olduğu için güvelenmemesi gerekir. Bunun içinde hamurun kurutma işlemi güneş gören bir yerde yapılmalıdır. Güneş gören bir odada kurumaya bırakılan hamurlar iki gün gibi bir sürede kururlar. Daha sonrasında da bez torbalar içerisinde muhafaza edilirler.

MANTARLAR

Düzce'nin yeşil doğası ve zengin bitki örtüsü yörede yetişen mantar çeşidinin de fazla olmasına sebep olmuştur. Protein yönünden zengin olması sebebiyle insan sağlığı için oldukça faydalı olan mantarlar lezzetleri sebebiyle de tercih edilen yiyecekler arasındadır. Yörede yetişen mantarların bazıları yöredeki adlandırmalarıyla örneklenirse; karakulak³⁷ mantarı, kayışkıran(dilburan)³⁸, içi kızıl, alagöbek, et mantarı, muhtebe, kavak mantarı, meşe mantarı³⁹, fındık mantarı⁴⁰, kanlıca mantarı⁴¹, acı mantar, sütlü mantar, beyaz mantar⁴² şeklindedir. Kahvaltılarda yumurtayla, fırında güveçte tereyağlı ya da kaşarla, sade kavrulularak; öğle ve akşam yemeklerinde etin yanında, hamur işlerinde de iç malzemesi olarak pişirilir.

OTLAR

Yeşillik yönünden hayli zengin olan Düzce İli, yetişen otlar yönünden de oldukça çeşitlidir. Yemeklerde kullanılan baharatlar, kahvaltılık olarak kullanılan otlar, salatalarda çiğ olarak tercih edilen otlar da düşünüldüğünde yetişen otların Düzce sofralarında kendilerine yer edindiği açıktır. Sofralarda en fazla yer alan otlar salatalarda tazesini, yemeklerde kurusu kullanılan nane, daha çok et yemeklerinde kullanılan bunun yanında çayı yapılarak da değerlendirilen kurutulmuş kekik otu, yemeklerde kullanılan biberiye otu, tarhana yapımının vazgeçilmezi olan ve kahvaltılık olarak da ayrı bir lezzet olan poy otu, belemir otu, çibritsa otu; yemeği, çorbası, börek içi olarak kullanılmasının dışında sağlığa olan faydasıyla çay olarak kullanılan ısırgan otu yörede kinzi diye bilinen kişniş gibi otlardan bahsedilebilir. Ayrıca otlara genel olarak *mançar* ismi verilir. Ispanak, ebegümeci, kazayağı gibi yeşillikler de mançar diye genellenir. Şayan mançarı, efelik mançarı, gibi çeşitleri vardır.

Cibirten Otu: Yörede ısırgan mançarı diye de bilinir. Üzerinde ince ince dikenleri vardır. Çıplak elle toplanırsa eli acıtır. Düzce yöresinde çorbası, böreği ve yemeği yapılır.

Kaldirik Otu : Yörede daha çok kaldirik olarak bilinen ot, hodan ya da ispir adları ile de anılır. Kaldirik otunun kavurması, kızartması ve turşusu yapılır.

³⁶ Toparlak makarnanın yöredeki söylenişi töpelek makarnadır.

³⁷ Karakulak mantarı: Çürük bir ağaçta biter. Katmer katmer olur. Rengi kahverengi- kül rengidir. Koparıldıktan sonra temizlenir ve kavrulularak pişirilir.

³⁸ Kayışkıran(Dilburan) denilen beyaz büyük mantarlardır.

³⁹ Meşe mantarı sarı sarı tel tel olan mantardır.

⁴⁰ Fındık mantarı fındıklar bittikten sonra çıkar ama makineler hep kestiği için fındık mantarına artık pek rastlanmaz.

⁴¹ Kanlıca mantarı çamlıklarda yetişen mantarlardır.

⁴² Acı mantar, sütlü mantar, beyaz mantar buğdaylar sararınca çıkar.



Fotoğraf 44: Kaldirik Otu



Fotoğraf 45: Kaldirik kızartması

Kaldirik Kavurması: Kaldirik ince ince doğandıktan sonra haşlanır. Haşladıktan sonra soğanlı yağlı kavrulup üzerine istenirse yumurta kırılır, istenirse pırasayla kavrulur.



Fotoğraf 46: Melücan Otu (Diken ucu)



Fotoğraf 47: Kurumaya bırakılmış Kekik Otu



Fotoğraf 48: Kurutulmuş Nane

YEMEK TÜRLERİ

ÇORBALAR

Et, tahıl, sebze gibi malzemeler kullanılarak yapılan ve yemeğe göre daha sulu olan çeşittir. Öyle ki yemek çeşitleri dediğimizde çorbalar ayrı bir başlıktır. Bu sebeple “çorba yemek” yerine “çorba içmek” tabirini kullanırız. Çorbalar genel olarak kullanılan ana malzemeye göre isimlendirilseler de bazen yapan kişinin ismi ya da yapıldığı yöredeki bir olayla isimlendirilebilirler. Bazen sabah, çokça öğle ve akşam öğünlerinde tükettiğimiz çorbalar sindirim kolaylığı, hafif oluşları sebebiyle sofralarımızın vazgeçilmezidir ve genel olarak ana yemekten önce ilk sırada tüketilmektedir.



Fotoğraf 49: Mercimek çorbasıyla başlayan bir misafir sofrası

Düzce’de yapılan çorbaları örneklersek;

Kestane Çorbası, Oğmaç Çorbası, Unlu Mancar Çorbası, Sütü Bulgur Çorbası, Efelek Çorbası, Gabçuk Çorbası, Lahana Çorbası, Fasulye Çorbası, Balık Çorbası, Yarma Çorbası, Patates Çorbası, Bezelye Çorbası, Isırgan Çorbası, Tarhana Çorbası, Kızılıcık Tarhanası Çorbası, İşkembe Çorbası, Altın Sarısı Mercimek Çorbası, Mısır Çorbası, Tel Şehriye Çorbası, Yoğurt Çorbası gibi çorba çeşitlerinin yapıldığını görmekteyiz.

Geleneksel çorbalarımızın temsilcisi sayılan Tarhana, kış hazırlıklarının da merkezinde yer alır. Yörede kış hazırlığı olarak hemen her evde yapılır. Genel hatlarıyla yapıları aynı ama malzeme olarak ufak tefek farklılıklar gösteren tarhana yapımında farklı tarhana çeşidi olarak Kızılıcık tarhanası da yapılır.



Fotoğraf 50: Kabarmaya bırakılan Tarhana Hamuru

Tarhana: Önce yoğurt mayalanır. Mayalanan bu yoğurt iki üç gün önceden ekşitilir. Ondan sonra maydanoz, bol nane, sarımsak, yeşil biber, kırmızı biber, taze fasulye, domates, bol domates bunların hepsi doğranır. Robottan geçirilir ayrı ayrı. Ondan sonra yoğurt leğenin içine koyulur. Sonra içine maydanozunu, dereotunu, yeşil birbirini, kırmızı biberi, domatesi hepsi robottan geçmiş bir şekilde maydanozu nanesi hepsi koyulur, karıştırılır. Biber salçası veya kırmızı biber hepsi konulup bir- iki gün de öyle birbirlerine harmanlanana kadar bekletilir. Ondan sonra elde edilen karışıma un koyulur. Tarhana baharatı (poy ot denilen bu karışım hazır olarak da satın alınabilir) eklenip bir hafta bekletilir.⁴³ Bekleyen hamurun kabarıp ekşimesi gerekir. Havanın durumuna göre kabarıp ekşime durumu değişkenlik gösterebilir. Kabarıp ekşime gerçekleştiğinde tekrar yoğurulur. En fazla on gün tarhananın üzeri bir bezle kapatılıp bekletilir Bu bekleme işine mayalanmaya bırakılır da denir. Mayalanan bu hamur bir bezin üstüne un serpip, parça parça alıp kurutulur. Kurutulan bu hamur parçaları robottan geçirilerek ya da ya elde süzğüden geçirilerek toz haline getirilir.

⁴³ Baharat olarak tarhanaya yörede yetişen pelemir otunun tohumları ezilerek konulur. Bu baharatın yöredeki söylenişi ”belemür”dür.



Fotoğraf 51: Toz haline getirilmiş Tarhana

Kızılıcak Tarhanası: Kızılıcaklar haşlanır ve süzektken geçirilir. Daha sonra içlerine sarımsak eklenir. Kızılıcak tarhanasının hamurunun içerisine çok malzeme girmez. Hamuru için un, tuz, sarımsak ve kızılıcak karıştırılır. Elde edilen hamur bir gün bekletilir. Hamurdan yarım parmak büyüklüğünde parçalar alınarak kurumaya bırakılır. Kuruyan taraf döndürülerek diğer tarafın da kuruması sağlanır. Kurumuş olan ve yarım parmak büyüklükteki tarhanalar önce elle ufalanarak küçültülür daha sonra da kalburun gözeklerinden geçirilip daha da küçülmesi sağlanır. İki üç gün de serilerek ufalanmış halinin kurutulması sağlanır. Kurutulma işlemi tarhananın ağarmaması için güneş görmeyen bir alanda gerçekleştirilir.

Oğmaç Çorbası: Kaynayan suyun içerisine başka bir kaptan un ve suyla yapılan hamurlaşmış parçalar atılarak yapılır. Tercihe göre sütlü ya da soğanlı salçalı sosla ya da yoğurtlu yumurtalı terbiyeyle de yapılabilir.

Unlu Mancar Çorbası: Mısır unu azar azar konularak yağ soğan denilen yağda soğan ve salça kavrulur. Kaynayan suyuna birer parmak büyüklüğünde doğranmış karalahana eklenerek pişirilir.

Isırgan Çorbası: Yağda salça, soğan, sarımsak ve mısır unu kavrulur. Üzerine su eklenir. Suyu doğranmış ısırganlar katılarak pişirilir. Tercihe göre içine pirinç de konulabilir.

Karalahana Çorbası: Yörede pancar çorbası olarak da isimlendirilen bu çorbada karalahana, soğan, fasulye, mısır yarması, mısır unu gibi hem sağlık açısından önemli hem de lezzet açısından zengin yiyecekler bulunur. Daha çok Karadeniz mutfağını temsil eden bu çorba yörede yaşayan farklı topluluklar tarafından da pişirilir.



Fotoğraf 52: Pişmemiş Karalahana çorbası



Fotoğraf 53: Pişmiş Karalahana çorbası

Mercimek Çorbası: Patates, soğan, havuç onları mercimek koyup öyle çorbada yapıyorsun sade domates çorbası yapıyor.

Tavuk Paçası Çorbası: Hasta çorbası olarak da bilinen bu çorba için önce tavuk haşlanıp yörede tiftiklemek ya da vidiklemek denilen küçük küçük parçalara ayrılır. Sirke ve sarımsakla sos hazırlanıp içine eklenir.

Taze Fasulye Çorbası: Yeşil fasulye ince ince kıyılıp pişirildikten sonra yoğurt terbiyesi eklenir.

Gabçuk Çorbası: Fırınlanmış Taze Fasulyeden yapılan bir çorbadır. Soğan ve salça kavrulur üzerine su eklenir. Su kaynadığı zaman yarma koyulur. Yarma pişmeye yakın fırında kurutulmuş taze fasulyeler eklenerek pişirilir.

Yarma Çorbası: Dövülmüş beyaz mısır, mısırın yarısı kadar kuru fasulye ya da tercihe göre barbunya ile kısık ateşte pişirilerek yapılır. Piştikten sonra içerisine kararında ayran katılarak kısa bir süre daha pişirilir. Soğuk olarak da içilir.

SEBZE YEMEKLERİ

İklimi ve bitki örtüsü sayesinde tam bir sebze cenneti olan Düzce, yemeklerine de bu çeşitliliği yansıtmıştır. Düzce'nin yemyeşil doğası sofralarını da yeşertmiştir. Karadeniz İkliminin görüldüğü Düzce'de Karadeniz yemeklerini de ağırlıklı olarak görürüz ki bu yemeklerin ana malzemelerini de sebzeler oluşturur. Sebzelerden yalnızca Taze Fasulyeyi örnek verecek olursak Taze fasulyenin çorbası, yemeği, kızartması, kavurması ve turşusu yapılmaktadır. Yani tek bir sebzeyle en az beş farklı tür yemek yapılabilir. Yapılan bu yemek türlerinin yanında yemeklerin yapılışındaki farklılıkları da eklediğimizde Düzce İlinde ne kadar çok çeşit yemek yapıldığını, yemeklerdeki zenginliği de ana hatlarıyla görmüş oluruz.



Fotoğraf 54: Bahçede sebze ekimi



Fotoğraf 55: Bahçede yetiştirilen sebzeler

Düzce'nin yemek çeşitlerine baktığımızda sebzeli yemekler yoğunlukta olmasının sebebi Düzce coğrafyası, iklimi ve sonucunda da Düzce'nin bitki örtüsüdür. Düzce'de yaşayanların çoğu özellikle de köy nüfusu yemekleri kendi bahçelerinde yetiştirdikleri ve kendi topladıkları sebzelerle yapmaktadır. Sebze çeşitliğinin olmasına rağmen taze fasulye, kabak ve karalahana yemeklerde baskın olarak kullanılan sebzeler olarak öne çıkar.

Sütlü Kabak: Yörede “gara gabak” olarak bilinen kara kabak naçar denilen baltayla kesilerek küçük küçük küpler halinde doğranır ve pişirilir. Pişen kabaklara süt eklenir ve bir taşım da o şekilde pişirilip hazır hale getirilir.

Karalahana Yemeği: Karalahana, soğan, fasulye, mısır yarması, mısır unu gibi hem sağlık açısından önemli hem de lezzet açısından zengin yiyecekler bulunur. Daha çok Karadeniz mutfağını temsil eden bu çorba yörede yaşayan farklı topluluklar tarafından da pişirilir.⁴⁴



Fotoğraf 56: Karalahana yemeği

Kara Mancar Yemeği: Kara mancar (lahana) doğranır. Kaynayan suyun içerisine atılıp haşlanır. Hafif süzülüp mısır yarması katılır. Kabak doğranır. Yağ soğan yakılıp içine katılır.⁴⁵

Köz Kabak: Kara kabak bütün halindeyken önce ikiye daha sonra dörde ve daha sonra da sekiz ve istenirse daha fazla dilime ayrılır. Kabuklu kısmı soyulmadan kabuklu kısmı tencere yüzeyine yerleştirilerek, kabuksuz kısmı tencerenin kapağına bakacak şekilde sıralanarak dizilir. Üzerine şeker serpiştirilir. Piştiğinde kabak dilimi ele alınıp üzerinden kaşıkla yenilir. Kaşık olarak yine kara kabağın kabuğu da kullanılabilir.

Karışık:Fasulyeyi pişirilir, tencereden çıkarılır. Aynı tencereye yıkanıp doğranmış karalahana konur. Lahana biraz pişince fasulye üstüne dökülür. Tereyağ, sıvı yağ ve iç yağ eklenir.

Unlu Mancar: Karalahana, taze fasulye, soğan, patates, iç yağı, tereyağı, zeytinyağı, mısır unuyla pişirilip robottan geçirilir. Üzerine tereyağı yakılır.

⁴⁴ Çorbalar kısmında da tarifi verilen bu yemek kaynak kişiler tarafından kimi yerlerde çorba kimi yerlerde yemek olarak tanımlanır. Düzce’de yöresel yemekler sorulduğunda ismi başta sayılan bu yemek /çorba farklı isimlerle farklı topluluklar tarafından benzer tariflerle yapılır. Araştırma esnasında mancar çorbası, pancar çorbası, karalahana yemeği, mancar yemeği, karamancar yemeği, karamancar çorbası gibi isimlerle tanımlanmış fakat benzer malzemelerle yapıldığı tespit edilmiştir.

⁴⁵Karalahana yemeğinin benzer tarifinin kabakla yapılan şeklidir. Kaynak kişi tarafından yemek ismi karamancar yemeği şeklinde verilmiştir.

Çükündür Yoğurtlusu: Kırmızı pancar yörede pancar, pazı, pezik, çükündür gibi isimlerle anılır. Yaprakları toplanır haşlanır. Sarmısaklı yoğurt karıştırılıp üzerine dökülür.

Malahto: Taze fasulyeler haşlanırken ayrı bir kaptı pırasa, ceviz içi, kinzi otu, maydonoz ve yeşilbiber dövülür ve haşlanmış olan taze fasulyeyle karıştırılır. Kısa bir süre eklenen harçla karıştırılıp pişirilir.

Isırgan Yemeği: Isırgan haşlanır ayrı bir kaptı yağ soğan kavrulup ısırganın olduğu tencereye eklenip robotla çekilir.



Fotoğraf 57: Karalahana Sarması



Fotoğraf 58: Isırgan Yemeği



Fotoğraf 59: Kuzinenin üzerinde pişen yeşil fasulye yemeği ve karalahana sarmasından bir görüntü.

MEYVE İLE YAPILAN YEMEKLER

Osmanlı mutfağında tercih edilen meyvelerle yemek yapma ya da yemeklere meyve katma geleneğinin Düzce’de de uygulandığını görmekteyiz. Yörede yemeklerde kullanılan meyvelerin başında erik geliyor. Bunun sebebi de yemeklere verdiği ekşimsi ve mayhoş tat. Eriğin dışında incir, kiraz gibi meyveler de yine emeklerde kullanılan meyveler.

Kıki Yemeği (Hendek Eriği Yemeği): Erik kaynatılır. Kavrulmuş unun içine dökülür. Üzerine su dökülür. Pembe bir bulamaç şeklinde olan bu yemeğin tadı tatlıdır.

Kiraz Turşusu Kavurması: Turşusu yapılan kirazlar çekirdekleri çıktıktan sonra soğanla kavrulularak özellikle kahvaltı öğünlerinde tüketilir.

Tuzlama: Üzeri çizilen kestaneler bir tencereye konup üzerini geçecek kadar su konur. Suya biraz tuz, tuzun dörtte biri kadar da şeker konur.



Fotoğraf 60: Tuzlama

Kestane Çorbası/Yemeği: Ağaçtan toplanan kestaneler biraz bekletilir. Piştikten sonra kestaneler fırına verilir. Burada patlamaması için sendirme (bekletme) işlemi yapılır. Kestanenin fırından çıkmış haline kuru kavşak denir. Kabuğu kırılıp içi çıkarılan kestanelerin yemeği yapılır.

İncir Dolması: İncirler yıkanır, sapları kesilir. Sıcak suyla yıkandığı için incirler yumuşar. Ortası açılan incirlerin içerisine baharatsız pirinçli iç konulur. Tencerede üzerine su eklenerek dolma pişirilir gibi pişirilir.

İncir Yemeği: Az miktarda suya küçük küçük kesilen incirler konur ve pişirmeye bırakılır. Üzerine süt ve şeker konulur.

TATLILAR

Melengücceği: Düzce’nin Akçakoca ilçesinde manavlar tarafından yapılan ve günümüzde ilçenin tescilli tatlısı haline gelen melengücceği lezzetini iç malzemesi olan dartıdan alır. Bir kabın içine konan süt, yumurtan, kabartma tozu ve un karıştırılarak elde edilen hamur dinlenmeye bırakılır. Dinlenen hamur açılır ve içine dartı sürülür. İçine ceviz ve fındık içi eklenip rulo haline getirilir ve üç parmak boyunda kesilip her bir rulo ucu büzüştürülerek kapatılır.



Fotoğraf 61: Melengüceği

Baklava: Bir tepsi baklava için bir bardak sıvı yağ, iki tane yumurtanın akı, bir tatlı kaşığı kabartma tozu, bir buçuk bardak süt konularak hamuru yumuşak olacak şekilde yapılır ve kırk parçaya ayrılır. Bu kırk parça aralarına nişasta serperek üst üste konulup merdaneyle büyütülür. Tepsi büyüklüğünde olunca aralarına ceviz serperek tepsiye konulur. Üzerine tereyağ sürülüp fırında pişirilir. Son olarak da şerbetlenir.

Baklava (Dallas): İrmik, yumurta, süt, sirke veya limon bir kaba alınıp çırpılır. Yeterince un ile yoğurulur. Yoğurulan hamur açılır içine dövülmüş ceviz konup oklavayla yuvarlanır. Oklava çekilerek yufkalar büzülür. Elde edilen büzölmüş yufka yarım parmak uzunluğunda kesilip yağlanmış tepsiye dik şekilde dizilir. Muhacir olan Balkan göçmeni Düzceliler bu tatlıya “oturtma” ismi verir. İsteyenler bu tatlıyı dizmeden de yapabilir (foto:62). Üzeri eritilmiş tereyağla ıslatıldıktan sonra fırına verilir. Fırından çıkınca şerbetlenir.



Fotoğraf 62: Dallas tatlısı

Mısır Unu Helvası: Mısır unu pembeleşinceye kadar kavrulur. Ayrı bir tencerede şerbeti yapılıp karıştırılır. Helva bir tepsiye yaydırılıp oradan kesilerek servis edilir.

Höşmeni: Tencereye su konular isteğine göre süt eklenir. Sütün içine sıvı yağ ve un eklenir. Koyulaşınca kadar karıştırılır. Piştiğinde yağlanmış bir tavaya alınır ve harç dümdüz şekle getirilir. Altı üstü kızartılır. Kızarıncaya tabağa alınır. İsteyen şekerli isteyen sade tüketir. Şekerli tercih edenler için üstüne toz şeker serpilir.⁴⁶



Fotoğraf 63: Bir bölümü şekerli bir bölümü sade höşmeni

Şekerli Bulamaç: Mısır unu şekerle birlikte tereyağında kavrulur. Üzerine su dökülerek pişirilir.

Ahaçapa (Kestane Ezmesi): Kestaneler haşlanır. Taneli kısmı bir kaba konular, diğerleri cevizle birlikte ezilir. Taneli kısma eklenip şeker dökülerek karıştırılır.

Kabak Tatlısı: Yörede önemli bir yere sahip olan bal kabağının tatlısı da sıkça yapılır. Bal kabağı kesilip yıkandıktan sonra tencereye dizilir. Üzerine toz şeker serpilip kısık ateşte pişirilir.



Fotoğraf 64: Kabak Tatlısı

⁴⁶ Höşmeni börek grubu içerisinde yer alır. Şekerle de tüketildiği için makalede tatlı kısmında yer verilmiştir. Misafir yemeği olan höşmeni yapımının meşakkatli olması ve süre sıkıntısı gibi sebeplerle düğün gibi yüksek katılımlı merasimlerde yapılmaz.

Abhaz Tatlısı/Börek: Suyu ve unla yoğurularak açılan ve saçta pişirilerek kışlık olarak hazırlanıp saklanan kuru yufkalarla yapılan bir tatlı çeşididir. Hafif ıslatılan kuru yufkalar tepsiye dizilir. Dizilen her iki yufka arasına ceviz ve şeker serpilir. Fırında pişirildikten sonra şerbetlenerek ikram edilir.



Fotoğraf 65: Abhaz tatlısı/ börek

MANİLER:

“Fındık serdim harmana
Aşık oldum ben sana
İkimizin derdini
Yazdıralım fermana”

“Ocak başında kalbur
Kaldır Allah’ım kaldır
Ey kız gördüm sevdanı
Hem karadır hem kanbur”

“Pancar, pezik değil mi
Ciğer ezik değil mi
Ben sevdim eller aldı
Bana yazık değil mi”

“Emmim kızı gel otur
Tava delik yağ yoktur
Dedim bi çay içelim
Demlik delik su yoktur”

Coğrafi İşaretlerde Düzce

Dünyadaki kullanımı 20 yy.ın ilk zamanlarına uzanan, ülkemizdeki kullanımı ise 1995 yılında 555 sayılı KHK ile başlatılıp, tescil yetkisi Türk Patent Enstitüsü'ne verilen Coğrafi işaret kavramı 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanununun 34. Maddesine göre; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla kökenin bulunduğu yöre, alan bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir. Bir ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümü belirlenen coğrafi alanın sınırlarında gerçekleşirse “menşe adı”; en az birinin belirlenmiş coğrafi sınırlar içerisinde gerçekleşip diğerlerinin coğrafi sınırlar dışında gerçekleştiği coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir.

Düzce İlinin mutfak alanındaki zenginliği ve gücü coğrafi işaretli ürünlerinde de kendisini göstermektedir. Coğrafi işarete konu olacak ürün dağılımında Düzce’de el sanatı, maden, sanayi ürünlerinde tescil olmadığı, tüm tescilli ürünlerin gıda ürünü olduğu görülmektedir. Akçakoca Mancarlı Pidesi⁴⁷, Akçakoca Melengüceği Tatlısı⁴⁸, Düzce Acıkası⁴⁹, Düzce Köftesi⁵⁰, Düzce İli coğrafi işaretli tescilli ürünleridir. Bu ürünlerin yanı sıra Akçakoca Sarı Fındığı⁵¹, Düzce Elma Sirkesi⁵², Düzce Fındıklı Tahin Helvası⁵³, Düzce Kestane Balı⁵⁴, Düzce Şırası⁵⁵, Konuralp Pirinci⁵⁶ başvurusu yapılp Türk Patent Enstitüsü tarafından değerlendirilmede olan ürünleridir (Türk Patent/2020).

Yörede kullanılan ve derleme esnasında kaynak kişiler tarafından söylenen sözcükler hem makalenin okurken daha rahat anlaşılması açısından hem de alanda çalışacaklara fayda sağlayabileceğinden anlamları ile birlikte verilmiştir:

Çalpara: Kavurmalı yemeklerin, dolmaların yapıldığı geniş tencere

Kartopu: Patates

Karagöz: Börülce

Pakla: Taze fasulye

Balıklama: Konserveye dik koyma

Dürme Mancarı: Beyaz Lahana

⁴⁷ C2017/141, 321 Tescil Numarası ile Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir. Tescil sahibi Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

⁴⁸ C2017/127, 279 Tescil Numarası ile Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir. Tescil sahibi Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

⁴⁹ C2017/140, 309 Tescil Numarası ile Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir. Tescil sahibi Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

⁵⁰ C2017/139, 308 Tescil Numarası ile Mahreç İşareti olarak tescillenmiştir. Tescil sahibi Düzce İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

⁵¹ C2017/094 Dosya numarası ile 18.08.2017 tarihinde Menşe Adı olarak başvurusu yapılmıştır.

⁵² C2017/167 Dosya numarası ile 31.10.2017 tarihinde Menşe Adı olarak başvurusu yapılmıştır.

⁵³ C2017/168 Dosya numarası ile 31.10.2017 tarihinde Mahreç işareti olarak başvurusu yapılmıştır.

⁵⁴ C2017/229 Dosya numarası ile 11.12.2017 tarihinde Menşe Adı olarak başvurusu yapılmıştır.

⁵⁵ C2017/169 Dosya numarası ile 31.10.2017 tarihinde Menşe Adı olarak başvurusu yapılmıştır.

⁵⁶ C2017/056 Dosya numarası ile 03.07.2017 tarihinde Menşe Adı olarak başvurusu yapılmıştır.

Pazı mancarı: Pazı

Gara mancar: Karalahana

Eyşin: Hamuru fırına koymamızı sağlayan uzun saplı fırın küreği

Ufra: Hamur açarken serpiştirilen un

Pazı yazmak: Hamur açmak.

Ergürmek: Kabartmak

Karigen: Kayın ağacı

Çıkı Turşusu: Karışık Turşu

Siplaş: Ucu enli bir sopa

Kirman: Tahtadan yapılmış çırpma işini yapan alet

Çiretme: Toprak tava

Karar Pazarı: Göz kararı

Çömçelemek: Ezmek

Çendele: Peynir yaparken kullanılan bez

Göçek: Yağ dolabı

Soku: Keşkek dövmede kullanılan tokmak

Gelberi: Fırında yanan ateşi çekmek için kullanılan demir alet

Karadoğrama: Kavurma ya da haşlama yaparken kullanılan kemiksiz et

Şahmelik: Fırındaki külü süpürmeye yarayan sapı otlardan yapılan süpürge

Gebiç: Değirmende kullanılan bakırdan yapılmış ölçü kabı

Gegek: Kazan kancası/ etlerin asıldığı kancalar

Oklaç: Oklava

Gözer: Kalbur

Süzer/Süzek: Süzgeç

Çöven: Abısta/pasta/mamursa yapmak için kullanılan altı oval tencere

Dövme Tencere: Alüminyumun kalını olan tencereler

Döveç: Sarımsak dövülen kap, havan

Garban: Değirmencinin kullandığı ölçek

Kadınlılık: Ormanda kendiliğinden yetişen üzümün küçüğüne benzeyen taneli meyve. Kasım ayında olur.

Kırkgünlük: Oturak fasulye

Karakabuk: Kestane

Kavurgaç: Sobanın üzerinde pişirilen kestane

Sendirmek: Havalandırmak, bekletmek.



Fotoğraf 66: Çöven



Fotoğraf 67: Gözer



Fotoğraf 68: Kirman



Fotoğraf 69: Gegek

SONUÇ

Evrensel bir kavram olan karın doyurmak, her toplumun yemek yeme şekilleri çeşitlilik gösterdiğinden aynı zamanda bölgeseldir de. Dünya mutfakları dendiğinde ilk sıralarda yer alan Türk Mutfağı göçebe kültüründen etkilenmiş, Anadolu, Selçuklu ve Osmanlı mutfakları ile harmanlanmış zengin bir mutfaktır. Bu çalışmada Türk mutfağının bir parçası olan Düzce mutfağından yani Düzce İlinde yaşayan insanların beslenme alışkanlıklarından, yemeklerinden, mutfaklarından, yeme-içme pratiklerinden bahsedilmiştir. Düzce ili hem tarihiyle zengin Türk mutfağını bünyesine katmış hem de aldığı göçlerle gelen halkların yemekleriyle de kendi mutfağını harmanlamıştır. Düzce kimliğini yemekle belli eden, yaptığı yemeği söylediğinde kendi kültürel kimliğini ele veren, bu nedenle de “Bana yemeğini söyle, sana kim olduğumu söyleyeyim” cümlesini kaleme aldırان bir kenttir. Düzce’de farklı kültürlerin mutfaklarından oluşan bu zengin mutfak kültürü aynı zamanda derlemenin zorlaşmasına sebep olmuştur. Yaşanan en temel zorluk da her topluluğun farklı şekillerde yaptığı yemekler, farklı isimler, farklı uygulama şekilleri ve farklı geleneklerin var olması yani Düzce’nin mutfağının heterojen bir yapı göstermesidir. Bunun sonucu makalenin hacmi de düşünülerek bir çerçeve çizilmeye çalışılmıştır. Elbette bir makale ile Düzce’nin tüm mutfak kültürü hakkında bilgi vermek mümkün olmasa da sınırlı bir zamanda, sınırlı kaynak kişilerle yapılan çalışma doğrultusunda genel bir tablo oluşturulmuştur.

Beslenmenin kültürel olarak yorumlanmış biçimi olan yemek; tarih, coğrafya, ekonomi, iktidar, ekoloji, din, inanç, eğitim, siyaset, ticaret, gelenek ve benzeri sistemlerle ilişkide olup geniş ve karmaşık bir yapıya sahiptir. Tüm bu alanlara değinmek yine makalenin sınırlarını aşacağından saha araştırmasında elde edilen verilerden örnekler gösterilerek Düzce Mutfağı anlatılmaya çalışılmıştır.

Geleneksel yemeklerin ve bu yemeklerin yapılışında kullanılan geleneksel yöntemlerin kayda geçmesi, unutulmadan gelecek kuşaklara aktarılması, günümüz modern mutfaklarında geleneksel olanın da fikir olması açısından önemli olacağı düşünülen bu çalışma halk kültürüne katkısının yanında bu alanda çalışma yapacak olan herkese kaynaklık etmesi amacıyla hazırlanmıştır.

KAYNAKÇA

Eren,Hasan “Yoğurt”, Yemek Kitabı, Kitabevi, İstanbul 2003, s.199.

İvgin, Hayrettin ” Geleneksel bir Türk Tatlısı: Pelte”, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri, Başbakanlık Basımevi, Ankara, 1984, sayfa 77-78.

M.Sabri KOZ, Yemek Kitabı, Kitabevi, İstanbul 2003, s.566.

Tombuş,Nazmi “Çorum’un Eski Mutbah ve Yemekleri”, Yemek Kitabı, Kitabevi, İstanbul 2003, s.566.

Yaşayanlar, İsmail “Osmanlı Döneminde Ordu’dan Düzce’ye Göçler”, Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat, Düzce Belediyesi Kültür Yayınları Düzce Araştırmaları:4, İstanbul, (2016), s.87.

Arşiv Belgeleri

Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi Verileri kullanılmıştır.

İnternet Kaynakları

www.tdk.gov.tr (Erişim tarihi 30/06/2019)

www.turkpatent.gov.tr (Erişim tarihi 05/09/2020)



DÜZCE İLİ HALK EDEBİYATI



DÜZCE İLİ SÖZLÜ HALK KÜLTÜRÜNDEN ÖRNEKLER*

Hüseyin DEMİR**

Günümüzde üretim araçları ve ihtiyaçlar geçmişe nazaran çok hızlı bir şekilde değişip dönüşmektedir. Özellikle teknolojik gelişmelerin inanılmaz bir hızla toplumsal yapıya nüfuz etmesi, insanların daha bireysel bir yaşam sürmesine neden olmakla birlikte geleneksel yapının da aynı hızla dönüşümüne etki edebilmektedir. Bu değişim ve dönüşüm, hayatın doğal akışından daha hızlı ilerliyorsa eğer, geleneksel bilginin kuşaklar arası aktarımında sancılı bir kopuş süreci yaşanabilmektedir. Dolayısıyla toplumsal yaşamın vazgeçilmezi olan sözlü kültür unsurlarının yeniden üretimine, paylaşımına olan ihtiyacın git gide azaldığını açıkça görebilmekteyiz. Bu durum tüm dünyada olduğu gibi ülkemiz için de geçerlidir.

Bu yazının konusunu oluşturan geleneksel bilgi; coğrafi, ekonomik, siyasi, kültürel v.b. farklılıkların nakış işler gibi yavaş yavaş biçimlendirdiği insanın, kuşaktan kuşağa aktararak günümüze taşıdığı binlerce yıllık kültürel birikimin sonucunda oluşmaktadır. Daha çok kendi iç dinamikleriyle hareket eden ve dış dünyayla mümkün olduğu kadar az ilişkilenen geleneksel topluluklar, değişen dünyanın dayattığı koşullar içerisinde bilgi aktarımını geçmişte olduğu gibi kendi doğallığında aktaramamaktadır. Bu süreçte geleneksel yaşam süren insanın, romantik bir söylemle geçmişe özlem duymaktan başka bir şey elinden gelmemektedir.

Geleneksel bilginin önemli unsurlarından olan sözlü kültür ürünleri de, hayatın içerisinde, dillendirildiği, icra edildiği sürece canlı kalmakta ve böylece gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Kaynak kişilerden derlediğimiz ve aşağıda örneklerini sunduğumuz sözlü kültür ürünlerinin, herhangi bir sebepten ötürü aktarımı sağlan(a)maz ise; zamanla anlamını ve değerini yitirerek toplumsal hafızadan silindiğine, hemen akabinde tarihin karanlık sayfalarında yerini aldığına tanık oluruz. Hafızalardan silinmesi, bir yapının taşlarını bir arada tutan harcın zayıflaması gibi, en ufak bir müdahale ile yapının yıkıma açık, savunmasız kalması anlamına gelmektedir. Şüphesiz hiçbir toplum kendisine böylesine zarar verecek bir durumla karşılaşmak istemez.

Dar kapsamlı ve kısa süreli de olsa Düzce il merkezi, ilçeleri ve bazı köylerinde gerçekleştirdiğimiz alan araştırmasında, -yurdumuzun herhangi bir köyünde olduğu gibi-yukarıda bahsettiğimiz değişim ve dönüşüme tanık olduk. Köylerde geri dönülmez bir şekilde bu değişimin gerçekleştiğini gözlemledik. Derlemelerimizde, insanların eski birliktelik ve beraberlikleri artık yaşayamadığı; insanları bir arada tutan bağların her geçen gün zayıfladığı; çok değil daha 30-40 yıl önceki yaşam şekline duyulan özlemin kaynak kişiler tarafından dillendirildiği gözlenmiştir: *“Yokluk vardı ama mutluyduk... Eğlencelerimiz, bayramlarımız, acı-tatlı günlerimiz... Ne yaparsak komşularımızla, akrabalımızla birlikte yapardık...”* söylemleri sürekli olarak dile getirilmiştir.

*Bu yazıda yer alan veriler 25 Nisan-04 Mayıs 2016 tarihleri arasında Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğüne düzenlenen Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması kapsamında elde edilmiştir.

**Folklor Araştırmacısı, Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Çanakkale/Türkiye, huseyin.demir@ktb.gov.tr

Her geçen zaman köylerdeki sosyal ortamlar ve mekânlar azaldıkça anlatılar da kendine yaşam alanı oluşturamıyordu. Köylerin nüfusları iyice azalmıştı. Özellikle genç nüfus, geçim sıkıntısı, eğitim, görece daha konforlu bir yaşam ve buna benzer nedenlerle kentlere göç etmişti. Belirli yaşın üstündeki insanlar, nineler, dedeler geriye kalan ömürlerini köyde yalnız başlarına tamamlamaya çalışıyorlardı. Köylerde yaşlıların anlatacaklarını dinleyecek genç nüfus, çocuklar neredeyse yok gibiydi. Yaşlılar da, anlatacak ortam ve kişilerden yoksun oldukları için zamanla anlatıları unutuyorlardı. Bir ilçeden başka bir ilçeye; bir köyden başka bir köye her gidişimizde, bu anlatıların anlatıcılarıyla birlikte kısa bir zaman içerisinde sessizce ortadan kaybolacaklarını görebiliyorduk. Sözlü kültür ürünleri yazıya aktarılarak korunmuyor maalesef. İnsandan, mekândan ve zamandan soyutlanmış bir anlatı ne kadar yaşayabilir ki? Okuyucu, aşağıda yer alan metinleri okuduğunda eminim bu durumu daha iyi anlayacaktır.

Öncelikle yaptığımız alan araştırmasında sahip oldukları bilgiyi bizimle paylaşan değerli kaynak kişilerimize, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü yetkililerine, köy muhtarlarımıza, ulaşımımızı sağlayan araç şoförümüze yardımlarından dolayı teşekkürlerimizi burada belirtmek isterim. Düzce ili alan araştırmasında sekiz gün içerisinde, sekiz ilçe, on üç köyde on altı kadın ve yirmi erkek olmak üzere toplam otuz altı kaynak kişiyle görüşme gerçekleştirdik. Kaynak kişileri öncelikli olarak masal anlatabilecek olanlar arasından belirlemeye çalıştık. Bunun sebebi ise, geleneksel masalların ve masal anlatımının hızla kaybolması, unutulmasıdır. Masal derlemesinden sonra halk edebiyatının diğer konularında derlemeler gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilerle birebir görüşülerek kısmen soru cevap kısmen de kaynak kişinin anlatımına müdahale etmeyerek daha geniş bir anlatıma imkân verecek şekilde ses kayıt cihazıyla bilgiler elde edilmiştir.

Bazı anlatılarda derleyici ve kaynak kişi görüşmeleri diyalog halinde yazıya aktarılmıştır. Derleyici kişi (D.K.), Kaynak kişi ise (K.K.) olarak gösterilmiştir.

Kaynak kişinin anlatılarının çözümlenmesinde deşifresi yapılamayan, anlaşıl(a)mayan kısımlar “.....(?)” şeklinde; isimleri verilmek istenmeyen köy, mahalle, ilçe isimleri “(....)” şeklinde yazıya geçirilmiştir. “Tombalacık Halimem Türküsü ve Topal Osman’ın Hikayesi” dışındaki anlatılarda yer alan gerçek şahıs isimleri, kişilik haklarını korumak amacıyla değiştirilmiştir. Bilmeceler bölümünde ise cevaplar dip not kısmında yer almaktadır.

Gümüşova ilçesi Yeşilyayla köyü’nde (300 haneli bir Abhaz köyü) Abhaz dilinde ezgili ninni, mani, destan ve lirik şiirlerin ses kayıtlarına ulaşmak isteyen okuyucular, isterlerse yazının sonunda yer alan ses kayıt yer numaraları üzerinden ilgili verilere ulaşabilirler. Gerçekleştirmiş olduğumuz alan araştırmasında müstehcen olan veya farklı topluluklar hakkında anlatılan anlatılar ise toplumsal hassasiyetler dikkate alınarak yazıya aktarılmamıştır.

YEREL ANLATILAR

Azad Edilen Tilki²

Şimdi, komşumuz burda, bi Yusuf Dede vardı, Yusuf (...). Efendim bu amca şimdi, evin kümesine tilki gelmiş. Tilki, tavukların sesini duyunca yukardan aşşağı inmiş. Üç katlı binası vardı. Ama silahıyan kuşanmış, muşanmış öyle inmiş. Tilki, kümesin içine girmiş! Kümesin içinde yakalıyım derken, indiği zaman da kendi kapısını açık bırakmış. Açık kalınca, tilkiyi kümeste sıkıştırınca, tilki ordan beri, fırlar fırlamaz boş buluyo, kendi evine doğru fırlıyo, çıkıyo. Taa! kendi odasına kadar giriyo tilki. Orda yorganı şeyedyolar, kapatıyolar üzerine yorganı, tilkiyi yakalıyolar. Yakalıyolar ama tilki orda bi gaz atıyo, odada nerdeyse boğulacaklar. O kadar şeyederlermiş yani tilkinin gazından. Efendime söylim onu anlatırlardı, “millet ormanda tilki arıyo; sen yatakta yakalıyosun” diye!

Tilkiyi öyle, yorganın içinde sarılmış vaziyette yakalamışlar, hatta o zaman öldürmemişler de... Caminin avlusuna getirdiler tilkiyi. Köpekten bi farkı yok tabiki! Ama köpek gibi şeyedyo, pe! pe! diye şeyedyo; köpek hav! hav! diye havlar! O zamanın muhtarı demiş ki; “Bu ki senin yatağına girdi, bu şerefli tilkidir! Bunu koyverin, bunu azad ediyoruz!” demişler. “Öldürmiceksiniz bunu!” öyle koyvermişler. Arada sırada, camiden çıktığı zaman, (daha geçen sene öldü rahmetli oldu Yusuf Amca), O’na millet, arkadaşları şaka geçerler, derlerdi ki “Yusuf Amca, tilkiyi azad etmiş adamdır! Bunun kıymetini, değerini bilin!” derlerdi yani.

Aptahayılayıcı³

Bi yere misafir oldun... Sofra... yemek hazırlandı... yedin. Yer yemez kalkıp gidemezsin! Hemen yiyip kalkıp gitsen ayıp algılanıyo bizde. Hani hiç olmazsa dinlenirsin bi beş on dakika, soluklanırsın, ondan sonra uygun bi vaziyette kalkılır. Aptah, aşırı kibar bi adam, yemek yiyince utanıp da biraz oturim, oturim derken o birazın ölçüsü kaçıyo, akşam oluyo. Akşam yemeğini yiyo, ölçü kaçıyo birazcık, kaliyo bi daha gidemiyo, gidemiyo... Epey bi misafir kalmış yani. Ordan kalmış, Aptahayılayıcı! Aptah’ın terbiyesi, ahlakı, edebi-adabı gibi.

Aptah’ın kim olduğunu nerden bilim! Acil bi işle ilgili (...) Köyü’ne gidiyoruz. Çok aksi bi eniştemiz var, rahmetli (...) enişte. ... Düzce’deki büyüklerden aldığımız bilgileri adama götürdük, anlattık. Sofraya da rastladık, yemeğimizi yedik, (...) enişte özür dilerim

Aptahayılayefeyi yapmıcam, biz dedim hemen gidiyoruz. Yok oğlum dedi, otur bakim dedi. Oturduk... Aptah’ı tanıyon mu? dedi. Yok amca! dedim. Ne bu Aptahayılayıcı? dedi. Benim söylediğim gibi, ya böyle böyle hani sofraya yemek yedik de hemen... İşte edepli davranmadan kalktığım için özür dileyip, söyledim... Bunu bana söyledin, seni affediyorum! Bi daha dedi, (...) Köyü’nde veya benim yanımda bi daha söyleme! Aptah benim amcamdı! dedi.

(...) Enişte çok özür dilerim, bi daha asla! Baltayı taşa vurdum, bi daha asla gaf yapmıcam

² 26.04.2016 Düzce Merkez/Çiftlik Köyü/ (Gürcü köyü, Gürcistan Acara Batum bölgesinden 93 muhaciri olarak köye yerleşimler olmuş. Daha öncesinde ise Çerkez halkı köyde yaşıyormuş.)

³ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

Ata Binme Becerisi⁴⁻⁵

Atlı sporlarla ilgili bizim çok bilgi olmamamıza rağmen yaşlılarımızın hepsinin ata aşırı yatkın ve atla birlikte müthiş hareketler yaptığını tabiki biliyoruz. Bunları izleyen bi arkadaşım Şaban, çocukluğunda merada oynuyo. Oynarken merada yaşlı bi amca, İsa Amca var. At üstünde dereyi geçerken, dikkatli bakıyo ama, İsa Amca atla geçerken şapkası düşüyo. Atın üstünde birazcık, bi kaç adım daha attıktan sonra atını geri çeviriyö, dönüyo... Şapkanın olduğu yere gelip attan inmeden eğilip şapkayı alıyo. Şaban'ın kafası takılıyo... Kendilerinde de at var, gidiyo eve atı alıyo, kafasına bi şapka takıyo, geliyo meraya, şapkayı düşürüyo, almaya uğraşırken düşüyo! Bi daha düşüyo, bi daha... Haftalarca uğraşıyo, en sonunda nalet olsun, ben bu işi beceremicem diye bırakıyo.

Yaşlılar bu denli atla birlikteler... Biz de ancak anlatırken bir aradayız ama çok eski, sıcak ilişkilerimiz kalmamış.

Abhazların Anadolu'ya Göçü⁶

Yıllık kutlamaların yapıldığı Mayıs'ta şimdi Kefken'e ilk inilen yer diye Kefken'de bir mağaraya gidilir. Oradaki yazılardan şimdi çıkarılan, yazı diline getirmediğimiz için, orda mağaradaki yazıyı okuduğumuzda hakikaten etkilendiğimiz bi yazı şu: "Buraya kadar indik ama bundan sonra ne yapacağımızı bilmiyorum" yazıyor Abhazca. 1864-65'lerden, Kefken'e ilk gelinişi. Ve getirilirken de o zamanın koşulları sadece Osmanlıyla birlikte değil tabi, İngilizlerin, Rusların karıştığı... Şimdi savaş mağlubusun, gönderiliyosun ve gönderilen Kafkasların hepsi bi gemiye koyulup getirilmiyo tabi... Gemiler o kadar aç gözlü ve para düşkünü bir gemi ticareti yapanlar var o zaman; yolda yaşlıları ve çocukları aldıkları gemileri denizin içerisine boşaltıp geri dönüp bi daha yolcu alabiliyorlardı. Dolayısıyla Kafkas toplumlarında balık yememe gibi bi hastalık kalmıştı o zamandan. Çünkü, Karadeniz benim çocuklarımı yuttu, benim akrabalarımı yuttu; dolayısıyla ben balık yemiyorum! gibi bir kültür oluşmuştu. Zamanla köy derelerindeki balıklar yenile yenile artık deniz balığına da dönüldü tabi ama o acıyı, o zaman gelen yaşlılar daha bi fazla hissederek yaşamıştı.

Deniz kültüründeki cenazenin denize bırakılması gibi bir kültür olduğundan dolayı, bunu biliyolardı ama. Kadının çocuğu ölmüş... Öldüğünü anlarsa işte, mikrop taşıyacak, hastalık taşıyacak, diğerlerine de zarar vericek gibi kundaklayıp da denize atacaklar... Denize atmasınlar diye anne, ölü çocuğunu emziriyor gibi, alıp gidiyor denizde. Böyle bir göç yaşanıyor. Ha, buraya yerleştirildikten sonra aa, bak! burası size ait bir alan, güzel güzel burada yaşayın! gibi olmuyor tabi, iç göçler de yaşanıyor. Biz de yazılı bir edebiyat dili kullanmadığımız için bizim zamanımıza kadar bunlar ulaşamadı. Sadece bizim hem acılarımızda hem mutluluklarımızda Türkçesi düğün diye tabir ettiğimiz eğlencelerimiz... Ama onlarda da çoğu böyle acı olmasına rağmen eğlence. Yani o ağıtlar eğleniliyo zannediliyor ama bi acı yaşıyor o an ordaki. Eğlencede bile bir ağıt var.

Benim Eşekten Ne İstedin?⁷

Oturma düzeniyle ilgili her bölge birazcık farklılaşıyor ya! Bir de yaşamla ilgili bizde hep protokol, protokol diyoruz ya! Hani Abhazaya şu yakışır; bazı işlerde çalıştıramazsın! Bazı şeyleri bahçesine koymaz! Genel bir çizgileri vardır hep...

⁴ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁵ Abhaz toplumunda atın önemi ve ata binme becerisini anlatan bir anlatı.

⁶ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁷ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

Eskişehir bölgesinden bir Abhaz'la bu bölgeden (...) yaşlı bir Abhaza, asker arkadaşı. Samimiler, iyi görüşüyorlar; askerlik bitiyö, dönüyorlar, geliyorlar. Geldiklerinde burdaki Abhaza, bir gün canı sıkılıyor, Eskişehir'deki asker arkadaşımı bi ziyaret edeyim diye Eskişehir'deki köye gider. Gittiği yerde... Nerde? O işte, bi yere gitti, gelecek ama sen buyur amca, gel içeri! derler, içeriye alırlar. Burdaki birazcık durumu düzgün, birazcık havalı Abhaza... Bakıyo bahçesinde, afedersiniz bi tane eşşek! Çekiyo silahı dan, dan, dan, dan! Komşusu çıkıyo, çağırıyo, götürüp bu eşşegi gömün oğlum! diyo. Götürüp eşşegi gömüyorlar...

Asker arkadaşı geldiğinde, yazıklar olsun! diyo. Yav naptın? Sus! diyo, Abhaza'nın bahçesinde eşşek olmaz! diyo. Yıyıyo, içiyö, misafir olarak ağırlanıyo ondan sonra da arkadaşına indiriyö böyle birazcık bi şey (Kaynak kişi eliyle para sayma işareti yapıyor), at al bi tane! diyo. Atla işini gör diyo, odununu getir, şunu yap, bunu yap; işini gücünü atla gör, eşşekle diyo, Abhaza'nın işi olmaz! diyo, anladın mı? Tamam, Allah razı olsun falan diyo dönüyo, geliyo.

Aradan bi sene geçiyö, öbür yaz Eskişehirli buraya geliyo. Soruyö, köyü neresi? Şurası... Bakıyo bi düğün var. Bahçeye geliyo, selamın aleyküm... Sima hiç tanıdık olmadığı için aleykümselam... Bi karşılıyolar, buyrun, kimsin? İşte ben diyo falanca kişinin asker arkadaşımı, Eskişehir'den geliyorum diyince... Ooo! Şimdi bu bölgedeki köylerin hepsi birbirine yakın, otuz km, elli km... Ama Eskişehir en uzak misafir! Sen diyolar gel! Oturma meydanı işte "U" düzeninde, "eyhabının", en yaşlının veya en ağır misafirin oturacağı köşeye getirip oturtuyolar O'nu. Oturtular, nassın iyi misin? falan. O'na da haber verdik gelecek, burda görüşeceksiniz, rahat ol! diyolar. Tamam...

Otururken, atıyorum işte burda düğün var, yakın köylerden bi grup geliyor. Selamın aleyküm... Bi an boşta bulunuyolar, selam veren grubun eyhabısı başa geçiyö, O bi kayıyo aşşığıya. Öbür köy geliyo, selamın aleyküm... Bi daha kay, bi daha kay, bi daha kay... Tahtanın kuyruğuna gelmiş Eskişehirli, düştü düşücek, oturuyö. Tam uçta otururken asker arkadaşı giriyor bahçeye. Uzaktan bi görüyö, eyvah! diyo. Hay (...!) naptınız? falan diyince bi bakıyolar, Eskişehirli misafiri hatırlıyorlar ama en kuyrukta! Hay (...!) yav Allah kahretsin!

Unuttuk, munuttuk... O da geliyo, bunu da kaldırıyorlar... Yok olmaz öyle, olur mu öyle şey! Farketmez öyle diyo, orası da burası da... Burda oturayım dediyse de olmaz! diyolar. Sen diyolar Eskişehir'den geldin, çok ayıp ettik, özür diliyoruz ama buraya gel otur!

Zorla oraya, başa oturtuyolar, arkadaşını da yanına oturtuyö. Hukuğumuz falan, biz şöyle arkadaşız, böyle arkadaşız... Anlattıktan sonra, ee buyur özür diledik, sen de bi şeyler söyle! Ne söylim! demiş, biz bununla çok iyi görüşürüz, çok iyi arkadaşız, askerliğimiz işte iki sene beraber geçti... Geçen sene beni son ziyaret ettiğinde demiş, yaptığı şeyleri anlatım o zaman size, demiş. Geçen sene beni ziyaret ettiğinde ben evde yoktum. Bağımda, bahçemde çalışır diye, Eskişehir bölgesinde başka şey bulamıyorum, bi eşşegim vardı... Eşşegi vurdu! Ama, bi at al! Abhaza'nın kapısında eşşek olmaz diye, eşşegimi vurdu. Şimdi geldim, düğün bahçesinde oturuyorum iki saattir demiş, onu düşünüyorum, demiş. Niye düşünüyösün? demişler. E be mübarek adam! demiş arkadaşına dönüp, burda bu kadar eşşek vardı da gelip Eskişehir'de benim eşşekten ne istedin? demiş ya. Masadakiler, biz bunu hakettik! demişler.

Döndüm... Bi Çocuk Daha Yaptım!⁸

Kafkas toplumu zaten geç evlenen, bi de hakkaten nesli yok olmak üzere, devletin hakkaten korumaya alması gereken bi toplum! Eskiler ortalama beş çocuk, istisnai beşin üstünde çocuk yapan... Geri kalan iki çocuk, üç çocuk; iki çocuk, üç çocuk... Hatta şimdi modern olduk, yani bir çocuk. Mesela yurtdışında yaşayan bir arkadaşımız Abhazyaya ile bağlantısı var diye oraya gittiğinde; iri yarı da, böyle boylu poslu, iki metrelik bir arkadaşımız, halasıyla karşılaşılıyor aynı sülaleden... Evli misin? demiş halası, yaşlı bir hala... Evliyim! Çocuğun var mı? Bi kızım var! Puu! Senin boyuna posuna, nasıl dilin varıyor bi çocuğum var demeye! demiş. Yav diyo, halama mahcup oldum, döndüm bi çocuk daha yaptım! diyo. Şimdi bi de oğlu var!

Sallamadan Un Elersen!⁹

Şimdi “tasayüzalık”¹⁰ yapan veya düğünün havalı bi genç kızı olur bi de havalı çocuklar vardır, “ayüza”¹¹. Hani eskiden atıyla düğün bahçesine girip, o zamanlar bi yumurta asılırdı, en iyi nişancı onu indirirdi. Evin merdivenlerine atla çıkarlar; gelin ya da tasayüza bi hediyeler verir. Ama en sonunda böyle umulmadık bi laf söyler biri, o lafin altında kalmaması gerekiyor öbürünün. Yoksa sıkıntı yok!

Şimdi kız, çocuğa laf atar, tam atıyla bindi gidecek. Lafın cevabını veremezse mahcup düşecek gibi. Seyşa diyo, kardeşim diyo; atın, sen çok havalısın, iyisin ama atının kuyruğunu hiç sallatmadan şu bahçeden çıkabilirsen diyo, ben seninle evlenirim! diyo. Bu bi söz, bi de kız çok havalı... Herkes, vav, eyvah kötü bi cümle geldi, o atın sallanmaması mümkün değil ama adam cevap veremezse yandı gitti! Verirse tamam, beraberesiniz. Sizin muhabbet bundan sonra epey uzuyacak.

Çocuk atıyla bi hava yapıp dönüyo, kızın yanına geliyo: Ben o işe kalkışacam da diyo, sen önce kı(.)ımı hafif sallamadan un elersen¹² diyo ben de seni alırım! diyo.

MEMORATLAR

Şeytan Bağlar Anlatısı¹³

Şu bizim köye girişte, aşağıda bi keskin viraj vardır. O burunda “Şeytan Bağlar” diye bi böyle yaygınlık¹⁴ vardı. Fakat o zamanın behrinde “Şeytan Bağlar” nerden oldu biliyo

⁸ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁹ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

¹⁰ Tasayüza: Gelin arkadaşlığı. Gelinin arkadaşı olduğu gibi düğündeki vazifesi düğünü güzelleştiren, yanında bi de erkeklerle dolaşan kız (tasayüza) vardır. Tasayüza, düğünün özelidir. Düğünde tüm misafirleri karşılayan, tüm misafirlere hal, hatır soran, misafirlerin ihtiyaçlarına koşturan gelinin kız arkadaşı.

¹¹ Ayüza: Gelinin erkek arkadaşlığı, tasayüza gibi aynı görevi yerine getirir.

¹² Kaynak kişi bu anlatıdan önce bizimle şu bilgiyi paylaştı, muhtemelen kadınlar sallanmadan bu yöresel yemeği yapamıyorlar: “Un elemek için bi elek vardır bi de pırpılçıkta deriz, bizim özel menümüz... Her yemeğimize katılır, o olmadan hiç bi lezzet olmaz. Eskiden geniş düz bi özel taşın üstünde yuvarlak bi taşla ezilerek yapılırdı. Mikserler falan çıkmamıştı o zamanlar.”

¹³ 26.04.2016 Düzce Merkez/ Çiftlik Köyü

¹⁴ Dağ eteği, dere kıyısı gibi yerlerde bulunan küçük düzlük.

musunuz? Eskiden burda, mesela ormandan odunu getirip öküz arabaynan kısa kısa, sobaya girecek kadar yaparlardı, doğrarlardı. Düzce'ye satmaya getirirdi vatandaş. Orda satar, ihtiyacını karşılamak için...

Yolda giderken o ormanda bi kaç tane çakal, bu bi daha odun getirip satmasın diye bunu korkutmak için... Giderken arkasında, O şimdi ön tarafta öküzlerin arkasında oturuyo ya! Giderken arkasında tekere yapışıyo, böyle tekerlek dönüyo, gidiyo ya! Tekere yapışıyo, yavaş gidiyo zaten... Yapışıyo bööyle öküzü kösteklettiriyor tekerleri! Kösteklettiriyoy, öküzler çekemiyo bu sefer. Çekemeyince “Şeytan tuttu beni, bağladı!” diye zannediyor bu sefer. Bu sefer aşşağı iniyo, okumaya başlıyo. Okuyo mokuyo, falan filan, üflüyo... O zannediyo ki şeytan beni çözdü, okudum da çözdü! Halbuki o bağlayan tutan insanlar sonradan biz yaptık diye meydana çıkıyolar. Onlar kaçıyolar şimdi, eğilerek kaçtıkları için “Şeytanı ben kaçarken gözümnen dahi gördüm!” diyo yani. Yani böyle olaylar oluyodu yani.

Türbe Anlatısı ¹⁵⁻¹⁶

Geyik, şimdii... Daha önceden mesela 150 sene, 200 sene önce... Bu türbelē üç kardeşlermişti, türbedeki yaşayan kişilē. Birisi Mustehettin Hazretleri, biri Ali... Abdülşükür. Biri ne? Bilmiyimki ben! Unuttum ben! Beş emme, bilemiyom!

Bunların hikayesi; bu köy çok kötü bi köymüştü. Kastamonu'dan dıynatlarını(değneklerini) bunlā atmışlā. Nereye demişlē gidesē bu dıynatlā biz oraya gitcez demişle. Ondan sonā, ordan onlā dıynatları da buraya gelmiş.

Arduç!¹⁷ Türbenin yanında bi arduç vā, çok büyük, kalın. Onu Bolu bagajından(?), Bolu bagajana çıkmış bunlāın bi tanesi. Bi tanesini atayo buraya geliyo. Bi tanesi Hayrettin Togayda Hazretleri vā, bi de şeyde Bolu Elmalı'da. Bi tanesi oraya düşüyo. Bi tanesi Kastamonu'ya düşüyo. Bi tanesi de buraya düşüyo. Bunlā buraya geliyiler. Buraya onun dibine git diyo, sen o köyü diyo islah et diyo. O köyü sulf et diyo yani islah et diyo. Karabey vamiştı burda bu köyde. Çok vahşi birisimişti. İşte herkesi, onun dediğinden çıkamıyomuştı, onun dediğini yapamıyomuştı. Bu da, buraya gelen de ondan gorkmuyomuş. O'na hiç ses etmiyomuş. O gene işte çıkıyomuş caminin kürsüsüne anlatayomuş, her şeyi şöyle yapcaksınız, böyle yapcaksınız. O buraya gelen o dede de işte camiye böyle tutmuş da sallayıvermiş. İşte O sallayıncası herkes korkmuş tabi şey yapmış. O da ondan sonā inanmış O'nun her şeyine. İnanıldıktan sonra artık O'nun dediğine gitmeye başlamış.

Onlar da çok fakirlermiş, çook, hiç yiyecek bi şeyleri yokmuş. Böyle işte öteki beriki bakıyomuş, şey yapıyomuş. Gurban bayramından gurban bayramına et yiyolarmış. Akşam olmuş işte gurban bayramı gecesi, ertesi gün gurbanmış. Onlar da düşünüyolarmış yani böyle herkes gurban kesecek, et yiyecek, bizim bi şeyimiz yok diye. Onlara Allah tarafından bi tane goç iniyo. Yukardan aşşaya iki tane. Birisi erkek, birisi dişi. Yukarı tepeye gonuyo, dağın tepesine. Böyle aşşaya iniyo, onların gapılarına geliyo, orda bekliyo sabahleyin gurban. Onlā

¹⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

¹⁶ Burası Yukarıkaraköy, türbeli köy. Köyümüzün üç tarafında da şey var, Atbaşı'nda var bi türbe, ona da gidin. Ortasında, caminin önünde var bi türbe. Yukarda, bu solumda da var bi türbe, yakın bize. Köyümüz çok iyi... yüz elli hane vardır. Bizim evlerimiz öyle depremde zarar görmedi hiç, eski evler. Bu köyde hiç cenaze olmadı depremde. Bu yan köylerde hep oldu, bu köyümüzde olmadı hiç. Biz de dedelerin yüzü suyu hürmetine olmadı diyo. Türbelerimiz korudu bizi!

¹⁷ Anlatının bu kısmını 2. kaynak kişi devam ediyor.

kesilip, bunlā yiyceklermiş onları. Onlar da diyolā kine “birini kesem yiyem, birini de şey yapam. Yani sütünü sağarız, sütünü yeriz!” diye. O yolda bak, ne ot bitiyö ne yaprak bitiyö! Hiç bi şey bitmiyor, aynı burası gibi. Onların indikleri yol. Onlar da o şeyi kesiyolar, gurbanı kesiyolā, et yiyolā. Goyunu da sađıyolā... Onnan da yemeklerini yiyolar, yoğurdunu, sütünü. Onun hikayesi öyle işte.

Ondan, hiç kimse bi şey kopartıp eve iletemez! Kopartamazsın, eve iletemezsin! Mesela Düzce Valisi mi koparmıştı? Düzce Valisi ziyarete gelmişti. İşte “şöyle yapmayın, böyle yapmayın, dal kopartıp evinize iletmeyin” felan diye. O’da inanmamış, almış dalı, goymuş taksinin bagajına. Almış iletmış evine. Gece koparttığı şeyi götürmüş, buraya goymuş gerisi geri.

Bi de¹⁸ Gadiriye’nin köyünden gelmişlerdi de sizin. Gelin alma günü mü gelmişler yarabbi! Gitmiş de gadının biri bi dal gopartmışdı ordan da. Gece rüyasında “git, çabuk! Köyü... Ne köyüydü o? işte orasında, Düzce’nin yanağında onun köyü. Burdan gız vëdüktü gomşularımıza da O’nun düğününde... “Git! çabuk o dalı bırak! Git! dalı bırak yerine. Git! dalı bırak” diye garının kafasını yemişle mübareklē.

Üç¹⁹ tane türbe var, üçünün de ayrı ayrı hikayesi var. Onları söylerler gahvede. Yabalı Dede’nin hikayesi var. Aşşaki Hasan Dede... hepsinin ayrı ayrı hikayeleri var. Onları anlatır köydeki büyükler. Bunlar ayrı, bunlar aşşada.

Yabalı Dede Türbesi Anlatısı²⁰

Savaş olmuş, savaş varmış. Herkes savaşa gitmiş burdan. Yabalı²¹ Dede de çobanmış. Yani, köyde O da çobanlık yapıyomuş. Harman döveceklermiş. Harman döverken buyday sürülüyo böyle, şeylerden sürülüyo, yabalardan sürülüyo harman. Ondan sonā da öküzlerle böyle düvennen yapıyo. Buyday döne döne, döne döne buyday yapıp çıkartıyosun. Yabalı Dede şimdi savaşı... çok şeymiş yani her şeyi biliyomuş. Galp gözü açkmiş. Yabasını alıyo, savaşa gidiyo. Savaş nerdeyse... Gidiyo savaşa, yabanan böyle o düşmana o tarafa, bu tarafa savurtturuyo aynı gılıç gibi. Onu da giden askeri varmış, köyden gide giden askerler varmış, O’nu tanıyomuş. O’nu tanımış orda. O’nun da yabasının barmağı bi danesi düşmüş orda, savaştığı yerde. Onu alıyo o asker olan, saklıyo. Yabasının barmağını alıyo, saklıyo. Ondan sonā savaş bitiyö, o Yabalı Dede geliyo buraya. Gene O’nun gittiğinden geldiğinden hiç kimsenin haberi yokmuş, nerde olduğu belli olmuyomuş.

Geliyo buraya hinci gene şey yapıyolar, gene burdaki işine devam ediyö. Askerin de işi bitiyö. Artık O da tezkereynen geliyo. Sevti de cami evleri oluyodu ya! oralarda sohpet ediyilerdi. Gahve olmuycası öyle cami önlerinde... Yabanın parmağını da alıyo, çantasına goyuyo, götürüyo eve.

Cami de şimdi sohpet ediyolāmış, yaşlılā sohpet ediyolāmış. Sohpet edēken demiş ki, “ben demiş, seni demiş, savaşta demiş gördüm orda!” demiş. “Yoo! demiş, ben gitmedim savaşa felan” demiş. “Ben gördüm seni demiş, yabanınan geldin demiş, her tarafa demiş, bööyle savurtturuyodun yabayı!” demiş. “Yok! demiş, senin yanlışın var! Başkasını görmüşündür sen!” demiş. Hinci O, herkeş oturuken ordan gidiyo, “yabayı da getir buraya!” diyo O’na. O da gidiyo, o parmağı alıp

¹⁸ Anlatının bu kısmını 1. kaynak kişi devam ediyor.

¹⁹ Anlatının bu kısmını 2. kaynak kişi devam ediyor.

²⁰ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

²¹ Harmanda dövülmüş ve savrulmak üzere hazırlanmış ekin yığnını savurmaya yarayan, tahtadan yapılmış büyük çatal.

geliyo, düşürdüğü parmağını alıyo götürüyo. O yabanın düştüğü yere şakkada oturuyo parmak! Şey, yabanın parmağı. Ondan sonā O da “Beni bildiler, tanıdılar” diye orda hemen ölüyo. Orda can veriyō. Orda can verincesi, oraya da mezerını oraya gömülüyo, adını da Yabalı Dede goyuyolā.²²

Evliya Kardeşler Anlatısı²³

Arabacı Köyü var... Bi kardeş orda evliya, diğeri de dağda evliya, çoban orda... Burdaki de ayakkabılık yapıyo... Dağdaki diyo ki, abimi ziyarete gideyim diyo. Sütü sarıyo mendilin içine, bohça yapıyo, gidiyo abisini ziyarete... Abisini ziyaret edince bohçayı asıyo, içinde süt var, bezin içine sütü koymuş, asıyo... Yani o kadar evliya! Abisi de kalkıyo, ateşi de aynı bohçaya koyuyo, sütün yanına asıyo... Ha, ben de evliyayım! Manayla söylüyolar...

Bu sefer kadın geliyo, ayakkabıya ölçü verecek... Ölçü alırken kadının baldırı açılıyo haliylen. Dağdan gelenin, asılı bohçası sulanıyo, damlamaya başlıyo. Dağda bi şey görmemiş ki! Neyse kadın gittikten sonra diyo, birader sen git! diyo. Senin evliyalığın orda geçer diyo, burda değil! diyo. Anca orda yaparsın! diyo.

Cin-Peri Anlatısı 1²⁴

Bunun gayıntası dağa oduna gitmiş. İşte bu Fatma dediğimiz kadının. Öküz arabasınnan odun kesmeye giderdik lara gidelēdü. Orda odun kesēken, şey, bi sıçan gibi bi şey kesmiş. O da cinmiş, onun adı cinmişti. Ondan sonā, hinci bunu bunlā almışla, oğan bi değırmene gitmişlē emme... Ulan demişlē, biz bunu demişlē, göttük emme demişlē... Bunun çoluğu çocuğu demişlē evde, onnan, cinlen bi şeyleri olumuş, padişahları. Bunu demişlē, biz gene demişlē yolluyam demişlē, gitsin demişlē. Onu yollamışlē, aslı vā mı! işte, masal değil o, aslı vā! Ondan sonā bunu götümüşlē eve, o adamı. Ondan sonā onu arada amā(?) gölülemişti eve. Eve amā gölülemiş cinle, eve! Doğululālān, şeylenlen...

Alıp²⁵ eve götürüyolāmış adamı... Eve²⁶ gitceklēmiş gine adamı, cinlē, cinlē! Evden gelsin diye doğululālān, şeylenlen. O da böyle abanıyomuş camdan gidicem diye, adam! Ondan sona gayınnası ünlüyomuş işte, yukāda da gelin durayo. Eh!(Kaynak kişi boğazını temizler gibi bir ses çıkartıyor, sonra anlatıdaki kişinin sesini taklit ederek konuşuyor.) Ahmeeet! Boynuzu alma geldilēē! diye, Hasan gelin! diye ünlüyomuş. O’nu almağa gelülemişti, o adamı, almağa gelülemişti. Ondan sonā o cinlē arada bazı gelülemişti. Gelince, işte bu şey de, gelini de o zaman görmüş. Onun da hinci böyle oturuyamuşu evde. Oturukān aynı bi gadın Ayşe deriz, demin gittin, gödünüz müdü? O oturuyomuş, çutmada O oturuyomuş! Allah, onlāın şeyine girmiş gadın... Garı, Allah! Şaşımış. Ondan sonā, bi de önüne patetes götümüş! Patetes yiyomuş... O pateteslē Fatma mı bişümüştü be? Patates yemeği yapmuş... Ocakta yapılıdu eskiden yemeklē. Şimdi onu ocağın başına goymuş, gelmiş ordan kapağını açmış, yiyomuş Ayşe! Ondan sona buzağı olmuş, buzağı! Bu ne yapā diye oğa onun peşinden gidēkene, yemek yēken, bu benim yemeği bitürecek diye gidēkene, tuvalet camından beri uçmuş gitmiş! Sonra bi akşam buraya geldi O. Bu akşam dedi gine geleceklē galiba dedi. Orda oturukana

²² D.K.: Yaba dediğın ne teyzem?

K.K.: Sapı var böyle, ucunda da şöyle enli bişey, parmakları var beş tane, parmak olü. Onnan işte ot biçersin, ot kaldırırsın. Buğday harmanı yapılır. Ona biz yani köyün geleneği, göreneği yaba diyo.

²³ 01.05.2016 Akçakoça İlçesi/ Hemşin Köyü

²⁴ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

²⁵ Anlatının bu kısmını 2. kaynak kişi devam ediyor.

²⁶ Anlatının bu kısmını 1. kaynak kişi devam ediyor.

būdan geçtilē onlā rüzgar gibi baya baya. Eskiden o cinlē gözükümüştü, hinci yok! Cinsiz omazmış, cin olumuş ta!

Cin-Peri Anlatısı 2²⁷

Aynı işte, o genee... Onlāın evleri eski ev, yıkıldı artık. Oraya... tam camdan beri goyun geliyomuş, oturuyomuş mutfığa! Onlā girincesi atlıyomuş gidiyomuş, onu görüncesi! Ondan sona işte bi akşam o da govaşlamış, yani onun anlayacağı kadā govalamış yani sopanan onu. Sopanan onu govalayıncaı onlā gızmışlā. Gızıncaı artık onlā... Onlāın da düğünleri varmış heralde, kendilerinin, onlāın aralarında düğünleri. Davunlan, zurnaynan... şimdi bunlā davul çalıylamış, def çalıylamış, oynuyolamış... O yukarda biraz evleri, ordan koştura koştura geliyomuş O. Durak yerlēri de şurası, garşısı. Bu geliyo, hemen bunlāın evlerine giriyo burdan. Bunlāın evlerine girincesi onlā iç cama geçmemiş. Kapıyı kapatıncaı, onlā böyle bu yoldan aşşağıya gidiyolā... Orda da gene böle davul sesleniyo, herkes duymazmış onu da! Onlā duyuyulā. Onlā duyulā işte, davulları zurnaları, şurda davul çalāken, şey çalāken, öyle orda onlā artık bitmiş, vakit geçmiş. O da gardeşi oluyo bu da. Onlāın yanında galmış O da.

Geliyolā²⁸ işte, o adamı şey yapmışlā ya! O eve geliyolāmişti. Artuk gelmiyolā heralde, işte hani ev yıkıldı zati ya! O gelini iyi de, adam öldükten sona gelmemişlē onlā bi taha, gayınta! Gayınta öldükten keli bi taha gelmemiş onlā ātık, he! Ellē ersin muradına, biz gidelim guru oduna... (Kaynak kişi sanki bir masalı anlatır gibi anlatının sonunda gülerek bu tekerlemeyi söylüyor.) Masal bittikten kerı yapayuduk emme, eskiden... Ey gidi ey!

Cin-Peri Anlatısı 3²⁹

Şimdi şöyle, tabi ben başka birinin bana anlattığını anlatacam yani. Şimdi adam, bize findık topluyor, findık toplarken, ben daha o zaman çocuğum tabi, bayaca... Şimdi diyor işte, O da başkasından duyuyor gene aynı meseleyi... Bu Dokuzdeğirmen Köyü var... Ordan değirmenden gelirken efendim, bu aşşağıda bi mezarlık var, eski mezarlık, Somutlar Mezarlığı... Somutlar mezarlığı denilen iki Avluyan³⁰ arasında bir bölge... Hala mezarlık olduğu belli... Ordan gelirken adam, gece öküz arabasıyla, önüne bi takım çalgı, düğün vesaire, yani, aynen bugünkü düğünler gibi, böyle bi olayla karşılaşiyo, çıkıyo. O'nu durduruyolar tabi, işte oynuyolar, eğleniyolar efendim, derken biraz daha artık adam gidiyo, giderken sabah oluyo, yani sabah vakti yaklaşmış. Efendim bi bakıyo ki, ne düğün vaaar, ne dernek var! uykudan uyanır gibi adam uyanıyo, yani.

Şimdi cinler, perilerde böyle bi olay da oluyomuş yani. Şimdi bu şekilde adamın mesela anlatması bunu bana yani. Böyle bi olayla bi komşusu veya bi arkadaşının karşılaştığını anlatıyo. Şimdi olay öyle, işte tabi sabah oluyo artık, adam öküzleriyle beraber arabasıyla gidiyo evine.

Cin-Peri Anlatısı 4³¹

O zaman ta evlenmedim ben! 77'de evlendik... Şimdi babamla değirmene gittik... Saat ikiye kadar öğüttük. Ben dedim ki birisi geldi, oraya küreğinen geldi. Babama dedi ki Mehmet, oğlum! Şimdi bu karar köye gidilmez! dedi. Köye gidilmez dedi, babam da dedi ki rahmetlik, hiç bi şey olmaz, gidem biz, Ahmet abi dedi.

²⁷ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

²⁸ Anlatının bu kısmını 2. kaynak kişi devam ediyor.

²⁹ 28.04.2016 Cumayeri İlçesi/ Avlıyan Köyü

³⁰ Yukarı Avlıyan ve Avlıyan köyleri.

³¹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

Şimdik geldik mezarluğa! Mezarluğun dengine geldik emme oraya kadar okuyak okuyak geliyoz! Rahmetlik babam, Allah Ülahü'yü oku! Hani Allah Üla derdik ya! Ayetel

Kürsi'yi... Onları okuyarak geldük. O zaman birisi geldü, tam kafa kafaya yaklaştuk! Siyah bi şey geldi! Ben gayrı ne okuyabildim, ne bi şey edebildim! Dil, damak tutuldu benim! Okumayı kaybettim! Ben, babamın önüneydim, arkada gorkuyodum! Saat iki, gece! Böyle, orda heçi gazuğu gibi galdım ben! Biz sabahleyin ezandan sonra gelmişük eve! Öyle galmışık orda! Bismillahi dahi çöğüremiyom, Bismillahi çöğüremiyom yani dil dönmüyor gayrı, hiç! Öyle galmışık orda...

Geldük, rahmetli annem kalkmış, dedi, bu karar ne karar Mehmet? dedi. Babamın adı Mehmet'ti... Bu karar ne karar? dedi. Yav! biz dedi, gece çıktık değirmenden emme dedi, mezarlukta kalmuşuk dedi, bu karara kadar hep biz de burda kalmuşuk dedi. İrahmetlik babam da mesela, ki onlar da o cinler, perilermiş! Biz okuya okuya geldik, babam öyle dedi, okuya okuya gidersek hiç bi şey olmaz bize! dedi. Ee, orda bizi yakaladılar, biz oracıkta galduk! Eve geldük, ezan okunmuş zaten... Eve geldük, anam dedi ki, Ayşe! dedi, kızım senin benzin dedi, ak bak avarmış! dedi. Biz de bi şey yok dedik hani, orda galdığımızdan dahi haberumuz yok! ne yaptığımızdan da haberimiz yok yani! Cinler, periler gelincesi hepimizi bağlamış orda!

İşte bu günler de geldi, çok şükür başlarımıza şimdi öyle değirmen, meğirmen telaşımız yok! bunlar herkese gözükmmez, herkesin şeysi değil! Tesadüf birbirlerine rastgelir böyle. Hani bu olmuş şey bu, yani bu masal falan değil yani anlattığım şey.

Cin-Peri Anlatısı 5³²

Derenin tarafında orda değirmen varidi. Değirmeni kaynatam işletirdi, orda yatardiler. Gece ışık dolanırdi orda, suyun içinde ışık giderdi. Şimdi lamba yanıyı orda, aynen öyle görüyosun orda. Lamba yanıyı suyun içinde, ışık yanıyı... He, onlar dolanıyılar orda ama gendileri görünmiyi. Bazı gördük, ayakları ha öyle ters! Bedenleri aynı siyah, siyah bi şey görünirdiler, ayırt edemiyon ki! Çıra gibi bi şey, ellerinde ateş. Elleri böyle odun gibi görünüyü ateşin altında. Kendileri de ha böyle simsiyah bi şey! Ayakları arkadan, ters! Bastılar da ayaklarını aldılar miydi, ters görürdik ayaklarını basmasını. Benim adam yatardi orda değirmende... Sabaha kadar davul vuridilar, bağırırdiler onlar gece. Hani, güya babasi bağırıyi diye. Beyimin adı Cemal... Cemal, Cemal kalk! Değirmenden zahrep endi, kalk! Yani, töküler oraya mısır da öğünüyü... He, o bitti, taş boş dönüyü, kalk! derdiler O'na... Sanardıki bubam bağırıyi, bubasına bağırı sanırdi. He, o zaman gakardı ayağa, bakardı ki kimse yok! Halbuki onlar bağırırdiler orda. Orda üst yanımızda köprü vardı, köprüden karşıya millet geçmeye korkardiler. He, orda ateşler yanar, şeyeder... Çarpılırik diye korkardiler. Böyle işte yavrum...

Şimdi onlar benim gızıma musallat oldu! Benim kızım beşikteydi... Goydum O'nu böyle şeyin üstüne, döndüm afedersin sırtıma alacaktım O'nu beşiğünün. Anlamadum, fazlasını bu yana goymuşum... Burdan devrildü oraya. Erük ağacı var, erük ağacının altında, annemin kapısında. Devrildü birden, galdırdum O'nu... Çocuk bağura bağura gittim! O bağurma onda kaç sene durdu. Anlamadum, adam da askerdeydi. Anlamadum ondan çarpındı diye. Sonra kitap açturduk, dediler ki, bu dediler bi ağacın altında düşmüş, çarpılmış! Hoca anladı onu! O zaman dedük böyle, böyle... Anladum O çarpıldı... da işte millet ondan öyle de korkardı ordan geçmeye. He, işte benimki de öyle oldu. Duruyı, duruyı... Evlenemedü, bi şey olamadı, sinirli... He, ay başlari geldi

³² 30.04.2016 Kaynaşlı İlçesi/ Darıyeri Hasanbey Köyü

miydi, olduğu saatlar geldi miydi, tutuyo O'na... Bayılması, mayılması; muska, muska bi şey yaptuk... Bayılmıyo da yalanuz sinir! Sen O'na galk o yana git dedin miydi, gakar, dalar sana! O sinirlen beraber.

Konuşması da normal değil, öyle kekez, kekez konuşuyı. He, pek anlatmaz... Sorarsın bi kere de, bi daha demez! Zekası var ama konuşamayınca, bi şey anlatamayınca nası olur zekası? Demek, noksan! Öyle durur evde.³³ Kimse dövemez O'nu! Bi tokat atsan, acısa bi yeri, dalar sana...

Cin-Peri Anlatısı 6³⁴

Bizim değirmenler biraz aşşağıda, çukurda, özde... oturup sohbet edilecek değirmen değil. Burda öyle yürek ister öyle muhabbet etmek! Babamlar oyun oynamaya gidiyomuş, gumar oynamaya gitmişler oraya, değirmene. Şimdi orda oynuyolar babamın emsalleri falan... Başka bi köylü de sabah erkenden sırayı kapacak ya! Geliyo değirmene, değirmenin içinde sesleri duyuyo! Mısırları bırakıyo orda gerisin geri kaçıyo! Hani orda cin, min var diyolar ya! Ondan dolayı sesleri duyunca adam gidiyo, dönüyo gerisin geri eve gidiyo. Arkadan bağıriyor babamlar, ya gel! biziz falan... Adam bu sefer daha hızlı gidiyo, beni çağırıyolar diye.

HALK HİKAYELERİ

Arzu ile Kamber Hikayesi³⁵

Gadının bi tanesi dombay(manda) goymuş, sazla vâmiş ço gurbanlık bi yerde. Adam kendisi zenginmiş zaten. Dombaylayın peşine gitmiş. O sazlığın içinde bi ses duymuş. Padişahın garısı yani. Evde de tek bi gızı vâmiş. Bi çocuklândan başka da yokmuş. O dombay sazlıkları bi aralıyo sömelekte bi uşak. Bunu oraya gomuşla diye alıp geliyo eve. Gızının adı Arzu'muş, bunu da Gamber goyam demişlê. Oğlanın adını Gamber gomuşla. Bu Gamber'i goduktan sonâ bunla büyümüş biraz, dokuz-on yaşlarına gelmişlê. Eskiden köylerde okul yoktu, hoca mektepleri vâdi mesela. Hocaya camiye gideydin öyle Kuran öğrenmek için. Camiye gidêken, yolda gidêken diyomişkine gız;

Hırımsın, hırdaşımsın

Mektebe yoldaşımsın

Nenem³⁶ oğul diyor ki

Sen benim gardaşımsın!

³³ Bu bölümde kaynak kişiye acaba kafasını başka bir şeye mi çarptı diye sorduğumuzda kendisinden çok emin bir şekilde bize, perilerin sebep olduğunu söylüyor.

D.K.:Peki, düştüğü yerde kafasını bi taşa mı çarptı acaba?

K.K.: Yok! Düştüğü yerde beşiğin içindeydi... Beşikten düşünce ağacın altına, zaten periler orda... O'nu çarpıyo işte orda. O ağlama, bu ağlama böyle gider...

D.K.: Peki o düştüğü yerin bi adı var mı? Siz oraya bir ad veriyor musunuz?

K.K.: Yok! Derenin kıyı diyirik oraya, başka bi şey demiyirik. Değirmene yakın... Değirmeni de sel aldı; otuz, kırk seneden fazla oldu değirmen gideli.

³⁴ 01.05.2016 Akçakoça İlçesi/ Hemşin Köyü

³⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

³⁶ "Eskiden babaanne demiyolamıştı!"

Gız diyomuşkine oğlana, sen beni istiyon amma sen benim gardaşımın! Oğlan da dışardan olduğunu biliyomuş, kendinin el olduğunu biliyomuş. Oğlan da diyomuşkine;

Hır mı olur, hırdaş mı olur

Mektebe yoldaş mı olur

Nenem oğul demeylen

Hiç elden gardaş mı olur?

Diyomuş. Yani ben elim diye söylüyümüş. Onlā camiye gidip gelikēn her gün onu söyleyip söyleyip geliyolāmış eve.

İkisi camiye gidēken, dokuz-on yaşında da olsa öyle O'nu istiyomuş ātuk, Gamber istiyomuş Arzu'yu. Arzu da O'nu istemeye başlamış. Hani, evde de babaanneleri vāmış. Bunlāın istediklerini biraz anlıyınca bu sefer biraz, -tabi istiyomuş emme gidip geliyolā camiye-biraz daha büyüü, on-on iki yaşına giriyō. Goyunlāi vāmış, Gamber'i goyun çobanı hani yolluyolā, yanına yemek goyu... ne goycaklāsa goyuyolā, goyun bekliyo. Akşam oluyo geliyo. Gelūken gene gız böle, O'nu seviyo ya! gāşıya çıkıyomuş, annesi de bakıyomuş, üzülüyümüş, istemiyo annesi babası. Aman bu gız demiş, bunu bırakmıcak! demiş. Çörek yapıyomuş, onun içine demiş zehir goyum da bu çobanı öldürem, ben bu çobandan, bu oğlandan gurtulum! Gızımızı vēmiyem! İşte o zaman şey, Arzu çantaya çöreği goyāken;

Hey atıktır atıktır

Kaşın gözün çatıktır

Elindeki çöreklē

Ağulā da katıktır.

Demiş. Ondan sonā çöreği yememiş. Artık bu, öyle orda aç durmuş.

Bu gidēken gene bayağı bi zaman geçiyō, on iki-on üç yaşlāna geliyolā, biz bunu evden atam diyolā. Bu bunu bırakmaycak! Evden govuyolā! Emme oğlan da O'nu istiyō ya! Evlēinin yanında böyle bi bahçe vāmış, bahçesinde çeşme vāmış. Emme oğlan evin mevkisinde döneliyomuş, O'nu bi görüp gidiyomuş, eve gelmiyomuş, goymuyolā ya! Gelmiş oraya, gitmiş bi gün bööole, artık O'nu govdulā da onun telaşesinde. Golunda da bi bilezük vāmış. Golundan bilezüğü çıkātmuş, o çeşmenin başında elini yüzünü yıkamış, ōda otumuş, biraz ağlamış, ağlamış Gamber'i düşünüyō! Ordan çıkmış gelmiş eve. Bileziği unutmuş orda kafanın dalgınlığına. O'da O'nu görecem diye oyalanıyo mevkide bi de bakıyo bilezik orda! Bileziği alıyo goyuyo cebine. Eve gelince bilezik ağlına geliyo gesgeri gidiyo çeşmenin başına. Bakıyo şöyle oralara kimseyi görmüyō. Gene orda diyiki;

Pınarın başına kim vardı

Elin de yüzünü kim yuğdu

Tek bileziğimi kim aldı?

Pınarın başına varanlar
 Elin de yüzünü yuğanlar
 Tek bileziğimi alanlar
 Muradına ermesin!

Gamber ordan duyuyo, O'da söylüyo;

Pınarın başına ben vardım

.....

Tek bileziğini ben aldım

Niye öyle söylersin Arzu?

O da çok ayrıntılı bilmiyom da;

Dilim hata söylemiş

Getir pıçağı keseyim.

Diyo gız da. Ondan sona o bileziği de işte gene O'na veriyo, bu sefer hiç mevkisine uğratmıyo O'nu. Artık gitmiş uzaklara. Arzu'yu da vemişle başkasına. Düğün gurulmuş, eskiden kırk gün kırk gece düğün yapılyomuştı ya! Düğün gurulmuş, O'da artık böyle üzüntüsüne saçını, sakalını tıraş yapmıyomuş... kendini goyvemiş! Gızı çok istiyoyu, çok üzgün!(?) girmem. Gene dönmüş memlekete, bi de bakıyo davullā dövülüyö! Arzu'nun evlâinin nerde olduğunu biliyo! Bu Arzu'nun düğünü diye bu üzülüyö! Köyün bi orta arasında işte bi gahve gibi, köy odası gibi bi şey vâmiş. Gelmiş oraya ama! O'nu bayağı bi ihtiyaar, şey zannediyölâ. Hey güzel Allahım! diyomuş, beygire bindirip te götürüyölâmiş ya gelini... Ey benim güzel Allahım! diyomuş, benim beygirden başkası diyomuş, Arzu'yu çekmesin! diye Allah'a yalvarıyomuş.

Şimdi artık gelin alması olmuş, ona bindiriyölâmiş at çömküşüyümüş, buna bindiriyölâmiş at çömküşüyümüş. Gaç tana ata bindirölâmiş at çömküşüyümüş, oturuyomuş yere! A, nolcak hinci? Biz bunu, gelini nasıl etçez? Tamam demişle, köy odasında bi dede vâ! Bakam bi de O'nun beygirine deneyem, demişle. Gitmişle, almışla gelmişle. Gomuşlâ O'nun beygirine, beygir çömkeşmemiş! Hadi dede demişle bu beygirinen sen bizim bu gelini götü! demişle. Ben bu gelini götürüm ama demiş, beygirim huysuz çok! demiş. Bana demiş, kırk adım önden, kırk adım arkadan yanaşmıycasınız hiç! demiş. Aralık olacak, demiş. Öyle olmazsa benim beygir götümez! demiş. İyi tamam, tek gelsin de! Hepsine razı geliyölâmiş. Bunlâ şimdi atık kırk adım ilerden, kırk adım geriden... yolda gidēken daha oğlan, Gamber diyomuş ki;

Hey engiler engiler³⁷
 Düğün gurmuş çengiler
 Arzu'nun ayaklarını
 Sıkıverin üzengiler.

³⁷ "O ayağına konan şeyle, eskiden çengi dēlēmışti. He, özengi..."

Diyomuş. Üzengiler sıkıyo... ayağından şapır şapır ganlā akıyomuş. Arzu anlamış Gamber olduğunu. Emme! O'da bişey söylemiyo, artık gelin oldu başkasına gidiyo! Ana baba da gızıyo vermiyo! Ondan sonā artık O'nu gene eve misafir yapmışlā. Misafir yapmışlā ama orda da bi ermiği damada atālāmış, adetleri öyleymiş. Demişkine, damada demiş, bunun beygiri daşıldı demiş beni, ermiği de bu adam atıcak demiş. O adam atıcak diyince onlā razı gelmişlē. Adam bi guvvetle atmış ama beynine, o adam akşam gerdekte ölmüş! Ee, ayrı odada Gamber! Ertesi gün de ikisi kaçmışlā amma...

Arkasını, orasını tam bilemiycem, çocukkan anlattılā bağa onu. O Arabistan'da onların mezarları vāmiş. Kimin parmağına damlatmış da arasında ağaç bitmiş? Onu bak! esas gonuşulā, büyüklē gonuşulādı. Gavuşmasınlā diye bi kimin parmağını kesmişle? Arasına damlatmışlā orda ağaç bitmiş, gavuşmasınlā diye. O kadā biliyim işte.

Hız. Yusuf Anlatısı³⁸

Aynı o guyu diyince, şey vā Guran'da o esas yani, Yusuf... Peygamber... Babası Yakup, gardaşları... Yedi gardaş, oğlan. En ufak olduğu için Yakup, bubası, O'nu çok seviyomuş. Zaten en gücük sevilū zaten, biri bi taha oldu mu taha o sevilū mesela. Evin yanına guş mu gelmiş ona, annem anlattı, guş dilinden anlıyomuş şey, Yusuf. Guş dilinden anlıyomuş, cıgıl, cıgıl, cıgıl ötmüş gitmiş! Bu ne dedi oğlum anladın mı? Anladım buba! demiş. Ne dedi oğlum? demiş. Sen ilerde padişah olacāsın! dedi demiş. Sakın bunu gardaşlarının yanında gonuşma! demiş.

O bi guraklık vāmiş. Mısır'a şey almağa gidiyolā, tabi sahra vā, gidiyolāmıştı galiba. Gidēken siz bunu guşlara, gurtlara yedirūsünüz, bi şey olū, ben bunu yollamam, vēmeme! Onlāın çekemediğini biliyomuş ya, vēmek istamemüş bubası. Onlā da O'nu odā gidēken o guyuya atmışla, guyuya atılā. Nerden ne kesiyolāsa, göyneği sırtından çıkarıyolā şuraya da, gidēken gurtlā yedi diyolā bubasına, göyneği gösteriyolā. Bubası da durmadan ağılyo. Benim oğlum gözū görmüyo, benim oğlum sağ diyo, hiç öldü gibi gelmiyo diyo. benim oğlum sağ diye diye ağılyo, ağılyo, ağılyo, ağılyo...

Gene bi taha guraklık oluyo. Sekiz gardaşlāmıştı, yedi tene gardaşı Mısır'a şeye gidiyolā, sahraya gidiyolā. Oraya sahraya gidince Yusuf olduğunu söylemiyo, onlā onu tanımyolā. O, sahraya gidēken bi tanesine altın goyuyo, sahraların içine. Mahsus o yakalıyam da burda rehin galsın, hapise atam diyo gardaşlarının birine. Ō da bakāken, Ō da diyo bi tane diyo şey, altın gayboldu diyo. Bi tas altın, bi bağlamıştı işte bi şeyde heralda bezden. Bakın diyo kendisü, çabuk diyo, nerde sahra goydumsa hepsinin içine bakın! diyo. Birisi yürütmüş diyo. Aslı kendi goymuş. Ondan sonā bakıyolā gardaşlarının birinde çıkıyo. Sen diyolā bunu çaldın de mi? diyolā. Ama kimse bilmiyo, gine yanındakilē çaldı diye, Yusuf biliyo. Çalmadım dediyse de bile seni diyolā zindana atıcaz diyolā. Alıylā bunu geri, ondan sona ben Yusuf'um diye söylüyo, altınları geri alıyo zaten. Zindanda da biraz gene yatmışlā galiba. Götürüyolā...

“Bi taha, ya Guran'da söylüyo onu da...” Sen diyo, şimdi git! Ōbüki gardaşlāmıza bi taha diyo sahra aramağa götü diyo. onlāı veriyolā gene, bi taha gidiyo, yolluyo, bi taha geliyo tabi zaman geçiyo. Ondan sonā O'nun göyneğini ordan gelemiyö bi göyneğini yolluyo. Göyneğini yolluyunca ta bubası sağ olduğunu öğreniyo. Göyneği ta köye girmeden benim oğlumun kokusu geliyo diyo. Benim oğlumun kokusu geliyo diyo gözleri açılıyo bubasının. “Ya çoğudu işte ben o kadā anlatabildim.”

³⁸ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

Kesik Baş Hikayesi³⁹

Kesmişlê... gece gündüz ağlıyomuş baş sadece. Ondan sonā, ben demiş seni... şöyle bi eline almak istemiş yerinden kaldıramamış (*Kaynak kişi burada anlatıyı unuttuyor, misafire soruyor...*) kafasını ondan sonā, kaldıramamış kafasını. Ee, demiş, benim demiş avratımı, şey! vücütümü dev kesti, avratımı da alıp gitti! demiş. Hani eskiden avrat derlermişti hanıma... Avratımı alıp gitti demiş. Ondan sonā, nerde O? Bi gyunun başına gideceğimiş, aynı senin bal guyusu gibi! (*Kaynak kişi, biraz önce derlemecinin anlattığı masaldaki kuyuyu kastediyor.*) o yanındaki Hz. Ali ile... işte bi peygamberlen gene, o adını da bilemicem şimdi, isimlerini unuttuyom! Beygire Döldül diye söylüyolamıştı eskiden. Binmiş Döldül'e, O'da kendinden böyle yuvalanā yuvalanā kafa gidiyomuş, beygiren beraber. Nası demiş onu...! Namaz vakti de namaz kıluyomuş sadece kafasınan. Yanındaki atı durduruyomuş namaz vakti, namaz kılıyomuş, o da kafasınan, öyle namaz kılıyomuş. Eğilen bi kafa zaten emme!

Sen bunu nasıl böyle oldun? Guyunun başına gelmişlê, guyunun başına gelince guyunun dibine göre urgan, kement diye söylüyolā, kemente bağlamış yanındaki adam. Guyu başında şey duruyo, Kesikbaş duruyo. Artık o guyuda durmadan inēken şeynen beraber, urganmıştı yani urganla inēken namaz vakztlāmı biliyimiş, o guyudan inēken namaznż gzlzyzmż bak! öşleni, ikindini... artzk ayaşz yere vāmış. Dört günde mi dedilē ne işte, ayağı yere vāmış, ōda belinden çözmüş ipi. Bi meydanlık vāmış, gocaa bi saray vāmış, gitmiş oraya. Goca bi dev! Ha, dev görmeden, o sarayın içine girmiş. O saray kapı kitliymiş, kimse giremezmiş ama O girmiş. Kadınlā O'nu görmüşlê. Ya, Hz. Ali oraya giden, kafası kesilen diil de! Ya Ali! Bizi kûrtā sen demişlê kadınlā. O' da demişkine siz demiş benim Ali olduğumu nerden biliysiz? Siz benim geliceğmi nerden biliysunuz? Cenabı Mevlam işte gene bildümüş onlāra.

Ondan sona O, çıkmış dışına devi görmüş. Devın gözü yumuksa uyumuyomuş, açuksa uyuyomuş. Devın yüzüne bi bakmış, gözleri açık! Çıkartmış bi goca gıluçlan gitmiş zaten. Bi vurmuş zaten daş da kesilmiş, vurduğu zaman da bi sefer de devın boynunu kesmiş. Devi öldüdū artık orda. Ondan sonā kadınları da almış. Biz beşyüz avradıdık diye söylüyolamış. Yirmi dört tne mi ne galmış! Hepisini yemiş bak! Nasıl, ondan sonā gelmişle guyunun başına, ben demiş, dua etçem siz amin diyceksiniz demiş. O Hz. Ali dua etmiş, onla amin demişlê, kendilerinin hepsi guyunun yüzünde görmüşlê, öyle çıkmışlā.

Nasıl, İsm-i Azam, o Kesikbaş, sen nası erdin bu murada diye yolda gidēken;

İsm-i Azam duasın bilir idim

İsa ile ben namaz gılır idim.

Demiş O savlında... Ermişlerdenmiş biri de yani bak! Kafa kestükten geri kafa gonuşu mu? Ama gonuşmuş, ölmemiş yani... işte öyle o kadā bilim.

³⁹ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

FIKRA

Nasrettin Hoca ile Hırsız⁴⁰

Nasrettin Hoca'nın evine bi tane hırsız girmiş. Nasrettin Hoca hırsızını görmüş. Hırsız, çalıp çalıp alıyo, eletiyo stok yapıyo ya! O'da çalıp çalıp, ee, toparlayıp, eşyasını toparlayıp hırsızlan beraber taşıyo şimdi. Taa hırsızın evine kadar gidiyo. Hırsızın evine kadar gidiyor bu sefer, eşyaları hırsız yerleştiriyö ya kendi evine, Nasrettin Hoca'nın evinden aldığı. Kendi evine eletiyo, eşyaları yerleştiriyö. Yerleştirirken Nasrettin Hoca'da yardım ediyö, falan filan. En son hırsız dönüyo buna, "Sen ne yapısosun?" demiş. "Napım, yerleştiriyom eşyayı." "Niye?" demiş. "E, biz buraya taşınmadık mı?" demiş.

Müfi Getlaç⁴¹⁻⁴²

Bizde, genellikle kabile reisleridir... Öyle geniş anlamlı devlet kavramı bizde çok zayıftır. Kabileler daha ön plandadır daima, halen de öyledir. Müfi Getlaç, günün birinde padişahı ziyarete gidiyo. Dolayısıyla o akşam misafir kalıyo... Sabahleyin giderken, şimdi bu Öchza'ların⁴³ da önde gelenlerinden biri, O da O'na değer vermek babında diyo, buna bi at verin, diyo. At veriyö ama eğer vermiyo... Bi şekilde binsin gitsin! diyo. Hani, görünüşte sanki böyle çıplak bi ata biner gider gibi. Şimdi öbürü de tabi onu anlıyo.

Hizmetçiler, atı alıp geliyolar evin önüne, adam ata binecek. Ordan diyo, bi merdiven getirin! diyo. Nolcak merdiven? Siz getirin kardeş! Neyse alıp geliyolar merdiveni. Şöyle merdiveni koyup ata "tırak!" diye vuruyö merdiveni. Tabi at huysuzlaşıyor, zıplıyo falan. Ya! diyo, yani şahın atısın diyo, hiç mi bişey öğretilmedi sana! diyo. İki de bir merdiveni ata dayıyo, at huylanıyo, zıplıyo... Binemiyo, böyle bi kargaşa gidiyo... Öbürü de pencereden görüyö... Bu diyo, eğer istiyö, diyo. Gidin, siz buna bi eğer verin! Yoksa biz bundan kurtulamıcaz, bizi rezil edicek! diyo.

Cemaati Camiye Getirten Hoca⁴⁴

Bi hocayı bi köye tayin etmişler, cami hocası. Etiler ama cemaat yok! kahveler dolu, cemaat yok, kimse! Sonra kahveye gitti. Bi kaç gün geçtikten sonra. Yav cemaat! Niye camiye gelmiyosunuz siz? Burası dopdolu, niye gelmiyosunuz? diyince... Kış da çok oluyomuş orda... Ayakkabı çıkarması zor! dediler. Yav! dedi gelin! dedi, öyle gelin! dedi. Kabul olacak o! diye. Öyle cemaati topladı. Sonra O'nu, aynı başka bi yerde de aynı öyle cemaatsiz cami vardı, O'nu oraya gönderdiler. O'nun yerine de başka bir hocayı tayin ettiler. Gelen ayakkabılı, gelen ayakkabılı! Sonra köyler de yakındı, o sonraki hoca, ilk hocaya gitti. Yav hoca! Sen ne yapıyosun? dedi. Ne yaptım deyince, yav! dedi, ayakkabıyla

⁴⁰ 26.04.2016 Düzce Merkez/Çiftlik Köyü

⁴¹ 01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Davutağa Köyü

⁴² "Müfi"nin anlamı ayı; "Getlaç" ise şahsın adıdır. Müfi Getlaç gerçek kişidir, 100-150 sene önce yaşamış birisi. Çok tüylü, belden yukarısı çıplak gezen, efendime söyleyim görüntüsü aptalca olmasına rağmen hiç de öyle olmayan bi tip. Müfi Getlaç'ın hikayelerini dedemden dinledim. Ben yaklaşık 11-12 yaşındaydım dedem vefat ettiği zaman. Müfi Getlaç hikayeleri, bi şeyden bahsedilirken sırası gelir, laf arasında anlatılır böyle. Hani buna benzer bi olay olur, işte böyle de bi şey olmuştu... diye anlatılır arada. Şimdi durup dururken de olmaz yani. Bu hikâyeyi benim size anlatmamla, bir Abhaza'nın bir Abhaza'ya anlatması arasında çok fark vardır. Sanki aynı anlam çıkmıyor. Dinleyen de o kültürü bilse daha değişik bir anlam çıkaracak ama, olmuyö böyle.

⁴³ Bir Abhaza sülalesinin adı; kelimenin yazılışı doğru olmayabilir, kaynak kişiden duyulduğu gibi yazıya geçirilmiştir.

⁴⁴ 02.05.2016 Merkez ilçe/ Köprübaşı Ömerefendi Köyü

camiyeye milleti topladın! dedi. Ben camiyeye getirmeyi öğrettim, sen de dedi, ayakkabısını çıkarmasını öğret onlara!⁴⁵

Dilime Bağla⁴⁶

Adamın misafirleri var, neyse sabah ağırılıyor, akşam ağırılıyor artık... Bi gün oldu, iki gün oldu... Ama bu epey bıktırıcı bi zamandan sonra, çok bıktırılmış adam artık. Artık misafir demiş ben gideyim. Ev sahibi de demiş, ya gitme kal! demiş. Nası olsa gidecek ya! İyi bari demiş, kalayım. Şu atımı nereye bağlayacaksınız? diyince ev sahibi; dilime bağla dilime! demiş. Allah kahretsin demiş, durduramadım gene dilimi, kal dedim! demiş.

Gözünün Görmemesi Daha İyi!⁴⁷

Şemsettin abi nüktedandır, hoş sohbetli bir anında spontane gelişen olaylara yorumları güzel olduğu için... Yine köy içerisinde merkezi yerde bi yaşlı amcamız oturuyo. Yanına selam verip ulaştığında yaşlı amca bunu tanıyamıyo tabi, gözleri az gördüğünden dolayı. Yavrum birazcık yaklaşır mısın? Ben seni tanyamadım. Uuu, Şemsettin sen misin? Gözlerim çok az görüyor, artık çok kötü oldum be Şemsettin, yaşlılık kötüyümü! diyo. Şemsettin abi de karşısına bakıyo, başka bi komşusu, yine yaşlıları ortalama. Yine sağ tarafta başka bi komşuları iniyo, Kadir Amca ve Davut Amca. Yaşlı amcaya dönüp, aman amcacım gözlerinin görmemesi daha iyi! diyo. Uh yavrum yazıklar olsun, görmemesi iyi olur mu? Sağlık gibisi var mı? diyince: Ee görersen, görersen göreceğin karşına baksan karşıya baksan Kadir, arkaya baksan Davut. Bunları görmektense görmemen daha iyidir amca! diyo.

Gideceğin Yerde Sen Yetersin!⁴⁸

Bizim (.....) diye bi köy var. Ordan bizim köye bi gelin geliyo. Onun için de benim babam oraya, biz “Eyhabı” (Diğer kaynak kişi “Feyhabı” olarak telaffuz ediyor.) deriz burda, hani bu erkek tarafı. O’nu gönderirler oraya işte. Hem, kızımız bizde falan, merak edilecek bi şey yoktur, güvendedir anlamında; hem de anlaşma manasında. Bu erkek tarafı böyle bi Eyhabı grubu gönderilir. O eyhabı grubunun başı da benim babamdır.

Neyse gittikleri yerde falan, tabi kendi arkadaşları arasında espri mahiyetinde diyolar işte; koca bi köyde senden başka büyük yok muydu da seni gönderdiler! Babam da diyo ki, yav dediğin doğru. Oturup düşündüler bizim büyükler ama gideceğin yerde sen yetersin diye bana söylediler! Onun için beni gönderdiler! demiş.

Şimdi Bu Atları mı Soruyosun?⁴⁹

Şimdi eskiden küsleri barıştırmak için cemiyetler kurulurdu. Yani böyle hemen kolluk güçlerine falan yansıtılmazdı. Genelde kendi içimizde hallederiz. Bununla ilgili geçmişte iki aile arasında bi husumet oluyo ve her köyden birer kişi alınıp gidiliyo. Gidildiği yerde noktasında da o köydeki insanlar da hemen bi dana kesilir. O gün o köye on beş kişi gidiyo, her köyden birer kişi.

⁴⁵ Düzce alan araştırmasında, Kafkasya’dan göçle gelen köylerde yaptığımız derlemede (yukarıdaki metinde de görüleceği üzere) çokça karşılaştığımız bir anlatım şekli vardı. Kaynak kişiler, 3.tekil şahıs üzerinden yaptıkları anlatımda di’li geçmiş zaman ekini kullanıyorlardı. Özellikle belirli bir yaşın üstündeki insanlarda anadil Abhazca olduğundan ve Türkçeyi sonradan öğrendiklerinden dolayı, anlatımdaki zaman ekleri konuşmaya bu şekilde yansiyordu.

⁴⁶ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁴⁷ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁴⁸ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁴⁹ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

Gidilince bu sefer her gün için bi dana kesmesi gerekiyo o insanın. Tabi kese kese o adamın da gücü kalmadı. Bu sefer geride kalan geldikleri atlardan birer tane sabah erken kalkıp, pazara indirip, satıp yerine danayı alırdı. Şimdi gel zaman git zaman tabi on beş gün oldu, uzun sürdü barışma. Ee, adamın danası da kalmadı, hayvanı da kalmadı, bi şey kalmadı! Ee ne yapıcak? Adamın gelen kişilerin atlarını sata sata en son bi tane at kalmış. O da büyüğün ki. Küçüğüne dönüyo git diyo atları getir diyo, bu iş tamam diyo. İki aileler barışıldı ya! Bi bakıyo bi tane (at) geldi. Ee, nerde oğlum diyo öbürleri? diyo. Ee, bu var diyo bunu getirdim diyo. Hane sahibine dönüyo, yav nerde diyo bizim atlar? Ya sen bu kadar atı soracağına diyo, bu adam, bu kadar danayı, bu sofrayı on beş gün nerden oluşturdu diye sormadın da, şimdi bu atları mı soruyosun? diyo.

Ne Freni... Nüfren, Nüfren!⁵⁰

Bi Abhaza, Pazar yerine iniyoo... Neyse bakıyo, pazar yerinde de hakaten böyle çok kaliteli, güzel at görüyo. Adamın da parası yok! Napalım, ne edelim falan filan derken; o geliyor, bu geliyor falan bi türlü anlaşıyorlar. Atın fiyatı yüksek, pahalı bi at! Yahu demiş ben bu atı çok sevdim ama... Ya işte o zaman bi gezdir, bi bak! Ama demiş ben binmesini bilmiyorum! Atın sahibi göstermiş demiş işte yuları böyle tutarsan ileri gidersen, böyle tutarsan fren yaparsın.

Neyse işte yardım ediyolar, ata bindiriyolar. Pazar yerini bi geziyo, bi tur atıyo falan. Ondan sonra ikinci turdan sonra üçüncü turda yavaş yavaş sürüyo, basıyo atı götürüyo! Sahibi arkadan bağıriyor ya fren, fren! diyo. Ne freni lan! demiş, Nüfren, Nüfren!⁵¹

Allahüekber!⁵²

Eskiden köy düğünlerine gidildiğinde iki gün o köyde misafir olunurdu. Bu da bir kaynaşma sebebiydi. Ben bir sürü köyde, bir sürü evlerde kaldım. Şimdiki gençlik gittiği yerlerde kalmıyor artık. Kaldığın ev sahibi, genç kız, gelin o gece senin gömleklerin kirlendiyse gömleklerini yıkıyo, pantolanları ütülüyo, ayakkabıları tertemiz yapıyo; ertesi gün güzel bi kahvaltıyla birlikte düğün bahçesine ev sahipleriyle birlikte giderken senin yanında kasılıyo... Ben misafirlerimi tertemiz getiriyorum! diye. Ee, o havaları solumuş olmak, paylaşmış olmak bambaşka... Kendi evin gibi gördüğün bi sürü ev var dışarda. O sıcak ilişkiler kalmıyor artık zamanla...

Yine böyle bi köy düğününde yaşlı iki adam, kaldıkları evde sabah artık umdukları saatten daha bi geç çağrılacaklar gibi yani... Bi türlü hala, buyrun sofraya hazır, gelin! denmediği için işte, kendi aralarında sohbet ediyolar odada, yattıkları yerde. Bi tanesi öbürüne diyoki; yav, bu ev sahipleri amma tembel çıktı! Sabah oldu, hala kahvaltı hazır değil! Bi an önce kahvaltımızı yapıp, düğüne geçseydik falan! Diğeri, yahu, dur! diyo hazırlarlar şimdi duyucaklar ayıp, mayıp! derken. Öbürü, yok, yok! diyo. Akşam çıktığımız kadarıyla diyo, mutfakta bi şeyler atıştırıp, yemek yiyip sonra çıktık, diyo. Büyük bi ihtimalle, doğru tahmin ediyorum diyo, bizim yattığımız oda mutfağın üstü, diyo. Tahta döşeme, iki katlı bi ev... Bu tahtaların arasından bakıcam mutfağa diyo, hazırlık var mı, yok mu? Yav yapma! Ayıp! Diyo öyle bi şey yapma! Derken yok, yok! diyo şöyle bi bakarım diyo.

Eğilip tahtaların arasından mutfağı gözetlerken ev sahibi kız, kapıyı çalıp açıyo. Açıyo, adam tabi hemen o eğik durduğu yerden Allahü Ekber! diyo oturuyo şöyle. Kız çakmasın diye...

⁵⁰ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁵¹ Nüfren: Sakarya Hendek İlçesinde yer alan bir Abhaza Köyü.

⁵² 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

Kız orda hemen adama küt diye diyo ki; Abi diyo, namazını Allah kabul etsin de kıblen yanlış! diyo. Yemedim, diyo yani namaz kıliyomuş gibi yapma! der gibi hani deyince... Adam namazda, arkadaşı hemen dönüyo kıza doğru; elli kere söyledim sana o taraf değil, şu tarafa dur diye ama bi türlü dinlemedin beni! Yani hemen, arkadaşının namazda olduğunu söylüyo, koruyo arkadaşını...

Yatıp da Denedim, Hiç Olmuyor!⁵³

Abhazların çalışma temposuyla ilgili olarak yaşlı bi amcamız mısırların içerisinde oturmuş aşağıya, elinde kazma, çapa yapıyo. Karadenizli yanından geçerken, amca kolay gelsin! Eyvallah oğlum! demiş. Napıyon? demiş. Ee, çapa yapıyorum oğlum, demiş. Ee, oturup ta yapılmaz ki! demiş. Abhaza amca gayet rahat; Oğlum, yatıp ta denedim, hiç olmuyo! demiş.

MASALLAR

Dın Dın Gabacım, Beni Bırakıp da Giden Babacım⁵⁴

Ayşecik varmış bi... Annesi ölmüş, babası evlenmiş... Gızın adı Ayşecik'miş... Övey anası eve gelincesi, övey gızı istememiş, Ayşeciği... Baba da çok seviyomuş gızını... Annesi demiş ki babasına, bunu elet, demiş dağda bırak! demiş. Onun da bi tane gabağı varımış... gızın, Ayşeciğin. Onsuz hiç yatmıyomuş, onnan yatıyomuş, onnan galkıyomuş, onnan eğleniyomuş. Ondan sona, onu almış babası, dağa el etmiş. Dağa bırakmış... Oduna gidecez diye gandırmış onu, eletmiş, dağda bırakmış, gelmiş kendisi köye... Köye geldiği zaman, O şimdi gabağını almış eline... Babasına çağırıyomuş, çağırıyomuş, yok! Babası öküzleri almış eline gelmiş! Dın dıın gabacım, beni bırakıp da gideeen babacım! Diyomuş, diyomuş ağılyomuş... Ondan sona, bu öyle demiş, demiş, artık düşmüş yola geliyomuş köyüne... Geliken, geliken bi köye rastlamış. Köyde bi fırıncıya rastlamış... Fırıncıya demiş, garnı da acıkmiş iyice... Ben, demiş, senin fırınıni önden temizlim, benim garnımı doyurur musun? demiş. O da, tamam, demiş, doyururum, demiş. Onun garnını doyurmuş... O da, evin önlerini süpürmüş, silmiş... Fırınının önlerini... Ondan sona, yine artık evine gelcemiş... O... Evine gelmek istiyomuş. Gene çıkmış yola, gene geliken, geliken... Başka bi köyün kadınları tanımış onu! İşte, sen nerden geliyon? Nere gidiyon? O da anlatmış... Beni babam, dağda bıraktı, geldi! Beni övey annem istemedi! diye... Ordan artık öyle gene sora sora, sora sora geliyo evine... Küçükmüş daha çünkü! Gelmiş evine işte, babası övey annesini govuyo! Gızını da eve alıyo! Ondan sona gızınnan da evde yaşıyo...

Evlenemeyen Kız Masalı⁵⁵

Zenginın gızı... Babası o oğlana götürüyomuş... Gızım, bu nası? diyomuş. Boyu uzun, diyomuş. Bi tane daha buluyomuş, götürüyomuş... Gızım, bu? Bunun burnu uzun... diyomuş. Bunun gulağı gocaman... diyomuş. Bir türlü evlendirememiş. Bi daha, demiş, kim gelirse kapıya, demiş, seni verecem! demiş. Bi fakir birisi gelmiş... Ama istemeye diye gelmemiş, misafir olarak gelmiş. Ben vadettim, demiş, ne olursa olsun ben seni buna vericem! demiş. Peşine takmış, göndermiş... Şimdi bu da sepet örüyomuş, O çocuk, sepetnen geçineyomuş. Ee, sen de örecesin! demiş. Eyi, bu da sepet örerken, ellerini... ne varsa kesmiş, becerememiş, padişah gızı... Ondan sona, bi bey... eşşeği varımış, bi eşşeğnen de, arada, pazara fincan satıyomuş. Eşşeğe yüklüyomuş fincanı, pazara iletiyomuş, arada fincan satmaya gidiyomuş. Bunu, demiş, beceremedin, demiş, hiç değilse fincanı eşşeğe yüklim de,

⁵³ 03.05.2016 Gümüşova İlçesi/ Yeşilyayla Köyü

⁵⁴ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

⁵⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

demiş, git onu... Ben burda sepet örерim, demiş, sen onları sat! demiş. Eşşek de, pazar yerinde bi yarışıyo! Fincanlar, ne varsa gırılıyo! Onu da becerememiş.

İşte sonu nasıldı bi? Onu unuttum... İşte o kadar bi aklımda (Kaynak kişi masalın devamını hatırlayamadı...)⁵⁶

Üç Başlı Ejderha Masalı⁵⁷

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde kalbur saman içinde. Develer tellal iken, ben anamın beşşigini tıngır mıngır salları iken. Az gittik uz gittik, dere tepe düz gittik. Altı ay bir güz gittik. Bir de vardık ki karanlık bir orman. Karanlık ormanda üç başlı ejderhayı arıyoruz. O bölgede söyleniyor ki, üç başlı ejderha, üç başı da ayrı ayrı... Birisi iyilik yapıyor, birisi kötülük yapıyor, bi tanesi de hakemlik yapıyor.

Karanlık ormanda karşımıza bitane tavşan çıkıyor. Soruyoruz, eee tavşan kardeş, ejderhayı nerde bulabiliriz? Tavşan korkudan söyleyemiyor. Devam ediyoruz, karşımıza bi tane ayı çıkıyor. Diyoruz ki, ayı kardeş, ejderhayı, üç başlı ejderhayı nerde bulabiliriz? Ayı da korkuyor, söyleyemiyor. Biraz daha devam ediyoruz. Bi tane karşımıza aslan çıkıyor. Diyoruz ki aslan kardeş, bu üç başlı ejderhayı nerde bulabiliriz? Ne için sordunuz? diyo. Çünkü daha önce üç başlı ejderhanın kötülük yapan başı bi tane çocuğumuzu aldı götürdü. Bunu kurtarmak istiyoruz. Aslan kardeş diyor ki, benim de çocuğumu aldı götürdü. Beraber, ben yerini biliyorum. Beraber, şu dağın tepesinde duruyor.

Yola devam ettik, ee... devam ettik. Karşımıza bi tane domuz çıktı. Nereye gidiyorsunuz? diye sordu. Dedik ki, eee... üç başlı ejderhayı arıyoruz. Kötülük yapan başı çocuğumuzu kaçırdı onu arıyoruz. Ben de gelebilir miyim sizinle? dedi. Buyrun gelin dedik biz de devam ettik.

Gittik, karşımıza derin bir nehir çıktı. Bu nehirden geçmemiz için sandal yapmamız gerekiyor, kayık yapmamız gerekiyor. Nasıl geçebiliriz? diye sorduk. Aslan dedi ki ben yüzerek geçebilirim. Domuz dedi ki, ben de yüzerek geçebilirim. Ee, ben geçemem dedim. Gittim kendime bi tane ağaç buldum. Sandal yaptım ve karşıya geçtim. Tam karşıya geçtiğimde ejderhanın korumaları, niçin buraya geldiğimizi, bu tarafa neden geçtiğimizi sordu. Bura yasak olduğunu söyledi. Biz de dedik ki çocuğumuzu arıyoruz. Üç başlı ejderhanın kötü olanında. Devam ettik, gelin bizimle dedi. Gittik, kötü başlı ejderha, bize doğru ateş püskürttü. Dedi ki neden geldiniz buraya? Dedik ki biz de, aslan da öyle söyledi. Biz çocuğumuzu arıyoruz, çocuğumuzu kaçırmışsın. Dedi ki ben de, ben size bir şartla veririm. Neymiş şartınız? Benim kardeşim ejderhayı diğer orman kralları kaçırdı. Onu kurtarırsanız ben size sizin çocuğunuzu veririm dedi. Ee, nasıl olacağını sorduğumuzda dedi ki ben yolu biliyorum. Nasıl? Burdan, bu dağın arkasına geçeceksiniz, devam ediceksiniz. Karşınıza yine kartallar kralı çıkacak. Kartallar kralı sizi uçurup o bölgeye götürecektir.

Kartala sorduğumuzda, bizi götürür müsün dediğimizde, dedi ki bize, siz bize bi tane, bizim karnımız aç, bi tane keçi verirseniz, ben sizi uçurarak o bölgeye götürürüm dedi. Keçilerin olduğu

⁵⁶ “Bana bunları annem anlatadı. Annem kültürlüdü, akıllıdı, başından da çok şeyler geçmiş, anlatadı yani. Bir varmış, bir yokmuşu da anlatadı, kendi başından geçeni de anlatadı. Komşunun başına bi şey gelmişse onu da anlatadı. Oturuken biz, tütün yapāduk, demet yapāduk böyle akşama kadar, radyo yok, televizyon yok! Gızkan, bana şöyle oldu, böyle oldu... anlatadı işte. Halamın oğlanı vardı... canımız sıkılıdı kış günü. Biz de tütün işi vādı, demet yapāduk. Ablam vādı, hadii Alii abi, bize bi masal anlat! Çok güzel anlātadı. İcindemüş kendisi böyle dinlicemiş gibi anlatadı, öyle dinledük. O geldi mi sevinüdük gece, yanımıza gelsin diye bakāduk. Öyledi eskiden...”

⁵⁷ 28.04.2016 Gölyaka İlçesi/ Yunusefendi Köyü

yere gittiğimizde keçiler dediler ki biz size arkadaşlarımızı vermeyiz. Çünkü onlar bizi öldürecekler. Ne yapalım ne edelim dediğimizde onlar da bize tavşanları söylediler. Şu karşiki dağda tavşanlar var, onlardan alıp kartallara verebilirsiniz. Kartallar da sizi diğer ejderhanın yanına götürülebilir dediler. Gittik tavşanlardan iki tane aldık kartallara verdik. Kartallar bizi aslanı, beni ve domuzu aldı diğer ejderhanın yanına götürdü.

Diğer ejderha niçin geldiğimizi söyledi. Dedik ki işte biz çocuğumuzu üç başlı ejderha aldı ama siz de onların çocuklarını almışsınız. Verirseniz biz çocuğumuzu alıcaz, dönücez dedik. Ve öbür ejderha bunun karşılığında ne alacağım diye sorduğunda biz dedik ki, sana iyilikler ülkesinden en iyilikleri götürücez, kötülerini yok edicez. Siz diğer üç başlı ejderhaya selam göndereceksiniz biz de çocuğumuzu alıcaz dedik. Razi geldi, üç başlı ejderhanın çocuğunu aldık. Uçarak kartallarla beraber geri dönüş yaptık. Üç başlı ejderhanın iyi başlı tarafına gittik. Biz sizin çocuğunuzu getirdik, siz de bizim çocuğumuzu verdik, onlar da bizim çocuğumuzu verdi. Onlar ermiş muradına, biz çikalım kerevetine.

Her Şeyden Rahatsız Olan Kız⁵⁸

Ninem, anneannem anlatırdı masalları... Yani O bize bunu, yaşadığımız hayatı biz... çocukluk yani, cahillik... Rahatsız olduğumuz zaman, yorulduğumuz zaman temsili olarak anlatırdı mesela anneannem bize. Aynı O'nun anlattığı gibi anlaticam...

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde, kalbur saman içinde; develer tellal iken, pireler berber iken... Ben annemin beşiğini tıngıur mıngır sallan iken bir padişah varmış. Çok zengin olan padişahın yıllar sonra bi kızı olmuş. Tabii ki bu kız, tek kız olduğu için çok değerli, çok nazlı... Bütün ülke kızı memnun etmeye çalışıyomuş ama kız hiç bi şeyden memnun olmuyomuş. Sürekli of puf ediyomuş, rahatsızlanıyomuş, oyuncak beğenmiyomuş... yani her şeyden rahatsız olan bi kızmış.

Sonra, akşam olup yatıyomuş, yatınca ne kadar yatak koyarlarsa koysunlar bi tane kendini rahatsız edecek bi şey uyduruyomuş, buluyomuş. En sonunda kırk kat yatak sermişler, altına bi tane, hani O'na göstermeden iğne koymuşlar. Yatırmışlar kızı... Ay, uy! Başlamış bağırmaya. İşte oralarımı, buralarıma bi şey batıyo! Noluyo sana? İşte bana iğne batıyo! Ama kız gayri ihtiyari söylemiş, iğneden haberi yok! Ama iğne gerçekten var olduğu için, napıcağını şaşırılmış artık padişah.

Kızını böyle kır gezisine göndermiş, askerleriyle beraber. Nası olduysa işte bi zamanın o zamanında kız kaybolmuş! Akşama kadar aç bi aç geziyo ormanlarda. Tabi askerler arıyo, bulamıyo. Akşam olunca kız bi çoban kulübesine rast geliyo. Ormanın içinde, bi köy mü artık orman mı! Kulübeye gidiyo diyo ki işte ben kayboldum! Padişahın kızıyım! Ne yapabilirim diyo kulübenin sahibi? Padişahın kızı olabilirsiniz ama benim yapacak bi şeyim yok! İşte kayboldum, kalabilir miyim? diyo. Kalabilirsin diyo. İşte, ben orda yatmam! Ben çok değerliyim...! Böyle sabah oluyo... Yine oflana, puflana sabah oluyo...

Sabah olunca tabi kulübenin sahibi çoban diyo ki artık çalışmamız gerekiyo! Yemek yemen için bi şeyler yapman gerekiyo! Ne yapıyosalar, akşama kadar çalışıyolar, akşam oluyo geliyo. Kız ateşin karşısında, şöyle küçücük bi örtünün üzerinde uyuyoveriyo. İşte kalkıyo, kalk diyo çoban. Yemek yiyeelim, bi şey yiyeelim, aç uyunmaz! Hiç deliksiz sabaha kadar uyuyo kız! Diyolar hani, sabah oluyo, çoban baltasını arıyo, ormana gidip bi şeyler yapıcak. Arıyo, tariyo balta yok! Sonra

⁵⁸ 30.04.2016 Kaynaşlı İlçesi/ Muratbey Köyü

kız uyanıyo, kalkıyo ki O'nun yattığı örtünün altında balta! Kırk kat yataktan rahatsız olan, iğneden rahatsız olan kız baltanın üzerinde uyuyuveriyo, hiç rahatsız olmuyo. Aslında günümüze de şey bi masal...

Demek ki ninem o zamanlar bize bunu şey olarak anlatıyodu, rahatsız olduğumuz zaman... İşte annem bel fitiğindan ameliyatlı, rahatsızdı benim... Bize ninem bakıyodu bazen, çok zorluk çekiyoduk... İşte annemin özlemi, o günün şartları, sıkıntıları... Rahatsız... Yedi kardeşiz... Fakirlik, garibanlık hepsi vardı... Rahatsız olduğumuz zaman ninem hemen bunu anlatıyodu bize. Ne insanlar vardı diye... ne bileyim!

Açıkçası bizim annelerimizin, ninelerimizin böyle oturup, dizinin dibinde sizinle ilgileneyim, hani... Şimdi varya bi, bizim hiç girmedığımız, çocuklarımızın hiç çıkamadığı ergenlik var ya! Hani, güzel geçirsin...! Vakti iyi olsun...! Hani öyle bi şeylere vakitleri yoktu bize zaman ayıracak! Hani, gene de çok güzel yıllardı yani. Ben geçmişimi çok özleyorum, seviyorum yani...

Altın Top⁵⁹

Çok zengin bi adam varmış... Yan komşusu da çok fakirmiş, yemeğe ekmekleri bile yokmuş. Ama onlar çok gülermişler, böyle sürekli kahkaha, eğlence içinde... O zengin evde karısıyla kös kös oturmuşlar. Demiş bi gün, merak etmiş... yav komşum! Yemeğe ekmeğin yok, bu kadar çoluk çocuk, kalabalık! Ne yapıyosun, nasıl bu kadar neşeli ve mutlusunuz? Bizim diyo evde altın topumuz var, diyo. Onun için çok mutluyuz, diyo. Tabi bu zengin adam gidiyo bi tane altın top alıyo. O karısına atıyo, karısı O'na atıyo... Yok! Yine güleliyolar...

Alıyo altın topu, gidiyo komşusuna. Yav diyo, biz bunu birbirimize atıyoruz ama güleliyoz! Hani siz nasıl gülüyosunuz? Bize de gösterir misin? O da küçük çocuğu varmış, bizim diyo altın topumuz Bu! diyo. Biz Bu'na güleliyoz, diyo.

Mesela biz Yağıza çok gülüyoruz... Otomatiğe; otominik diyo... Matematiğe; matemik diyo... Ben hatta düzeltmesin, biraz daha düzeltmesin! diyorum. Ben diyo, anne matemik dersimi yaptım, diyo. İnşallah okuyacak! Başbakan olacak benim oğlum!

Çarşambadır Çarşamba⁶⁰

Annem anlatmıştı böyle bir hikâyeye... Efendim. Adam, gece vakti gidecek bi yeri yok, değirmene sığınmış, kambur bi adammış... Gecenin bi yarısı bi grup gelmiş böyle işte, bi horona başlıyolar... İşte, çarşambadır çarşamba! Çarşambadır çarşamba! Hem bi tempo tutup hem işte, O'da katılmış aralarına. Ya! demişler, bu iyi birisi, bize de uyum sağladı, şunun kamburunu düzeltelim! demişler. Neyse, kamburunu düzeltmişler, sabaha kadar da eğlenmişler.

Aradan zaman geçip işte, ailesinin yanına dönünce... Yav! sen demişler, eğik, kambur, zavallı birisiydin. Nasıl bu hale geldin? İşte böyle, böyle oldu diye hikayeyi anlatıyo aileye. İşte o ona, o ona derken bi başka kambur duyuyo. Ya! diyo, ben de kamburum! diyo, nasıl oldu? Anlat bana! İşte, böyle oldu. O zaman ben de gideyim bi gece diyo, aynı şeyi ben de yapayım, ben de düzeleyim! Tamam kardaşım, buyur git, değirmen orda!

⁵⁹ 30.04.2016 Kaynaşlı İlçesi/ Muratbey Köyü

⁶⁰ 01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Davutağa Köyü

Gidiyo O da neyse, gece aynı sahnenin tekrarı. Tekrar bi grup toplanıyo... İşte eğlenmeye başlıyolar ama bu sefer günlerden salı. Ama buna söylenen hep çarşamba, çarşamba. Bunlar salı, salı diye eğleniyolar; bu çarşambadır çarşambaya takılmış, ordan devam ediyö. Ulan! demişler, bu bize hiç uyum sağlamıyo... Şu geçenkinin kamburunu getirin onu da, şuna yükleyelim. Koyuyolar sırtına... Bi geliyo, burnu yere sürtüyo, hakkatten eğilmiş aşıya.

Lazlı Barav⁶¹⁻⁶²

Ya, şimdi masal... Yalnız ben şunu hatırlıyom ninemden... Burdan aşşığıya mısırlık oluyo du tamam mı! salatalık almaya gidiyodum ben, kaçak! Yeni oluyodu böyle salatalıklar, taze iken tatlı oluyodu biliyo musun! Yemesin diye, koparmanın diye bahçede “Lazlı Barav” var diyodu, Lazlı Barav! Cadı var demek anlamına geliyo... Yani “mısır kocakarısı”, “mısır cadısı” anlamına geliyo. Gidersen seni yer! anlamında söylüyodu yani. Ondan biz Barav’dan korkuyoduk hakkatten. O koykuynan varya gezemez oluyoduk dışarlarda akşamları. Burda mesarlık var, ordan geçemiyodum yani. Ben var ya, askerden geldikten sonra korkmamaya başladım yani!

Gözümde yani böyle, dişleri böyle, aynı cadı gibi; tırnakları uzun... böyle bi şeydi yani! Lazlı Barav çok tehlikeli bi şey manası veriyodu böyle, yer sizi diyodu, gitmeyin diyodu bize yani. Ondan sonra tabi bizde nası bişey, görmüyo ya! canlandırıyoduk gözümüzde, tırnakları uzun böyle.

Sızlan/Zızlan/Cızlan Masalı⁶³

Suyla oynamayı çok seven çok yaramaz bir çocuk için uydurulan bir masal, aklımda öyle kaldı. Bunu annem anlattı bana. Annem, Caferi’li, deniz kenarında yaşayan, doğan büyüyen bir kadın. Caferi’li diye bir köy, Akçakoca, oralı... Ondan sonra böyle suya, denizden korkan bi annenin uydurduğu bir masalmış bu. Çocuklarından korkuyo. Ayrıca da Melen (Çayı) akıyo orda, o da denize birleşiyö. Denizle Melen’in arasında bi teyzenin uydurduğu masalmış.

Ondan sonra işte Cızlan Cızlan, Cızlan Cızlan! (Söyleyişte Z-S sesleri tek bir sesmiş gibi ağızdan çıkıyor.) Bak Cızlan orda oturuyor diye öyle korkutarak göndermiyormuş. Çocuklarına işte kaç çocuğu varsa, üç mü dört mü! Hadi gelin çocuklar, Cızlan Cızlan geldi, Cızlan geldi, gelin çocuklar! Louk, louk, cırlouk diye başlanmış Abhazaca’da işte masal, masal... Şimdi Türkçe’de kafiye hani ‘masal, masal, mas atar’, toplanın der gibi anlamına geliyor. Toplanınca çocukların ilgisini çekip toplamak için söylemiş. Ondan sonra hep, diğer çocukları dinlermiş ama o çocuk dinlemezmiş anneyi. Sonra bir gün bu masalı duyunca işte, hadi çocuklar gelin ben size bir masal anlaticam demiş.

İşte zamanın birinde çok yaşlı bir teyze varmış. Çocukları varmış, biri hiç annesinin sözünü dinlemezmiş. Annesi ne dese tersini yaparmış. Ondan sonra bir gün ona Cızlan’ı anlatmış kadın. İşte, anne Cızlan ne? Cızlan dereye yaşar, suda yaşar. Abhazca’da adı öyledir, Türkçe’de su perisi adı. İşte ben onu çok merak ediyorum. Çocuk yalnız başına gitmeye başlamış bu sefer suya. Onun tehlikesini göstermek için kadın o kadar inanarak anlatmış ki, gerçek olmuş kadının hayali. Ordan masala dönüşmüş zaten. Almış çocuklarını, şu gördüğümüz karşiki taşa, her gün buraya gelir Cızlan, saçını tarar, güneşlenir, sonra da kaybolur gider diye anlatmış kadın. Çocuk dikkatle böyle bakıyomuş, o yaramaz olan çocuk. Kadın bir döndüyse gerçekten kadının anlattığı, hayali Su Perisi

⁶¹01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Hemşin Köyü

⁶²Kelimenin telaffuzu “Lazlı Barav, Lazze Barav” olabilir. Deşifre yapılırken “Lazlı Barav” tercih edilmiştir.

⁶³02.05.2016 Gölyaka İlçesi/ Hacısüleymanbey Köyü

o tahta oturuyo! Anne, anne! ben Su Perisi'ni gördüm! Deyince, kalkmış ordan, onların gözünde öyle canlanmış. Onlara bakarak suya dalmış, gitmiş Su Perisi. Ondan sonra o çocuk suya yalnız gidememiş. İşte masal da burda bitmiş. Herkes, o diğerleri uykuya dalmış, o çocuk deriini düşüncelere dalmış.

Annem bize bunu anlatırdı. Bizim fındıklığımızın kenarında dere vardı. Çok da seviyoruz suyla oynamayı. Hep, rahmetli babam kontrollü getirirdi bizi oraya. Bi aklımda o kaldı. Cızlan'ın belden aşşağısı balık şeklindeymiş, üstü çok güzel bir genç kız gibiymiş. Yani, neydi o denizde yaşayan? Deniz kızı gibiymiş. Beline kadar uzun saçları varmış. Çok güzel bir yüzü varmış. Ama belinden aşşağısı bir balık gibi. O çocuğun o günü, suya son gidişi olmuş. Yani mutlaka yanında birileri ile gidermiş, korkmuş suya tekrar gitmemek için. Onu anlatırdı annem hep bize.

Keloğlan Masalı⁶⁴⁻⁶⁵

Bi padişahın kızına âşık oluyo. Keloğlan diye vermiyo padişah. Ondan sonra işte diyo, padişahın, çok canı sıkılıyo. Beni eğlendirecek, “o zaman, o şeyin adını da bak hatırlamıyorum”, Yani bak! komik birisini arıyo. Bana birini bulun getirin ki, benim sıkıntımı gidersin, beni eğlendirsin. Neyse işte, köyü sırayla dolaşıyorlar. Komik bulduklarını sora soruştura getiriyorlar, kimse eğlendiremiyo. Ondan sonra en son keloğlan'a geliyolar. Ben diyo, padişahın kızını istedim, bana vermedi diyo. Kızını verirse diyo ben onu eğlendiririm diyo. “Anlattığı şeyi unutuyorum şimdi.”

Dilenci Masalı⁶⁶⁻⁶⁷

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde kalbur saman içinde bi bahçede iki tane kız çocuğu oynarken dilenciler gelmiş. İki tane dilenci, sırtlarında torbalar vardı. Kızlara sordular, evde kim var, kim yok? diyince, kızlar da annem var! dedi. Sonra bahçeye girdiler, kapıyı çaldılar. Anneleri onlara yiyecek, giyecek eskiden ne... Bi koca mısır yahutta bir un şeyi verirdi, torbalarına koyarlardı. Çıkarken anneleri, dilenciler bahçeden çıkmadan kapıyı kapattı. O ara o kızlara, torbalarından birer torbayı kızlara attılar. Köyün dışına geldiler, ateş yaktılar. Ateşin içinde sizi yakıcaz dediler. Önce hortum suyla onlara su attılar. Ateşi görünce kızlar bağırılmaya başladılar. Baba, anne, dede! köyün çıkışında da bi tane yaşlı adam vardı. Gürebe elinde koşa koşa geldi. Onlar gelirken, o dilenciler O'nu görünce büyük dikenlikti. Dikenliğin altına kaçınca ihtiyar daha önce görmüş geçirmiş biriydi ki ateş yaktı, o dikenlerin içine. Yakınca biri, zar zor dikenlerin içinden kaçtı. Öbür yanı başında bi tane ağaç, büyük, o zaman burda yüz yüzyirmi senelik ağaçlar vardı. Ağacın içinde yerleşti. O'nu yakaladı ihtiyar. Sonra öbürünü de, o diken de kalan da o ateşi görünce bağırılmaya başladı. Bağırılmaya başlayınca ihtiyar acıdı O'nu da çıkardı. Şimdiki gibi ne polis vardı ne bi şey vardı. Onları adam akıllı dövdü, saldı, gittiler köyden beri. Kızlar da öyle kurtulmuş oldu. Onlar erdi muradına, biz gidelim kuru oduna.

⁶⁴ 02.05.2016 Gölyaka İlçesi/ Hacısüleymanbey Köyü

⁶⁵ Anlatıların, hafızalardan nasıl silindiği üzerine yukarıda anlatılan Keloğlan masalı güzel bir örnek oluşturmaktadır.

⁶⁶ 02.05.2016 Merkez İlçe/ Köprübaşı Ömerefendi Köyü

⁶⁷ Düzce alan araştırmasında, Kafkasya'dan göçle gelen köylerde yaptığımız derlemede (yukarıdaki metinde de görüleceği üzere) çokça karşılaştığımız bir anlatım şekli vardı. Kaynak kişiler, 3.tekil şahıs üzerinden yaptıkları anlatımda di'li geçmiş zaman ekini kullanıyorlardı. Özellikle belirli bir yaşın üstündeki insanlarda anadil Abhazca olduğundan ve Türkçeyi sonradan öğrendiklerinden dolayı, anlatımdaki zaman ekleri konuşmaya bu şekilde yansıyordu.

Üç Tilki Masalı⁶⁸

Üç tane eskiden üç tane tilki varmış, üçü de arkadaşlarmış. Bi yerde otururlarken biri içlerinden dedi ki, töngöl, (*muşmula denir ona*) çalmaya gidelim! demiş. Öbür bitanesi de, yav! bizde töngöl ağacı çok! Çalmaya ne lüzum var! dediler. Yok! dedi, o iri! dedi; güzel! dedi; tatlı! dedi, öbürü. O zaman, dedi sahibi, posta onbaşısı gibi iki üç tane kahve varmış. Kahveden eve, evden kahveye gidiyomuş. Ben, kahvedeyse gideyim bakayım! demiş. Öbürü kahveye gitti, ikisini bıraktı. O ara, o giden hırsızlık yapıcak şimdi! Öbür ikisi anlaştı. Dedi, siz gidin! dedi birisi, ben dedi, sahibi kahvedeyse dedi, onu göndericem dedi, ama sen ağaca çıkma! dedi. Öbürü uyanır, çıkar! dedi. Ben sahibini göndericem! dedi, ona göre bi numara yap! demiş.

Sonra neyise, gitti dedi, öbür kahvede oturuyor dedi, tilkinin biri. Neyse gidelim dediler, üçü de kalktılar ama biri dedi, ben dedi kahveyi gözetliyim! dedi. Biri de, ben evin yanbaşıda gözetliyim! dedi. Ama dedi ıslık çalarsam kaç! demiş. Sonra, başka bi üçüncü olan da tekrar döndü! gitti. Amca, senin töngölü mahvediyolar, çocuklar yoluyolar! deyince koşar adımla, sopa elinde koşarak gelirken, öbür o ikisi, biri ağaca çıktı, biri saklandı... Gülüyo hareketinden. Sonra bahçenin kapısını açtı, töngölün olduğu yere girdi, girdi girmedi, ıslık çalarsam kaç! dedi. Öbürü çıktı ağaçtan, ıslığı çalınca, bir ikisinin ağacın altına girmesiyle öbür tilkinin aşşağı inmesi... O şey sahibi de tilkiden korkuyodu. Birbiriyle sarmaş dolaş... Biri kaçtı, kaçma! dedi, sarmaş dolaş. Çıktılar güle güle yola, üçü de dördü de bir oldular. Tekrar çıktılar kahveye gittiler diye, öyle de bi şey söylüyorlardı...

Babasını Ahıra Bırakan Oğul Masalı⁶⁹⁻⁷⁰

Bi dedenin bi oğlu varmış. Neneyle beraber üçü yaşıyolar bunlar. Sonra oğlunu evlendirdi, bebekleri de oldu. Adam tabi yaşlanmaya başladı, nene öldü. Sonra bunlar, hayvan bakıyolarmış kapıda. Bayağı bayağı yaşlandı, dişleri de çıkmaya başlamış. Yüz yaşından sonra dişleri çıkarmış eskiden. Sonra dişleri çıkmaya başlayınca diyoki, baba diyo, artık diyo ben de sana diyo, bu yaşa kadar evde durdun! diyo. Bu yaştan sonra diyo, şu sepete bin! diyo. Sırtıma alıcam seni, bi yere götürücem! diyo. Tamam! diyo. Ne yapsın? Bilmedi ne yapcağını! Oğlu da böyle bi yetişkinmiş. Sonra bunu bindiriyor ahıra götürüyo. Ahıra oturtturmuş böyle yaslatmış. Dede demiş, sen burda demiş, ben sana yemek getiricem, her öğün burda yiğcen, burda kalıcan! Oğlu da onla beraber gitmiş, torunu da... Babasıyla beraber. Baba demiş, dedemi nereye götürüyorsun? Nereye götürüm oğlum? demiş, bi yere götürüyom! demiş. Bunları takip etti neyise, sepeti indirirkene görüyo oğlu. Bi şey dememiş o küçük oğlan.

Günün bi gününde, tabi baba ahırda öldü. Biraz yaşadı, ahırda öldü. Sonra günün bi gününde bunun oğlu yetişiyo. Bu da yaşlanmaya başladı. Oğlu evleniyor, bunu bindiriyor sepete. Baba demiş şu sepete binsene demiş. Binmem! demiş. Bineceen! demiş oğlu. Dedemi nasıl sırtına bindirdin, bu sepetle getirdin ahıra koydun, ben de seni ahıra koyucam demiş. İtiraz etmiş ama gene de getirdi! Ağlaya ağlaya getirdi, ahıra yatırdı. Oğlum! demiş, etme bulma dünyası demiş. Ben ettim, sen gördün! demiş. Bunu ben kendi kendime yaptım! demiş. Ondan sonra babasını oraya yatırıyor. Babası ölesiye kadar o ahırda yattı. O oğlan da büyüdü, tekrar... O'nun da mesela

⁶⁸ 02.05.2016 Merkez ilçe/ Köprübaşı Ömerfendi Köyü

⁶⁹ 02.05.2016 Merkez ilçe/ Köprübaşı Ömerfendi Köyü

⁷⁰ Düzce alan araştırmasında, Kafkasya'dan göçle gelen köylerde yaptığımız derlemede (yukarıdaki metinde de görüleceği üzere) çokça karşılaştığımız bir anlatım şekli vardı. Kaynak kişiler, 3.tekil şahıs üzerinden yaptıkları anlatımda di'li geçmiş zaman ekini kullanıyorlardı. Özellikle belirli bir yaşın üstündeki insanlarda anadil Abhazca olduğundan ve Türkçeyi sonradan öğrendiklerinden dolayı, anlatımdaki zaman ekleri konuşmaya bu şekilde yansıyor.

torunları, O'nu yatıran çocukları da falan oldu. Gerisi, valla hepsini unuttum oğlum... Çok güzeldi bu fikramız, biz de tütün demetleri yaparkene anlatırdık arkadaşlar arasında. Çok çok şeyler anlatırdık ama hepsi bitti. Yaşlandııkça gidiyo...

TÜRKÜLER

Tombalacık Halimem Türküsü ve Topal Osman'ın Hikayesi⁷¹

Tombalacık Halimem Kaşbaşı'na gel

Ben gidiyorum Bolu'ya düş peşime gel

Aksaklara karlar yağmış üşümedin mi?

Sen bu işin sonunu düşünmedin mi?

Bununla ilgili olarak hikayesini anlatayım o zaman size; Topal Osman denilen şahıs, topal olduğu için askere gitmemiş. Düğünlerde halkı eğlendirmek, maniler söylemek, işte, flütler, sipsiler çalmak üzere... Yani bi düğünü organize eden kişi... Gençliğinden itibaren başlamış... Yığılca'ya Devrek'ten geliyor... Yığılca'da da düğünlere katılıyor... Yığılca'dan gelince Halime denen bir kıza âşık oluyor. Topal Osman Devrekli. 1940'tan sonra başlasa 50'liler, 60'lar, 75'lere kadar Yığılca'da düğünlere iştirak ediyor.

Topal Osman genç, düğünlerde Halime'yi görüyo, başka yerde zaten görmesi mümkün değil. Halime'ye âşık olur fakat Devrek Yığılca'ya göre gurbet olunca, biliyosunuz kızı gurbete vermek biraz zor geliyor ana babaya, buna kızı vermiyolar! Görmesi zor olur, ziyaretleri zor olur diye, biliyosun o zaman araç şeyi yok! Devrek'e gitmesi belki de üç günde gidersen yürüyerek. Vermeyince Halime'yle anlaşıyor... İşte şu saatte şimdi Bolu'ya gidelim demesinin sebebi de şu; Bolu'ya o zaman Yedigöller yolu üzerinden yaya gidecekler yani yürüyerek gidecekler burdan. Kaşbaşı'nda da köyün çıkışındaki yolun yüksek tepesine kaş dendiği için Kaşbaşı'nda, buluşma yerleri orası yani gece buluşacaklar, gidecekler Bolu'ya yürüyerek... Yığılca'nın doğu çıkışında Kaşbaşı olan yer. Orda buluşacaklar işte... Orda buluşurken, halbuki bunları takip ediyorlar... Çünkü Topal Osman'ın sevdiğini bildikleri için. Bunların ikisini orda yakalıyorlar. Topal Osman'ı cezaevine atıyorlar. Ve cezaevinde bu türküyü besteliyo. Türkü cezaevinde gerçekleşiyor ve Halime'yle bu, birleşmiyor fakat Halime'nin sevdası... Cezaevinden çıktıktan sonra da ölünceye kadar Yığılca'ya bu vatandaş gelip gitti. Birleşemediler ama sevdaları türkü haline geldiği halde bu vatandaş Yığılca'ya gelip gitti... Her ikisi de ayrı ayrı evleniyor, çoluk çocukları var her ikisinin de. Şu anda ikisinin de çocukları sağ... 1990'larda vefat etmiş olması lazım. Şu anda mezarı da Devrek'te.

Topal Osman, düğünde yani en az Yığılca'yla ilgili veyahut da başka, kafasından bir kelime verdiği zaman kelimeyi türetme kabiliyeti çok yüksekti. Keşke, o zamanki kasetlerimiz vardı... Biliyosunuz Almancılar teyipler getirirdi, onları doldururduk ama şimdi o kasetleri bulmak mümkün değil. Yani, Yığılca'nın her köyüyle ilgili manisi vardı. Yığılca'nın insanını Yığılcalıdan daha iyi bilen bir kişiydi bu! Yani toplumsal yapısından, çeşidini, aile bağlarını bilen, o kadar

⁷¹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Merkez

yani... akıllı bir insandı. Buraya geldiğinde köyde kalıyordu, misafir ediyolardı çünkü gençlikten beri olayları bildikleri için o köyde misafir kalabiliyordu yani. Bi düğüne geldiği zaman en azından bir hafta buralardaydı. Eskiden misafir alma olayını biliyorsunuz, bi köye gittiğin zaman, ben gidicem diyinceye kadar gidilmezdi. Araba yok! Yaya gidiceksin... Devrek'ten gelmiş, mesela kışın da işi yok, gelmiş. İki de düğün yapsa, ne güzel!

Düğünlerde zurnanın küçüğü, ne zurna diyelim ne sipsi, onu çalardı. Tek başına çalardı, başka çalgıcı yok, hiçbir şey yok! Şimdi bak bu meydan boş! Bu meydan buna ait ve anlattığı olayı bu meydanda uygulayarak anlatırdı. Çünkü bu düğünde ben bulundum, çocukluktan hatırlıyorum, 1975'te o zaman ben 11 yaşındayım, yani eyi biliyorum, ortaokul bire gidiyorum demek ki! Ve bu meydan sadece O'na ait! Düğünü tek başına... Mesela bir eşnen, karı koca ilişkilerine... Mesela adam tarladan gelmiş çağırıyo hanımına, hanımına yemek pişir diyo. İşte hanımı O'na ters cevaplar veriyö... Bunlarla ilgili, hep aileyle ilgili, insanla ilgili. Burda bi gösteri yapıyo, piyes diyelim biz ona. Tek başına meydan oyuncusu gibi tek başına yürütüyodu yani. Türkü de söylüyö ama genelde maniydi işi. Mani üzerine, dörtlükler üzerine şeyi vardı. Ve hafızasından da yaptığı şeyi, ben O'nun elinde hiç bi zaman kitap görmedim. Hangi düğüne gidersen git aynı dörtlüğü aynı hemen söylüyebiliyo. Çünkü kendisi imal ediyö dörtlükleri.

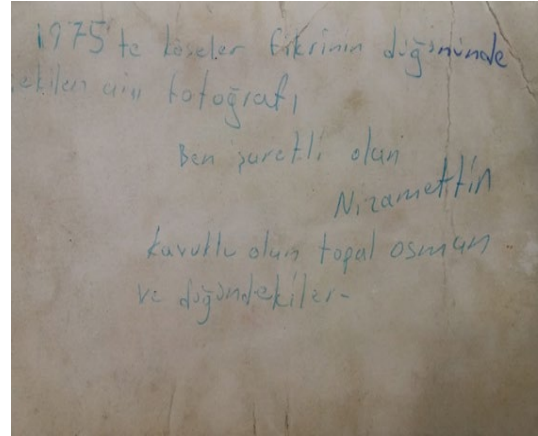
İşte bi tek kendi köyümle ilgili, bizim köyü biraz ilerde görürdü Yığılca'yı. Çünkü o zaman Özel İdare müdürü bizim köyden, İl Genel Meclisi bizim köyden, belediye başkanı da bizim köyden. Heybeler'den o dönemde...

“Binası gaya, adamı ağa, Heybeler Köyü insanı...” derdi. Sağolsun bizi de gene yükselttiği için teşekkür ediyorum, Allah Rahmet eylesin kendisine.

Bir gösterisi... Şimdi bu saat birde başlasa, üç, dörde kadar... Yani gelin almayı biliyorsunuz burda üçte dörtte gider... Öğlen on ikide yemek verilir misafirlere. Bu başlar on ikide birde, üçe dörde kadar, gelin almaya gidinceye kadar, O artık meydanda toplananları, ordaki duruma göre içkiliyse içkili alemi, işte içkili değilse şey alemi... Toplaşır vatandaş bunları, bunlar hep içki masası... İçkili bir düğünmüş bu! ve ordaki vatandaş gayet pür dikkat dinliyo yani hiç bitanesinden hareket yok! Tek başına düğün, tek başına şaheser! Eee, buna âşık olmayacak da kızlar, kime âşık olacak!!!



Fotoğraf 1: 1975'te “Köseler Fikri”nin düğününde çekilen fotoğraf, ortada ayakta duran kavuklu, üflemlenmiş enstrümanı çalan kişi “Topal Osman”.



Fotoğraf 2: Fotoğraf arkasına kaynak kişi tarafından yazılan not.

MANİLER

Kaynanayı ne yapmalı⁷²⁻⁷³

Kaynar kazana atmalı

.....

Seyrine bakmalı.

Kaynanayı ne yapmalı⁷⁴

Merduvandan kakmalı

Paldır küldür inerken

Seyrine bakmalı.

D: Eskiden tarlada çalışırken mani atar mıydınız birbirinize?

K.K.1⁷⁵: Öyle şey yapmayız. Gızlā felan düğünlerde atalādı birbirlerine, türkü söylelēdi. Öteki söyledi, beriki söylēdi. Gızlā düğünlēde birbirlēine mani atalādı işte türkü. Biz öyle öyle yapmazdık.

K.K.2: Biz erkeksiz tarlaya gitmezdik zaten. Erkeğin yanında da biz öyle iş yapmayız. Yani öyle türkü mürkü, mani felan yapmayız.

Gelin evden çıkarken gelin ilahisi söyledik. Tef çalınrdı, hususi tef olurdu, tef çalınrdı. Düğünlerde türkü söyleyen kişiler ayrı olü. Herkeş türkü söylemez, herkeş tef çalmaz. Onu öyle bilen, biliçli bi insan olü, ayrı olü... Ginalāda tef çalalādı, oynālādı... çifietelli. Kına yakarken, bi tane kına, iki kişi oturü yanına, yakāken. Bi tanesi de eline, tef derüz, deriden. Bi yandan çalā, bi yandan:

Gelin kınan kutlu olsun⁷⁶

Evin yurdun mutlu olsun

Gel annem gel ben garip oldum

Emsallerimin içinde ben mahcup oldum.

Merdivandan inerken

Ayağıma doldu diken

Garip annem boynumu büken

Gel annem gel ben garip oldum

⁷² 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

⁷³ Köylülēin işleri böyle. Tarlada çalışusun akşama kadā. Akşamleyin eve gelüsün, çamaşır yıkarsun, bulaşık yıkarsun, yemek yaparsun, e çocuklara bakarsun; sabahleyin yine kalkarsun ezan okūken yine tarlaya gidēsün, inek sağmaya gidēsün, ahıra gidēsün... Öyle yani köyün işi bu! artık şimdi en az on seneden beri hiç iş yok! Herkeş evde... Gelinlē işe gidiyo...

⁷⁴ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

⁷⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

⁷⁶ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

Emsallerimin içinde ben mahcup oldum.
Merdivandan inemezsin

Sarı çizme giyemezsin

Gelin oldum diyemezsin

Gel annem gel ben garip oldum

Emsallerimin içinde ben mahcup oldum.

Evinizi ıssız goydun

Bakırları susuz goydun

Bir anneni gızsız goydun

Gel annem gel ben garip oldum

Emsallerimin içinde ben mahcup oldum.

Anne desem ağırır başım

Baba desem akar yaşım

Hani benim kız kardeşim

Gel annem gel ben garip oldum

Emsallerimin içinde ben mahcup oldum.

K.K.2: Bi de gelin düzüldükten keri cumartesi gün, gızı gız tarafı düzer, oğlan tarafı geliyo... Oğlan köylüsü deniliyo cumartesi gün, eskiden... şimdi yapılmıyo. Oğlan tarafına düzülmeyen gelini göstermezledi. Gız tarafı, gelini düzen, gelini olduktan sonā kitledikleri kapıyı açālar... Berbere gidilmiyodu eskiden, evlērde düzüldü. Kapıyı kitleder, gız tarafı gelin mi düzecek, gız mı düzecek? Kimin elinden geliyosa yani, gelini süslēler. Ondan sonā gapıyı açālar oğlan tarafına... Oğlan tarafı gelinin iki koluna giren, arkadan da gızın arkadaşları belinden çekēr! Çabuk çıkarmasınā da, ilahi söylesinlē diye, gız arkadaşları belinden tutā, devamlı çekēr... Oğlan tarafı da golundan çekēr çekēr, gelin gelmez! İlahi çok sürsün diye hani millet! İşte artık oğlan tarafı söylēr, gelini odadan çıkarırken, nasıldı o?;

Başı pınar gözlü yaşlı aşıklar⁷⁷

Hakka gider kabir-i sadıklar

Cuma geceleri gelen konuklar

Canım Muhammed'in düğünü var cennette

Canım Muhammed'in sohbeti var cennette

⁷⁷ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy

Ayağına giymiş nurdan nalini
 Biri Asiye biri Meryem gelini
 Canım Muhammed'in düğünü var cennette
 Canım Muhammed'in sohbeti var cennette

 Gelin kızlar gelin biz de varalım
 Hali halimize biz de gelin olalım
 Canım Muhammed'in düğünü var cennette
 Canım Muhammed'in sohbeti var cennette.

K.K.2: O da o kadar! oğlan gerisini söylər kınasını söylerken... Şimdi yüksek yüksek evleri söylüyolā, her yerde o! Eskiden o yoktu!

Bizde bi de duvak olūdu, duvak günü mesela oğlan köylüsü olū, gına olū, düğün olū... gına gecesi kız evinde gına olū, Pazar günü düğün olū kız evinde. Pazar günü öğleden sonā gelin alınca, pazartesi günü de oğlan evinde düğün olū. Pazartesi günü düğün olduktan sonā Salı gün oğlan evi kız evine davete gidē, hazılanulū. Çarşamba günü de oğlan evi kız evine gelū. Düğün öyle bitē bizde. Davet de yemekli yani!

Yağmur yağar yerlere⁷⁸

Ben gidemem ellere

Allah nasip etmesin

Kaynanalı yerlere.

Mezerimin daşı⁷⁹

Urfā'ya garşı

Başucuma goysunlar

Yazılı daşı.

Usul usul bas da gel⁸⁰

Tahtalar oynamasın

Gel sarılalım yatay(l)ım

Dürzü baban duymasın

⁷⁸ 28.04.2016 Cumayeri İlçesi/ Avlıyan Köyü

⁷⁹ 28.04.2016 Cumayeri İlçesi/ Avlıyan Köyü

⁸⁰ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

Gün tepeden aşıyor⁸¹

Keklikler oynaşıyor

Ayşe de gızın fistanı

İstanbul'da dikiliyor

Alma attım denize⁸²

Geliyor yüze yüze

Selam söylen çavuşa

Bi adam göndersin bize

İç kapının mandalı⁸³

Dış kapının mangalı

İkinizi alacak

Garagol gumandalı

Yaylaya gidesice⁸⁴

Minderi solasıca

Ne de güzelleşmişin

Yanıma gelesice

Tütün aldım Devrek'ten⁸⁵

Yangın oluruz yürekten

⁸¹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁸² 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü, "Gocagarının lafları... Bunları, namalerin türkü çuğurırdık biz!

İşte, uzaltıdık, uzaltıdık çığırırđık."

⁸³ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁸⁴ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁸⁵ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

Şu yağmanın dalları⁸⁶

Fistanımın alları

İstedim de vemedi

İstanbul'un gav(rı)ları

Mertinim omuzumda⁸⁷

Almalar boğazımda

Uyumuş uyanmışım

Deliganlı goynumda

Punar oğü tenhelik⁸⁸

.....

Oğlanlar da bi şey yok

Gelinlerde kahpelik

Dere gidiyor dere⁸⁹

Cimili süre süre

Gel beni götür yârim

Yârin olduğu yere

Harman yeri yaş yeri⁹⁰

Yavaş yeri hoş yeri

A benim sevdiceğim

Yanağım da diş yeri

⁸⁶ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁸⁷ Çok vâ da, eve beri gidēken aklıma geliyo hepisi de...

⁸⁸ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁸⁹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁹⁰ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

Ciğaramın dumanı⁹¹

Yoktur yârin imanı

Altından keş yaptım

Gümüştten merdivanı

Atma türkü atarum⁹²

Ciğerini yakarum

Eski çaruklarını

Boğazına takarum

Değirmenin bendine⁹³

Döner kendi kendine

Beni almayan kızlar

Yanar kendi derdine

BİLMECELER

Çarşıdan alınmaz⁹⁴

Mendile koyulmaz

Ondan tatlı bi şey olmaz

Çarşıdan aldım bir tane⁹⁵

Eve geldim bin tane

Burdan baktım bi çok⁹⁶

Yanına gittim hiç yok

⁹¹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü

⁹² 01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Hemşin Köyü

⁹³ 01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Hemşin Köyü

⁹⁴ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Uyku)

⁹⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Nar)

⁹⁶ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Duman)

Dal ucunda darı ağacı⁹⁷

Dal ucunda tüylü dömbelek⁹⁸

Dal ucunda kitli sandık⁹⁹

Burdan baktım birçok¹⁰⁰

Yanına gittim hiç yok.

Benim bi kızım var¹⁰¹

Gelenin elini öper

Gidenin elini öper.

Alçacık dalda¹⁰²

Tepeden gar yağar.

Uzun uzun urganlar¹⁰³

Ucunda demir hanlar.

Benim bir öküzüm var¹⁰⁴

Boynuzunu gırmadan tama girmez.

Avladan atladı¹⁰⁵

Öt(e) yan(ın)da yumurtladı.

Yer altında sakallı dede.¹⁰⁶

⁹⁷ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (İncir)

⁹⁸ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Şeftali)

⁹⁹ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Ceviz)

¹⁰⁰ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Duman)

¹⁰¹ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Kapı baskısı, kapı kolu)

¹⁰² 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Un eleme)

¹⁰³ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Kabak)

¹⁰⁴ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Kabak)

¹⁰⁵ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Kabak)

¹⁰⁶ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Pırasa)

Çarşıdan alınmaz¹⁰⁷

Mendile gonmaz

Ondan datlı bi şey olmaz.

Dağa gider yaslanır¹⁰⁸

Eve gelir toplanır.

Dağdan gelir, taştan gelir¹⁰⁹

Beş bıyıklı enişten gelir.

Çulluca çukurda mısın¹¹⁰

Akçacık yumurta mısın

Eller gitmiş seyrana

Sen ta burda mısın?

Bir öküzüm var¹¹¹

Boynuzunu gırmayınca ahıra girmez?

Ağızı var ho ho!¹¹²

İçi verra vucuro, verra vucuro?

Alaca mezar, dünyayı gezer?¹¹³

Bir küçücük fıçıcık¹¹⁴

İçi dolu turşucuk

¹⁰⁷ 27.04.2016 Çilimli İlçesi/ Yukarıkaraköy, Bilmecenin cevabı: (Uyku)

¹⁰⁸ 28.04.2016 Cumayeri İlçesi/ Avlıyan Köyü, Bilmecenin cevabı: (Balta)

¹⁰⁹ 28.04.2016 Cumayeri İlçesi/ Avlıyan Köyü, Bilmecenin cevabı: (Töngel, Döngel)

¹¹⁰ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü, Bilmecenin cevabı: (Bulgur)

¹¹¹ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü, Bilmecenin cevabı: (Kabak) “Kabağın boynuzunu gırmayınca tencereye girmez!”

¹¹² 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü, Bilmecenin cevabı: (Süt) “Yayukda böyle süt çalkalāduk, şimdi bu ne olacak! Yayığa sütü goyuyoz ya! Verra vucuro, verra vucuro! Bu verra vucuro, sütü böyle furdukça furdukça içinde conguluyo ya! O da verra vucuro, verra vucuro... ağızı var ho ho, ondan sonra içi verra vucuro verra vucuro! Bu ne oluyo? Süt oluyo, çalkaladıkça. İşte ninelerimiz bunları anlatuladu bizlere.

¹¹³ 29.04.2016 Yığılca İlçesi/ Yoğunpelit Köyü, Bilmecenin cevabı: (Göz)

¹¹⁴ 01.05.2016 Akçakoca İlçesi/ Hemşin Köyü, Bilmecenin cevabı: (Limon)

**Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge
Merkezi Ses Kayıtları Yer Numaraları**

Merkeze İlçe Çiftlik köyü	CD2018.0121
Çilimli İlçesi Yukarıkaraköy	CD2018.0122
Cumayeri İlçesi Avlıyan köyü	CD2018.0123
Gölyaka İlçesi Yunusefendi köyü	CD2018.0124
Yığılca İlçesi merkez	CD2018.0125
Yığılca İlçesi Yoğunpelit köyü	CD2018.0126
Kaynaşlı İlçesi Darıyeri Hasanbey köyü	CD2018.0127
Kaynaşlı İlçesi Muratbey köyü	CD2018.0128
Akçakoca İlçesi Davut Ağa köyü	CD2018.0129
Akçakoca İlçesi Hemşin köyü	CD2018.0130
Gölyaka İlçesi Hacısüleymanbey köyü	CD2018.0131
Merkez İlçe Köprübaşı Ömerefendi köyü	CD2018.0132
Gümüşova İlçesi Yeşilyayla köyü	CD2018.0133

DÜZCE İLİ SÖZLÜ GELENEKLER VE ANLATIMLAR*

Dilek ÖZAL**

Düzce'ye 19. Yüzyılın ikinci yarısında ve 20. Yüzyılın başlarında, Kafkasya'dan Çerkez, Abaza kabileleri ve Gürcüler, Balkanlardan Boşnak, Rumeli muhaciri ve Tatar, Karadeniz bölgesinden de Laz ve Ordulu olarak tanımlanan halklar göç etmiştir. 1806-1812 Osmanlı-Rus savaşı sonunda Balkanlardan 200 bin Türk, 1854-56 Kırım Savaşı sonunda 600 bin Kırımlı, 1877'de de Kafkaslardan 1 milyon kişi Osmanlı topraklarına göç etmiştir (İhsanoğlu & Yediyıldız, 1999). Bu göçlerden önce yörede yaşayan Manav Türkleri diye adlandırılan yerli halk ile gerek geldikleri bölge gerekse etnik kimlik anlamında değişkenlik gösteren bu topluluklar Düzce'de birlikte yaşamakta ve zengin bir kültür mozaği oluşturmaktadır. Evlerini, akrabalarını, yurtlarını terk eden bu insanların göç etmesinin en önemli nedeni Müslüman halka uygulanan dini baskılar ve Ruslaştırma siyasetinden kaynaklanan sıkıntılardır. Göçmenlerin istikâmet olarak Osmanlı ülkesine yönelmelerindeki en önemli neden ise hiç kuşkusuz iki toplumun ortak noktası olan İslâm olgusudur (Ocaklı, 2002). Yapılan göçlerde göçmenler önce Batum, Sohumkale, Novoroski ve Kırım limanları başta olmak üzere Karadeniz'in kuzey limanlarında toplanmış, daha sonra buralardan gemilerle iskan edilecekleri yerlere yakın limanlara taşınmışlardır. Gelen göçmenler devlet tarafından devlet ve vakıflara ait topraklara özellikle de ova tabanı ve kıyı bölgelerine yerleştirilmişlerdir. Bunlardan bazıları sıtma vs. muhtelif nedenlerle iç göç gerçekleştirmiştir.

Düzce; coğrafi konumu, bölgenin önemli geçiş noktalarından biri olması, iklim ve bitki örtüsünün çekiciliği gibi nedenlerle 19. Yüzyılın ikinci yarısında ve 20. Yüzyılın başlarında bölgeye yapılan göçlerde tercih edilen yerleşim noktalarından biri olmuştur. Osmanlı'nın o dönemlerde öngörmüş olduğu iskân politikalarının da bu tercihlerde etkin olduğu düşünülebilir. Düzce'nin, nüfus yapısı açısından neredeyse Türkiye'deki her millettten insanı barındıran bir özelliği vardır. Yapılan göçler neticesi bölge nüfusunun yarısından fazlasına yakını göçmenlerden oluşmuştur. Yoğun göçmen akını öncesinde Düzce'de yerli Türkler (Manavlar), Kıptiler (Romanlar) ve Kürtler vardı. Gelen göçmenler Çerkes (Adıge), Abaza, Kırım Tatar, Balkan Muhaciri, Gürcü, Mohdi Laz, Hemşinli, Arnavut, Boşnak, Pomak, Ordulu ve Doğu Karadenizliler oldu. (Özsoy, 2016) Düzce'ye göç eden halklar; Çerkes, Abaza, Laz, Gürcü, Ordulu, Hemşinli, Batumlu, Hopalı, Tatar, Boşnak, Arnavud ve Bulgaristanlı vs. gibi geldikleri yerlerin adları ile anılmışlardır.

Düzce'de Yaşayan Halklar Düzce kazasında yaşayan insanlar belgelerin ifadesiyle "kendi diniyle mütedeyyin lisanıyla mütekellim" bir halktır. Bölgede yaşayan halklardan hiçbirisi örf, adet ve geleneklerini (âdât ve 'an'ânât- ı milliye) terk etmemiştir. 1844 yılı sayımında bölgede yaşayan insanların tamamına yakını Türk ve İslâm iken Kafkasya vs. yerlerden yapılan göçlerle bölgenin etnik yapısında bazı değişimler gerçekleşmiş ve Düzce belgelerin ifadesiyle millet çeşidi olarak adeta Nuh'un gemisine (sefine-i Nuh) dönüşmüştür.

Çerkez ve Abazalar, tarih sürecinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı yaşayış ve düşünüş tarzı Xabze¹ adı verilen toplumun her alanını düzenleyen gelenekleri, geleneklerine olan sıkı bağlılıkları ve tamîm-i maârif hususunda lakayd davranmaları nedeniyle Türkçe

* 02-11 Mayıs 2018 tarihleri arasında Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğüne düzenlenen Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması verilerinden elde edilmiştir.

** Folklor Araştırmacısı, Karabük İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Karabük/Türkiye, dilek.ozal@ktb.gov.tr

¹ **Xabze:** Bir toplumun tarihsel süreç içerisinde ürettiği ve kuşaktan kuşağa aktardığı yaşayış ve düşünüş tarzı, o toplumun kültürüdür. Kuzey Kafkasya halkları söz konusu olduğunda, bu temel unsur Xabze'dir. Xabze bu fonksiyonuyla bilmek, eylemek, hissetmek gibi bütün insani durumları içerebilen, genel bir kavram ifade eder. Xabze, yazılı kuralları olmayan fakat bilgelik değeri yüksek bir yaşam biçimidir. Günlük yaşamın her alanında uyulması gereken kuralları belirler; buna en basit görgü kuralları ve hukuk kuralları da dâhildir. Xabze, doğum öncesinden başlayıp ölüm sonrasına kadar uzanan, bir yaşamın izlerini sürer (Serbes, 2012)

konuşmaya ve Türkçe kitaplara pek alışmamışlardır. Bu nedenle sosyal kurallarında kesinlikle hiçbir değişiklik meydana gelmemiştir. Buna ek olarak Çerkezlerin acı verici bir yakın geçmişe sahip olması birbirlerine daha sıkı bağlı ve kendi içine dönük bir toplum olarak yaşamasına neden olan önemli bir veridir. Çerkez ve Abazaların bu durumuna karşın Laz ve Gürcülerin yeni kültürlerle açık birer toplum olmaları nedeniyle, milli adetlerinde önemli değişiklikler meydana gelmiş ve çoğu Türkleşmiş ve Türkçeyi güzel konuşur hale gelmişlerdir. Düzce Kazasında konuşulan diller Türkçe, Tatarca, Kürtçe, Ermenice, Rumca, Çerkezce, Abazca, Gürcüce, Lazca, Ordulu dili, Boşnakça ve Kıptilerin konuştuğu dildir. Bunlardan Türkçe ve Tatarca Altay, Kürtçe ve Ermenice Hind-Avrupa dil ailesinin İran dilleri bölümünden, Boşnakça Slav dillerinden, Kıpti lisanı ise el sine-i hâmiyededir (Özlu, 2012).

Dünya toprakları üzerinde aralarında Abazaca, Homşetsi (Hemşince), Lazca, Romanca (Sinti), Abhazca, Çerkezcenin de olduğu pek çok dil yok olma tehlikesiyle karşı karşıya olup her iki haftada bir, dünyada bir dil yok olmaktadır. Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü'nün (UNESCO) tahminlerine göre, bugün dünya çapında 6 bin dil konuşuluyor. Bunların 2 bin 500'ünün varlıkları ise tehdit altında. Özellikle yazıya geçirilmemiş olan, sözlü yerli dillerinin tehdit altında bulunduğu altını çizilmektedir.

UNESCO'ya göre 1950 yılından bu yana dünya çapında 200'den fazla dil ölmüş bulunuyor. UNESCO'nun dünya dil atlasına göre Türkiye'de konuşulan 15 dil yok olmak üzere, 3 dil ise çoktan yok olmuş. Buna göre ölen diller şöyle: Kapadokya Yunancası olarak da bilinen Ürgüpçe, Türkiye'nin bir zamanlar doğusunda ve Suriye'nin kuzeydoğusunda konuşulmuş olan Mlahso dili ile Kafkas dillerinden İbıhça. Aralarında Düzce'de konuşulan, araştırmamıza konu halkların dillerinin de yer aldığı atlasta yok olma tehlikesi ile kesinlikle karşı karşıya olan diğer diller şöyle: **Abazaca, Homşetsi (Hemşince), Lazca, Pontus lehçesi (Rumca), Romanca (Sinti), Abhazca, Çerkezce.**

Düzce'de yaşamakta olan halkların çeşitliliği, folklorun sözlü kültür ürünlerini de zenginleştirmekte, çeşitlendirmektedir. Sözlü kültür ürünlerinden fıkralar, masallar, halk şarkıları, kahramanlık hikâyeleri, efsaneler, maniler bu zenginliğin en önemli parçaları olarak önümüze çıkmaktadır. Ancak pek çok kültürde olduğu gibi Düzce'de yaşayan halkların folklorunda da sözlü kültür ürünleri günden güne zenginliğini yitirmeye ve unutulmaya başlamıştır.

Düzce'de unutulmaya yüz tutmuş folklor değerlerinin derlenmesi ve tespit edilmesi amacıyla ilki 2016 yılında yapılan çalışmanın devamı niteliğinde olan 2018 yılı Düzce Halk Kültürü Alan Araştırmasında halk kültürü konularında veri elde etmek üzere, sosyal bilimlerin yöntem ve teknikleri kullanılarak bünyesinde birbirinden farklı milletleri ve kültürleri barındıran Düzce ili ilçe ve köylerinde derleme ve belgeleme çalışması yapılmıştır. Alan araştırmasında genel olarak görüşme tekniği kullanılmış olup, elde edilen veriler; yazılı (araştırma notu) ve sesli (dijital kayıtlar) kayıt altına alınmıştır.

Çalışma süresince (8 gün), her gün bir ilçe ve iki köy olarak düzenlenen plana uyulmuş, mümkün olduğunca farklı etnik yapıdaki yerleşim yerlerinde derleme çalışmalarına olanak sağlanmıştır. Karadeniz'den göç eden ailelerin bulunduğu köyler, Manav Köyleri, Bulgar Göçmeni Köyler, Abhaz ve Çerkez topluluklarının köylerinin yanında bir tane de Alevi Köyü olmak üzere 8 ilçe ve 13 köye gidilmiş, tespitler yapılmıştır. Düzce Halk Kültürü Alan Araştırmasında Çalışma Yapılan Köyler: Merkez Duraklar Köyü, Merkez Üçyol, Gümüşova- Dereköy, Gümüşova Elmacık, Çilimli- Esenli, Çilimli-Topçular, Akçakoca-Yukarı Mahalle, Gölyaka-Saçmalıpınar, Gölyaka-Açma, Cumayeri-Dokuzdeğirmen, Cumayeri-Ören, Kaynaşlı-Saz. Düzce'de yaşayan halkların dil ve edebiyatlarının her biri ayrı bir çalışma ve kitap konusudur. Makalemizde yer alan ürünler araştırma süresinin kısa olması dolayısıyla sadece tespitle sınırlı kalmıştır.

Düzce'nin 150 yıldır, yöreye göç edip buraya yerleşen Çerkez, Abhaz, Laz, Muhacir, Arnavut, Tatar, Boşnak, Gürcü, Kürt ve Kıptilere ev sahipliği yapan bir il olduğu bilgisinden hareketle, bu kadar farklı kültürlerin bir arada olduğu bu bölgenin gelenek, görenek, dil, töre, mutfak, giyim ve müziği ile ilgili önceden bilgi sahibi olmak üzere gerekli ön çalışma yapılmıştır. Görüşme sırasında sorulacak sorular bu husus göz önünde bulundurularak önceden hazırlanmıştır. Görüştüğümüz kişilerle, Halk Edebiyatı (Anlatmalar, Anonim Halk Şiiri, Kalıplaşmış Sözler, Aşıklık Geleneği) konularında, düzenlenmiş olan klavuz sorular görüşme yapılan ortam şartlarına göre ya soru cevap şeklinde ya da bir sohbet, söyleşi havasında sorulmuş ve cevaplar alınmıştır. Derlemenin doğal ortamda yapılması gerek derleyici, gerek derlenen ürünler, gerekse kaynak kişi açısından daha sağlıklı olacağından hareketle mümkün olduğunca doğal ortam şartları sağlanmaya çalışılmıştır. Tabii ki bu her zaman mümkün olmadığından, sohbet ortamında başlayan görüşmeler sırasında kaynak kişiler uygun zamanlarda çalışma konusuyla ilgili konularda sorular sorularak yönlendirilmiş, kişilerin belleklerinde kalmış olan halk edebiyatı ürünleri kayıt altına alınmıştır. Zaman zaman birden fazla kaynak kişinin olduğu, bire bir mülakatın yapılamayacağı ortamlarda ise katılımlı gözlem tekniği ile sohbetin bir parçası olarak gözlem ve tespitler yapılmıştır.

Metinlere müdahale edilmemiş, ağız ve cümle yapısı korunmaya çalışılmıştır. Ancak yapılan tekrarlar, eksik cümleler metinlerden çıkarılmıştır. Kaynak kişiler tarafından aktarılan metinlere çoğunlukla isim verilmediğinde metin bütünlüğü göz önünde bulundurularak başlıklar verilmiş olup, bu başlıklar içindekileri sıralamak açısından kolaylık sağlamaktadır. Kalıplaşmış sözler yazıya geçirilirken alfabetik sıra dikkate alınmıştır.

Abhaz ve Çerkez nüfusun yoğun olarak yaşadığı Düzce'de söz konusu toplulukların gelenek göreneklerini yaşattıkları, genç kuşaklara aktarma gayreti içinde oldukları dikkat çekmektedir. Yaşlı nüfus Abhazca ve Çerkezceyi bilmekte ve konuşmaktadır. Abhaz ve Çerkez sözlü geleneklerini de ana dilde devam ettirmektedirler. Kaynak kişilerin anlatılarından Kafkasya'dan göçen Abhaz ve Çerkes topluluklarında Kafkas Mitolojisinin, Nart Destanları ve Nart Kahramanlarının ve de Kafkasya'dan zorunlu göçe tabi tutulmalarının sonucu oluşan anlatıların da kaynak kişilerin belleklerinde önemli bir yer işgal ettiği tespitlerimiz arasında yer almaktadır.

I. ANLATMALAR

A.MASALLAR

Bu bölüme, "Zaman zaman içinde", "Bir varmış bir yokmuş", "Zaman zaman iken", gibi kalıp sözler ile (formellerle) başlayıp, çoğunlukla, "Onlar yemiş içmiş muradına ermiş, biz de yiyip içip muradımıza erelim" gibi kalıp sözlerle biten; zaman ve yeri belirsiz olağanüstü olaylarla örgülü, inandırmak iddiası olmayan, hayali ürün izlenimi veren çeşitli konuların rahatça işlendiği kısa anlatmalar alınmıştır.

2018 yılında yapılan Düzce halk kültürü alan araştırmasında 5 masal metni derlenmiştir. Masallar uzun zaman boyunca anlatılmadığından masalların unutulmuş olduğu ve metin bütünlüğünde yapısal olarak bozuklukların olduğu göze çarpmaktadır. Masalın olmazsa olmazı masal motifleri ve formelleri atlanmakta, unutulmakta, masal bütünlüğü bozulmaktadır. Masalların başlangıç ve bitiş tekerlemelerinin genellikle hatırlanmadığı, sonradan hatırlandığı, masalların eksik anlatıldığı tespitlerimiz arasındadır. Masal metinleri yazıya aktarılırken sık sık yapılan tekrarların metin dışına atılması dışında, metin tamir yoluna gidilmemiş, metinler kaynak kişilerden derlendiği haliyle, bütünlüğü bozulmadan yazıya aktarılmıştır.

Masal (Tümencik)

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde, kalbur zaman içinde bir koca ayı ile tümencik² varmış. Tümenciğin annesi de varmış. Bir gün tümenciğin annesi ot toplamaya gitmiş. Koca ayı da bunu görmüş. Tümencik de evdeymiş. Koca ayı gelmiş eve, tümen tümen aç kapıyı demiş koca ayı. Açmam demiş tümen. Benim annemin elleri ayakları kınalı demiş. Ondan sonra gitmiş ellerini ayaklarının kınalamış koca ayı. Gelmiş göstermiş elini. Yok demiş. Gelmiş yine tümen tümen aç kapıyı demiş. Yok demiş, benim annemin sesi incecik demiş. Gitmiş koca ayı bir çobana rastlamış. Çobana demiş ki benim ensem vur sesim incelsin demiş. Ondan sonra yeniden gelmiş. Tümen tümen aç kapıyı demiş ince sesinlen. Açmam demiş. Ondan sonra açmış annesi zannetmiş. Tümenciği yemiş orda. Annesi gelmiş tümen yok evde. Ondan sonra tümeni yemiş ayıcık. Ondan sonra tümenciğin annesi bir akşam ayları kurtları davet etmiş. Ayı kardeş demiş, oraya bir kuyu kazmış, içine de bir ateş yakmış. Ondan sonra üstüne bir yastağacı koymuş. Postiki koymuş üstüne. Ayı kardeş demiş, gel sen bu köşeye otur demiş. Ondan sonra ayıyı otturturmuş oraya. Ondan sonra o postiki, yastağacı bi çekmiş ayı düşmüş kuyunun içine. Ondan sonra tümenin annesi demiş “tümenimi yimek kolay mı, tümenimi yimek kolay mı?” ondan sonra ayıcık da bağırıyormuş “yandı taşacıklarım, kurtarın beni” demiş. Ondan sonra masal da orda bitmiş. (Merkez - Üçyol)

Masal (Kurt Masalı)

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde kalbur saman içinde bir kadın varmış. O kadının da dört tane çocuğu varmış. Çocuklara demiş ki “ben pazara gidiyorum, hiç kimseye kapıyı açmayın”. Çocuklar da tamam demişler. Ben kapıya geldiğim zaman size elimi gösteririm. Elim beyaz olursa, elim beyaz görürsünüz, kapıyı açarsınız demiş. Kurt da zaten hep bu çocukları gözetliyormuş ki yiyecek. Ondan sonra gidiyor annesi. Kurt da tabi duyuyor bunu. Gidiyor, diyor ki ben una koyuyum elimi geliyim. Una koyuyor elini, sonra beyaz oluyor un olunca. Kapıya vuruyor, “elini göster” diyor çocuklar. Elini gösteriyor. Elini gösterince beyaz olunca eli annemizin eli diye kapıyı açıyorlar. Ama kurt geliyor içeriye çocukların hepsini yiyor, birisi de büyük bir saat varmış arkasına saklanıyor. Hepsini yedikten sonra kurt o kadar doymuş ki gitmiş, yatmış derenin kenarına böyle suyun başına. Yatıyomuş. Annesi geliyor arıyor arıyor, saatin içinden çocuk çıkıyor. Anne diyor böyle böyle oldu. Kurt elim beyaz dedi kandırdı bizi kardeşlerimi kurt yedi diyor. Gidiyor annesi arıyı arıyor bir bakıyor derenin kenarında kurt yatıyor. Alıyor hemen eline bıçağı. Tabi kurt da büyük olduğu için hiç çiğnemedi yutmuş hepsini. Ondan sonra açıyor karnını çocukların hepsi çıkıyor işte anne anne diye böyle. Sonra çocuklarına kavuşuyor işte. Kurtun da karnına taşları dolduruyor tekrar kapatıyor işte. Öyle bi masal...(Çilimli -Topçular)

Masal (Keloğlan Masalı)

Bir varmış bir yokmuş. Evvel zaman içinde kalbur saman içinde bir Keloğlan varmış. Keloğlan sabahın köründe kalkmış. Babaannesine bakarmış yaşlı gocagarıya. Babaanne babaanne, babaanne ona demiş: Oğlum, oğlum! A benim torunum, sen şu mısırı al da değirmene öğüt de gel. Hadi benim oğlum, demiş. Amaan babaanne demiş. Ben şimdi nasıl gidiyim o değirmene. Sen giden, sen git oğlum demiş. Babaanne, ben seni bi güzel yıkıyım da sen evde beni bekle demiş babaannesine. A benim oğlan diyo. Sen beni nasıl yıkıyacan diyo. Ben seni öyle bi yıkam ki diyo. Otutturuyo gocagarıyı leğenin içine (eskiden banyoluk mu vardı). Leğenin içine otutturuyor. Babaannesinin kafasından aşağıya olduğu gibi gaynar suyu dökuyo. Kadın ölüyo. Babaanne ölüyo. Babaanne diyo seni diyo süsledim ben şimdi diyo. Nasıl süslücem bak gör diyo. Yumurtayı pişiriyor, sarısını alıyo. O babaanneye, babaanne diyo ağzını açiver. Ölü kadın nasıl açacak ağzını gızım. Babaanne diyo senin ağzını açsana

² Tümen: Yavru Kuzu

diyo. Açamaaam diyo, açamaaam diyo. Niye açamayan diyo. Meğer öldün mü babaanne yoksa diyo. Ağzını gözünü siveştiriyö ondan sonra değirmene gidiyi gelmiye işte. Onu da öyle süsledim seni babaanne diyo. Ağzını burnunu da sarıya boyuyo. Gocagarıyı öldürüyor gaynar suyla. (Akçakoca -Yukarı Mahalle)

Masal (Değirmen Masalı)

“Eskiden bizler mısır soyardık. Mısır çok olurdu. Akşamları giderdik. Normalde, ceryan yoktu. Gaz ışığını ortaya kordular. O gaz ışığıyla biz mısır soyardık. Akşam diyelim on iki, bire kadar mısır soyardık. O zamanlar anlatırdılar. Kestane pişirirdiler. Mısır bitti mi kestane yencek. Ondan sonra tura oynardılar.”

Evel zaman içinde, kalbur saman içinde. Develer dellal iken, pireler berber iken. Bir kadın varmış. Cinler değirmene gelirmiş. İki tane de çocuğu varmış kadının. Birisi yetimmiş. Birisi kendi çocuğuymuş. Yetim olanı dövmüş, atmış kapıya. O da gidiyi nerde kalacağım diye düşünürken gidiyi değirmene. Değirmene giriye, un ambarı derler. Un ambarına saklanıyor. Gece saat akşam namazından sonra ezan okunuyor. Ezandan sonra cinler geliye. Horon teperlermiş. Böğön Salı, böğön Salı, böğön Salı deyip horon teperlermiş. Teperken tabi çocuk dinliyor onu. Demiş ki felan köyde bi miktar altın var. Bilmiiler ki alsalar demiş. Hani fakirlikten kurtulsalar demiş. Öbür cin demiş ki; felan köyün içinden su geçiyo ama bilmiiler ki eşip alsalar demiş. Felan köyde demiş işte şu kadar varlık var oni da bilmiiler demiş. Tabi çocuk sabah oluyo gidii. Gidiyi diyo ki o köyün sahiplerine, felan yerden diyi burda su var. Siz bilmiiniz. Bunu cinler söyler demiş. Eşindiği su çıkacak diyi, eşiyolar su çıkıyo. Aynı zamanda bu şekil altını da anlatıyo. Başka bi köye gidiyo. Bura diyo ziynet eşyası var. Onu da buluyolar. Tabi bu çocuğu da ödüllendiriyolar. Ödüllendirince bu meydana çıkıyo. O kadın kendi çocuğunu gönderiyor akşamdan o değirmene. Cinler geliye. Ezandan sonra başliyeler horon tepmeye. Diyo ki, akşam burda diyi, e horonu tepiyler, onlar söylüyor bitiriyler. Akşam diyo burda konuştuğunuzu insanoğluna kim söyledi? Diyo. O da diyo ki, ben söylemedim, öbürü söylemedi. Bi tanesi diyo ki burda insan kokuyo diyo. Arıyelim diyo. Arıyeler bakıyıklar bi çocuk. Çıkariyeler onu güzelce dövüyolar. Değirmenin oluğuna atıyolar. Sonra duyuluyo. Çocuğu çıkariyeler işte o şekil o önceki üvey çocuğa da köyün bi tane adam demiş ki hani beni zengin edersen, para bulursam bana, benim üç tane kızım var. Üç kızımın birini alacaksın demiş. Biri kör, biri topal, biri de eşek mi demiş ne demiş. Bu demiş ki ben demiş, hani en kötüsünü verelim buna. Bu altını buldu bize ama biz en kötüsünü verelim demiş. Bu arada bu şey en kötüsünü verdikleri gibi o cinler tarafından o en kötü kız en iyisi olmuş. (Gölyaka - Saçmalıpınar)

Masal (Dev Masalı)

Devlerin olduğu dönemde üç tane kardeş var. Bunların kimseleri yok. Elma bahçeleri var geçimlerini bu elmaları satarak sağlıyorlar. Bir gün bir bakıyorlar, elmalarının çoğu yenmiş. Tabii nöbet tutmaya karar veriyorlar geceleri. Büyük abileri önce nöbet tutuyor. Sonra büyük abileri uyuyor gece belli bir saatten sonra. Sabah kalkıyorlar bi bakıyorlar yine elmalar yenmiş. Ondan sonra bu sefer ortanca abi gidiyor nöbet tutmaya. Belli bir vakit sonra ortanca abi de uykuya yeniliyor. Bir bakıyorlar yine elmalar yenmiş. En son küçük kardeşleri ben nöbet tutacağım bu gece diyor. Uyumuyor. Bir bakıyor bi tane dev. Bunların elmalarını yiyor. Tabi eline kılıcını alıyor bunu koşturmaya başlıyor. Baya bi koşturuyor, koşturuyor, koşturuyor sonra dev bir kuyu var kuyunun içine atlıyor, orda kayboluyor dev. Çocuk bakıyor, bakıyor, bakıyor deve, dev yok. Diyor ki herhalde rüya gördüm, hayal gördüm. Ertesi gün bir daha nöbet tutuyor, yine aynı olay oluyor. Rüya gördüğünü sanıyor iki gündür. En son üçüncüsünde bu sefer daha uyanık olacağım diyor. Üçüncüsünde en son yine geliyor dev. Bu sefer uyanık olduğunu anlıyor, yine bunu kovalıyor. Dev yine bir derenin kenarından geçen bir kuyu var, kuyunun içine atlıyor, kayboluyor. Bu sefer en küçük kardeş de atlıyor

peşinden. Atlayınca karanlıkta kalıyor, eliyle yokluyor geçit gibi bir şey görüyor kuyunun içinde. O geçitten içeri bi giriyor orada bir siyah koyun bir de beyaz koyun görüyor. Sonra bir ses duyuyor. Ey insan! Beyaz koyuna binersen yerin yedi kat göğüne, siyah koyuna binersen yerin yedi kat dibine ineceksin diyor. Heyecandan, korkudan, bu yanlışlıkla siyah koyuna biniyor. Yerin yedi kat dibine iniyor. Orda bir yerleşim, insanların yaşadığı bir yer görüyor. Ama bütün camlar, bütün kapılar kapalı. Koşturmaca sonunda çok susayınca rastgele bir evin kapısını çalıyor. Açıyorlar, hemen kapatıyorlar yabancı olduğunu anlayınca. En son yine bir kapıyı çalıyor. Yaşlı bir tane kadın açıyor kapıyı. Buyurun oğlum diyor. Teyzeciğim bana bir su verin diyor. Kadın ah oğlum su nerde, içme suyumuz mu var? Diyor. Ne oldu ki içme suyunuz yok sizin? Kadın, burda bir dev var, bizim suyumuzu kesti, bizden her hafta bir kurban istiyor, biz ona kurban sunuyoruz, o kurbanı yedikten sonra bize bir miktar su bırakıyor diyor. Sonra nerde bu dev, nerde burası derken şimdi diyor kralın kızını istiyor diyor. Bu hafta kralın kızında sıra, onu kurban vereceğiz diyor. Tamam diyor, ben burada bekleyebilir miyim diyor. Bekle diyor. Ertesi gün oluyor. İnsanlar toplanıyor, kralın kızını alıyorlar, deve doğru götürüyorlar suyun olduğu yere. Dev onu kurban edecek, biraz su bırakacak. Kılıcı yanında olan küçük kardeş kılıcını gizliyor ve kalabalığın arasına karışıyor. Tam devin olduğu yere gelince dev hazır bekliyor kralın kızını alacak. Tam o sırada bu gidiyor kılıcıyla devin kafasını uçuruyor. Ondan sonra insanlar kurtulduk diye mutlu bir şekilde geri geliyorlar. Dev canlanıyor. Eski inanışlara göre dev, kafasını kestikten sonra, bildiğiniz ateş yandıktan sonra kalan kül var ya, külü devin kestiğiniz kafasıyla vücudunun arasına sürmeden kafası tekrar çıkıyormuş. Aynı sıkıntıyı bir daha yaşıyorlar. Bu sefer çok insan istiyorum size ceza diyor. Çocuk bunu öğreniyor. Aklına geliyor. Aynısını bir daha yapıyorlar. Bu sefer çocuk gidiyor, devin kafasını kesiyor, sonra külle güzelce sıvazlıyor oraları. Sonra devden kurtuluyorlar. Çocuk sonra kalabalığın arasından kaçıp geri dönmeye karar veriyor. Kralın kızı o sırada devin kanına böyle elini sürüp çocuğun sırtına kaçarken elini damga vuruyor. Çocuk kaçıyor gidiyor yine aynı kadının evine. Kralın kızı beni birisi kurtardı diyor. Babası diyor ki o kim? Bütün halkı toplayın, herkese haber verin. Kimse çıkmıyor tabi. Bütün halkı toplayın diyor, herkesi tek tek sarayımın önünden gelin diyor. Önümüzden geçecek, kimse sen bana göstereceksin diyor. Bütün kim var kim yok tüm muhafızlar evleri boşaltıyorlar çocuk da orda kalıyor. Herkes tek tek geçiyor kralın önünden. Suratını da çok iyi görmemiş prenses. Tam böyle geçip giderken sırtındaki el işaretini görüyor. Devin kanıyla olan el işaretini görüyor. İşte buydu diyor kralın kızı çocuğu göstererek. Kral illa ki kızıyla evleneceksin diyor çocuğa. Kırk gün kırk gece düğün yapıyorlar. Çocuk kralın kızıyla evleniyor. Yıllar geçiyor. Çocukları oluyor. Eski hayatı, aklına geliyor. Yukarıda abileri var. Geceleri uyku uyuyamaz oluyor, özlüyor. Ordan nasıl kurtulacağını düşünüyor. En son prenses anlıyor. Senin bir derdin var diyor. Anlatıyor, benim orda da bir ailem var, orda da çocuklarım var diyor. Yalan söylüyor tabi. Ben onları bi görüp geliyim diyor. Kralın kızı, sen geri gelmezsin diyor. Çocuk geleceğim diyor. Halk çocuğa büyük bir kuş getiriyor. Yanına bir çuval da et, bir çuval da bal veriyorlar. Kralın yanındaki bilge kişi çocuğa, bu kuşa bineceksin gak dediği zaman et parçası vereceksin, bir daha gak dediği zaman bal vereceksin ağzına öyle gideceksin diyor. Yakıtı yani bu. Yola çıkıyor çocuk. Kuş gak diyor ağzına et veriyor, gak diyor ağzına bal veriyor. En son gak gak gak diyor, et yok. Çok da az bir yol kalmış. Baldırından bir parça kesiyor ordan parça parça kuşa veriyor. Kuş çocuğu evine getiriyor. Aradan çok zaman geçmiş, herkesin çoluğu çocuğu olmuş. Orda sevdiği bir kız varmış onunla evleniyor. Orda da masal bitiyor. (Kaynaşlı-Saz Köyü)

B. EFSANELER

Farklı kültürlerin farklı mitolojik hikâyeleri ve tanrıları vardır. İnsan bilinçlendiğinden itibaren doğayı anlamaya çalışmış ona çeşitli anlamlar yüklemiş ve evreni kendince yorumlamıştır. Bazen bu yorumlamalara inançlar, duydukları, gördükleri öncülük etmiş ve

hikâyeleştirmiştir. Böylece mitler doğmuş ve algılama sistemimiz tamamen buna göre şekillenmeye başlamıştır. Her kültürün belli başlı Yaratılış Mitleri vardır. Yine her kültürün tanrı ve tanrıçaları kadar mitolojide kahramanlar karakterler de boldur. Elbette her kültürün toplum mitoloji ilişkisi ve yansımaları vardır.

Efsaneler sözlü gelenekte anlatılarak gelişen, konuşma dilinin kullanıldığı, söz sanatları ve üslûp kaygısından arınmış anlatılardır. Evrenin doğal düzeninin kurulmasını, Tanrı ve doğaüstü varlıkları, hayvanları, göksel yaratıkları, doğaüstü olayları, kişileri, yerleri konu edinir. Efsanede en çarpıcı özellik kişi ve yer adlarının belirtilmesi sonucu anlatanların ve dinleyenlerin ona gerçekten olmuş gibi inanmalarıdır. Bir tarihi olay olduğu gibi anlatılmışsa veya bir masal yer ve isim belirtilerek anlatılırsa efsaneleşebilir. Efsane, masalın tersine acıklı biter. Efsane kelimesi dilimize Farsçadan gelmiştir. Efsanenin bilim dilindeki karşılığı Mythos'dur ve kelimenin aslı Yunancadan gelmektedir. Anlamı da söz, öykü demektir. Efsanelerin tümünü içine alan ve onları sistemli bir biçimde inceleyen disipline de mitoloji denir. Efsanelerin başlıca dört büyük konusu vardır: (Örnek, Efsane, 1971)

- Tanrıların nereden geldikleri (Teogoni)
- Evrenin nasıl oluştuğu (Kozmogoni)
- İnsanların nerden geldikleri ya da nasıl oluştukları (Antropogoni)
- İnsanın ve dünyanın geleceği (Eskatoloji)

Düzce il ve ilçelerinde de daha çok yaratılış ve oluşum efsaneleri, olağanüstü kişiler, varlıklar ve güçler üzerine efsaneler, memoratlar, menkıbeler ve varlıklarla ilgili anlatılan efsaneleri görmek mümkündür.

Efsane (Tanrı Toprak Dağıtırken)

Tanrı tüm halklara toprak dağıtıyor, Çerkes sonradan duyuyorlar herhalde o da gidiyor. Dün neredeydiniz, diyor. Dün misafir ağırlamakla meşguldük, gelemedik kusura bakmayın. Size yer kalmadı. Neyse siz misafir ağırlamışsınız. Millet toprağı paylaşıyor burada siz misafirle uğraşıyorsunuz. Bu çok önemli bir şey. Misafiri toprağı tercih ettiniz. Benim çok hoşuma gitti. Benim kendime ayırdığım bir yer var başka da yer kalmadı. Onu da size veriyim, demiş. Tanrı Kafkasya'yı Çerkeslere vermiş. Orayı Allah kendisine ayırmış ama birinci gün her yer dağıtılmış, Allah'ın kendine ayırdığı yerlerin dışında bütün yerler dağıtılmış. Bunlar da misafir ağırlamakla meşguller. O gün gidememişler diğer gün gitmişler. Artık her şeyi dağıttık. Ama demiş siz iyi bir şeye takıldınız, güzel bir şeye takıldınız da onun için gelmediniz. Hayırlı güzel bir işti benim hoşuma gitti. Kendime ayırdığım yeri veriyim bari demiş. (Merkez - Duraklar Köyü)

Efsane (Rızık Dağıtma)

Tüm canlı mahlûkata ilanet verilmiş. Rızık dağıtmak diye, rızık. Karıncaya varıncaya kadar bütün canlıya. Herkes gitti rızıkını almaya. Herkes rızıkını alıp geri dönüp gelirken Abaza yeni gidiyordu. Nereye gidiyorsun, dediler. Bugün rızık dağılacakmış, dedi. Rızık almaya gidiyorum. Herkes rızıkını aldı, defter kapandı, dön, dediler. Buraya kadar gelmişken gidiyim, dedi Abaza ve gitti. Geldim, demiş. Defter kapandı, senin rızık yok, dediler. Niye geç kaldın diye sordular. Misafirim vardı akşam. Ona yedirdim, içirdim elimden geldiği kadar. Yatırdım, sabahleyin kalktı. Yapabildiğim hizmeti yaptım, misafiri gönderdim, ancak geliyorum, demiş. Açın defteri, açıyorlar. Bu herkese göre, herkesin aldığı rızık, bu da misafirini o derece ağırladığın için yedek rızık. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Nart Efsaneleri ve Efsane Kahramanları

Nart Destanları, Kuzey Kafkasya'nın otokton halklarından oluşan Çerkeslerin³ binlerce yıldan bu yana ürettikleri Ulusal Destanlar bütünüdür. "Çerkes Mitolojisi'nin bütününe kapsayan Nart Destanları, İsa'dan önceki çağlardan bu güne, Kuzey Kafkasya halklarının dilinde, müziğinde, sanatında yer etmiştir.

Nart destanları Kafkasya'nın birçok halkları bilhassa Abhaz-Adige grubu (Abhaz/Abaza, Adige/Kabartay ve Ubıhlar), Osetler, Karaçaylar ve Balkarlar arasında iyi bilinmekte ve bu toplumların sözlü edebiyatında yer almaktadır. Kafkas halklarının Nart destanları, halkın dilinde canlı olarak günümüze kadar gelebilen en ilginç arkaik hatıralardan biridir (Lokoba, 2014).

Nart Destanı, Cerkeslerin ve diğer birçok Kafkas halinin kökü tarihin derinliklerine kadar uzanan ortak destanı. Destan, Sosruko, Badinoko, Asemez, Bataraz, Sujev ve diğer Nartların kahramanlık öykülerinden oluşur. Nartlar, Cerkeslerin kendi ataları olarak kabul ettikleri mitolojik kahramanlardır.

Efsane (Nart Şebartinekov)

Nartlar binlerce yıl önceki destan çağlarındaki destani özellikler taşıyan kahramanlar. Abartılı kahramanlar var. Şimdi mesela Nart Şebartinekov diye bir destan kahramanı var.

Nart Şebartinekov o kadar büyükmüş ki bir omuzundan güneş doğar, öbür omuzundan güneş batarmış. O kadar büyükmüş. Yürürken depremler olurmuş, adımlarının sarsıntısıyla. Volkanlar fişkirirmiş. Günün birinde Allah kavimlerden artık ümidi kesmiş. Sonunda Nuh'a seslenmiş. Nuh ne kadar yalvarmışsa da etrafındaki üç beş kişinin dışında insanları Müslümanlaştıramamış. Sonunda Allah gazaba geliyor. Nuh'a haber veriyor. Bir an önce dünyadaki bütün çiftlerden, çeşitlerden büyük bir gemi yaptır onun içine al. Ben dünyayı suya boğacağım. Ondan sonra Nuh da harekete geçiyor. Fakat dünyadaki tüm çiftler derken hayvanlar, insanlar, kuşlar, balıklar her şey var. Bütün bunları alacak gemiyi ben nasıl yapıyım. Çok kısa zamanda yap, çünkü gazaba geldim, bir an önce suya boğacağım dünyayı diyor. Bu kadar kısa zamanda ben bu gemiyi nasıl yapıyım. Bu kadar odunu keresteyi nerden buluyum. Neyse haber salıyor sağa sola. O arada Nart Şebartinekov geliyor aklına o dev adam. Çağırıyor onu. Ama Şebartinekov da Nuh'un Müslüman olduğunu insanları Müslümanlığa davet ettiğini biliyor. Nuh da onu biliyor. O zaten bilinmeyecek gibi değil. Çok büyük bir adam. Yeri göğü sarsa sarsa geliyor Nart Şebartinekov. Neye çağırдың beni diyor. Bir gemi yapacağız ama bu kadar odunu ben nerden buluyum ne zaman getiriyim. Eğer demiş sen bize getirirsen bize yardımcı olursan senin karnını doyururum demiş. Çünkü adam çok büyük karnı doymuyor bir türlü. Ben senin karnını doyuruyum demiş. Git demiş sen kim oluyorsun da benim karnımı doyuracaksın demiş. Ben ömrümce karnımı doyuramamışım kimse doyuramamış. Yok demiş ben doyururum seni. İyi demiş bir ihtimal doyurur belki bakarsın. Bir de bunu deneyelim diyor Nart Şebartinekov ve gidiyor. Böyle ormandan bir kucak alıyor geliyor gelirken şeytan karşısına çıkıyor. Şeytan çıkıyor karşısına. Ne o hayırdır

³ M.Ö. 5. yüzyıldan itibaren Kafkasya'yı gezip gören ve eserlerinde buradan bahseden Herodot, Hellenikus, F.Arrian, Strabon, Romalı Pliny gibi antik dönem seyyah ve tarihçileri ile Ruslar, Gürcüler, Tatarlar ve Araplar; Kuzey Kafkasya'nın otokton (yerli) halkları için Kas, Kask, Kasog, Kasogi, Sirkas, Kerkes, Kerakes gibi isimler kullanmışlardır. Bu tanımlamalar, zamanla batı söylemi ile Cirkas, Cirkassi, Cirkasiyen ve nihayet Arapların kullandığı Şerakise, Çerakise gibi ifadelerinden hareketle "ÇERKES" sözcüğüne dönüşmüş ve edebiyata geçmiştir. "Çerkes" kavramı, Kafkasya'da yaşamakta olan halklardan herhangi birisinin doğrudan adı değildir. "Çerkes" ismi, dar anlamda Kuzeybatı Kafkas kökenli Adige- Abaza-Ubıh gruplarını, en dar anlamda ise sadece Adige grubuna mensup boyları kapsamaktadır. Ancak Osmanlı'dan günümüze kadar olan literatürlerde, göçler ve sürgünler sonucunda Kafkasya'dan gelen tüm göçmenler bir üst kimlik olarak 'Çerkes' adıyla tanımlanmıştır.

bu telaşın nedir. Nuh gemi yapacaktıymış diyor. Nuh gemiyi ne yapacaktıymış, deniz kenarında oturuyormuş gibi? Bilmiyorum demiş. Ben Nuh'a odun götüreceğim, o bana yemek yedirecek. Haa demiş şeytan ben o taraftan geliyorum zaten gördüm ben Nuh'u diyor. Bahçede bir Çerkes sofrası kurmuş, yanında da azıcık bir Mamursa oturuyor herhalde seni bekliyordur demiş. Ne! demiş, azıcık bir Mamursa mı demiş. Adam bir koyunu bile ağzına aldığı zaman dişinin kovuğuna ancak yetiyormuş demiş. Küçük mamursa. Tabii şimdi kafası bozuluyor. Sen yalan söylüyorsun diyerek odunları kaldırıp atıyor. Sert sert geliyor. Tabii yer gök inliyor gene. Nuh Karşılıyor Nart Şebartinekov'u. Odunları niye getirmedin, odunlar nerde? Hani sen beni yedirecektin? İşte bak Mamursa var burda, bunla mı doyuracaksın beni demiş. Sen demiş bi Bismillah de başla doyersin demiş. Bırak demiş Bismillahını da söylemiyorum, gidiyorum demiş. Nuh da zaten söyledin, demiş. Bir lokma al da şuradan bir dene, demiş. Hadi demiş bir deneyim, denemiş, bir daha denemiş. Ya yedikçe yiyorum mamursa bitmiyor, yedikçe yiyorum mamursa bitmiyor bir türlü. Karnını doyurmuş kalkmış hala mamursanın yarısında. Yahu demiş bu Bismillah ne kadar güzel bir şeymiş ben hayatımda doymadım ilk defa doyuyorum. Tamam demiş ya bu sizin dininiz de güzel herhalde böyleyse eğer bismillah deyince karnım doycaksa eğer ben sizin dinden olurum. Ne lazım sizin dinden olmak için? Yav işte "Eşhedü en la ilahe illallah" dersin o yeter. Bizim başka bir şeye ihtiyacımız yok. Bizim dinimiz zaten çıkar dini değil beklentimiz de yok. Tamam demiş Müslüman oluyorum. Nart Şebartinekov Müslüman olmuş. Sonra birden yağmurlar yağmaya başlamış, gemi de yarım daha. Nuh da sıkışıyor. Neyse toparlayabildiğini Nuh toparlıyor. Şabartnikov diyor ki ona, çabuk diyor hepsini geminin içine yığ ben gemiyi kaldıracam. Bir eliyle gemiyi kaldırıyor o nart destanı kahramanı. Onları böyle boğulmadan götürüyor dağın tepesine atıyor. Kendisi de bir süre saklanıyor sular çekilinceye kadar. Sular çekildikten sonra Şabartnikov diyor ki ben artık gideyim benim vazifem bitti. Ona bir güzellik yapmak istiyorlar. Ne yapalım ne yapalım diyorlar yapacak bir şey yok. Zaten herkes yerini yurdunu terk etmiş gemiye binmiş. İşte azıcık bir mısır, azıcık bir buğday, azıcık bir şey var artık. Onlardan demişler buna bir yemek yapalım da karnını doyuralım. Öyle gönderelim mademki tutamıyorlar. Orada bir laf söylüyor o "Çerkes balık gibidir. Nasıl balık sudan çıkarsa ölürse Çerkes de vatanından çıkarsa ölür." Birkaç tane de Çerkes varmış Müslüman olmuş. Onları da omuzuna almış onların yaptıklarını da yemiş. Ona da Aşure denmiş.

Zaten aşure hikâyesi Nuh peygamberle ilgili ya, Çerkesler de kendilerine çevirdiler onu. İşte güya Şabartnikova yapılan bir veda yemeği. Mecburen az az olduğu için onların hepsini karıştırıp kaynatıyorlar haliyle aşure ortaya çıkıyor. O insanlara bayram oluyor sonradan. Nart Şabartnikova da omuzuna Çerkesleri alıp bizi burada tutmayın biz başka yerde oluyoruz. Biz balık gibi sudan çıkınca ölürüz diyerek geri gidiyorlar. (Merkez- Duraklar Köyü)

Satanay Guşe

Nartların annesi Guşe, bütün Nartları yöneten oydu. Çünkü o zamanın demir, maden döneminin başlangıcıyla oluşmuş olan o Nart destanının kahramanı anaerkil dönemine denk geliyor. Satanay Guşe tüm çocuklarını, tüm halkını o yönetiyor. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Nart Sosruko

Nartların annesi Setenay Guşe. Anaerkil dönemi anlatıyor Nartlar. Nartların babası belli değil. Nartları anmaya başladığım zaman ilk akla gelen anneleri Setenay. Onun bilmem kaç oğlu var. En önemli olanı Sosruko Nart. Demir çelik eriğiyle emzirmiş diye geçiyor efsanede. Nart Sosruko'nun ana rahmine düşüşü şu şekilde söyleniyor. Nehir kenarında Satanay Goşe dururken nehrin öbür yakasında çobanlık yapan biri Satanay Goşeye vuruluyor fakat gidemiyor oraya. Ama o sopasını, çoban sopasını atıyor. Satanay Goşe onu alıyor o anda ana rahmine Sosruko düşüyor. Satanayın çocuklarının her birinin ayrı bir özelliği var. Biri

demircilikte üstün olan, biri ok atmakta üstün, biri at binmekte üstün o şeyin Nart Sosruko'nun zaten bir küheylanı varmış o da insanüstü yani doğaüstü bir yeteneği olan bir küheylanmış yani bindiği at. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Nart Sasrıkua

Nartların en küçüğü Nart Sasrıkua. Diğerlerinin hepsi doğmuştur, en küçükleri doğmamıştır, taştan olmuştur. Demirci dediğimiz bizim Aynar, Adigelerdeki Çerkezlerdeki deyimle Tlepş sanıyorum. İşte bir kayaya ok atmasıyla beraber Setenay'ın ordan çocuğu oluyor. Taştan oluşan bir şey. Sonra alıyor onu, şu diz kapaklarından hani kılıç işlersiniz demirciler var ya o maşayla şuralarından tutuyor çocuğu. Diz kapaklarından ve ayak bileklerinden tutuyor. Aşıl tendonu denilen yer. Hani Yunanlıların Aşıl'ı var ya o da ölmez bir kahraman. Onun gibi tutuyor maşayla. İşte suyun içine çıkartıyor, onu işliyor falan. Hiç ok işlemiyor. Sadece o maşayla tuttuğu yerler çelikleşmediği için orası en zayıf yeri. İnsani özelliği ordadır. İşte tanrılarla boy ölçüşmeye başlıyor. Gök gürüyor. Atının arkasına bir sürü kayalar bağlıyor çekiyor. Atının adı Bizde Bızağo. Çıkılmayacak yerlere çıkar, zıplanmayacak yerlerden zıplar. Yani at üstü bir at böyle bi şey. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Hızır Anlatısı

Hızır, Musevi, Hıristiyan ve Müslüman geleneklerinde ortak olan mitolojik bir kişiliktir. Arapça kaynaklarda hadır (hadır, hıdır) şeklinde yer alan ve Arapça menşeli olduğu kabul edilen kelime Türkçe'de Hızır ve Hıdır biçiminde kullanılmaktadır. Hadır “yeşil, yeşilliği çok olan yer” mânasındaki ahdar ile eş anlamlıdır. Rivayetlere göre âb-ı hayâtı içerek ölmezlik sırrına erişen, peygamber veya veli olduğu tartışmalı olan kutsal bir kişi. Araştırmacıların ortak fikrine göre, Batıda ve Doğuda ortaya çıkan Hızır-İskender kıssalarının, evrensel-mitolojik yanları bulunmaktadır. Hızır, şahıs, kavram ve sembolik bir unsur olarak Divan şiirinde çok değişik benzetmeye konu olmuştur. Hz. Musa ile olan yolculuğu, bu yolculuk akabinde ayrılışları, İskender'le olan âb-ı hayâtı arama maceraları, âb-ı hayâtı İskender'in içmemesi fakat Hızır'ın içmesi, Hızır kelimesinin yeşil anlamına gelmesi, kıyamete kadar yaşayacak olması, denizde darda kalanlara yardım ettiği inancı vesileleriyle pek çok değişik suretle Divan şiirinde söz konusu edilmiştir. (Çobanoğlu, 2003). Gölyaka Saçmalıpınar Köyünde yaşayan kişilerden aktarılan bir Hızır anlatısı şöyle:

Çok zengin biri var köyde. Bu, koyun kırkanken arkadan birisi gelmiş bu arada koyunu bi bacağı üstünden, bi bacağı altından bağığlar. Eskiden kırklık vardı. Şimdi makine var. O arada koyun çözüyor ayağını patıran diyni adamın elinin üstünü yırtıyo. Arkadan da birisi diyi ki; bana bi çoraplık yün versene. Adam gerçek hoca. Diyi ki; koyun kırkarken benlen miydin diyi. Geriye dönüyo adam yok. Çimenin ortasında adam yok. Az ilerde bir hoca daha var. Ona gidiyo. O da dozerin çıkacağı Kurandan söylüyor. Aya çıkılacağını Kurandan söylüyor. Hepsi bunların olduğu. Ona gidiyo o da çok nakısmış. Bağa bir çoraplık yün ver diyo. Ha ordan ne kadar istersen al. Ondan alıyo gidiyo. Öbür adamın altı yüz koyunu kırılıyor. Bak altı yüz koyunu kırıldı. O gelen Hızır mıydı neyin nesiydi, Allah'tan başka bilen yok. Altı yüz koyunu kırılıyor. Adam fakir kalıyo. Bütün Allah Cürühu hocaya veriyor. Ekin, fasulye, misir, hepsi onda oluyo. Adamın oğlu da gidiyo çalışıyo ona. Çalışıyo eme misir vermiyor. Akşamdan gelirken bi teneke güdene veriyo. Bu güdeniyi ügüt ye. Güdene ekmeğini yerken yerken kabız oluyo. Diyi ki; bak bana bi sahan da misir ver de bir iki kilo bu güdene ununa katalım da kabız olmayalım. Yarın da çalışırsan diyo sana diyo bi sahan misir veririm diyo. O akşam bi sel oluyo. Cürüğün pakanının sel alıp gidiyo. (Gölyaka-Saçmalıpınar Köyü)

Peri Anlatısı

Memlekette tanıdığım bi adam var. Para ararmış hazine. Hocalık da var. Üryasında bi sakallı adam ona demiş ki; bak sana bir teneke altın gösterecekler. Bi de bayan gösterecekler. Bi teneke altını mı alırsın, bu bayanı mı alırsın derlerse (o sakallı adam diyo, a adama üryasında) ben bu kızı alacam de. Altını alma demiş. Ya altını alıyım ben nasılsa kız bulurum. Yok, sen kızı al demişler. Üryasında görüyo aynı şey, ben kızı alırım. Adam da evli. Onunan beraber evleniyor. Karısının habarı yok. Şimdi diyelim ki fındık toplayacaklar. Fındık zaten ilk Ordu'da dikeldi, Ordu'dan doğru geldi Giresun'a doğru. Fındık toplanacak yarın, amele tutulacak. Bi bakıyler sabahdan (hakiki bu) bi bakiy sabahdan fındık toplanmış kalmış harmana yığılmış. Sabahdan kakiyler hanımı var, yemek hazırlayacak bi bakiy hazır sofrta hazırlanmış, çay demlenmiş. Hani bunu kim yapıyi neyin nesi, kocasını devamlı sıkıştırıyor. Yani periler yapıyo devamlı sıkıştırıyor. Eme adam söylemiyo. Böyle iki sene idare ediyö, bu iki sene. Tarla biçülecek. Bi kaç kişi bu tarlayı biçmiş sabahdan kalkıyo bi bakıyo tarla biçülmüş, kapıya gelmiş. Mısır soyulmuş. Kim biçtiği belli değül. Haa demiş ki ben perilerden evliyim demiş. Öyle diyince o peri onu bırakmış gitmiş. (Gölyaka-Saçmalıpınar)

C.MENKİBELER

Menkıbe, Arapça bir sözcük olup “Bir zatın fazl ve meziyetine delalet eden fıkra ve bundan bahseden makale ve risale. Medhiye.” ve “Çoğu tanınmış veya tarihe geçmiş kimselerin ahvaline ait fıkralar, hikâyeler.” anlamlarına gelmektedir. Düzce İli ilçe ve köylerinde yaptığımız çalışmamızda Gölyaka ilçesi Açma köyünden yaşayan kişilerden sözlü olarak menkıbeler derlenmiştir. Gölyaka İlçesi'nde Yunus Efendi, Çamlıbel, Hacı Yakup, Açma Köyü adlı köylerinde Güvenç Abdal Ocağına mensup Aleviler yaşar. Gölyaka Alevileri 19. Yy ın son çeyreğinde 6 ay süren ve yaya olarak gerçekleşen bir göç sonrası Trabzon Akçaabat Çarşıbaşı bölgelerinden bugünkü yurtlarına yerleşmişlerdir. Bugün hala başta Trabzon'un Eskiköy olmak üzere kimi köylerinde Güvenci Abdal ocağına bağlı Aleviler yaşamaktadır. Bu Alevilerle Gölyaka Alevileri akraba olup aralarındaki inançsal irtibat devam etmektedir.

Güvenç Abdal Menkıbesi

Güvenç Abdal Hacı Bektaş Velinin dervişlerinden. Güvenç Abdal'ın annesi topalmış buna malum oluyor gelmek istiyor Hacı Bektaş'a. Annesi yollamıyor o an sis çöküyor gene de Güvenç Abdal durmuyor gidiyor. Güvenç Abdal soruyor Hacı Bektaş'a mühür kim, mürit kim, âşık kim diye. Hacı Bektaş'ta onu bir yere yolluyor. Ama adresini adresini vermiyor oraya gitsin diye. Güvenç Abdal da o aşkla gidiyor. Hindistan'a bin altın alacağım var Hindistan'da Kara Reis diye gemisi zamanında ala bora olmuş. Ya Hünkâr demiş yetiş demiş o an gemi batmamış onun için adağı varmış git onu al demiş. Güvenç Abdal hiç adresi bilmiyor, gece yatıyor uyuyor bir kalkıyor orada Hindistan gibi yerde o an gezerken o adam tanıyor sarraf, dervişlerden Hacı Bektaş olduğu için ona veriyor işte altını böyle böyle altını verirken yolda da ona harçlık veriyor. O da geçerken işte geleceği zaman bir dünya güzeli. Dünya güzeline orada âşık oluyor öyle üç gün kapısından gitmiyor sonunda çağırıyorlar. Güvenç Abdal dünya güzelini öpeceği zaman bir tane tokat geliyor duvardan Hacı Bektaş'ın eli yeşil eli. Dünya güzeli o ele âşık oluyor. Güvenç Abdal'la evleniyorlar. Bir ağacın altında uyuyorlar sabah geliyorlar Hacı Bektaş'ta çilehanede uyanıyorlar o an işte Hacı Bektaş dergâhına. Uyanıyorlar Hacı Bektaş'a varıyorlar. Dünya güzeli de bu yola âşık oluyor o ele âşık olduğu için Hünkârın yoluna o da hizmet ediyor. Güvenç Abdal'ın kabri Nevşehir'de. (Gölyaka - Açma Köyü)

Hazreti Âdem'in Yaratılışı

İlk Allah melekelerine söylüyor ben bir kul yaratacağım. Yine mi bir kan bozucu varlık yaratacağım deniyor. Kan bozucu tabi Âdemden önce cinler periler kavim varmış. Bunlar hakka hep asi olmuş kötü olmuş. En sonunda ben bir varlık yaratacağım diyor ama yine kan bozacak diyor yok orda ben sizin bilmediklerinizi ona öğreteceğim diyor. Dört ana unsurdan ateş, hava, su, topraktan Âdem'e balçık vuruluyor. Bin yıl kadar yelleniyor rivayetlerde kuruyor. Melekler yüzüne kadar yapıyor, yüzünü yapamıyorlar. Yüzünü Allah kendi cemalini veriyor orda insan cemali yaradan cemali diyor. O an Cebrail ağzına giriyor nefes canlanacak artık o an girince korkuyor içi karanlık diye Allah giriyor en sonunda içi parlıyor o zaman Allah insanda olduğu dememiz bu. Allah Âdem'in insanın ağzından canlandırıyor. Ruhu herkeste var Allah bir nur o parçadan hepimizde var. Herkes Allah'ın bir nurunu taşıyor. O an Âdem yaratıldığında Âdeme secde edin diyor melekeler, melekeler secde ediyor şeytan etmiyor. Ben etmem diyor ben ateşten yaratıldım o topraktan ben daha üstünüm ben niye secde edeyim diyor. O an lanet başına geçiyor şeytanın da. İlk insana secde olayı burda başlıyor. Bizde cemlerde dedeye dönme sebebimiz budur insana secde olması.

İnsan hakta

Hak insanda

Ne ararsan

Bak İnsanda

Çok marifet var insanda

Madem ki ben bir insan olmaya geldim

Diyo daimi. İnsan secde şeyi bu ruhlar âleminde de “elestü rabbüke” ben sizin rabbiniz değil miyim diyo Allah kimi melekeler kimi ruhlar la diyo yok diyo kimisi ilya diyo ilya diyenler daha olumlu daha oldun ruhu olgun oluyor burda bi kalubela deniyor bu kalubela ilk ikrar verilen yer burda biz söz verilme ilk söz merasimi gibi burda da o ikrarımızı tazelemeye yani o an Allaha bir ikrar verdik söz verdik sen bizim rabbimizsin. Burda da musahip olurken aynı şeyi tekrarlıyoruz gibi. (Gölyaka - Açma Köyü)

İmam Hüseyin ve Kerbela Olayı

İmam Hüseyin 70 bin kişi ilke yola çıkıyor ama şehit olacağını biliyor. İlk onun hikâyesi Muhammet Mustafa'ya vahiy geliyor. Cebrail senin bir Hüseyin diye torunun olacak ismi de Cebrail söylüyor ona. Muhammet senin bir torunun olacak ama Kerbela'da şehit olacak diyor. O an ağlıyor Fatma ana bunu görüyor niye ağlıyorsun. Sonra söylüyor Muhammet buna. Anca o zaman biz dünyada olmayacağız onun yasını kim çekecek diyor, bizi sevenler kıyamete kadar çekecek diyor o an onlara şefaah eder misin diyor yasını tutana. Fatma ana edeceğim diyor yasını tutana şefaahlığımı ederim diyor. Kerbela o olaydan altmış yıl sonra gerçekleşiyor. 70 bin kişi ile çıkıyor İmam Hüseyin canını sevenler geri dönsünler diyor. 73 kişi kalıyor Küfe'ye giderken o an Yezit ordusu onu etrafını sarılı gene suları kesiyorlar orda Fırat suyunu falan hep. Sular akıyor çölün ortasında kaldılar orda masum daha çocuklar da var mesela. Orda Celil Abbas, İmam Hüseyin'in kardeşi su almaya gidiyor tam su vermek için alırken ağzına götürüyor kollarını kesiyorlar, ağzı ile götürüyor ağzına takılı su kamçısını topluyorlar sular dökülüyor, o suyu götürmeye çalışıyor ama şehit oluyor orda. İmam bize acımıyorsanız, diyor. Kucağındaki çocuğu gösteriyor İmam Hüseyin Ali Asker galiba masum paklardan 14 masum paklardan biri buna bir su verin diyor yezidin askerinden ok atıyor, boğazından öldürüyor. Mesela o an haktan biri yere ayağını vuruyor su çıkıyor bir yerden İmam Hüseyin ama diyor halktan bana emir yok diyor, o suyu içmiyor o an. Susuz şehit olacağı için orda çoğu kişi ölüyor. Atın adı da Zülcena. Zülcena hak

tarafından gelen bir attır peygambere. Bir şey olması lazım o andan onu attan beraber meydana geliyor. Artık herkes şehit oluyor. Zeynep ana kardeşiyle gidiyor son şeyine o an meydana atından düşüyor. Şimir denen geliyor orada kafasını kesiyor. Kesilince götürüyorlar Yezidin sarayına onu oradan keşiş kaçırıyor sarayından. Sonra keşişin evine geliyorlar kafasını verin diye İmam Hüseyin'in. Keşiş Hristiyan ama Muhammet Mustafa'nın peygamberliğine inanıyor. Onun için bunu vermemek istiyor. Bir oğlu geliyor benim kafamı kes, kes İmam Hüseyin'in yerine benim kafamı ver diyor. Kesiyor oğlunun kafasını kendi eliyle kesiyor "birde burada çok acıklı". kesip atıyor, yezit inanmıyor. Yedi tane oğlunu öyle veriyor. Yedinci de İmam Hüseyin'e biraz benziyormuş yedinci oğlunu verince inanıyorlar. İmam Hüseyin biraz sır oluyor sır oldu gitti keşiş oğlunun kafasını verdi onlar İmam Hüseyin kafası sandı o an işte ayaklarıyla top oynarmış gibi top oynuyorlar tekmeliyorlar. Onun bir damlası ney öyle anlatırlardı yezidin bacağına damlıyor İmam Hüseyin'in kanının şeyi o kanlı şey bacağı çürüyor öyle de anlatılırdı yezitle ilgili. (Gölyaka - Açma Köyü)

Hacı Bektaş-i Veli Menkıbesi

Horasan'a İmam Rıza geçiyor İmam Musa-ı Kazım soyundan Hacı Bektaş-ı Veli'ninki İbrahim Sani babası. Peygamberin emanetleri Ahmet Yesevi'ye veriliyor. Ahmet Yesevi'nin öğrencisi Hacı Bektaş Veli. Hacı Bektaş Veli de görünce ona hatta Lokman Parenda hacca gidiyor helvacı o anda helva Horosan'da helva pişiriliyormuş. Hacı Bektaş, bacılar şimdi hoca burda olsa da Ahmet gelip yeseydi denince Hacı Bektaş oradan bir lokma alıyor o an hacca varıyor hacca gitmeden hacı oluyor resmen. O an varıyor hacdan gelince Hoca Ahmet Yesevi diyorlar beni tebrik etmeyim Bektaş diyor esas asıl hacı, Bektaş diyor o an hacı Bektaş şeyi o. Velilik şeyi bir seni şuraya Rum diyarını irşad edecek şu anki Anadolu diyor. Bir değnek atıyor. Hacı Bektaş'taki şu an balım sultan türbesi önünde dut ağacı oraya düşüyor oraya güvercin donunda geliyor. Güvercin donunda gelince bir ermiş daha var onu oda şahin donuna geçiyor Hacı Tuğrul galiba. Onu tam yakalayacakken Hacı Bektaş Veli insan kılığında onu yakalıyor. Orda ben size en şık göründüm güvercin en mazlum ona biat etmeye geliyorlar Rum işte o an Rum erenler de baya eren sofrasını bir el kaldırıyor bir el götürüyor o kadar derviş onlar da siz o eli görseniz tanır mısınız diyor Hacı Bektaş Rum ellerine tanırız diyorlar kendi elini gösteriyor yemeği de veren o elmiş Hacı Bektaş'ın eli öyle kerametleri de var. Ben sana beş tane taş şahit getiren dedi Hünkar Hacı Bektaş bir olay oluyor orda galiba kadı senin şahidin kim diyor, benim şahidim dağlar daşlar diyor Hacı Bektaş Veli arkasına beş tane daş yürüyüp geliyor Hacı Bektaş'ta var beş taşı şahit getiren Hünkar Hacı Bektaş Veli de diyor. (Gölyaka - Açma Köyü)

Yunus Emre Menkıbesi

Buğday istemeye geliyor Yunus Emre Hacı Bektaş'a, Hacı Bektaş Veli de buğday mı istersin nefes mi diyor. Ne yapcam nefesi ben, millet aç diyor buğday alıyor sonra giderken yolda akli başına geliyor. Akli başına, buğday taneleri gökten aşağıya inince bu, ben yanlış yaptım gidip nefes alayım diyor. Senin anahtarını Taptuk Emre'ye verdim diyor. Taptuk Emre'de irşad olacaksın. 40 yıl bu dergâha hizmet ediyor. Hiç yamuk odun bile götürmüyor, dümdüz odunlar onda anlamı bu yola odunun bile eğrisi giremez. (Gölyaka - Açma Köyü)

Kaygusuz Abdal Menkıbesi

Kaygusuz Abdal bir zenginın çocuğuymuş Abdal Musa'yı geyik donunda giderken bu geyiği avlamaya çalışıyor oku atıyor geyik vuruluyor bir eve giriyor geyik girince Kaygusuz Abdal'da giriyor o an biri çıkıyor karşısına burada geyik vardı noldu diyor. Koltuğun altını kaldırıyor oku orda gösteriyor Abdal Musa o da orda etkileniyor Kaygusuz Abdal. Kaygusuz Abdalın türbesi Mısır'da olması lazım. Daha kerametleri var hepsinin. (Gölyaka - Açma Köyü)

D.HALK HİKÂYELERİ

Abhaz Halk Hikâyesi (Moka Ağdı)

Abhazların yazılı bir geleneği yok. Sürgün dolayısıyla, elimizde yazılı bir materyal olmamış. O yüzden hep böyle sözlü. Herhangi bir kahramanlıkta, ya da ölmek üzere olan birisine, ağır hasta olan birisine, hatta çok eğlence içerikli olan düğünde, gelini getirme seremonisinde bile ağıtlarımız mevcut. Tabi ağıtın haricinde karşıtı olarak eğlenceli ağıt dediğimiz, biz ona azar diyoruz, kahramanlıkların övüldüğü azar biraz daha böyle şarkılaştırılmış. Toplu halde yapılan, bir tane solistin olduğu, diğerlerinin vokal yaptığı, çok sesli vokal, hani üç sesli vokallerden oluşan. Alakmar da çok acılarda, bir kişinin feryadı orda yapılan. Birisi öldüğü zaman peşinden yapılan, ya da çok canı yandığı zaman ona yapılan şeyler Alakmar genelde. Bununla ilgili en bariz, en şaşırtıcı örneğimiz, düğünde gelinin kendi evinden çıkartılıp, düğün yapılacak alana gelirken, at üzerinde (tabi eskiden geliyordu) orda hemen köyün büyüklerinin yaptığı bir ağıt var. Küçüğüm ben, niye ağlamaklı bir ağıt diye merak ederdim. Sonradan öğrendik tabi sora sora. Gelinin geldiği köyün büyükleri yapıyor bunu. Bunun da artık kaç yüzyıl seneye gittiği meçhul. Abhazya’da yaşanan bir olay,

Moka diye bir damat var. Adı moka. Gelin almasına gidiyor heyet. Gelin kendi evinden atla getiriyorlar. Köyün sınırlarına girdiği zaman damadın ölüm haberi geliyor düğün hanesine. Tabii herkes ağlamaklı, telaşlı. Gelin gelmek üzere, bakıyorlar gelin bahçeye doğru yaklaşıyor. Eski adetlere göre de gelin bahçeden içeri girmezse evlenmemiş ve genç kız kabul edilip geriye gönderilirdi. Hani geri dönme hakkı vardı gelinin. Hemen köyün büyüklerinden birkaç tanesi koşarak gidip bahçeye girmesini engellemek için tam bahçe kapısının girişinde yakalıyorlar atı. Orda acı haberi veriyorlar. Diyorlar ki; kızım böyle böyle. İşte bir olay oldu, damat öldü. Ondan sonra kız mahzunlaşıyor, üzülüyor. Atını mahmuzluyor. Ben diyor, evimden çıkarken bu evin gelini olarak çıktım. Ben bundan sonra sizin kızınızım. Ben bu evden ayrılmayacağım diyor. Bahçeden içeri sokuyor atı. Tabii herkes kendini tutmuş vaziyette olduğu için orda birden bir başlıyorlar Moka’ya ağıt yakmaya, iki grup böyle karşılıklı ağıt söylüyorlar. O hala da yapıyor bizde. Böyle bir hikâyesi var bu ağıtın.

Karşılıklı iki grup diziliyor. Gelin henüz ortada aralarından geçmiyor. Bir taraf, tabi onda bizde söz yok, işte hoooy hoooyra, hoooy hoooyra, hoooyra. Bi taraf bunu söylüyor. Diğer taraf da, hoooo hoooo hooyri Mooka diye böyle söylene söylene gelin, her Mooka denilişinde, damadı adı her söylendiğinde gelin “temennah” dediğimiz dizlerini kırıp eğiliyor saygı ifadesi olarak. Onu söyleye söyleye her Mooka dediğinde eğilerek evin içine alınıyor.

Bu bir ağıt ve bu ağıtın da bir hikâyesi var. Kafkasya’dan daha göç etmeden. Orda da yakın zamanlarda değil, orda da baya eskilerden. Orda da söylenişi var ama değişik bir tarzda söyleniyor şu an. Ağıt olarak bu var. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Halk Hikâyesi (Kuchuk)

Kuchuk diye bir insan var. Kahramanın adı o. Ackariyep Kuchuk diye. Tabi biz burada onun şarkısını söylüyoruz. Bu bir yere besleme veriliyor. Besleme dediğim, yetiştirilmek için, büyütülmek için. Eskiden bizde Atalık diye bir gelenek vardı. Sütanneliği ya da böyle yüksek sülale dediğimiz yani feodal yapılarda daha çok oluyordu ama genelde köylüler de birbirine yapıyordu bunu. Genç ile baba arasında çok mesafe olduğu için genelde ya dayılara ya da akrabalara gönderilirdi çocuk. Orda yetiştirilirdi. Ata binme, silah atma öğretilirdi. Bunları baba öğretmiyor. Çünkü o kadar yakınlığı yok oğluyla. Daha rahat büyüsün diye dayılara ya da benzer ailelere gönderilir, onlar orda çocuğu bir kral gibi, prens gibi konuşmadan, dil öğretiminden ya da inanışı neyse ondan, ata binme, silah atma, bütün maharetlerini orda alırdı. Sonra çocuğu geri gönderirlerdi. Öyle bir dönemde bu Ackariyep

Kuchuk'u gönderiyorlar. Oradan bir kadın alıyor, hem sütannelik de yapıyor kendi çocukları da var. Çocuk, enteresan becerileri var. Doğuştan yetenekli. Kendi çocuklarıyla yarış yapıyor, Ackariyep Kuchuk bu hep önde. Güreş yapıyorlar, hepsini yeniyor. Ata biniyor, en iyi bu biniyor. Ateş ediyor, en iyisini bu yapıyor. Zamanla kıskançlık oluyor aralarında. Tabi anne de bu işin içinde biraz kendi çocuklarının etkisinde kalıyor. Sonra zamanla Kuchuk büyüyor ve haksız ülke yönetimine karşı bir ayaklanma gerçekleştiriyor. Düşmanları çok. Dağa bir yere kaçıyor. Orda kendine ait bir yaşam sürüyor yanında silah arkadaşlarıyla beraber. Düşmanları bir türlü alt edemiyorlar bunu ve sütannesine geliyorlar. En son diyorlar ki, bu bir tek seni görürse çıkar. Fitne yapıyorlar senin çocuklarını da bu hep yeniyordu diyerek. Annenin içindeki kıskançlık duygusu çıkıyor. Tamam diyor, gelin benimle gizli gizli takip edin beni, ben onu ortaya çıkarırım diyor. Siz de vurursunuz diyor. Dağlara, o mevkilere gidiyor. Annesi başörtüsünü çıkartıp sallıyor, ben geldim oğlum falan diye. O da tabi sütannesini görünce hemen iniyor. Açığa çıkıyor. Sarılıyor, konuşurken falan düşmanları bunu vuruyorlar. Vurulunca bu yere düşüyor tabi. Annesi gene de üzülüyor. Meğer bana içirdiğin zehirmiş diyor. Bana yedirdiğin şuymuş. Orda son nefesini veriyor. Tabi halk kahramanı oluyor bu. Ona böyle ağıtlar yapılıyor. Dilden dile, dilden dile yüzyıllar sonra göç oluyor. Göçten sonra hala bu dönemde söylenilir hale geliyor. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Absuva Koşara Dansı ve Hikâyesi

Absuva "can topraklar" anlamına geliyor. Candan insanların yaşadığı topraklar. Absı can demek, Absuva da canlar demek, canlar ülkesi. Absuva da Canlar ülkesinin insanları demek. Candan insanların yaşadığı yer.

Geleneksel bir oyunumuz var. Tahtaya sopayla vurduğumuz. Tahtaya alaba, sopaya da ağu denir. Kalp ritmiyle vurulur. Aksak ritim dediğimiz bir ritimdir. Oynayanlar o ritime göre oynar. Bayan erkek oynar. Asla toplu halde oynanmaz. Bir kişi solo yapar. Onun bitimiyle beraber koro halinde oyuncuya eşlik ederler. Oyun süresince kadınlar oturmaz bizde. Erkekler oturur çünkü bayanlar oynar. Kadınlar karşıda bir yerde dikilirler beklerler. Erkek oyuncular da oturur. Bayan oyuncular genelde genç kızlar olduğu için, yaşı büyük erkeklere eşlik ettikleri için ayakta dururlar. Kadınlar tahta sopa vurmazlar. Tahtaya oturanlar oyuncudur. Tahtada çalan on beş kişi varsa otururlar kendi yaş sırasına göre. En büyükleri solda oturur, en küçüğe doğru en sağa doğru biter. Mızıkayı bir kişi çalar. Geri kalanın tamamı hem oyuncu hem söyleyen hem de tahtaya vurandır. Bu nasıl olur, gittiğiniz köyde ev sahibi konumundaki bir kişi ortada mızıkça eşliğinde döner oynayarak, gelir en büyüğü oyuna kaldırır, davet eder. En büyük sonra müsaade alır, herkes ayağa kalkar o kalkarken, oyuna çıkar, oyununu tamamlar, sonra yerine oturur. Tasayüza dediğimiz erkek tarafını temsil eden, düğünde sürekli gelinin yanında olan Türkçesi sadıç dediğimiz bayan çorabını getirir. Eyuza da kız tarafını temsil eden, düğünün şeref konuğu olan kişidir. Eyuza erkektir, tasayüza bayandır. Oyunu tamamlayan kişi oturur. Sonra o ortada dönen, organizasyonu yapan köyün gençlerinden birisi tekrar döne döne oyununu oynar. Sıradaki oyuncuya gelir tahtaya vuran. Ceketini ilikler sıradaki oyuncuyu davet eder. O da kalkar sopasını ona verir, o da yerine oturur. Bir oyun 3-4 dakika sürer. Asla oyuncuların aralarından geçme olmaz.

Oyunda bir hazırlık müziği vardır oyuncuyu oyuna hazırlama müziği. Oyuncu ayağa kalkar, önce bayanın çıkmasını bekler o arada 20-30 saniyelik bir müzik çalınır. Oyuna dönerek başlanır. Dönme müziği vardır, yaklaşık 1-1,5 dakika sürer. Sonra figür kısmına girer mızıkça. Oyuncular da o figür kısmına girince karşılıklı parmak üstü figürlerin olduğu bölüme girer. Sonra ikinci bir dönüş müziği vardır, mızıkça onu çalar. Figürleri bırakırlar tekrar dönerek yapılan oyuna geçilir. Sonra mızıkça bir daha figür yapar bitirir. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Bu oyunun çıkışıyla ilgili iki tane hikâye anlatılmaktadır:

Abhaz Absuva Koşara Dansının Hikâyesi 1.Anlatı

Çok tanrılı dinler zamanında Ay'ı bekçi olarak köpeklerin beklediğini, Ayın tutulmasını engelleyen köpekler olduğuna inanılır. Ay tutulduğu zaman eyvah! Diye millet telaşa kapılıp, “köpek uyudu cadılar ayı tuttu” diye hemen böyle tahtalara vurup kalp atış ritmiyle oreyda söyleyerek bağırıp cadıları korkutup kaçırmak.

Abhaz Absuva Koşara Dansının Hikâyesi 2. Anlatı

Prenslik zamanlarında, feodal dönemde bir prenses bir köylüye âşık oluyor. Tabii kraliyetten birinin köylüyle evlenmesi yasak olduğu için hoş görülüyor, karşı çıkılıyor. Köylüden hamile kalan prenses kendi muhafızlarını da yanına alarak saraydan kaçıyor. Bunu duyan kralın muhafızları da peşlerine düşüyor. Kaçacak bir yeri olmayan prenses bir mağaraya sığınıyor. Doğum zamanı geliyor. Tam o sırada kralın muhafızları prensesin ve muhafızlarının saklandığı mağaraya giriyorlar baskına. Prensесin muhafızları prensesi saklamak ve doğum sırasındaki bağrışlar duymasınlar diye mızraklarla tempo tutup kalp atış ritmiyle Absuva Koşara oyununu gerçekleştiriyorlar orada. Sonra oynuyor gibi yapıyorlar. Kralın muhafızları siz ne yapıyorsunuz burada diye sorunca biz burada oynayıp eğleniyoruz cevabını veriyorlar.

Abhaz Halk Hikâyesi

Yakışıklı, kültürüne bağlı bir Abhaz kahramanı var. Ama kimsesi yok. Bir tek eşi var. Çoluk çocukları da olmuyor. Kendi hallerinde yaşıyorlar. Ama bir de cengâver, haksızlığa gelemeyen. Düşmanları var. Bir türlü karşısına çıkıp alt edemiyorlar onu. Her seferinde bu ya kurtuluyor, ya galip geliyor. Korkuyorlar da. En son düşmanları yemeğe davet ediyor bunları. Bizde yemek, barış yemeği çok önemlidir. Oraya güven içerisinde gidiyor. Eve girerken bizde, herhangi bir eve girerken misafir bütün silahlarını ev sahibine teslim eder. Çok büyük ayıptır yani. Bir tek kama bizde asla bırakılmaz. Tam yemek sırasında, yemek yerken, bunun arkasından ateş ediyorlar, vuruyorlar, öldürüyorlar. Arkasından kan davası güdecek kimse yok diye de rahatlar. Atına atıyorlar bunu, gönderiyorlar evine. At zaten biliyor evin yolunu. Gidiyor eve. Hanımı bir bakıyor, öldürmüşler. Karşı taraf düşmanlar da hiç yüz yüze gelmiyor hanımla, bilmiyor. Sonra bana bugünden sonra bunun intikamını almadan kadınlık yok diyor. Saçlarını tıraş ediyor, erkek gibi giyinmeye başlıyor, onlar gibi davranıyor. Bir şekilde o karşı tarafı en son, ne kadar bir zaman geçti bilmiyorum, onların içinde kendisine yer buluyor. Tanışıyor bunlarla. Sizi çok sevdim, gelin sizi evimde ağır layım diye bunları yemeğe alıyor kendi evine. Silahların hepsini topluyor. Sonra silahları çıkartıp, çift silahla bunları aynı şekilde öldürüyor. Ondan sonra tekrar kadın gibi yaşamaya başlıyor. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Halk Hikâyesi (At)

Abhazy'a'da yaşanan bir hikâye. Bir prens var. Bir köylünün atı var. Çok nam yapıyor bu at. At bizde kıymetlidir, bir insanın şerefi, haysiyeti, onurudur. Bir misafir geldiğinde misafir giderken atına vurulmaz. Çok büyük hakaret sayılır. Atına asla dokunamazsın. Koşturacaksanız, vuracaksanız atın göğsüne vurulur bizde. Prens köylüden atını istiyor, köylü de vermiyor. En son bir heyetle ayağına kadar gelince bizim adetler gereği artık mahcup oluyor. Benim ayağıma kadar gelmişken bu kadar değerli bir insan diye, veriyor, satıyor atını prens köylü. (Prens) Ücretini sarayımda veririm diyor. Ne kadar altın istiyorsan. Prens ata biniyor. Ayrılırken tam bir dere var, geçerken at huysuzluk yapıyor. Geçmiyor, sahibine alışkın çünkü. Prens de en son ata bir tane vuruyor. Sen misin vuran, çok ağır bir hareket yapıyor. Gidiyor prensi kamasıyla öldürüyor. Öldürünce bütün Abhazy'a halkı buna kahramanlık şarkıları yazıyorlar. Böyle destan gibi bir şey yazıyorlar buna. Onu söylüyorlar. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

E. FIKRALAR

Bu bölümde Düzce Alan Araştırmasında derlenen, toplumun ortak bilincinden doğmuş, uzun denemelere dayanan yargılarını, genel kural, bilgece düşünce, gelenek ya da öğüt olarak düsturlaştırılan ve kalıplaşmış biçimleri bulunan kamuca benimsenmiş, yaygın ve sevilir olan yerinde ve zamanında söylendiğinde insani etkileyen özlü sözler yer almaktadır. Derlenen fıkralar kişilerin belleklerinde yer alan, çoğunluğu yaşanmış olaylardan oluşmaktadır.

Çerkes Fıkrası (Yaşanmış Bir Hikâye)

Vubih diye bir boyumuz var bizim. Vubihlar Türkiye'ye genellikle Abhazalarla Vubihlar biraz akraba boyları gibi onlar. Ya da Kafkasya'da aynı bölgeyi paylaşmış komşu boylar bunlar. Hristiyan olarak geliyorlar Türkiye'ye Osmanlı'ya. Ama Müslüman olmak zorundalar. Bir de Osmanlı'ya geldikten sonra öyle bir mecburiyet de vardır. O baskıyı insanlar hissediyorlardı. Bir Vubih köyünde yaşanmış bir olay. Osmanlı o köye getirdi onları oturttu. Ondan sonra onlara Müslüman olun dedi Osmanlı. Adamlar da çaresiz. Din değiştirmek de “pat” diye kolay bir şey değil onlara anlatmak lazım uzun uzun, ikna etmek lazım. Osmanlı devlettir, Müslüman olacaksınız demişler. Ondan sonra o köye bir de camii de yaptırmış Osmanlı. Adamlara da “hocanın arkasına duracaksınız, size söyleyecek nasıl yapacağınızı, namazınızı da kılacaksınız”, demiş. Hocanın peşine takılmış bunlar, yatıp kalkıyorlar. Ama yatıp kalkıyorlar yani, aslında dertleri değil. Ama ne yapsınlar artık. Çaresizler, fakat namaz dağıldıktan sonra, köyün bir tepesinin bir yamacı varmış. Orda büyük bir Meşe ağacı var. Meşe ağacının dibine gidiyorlarmış bunlar hoca da arkalarından bakıyor, bunlar nereye gidiyor. Gidiyorlar oraya, duacıları da önlerinde. (Kendi inançlarına göre dini lidere duacı derler Çerkesler) Duacı önlerinde, yukarı çıkıyorlarmış ağacın dibinde bir şeyler yapıp iniyorlarmış. Bir olmuş, iki olmuş. Hoca da resmen tespitte bulunamıyor, o da çekiniyor bir yerde. Adamlar kelli felli silahlı. Öyle geldiler, biraz vahşi geldiler Çerkesler buraya çünkü yüz yıl süren müthiş bir savaşın içinden artık buraya canlarını zor attılar. Artık savaş psikolojisi yaşıyor adamlar. Yani öyle bir psikolojinin insanları bunlar. Birisi kıpırdadı mı atarlar. Mesela Rodos'a inen Çerkesler Yunanlılar, Rumlar sonunda şikâyet ediyorlar da Çerkes halkını ordan alıp İzmir tarafına kovalıyorlar. Rodos'a inmişler, yerleşmişler. Fakat kıpırdayana ateş ediyorlarmış kıpırdayana. Adamlar orda sakin bir hayat yaşıyorlar, çiftçiler işlerindeler güçlerindeler. Silahı şunu bunu falan bilmiyorlar ama Çerkesler savaştan çıkmışlar, savaş adamları hepsi. Kıpırdayanı vuruyorlarmış çünkü refleks halinde yaşıyorlar. Sonunda Yunan halkı şikâyet etmiş onları ordan değiştirmiş. Şimdi burda hoca da çekiniyor. Peşlerine gidip ne yapıyordu ne ediyordu gidemiyor da ama bir şüphesi var. Hoca dayanamıyor yönetime şikâyet ediyor, “bunları benim peşime taktınız ama bunlar benden sonra yukarı çıkıyor, bir şeyler yapıyorlar. Gelin bir bakın vaziyete” diyor. Jandarmadan ne kadar vahşi olursanız olun sonuçta çekineceksiniz. Ama tespiti de yapıyor. Bunlar yukarıya eski dinlerini ifaya gidiyorlar. Meşe ağacı bizde çok kutsaldır. Meşe ağacının dibinde toplantı yapılır. Toplumsal kararlar verilir. Toplantı yeridir meşe ağacının dibi. Yani kış değilse, yazsa tabi. Etraftan atlılar sağı solu gözetler, orda toplantı yapılır. Herkes pozisyonunu alır, konuşmalar yapılır, kararlar verilir. Orada tabi problem varsa savaş varsa tabi.

Jandarma bundan sonra meşe ağacının dibine gitmeyi yasaklıyor. “Onu keşfettik biz, bu hoca ne istiyorsa onu yapacaksınız”, diyor. Onlar da tamam diyerek, meşe ağacının dibine gitmekten vazgeçiyorlar. Artık hocayı ufak ufak dinlemeye başlıyorlar. Ondan sonra Müslüman oluyorlar. (Merkez - Duraklar Köyü)

Çerkes Fıkrası (Yaşanmış Bir Hikâye)

Vubih boyundan bir karı koca Müslüman oluyor. Senin adın “Muhammet bundan sonra”, diyorlar. Müslüman olacaksın senin adın Muhammet, karısına da, “senin adın Ayşe”, diyorlar. İmam “Kelime-i Şehadet getireceksiniz”, ben Kelime-i Şehadet, getireceğim getirdikten sonra siz tekrar edeceksiniz ve Müslüman olacaksınız. Kadına söylemiş; “Eşhedü en la ilahe illallah ve eşhedü enne Muhammeden Resulullah” benim söylediğim gibi aynen söyle demiş. Kadın söylemiş “Eşhedü en la ilahe illallah, çocuklarımın babası” devamını söylüyor. Yav çocuklarının babasını nerden çıkarıyorsun, çocuklarının babasını katma, “Eşhedü en la ilahe illallah ve eşhedü enne Muhammeden resulullah” diyeceksin. Bir iki sefer öyle söyleyemem. Yav söylersin niye söylemeyeceksin. Muhammet’i söylemek zor mu? Yahu zor demiş. Sen bunların babasına demiş, senin adın bundan sonra Muhammet demişsin. Muhammet’i ben söyleyemem.

Bir Çerkes kadını hiçbir zaman kocasına kendi taktığı ismin dışında normal ismiyle çağırılmaz. Böyle bir gelenek var. Nedeni belli değil. Mesela evlendiği zaman kocasına ya asker der, şu bu kendi kafasına göre bir isim takar. Ama gerçek ismini kullanamaz. Koca da kadının gerçek ismini kullanamaz. Kadının sülalesinin ismiyle çağırır kadını. Yani kadının sülalesini onore etmek amaçlı. Kadının ismini değil, sülalesinin ismini söyler. Şimdi böyle bir gelenek var. Şimdi o “Muhammet” de bu gelenekle ilgili. Kadın kocasının ismini söyleyemez. Kocasının ismi Muhammet oldu artık. O Muhammet’i söyleyemez. O kendi bildiği ismi söyleyecek. Kendi bildiği ismi söylerse imam anlamayacak imam Türk. (Merkez - Duraklar Köyü)

Çerkes Fıkrası (Birey Olarak Hareket Etmek)

Savaşlardan sonra Kafkaslardan da asker alıyor Ruslar ordularına. Onlardan birlikler oluşturuyorlar. Sıraya sokmuş birliği komutan. Baştan artık onları asker edecekler. Baştan say demiş. Birincisi bir demiş, ikincisi de bir demiş, üçüncüsü de bir, demiş. Hoop, demiş bir bir ne? Doğru dürüst sayın, demiş. Komutanım bir, iki yok, üç yok, demiş. Bizde (Çerkeslerde) herkes bir numaradır. (Merkez - Duraklar Köyü)

Fıkra (Nasrettin Hoca Fıkrası)

Nasrettin Hoca cevizin altında oturuyormuş. Orda da kabak tarlası varmış. Ulan demiş bir damlacık kökte koca bir kabak, demiş. Koca ağaçta ufacık bir ceviz demiş. Nasrettin Hoca orda oturuyorka kafasına bir ceviz düşüyor. İyi ki kabak olmamış demiş. Kabak olsaydı burada beni öldürürdü demiş. (Merkez - Üçyol Köyü)

Karadeniz Fıkrası (Hasanlar)

60’lı yıllarda bir yağmur duası olmuş. Gümüşova’nın Yakabaşı Köyünde ormanlık alanda Dede Kuru diye geçer orası bu yatırın orda yağmur duasına çıkılmış. Yağmur duasında tabi etler, pilavlar hazırlanmış. Düzce’nin en az elli tane köyü buraya gelebilecek konumda bir alan. Orda tabi konuşmalar, hacılar, hocalar hep işte artık orda yağmur duası yapılmış. Demişler ki üç tane Hasan gelsin, ikinci namazını kaçırmamış olan, namazını hiç ihmal etmemiş olan üç tane Hasan gelsin. Üç tane Hasan iki tanesi namazlı, abdestli, beyaz sakallı, gerçekten de hani sayılan yaşlı bir amcalar ikisi de. Üçüncüsü biraz yani onlarla hiç bağdaşmayan bir tip. O da çıkmış onlarla. Tabi orda bir kahkahalar oluşmuş. Yani o Hasan da çıkınca, biraz da ilginç olmuş. Böyle dua yapılmış. Akabinde herkes dağılmış köyüne gitmiş. O akşam çok müthiş bir yağmur yağmış. Yani bu anlatılıyor da kasırga ağaçlar sökülmüş böyle rüzgârlı bir yağmur. Tufan olmuş, adamın evine çatıdan su akmış. Yeni yapmış evi de. Hasanlaaaar! Çıkmış bağırmaya, Hasanlaar Hasanlaaaar! Durdurun yağmuru ben mahvoldum Hasanlar, evim gitti Hasanlar. (Gümüşova - Dereköy)

Temel Fıkrası

Temelle Dursun birer tane daire almışlar yan yana. Tabii durmak için almışlar fakat vazgeçmişler. Evimizde duruyoruz kiraya verelim daireleri diye. Bir tanesi tutmuş cama tabela yazmış “kiralık daire” diye. Bir bakıyo ki şimdi Dursun kiraya vermiş daireyi tabela yazmış. Temel tabelayı görünce hemen gidiyor ön tarafına o da yazmış bir tabela “bu da...” (Gümüşova - Dereköy)

Temel Fıkrası (Balık Kılçığı)

Temel trenle yolculuk yaparken tren bir istasyonda durur, bakar ki orda birisi hamsi pişiriyor. Hemen gidip “bir porsiyon versene” der. Gaste kâğıdının içine hemen paket ettirir. İki buçuk lira para verip, hamsiyi alır. Trene binen Temel, balığı soyup soyup kılçığını o yana bırakıp yemeye başlar. Yanında da doğu kökenli, hamsinin olmadığı bir bölgeden gelen bir başka yolcu şaşkınlıkla, hemşerim, niye kılçıklarını ayırıyorsun der. Temel sivri zekâ ya uyanır hemen. Hamsiyi anlamadığını bilir yolcunun. Gidecek olduğum yerde çok önemli bir işim var. Bu kılçıklar çok zekâ geliştiriyor. Oraya vardığım zaman bu kılçıkları yiyeceğim ki kafam çok çalışsın der. Onu bana satsana der yanındaki yolcu. Kaç para? Beş lira verirsen veririm der Temel. Beş lirayı kabul eden yolcu Temel’e beş lirayı verir, hamsinin kılçıklarını alır başlar yemeye. Yerken aklına gelir. Ya hemşerim, sen bunu etiyle beraber iki buçuğa aldın, bana beşe verdin. Temel cevap verir. Bak bak bak nasıl kafan çalışmaya başladı İki tene yedin kafan çalışmaya başladı. Daha fazla yesen daha fazla çalışacak kafan. (Gümüşova-Dereköy)

Abhaz Fıkrası (Fare Kapanı)

1992-1993 savaşı oldu Gürcistan’la Abhazya arasında. Gürcistan Abhazya’yı işgal etti, yarıdan fazlasını işgal etti. Başkent Sohum’u da aldıydı. Tamamen aldıydı Gürcü birlikleri. Şimdi evvela fikrayı anlatayım da nedenini daha sonra izah ediyim.

Abazanın bi tanesi Sohum’da evine fare dadanmış. Her delikten fare çıkıyor. Bir kedi almış, iki kedi almış baş edememiş. Kediler de baş edememiş fareye. Komşusu, bir Ermeni komşusu varmış, çok eli yatkınmış, pratik aparatlara. Komşuya gitmiş, aman komşu demiş. Sana çok rica ediyorum demiş. Bana bir fare kapanı yap ki demiş, şu farelerden kurtulayım. Ermeni komşu demiş Abaza’ya, nasıl istiyorsun demiş. İyisini istiyorsan pahalı biraz demiş. Ucuzunu istiyorsan ucuz da yaparım sana demiş. Aman demiş ya Gürcüler bize saldırıyor demiş. Sınırdan demiş. Şu sıralar parasal olarak çok sıkışığım. Ucuzundan olsun demiş Abaza. Yapmış bi tane normal klasik kapanlardan bi tanesini vermiş. Şunu kuracaksın fare deliğinin önüne demiş. Abaza kurmuş ama fare çok. Gelen yakalanıyor ama o yetmiyor ki. Bakmış olacak gibi değil ah demiş bi daha gitmiş. Aman komşu demiş, senin verdiğin de işe yarıyor ama yeterli değil demiş. Sen demiş artık varımı yoğumu versem de önemli değil demiş. En iyisinden yap demiş. Tamam demiş komşusu. Yapay bir fare yapmış. Bir de uzaktan kumandayla içine de bir batarya koymuş farenin. Bunu demiş, farenin geldiği yere doğru koy demiş. Sonra uzaktan otur kumandayı çalıştırdığım gibi o fare gibi ciyak ciyak edecek demiş. Onun sesini duyan demiş, fare kokusu da verilmiş ona, öbür fareler hep onun peşinden gelir demiş. Sen demiş onu ileriye sür, istediğin yere gönder demiş. Fareler de öylece terk eder gider evi demiş. Abaza sevinmiş gelmiş, dediği gibi yapmış. Sahil kenarıdır Sohum, başkent. Adam uzaktan süre süre tam sahil kenarına getirmiş. Bütün fareler de dolmuş ama evin her deliğinden çıkan fare o yapay farenin peşinden. En son bir daha vurmuş butona küt gitmiş denize düşmüş yapay fare. Bütün fareler de arkasından atlamış denize. Denizde telef olmuş. Oh demiş Abaza dönmüş evine. Bir iki gün sonra Gürcüler saldırmış şehre. Şehri kuşatmışlar. Tekrar gitmiş Ermeni’ye, aman komşun demiş. Tekrar sana geldim demiş Ermeni’ye. Ne oldu demiş? Ya fareleri bitiremedi mi? Onlar demiş bitti demiş. Sana

şimdi demiş fare istemiyorum. Bi yapay Gürcü yap da demiş, onu uzaktan kumandayla atayım demiş. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası (Ak Kabak)

Bir Abaza köyü var. Bunlar göçmen olarak gelip buralara yerleşince her birileri yerlilerden arkadaş edinmeyi, dost edinmeyi, onlarla iletişim kurmayı özellikle istiyor, ihtiyacı var. Yerli köyünden birisini dost edinmiş. Yazın onun tarlasında ekimine biçimine, çapasına her şeyine yardım etmiş. Ahırındaki hayvanlarına bakmış. Her işine koçmuş. Artık güz vakti evine gidecek yerli köyündeki arkadaşı büyük beyaz ak kabaklardan bir tanesini ortadan kesmiş, yarısını Abaza'ya vermiş. Bunu çocuklarına yedirirsin demiş. Bir şey diyememiş Abaza. Bir yaz çalışıp yarım kabak verince eve gitmiş ama sindirememiş. O kadirbilmezliği sindirememiş. Gece yavaşça gelmiş, ahırını da biliyor kendisi bakıyordu hayvanlara, en semiz olan danalarından bir tanesini çıkarıp götürüyor. Ertesi gün danayı kesiyor. Köylüyü davet ediyor, o yerli arkadaşını da davet ediyor. Herkes toplanıyor. Köylü yerliyi soruyor. Bu kim diyor. Bu bütün yaz beraber olduğum, işini yaptığım, ahbabım arkadaşım diye komşularına tanıtıyor yerliyi. Yemeğe başlıyorlar ama et semiz, bakımlı, güzel. Yerli ne güzel et demiş. Eee demiş bir yazın baktım ben ona demiş. Senin yarım kabağa kalsaydık sen de ben de aç kalırdık demiş. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası (Fren)

O zamanlar ulaşım aracı şimdiki araçlar neyse o zaman da beygirlerdi. Muhacir gelindi. Yok, bir yerlere gidecekler, düğüne gidecekler, cenazeye gidecekler, şu olacak bu olacak at yok. Atlar yaşılanıyor icabında. Onu alıp para verecek para yok. Sonuçta at lazım. Nüfrenli Abaza'nın biri baktı ki başka muhacir bir koşu beygiri tutmuş dizgininden zor tutuyor, keyifli bir at dolaştırıp duruyor. Nüfrenli yanaştı ona. Kendini saflığa vurup; yav bu tavşan ne kadar büyük dedi. Allah Allah bu tavşan kendisi büyük, kulakları ne kadar ufak dedi. Muhacir cevap verdi, bu tavşan değil at dedi. Ne iş yapıyor dedi bu? Onlara insanlar biniyor dedi muhacir. Gel dedi bin dedi zorla Abaza'ya. Ben korkarım dedi Abaza. Bindirdi sonuçta. Dizginlerini Abaza'ya vermek istedi atın sahibi. Yok yok yok ben tutamam korkuyorum dedi. Biraz ilerle dedi atın sahibi, ilerlesem de olur dedi korkuyormuş gibi. Dizgini de verdi, verirken dedi ki atın sahibi, bak dedi at yürürse koşarsa bunu çekeceksin, fren dedi. Onu durdurur dedi. Dizgini de eline alan Abaza bundan sonra atı bir mahmuzladı, atın sahibi arkadan bakakaldı. Fren fren dedi. Bakakalan atın sahibine Abaza Nöfren Nöfren diye cevap verdi. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası (At Hırsız)

Muhacirin birinin çok güzel atı vardı. Abaza yanaştı bunu bana sat dedi bana. O atın değeri kadar da para yok. Şu paraya sat şu kadar param var dedi, on katı istedi adam. Bende o kadar para yok dedi Abaza. Alamadı tabi vermedi. Ama alacağım bu atı dedi. Muhacir de alabiliyorsan al dedi iddialaştı. Adam eve gitti, gece oldu. Atı ahıra bağladı. Bu adam benim atı alabilir dedi. Ne yapıyım ne yapıyım atını bağladığı yerde eyerini de koydu atın üstüne çıktı oturdu. Bu adam gelip benim atı almasın dedi. Abaza geldi, şöyle bir baktı ahıra. Adam atın üstünde oturuyor. Bekledi. Adam oturuyor da sabaha kadar oturamaz ya adam köylü adam, yorgun adam. Abaza, eyerin dört köşesini tavana bağlıyor. Atı yavaşça altından alıyor götürüyor. Sabah olunca uyanan muhacir ulan Abaza sen benim atımı alabilir misin dedi. Ayağını bir attı küüt yere çakıldı. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası (Yaşlı At)

Abaza köyünden (Derdin) birinin atı yaşlandı. Merkeze uzak, yayan gidip gelmek mümkün değil. Şehre gitmesi için bir gün yürümesi lazım. Adamın atı yaşlandı. Her Allah'ın günü Perşembe günleri hayvan pazarına götürüyor Düzce'ye, satmak için. At da olsa, inek de

olsa, öküz de olsa alırken ilk evvela ağzını açıp bakarlar. Diş meselesi çok önemli hayvanda. Diş olmayınca yiyemez, yiyemezse gıda alamaz ölür gider. Hayvanda diş kalmamış. Ağzını açıyorlar bakıyorlar diş yok, bırakıyorlar gidiyorlar. At satan çok. Ama o öyle at değil. Her hafta pazara getiriyor atını satmak için. Her hafta elli kişi atın ağzına bakıyor, elli tane alıcı çıkıyor. Bir türlü satamadı. Kaderine terk etti. Artık hayvanı koyuverdi yaylaya. At iyice alışmış yaylaya da koyuverdi ya Abaza satamayınca. Şuralarda otlarken taa uzaklardan bir adam geçiyorsa dönüyor adama karşı ağzını açmaya başlıyor. Yabancı birini gördükçe ağzını açık gösteriyor. Arkası dönükse bile o adama dönüp ağzını açıp gösteriyor. Alışmış. (Kaynaşlı- Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası

Abazaya sormuşlar:

- Abaza olarak dünyaya gelmeseydin ne olurdu?

Abaza cevap vermiş:

Çok mahcup düşerdim demiş. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Abhaz Fıkrası

Nüfrenli adamın teki Nüfren'e gitmek için otobüse bindi. Araba çıktı yola. Muavin ön taraftan para toplamaya başladı. Nüfrenli Abaza da en arkada oturuyor. Muavin parayı toplaya toplaya geldi, adamın yanına. Muavine sordu. Oğlum sen Abaza mısın dedi. Yok amca ben Abaza değilim ama şoför Abaza demiş. Köylü hemen yerinden kalkıyor koridordan doğru şoförün yanına gidiyor, motorun üstüne oturuyor. Abazaca soruyor şoföre, Abaza mısın diyor. Abazayım abi diyor şoför. Allah korudu demiş be. Rezil olacaktık demiş. Şoför de şaşırılmış ne oldu demiş. Muavine sorup öğrenmeseydim nerdeyse araba parası verecektim demiş. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

II. ANONİM ŞİİRLER

A.ÇERKES VE ABHAZ HALK ŞARKILARI

Şarkılar, türküler halkların geçmiş yaşantılarından izleri alıp gününüze taşırlar. Bazıları tarih öncesi çağlardan günümüze ulaşabilmiş bu ezgiler kimi zaman hüznündür, kimi zaman neşelendirir, kimi zaman insanı zamanın derinliklerine götürür. Abhaz ve Çerkes halklarının müzik folkloru kendi sitili ve parlak milli karakterinin kaynağı olan özgünlüğünü ve özelliklerini korumuş ve asırlar ötesinden günümüze ulaştırmıştır. Abhaz ve Çerkes halk müziği, tarz zenginliği ve içerik çeşitliliğine sahiptir. Nart epik şarkıları, tarihi şarkılar, kahramanlarla ilgili şarkılar ve kahraman ağıtları, çiftçilik ve avcılıkla ilgili emek şarkıları, ritüel şarkılar (yağmur çağırma – dziuoui atsunuh), iyileştiren şarkılar (örn.: yaralı birinin yanında söylenen şarkılar). Abhaz ve Çerkes halk şarkılarının metinleri çok kısa, genelde bir cümleden oluşur ve tercüme edilemeyecek kelimeler ve nidalarla doludur. Halk şarkı gelenekleri, yaşlılar tarafından korunmaktadır. Bir araya gelen yaşlılar şarkıları söyler, söylerken de koro ustalığına dikkat etmektedirler. Abhazların çalgılarının tarihi de çok eskiye dayanır.

Çerkes Halk Şarkıları ve Enstrümanları

Çerkeslerin müziklerinde akordeon ve mızıkla çalınır. Aslında akordeon ve mızıkla Çerkeslerin özgün aletleri olmamakla beraber bu aletler Almanya'dan Fransa'dan daha sonra oraya gelmiş aletler. Bize uyduğu, müziğin bizim ritmimize uyduğu ve onun için bunlar tercih edildi. Şikepşine diye, şikepşine de atkuyruğunun mızıkası gibi bir adı var onun. Kemana benziyor ama keman değil. Atkuyruğundan telleri. Çok otantik bir alet. Güzel de sesi var. Yani siz de duysanız beğenirsiniz. Bir de kamılapse diye, kamil şimdi nasıl tarif edeyim,

kaval gibi bir şey uzun kaval gibi. Onun da güzel sesi var. Asıl Çerkes aletleri bunlar. (Merkez - Duraklar Köyü)

Abhaz ve Çerkes müzik folklorunda Nart destanı şarkılarında yansıtılan kahramanlık konulu şarkıların yeri özeldir. Abhazların şarkı sanatında çoban folkloru çok önemli bir yer alır. Çobanın hayatında şarkıların önemi çok büyüktü. Efsaneye göre çobanlar Abhaz borusu açarpını keşfetmişler. Açarpına çalarak söyledikleri şarkılar (örn.: “Hayvanları besleme şarkısı”) hayvanların daha çok yemesine ve böylece daha çok süt vermesine sebep olurmuş. Bu geleneğin sebebi, Abhazların müziğin kötü ruhlardan koruma özeliğine inanmalarından kaynaklanmaktadır. Açarpınanın sesleriyle hastalanmış çobanı eğlendirirlerdi. Bu şekilde kötü ruhların gittiklerine inanıyorlardı.

Dini ritüeller, özellikle tarım işleri ile ilgili olanlar mutlaka şarkı eşliğinde yapılırdı. Özellikle yağmur çağırma ritüeli çok görkemli bir törendi. Kuraklık olduğunda Abhazlar “Dziuou” şarkısını söyleyerek nehre giderlerdi. Gelince nehre kuklayı, ya da saman atarlardı ve “Dziuou” söylerlerdi.

Gelin Şarkısı

Gelin evden çıkar, bunu oğlan evine götürürler. Oğlan evine giderken de biraz daha uzakta bir sürü erkek bir araya gelirler. Kol kola girerler. Gelin arabadan inmez. Kayınpederi ona bir tosun verir. Sonra indirir. Gelin de arkadan yavaş yavaş yürür. Bağıra bağıra gelini kayınpederinin evine kadar götürürler. O adamlar bağırarak Voradeyda söylerler. (Merkez-Duraklar Köyü)

Gelin Şarkısı

Gelin için “*niseyiş Qash wored*”⁴ diye bir şey var. Gelin getirilirken gelinle ilgili bazı temenniler, yeni kurulacak aile ile ilgili güzel temennileri içeren bir gelin şarkısı söylenir. Gerçi ben bunu bire bir yaşamış değilim ama anlatılır bazı gittiğim yerlerde Kafkasya’dan buraya folklor araştırması yapmaya gelen insanlar da vardı onların burdaki folklor derlemelerini kitap şekline getirdiler daha sonra onlar Kafkasya’ya döndükten sonra Çerkesce olarak o kitapları yayımladılar. O kitapları aldım kitaplarda gördüm. (Merkez - Duraklar Köyü)

Abhaz Auraşa Şarkısı

Düğünlerin kapanışında Auraşa dediğimiz Raşa yani yıldırım tanrısı. Ama niye öyle bir şey söyleniyor, onu bilmiyorum. Auraşa falan diye ona bir şeyler söylenip, kapanış dansı gibi bir şey var. Kızlar erkekler kol kola girip söylüyor. Geline takınıyor. Gelinin yanında Tasayüze dediğimiz sağdıç, gelinin kız arkadaşı ona böyle esprili şeyler söyleniyor. Spontane esprili bi şeyler söyleniliyor.

Auraşa düğün sonunda söylenir. Auraşa düğün sahibi yanlış bir şekilde yaptıysa düğünü mesela kart bir öküz kestiyse ziyafet olarak, öyle bir Auraşa’de dile getirirler ki öyle ilgili adamlar var o işin erbabları Auraşa Reyda ha ha haha ooooo oooo oreyda Babanın yaşındaki öküzü kestir. Oredeyde de böyle koro halinde söylenir. Kol kola girilip halay oynarlar.

⁴ Gelin şarkısı: Köy düğünlerimizdeki güzel adetlerimizden Nise Qash Vored, gelin alındıktan sonra köye girişte sevinç, karşılama ve davet amacıyla yapılan bir tür çağrı nakarattır. Eski zamanlarda bu şekilde uygulanmamaktaydı. Büyüklerimizimizin anlatımına göre gece kaçırılan kız köye getirildiğinde toptan karşılama nakarati olarak bu merasim yapılırdı. Köy halkına ve çevre köylere olay duyurulurdu. Duyanlar köye kız kaçırıldığını anlarlar ve kısa sürede bir kalabalık olurdu.

Nise Qash Vored anlamı olan bir nakarattan ziyade makamlı yapılan bir çağrıdır.

Kaynak: http://www.nartajans.net/site/haberler_2303_duzce_den_nise_qash_wored.html#a)

Genç delikanlı ilk cemiyete adım attığı zaman haa bizim delikanlı da cemiyete girdi, yarın evlenecek. Sececeği eşi vesaireyi hassasiyetle bize yakışır, kendisine yakışır vaziyette olur mu, olacak mı testten geçirmek için ormana gönderirler. Ormana gönderirler. Odun getirir. Odunun meşhur odunlar, mesela kara gürgen, gerçek gürgen vesaire odunların meşhur olan odunları olan ağaçlar var. Acaba onlardan mı getirecek? Fakat tembel adam, başarısız adam yamaç yerlerde ormana girmeden kızıl ağacı keser getirir. Kızılağaç da yanmaz. Auraşa'da derler ki gevşek ağaçtan odun getiren gelin. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Oreyda

Oreyda ihtiva ettiği mana, gelin almalarında, gelin eve geldiği zaman ve düğün sonunda söylenilir ekseriyetle. Oredeyde demek Reyda Reyşa isminde iki kardeş şimdi yakın zamanlardaki değil, çok eskiden harpte komuta kademesinde Abhazy'a da savaşta şehit düşmüşler. Annelerinin adı Moka. Bunların adı unutulmasın diye bütün şarkılara, belgelere indirdik anneleri. Şimdi hala da bizim gelin almalarımızda eskiden ağıt durumundayken şimdi artık yakın zamanlarda bir asırdan beri hemen hemen bu şarkı, türkü olarak düğünlerimizde kullanılır. Gelin almada ilk söylenecek olan bu. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

İmece Şarkıları

Bizim eskilerimiz anlatıyorlardı. Bizde çapa kazarken söylenen şarkılar vardı. Çerkeslerin çalışma şekli biraz farklıydı. Köyün delikanlıları, genç kızları hep beraber yardıma ihtiyacı olan bir aile, işi çok, yağmur gelmek üzere artık şu bu ne gerekiyordu, yardım etmek gerekiyordu. Birikirler, herkes kazmasını alır gelir sırayla mızıkalarını da götürürler. Birisi gölgede mızıkayı çalar o ritme uygun olarak diğerleri de çapayı yaparlar. Kızılı erkekli hep beraber, dinlenmede ufak bir düğün de yapılır. Oynanır, yani eğlenceli. Şimdi çalışma eğlenceli olduğu zaman yormuyor. Uzun süre yapılabiliyor. Ama çalışma böyle eğlenceli değilse yalnızlık da varsa, yap yap yap bıkiyorsun bir yerde. (Merkez-Duraklar Köyü)

B. MANİLER

Anonim halk şiirinin en kısa nazım şekillerinden olup; doğa, sevgi, ayrılık ve nefret gibi konular içeren umulmadık, bağımsız bir sürprizle sonuçlanan küçük ve bağımsız şiir türleridir. Maniler genellikle dört dize üzerine kurulmakta ve yedili hece ölçü ile yazılmakta olup; kafiye düzeni (a a b a) ve bazen de (a a a b) ve (a b cb) olabilmektedir. Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması sırasında derlenen bazı mani örnekleri şunlardır.

Söyledik söyledik, böyle hep mani söyledik. Erkekler de olurdu, kızlar da garılar da herkes olurdu. Bi yandan gazanlarlan mısırlarımız pişerdi. Ne günlerimiz vardı hey. Salıncak takardık armut ağacına. Kim göbeğini güzel oynatırsa salıncığa biniyorsak tak tak tak silahlarımız atırdı. Gızlar salıncakta beğenilirdi. Manilerimizi mısır soyarken, çapa yaparken, fındık toplarken söyledik. Heey gadife şalvarlar, bilmem neler hep giyilirdi gına gecesi yapardık. O zaman manilerimiz çok olurdu işte gızım. Çok acaip olurdu. (Akçakoca-Yukarı Mahalle)

1. Kuyu üstünde kuyu
Uyu sevdiğim uyu
Bana sarhoş diyorlar
İçtiğim üzüm suyu

2. Yaylanın çimenleri
Ayılsın da bayılsın
Gel biraz konuşalım
Sığırların yayılsın

3. Yaylanın çimeninde
İnek yayarım inek
İnek senin yüzünden
Yedim yüz elli değnek
4. Ağasar dereleri
Doldu da daşamıyor
Etmeyelim sevdalık
Edenler yaşamıyor
5. Yayla çimeni budur
Otur sevdiğim otur
Yürek yaralarını
Eriten soğuk sudur
6. Pancar pezik değil mi?
Ciğer ezik değil mi?
Ben sevdim eller aldı
Bana yazık değil mi?
7. Çarşıdan aldım lahana
Kıydım koydum sahana
Ben ömrümde görmedim
Böyle cadı kaynana
8. Fındık serdim harmana
Âşık oldum ben sana
İkimizin derdini
Yazdıralım fermana
9. Ocak başında galbur
Galdır Allahım galdur
E gız gördüm sevdağnu
Hem garadur hem gambur
10. Eli etekli gelin
Beli kötekli gelin
Sen de mi adam oldun
Beli kötekli gelin
11. Denizin ortasında
Mum yanar sofrasında
Allah bizi kavuştur
Ağustos ortasında
12. Kırmızı mintanlı oğlan
Çimenden gel çimenden
Sen beni seviyordun
Nasıl ayrıldın benden
13. Tabancamı atarım
Armudun çatalına
Benim yârım benziyor
Cennet portakalına
14. Tabancamı atarım
Cevizin filizine
Benim yârım benziyor
İstanbul polisine
15. Taksi geliyor taksi
Arkası oda moda
Yârime esmer diyorlar
Şimdi esmerler moda
16. Ağladan atlasana
Maydonoz toptasana
Kız ben sana ne dedim
Ağzını toptasana
17. Ayakkabım var benim
Topuğu delik deşik
Kaynanama zor geldi
Beş tane beşi birlik
18. Ayakkabım toz oldu
Komşular kurnaz oldu
Komşuların yüzünden
Sevdiğim gelmez oldu

19. Bir elbise diktirdim
 Bedenime dar benim
 Şu Düzce'nin içinde
 Ela gözlü yar benim
20. Bir elbise diktirdim
 Düğmesi yollu yollu
 Anne beni istiyor
 Falancanın büyük oğlu
21. Tabancamı atarım
 Cevizin filizine
 Benim yârim benziyor
 İstanbul polisine
22. Tabancamı atarım
 Armudun çatalına
 Benim yârim benziyor
 Cennet portakalına
23. Eğil dallarım eğil
 Aşkım oyuncak değil
 Bana ayrıl diyorlar
 Ayrılık kolay değil
24. Hava havalanıyor
 Hava bulutlanıyor
 Benim sevdiğim çocuk
 Yeni bıyıklanıyor
25. Dere akayı dere
 İki taştan bir yere
 Beni al götür dere
 Yârimin olduğu yere
26. Küpün dibinde pekmez
 Bu pekmez bize yetmez
 Akçakoca kızları
 Davulsuz gelin gitmez
27. Bahçede gül ağacı
 Dibindedir ilacı
 Sizin deli kızınız
 Karabiberden de acı
28. Mani maniyi açar
 Mani dertleri açar
 Gelin mani dinleyelim
 Mani bilmeyen kaçar
29. Ona öyle demezler
 Peynir ekmek yemezler
 Seni ben yenmezsem
 Bana adam demezler
30. Ne yapmışlar ne yapmışlar
 Yumurta kabuğunu yere atmışlar
 Hadi gidelim arkadaşım
 Bunlar yiyip de yatmışlar
31. Başındaki yazmanın
 Orta dalı solmasın
 Sevdiğimin annesi
 Beğenmezse almasın
32. Başörtümü uçurdum
 Kavak dallarına
 Ben yârimi düşürdüm
 Sevda yataklarına
33. Bahçe bahçe gezerim
 İnce boncuk dizerim
 Ben ablamdan güzelim
 Nasıl yarsız gezerim
34. Köprüden geçerken
 Selam verdim balığa
 İlkokuldan çıkarken
 Başladım sevdalığa

35. İn dereye dereye
Niye ineyim niye
Yok babanın parası
Seni evlendirmeye
36. İndim dereye kadar
Bulamadım izini
Ne dün gördüm ne bugün
Sevdiğimin yüzünü
37. Entaremi ben biçtim
Kendim dikeceğim diye
Mahalleden yar sevdim
Her gün görecem diye
38. Atımı otlatırım
Hendekten atlatırım
Sizin gibi kızları
Türküyle çatlatırım
39. Tabancamı doldurdum
Ava gidiyom ava
Atma oğlan tabanca
Hava alırsın hava
40. Taksi geliyor taksi
Önüne mi duruyum
Hani benim görümcem
Abisini soruyum
41. Al entaren asılsın
Etekleri basılsın
Ben sevda yollarında
Söyle yar sen nasılsın?
42. Bizim köyden geçilir
Sularından içilir
Delikanlılar
Bizim köyde seçilir
43. Boynundaki gravat
Rahat duruyor rahat
Gravatına göre
Hani kolunda saat
44. Hey uluma uluma
Peynir koydum tuluma
Sen türkü bilmiyorsun
Köpek gibi uluma
45. Atımı otlatırım
Hendekten atlatırım
Senin gibi Memed'i
Türküyle çatlatırım
46. Merdiven basak basak
Çıkma yukarı yasak
Ankara'dan tel geldi
Kızlara koca yasak
47. Karga geçiyor karga
Düzce'nin kızları
Akçakoca'nın erkekleriyle
Dalga geçiyor dalga
48. Boynumdaki beşliler
El vurmaya düştürler
Küçükten yar sevmeye
Hep peşime düştürler
49. Sarı üzüm sararsın
Anne beni ararsın
Balkonlara çıkıp da
Yavrum diye ağlarsın
50. Karadeniz üstünde
Gezer boyalı kayak
Biz birbirimizi
Korkarım alamayık

51. Evlerinin önünden

Dere akıyı dere

Ne yapayım ak gülüm

Sevdim seni bir kere

52. Hey uluma uluma

Peynir teptim tuluma

Madem bi şey bilmiyon

Affedersin şey gibi uluma

53. Yaylanın çimeninde

İnek yayarım inek

İnek senin yüzünden

Yidim yüz elli değnek

54. Yaylanın çimeninde

Peri bağıyor peri

Kar yağdı da kapattı

Konuştuğumuz yeri

55. Eski cami penceresi

Yandı pilav tenceresi

Bi de paktım pencereden

Horaz çıkmış tencereden

56. Bahçelerde kara kuzu

Kıvrım kıvrım buynuzu

Sen gelin ol ben kızı

Aldatalım şu kızı

Ramazan Maniler

Ramazanlarda mani söyleme, davulcunun âdetidir. Her eve manisini atar, şarkısını söyler. Zamanı geldi mi de bahşisini toplar. Enişte gelir, enışteden bahşiş ister hangi akşam olursa olsun önemli değil. Mesela kız verdiniz. Enişte geldi. Damat geldi deyim yani. Damat geldiği vakit hangi binada şu binada, orta binada orta katta. Manini söylersin, enışteden bahşiş istersin. Sigara paketi verebilir, para verebilir, herhangi bir hediye verebilir. Bunlar istenir Ramazan'da söylenir yani. Ama ilerleyen zamanlarda bunlar yavaş yavaş kayboldu. Eskiden böyle şeyler devamlı olurdu. Davulculuk yapma görevini mahallenin muhtarı vardır, muhtar heyeti de vardır. Muhtar, muhtar heyeti bir olurlar mahalleye bir davulcu tutarlar. Bizim gelenekselimizdir bu, âdetimizdir. Davulcu herhangi birisi de olabilir. Kendi içinden olabilirse daha iyi, niye daha iyi? Tanıdık olması daha iyi. Eskiden binalarımız tek katlıydı. Herkese mani, şarkı söyleyebiliyordun. Şimdi binalar büyüyünce birisine söylesen o bana söylemedin diyor. Aradan 15-20 dakika geçiyor. Her binada söylediğin vakit 3-4 saat geçiyor aradan yetiştiremiyorsun. Binalar büyük olduğu vakit kimseyi tanımiyorsun. Kimsenin ne olduğunu bilmiyorsun. Kime ne söyleyeceğini bilmiyorsun. Ama bir tane şarkı söyleyebilirsin, yürüyerek gidersin. Yürüyerek niye gidersin? Mahallen geniş, zamanı yetiştiremezsin. Kendimiz oruç tuttuğumuz için bir yarım saati kendimize mesela be sene zannedersen saat beşe doğru felan kesilecek herhalde, beşe doğru herhalde tam hatırlayamıyorum ama en az iki buçuk üçte çıkman lazım. Başlaman lazım tamamlaman için. Bir yarım saati kendine ayırıyorsun. Gezdiğin vakit sen de çoluğunla çocuğunla yemeğini yiyeceksin. Yani bu şekilde. Bahşiş çoğunlukla paradır. Yani on beşinde para olarak geçer. Şimdi kişilerin arzusuna da bağlı. Kimi çorap verir, kimi yazma verir, kimi para verir. Yani değişik hediyeler de verebilir. Haa sen bana niye yağlık verdin, örtme niye verdin bunları söyleyemezsin. Kişinin gönlünden kopan, ne koparsa bunu verir. Mahallelerde böyledir. Köylerde adet koyarlar. Mesela on beşiyile bayramında elli lira vereceksin davulcuya diye söylerler. Bunu köylü vermek mecburiyetinde. Her hane elli lirasını verir. İster on beşinde ver ister bayramda ver. Ama mahallede, benim yapmış olduğum mahallede benim böyle bir şeyim yoktur. İsteyen verir isteyen vermez. Kimisi Allah razı olsun der, kimisi beddua eden de vardır. Ben aşağı yukarı 35- 40 senedir devam ediyorum. Benim baba mesleğim bu. Babam mahallede başladı. Aşağı mahalle, Yukarı Mahalle, Hacı Yusuf lar diye mahallelerimiz var bizim Kapkırılı. Babam bu dört mahallede davulculuk yaptı. Onun peşinde heveslen gezerdik.

Yaşlar on beş on altı olunca biz çalmaya başladık. Rahmetli babam mani söylerdi. Her kişiye isminle mani söylerdi. O zamanlar kalkmadı, ışığı yanmadı, zile basabilirdin, kapıyı takırdıyabilirdin ve isminle çağırabilirdin, bağırabilirdin. Şu an ne ziline ne kapısına ne isminle çağırarak çağırılmıyorsun bağırarak bağırılmıyorsun. Sadece sadece davulunu çalarak yürüyerek tıngır tıngır gidiyorsun. Kalkmış veya kalkmamış. (Akçakoca -Yukarı Mahalle)

57. Öbür çarşı direk ister

Söylemeye yürek ister

Benim karnım toktur ama

Arkadaşım börek ister

58. Öbür çarşı minaresi

Doksan dokuz penceresi

Size dedim hanım abla

Yandı pilav tenceresi

59. Bahçalarda olur bu yal

Buyalın yaprağı duyar

Size dedim beyefendi

Tatlı uykulardan uyan

60. Davulumun altı tekir

Bana derler Deli Bekir

Bir tabak baklava getir

Yemezsem yüzüme tükür

61. Arkadaşım fener taşır

Uyuz olmuş sırtımı kaşır

Başına boklu işkembe

Sırtına semer taşır

62. Ne uyursun ne uyursun

Bu uykuda ne bulursun

Al abdesti kıl namazı

Cennet-i Alayı bulursun

63. Davulumu yere koydum

İplerini gere koydum

Size dedim hanım abla

Bahşişimizi nereye koydun

64. Ocak başında minder

Minderi tersine dönder

Size derim hanım abla

Bahşişimizi tezden gönder

65. Şekerim var ezilecek

Dilberlerden süzülecek

Bekletmeyin bekçi babamızı

Mahallesi var gezilecek

66. Davulumun tokmağını

İstanbul'a ısmarladık

Aldık bahşişimizi

Allahaısmarladık

67. İstanbul'dan bir kuş geldi

Kanadında gümüş geldi

Size derim hanım abla

Misafiriniz hoş geldi

68. Sokaklardan dolaştın geldim

Düşürdüm davulu deldim

İki gözüm Hasan Ağa

Ben bahşiş almaya geldim

69. Bahçelerde olur bakla

Güvercinler atar takla

İki gözüm Hasan Ağa

Cüzdanın dibini yokla

70. Davulumu vurdu tınladı

Sizin alaca köpek bana hırladı

Kaynanamın adı Meyrem

Vurdu bana iki deyrem

71. Evlerinin önü Mersin
Mersinin kokusu gelsin
Ahmet Abi bahşış verdi
Allah bereket versin
72. Evlerinin önü bakla
Güvercinler atar takla
İki gözüm Ahmet Abi
Cüzdanının dibini yokla
73. Hay ne ola vay ne ola
Kalbimiz nur ile dola
İki gözüm Şaban Ağa
Ramazan Şerifiniz mübarek ola
74. Eski cami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım tok ama
Arkadaşlar börek ister
75. Gürgen yaprak açmadan
Dibi serin olur mu?
Yenge senin kızından
Güzel gelin olur mu?
76. Ağacın tepelisi
Kızların küpelisi
Kız olsun da dul olsun
Sevilir cilvelisi
77. Ben kemençe çalamam
Dayım darılır dayım
Dayımın kızlarında
Yok mudur benim payım
78. Koyunumu eyledim
Sabahın çisesine
Uyan Fadime'm uyan
Keleklerin sesine
79. İşte geldim dürüm büküm
Sırtımdaki davul yüküm
Sana derim ev sahibi
Yine selamın aleyküm
80. Buna bayram günü derler
Balınan kaymak yerler
Bizde adet böyledir
Bekçiye bahşış verirler
81. Evlerinin önü şimşir
Şimşirin yaprağı gevşir
Yarın akşam sizdeyiz
Pilavı yağlıca pişir
82. Davulumun dolayı
Tekir arkadaşım topal Bekir
Bir sini börek getir
Yemesem geri götür
83. Eski cami direk ister
Söylemeye yürek ister
Benim karnım tok ama
Arkadaşım börek ister

III. KALIPLAŞMIŞ SÖZLER

A. ATASÖZLERİ

- Aç köpek fırını yakar
- Adama benzeyen adam çok, ama adam gibi adam az.
- Bahçede yetişen buzağıdan sahibine öküz olmaz.
- Borç vermeden borç vereceğin adamı bilemezsin.
- Derinliğini bilmediğin suya girme.

- Garayla gezme gara bulaşır
- Kadının iyisinin her zaman sofrası hazırdır.
- Kart meşe bükülmez, genç meşe bükülür.
- Kasım yüz on tarlaya kon
- Kasım yüz pulluk düz
- Nasipsiz bir insansan devenin üstünde de olsan köpek ısırır seni.
- Uyku senden alacağını bırakmaz.
- Veresiye rakı alan iki kere sarhoş olur.

B. BİLMECELER

1. Bizim eve bi kadı geldi
Eğrice büğrüse budu var
Hele hele göresin
Gülecekten ölesin (üzüm)
2. Çıt çıdan ağacı
Pıt pıdan ağacı
Gırmızı leylek
Kalaptan ağacı (Nar)
3. Çinçini imam
Kurnası tamam
Bir gelin aldım
Babası imam (saattir)
4. Sarıdır sarkar,
Düşeceğim diye korkar? (ayva)
5. Ten ten tenare
Sivri gelir dürterane
Kalın gelir yırtarane? (mısır)
6. Yer altında sakallı dede? (pırasa)
7. Allah'ın işi sırtında dişi? (mısır)
8. Avludan atladım, öte yana yutladım? (kabak)

C. YAĞMUR DUASI

Çerkes ve Abhaz halklarının folklorunda yağmur duası ve törenleri, genç kızların ve delikanlıların yaptığı törenlerdir. Teatral özelliği olan bu törenlerde yağmur duasına çıkarken, iskeleti kürek olan bir kukla hazırlanır, elde dolaştırılırdı. Adıgece'de Hantsa Guaşe denilen bu kuklanın dolaştırılması töreni, Kuzey Abazacasında "Dzivara Töreni" olarak adlandırılır. Şarkının "Dzivara" şeklindeki başlangıcı, Abaza mitolojisinin yağmur, bolluk, bereket tanrısı "Dzivara" (Adıgece'de Thağalec)e yakarı ve "Ey Dziva" anlamına gelmektedir.

Bu şarkıyı koro halinde söyleyen kızlı erkekli genç grup, koluna girdikleri kuklayı da taşıyarak her evin kapısını çalardı. Açılan kapılardan önce kova kova su atılır, kukla ve gençler ıslatılırdı. Ne kadar çok su atılırsa, o kadar yağmur yağacağına inanılırdı. İslatma seremonisinden sonra gençlerin taşıdığı kaplara yağ, şeker, un, süt gibi malzemeler konulurdu. Bütün evlere uğranıldıktan sonra, toplanan malzeme bir ırmak ya da subaşına taşınır, orada kızlar toplanan bu malzeme ile Lakum, şelame, Halıve (Halıuj, Abazacası Çaşı) gibi börek çörek türü yiyecekler pişirirler ve hep birlikte yenilirdi. Yemek faslı bitince yine Dzivara şarkısı söylenerek, o yörenin en soylu, aristokrat ailesinin kızı ya da oğlu yakalanıp suya atılırdı. Bunun anlamı, şarkıda belirtildiği gibi, "Han kızının susaması" değildi elbet, bunun anlamı tarih öncesi çağlarda gizlidir. Su başlarını Dziva'nın emri ile bekleyen krokodil

türü ejderhaların suyu bırakması için onlara kurban adama geleneğinin günümüze yansıyan sembolik bir uzantısıdır. Kısacası, su o kadar önemli ki toplumda, toplumda en çok korunan, toplumun gözbebeği olan, prensin ya da hükümdarın çocuğu bile su için Dziva'ya kurban edilebiliyordu. Törenin bu safhasından sonra, törene katılan bütün gençler, tek tek yakalanarak suya atılırdı. Herkes ıslanınca Dziva'nın daha çok yağmur yağdıracağına inanılırdı. (Özbay, 2019)

Yağmur Duası Ziwawa (Kaynaşlı Saz Köyü)

Yağmur duası var, yağmur duasında su perisi anılır çok. Bizim toplumumuzun perileri vardır su perisi vardır. El perisi vardır nasıl söyleyim değişik periler vardır su perisine zızlan derler su perisi anlamına geliyor ama orijinal söyleyişi budur zızlan. El perisi nedkılça. Nedkılça demek yani eli delik demektir aslında. Su perisi suda olur dost olduğu insanlara sudan gelecek herhangi bir zararı önler, sudan yararlanılması için yardımcı olur böyle değerlendirilir.

El perisi nedkılça evet. Delik elli anlamına eli delik anlamındadır Türkçeye çevirdiğinde nedkılça. Öyle bir peri var Abhaz mitolojisinde. Genellikle insan sağlığı ile ilgili o daha çok şer, kötü olarak alınıyor yani istemediği, beğenmediği insanlara sağlık yönünden zarar veren bir peri olarak ama istediği kişileri de sağlık sorununu gidermeyi amaçlayan bir peri olarak.

Havaların kurak gittiği mevsimlerde yağmur duası yapmak için köydeki çocuklar bir araya toplanarak, büyükçe bir bebek veya kürekten yapılan yapma insan figürü ile özel **Ziwawa** şarkısını söyleyerek ev ev dolaşır ve yiyecek toplarlar.

Ziwawa'yı organize eden kişi köyden hiç kimseye haber vermeden çocukları toparlar ve onları duaya başlatırdı. Bu kişi, çocuklara yardım edebilecek ve onların topladığı malzemeleri pişirebilecek biri olurdu. Duayı bilen köy halkı da kapılarına gelen çocuklara hiçbir soru sormaz ve hemen ellerinde hazır olan malzemelerden verir, dualar ederek uğurlarlardı. Haber verilmemesi ve soru sorulmaması bir kuraldı. Buna uyulmadığında tılsımın bozularak duanın kabul edilmeyeceğine inanılırdı. Malzemeler genellikle yapımının kolay olması nedeni ile yağ, yumurta, tuz ve undan oluşurdu.

Hazırlanan Ziwawa esir kral kızını temsil ettiği ve çok susamış olduğu için evler dolaşılırken ara sıra ıslanır, evlerden ayrılırken de bir maşrapa su atılırdı üzerlerine. Her evin kapısında Ziwawa özel şarkısı söylenirdi. Toplanan malzemelerle bir dere kenarına gidilir, yemekler pişirilir ve çocuklara yedirildikten sonra temsili Ziwawa ile birlikte yüzülür ve esir Ziwawa yerine ulaşsın diye suya bırakılırdı. Yani esaretten kurtulurdu.

Ziwawa Ziwawa

(Ziwawa Ziwawa)

Zari koaka mırkaltış

(ah zavallı güzel kız)

Ah yıpha dzışa dakıyt

(kralın kızı çok susadı)

Dzı khucık dzı khucık

(ne olur biraz su, biraz su)

Dzı khucıkla dahzıtiywam

(az suyla teslim edemeyiz)

Dzı duula dahtiywoeyd

(ancak bol su (yağmur) ile teslim edebiliriz)

Bunu aslında Türkçeye çevirdiğin zaman şu anlamı taşıyor “su perisi su perisi ben kralın kızını su aldı götürdü ama bana su lazım az bir su yetmez bana çok su istiyorum” bu şekilde bir şeyler anlatıyor.

Benim abilerim yapardı. Ağaçtan elbise giydirip ağaca çıkıp üstüne elbise giydirip kafa falan yapıp onu ellerde gezdirerek en son dereye atarlardı hava kurak gittiğinde yağmur duası diye. abilerim böyle eski gelenekten algıladıkları bir örnek olarak yaparlardı. Ben çocukken izliyordum. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

Ziwavanın manası garip ezik manasına geliyor asıl kelime olarak. Allah’a yalvarırken kendi acizliğini göstererek. (Kaynaşlı - Saz Köyü)

IV.ÂŞIK EDEBİYATI**Âşık Sinan İlhan**

Gölyaka ilçesinde yaşayan Sinan İlhan bugün Somut Olmayan Kültürel Miras listesi içerisinde Türkiye’deki önemli öğelerden biri olan, âşıklık geleneğinin günümüzde yaşayan genç kuşak temsilcilerinden. 1997 yılında Düzce İli Gölyaka İlçesi Açma Köyü’nde dünyaya gelen Sinan İlhan küçük yaşlarda Cem Törenlerine katılmaya başlamıştır. Babasının eline bakarak nota bilmeden bağlama çalmayı öğrenen Sinan İlhan 14 yaşında başladığı bağlama icrasını Cem törenlerinde Zakirlik yaparak devam ettirmektedir. Pir Sultan Abdal’dan Hatayi’ye, Nesimi, Virani, Âşık Mahzuni Şerif, Muhlis Akarsu gibi âşıkların etkisiyle kendi deyişlerini yazmaya başlamıştır. 22 yaşında olan Sinan İlhan’ın bugüne kadar Yoloğlu mahlasıyla yazdığı pek çok deyişi vardır.

Yoloğlu Sinan’ın Yoloğlu mahlasıyla yazdığı deyişlerinden örnekler;

DEYİŞ

Ruhlar melek melekler yaratılmadan
Hak ile birlikte nur idi Haydar
Elesti bezminde kalubeladan
Onların öncesi sır idi haydar

Miraçta aslan donunda görünen
Üç yüz yıldan sonra nergisi getiren
Erzenede Selmanin carina yeten
Kevserin başında durandı Haydar

Küntü kenz sirrına vakıf idi
Bin bir donla baş gösteren idi
Hint harbinde devle güreşen idi
Bekabillah olmuş hak idi haydar

Göge çıktı hayber kalesi yıktı
Mümin müslim herkes ona da şaştı
Kale kapısını parmak ile attı
Hakkın tecellisi er idi Haydar

Cebrail’e rehber olan nur idi
Âdemin gönlünde bir sır idi
Devi bağlayan bir çocuk idi
Be harfinde nokta idi haydar

Yoloğlunun gönül sultanı sensin
Ölmez bir ananın babası sensin
Coşturdun beni rahman da sensin
Hakkın kendi gücü olanda haydar

DEYİŞ

Nasip oldu Hacı Bektaş'a vardım
Pirimin cemalini gördüm de geldim
Aşk muhabbetinde nasibim aldım
Pirimin dolusunu içtim de geldim

Aşk muhabbetin tadı dilimde
Âşıkların telli kuran elinde
Cemal cemale oturmuş bir yerde
Kabeyi tavaf ettim de geldim

Yoloğluyum muhabbetsiz cem olmaz
Cem olsa da bir yere varılmaz
Muhabbet olmazsa irşat olunmaz
Muhabbetinde irşat oldum da geldim

DEYİŞ

Hak cemaline nazar kılınca
Nurundan deryalar halk olmadı mı?
Derya köpüğünden nurlar olunca
Muhammet Ali'de nur olmadı mı?

Muhammet nurundan semalar oldu
Ali'nin nurundan yerlerde oldu
Ehlibeyt ile şu âlem oldu
Nurları bizleri ısıtmadı mı?

Cebrail deryada uçup gezerdi
Yoruldu kubbeye konuda verdi
Kubbede Ali de dersini verdi
Cibril o zamanda sevinmedi mi?

Cinler devler perilerde olunca
Hepsi hakka da asi olunca
Topraktan Ademe balçık vurunca
Cemali hakkın cemali olmadı mı?

Âdeme secde edin deyince
Cümle meleklerde secde edince
Şeytan benlik edip eğilmeyince
Lanet başına o an geçmedi mi?

Ervahlar kimisi dedi de ilya
La diyenlerde düştü bir yana
Kimi nasip aldı kimi de nara
Kalubelada da söz verilmedi mi?
Yoloğlu eleste dedi de beli
İnsan donunda da oldu bir deli
Piri de üstadı Bektaş Veli
Cümle âlemde baş olmadı mı?

KAYNAKÇA

- Benet, S. (1994). *Abhazlar*. (N. KILINÇARSLAN, Çev.) Ankara: Kafkas Derneği Yayınları.
- Boratav, P. N. (2012). *Türk Mitolojisi*. Ankara: Bilge Su Yayınları.
- Bozbiyık, İ. (2015, Ocak). Kafkasya'dan Düzce Havalisine Yapılan Göçler. *Yayımlanmamış Doktora Tezi*. Kayseri.
- Çobanoğlu, Ö. (2003). *Türk Halk Kültüründe Memoratlar ve Halk İnançları*. Ankara: Akçağ Yayınları.

- İhsanoğlu, E. E., & Yediyıldız, B. (1999). “*Osmanlı Toplumunu*”, *Osmanlı Devleti Tarihi*. İstanbul.
- Kalafat, Y. (. (2017). *Anadolu Türk Etnolojisinde Hemşinliler-Horumlar-Gregoryenler-Lazlar*. Ankara: Beryan Yayınları.
- Lokoba, S. (2014). *Abhazy Tarihi*. İstanbul: Ömür Matbacılık.
- Meremkul (Yura), V. (2012). *Abaza Halkının Masalları*, (çev. Özdemir Özbay). Ankara: Kaf-Dav Yayınları.
- Ocaklı, A. K. (2002). *XIX. Yüzyılda İdil-Ural Bölgesinden Anadolu'ya Göçler, Türkler, C. 13*. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları.
- Oğuzoğlu, Y. (2016). Düzce'de Tarih Kültür ve Sanat (Editör Fatih Özçelik). *Sempozyum Bildirileri*. Düzce: Düzce Belediyesi Kültür Yayınları.
- Okan, K. (2002). *Akçakoca Folkloru*. Düzce: Dünya Yayıncılık.
- Örnek, S. V. (1971). *Efsane*. İstanbul: Gerçek Yayınları.
- Örnek, S. V. (2014). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Bilge Su Yayınları.
- Özbay, Ö. (2019, Haziran). *Folklorun Etimolojisi ve Kuzey Kafkasya Halk Bilimi: Yağmur Duaları ve Çocuk Oyunları*. <https://www.kaffed.org/bilgi-belge/kultur-asimilasyon/item/232-folklorun-etimolojisi-ve-kuzey-kafkasya-halk-bilimi.html>. adresinden alındı.
- Özlu, Z. (2012). 19. Yüzyılda Düzce Kazasına Göçler. *Bilig*, 201-222.
- Özsoy, N. (2016). Çerkes ve Abazaların Düzce'de İskanı ve Kurulan Yeni Yerleşimler. *Düzce'de Tarih Kültür ve Sanat*. Düzce:Düzce Belediyesi Kültür Yayınları.
- Sakaoğlu, S. (2010). *Masal Araştırmaları*. Ankara: Akçay Yayınları.
- Serbes, N. (2012). *Yaşayan Efsane Xabze*. Ankara: Phoenix.
- Türkdoğan, O. (1997). *Etnik Sosyoloji*. İstanbul: Timaş Yayınları.
- Yediyıldız, B., Kaynar, H., & Küçük, S. (. (2005). *Türkiye'nin Temelleri Ya Da Göç*. Ankara: Siyasal Kitapevi.



DÜZCE İLİ GELENEKSEL EL SANATLARI



DÜZCE İLİ GELENEKSEL EL SANATLARI

Suzan BİNGÖL*

İnsanoğlunun tarih sahnesine çıktığı andan günümüze gelinceye kadar uygarlıklar; beslenme, barınma, giyinme gibi ihtiyaçlarını karşılarken el sanatı örnekleri vermişler ve böylece kültürel değerlerin geleceğe aktarılmasını sağlamışlardır.

El sanatları; duygularımızı yansıttığımız bir ayna misali, göz nuru ve el emeğinin, estetik zevkle sanat eserine dönüşerek kuşaktan kuşağa aktarılmış somut belgeleridir. Birçok uygarlığa ev sahipliği yapmış Anadolu'nun var olan kültürel birikimi, kendi değerlerimizle harmanlanmış ve bu durum daha da zenginleşmiş bir kültürel mirasın ortaya çıkmasını sağlamıştır. Ülkemizdeki her yer gibi Düzce'de kültürümüzün zenginliğini yansıtmak el sanatı ürünlerini içerisinde taşımaktadır.

Düzce, farklı topluluklara ev sahipliği yapması bu gruplarında hoşgörü ve uyum içerisinde yaşadığı şehirlerimizden birisi olmasıyla dikkat çekmektedir. Düzce'de ki bu kültürel çeşitlilik buradaki halk kültürü değerlerinin araştırılarak kayıt altına alınması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusunda bir gerekliliği de ortaya çıkarmıştır. Bu kapsamda Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından Düzce il merkezi, ilçe ve köylerinde 26 Nisan-03 Mayıs 2016 ve 03-10 Mayıs 2018 tarihleri arasında ¹olabildiğince farklı toplulukları² kapsayan halk kültürü alan araştırmaları gerçekleştirilmiştir. Alan araştırmamızda gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmış elde edilen tüm veriler ses, video ve dijital fotoğraf ile kayıt altına alınmış, ayrıca literatür taraması da yapılarak bu çalışma oluşturulmuştur.

Düzce'de geleneksel el sanatları burada yaşayan farklı etnik grupların da etkisiyle pek çok örneği içerisinde barındırmaktadır. Alan araştırmamızla, Düzce el sanatları içerisinde önemli bir yere sahip olan ahşap işleme örneklerinden *bastonculuk*, *Çerkes kemeçe yapımı*, *bağlama yapımı*, *sedef kakma* ve *tespih yapımına*, mekikli dokumalardan *çul dokumaya*, çeyizlerin vazgeçilmezleri arasında bulunan *oya*, *işleme*, *çorap*, *çetik* ve *seccade* örneklerine yer verilmeye çalışılmıştır.

*Folklor Araştırmacısı, Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sakarya/Türkiye, suzan.bingol@ktb.gov.tr

¹Düzce ili geleneksel el sanatları konusu 26 Nisan-03 Mayıs 2016 tarihleri arasında yapılan halk kültürü alan araştırmasında çalışılmıştır.

Çalışma Yapılan Yerler: Düzce il merkezine bağlı Çiftlik Köyü, Konaklı Köyü, Köprübaşı Ömer Efendi Köyü, Aydın Pınar Köyü, Çilimli İlçesi Yukarı Kara Köy, Cumayeri İlçesi Avlayan ve Yunus Efendi Köyleri, Yığılca İlçe Merkezi ve Yoğun Pelit Köyü, Akçakoca İlçesi, Hemşin ve Davut Ağa Köyleri, Gölyaka İlçesi, Hacı Süleyman Bey Köyü.

²Çalışma Yapılan Topluluklar: Çerkes, Abhaz, Gürcü, Kırım Türkleri, Muhacir (Balkan Türkleri), Türkmen (Manav) ve Karadeniz bölgesinden iç göçlerle gelip Düzce'ye yerleşen topluluklar ile çalışma yapılmıştır.

Ahşap İşleme

Ağacın tarih boyunca insanın en büyük yardımcılarından biri olduğunu söylemek mümkündür. Yemişleriyle karnını doyuran, gölgesinde soluklanan, kovuğunda dinlenen insan ağaçla her zaman iç içe yaşamıştır. İşlenmiş ahşapla konutunu, ibadethanesini, kamusal mekanlarını inşa etmiş; gündelik eşyalarını yapmış ahşap işlerini sanata, zanaata dönüştürmüştür (Güngör ve Erkmen 2017:sy).

Düzce’de ahşap işlemeciliği, bölgenin orman varlığının fazla olmasının etkisiyle geçmişten günümüze gelişme göstermiş bir alandır. Ahşap işlemeciliğinde genellikle *kestane*, *yabani kavak*, *dişbudak*, *çam*, *kayın* ve *ceviz* ağaçları kullanılmaktadır. Bu ağaçlarla çoğunlukla tarım aletleri, ev ve özel kullanım araç gereçleri ile müzik aletleri yapılmaktadır. Ayrıca yörede özellikle sivil mimaride ahşap malzemenin geçmiş yıllarda çok fazla kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzde il genelinde; *baston*, *bağlama*, *tespih*, *Çerkes kemeçe* (*Şipekşine*), *ahşap kaşık*, *minyatür beşik* ve benzeri ahşap ürünlerin yapıldığı atölyeler bulunmaktadır. Yine yörede ahşap eşyaların üzerinde *oyma*, *kakma*, *yakma* ve *boyama* teknikleriyle çalışmalar yapan ustalar bulunmaktadır. Ahşap malzemelerin üretimi, günümüz şartlarında plastik ve benzeri ürünlerin daha fazla kullanılmasının da etkisiyle her geçen gün biraz daha azalmaktadır.



Fotoğraf 1: Yer sofraları
(Ön ve arka taraf)



Fotoğraf 2: Yer sofrası
(Ön taraf)

(Yığılca İlçesi, Merkez)

Bastonculuk

Baston yürüme için dayanak olarak kullanılan ağaç ya da başka bir malzemeden yapılan araçtır. Baston *sap* ve *gövde* kısmından oluşmakta bu iki kısımda da farklı malzemeler kullanılabilir. Genellikle *sap* kısmında hammadde olarak *ceviz* ve *çınar ağacı*, *kemik*, *metal*, *manda boynuzu* gibi parçalar kullanılırken *gövde* kısmında *kayın*, *ceviz* ve *kızılçık* ağaçları kullanılmaktadır.

Düzce alan araştırmamızda çeşitli türlerdeki ağaçlar kullanılarak olabildiğince farklı modellerde bastonların üretildiği tespit edilmiştir³. Baston üretiminde ilk aşama hammaddenin temin edilmesidir. Bu iş için genellikle *kızılçık* ağacı tercih edilir. *Kızılçık* ağacının baston yapımına uygun olan kısımları yöredeki ormanlardan temin edilir. Elde edilen hammadde tamamen kurumaya için iki yıl gölgede bekletilir. Kurutma işleminden sonra *haşlama* denilen bir yöntemle malzeme ateş üzerinde işleme tabi tutulur. Isıtılan malzeme düzleştirilerek *doğrultma* işlemi yapılır. Son aşamada zımpara ile bastonun pürüzleri giderilir ve bastonun gövde kısmı süsleme aşamasına hazır hale getirilmiş olur. Baston ustası el becerisi ve estetik zevkine göre süsleme işlemini gerçekleştirir. Süslemeden sonra bastonun gövde kısmı tamamlanır.

Bastonun *sap* kısmı için genellikle Düzce’de ki mezbahalardan temin edilen *manda boynuzu* kullanılır. *Manda boynuzu* *kurutma*, *temizleme* ve *kesme* gibi bir dizi işlemle geçirilir. Kullanıma hazır hale getirilen boynuz, bastonun *sap* kısmına takılır. Son olarak cila ile bastona parlaklık verilerek daha güzel bir görünüm sağlanır⁴. Bastonun yerle temas eden *uç* kısmına ise *manda boynuzundan* yapılan bir parça yerleştirilmesiyle baston artık kullanıma hazır hale getirilmiş olur⁵.

³Düzce il merkezinde, baston ustası Sezai Kaşkırcı ile derleme gerçekleştirilmiştir. Sezai Kaşkırcı, babasından devraldığı bastonculuk mesleğini evinde oluşturduğu atölyesinde kâr amacı gütmeyen uzun yıllardır devam ettirmektedir. 2016 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığınca, somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı sanatçı tanıtma kartı almıştır.

⁴Kaynak kişimiz son yıllarda, bastonu parlatmak için daha doğal olduğundan fındık veya ceviz yağı kullandığını ayrıca bastonun *sap* kısmıyla gövdesinin arasına *bilezik* denilen üzeri işlemeli gümüş bir parça yerleştirilerek bastonun değerini artırmak istediğini de belirtmiştir.

⁵Yörede artık *manda boynuzu* bulma konusunda sıkıntı yaşandığından bastonun *uç* kısmına temini ve kullanımı daha kolay olan, sert plastikten yapılan parçalar takıldığı bilinmektedir.



Fotoğraf 3: Baston çeşitleri

Fotoğraf 4: Baston çeşitleri
(Düzce, Merkez)

Tespîh Yapımı

Bir ibadet eşyası olan tespih, 33 veya katları kadar tanenin ipe dizilmesiyle meydana gelen halkalara verilen isimdir. Tespih, sadece İslam'da değil diğer dinlerde de saygı görmüştür. Özellikle İslamiyet sembolü olarak Avrupa'ya da yayılmış ve farklı inançlarda kullanılmıştır. Türk kültüründe varlığı yadsınamaz biçimde görülen tespih, insanımız için yeri geldiğinde bir koleksiyon malzemesi, aksesuar, yeri geldiğinde bir kişilik sembolü olmuştur. Geleneksel el sanatı olarak tespih, 14. yüzyılda Osmanlı devletinden başlayarak günümüze kadar varlığını sürdürmeyi başarmış ve en seçkin örnekler usta ellerde şekillenmiştir (Baykasoğlu ve Yüksel 2013:237).

Tespih: *taneler*, 33'lük bölümleri ayıran farklı biçimdeki tane olan *nişane*, iki ucunu birleştiren uzun tane olan *imame* ve kimi durumlarda *tepelik* ve *püskül* gibi dekoratif kısımlardan oluşmaktadır (Güngör ve Erkmén 2017:sy).

Alan araştırmamızda yöredeki ormanlarda yetişen dikenli akasya ağacının meyvelerinin içerisinde ki tohumlarla tespih yapıldığı tespit edilmiştir⁶. Tespih yapımında ilk aşama hammaddenin temin edilmesidir. Bunun için yörede ki ağaçlardan tespih tanesi olabilecek tohumlar toplanır, uygun özellikte olanları ayıklanır, sabunla yıkanır ve temizlenir ve kurutulur. Kurutulmuş tanelerin içerisindeki tespih yapımına uygun simetrik ve birbirine yakın ölçülerde olanlar seçilerek ayıklanır. Daha sonra çakıyla tespih tanesinin üzerinde çok küçük bir iz açılır. Bu iz'in olduğu kısımdan küçük bir matkap kullanılarak delme işlemi gerçekleştirilir⁷. Delme işi bittikten sonra tespih taneleri iki taraftan küçükten büyüğe göre

⁶Cemalettin Durmaz ile Düzce ilinin Çilimli İlçesi'ne bağlı Yukarı Kara Köy'deki evinde derleme yapılmıştır. 2017 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığından, somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı sanatçı tanıtma kartı da alan Cemalettin Durmaz ticari amaç gütmeyen tespih üretimi yapmaktadır.

⁷Cemalettin Durmaz, geçmiş yıllarda delme işini, iğneye benzeyen *biz* adını verdiği bir araçla, makine kullanmadan eliyle yaptığını belirtmiştir.

dizilerek otuz üç tane olacak şekilde sıralanarak ipe dizilir. Tespihte kullanılan *imame* ise yine bu tespih tanelerinin aynısından fakat daha iri taneli olanların arasından seçilir. Son olarak yumuşak bir ip kullanılarak *püskül* yapılır. Püskül'ün tespihe takılmasıyla işlem tamamlanır. Bu tespih tanelerinin kendine has bir parlaklığı olduğundan herhangi bir boyama yapılmadan ya da cila sürülmeden kullanıma hazır hale getirilir. Yörede *zeytin* ve *iğde* çekirdeğinden ayrıca *tespih* ağacının meyvelerinden de tespih yapılmaktadır. Fakat tanelerin küçük olması, kullanım kolaylığı avuç içinde saklanabilmesinden dolayı kaynak kişimiz dikenli akasya ağacının meyvesinin tohumlarından tespih yapmayı ve kullanmayı daha çok tercih ettiğini belirtmiştir.



Fotoğraf 5: Akasya ağacının meyvesi



Fotoğraf 6: Tespih taneleri



Fotoğraf 7: Tespih ipi



Fotoğraf 8: Tespih
(Çilimli İlçesi, Yukarı Karaköy)

Çerkes Kemeçe (Şipekşine) Yapımı

Çerkes kemeçe (*Şipekşine*) Çerkeslere ait bir müzik aletidir. Kafkasya kökenli bu enstrümanın melodileriyle geçmişte hastalar tedavi edildiğinden genellikle duygusal ve daha yavaş tarzdaki ezgilere yer verildiği ayrıca bu enstrümanın Çerkeslerin başlarından geçen kahramanlık hikayeleri, destanlar ve enteresan olaylar anlatılırken de kullanıldığı bilinmektedir⁸. Alan araştırmamızda bu halk çalgısının yörede üretildiği görülmüştür⁹.

Şipekşine; *tekne(gövde)*, *kapak* ve *yardımcı öğeler* olmak üzere üç kısımdan oluşmaktadır. *Şipekşine* yapımında ağırlıklı olarak *dişbudak* ağacı tercih edilmekte ayrıca *erik* ve *ham kiraz* ağacı da kullanılmaktadır. *Dişbudak* ağacı aralık ayının ortasında kesilir, içinde öz suyu (acı suyu) kalmamalıdır. Kesilen ağaç en az iki yıl gölgede kurutulur. *Şipekşine* yapılırken ağacın budaksız kısmı tercih edilmekte ağacın damar çizgilerinin de enstrümanın aşağı kısmında kalmasına özen gösterilmektedir. *Şipekşine*'nin uzunluğu 72 cm genişliği ise 12 cm'dir. *Şipekşine*'nin yapımına ilk olarak *tekne* (gövde) kısmından başlanır. Mukavvadan hazırlanan kalıp, işlem yapılmak üzere hazırlanmış olan ahşap parçanın üzerine konulur ve önce dış kenarları sonrada referans noktaları keçeli kalemle çizilir. Çizilen kısımların dışında kalan alanlar ise önce testere ile paylar oluşturularak daha sonra baltayla oyularak şekillendirilir. Bu işlem ile *Şipekşine*'nin kabaca iskeleti oluşturulmuş olur. Daha sonra *Şipekşine* üzerindeki balta izlerini yok etmek yuvarlak formu vermek için *el rendesi* kullanılır. Törpü ile de son şekil verilir. Zımpara ile tüm pürüzler düzeltilerek *Şipekşine*'nin arka kısmındaki oval form sağlanmış olur. *Şipekşine*'nin içinin oyulmasında *oluklu keser* kullanılır. Daha sonra *oluklu iskarpela* ve *çekiçle* oyma işine devam edilerek *Şipekşine*'nin iç kısmında istenen kalınlığa gelene kadar işleme devam edilir. Ahşap kaşık ustalarının kullandığı kaşık bıçaklarına benzeyen bir bıçak ile teknenin içinin oyulması işlemine devam edilir. Zımpara ile tekrar pürüzler giderilir. Daha sonra üst kapağın diğer adıyla ses tablosunun takılması işlemine geçilir. Üst kapakta genellikle *ladın* ağacı kullanılır. Bu ağacın damarlarının ince, birbirine yakın ve sık olmasına dikkat edilir. *Tekne* boyu ölçüldükten sonra fazla kalan kısım kesilerek üst kapak uygun ölçülere getirilir ve *boncuk tutkalla* yapıştırılır. Ahşap işkencelerle bir gün bekletilen *Şipekşine*'nin ses delikleri teknenin en geniş kısmına biri sağda diğeri sol tarafta olacak şekilde *kul testeresi* ile açılır. Teknenin alt kısmına 9 cm uzunluğundaki *köprü* takılır, sap kısmına *kulak*'lar takılır. *Şipekşine*'de erkek *atın* kuyruk kıllarından yapılan teller kullanılır. Bu kıllar *bas* tarafına kırk tane, *tiz* tarafına otuz tane olacak şekilde takılır. Ses deliklerinin ortasına *akça* ağaçtan yapılan *eşik* takılır. Son olarak eşğin tam altına teknenin içine *can direği* denen çubuk yerleştirilir. *Can direği* teknedden aldığı sesi üst kapağa iletmektedir. Tüm bu işlemler bittikten sonra takılan *köprü*, *eşik*, *teller* ve *kulaklar* çıkarılarak *Şipekşine*'nin cila işlemi yapılır. Bunun için mobilya işlerinde de kullanılan *gomalak cila*, sekiz kat olacak şekilde pamuklu bezle *Şipekşine*'nin üzerine sürülür. Cila, kuruduktan sonra kadife bezle iyice parlatılır. Diğer parçalar takıldıktan sonra *eşik* tekrar çıkarılır akort kaymasının en aza indirilmesini sağlamak için teller gerdirilerek bir hafta bekletilir. Son

⁸*Şipekşine* perdesiz, genellikle iki telli, bazen de üç ve dört telli olarak da yapılmaktadır. İki telli olan daha zor çalındığı için gösterilerde genellikle dört telli olanlar kullanılmaktadır.

⁹Çerkes kökenli Faysal Şakuç, Düzce merkeze bağlı Aydınpınar Köyü'nde ki atölyesinde *Şipekşine* yapmaktadır. 2016 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığından, somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı sanatçı tanıtma kartı almıştır.

olarak *Şipekşine*'nin çalınmasını sağlayan *kızılçık* ağacından imal edilen *yay* yapılır. Bu yay'ın üzerine en az yüz tane *at kılı* takılmalıdır.

Şipekşine, Çerkesler tarafından kullanılan fakat ülkemizde çok fazla tanınmayan bir enstrüman olmasına rağmen, Düzce'de bu halk çalgısının yapılıyor olması ayrıca önem taşımaktadır.



Fotoğraf 9: Şipekşine yapım aşaması



Fotoğraf 10: Şipekşine yapım aşaması

(Düzce Merkez, Aydınpınar Köyü)



Fotoğraf 11: Şikeşine (ön taraf)



Fotoğraf 12: Şikeşine (arka taraf)



*Fotoğraf 13: Şikeşine ve yayı
(Düzce Merkez, Aydınpınar Köyü)*

Bağlama Yapımı

Düzce alan araştırmamızda Türk Halk Müziğinde çok önemli bir yeri olan türkülerimizin vazgeçilemeyen enstrümanı *bağlama* üretiminin yapıldığı görülmüştür¹⁰.

Yörede genellikle *dut*, *maun*, *ardıç* veya *akça* ağaç kullanılarak, *yaprak tekne* türünde *bağlama* yapılmaktadır. *Bağlama* yapımında ilk olarak *yaprak* adı verilen şeritler hazırlanır. Tüple ısıtılan kalıpta bunlara şekil verilir sonra el üsüsüyle tekrar üzerinden geçilir. Hazırlanan yapraklar *bağlama* teknesinin kalıbı üzerine yerleştirilir. Yaprakların uç kısımları tutkalla yapıştırılır ve küçük çivilerle yapraklar yan taraflarından tekne kalıbına tutturulur. Bu şekilde tekne kalıbında bir gece bekletilen yapraklar kalıptan çıkarılır. Daha sonra tekneye *sap* kısmı takılır onun uç kısmına da kulakların takıldığı parça yerleştirilir. Bu aşamadan sonra *ladin* ağacından yapılan *kapak* kısmı uygun ölçüye getirilerek *bağlamaya* takılır. *Bağlama*'nın parlak olması için *gomalak* cila sürülür. Son olarak da *üst eşik*, *perdeler*, *alt eşik* ve *teller* takılır. Tüm bu aşamalardan sonra *bağlama* yapımı tamamlanarak artık kullanıma hazır hale getirilmiş olur.



Fotoğraf 14: Bağlama'nın tekne kısmı
(Düzce Merkez, Kültür Mahallesi)

¹⁰ Düzce il merkezinde ikamet eden Ali Keçeci ile *bağlama* yapımı konusunda derleme gerçekleştirilmiştir. Ali Keçeci, ortaokulda öğrenci iken *bağlama* çalmaya, kırk yaşından itibaren de *bağlama* üretimi yapmaya başlamıştır. Ağırlıklı olarak *bağlama* yapan Ali Keçeci bunun dışında *keman*, *viyola*, *çello*, *kontrbas* üretimi de yapmaktadır.



Fotoğraf 15



Fotoğraf 16



Fotoğraf 17

15,16 ve 17. Fotoğraflar: Ali Keçeci atölyesinde bağlama yaparken

(Düzce Merkez, Kültür Mahallesi)

Sedef Kakma

Sedef, istiridye ve midye gibi deniz hayvanlarının kabuğunda bulunan ve sedefçilikte kullanılan, gökkuşağı parıltılı, beyaz ve sert bir maddedir. Ayrıca *bağa*, *fildişi*, *kemik*, *çeşitli filetolar*, *altın ve gümüş* gibi kıymetli madenler de sedefkârlıkta kullanılmaktadır. Sedef işçiliği çoğunlukla *oyma* ve *kakma* usulleriyle yapılmaktadır. Sedef kakmacılık işine *Sedefkâri*, sedef kakma yapan ustaya *Sedefkâr* denilmektedir (www.sedefkarsedef.com.tr, 2019).

Düzce’de Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına bağlı *El Sanatları Eğitim Merkezi Müdürlüğü* bünyesinde *sedef kakma* kursları düzenlenmektedir¹¹. Burada düzenlenen kursta *sedef kakma* yapımına başlamadan önce, nasıl bir obje yapılacağına karar verilir. Daha sonra yapılacak ürüne uygun model oluşturularak şablonlar hazırlanır. Oluşturulan şablon suni sedef plakası üzerine yapıştırılır. Bu merkezde eğitim amaçlı çalışma yapıldığından ağırlıklı olarak *sunî sedef* kullanılmaktadır. Önce küçük matkap ile oyulacak kısımlar delinir ve kıl testeresi ile bu kısımların içi boşaltılır. Daha sonra çalışma yapılacak ahşap malzeme üzerine modelin çizimi yapılır bu işleme *markalama* denilir. *Markalama* yapılan kısımda oyma işlemi gerçekleştirilir. Sedefin gömme (kakma) yapılacağı ağacın sert olması gerektiğinden genellikle *abanoz*, *ceviz* ve *gürgen* ağaçları kullanılmaktadır. Abanoz ağacı siyah renkli olduğundan ve *sedef* ile *zıtlık* oluşturacağından özellikle tercih edilmektedir. Oyma işlemi yapılmış olan kısma tutkal sürülerek buraya daha önceden hazırlanmış olan *sedef* yapıştırılır. Kalan boşlukları doldurmak için polyester, boya ve dondurucu karıştırılarak bu kısımlara dökülmekte ve daha sonra zımpara yapılarak oluşan pürüzler giderilmektedir. Son olarak vernik sürülerek işlem tamamlanır. Bunun dışında isteğe bağlı olarak süslemeyi daha fazla zenginleştirmek için sedefin kenarlarına *pirinç* veya *bakır tel* kullanılarak tel kakmada yapılabilmektedir.

Sedef kakma birçok el sanatına göre oldukça zahmetlidir. Orta büyüklükte bir sehpanın *sedef kakma* işlemi yaklaşık yirmi gün sürmektedir. Bu merkezde *sedef kakma*; *rahle*, *kalem kutusu*, *ayna*, *şamdan*, *mücevher kutusu*, *feslik*, *sandık* gibi eşyalar üzerine yapılmaktadır. Süsleme olarak çoğunlukla geometrik motifler kullanılmakla birlikte bitkisel motiflere de yer verilmektedir.

¹¹ Sedefkâr Reşit Opak ile Düzce El Sanatları Eğitim Merkezinde derleme yapılmıştır. Reşit Opak yaklaşık elli yıldır bu işi yapmakta uzun yıllardan beri bu merkezde *sedef kakma* kursları düzenlemektedir. Ayrıca *gravür* ve *gemi maketi* de yapmaktadır. 2016 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığından, somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı sanatçı tanıtma kartı almıştır. Düzce El Sanatları Eğitim Merkezinde *gümüş işlemeciliği* (*telkari*, *savat*), *ağaç işlemeciliği* (*oymacılık*, *kakmacılık*), *taş ve mermer işlemeciği* gibi alanlarda da kurslar düzenlenmektedir.



Fotoğraf 18: İşlenmemiş (doğal) istiridye kabuğu



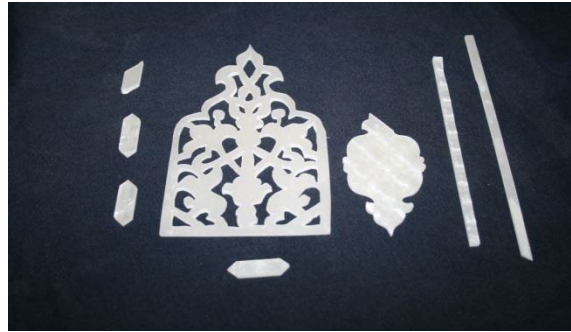
Fotoğraf 19: Suni sedef tabakası



Fotoğraf 20: Sedef kakma yapımında kullanılan kıl testereler



Fotoğraf 21: Sedef kakma yapımında kullanılan araç gereç



Fotoğraf 22: İşlenmiş sedef parçaları

(Düzce Merkez, Uzun Mustafa Mh.)



Fotoğraf 23: Feslik



Fotoğraf 24: Ayna çerçevesi



Fotoğraf 25: Dolma kalem kutusu

(Düzce Merkez, Uzun Mustafa Mh.)

Çul Dokuma

İki veya daha çok iplik grubunun çeşitli düzenlerde birbiri arasından (üstünden, altından) geçerek birbiriyle kenetlenmesi işlemine ve kenetlenme sonucu oluşan mamullere *dokuma* denir (Aytaç 1982:1). Dokuma el veya mekanik araçlar ile yapılmaktadır. El dokumacılığı kullanılan araca göre kirkitli dokumalar, mekikli dokumalar ve çarpına dokumalar olmak üzere gruplandırılmaktadır (Onuk vd. 1998:9).

Alan araştırmamızda Düzce'nin özellikle dağ köylerinde mekikli dokuma örneği olarak *çul dokumaya* rastlanılmış ve bunların çoğunlukla evlerde *yaygı* olarak günümüzde halen kullanıldığı tespit edilmiştir.

Yörede *çul dokumada* hammadde olarak koyun yününden üretilen ip kullanılır. Bu dokuma için öncelikle koyundan *kırkma* işlemi yapılır, elde edilen yün yıkanır, kurutulur ve daha sonra didiklenir. Taraktan geçirilen yün, *öreği* ile ip haline getirilir. İsteğe bağlı olarak boyanan ipler daha sonra tezgâhta kullanılacak hale getirilir. İki kat olarak hazırlanan ip yumak yapılarak son şeklini alır. Dokuma için tezgâha alınan ipler, çözüğü için hazırlanır. Çözgüsü tamamlanan tezgâhta dokuma işlemine başlanır. Genellikle bu dokumalar dört parçadan oluşmakta ve uzunluğu beş metre olacak şekilde hazırlanıp, yan yana getirilerek elde dikilmektedir. Yörede yaz döneminde iş yoğunluğu fazla olduğundan çoğunlukla kış mevsiminde *çul dokuma* yapılmaktadır. Dokumalarda genellikle *yeşil, sarı, pembe ve siyah* renkler tercih edilir. Alan araştırmamız sırasında kurulu halde dokuma tezgâhına rastlanmamıştır.



Fotoğraf 26: Çul dokuma yaygı

(Yığılca İlçesi, Yoğun Pelit Köyü)



Fotoğraf 27: Çul dokuma (detay)

Çorap Örucülüğü

Örgü; yün, ipek, pamuk ya da başka bir madde ipliğinin özel şiş, tığ, iğne, mekik gibi araçlarla yapılmış ilmeklerinin bir araya getirilmesi işlemidir. Uygulama alanı en yaygın olan ve şiş denen basit araçla yapılan örgüler şiş örgüleridir. Çorap, eldiven, kazak, başlık gibi giyim ve çeşitli ev eşyalarının yapımında kullanılır (Atay 1987:31,35).

Düzce il merkezi ve ilçelerinde evlenecek gençlerin çeyizi için ayrıca günlük kullanım amacıyla hemen hemen her köyde çorap ve çetik ören kadınlarımız bulunmaktadır. Yine yörede bazı erkeklerin de çorap ördüğü öğrenilmiş fakat araştırmalarımız sırasında bu konuda bilgi alabileceğimiz kaynak kişilere ulaşamamıştır.

Düzce’de özellikle geleneksel kültürün izlerinin yaşatılmaya çalışıldığı yerlerden olan Yığılca İlçesi’nde yaptığımız alan araştırmasında yün çorapların günümüzde örüldüğü ve kullanıldığı tespit edilmiştir. Yörede çorap geçmişte tamamen yünden yapılan ip ile örülmekte, günümüzde ise yün ipine ilave olarak sentetik iplikte kullanılmaktadır. Yünden yapılan ip ile örülen çorapların ayakları sıcak tutmasına rağmen terletmiyor olması da özellikle dağ köylerinde bu çorapların halen kullanılmasını ve günümüzün değişen koşullarına rağmen bu el sanatının yok olmasını sağlamıştır.

Geçmiş dönemlerde ip üretilirken koyundan kırılan yünün yıkama, temizleme ve kurutma aşamaları köylüler tarafından yapılırken bu durum artık değişmiştir. Günümüzde Düzce il merkezinden satın alınan koyun yünleri didiklenir, taranır, *öreği* yardımı ile *iğirme/eğirme* işleminden geçirilerek ip haline getirilir. İstenirse bu aşamadan sonra ipler boyanır. Çorap örme işlemi için toplam beş şiş kullanılır. Bu şişlerden dördü ilmekleri tutar, beşinci şişle de örme işlemi yapılır¹². İpler hazırlandıktan sonra ilk olarak çorabın burun kısmından örmeye başlanılır. Yine isteğe bağlı olarak aralarda motiflere de yer verilerek çorap tamamlanır. Yörede tek katlı ipten ve genellikle tek renk ip kullanılarak yapılan çoraplara *yoç çorap* denilir. İki katlı ipten, desenli ve renkli ipler kullanılarak yapılan kadın çoraplarına ise *ala çorap* denilmektedir. Çorapların modeli ve üzerindeki desenler çoğunlukla geçmişten günümüze gelen geleneksel motiflerden oluşmakta; fakat çorap ören kişinin kendi hayal gücüne ve yaratıcılığına göre yeni modellere de yer verilmektedir. Erkek çorapları genellikle tek renk yapılmakta *saat kösteği* ve *burma* adlı motifler çorap üzerinde yer almaktadır. Kadın çoraplarında ise *saat kösteği*, *burma* motiflerine ilaveten çorabın ön kısmında *armut*, yan tarafının üst kısmında *değirmen çarkısı*, *eli göğüne* ve *eğrelti kanadı* isimli motiflerde kullanılmaktadır.

¹²Alan araştırmamızda, tığ gibi, ucu gagalı şiş kullanıldığı görülmüştür. Bu tür şişlerin Anadolu Türkmenleri tarafından hala yer yer kullanıldığı Ayten Atay’ın Örucülük kitabında belirtilmektedir. Detaylı bilgi için bakınız: (Atay 1987:34).



Fotoğraf 28: Çorap



Fotoğraf 29: Çorap



Fotoğraf 30: Yün çorap

(Yığılca İlçesi, Yoğun Pelit Köyü)

Yörede farklı renkler ve desenler kullanılarak yapılan ayak bileğinin üst kısmını açıkta bırakan çorap çeşidine ise *çetik* denilmektedir. Çetiklerin genellikle burun kısımları tek renk ve desensiz yapılırken diğer kısımlarında ise geometrik motifler ve çiçek motifleri, farklı renkler kullanılarak yapılmaktadır. Geçmiş dönemlerde çeyizlerde çok sayıda çorap ve çetik bulunurken bu uygulama günümüzde de kısmen devam etmektedir.



Fotoğraf 31: Çetik



Fotoğraf 32: Çetik



Fotoğraf 33: Çetik

(Düzce Merkez, Konaklı Köyü)

Oyalar

Oya; süslemek ve süslenmek ihtiyacını karşılamak için iplik, boncuk, pul gibi gereçlerle, tığ, iğne, mekik, firkete ve şiş kullanılarak yapılan el sanatı ürünüdür. Oyalar, kullanılan araç gerece ve yapım tekniğine göre adlandırılırlar. Takı zenginliğindeki oyalar, kadının hem oyası, hem küpesi, hem de kolyesidir. Süsleme, oyalarla adeta bir sanata dönüşmüştür (Şenol 2003:8-9).

Düzce’de evlenecek gençlerin çeyizlerinin en önemli parçalarından biriside kuşkusuz oyalarıdır. Bu oyalar çoğunlukla *başörtüsü*, *namaz örtüsü*, *havlu kenarları* ve *fularların* üzerinde kullanılmaktadır. Genç kızların çeyizinde bulunan oyalı başörtü sayısı ne kadar fazla ise çeyiz hazırlanırken o oranda emek verildiği düşünülmektedir. Bu başörtülerin bir kısmı gelinin ve damadın yakınlarına hediye olarak verilir. Düzce’de özellikle kırsal kesimde yaşayan kadınların oyasız başörtüsü kullanmadığı görülmüştür. Yörede günümüzde en çok yapılan oyalar *tığ oyası*, *mekik oyası* ve *firkete oyasıdır*. Yapımı daha zahmetli olduğundan *iğne oyası* pek fazla tercih edilmemektedir. Oyanın yapılacağı tülbendin renklerinin ve deseninin yapılacak oya ile uyumlu olmasına dikkat edilir. Düzce’de oyalarda çeşitli desenler kullanılmakla birlikte ağırlıklı olarak bitki şekillerine yer verilerek yapılan motifler tercih edilmekte ayrıca yiyeceklerden, yörede yaşayan canlılardan, figürlerden, eşya ve nesnelere etkilenilerek yapılan oyalarda bulunmaktadır. Yörede *marul oyası*, *maydanoz oyası* gibi bitkilere benzetilerek yapılan oyalarla, yapımında kullanılan gereçlere göre isimlendirilen *kum boncuk oyası*, *arpa boncuğu oyası*, *yıldız pul oyası* ayrıca günümüz şartlarının etkisiyle *Hürrem oyası* gibi adlar konulmuş oyalarda tespit edilmiştir.



Fotoğraf 34: Mekik ve iğne oyalı tülbent
(Çilimli İlçesi, Yukarı Kara Köy)



Fotoğraf 35: Boncuk oyalı tülbent
(Düzce Merkez, Çiflik Köyü)



*Fotoğraf 36: İğne oyalı tülbent
(Düzce Merkez, Konaklı Köyü)*



*Fotoğraf 3: İğne oyalı tülbent
(Çilimli İlçesi, Yukarı Kara Köy)*



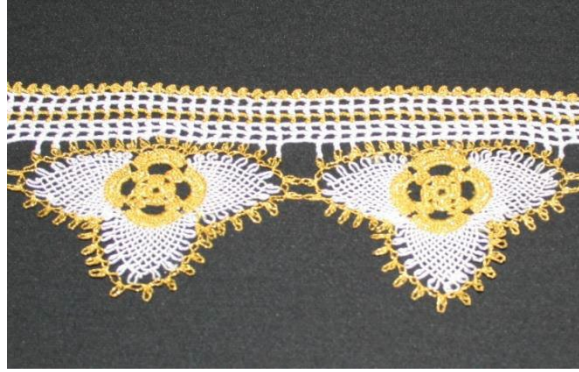
*Fotoğraf 38: Tiğ oyalı tülbent
(Çilimli İlçesi, Yukarı Kara Köy)*



Fotoğraf 39



Fotoğraf 40



Fotoğraf 41

39,40 ve 41. Fotoğraflar: İğne oyası ve tığ işinin birlikte kullanılmasıyla yapılmış havlu kenarları (Cumayeri İlçesi, Avlayan Köyü)

İşlemeler

İşlemeler, çizilen bir desenin veya örüntünün ipek, yün, keten, pamuk, metal (altın-gümüş) gibi iplikler, çeşitli iğneler ve uygulama biçimleri aracılığıyla, kumaş, keçe, deri ve diğer dokumalar üzerine yapılmasıdır. İşleme, kullanım veya giyim eşyasını süsleme zevkinden doğmuştur (Güngör ve Erkmen 2017:sy). Duygu, düşünce, inanç sistemi gibi kaynaklardan beslenerek; örf, adet, gelenek, görenek ve moda gibi kaynaklarla serpilen işlemler, halkımızın yaratıcı gücü, el becerisi ve görsel estetik değer ölçülerinin belgeleridir (Barışta 2001:9).

Düzce'de günümüz çeyizlerinde, işlemlerin geçmişte olduğu kadar çeşitlilik göstermediği ve sayıca fazla olmadığı; fakat buna rağmen işlemlerden tamamen vazgeçilmediği tespit edilmiştir. Geçmiş dönemlerde yastık, köşe yastığı, çarşaf, yatak örtüsü, masa örtüsü, perde, havlu, ocak yaşmağı gibi ev tekstil ürünlerinde ayrıca iç gömlek, yağlık, çevre gibi ürünlerin üzerine işlemler yapılmıştır. Araştırmamızda bu işlemlerin bulunduğu parçalara çok az rastlanılmış çoğunlukla seccade, masa ve sehpa örtüsü üzerine yapılan işlemlerin günümüzde tercih edildiği görülmüştür. Yörede seccadeler halk dilinde *etamin* olarak isimlendirilen kumaş türünün üzerine yapılan işlemlerle süslenmektedir. Bunun dışında kumaşın üzerine *kanaviçe* kullanılarak yapılan işlemler, ayrıca masa veya sehpa örtülerinde *tel kırma* ve *hesap işi* türlerinde yapılmış işlemlerde az sayıda tespit edilmiştir. İşlemlerde bitkisel ve geometrik motifler ile yine özellikle seccadelerde kandil, mihrap ve cami figürleri yer almaktadır.



Fotoğraf 42: İşlemeli seccade
(Düzce Merkez, Çiftlik Köyü)



Fotoğraf 43: İşlemeli seccade



Fotoğraf 44: İşlemeli seccade



Fotoğraf 45: İşlemeli seccade

(Düzce Merkez, Çiftlik Köyü)



Fotoğraf 46: Damat bohçasından detay (tel kırma)
(Düzce Merkez, Konaklı Köyü)



Fotoğraf 47: Sehpa örtüsü (ortası hesap işi, kenarları Antep ajuru)
(Düzce Merkez, Konaklı Köyü)



Fotoğraf 48: Köşe yastığı (kır lent)
(Basit nakış iğneleri ile tamamlanmış applike)



Fotoğraf 49: Köşe yastığı (kır lent)
(Ortası hesap işi, kenarları Antep ajuru)

(Düzce Merkez, Konaklı Köyü)

Hasır Dokuma

Düzce halk kültürü alan araştırmasında hasır dokumanın yapım aşamasına şahit olunamasa da mısır ve saz gibi bitkilerin sap veya yaprakları kullanılarak yapılmış hasır dokuma örnekleri tespit edilmiştir. Bu dokumalar arasında seccadeler özellikle dikkat çekmekte, renkli iplikler ve farklı desenler kullanılarak süsleme yapılmış örneklerde bulunmaktadır.



Fotoğraf 50: Seccade
(Akçakoca İlçesi, Hemşin Köyü)



Fotoğraf 51: Seccade
(Düzce Merkez, Köprübaşı Ömer Efendi Köyü)



Fotoğraf 52: Seccade (detay)
(Akçakoca İlçesi, Hemşin Köyü)

SONUÇ

Bu çalışma, Düzce’de geçmişte yapılmış; fakat artık yapılmayan el sanatlarıyla, günümüzde halen yaşatılmaya çalışılan el sanatlarının tespit edilip belgelenmesi, gelecek kuşaklara aktarımının sağlanması ve her biri adeta sanat eseri niteliği taşıyan el sanatı ürünlerinin kültür arşivimize kazandırılmasına katkı sağlamak için hazırlanmıştır. Fakat çalışmamız sınırlı bir alan ve zamanda gerçekleştirildiğinden yöredeki el sanatlarının tamamına erişmek mümkün olamamış, bu yönüyle çalışmamız alan araştırmamızda elde ettiğimiz verilere ilaveten, literatür taraması ile desteklenerek oluşturulmuştur.

Düzce ili halk kültürü alan araştırması sonucunda bastonculuk, Çerkes kemeçe yapımı, bağlama yapımı, sedef kakma, tespih yapımı, çul dokuma ve hasır dokuma türlerinde el sanatı örnekleri tespit edilmiştir. Çalışma yaptığımız her köyde genç kızların çeyizinde önemli yer sahibi olan oya, işleme, çorap, çetrik, kazak gibi el sanatı ürünleri tespit edilmiştir.

Yörede savat işçiliği, bıçakçılık, çini sanatı, gravür, telkari, yakma gravür (Parlak 2016), minyatür beşik, kesme hat, ahşap kaşık, kilim ve kolan dokuma (Karadeniz 2011), sepet örücülüğü¹³ gibi pek çok el sanatı ve zanaatının halen yapıldığı fakat ipek dokumanın artık hiç yapılmadığı (Eriş 2017) il genelinde yorgancılardan bulunduğu, günümüz koşullarına bağlı olarak değişen teknoloji ve ihtiyaçların etkisiyle bunlardan birçoğunun kaybolmaya yüz tutmuş el sanatlarımız arasına girme tehlikesiyle karşı karşıya kaldığı bu sorunun sadece buraya özgü değil, ülke genelinde yaşanan bir durum olduğu görülmüştür. Son olarak yörede özellikle hat, ebru, tezhip ve benzeri el sanatlarının çeşitli özel kurumlarda ve kamu kurumlarında açılan kurslar vasıtasıyla yaşatılmaya çalışılması umut verici bir gelişme olarak tespit edilmiştir.

¹³ Düzce merkeze bağlı Küçük Mehmetler Köyü’nde yaşayan Recep Erbay, Sepet Örücülüğü yapmaktadır. 2018 yılında Kültür ve Turizm Bakanlığında, somut olmayan kültürel miras taşıyıcısı sanatçı tanıtma kartı almıştır.

KAYNAKÇA

- Atay, Ayten. Örücülük. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1987.
- Aytaç, Çetin. *El Dokumacılığı*. İstanbul: Milli Eğitim Basımevi, 1982.
- Barışta, H. Örcün. *Cumhuriyet Dönemi Türk Halk İşlemeciliği Desen ve Terminolojisinden Örnekler*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları Maddi Kültür Dizisi 29, 2001.
- Baykasoğlu, Nursel ve Selen Yüksel. “Bir Sanatın Hikayesi: Tespih ve Bir Usta İbrahim Özgen”. Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu Bildirileri. Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 2013:237.
- Eriş, Metin (Ed.). *81 İlde Kültür ve Şehir Düzce*. Ankara: Düzce Belediyesi Kültür Yayınları No:14, 2017.
- Güngör, Fethi ve Aslıhan Erkmen (Ed.). *Türkiye'nin Ustaları Marmara Bölgesi*. İstanbul: Geleneksel Sanatlar Derneği Yayın No:1, 2017.
- Karadeniz, Yıldırım. “Düzce ve Çevresi El Sanatları”. Yüksek Lisans Tezi. Erzurum: Atatürk Üniversitesi, 2011.
- Onuk, Taciser, Feriha Akpınarlı, H. Serpil Ortaç ve K.Özlem Alp. *İçel El Sanatları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1998.
- Parlak, Yusuf. “Düzce’de Yaşatılan Geleneksel El Sanatları ve Temsilcileri”. İstanbul: Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat. Düzce Belediyesi Kültür Yayınları Düzce Araştırmaları:4, 2016:244-254.
- Şenol, Sevgi. Balıkesir Boncuk Oyaları. İstanbul:2003.
- http://www.sedefkarsedef.com/sedef_kakma.html (Erişim tarihi 20/03/2019).

Yayına Hazırlanmasında Yararlanılan Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezinde Yer Alan Belgelerin Arşiv Numaraları:

F2016.3314-F2016.3321-F2016.3322-F2016.3326-F2016.3328-F2016.3329-F2016.3332-F2016.3333-F2016.3338-F2016.3339-F2016.3357-F2016.3358-F2016.3359-F2016.3360-F2016.3362-F2016.3366-F2016.3370-F2016.3384-F2016.3386-F2016.3394-F2016.3396-F2016.3405-F2016.3406-F2016.3409-F2016.3416-F2016.3424-F2016.3442-F2016.3444-F2016.3445-F2016.3446-F2016.3447-F2016.3449-F2016.3450-F2016.3453-F2016.3454-CD2016.0683-CD2016.0684-CD2016.0685-CD2016.0686-CD2016.0687-CD2016.0688-CD2016.0689-CD2016.0690-CD2016.0691-CD2016.0692-CD2016.0693-CD2016.0694-CD2016.0695-CD2016.0696-CD2016.0754-CD2016.0755.

SEPET ÖRÜCÜLÜĞÜ¹

Ali Mahir FAYIK*

Kamış, ince dallar ile saz gibi esnek maddelerden örme tekniğiyle yapılan ve bazı çeşitlerinde sapı da olan sepetler, eşyaları ve gıda ürünlerini taşımada kullanılır.

Sepet örücülüğünü meslek haline getirerek sepet üretimi yapanlara sepetçi, sepet ustası, sepet örücüsü gibi isimler verilmektedir. Kastamonu, Trabzon, Rize, Konya, Edirne, Bolu, Bursa, İzmir, Kocaeli, Osmaniye, Sakarya, Tokat illeri başta olmak üzere Türkiye'nin birçok ilinde üretilen sepetin kırsal bölgelerde yaşayan halkın gündelik hayatındaki yeri devam etmektedir. İşlevsel olarak değerlendirildiğinde sepet öncelikle bir taşıma aracıdır. Yöre halkının geçim kaynaklarına ve ekolojik çevreye göre değişim göstermekle birlikte genellikle üzüm, fındık, çay, yumurta, mısır, diğer çeşitli meyve sebzeler ile ihtiyaca göre çamaşır ve odun taşımakta kullanılır. Köy hayatında insanların yapması gereken yoğun gündelik işlerde kolaylık sağlamaktadır. Bu işlevsel yönünün yanında sepetin küçük ve büyük boyutlu örnekleri süsleme amacıyla turistik eşya olarak da değerlendirilmektedir. Böylelikle sepetin kullanım alanlarına bir yenisi eklenmiştir.

Düzce ilinde yapılan alan araştırmasında görüştüğümüz kaynak kişi², sepet üretiminde kestane ağacı da kullanılmakla birlikte bölgede bu ağacın bulunmadığını ve sadece yörede yoğun olarak yetişen fındık ağacıyla sepet örücülüğünün gerçekleştiğini belirtmiştir. Yörede, özellikle dere boylarında bulunan fındık ağaçlarından kesilen yaş durumdaki uygun dallar ateşte bir süre ısıtıldıktan sonra *özlük* denen çizgili kısımlarından bölünür. Bu parçalar daha sonra tekrar ısıtılarak *özlük yontma eşiği* denen alete sıkıştırılarak *köstere* adlı kesici aletle dengeli bir şekilde yontularak inceltir ve tekrar ısıtılır. Böylece sepetin ana yapısını oluşturan örülmeye hazır *çubuklar (çıtıklar)* meydana gelir. Örülme işlemine sepetin dip bölümünden başlanır. Enine atılan çubuklara *örgü çubuğu*, dikine atılan çubuklara da *özlük* denir. Örme işlemi sırasında özellikle sepetin dip ve köşe bölümlerinin sağlam olması gerektiğinden sıkıştırmanın iyi bir şekilde yapılması gereklidir.

En büyük sepetlere *çit*, en küçüklerine de *gıdık* denir. Ayrıca orta boy sepetler, saplı ve sapsız sepet çeşitleri de bulunmaktadır. Ustanın yaşına ve gücüne göre değişmekle birlikte büyük sepetlerin yapımı iki gün, küçük sepetlerin yapımı ise yarım gün sürebilmektedir. Kaynak kişi, eskiden babasının yaptığı teknikle şimdi kullandıkları yapım tekniği arasında bir fark olmadığını belirtmiştir.

Genellikle sipariş üzerine yapılan sepetleri esnaflar ve köylüler satın almaktadır. 2018 yılı itibarıyla en küçük ve en büyük sepetlerin fiyatları 20-40 TL arasında değişmektedir. Kaynak kişimiz, eskiden sepet verdiğini karşılığında ise iki büyük sepet dolusu mısır veya kuru fasulye, yumurta vb. şeyler alarak değiş-tokuş yöntemiyle de ihtiyaçlarını giderdiğini belirtmiştir. Halk ekonomisinin de çalışma alanı olan bu yöntem günümüzde kullanılmamaktadır. Ayrıca sepetlerin

¹ 02-11 Mayıs 2018 tarihleri arasında Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğünce düzenlenen Düzce İli Halk Kültürü Alan Araştırması verilerinden elde edilmiştir.

* Folklor Araştırmacısı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü, Ankara/Türkiye, ali.fayik@ktb.gov.tr

² Kaynak Kişi: Kahraman Şeker, 1936 Düzce doğumlu, okuryazar, evli.

Düzce İli Cumayeri İlçesi Ören Köyü'nde derleme yapılmıştır. Kaynak kişi mesleği babasından öğrenmiş olup yaşı ilerlediği için artık çok az sayıda sepet yapmaktadır.

yıpranması halinde sorun dip kısmından değilse tamir de mümkün olmakla birlikte, doğru kullanılması halinde sepetlerin kullanım ömrü 8-9 yılı bulmaktadır.



Fotoğraf 1: Ham haldeki fındık ağacı dalı



Fotoğraf 2: Fındık dalları 3-4 eşit parçaya bölündükten sonra bu parçalar yontularak düzleştirilerek örmeye hazır vaziyete getirilir.



Fotoğraf 3: Enine atılmış çubuklar örgü çubukları, dikine atılmış çubuklar özlük çubukları.



Fotoğraf 4: Sepetin iç dip bölümü



Fotoğraf 5: Küçük, orta ve büyük boy sepetler



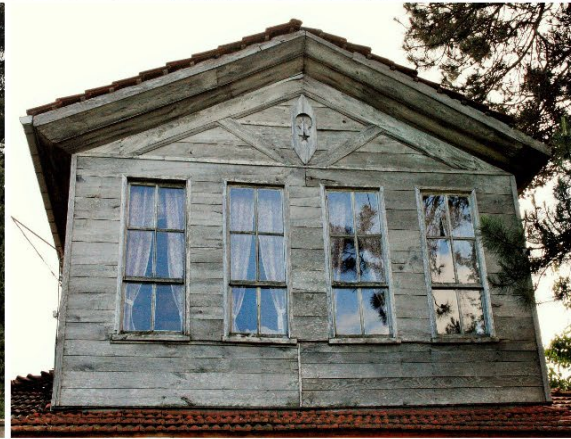
Fotoğraf 6: Bostan sepeti



Fotoğraf 7: Fındık sepeti



DÜZCE İLİ HALK MİMARİSİ



DÜZCE'NİN GELENEKSEL KONUT MİMARİSİ

Suzan BİNGÖL*

Düzce, geçmişten günümüze aldığı iç ve dış göçlerin etkisiyle toplum yapısının şekillendiği, farklı etnik kökenlere sahip grupların birlikte uyum içinde yaşayabildiği bir şehrimizdir. Düzce'de ki bu etnik gruplar, burada bulunan mevcut kültürel yapıyla birleşerek içerisinde farklı zenginlikler barındıran bir kültür mozağının yörede oluşmasına olanak sağlamıştır. Bu durum buradaki halk kültürü değerlerinin araştırılması ve kayıt altına alınarak gelecek kuşaklara aktarılması konusunda bir gerekliliği de ortaya çıkarmıştır. Bu kapsamda Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü tarafından Düzce il merkezi, ilçe ve köylerinde 26 Nisan-03 Mayıs 2016 ve 03-10 Mayıs 2018 tarihleri arasında¹ olabildiğince farklı toplulukları kapsayan halk kültürü alan araştırmaları gerçekleştirilmiştir². Alan araştırmalarında gözlem ve görüşme teknikleri kullanılarak tespit edilen tüm veriler ses, video ve dijital fotoğraf ile kayıt altına alınmış, ayrıca literatür taraması da yapılarak bu çalışma oluşturulmuştur.

Düzce alan araştırmamız ile yörenin geleneksel halk mimarisi incelenmiş ve buranın kültür varlıkları açısından oldukça zengin olduğu görülmüştür. Çalışmamızda bu kültür varlıkları içerisinde önemli bir yere sahip olan geleneksel konut mimarisine yer verilmiştir. Yöredeki geleneksel konutların genel özelliklerini tespit edebilmek için ağırlıklı olarak bu yapıların yer aldığı kırsal kesimde ki yerleşmelerde çalışma yapılmasına ve mümkün olduğunca fazla veri toplanmasına özen gösterilmiştir. Alan araştırmamız ile yörede yaşayan, özellikle usta-çırak ilişkisi ile yetişmiş yapı ustalarından mimari tecrübelerini, bu evlerde halen yaşamakta olanlardan hem geçmiş dönemlere ait hem de evlerin şimdiki durumları hakkında edindiğimiz bilgiler ile genel bir değerlendirme yapılmaya çalışılmıştır. Çalışmamız ile çeşitli yönleriyle incelediğimiz Düzce'nin geleneksel konut mimarisinin belgelenmesi ve tespit edilen bu kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarımına destek olunması amaçlanmıştır.

Araştırmamızın sonucunda Düzce'nin geleneksel konut mimarisinde kullanılan yapı malzemeleri, yapı ve plan elemanları, cephe düzeni, süslemeler, yapı ustalığı, yapı ile ilgili gelenekler, inanış ve uygulamalar konu başlıkları altında aktarılmaya çalışılmıştır. Konu bütünlüğünü bozmamak için daha fazla ayrıntı gereken kısımlar dipnotlarla açıklanmaya çalışılmıştır.

* Folklor Araştırmacısı, Sakarya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Sakarya/Türkiye, suzan.bingol@ktb.gov.tr

¹Makalemizin konusu olan Geleneksel Halk Mimarisi 03-10 Mayıs 2018 tarihleri arasında yapılan alan araştırmasında çalışılmıştır.

²Düzce'de gerçekleştirilen halk kültürü alan araştırmalarında, Türkmen (Manav), Çerkes, Abhaz, Gürcü, Kırım Türkleri, Muhacir (Balkan Türkleri) ve Karadeniz bölgesinden iç göçlerle gelip Düzce'ye yerleşen topluluklar ile çalışmalar yapılmıştır.

Geleneksel Halk Mimarisi Konusunda Çalışma Yapılan İlçe ve Köyler: Düzce il merkezi, Duraklar Köyü, Üç Yol Köyü, Gümüşova İlçesi Dere Köy ve Elmacık Köyü, Çilimli İlçesi Topçular Mahallesi, Esenli ve Kuşoğlu Köyleri, Akçakoca İlçesi Yukarı ve Cumhuriyet Mahalleleri, Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar ve Açma Köyleri, Cumayeri İlçesi Ören ve Dokuz Değirmen Köyleri, Yığılca İlçesi Kırık Köyü, Kaynaşlı İlçesi Saz Köy.

Halk mimarisinin oluşmasında ve şekillenmesinde yörenin tarihi, yer şekilleri, iklimi, bitki örtüsü, sosyo-kültürel yapısı ve yapı ustalarının mimari anlayışları gibi pek çok unsur etkili olduğundan konu hakkında değerlendirme yapabilmek için bu kısımları kısaca açıklamak gerekmektedir.

Düzce'nin tarihi M.Ö. 1390-800 yılları arasında hüküm süren Hitit (Eti) medeniyetine kadar uzanmaktadır. Düzce M.Ö.74 yılına kadar Bilecik, Bolu, Kocaeli, Sakarya şehirlerini kapsayan bir alanda hakimiyet süren Bithynia Devleti'nin önemli şehirlerinden birisi olmuştur. O dönemdeki adı *Prusias* olan şehir birçok kavmin ve devletin egemenliği (Frig, Lidya, Pers, Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlı) altına girmiştir. Son olarak Osman Gazi'nin komutanlarından Konuralp Bey, Düzce ve çevresini 1321-1323 yıllarında Bizans Tekfurlarıyla yaptığı savaş sonunda fethetmiştir (Eriş 2017:16). Düzce, 1869 yılına kadar Kastamonu Vilayeti Bolu Mutasarrıflığı Göynük Kasabası'na bağlı bir bucak iken, 1869 yılında Bolu Sancağına bağlı bir kaza olmuştur. 1999 yılında 17 Ağustos ve 12 Kasım depremlerini yaşayan Düzce, aynı yıl yapılan yasal düzenlemelerle il statüsüne kavuşturulmuştur (www.duzce.gov.tr, 2019).

Düzce, Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz bölümünde yer almakta Sakarya, Bolu ve Zonguldak illeri ile sınırı bulunmaktadır. Düzce ili, merkez dahil sekiz ilçeden oluşmaktadır. Bunlar Akçakoca, Cumayeri, Gümüşova, Çilimli, Gölyaka, Kaynaşlı ve Yığılca'dır.

Düzce'nin, denizden yüksekliği 150 metredir. İl toprakları kıyı kesimi dışında ortası çukur, etrafı dağlarla kuşatılmış alanlardan oluşur. Kuzey tarafında Akçakoca Dağları, doğu tarafında Bolu Dağları, güney tarafında Elmacık Dağları yer almaktadır. Orta kesimdeki çukur alanda tarımsal üretim açısından büyük önem taşıyan Düzce Ovası yer almaktadır. İlin başlıca akarsuyu Melen Çayı'dır. Akçakoca Dağları'ndan doğan bu akarsuyun Melen Gölü de denilen Efteni Gölü'ne kadarki bölümü Küçük Melen Çayı, bu gölle denize döküldüğü Melenazgı arasındaki bölümüne de Büyük Melen Çayı adı verilir (Eriş 2017:17). Düzce'de genel olarak Karadeniz bölgesi kıyı kesimlerinde görülen nemli ve ılıman bir iklim görülmekte fakat yer şekilleri ve dağların konumunun etkisiyle Akdeniz ve Karasal ikliminin geçiş gösterdiği yerlerde bulunmaktadır. Tüm bu faktörler bitki örtüsünü de şekillendirmiştir (www.duzcekultur.gov.tr, 2019). Düzce, ülkemizde orman varlığı konusunda şanslı sayılabilecek illerimizden birisidir. Tarım ve Orman Bakanlığı'nın verilerine göre Düzce'de genel ormanlık alanın, il genel alanına oranı %52'dir (www.ogm.gov.tr, 2019).

Düzce'nin topoğrafik yapısının etkisiyle özellikle kırsal alanlarda evlerin yüksek ve engebeli yerlerde çoğunlukla eğimli sırt ve yamaçlar ile vadi eteklerinde olduğu buna bağlı olarak da dağınık yerleşme biçiminin yaygın olduğu görülmektedir. Yörede eğimin ve yükseltinin fazla olmadığı düz alanlarda ise toplu yerleşme görülmektedir. Düzce'de günümüzde yaylaya çıkma geleneği rakımın yüksek olduğu yerlerde azda olsa halen devam etmekte burada da çok sade fakat zorunlu ihtiyaçların karşılanabileceği özellikteki yayla evleri ahşap malzemeye tek odalı olacak şekilde yapılmaktadır. Bu evlerin benzerleri fındık bahçelerine de yapılmakta ve bu yapılar fındık toplama dönemlerinde kullanılmaktadır.

Yörede geleneksel konutların Düzce Merkez, Konuralp Mahallesi'nde, Akçakoca İlçesi'nde ve Yığılca İlçesi'nin birçok köyünde halen bulunduğu ve bu konutların günümüze ulaşabilmiş olmasıyla dikkat çektiği görülmektedir. Fakat bunların arasından dış etkilere ve zamana karşı direnerek iyi durumda olup, günümüzde de kullanılabilen konutların sayıca çok azaldığı artık kullanılmayan evlerin ise yıkılma tehlikesi altında olduğu görülmektedir. İncelenen konutların büyük çoğunluğunda evlerin yapım tarihini gösteren herhangi bir yazı veya kitabe bulunmadığından evlerin yapım tarihlerine ev sahipleri ve bazen de yapı ustalarıyla yapılan

şifahi görüşmeler doğrultusunda ulaşılmıştır. Günümüze ulaşabilen evlerin ise yaklaşık olarak doksan veya yüz yıllık olduğu görülmüştür.

Geleneksel halk mimarisine ait yapılardan kuşkusuz ki en önemlileri, içerisinde hayatımızı geçirdiğimiz evlerimizdir. Özellikle kırsal yerleşmelerde evlere ait yardımcı hizmet mekanlarından olan *ambar*, *kuruluk*, *mutfak*, *fırın*, *ahır* gibi mekanlarda aynı önemi taşımakta yine köy halkının ortak kullanım alanı içerisinde olan *köy odası*, *çeşme*, *ekmek fırını*, *değirmen*, *cami* ve benzeri yapılarda inceleme yapılırken dikkate alınmalıdır.

Düzce’de geleneksel özellikteki konutlar, bölgenin genel yapı anlayışına uygun, çoğunlukla sade bir plan şeması kullanılarak, dengeli ve ölçülü bir mimari anlayışla inşa edilmiştir³. Konutlarda kullanılan temel yapı malzemesi ahşaptır. Bunun hammadde temininin kolaylığından kaynaklanmış olduğu düşünülmektedir.

Düzce’de geleneksel konutlar *ahşap karkas* yapı tekniği ile inşa edilmiştir. Yöre halkı bu evlere *kara bina* adını vermiştir. Taşıyıcı sistemin küçültülmesi, mimari çözümün esnek olması, kurulumunun hafifliği⁴, kat adedinin artırılmasına olanak vermesi ve diğer yapı malzemelerinin karma olarak kullanılabilmesi *ahşap karkas* sistemin ayrıcalıklarındandır. Dış ortama daha çok açılmaya imkan veren sistem açık sofalar yapılmasına, daha çok pencere açılmasına, çıkmalara olanak sağlamakta, iklim denetimi sağlayarak rutubetli ortamda iyi nefes almaktadır (Özhan 2006:42). Yörede kırsal yerleşimde evler, Türk evlerinin genel özelliklerine uygun olarak sokaktan bahçe duvarı ile ayrılmış avlusunda çeşitli yardımcı birimlerle çiçek veya sebze yetiştirilen bahçenin de bulunduğu bir düzen doğrultusunda yapılmışlardır. Kentsel kesimde ise planlama sokak yapısına göre değişiklik gösterebilmekte avlu ve bahçe evin önünde değil arka veya yan tarafta da yer alabilmekte yardımcı birimlerde aynı şekilde bu duruma göre konumlandırılmaktadır.

Yörede geleneksel konutlar kırsal kesimde çoğunlukla tek katlı, kentsel kesimde ise iki katlı evlerden oluşmakta az sayıda üç ve dört katlı evlerde bulunmaktadır⁵. Bu evlerin dışında köylerde, günümüze ulaşabilmiş çok az sayıda örneği bulunan, zemin katının tamamen boş olduğu ve üst katın taşların üzerine oturtulan direklerle taşındığı ahşap malzemeyle yapılan iki katlı evlere de rastlanmaktadır⁶.

Düzce evlerinde uygulanan plan tipleri geleneksel Türk evlerinin plan tipleri ile aynı özellikleri taşımaktadır. *Sofasız*, *dış sofalı*, *iç sofalı* ve *orta sofalı* plan tiplerinden yörede en fazla *iç sofalı* plan tipi tercih edilmektedir. Yörenin geleneksel konut mimarisi ile ilgili ayrıntılı bilgi *Düzce Evlerinin Genel Özellikleri* kısmında anlatıldığından bu bölümde daha fazla detaya yer verilmemiştir.

³Cengiz Bektaş, *Türk Evi* adlı çalışmasında, evlerimizin yaşama, doğaya, çevre koşullarına uygunluk, gerçeklik, akılcılık, içten dışa çözüm, iç-dış uyumu, tutumsallık, yapım yöntemlerinde kolaylık, ölçülerin insan vücudundan çıkması, gereçlerin en yakından seçilmesi, esneklik gibi temel prensipler esas alınarak inşa edildiğini belirtmektedir. Bu özellikleri Düzce’nin geleneksel konutlarında da görmekteyiz. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Bektaş 2007.

⁴Ahşap evler, betonarme binaya göre beş kat daha hafiftir. Bakınız: Şenel 2002:80.

⁵Düzce’nin Akçakoca İlçesi, üç ve dört katlı ev örneklerinin bulunması ve bu evlerin günümüze ulaşmayı başarabildiği bir yerleşim alanı olmasıyla dikkat çekmektedir. Osmaniye Mahallesi’nde 20. yüzyılda yapılmış dört katlı Mehmet Arif Bey köşkü bu evlere örnek olarak gösterilebilir. Detaylı bilgi için bakınız: Düzce Taşınmaz Kültür Varlıkları Envanteri, 2014:169.

⁶Bu ev örneklerine Ruhi Kafesçioğlu, *Kuzey Batı Anadolu’da Ahşap Ev Yapıları* adlı kitabında sıkça yer vermektedir. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Kafesçioğlu 1955.

DÜZCE EVLERİ'NİN GENEL ÖZELLİKLERİ

1-Yapı Malzemesi:

Düzce'nin büyük bir kısmında etkili olan Karadeniz iklimi, buradaki bitki örtüsünü de etkilemiştir. Yörede bulunan ormanlar *kestane, meşe, ceviz, dişbudak, kayın, çam* gibi farklı türlerde ağaçlardan oluşmaktadır. Evlerin içinde ve dışında Düzce'den ve yakın çevresinden temin edilen bu ağaçlar işlenerek kullanılmış, ayrıca *taş, toprak, tuğla ve kerpiçe* evin yapımında çeşitli aşamalarda yapı malzemesi olarak yer almıştır.



Taş

Düzce evlerinde taş, özellikle evin temeli yapılırken kullanılmaktadır. Temel yapılmadan önce çevredeki taş ocaklarından *moloz taş* temin edilmekte bu taşlardan büyük olanları özellikle evin temeli oluşturulurken iç ve dış köşelerde ayrıca daha küçük boyutlu olanları da yine temelin diğer kısımlarında kullanılmaktadır. Yörede ayrıca bazı evlerin duvarlarında *süngüt* adı verilen yine yöreden temin edilen bir çeşit kalkerli taşında kullanıldığı tespit edilmiştir.



Toprak

Düzce'de geleneksel özellikte inşa edilmiş daha önceki yıllara ait evlerin pek çok kısmında toprak kullanılmıştır. Toprak, genellikle evin duvarlarında kullanılan kerpiçe, duvar örerken bağlayıcı malzeme olarak harç yapımında ve evin sıvasında kullanılmıştır. Yörede, toprağın içine saman karıştırılmasıyla oluşturulan harçla yapılan sıvaya *Meles* sıva denilir. Günümüze daha yakın dönemlerde ise bu harç türü artık yerini kum ve kireçten yapılan harca bırakmıştır.



Kerpiç

Düzce'de geleneksel ev mimarisinde kerpiç, çoğunlukla *ahşap karkas* yapılarda dolgu malzemesi olarak kullanılmaktadır. Kerpiç hazırlanırken *toprak, saman* ve *su* karıştırılıp yoğrulur. İçine daha dayanıklı olması için *kendir* ve *kireç* katılır. Bu karışımın birkaç gün bekletilerek mayalanması sağlanır daha sonra kalıplara dökülerek kurutulur. Kurutulan kerpiç kalıplardan çıkarılır ve kullanım için hazır hale gelir.



Tuğla

Düzce'de özellikle 1950'li yıllardan sonra yapılan konutlarda halkın *Çingen* tuğlası veya *yerli* tuğla adını verdiği tuğla ile evlerin duvarlarının oluşturulduğu tespit edilmiştir. Bu tuğla evin dış duvarlarında, içeride ara bölmelerde ve bacalarda kullanılmıştır. Evin dış yüzeyinde kullanıldığında özellikle sıvanmamış ve farklı örme teknikleriyle (*balık kılıcı ve düz*) süsleme oluşturulmaya çalışılmıştır. Ayrıca evin, yardımcı birimleri olan *müştemilat* yapılarında da bu tuğla kullanılmıştır.



Ahşap

Düzce'de geleneksel halk mimarisinde ahşabın özel bir yeri vardır. Ahşap taştan sonra kendi doğal yapısına en yakın şekilde kullanılan malzeme olmasıyla yörede uzun yıllar boyunca tercih edilen bir yapı malzemesi olmuştur. Bunun dışında evlerde ahşabın hemen her aşamada tercih edilmesinde yöredeki ağaç varlığının fazla ve temininin kolay olmasının etkili olduğu görülmektedir. Yörede geleneksel mimariye ait evler hem kırsal, hem de kentsel kesimde *ahşap karkas* yapı tekniğiyle inşa edilmiştir. Halk arasında bu evlere *kara bina* denilmektedir. Ağaç olarak özellikle *meşe* ve *kestane* ağacından yapılan yapı malzemelerinin

daha fazla kullanıldığı görülmüş bunun sebebinin ise bu ağaçların kolay işlenmesine uzun ömürlü ve suya dayanıklı olmasına bağlandığı yapı ustaları ve ev sahipleri tarafından belirtilmiştir. Evlerin *kirişlerinde*, *duvarlarda hatıl* olarak, ayrıca iç mekanda ki *döşeme*, *tavan*, *kapı*, *pencere*, *yüklük*, *dolaplar* ve *merdiven* gibi kısımlarda ahşap kullanılmıştır. Düzce’de geçmiş dönemlerde ahşap malzemeyle çivi kullanılmadan *çantı* tekniği ile yapılmış evlerinde bulunduğu kaynak kişilerimiz tarafından belirtilmiş; fakat bu ev örneklerine çalışmamız sırasında rastlanmamıştır.

2-Yapı Elemanları:

Ana Elemanlar

➤ **Temeller**

Evin temelini kazılmasıyla ev yapımına başlanır. Temel derinliği, arazinin eğimi ve yapısı gibi hususlara da dikkat edilerek çoğunlukla 50-60 cm olacak şekilde bazen de zemindeki sağlam/sert kısma ulaşmak için 100 cm derinliğe kadar kazılmaktadır. Burada esas amaç ahşap karkasın doğal zeminden kurtarılması olduğundan temel duvarları fazla yükseltilmemiştir⁷.

Düzce’de geleneksel konutlar *ahşap karkas* tekniğinde olduğundan daha hafif olmakta ve evin temeli genel olarak basit yapılmaktadır. Evin temelinde çoğunlukla yakın çevredeki taş ocaklarından temin edilen moloz taşlar kullanılmaktadır. Bu taşlar zemin kısmın tüm dış köşelerine birer tane iri boyutlu olanlardan kullanılmak suretiyle yerleştirilmektedir. Temelde kayma ve çökme olmaması için yaklaşık iki-üç metrede bir olacak şekilde yine aynı moloz taşlar tüm zemine yerleştirilmektedir. Taşlar yerleştirildikten sonra temele çakıl taşı serilir, onun üzerine toprak konularak sıkıştırılır ve hatıllarda konulduktan sonra temel kısmı hazırlanmış olur.



Fotoğraf 1: Evin temel taşları ve hatıllar
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)



Fotoğraf 2: Evin temel taşı ve hatıllar
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)

⁷Cengiz Bektaş’ın *Halk Yapı Sanatı* adlı kitabında bahsettiği, “*tek katlı en basit ev bile topraktan diz boyu kaldırılır. Böylece nemden kurtulunur*” tespiti Düzce’de ki evlerde de aynı şekilde karşımıza çıkmıştır. Ayrıntılı bilgi için bakınız: Bektaş 2001:60.



Zemin Kat, Birinci Kat ve Duvarlar

Evin zemin katının tabanında kullanılan ahşap kirişler, çoğunlukla *meşe* veya *kestane* ağacından yapılmaktadır. Dikey yönde ise yine ahşap direklerle evin ana hatları oluşturulmaktadır. Direkleri desteklemesi için *çarmık* adı verilen payandalar yapının köşelerinden başlayarak pencere kenarlarından alt tabana çapraz olarak yerleştirilerek taşıyıcı sistemdeki yükün zemine aktarılmasına yardımcı olmaktadır. Duvarların iç kısımları ise hatıllarla bağlanır. Zemin katta pencereler ve kapılar için uygun boşluklar bırakılır ve bunların üst kısmına hatıllar konulur. Duvarlarda tamamlandıktan sonra üst kata geçişi sağlayacak kirişler tavana yerleştirilir. Kirişler serilirken eğer cephelerde çıkmalar yapılacaksa bunun için çıkmanın büyüklüğüne göre kirişler, dışarıya doğru uzatılır. Zemin kattaki bu işlemlerden sonra birinci katın duvarlarının yapımına başlanır. Aynı işlem bu katta da tekrar edilir.

Geçmişte yöredeki evlerin büyük çoğunluğunda duvarların arasındaki hatılların içerisinde kalan boşlukların, halkın *çiteme* olarak adlandırdığı bir teknikle doldurulduğu yapı ustaları tarafından belirtilmiştir. *Çiteme dolgusu*; kestane, meşe, fındık ve benzeri ağaç dallarının ortadan bölünerek duvarda ki hatılların arasına dikey çıtalar şeklinde konulduktan sonra bu çıtaların etrafının yatay şekilde örülmesi aralarının da çamur ve saman karışımından yapılan harçla doldurularak içten ve dıştan sıvanmasıyla yapılmaktadır. Ayrıca yörede daha eski dönemlere ait, *ahşap karkas* yapıların duvarlarının kerpiç veya tuğlayla kabaca doldurulması ve yatay yönde ahşap çıtaların çakılması ve üzerinin yine çamur ve saman karışımı ile sıvanmasıyla oluşturulan ve *bağdadi* denilen teknikle yapılmış ev örnekleri de bulunmaktadır. Bunun dışında evlerin duvarlarında kerpiç ve taş malzemenin de dolgu malzemesi olarak kullanıldığı yine bazı evlerin duvarlarında halkın *süngüt* adını verdiği yöreden temin edilen bir çeşit kalkerli taşında kullanıldığı tespit edilmiştir. İlerleyen dönemlerde özellikle 1950’li yıllardan sonra yapılan konutlarda halkın *Çingen* tuğlası ya da *yerli* tuğla adını verdiği tuğla ile evlerin duvarlarının örüldüğü tespit edilmiştir. Bu tuğla evin dış yüzeyinde kullanıldığında özellikle sıvanmamış ve farklı örme teknikleriyle (*balık kılıçığı*, *düz vb.*) süsleme oluşturulmaya çalışılmıştır.

Düzce’nin yüksek ve dağlık kısımlarında evlerin özellikle kuzey ve doğu tarafındaki dış cephe duvarlarının rüzgardan ve yağıştan daha az etkilenmesi için *kestane* ağacından yapılan ahşap plakaların yöre halkının *bedevra* veya *hartama* olarak adlandırdığı malzemeye kaplandığı ve böylece evin kışın daha sıcak tutulmasına ve yıpranmaya karşı korunmasına çalışıldığı görülmüştür. Bu uygulamaya Akçakoca İlçesi’nde *yalı baskısı* adı verilmektedir.



Fotoğraf 3: Ahşap karkas yapının tuğla dolgulu dış duvarı (Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)



Fotoğraf 4: Ahşap karkas yapının taş dolgulu dış duvarı (Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)



Fotoğraf 5: Ahşap karkas yapının çiteme dolgulu dış duvarı (Yığılca İlçesi, Kırık Köyü)



Fotoğraf 6: Ahşap karkas yapının bedevra/hartama kaplamalı dış duvarı (Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 7: Ahşap karkas yapının süngüt taşı dolgulu dış duvarı (Gümüşova İlçesi, Dere Köy)



Fotoğraf 8: Bağdadi tekniği ile doldurulmuş dış duvar
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)



Fotoğraf 9: Bağdadi harçla sıvanmış dış duvar
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)



Örtü

Çatılar, binayı tamamlayan ona mimari özelliğini kazandıran unsurların başlıcalarındandır. Şekil bakımından bu kadar mühim olan çatının, bina bünyesindeki rolü ve konstrüksiyonu da o derece önemlidir (Kafesçioğlu 1955:102). Bir çatı akmaya veya sızdırmaya başladığı zaman, o ev önemli derecede ve kısa sürede zarar görmektedir. Bu nedenle oluşan herhangi bir kusur veya zararın tamiri büyük önem taşımaktadır (Özen ve Onat 2001:71).

Düzce evlerinin çatıları çoğunlukla *beşik örtü* tipinde yapılmakta yöre halkının *dörtgen veya yıldız örtü* olarak adlandırdığı *kırma çatı* örnekleri de görülmektedir. Beşik örtünün daha fazla tercih edilmesinde, tavan arasındaki iç kısımda oluşan boş alanın daha fazla olması, burada evdeki fazla eşyaların konulması için uygun depo alanlarının oluşması, ayrıca yapı maliyetinin ve sürecinin diğer örtü tiplerine göre daha ekonomik olması etkili olmuştur. Günümüzde üst örtü oluşturulurken %20-25 arasında eğim uygulandığı fakat eskiden yağmur ve kar yağışlarının daha fazla olduğu yerlerde bu eğimin %40-45 arasında olduğu yapı ustaları tarafından belirtilmiştir. Çatı örtüsü olarak çok önceleri *bedevra veya hartama* denilen ahşap plakalardan kaplama yapılırken daha sonraki dönemlerde bu oluklu kiremite dönüştürülmüştür.



Fotoğraf 10: Kıрма çatı (Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar Köyü)



Fotoğraf 11: Beşik çatı (Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar Köyü)

Yardımcı Elemanlar

Döşemeler

➤ Taş ve Ahşap Döşemeler

Düzce’de incelediğimiz geleneksel konutlarda taş döşemenin evlerin esas yaşama alanı olan iç kısımlarında kullanılmadığı, taban döşeme kaplaması olarak ahşabın tercih edildiği görülmüştür. Fakat evin yardımcı birimlerinden olan ahırların zemininde düzgün yassı taşlara yer verildiği onun üzerine de *kestane* ve *gürgen* gibi ağaçların kalaslar halinde kesilerek kullanıldığı tespit edilmiştir.



Fotoğraf 12: Oda tabanının ahşap yer döşemesi
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)

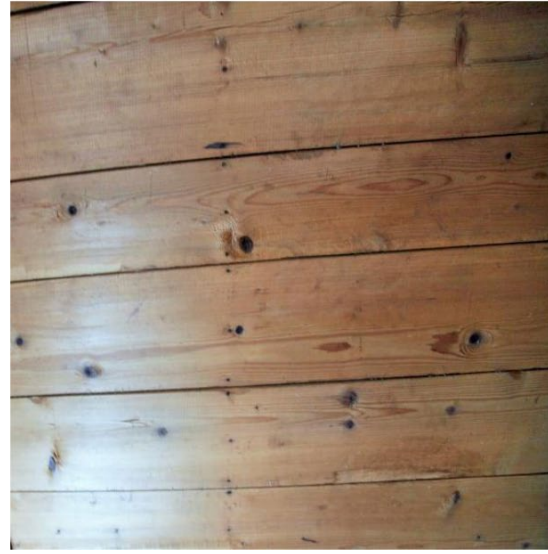


Tavanlar

Yöredeki geleneksel konutlarda tavanların ve tavanlarda uygulanan ahşap kaplamaların çoğunlukla evin ihtiyacını giderme düşüncesi ön planda tutularak oldukça sade yapıldığı görülmüştür. Genellikle evlerde iki çeşit tavan uygulaması vardır. Birinci uygulamada kirişler açıkta bırakılır alt kısımdan ahşap kaplama yapılmaz, ikinci tipte ise kirişlere alttan ahşap kaplama yapılarak daha özenli bir tavan uygulaması tercih edilir. Ahşap kaplamalar çoğunlukla sadedir fakat mekanın önemine, ev sahibinin ekonomik gücüne göre ahşap göbek, oyma ve benzeri süslemeler yapılarak tavanda estetik açıdan daha güzel bir görünüm sağlanmaya çalışıldığı örneklerde bulunmaktadır.



*Fotoğraf 13: Ahşap tavan
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)*



*Fotoğraf 14: Ahşap tavan
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)*



*Fotoğraf 15: Ahşap tavan
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)*



*Fotoğraf 16: Ahşap tavan
(Düzce Merkez, Duraklar Köyü)*



Kapılar

Geleneksel Düzce evlerinde kapıları genel olarak bahçe kapısı, dış (cümle) kapı ve oda kapıları olarak gruplamak mümkündür. Eve girişte ilk olarak karşımıza evin bahçe kapısı çıkmaktadır. Bahçe kapısı, özellikle kırsal yerleşmelerde evin çevresini saran bahçe duvarının uygun bir yerinde konumlandırılmıştır. Bu kapı genellikle iki kanatlı, fakat çoğunlukla tek kanadının kullanıldığı ahşap veya metalden yapılmış küçük boyutlu bir kapıdır⁸. İlk olarak bu kapıdan bahçe veya avluya geçilir. Bu kısım geçildikten sonrada evin asıl giriş kapısı olan cümle kapısı ile karşılaşılır. Fakat evin bahçesinin arka veya yan tarafta olduğu durumlarda eve direkt sokak tarafından girileceğinden bizi bahçe kapısı değil, dış (cümle) kapısı karşılar. Cümle kapısı ahşap malzemeyle ve çift kanatlı olarak yapılmıştır. Bu kapıyla evin zemin katına giriş yapılır. Cümle kapılarının üst kısımlarında tepe pencereleri bazen de sağ ve sol taraflarında içerisinin daha fazla aydınlatılması ve eve kimin geldiğinin görülebilmesi için küçük pencereler bulunmaktadır. Cümle kapılarının günlük kullanımda genellikle tek kanadı açılırken, özel günlerde veya eşya taşınacağı zamanlarda iki kanadı birlikte açılır. Dış kapıların boyu genellikle 185-190 cm arasındadır. Bu kapıların süslemesi ev sahibinin ekonomik gücü nispetinde sade ya da gösterişli biçimde yapılabilmektedir. Kapıların üzerinde oldukça sade yapılmış çekekler ayrıca bazı kapıların üzerinde tokmaklar ve aynı zamanda kapıyı çekip kapamaya yarayan halkalarında bulunduğu görülmüştür. Evin içerisindeki oda kapıları ise dış kapılardan daha küçük genellikle tek kanatlı ve sade yapılmıştır.



Fotoğraf 17: Evin dış (cümle) kapısı
(Gümüşova İlçesi, Dere Köy)



Fotoğraf 18: Evin dış (cümle) kapısı
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)

⁸Kırsal kesimde tarım ve hayvancılıkla uğraşan yerlerde bu kapıların ihtiyaca göre daha büyük yapıldığı, hayvanların geçmesi için evin arka tarafından başka bir girişe daha yer verildiği uygulamalarda bulunmaktadır.



Fotoğraf 19: Evin dış (cümle) kapısı
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)



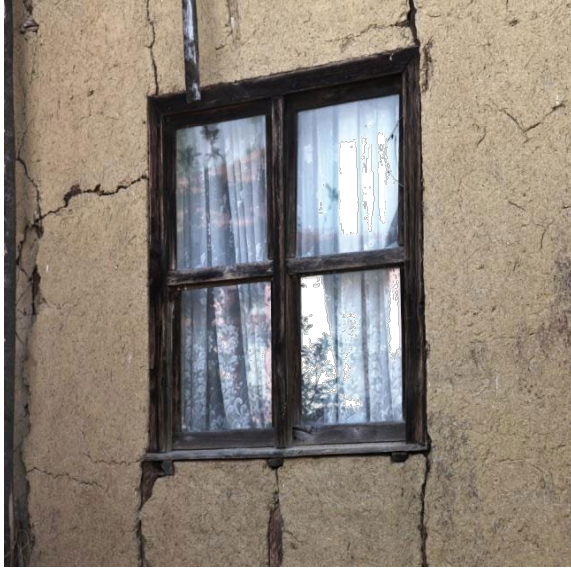
Pencereler

Türk evlerinin genel özellikleri arasında sayabileceğimiz komşunun camına veya bahçesine bakan duvara pencere açılmaması konusundaki hassasiyeti geleneksel Düzce konutlarında da görmekteyiz.

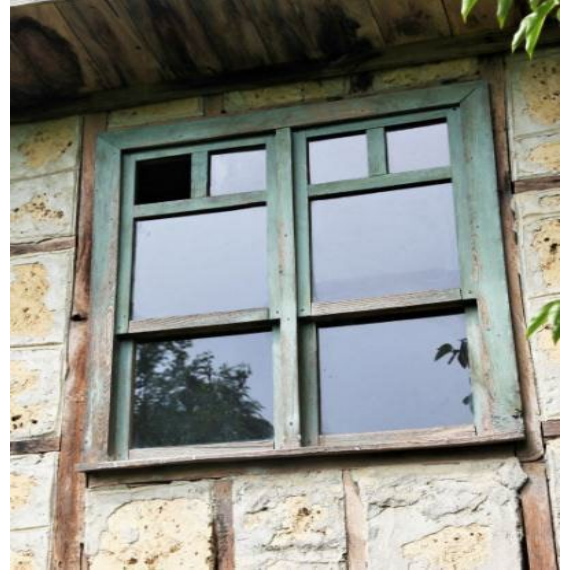
Düzce evlerinde pencereler, evin büyüklüğü ve ışık ihtiyacı göz önünde bulundurularak istenilen sayıda ya da ebatta yapılabilmektedir. Geçmiş dönemlerde çoğunlukla *kestane* ağacından yapılan aşağıdan yukarıya doğru hareket eden tek kanatlı *sürgülü* (*giyotin*) pencere ile dışarıya yanlara doğru açılan iki kanatlı pencere tipleri görülmektedir. Bazı evlerde ise pencerenin dışında, dışa ve yana doğru açılan iki-üç-dört kanatlı ahşap pencereler ve bunlara uygun pencere kapakları da bulunmaktadır. Günümüzde eski evlerde genellikle bu pencerelerin yenilediği görülmüştür. Konutların esas yaşama alanı dışında kalan yardımcı hizmet bölümlerinde kullanılan pencereler ise genellikle küçük boyutlu yapılmakta bazılarında ise cam takılmamaktadır.



Fotoğraf 20: Geleneksel konutun üst katındaki pencereler (Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)



Fotoğraf 21: Evin zemin kat penceresi
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)



Fotoğraf 22: Evin birinci kat penceresi
(Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)



Fotoğraf 23: Evin giriş katındaki ahşap pencere ve kapakları
(Düzce Merkez, Duraklar Köyü)



Merdivenler

Evin içinde, katlar arasındaki geçişi sağlayabilmek için zemin kat sofasından üst katın sofasına bağlanan merdivenler bulunmaktadır. Bu merdivenlerin içerisinde dönerli şekilde olanları, ayrıca tek veya iki kollu düz merdiven örnekleri de bulunmaktadır. Merdivenlerin basamakları ve kolları ahşaptır. Bu merdivenlerin zemin katında yer alan merdiven altı ise evin fazla eşyalarının konulduğu *kiler* veya *depo* olarak kullanılmaktadır.

3-Cephe:

Geleneksel Düzce evlerinde cepheleer genellikle gösterişten uzak ve sade yapılmıştır. Evin ön cephesine biraz daha özen gösterilmekte, arka ve yan cepheleerın sokak veya caddeye gelmesi durumunda ön cepheleerdeki hassasiyet buralarda da karşımıza çıkmaktadır. Cepheleerin en dikkat çekici unsuru evin ana giriş kapısıdır. Daha sonra pencere ve çıkmalar gelmektedir. Bazı evleerın pencere ve çıkmalarında biçimsel farklılıklar yapılarak cepheleerde hareketlilik sağlanmaya çalışılmıştır.



Çıkmalar

Ahşap yapıda *çıkma*, yapıya başlı başına bir özellik veren adeta onu tamamlayan güzelleştiren bir unsur olarak sıkça kullanılmıştır (Kafesçioğlu1955:76). Düzce evlerinde çıkmalar evin bulunduğu arsanın ve sokağın durumuna göre farklı türlerde yapılmıştır. Çıkmalar bazen evin tüm cephesinde karşımıza çıkarken bazen de ev köşe başında yer alan bir sokaktaysa yalnızca sokağa bakan kısımlarda yapılmıştır. Yine arsanın durumuna göre üst katlarda odaların kare veya dikdörtgen şeklinde olmasını sağlamak içinde ihtiyaç ölçüsünde çıkmalar yapılmıştır. İki ve üç katlı evlerde genellikle zemin kattan sonra evin ön cephesinin ortasındaki iç sofaya *çıkma* yapılmıştır. Bu şekilde yapılan çıkmalar bu yönüyle hem evin giriş kısmını belirler hem de burasının güneşten ve yağmurdan da korunmasına katkı sağlarlar. Çıkmaların bazıları ise balkon olarak düzenlenmiştir. Çıkmalar payandalı, döşeme kirişlerinin dışarıya doğru uzatılmasıyla ve konsol destekli gibi farklı türlerde yapılabilmektedir.



Fotoğraf 24: Geleneksel ahşap konutun ön cephesindeki giriş kapısı ve Cumba kısmı (Kaynaşlı İlçesi, Saz Köyü)



Fotoğraf 25: Geleneksel ahşap konut (Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)



*Fotoğraf 26: Geleneksel ahşap konut
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)*



*Fotoğraf 27: Geleneksel ahşap konut
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)*



*Fotoğraf 28: Geleneksel ahşap konut
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)*



*Fotoğraf 29: Geleneksel ahşap konut
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)*



*Fotoğraf 30: Geleneksel ahşap konut
(Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)*



*Fotoğraf 31: Geleneksel ahşap konut
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)*



Saçaklar

Düzce'nin geleneksel konut mimarisinde, yöredeki yağış miktarının fazla olması ve evlerin ahşap ağırlıklı olmasından dolayı saçaklar önem verilmesi gereken bir unsurdur. Ahşabın korunması, yağmur sularının evin temelinden uzaklaştırılması amacıyla yapılan saçaklar, çatı veya tavan kirişlerinin evin dışına doğru uzatılmasıyla bazen de tavan kirişleriyle birleştirilmesiyle oluşturulmakta, oldukça sade yapılmaktadırlar. Saçaklar oluşturulurken buradan akacak yağmur sularının komşu evinin bahçesine gitmemesine ayrıca dikkat edilmektedir. Yöredeki evlerin çoğunlukla daha eski olanlarında saçak altı kaplamasına yer verilmediği görülmektedir. Saçakların üzerinde yağmur sularının toplanması için olukların kullanıldığı örnekler olduğu gibi, örtü üzerinden direkt aşağıya suyun akıtıldığı herhangi bir tertibatın olmadığı saçaklarda bulunmaktadır. Fakat bu tür saçaklar, çabuk yıprandığından belli aralıklarla onarım yapılması gerekmektedir.



Fotoğraf 32: Ahşap konutun pencere alınlığı ve saçak kısmı
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)



Fotoğraf 33: Ahşap konutun saçak kısmı
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)



Bacalar

Evin içerisindeki mutfak ve odalarda bulunan ocaklardan çıkan dumanı tasfiye etmek için yapılan baca sistemi aşağıdan yukarıya doğru daralarak yapılmaktadır. Baca, çatı kiremitlerinden 1-1.5 metre yükseltilir. Böylece dumanın evden daha hızlı ve etrafa dağılmadan çıkması sağlanmaktadır. Bu bacalarda daha eski dönemlerde *kerpiç*, daha sonraki yıllarda ise *tuğla* kullanılmış ve üzeri sıvanmıştır. Ayrıca bacanın, evin dışında kalan çatıdaki bölümünün yöredeki rüzgâr yönü göz önünde bulundurularak yapılmasına dikkat edilmektedir.



Fotoğraf 34: Baca
(Düzce Merkez, Üç Yol Köyü)



Fotoğraf 35: Baca
(Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)



Fotoğraf 36: Baca
(Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar Köyü)



Fotoğraf 37: Baca
(Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)

4-Plan Tipleri:

Düzce evlerinde uygulanan plan tipleri geleneksel Türk evlerinin plan tipleri ile aynı özellikleri taşımaktadır⁹. Düzce alan araştırmamız sırasında en eski plan tiplerine ait evler arasında kabul edebileceğimiz çok az sayıda *sofasız* ve *dış sofalı* ev örneği¹⁰ ile karşılaşmış, çoğunlukla *iç sofalı* yine az sayıda da *orta sofalı* plan tipinde yapılmış evlerin bulunduğu tespit edilmiştir. Oda ve sofaların plan üzerindeki yerlerinin belirlenmesinde arazinin eğimi, manzarası ve iklim koşulları da göz önünde bulundurulmuştur.

⁹ Türk evlerinin plan tipolojileri konusundaki çalışmalarıyla bu alanda temel eser olarak kabul edilen *Türk Evi Plan Tipleri* kitabının yazarı Prof. Dr. Sedad Hakkı Eldem'e göre *Türk evi* dört farklı plan tipinde yapılmıştır. Bu plan tipleri *sofasız*, *dış sofalı*, *iç sofalı* ve *orta sofalıdır*. Plan tipleri hakkında geniş bilgi için bakınız: Eldem 1954.

¹⁰ Düzce merkeze bağlı, Köprübaşı Ömer Efendi Köyü'nde (Çerkes Köyü) yaklaşık olarak yüzyılın üzerinde geçmişi olan *dış sofalı* plan tipinde yapılmış bir ev bulunmaktadır. Bakınız: Eriş 2017:93.

Düzce’de tek katlı evler çoğunlukla iç sofalı plan tipinde yapılmıştır. Genellikle bu evler kırsal kesimde köy ve kasabalarda tercih edilmektedir. Köy evlerinde mutlaka avlu ve bahçe yer almaktadır. Evlerin avlusunda arsanın durumuna göre *ahır*, *kuruluk*, *mısır çiti*, *serender*, *ekmek fırını* yer almaktadır. Avlu veya bahçe geçildikten sonra evin asıl girişi çift kanatlı ahşap bir kapıdan sağlanmakta buradan da sofaya geçilmektedir. Sofanın sağında ve solunda odalar yer almakta mutfak, banyonun ve tuvaletin evin arka cephesinde olması tercih edilmektedir.

Düzce’de iki katlı evler genellikle *iç sofalı* az sayıda da *orta sofalı* plan tipinde yapılmıştır. Bu evler çoğunlukla kentsel kesimde tercih edilmesine rağmen köylerde de bu evlere rastlanmaktadır. Evlerin büyük çoğunluğu avlulu ve bahçelidir. Fakat bu avlu ve bahçenin evin ön ya da arka tarafında olması sokağın konumuna ve arsanın şekline göre değişiklik göstermektedir. Eve giriş önce sokak tarafında ki küçük kapıdan avlu veya bahçeye oradan da çift kanatlı ahşap bir kapıdan evin içine sofaya geçiş şeklinde planlanmıştır. Çoğunlukla uygulanan plan tipi olan iç sofanın, sağında ve solunda odalar yer almakta mutfak, banyo ve tuvalet evin arka tarafında yer almaktadır. Sofanın bitiminde bulunan ahşap merdivenle üst kata çıkılmaktadır. Üst katta da aynı plan uygulanmakta fakat bu katta mutfak bulunmamaktadır. Üst kat esas yaşam katı olduğundan burada oda, sofa, banyo ve tuvalet bulunmakta bunun dışında diğer kısımlara bu katta yer verilmemektedir. Yapının zemin katının üstünde ki birinci katta çoğunlukla sofanın sokağa bakan cephesinde yapıyı manzaraya yönlendirmek için cumbaya yer verilmekte burada ki çok sayıda pencere ile, içeride aydınlık ve ferah bir alan yaratılmaya çalışılarak evin dış cephesinde de hareketlilik sağlanmaya çalışılmaktadır. Ayrıca cumbaların evin manzaraya bakan kısımlarında olması buraya *seki* veya *divan* konulmasına, buralarda ev halkı için dinlenme ve sohbet alanları oluşturulmasına imkan sağladığı da bilinmektedir.

5-Plan Elemanları:

Türk evinde planı oluşturan elemanlar ihtiyaçlara göre ortaya çıkmıştır. Planın şekillenmesinde iklim ve tabii şartların etkisinden başka, İslam esaslarının ve geleneklerinin de rolü büyüktür. Bu da, Anadolu’da iklimi ve bölgesi ne olursa olsun klasikleşen Türk evlerini önemli ölçüde birbirine yaklaştıran ortak bir plan motifini meydana getirmiştir (Şenel 2002:83). Evin planında önemli yer sahibi olan sofa ve odaya, ayrıca avlu ve bahçede yer alan diğer yardımcı birimlere de çalışmamızın bu kısmında yer verilmiştir.



Sofa

Düzce evlerinde de plan şeklinin başlıca belirleyici unsuru sofadır. Sofa, odalar arası ilişkilerin sağlandığı bir ortak alandır. Sofa, evin içindeki dolaşımı sağlamakla birlikte, bir toplanma alanıdır. Dolaşım dışında kalan kısımları oturmaya ayrılmıştır. Sofa; *Sergah*, *Sergi*, *Seyvan*, *Çardak*, *Divanhane*, *Hayat* vb. isimlerde almıştır (Küçükerman 1996:59). Sedat Hakkı Eldem’e göre sofa, aynı zamanda düğün ve eğlenceler tertip edilen bir yerdir (Eldem 1954:16).



*Fotoğraf 38: Ahşap konutun zemin kat sofasından genel görünüş
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)*



*Fotoğraf 39: Ahşap konutun birinci kat sofasından genel görünüş
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)*



Fotoğraf 40: Ahşap konutun birinci kat sofasından genel görünüş
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)



Oda

Türk evinde en önemli birim odadır. Her oda evli bir çifti barındırabilecek niteliklere sahiptir. Her odada oturulabilir, yatılabilir, yemek yenebilir ve hatta yemek pişirilebilir. Bütün odalar aynı özelliklere sahiptir. Ölçüler değişebilir ama nitelikler değişmez (Günay 1998:46).

Düzce'deki geleneksel formlu evler Türk evinin genel özelliklerini taşırlar. Tek katlı evler daha mütevazı yapıldığından oda sayısı azdır. Sofanın her iki tarafında bir ya da iki oda bulunmasına rağmen bu odalar bütün ihtiyaçları karşılayacak şekilde dizayn edilmişlerdir. İki katlı evlerde alt katta genellikle oturma, misafir ve yatak odaları bulunmakta üst kat ise esas yaşama alanı olarak değerlendirilmekte ve yalnızca yatak odaları yer almaktadır. Odalar genellikle kare veya kareye yakın biçimde, yükseklikleri 240-250 cm arasındadır. Odalarda genellikle iki, büyük odalarda ise çoğunlukla dört pencere bulunur. Odaların ısıtılması için çok eski dönemlerde *mangal* kullanılmıştır. Odalarda *sedirler*, *gusülhane (banyo) dolabı*, *ocak*, *giysi dolabı* ve *nişler* ayrıca bazı odalarda *eviye* de bulunmaktadır. Zemin döşemesi ve tavanda ahşap kullanılmıştır.



Mutfak

Düzce evlerinde mutfak genellikle evin içerisinde zemin katta, evin arka cephesinde yer alır. Mutfakta kap kaçak ve yiyecek koymak için ahşap dolaplar ile bulaşık yıkamak için küçük bir eviye yer almaktadır. Eski tarihli evlerde mutfakta ocak bulunmakta ve ocağın içerisinde sac ayağı kullanılmaktadır. Günümüzde ise özellikle köylerde bulunan ve evlerde ısınmak için kullanılan *kuzine* sobasının üzerinde yemek, içerisindeki bölmede ise ekmeğ pişirilmektedir.



Gusülhane ve Hela

Düzce'nin geleneksel konutlarında odaların bir duvarının ortasında ocak, ocağın yanında *gusülhane (banyo) dolabı*, *yüklük* yine ocağın diğer tarafında *giysi dolapları* ve *nişler* bulunmaktadır. *Abdestlik dolabı*, banyo dışında çoğunlukla *yüklük* olarak değerlendirilmektedir. Evlerin özellikle eski tarihli olanlarında her oda da *ocak* ve *gusülhane (banyo) dolabı* bulunmasının evdeki kalabalık aile yaşantısından kaynaklandığı ayrıca İslami esaslara ve mahremiyete özen gösterilerek böyle yapılmış olabileceği düşünülmektedir. Düzce evlerinde daha eski dönemlerde tuvalet/hela genellikle evin dışında bahçede ahşap malzeme

kullanılarak yapılmaktayken bu durum sonraki dönemlerde değişmiş tuvalet evin içerisine alınmıştır. Banyonun ise artık odaların içinde değil, sofanın uygun olan bir kısmına bağımsız bir alan olarak yerleştirildiği görülmüştür.



Fotoğraf 41: Oda duvarının ortasında bulunan ocak, ocağın sol tarafında gusülhane (banyo) dolabı, sağ tarafında giysi dolabı (Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)



Fotoğraf 42: Evin bahçesinde bulunan hela (Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)



Bahçe ve Avlu

Bahçe, hoşça vakit geçirmesi ve insanların yararlanması için, sağlığa yararlı otlar, meyve, sebze, çalı ve ağaç gibi çeşitli bitkilerin belirli bir düzen içinde yetiştirilmesine ayrılmış alandır. Çoğunlukla yeşille donatılan bu alanlar, doğaya olan özlemin giderildiği, doğa ile bütünleşmede önemli rol oynayan mekanlardır. Gelenekler, aile, din ve kişisel görüşler gibi sosyo-kültürel faktörler, bahçenin kullanımı ve biçimlenişinde etkili olmuştur¹¹.

Düzce’de özellikle kırsal yerleşmelerdeki evlerin büyük çoğunluğu 140-150 cm yüksekliğindeki bahçe duvarlarıyla¹² çevrilerek sokaktan ayrılmaktadır. Evler, genellikle tek kanatlı küçük bir kapıdan girilen *avlunun* içerisinde yer almaktadır. Avlunun içinde ön tarafta *bahçe* yer almakta bu bahçeye *evin önü* denilmekte burası ev halkı tarafından dinlenme ve oturma alanı olarak kullanılmaktadır. Evin günlük ihtiyacını karşılamak için sebze yetiştirilen alan genellikle evin arka tarafında yer almakta, meyve ağaçları ise çoğunlukla bahçenin yan ve arka tarafında bulunmaktadır. Yine avluda *ahır*, *kümes*, *kuruluk*, *mısır çiti*, *serender*, *fırın* gibi yardımcı birimler ile geçmiş dönemlerde *su kuyusu da* bulunmaktadır. Avlu, aile bireylerinin evle ilgili işlerini rahatlıkla yaptıkları ve günlük yaşamlarının önemli bir kısmını geçirdikleri yerler olduğundan avlunun duvarlarla çevrilmesi özel hayatın gizliliğine de özen gösterildiğini kanıtlamaktadır.



Fotoğraf 43: Evin bahçe duvarından genel görünüş (Düzce Merkez, Duraklar Köyü)



Fotoğraf 44: Evin bahçe duvarından genel görünüş (Düzce Merkez, Duraklar Köyü)

¹¹“Bahçelerde cenaze, nişan ve düğün törenleri gibi topluluk tarafından yapılan etkinliklerde gerçekleştirilmektedir”. Bakınız: Demir ve Müderrisoğlu 2016:279-281.

¹² Bahçe duvarları genellikle taş veya tuğla ile yapılmakta; fakat daha basit ve maliyeti daha az olan ahşap ya da metal çit kullanılarak yapılmış örneklerde bulunmaktadır.



Fotoğraf 45: Evin bahçe duvarından genel görünüş (Düzce Merkez, Duraklar Köyü)



Fotoğraf 46: Evin avlusundan genel görünüş (Cumayeri İlçesi, Ören Köyü)



Ahır ve Samanlık

Düzce’de özellikle kırsal kesimde hayvancılık halen devam ettiğinden ahırın evin içinde bulunmamasına; fakat evin yakınında olmasına özen gösterildiği görülmektedir. Ahır bahçenin konumuna göre koku ve sinek gibi rahatsız edici faktörlerden uzak kalmak için genellikle evin arka tarafına gelecek şekilde konumlandırılmaktadır. Ahırlar çoğunlukla iki katlıdır. Ahırın alt katında hayvanların bulunduğu alan, üst katında ise samanın konulduğu *samanlık* bulunmaktadır. Alt katta ahırın ışık ve hava alması için küçük camsız pencereler, ayrıca yine hayvan dışkısının dışarıya atılması için pencereye benzeyen *temsek* adı verilen küçük boşluklar bulunur.



Fotoğraf 47: Ahır ve samanlık
(Düzce Merkez, Üç Yol Köyü)



Fotoğraf 48: Ahır ve samanlık
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)



Kuruluk ve Kiler

Düzce’de genellikle kırsal yerleşmelerdeki evlerin avlusunda ayrı bir bölüm olarak; üç tarafı kapalı, ara bölmeleri duvarlarla örülen ön tarafı açıkta bırakılan odun, kömür, evdeki fazla eşyalar ve bazen de evin kışlık yiyeceklerinin konulduğu geçmişte ahşap malzemeyle günümüzde ise betonarme olarak yapılan *kuruluk* adlı yapılara yer verilmektedir. Bunun dışında iki katlı evlerde zemin katta yer alan merdivenin altında kalan boşluk *kiler* olarak kullanılmakta ayrıca mutfağın içinde küçükte olsa mutlaka *kiler* kısmı bulunmaktadır.



Fotoğraf 49: Evin avlusunda bulunan kuruluk kısmından genel görünüm
(Gümüşova İlçesi, Elmacık Köyü)

➤ Serender

Düzce'deki evlerin bahçesinde özellikle fındık ve mısır üretimin yoğun olarak yapıldığı köylerde halkın *serender* veya *serenti* olarak adlandırdığı fındık, mısır ve erzak depolanan yapılara yer verilmektedir. Bu yapılar zeminden itibaren ahşap direklerin yükseltilmesiyle ve yine ahşap kaplamalarla yapılmış tek odalı küçük pencerelessit basit yapılardır. Çatıları çoğunlukla beşik örtü ve kiremit kaplamalı olarak yapılmaktadır.



Fotoğraf 50: Serender
(Gölyaka İlçesi, Açma Köyü)



Fotoğraf 51: Serender
(Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar Köyü)



Fotoğraf 52: Serender
(Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü)



Fotoğraf 53: Serender
(Akçakoca İlçesi, Davut Ağa Köyü)

➤ Mısır Çiti

Serender'in dışında bazı evlerin bahçesinde halkın *kotara*, *torluk* veya *mısır çiti* olarak adlandırdığı serenderden daha küçük ahşaptan yapılmış mısır kurutulan ve depolanan kısımlarda bulunmaktadır.



Fotoğraf 54: Mısır çiti
(Gölyaka İlçesi, Açma Köyü)



Fotoğraf 55: Mısır çiti
(Düzce Merkez, Üç Yol Köyü)

➤ Su Kuyusu

Düzce'de geçmiş yıllarda evlerin içerisinde su olmadığından evlerin bahçelerinde su kuyusu açılmakta, evin su ihtiyacı bu kuyulardan sağlanmaktaydı. Günümüzde ise artık evlerin içerisinde su bulunduğundan bu kuyular atıl kalmış büyük çoğunluğu kapatılmıştır.



Fırın ve Ocak

Geleneksel Düzce evlerinin büyük çoğunluğunda bahçenin uygun olan bir köşesinde fırın yer almaktadır. Bazı evlerde de fırın ve ocak aynı yerde bulunmaktadır. Bu fırınların özellikle daha önceki dönemlere ait olanlarının genellikle alt kısımlarının taş, üst kısımlarının ise tuğladan yapıldığı görülmüştür¹³. Günümüzde ki fırınların büyük çoğunluğunun alt kısmı betondan, üst kısmı tuğladan, sıvası ise kum ve kireç harcıyla yapılmaktadır.

Evlerin içerisinde oda ve mutfak duvarlarına yerleştirilmiş ocaklarda bulunmaktadır. Burada da yine ocağın iç kısmında tuğla kullanılır. Dış kısmında ise çoğunlukla alçı kullanılmış daha güzel bir süsleme oluşturulmaya çalışılmıştır. Ayrıca birçok evde odalarda bulunan ocakların ön kısmındaki yer döşemesinin, güvenlik gerekçesiyle üstüne yapılacak ahşap döşemeden daha önce sıkıştırılmış toprakla doldurulduğu görülmüştür.



Fotograf 56: Fırın ve ocak
(Çilimli İlçesi, Esenli Köyü)



Fotograf 57: Ekmek fırını
(Gümüşova İlçesi, Dere Köyü)

¹³ Bu fırınlar şu şekilde yapılmaktadır. Fırının alt kısmının yüksekliği 80 veya 90 cm'dir. Bu kısmın içi taş ve toprakla doldurulup üzerine su dökülür. Daha sonra tokmakla vurularak toprak iyice sıkıştırılır ve hava almaması sağlanmaya çalışılır. İyice sıkıştırılan bu kısmın üstüne ince kum serilir onun üzerine de cam kırıkları dökülür ve tekrar üzerine ince kum serilerek işlem tamamlanır. Bu işlem ekmek fırınlarında yapılırken simit fırınlarında cam kırıkları yerine kaya tuzu kullanılır. Fırının alt kısmı tüm bu işlemlerle tamamlanır. Bu kısımdan sonra asıl pişirme işleminin yapılacağı alanın yapımına geçilir. Buranın alt ve üst kısmının tamamında tuğla kullanılır. Tuğla örülürken ve daha sonra fırının dış kısmı sıvanırken de saman ve toprağın karıştırılmasıyla elde edilen çamur harcı kullanılır. Fırın yapımı sıva işleminden sonra tamamlanmış olur.



Fotoğraf 58: Oda duvarında bulunan ocak
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)

6-Süsleme:



Dış Süsleme

Düzce'deki evlerde dış cephe süslemesi oldukça sadedir. Süslemeler çoğunlukla *kapı, pencere, çıkma, üçgen alınlıklar ve saçaklarda* görülmektedir. Özellikle pencerelerin üzerindeki üçgen alınlıklar ve çatılardaki kademeli saçak sistemleri cepheye hareket kazandırmaktadır. Bunun dışında malzemeye bağlı olarak duvarlarda tuğla ile yapılan balık kılıcı ve benzeri örgü şekilleri de süsleme olarak kabul edilebilir.



Fotoğraf 59: Evin dış cephesinde bulunan süsleme
(Akçakoca İlçesi, Davut Ağa Köyü)

➤ İç Süsleme

Düzce’de geleneksel konutlarda iç mekanda ki süslemeler çoğunlukla ahşap ve alçı malzeme üzerinde görülmektedir. Odaların tavanlarında, yüküklerde ve dolap kapaklarında ayrıca nişlerde bitkisel ve geometrik motiflerin yer aldığı görülmektedir. Süslemelerde mekanın veya eşyanın işlevi, ev sahibinin sosyo-ekonomik durumu etkili olmaktadır. Çoğunlukla sade bir bezeme tercih edilmektedir.



Fotoğraf 60: Oda duvarında yer alan niş ve lambalık
(Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi)

7-Yapı Ustalığı, Yapı Gelenekleri ve İnanışları

Halk mimarisinde yapı ustalarının yeri kuşkusuz çok önemlidir. Ustalar, usta-çırak ilişkisi içerisinde yetişirler. Duvarcılık ya da dülgerlik gibi uzmanlaştıkları alanlar vardır. Ancak, ahşap üstüne boyayla süslemeden dülgerliğe değin tüm işlerin üstesinden gelenlerde bulunmaktadır. İşi baştan sona üstlenenler olduğu gibi, işin bir ana bölümünü, örneğin duvarcılığını ya da dülgerliğini üstlenerek, öteki işler için gerektiğinde başka ustalar bulanlar da olur. Ustalar kendi yaşadıkları yerde ve yörede ünlüdürler (Bektaş 2001:26).

Düzce’de geleneksel bir konutun yapımında taşçı, duvarcı ve dülger gibi yapı ustaları mutlaka olmak zorundadır. Genellikle inşa sürecinde üç ya da dört kişi çalışır. Bunlardan bir tanesi *baş usta* dır. Evin yapımı ile ilgili tüm sistem ve işleyiş ona bağlıdır. Yapı ustaları işe götürü veya yevmiye ile çalışırlar, istisnalar olmasına rağmen çoğunlukla öğle yemeğini işveren karşılar. Bazen de işverenlerin ustalarla birlikte çalışarak kendi konutlarının yapımına yardım ettikleri, yapı ustaları tarafından belirtilmiştir¹⁴. Çalışma sabah ezanından sonra hava aydınlanınca başlar, akşam ezanına hava kararınca kadar devam eder. Günlük 10-12 saatlik çalışma süreleri ile yoğun bir tempoda ev inşa edilir. Bu süreç evin büyüklüğüne göre yaklaşık birkaç ay sürer. Çok eski dönemlerde cuma günü, tatil olduğundan çalışılmazmış. Evlerin inşasında kış mevsimi çalışmak için uygun olmadığından ilkbahar, yaz ve sonbahar

¹⁴Yapı ustaları iyi, neşeli candan çalışınlar diye işverenin bir çalgıcı takımı tutup, iş sırasında onlara müzik dinlettiği örneklere Anadolu’da rastlanmıştır. Detaylı bilgi için bakınız: Bektaş 2001:89.

mevsimlerinde yağmur yağmadığı günlerde çalışmalar aksatılmadan devam etmektedir¹⁵.

Düzce’de kaynak kişilerimizden aldığımız bilgiye göre bir evin yapım aşaması geleneksel halk mimarisinde şu şekilde gerçekleşmektedir. Ev yaptırmak isteyen kişi önce evin yapılacağı arsanın yerini belirler. Arsa temininde öncelikle ev sahibinin ekonomik gücü etkili olmaktadır. Arsayı temin eden kişi, bir yapı ustasıyla görüşür. Usta belirlenirken çevrede tanınan, yaptığı evler hakkında bilgi sahibi olunan bir ustayla çalışılmaya dikkat edilir¹⁶. Ev sahibi, ustaya nasıl bir ev yaptırmak istediğini anlatır. Evin ve bahçenin büyüklüğüne evin avlusunda yer alacak diğer yardımcı birimlere ev sahibi yapı ustasına da danışarak karar verir. Kullanılacak malzeme belirlenir ve ev sahibinin bu malzemeyi temin etmesiyle ev yapımına başlanır. Evlerin özellikle ön cephesinin güney tarafta olmasına, yine evin ön tarafının sokağa bakmasına özen gösterilir. Ayrıca evin, diğer komşu evlerinin güneşini, havasını ve manzarasını kesmemesine böylece komşuluk ilişkilerinin korunmasına dikkat edilir¹⁷.

Düzce’de konutların yapım sürecindeki uygulamalar, yapılardaki uğur sembolleri, eve veya odaya girişte dikkat edilen hususlar, uğurlu ve uğursuz kabul edilen yerler, ocak, ateş, yiyecek ile ilgili inanışlar, özel günlerde evlerde yapılanlar gibi tüm bu uygulamalar günümüzde azalmış olmasına rağmen araştırmamız sırasında karşımıza çıkmıştır. Bu inanış ve uygulamalardan bazıları şöyledir.

Evin Yapım Sürecindeki Uygulamalar: Evin temeli atılırken kurban kesme ve temel direğinin dibine bozuk para atma uygulaması günümüzde azalmış olmasına rağmen halen devam etmektedir¹⁸. Evin çatısı kapatılırken ustalar tarafından bayrak asma uygulaması yapılmaktadır¹⁹. Çatıya Türk bayrağı asılırken ustalar veya çıraklar sokakta duyulacak şekilde aşağıda yer verdiğimiz maniyi ve benzerlerini söyleyerek bahşiş istemektedir.

*Ustalar, çıraklar, kalfalar,
Hazreti Naçardır pirimiz,
Bahşiş getirir biri biriniz.*

¹⁵Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü ve Dokuz Değirmen Köyü Yığılca İlçesi, Kırık Köyü’nde tespit edilmiştir.

¹⁶Antalya’da bir kişi ev yaptırmaya karar verdiğinde, bulduğu ustanın evine bir çuval buğday yollarmış. Usta böylece o kişinin kendisine bir ev yaptırmak istediğini anlarmış. İşi yapmaya gönlü varsa, yapabilecek durumdaysa, alıkoyarmış buğday çuvalını. Böylece, yaptıracak olanla yapacak olanın aileleri arasında gidip gelmeler başlamış. Detaylı bilgi için bakınız: Bektaş 2007:7.

¹⁷Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü ve Dokuz Değirmen Köyü- Yığılca İlçesi, Kırık Köyü’nde tespit edilmiştir.

¹⁸Gümüşova İlçesi, Elmacık Köyü- Düzce Merkez Üç Yol Köyü- Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü’nde tespit edilmiştir.

¹⁹Gümüşova İlçesi, Elmacık Köyü- Düzce Merkez Üç Yol Köyü- Çilimli İlçesi, Esenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü- Yığılca İlçesi, Kırık Köyü’nde tespit edilmiştir.

Bu maniyi duyan komşular ustalara kumaş, gömlek, havlu gibi hediyeler getirirler²⁰. Ustalar bu hediyeleri çatıdaki direğe asar bu hediyeler çatı inşaatı bitine kadar burada kalır. Daha sonra hediyeler ustalar ve diğer çalışanlar arasında paylaşılır²¹. Evin inşa süreci bitirilip, eve taşınıldıktan kısa bir süre sonra ev mevlidi okutulur, yemek ikramı yapılır. Mevlide gelenlerde imkanları ölçüsünde ev sahibine çeşitli hediyeler getirirler²².

Kapı, Pencere ve Duvarların Üzerine Asılan Uğur Sembolleri: Hane halkına nazar değmemesi için çoğunlukla evin ana giriş kapısına, yine kapının üst kısmındaki duvara ya da pencere alınlıklarına *nal*, *nazar boncuğu*, *sarımsak*, *orman gülü* veya *yabani elma* ağacından bir dal, *geyik* veya *koç boynuzu* asılır²³. Besmele'nin yazılı olduğu levhalarında yine özellikle evin dış kapısının üstünde yer aldığı görülmüştür²⁴.



Fotoğraf 61: Geleneksel konutun pencere alınlığına asılan hayvan boynuzu (Akçakoca İlçesi, Yukarı Mahalle)

²⁰Aynı uygulama Kırklareli İlinde de görülmektedir. Mani örnekleri ve detaylı bilgi için bakınız: Kurtulmuş 2010 :80.

²¹Düzce İli, Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

²²Düzce Merkez, Duraklar Köyü- Gümüşova İlçesi, Elmacık Köyü- Çilimli İlçesi, Esenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

²³Yığılca İlçesi, Kırık Köyü- Gümüşova İlçesi, Elmacık Köyü- Gölyaka İlçesi, Açma Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü ve Dokuz Değirmen Köyü'nde tespit edilmiştir.

²⁴Gölyaka İlçesi, Saçmalıpınar Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.



Fotoğraf 62: Evin giriş kapısının üzerine asılan nal (Yığılca İlçesi, Kırık Köyü)

Kapı Eşiği, Odaya Giriş, Gelinin Eve Gelişi: Kapı eşiğinden geçerken üzerine basılması, eşikte oturulması doğru bulunmaz günah olduğuna inanılır eğer buna dikkat edilmezse uğursuzluk olacağına ev halkına kötülük geleceğine inanılır²⁵. Odaya girişte Besmele çekilir²⁶. Şeytan geri gelsin işimiz ileri gitsin denir²⁷. Gelinin eve geldiği düğün günü, sağ kolunun altına Kur'an-ı Kerim, sol kolunun altına ekme konur²⁸. Yere bir kase su koyup gelinin bunu ayağı ile devirmesi istenir. Para ve şeker küçük mendillere bağlanır. Gelinin başından aşağıya dökülür. Geline kapıda bardak kırılır. Böylece gelinin bütün kötü huylarının dışarıda kalacağına ve içeriye girmeyeceğine inanılır. Kapının eşiğinde ip gerilir gelinin bu ipi koparması istenir²⁹. Gelinin evdekilerle yağ gibi geçinmesi için kapının üzerine tereyağı sürülür gelinin buradan geçmesi sağlanır³⁰. Gelin ve damada eve girdikten sonra şerbet içirilir böylece bir ömür mutlu olacaklarına inanılır³¹.

Uğurlu ve Uğursuz Kabul Edilen Yerler: Evlerde bulunan tuvalet ve banyoda cinlerin olabileceğine inanılır. Tuvalet sol ayakla girilip, sağ ayakla çıkılmasına ve burada çok fazla zaman geçirilmemesine dikkat edilir. Çöplükler, kül dökülen alanlar, kirli suların akıtıldığı yerler ve bataklıklarda özellikle hava karardıktan sonra dolaşılmamasına ayrıca değirmenlere de gece gidilmemesine gözen gösterilir³².

Ocak, Ateş, Yiyecek ve İçecek İle İlgili İnanışlar: Ocak suyla söndürülmez içine çöp, tırnak, saç atılmaz, ocağın külü evin bahçesine üzerinde dolaşılmayan bir köşeye dökülür. Böyle yapılıncı şeytanın buraya gelemeyeceğine inanılır³³. Evde lohusa varsa bebek hasta olmasın diye o evden dışarıya ateş verilmez. Arıcılık yapılan evden dışarıya ateş verilmez³⁴. Külün üzerine basılırsa cin çarpacağına inanılır³⁵. Ocağın içindeki *sac ayağı*, ocak söndürüldükten

²⁵Düzce Merkez, Duraklar Köyü-Çilimli İlçesi, Esenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

²⁶Çilimli İlçesi, Esenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü ve Dokuz Değirmen Köyü'nde tespit edilmiştir.

²⁷Düzce Merkez, Duraklar Köyü- Düzce Merkez, Üç Yol Köyü'nde tespit edilmiştir.

²⁸Düzce Merkez, Üç Yol Köyü- Çilimli İlçesi, Esenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

²⁹Düzce Merkez, Duraklar Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁰Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

³¹Düzce Merkez, Üç Yol Köyü'nde tespit edilmiştir.

³²Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

³³Cumayeri İlçesi, Dokuz Değirmen Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁴Gümüşova İlçesi, Dere Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁵Düzce Merkez Üç Yol Köyü'nde tespit edilmiştir.

sonra kaldırılıp duvara asılır ocağın içinde boş bırakılmaz³⁶. Ocağın üstünde tencere boş kaynatılmaz. Boş kaynayan tencere yüzünden düşmanlarımızın çoğalacağına inanılır. Akşam ezanından sonra evden dışarıya süt, yoğurt verilmez. Eğer verilirse evde beslenen ineğin sütünün azalacağına inanılır³⁷. Mutlaka verilmesi gerekiyorsa içine bir parça ekmek atılır veya yanına siyah bir şey konulup o şekilde verilir³⁸. Lohusa hayvanın sütünün dışarıya verilmemesine dikkat edilir fakat yine de verilmesi gerekiyorsa içine bir tutam un ya da tuz konulur³⁹.

Özel Günler İle İlgili İnanışlar: Hıdırellez günü olan 6 Mayıs'ta ev temizlenmez, dışarıdan bitki koparılıp eve getirilmez eğer buna dikkat edilmezse uğursuzluk olacağına inanılır⁴⁰. Hıdırellez günü bereket için karınca yuvasından kum alınıp un ambarına koyulur. Hızır mayalası diye kapıya süt koyulur. Hıdırellez'den önceki akşam süt ya da maya komşuya verilmez (Zengin ve Sütçü 2016:71). Evden *gelin veya asker* çıktığında gidenler, yerlerine ulaşmıca kadar yine evden cenaze çıkmış ise bu cenaze defnedilinceye kadar evde temizlik yapılmaz ev süpürülmez⁴¹.

³⁶Çilimli İlçesi, Eşenli Köyü- Cumayeri İlçesi, Ören Köyü ve Dokuz Değirmen Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁷Düzce Merkez Üç Yol Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁸Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

³⁹Gümüşova İlçesi, Dere Köyü'nde tespit edilmiştir.

⁴⁰Cumayeri İlçesi, Ören Köyü'nde tespit edilmiştir.

⁴¹Çilimli İlçesi, Topçular Mahallesi'nde tespit edilmiştir.

SONUÇ

İnsan yaşamında beslenmeden sonra gelen en önemli ihtiyaç kuşkusuz barınmadır. Bu ihtiyacın sosyal bir varlık olan insan tarafından farklı şekil ve malzemelerle elde edilen barınaklarla karşılandığı bununda zamanla gelişme göstererek bir ailenin yaşayabileceği evlere dönüştüğü bilinmektedir. Anadolu toprakları geçmişte pek çok medeniyete ev sahipliği yapmıştır. Bu uygarlıkların oluşturduğu kültürel miras nesillerdir burada yaşayan ulusların kültür izlerinin yurdumuzun her yerinde görülmesine sebep olmuştur. Ülkemizin her yeri önemli ve özeldir; fakat Düzce ilimizde geleneksel halk mimarisine ait yapıların günümüze ulaşabilmiş olmasıyla dikkat çekmektedir.

Düzce, farklı toplulukların bir arada ve huzurla yaşamayı başarabildiği şehirlerimizdendir. Bu farklı grupların kendine has kültürü, yörenin coğrafi yapısı, iklimi, tarihi, inançları, gelenekleri ve kültürel yapıları bir bütün olarak Düzce'nin geleneksel halk mimarisinin oluşmasını sağlamıştır. Halk mimarisinde çok önemli bir yere sahip olan geleneksel konutları, Düzce il genelinde görmemize rağmen büyük çoğunluğunu ve kısmen iyi durumda olanlarını Düzce merkeze bağlı Konuralp Mahallesi'nde, Akçakoca İlçesinde ve daha az sayıda da Yığılca İlçesinde görmekteyiz. Araştırmamız ile yaklaşık olarak doksan ya da yüz yıl önce inşa edilmiş ve iyi durumda olan evleri inceleme imkânımız olmuştur.

Düzce'nin geleneksel konutlarında özellikle kırsal yerleşmelerde evlerin, Türk evinin genel özelliklerine uygun olarak sokaktan bahçe duvarı ile ayrılmış, avlusunda *ahır*, *kuruluk*, *serender*, *fırın* gibi çeşitli yardımcı birimlerle çiçek veya sebze yetiştirilen bahçenin de bulunduğu bir düzen doğrultusunda inşa edildiği tespit edilmiştir.

Düzce evlerinin temel yapı malzemesi ahşaptır. Ahşap, yörede yetişen *kestane*, *meşe*, *ceviz*, *dişbudak*, *kayın*, *çam* gibi ağaçlardan elde edilmektedir. Bu evler *ahşap karkas* yapı tekniği ile inşa edilmiş olup, yöre halkı bu evlere *kara bina* adını vermiştir. Duvarlarda dolgu malzemesi olarak ise *kerpiç*, *tuğla*, *taş*, *çiteme* türlerinden uygun olanlarına yer verilmiştir.

Evlerde uygulanan plan tipinin çoğunlukla *iç sofalı* olduğu fakat diğer plan tiplerinden az sayıda örneğin bulunduğu da görülmektedir. Evler kırsal kesimde genellikle tek katlı olarak yapılırken kentsel kesimde ise iki ve üç katlı evler daha fazla tercih edilmiştir. Evlerde üst örtü olarak çoğunlukla *beşik* örtü kullanılmış fakat *kırma* çatının kullanıldığı örnekler de rastlanılmıştır. Evler çoğunlukla sade yapılmış, dış cephede ahşap çatıkların arasında dolgu malzemesi olarak kullanılan tuğlanın farklı örme türleriyle yapılması sonucunda bezeme oluşturulmaya çalışılmıştır. Evlerin içinde ahşap yüklük ve dolap kapaklarında, nişlerde, ocak üstlerinde ve tavanlarda ki ahşap göbeklerde bitkisel ve geometrik süslemeler görülmektedir.

Tarihi ahşap binaların uzun süre sağlam bir şekilde varlığını sürdürebilmesi için konuyla ilgilenen yapı ustalarının ve binayı kullananların ahşabın özelliklerini çok doğru bir şekilde bilmeleri gerekmektedir. Ahşap, estetik bir unsur olarak ele alındığında dekoratif bir malzemedir. Her ağacın kendine has rengi, kokusu ve şekli vardır. İçinde yaşanmayan, çatıdan su alan, havalandırılmayan, bakımı yapılmayan evlerdeki ahşaplarda yoğun yıpranmalar görülmektedir (Özen 2001:1,4). Araştırmamız sonucunda özellikle kırsal yerleşmelerde ülkemizde yaşanan sosyal, ekonomik ve teknolojik gelişmelerin çok belirgin biçimde halk mimarisinde değişime ve dönüşüme sebep olduğu görülmüştür. Düzce'nin geleneksel konut mimarisinde günümüze ait inşaat malzemelerinin bilinçsizce kullanılmasının evin karakteristik özelliğinin bozulmasına sebep olduğu bunun izlerinin özellikle evlerin pencerelerinde iç ve dış kaplamalarında çok belirgin şekilde görüldüğü tespit edilmiştir.

Düzce alan araştırmalarımız ile yörede geleneksel mimariye ait konutların halen bulunduğu fakat büyük çoğunluğunun artık kullanılmayarak terk edildiği, az sayıdaki evin ise hafta sonları ya da yaz mevsiminde kullanıldığı tespit edilmiştir. Günümüze kadar yıpranarak da olsa gelebilmiş bu çok özel yapıların gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için zaman

kaybedilmeden koruma ve restorasyon çalışmalarının yapılması gerekmektedir. Bunun gerçekleştirilebilmesi için ev sahiplerinin de duyarlı davranarak yapılacak çalışmaları desteklemesi büyük önem taşımaktadır.

Kültürel mirasımızda önemli yeri olan bu konutları yaşatmak, el birliği ile gelecek nesillere aktarmak için herkesin üzerine düşen sorumlulukları yerine getirmesi ve bu bilinçle hareket etmesi temennimizdir.

KAYNAKÇA

Bektaş, Cengiz. *Halk Yapı Sanatı*. İstanbul: Literatür Yayınları, 2001.

Bektaş, Cengiz. *Türk Evi*. İstanbul: Bileşim Yayınları, 2007.

Demir, Zeki ve Haldun Müderrisoğlu. “Düzce’deki Kültürel Çeşitliliğin Konut Bahçesindeki İzleri”. İstanbul: Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat. Düzce Belediyesi Kültür Yayınları Düzce Araştırmaları:4, 2016.

Düzce Taşınmaz Kültür Varlıkları Envanteri. Ankara: Düzce Valiliği, Kültür Yayınları Serisi No: 1, 2014.

Eldem, Sedad Hakkı. *Türk Evi Plan Tipleri*. İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Yayınları, 1954.

Eriş, Metin. (Ed.), *81 İlde Kültür ve Şehir Düzce*. Ankara: Düzce Belediyesi Kültür Yayınları No:14, 2017.

Günay, Reha. *Türk Ev Geleneği ve Safranbolu Evleri*. İstanbul: Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, 1998.

Kafesçioğlu, Ruhi. *Kuzeybatı Anadolu’da Ahşap Ev Yapıları*. İstanbul: İ.T.Ü Mimarlık Fakültesi Yayını, 1955.

Kurtulmuş, Zekeriya. *Kırklareli Folkloru*. Ankara: Kırklareli Valiliği Yayını Yayın No:1, 2010.

Küçükerman, Önder. *Kendi Mekanı’nın Arayışı İçinde Türk Evi*. İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Yayınları, 1996.

Özen, Ramazan ve Saadettin M. Onat. “Rehabilitasyon Uygulamaları İçin Tavsiyeler”. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Özel Dizi/23, 2001.

Özen, Ramazan. “İnşaat Malzemesi Olarak Ahşap; Avantaj ve Dezavantajları”. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, Özel Dizi/23, 2001.

Özhan, Neslihan. “Anadolu’nun Geleneksel Konutlarında Ahşap Kullanımına Ait Bir Derleme”. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, 2006.

Şenel, Volkan. *Gümüşhane Evleri*. Trabzon: Gümüşhane Valiliği, İl Kültür Müdürlüğü Yayınları, 2002.

Zengin, Hilal ve Çiğdem Sütçü. “Düzce Halk Kültüründe Yumurta İle İlgili İnanış ve Uygulamalar”. İstanbul: Düzce’de Tarih, Kültür ve Sanat. Düzce Belediyesi Kültür Yayınları Düzce Araştırmaları:4, 2016.

<http://www.duzce.gov.tr/tarihi-ve-cografi-yapisi> (Erişim tarihi 30/04/2019).

<http://duzcekultur.gov.tr/TR-211369/iklimi-ve-bitki-ortusu.html> (Erişim tarihi 30/04/2019).

<https://www.ogm.gov.tr/Sayfalar/Ormanlarimiz/Illere-Gore-Orman-Varligi.aspx>.(Erişim tarihi 03/05/2019).

Yayına Hazırlanmasında Yararlanılan Kültür ve Turizm Bakanlığı, Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezinde Yer Alan Belgelerin Arşiv Numaraları:

CD2018.0478-CD2018.0479-CD2018.0480-CD2018.0481-CD2018.0482-CD2018.0483-
CD2018.0484-CD2018.0485-CD2018.0486-CD2018.0487-CD2018.0488-F2018.3434-
F2018.3435-F2018.3436-F2018.3437-F2018.3439-F2018.3441-F2018.3442-F2018.3445-
F2018.3446-F2018.3447-F2018.3448-F2018.3449-F2018.3450-F2018.3451-F2018.3455-
F2018.3456-F2018.3457-F2018.3458-F2018.3459-F2018.3460.

