

KAHRAMANKAZAN

KÜLTÜR ATLASI

Bünyamin ZİLE



ESKİ ANKARA'DA BİR GEZİNTİ

Gezindim hayal görür gibi.
Boş yere aradım durdum maziyi
Sokaklarda dar yollarda
Bir ara gözüm takıldı kaldı.

Eski konaklarda.
Şurada Hacı Sabri'nin konağı vardı.
Galiba şurası oynadığım
Attarbaşının handı.

Lülesinden buz gibi su akan
Elmadağ çeşmesinin süslediği,
Yeşil ayva dallarının gölgelediği,
İlkokulum Nakşibendi vardı.

Samanpazarı'nda,
Don don basılmış samanlar
Kağnı Pazarında,
Küme küme yığılmış odunlar
Koyun pazarında,
Renk renk boyanmış koyunlar.

Koyun alışverişinde pazarlık,
Sürerdi en az bir iki saat
Sallaya sallaya.

Ne kol kalır, ne kanat
Sonra sürer koyunları önüne katar.
Haydi, hayrımı gör diyene kadar.
Dükkanı erkenden açardı,
Yarı aralayıp kepengi
Rahle önünde nargile ağzında
Setirlinin Aziz Efendi
Pul, sigara, baharat satardı.
Allah bereket versin der,
Erkenden kapardı.

Ya Çil Ali Efendi: Attar
Aklınıza ne gelirse hepsini satar
Ta deve çanından
Üzerlik otuna kadar.

Çıkalım biraz yukarıya
Hasretin sönecek
Yudum yudum içip
Doyacaksın eski Ankara'ya.

Solda Selçukilerin büyük eseri
Ahilvan Camisi
Sağda Ağazade Hanının ta kendisi
Develer salına salına girerdi
Yükü ya tuz ya da ekindi.
Bu çarşıda neler yoktu neler!
Bezzarlar, urgancılar, semerciler
Kaba tuzcular, nalbantlar, testiciler
Pıtırıcılar, nalburlar, keçeciler
Bostancı esnafı, tiftikçiler
Mutlaplar, palacılar, çuhacılar
Kilciler, semerciler
Bu çarşı Ankara'nın en işlek yeri
Hem de, bir ticaret merkeziydi.

Biraz daha yukarı çıkalım Kale önüne
Yani At Pazarı düzlüğüne
Çukur Han, Çengelli Han, Karasu Hanı
Nalbantlarla çevrilmişti dört bir yanı.

Ağam! Çek kır atı ahıra
Koca nalbant nallasın
Kayarını düzgün vurup parlatsın
Yelesin sağdan sola,
Kız gibi atarken kır at
Keklik gibi seksin oynasın.

Sağda Kayabaşına inilir
Ta Kozmanın değirmene kadar
Hatip Çayı! Vay anam vay!...
Burada bir sadabat geçti
Dile kolay!..

Biraz inelim Ulucanlar'a
Geçit vermez dar yollara
Sıra sıra dizilmiş uzun büyük kahveler
Yaşlılar ayrı oturur
Başka kahvede de genç efeler
Buralara her yiğit sokulmazdı
Ne haddine!...

Kurban gider sonra,
Bir bıçak darbesine
Meşhur efelerden Yağcı Oğlu

Ahmet Ağa
Kasap Hacı Mahmut'la
Mangaloğlu Behçet'i vurmuşlar burada
Düşürmüşlerdi tuzağa.

Hala ayakta o zamanın hatırası
Emektar Saraçlar çarşısı
Koca Reşit Dede, çekmiş önüne
Bir palanı ince ince nakış aralar
Sakallı Hacı Dayı yemeniyi kıyılar.

Biraz aşağıda bebe beşiği,
Çeyiz sandığı yapan çıkırıkçılar,
Düvenciler, tabutçular.

Zenginlerin alışverişi yeri olan
Balık pazarı, Karaoğlan
Altıntop manifatura mağazaları
Sahibi hep Agop, Bodos olan
Kuyumcu dükkanları.

Ya! Tahtakale çarşısı!
Aşağı yüzün bütün esnafı,
Çerçisi, bezzazı, kavafı
Meşhurdu hamamı Tahtakale'nin
Dolup dolup boşalırdı meyhanesi Aki'nin

Sümerbank'ın olduğu yerde:
Meşhur Taşhan vardı

Burada zenginler konaklardı
Önünde sedden bir bahçesi vardı.
Akşamüzeri nargileler kurulur
Çaylar demlenir, hayaller kurulur
Kızaran akşamda...
O, muhteşem gurupta...

Hacı Bayram sırtlarından
İnince, bir köprü vardı tahtadan
Dere boyuna yerleşmiş.
Ahilerin piri, tabaklar
Sof dokuyan tezgahlar.

Üstte şimdi Arkeoloji Müzesi
Ankara'nın kapalı çarşısı, bedesteni
İğneden sürmeye, lal şallar
Engürü sof, ferace, yazmalar.

Kadife, atlas, sim gümüş pullu bindallar
Hint tülbenti, bağdat çarları
Kalloş potin, gelin teli kılavanlar
Kahve, kına, baharat
İlaç için türlü nebatat.

Hamamönü hey gidi günler hey!
Bayram yeri kurulurdu burada
Hamit tarlası, bir adı da
Atlıkarınca, kayık, salıncak
Cambaz, hokkabaz, liylelek, oyuncak
Davullar çalar, çadırlar kurulur
Çın çın öterdi koca Hamit şekeri
Çocuğun bir elinde halka şekeri
Öbüründe tak tak helvası.

Erzurum ayağından küçük kapıya
Oradan, yağlı dede, Hacettepe'ye
Tacettin, imaret kul derviş
Buralarda pirlar, ocaklar
Tarikat, erbabı yerleşmiş.

Gezmekten biraz yorulduk
İsterseniz...
Bir Ankara evine girelim
Dibekte dövülmüş,
Bir yorgunluk kahvesi içelim.

Büyük iki kanatlı bir kapı
Duvarlar kerpiç eski bir yapı
Üzerinde iki çak çak asılı
Ardında, kol demiri pashı
Kapıdan girince geniş bir hayat
Burda başlar, burda biterdi hayat
Bu bahçeler her gün sulanır süpürülür
İstanbul asmaları, sabah açar
Akşam dürülür.

Bir yanda, fesleğen, hanımeli
Ortada ya dut ağacı vardı, ya zerdali
Saksı saksı zakkum, kına çiçekleri
Koyu kırmızı açmış gelin dilleri.

Kil, tuz burada dövülür
Günlük işler hep burada görülür
Gezebilmek için rahat sere serpe
Bazende çekilir yüksek bir tahta perde.

Ta! Dipte kışlık
İki üç oda, biri kileri
Bir sedir, erkan minderi
Sedirde camfes halı serili
Etrafı halı yastıkla çevrili
Üzerinde sakız gibi dantel örtüleri
Yanda bir konsol üstünde lamba
Ortada piriñ mangal, sactan soba
Altında çıra, gülü kanadı, maşa, gelberi.

Girince aşeneye pırıl pırıl tertemiz
Altüst örtüler kar gibi, lekesiz
Dizilmiş boy boy kapaklı sahanlar
Kalaylı malhazır, kepçe, kevgir kaplar,
Böndi, testi, güğüm, helke sırada

Tahta kaşık, isiran, bikleğec kaşıklağada
Turşu küpü reçeller renk renk
Üzüm, kavun, üvez, pastırma hevenk hevenk
Pekmez konmuş sırlı küplere
Armut, ayva yüklüdür musandere.

Güneş devrilirken Ayaş dağlarına
Akşam sessizliği girer sokaklara
Mahallenin bebeleri düzlükte
Ya dedelik, ya da dibek önünde
Kimi milla, kimi aşşık kimide,
Oynar birdirbir uzuneşek
Ta! Karanlık çökenecek.

Bir elinde gaz ibriği hunisi
Bir elinde merdiven, fener silicisi
Silecek, yakarak giden fenerleri
Evler indirmiştir artık perdeleri.

Sokaklar ıssız تنها
Bekçinin kalın sopası
Vurdukça verir aksi seda
Akşam oturmasına
Gruplar halinde giderler
Ellerinde küçük, zayıf fenerler
Geç kalmayıp yatsıdan önce dönerler.

Garip anam sallarken beşiğini
Tutturur yavaştan bir ninni...

Aşağı hayat, yukarı hayat
Beşiğini ala boyat
Senin baban pek muhannet
Nenni yavrum nenni!...

Yük dibine yerin ettim
Senin ile sabah ettim
Ben Allah' a ne ettim
Nenni yavrum nenni!...

Ürleye ürleye kolum şişti
Kolumdan kol bağım düştü
Senin zahmet bana yetti
Nenni yavrum nenni!...

Tarlalarda biter ahlat
Analar çeker zahmet
Ankara'da Karaca Ahmet
Oda sana etsin himmet
Nenni yavrum nenni, hu, hu!...

Biraz ileride
Kulderviş'te
Dip bir odaya çekilmişler
Derinden gelir tatlı yanık,
Bir saz sesi,
Sanırsın kimse yok kesmişler nefesi
Arada bir duyulur
Ahenkli, kıvrak zil sesi.

Sarı telde dolaşır Kıyak Ali'nin elleri
Tek tek vurur Kör Sırma zilleri
Daha sonra girer miskete

Bir ara sazdan yavaşlar zil de
Ya kol geçiyordur ya devriye
Artık sabah olmakta
Karanlık yer yer solmakta
Uzaklarda erkenci birkaç,
Horoz sesi
Biraz sonra duyulur müezzinin
İlahi ezan sesi.

Gitmeğe ne hacet uzağa
Mukaddemden iniverelim namazğaha
Koç yiğitler otağ
Cuma namazı burada kılınır.
Ölenler, son yolculuğa
Yine buradan uğurlanır
Askere gidenlere,
El buradan sallanır

Hasretler burada kucaklaşır
Pehlivanlar, burada kapışır
Efeler, burada koz paylaşır.

Sağ, sol hep kabir, mezar
Ta! Hergele meydanına kadar
Bütün bir düzlüktü Hergele Meydanı
İnekler burada toplanır sabah ezanı
Bazen sırtında yükü ile ıhar
Koca bir deve kervanı.

Gençlik Parkı, stadyum
Sıtmalık, bataklık bir yerdi
Her yıl yüzlerce
Yavrunun başını yerd.

Kendisi yaşlı, eşeği ihtiyardı
Üstünde, eski bir palan vardı
Ve birde kıldan heybesi
Hala kulağında çınlar
O tempolu, ahenkli sesi

Sokaklarda dolaşırdı muttasıl
Tuttururdu, kendine göre bir fasıl
El topaa! Bebe topaa!
El topaa! Bebe topaa!...

Artık bunaldık şehirden çıkalım
Bağları, serin su başlarını dolaşalım...

Ta! Yemyeşil bağlara kadar,
Ne bir ağaç, ne de bir ev var
Gözün alabildiğine ekin tarlaları
İçinde bir iki gümelesi olan,

Kavun, karpuz, sebze bostanları
İkindiden sonra kepenkler indirilir,
Ahırlardan atlar, eşekler çekilir,
Günlük erzak doldurulur halı heybelere
Sonra, düzülürler, tozlu yolda kafilelerle.

Pırıl pırıl, nazlı nazlı
Akan, ince su deresi
Yeşil ağaçlar arasından geçer,
Taştan yapılmış şirin köprüsü
Kuşluk vakti, çile çeken
Çilekeş bülbülün sesi
Şöhret salmıştı bu yolda,
Zümrüt gibi Bülbül deresi.

Tırmanıp çıkınca dik yokuşları,
Artık başlar Ankara'nın bağları
İki katlı kiremit yapısı
Buz gibi kuyusu, önünde sekisi
Hangi birini sayayım
Elma, armut, erik, aşılı vişnesi
Dut, zerdali, üvez, misket elması
Boldur pekmezlik siyah üzümü
Ya! Hevenklik barmak beyaz üzümü
Ya! Erolan, kara gevrek, bulut üzümü
Ya! mis gibi kokan gül üzümü.

Lakavuz, Seyran, Esat bağlarından
Sürelim atı, Kavaklıdere, Çankaya'dan
Ayrancı bağlarına
Dayamış sırtını, çal dağına
Dikmen, Öveç yatağı bağlarına.

Dur! Dur! Bir an burada
Bir tarihin yattığı,
Kızıl yokuşta.

Koç yiğitlerden mahşerin,
Kurulduğu bir diyar
Burada Ata'ya hoş geldin diyen,
Ecdadının gürleyen sesi var,
Buradan seyredelim,
Bakalım Ankara'ya
Soldan bir düzlük iner,
Çaltaklı'dan Balgat bağlarına

Sögütler arasından akar
Keklik pınarı
İşte burada artar,
İnsanın efkarı

İçemezsin buz gibi
Soğuktur suyunu
İçli kavalıyla çoban
İndirir suya mor koyunu
Batıya bir düzlük uzanır
Pamuklar çiftliğinden
Ayvalı bağlarına bir sırt tırmanır
Kurtini, Etlik derken
Şirin canım Keçiören
Kupbeli bağlarından geçerken
Gir çekinme bir bağa erkenden
Ye, şebnemli kütür kütür kara gevrekten
Kopar bal gibi mürdüm erikten
Oradan Hacı Kadın deresine iniver
İstemez serin havuz başı,
Ne halı, ne minder.
Ye, ikram edilen Desdebasan'dan
Ye ki, aksın suyu şıp şıp ağzından
Sarkıver oradan yüzün aşığı.

Solfasol özüne
Sakın uğramadan geçeyim deme
O büyük insan Hacı Bayram Veli'nin
Mütevazi köyüne.
Çık oradan çin çin düzüne
Yürü yavaş yavaş, gezine gezine
Karşına çıkar Karacakaya
Kartallar yuvası Karakaya.

Canın ayva mı çekindi?
Yoksa Abbas armudu mu istedi?
Gir öyleyse Kayaş, Mamak,
Saime Kadın bahçelerine
Bol bol ye, doldur biraz da
Heybene, sepetine
Davran buradan Tuzluca'yı
Samanlık bağları eteklerine
Kınalı köşk bağları nerde?
Bağlanır burada bağlar Frenk Öz'ünde

Of!.. of! Debreşti yine yaram
Unuturmuyum seni hiç, eski ANKARAM

Seref ERDOĞDU.

KAZAN

Destanı

15 Temmuz Cuma akşamıydı. Yıllık iznimi kullanıyordum. O akşam saat on bir sularında eve gelmişim. Televizyonu açıp haberleri izlemek alışkanlık olmuştu. Haber kanallarından birini açtım. Başbakanımızın açıklaması... Neler oluyordu? Sonra Cumhurbaşkanımızın görüntülü telefonla haber kanalına bağlanması... Bir darbe teşebbüsü vardı. Durum vahimdi! Cumhurbaşkanımız halka meydanlarda toplanın çağrısı yapıyor, “Bende meydanlarda olacağım.” diyordu. Hemen telefonla birilerine ulaşmaya çalıştım ama nafile. Kimi telefonunu açmıyordu. Kimiyse toplantıdayım diye mesaj atıyordu. Büyük bir endişe içerisindeydim. Darbe olursa, ülkem hali ne olurdu? Bu ihtimali düşünmek bile istemiyordum. Ulu Cami’de sela verilmeye başlamıştı. Sonra belediye hoparlöründen Kazan halkını belediye binası önündeki meydana toplanmaya çağıran anonslar yapılmaya başladı. Evde duramazdım...

Belediye binasının önüne geldiğimde büyük bir kalabalık toplanmıştı. Halk bir taraftan haber almaya çalışırken bir taraftan da darbe girişiminde bulunanlara lanetler yağdırıyordu. Ne olacağının kestirilememesinin tedirginliği gözlerinden okunuyordu. Ama aynı gözlerde bir kararlılık da görünüyordu. Vatan için her şeyi yapmaya hazır olan insanların kararlılığı.

Daha önce Esenboğa Havalimanı’na yönlendirilen Kazan halkı, oradaki trafiğin sıkışması ve darbe merkezinin 4. Ana Jet Üssü (Akıncı Üssü) olduğunun öğrenilmesinden sonra “Akıncı” ya yönlendi.

Akıncı, Kazan’a yaklaşık 15 km mesafedeydi. Belediye Başkan Vekili ve Meclis Üyesi Ahmet CEYLAN ile Belediye Meclis Üyesi Ümit ERTÜRK halkın Akıncı’ya sevkini sağlanması için olanca güçleriyle çalışıyorlardı.

Minibüs, otobüs, özel araç ne bulduysa çoğuyla çocuğuyla arabalara binen Kazan halkı süratle Akıncı’ya yetişmeye çalışıyordu. Halkta darbecilere karşı duyulan bu öfke ve nefret görülmeye değerdi. Akıncı’ya doğru yol alan bu insanlar gecenin bir yarısı eğlenceye ya da pikniğe gitmediklerini çok iyi biliyorlardı.

Kazan halkı anası, karısı ve çocuklarıyla helalleşmiş, abdestini almış, iki rekât namazını kılmış, yüreğindeki vatan sevgisi ve imanının gücüyle zırhlanmış, hepsi “Bedrin Aslanları” gibi Akıncı’ya adeta cephelerine koşuyordu. Akıncı Hava Üssü’ne gitmek için gelen otobüs ve minibüslere binmek için halk hücum ediyordu. Binmem mümkün olmuyordu. O arada bir arkadaş geldi yanıma, çok üzgündü. Ne diyeceğini, ne yapacağını bilmez haldeydi. “Arabam yok biraz bekleylim ortalık sakinleşsin, sonra bizde bineriz.” dedim. “Benim arabam var, öğlum arabada bekliyor.” dedi. “Hadi hemen gidelim.” dedim. Artık arabadaydık. Son sürat Akıncı’ya doğru yol alıyorduk.

Akıncı’ya vardığımızda mahşeri bir kalabalık vardı. Sonradan öğrendiğime göre sekiz bin kişi toplanmıştı. Herkesin elinde Türk Bayrakları vardı. Tekbir sesleri yeri göğü inletiyordu. 4. Ana Jet Üssü pistine doğru gitmek istiyorduk. Amacımız pisti ele geçirerek Ankara’yı vuran uçakları kaldırmamaktı.

Kalabalığın ön tarafına geçtiğimde pistin hemen yanı başında bulunan nizamiye girişinin askerler tarafından kesildiğini gördüm. Kazan halkı piste girmek için hücum ediyordu. Askerler kendileriyle aramızdaki mesafenin beş metreden az olmasını istemiyorlardı. Daha fazla yaklaşanları vuruyor diyorlardı. Üzerimize silah doğrultuyorlardı. Yanlarında eğitimli köpekler vardı. Bizlere “Darbeci değiliz, sizin yanınızdayız, Ankara’yı bombalayan helikopteri buradan kalkan uçaklar vurdu.” diyorlardı. Ama inanmıyorduk. Halkın içerisinde hırsından askerin üzerine yürüyenler oluyordu. Onları zor sakinleştiriyorduk. Bir taraftan da içimizde inşallah provakatör yoktur diye dua ediyordum. Askerler “Yaklaşmayın! Vur emri var, yaklaşanı vuruyoruz.” diye bizleri tehdit ediyorlar ve havaya ateş açıyorlardı.

En önde Kazan Belediye Meclisi Üyesi ve Belediye Başkan vekilimiz Ahmet CEYLAN, Belediye Başkan Yardımcımız Orhan YAZICI, Meclis Üyesi Derya OVACIKLI ve yine Belediye Meclisi Üyemiz Hüseyin BAYAR ile İlçe Başkanımız Ali YILDIZTEPE bir yandan halkı teskin etmeye çalışırken, bir yandan da darbe teşebbüsü bastırılıp hainleri başarısızlığa uğratana kadar mücadelemizin süreceğini, yerimizi terk etmememiz gerektiğini sesleri kısılana kadar ellerindeki megafonlarla defalarca dile getiriyorlardı. Sonra birden Akıncı’da bütün elektrikler söndü. “Elektrikleri bilerek söndürdüler, bizden kokuyorlar.” diye yorumlar yapılmaya başlandı. Daha sonra öğrendik ki elektrikler Belediye Başkanımızın talimatıyla Kazan’da kesilmişti. Uçakların pistten havalanmasını engellemek için. Birden bir helikopter belirdi üstümüz-

de. Alçaktan uçuyordu. Üzerimize ölüm kismaya hazırlandığını hissediyorduk. Doğudan batıya, batıdan doğuya; güneyden kuzeye; kuzeyden güneye durmak bilmeksizin üzerimizde uçuyordu.

Üzerimizde alçaktan helikopter uçurup, bizlere silah doğrultup, havaya ateş açarak bizleri korkutmaya çalışıyorlardı. Kazan halkının üç beş gözü dönmüş hainden, hele hele vatanına göz dikmiş hainlerden korkmayacağını, “Milton Şeytanı”nın yani Milton Şeytanı: Yurt dışındaki darbe girişimini tertipleyen güç ve onun uşağı FETÖ’nün aleti ve oyuncacı olmayacak kadar uyanık, cesur, yiğit, mert, korkusuz ve şerefli olduğumuzu bilmiyorlardı. Çanakkale Destanını yazanın bu millet olduğunu unutmuşlardı. O’nun özünde “Seğmen” ruhu taşıdığından habersizdiler.

Gökyüzündeki dolunay bile vatanımıza kastedenlerin hainliklerini görünce öfkesinden kıpkırmızı olmuş, aldığı ilahi bir emirle dağların arkasına doğru saklanmak için hızla yol alıyor gibiydi. Hainlerin uçakları kalkamasın diye dünyayı gecenin karanlığına bırakmaya çoktan başlamıştı.

Kalabalığın arkasına doğru yürüyordum. Arka taraflarda bekleyenlerin bazıları cep telefonlarından televizyon kanallarına bağlanmış darbe girişimi hakkındaki haberleri izliyorlardı. Kalabalığın her tarafı aynıydı. Halk yerinde duramıyordu. Bir an önce pisti basmak ve hainlerin elindeki uçakların uçuşmasını engellemek istiyordu. Birden Belediye Başkanımızın sesini duydum. Halkı sakin olmaya, taşkınlık yapmamaya, belirli yerlerde ateş yakmaya ve yerlerini terk etmemeye çağırıyordu.

İşte şimdi ateş yakma zamanıydı. O kadar çok ateş yakmalıydık ki gökyüzünde oluşan yoğun dumandan uçaklarımızı ele geçiren hain pilotlar iniş kalkış yapmasın, rotalarını şaşırın ve vatanımızın, milletimizin, Ankara'mızın üzerine bomba yağdıramasındı. Kazan Belediye Meclisi Üyelerinden Hasan ÖZTÜRK kalabalığın içerisinde her tarafı gezerek piste yakın ve uygun yerlerde ateşler yakılması gerektiğini ve neler yapacaklarını anlatıyordu. Biraz ileride bir çiftçi yanındaki-lerin yardımıyla traktörünün tekerleğini söküyordu belli ki ateş yakacaktı.

Akıncı yakınlarından alevler yükselmeye başlamıştı. Bir süre sonra alevlerin sebebi belli olmuştu. Vatansever bir çiftçi bir yıldır çocuğu gibi baktığı, verimi çok olsun diye ellerini semaya kaldırıp yağmur için dua ettiği, gözbebeği olan ekin tarlasını ateşe vermişti. Belki de bir yıllık kazancını yakıyordu. Tarladaki buğdaylar yüreğinin yağı gibi ateşin içerisinde eriyip, yanıp gidiyordu. Büyük bir alkış tufanı "Allah-u Ekber" nidalarıyla birlikte semaya yükseliyordu.

Halk mesajı almıştı bir kere hemen yakınlardaki yeni biçilmiş ekin anızlarına koşuldu, traktör römorklarıyla buğday sapları ve balyalar getirildi. Öbekler oluşturuldu ve ateşe verildi. Sonra Kazandan kamyonlar dolusu iş makinelerinden ve kamyonlardan çıkma lastikler getirildi ve yakıldı. Gökyüzü dumandan görülmüyordu.

Sanki sekiz bin kişi tek bir yürek, tek bir bilek, tek bir beden, tek bir ruh ve tek bir çift göz olmuştuk. İçimizdeki korkuyu korkutmuştuk bir kere. "Ya ölümü?" diye soruyorsunuz! İçimizde onu çoktan öldürmüştük. Hani Şeyh Şamil Ruslarla gi-

riştiği amansız savaşta "Sonunu düşünen kahraman olamaz." diyordu ya yiğit cen-gâverlerine; hepimiz birer Şeyh Şamil'dik, hepimiz birer Battal Gazi, hepimiz birer Danişment Gazi, hepimiz birer Satuk Buğra Han olmuştuk.

Bizler farkında değildik ama yeni bir destan yazılıyordu. Kazan Destanı! Bu yazılan destanın baş aktörleri bizlerdik. Biz halktık, millettik ve bu memleket bizimdi. Bizim kalacaktı.

Sekiz bin kişilik bir kitle hareketi olmuştu bir kere, bunun önünde hangi güç durabilirdi? "Dünyanın bütün ordularından daha güçlü bir tek şey vardır. O da zamanı gelmiş fikirdir." diye bir söz var ya, 15 Temmuz gecesi için söylenmişti sanki. O gece vatana ihanet edenlere, demokrasiyi yok etmek isteyen hain teröristlere karşı direniş gecesi idi. Ülkemizi kimin yöneteceğine seçimlerde halkımız kararını vermişti. Bu hainlerde kim oluyordu ki; ülkeyi yönetmeye, meşru iktidarı devirmeye, kargaşa ortamına sürüklemeye kalkışıyorlardı. Milton Şeytanı ve onun uşaklarına ülkemizin yönetimini bırakamazdık. Kazan halkı bir duvar olmuştu önlerinde, bu duvarı aşamazlardı, aşamayacaklardı.

Aşamadılar!

Kalabalığın arka taraflarındayken ön tarafta bir hareketlilik oluyordu, sesler yükselmışti, bağırımlar geliyordu. Kazan halkı kendiliğinden harekete geçmiş hain askerlerin üzerine yürümüşti. Hedef uçakların kalktığı pistti. İşte o anda gözü dönmüş hain terörist başı ateş emrini vermişti askere. Bu emirle kalınmayıp halkın üzerine rast gele ateş etmeye başlanmıştı.

Ortalık mahşer yerine dönmüştü. Gözü dönmüş hainler dakikalarca üzerimize ateş etmişlerdi. Adeta kurşunlara kafa atıyorduk, tekme sallıyorduk. İçimizdeki korkuyu korkutmuş, ölümü öldürmüştük bir kere. Hepimiz çok iyi biliyorduk ki burada hiçbir şekilde kaybetmeyecektik. Elbette bir bedel ödeyecektik ama kaybetmeyecektik. İçimizde ölenler şehit olup “Ala-yılliyyin”e, Cennetteki en yüksek mertebeye çıkacaklardı. Âlimlere, Allah’ın salih kullarına komşu olacaklardı. Sonra Mehmet Akif’in Çanakkale şiiirinde söylediği gibi olacaktı: “Sana Ağuşunu Açmış Duruyor Peygamber.” Peygamber Efendimiz şehitlerimizi kucaklamak için bekliyor olacaktı. Yaralılarımız “Gazi” unvanını alacaklardı. Böyle bir şeyin kaybedeni olur muydu? Olmazdı!

Akıncı’dan darbeyi yöneten hainlerin komutanları 8 bin kişilik Kazan halkının oluşturduğu belki seksen bin kişilik, belki de sekiz yüz bin, belki de sekiz milyon kişilik sinerji karşısında korkmuşlar, şaşkına uğramışlar, ne yapacaklarını bilmez duruma gelmişlerdi. Uçak kaldıramaz olmuşlardı. Biz bilmiyorduk ama darbeye karşı gelen Genel Kurmay Başkanımız ve diğer komutanlarımızı Akıncı’da rehin tutuyorlarmış. Bunlar komutanları kurtarmaya geldiğimizi sanıp şaşkınlıkları binlerce kez artmış, korkudan çareyi halkın üzerine ateş açmakta bulmuşlar. Böylece halkı dağıtacaklarını, korkutup sindireceklerini sanmışlar. Zavallılar...

Ortalık kan gölüne dönmüştü. Acılar, feryatlar, inlemeler, ambulans diye atılan çığlıklar yeri göğü inletiyordu. Yürekllerimiz dayanılmaz bir acıyla sızlıyordu. Ön tarafa doğru koştuğumuzda, yerde yatan

şehit ve yaralıları gördüm. Şehitlerimizin, gazilerimizin yanına yaklaştırmıyorlardı. Yaklaşmak isteyenine üzerine ateş ediyorlardı. Kiminin alnında, kiminin göğsünde kırmızı güller açmıştı. Bu güller semaya yükseliyor ve gökyüzünü kırmızı bir renk kaplıyordu. Sonra bir hilal gelip bu kırmızılığın tam orta yerinde duruyordu. Bir yıldız hızla hilalin koynuna sokuluyordu. Sanki bayrağımız yeniden oluşuyor ve bütün vatan sathını kaplıyordu. Rengini şehitlerimizin kutsal kanından alan bayrağımız semalarımızda dalgalanıyordu. Şehitlerimizin ruhları Ala-yılliyyine yükseliyordu. Bizler göremiyorduk ama onlar bizim göremediklerimizi görüyor, duymadıklarımızı duyuyorlardı. İçerisinde fedakârlıkları, kahramanlıkları, yiğitlikleri, acıları, sevinçleri, şehitleri, gazileri barındıran kutlu bir geceye dönüşüyordu lanetli başlayan bu gece.

9 şehidimiz, 94 gazimiz vardı. Gördüklerimiz yüreklerimizi parçalıyordu. Ali ANAR, Ali İhsan LEZGİ, Emrah SAPA, Hasan YILMAZ, Lokman BİÇİNCİ, Samet CANTÜRK, Yasin YILMAZ, Ömer TAKDEMİR, Ümit GÜDER, Akıncı’daki direniş sırasında vatani korumak için şehitlik makamına oturmuşlardı. Her bir şehidimizin gözlerimizi yaşartan, yüreklerimizi sızlatan hazin bir hikâyesi vardı.

Türk askerinin üniformasını giyinmiş hain teröristler, halkı taradıktan sonra yaralanan bir vatandaşımızın yaralıyım yardım edin feryadı üzerine teröristlerin elebaşı olan hain bu vatandaşımızı 13 yaşındaki çocuğunun yanında kafasına bir kurşun daha sıkarak acımadan şehit ediyordu. İşte böylesine gözü dönmüş acımasız teröristlerle karşı karşıyaydık.

Bir başka yerde bir baba, kız çocuğunun yanında şehit oluyordu. Daha da acısı kafasına isabet eden kurşunla kafatası parçalanmış ve şehidimizin dağılan kafasından fırlayan beyni çocuğunun üstüne sıçramış, eline dolmuştu!16 yaşındaki kızını korumak isteyen bir şehidimiz de kızını arkasına saklamış, kızını korumak için vücudunu kurşunlara siper ederek şehitlik mertebesine ermişti! Henüz daha hayatının baharını yaşayan ve Kasım ayında askere gitmeye hazırlanan Ömer TAKDEMİR; annesine sık sık “Anne ben vatanımı kurtaracağım ve şehit olacağım.” diye söylermiş. Allah O’nun bu duasını daha askere gitmeden kabul etmişti!

Ahi Mahallesi Muhtarımız Ali ANAR’ı 14 yaşındaki oğlunun yanında şehit etmişlerdi. Ardında en büyüğü 14 yaşında olan 6 yetim bırakarak cennete uçup gitmişti! Daha sonra taziye ziyaretine gittiğimizde muhtarımızın eşi Nuray ANAR “Çok üzüldüm, ama bir taraftan da sevindim, eşim şehit oldu diye. Ben kocasız yaşamam. Dün Kazan’a gittiğimde ayaklarım toprağa daha bir sağlam basıyordu.” diyordu. İşte bu milleti böyle yüreği iman ve vatan sevgisiyle dolu, metanetli, elleri öpülesi analar yetiştiriyordu!

Belediye Meclisi Üyelerimizden Derya OVACIKLI bir genci korumak için üzerine atlarken, bacağına isabet eden mermilerle yaralanmıştı. Bacağının kesilme tehlikesi vardı. Ama o durumdayken “Vatan sağ olsun, Vatanım için sadece bir bacağımı değil, öbür bacağımı da feda etmeye hazırım” diyordu!

Bu gecenin gizli bir kahramanı vardı.

Verdiği büyük mücadeleyle darbenin önlenmesinin baş aktörlerinden biri olan Belediye Başkanımız Lokman ERTÜRK. Darbe girişimini haber alır almaz Belediye Meclis Üyelerini ve Başkan Yardımcılarını acilen makama çağırdı. Bir yandan da sürekli telefonla Ankaradaki Büyükşehir Belediye Başkanı, milletvekilleri ve bakanlarla konuşuyordu. Belediyenin önünde belediye personeli ve Kazan halkı da toplanmaya başlamıştı.

Başkan Akıncı’da bir şeyler olduğunu sezmişti. Akıncı’daki komutanı arıyor ama cevap alamıyordu. Sonra darbe merkezinin Akıncı olduğunu öğrendi. Belediye Başkanımız o gece verilmesi gereken en isabetli kararı verdi. Kazan halkının üzerinde güçlü bir etkisi vardı. Halkın bütün engelleri aşarak sel gibi Akıncı’ya akması başkanın bir işaretine bakardı. Öyle de oldu! “Gerekirse piste girip yatın” emrini vermişti.

Sabah güneşi doğmaya başlamıştı. 16 Temmuz Cumartesi sabahı başlıyordu. Güneş bizim kutsal mücadelemizi dağların ardından seyretmiş olmalıydı. Hüzünlüydü ama gülümsüyordu, göz kırpmıyor, başardınız diyordu sanki.

Evet, Kazan’daki direnişimiz başarıya ulaşmıştı. Özel Tim Akıncı’ya geldi ve hainlerin elebaşlarını yakaladı. Ülkemizde yapılmak istenen darbeye karşı, direnişin sembolü olmuştuk! Kazan halkı olarak bir destan yazmıştık. “Kahramanlık Destanı”...

Kazanlı değildik artık,

“KAHRAMANKAZANLI”ydık.



SATIKADIN

Benim için zordur bir insan hakkında yazmak.

Bilimsel bir makale yaz deseler, balıklama atlarım. Bir sergideki izlenimlerini yaz deseler, güzel bir yazı çıkacağını biliyorum. Doğaya açıldığında, gördüğün güzellikleri, aldığın zevkleri anlat, deseler büyük bir keyifle yazarım. Oysa bir insan hakkında gözlem yapmak, biyografi yazmak bunaltır beni.

Her insanın elbette ki güzel yönleri var. Yaşamı boyunca işlediği sevapları, günahları var. Başarıları var. Hataları, zayıflıkları var. Duyguları, sevinçleri, üzüntüleri var. Mutluluğu yaşadığı anlar var. Acılarını, sevinçlerini dostlarıyla paylaştığı ve paylaşmadığı zamanlar var. Gel de şimdi, bir insana yazıyla ayna tut, onun “ayna benliği” ol.

Üstelik akrabalarında, onu tanıyanlarda nasıl tepkiler yaratacak yazdıkların, nasıl sonuçlar doğuracak? Bunu bilemeden, kestiremeden bir insanı tanımlamak ve bunun vebalini almak, zor ki zor.

Yine de bazı timsaller var ki ya sen ya da başkaları yazmalı onu.

Öyle bir devir düşünün ki kadının çocuklarına bakma, tarlada çalışma ve kocasına karılık etme dışında hiçbir işlevi yok. İnsan içerisinde konuşamaz. Konuşsa da sözü dinlenmez. Kadının ezik, başı eğik, saçlı uzun aklı kısa olarak imgelendiği az dönem mi yaşadı insanlık? Kimi zaman doğurduğu, kanından, canından bir parça olan çocuğu hakkında bile söz söyleyemediği dönemler olmuştur kadının.

İşte 1930'lar Türkiye'sinde ayakta

bukağları parçalayan bir kadın çıkıyor ortaya. Erkek egemen bir toplumda ben kadını ve varım, diyor. Üstelik köyüne muhtar oluyor. Buda yetmiyor, Ankara'nın ve Kazan yöresinin ileri gelenleri arasından sıyrılarak Atatürk'e ayrılan ıkram etme cesareti gösteriyor. Yüzyılın askeri ve siyasi dehası bu medeni cesarete ve ben kadını diye atılan sessiz çığlığa saygı duyuyor. Onu mebuslukla ödüllendiriyor. Öyle bir ödül ki bu o yıllarda bütün dünyada bile örneği nerdeyse yok. Bir kadın halkın oylarıyla mebusluk gibi en yüksek mertebelerden birine yükseliyor. Tarihe adını yazdırıyor. Ama o bu mertebede, nereden geldiğini, kimi temsil ettiğini ve nasırlı ellerini hiç unutmuyor. “Milletin aslı geldiğinde vekilin hükmü yok.” diyecek kadar yüce gönüllü oluyor.

Nisvan isimli belgesale adını yazdırıyor. Ve tarihe bir kayıt daha düşölüyor. Bütün Kazanlılar farkında mı? Bilmiyorum ama Satıkadın ismi Kazan'la özdeşleşti. Kazan isminin memleketin her yerinde duyulmasını sağlamıştır.

Şimdi yaşadığı ev bir müze oldu. Onun eşyaları ve giysileri sergileniyor. Zamanla, Satıkadın Kazan ve Çevresi Kültürü Araştırmaları Vakfı da kurulur inşallah. Bu müzenin kurulması için önyak olan, her türlü maddi ve manevi katkıyı sağlayan yöneticilerimize ve Satıkadın ailesine Kazan halkı olarak teşekkür borçlu olduğumuzu unutmayalım.

Ne yazık ki seni tanıma şerefine nail olmadım. Ruhun şad, mekanın cennet olsun. Cesur ve yürekli kadın...



ANKARA SEYMENİ

Seymenlik; Ankaralının yaşamını belirli erdemlere ve düzene sokmasını sağlayan bir yaşam biçimidir. Birkaç zeybek oyunu öğrenip seymen elbisesi giymekle seymen olunmaz. Seymen bir kişiye verilen ad değildir. Paye değildir. İçerisinde yaşamın ta kendisi vardır. İçerisinde adap, erkan vardır. Oğuzlar'dan günümüze kadar sürdürülen Türk'ün yaşam felsefesi vardır. Seymen bir grubun adıdır. Bu grup en az dokuz kişiden oluşur. Dokuz kişi ve daha çok insanlardan oluşan gruba "Seymen Alayı" adı verilir. Bu alayın içerisindeki her bir kişiyi tek tek anmak gerekirse işte onun adı "Ankara Efesi"dir. Yağcıoğlu Fehmi Efe, Genç Osman Efe, Güvençli İbrahim Efe gibi...

"Ankara Seymenleri" ya da "Ankara Efesi" tabiri boşuna verilmemiştir. Yaşam biçimlerini cömertlik, mertlik ve bilgelik oluşturur. Bu meziyetlere sahip olmak kolay değildir. Doğuştan Allah vergisi yeteneklerin yanında uzun ve zor bir eğitimi de gerektir. Bu eğitim yaşayarak, görerek ve hissederek, öğrenilir. Bir Ankara Efesi yaşama veda ettiği ana kadar onunla yaşar belki ama Ankara Efesi yaşamının anlamını bu ilkelerde bulur ve ona göre yaşar demek daha doğru bir tabir olacaktır.

Eskiden Ankaralılar yetişme çağındaki erkek çocuklarını bir efeye emanet ederlermiş. Bu çocuk oturmayı, kalkmayı, susmayı, konuşmayı, düşünmeyi, eğer yetenekli ise saz çalıp, türkü söylemeyi bu efeden öğrenirmiş ve dahası küçük delikanlıların kötü yerlere alışmalarını önler; terbiyelerine, tutum ve davranışlarına dikkat ederler, onların büyüğünü sayan, küçüğünü koruyan, vatanına ve milletine yararlı insanlar olmaları için özen

gösterirlermiş. Ankara Efeleri kendilerine emanet edilen bu küçük delikanlılara fedakarlığı, yardımseverliği ve dayanışmayı; dürüst ve güvenilir olmayı; aydın, engin, ağırbaşlı ve tevazu sahibi olmayı öğretirlermiş. Kısaca ifade etmek gerekirse ruh ve beden terbiyesi en iyi şekilde bu efeler tarafından küçük delikanlılara verilirmiş. Bu minvalde yetişen delikanlı en son bir törenle seymen kıyafeti giyermiş.

Bu durum seymenlik geleneğinin günümüze nasıl yansıdığının güzel bir göstergesidir.

Buhranlı günlere yani devletin yıkılması nedeniyle yeni bir devlet kurulması ve yeni devlete bir başkan seçilmesi gerektiği günlere "Kızılca Günler" denilirmiş. Böyle günlerde bir yere sancak dikilir, bütün seymenler bu sancağın altında toplanır, devleti kurar ve başkanı seçerlermiş. Selçuk Beyi Cend'de seymen alayları önünde bir çocuğa ok çektirilmesi ve kendi okunu çekmesi suretiyle Selçuklu Devleti kurulmuş ve Selçuk Bey hükümdar olmuştur. Yine Osman Bey ak keçeye oturtularak 9 defa havaya kaldırılıp karargahta gezdirildikten sonra and içerek Osmanlı'nın Beyi seçilmiştir. Bunlar seymenlik töresine benzer bir şekilde yapılmıştır. Dahası kardeşliğin, dayanışmanın doruğa çıktığı, dini, siyasi ve iktisadi bir teşkilat olan ve Türklerde demokrasinin ilk örneğini uygulayan Ahiliğin özünde de seymenliği görüyoruz. O kadar ki Ankara'da kurulan Ahi Devleti'nin (1344-1354) ordusu olan "Ahi Alayları" seymenlerden oluşmaktadır. Bu alaylar "Seymen Alayları"dır. Seymenliğin bugünkü oluşumunda ve bugünkü haline dönüşmesinde bu alayların büyük etkisi olmuştur.

Son büyük “Seymen Alayı” 27 Aralık 1919 tarihinde Mustafa Kemal Paşa’nın Ankara’ya gelişinde kurulmuştur. Ankaralı bütün devlet erkani, 3000 atlı, 700 yaya seymenle Dikmen sırtlarında Atayı karşılamıştır. Karşılayanlar sadece bunlar değildir elbet. Hacı Bayram Veli müritleri yani Bayramiler, Nakşibendiler, Kadiriiler, Mevleviler, Kızılbaşlar ve Rufailerilerle bütün tarikatlar oradadır. Bezzazlar, urgancılar, semerciler, kaba tuzcular, nalbantlar, testiciler, pıtırıcılar, nalburlar, keçeciler, Bostancı esnafı, tiftikçiler, mutlaplar, palacılar, çuhacılar, kilciler, semerciler, sofçularıyla Ankara esnafı oradadır. Her bir esnaf grubu Ahilik Teşkilatı’nın mensubudurlar. Orada bulunan Ankaralıların hepsi içerisinde seymenlik ruhu taşımaktadır.

O gün mahşeri bir kalabalık vardır. Ankara civar ilçeleri ve başka illerden gelenlerle birlikte kimi kaynaklara göre 100 bin, kimine göre ise 50 bin kişiden oluşan büyük bir kalabalıkla Sarı Paşa’yı karşılamaya gelmiştir. Ortalık bir bayram yerini andırmaktadır. Tepelerden selalar verilmekte, belli yerlerde Ankara’nın zeybek oyunları oynanmaktadır. Canlı, yaşayan ve oraya niçin geldiğinin bilincinde bir kalabalık vardır. Bugün yeni bir devletin temelleri atılacaktır. Atatürk daha sonra Ankaralı seymenlere: “Bu devleti kuran ve manifestosunu yazan Ankaralı koçları-sınız” demiştir. İşte o gün Dikmen sırtlarındaki karşılamayı, samimi desteği, kararlı duruşu, vatan uğruna ölmek için bir adım öne geçme yarışını gören Mustafa Kemal Paşa’nın muvaffak olacağına inancı artmıştır. Aslında o gün orada Türkiye Cumhuriyeti’ni Ankara’da kuracağına ve

Ankara’yı başkent yapacağına karar vermiştir. Bu kararın verilmesinde Ankara’nın kendisini karşılayıp lider olarak benimsemesinin etkisi büyük olacaktır.

Atatürk daha sonra bir söyleşisinde Enver Behnan Şapolyo’ya “Ankaralı beni tarihte misli görülmedik bir şekilde karşıladı.” diyerek memnuniyetini belirtecektir.

Nitekim Ankaralı Dikmen sırtlarında Mustafa Kemal Paşa’nın “Buraya niçin geldiniz?” sorusuna verdikleri “Vatan için ölmeye geldik.” sözünün sadece lafta kalmadığını “Sakarya Meydan Muharebesi”nde 4.665 şehit (Toplam şehit 9.800 dür.) vererek ispat etmiştir. Ankaralı şehitlerin hepsi birer Ankara Efesi’dir...

Seymenlik bir yaşam biçimidir. Dolayısıyla “Her Ankaralı bir seymendir.” sözü boşuna söylenmemiştir. Onun yaşamında şan şöretin yeri ve önemi yoktur. Bunun en güzel örneklerinden birini Güvençli İbrahim Efe vermiştir. Mustafa Kemal Paşa Yunan’ı İzmir’de denize döküp Ankara’ya döndüğü gün Güvençli İbrahim Efe 80 kişilik yaşlı efeden oluşan bir Seymen Alayı kurar ve meclisin önünde halka olup Ata’nın huzurunda karşılıklı oynarlar, sonra Kasap Yaşar Efe ile karşılıklı zeybek oynarlar. Mustafa Kemal Paşa bundan çok etkilenir ve hepsinin yanaklarından öper. Bu arada Ata’nın yanında bulunan bir ecnebi kadın bir kere daha oynamalarını rica eder ve fotoğraflarını çekeceğini söyler. Güvençli İbrahim Efe çok kızar ve “Biz kumandanımıza oynamaya geldik. Elin yaban avratlarına oynamayız.” sözünü söyler. İşte bu seymenlik ruhudur.

Seymenlerin para pul ile de işleri olmaz. Gazinolarda, büyük lokantalarda ışıklı neonlar altında saz çalıp söylemeyi de reddederler. Para karşılığı düğün ve derneklerde de saz çalıp oynadıkları görülmemiştir. Ankara'nın söz ve saz ustası olan Genç Osman Efe'ye belirli yerlerde çalıp söylemesi için çok büyük meblağlar teklif edilmiş ama o hiçbirini kabul etmemiştir. Sazını asla para karşılığı satmamıştır. Genç Osman Efe saz çalarken herkes kendinden geçer, vecd içerisinde dinlermiş. Bülbül Deresi'nde eşi dostuyla bir muhabbet ortamında saz çalarken bir bülbül gelip sazına konmuş. Bülbülü bile etkileyen saz ve söz ustası sadece kendisi, dostları ve arkadaşları için bağlama çalıp türkü söylemiştir. Para karşılığı sazını asla satmamıştır. Üstelik fakru zaruret içerisindeyken. İşte bütün bunlar seymenliğin töresinde vardır. Seymenler sadece bu töreyle değil, aynı zamanda bu töreyi benliğinde yaşarlar.

Seymenler eğlenmesini de bilmişlerdir. "Ferfene", "Ankara Cümbüşü" ve "Ankara Divan Gecesi" onların eğlenceleridir. Birde "Sıra Gezmeleri" vardır. Bu geceler incelendiğinde Ankaralıların çok hoşgörülü ve aynı zamanda ince ruhlu insanlar oldukları açıkça görülmektedir.

Kart sakal tabir edilen belirli bir olgunluğa erişmiş seymenlerce her hafta perşembeyi cumaya bağlayan gece yapılan Divan Geceleri sazlı sözlü, zeybek oyunlarının oynandığı, Ankaralıların katıldığı ve Mevlid-i Şerif okunarak biten gecelerdir.

Ferfene; katılanların yemeklerini getirdiği ya da yapılan masrafları beraber karşıladığı, mahallelinin sorunlarının tartışıldığı, sosyal içeriği de olan sazlı sözlü gecelerdir.

Ankara Cümbüşü ise içkili, kadınlı,

müzikli, sıkı kuralları olan eğlence geceleridir. Bu geceye herkes katılamaz. Katılanların belirli bir adap ve erkana sahip olmaları gerekirmiş. Ağzı sıkı olanların katıldığı bu gecelere müderrislerden, din adamlarından bile katılanlar olurmuş. İsteyen içer isteyen içmezmiş. Bu geceler gizli yapılmış. Ankara Cümbüşlerinde sanat ve estetik en yüksek seviyelere çıkarmış. Herkes kendinden geçer, vecd içerisinde çalan sazı, dövülen zili dinlermiş. Ankara Cümbüşlerinde saz ve zil adeta dile gelir karşılıklı konuşurlarmış...

Sıra Gezmeleri her hafta farklı bir mahallede yapılmış. Mahallenin ağası, seymenleri ve mahallenin ileri gelenlerini çağırırmış. İçkili sazlı sözlü eğlenceymiş. Burada mahalleye yeni gelen varsa onun durumu, mahallenin genel ahvali konuşulurmuş. Mahallede düğün varsa, düğün sahibinin arkadaşları, yakınları çağırılmış. Herkes düğün sahibine ne yardım edebilir, o konuşulurmuş. Kimi faytonunu tutar, kimi bakır kaplarını alır, kimi halısını alır, kimi de davulunu tutarmış. Böylece sosyal yardımlaşma ve dayanışmanın en güzel örneği sergilenirmiş.

Bu geceleri düzenleyenler Ankara seymenleridir. Onların idaresinde yapılır. Onlar Saz çalar, türkü söylerler, oyunlar oynarlar. Bu gecelerde adaba mugayir (aykırı) hiçbir hareket olmaz. Adaba aykırı davrananların ayakkabıları ters çevrilerek bir daha bu gecelere alınmazlarmış; dahası Ankara'yı terk etmek zorunda kalan bile olurmuş.

Ankaralı eğlenmesini de bilmiş derken "Ankara Saz Çalma Töresi"nden, türkülerinden, zeybek oyunlarından bahsetmeden seymenleri yazmak bir şeylerin eksik kalması anlamına gelir elbet.

Ankara Saz Çalma Töresi'ne göre yukarıda bahsedilen gecelerde en iyi saz çalan Ankara Efesi yüksek bir yere oturur. Önce divanlardan başlar. Hani Osmanlı felsefeye "Hikmet" adını vermiş ya Ankara Divan Ayakları da hikmetli sözlerden oluşur. Dinleyenlerin tüylerini diken diken eder. Onları kendine getirir, uyarır. Öğütler verir. İçerisinde tasavvuf vardır, maneviyat vardır, zikir vardır. Ankara'nın yaşam felsefesi vardır. Divan ayaklarını yazanların her biri birer filozoftur. Bilge kişilerdir. Ve tabi seymenlerdir.

"Anasır Gömleği", "Güzel Senin İle", "Asalet", "Kul Başına Gelen" Ankara divan ayaklarından sadece bir kaçıdır. Ankara divan ağının bir örneği aşağıda verilmiştir.

EFENDİM YA HU

Efendim yahu kul başına gelen
Alemde hüküm kaderdir (yahu)
O hükmü kader bizlere mirası pederdir
(yahu)
(Efendim yahu)
Ben hayırsız hayırsız beni görmek nice
mümkün (yahu)
Ben vefasız vefasız beni görmek nice
mümkün (yahu)
Görmez göze duymaz kulağa sor ne haberdur
(yahu)
(Efendim yahu)
Ben kapımı kitler yatarım il neme lazım
(Ben kapımı kitler yatarım il neme lazım)
Çok il şuli zevkime gayetle kederdir
(yahu)

Yiğit, mert olurda hiç kır atsız olur mu? Kır at Türk'ün kahramanlık hikayelerine girmiş, seymenlere arkadaş olmuş, can daş olmuş, gerektiğinde onunla vuruşmuş, onunla ölmüştür. Ankara Kır atının çeşitli hikayeleri vardır. Onun için kır at

türküleri yakılmıştır.

Bu törede üçüncü sırada kırık havalar çalınır söylenir. Bunların başlıcaları "Karpuz Kestim", "Sarı Kız", "Şu Gelen Kimin Kızı", "Ketenim Var Bezim Var", "Al Kağıt Mavi Kağıt"tır.

Dördüncü sırada ağıtlar söylenir. Her ağıtın bir hikayesi vardır. Ya genç yaşta öldürülen bir efeye yakılmıştır ya da kız kaçırma ile ilgilidir. Gurbetteki sevgiliye yakılan ağıtlar da vardır. Hüznü, kederi, bir acıyı ve vakitsiz bir ölümü ifade eder. Şimdilerde oyun havası olarak çalınır söylenen "Hüdayda", "Misget" birer ağıttır aslında. "Yağcı Oğlu Ağıtı", "Çubuk Çayı Ağıtı", "Eminem Ağıtı" bunların bir kaçıdır.

Beşinci sırada zeybekler söylenir. Ankara seymenlerinin zeybek oyunları yiğitliğin, mertliğin birer ifadesidir. Bu oyunlardaki her hareketin, her figürün bir anlamı vardır. Kimi ok atmaya anlatır. Kimi toprağa bağlılığın ifadesidir. Kur'an-ı Kerim'deki ayetlere atıfta bulunanları vardır. Ankara seymenlerinin zeybek oyunları sadece folklor değildir. Sadece halk oyunu hiç değildir. İçerisinde zikir vardır. Ankara'nın yaşam felsefesi vardır. Daha önce söylediğim gibi yiğitliğin, mertliğin, bilgeliğin kısaca seymenliğin yaşam felsefesinin birer ifadesidirler. Ankara'nın 11 adet zeybek oyunu vardır. "Ankara Zeybeği", "Seymen Zeybeği", "Karaşar Zeybeği", "Yağcıoğlu Zeybeği" ve "Mendil Zeybeği" bunlardan birkaçıdır.

Son sırada düz oyunlar gelir. Düz oyunlarda bir tatlılık bir acıcılık vardır. Pınardan akan su gibidir. Yanan dudaklara serinlik, tutuşan kalplere ferahlık verir. Ankara'nın 33 adet düz oyunu vardır. Başlıcaları: "Mor Koyun", "Name Gelin", "Yandım Şeker Oğlan", "Yıldız", ve "Ceza-yir"dir.

Görüldüğü gibi kolay seymen olunmuyor. Seymenlik cömertliği, mertliği, bilgeliği, türküleri, oyunları, yaşam biçimi ile Ankara kültürünün özünü oluşturur. Yaşayan Ankara Kültürü seymenlikte kendini bulur. Onun için “Her Ankaralı bir seymendir.”

Orta Asya’da Oğuz Türk’lerinin göç ederken kendi güvenliklerini, kervanlarının güvenliğini ve obalarının güvenliğini sağlamak için kurulan Seymenlik; Ankaralının sahip çıkması, yaşatması sonucu günümüze

kadar gelebilmiştir. Ülkemizde bu töre başka hiçbir ilde yaşatılmamıştır. Onun için “Ankara Seymeni” ifadesi kullanılmıştır. Başka yerlerde de “Efelik”, “Zeybeklik”, “Sekman”, “Sekban” gibi kayramlara rastlanır ama hiçbiri “Ankara Seymeni” ifadesinde kendini bulan seymenlik kadar kapsayıcı ve kapsamlı değildir.

Ankaralı Seymenlik Töresine sahip çıktığı, onu benimseyip yaşattığı sürece var olacak ve dimdik ayakta duracaktır. Yoksa...

ANKARA EFESİ

Çocukluğumda babam ve arkadaşları bazarlar “Senin oğlan efe olacak, seninki çok uyanık, bu seme...” gibi konuşmalar yaparlardı. Efe kelimesinin o günlerde ne anlama geldiğini bilmezdim ama içerisinde iyi şeyler barındırdığını onların yüzlerindeki ifadelerden anlardım. Yaşım büyüdükçe daha sık duyar oldum bu kelimeyi. Artık bazı anlamlarda yükleyebiliyordum. Efe cesaretin, mertliğin, yiğitliğin ifadesiydi o zamanlar benim için.

Onun isminin binlerce yıllık geçmişi olduğunu bilmezdim. Türklerin bir yerden bir yere göç ederken güvenliği sağlamak için kurdukları birliklere verilen seymen isminden geldiğini bilmezdim.

Delikanlılık dönemlerimde “Ankara Efesi” kavramını sık sık duymaya başlamıştım ama niye yalan söyleyeyim benim böyle şeylerle uğraşacak zamanım yoktu. Dedem bazen Ankara efeleriyle ilgili bazı menkıbeler anlatırdı ama bunları pek umursadığım söylenemezdi. O za-

manlar boş şeylerdi benim için bunlar. Gündemimde memleket kurtarmak gibi daha önemli şeyler vardı. Sanki memleket batmış ya da birileri tarafından işgal edilmişti.

Efeliğin derin bir kültüre sahip olduğunu bilmezdim. En az dokuz kişiden oluşan Seymen Alayının her bir ferdine efe dendiğini de hiç bilmezdim.

Çocukluğumuzda bize bazı değerler verilir. Hoca mektebine giderdik. Orada dinimizin gerekleri ve Kur’an-ı Kerim öğretilirdi. Sonra babam bizi karşısına alır, bazen kaşlarını çatır “Yalan söylemeyin. Hırsızlık yapmayın. Haram yemeyin. Kul hakkına girmeyin. Babam bana haram yedirmede, bende size haram yedirmiyorum, siz de çocuklarınıza haram yedirmeyin. Bunlar kötü şeylerdir.” diye öğütler verirdi. Ama seymenlikten, efelerden, yemeklerden, türkülerimizden hiç bahsetmezdi.

Babam her sabah erkenden kalkar, sabah namazını kılar, çayını içer sonra radyoyu açar “Yurttan Sesler” programında türküler dinlerdi. O zamanlar “Spiker Yağcı Oğlu Fehmi”den alınan bir Ankara türküsü...” ya da “Genç Osman’dan alınan bir Ankara türküsü...” gibi anonslar yaptığında hoşuma giderdi. Türküleri zevkle dinlerdim ama işte o kadar. Yağcı Oğlu Fehmi kim, Genç Osman kim? hiç bilmezdim.

Üniversite yıllarımda bir gün arkadaşlarla bir yere iftar yemeğine gitmiştik. Karşımıza pirinç pilavının içerisine kuş üzümü ve cevizden büyük et karıştırılmış bir yemek geldi. Benim için bunun adı etli pilavdı. Arkadaşlarımdan biri “Bu yemeği bilir misin?” diye sordu. “Etlili pilav.” dedim. Ne biçim Ankaralıysın diye benimle dalga geçmişti. Oysa benim bildiğim “Ankara Tava” böyle değildi. O bir toy yemeği idi. Düşünlerimizde, bayramlarımızda, yağmur duasında çıktığımız zamanlarda yapıldı. Atalarımız Orta Asya’dan getirmişlerdi. Büyük tavalarda pişirildiği için “Ankara Tava” ismini almıştı. Günümüzde Ankara Tava, Ankara’nın tüm ilçelerinde pişiriliyor. Anladım ki bizim bir kültürümüz vardı; ben bu kültüre yabancıydım. Kültürümüzü öğrenip sahip çıkmazsak bozuluyordu, değiştiriliyordu, yok oluyordu.

Teknolojik gelişmeler, hızlı nüfus artışı ve yaşadığımız yapısal değişim gibi faktörler yeni şeyler getirirken, bizlerden de bir şeyler alıp götürecektir bunun önünde durmanın ve karşı çıkmanın hiçbir anlamı olmayacaktı, biliyorum. Ancak bizi biz yapan değerlerin değişmesi sonucu özümüzü kaybetmemizde kaçınılmaz olacaktı. Değişim yok olmanın en büyük nedeni olarak karşımıza çıkacaktı. Ankaralı olarak değişime uyum sağlamalıydık ama özümüzü de korumalıydık...

Bu düşünceler içerisinde boğuşurken

özümüzü korumanın ne kadar önemli bir şey olduğunu ancak yirmili yaşların ortalarında öğrenebildim. Eğer özümüzü korumazsak köksüz bir ağaçtan farkımız olmayacaktı. Kısacası Ankaralı kalmayacaktı. O halde kökümüzde kültürümüz olmalıydı. Onun bozulmasına, unutulmasına, yok olmasına mani olmalıydık. Eğer o yok olursa bizimde yok olmamız kaçınılmaz olacaktı.

Araştırmalara başladığımda karşıma Ankara Seymenleri çıktı. Onların türküleri, zeybekleri, zeybek oyunları çıktı. Ankara geceleri çıktı. Büyük bir şaşkınlık yaşıyordum. Çok derinlere inen köklü ve zengin bir kültürümüz vardı ama ben onu bilmiyordum.

İyi de ben seymenlik kültürünü nereden, nasıl öğrenebilirdim? Atalarımız bu kültürü yaklaşık 1000 yıl önce Orta Asya’dan getirip günümüze kadar nasıl yaşatmışlardı? Bir Ankara Efesi nasıl yetiştirdi? Bir yere sen müdür ol demekle olunurdu. Hatta ol demekle milletvekili bile olunurdu. Peki ya Ankara Efesi? Ol demekle olunuyor muydu? Seymenlik kıyafeti giymekle seymen olunuyor muydu? Bu ve benzeri sorular kafamda uçuşuyordu o zamanlar.

Ankara Kulübü’ne, Ankara Seymen Ocağı’na gitmeye başladım. Bu vesile ile son büyük efelerden diyebileceğim Rıfat Balaban ve Necmettin Palacı ve aynı zamanda kültür araştırmacısı olan Haluk Balaban ile tanıştım. Onlardan efelerin efesi Yağcıoğlu Ahmet Efe’yi ve oğlu Yağcıoğlu Fehmi Efe’yi, bağlamasına bülbül konduracak kadar iyi saz çalan Genç Osman’ı dinledim. Kurtuluş Savaşı’ndan önce Ankaralının mallarına çöreklenmiş, olmadık eziyetleri yapmış, gayrimüslimlerin başının belası olmuş; haksızlıkla mallarına el konulmuş Türklerin hamisi olmuş Seksenoğlu Efe’yi öğrendim.

Dahası Güvençli İbrahim Efe'yi, Kasap Yaşar'ı, Köfteci Kırışın Bekir'i, Seyranlı Bizim Ali'yi, Hafız Ali Kuşçu'yu ve daha burada sayamadığım nice Ankara Efelerini öğrendim. Ata'nın Ankara'ya gelişinde kurulan üç bin atlı, yedi yüz yayadan oluşan son büyük Seymen Alayını öğrendim. Göğsüm gururla doluyordu. Her Ankaralı bir seymendi. Ankaralı boş değildi.

Sonra seymenler hakkında bilgim arttıkça gördüm ki biz küçük yaşlardan itibaren her ne kadar adı konulmasa da efelik kültürüyle yetişmişiz. Babamın "Elini açık alıştır. Cimriyi Allah sevmez, kapıya geleni boş çevirme..." gibi öğütleri seymenliğin cömertlik ilkesinin yansımalarıydı. Sonra "Haksızlık karşısında susma, gerektiğinde gözünü budaktan sakınma..." gibi öğütleri mertlik ilkesinin yansımalarıydı.

Eskiden Ankaralıları yetiştirme çağına gelmiş erkek çocuklarını seymenlere emanet ederlermiş. Bu delikanlılar seymenlerin yaptıkları şeyleri izleyerek; onların nasihatlerini dinleyerek; yap dediklerini yaparak; gitme dedikleri yerlere gitmeyerek; onlardan zeybek oyunlarını öğrenerek; yetenekli ise bağlama çalıp türkü söyleyerek onlardan öğrendikleri ile ruh ve beden terbiyesini kemale erdirirlermiş. Büyüklerine saygı duyan, küçüklerini koruyan, vatana ve milletine faydalı kişiler olarak yetişirlermiş. Bu uzun bir süreç alan eğitimi tamamlayan delikanlılar en son seymen elbisesini giyerlermiş.

Bir ara bende zeybek oyunlarını öğrenip; gostak gostak yürüyerek, Ankara Zeybeği'ni, Seymen Zeybeği'ni, Hüdayda'yı şöyle gönümce doya doya oynamak istedim ama olmadı. Yeteneğim el vermedi. Sonra bağlama çalmayı öğrenip türkülerimizi söyleyeyim dedim yine olmadı. Müzik kulağım yoktu sonra solağım işte bağlamayı herkeslerden ters tutuyorum. Bağlama hocası bir iki ders baktı ve "Abi sen solaksın, sana sonra özel dersler vereyim." diye kibarca kovdu beni!

Sanat bu ol demekle olmuyor.

Öyle bir iki seymen oyunu belleyip seymen elbisesi giyinmekle seymen olunmuyor. Sonra ne o öyle türkülerimizin ritimlerini, sözlerini değiştirerek söylemek. Bunlar benim canımı acıtıyor. Beğenmiyorum. Dinlemiyorum. Dahası sırf bu otantikliği bozulmuş türküler yüzünden düğünlere, kına gecelerine bile gitmiyorum. Eğer gitmek zorunda kalırsam ruhum sıkılıyor; çok üzüntü duyuyorum; birkaç günde kendimi zor toparlıyorum.

Son zamanlarda bir de "Tüfek icat oldu mertlik bozuldu." kabilinden düğünlerde, kına gecelerinde silah atmalar, kaşıkla oyun oynamalar; Kültürümüzde, seymenlik kültüründe yok bunlar. Eskiden Ankaralı "Ankara Cümbüşü", "Düğün Cümbüşü ve Muhabbet", "Divan Geceleri", "Sıra Gezmeleri" gibi gecelere bırakın tabancayı bir çakı bıçağıyla bile giremezmiş. Sonra kaşık ile oynamalar... Ankaralı seymendir, köçek değildir. Kaşık ile oynamalar ve kaşık oyunları köçek kültüründe vardır. Yanlış anlamayın lütfen köçek kültürünü hor görmüyorum, kötülemiyorum ama Ankara kültüründe yok bunlar. Atalarımızın Orta Asya'dan getirip günümüze kadar yaşattığı, Ankara ve ilçeleriyle özdeşleşen geleneklerimizi, törelerimizi bu kadar kolay bozmaya hiç kimsenin hakkı yok. Olmamalı da.

Daha önce de dedim ya Ankara Efesi ol demekle olunmuyor. Sabır istiyor, gayret istiyor, meziyet istiyor, heyecan istiyor, uzun bir eğitim sürecinden geçmek gerekiyor. Tabi birde sanat boyutu var; yetenek gerekiyor. Cömertliği, mertliği ve bilgeliği özünde yaşamak gerekiyor. Ankara Efesi bunları yaşam felsefesi haline getiriyor. Onun için yaşıyor. İşte derin ve zengin Ankara Kültürünün özü burada yatıyor. Ankara Efesi bu kültürü temsil ediyor.

Ankara Efesi olmak kolay değildir. Hele hele "Her Ankaralı bir seymendir." sözüne mazhar olmak hiç de kolay değil...

ÇOCUKLUĞUMA NOSTALJİK BAKIŞ

Çocukluğum o zamanlar Yenimahalle'ye bağlı olan Sancar köyünde geçti. Ortaokulu o zamanlar bucak olan Kazan'da okudum. Buralarda yaşadığım çocukluk anılarımdan hatırlayabildiklerimi yazmaya çalıştım.

Çocukluğumu yaşadığım yıllarda köyümüzde elektrik yoktu. Televizyonu bilmezdik, buzdolabını bilmezdik, çamaşır makinasının, elektrik süpürgesinin adını bile duymamıştık. Ütüyü pantolon dik-tirmek için köyün terzisine gittiğimizde görürdük. Kocaman kömürle ısınan bir ütüydü. O zamanlar hazır giyim nedir bilmezdik. Gömleklerimizi annelerimiz dikerdi. Kazaklarımızı ve çoraplarımızı Ankara keçisinin tiftiğinden fengire (Kirman) denilen aletle yaptıkları iplikten annelerimiz örerlerdi. Pantolonlarımızı köyün terzisi dikerdi. Pantolonlara o zamanlar "Şayak" denirdi. Kış yaz soğuk kuyu denilen lastik ayakkabı giyerdik. Yemeklerimizi annelerimiz şimdilerin şöminesine benzeyen ocaklık dediğimiz yerde pişirirlerdi. Bu ocaklık kışın odayı da ısıtırdı. Ocaklığı bulunan oda aynı zamanda oturma odasıydı. Yemeklerimiz de aynı ocakta pişerdi. Köyden oturmaya gelen misafirlerde aynı odada ağırlanırdı. Yabancı ve ağır misafir diye tabir edilen konuklar için bir misafir odası bulunurdu ama biz çocuklar bu odaya rast gele giremezdik. Odalarımızı geceleri gaz lambası aydınlatırdı. Akşamları ödevlerimizi bu lambanın aydınlığında yapardık. Yiyeceklerimizi evin serin yerinde bulunan altı taşla döşenmiş kimilerinin kiler, kimilerinin masandıra dediği bir odada tel dolaplarda saklardık. Hatırladığım kadarıyla küpeciklere doldurulan pekmezler, turşular, yine küpeciklere basılan

ovma köy peynirleri, tavandaki merteklere asılan kavunlar, üzümelerde bu odada saklanırdı. Başka bir odaya kış (Ankara) armudu, ayva, ahlat, elma, muşmula gibi meyveler serilirdi. Kışa girerken sızgıç (bir çeşit kavurma) yapılıp pamuklu kumaşlardan dikilen bez torbalara doldurulur astara asılırdı. Bu sızgıç kışın azar azar yemeklere katılırdı. Kesilen sığır, koyun ve keçi gibi hayvanların iç yağları eritilir bakraçlara doldurulurdu. Biz çocuklar kışın ocaklıkta gevretilen bazlama ekmeği üzerine sızdırılmış iç yağ ve içindeki kırkdağları sürdürür kapışa kapışa yerdik. Niye yalan söyleyeyim; kokusu hala bur-numda tütüyor. Yemeyi hala canım istiyor ama bulmak ne mümkün!

Kış günlerinde hava kararmaya başlayınca erkenden yemeğimizi yer, anne ve babalarımıza sokağa (bir komşuya oturmaya) gidelim baskısı yapmaya başlardık. O zamanlar insanlar arasında iyi bir komşuluk ilişkisi vardı. Akşamları bir komşuya oturmaya gitmek için önceden haber verilmezdi. Doğru söylemek gerekirse köyümüzün sakinlerinin hemen hemen hepsi akşam namazından sonra evlerine misafir beklerdi. O nedenle çat kapı gelen misafiri çok güzel karşılar, ağırlar ve uğurlarlardı. Biz de bir gelen giden olur diye biraz beklerdik. Oturmaya gelen olmazsa hemen bir komşunun evine giderdik. Büyüklerle biz çocuklar aynı odada otururduk. Büyükler ocak başında sohbet ederler, bizler de bir köşede oyunlar oynar, birbirimize bilmece sorar, o günlerden hatırımda kalan bilmecelerden bazıları şöyle;

Yer altında yağlı kayış= Yılan.

Yer altında sakallı dedem= Sarımsak.

Bulmaca buldurmaca el üstünde kaydır-maca= Sabun.

Nefesi var canı yok, derisi var kanı yok= Körük.

Masallar anlatırdık. Gürültü şamata bol olurdu. Büyüklerimiz arada bir “Bebeler sessiz olun.” diye bizi ikaz ederlerdi ama dinleyen kim. Bazen büyüklerimizde bize katılır, bilmece sorarlardı. Bizi sessiz olsun diye “Koca Dev”, “Tek Gözlü Dev” ve Kılılı Kız” masalları anlatırlardı. Bu masallardan birini anlatır mısın diye bir istek gelse anlatamam doğrusu ama masal kahramanlarının ismi belleğimde hala taptaze durmaktadır. Çok gürültü yaptığımız zamanlarda bazen Kılılı Kız masalını mizansene dönüştürürlerdi. Evin büyüklerinden biri ekmek teknesini sırtına geçirir, üstüne de Ankara keçisinin derisinden yapılmış namazlığı örterek takır tukur kapıya vurarak içeri girer, büyüklerimiz Kılılı Kız geldi işte diye bize bağırırlardı. Biz çocuklar hemen birbirimize sokulur, sessizce beklerdik. Kılılı Kız fazla beklemezdi, odayı söyle bir kolaçan eder, biz sustuktan sonra giderdi ama biz çok korkardık. Kılılı Kız ile ilgili anlatılan masallarda kim çok şımarırsa onu alır gidermiş, kendisine hizmetkar edermiş...

Şimdilerde aklıma geldikçe “Kılılı Kız” ismine bol bol tebessüm ediyorum. Acaaba şimdiki çocuklarında Kılılı Kız gibi yerli ve otantik bir masal kahramanları var mıdır? Bilmiyorum doğrusu.

Arkasından patlamış mısırlar gelirdi, sonra elma ve armut hoşafı nasıl da tatlı olurlardı. Nasıl da iştahla yerdik; o tadı ve o zevki bugün anlatmam mümkün değil. Sonra büyükler, küçükler ortaklaşa yüzük oyunu oynardık. Oyundan önce köy bakkalından ortaklaşa alınan lokum ve bisküvi ile kıştırma yapılır oyun sonunda zevkle yenirdi.

O zamanlar sabah kahvaltısını yaptıktan sonra bütün çocuklar köy harmanında toplanırdık. Akşama kadar oyunlar oynardık. Met (çelik çomak), çizgi, ayı (topaç) saklambaç, körebe, koka, zimba, aç kapıyı bezirgan başı, beş taş, dokuz taş, on iki taş, dombik, misget, cilbedir, toklatma

şu an hatırlayabildiğim oyunlardan bazıları. O zamanlar biz çocuklar top (futbol) oynamazdık. Top oynayacak olursak büyüklerimiz bize kızarlardı. Dedem “Sakın top oynamayın, Hz Hüseyin’in başını kestiler ve tekmelediler, top oyunu oradan gelir.” derdi. Çok iyi hatırlarım Ortaokulda bile top oynamamız yasaktı, öğretmenlerimiz kızardı. Futbolun çocuk gelişimine zarar verdiğini söylerlerdi. Nereden nereye...

Havalar iyi giderse nisan ayı ortalarında uçurtma şölenimiz başlar, mayıs ayı sonuna kadar devam ederdi. Gökyüzünde rengarenk uçurtmalar süzülürdü. Uçurtma yapmayı dedemden öğrenmiştim. İyi uçurtmalar yapardım. Hatta bazen yaptığım uçurtmaları arkadaşlarıma sattığım bile olurdu! Uçurtma uçurmaktan çok büyük zevk alırdık. Mutluluğumda uçurtmamla birlikte gökyüzünde süzülür, bana selam verirdi. Ben, mutluluğum ve uçurtmam iyi bir birliktelik oluştururduk. Uçurtma uçuran bütün çocuklarda bu birliktelik oluşurdu. Gökyüzünde biz çocukları hayran hayran seyreden Güneş bizim bu birlikteliğimizi çekemezdi. Bizi kıskanırdı. Yalnızlığından sıkılıyor olmalı ki havanın ısınısını değiştirmek suretiyle rüzgarı kamçılar, uçurtmalarımızı iplelerinden kopartırdı. Çalılara, ağaçlara takılan uçurtmalarımız yırtılırdı. Ama olsun, biz yenisi yapar yine uçururduk.

Oyuna o kadar daldık ki öğle yemeğini es geçerdik. Açlık hiç aklımıza gelmezdi. Oyunla karnımız doyardı sanki. Hava kararınca kadar oyuna devam ederdik. Hatta hava kararınca anne babalarımız bizi zorla eve götürürlerdi. Sonrası mı? Annelerimiz bizleri bir güzel paylardı...

O günlerden aklımda kalan tekerlemeler;

Aç kapıyı bezirgan başı

Kapı hakkı ne verirsin

Arkamdaki yadigar olsun

Bir sıçan, iki sıçan üçüncüde kapan...

Yine bahar mevsiminde söğüt, kavak ağaçlarına su yürüyünce bunların parmak kalınlığındaki dallarını keserek düdük yapmak en büyük zevklerimizden biriydi. Düdük yaparken söyledığımız tekerleme de hala ezberimde;

Kavıl kavıl kavla

Kedi sıçan avla

Bizim samanlıkta

Kara koyun kuzulamış

Memeleri sızılammış

Aktaş karataş

Caminin önünde min taş...

Oyun oynarken havada leylek görürsek bütün çocuklar oyunu bırakıp hep bir ağızdan;

Leylek leylek lekirdek

Hani bana çekirdek

Çekirdeğin içi yok

Kara kızın saçı yok

Süleyman'ın suçu yok

Tekerlemesini söyledik.

O günlerde bilgisayar, cep telefonu, internet yoktu. Sanal diye bir kelime duymamıştık. Oyunlarımızın hepsi gerçektir. Oynamak için bol alanlar vardı. Trafik tehlikesi yoktu. Bizi korkutacak, sakınacağımız kötü niyetli insanlar da yoktu. Ya şimdi?..

O günlerde biz çocukların adı mutluluktu sanırım. Şimdiki çocukların bir adı var mı? Bilmiyorum doğrusu...

ANKARA GECELERİ

Ankara uzun tarihi geçmişi ve kendine özgü gelenekleri, sosyal düzeni ve zengin folkloru ile çeşitli açılardan araştırılmaya değer illerimizin başında gelmektedir.

Neolitik dönemden Galatlara, Ahilik döneminden Osmanlılara ve Cumhuriyet dönemine kadar binlerce yıllık bir kültürel birikime sahip olan Ankara'da kültürel dokunun korunması ve gelecek nesillere aktarılması büyük önem arz etmektedir.

Ankara Divan Geceleri diğer geceler ve kültürel etkinliklerle birlikte, bu kültürel dokunun korunmasını ve bozulmadan gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktadır. Türk kültürünün bir nüvesi olan seymenlik kültürünün yaşatılmasında katkıları yadsınamaz bir gerçektir.

SEYMEN

Seymen, eski Türk boylarında göçebe kervanlarını koruyan silahlı birlik ve kolculara verilen isimdir. Seymenlik: Oğuzlardan günümüze gelen gelenek, görenek ve töredir. Ankara bu töreye sahip çıkarak günümüze kadar yaşatmıştır. Dolayısıyla her Ankaralı seymendir.

Seymenler cesur, kahraman, fenalıktan kaçınan, iyiliği ve yardımı seven, kahraman, gözü pek, ve fedakâr insanlardır. O nedenle "Maneviyatsız seymen olmaz, seymen eğlence için, eğlenmek için, para için saz çalmaz, düğünlerde saz çalıp oynamaz." diyor Necmettin PALACI. Çünkü Necmettin PALACI'ya göre: "Bizim zeybeklerimizin çoğu zikirdir". Ankara zeybeklerinde Allah'ın adı anılmaktadır. Ankara manevi bir şehirdir.

Eskiden Türkler devletsiz kalınca Seymen Alayı düzülürdü. Seymen Alayı Düzülmesini Enver Behnan ŞAPOLYO şöyle anlatmaktadır:

"Ankara halkı, tarihin pek eski devirlerinden beri Seymen düzülme adı verilen bir Türk ananesini millî vicdanında gizli bir sihir olarak yaşatmakta idi. Seymen Alayı, daima kızılca günlerde kurulurdu. Yani millî felâket günlerinde, bir beyliğin ve devletin yıkılış sıralarında, halk yeni bir devlet kurmak ve başlarına yeni reis seçmek için Seymen Alayı kurulurdu. Bu alay yeni devleti kurar, yeni reisi seçerdi. Bu töre Türk'ün mucizevi bir mefkuresiydi. Bu sebeptendir ki, Türkler tarihin hiçbir devrinde devletsiz kalmamışlardır."

(Şapolyo 2002: 22)

ANKARA GECELERİ

Ankara'nın Sıra Gezmeleri, Fefene, Divan Geceleri ve Ankara Cümbüşü isminde 4 farklı gecesi vardır. Bu çalışmada Divan Gecelerine ayrıntılı olarak yer verilmiş olup diğer gecelerden kısaca bahsedilmiştir.

ANKARA DİVAN GECELERİ

Her yörenin kendine has geceleri vardır. Şanlıurfa'nın Sıra Gecesi, Çankırı'nın Yaren'i gibi Ankara'nın da geceleri vardır. Divan Gecesi bunlardan bir tanesidir.

Seymenlerin en büyüğü Hacı Bayram-ı Veli hazretleridir. Ankaralı kendisini seymenlerin seymeni olarak görür. Ankara Divan Gecelerinin hangi tarihte başladığı kesin olarak bilinmemektedir. Necmettin PALACI'ya göre Ankara Divan Geceleri Hacı Bayram'ı Veli'den sonra başlamış ve günümüze kadar gelmiştir.

Divan Gecelerinde insanların felsefi duyguları ön plana çıkarılır. Divan Geceleri Ankaralı'nın manevi yönünü güçlendirir. Ankaralı'nın kendisine çeki düzen vermesini sağlar. Kendisini uyanık tutmasını sağlar. Ankaralı kendi kendini terbiye etmeye çalışır.

“Divan Gecelerinin amacı: Ankaralı'yı uyandırmak, bilinçlendirmek ve kültürümüzün tam özünü vermektir. Çalmak, çığırmaq ve oynamak değildir.” diyen Necmettin PALACI “Zaten bizim seymen oyunlarımızın çoğu zikirdir.” diye ekliyor.

Divan gecelerinde sosyal içerikli konulara girildiği olurdu. Ankara'nın sorunları tartışılır. Çözüm yolları aranırdı. Gençlerin durumu vb. gibi konularda tartışılırdı. Gençliğe özel önem verilirdi. Günlük meseleler anlatılırdı.

Divan Gecesi Seymen Zeybeği ile başlar.

Sonra bir konuşma yapılır. Bu konuşmada seymenlik geleneği, seymen oyunları ve Ankara Kültürü konusunda bilgiler verilir. Sonra türkülere geçilir. Türküler Ankara Saz Çalma Töresine göre çalınır, söylenir.

Şeref ERDOĞDU Ankara geleneğinde saz çalmanın bir töreye bağlı olduğunu şöyle ifade eder. “Ankara folklorunda saz çalmak bir töreye bağlıdır. Bu eski gelenek Ankara'da maalesef Genç Osman'da son bulmuştur.” (Erdoğan, 2001: 308). Necmettin PALACI ile yaptığımız yüz yüze görüşmede Ankara saz çalma töresini şu şekilde gruplandırmıştır.

- 1.Divan
- 2.Kırat
- 3.Kırık havalar
- 4.Ağtılar
- 5.Zeybek
- 6.Düz oyunlar

Şeklinde devam eder. Ankara kültüründe bir töreye bağlı olan saz çalma geleneği maalesef Genç Osman'dan sonra son bulmuştur. Bu gelenek şimdilerde Ankara Divan Geceleri ile yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Saz çalma geleneğine göre türkülerimizden örnekler verecek olursak:

Divanlar

Ankara saz çalma töresine uyarak; “Divan Gecesi”nde türküler önce divanlardan başlar.

Divanlar Türk'ün hayat felsefesidir. İçerisinde tasavvuf vardır. Zikir vardır. İnsanı uyandırıcı büyük sözlerle doludur. Bir öğüt, bir hayat dersi mahiyetindedir. Dinleyenler ruhlarını terbiye ederler, kendilerine çeki düzen verirler, derin düşüncelere dalarlar.

Necmettin PALACI'ya göre: divan ayakları “manevi tarzdadır, manevi bir anlamı vardır. Eğer maneviyat taşıyorsanız dinlerken tüyleriniz diken diken olur.”

Ankara Divanlarının bazıları şunlardır: Anasır Gömleği, Güzel Senin İle, Asalet, Kul Başına Gelen'dir. Genç Osman'a ait bir divan:

KUL BAŞINA GELEN

Efendim yahu kul başına gelen
Alemde hüküm kaderdir (yahu)
O hükmü kader bizlere mirası pederdir
(yahu)

(Efendim yahu)

Ben hayırsızı hayırsız beni görmek nice
mümkün (yahu)
Ben vefasızı vefasız beni görmek nice
mümkün (yahu)
Görmez göze duymaz kulağa sor ne haberdır
(yahu)

(Efendim yahu)

Ben kapımı kitler yatarım il neme lazım
Ben kapımı kitler yatarım il neme lazım
Çok il şuli zevkime gayetle kederdir
(yahu)

Ankaralı Cevat BAYYİĞİT'e ait bir başka divan:

ASALET

Asalet bir altın idi pul oldu
Türlü türlü, bedenlere çul oldu
İmanın yolu keseden geçeli
Kimi çula, kimi pula, kul oldu
Kim arıyor ilim ile irfanı
Fazileti, hamiyeti, vicdanı
Endamın güzel, kesen dolu ise
Sensin herkesin beyi sultanı.

Kır at

Yiğit olurda hiç kır atsız olur mu? “Kır at Türk'ün hamaset ve kahramanlık menkıbelerine girmiş, yiğitlere arkadaş olmuş, Candaş olmuş, onunla vuruşmuş, onunla ölmüştür.” (Erdoğan,2001: 315).

Kır at ile ilgili çeşitli hikayeler ve bu hikayelerin türküleri vardır.

İşte Ankara Kır Atının hikayesi:

Taşımacılığın kervanlarla yapıldığı devirlerin birinde kervan sahibi ağanın bir atı varmış, dillere destan olan bu kır at çok güzelmış. Kır at çayırda otlarken bir gün çingeneler kır atı kaçırmaya kalkmışlar ama kır atı zapt etmek ne mümkün. Bir türlü tutup kaçırmayı başaramamışlar. Çingenelerden biri kır ata büyük bir odunla vurarak kanlar içinde yere yıkmış ve bayıltarak kaçırmış. Bir daha da izine rastlanamamış kır atın. (Erdoğan,2001: 316).

İşte bu ünlü kır at için yakılan kır at türküsü:

KIR AT TÜRKÜSÜ

Kır atın üstü de bir büyük yayla
Çok ekmekler yedik gel helal eyle
Varınca pedere doğruyu söyle
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Ördek utçuda viran kaldı gölümüz
Kır at gitti de nice olur halımız?
Nerde kaldı da garip ölümüz?
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Şu dereden çağıl gider de, kuş gelir
Bizim develer de dolu gider boş gelir
Benli kızın da gözlerinden kanlı yaş gelir
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Gezdir ağam da gezdir kır atı gezdir
Belki lazım olur nalını düzdür
Kargının ucuna arzuhaller yazdır
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Kır atın üstüne ben binemedim
Sağıma soluma çark gibi dönemedim
Dostumu düşmanımı ben bilemedim
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Kır atın üstü de bir büyük yayla
Ne diyeyim ağalar kaderim böyle
Kör olası cingan çayıra kondu
Çayırın ortasına körüğünü kurdu
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Akşam olur da kır at yimez yemini
Çakın sikkesin gevsin gemini
Ben süremedim de cingan sürsün demi-
ni
Alnı top kaküllü bir gelin vurdu beni!

Kırık Havalar

Kırık Havalar Ankara saz töresinde üçüncü sırada yer alır. Divan gecesinde kırık havalar söylenirken diğerlerinde olduğu gibi sessizce dinlenir. Saz çalan seymene müdahale edilmez. Şunu ya da bunu çal diye istekte bulunulmaz. Saz çalan saz çalma töresine göre kendi inisiyatifine bırakılır.

Kırık Havalardan bazıları şunlardır: “Karpuz Kestim”, “Sarı Kız” “Şu Gelen Kimin Kızı” Ketenim Var Bezim Var” “Al Kağıt Mavi Kağıt”

Kırık Havalardan Ankara’nın en çok sevilen türkülerinden biri Genç Osman’ın “Karpuz Kestim” türküsüdür.

KARPUZ KESTİM

Karpuz kestim kan gibi
Kızın gönlü var gibi
Açtım yorganı baktım
Taze yağmış kar gibi

Yar yar aman ayrılamam
O kız da seni beni ağlatır aman
Sevdiğimin gözleri yollardadır aman

Karpuz kestim yiyen yok
Halin nedir diyen yok
Yenile bir yar sevdim
Gözün aydın diyen yok

Yar yar aman ayrılamam
O kız da seni beni ağlatır aman
Sevdiğimin gözleri yollardadır aman

Karpuz kestim kırmızı
Şu gelen kimin kızı
Gerdanında beni var
Sandım seher yıldızı

Nakarat

Karpuz kestim tazedem
Yavrum al bir kere mezeden
Sefasına sürmemiş
Güzel aşkına naz eden

Ağıtlar

Divan Gecelerinde dördüncü sırada ağıtlar söylenir. Her ağıtın bir hikayesi vardır. Ya genç yaşta öldürülen bir efeye yakılmıştır, ağıtlar ya da kız kaçırma olayı ile ilgilidir. Yani bazı ağıtlar kaderi anlatır ve onu hicveder, bazıları kız kaçırma olayını, bazılarıysa bir aşkı anlatır. “Ağıtlar daima hüznü, kederi, bir acıyı ve vakitsiz bir ölümü ifade ederler.”(Erdoğan2001: 315)

Bu ağıtlardan bazıları: Yağcı Oğlu Fehmi Efenin babasına yaktığı “Yağcı Oğlu Ağıtı”, bir genç kızın gurbetteki yavuklusuna bir an önce kavuşması için Çubuk çayına yaktığı “Çubuk Çayı Ağıtı”, yine bir gencin kavuşamadığı yavuklusu Emine’ye yaktığı “Eminem Ağıtı”dır

YAĞCIOĞLU AĞITI

Ben bir yağcıoğluyum tükenmez derdim
Vilayetim Ankara mert oğlu merdim
Otuz üç yaşında toprağa girdim
Vekilim Mustafa Fehmi evlat

Zeybeğim, zeybeğim, şanlı zeybeğim
Ankara'nın içinde ünlü zeybeğim

Çekin kır atımı nalbant nallasın
Örtüverin bürüncüğümü sinek konmasın
Beni öldürene bu dünya kalsın
Zalim kurşun ilen giden Ahmed'im

Zeybeğim, zeybeğim, şanlı zeybeğim
Ankara'nın içinde ünlü zeybeğim

Evimizin önü bir büyük bostan
Yağcıoğlu vurulmuş dillere destan
Her ana doğuramaz böyle bir aslan
Azgın yara ile giden Ahmed'im

Konma bülbül konma mezar taşıma
Şu gençlikte ölüm geldi başıma

Kahveden çıktım başım selamat
Meyhaneye vardım koptu kıyamet
Üç körpe kuzum kime emanet
Vekilim Mustafa Fehmi evlat

Zeybeğim, zeybeğim, şanlı zeybeğim
Ankara'nın içinde ünlü zeybeğim

Zeybekler

Ankara Seymenlerinin Zeybek oyunları yığitliğin mertliğin birer ifadesidir. Bu oyunlarda her bir hareketin, her bir figürün bir ifadesi vardır. Örneğin oyunlarda sağ kolun kısık sol kolun biraz daha açık olması ok atmayı anlatır. Yine oyunlarda yere diz vurulması toprağa bağlılığın ifadesidir. Daha önce maneviyatsız seymen olmaz demiştik ya işte bu bağlamda yere diz vurma hareketi (toprağa bağlılığı göstermesi) ile “Ondan Geldik, Yine O'na döneceğiz” Ayet-i Kerimesine atıfta bulunulur.

Halk Bilimci Serdar ÇİMEN'e göre: “Sey-

men Oyunlarında yere diz vurmakla bu yöre benimdir, ben bu yöreye hakimim demek isteniliyor.”

Ankara'nın 11 adet zeybek oyunu vardır. Bunların başlıcaları: Ankara Zeybeği, Seymen Zeybeği, Karaşar Zeybeği, Yağcıoğlu Zeybeği, Mendil Zeybeği'dir.

KARAŞAR ZEYBEĞİ'NİN TÜRKÜSÜ

Zeybek misin zeybek donu giyecek efem.
Katil misin tatlı cana kıyacak
Cahil misin el sözüne uyacak efem

Koç gibi meydanlarda dönenlerdeniz
Bir ahabap uğruna ölenlerdeniz

Döküldü mü maşrapamın kalayı efem
Bozuldu mu zeybeklerin alayı
Düşmanları öldürmenin kolayı efem

Yattım uykulardan uyanamadım
Yağlı kamalara dayanamadım

Alıverin martinimi atayım efem
Atayım da Karaşarı katayım
Fırsat virin düşmanları haklayım efem

Koç gibi meydanlarda dönenlerdeniz
Bir millet uğruna ölenlerdeniz

Zeybekleri yaylalarda bastılar efem
Cepkenini çam dalına astılar

Beş kardeşi bir tahtada kestiler efem
Öldürmen Üseyin'i kıymayın Ali'ye
Kelleleri bahşış gitti Veli'ye
Üseyim'inde biber gibi benleri efem
Al kan oldu cepkeninin yenleri
Şan verdi de bu diyarın efeleri efem

Öldürmen Üseyin'i kıymayın Ali'ye
Kelleleri bahşış gitti Veli'ye

Üzengim kırıldı indim bağladım efem
Çektim martinimi kabzasından kavradım
Ben annemi nafile yere ağlattım efem.

Düz Oyunlar

Ankara Divan Gecesi düz oyunlarla son bulur. Şeref ERDOĞDU düz oyunları şöyle anlatır. “Düz oyunlarda bir tatlılık, bir akılcılık vardır. Pınardan akan su gibi, yanan dudaklara serinlik, tutuşan kalple-re ferahlık verir. Sazın tatlı yanık sesi ba-zen durulur, sessiz akan su gibidir, bazen coşar deli deniz gibi, bazen işveleşir kız gibidir. (Erdoğan 2001: 294)

Ankara'nın 33 adet düz oyunu vardır. Başlıcaları; Misket, Hüdayda, Mor koyun, Name Gelin, Yandım Şeker Oğlan, Yıldız, Cezayir'dir. Genelde geceler Cezayir tür-küsüyle son bulur.

MOR KOYUN

Mor koyun meler gelir
Dağlar deler gelir
Hakikatli yar olsa
Uykuyu böler gelir

Esine de yavrum esine
Gül koymuş dal fesine
Doyulmuyor o yarin cilvesine

Mor koyun meşelerde
Gül suyu şişelerde
Herkes yarini almış
Biz kaldık köşelerde

Nakarat

Mor koyun kuzusuna
Can kaynar bazısına
Ne diyimde ağlayım
Anlının yazısı

Nakarat

Mor koyun dağdan gelir
Gül suyu bağdan gelir

Al topuk beyaz gerdan
Her gün pınardan gelir

Nakarat

Kar yağar kar dağına
Gül koymuş bardağına
O yar bizi davet etmez
Gül sine çardağına

Nakarat

Divan Gecelerindeki oynanan seymen oyunları ve söylenen türkülerin şöyle bir faydasının da olduğu yadsınamaz bir ger-çektir.

Müzik ruhu ateşler, alevlendirir. Bunal-mış gönüllere ferahlık verir, şenlendirir. Hele bu müzik insanın kendi öz malı olursa insan o müzikte kendini bulur. Onu sindirir. Derdini, efkarını, umudu-nu, aşkını onda bulur. Kendini onunla teselli eder. İçini ona döker. Onunla ne-şelenir. Müzik direk ruha hitap eder. İşte onun için “müzik ruhun gıdasıdır” sözü söylenmiştir.

İşte bu sayede divan geceleriyle Ankara insanı özünü dinler, günlük sıkıntılardan kurtulur, yüreği ferahlar, bedeni ve ka-fası dinlenir, güne zinde başlar, geleceğe umutla bakar.

Divan gecelerine bazen yörenin ünlü sa-natçılarının çağrıldığı da olur.

Serdar ÇİMEN'e göre divan geceleri es-kiden Ankara ve İlçelerinde belli bir ol-gunluğa erişmiş, seymenlikte ehil olmuş, seymenler tarafından yapılırdı. Ferfene ve cümbüş geceleri aslında daha ehil olma-mış seymenleri divana hazırlama geceleri gibi bir işlev de görürdü.

FERFENE

Ankara Kulübü Başkanı Metin ÖZASLAN'a göre Türklerin Orta Asya'dan getirdikleri bir gelenek olan fefene yemekli bir toplantıdır. Eskiden insanlar köylerde, kasabalarda ve kentlerde yaşadıkları yerle ilgili konularda bilgi almak, görüş alışverişlerinde bulunmak, yörelerinin sorunlarını tartışmak, birbirini anlamak ve aydınlatmak için toplandıkları bir gün ya da gece toplantısıdır. Araştırmacı Haluk BALABAN'a göre ferfenenin binlerce yıllık bir geçmişi vardır. Oğuz Türkleri'ne özgü bir gelenektir.

Ferfene eskiden açık alanlarda yapılırdı. Ferfene kalabalıkta olurdu. Sonraları kadınlar ve çocuklarda katılmaya başladı.

Günümüzde Ankara Kulübü'nde her çarşamba günü Ankara'da fefene yapılmaktadır. Divan gecelerinden ayrılan yönü burada herkes kendi kesesinden yemek yemektedir. Divan gecesinde yemek yoktur. Burada Ankara saz geleneğine pek uyulmamaktadır. Daha esnek bir yapı vardır. Türkü isteği yapılabilmekte, şiirler okunabilmektedir. Ferfenelerin sosyal içeriği de vardır. Eskiden burada da mahallenin sorunları tartışılırdı, fakir fukaranın durumu gözden geçirilir ve ihtiyaç sahiplerine yardımlar yapılırdı. Bunla birlikte fefene daha çok eğlenceye yöneliktir.

Günümüzde Kazan Kılıçlar (Köy) Mahallesi'nde "Sıra Geceleri" isminde her yıl (yılda bir defa) fefene benzeri bir gece yapılmaktadır. Bu gecenin isminin "Fefene" olarak değiştirilmesi Ankara kültürüyle bağdaşması açısından daha doğru olacaktır.

CÜMBÜŞ

Araştırmacı Haluk BALABAN'a göre eskiden kapalı kapılar ardında kalın du-

varlar arasında yapılan içkili gecelerdir. Cümbüş gecelerinde yine Ankara türkülerini söylenir, Ankara oyunları oynanırdı. Ancak kalın duvarlar, kapalı perdeler ardında sazlı sözlü yapılan bu gecelerde kadınlar sakilik yapardı. İçkiyi çok kaçırarak sarhoş olanlara bardağın dibinde az bir içki verilirdi. Bu geceye katılan biri yanlış yaptıysa ayakkabısı ters çevrilirdi. Ayakkabısı ters çevrilen biri bir daha bu gecelere gidemezdi.

Cümbüş gecesine benzer gecelerin 1970'li yılların sonlarına kadar, Kazan'ın Çimşit, Bitik, Saray, Kışla gibi köylerinde orta yaşlı ve askerliğini yapmış gençlerin katılımıyla (kış aylarında) yapıldığı görülmektedir. Kazan'da yapılan bu geceler de kadınlı, içkili sazlı sözlü gecelerdi.

DİVAN GECELERİ'NİN ANKARA KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ

Divan gecelerinin öncelikle Ankaralıların birbirleriyle kaynaşmalarına, birbirlerini anlamalarına ve dayanışma duygularının gelişmesine katkı sağladığı bir gerçektir. Divan gecelerinden sonra mahallelerde sıra gezmeleri yapılırdı. Bu gezmelerde fakir fukaranın durumu görüşülür, yardıma ihtiyacı olanlara, mahallede düğünü olan düğün sahiplerine yardımlar yapılırdı.

Divan gecelerinin eğitici bir özelliği vardı. Gerek divanlarda gerekse ağıtlar ve diğer türkülerde özlü, insanı kendine getiren, felsefi, tasavvufi içerikli sözler vardır. Aynı zamanda seymen oyunlarında her bir figürün bir anlamı vardır. Yani anlatılmak istenen tasavvufi duygular, kahramanlıklar her bir figürde sembolleşmiştir. Bu yönüyle insanları eğitir.

Divan gecelerinde gençlere büyük önem verilirdi. Onların kendi kültürlerini bu yoldan öğrenmeleri sağlanırdı. Kültürlerine ısınmaları, yabancı kalmamaları bu yolla öğretilirdi. Aynı zamanda gençlerin içki gibi zararlı alışkanlıklara meyil etmeleri sağlanırdı. Edepli, saygılı, anlayışlı vatanını milletini seven bir gençliğin yetişmesinde divan geceleri büyük katkı sağlardı.

Divan geceleri Ankaralı'nın kültürel bilinçlenmesine katkı sağlıyor. Ayrıca insanın kendine çekidüzen vermesini ve öğüt almasını sağlıyor.

SONUÇ

Kültürümüzün geçmişten gelip gelecek nesillere giden bu uzun yolculuğunda Ankara gecelerinin, koruyucu, taşıyıcı, öğretici bir rol oynadığı görülmektedir.

Yok olmakla karşı karşıya olan gecelerimiz son zamanlarda Ankara Seymen Ocağı gibi çeşitli dernekler yoluyla yaşatılmaya çalışılmaktadır.

Ankara Kulübü, Ankara Seymen Ocağı ve benzeri dernekler göç kültürüne direnen Ankara'nın birer sembolü olmuşlardır. 1920'li yıllardaki (yaklaşık) kırk bin nüfuslu Ankara'nın sahip olduğu kültürümüzü günümüze kadar taşıyan birer köprü görevini üstlenmişlerdir. Üstlenmeye de devam etmektedirler.

Yapılan çalışmada görülmüştür ki gerek divan geceleri, gerekse diğer gecelerimiz Ankara kültürünün özünü anlatmaktadır. Seymenlik geleneğinin yaşatılmasında ve sürdürülmesinde büyük katkılar sağlamaktadır.

KARABAYIR BAĞ BOZUMU ŞENLİKLERİ VE ANKARA KAHRAMANKAZAN ÇEVRESİ KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ



Sancar (köy) Mahallesi



Karabayır Bağları'nın bugünkü durumu



KARABAYIR BAĞLARI

Kahramankazan İlçesi Sancar (Köyü) Mahallesi sınırları içerisinde yer alan Karabayır Bağları; yaklaşık 3 bin dönüm bir arazi üzerinde kurulmuştu. Her bağ 1 dekar ile 10 dekar arasındaydı. Ama çoğunluk 1 ile 3 dekar arasındaki bağlardan oluşurdu. Yaklaşık 1.500 civarında bağ mevcuttu. Karabayır Bağlarında: Kahramankazan, Çubuk, Kızılcahamam, Yenimahalle, Keçiören ilçesine bağlı köy ve mahalle sakinlerinin bağları bulunurdu. Yukarıda sayılan ilçelerden 55 köyün bağı vardı.

Kıraç arazide kurulan bu bağlardan dekara ortalama 3 ton civarında üzüm alınırdı. sofralık, pekmezlik ve şaraplık üzüm çeşitleri bulunurdu. Bu bağlarda: Karagevrek, Koca Hasan, Gül üzümü, Yumru Kara, Kara üzüm, Ak üzüm, Tilki Sıçıran, Ak Tokat, Çavuş üzümü, Kirli Ayşe gibi üzüm çeşitleri bulunurdu.



Gül Üzümü

Karabayır Bağları'nın batı sınırında hala 500 dönüm civarında bir bağ varlığını sürdürmektedir. Bu bağlarda 50-60 yıllık omcalar hala durmaktadır. Bu bağların Karabayır Bağları'ndaki omca çubuklarından kesilerek buraya dikildiği anlatılmaktadır. Bağlarda bulunan bazı üzüm çeşitlerinin (Tilki Sıçıran, Kirli Ayşe) yöreye özgü çeşitler olabileceği yönündeki iddiaların konunun uzmanı bilim adamlarınca araştırılması gerekmektedir. Yapılan araştırmada bu üzüm çeşitlerine Ankara bölgesindeki üzüm çeşitleri içerisinde rastlanmamıştır.

TARİHÇESİ

Bağ Bozumu Şenlikleri: Türklerin Orta Asya da gerek toylarda, gerek düğünlerde, gerekse önemli günlerde benzeri eğlenceler düzenledikleri, kımız içerek kadın, erkek eğlendikleri yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkarılmıştır. Karabayır Bağ Bozumu Şenlikleri de atalarımızın Orta Asya'da düzenledikleri şenliklere çok benzemektedir. Cirit oyunları, at yarışları, seymen oyunları, karakucak güreşleri, yöresel aşıkların değişleri, maniler, kama ve kılıçlarla oynanan oyunlar bu benzerliklerin birer örnekleridir.

Karabayır Bağları'nın kuruluş tarihi tam olarak bilinmemektedir. Karabayır Bağları konusunda yazılı bir kaynak bulunmamakla birlikte Osmanlı tarafından tutulan 1840 yılına ait Ankara Temettü Defterlerinde Sancar Köyü sakinlerinden bağı olanların bağ vergisi verdiği görülmektedir. Ayrıca Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Ankara çevresindeki bağlardan bahsetmektedir.



1962 yılında Bağ Bozumu Şenliklerine gelen misafirleri karşılama ekibi (Sancar Köyü)

Köyün Hititlerden kalma dövme kale kenarında kurulması, Ören mevkiinde Galat ve Bizans kasabasının kalıntılarına rastlanması ve yer altından çıkan şarap küpleri ve kaselerden bu bölgede antik çağlardan beri üzüm bağlarının bulunduğu anlaşılmaktadır.

1960'ların sonlarına doğru köylerdeki genç nüfusun şehirlere göçmesi, köylerde yaşlıların kalması, makineli tarıma geçilmesi ile birlikte buğday ekilen alanların artması sonucu çiftçilerin bağlara fazla zaman ayıramaması gibi nedenlerle; bağlar bakımsızlıktan kurumaya başlamış, 70'li yıllarda ise büyük bir çoğunluğu yok olmuştur. Bugün batı tarafında yaklaşık 500 dönümlük bir arazide kalan kısmı hala varlığını sürdürmektedir. 60'lı yılların sonlarında ise bağ bozumu şenlikleri de yapılmaz olmuştur.

BAĞ BOZUMU ŞENLİKLERİ

Sancar Köyü'nde Bağ Bozumu Şenliklerine hazırlıkların bir ay önceden başladığı görülmektedir. Evler badana yapılır, bakır kaplar kalaylanır, yeni elbiseler dikilir. Çevrede düğün ve bayramlarda yeni elbise diktirilmediği, sadece bağ bozumu için yeni elbiselerin diktirildiği görülmektedir.

Şenlikler ekim ayının üçüncü ya da dördüncü haftasında yapılırdı. Bir hafta önce

Kızılcahamam, Çubuk, Şorba pazarı (Bu günkü Pazarköy) gibi yerlerde ilan edilirdi.

Şenlikler 2 gün, bağ bozumu ise 15 gün sürerdi. Yapılan yüz yüze görüşmelerde yöre halkı; "1950'li ve 60'lı yıllarda yaklaşık 5000 kişi bu şenlikleri seyretmeye gelirdi", diyor.

Bağ bozumu ve şenlikler aynı gün bekçinin 3 el tüfek atmasından sonra birlikte başlardı. Hiç kimse bağ bozmak için daha önce bağlara giremezdi. Şenlikler sırasında gece bağlarda yatılırdı.

Şenlikler sırasında 200 ile 300 civarında Erkeç (2 yaş üzeri burulmuş/enenmiş teke) kesilirdi. Sancar köyü sakinlerinden 83 yaşındaki Necati Demirci "ben 200 erkecin kesildiğini bilirim" diyor.

Variyeti (varlıklı aileler) olan ailelerin genç ve orta yaşlı erkekleri; siyah kürüklü çizme, haki kilot pantolon, lacivert ceket, ve oval tespih tanesi biçimli beyaz sedef düğmeleri olan ipek kumaştan dikilmiş kırmızı gömlek giyerlerdi. 60'lı yıllarda kırmızı ipek gömleklerin yerini beyaz ipek gömlekler almıştır. Zincirlerle koltuk altlarına çift ağızlı kama takarlardı. Başa kız kaçıran adı verilen şapka giyilirdi. Ayrıca sarı, kırmızı ve yeşil yollu kumaştan yapılan poşu örtülürdü. Çoğunlukla Sancar Köyü erkeklerinin poşu taktığı görülmektedir.



Sancar Köyü'nde geliniyle birlikte harman aktaran bir çiftçi (1960)

Variyetli ailelerin kadınları ve kızları ise harbalı (bindallı) giyer, bellerine gümüşten hasır kemer takarlardı. Pullu ve oyalı beyaz çar (tülbent) çarlanırlardı (örtünürlerdi). Harbalısı olmayan kadınlar ise üç etek giyerlerdi.

Bağ Bozumu Şenliklerini kadınlar ve erkekler aynı bölgede ayrı ayrı yerlerde yapardı.

Bu şenliklere yöre halkı “Dernek” adını verirdi.

Bağ Bozumu Şenliklerine her köy ayrı ayrı kabileler halinde gelirdi. Şenlik alanına yaklaşıldığında her köyün efesi kaval ya da bağlama eşliğinde “Atlama” oyunu oynayarak girerdi.

Bu şenliklerde erkekler arasında davul zurna eşliğinde karakucak güreşleri, at yarışları yapılır ve cirit oynanırdı. Yine bağlama eşliğinde yöresel Ankara oyunları oynanırdı. Bunların arasında en revaçta olanları “Ankara Havası” (Misket) ve iki ağızlı kamalarla oynanan “Kama” oyunuydu. Ayrıca “Zeybek Havası” ve “Cezayir”de en çok rağbet gören havalar idi.

Kadın derneğinde ise def eşliğinde oyunlar oynanırdı. Yine nişanlı oğlu, kızı olanlar bu kalabalıkta gelinlerine ve damatlarına takı takarlardı (hediye sunarlardı). Gelinlere altın bilezik, oyalı yazma, damatlara gömlek elle örülmüş tiftik kazak ve çorap

gibi hediyeler verildiği görülmektedir.

Yemek olarak: Erkeç etinden Ankara Tava, Kavurma ve Közleme yapılırdı.

Yağ içinde yumurtayı haşlama

Somun ekmek olmayınca başlama

Yanı sıra kömüş (Manda) yağı ile oğul balı koysalar

Yükte yavrum yükte, pastırmalar bükte.

Gibi maniler söyleyerek kabileler yemeğe başlamadan önce sofraya sahiplerine şaka yollu sataştıkları görülmektedir.

ÇEVRE KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ

Kapalı Toplum Özelliğinin Kaybolması Ve Toplumsal Kaynaşma

Karabayır Bağları'nda Ankara civarındaki 55 köyün bağları bulunduğu için çevre insanları arasında tanışma, buluşma kaynaşma, yardımlaşma gibi duyguları geliştirmiş ve çevre halkının köyü dışına açılmasına bir vesile olmuştur.

Yapılan yüz yüze görüşmelerde 96 yaşındaki Çubuklu Zekeriya amca “Biz köyden uzaklaştığımızda, köyün minaresini göremeyince korkar dönerdik... Karabayır Bağ Bozumu Şenlikleri sayesinde çok uzaktaki bir derneğe (şenliğe) gitmesini öğrendik... Orada çok güzel gardaşlıklar (dostluklar) kurduk...” diye gözlemlerini anlatmıştır.

Bu şenlikler dolayısıyla çevre halkı arasında uzun yıllar süren ve hala sürdürülen büyük dostluklar, yöre halkının deyiimiyle “gardaşlıklar” doğmuştur. Bu dostluklar sayesinde kış mevsiminde gardaşlık ziyaretleri artmış, dostların birbirlerini ziyaretlerinde bir haftalık yatılı gidip gelmeler olmuştur. Sonra dostlar birbirine buğday ekiminde ve hasadın kaldırılmasında yardıma gelmişlerdir. Bu dostların çocukları arasında gardaşlık geleneği seyrek de olsa hala sürdürülmektedir.

Kadınların Topluma Katılması

Kadınların o tarihlerde şenliklere katılarak kendi derneklerini (şenliklerini) kurmaları; Ankara Kahramankazan bölgesinde kadına verilen önemin bir örneği olarak büyük önem arz etmektedir. Bu veri bize Türk toplumunda kadının hiçbir zaman dışlanmadığını göstermektedir.

Pazar İçin Üretim

Kapalı toplumlarda görülen ihtiyaç için üretim modelinin bu bağlar sayesinde pazar için üretime doğru yol aldığı görülmüyor. Karabayır Bağları’nda üretilen üzümlerin; sofralık üzüm, pekmez ve ayrıca Ankara’daki şarap fabrikasına satılmak suretiyle değerlendirildiği görülmüyor.

Günümüzde Sancar Köyü’nde yapılan ve çevre coğrafyasında yaşayan insanlar tarafından “Sancar Pekmezi” olarak adlandırılan pekmezin piyasa fiyatlarının çok üzerinde alıcı bulduğu görülmektedir.

Kız Alıp Vermeler

Bağ Bozumu Şenliklerine gelenlerden evlenecek erkek evladı bulunan kadınların kadın derneğine (Şenliğine) gelen genç kızlar arasından kız beğendiği ya da o dernekteki kadınlardan yardım istediği görülmektedir. Bu suretle birçok genç kızın yaklaşık 30 km. uzaklıktaki köylere gelin gittiği sık rastlanan bir örnek olarak görülmüyor. Bu durum da çok uzaklardaki köyler arasında akrabalıklar doğurmuştur.

Yemek Kültürüne Etkileri

Üzümden üretilen pekmezin yemeklerde ve tatlılarda yaygınlaştığı görülmektedir. Haside, Katıhaside, Corkalak, Öküz Helvası, Karga Beyni, kar ile pekmezin katılması gibi pekmez kullanılarak yapılan yemek ve tatlılar o dönemlerde yoğun olarak tüketilmektedir. Ayrıca yöreye özgü olan hoşmerim tatlısının üzerine tatlandırıcı olarak pekmez dökülmek suretiyle tüketildiği ve özellikle Çubuk yöresi köylerinin hoşmerime pekmez dökmekten yemedikleri, yapılan yüz yüze görüşmelerde dile getirilmiştir.

Sportif Etkinlikler

1960’ların sonlarına kadar süren Bağ Bozumu Şenliklerinde Karakucak güreşleri, at yarışları ve cirit oynandığı görülmüyor. 1800’lü yıllarda da yapıldığı bilinen bu etkinliklerin o tarihlerde bu yörede yapılan en büyük etkinlik olduğu yöre halkı tarafından dile getirilmektedir. Bu tür sportif etkinliklerin bölge halkı arasında yarışma ve rekabet gibi duyguları arttırdığı görülmektedir.

Yöre Diline Giren Benzetmeler

Kahramankazan, Çubuk ve Kızılcahamam yöresi köylerinde bir kalabalık görülse yöre halkı “Ne bu kalabalık Karabayır Bağları mı bozuluyor?” diye soruyor. Ya da bir şenlikte bulunan yaşlı insanlar şenliği beğenirlerse “Karabayır Bağ Bozumu Şenlikleri gibi güzel oldu” demekten kendilerini alamıyorlar. Bu benzetmelerin yöre de yaşlılar tarafından sık sık kullanıldığı görülmektedir.

Bağ ve Ağaç Sevgisinin Yaygınlaşması

Karabayır Bağları’nda bol miktarda meyve ağacının da bulunması, bölgede ağaç dikimini teşvik ettiği görülmektedir. Başta Ahi, Peçenek, Uçarı, Yakup Hasan, Yakup Derviş köyleri olmak üzere birçok köyde küçük çaplı da olsa (40-50 dekarlık) yeni bağların dikildiği ve meyve bahçelerinin kurulduğu görülmektedir.

Yapılan yüz yüze görüşmelerde özellikle Sancar Köyü sakinlerinin ağaç ve bağ sevgisinden sık sık bahsedildiği görülmüştür. Ahi Köyünden Veysel BAŞAYAR “Sancarlılar kuru deyneği bulsalar ağaç olsun diye toprağa sokarlar” diye bahsetmiştir.

SONUÇ

Geçmiş yüzyıllar öncesine uzanan Karabayır Bağ Bozumu Şenlikleri bölgeye bir döneme damgasını vurmuş ve yöre halkının tek eğlencesi olmuştur. Aynı zamanda yöre halkının ekonomik, sosyal ve kültürel yönden gelişmesinde öncü rol oynamıştır. Bu şenlikler için toplanan 5000 civarında kalabalık; o tarihlerde Türk halkının eğlenceye ve toplumsal kaynaşmaya ne denli yatkın olduğunun iyi bir göstergesi olmuştur.

Ayrıca bu şenliklere kadınların da katılıyor olması; Kahramankazan bölgesinde kadına verilen önemin güzel bir örneği olarak geçmişten günümüze önemli mesajları da beraberinde taşımaktadır.

ANKARA ARMUDU

Köyde iki katlı 10 odalı kocaman bir evimiz vardı. Odalarının her biri bir daire büyüklüğündeydi. Bu odaların birinde babam, annem ve kardeşlerimle biz otururduk. Diğer bir odada ise dedem tek başına otururdu. Bizimle yemek yemezdi. Onun yemeği ayrı giderdi. Bu odaların biri mutfak olarak kullanılırdı. Diğer odalara ekim, kasım aylarında toplanan kış armudu (Ankara armudu) serilirdi. Kış aylarından olgunlaşan bu armutlar bal gibi tatlanırdı. Yerken ağızından şıpr şıpr suyu damlardı. Dahası parmaklarımızı birbirine değdirdiğimde yapışır kalırdı. Parmaklarımızı birbirinden zor ayırırdım.

Amutların rayihası kış boyu buram buram burnumuzda kokardı. Beş, altı yaşlarındaydım sanırım farkına vardığım ve ismini doğru söylediğim ilk meyve kış armuduydu. Dedem bu odalara rast gele girmemizi istemediği için kitlerdi. Ama kardeşlerimle ben anahtarı sakladığı yeri

bulur sık sık ziyaret ederdik armutlu odaları. O zamanlar benim için armut yemek en büyük mutluluktı.

Ergenlik çağlarımda ilk ezberlediğim türkülerden biriydi;

Ben armudu dişledim

Sapını gümüşledim

Sevdiğimin ismini

Gömleğime işledim...

Ankara kültüründe kurt dişi, yılan dişi gümüşlenir, kolye yapılır, nazara karışı küçük çocukların elbisesine dikilirdi. Ergenler eğer bu kolyeden bulabilirlerse boyunlarına asarlardı. Hani “Armudun sapı, üzümün çöpü.” derler ya bu sözün anlattığı olumsuzluğu gidermek için armudun sapını gümüşleyerek sevimli hale getirmiş atalarımız. Kolye olarak da kullanmışlardır belki de, kim bilir?

Bu yazıyı yazarken bir başka armutlu Ankara türküsü dilimden düşmüyor;

Armut alçak olur mu

Dibi burçak olur mu

Güzel güzel kızların

Boyu alçak olur mu

Mektup yazdım kış idi

Kalemim gümüş idi

Okuyan incinmesin

Yüreğim yanmış idi

Armudun hayal gücünü artırdığı rivayet edilir. Bu türküyü yakan şahıs hayal gücünü kullanırken yüreğinin yangınına da kış armuduyla söndürmeye çalışmış olmalı...

Yine çocukluğumdan hatırladığım, şimdilerde pek görmediğim Armut Hapı olurdu. Hap deyince armuda verilen bir çeşit ilaç aklınıza gelmesin sakın. Eskiler armuda hiç ilaç vermezlerdi. Gübre bile atılmazdı. Armut ağaçları çok büyük olduğundan yüksek dallardaki armudu toplamak için uzun bir sırığın ucuna armudun sığabileceği bir yuva yapılırdı, armut bu yuvaya koyulur sonra usulca бүкүлүнсе dalından kopar ve zedelenmeden alınır.

Armut toplamak zahmetli bir işti. Hapla armudu dalından tek tek indirmek günlerce sürerdi.

Atalarımız çay ve kahveyi bilmediği dönemlerde akşamları misafirliğe gelenlere armut kurusu (Kak) ikram ederlermiş. Eskiler armutları dilip güneşte kuruturlarmış, kışın hem hoşaf yaparlar hem de uzun kış gecelerinde kurusunu yerlermiş. Çocukluğumdan hatırlıyorum bayramlarda bazı yaşlı teyzeler bayramlaşmaya gittiğimizde bize armut kurusu verirlerdi. Çok sevinirdik, o kadar tatlı olurdu ki, kapışa kapışa yerdik.

Şimdilerde bilen var mı merak ediyorum ama eskiler armuttan reçel ve turşu, ahlattan da kavut yaparlarmış onun için Abbas armudunun adı bazı köylerimizde Turşu Armudu olarak bilinir olmuş.

Hacı Bayram Veli hatibi Hafız Mehmet Efendi Ankara'daki bahçelerden 50 çeşitten fazla armut kopardığını söylemiştir. Yine bazı rivayetlere göre 60'ın üzerinde Ankara armudu çeşidi varmış. Şimdilerde sadece 20 kusura çeşidi bilinmektedir. Bu armut çeşitlerinin çoğunun ismini bile yeni duydum. Dikenli, Kendi biten, Kepek, Kısa bacak, Destebasan, Ak armut, Sarı armut, Abbas, Gökşulu/Mangır, Hamdi sünger, Mihrican/Mercan, Ayı boğan, Gül armudu, Karkacık, Ovaca, İncirli, İyidiş, Sümbüllü...

Hani "Armudun irisini ayılar yer." diye bir atasözümüz var ya aslında pek de yanlış sayılmaz. Dağlık bölgelerde yiyecek bulamayan hayvanlar bu armutları yiyecek beslenmişlerdir. Tabi sadece ayılar değil kuşlar, böcekler ve diğer hayvanlar... Ayıları diğer hayvanlardan üstün kılan özelliği ağaçlara tırmanabilmeleri ve dalardan seçme şanslarının olmasıdır. Bir de "Ayı boğan" diye bir armut çeşidimiz var. Nasıl bir armuttur ben de bilmiyorum.

Hiç görmedim. Rivayetlere göre çok tatlıymış, ayılar tadından dolayı öyle hızlı yerlermiş ki, çoğu zaman boğulurlarmış. Onun için ismi ayı boğan kalmış.

Her ne kadar armudun irisini ayılar yerse de; iyisinin Ankara'da bulunduğu su götürmez bir gerçektir.

KÜLTÜREL DEĞİŞİMİN EĞLENCE KÜLTÜRÜNE ETKİLERİ

(ANKARA CÜMBÜŞÜ)

Teknolojik gelişmeler, eğitim seviyesinin yükselmesi ve hızlı nüfus artışı dolayısıyla zamanla her şey değişiyor. Kùltürler, düşünceler, kelimeler... Ama bu değişimin ivmesi bazen baş döndürücü bir hıza ulaşabiliyor. Ankara'da da böylesine hızlı bir kültürel değişim yaşanmıştır.

Ankara'da çok güçlü bir seymen geleneği olduğunu görüyoruz. Bu gelenek zengin bir türkù, zeybek ve oyun kùltürü meydana getirmiş ve uzun yıllar sürdürölmesini sağlamıştır. Bu zengin Ankara müziğinin ve oyun kùltürünün yakın tarihimize kadar Ankara Cùmbüşü'nde bozulmadan, canlı olarak yaşadığını görüyoruz. Ankara'nın öz müziğinin ve oyun kùltürünün yaşatılmasında başrol oynadığı için Ankara Cùmbüşü önemlidir. Ne mutlu ki bizlere Ankara Cùmbüşüne katılan birkaç Ankaralı'nın hala yaşıyor olması dolayısıyla en küçük ayrıntılara kadar inebilme olanağını bulduk.

Ankara Cùmbüşüne Kahramankazan ilçemiz ve mahallelerinde "Muhabbet" adı verildiğini görüyoruz. 1970'li yılların sonuna kadar muhabbet eğlencelerinin yapıldığını görüyoruz.

ANKARA CÜMBÜŞÜ

Ankara Cùmbüşü: Kalın duvarlar ve kapalı perdeler arasında yapılan kadınlı, içkili bir eğlence biçimidir.

Ankara kültürünün duayenlerinden araştırmacı Haluk BALABAN'a göre Ankara Cümbüşü: "Adabın, erkanın ve nasıl içki içilmesi gerektiğinin milli bir ahenk içerisinde gösterildiği bir muhabbet havası ve bir eğlencedir."

Halil Bedi YÖNETKEN'e göre Ankara Cümbüşü: "Usullü, disiplinli bir muhabbet ve terbiye dairesinde yapılan bir eğlence, içkili, kadınlı bir müzik ve raks alemidir."

Haluk BALABAN'a göre cümbüşü hali vakti yerinde, otoriter, edep erkan sahibi yaşlı seymenler düzenlerdi ve cümbüşün bütün giderlerini de onlar karşıları.

Cümbüşte küçük büyüğe saygı, büyük küçüğe sevgi gösterirdi. Karşılıklı bir sevgi ve güven vardı.

Cümbüşte yaşlı bir efenin idaresi altında yenilir, içilir, saz çalınır, kadın oynatılır, efeler bizzat oynarlar, eğlenirlerdi

Cümbüş içkinin haram vasfından dolayı çevre rahatsız olmasın diye yaklaşık bir buçuk metre kalınlığında duvarları olan evlerde yapılırdı. Haluk BALABAN'a göre dışarı ses sızdırmasın diye pencereler halılarla kapatılırdı.

Eskiden Ankara Aşağı Yüz ve Yukarı Yüz diye ikiye ayrılırdı. Yukarı Yüzün Efeleri cümbüşü kale civarındaki kalın duvarları olan bir evde yaparlardı. Aşağı Yüzün Efeleri ise Keçiören ve Etlik'deki bağ evlerinde yaparlardı.

Cümbüş katılanların ağzı sıkı olmak zorundaydı. Cümbüş yapıldıktan sonraki günlerde dışarıda cümbüşle ilgili bir söz söylenmezdi. Haluk BALABAN'a göre cümbüş katılanlardan biri ertesi günü seymen kahvelerinden birinde cümbüş katıldığından ve katılanlardan birkaç kişinin isminden bahsetmiş ve bir daha cümbüşe alınmadığı gibi dışlanmış, sonunda Ankara'yı terk etmek zorunda kal-

mıştır.

Cümbüşe her isteyen katılamazdı. Cümbüşe "Kart sakal." olarak tabir edilen efe ya da seymenlerle birlikte askerliğini yapmış olan gençlerde katılabilirdi. Her meslek grubundan erkeklerin katıldığını görüyoruz. Haluk BALABAN'a göre medrese müderrisleri ve din adamlarından da katılanlar olurmuş. Yeni katılacak bir kişi daha önce cümbüşe katılmış, erkan sahibi birinin tavsiyesi ve bu kişinin maddi ve manevi sorumluluğunu alması ile katılabiliyordu.

Cümbüşe gelenler silahla içeri alınmazdı. Yanlarında bir çakı bıçağı dahi olsa onu kapıdaki görevlilere bırakmadan cümbüş odasına giremezlerdi.

Haluk BALABAN'a göre o zamanlar Ankara'daki medreselerde müderrislik yapanlar ve bazı din adamları cümbüşteki o ahengi ve raksı görebilmek ve öz müziğimizi dinleyebilmek için bu eğlenceye gizli gizli katılmışlardır.

Cümbüşte bir oturma düzeni vardı. Sedirdeki başköşeye cümbüşü yöneten otururdu. Sonra yaş sırasına göre cümbüşe katılanlar sıralanırdı. "Cümbüş odasında her yaşın kendine göre bir yeri ve oturma bir adabı vardı. Sedire büyükler bağdaş kurarak veya bir dizlerini bükerek otururlardı. Yer minderlerine orta yaşlılar ve gençler otururdu. Gençler mutlaka diz çökerek oturmak mecburiyetindeydi." (Yönetken, 2006: 3.) Yaşlılar sedirde ayaklarını uzatamaz, ayak ayak üstüne atamazlardı. Gençler büyüklerinden izin almadan dizlerini kaldıramaz, bağdaş kuramazlardı. Aksi bir hareket göreneksizlik, terbiyesizlik sayılırdı.

Cümbüşte içki olarak sadece rakı içildiğini görüyoruz. Haluk BALABAN'a göre katılanların hepsinin içki içmek gibi bir zorunluluğu yoktu.

İçmeyenlere bal şerbeti, vişne şurubu, ya da Ankaralılar'ın yaptığı diğer şuruplar ikram edilirdi. Kimsenin sarhoş olmasına izin verilmezdi. Sarhoşluk halleri gösterenler Haluk BALABAN'ın tabiri ile metelik kalınlığında yani bir lira kalınlığında içki verilirdi. Cümbüşü yöneten ocağı işaret ederek bozulma halleri gösterenleri bildirirdi.

Cümbüşe herkes temiz elbiselerini giyer gelirdi. Her içeri giren sağ elini göğsüne götürerek odadakilere selam verir, kendine yer gösterilene kadar ellerini önüne bağlayıp bekler ve kendisinden yaşlısının altına otururdu.

Cümbüş yatsı namazından sonra başlardı. Bu zamana kadar cümbüşü düzenleyen yaşlı seymen ve efeler gençlere edep, erkan öğretirlerdi. İbret verici şeyler söylerlerdi. Büyük seymenlerin hikayelerini (menkıbelerini) anlatırlardı. Güzel sohbetler olurdu.

Cümbüşe efelerin korumasında bir ya da iki kadın getirilirdi. Bu kadınların idare ve maiyetleri mensubu olduğu efeler tarafından temin edilirdi.

Haluk BALABAN'a göre cümbüşe gelen kadınlara "Lan" denilirdi. O zamanlar cümbüşe katılan kadınların ismi afişe edilmek istenmediği için Lan denilirdi. Lan sözcüğünü Ankaralılar (sadece cümbüşe katılan kadınlar için) bacı anlamında kullanmışlardır. Birde "La" kelimesi kullanılırdı. Hala kullanılır. Bu kelime Ankaralılar arasında kardeşim anlamına gelirdi.

"Cümbüşe kadınları getiren efeye "Ulan." denilirdi. Bu kadınlar Ulan'dan sert ve hor bir muamele görürlerdi. Cıvımlarına, nahoş bir harekette bulunmalarına asla izin verilmezdi. Çok uslu ve terbiyeli olmak zorundaydılar." (yönetken, 2006: 4.)

Cümbüşte kadınlar sakilik yapmazdı. Bu işi "Ocak" adı verilen kişi yapardı. Kadınlardan biri tütün sarar diğer sigaraları yakar ve cümbüşte oynarlardı. Bir kibritle

asla iki sigara yakılmadığı gibi, cümbüşe katılanların birbirlerinin sigaralarını yakmaları da yasaktı.

Cümbüşte içki mezesi olarak mevsimine göre leblebi, turp, turşu, kavurma, kavun, üzerine limon sıkılmış tahin helvası, armut ve dut kurusu gibi mezeler ikram edilirdi.

1900'lü yılların başlarında "Ankara'da Türk genci bağlamadan başka saz çalmazdı. Ut, kanun gibi çalgıları Hristiyanlar çalardı. O zamanlar Türklerden rakı satan, meyhanecilik yapan, çalgıcılık eden bulunmazdı." (Yönetken, 2006: 4-5.)

Cümbüşte saz başlayınca söz biterdi. Cümbüşe "Ankara Saz Çalma Töre"sine göre önce Divanlarla başlanırdı. Sonra Kırık Havalara söylenirdi. Ağıtlar söylenirdi. Zeybekler, Düz Oyunlar ve Seymen oyunları oynanırdı. (Erdoğan, 2001: 307)

Örnek vermek gerekirse: Asalet Altın İdi Pul Oldu, Sabahi, Misget, Mor Koyun, Nağme Gelin, Hüdayda, Ankara Koşması, Yandım Şeker, Karpuz Kestim, Sarı Kız, Şu Gelen Kimin Kızı gibi Ankara türkülleri ve Zeybek havaları söylenir. Oyunlar oynanırdı.

Cümbüşte ilk önce iki delikanlı oynar, sonra cümbüşü yönetenin "Gelinler oynasın!" emriyle kadınlar oyuna başlarlar ve "otur" deyinceye kadar oynamaya devam ederlerdi.

Haluk BALABAN'a göre kadınlar ayakları paçadan boğmalı renkli desenli şalvar giyerlerdi, üzerlerinde büyük bir renkli etek ya da kırma pile uzun entariler vardı, bu etek raks ederken döndüklerinde tennure gibi havada uçuşuyor ve ortada çadırlar kurulmuş gibi oluyordu. Üzerinde cepkeni var, ipek gömlek giyerlerdi. Başlarında yemeni olurdu. Bugünkü balerinler gibi estetik duygular içerisinde dans ederlerdi. Cümbüşte kadınlar oynamaya başlamadan önce erkekler otururlardı. Kadınla erkek asla birlikte oynamazdı.

“Kadınlar gayet terbiyeli, zarif bir eda ile sanat duygusu ve endişesi ile zevkle oynamaya başladılar. Kadınlar oynarlarken onlara göbek hizasından yukarı bakmak yasaktı. Bakanlar, sululuk edenler bir daha cümbüşe alınmazlardı.” (Yönetken, 2006: 5.)

Haluk BALABAN’a göre aynı zamanda göz teması kurulması da yasaktı. Cıvıklık yapanların, cümbüşte adaba aykırı hareketlerde bulunanların ayakkaşmaları ters çevrilirdi. Bunlar bir daha cümbüşe katılamazlardı.

“Cümbüşte daima iyi saz çalan, iyi oynayan delikanlı ve iyi zil döğen, iyi oynayan kadın tercihen çağırılırdı. Cümbüşte zil döğecek olan kadının genç ve güzel olmasından ziyade sanatkar olmasına, iyi zil döğmesine ve çalınan müziğe en uygun şekilde zil döğmesine dikkat edilirdi. Kadında cümbüşte iyi saz çalanı arardı.” (Yönetken, 2006: 5-6)

“Cümbüşe Muhakkak bir sanat havası hakim olur ve orada mümkün olduğu kadar yüksek bir saz ve oyun ustalığı gösterilir, kendine bedi bir hayat yaşanırdı. İyi saz çalanla iyi zil döğen birbirini buldu mu cümbüşün zevkine doyum olmazdı. Cümbüşte saz ve zil sesleri arasında öyle anlar olurdu ki zil ve saz adeta konuşur gibi bir hal alır, meclis unutulur çıt çıkmaz, çalanlar, oynayanlar, seyredenler

adeta vecde gelirlerdi.” (Yönetken, 2006: 6)

Cümbüş sabaha karşı Cezayir, Ay Doğan Ayan Ayan gibi kalkma havaları ile son bulurdu.

Cümbüşten önce kadınlar ayrılırdı. Kadınlar evlerine varana kadar hiç kimse cümbüş yerinden ayrılamazdı. Sonra erkekler grup grup ayrılırlar gizlice evlerine giderlerdi.

Cümbüş eskiden ayda bir mutlaka yapılırdı. Harp ve darp zamanlarında yapılmazdı.

Cümbüşün tarihinin çok eskilere dayandığını söylüyor Haluk BALABAN. Eskiden Orta Asya’da Oğuz Boyları kımız içerek, kadın oynatarak benzer eğlenceleri yapmış. Oğuzlar Ankara’ya geldiklerinde seymenliği sürdürdükleri gibi cümbüşü de sürdürmüşlerdir.

Evliya Çelebi 17. Yüzyıl Ankara’sını betimlerken sazlı sözlü ve içkili bir eğlenceye yanlışlıkla girdiğinden bahseder. (Evliya Çelebi Seyahatnamesi, 1998, s. 214)

Cümbüşte bağlama çalanlar arasında ön plana çıkan isimler şunlardır: Acem Kazım, Kalburcunun Hüseyin, Hafız Kuşcu Ali, Bostancı Ahmet Ağa, Fitmanın Ahmet, Hisarlı Bahri, Mamaklı Mehmet Ağa, Yağcıoğlu Fehmi Efe ve Genç Osman.



Soldan sağa: Acem Kazım, Rifat Balaban, Seyranlı Bizim Ali. Bir cümbüş aleminde. Yıl : 1908. Haluk BALABAN arşivinden.

Cümbüş deyince Ankara'nın saz üstadı Genç Osman (Osman Genç Türk. D. 1900. Ö.1963.)'dan bahsetmeden geçmek doğru olmazdı. Genç Osman'ın yaveri olduğunu söyleyen ve onunla birlikte cümbüşlerde saz çalan Rasim GÖZÜBÜYÜK Genç Osman'ı şöyle anlatır: "Çok temiz ve mert bir insandı. Yumuşak bir tezenesi vardı. Sazı göğsüne alıp çalmaya başlayınca herkes kendinden geçer, vecd içerisinde dinlerdi."

Gerek Haluk BALABAN gerekse "Genç Osman Amcam" diye hitap eden Necmettin PALACI'nın anlattığına göre Seyran Bağları'nda bir evin bahçesinde saz çalarken bir bülbül geliyor ve sazına konuyor. Sazına bülbül konduran tek sanatçı belki de.

Haluk BALABAN'a göre Genç Osman cümbüşte sürekli saz çalıp bıktırmazdı. Sazı bırakıp sohbetler yapardı. Şiir okur, öğüt verici nasihatlerde bulunur, Neyzen Tevfik ile atışmalar yapardı. "Saz başlayınca söz susar." deyişi ona aitti.

Şeref ERDOĞDU (Erdoğan, 2001: 310) ya göre "Sazıyla, sözüyle, nüktesiyle, hicviyle Ankara'nın Neyzen Tevki'dir Genç Osman.



Soldan Sağa: Kavaf Hakkı Efe, Yağcıoğlu Fehmi Efe, Çelik İbrahim Efe, Genç Osman. Yıl: 1932. Haluk BALABAN arşivinden.

Çok sıkıntılı günler geçirmesine rağmen, sazını hiçbir zaman satmamış, belirli yerlerde bağlama çalması için büyük miktar-

larda para teklif edilmesine rağmen asla para kazanmak için saz çalmamıştır. Seymenlik geleneğine uygun olarak yaşamış, yalnız kendisi, dost ve ahabası için saz çalmıştır. (Erdoğan, 2001: 310-311)

"Çok içmemek için çok fazla gayret sarf ederdi. Fakat bazen fazla kaçırırdı, bundan kendisi de şikayetçi idi. Şu şiiriyle bunu ne güzel izah etmiştir. (Erdoğan, 2001: 311)

KENDİME NASİHAT

İçkiyi çok içme hem paran gider

Üstelik mideni bozarsın Osman

Bu zıkkım insanı divane ider

Kendini kaybeder sızarsın Osman

Üç kadeh içince dördüncüden sakın

Derlenip toplanıp şanını takın

Kadehler içince ardı ardına akın

Şahlanır, hırslanır, akarsın Osman

Sarhoşluk kötüdür insanı yiner

Erbabı insanı içkide dener

Az içip çok gülmek bu işte hüner

Üstelik kendine nasihat edersin Osman

Haluk BALABAN'a göre Atatürk en geç üç ayda bir seymenleri çağırır cümbüş benzeri geceler yapardı. Bu gecelerde kendisi de zeybek oynardı. Bu gecelerin birinde seymenlere hitaben: "Sizler bu vatanı kurtaran, cumhuriyetin manifestosunu yazan koçlarsınız, yiğitlersiniz." demiş.

Atatürk 1932 yılında Seymenlik geleneğinin, zeybek oyunlarının ve Ankara türkülerinin sürdürülmesi ve unutulmaması için Ankara Kulübü'nü kurdurdu.

Ankara'nın ilçelerinde de cümbüş yapılırdı. Haymana'da "Düğün Cümbüşü", Çubuk'ta "Cümbüş", Ayaş ve Beypazarı'nda "Muhabbet" adı altında yapılırdı. (Yönetken, 2006: 7-11)

Kahramankazan'da da bu tür eğlencelere "Muhabbet" adının verildiğini görüyoruz. O tarihlerde bu muhabbetlere katılan Abdullah DİKMENDAĞI'na göre Muhabbetler de Ankara Cümbüşü gibi sıkı kuralları olan, gizli yapılan, kadınlı içkili eğlencelerdi. Köy odalarında yapılırdı. Pencereleer yastıklarla kapatılırdı. Dışarıya ses ve ışık sızmazdı. Ankara Cümbüşü'nden farklı olarak 16 yaşından büyük olan gençler bu muhabbetlere katılabilirdi. Ankara Saz Çalma Töresi'ne pek uyulmadığını görüyoruz. Muhabbete katılanların şımarmasına izin verilmezdi. Mahmut KUBAT: "Es kaza gözden kaçıp içkiyi fazla kaçıran olursa, muhabbeti yöneten delikanlı başının işaretiyle götürölüp pınarın oluşuna ıslanırdı." diyor.

Muhabbet Kahramankazan'da 1970'li yıllarda son bulmuştur. 18 yaşlarındayken 70'li yılların sonlarına doğru bu muhabbetlerin bir kaçına bende katıldım. Yukarıda anlatıldığı gibi çok sıkı kuralları vardı. Bizler o tarihlerde genç olduğumuz için dizlerimizin üstünde otururduk. Büyüklelerimiz karşısında hiçbir söz hakkımız yoktu. Eğer büyüklelerimiz isterse kalkar oynardık. İsteyen içer, istemeyen içmez sadece muhabbeti seyrederdi.

Kahramankazan'ın şimdilerde mahalle olan Kışla, Bitik, Çimşit, Karalar, Fethiye, Kılıçlar gibi köylerinde Muhabbet Geceleeri yapılırdı.

ANKARA CÜMBÜŞÜ'NÜN YAPILMAMA NEDENLERİ

Ankara Cümbüşü'nün sona doğru gidişinin nedenleeri arasında 1870-1874 yılları arasında yaşanan kuraklığın doğurduğu kıtlık, 1890-1891 yıllarındaki çekirge istilası ve bu tarihlerde Ankara civarındaki köylerde yaşayan halkın Ankara'ya akın

etmesi sonucu Ankara'da yaşayanların yoksullaştığını görüyoruz. Bu durum en geç ayda bir yapılan cümbüşleerin çok seyreerek yapılmaya başlamasına ve cümbüş yapabilecek variyeti olanlarında halkın fakirliğini görerek cümbüş yapmamayı tercih etmesine neden olmuştur.

Savaş yılında Ankaralılar cümbüşleere ara vermiştir. Kurtuluş Savaşı'nda genç yaşlı herkesin savaşa gitmesi sonucu efelerin çoğunun şehit olması, savaşın doğurduğu yoksulluk, cümbüş yapan efelerin arkadaşlarını savaşta kaybetmeleri sonucu yalnız kalmaları gibi nedenleerle eski cümbüşleerin unutulmaya başladığını görüyoruz.

Yaklaşık 1900'lü yılların ilk çeyreğinin sonuna kadar Ankara'da Türkler (Müslümanlar) bağlamadan başka saz çalmazdı. İçki satmazlardı, meyhanecilik çalgıcılık edende bulunmazdı. Dolayısıyla Ankaralının en önemli eğlencesi cümbüşleerdi. Sonradan, içkili lokantalar meyhaneler gibi eğlence yerleerinin açılması zamanla cümbüşün unutulmasının nedenleerinden biri olarak karşımıza çıkıyor.

Ankara'nın Başkent oluşundan sonra hızla göç alması sonucu nüfusun sürekli artışı, yeni gelenleerın Ankara kültürüne yabancı olması ve Ankara'nın kendi nüfusu içerisinde yeni gelenleeri eritmesinin mümkün olmaması gibi nedenleerle Ankara adetleeri, gelenekleeri ve töreleeri unutulup, tek tek yok olmaya başlamıştır. Cümbüş de bunlardan bir tanesidir.

Yukarıda sayılan her bir neden kültürel değişimi de beraberinde getirmiştir. Yaşanan bu geniş çaplı kültürel değişimin ilk etkilediği alanlardan biri hiç kuşkusuz eğlence kültürü olmuştur.

SONUÇ

Ankara seymen geleneği, Ankara türkülerini ve zeybeklerinin uzun yıllar boyunca özünü kaybetmeden sürdürülmesinde ve yaşatılmasında Ankara Cümbüşü büyük rol oynamıştır. Bu açıdan Ankara cümbüşü büyük önem taşımaktadır. Öz Ankara müziği ve oyun kültürü Ankara cümbüşlerinde yaşamıştır.

1800'lü yılların son çeyreğinde yaşanan kuraklık ve çekirge istilası, 1900'lü yılların ilk çeyreğinde yaşanan savaşlar nedeniyle Ankara halkı fakirleşmiş, efelelerinin çoğunu kaybetmiştir. Cumhuriyetin kurulması ile birlikte yeniden yapılanma ve başkent olması sonucu nüfusunun hızla artmasının getirdiği hızlı kültürel değişimle birlikte Ankara Cümbüşü gibi eğlenceler çok seyrek yapılmaya başlanmış ve zamanla yerini daha başka yeni eğlence türlerine bırakmıştır.

Ankara Cümbüşü'nün tamamıyla unutulması sonucu bugün Ankara'da öz Ankara müziği ve oyun kültürü canlı bir şekilde yaşamamaktadır. Yaşları ilerlemiş birkaç yerli Ankaralı'dan başka cümbüşün içeriğini bilen de kalmamıştır.

Ankara Kulübü, Ankara Seymen Ocağı gibi birkaç dernek Seymen Kültürünü ve Otantik Ankara Türkülerini yaşatmaya çalışmaktadır.

Ankara Cümbüşlerine içeninden içmeyenine, müderrisinden din adamına kadar her kesimden insanların katılmasının yegane nedeni: Orada çalınan saz, söylenen türküler, kadınların parmaklarında adeta hemen orada yakılmış güzel bir türkü misali döğülen zil, oynanan oyunlar ve yapılan güzel sohbetlerin yüksek derecede sanat ve estetik içermesindendir.

Bu durum Ankara ve çevresindeki halkın ne kadar hoşgörülü, zarif ve İnce ruhlu olduğunun en güzel göstergesidir.

KIMILDAYAN, YÜRÜYEN DAĞLAR

Ankara'ya yaklaştıkça dağlar bembeyaz görünür. Sanırsın ağustos ayında kar yağmış. Yaklaştıkça bunun bir mermer dağ olduğu zannına kapılırsın. Biraz sonra dağın hareket ettiğini görür şaşırırsın. Arabanı durdurup seyretmek istersin bu manzarayı. Biraz daha yaklaşmak istersin. Dağ gerçekten de kıpır kıpır hareket ediyor! Biraz daha yaklaştığında güftesiz, notasız hemen oracıkta anında bestelenen hoş bir müzik sesi gelir kulağına. Sanki Beethoven, Mozart bestesi dinliyormuşçasına sessizce eşsiz güzelliği seyreder, büyük bir vecd içerisinde müziği dinlersin. Ruhunun dinlendiğini, içini bir sevinç dalgasının kapladığını hissedersin. Arada bir yanık kaval sesi de duyduğun olur. İşte o zaman anlarsın dağın bir keçi sürüsüyle kaplı olduğunu. Ve bilirsin ki ince, kalın, büyük, küçük çanları bu keçi sürüsünden başka hiçbir canlı ya da hiçbir orkestra bu kadar uyumlu ve bu kadar güzel çalamaz. Dünyanın en büyük bestekarları bile bu güzel müziği anında besteleyemez. Saatlerce oradan ayrılmak istemezsin.

Baharın yeni başladığı zamanlarda "Ak-davar" çiğindirik (söğüt ve kavak ağacının taze sürgünleri) yiyormuş dendiğinde civarda bulunan zengin, fakir, aydın, cahil hemen herkes Akdavarı (Ankara keçisi) seyretmeye gider. Çevreyi güzel bir çiğindirik kokusu kaplar. Sanırsın ki misk-i amber sarmış dört bir yanı. Ve yine değişik güzel bir musiki ziyafeti... Sadece bu mu? Ya o elastik ve kıvrımlı tiftiklerinin her biri ayrı figürler çizerek bir uyum içerisinde dans edişleri, görülmeye değer başka bir seyirlik olur.

Bembeyaz tiftikleri kıvrım kıvrım neredeyse toprağa değerken ve alınındaki kakülü gözlerini örterken, dahası vücudundaki orantılı güzelliği dünyanın en ünlü heykeltıraş ve ressamlarını her zaman kışkandıracak derecede canlı bir sanatsal figür olarak duruşu var ki hangi heykeltıraş, hangi ressam ve fotoğraf sanatçısı etkilenmez bir düşünün. Bu öyle bir güzellik ki Evliya Çelebi'ye Ankara keçisini: “süt gibi beyazdır, bu dünya üzerine böyle mahluk yaratılmamıştır.” diye tanımlar. Bu güzelliğin yanında “Afrodit”in güzelliği sönük kalır diyemem. O başka bir güzelliiktir.

Zarif bir hayvan olan Ankara keçisinin özgürlüğüne düşkünlüğü günümüz insanını kışkandıracak derecededir. Hiç yerinde duramaz. Kapalı bir alanda saatlerce asla tutamazsınız. Dağ tepe yani dalgalı araziden hoşlanır. Oğlakları da tıpkı büyükleri gibi düşkündür özgürlüğüne. Hiç yerinde duramaz. Zıp zıp bir orada, bir burada; tutup sevmek istersiniz ama tutmak ne mümkün! O derecede de meraklıdır. Yanınıza yanaşır, sizi iyice inceler ama tutulup sevdirmez kendini hemen kaçar.

Otların taze sürgünlerini severek yer. Ardıç ağacının taze sürgünlerini; en sevdiği pırnar (Meşe ağacının yaprakları)dır, bayılır onu yemeye. Meşe yaprağı olsun ister kayalıklarda, ister dik yamaçlarda, üşenmez çıkar oralara. Sadece bunları mı yer? Elbette değil, Ankara coğrafyasında bolca yetişen yavşan, kekik, çögen, geven, yavruağzı, gibi kokulu otların taze sürgünlerini de yemeyi severler.

Ankara keçisi dünyanın en temiz yaratıklarından biridir. Tiftik tüylerinin arasında asla bit, pire ve kene bulamazsınız. Ankaralının tiftiklerinden dokuduğu ve dünyanın dört bir yanına ihraç ettiği “Ankara Sofu”da bünyesinde bit, pire, güve,

toz barındırmaz. Çayırılarda besleyemezsiniz. Bağırsakları parazitlenir, çayır otunu sevmediği için yemez, hastalanır ve dünya değiştirir. O derece nazlı bir yaratıktır.

İçtikleri suya büyük önem verirler. İçtikleri suyun temiz ve taze olmasına dikkat ederler. Durgun sulardan asla içmezler. Akarsuları tercih ettiklerini, pınarların suyunu sevdiklerini ve dahası pınarların kurnasından su içmek istediklerini görürsünüz.

Tiftikleri kırkılan Ankara keçilerine, ince zarif ve küçük görünümünden dolayı Ankaralının “Cıba” adını verdiği görülür. Cıbalık dönemi yaklaşık 45 gün sürer. Bu süre içerisinde keçileri yağmurdan ve doludan korumak gerekir. Merada çok yağmura tutulursa keçiler telef olur. O nedenle Ankaralı “Cıba güden bulut güder.” özdeyişini söylemiştir.

Eskiden tiftiğinden “Ankara Sofu” dokunduğu için Ankaralının refah içerisinde yaşadığı görülür. Onun içindir ki Ankaralı bu keçiye “Akdavar” ismini vermiştir. Dahası çobanların düşlerini süslemiş ve

“Ak davarım yüz olsa
Güttüğüm yer düz olsa
...”

Gibi güzel türküler yakılmıştır.

Bu zarif hayvanın nemli, çok sıcak ve çok soğuk havalardan, fazla yağıştan hoşlanmadığını, bu tür havalarda çabuk hastalanıp yok olduğunu görürsünüz. Ankara keçisi karasal iklimin hüküm sürdüğü, fazla sıcak ve soğuk olmayan, nemin fazla bulunmadığı çeşitli bitki topluluklarının yetiştiği yerlerin hayvanıdır. Bu iklim özelliğine en uygun yerin Ankara çevresi olduğunu görürsünüz. Ankara iklimi onun için biçilmiş kaftandır. Onun için Ankara keçisi ismini alır.

Meşe yaprağı, ardıç yaprağı ve kokulu otların taze filizleri ile beslendiği için eti de kaliteli ve lezzetlidir. Gevrek bir eti vardır. Keçi etinin kendine özgü kokusu bunda yoktur. Onun için sevilerek yenilir. Ünlü gezgin Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde: "Tiftik keçisinin eti misk kokuludur." diye bahseder.

Ne acıdır ki tiftikten dokunan sof kumaş, İngiliz kumaşının ucuz olmasından dolayı bu kumaşla rekabete giremedi. Zaman içerisinde tiftiğin fiyatı yok pahasına indi. Birde üstüne ormanlara zarar veriyor yaftası asıldı. Bu zarif, güzel ve nazlı keçinin köküne kibrit suyu döküldü. Oysa ormandaki yaşlı ağaçları budayarak gençleştiriyor, ağaç tohumlarını tırnaklarıyla toprağa gömüyor ve dahası ormanlardaki kuru otları çiğneyerek orman yangınlarını engelliyordu. Birileri hata yaptıklarını anladı ama çok geçti. Zarif, güzel ve nazlı keçi sürüler halinde Ankara'yı terk etti. Tabi sadece Ankara'yı değil dünyayı da terk etti. Kalanları neslinin tükenmemesi için büyük bir mücadele veriyor. Tabi bu keçinin sevdalısı Ankaralıları da bu mücadelenin içerisinde ayrı bir önem taşıyor.

Kımıldayan, yürüyen, bembeyaz karlı ya da mermer dağlar yok artık. Her biri bir şaheser olan ve her biri sadece bir defa çalınıp, dinlenen o eşsiz musikide duyulmaz oldu. Bizlere de hiçbir zaman unutulmayacak anısı kaldı!

Yazık! Çok yazık! Ankara en büyük değerini kaybetti...

BİR ANKARA YİTİĞİ

(ANKARA KEÇİSİ, SOF KUMAŞ VE KAHRAMANKAZAN UYGULAMALARI)

Ankara keçisi; Ankara ve Kahramankazan, Ayaş, Beypazarı, Çubuk, Kızılcahamam gibi ilçelerinde yetiştirilen bir keçi ırkıdır. Ankara keçisini değerli kılan tifti-

ğidir. 16-19. yüzyıllar arasında bu keçinin tiftiğinden dokunan Ankara Sofu kumaşı yurt içinde ve yurt dışında büyük rağbet görmüştür. Ankara'nın sosyo-ekonomik yapısını değiştirmiş ve Osmanlının refah seviyesi en yüksek kentlerinden biri haline getirmiştir. Ankara Sofu kumaşı üstün özellikleriyle yüzyıllar boyunca Ankaralı'ya bir sosyal statü sağlamıştır. Şehrin zenginleri bilim adamları ve kadınları günlük yaşamlarında bu kumaştan yapılmış giysileri giymişlerdir. Aynı zaman da Ankaralı düğün, bayram gibi özel günlerde bu kumaştan yapılan giysiler giymiştir. Yaklaşık yüz yıldır dokunmayan ve dokunması unutulmuş bu kumaş 2013 yılından itibaren Ankara'nın Kahramankazan İlçesindeki Sof Kumaş Atölyesi'nde yeniden dokunmaya başlanmıştır.

ANKARA KEÇİSİ



1947 yılında çıkarılmış ve 1961 yılına kadar tedavülde kalan 50 Türk Lirası

Ankara keçisi Orta Anadolu da yetiştirilen küçükbaş hayvan cinsidir. Küçük cüsseli bir hayvan olduğu için eti ve sütü azdır. Et ve süt için beslemek rantabl değildir. Bu keçi genelde tiftiği için yetiştirilir. Ankara ve çevresinde yoğun olarak yetiştirilen Ankara keçisi: Konya, Afyon, Çankırı, Kastamonu, Yozgat, Çorum, Niğde, Kırşehir ayrıca Mardin ve Siirt illerinde yetiştirilmektedir. Ancak Ankara çevresinden uzaklaştıkça üretilen tiftiğin kalitesi düşmektedir. Ankara keçilerinin ortalama yaşam süreleri 8 ila 15 yıl arasında değişmektedir.

6-7 yaşına kadar damızlık olarak kullanılır. Bir keçinin ortalama 1.900 gram tiftik verimi vardır. Yurt dışında bu verim 4 kilogram civarındadır.

Ankara keçisinin yavruları 6 aylık olana kadar oğlak olarak adlandırılır. Bir yaşına kadar olan yavrularına cebiş (çepiş, çepiç) denilmektedir. Bir yaşından üç yaşına kadar olan dişi keçilere gezdan adı verilmektedir. Yine bir yaş ile üç yaş arası olan erkek keçilere seyis denilmektedir. Üç yaşından büyük keçilere ana keçi, yine üç yaşından büyük olan ve burulmuş erkek keçilere erkek adı verilmektedir. Damızlık için ayrılmış olan erkek keçilere ise teke adı verilmektedir. Tiftikleri kırkılan Ankara keçilerine (erkek dişi ayrımı yapılmadan) cıba adı verilmektedir. Cıbalık süresi yaklaşık 45 gündür. Bu süre içerisinde keçiler yağmurdan ve doludan korunur. Merada çok yağmura tutulursa keçiler telef olur. O nedenle Ankaralı "Cıba güden bulut güder." demiştir.

En kaliteli tiftik bir yaşındaki cebişlerin tiftiğidir. Bunlar yumuşak ve ince tüylüdür. Gezdan ve seyislerin tiftiği orta kalitedir. Tüyleri de orta kalınlıktadır. Ana keçi, erkek ve tekelerin tüyleri sert ve kalındır. Dolayısıyla kalitesi de diğerlerine nispeten daha düşüktür.

Zarif bir hayvan olan Ankara keçisi özgürlüğüne çok düşkündür. Hiç yerinde duramaz. Çok hareketli bir karaktere sahiptir.



Ankara keçisi Orta Anadolu'nun geniş bozkır sahasında ve bu bozkırın içerisinde yer alan kurak orman alanlarında yetiştirilmektedir. Ankara keçilerinin en yoğun oldukları alanlar Orta Anadolu bozkırı ile bu bölgedeki kurak orman alanlarıdır.

Ankara keçisi rakımın 500 metreden aşağı olduğu yerlerde yetiştirilmemektedir. Aynı şekilde rakımın 1500 metreyi geçtiği yerlerde de yetiştirilmemektedir. Bu verilen değerlerin üstünde ve altında çok az miktar da yetiştirilse bile keçilerin çok soğuk ve sıcaktan telef oldukları ya da tiftik kalitesinin çok düştüğü görülmektedir.

Ankara keçisi yetiştirilen sahalar nem, yağış ve hava sıcaklığı bitki örtüsü açısından incelenirse:

Ankara keçisinin kar örtüsünün fazla bulunduğu alanlarda beslenmesi güçleşmektedir.

Ankara keçisi çok soğuk, çok yaş ve nemli yerlerde çabuk hastalanmakta ve ölümler nedeniyle telef olmaktadır. Ankara civarında bile çok kar yağdığı yıllar hava sıcaklığının -15 ten aşağıya düştüğü günler tiftik keçilerinin sürüler halinde telef olduğu görülmektedir.

Toprağı fazla kalkerli alanlarda, alçak, ıslak ve fazla sıcak olan yerlerde ırki özelliklerini kaybetmektedir. Ayrıca alçak arazilerdeki sularda ve meralarda parazitler (Asalaklar) çok görüldüğünden parazitler hastalıklardan çok çabuk etkilenmekte ve fazla telefata vermektedir.

Yüksek yerlerde ise parazitler yoktur. Bitkiler daha temizdir.

Ankara keçileri içtikleri suya da çok önem verirler. Birikinti ve durgun sulardan asla içmezler. Genelde pınarların suyunu tercih ederler. Ayrıca mümkün olduğunca pınarların kurnalarından su içmeye çalışırlar.

Ankara keçileri Orta Anadolu'nun dalgalı arazisinde bulunan meşelik ve ardıç ağaçlarının nispeten yoğun olduğu meralarda otlanmayı sever. Ayrıca fundalıklar ve çalılıklar bu keçiler için en uygun beslenme alanlarıdır. Ankara keçileri bu dalgalı arazide yetişen otların taze filizlerini ve dikenleri de yer. Ancak daha ziyade yaprak yemesini sever. Bunun yanı sıra Orta Anadolu'da özellikle Ankara civarındaki dalgalı alanlarda çok yoğun miktarlarda bulunan yavşan, kekik, çöğen, sığırkuyruğu, geven, yavruağızı, gibi kokulu otları yemeyi severler.

Kışın fazla kar yaydığı zamanlarda meraya çıkarılmayan Ankara Keçileri, üreticiler tarafından sonbaharda istif edilen, meşe yaprakları, çakırdiken, yandak gibi dikenlerle beslenir. Mart ve nisan aylarında kesilen söğüt ve kavak gibi ağaçların dallarından oluşan ve çiğindirik adı verilen kısımlarını da iştahla yerler.

Sonuç olarak, Ankara keçisi karasal iklimin hüküm sürdüğü, fazla sıcak ve soğuk olmayan, nemin fazla bulunmadığı çeşitli bitki topluluğunun yetiştiği yerlerin hayvanıdır. Bu iklim özelliğine en uygun yerin Ankara çevresi olduğu görülmektedir.

Ankara keçisi çok temiz bir hayvandır. İçtiği suyun temiz ve taze olmasına dikkat eder. Meşe yaprağı, ardıç yaprağı ve kokulu otların taze filizleri ile beslendiği için eti de kaliteli ve lezzetlidir. Keçi etinin kendine özgü kokusu bunda yoktur. Onun için sevilerek yenilir. Ankara keçisinin gevrek bir eti vardır. Ünlü gezgin Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde "Tiftik

keçisinin eti misk kokuludur. Bu keçiler dağlarda pınar (meşe) yaprağı yerler." diye bahseder Ankara keçisinden bahisle "süt gibi beyazdır, bu dünya üzerine böyle mahluk yaratılmamıştır." diye devam eder ünlü seyyah.

Ankara keçisinin kökeni konusunda değişik görüşler bulunmaktadır. Kimi araştırmacılara göre bu keçinin ana vatanı Orta Anadolu'dur. Orta Anadolu'da binlerce yıldır yaşamlarını sürdürmektedir. Yine bazı araştırmacılara göre bu bölgede antik çağlarda yaşayan yaban keçileri ile evcilleştirmiş keçilerin çiftleşmesi sonucu elde edilmiş yeni bir keçi türüdür. Ancak Selahattin BATU tarafından yapılan çeşitli araştırmalara göre bu keçi türünü Sümerler'in ve Asurlar'ın bilmedikleri görülmüştür. Aynı zamanda antik çağlarda bu bölgede yerli keçilere eşlik edecek yaban keçisinin bulunmadığı da görülmüştür. Yine o dönemlere ait tiftik ve tiftik ürünlerine de rastlanmıştır.

Ankara keçilerinin Türkler'in Orta Asya'dan Anadolu'ya göçerken yollarında getirdikleri yolundaki görüş en doğru görüş olarak genel kabul görmüştür. Çünkü Orta Asya'da bu keçi türüne benzer keçi türü olduğu yapılan araştırmalarla kanıtlanmıştır. Bu keçiler Ankara çevresine geldikten sonra uygun yaşam alanına kavuşmuş ve keçilerde gözle görülür bazı değişiklikler görülmüştür. Tiftik kalitesi artmış, daha beyaz, daha kıvrımlı, daha elastik, daha uzun tüylere sahip tiftikleri olduğu gözlemlenmiştir.

ANKARA SOFU

Ankara keçisi tiftiğinden dokunan Ankara Sofu kumaşının tam olarak ne zaman dokunmaya başlandığına dair kesin bir veri bulunmamakla birlikte 16. yüzyılda Ankara Sofu dokunduğuna dair Ankara Şer'iye sicillerinde bilgilere rastlanmaktadır.

Ankara Sofu yaklaşık 400 yıl şehrin ekonomik sosyal hayatına büyük canlılık katmıştır. XV. ve XVIII. Yüzyıllar arasında Ankara özellikle sof üretiminde ihtisaslaşan ve gelişimini bu ürünün Doğu ve Batı pazarlarındaki satışından elde edilen gelirle sağladığı görülmektedir. XVI. ve XVII. yüzyıllarda Ankara nüfusunun 23 bin ile 25 bin arasında olduğu kadı sicillerinden anlaşılmaktadır. Ankara bu yüzyıllar arasında bir ticaret şehri görünümündedir. XV. yüzyılda Ankara'dan geçen ve şehrin Doğu ile ticaret ilişkilerinde önem arz eden iki yoldan birisi Bursa-Tebriz arasında uzanan ipek yolu; diğeri de Anadolu'yu çaprazlama kat eden Halep-Şam yoludur. Bunlara ek olarak Ankara - Antalya arasında da özellikle sof nakliyatı açısından bir bağlantı bulunduğu ve sofların Antalya limanından İskenderiye yoluyla Arabistan'a sevk edildiği Antalya gümrük defterlerindeki kayıtlarından anlaşılmaktadır.

XVI. ve XVII. yüzyıllarda Ankara'da Sof kumaş üretimi çok gelişmişti. Ankara Sofları şehrin çok önemli bir ihraç malı haline gelmişti. Sof üretimi şehir ve çevresinin talebi ile sınırlı olmayıp, çoğunlukla İstanbul ve ülke dışı pazarların talebini karşılamaktadır. Ankaralı tüccarların ülke dışına sof yüklerini götürmek üzere yaptıkları ticaret seferlerinin yanı sıra yabancı tüccarların da sof almak üzere şehre geldikleri bilinmektedir.

İlk önceleri Venedik, Lehistan gibi Avrupa Ülkelerine ihraç edilen sof, daha sonraları Avrupa'nın birçok ülkesine ihraç edilmeye başlanmıştır. Ayrıca Bağdat, Şam ve Halep'e de çok miktarda gönderilmekteydi.

Ankara'da sof kumaş dokumacılığı ile eğiriciler, dokumacılar, yuyucular, çirişçiler, perdahçılar, boyamacılar, fırıncılar gibi esnaf gruplarının oluştuğunu Ankara'ya ait Şer'îye sicillerindeki kayıtlardan öğrenilmektedir. Tiftik ipliğinin, sof kumaşı haline gelinceye kadar geçirdiği işlemlerle uğraşan bu esnaf grupların-

da çalışanlar işlerinde mahir ustalardan oluşmaktadır.

Ankara Sofu'nun Özellikleri:

Sof kumaşın en belirgin özellikleri süt gibi beyaz, pırlanta gibi parlak, ipek gibi yumuşak, güneş ışınlarını yansıtma özelliğinden dolayı yazın terletmeyen, kışın üşütmeyen bir kumaş olmasıdır. Aynı zamanda toz tutmayan, yağmur geçirmeyen parlamayan, büzülmeyen, buruşmayan, güvelenmeyen içerisinde bit barındırmayan özellikleri de vardır. İnce ve sık dokunmuşu makbuldür. Dayanıklısıdır. Kolay kolay eskimeyen bir kumaştır. Radyasyon gibi tehlikeli maddelerden insan vücudunu korumaktadır. Bu özelliğinden dolayı Tiftik belirli oranlarda Astronotların giysilerine de katılmaktadır.

Ankara Sofu birkaç türlü dokunmaktadır. 4 kat iplikten kalın kumaşlar dokunmaktadır. İki kat iplikten ince kumaşlar dokunmaktadır. Hatta yağmurluk gibi giysilere 8 kat iplik kullanıldığı görülmektedir.

Ankara Sofu ince sof, kalın sof, muhayyer sof, sekiz kat yağmurluk sof, menevişli sof, menevişsiz sof gibi çeşitlere ayrılırdı. Ayrıca kullanılacak giysiye göre içlik sof, donluk sof, cübbelik sof, şalvarlık sof gibi çeşitlere ayrılırdı.

Osmanlı padişahları da sof kumaşlardan dikilmiş, içlik, entari, cübbe ve kaftan giyerlerdi. Fatih Sultan Mehmet'in beyaz softan dikilmiş uzun kollu yandan yırtmaçlı entarisi bulunmaktadır. Kanuni Sultan Süleyman'ın softan başka bir kumaşla dikilmiş elbise giymediği bilinmektedir. O tarihlerde Sof kumaştan dikilmiş elbise giymek yüksek bir mevkiyi temsil ederdi. Düğünlerde, bayramlarda özel günlerde Ankara halkı sof kumaştan yaptırılmış elbiseleri tercih ederdi. Evliya Çelebi Seyahatname isimli eserinde "Bu şehrin alimleri baştan ayağa renk renk sof ferace giyerler, zira Ankara sof yurdudur. Kadınları da rengarenk sof ferace giyip gayet edeplice gezerler" diye bahsetmektedir.

Sof Kumaş Üretiminin Aşamaları

- Tiftiklerin kırılması, toplanması, temizlenmesi, kalitesine göre ayrılması aşaması,
- Taranması, ikinci defa temizlenmesi ve top-top toplanması aşaması,
- Boyanması ve yıkanması,
- İkinci defa taranması,
- İplerin eğrilmesi ve çile yapılması,
- İpliklerin çözgü ve atkı ipi olarak ayrılması,
- İpliklerin haşlanması ya da çirilenmesi,
- Çözgü ipliklerin dokuma tezgahlarına takılması ya da yerleştirilmesi,
- Dokunmuş sof kumaşın yıkanması,
- Kükürtleme işleminin yapılması,
- Perdahlama ve cilalama işleminin yapılması,
- Harelenmesi
- Fırınlama işleminin yapılması,
- Kumaşların dürülerek top haline getirilmesi ve satışa hazırlanması,
- Çeşitlere ayrılması ve pazarlanması.

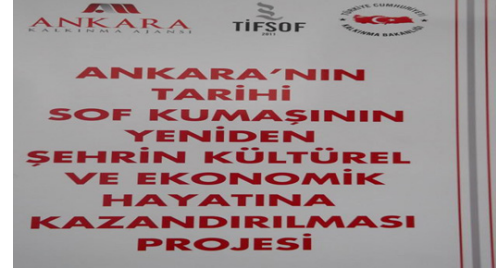
Yukarıdaki işlemlerden anlaşılacağı gibi oldukça zahmetli ve yorucu bir iş olan sof kumaş dokuması bütün bu işlemler yapıldıktan sonra arzu edilen kaliteye ulaşmaktadır.

Ankara'da Sof Kumaş Üretilen Yerler:

Ankara merkezinde yoğun olarak üretilen sof kumaşının ayrıca Ayaş, Beypazarı, Kalecik ilçelerinde de üretildiği görülmektedir. Mürted Ovasında Zir (Yenikent), Erkeksu (Yeni Kayı köyü bugün Yenikent kasabasının bir mahallesidir) Miranos (Orhaniye Kahramankazan ilçesinin bir mahallesidir) Virancık (Örencik Kahramankazan ilçesinin bir mahallesidir) gibi köylerde de sof kumaş üretilmiştir. Ayrıca Kastamonu'nun Tosya ilçesinde Eskişehir'in Sivrihisar ilçesinde üretilmiştir. Bunların hepsi Ankara sofı olarak o tarihlerde damgalanmaktadır. Bu yerlerin dışında Üsküp, Bağdat, Erzin-can gibi Osmanlı illerinde de üretildiği

görülmektedir. Fakat bu şehirlerde üretilen sof lar kalite olarak Ankara Sofunun seviyesine ulaşamamıştır.

KAHRAMANKAZAN UYGULAMALARI



Tiftik ve Sof Araştırma ve Geliştirme Derneği tarafından hazırlanan "Ankara'nın Tarihi Sof Kumaşının Yeniden Şehrin Kültürel ve Ekonomik Hayatına Kazandırılması Projesi" Ankara Kalkınma Ajansı "2012 Kırsal Kalkınma Mali Destek Programı" tarafından desteklenmeye değer bulunarak, 2013 yılının Ekim ayında Kahramankazan İlçemizde faaliyete geçirilmiştir.

Proje; dokuma ve tasarım olmak üzere iki aşamadan oluşmaktadır. Öncelikle Kahramankazan'daki dezavantajlı kadınlar arasından 15 kursiyer seçilmiştir. Bu kursiyerler akademik kariyeri olan dokuma hocaları tarafından 6 ay süreyle (haftada üç gün) dokuma kursuna tabi tutulmuşlardır. Bu kurs teorik ve uygulama aşamalarından oluşmuştur.

Yine akademisyenlerce bu süre içerisinde haftanın iki günü uygulamalı tasarım eğitiminden geçen kursiyerler tasarımın yanı sıra çizim, biçim ve dikim konusunda da bilgi dağarcıklarını geliştirmişler ve deneyimlerini artırmışlardır.

Kursiyerler 6 ayın sonunda sof kumaş dokumaya başlamışlardır. Aynı zamanda bu dokunan kumaşlardan kendi tasarımları olan çanta, kravat, ceket, yelek, etek, ayakkabı gibi ürünleri de üretmeye başlamışlardır.

KAHRAMANKAZAN SOF KUMAŞ ATÖLYESİNDE ÜRETİLEN KUMAŞLARDAN ELDE EDİLEN ÜRÜN ÖRNEKLERİ

Süreyya ZİLE Koleksiyonundan Seçmeler



ANKARA SOFU DOKUMASINDA KARŞILAŞILAN GÜÇLÜKLER

Ankara keçisinin tiftiğinden dokunan sof kumaşın pamuk, yün ve ipek gibi özel işleme tabi tutulmadan kolaylıkla dokunmadığı görülmektedir. Daha önceki bölümlerde bahsedildiği gibi tiftikten eğrilen ipliklerin haşılama gibi özel bir işlemden geçirilmesi gerekmektedir. Eğer haşılama yapılmaz ya da iyi yapılmazsa tezgahlara takılan tiftik iplikler dokuma yaparken kopmakta ya da tarak ile gücü arasında sıkışıp kalmaktadır. Sof kumaş dokumak mümkün olmamaktadır.

Tezgahlara takılan tiftik ipliklerle sof kumaş dokumak pamuk ve yün ipliklerle dokunan kumaşlara göre oldukça yavaş olmaktadır. Bir dokuma işçisi bir günde diğer ipliklerle yaptığı dokumanın neredeyse üçte birini ancak dokuyabilmektedir. Örnek vermek gerekirse bir işçi günde bir buçuk metre tül pamuklu kumaş dokurken sadece 50 cm. tül sof kumaş dokuyabilmektedir.

Tiftiğin bükülerek iplik haline getirilmesi bir başka sorundur. Ülkemizde bu işle uğraşan sadece birkaç köy kalmıştır. O köylerde de bu işi bilen çok az insan vardır. Bükme işlemi oldukça pahalıya mal olmaktadır.

Haşılama işlemi ise bir başka karşılaşılan güçlüktür. Ülkemizde literatür tarandığında haşılama işlemi için yazın alanında oldukça bol haşılama örnekleri verildiği görülmüştür. Örnekler tek tek denendiğinde bir sonuç alınmamıştır. Ayrıca balmumuna kadar birçok materyal daha denenmiş yine bir sonuç alınmamıştır. Yapılan beyin fırtınaları sonucu doğada yeni materyaller aranmış, birbirine benzer 4 adet bitki bulunmuş ve yapılan denemeler sonunda sadece bir bitkiden olumlu sonuç alınmıştır. Bu bitki yanına başka doğal materyaller katılarak bir karışım elde edilmiş ve bu karışımla yapılan haşıllamadan iyi sonuç alınmıştır.

Bu aşamadan sonra sof kumaş dokumak mümkün olmuştur.

SOF KUMAŞIN BAŞLICA SORUNLARI

Daha önce de belirtildiği gibi sof kumaş çok yavaş dokunmaktadır. Fabrikalarda seri üretimi bu aşamada mümkün olmamaktadır. Denizli'de bir tekstil firmasında yaptığımız saf sof kumaş dokuma denemesi başarısızlıkla sonuçlanmıştır. Ancak çözgü iplikleri pamuk; atkı iplikleri tiftik olduğunda çok seri dokuma mümkün olmuştur.

20 santim eninde 2 metre boyunda bir atkı dokuması yaklaşık bir hafta sürmektedir. Diğer bir deyişle ayda sadece 5 adet atkı dokunabilmektedir. 50 cm. eninde 4 metre boyunda bir sof kumaş dokuması el tezgahlarında bir işçi tarafından bir ayda ancak dokunabilmektedir. Bu anlatılanlar ışığında sof kumaş dokumanın ne kadar güç bir uğraş olduğu apaçık ortaya çıkmaktadır.

Dokumanın güç ve büyük uğraş istemesi işçilik maliyetlerini de artırmaktadır. Tiftiklerin havalandırılması, taranması, iplik haline getirilmesi, dokunması, yıkanması, çirşlenmesi, kükürtlenmesi, fırınlanması, boyanması gibi aşamaları yoğun emek gücü ile yapılmaktadır. Bu durum hem maliyetleri arttırmakta hem de sof kumaşın tezgahlarda satışa sunulana kadar ne denli büyük uğraşlar istediğini gözler önüne sermektedir. Ayrıca kalifiye iş gücü bulmakta karşılaşılan güçlükte sorunların diğer bir boyutudur. Bu kumaşı dokumada ve diğer aşamalarını yapmakta kullanılacak işgücünü özel olarak yetiştirmek gerekmektedir.

Bu durum piyasada diğer kumaşlardan yapılmış ürünlerle sof kumaş ürünlerinin rekabet şansını oldukça azaltmaktadır. Ancak yinede bir şansı vardır. Bu ürünler çok özel ürünlerdir. Dünyada başka örnekleri yoktur.

Güçlü bir kurumsal destekle dünya piyasalarında yok satma ihtimali oldukça yüksektir. Üstelik değişik kullanım alanlarına sahip olması bu ürüne olan talebi gün geçtikçe arttırmaktadır.

SONUÇ

Ülkemizin ulusal değerlerinden ve çok önemli gen kaynaklarından olan Ankara keçisi soyu tükenme tehlikesi ile karşı karşıya kalmıştır. Son yıllarda verilen devlet destekleri ile sayıları 170.000'e kadar çıkmıştır. Ankara keçisinin kırsal kalkınma için en önemli materyallerden biri olduğu gerçeği bu konuda yoğun çalışmalar yapılması gerektiğini ortaya çıkarıyor. Ankara keçisini bu denli önemli yapan tiftiğidir. 16. ve 18. yüzyıllarda tiftiğinden dokunan Ankara Sofu Kumaşı sadece Osmanlı coğrafyasında kullanılmamıştır. Başta Avrupa olmak üzere bütün dünyadan talep edilmiştir. Osmanlı'nın önemli ihraç kalemlerinden biri haline gelmiştir.

Günümüzde Ankara keçisinin sayısını çoğaltmanın ve yetiştirici sayısını arttırmanın en önemli yolu ise katma değeri tiftiğe göre kat kat yüksek olan sof kumaş üretimini yaygınlaştırmaktan geçmektedir. Sof kumaş üretildikten sonra Ankara hatırası olarak yeni ürünler üretmek gerekmektedir. Bu ürünlere olan ilgi Ankara'da turizmin canlanmasına da büyük katkı sağlayacaktır.

Sof kumaş üretiminin yaygınlaştırılması güçlü kurumsal destek istemektedir. Ancak böyle bir destekle bu kumaş eski günlerdeki gibi tercih edilir hale gelecektir.

Kahramankazan uygulamaları yaklaşık yüz yıldır dokunmayan bir kumaşın yeniden dokunabilir hale gelmesi açısından önemlidir. Ancak geliştirilmeye muhtaçtır. Onlarca yıldır yapılan bireysel girişimlerin hiçbirinde bu kumaş dokunamamıştır. Kahramankazan'da yoğun uğraşlar sonucu Ankara Sofu kumaşı dokunmuştur. Ankara Sofu kumaşının yeniden do-

kunabilmiş olması Türkiye ve Ankara için büyük bir ümit kaynağı olmuştur. Çünkü bu kumaş Tibet'te dokunan Kaşmir gibi dünyanın en özgün ve en özellikli organik kumaşlarından biridir.

ESKİ ANKARA'DA NEVRUZ

Nevruz: Kadim Türk'lerde bahar başlangıcı olarak kabul edilirmiş. Ankara'da o gün komşular birleşirler ve büyük bir eğlence tertip edilirmiş. Nevruz hangi güne rast gelmişse o günün baş harfiyle başlayan yedi çeşit yemek yapılır ve bir kıra giderek yenilirmiş.

Çalı çırpı yakılarak üç kere üstünden atlanırmış.

Yağmurun az yağdığı yıllarda nevrüz günü çocuklar toplanırlarmış, kapı kapı ev ev gezerek hep bir ağızdan şu tekerlemeyi söylerlermiş:

Çalı çalı ne gezer
Gökte rahmet ne gezer
Yer altında karınca
Biz Kabeye varınca
Kabedeki yiğitler
Sıran sıran söğütler
Teknede hamur
Arabada çamur
Ver Allah'ım ver
Sulu sulu yağmur

Kahramankazan'da bizim çocukluğumuzda şu tekerleme söylenirdi;

Yağ yağ yağmur
Teknede hamur
Bahçede çamur
Ver Allah'ım ver
Sicim gibi yağmur

Çocuklar evlerden topladıkları yemek ve yemişleri bir yerde toplanır yerlerdi. Genellikle de yağmur yağardı.

NAZAR

Atalarımızın inancına göre; göz güher, dil muhannet neden kalmış? Gözden nazar değmez, dilden değermiş. Nazarcı adamların dilinin altında incecek bir gök olurmuş, dilin altındaki bu gök olan adamların nazarı değermiş.

Eski Ankaralılar “Amanın gök damaklı geldi de çocuğum hastalandı.” derlermiş.

Çirkin görünsün de nazar değmesin diye çocuklara eski elbise giydirirlermiş.

Hala Kahramankazan'ımızın birçok yerinde nazarı değenlere “Gök Damak” derler ya, demek ki boşuna değilmiş...

ANKARA COĞRAFYASINDA NAZAR İÇİN KULLANILAN BONCUK VE BENZERLERİ:

- 1.**Böcek boynuzu:**
- 2.**Hakık taşı:** Hakka hak hak diye zikredermiş. Ölünün ağzına damağının altına konulurmuş.
- 3.**Göz boncuğu:** Yuvarlak, ufak olurmuş. Hayvanlara dikilirmiş. İçi delik olurmuş.
- 4.**İkra boncuğu:** Çocukların boğazına, fesine takılırmış. Ayrıca hastalık gelmesin, kusmasın, havale gelmesin diye kırılıp, ezilip içirilirmiş.
- 5.**Kurt dişi:** Gümüşle kaplanır çocukların elbisesine çatal iğne ile iliştirirlermiş. Ya da kolye gibi yetişkinlerin boynuna takılırmış.
- 6.**Yılan dişi:** Yılan dişi nazara pekiyi olurmuş. Onun için gümüşle kaplanırmış.
- 7.**Tosbağa küreği:**
- 8.**Yedi gözlü boncuk:**
- 9.**Tazı boncuğu:** Denizden çıkarmış. Davarların (Küçükbaş hayvan) boğazına çingırağına takarlarmış. Rengi beyaz olurmuş. Kuma gömerek çoğaltırlarmış. Rengi mos mor olur, göğeriirmiş.

ANKARA'DA İLK GRAMOFON!... 1910 ANKARA'SI

Ankaralı Seyit Efendi İstanbul'a her git-

tiğinde bir yenilikle gelirmiş. Yine bir gün İstanbul dönüşünde gramofon ve “Hafız” diye adlandırılan ses sanatkarlarının taş plaklarını getirmiş. Yazın bahçesinde taş plaklarını Gramofona kor bunları dinlermiş. Komşuları ve çevre halkı böylesine güzel sesli bir hafızın Ankara'da duyulmadığını kendi aralarında konuşurlarmış. Bir gün Seyit Efendi'ye şu güzel sesli hafızları bir de biz dinleyelim diye ricada bulunmuşlar.

Seyit Efendi ricalarını kırmayarak eşi dostu, Ankara'nın önde gelen hacı, hoca ve ulema takımını da evinin bahçesinde toplamış. Hoş beş faslından sonra bu önemli konuklara şerbet ikram edilmiş. Sonra, Seyit Efendi bir kutu içerisinde Gramafonu getirmiş. Yüksekçe bir yere yerleştirmiş. Gramafonun ağzına da bir boru geçirmiş. Bahçedekiler Seyit Efendi'nin yaptıklarına bir anlam veremeden öylece bakıyorlarmış. Bir yandan da hafız efendileri bekliyorlarmış. Seyit Efendi taş plağı koyup, makine işlemeye başlayınca kıyamet kopmuş...

Başta hacı ve hoca takımı sanki bir yerden emir almışçasına ok gibi yerlerinden fırlayarak sokak kapısına doğru koşmaya başlamışlar. Bir yandan da “Şeytan hafız efendileri kutunun içerisine sokmuş, Allah'ını seven şeytandan uzak dursun.” diye bağıryorlarmış. Bu kaçış sırasında ezilerek yaralananlar olmuş.

Seyit Efendi avazı çıktığı kadar kaçanların arkasından bağıryormuş. “Korkmayın, bu bir makinadır.” diye. Kimse aldrış etmiyormuş. Bu olay bütün Ankara'ya yayılmış. “Seyit Efendi'nin evinde bulunan hafızları şeytan bir kutuya sıkıştırmış, adamcağızlarda kutunun içinden çıkmak için avazı çıktığı kadar bağıryorlarmış.” dedikodusu tam bir yıl sürmüş.

Daha sonra İstanbul'a gidenlerde gramafon getirmeye başlayınca işin aslı anlaşılmış. Olan Seyit Efendinin Ankaralılara gramofon dinletme merakına olmuş...

TRENİN ANKARA İLK GELİŞİ

Ankaralı treni ilk gördüğünde bakın neler yaşanmış;

27 Ekim 1892 tarihinde trenin Ankara'ya gelişi büyük bir olay olmuş. Treni karşılama törenine neredeyse bütün Ankaralı gelmiş. Ayrıca civar kaza ve köylerden binlerce insan akın etmiş. Herkes öküzü, atı bulunmayan kocaman bir arabanın nasıl yürüdüğünü merak ediyormuş. Trenin nasıl bir şey olduğunu kimse bilmezmiş. Bilenlerin sayısı da parmakla gösterilecek kadar azmış. O devirlerde Hristiyanların dışında kimse Ankara dışına çıkmazmış. İstanbul'a göçen birkaç müslüman varmış, onlarda ticaret için gidermiş. Bu nedenle herkes treni kendine göre tarif edermiş. Kimi trenin dev olduğunu söyler, kimi de canavar olarak değerlendirirmiş.

Ankaralı arasında şu rivayetler yayılmaya başlamış:

Bu canavar demir üzerinde yürürmüş,
Bir insanın bir yılda içtiği suyu bir oturuşta içermiş,

Dört at arabası yiyeceği bir günde yermiş,

Canavar yürürken ardından yetişmek imkansızmış,

Dahası canı sıkıldığında ağzından çıkarıldığı nefes insanı kavururmuş. Dolayısıyla herkes merak eder olmuş nasıl bir canavar diye. İşte bu nitelemeler Ankara halkının merakını o kadar uyandırmış ki bu kara canavardan korkma pahasına o gün binlerce insan istasyonu doldurmuş.

Ankaralıları bir demir yığınının üstlerine doğru geldiğini görünce önce çok korkmuşlar. Kendi aralarında kıyametin kopacağını işaretlediğini konuşmaya başlamışlar ve sürekli Kelime-i Şehadet getirenler varmış.

Bu arada tren istasyona girmiş ve halkı selamlamak için düdüğünü çalınca işte o zaman kıyamet kopmuş, demir yolu kenarına dizilmiş olan halk canını kurtar-

mak için birbirini çiğnercesine kaçışmaya başlamış. Trendekiler insanların bu halini görünce kahkahalarla gülerken, neye uğradığını bilmeyen halk da çıl yavrusu gibi dağılmış.

Bu olaydan sonra bazı Ankaralıların "Bu kara dev çocuklarımızı yemesin..." diye önüne ot, arpa gibi yiyecekler götürdükleri yönünde bazı rivayetler dolaşmaya başlamış; ama bu rivayetlerin doğruluk derecesi bir türlü ispat edilememiş.

Aradan biraz zaman geçtikten sonra Ankara halkı bu canavara "Kara Tren" adını vermiş.

Dedelerimiz trenle böyle tanışmışlardır.

İnsanlara din, bilim ve felsefe bir arada öğretilmediği zaman bu tepkilerin ve daha da acılarının yaşanılması kaçınılmaz oluyor.

ETLİK

Çocukluğumdan beri "Etlik" semtinin ismini duyarım. Akrobalarımın çoğu Etlik civarında oturduğu için yaz tatillerinde o semte sık sık gider, misafir olurdum. O zamanlar benim için bir semt ismi olmaktan öte bir anlam taşımazdı. Ayvalı, Piyangotepe, Esertepe gibi tepesi bol, Kasalar civarı hariç bir gecekondu semtiydi. Herkes birbirine selam verir, komşular birbirlerine gece oturmalarına gider, bayram gezmeleri olur, düğünler birlikte yapılırdı, bir sıkıntısı olana yardım edilir, askerleri bütün mahalleli birlikte uğurlardı. Toplumsal kaynaşma ve yardımlaşmanın doruğa ulaştığı, sevgi ve saygının bütün yönleriyle yaşandığı bir semtti Etlik.

O zamanlardan hatırladığım erkeklerin çoğu kaportacı, mobilyacı gibi işlerde çalışırdı. Bazılarının kendi işyerleri vardı. Kadınların neredeyse tamamı ev hanımıydı. Kamu çalışanlarının, bürokratların neredeyse hiç yaşamadığı ve nadiren uğradıkları, öyle ahım şahım zengini olmayan kendi halinde bir semtti.

Etlik'te yaşayan insanların çoğunluğu taşradan gelmiş, bu semti kendilerine mekan etmişlerdi. Ankaralı, Çorumlusu, Çankırlısı, Yozgatlısı birbirleriyle kaynaşmış, ayrılık gayrılık gütmeyen bir birliktelik oluşturmuşlardı. Hatırladığım kadarıyla insanların dış çevreyle bağlantılarını koparan, şehri içselleştirmelerine engel olan, diğer memleketlerden gelenleri kendilerine göre yabancı sayan, kentleşme bilincinin önündeki en büyük engel olan "Hemşehri dernekleri" de daha kurulmamıştı.

Eskiler anlatırlardı. Ankara'nın üç tarafının bağ ve bahçelerle çevrili olduğu zamanlarda bağları, bahçeleri ve içlerindeki bağ evleriyle meşhurmuş Etlik. 20. asrın başlarında Ankara'da yaklaşık on bin bağ ve bahçe varmış. Neredeyse bütün Ankara nisan ve mayıs aylarında bağ evlerine çıkar. Bağlar bozulup, pekmezler kaynatılınca kadar dönmezlermiş şehre.

Kaynatılan pekmezler sırlanmış küpeciklere doldurulup elma, armut, ayva gibi meyveler ayrı ayrı küfelere istif edilip, diğer kışlık ihtiyaçlar da büyük ölçüde tedarik edilince bir tosun ya da erkek alıp kışlık protein ihtiyacını karşılamaya yönelik uğraşlara gelirmiş sıra...

Ekim ayı içerisinde zengin fakir neredeyse bütün Ankaralı pazara gider, bütçesine uygun sığır ya da erkek (Ankara keçisinin enenmiş erkeği.) almış, ikisini bir alanlarda olurmuş. Bu hayvanlar Etlik'te kesilirmiş. Sığırın kaburgalarından sucuk, döş ve kollarından sızgıç (bir çeşit kavurma), sırt etinden pastırma yapılırmış. Erkek etlerinin uygun yerlerinin tamamı pastırma yapılırmış. Şimdilerde hatırlayanların çok az kaldığı meşhur "Ankara Pastırması" bu erkeklerden yapılırmış. Üzülererek ifade etmeliyim ki bu pastırmayı yapmayı bilen birkaç yaşlı insandan ve onların bir iki çocuğundan başka kimse kalmadı...

Şimdilerde iki elin parmaklarını aşmayan sayıda aile tarafından bu gelenek

hala yaşatılmaktadır. Kahramankazan ilçemizde de bu geleneği nadiren de hala yaşatan aileler vardır.

Günümüzde bu geleneğin yerini Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi Ankara'da da "Kurban" etlerinden yapılan ve buzdolaplarını tıka basa dolduran sucuklar aldı...

Aslen Ankaralı bir ailenin çocuğu olduğum için 19. asrın sonlarında doğmuş ve neredeyse dalya diyecek kadar yaşamış ihtiyar bir ninemiz vardı. Eski Ankara ve adetleri hakkında sık sık konuşurduk.

Bana anlattıkları arasında Etlik semtinin isminin nereden geldiği de vardı. Ninemden dinlediğime göre:

Eskiden bağ bozumundan sonra bir inek ya da dana alınırmiş; sucuk, pastırma, sızgıç yapılırmış. Sızgıçlar sırlanmış küpecige basılırmış. Bu işlemlerin yapıldığı zamana "Etlik Bayramı" denirmiş. "Gış hazırlığı, bi kile ekmeğe fayda" derlermiş. "Et giren yire dert girmez." derlermiş.

Et: Yirmi dört saatlik yere hem götürürüm, hem getiririm dermiş.

Pilav: Götürürüm emme getirmeye güvenemem dermiş.

Çorba: Bana güvenip kapıdan dışarı kimse çıkmasın dermiş.

Ninemin anlattığına göre yemekler arası bir hiyerarşi varmış.

Çorba yemeklerin başı

Et padişahı

Datlı paşası

Dolma mütevellisi imiş.

"Et sulu, kanlı gerek, yiğit canlı gerek" demiş atalarımız.

Ayrıca bu sözlerle eti diğer yemeklerle karşılaştırıp insan hayatı için ne kadar önemli olduğunu vurgulamış atalarımız. Bir de meşhur tekerleme varmış. Çocukluğumuzda biz de söyledik;

Tarhana tar tar

Boğazımı yırtar

Baklava gardaş

Gel beni gurtar

Bu tekerlemeden de anlaşıldığı üzere yemeklerle insanlar arasındaki asayiş bakkala sağlamış. Kolay mı paşa olmak?

Etlik'ten başladık yazmaya, Konu Etlik olunca hafiften yemeklere de girmeyince olmazdı. Ninemin anlattıkları kültürümüz için önemli şeylerdi.

Sahi bu semt Etlik ismini nereden almıştı. İşte ninemin anlattıkları;

“Etlik: sığır, koyun, keçi gibi hayvanların kesildiği, pastırma ve sucukların yapılıp kurutulduğu bir alandı. Sızgıçlık etler burada ayrılır, mutfaklarımızda “Masandır” denilen altı taş döşeli bir odada yapılır ve sırlanmış küpeciklere doldurulurdu. Semtinin havası bu işleri yapmak için Ankara’da en uygun yeri. Ankara’nın et ihtiyacını karşılamak için bütün hayvanlar burada belli alanlarda kesilirdi. Onun için bu mevkiye Etlik denilirdi. Zamanla insanların oturduğu bir semt haline dönmüştü ve adı Etlik olarak anılmaya başladı. Bağlar ve bahçeler, bağ evleri habbecik misali buharlaşıp yok oldu...”

KAHRAMANKAZAN YEMEK KÜLTÜRÜ

1987 yılında İlçe statüsüne kavuşan Kahramankazan, Ankara İstanbul devlet karayolu üzerinde olup, Ankara’ya 47 km. uzaklıkta tarih, doğa ve kültür hazinesine sahip, hızla sanayileşen ve gelişen bir Anadolu ilçesidir. TEM Otoyolu da ilçe sınırları içerisinde geçmektedir.

Kahramankazan sanayisi, tarihi zenginliklerini yanında; parkları, piknik ve mesire alanları ile de doğal yaşam özlemine farklı seçenekler sunmaktadır.

Toprak yapısı, sulama kolaylığı ve iklimin uygun olması nedeniyle büyükbaş ve küçükbaş hayvan yetiştiriciliği ile birçok tarımsal ürünün üretilmesine imkan sağlamaktadır.

Bu tarımsal ürün çeşitliliğinin sunduğu

imkanlar Kahramankazanlı kadınların pratik zekaları ve maharetli elleriyle birleşmiş ve bu coğrafyada yaşayan halka farklı yemekler ile değişik lezzetler sunmuştur.

Kahramankazan halkını kıtlıkların ve savaşların fakirleştirmesine rağmen tarımsal ve hayvansal ürünlerin çeşitliliği sonucu çok zengin beslendiklerini görüyoruz.

Türk mutfacı, dünyanın sayılı mutfaklarından biri olarak kabul edilmektedir. Türklerin aşçılık geleneği her ne kadar değişikliklere uğramışsa da Tatar milli yemeği olan tutmaç aş Ankara’nın yöresel mutfağında aynı isimle yerini almaktadır. Diğer bir örnek ise Tatar Mantısıdır. Eski Türkler’de “Kavut” isminde bir tatlı çeşidi görüyoruz. Kahramankazan’da aynı isimle ahlata ya da nohut’un el değirmenlerinde çekilmesiyle oluşturulan unun pekmezi ya da şekerle karıştırılıp yendiği bir tatlı türüne rastlıyoruz. Sadece değişen materyal eski Türkler’de kullanılan arpa unu yerine, Kahramankazan’da ahlata ya da nohut unu kullanılmasıdır.

Orta Asya’dan Anadolu’ya geliş sürecinde Türklerin aşçılık geleneği Anadolu mutfak kültürüyle zamanla kaynaşmıştır. Bu kaynaşma, çok zengin bir mutfak geleneğinin oluşmasını sağlamıştır.

Türklerde yemek, her zaman toplumsal yaşamın önemli bir parçası olmuştur. Toy denen şölenlerde bol yemek ve kırmızı ikram edilmesi gelenektir. Öte yandan “Han” denen hükümdarlar ve beyler, bu tür ziyafetlerde halka yemek yedirirlerdi. Bu geleneğin Ankara yemek kültürüne de yansıdığını görüyoruz. Ankara Tava; Ankara halkı tarafından düğünlerde, bayramlarda, imecelerde, yağmur dualarında, ulusal ve dini törenlerde büyük tavalarda pişirilen ve halka ikram edilen bir toy yemeği olarak doğmuştur.

Günümüzde yemeklerin küresel boyutlara ulaştığı görülmektedir. Batı yemeklerinin de yemek kültürümüze girdiği ve

Bugün Ankara, Türk yiyecek kültüründe son derece çeşitlenmiş bir duruma gelmiştir. Çünkü göçlerle gelenler Ankara'nın yemek kültürünü daha da zenginleştirip, çeşitlendirmişlerdir.





Tarhana
Çorbası

KAHRAMANKAZAN MUTFAĞI

Yemek kültürü denilince ilk olarak mutfak akla gelmektedir. Kahramankazan mutfağı nasıldı? Dilerseniz biraz da mutfaktan bahsedelim.

Kahramankazanlılar mutfağa ayrı bir önem vermişlerdir. Mutfak evin en büyük kısmını meydana getirir. Bir tarafta ocak ve tandır, diğer tarafta kışlık erzakın muhafaza edildiği kiler bulunur. Mutfakta duvarların üst kısmına boydan boya kapların dizildiği sergen adı verilen raflar vardır. Eskiler mutfak kelimesi yerine aşhane anlamına gelen “Aşene” kelimesini kullanırlardı. Ancak, günümüzün çekirdek aile yapısı ve daire tipi evler nedeniyle eski tip büyük ve çok işlevli mutfaklar yok olmaya yüz tutmuştur.

Ankara Kahramankazan yemeklerinin ana unsurları: Un, pekmez, yoğurt, bölgede yoğun olarak yetiştirilen sebzeler ile kuzu ve dana etinden oluşmaktadır. Ülkemizin her yöresinde olduğu gibi Kahramankazan'da da yemeklerin hepsi

eldeki imkanların ihtiyaçlarla birleşip kadınların pratik zekaları, maharetli elleri ile yoğrulması sonucu doğmuştur. Kahramankazan yemekleri oldukça çeşitlidir. Bunlar aşağıda tasnif edilmiştir.

ANKARA KAHRAMANKAZAN YEMEK ÇEŞİTLERİ

Kazan kavurması, bandırma, kapama sızgıç, subüre, katı haside, hoşmerim, corkalak, tarhana çorbası, katma aşı gibi, Kahramankazan'ın özgün ve çeşitli yemekleri bulunmaktadır. Bu yemek çeşitleri yapılacak tanıtımlarla ulusal ve uluslararası boyuta taşınması ile dünya yemek kültüründe yeni lezzetler olarak yerini alacaktır. Kahramankazan'ın yemek çeşitlerinden aşağıda ayrıntılı olarak bahsedilmiştir.

Çorbalar: Miyane, sütlü, tarhana, erişteli yeşil mercimek(tutmaç), bulgur, toyg (toğuk), işkembe çorbaları ve katma aşı.

Et Yemekleri: Kazan kavurması, çoban kavurması, kapama, patlıcanlı et, sızgıç, mıhlama, kızartma, haşlama, kuzu güveç, saç kavurma, hodalar kebabı, füze tavuk, bandırma, Ankara Tava, kes (Döner) ve közleme(mangal)dir.



**Kuzu
Kapama**



**Kazan
Kavurma**



Pilavlar: Bulgur pilavı, hamur pilavı (erişte) çoban pilavı, pirinç pilavı, kısır.

Dolmalar: Efelek dolması, lahana dolması, yaprak sarması, yalancı dolma, patlıcan halebi dolması, biber dolması, kabak dolması.

Bu dolmaları atalarımız sade yedikleri gibi üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek de yemişlerdir. Benim çocukluğumda bütün bu dolmaların üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenirdi.

Börekler-Çörekler: Ay böreği, bohça, kol böreği, pazar böreği, tandır böreği, gözleme, ebeleme, üç kulak, cızlama, katı gömme, dolama çöreği, sac çöreği, katı hamur, yazma çöreği...

Cızlama



Hamur İşi Yemekler: Sübüre, hamur pilavı, corkalak, kaygana, bandırma, ekmek balığı, ekmek memesi, pirofu.

Corkalak



Tatlılar: Köy baklavası, hoşmerim, haside, katı haside, corkalak, öküz helvası, (bu tatlılardan corkalak ve öküz helvası ana yemek olarak da atalarımız tarafından yenilmiştir). Elma hoşafı, kayısı hoşafı, vişne hoşafı, kayısı baranası, elma baranası, ayva baranası, sütlü ırmık helvası, sütlaç, meyveli ve sebzeli kekler, kavut, kabak tatlısı, karga beyni, Kazan balı, Sancar pekmezi...

Katı
Haside



Sulu Yemekler: Kuru fasulye, etli nohut, taze fasulye, patlıcan oturtma, bildircinli güveç, etli bamya, patates yahnisi, soğan yahnisi, kabak yahnisi, türlü, tirit, vişneli tirit.

SÜBÜRE

Bir mantı çeşidi olan sübüre Ankara çevresinde yoğun olarak pişirilen bu yemek türünün; sübüre, içli sübüre ve ekşili sübüre isminde üç değişik versiyonu vardır. Mantıya verilen bu isim Ankara yöresine özgüdür. Ankaralılar bu yemeğe mantı yerine "Sübüre" ismini vermişlerdir.

Yemeğin Yöresel Adı: İÇLİ SÜBÜRE

Yöresi: Ankara Yöresine Özgü

Kullanılacak Malzeme:

(Dört Kişilik)

1 su bardağı un,
300 gram dana eti
Yarım kilo yoğurt
Bir yemek kaşığı tereyağı
Bir tatlı kaşığı domates salçası
Bir adet orta boy soğan
İki diş sarımsak
Bir tutam kırmızı pul biber
Bir tutam nane

Yemeğin Yapılışı:

Un içerisinde yeterince tuz katılarak kulak memesinden biraz sert kıvamda yoğrulur. Elde edilen hamur, bir tabla üzerinde pazu yapılarak açılır. Açılan hamur kare biçiminde küçük parçalara ayrılır. Bu parçalar üzerine; çok ince doğranmış kuru soğanla karıştırılan kuş gözü büyüklüğünde kıyılan dana eti her bir kareye bir ya da iki adet konularak, bohça biçiminde kapatılır. Kesilen bütün kareler aynı işleminden geçirilerek

elde edilen içli sübüreler ocaktaki tencerede kaynamakta olan suyun içerisinde konularak 10 dakika orta ateşte pişirilir. Daha sonra suyu süzülerek geniş bir tabağın içine boşaltılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Daha sonra ayrı bir tavada hazırlanan tereyağı ve domates salçasından oluşan sos üzerine dökülür. Sonra üzerine tercihe göre kırmızı pul biber ve nane serpilerek servis yapılır.

İÇLİ SÜBÜRE'NİN YAPILIŞ RESİMLERİ



Ekşili sübüre: Yukarıda yapılışı anlatılan sübürenin üzerine yoğurt yerine suda eritilmiş ve çırpılmış acı erik pestili sosu döküldüğünde ekşili sübüre yemeği yapılmaktadır.

Sübüre Yemeği ile ilgili bir anı:

1996 yılında Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde Bilgisayar İşletim Sistemi ile ilgili kursa gidiyoruz. Bu kursta, bir gün hocamız "herkes sevdiği yemeğin ismini yazsın" dedi. Benimde Ankaralılık damarım

kabarmış olmalı ki "Sübüre" yazdım. Hoca herkesin yazdığını tek tek kontrol ederek en son benim yanıma geldi ve "sen Ankaralı mısın?" diye sordu. Şaşırmıştım nereden bildin hocam diye sordum. "sübüre'den" dedi. Sonra kurs boyunca verilen aralarda hocamla (O da Ankaralı olduğu için) Ankara kültüründen, yemeklerinden bahsettik. Aramızda güzel bir dostluğun temelleri atılmış oldu.

HAMUR PİLAVI

Daha çok kış aylarında akşam yemeğinde çorbadan sonra ana menü olarak hazırlanıp tüketilen bu yemek çeşidi Kahramankazan'a özgü bir karakter taşımaktadır. Belli biçimlerde benzerlerine diğer yörelerde de rastlamak mümkün olsa bile yapılışı ve bu yemeğe verilen isim ile özgün ama unutulmaya yüz tutmuş bir yemek çeşididir.

Yemeğin Yöresel Adı: HAMUR PİLAVI

Yöresi: Ankara (Kahramankazan) Yöresi-ne Özgü

Kullanılacak Malzeme:
(Dört Kişilik)

500 Gram elde yapılmış erişte

Bir adet orta boy soğan

250 gram tam yağlı köy peyniri (ovma peynir)

Bir yemek kaşığı Tereyağı

Yemeğin Yapılışı:

Ocaktaki tencerede kaynamakta olan su içerisine bir miktar tuz atılarak içerisine eriştelere dökülür. 15 dakika kaynatılarak ocaktan alınır. Suyu süzülerek geniş bir tabağın içerisine boşaltılır. Üzerine iri kıyılmış soğanlar yayılır. Daha sonra da onun üzerine köy peyniri serpilerek hazırlanır. İsteğe göre tereyağı eritilip üzerine dökülebilir. Bu yemek çeşidi de çorbadan sonra ana yemek olarak yanında zerdali hoşafı ile birlikte servis yapılır.

KAHRAMANKAZAN YEMEK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE GENEL DEĞERLENDİRME

Ankara'da olduğu gibi, Kahramankazan ilçesinde yaşayan yerli halk; dış göçün etkisi, yazılı ve görsel medyanın tesiri ile yeterince bir şehir kültürü oluşturamadığı ve bu kültürü içselleştiremediği için

bir kültür erozyonu yaşamaktadır. Bu kültürel erozyon içerisinde çok özgün yemeklerimiz, (geçmişten günümüze miras kaldığı düşünülmeden) unutulmakta ya da ismi değiştirilmektedir. Örneğin etli pilav Ankara Tava olarak bilinmekte, cızlamanın ismi krep, sübürenin ismi mantı olarak adlandırılmaktadır. Ayrıca kavut isimli besleyici, doyurucu ve uzun zaman saklanabilen bir çeşit tatlı ile hamur pilavı, hodalar kebabı gibi yemeklerimiz tamamen unutulmuş ya da unutulmaya yüz tutmuştur. Bir an önce bu kültürel yozlaşmanın önüne geçilmesi gerekmektedir.

Yerel, kültürel değerlerimize sahip çıkarak, önce Ankara sonra Türkiye sonra uluslararası boyutlara taşımadan küreselleşmenin gerçekleşmeyeceği unutulmalıdır.

Medeniyet demek başka kültürleri benimseyip kendi kültürünü unutmak ya da karşımıza gelen her yeniliği; kendi kültürel değerlerimizden vazgeçerek koşulsuz kabul etmek değildir. Medeniyet kendi kültürünün nüvelerini unutmayıp, onları ulusal ve uluslararası boyutlara taşıyabilmek ve bu kültürü tüm dünya uluslarının beğenisine çekinmeden utanmadan, başkalaşmadan, bu benim karakterim diye sunabilmektir.

KÜLTÜRÜN BİRLEŞTİRİCİ ROLÜ İLE İLGİLİ BİR ANI

1990'lı yıllarda bir ziyaret için gidilen Ukrayna'nın Kırım Bölgesi Akmesicid Köyü'nde akşam yemeğinde bir Tatar akademisyen bizlere bizim "erişteli yeşil mercimek çorbası" olarak bildiğimiz yemeği anlatıyor. "Bu çorbanın adı tutmaç, biz Tatarların milli yemeğidir. Çok özel misafirlerimize, düğünlerde, bayramlar ve milli günlerimizde yaparız." diyor. Aradan zaman geçiyor. 2000'li yıllarda bu akademisyen Türkiye'ye geliyor.

Kazan ilçesi Sancar Köyünde annemizin hazırladığı yemek menüsünün ilk yemeği de bizim erişteli yeşil mercimek çorbası. Tatar profesör hayret ediyor. “Bu çorbaya ne dersiniz?” diye bize soruyor. Anneme dönüyorum ve “Anne bu çorbanın adı ne?” diye soruyorum. Annem “Tutmaç” yavrum diyor. Hepimizin ağzı bir karış açık kalakalıyoruz. Şaşkınlığımız geçtikten sonra Tatar profesör şu yorumu yapıyor. “Türklerle akraba olduğumuz ve aynı soydan geldiğimiz konusunda kafamda hep bir kuşku vardı. Ama şimdi bu kuşku yok oldu. Çünkü binlerce kilometre uzakta, olan iki toplumun bir çorbaya aynı ismi vermesi tesadüf olamaz.” diyor.

İşte biz Ankaralıların farkında olmadığımız ve yozlaştırdığımız kültür budur. Yani ortak dildir. Yabancı bir memlekette ya da bir toplantıda birbirinizi tanımasanız bile bir kelime, bir isim, bir yöresel deyiş ya da bir yemek adı birbirinizi anlamanıza, kaynaşmanıza ya da ileride kurulacak büyük dostluklara kapı aralayacaktır.

SONUÇ

Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Ankara Kahramankazan’ın, bu kültürü koruyup zenginleştirmesi, yok olmaya yüz tutmuş olan ve geçmişten bizlere miras kalan yemeklerimizin, efsanelerimizin, özdeyişlerimizin, manilerimizin, bilmecelerimizin, halk hikayelerimizin, Ankara Kazan ağzının ve adetlerimizin gelecek kuşaklara aktarılması büyük önem arz etmektedir.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASI

Kahramankazan ilçesine özgü geleneksel lezzetlerimizden biri olan, yumuşaklığı, lezzeti ve pişirilmesi gibi birçok özellikleri ile diğer ilçelerimizde ve memleketimizin değişik bölgelerinde pişirilen kavurmalardan ayrılan “Kahramankazan Kavurması” kalitesi, lezzetinin ve diğer unsurlarının aynı düzeyde korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için büyük önem arz etmektedir.



KAHRAMANKAZAN COĞRAFI ANALİZİ

Kahramankazan ilçesi İç Anadolu Bölgesinin Yukarı Sakarya Bölümünde olup Ankara'ya 45 km uzaklıkta yer almaktadır. Kahramankazan 1988 yılında ilçe olmuştur. 25 Ekim 2016 yılında Kazan ilçesine "Kahraman" unvanı verilmiştir.

Doğusunda Keçiören ve Çubuk ilçeleri, batısında Ayaş ilçesi, güneyinde Sincan ve Yenimahalle ilçeleri kuzeyinde ise Kızılcahamam ilçesi ile çevrili olup, 48 mahallesi mevcuttur. Şehir merkezi içerisinde kalan 7 mahallesi ile ilçe sınırları içerisinde olan Akıncı Mahallesi'nde herhangi bir hayvancılık faaliyeti yapılmamaktadır. Diğer mahallelerinde hayvancılık faaliyeti yapılmaktadır. İlçenin yüzölçümü 600 km² dir.

31 Aralık 2019 tarihli TÜİK verilerine göre Kahramankazan nüfusu 54.806 dır.

İlçemiz arazi yapıları bakımından genellikle düz arazilere sahiptir. Ankara ilinin en büyük ovalarından biri olan Akıncı ovası ilçemiz sınırları içerisinde yer almaktadır.

İlçemizin tek akarsu kaynağı olan Ova Çayı, Akıncı Ovasının içinden geçmektedir.

TÜİK verilerine göre toplam tarım alanı 270 bin dekadır. Geri kalan alanlar yerleşim alanları, çayır, mera dağ ve ormanlık alanlarıdır. Kahramankazan'ın denizden yüksekliği 890 metredir. Bazı yöremizde 1350 metreye kadar yükselmektedir. Hava nispi nemi % 60 civarındadır. Yıllık yağış oranı 350-450 mm.dir.

Kahramankazan ilçe sınırları içerisindeki çayır, mera ve dağlık alanlar ile arpa, buğday, nohut ve fiğ gibi bitkilerin hasadından sonra açılan geniş alanlar büyükbaş ve küçükbaş mera hayvancılığı için çok elverişlidir.

Bu alanlar darıcan, yuvarlık buğday otu, ayırık, yabani karnıyarık, yabani yulaf gibi hayvanların severek yediği buğdaygiller

açısından zengindir. Ayrıca üçgül, sarı taş yoncası, korunga, mürdümük (mürdük), geven çeşitleri, yavruağzı yabani fiğ çeşitleri gibi baklagiller açısından da zengindir. Bunlara ilave olarak dağlarımızda bol miktarda kekik bulunmaktadır. Ankara'nın en zengin bitki örtüsüne sahip bölgelerinden biridir.

Mera hayvancılığında buğdaygiller hayvanların ihtiyacı olan enerji açısından, baklagiller ise protein açısından önemli doğal ve organik yem niteliğine sahiptir. Dolayısıyla Kahramankazan bölgesinde hiç yem vermeden Mayıs ayı başı ile Aralık ayı başına kadar mera hayvancılığı yapılabilir.

Ayrıca bölgemizde yoğun olarak, arpa, fiğ, yulaf, yonca ve silajlık mısır ekimi yapılmaktadır. Bu bitkiler yeşil biçilerek balya ya da silaj yapılmaktadır. Kışın hayvanların kaliteli kaba yem ihtiyacı karşılanmaktadır. Kış aylarında çok az fabrika yemi yedirilmekte ya da hiç yedirilmemektedir. Hayvanlar genellikle kaliteli kaba yemlerle beslenmektedir.

31 Aralık 2018 tarihi itibarıyla Kahramankazan'da TÜRKVET sistemine kayıtlı 510 büyükbaş işletmesinde 20.326 büyükbaş hayvan, 110 küçükbaş işletmesinde ise 17.400 küçükbaş hayvan vardır.

Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların etlerinin kalitesi ve lezzeti yedikleri ile birebir orantılıdır. Meralarda yukarıda sayılan doğal ve organik otlarla beslenen hayvanlar enerji ve protein dengesi ile besledikleri için etin kalitesi, besleyici değeri ve lezzeti de Ankara'nın diğer bölgelerine göre daha üstün seviyelere çıkmaktadır. Bu nedenle Kahramankazan Eti Ankara çevresinde yüzlerce yıldan beri tercih edilir hale gelmiş ve haklı bir üne kavuşmuştur. Gerek salı ve pazar günleri açılan halka açık et pazarına, gerekse kasaplara Ankaralıların akın akın gelmekte ve et ihtiyaçlarının büyük bir bölümünü buradan karşılamaktadır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASININ HİKAYESİ

Kahramankazan ilçesinde atalarımız bir Türkmen geleneği olan ve yöremizde sızgıç adıyla bilinen; o zamanlar küçükbaş ve büyükbaş hayvanları kendi yağlarıyla pişirip küpeciklere (küçük küp) ve bakır kaplara basarlarmış, doğal ortamda bu yiyecek çeşidi kendi yağıyla donduğunda uzun süre bozulmadan saklanırmış. Kış aylarında yemeklere katarlar ya da ısıtarak tüketirlermiş. Zamanla sızgıç günlük tüketime de başlayan atalarımız günlük pişirilip tüketilenine etin kavrularak pişirilmesinden dolayı “Kavurma” ismini vermişlerdir. Zamanla insanların tüketim tercihlerinde değişiklik olmuş; bu küçükbaş hayvanların etleri yağlı olduğu için daha az yağlı olan dana etinden kavurma pişirmeye başlamışlardır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASI İÇİN GEREKLİ ETİN SEÇİMİ

Kahramankazan Kavurması pişirmek için gerekli olan et; merada doğal ortamda organik otlarla beslenen büyükbaş hayvanların genç (1.5-2 yaş arası) danalarından seçilmektedir. Bu hayvanlar meralarımızdaki zengin ot çeşitleriyle beslendiği için çok kaliteli ve çok lezzetli et vermektedir. Mera hayvanlarının etleri insan sağlığı için çok önemlidir. Dana etinin lifleri arasında bulunan % 5 civarındaki yağın içerisindeki linoleik yağ asidi vücuttaki kolesterol dengesinin korunması için büyük önem arz etmektedir. Mera hayvanlarında bulunan yağların bir kısmı vücutta oleik aside yani zeytinyağı asidine dönüşerek damar sertliğini önlemekte ve kalp sağlığı için büyük önem arz etmektedir. Merada yayılan hayvanların eti tüketildiğinde insan vücuduna kilo aldırılmamaktadır.

Bu etler insan sağlığı için önemli olan mineraller açısından da diğer bölgelere göre zengindir. Bunların başında antioksidan etkili selenyum, yüksek oranda sindirilebilen demir ve bağışıklık sistemini güçlendiren çinko, en etkili vitaminlerden olan tiamin, riboflavin, niasin, pantotenik asit, B6 ve B12 vitaminleri gelir.

Kahramankazan köylerinden seçilen ve bu özellikleri etinde barındıran genç dana (1.5-2 yaş arası) satın alınır. Kasa-ba kestirilerek kemiksiz hale getirilir; etin kol kısmı Kahramankazan Kavurmasının yapımında kullanılır.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASI- NIN YAPIMI

Kavurma yapımı için ayrılan dananın kol kısmı 1-2 gün artı (+) 4 derecede buzdolabında soğutularak dinlendirilir. Bu et lezzetinden bir şey kaybetmemesi için asla şoklanmaz; herhangi bir terbiye işleminden de geçirilmez. Dinlenmiş kavurmalık et sinirlerinden temizlenir ve varsa üzerinde bulunan yağlar alınır. Etin şoklanmaması ve sinirlerinden arındırılması kavurmanın lezzetine katkı yapan önemli unsurlardandır. Etler yassı olarak kare biçiminde doğranır. Diğer taraftan da soğanlar doğranır. Meşhur kavurmacıda 40 yıllık kavurma ustası Erol ÜNLÜTÜRK 40 kilo kavurmalık et için 3-4 kilo soğan doğradıklarını söylemiştir. Kavurmalık et doğranmış soğanla birlikte dövme bakır tencereye koyulur. Ocakta meşe odununu yakıp üzerine tencere yerleştirilir. Kısık ateşte 3-4 saat pişirilir. Bir iki dakika da bir karıştırılır. İçerisine baharat dahil başka hiçbir şey katılmaz. Pişirme sırasında içerisine su katılmadığı gibi su da alınmaz. Kavurma kendi suyunda yavaş yavaş pişer. İçine konulan soğan pişirme süresinde eriyip kaybolur.

Pişırmada dövme bakır tencere kullanılması'nın nedeni ısıyı tencerenin her tarafına aynı oranda yayması ve ısı iletkenliğinin çelik tencere ve benzerlerinden kat kat fazla olmasıdır. Ayrıca bakır tencere kavurma pişerken oluşabilecek diğer kokuları yok ederek etin kendine özgü güzel ve eşsiz kokusunu ortaya çıkarmasıdır.

Daha önce de söylediğimiz gibi kavurma için meralarımızda yetişen genç hayvanların etleri tercih edilir. Kış aylarında bile kaliteli kaba yemlerle beslenmeyen ve havadar olmayan, asit kokan ahırlardan dana alımı yapılmaz. Bu itinalı seçim Kahramankazan Kavurmasının yumuşak ve lezzetli olmasının önemli nedenlerinden biridir.

Kahramankazan Kavurmasına lezzet veren bir diğer unsurda içine koyulan soğanın eriyerek kaybolması ve pişirme süresinin iyi ayarlanmasıdır. Bu da ustalık isteyen bir durumdur. Ayrıca kavurma piştikten sonra yarım saat dinlendirilir ve servis edilir. Kavurma piştikten sonra ateş üzerinde fazla beklerse et birbirine karışır ve dağılır.

Kahramankazan Kavurmasının pişirme zamanını iyi ayarlamak ustalık ister, etin gereğinden fazla pişirilmesi içerisinde bulunan suyun gereğinden fazla buharlaşmasına neden olacağı için kavurmanın yumuşaklığını kaybetmesine ve lezzetinin bozulmasına neden olacaktır. Kavurmanın yüksek ateşte pişirilmesi de aynı sonuçları doğuracaktır.

Piştirilen ve servise başlanan kavurma lezzetinden bir şey kaybetmemesi ve etin helmelenmemesi (eriyip, birbirine karışmaması) için 2 saat içerisinde tüketilmesi gerekmektedir. Kahramankazan'daki kavurma ustası Erol ÜNLÜTÜRK nasıl olsa tüketilir diye gereğinden fazla kavurma yapmadıklarını iki saat içerisinde tüketilecek kadar kavurma yaptıklarını ve bu süre içerisinde ne kadar kavurmanın

tüketileceğini yılların deneyimi ile bildiklerini söylemiştir.

Kahramankazan Kavurmasının yumuşaklığını ve kendine özgü lezzetini kaybetmemesi için dananın seçimi, etin dinlendirilmesi, etin hangi kısmından kavurma yapılacağı'nın bilinmesi, sinirlerinin alınması, doğranan soğanların içerisinde eriyip kaybolması, kavurmanın pişirilme süresi, servis edileceği zaman ve servis süresi gibi birçok faktörün ustaca yapılması gerekmektedir.

KAHRAMANKAZAN KAVURMASININ TANINIRLIĞI

Kahramankazan'da kavurma evlerde günlük olarak pişirilip tüketilen bir yemek çeşididir. Özellikle düğünlerin, kına gecelerinin, cenazelerin, yağmur dualarının ana yemeğidir. Düğünlerde ve kına gecelerinde kavurma yerine başka bir yemek ikram eden aileler maddi durumuna bakılmaksızın eleştirilebilmektedir.

Kahramankazan Kavurması pişiren 3 lokanta bulunmaktadır. Bu gelenek 1956'da kavurma pişirmeye başlayan Ahmet Çavuş'un oğlu Hüseyin ÜNLÜTÜRK torunu Erol ÜNLÜTÜRK tarafından günümüze kadar getirilmiş ve Bu ailenin açtığı 3 lokantada halen devam ettirilmektedir. Bu lokantaların her birinde günlük yaklaşık 40 kg. kavurma pişirilmektedir. Bu kavurmalar 2 saat içerisinde tüketilmektedir. Müşteri profillerinin yaklaşık % 90'ını başta Ankara ve civar ilçeleri ile birlikte başka illerden kavurma yemek için ilçemize gelenler oluşturmaktadır. Trabzon'dan İstanbul'a, Ağrı'dan İzmir'e kadar ülkemizin her yerinden kavurma yemek için insanlar şehrimize gelmektedir. Dolayısıyla Kahramankazan Kavurması lezzetiyle ülkemizin her yerinde haklı bir üne kavuşmuş ve Kahramankazan'ı kavurma memleketi olarak bilinir hale getirmiştir.

Nisan 2012’de şehrimizi ziyaret ederek Meşhur Kavurmacı’da kavurma yiyen ünlü Gastrolog Vedat Milor NTV’deki “Tadı Damağımda” programında Kahramankazan Kavurması için övgü dolu sözler söylemiş ve “...Kavurma yemek için Kazan’a gelmeyin, bu kavurmayı yer-
siniz sonra yine yemek istersiniz; fakat ülkemizin hiçbir yerinde bulamazsınız. Tekrar yemek için Kazan’a gelmek zorunda kalırsınız.” demiştir. Vedat Milor Kahramankazan Kavurması’na lezzet ve fiyat olarak 5 yıldız vermiştir. Bu programdan sonra kavurmacıların müşterilerinde yarı yarıya artış olmuştur.

30 Aralık 2012 yılında Milliyet Gazetesindeki köşesinde “2012’nin Unutulmaz Lezzetleri” başlıklı yazısında Vedat Milor dünyada tattığı lezzetler arasında Kazan Kavurması’nı 2. Sıraya koymuş ve “Şaka değil, dün akşam rüyamda gördüm. Şu anda Amerika’dayım ve bir çok şeyden mahrumum diye rüyama girdi belki. Ne bilsin Amerikalı dededen kalma bakır kapta ve kısık odun ateşinde dana kavurma pişirmeyi! Şu soğuk günlerde hem içinizi ısıtır hem parmaklarınızı yalarsınız...” diye yazmıştır.

Bugün ülkemizin her bir bölgesinde tanınan Kahramankazan Kavurması’na ilgi her geçen gün artmaktadır. Meşhur Kavurmacı ailesinin önceleri bir lokantası varken şimdi 2 adet kavurmacı lokantası

daha açmışlardır.

LA HALVA (HELVA), VELA BAKLAVA, İLLA HOŞMERİM

Geleneksel lezzetlerimizden biri olan hoşmerim yüzyıllardır Kahramankazan ilçesi sınırları içindeki her evde yapılan bir tatlı çeşididir.

Hoşmerim Kahramankazan mutfağının vazgeçilmez tatlılarından biridir. Atalarımız yüzyıllardan beri hoşmerim pişirmektedir. Hoşmerim yemek Kahramankazan ilçemizde bir tutkudur. Onun için atalarımız yüzlerce yıldır “la havla (helva), vela baklava, illa hoşmerim.” özdeyişini kullanmışlardır. Bu özdeyiş günümüzde hala kullanılmaktadır.

Atalarımız tırpanla ekin biçildiği dönemlerde komşular birbirlerine ekin biçmek için yardım (imece) ederlermiş. O günün akşamına hoşmerim pişirilirmiş. Ayrıca harmandan hasadın kaldırıldığı gün, komşuların yardımlaşarak dibekte tarhana aşı için yarma dövüldüğü gün, bulgur kaynatıldığı gün, akraba eş dostun toplandığı gün, uzaktan yatılı misafir geldiği gün gibi özel günlerde akşam yemeği menüsünde tatlı olarak hoşmerim bulunmuş. Sadece bu özel günlerde değil yüzyıllar öncesinden başlayan hoşmerim pişirmek, günümüzde de hemen her evde sürdürülmektedir.



COĞRAFİ ANALİZ

Kahramankazan ilçesi sınırlarındaki meralarda otlayan ineklerin sütünden elde edilen kaymak ve ilçemiz de üretilen buğdaylardan yapılan un

HOŞMERİMİN HİKAYESİ

Yüzlerce yıl önce Murtazaabad'ın (Kahramankazan) bir köyünde kocasıyla birlikte akşama kadar orakla ekin biçen bir köylü kadını, akşam yorgun argın evine döner; İnekleri sağlar, akşam yemeği vakti gelmiştir. Aşene'ye (mutfak) girer. Ne yapsam diye düşünür. Evde sabah pişirdiği ve kalaylı bakır tencere döktüğü süt ve undan başka bir malzeme yoktur. Unu sütün kaymağı ile birlikte karıştırarak hamur haline getirir, bu hamuru kalaylanmış bakır tavaya koyar, kızarana kadar ocakta sürekli karıştırarak pişirir. Kızarmaya başlayan hamur artık kıvamına gelmiştir. Kızarmış hamuru kalaylanmış bakır sahana ters çevirerek akşam yemeği olarak kocasının önüne koyar. Ama bir taraftan da kocasından korkmaktadır. Ya beğenmezse, ya kızarsa, ya bir laf söylerse diye de huzursuzdur. Kocası karışımı yemeye başlayınca; hanım şu dolaptaki baldan biraz getirsen, der. Kadın hızla gider biraz bal getirir. Yemeğin üstüne koyarlar. Kocası yerken, beğenmezse diye huzursuz olan kadın, bir taraftan da sürekli "Hoş mu erim? Hoş mu erim?" diye sormaktadır. Kocası kışın köy odasında bu başından geçenleri anlatır. Bir gün köyün erkekleri fefene yapmaya karar verirler. Nasıl bir şeymiş diye bu yemeği de yaparlar. Çok hoşlarına gider. Evlerine gittiklerine kadınlarına anlatırlar. Yemeğin adını da kocası yerken sürekli hoş mu erim? Diye sorduğundan "Hoşmuerim"

koyarlar. Zamanla "Hoşmerim" adını alarak günümüze kadar gelir...

Hoşmerim; bugün Kahramankazan ilçesi yemek kültüründe en önde gelen yöresel tatlılardan biridir.

Hoşmerimin hikayesi Kahramankazan kadının pratik zekasını eldeki imkanlarla birleştirip, maharetli elleriyle yoğurarak, neler yapabildiğinin güzel bir örneğidir.

HOŞMERİMİN YAPILIŞI

4 kişi için kullanılan malzeme:

1 bardak un

750 gram taze kaymak

250 gram bal

ya da tercihe göre

250 gram toz şeker

veya 250 gram pekmez

Meralarımızda otlayan ineklerin sütünden elde edilen kaymak kalaylanmış derince bir bakır tavaya konulur, içerisine un dökülür ve kaynamaya bırakılır sonra orta ateşte sürekli karıştırılarak pişirilmeğe başlanır. İçerisine arada bir kaymak eklenir. Hamur tavaya yapışmaya ve kaymağın içerisindeki yağ tavada görülmeye başlayana kadar sürekli karıştırılır. Sonra hamur tavada dağılmaya ve hamur kızarmaya başlar, kendini bırakarak tavanın içerisinde birbirinden ayrılmaya başlar. Bu işaretler hoşmerimin piştiğini gösterir. Pişen hoşmerimin altı biraz kıztıldıktan sonra tavaya bir tabak yerleştirilir ve tava ters çevrilerek hoşmerim tabağa yerleştirilir. Üzerine tercihe göre bal, toz şeker ya da pekmez dökülerek soğumadan servise sunulur.

Hoşmerimin pişirme kıvamını tutturmak ustalık ister.

BANDIRMA GÜLÜM

Anne ve babasını erken yaşta ince hastalıktan kaybettiği için öksüz büyüdü. Daha çocuk denecek yaşlarda köydeki sürülerin birinde çoban yamaklığı, tarlalarda ırgatlık yaparak hayatını sürdürdü. Köylü öksüz lakabını takmıştı. Babasından kalma tek odalı evde yaşıyordu. Askerden geldikten sonra köye sığır çobanı durdu. Köylüler önyak olmuşlar, yine köyden fakir bir ailenin kızıyla evlendirmişlerdi. Köyün sığırını uzun yıllardan beri birlikte güderlerdi. Çok dua etmişler ama Allah onlara bir çocuk vermemişti. “Demek ki dualarımızın vakti değilmiş,” derler, buna üzüldür, bazı geceler birbirlerine sarılarak sabahlara kadar ağlaşırlardı.

Kış gelip çatmıştı. Köyde diz boyu kar vardı. Köyde fakru zaruret içerisinde yaşayan tembel biri vardı. Uzun zamandır sığır çobanlığı yaptıkları için bunları kıskanırdı. “Gelecek sene köyün çobanı ben olacağım, çobanlığı o öksüzden alacağım.” diye sağda solda konuşmaya başlamıştı. Öksüz bu sözleri duyar üzüldü. Halbuki tembelin tarlaları vardı ama ekip biçmezdi. Çobanlığı kolay sanıyordu.

Öksüz, bir gece karısıyla durum değerlendirmesinde bulundu. En iyisi ihtiyar heyetini davet edip enine boyuna konuşmaktı. Muhtar ve azalarını çağıracaktı ama ne yedireceklerdi. Üç kaz ve bir inekten başka bir şeyleri yoktu. İneği kesemezlerdi. Yazın sütünden yoğurt yapıp sığır güderken dağda öğle yemeğinde ayrıntı şebite (yufka) katık ediyorlardı. Sonunda kazın birini kesmeye karar verdiler. Kaz eti ile şebit çok lezzetli bir ikili oluştururdu. “Etin yanında ekşi zerdali hoşafı olursa yeme de yanında yat...” derlerdi.

Muhtar azalarını topladı. Durumu anlattı. “Öksüzün davetine gitmezsek ayıp olur, çobanım diye küçük gördüler, anla-

şılan beni çoban tutmayacaklar, benden bıktılar, der üzüldür, sonra başka köye sığır çobanı durursa çok ararız. Hem uluğu (Köy halkı tembele uluk derdi.) çoban tutamayız, üç gün güder dördüncü gün bırakır, iş güc vakti ne yaparız onca sığırla.” dedi.

Davet günü akşamı hep birlikte çobanın tek odalı evinde toplandılar. Muhtar bütün köylü gibi öksüzün çobanlığından çok memnundu. Sofra kurulmadan önce muhtar “Öksüz biz kararımızı aldık, sığırlarımızı güttüğün sürece sen bizim çobanımızsın.” dedi. Öksüz bu karara çok sevindi.

Sofra kurulmuştu, yemeğe geçtiler. Kaz eti önce haşlanmış, sonra tavada kızartılmıştı. Yanında şebit olunca dürüm yapıp zerdali hoşafıyla birlikte büyük bir iştahla yiyorlardı. Öksüzün gözü bir ara hanımına ilişti. Evin bir köşesine çekilmiş, kazın yağına şebidi bandıra bandıra yediğini gördü.

“Bandırma gülüm bandırma, gel birazda etten al.” dedi. Bu söz sofradakilerin dikkatini çekti. Gülmeye başlamışlardı. Sonra kazın yağından da istediler. Küçük bir sahanda gelen kazın yağına şebidi banarak kaz etiyle birlikte yemeye başladılar. Kaz yağının kendine özgü aromasını ve tadını çok beğenmişlerdi. İştahla yemeklerini yediler.

İhtiyar heyeti evlerine varınca olanları kadınlarına anlattılar. Ertesi günü kadınlar kendi aralarında “Bandırma gülüm.” diye şakalaşmaya başladılar. Bu söz uzun süre köyün gündeminde birinci sıraya oturdu. Çobanın karısının adı da “Bandıra gülüm.” kaldı.

Köylüler zamanla bu yemeği yapmaya başladılar. Yemeğin adı “Bandırma gülüm.” kaldı. Ankara’nın civar köylerinde de yaygınlaştı. Zamanla yemekten “Gülüm” kelimesi kalktı “Bandırma.” olarak kaldı ve günümüze kadar geldi.

ÖKÜZ HELVASININ HİKAYESİ

Anadolu'da öküzle çiftçilik yapıldığı dönemlerde bahar aylarında çiftçiler öküzleri otlatmak için (Kahramankazan yöresinde gece örüsü olarak adlandırılan) dağa ya da çayırlara giderlermiş. Gece orada yatar, öküzleri doyurur, sabah erkenden tarlaya çift sürmeye giderlermiş. O dönemlerde, kadının biri gece örüsüne ne koyacağını karar verememiş. Evde un ve pekmezden başka bir şey yokmuş. Kocasına danışmış. Durumu anlatmış. Sonunda ocakta un ve pekmezi karıştırıp kavurmaya karar vermişler. Kadın un ve pekmezi ocakta karıştırarak iyice koyulaşınca kadar kavurmuş. Sonra da biraz soğuyunca eliyle sıkarak küçük toplar haline getirmiş ve kocasının çıkınına azık olarak koymuş. Kocası acıkınca helvayı yemiş, beğenmiş. Tok tuttuğunu, gücüne güç kattığını ve bozulmadan uzun süre kaldığını görmüş. Bu yiyecek zaman içerisinde gece örüsüne giden erkekler arasında yaygınlaşmış. Öküz gütmeye giden kocaların çantasına azık olarak konulduğu için "Öküz Helvası" olarak anılmaya başlanmış. Bu isimle günümüze kadar gelmiştir. Günümüzde içerisine ceviz ya da badem konularak içeriği zenginleştirilmiştir.

O dönemlerde Kahramankazan bölgesinde yoğun olarak buğday ekildiğinden dolayı un bulunurmuş. Ayrıca bölgede iki bin dönüm üzerindeki Karabayır Bağlarında üzüm tarımı yapıldığı için pekmezde bol bulunan bir yiyecekmiş. Devreye kadınların pratik zekaları ve maharetli elleri girince günümüzde hala zevkle tüketilen bu tatlı türü ortaya çıkmıştır.

ÖLLÜĞÜN KÖRÜ

Çok eski zamanlarda Ankaralı bir kadının kocasıyla ağız dalaşı etmiş. Kadın canı sıkın bir şekilde aşeneye (Mutfak

akşam yemeği yapmaya girmiş. Biraz hamur yoğurmuş, hamuru açmış, bükmüş, erişte gibi uzun uzun kesmiş. Onu pişirmiş; kevgirde süzmüş, tereyağında kavruan kıymayı bir tepsinin içine yaymış, üzerine de pişirdiği hamuru boşaltmış, üstüne de erittiği tereyağını dökmüş; tam bu sırada komşu kadının sesini duymuş;

"Huu gonşu ağşama ne bişiriyon?"

Kadın duymazdan gelmiş.

"Huu gonşu ağşama ne bişiriyon?"

Canı burnunda olan kadın hışımla dış kapıya çıkmış ve öfkeyle;

"Öllüğün körü." demiş ve kapıyı hızla çarparak içeri girmiş.

Aradan zaman geçmiş neşeli bir gününde yine aynı yemeği yapıyormuş, başka bir komşusu;

"Hu ahretlik ne bişiriyon?" diye sorunca şakayla karışık;

"Öllüğün körü." demiş. Buna gücenen komşusu ile tam bir yıl konuşmamışlar.

Mahallenin kadınları iki ahretliğin küs olduklarını duymuşlar ama bu küslüğe bir anlam verememişler. Kadınlar kendi aralarında toplanmışlar bu küslüğün nedenlerini araştırmışlar.

Kadının biri: "Bunlar daha bir yıl önce ahretlik olmadılar mı? Bütün mahallenin kadınlarını çağırıp yemek virdiler. Hediyeler götürdük. Hepimizin içerisinde sarılıp öpüştüler. Ahirete kadar birbirlerine yardımcı olacaklarına söz virdiler. Barmaklarına inne dürtüp, kanlarını yaladılar. Ahretliklerine şahitlik ittik. Ne oldu acep, neden küstüler birbirlerine?" diye sormuş.

Bir başka kadın: "Ahretlik olmak öyle kolay mı? Birbirlerini çekistirmeyecek, ahretliğinin arkasından laf iden olursa ittirmeyecek, biri aç kalırsa diğeri onu doyuracak; açık kalırsa giydirecek, ahirete kadar birbirlerine yardım edecekler..." demiş.

Kadınlar kendi aralarında pek çok şey konuşmuşlar. Dedikodu etmişler. Ahretliklerden birinin kızı ile diğerinin oğlu arasından bir gönül ilişkisinin olduğuna, dünürcü gönderdiklerine ama kız tarafının verimkar olmadığına kadar...

Sonunda kadınlar bunları barıştırmakta karar kılmışlar. İkisini de çağırıp küslüklerinin sebebini sormuşlar.

Küsen ahretlik durumu anlatmış “Bana öllüğün körü didi. Yani sen hastasın senin için toprak bışiriyorum demek istedi.” demiş.

Diğeri “Ben şakasına söylemiştim. Öylesine bir yemek yapmıştım, ismini de bil-meyordum, emme ahretliğim bana küstü.” diye dert yanmış.

Bütün kadınları bir gülme nöbeti almış. Sonra iki kadını barıştırmışlar. Yemeği merak ediyorlarmış, tarifini almışlar ve akşama pişirmişler.

O akşam bu yemek yenilen evlerdeki herkesin hoşuna gitmiş, her evde yemeğin ismi sorulmuş. Kadınlar ağız birliği etmişçesine, gülümseyerek “Öllüğün körü.” demişler.

Yemeğin adı böylece “Öllüğün körü.” olarak kalmış ve günümüze kadar gelmiş.

“Öllüğün körü” aslında eski zamanlar Ankara’sında hastaların altına ısıtılıp serilen kırmızı renkli bir toprağa verilen isimdir.

Yemeğinin ise ilginç bir yönü vardır. “Kıyma eriştinin altına gizlenir. Bu yönüyle altı zengin, üstü fukara yemeği.” diye anlatır eski Ankaralıları.

Bu yemek kıyma yerine ceviz ya da peynir de konularak günümüzde halen yapılmaktadır.

PAPARA

Bir gün önce yağan kar; gençlerin özlemle beklediği günü getirmişti. Köyün çocukları ve delikanlıları Yassı Tepede toplanmış, karda kızak kayıyorlardı. Şakalaşmalar, gülüşmeler, gençlerin kaya-

rak birbirini geçme yarışları seyredilmeye değerdi. O kadar eğleniyorlardı ki zamanın nasıl geçtiğinin farkında bile değillerdi. Bu mevsimde nadir görülen berrak bir gökyüzü vardı. Güneş bulutların arkasına saklanma ihtiyacını hissetmemiş, büyük bir zevkle karda kayanları seyrediyordu.

Köyün muhtarı bastonunun yardımıyla karda bata çıka yürüyerek yanlarına gelmişti de kimse farkına bile varmamıştı. Muhtar kayanları biraz seyretti hoşuna gitmişti.

“Ahh gençliğim ah!” diye içini geçirdi.

Gürgen ağacından kızak yaptığı, hızlı kaysın diye altını da yağla şımşırlediği ve kayma yarışlarında birinci olduğu günler gözlerinin önünden hızla geçti.

Muhtar ilk gören Güdüğün Güdük oldu. Babası gibi kısa boylu olduğu için köylü ona bu isimle seslenirdi. Asıl adı Hazım’dı ama bu ad neredeyse unutulmuştu. He-men koşup öpmek için ellerine sarıldı.

“Hoş geldin muhtar emmi.” dedi. Diğer gençlerde gelmişlerdi.

Muhtar hepsine tek tek şöyle bir baktı.

“Ee yılbaşına iki gün var. Ne yapmayı düşünüyorsunuz?” diye kinayeli bir sesle sordu.

Gençler başlarını önlerine eğdiler, bir şey söylemediler. “Yarın sabah hepinizi eksiksiz bizim eve bekliyorum, birlikte kahvaltı yapalım. Size Paparayı yedireceğim” dedi.

Muhtar uzaklaşınca gençleri bir telaş sardı. “Kesin azarlayacak, çok fena fırçalayacak” diye içlerinden geçirdiler. Gitmeseler olmazdı. O zaman muhtar daha büyük cezalar verebilirdi. Hele birde babalarını toplar da yaptıklarını anlattırsa...

İlk konuşan Güdüğün Güdük oldu. “Daha kış yeni başladı, kırdığımız yumurta kırık geçti” dedi.

Bay Bilal “Bir hafta önce Bekçi Ali’nin at arabasını köy pınarına kadar itekleyerek okunu defalarca pınarın gövdesine vurmamak mı?

Çıkardığı tak diye sese kahkahalarla gülmedik mi? Sonra arabanın okunu havaya dikmedik mi?” diye söyledikten sonra “Ertesi günü köylüler senin araba aya çıkıyor diye Bekçi Ali’yle dalga geçmediler mi?” diye söze karıştı.

Hocagillerin Hilmi “Nuri dayının evinin önündeki kütükleri havaya dikip, zavalı ihtiyar gecenin karanlığında bunları adam sanıp, korkudan avaz avaz bağırıp yardım istediğinde, saklandığımız yerden kikir kikir gülmedik mi?” deyince hepsi birden kahkahayı bastılar.

Sarı Selim “Ya gecenin bir yarısında köyün içerisinde sabaha kadar, Miske’te, Hüdayda’ya, Atım Arap’a halka gibi bükülerek oynadığımız günler...” deyince, oldukları yerde ıslık çalarak tekrar oynamaya başladılar.

Yaptıkları yaramazlıklar sadece bunlar değildi. Yazın hıyar istemişlerdi de komşuları vermeyince annelerinin naylon ayakkabılarını giyerek geceleyin tarladaki bütün hıyarları çay kenarındaki yığınların içerisine doldurmuşlardı. İhtiyar heyeti tarlayı incelediğinde ceza çingene kadınlarına kesilmişti. Sadece bunlar mıydı? Nasibe halanın süslü horozunu buğdayla yemleyerek ahıra kadar getirip orada kestikten sonra bağlarda yemeleri...

Köylüler gençlerin bu yaptıklarını muhtara şikayet ediyorlardı. Muhtar güngörmüş, gençliğini iyi yaşamış bir ihtiyardı, şikayete gelenleri;

“Sen hiç genç olmadın mı? Diğer sürülerden çalıp dağda davar yediğimiz, sızgıç yaptığımız günler unutuldu mu? Bırakın gençliklerini yaşasınlar. Kimsenin arına, namusuna dokunmuyorlar. Bizim gençliğimizdeki gibi içip içip geceleri naralar da atmıyorlar” diye konuşunca köylüler susar, başlarını önlerine eğip giderlerdi.

Hep bir ağızdan “Papara’yı hak ettiklerini, Muhtar ne dese haklı olduğunu” söylediler. Moralleri bozulmuştu. Kızak kay-

mak istemediler. Köyün yolunu tuttular. Herkes evine dağıldı.

Ertesi sabah odanın önünde toplandılar. Muhtarın evine giderken Güdüğün Güdük;

“Arkadaşlar muhtar bize kızacak, nasihatlerde bulunacak, kimse ağzını açıp itiraz etmesin, konuşmasın, tamam emmi bir daha yapmayacağız diyelim, kurtulalım” dedi.

Muhtarın evine gelmişlerdi. Kanatlı kapının kalın tokmağına üç kere vurdular. Az sonra kapı açıldı. Eve girip sekiye oturdular. Muhtar hepsinin bir bir hatırını sordu, babalarına selam götürmelerini söyledi.

Sofra kurulmuştu, bağdaş kurup oturdular. Sofrada tereyağ, peynir, bal, pekmez vardı. Sininin orta yerinde içine ekmek doğranmış büyük bir pilav sahanı vardı. Doğranmış ekmeklerin üzerine et suyu döküldü. Üstüne de bolca soğan doğranmış, içerisine kıyma, peynir, yumurta katılarak yağda kavrulmuş sos döküldü. Muhtar besmele çekerek “Hadi buyurun başlayın.” dedi.

Kahvaltı gençlere değişik gelmişti, yağ, peynir, bal tamamdı da pekmezle, tiride benzer şeyde neyin nesiydi, sabah sabah. Üstelik çay da yoktu.

Kahvaltı yapıldıktan sonra kahve ikram edildi. Sohbette koyulaşmıştı. Ama gençler rahat değillerdi. Paparayı ne zaman yiyeceğiz diye huzursuzdular. Muhtar bu huzursuzluklarını anladı. İçinden gülme-ye başladı.

“Hele deyin bakalım, hindi almışsınız, birde Çorum üçlüsü oynayıp, bu akşam yılbaşı mı kutlayacaksınız?” diye sordu. Sonra devam etti “Bizim geleneklerimizde, töremizde böyle bir gece yok. Bizim yılbaşımız Muharrem ayının birinci günü gecesidir” dedi. “Bırakın başkaları ne yaparsa yapsın.

Gavurlara benzemek, onların kutladığı geceleri kutlamak bize yakışır mı?” diye sordu. Sonra da gençlerin diyeceklerini beklemeden “Tabi siz de halkısınız. Geleneklerimizi, törelerimizi tamamıyla bilmezsiniz. Kabahatin büyüğü bizde aslında, geçim derdine daldık size yeteri kadar öğretmedik. Biraz önce yediğimiz yemeğin adını bile bilmezsiniz. Papara’yı yediğinizin farkında bile değilsiniz.” diyerek sözlerini bitirdi.

O gece erkenden yatan gençler yılbaşı sabahı yine Yassı Tepede kızak kayıyorlardı. Papara’nın tadı damaklarındaiken, zihinlerinde kültürlerini tam anlamıyla bilmemenin hüznü ve ezikliği vardı.

SOMUN

“Boba bu ne?”

“Somun yavrum.”

“Boba bu yinir mi?”

“Yinir yavrum.”

Çocuk somundan bir parça ısırdı. Tadı hoşuna gitmişti. Hızlı hızlı yemeye başladı. Bunu gören kardeşleri çocuğun başına üşüştüler...

Ertesi günü;

“Bobam dün bazardan bize somun getirdi yaa...”

Gardaşlarımla gapışa gapışa yidik yaa...” diye köyün çocuklarına ballandıra ballandıra anlatıyordu.

Kahramankazan’ın Sancar köyünden askere giden bir genci komutanı ekmek almak için fırına gönderir. Bir süre sonra asker ekmek almadan geri döner ve “Komutanım fırında ekmek yok”der. Komutan askerle fırına gider ve ekmekleri göstererek “Bunlar ne, ekmek değil mi?” diye sorar. Asker “Komutanım biz bunlara somun deriz. Babam pazardan getirir, kardeşlerimle kapışa kapışa yeriz” der.

“Somun” bu yaşanmış halk hikayesinden esinlenerek yazılmıştır.

TUZSUZ HELVA...

“Gelinimde pek güzel maşallah, mürdük gibi! Eline çabuk, ayağına tez; ah bir bilseniz bir saygılı bir saygılı, sabahtan kalkar, namazını kılar, ocağı yakar, iner ineği sağar, evleri süpürür, kuyudan su getirir, sabah yemeğini hazırlar...” Mahallenin kadınları kaynananın övünerek anlattıklarını ağzı açık dinlerdi. Arada; “Yaa!”, “Öylemii!”, “Maşallah!” demekten kendilerini alamazlardı.

Eski zamanlar Ankara’sı “Aşağı Yüz.” ve “Yukarı Yüz.” diye ikiye ayrılırdı. Babasının evindeyken Aşağı Yüzün kadınları karakaşlı, kara gözlü, beyaz tenli bir güzeller güzeli olduğundan dolayı “Mürdük Kız” lakabını takmışlardı. Mürdük kırlarda biten, beyaz çiçekler açan yabani fiğ çeşidine verilen isimdi. Buz mavis, pembe, mor çiçekleri olan türlerine de rastlanırdı. Yukarı Yüze gelin gelince lakabı “Mürdük Gelin.” olarak değişti. Adını bir kocası, birde kaynanası ve kayınbabası söylerdi. Mahallenin kadınları ona lakabıyla seslenirdi.

Kaynanası bir gün öğleden sonra komşularına oturmaya giderken “Akşama helva yap, kayın baban çok sever.” dedi. Mürdük Gelin hiç helva pişirmemişti. Tuz konulur mu, konulmaz mı bilmezdi. Kaynanasına sormamış, başka kadınlara sormaya da utanmıştı. Bir süre düşündü ama bir karar veremedi:

“En iyisi yoldan geçen bir dayıya sorayım.” dedi.

Sokağa çıktı, üç yolun ağzında durdu, etrafına bakınırken yaşlı bir adamın geldiğini gördü;

“Şu dayıda tuzsuz helva gibi sallanıp gidiyor.” dedi.

Bunu duyan ihtiyar durumu anlamıştı.

“Vaaa kızım helva yapacaksan helvaya tuz atılmaz.” dedi.

Mürdük kız içinden “Allah razı olsun.” diyerek, evine geldi.

Tuzsuz yağı tavada iyice kızarttı. İçerisine yeteri kadar un koydu. Topak topak olmasın diye iyice karıştırdı. Muhallebi kıvamına gelince karıştırmayı bıraktı. Daha önce ekşimiş pekmezden yapılan şekeri bir tasın içerisine koydu. Üstüne de yeterince su katarak şeker eriyip kaynayınca ocaktan indirdiği tatlının içerisine hazırladığı meyaneden kaşığın ucu ile birkaç parça koydu. Şekerin içerisinde “coss” diye ses çıkarınca helvanın kıvamında olduğunu anladı. Hazırladığı tatlıyı üzerine döktü. Kabarıncaya kadar karıştırdı, helvanın pişmesi tamamlanmıştı.

Akşam Mürdük Gelinin kaynatası helvayı pek beğendi. Geline ev halkının önünde övgüler düzdü. Bu övgüye seven gelin başından geçenleri ev halkına bir bir anlattı. Çok hoşlarına gitmişti.

Bu olaydan sonra Mürdük Gelinin kaynatası karısının yorgun görüldüğü zamanlarda haline bakıp; “Gine duzsuz helva gibi ne sallanıyonn?” diye takılmaya başladı.

Bu söz “Aşağıyüz” ve “Yukarıyüz” Ankara’sında dilden dile yayılmış ve bir deyiş olarak günümüze kadar gelmiştir.

Bu helvanın ismi de “Tuzsuz Helva” olarak kalmıştır.

ANKARA KAHRAMANKAZAN MUTFAĞINDA ATALARIMIZIN KULLANDIĞI KAP KACAKLAR VE DİĞER ALETLERİ

•**BIÇAK:** Sebze, meyve kesmeye ve et doğramaya yarayan, çok amaçlı kesme aleti.

•**BİŞLEĞEÇ:** Ekmek pişirirken kullanılan; sap tarafı uzun, ağız tarafı yassı, demirden yapılmış araç.

•**BİTLEĞEÇ:** Gözleme çevirmek için kullanılan tahtadan yapılmış, uzun saplı hafif yassı araç.

•**ÇATAL:** Pilav, salata gibi katı yiyecekleri yemek için kullanılan iki ya da üç kısa kolu bulunan mutfak aracı.

•**ÇORBA İLEĞENİ:** İçerisine çorba konulan çukur, küçük boy tas.

•**ÇİNEĞER/GÖZER:** Kalburun büyüğü, kuru üzüm, fasulye, nohut gibi şeyler elenir.

•**DESTİ:** İçerisine su konulan, dar ağızlı, kulplu toprak kap.

•**DÖVEÇ:** Sarımsak dövmek için kullanılır.

•**YOĞUN ELEK:** Kıldan olur. Un elenir.

•**İNCE ELEK:** Yaşmaktan yapılır. Gözleme börek yapılacak un elenir.

•**GÜĞÜM:** Ocakta su ısıtmaya yarayan ağız tarafı dar ve uzun, yandan kulplu alt tarafı geniş su kabı.

•**HAVAN:** Biber ve benzeri şeyleri dövmek için kullanılır.

•**HELKE:** İçerisinde su taşınan, süt sağılan kulplu derin kap.

•**HERENİ:** Büyük kazan.

•**HOŞAF TASI:** İçerisine hoşaf konulan, çukur, küçük boy tas.

•**KAŞIK:** Yemekleri karıştırmak ya da yemek için kullanılan oval biçimli, küçük ve çukurluğu az, saplı bir sofraya aracı.

•**KASNAK:** Yer sofrasının altına konulan ahşaptan yapılmış alet.

•**KEPÇE:** Pişen sulu yiyecekleri karıştırmakta ve dağıtmakta kullanılan, uzun saplı, yuvarlak, büyük ve derin kaşık.

•**KEVGİR:** Makarna, pirinç ve benzeri şeyleri süzmek için kullanılır. Bir çeşit delikli kepçe.

•**KÖFTE KÜTÜĞÜ:** Üzerinde satırla etin kıyma biçimine getirilmesine yarayan araç.

•**ET KÜTÜĞÜ:** Üzerinde et parçalanarak kütük.

•**IBRIK:** İçerisine su koyulan, ince uzun bir ağız olan, emzikli kulplu bir kap.

•**İZGARA:** Ocağa tencere ve kazan koymak için kullanılan araç. Değişik biçimleri de olur. Ocakta et közlemek için kullanılanları da olur.

•**İSİRAN:** Hamur kesmeye ve hamur teknesi kazımaya yarayan uc tarafı yassı araç.

•**KALBUR:** Sırımdan yapılır. Buğday pirinç gibi tahıllar elenir.

•**KAŞIKLAĞA:** İçerisine çatal, kaşık, bıçak gibi mutfak gereçleri konulan üç gözlü sepet.

•**KAPAKLI ZAHAN:** Yemek kabı.

•**KAZAN:** Kuşanenin büyüğü.

•**KUŞANE:** Alt tarafı yumru ya da düz tencere benzeri küçük kazan.

•**KÜPECEİK:** Ovma peynir basılan, turşu ve pekmez gibi yiyecekler için kullanılan küçük küp.

•**MALHAZIR:** Tuzluk.

•**MAŞA:** Ateş veya kızgın bir şey tutmaya, kolları karıştırmaya yarayan iki kollu metal araç.

•**NAŞTABA:** Maşrapa, bakırdan yapılmış, su ve ayran içmek için kullanılan, kulplu tas. Su tası ya da bir çeşit kulplu bardak.

•**OKLAĞAÇ:** Hamur yazılan (açılan), yuvarlak ağaçtan yapılmış alet.

•**SAC:** Üzerinde ekmek pişirilen araç.

•**SİNİ:** Daire biçiminde geniş yayvan, üzerinde yemek yenilen büyük tepsi.

•**SAC AYAĞI:** Ocakta üzerine tencere vb. şeyler konulan üç ayaklı bir araç.

•**SAPLI:** Uzun bir sapı olan ve ocakta kaynamakta olan pekmez gibi yiyeceklerin kıvamına bakmak için bir parça almaya yarayan araç.

•**SERGEN:** Üzerine tabak, sahan konulan bir çeşit raf.

•**TABAK:** İçerisine yemek konulan küçük sahanlara verilen isim.

•**PİLAV TABAĞI:** İçerisine pilav ve üstüne de bazen kavurma konulan bir çeşit yayvan tabak.

•**HOŞMERİM TABAĞI:** Küçük tabak.

•**KIYMA TAHTASI:** Üzerinde bıçakla kıyma yapılan araç.

•**SÜRGÜÇ:** Bulaşık yıkama bezi.

•**TANDIR:** Ekmek pişirmek için yapılan bir çeşit ocak.

•**TARHANA TASI:** Sıkma kuru tarhana-yı ıslatıp bekleterek yumuşamasını sağlar. Derin bir bakır tastır.

•**TAS:** Hoşaf ve çorba gibi sulu yiyecekler için kullanılır.

•**YAĞ TAVASI:** İçerisinde tereyağı eritilen küçük tava.

•**BÖREK TAVASI:** İçerisinde börek pişirilen iki kulplu büyük tavaya verilen isim.

•**TENCERE:** Çok amaçlı yemek pişirme aracı.

•**DOLMA TENCERESİ:** Orta boydur.

•**KUZU TENCERESİ:** İçerisinde bütün bir kuzu pişer.

•**KELLE TENCERESİ:** Orta boydur. İki kelle alır.

•**TAVUK TENCERESİ:** Küçük olur.

•**TEPSİ:** Geniş yayvan kap.

•**TIKTIKI:** Sarımsak dövecine verilen diğer bir isim.

•**TUTAK:** Ocaktan tencere indirmeye yarayan kare biçiminde dikilmiş iki parça bez. Bezler bir uçlarından ince uzun bir kumaş parçasıyla birbirine dikilmek suretiyle tutturulmuştur.

•**YASLAĞAÇ:** Bazlama yaparken kullanılan tahtadan yapılmış uç tarafı yassı araç.

KAHRAMANKAZAN VE KÖYLERİNDE ATALARIMIZIN TEDAVİ İÇİN YOĞUN OLARAK KULLANDIĞI BAZI İLAÇLAR VE KULLANILMA NEDENLERİ

- KARIN AĞRISI İÇİN:** Pekmez içerisine acı biber katılarak kaynatılır, yatağa yatırılarak terlemesi sağlanırdı. Miyanе aşı yapılır ve sıcak sıcak içilir.
- SOĞUK ALGINLIĞI İÇİN:** Ayva, elma, armut ya da zerdali hoşafı yapılır, bol bol içilir. Karabiber bal ile karıştırılıp şurup haline getirilir içilir.
- BÖĞÜR** (İnsanın sağ ve sol tarafı, kurgu ve böbreklerin olduğu bölgeler) **AĞRISI İÇİN:** Karpuz çekirdeğı kırılıp kaynatılır, ekmek ve yağla karıştırılarak ağrıyan yere sarılır.
- BÖBREK AĞRILARI İÇİN:** Kiraz sapları kurutulur, çayı yapılarak içilir.
- BAŞAĞRISI İÇİN:** Mevsimine göre turp, patates ve pestil sarılır.
- KULAK AĞRISI İÇİN:** Sarımsak suyu, tavşan yağı ve anne sütü damlatılır.
- GÖZ AĞRISI İÇİN:** Yumurta tuzsuz yağda pişirilir, tülbente konup göze sarılır. Sırt üstü yatılarak çiğ patates ortadan ikiye bölünür ve gözün üzerine konulur
- İSHAL İÇİN:** Un yağsız kavrulur, torba yoğurdu ile karıştırılıp yedirilir. Şeftali yedirilir, bir şeker kaşığı kahve yedirilir.
- DİŞ AĞRISI İÇİN:** Karanfil, tuz ya da çekirdeğı alınmış zeytin konulur.
- GÜNEŞ ÇARPMASI İÇİN:** Ayran içirilir. Sarımsak sosu katılmış soğuk çorba içirilir.
- KIRIK VE ÇIKIKLAR İÇİN:** Bu işte tecrübeli biri tarafından kırık ve çıkık tespit edilerek, zift, yumurta ve ekmek mayası karıştırılıp kırılan yere sarılır.
- YARAYI İYİLEŞTİRMEK İÇİN:** Yoğurt, sabun ve zeytinyağı karıştırılarak yaraya sürülür.

- PARMAKTA ÇIKAN DOLAMA İÇİN:** Kuru soğan közde pişirilerek yaraya sarılır
- AÇIK YARAYI KAPATMAK İÇİN:** Kızılçık, çam sakızı tereyağı içerisinde iyice karıştırılarak yaraya sürülür.
- AÇIK YARAYI ENFEKSİYONDAN KORUMAK VE KURUTMAK İÇİN:** Puf mantarı kurutularak toz haline getirilir ve yaranın üzerine ekilir. Dedem bu ilacı çok yapar ve kullanırdı. Benim kolumdaki yarayı böyle iyileştirmişti.
- ÇİŞİNİ TUTAMAYAN ÇOCUKLAR İÇİN:** Mısır püskülü, ebem gümesi ve çiğdem birlikte karıştırılarak kaynatılır ve bu çocuklara içirilir.

KAHRAMANKAZAN'DA ATALARIMIZIN GÜNLÜK HAYATTA KULLANDIKLARI VE BÜYÜK BİR KISMI HALA KULLANILAN BAZI TERİMLER

- ABA 1:** Abla.
- ABA 2:** Ceket, kaban gibi giyecekler.
- AĞIL:** Küçükbaş hayvanlar için kış ve yaz kullanılan barınak. Kışın kullanılanların üstü kapalı olur.
- AKDENE:** Beyaz buğdayın (eskiler köse buğday için kullanırlardı) dibekte dövülerek kabuğunun soyulmuş hali.
- BALDIRCAN:** Patlıcan
- AŞENE/AŞHANE:** Mutfak.
- AVİYET:** Bir ziyarete giderken götürülen hediye, ya da düğün ve nişanlarda davetlilerin götürdüğü kap-kacak, kumaş gibi altın ve para harici hediye.
- AVLU:** Bir evin veya ev grubunun ortasında kalan üstü açık, duvarla çevrili alan, hayat.
- AYALAMA:** Damdan kar küremek için kullanılan tahtadan yapılmış alet.
- AZIK:** Tarlaya, yola giderken götürülen ya da çobanların çantasına koyulan yiyecek.

•**BAKRAÇ:** Geniş ve derin kalaylı bakır kap ya da emaye ile kaplanmış içerisine daha çok tuzlanmış tereyağı basılan geniş ve derin kaplar.

•**BEŞADIM:** ½ evlek. Bir boyutu beş çift adım olan alan. Bir dönümün dörtte biri

•**BİÇİ:** Elbiselik kumaşların kesilip, biçilmesi.

•**BOĞU:** Düğünden bir ya da iki gün önce kız evinden damat için gönderilen hediye, giysi vb.

•**BÖRTME/BÖRTLETME TAVASI:** Pekmez yapımında kullanılan büyük tava.

•**BULUT ALGINI:** Mayıs ve haziran aylarında yağın yoğun yağmurlar ve oluşan yoğun nem sonucu nohut ekili alanlarda meydana gelen hastalık.

•**CIBA:** Tiftikleri kırkılan (erkek-dişi karışık.) keçilere (yaklaşık 45 gün) tüyleri uzayınca kadar verilen isim.

•**ÇAMAŞIR TOKAÇI:** Analarımızın, ninelermizin çeşmelerde çamaşır yıkarken, kiri akıtmak için kullandıkları uzun saplı, uç tarafı yassı çamaşır dövme aracı.

•**ÇAR:** Kadınların başlarını örttükleri beyaz örtüye verilen isim.

•**ÇEBİŞ:** 6 ay ile bir yaş arası olan keçi yavrusu.

•**ÇİNTİ:** Don ile içliğin aynı kumaştan yapıldığı giysi.

•**ÇÖRTEN:** Damdaki yağmur sularını tahliye eden oluğa verilen isim. Taş ya da ağaçtan oyularak yapılır. Yağmur sularının duvardan ve temel diplerinden uzağa akmasını sağlar.

•**AKDAVAR:** Ankara keçisine verilen yöresel isim.

•**DAVAR:** Koyun ve keçi gibi küçükbaş hayvanlar.

•**DİYEZA:** Teyze.

•**DÖKMECİ:** Seyyar satıcıya verilen isim. Çerçi.

•**DİBEK:** Buğdayın dövüldüğü ortası oyulmuş, büyük çukur taş.

•**DÖNÜM:** Takriben 1000 metre kare olan alan. 20 çift adım olan kare.

•**DUDU:** Yaşlı kadın.

•**DÜNÜRCÜ:** Kız istemeye giden oğlan evi grubu.

•**DÜVE:** Henüz buzağı yapmamış dişi danalar.

•**DON:** Kadınların giydiği bir çeşit şalvar.

•**SAMAN DONU:** Harmandan saman çekmek için kıldan dokunmuş at arabası ya da kağınlara geçirilen bir çeşit büyük torba.

•**ENTARİ:** Baldırlara kadar uzanan tek parça kadın elbisesine verilen isim.

•**ERKEÇ:** Üç yaşından büyük burulmuş erkek keçiler.

•**ESVAP/ESBAB:** Pantolon, gömlek, iç çamaşırı, entari, şalvar gibi giysilerin genel adı.

•**EVLEK:** Bir dönümün yarısı, boyutu 10 çift adım olan kare.

•**GERDEK:** Gelin ile damadın birlikte geçirdiği ilk gece.

•**GEZDAN:** Bir yaş ile üç yaş arası olan dişi keçiler.

•**FİSTAN:** Baldırlara kadar uzanan tek parça kadın elbisesine verilen isim.

•**HAKÇILAR:** Oğlan evinden gelini almaya giden grup.

•**HALEP:** Patlıcandan yapılan dolma.

•**HAMAMLIK:** Evlerde banyo yapılan yer.

•**HARBALI:** Bindallı.

•**HAYAT:** Köy evlerinde, üstü kapalı, bir veya birkaç yanı açık sofa.

•**İÇ(Ş)LİK:** Gömlek.

•**İDARE:** Tenekeden yapılan, içerisine gaz yağı doldurulan üst tarafına fitil takılan saplı küçük aydınlatma aracı.

•**İMECE:** İşlerin sıraya konularak yardımlaşma yoluyla bitirilmesi./Yardımlaşma.

•**KEPENEK:** Keçeden yapılmış dikişsiz, kolsuz bir çeşit çoban giysisi.

•**KERME/KEMRE:** Büyükbaş hayvan dışkısından yapılmış bir çeşit yakıt. Kasnak ya da tokaçla şekil verilir.

•**KIRMIZI:** Domates.

•**KUMPİR:** Patates.

•**KUŞLUK:** Sabah ile öğle vakti arası.

•**KÜPECİK:** Pişirilmiş topraktan yapılan içi sırlanmış küçük toprak küp. Eskiden pekmez, turşu ve peynir gibi evde yapılan yiyecekler için kullanılırdı.

•**MİSLEĞEÇ /BİŞLEĞEÇ:** Ekmek pişirirken kullanılan, sap tarafı uzun ağız tarafı geniş, demirden yapılmış araç.

•**MUCUR:** Buğday, arpa gibi tahılları ölmek için kullanılan (4 Kg. buğday alan) bir ölçü aracı.

•**NAVRAK 1:** Yüz, surat.

•**NAVRAK 2:** Leblebi yapımında kullanılan tercihen ıhlamur ağacından yapılan tahta araç.

•**MİSAFİR ODASI:** Her ev sahibinin konukları için ayırdığı özel oda.

•**KÖY ODASI:** Kış aylarında köylülerin toplanıp sohbet ettikleri mekan. Ayrıca köye gelen her türlü konunun kullanımına ayrılan bir oda. Bir şahsa ait olabildiği gibi, köyün ortak malı da olabilir. Oda sahibi gelen konunun yemek, yatak ve hayvanının yiyeceği gibi ihtiyaçlarını karşılar.

•**OKUNTU:** Davetiye. Dügün davetiyesi

•**OKUNAN:** Davetli

•**ÖLÇEK:** 8 Kg. buğday alan tahıl ölçme aracı.

•**PİROFU:** Evde yapılan bir çeşit makarna. Erişte benzeri.

•**POSTA:** Ankara'ya yük ve insan taşımak için kullanılan otobüs.

•**SAC:** Altında ateş yakılıp üstünde ekmek, gözleme pişirilen inceltirilmiş yassı demirden (sacdan) yapılmış araç.

•**SALAK:** Yaz mevsiminde hayvanların yatması için açık alanda ağaçlarla çevrilmiş yer.

•**SALMA:** Köylerde ihtiyar heyeti tarafın-

dan, köyün ortak harcamaları için ekonomik güçlerine göre köylülerden toplanan para ya da buğday.

•**SAMRA:** Yakıt olarak kullanılan küçükbaş hayvanların samanla karışmış dışkısı.

•**SERGEN:** Bakır sahan gibi kap kacağın bulunduğu, genelde mutfak duvarlarına yapılan tek sıra raf.

•**SEYİS:** Bir yaş ile üç yaş arası olan erkek keçiler.

•**SİNSİN:** Genellikle damat evi tarafından düzenlenen kına gecelerinde ateş etrafında dönerek oynanan oyun.

•**SEPI:** Damadın gelin inerken başına serptiği bozuk para, şeker, kuruyemiş ve buğday karışımı.

•**ŞAYAK:** İçi astarlı erkek pantolonu.

•**TEKE:** Damızlık için bırakılan üç yaşından büyük erkek keçiler.

•**TEZEK:** Büyükbaş hayvan dışkılarından yapılan ve duvarlarda kurutulan şekilsiz yakıt

•**TINAZ:** Buğdayın saptan ayrıldıktan sonra samanla karışık hali. Öbek.

•**TUFRAN:** Testiye benzeyen iki kulplu yoğurttan yağ çıkarmak için kullanılan toprak kap.

•**TUMMAN:** Kadınların giydiği geniş, ayak bileklerine kadar inen uzun don.

•**ULAŞIKLI:** Nişanlı.

•**URBA:** Giysi, elbise.

•**YARIM:** 16 Kg. buğday alan tahıl ölçme aracı.

•**YANIT:** Oğlan evinden kız evine gönderilen armağan.

•**YASLAĞAÇ:** Tahtadan yapılmış, üzerinde bazlama gibi ekmekler yassılaştırılan ekmek küreği.

•**YUVAK:** Daha çok damdaki toprağı sıkıştırmak (yuvamak) için kullanılan taş silindir.

•**YÜKLÜK:** Evlerde yatak, yorgan ve yastık dizilen (oda) yer.

ANKARA KAHRAMANKAZAN'A AİT DİLEKLER/ DUALAR

- Ağzını hayra aç
- Ağzına sağlık
- Ağzın tatlı olsun
- Ağzından yel alsın
- Ak günler gör
- Al başlı gelin ol
- Allah acil şifalar versin
- Allah günahlarını affet-sin
- Allah ağız tadını boz-masın
- Allah dünyada mekan-sız, ahirette imansız koy-masın
- Allah ayrılık vermesin
- Allah bir yastıkta kocat-sın
- Allaha emanet ol
- Allah ayağına taş do-kundurmasın
- Allah başa yitirsin
- Allah bereket versin
- Allah bol kazançlar ver-sin
- Allah can sağlığı versin
- Allah damatlığını da göstere
- Allah elden, ayakta ve gözden eksik etmesin
- Allah elden ayağa dü-şürmesin
- Allah geçinden versin
- Allah gökten yağdırsın da topraktan yedirsın
- Allah gönül ferahlığı versin
- Allah Halil İbrahim be-reketi versin
- Allah ilmini artırsın
- Allah imandan, Kuran-dan ayırmasın
- Allah işinden ayırmasın
- Allah iyilerle karşılaştır-sın

- Allah kabul etsin
- Allah kazadan, beladan esirgesin
- Allah kavuştursun
- Allah kimseyi aç, açık bırakmasın.
- Allah kuvvet versin
- Allah kimseyi açlıkla terbiye etmesin
- Allah muhannete muh-taç etmesin
- Allah mürüvvetini gös-tersin
- Allah namerde muhtaç etmesin
- Allah sağlık versin
- Allah şaşırtmasın
- Allah taksiratını affetsin
- Allah tekrarına erdiresin
- Allah tencere dibi yalat-masın
- Allah tut elimden de-dirtmesin
- Allah utandırmasın
- Allah uzun ömür versin
- Allah yerine yakıştır-sın
- Allah yoklukla im-tihan ettirmesin
- Allah yola baktırm-sın, işe baktırsın
- Allah yolunu açık etsin
- Allah'ım beni affet
- Atana rahmet
- Avuçladığın altın olsun
- Ayağın kademli, başın dölletli olsun
- Az kazan da çok ye
- Bağrında ak kıllar bitsin
- Bahtın açık olsun
- Bereketli olsun
- Biz yedik Allah artırsın, sofrayı kuran kaldırsın
- Canın sağ olsun
- Çift, çubuk sâhibi olsun

- Çok yaşa emi
- Dal budak salasın
- Darısı size
- Dilin tatlı olsun
- Döllü, döşlü ol
- Geçmişlerinizin ruhuna değsin
- Güle güle git
- Güle güle giy
- Güle güle otur
- Hacı çayı olsun
- Hacı sofrası olsun
- Her iki cihanda aziz ol
- Kesene bereket
- Kolay gelsin
- Koyup giden nur içinde yatsın
- Ocağına hızır uğrasın
- Ocağın tütsün emi
- Ocağın yedi yerde yan-sın
- Ocağın yansın, duma-nın tütsün
- Ölmüşlerinin canına de-ğsin
- Ömrün uzun, düğünün güzün olsun
- Ömrün, devletin uzun olsun
- Sen sağ, ben selamet
- Sırtın yere gelmesin
- Su gibi aziz ol
- Su gibi ömrün uzun ol-sun
- Telli duvaklı gelin ol
- Tuttuğun altın olsun
- Tadı damağında kalsın
- Uğurlu, kademli olsun
- Ziyade olsun
- Yemeyenlerin canına değsin

ANKARA KAHRAMANKAZAN'A AİT İLENÇLER/ BEDDUALAR

- Adı batasica
- Allah ılayığını versin
- Allah'tan korkmayan taş olsun
- Aman erme
- Başına bit düşsün
- Başında paralansın
- Başını yesin
- Başına taş düşsün
- Bacana baykuş tünese
- Bacanda baykuş ötsün
- Boğazında kalsın
- Boğazına dursun
- Boyu devrilesice
- Boyun bosun devrilsin
- Boynu altında kalasica
- Bulmayasica
- Ciğerine ateş düşsün
- Çatlayasica
- Çelere kalasica
- Depene daş düşsün imi
- Dilin, damağın kurusun
- Döküle kalasica
- Ekmeğinin ucu bölük olsun, kesenin dibi delik olsun
- Ermeyesice
- Gençliğine doymayasica
- Gidişin olsun da dönüşün olmasın
- Gönenmeyesice

- Gözüne dizine dursun
- Gözünü toprak doyursun
- Hayrını görme
- Hortlayasica
- Karaltın kalksın
- Kına yak
- Kıran giresice
- Kırışa kalasica
- Köçek ol da zil çal
- Muradına erme
- Ocağı batasica
- Onmayasica
- Öllüğün körü
- Patlayasica
- Sidiği tutulasica
- Sini batasica
- Tahtaya konasica
- Teneşire konasica
- Yetişmeyesice
- Türemiyesice
- Yaşına doyma imi
- Yaşına doymayasica
- Yere batasica
- Yığıla kalasica
- Yissalına binesice
- Zıkımın kökünü yiyesice
- Zıkım olsun.

ANKARA KAHRAMANKAZAN YÖRESİNDEN DERLENEN ATASÖZLERİ

Kahramankazan ağız ile derlenmiştir.

- Aç ayı oynamaz
- Aç koma hırsız olur
- Aç köpek fırın duvarını yıkar
- Ağaç yaş iken eğilir
- Ağalık vermeyinen, yiğitlik vurmeyinen olur
- Akrabanın akrabaya yaptığını akrep bile yapmaz
- Allah açlığınan, yokluğunun terbiye itmesin
- Alma mazlumun ahını çıkar aheste aheste
- Altı kaval, üstü şişhane
- Ah alan onmaz
- Akıl yiğidin sermayesidir
- Akıl akıldan üstündür
- Aldığın avradın ya gümüşü olmalı ya da kömüşü olmalı
- Allah dağına göre boran virir
- Alet işler, el övünür
- Anası ölen gelin oldum, babası ölen bey oldum sanır
- Anaları ne ki danaları ne olsun
- Ana ölünce baba abıca olur
- Anandan önce ahıra girme
- Aptalı ata bindirirsen, bey oldun sanır
- Arap eli öpmeyinen dudak kara olmaz
- Arı sırrı, karı sırrı
- Arpa ekmeğin yoğise, buğday dilin demi yok
- Asil asmaz, bal kokmaz, kokarsa yağ kokar çünkü aslı ayrandır
- Aşk ağlatır, dert söyler
- At beslenirken, gız istenirken virilir
- Atı alan Üsküdar'ı giçdi
- Attığın daş, ürkkütüğün gurbağaya değmez
- Attan düşen ölmez işşekden düşen ölür
- Avrat başından, dam gaşından belli olur
- Ayının kırk türsü vardır, kırkıda armut üstüne
- Ayıya dalaşmaktansa çalıyı dolaşması iyidir
- Ayrarı yok içmeye, kürkünen gider sıçmaya

- Az vir çok yalvar, çok vir az yalvar
- Bakarsan bağ olur, bakmazsan dağ olur
- Balık baştan kokar
- Bayramda köpek etlenmez
- Besle gargayı oysun gözünü
- Bi dalın gölgesinde bin goyun eğlenir
- Bi dirhem et bin ayıp örter
- Bi göz ağlarken bi göz gülmez
- Bi insanın dostu da düşmanı da olmalı
- Bu hamır çok su götürür
- Buldun bal alacak çiçeği
- Büyük dağın büyük boranı olur
- Büyük lokma yi büyük laf söyleme
- Çaydaki balığa samırsak dövüyo
- Çıra dibi garanlılık olur
- Çişme akarkan desdini doldur
- Çok dövme arsız olur
- Çok söyleme yüzşüz olur
- Çokça harp, çokça cephe ile olur
- Dağ başından duman, yiğit başından boran eksik olmaz
- Davul bile dengi dengine çalar
- Davulun sesi uzaktan hoş gelir
- Dede goruk yir, torunun dişi gamaşır
- Deliye bulaşmadan çalıyı dolaşması iyidir
- Demir ıslanmaz, deli uslanmaz
- Densizi deveye bindirmişler ayaklarını yirde dimiş
- Dert bulaşmadan bok bulaşması iyidir
- Derici sevdiği deriyi yirden yire vurur
- Dilin kemiği yok
- Dime sırrını dostuna, o da söyler dostuna
- Dirgenden korkan porsuk harmana çıkmaz
- Domuz derisinden post olmaz, ilin gavrundan dost olmaz
- Dost kazan dost, düşmanı anan da doğurur
- Düşenin dostu olmaz
- Düven öküzünün ağız dutulmaz
- Eceli gelen köpek cami duvarına işer
- Ekmek bulunca yi, dayak bulunca kaç
- El eli yur, elde iki gözü yur

- El varken eğilip su içme, il varken yalnız yola gitme
- Elemene edik, Sülemene düdük
- Elerken un virmez, yürürken yol virmez
- Eli işde, gözü oynaşda
- Elinin hamırıyınan irkeğin işine garişma
- Et kanlı gerek, yiğit canlı gerek
- Etin çiyi et getirir, ekmeğin çiyi dert getirir
- Etin çiyi et getirir, insanın çiyi dert getirir
- Ev alma gonşu al
- Gavur gavurluğunu yapar
- Gavurun eşeği, zenginin döşeği, fakırın uşağı gıymatlı olur
- Gılavuzu garga olanın burnu bokdan gurtulmaz
- Gızım sana söyleyom, gelinim sen anla
- Giç olsun, güç olmasın
- Giriden baktım yeşil türbe, içine girdim estağfurullah tövbe
- Gonşu gonşunun külüne muhtaç
- Göle su gelene gadar gurbağanın gözü patlar
- Gönül didiğin bir sırca saray, kırıldımı yapılmaz
- Götüyünen göle düşdü
- Götüyünen inatlaşan tummana sıçar
- Gözeli güzel için sevmeli, çikini Allah için sevmeli
- Göz görmeyince gönül katlanır
- Gözden irak olan gönülden de irak olur
- Gözüm yabanda, göynüm çobanda değil
- Gün battı, gavur yattı
- Ha galgıdım vardım, ha seğırttim vardım
- Hacı deden işşeğe binmiş ayakları yirde gidiyo
- Hazıra han dayanmaz
- Halvanın tavasını gelinim yalasın, hasidenin tavasını da gızım yalasın
- Her işin bitti de bu mu galdı
- Hırsızlık bi ekmekle, gahbelik bi öpmekle başlar
- Hisabını bilmeyen gasabın götüne geçer

masadı

- Hocanın didiğini dinle, yaptığını yapma
- İccağınan zenginlikten zarar gelmez
- İlden gelen öğün olmaz, oda vaktinde bulunmaz
- İftira daşdan gati
- İl ilin işşeni türkü çığıra çığıra arar
- İlin ipiyinen guyuya inilmez
- İlinen gelen düğün bayram
- İlinen sidik yarıştıracığım diyi kasığını çatlatma
- İrken evlenen döl alır, irken galkan yol alır
- İrken süpür il görsün, aşam süpür er görsün
- İşşeğin sevmediği ot burnunda biter
- İşleyen demir ıslar
- Kapiya geleni hızır bil, ne virirsen hazır bil
- Kavaklarda nar olmaz. Kötülerde ar olmaz
- Keçinin sevmediği ot dilinin üstünde biter
- Kendinden alçağa bak, yükseğe bakma
- Kel başa şimşir darak
- Kelin melhemi olsa kendi başına sürer
- Kırk gün taban eti, bi gün av eti
- Kışın işi, yazın yimişi bol olur
- Kız anadan öğrenir çeyiz düzmeyi, oğlan babadan öğrenir cümbüş gezmeyi
- Kız evi, naz evi
- Kız kısmı bi topak çamır, nereye atarsan orada kalır
- Kimi adam yal dostu, kimi adam hal dostu
- Kiminin devesi, kiminin duası
- Kirpi yavrusunu gadifeden yumuşak yavrum diye severmiş
- Koç kuzuya melemmez
- Köpeğin hatırı olmaz, kepeğin hatırı olur
- Köpeğin hatırı yoksa sahibinde mi hatırı yok
- Körle yatan şaşı kalker
- Kötünün üstüne gitme, yiğit yaparsın
- Kurt dumanlı havayı sever

- Malını övme, bazarını öv
- Malifille, malifille küt Memet nöbete
- Mangal maşasız, gız anasız olmaz
- Merak ilmin hocasıdır
- Mum dibini ısıtmaz
- Nazi olmayanın gızı olmaz
- Ne ekersen onu biçersin
- Ne gavura yarar ne Müslümana yarar
- Ne oldum dime ne olacam di
- Ne tarafından dutsan dut, iki ucu bok-
lu dinek
- Ne virirsen elinle, o da gelir seninle
- Olacak oğlak bokundan belli olur
- Oğlan olsunda, oğlak bokundan olsun
- Ottur yimeği bişiren, erdir avradı şişiren
- Öküz öldü ortaklık bozuldu
- Öküz altında buzağı arayo
- Ön teker nereye gider, arka teker de ora-
ya gider
- Öz ağlamayınca göz ağlamaz
- Samanlı dostlara işin düşünce güvenli
dağları gösterir
- Sufrada elin, meclisde dilin gısa olsun
- Suyun ağır akanından, insanın yire ba-
kanından gorkacaksın
- Sürüden ayrılanı gurt gapar
- Şalgamı aşa gatarsan yağ oldum sanır
- Tarlada emeği olmayanın harmanda
hakkı olmaz
- Üzümcünün gözü omçada olur
- Yağmasan bile gürle
- Yalnızlık Allah'a virgi
- Yanazlık olmayınca yarenlik olmaz
- Yaptın bi hayır, gel de apışını ayır
- Yazın yaba gışın aba
- Yılanın başı küçükken ezilir
- Yılanın sevmediği ot dilinin üstünde bi-
ter
- Yidiğini ürdüğüne say
- Yiğidim sağ olsun, bulunmayan yar ol-
sun
- Yilinen gelen, silinen gider
- Yime boyunu, ider oyunu

TÜRKÜLERİMİZDEN SEÇMELER SEÇME TÜRKÜLER, MANİLEER, NİNNİLER

KUBATOĞLU TÜRKÜSÜ

Entarisi tireden
Su getirir dereden
Gel sarılalım yatalım
Malı verir yaradan

Entarisi akı yar
Muhabbeti datlı yar
Ayda yılda bir selam
Selamın giymatlı yar

Ayşe gaştan hopladı
Fistanı Gümüle'yi gapladı
Ayşe gızı görünce
Gubatoğlu hopladı

Denizlerin gumuyum
Balıkların puluyum
Eğil bir yol öpeyim
Ben de Allah guluyum.

KUBATOĞLU Mehmet/Çimşit Köyü

Murtazaabad (Kahramankazan) Çimşit köyündeki Kubatoğullarından Mehmet isminde bir genç Yabanabad (Kızılcahamam) Gümele köyünde bir kızı kaştan kaşa atlarken görür kızı çok beğenir ve bu türküyü yakar. Daha sonra kızın ailesine dünürcü göndererek bu kızla evlenir. Bu hikayeyi Kubatoğlu Mehmet'in torunlarından Mahmut KUBAT anlatmıştır.

PUNARLAR İÇİNDE

Punarlar içinde altın tas mısın
Güzeller içinde gayet hoş musun
Çehren eğri nazlı yarım küs müsün

Efendim efendim güzel efendim
Efeler içinde seni beğendim
Dünyada yoktur senin menendin

Yüce dağ başında bir yeşil soğan
Giymiş kuşanmış olmuşun doğan
Soyunup da koynuma girdiğin zaman
Ne çekecek gül memeler o zaman

Yüce dağın menekşesi top biter
Arasında yüz bin türlü ot biter
Selamın gelmezse mektubun yeter
Mektubu selamı kestini mi gayri

Aşağıdan da civir civir kuş gelir
Gülsem oynasam da gönül hoş değil
Nazlı yardan ayrılması da biraz güç gelir

Yüce dağ başının meşesi yerde
O siyah zülfün de yüzüne perde
Elime geçersen de bir tenha yerde
Ağlaşmayınca koyvermem güzel

Yüce dağ başında da kar mezer mezer
Fistanı geyinmiş te yar salinip gezer
Senin bu gezişin de ölümden beter

Sıdika YASİN/Ahi Köyü

SARI YAZMA

Sarı yazma da yakışmaz mı gözele
Sarardı gül benzim döndü gazele
Ben gidiyorum da sen yarini tazele
Gırlıdı gollarım da saramam gözel

Sabah günü gibi de doğup parlama
Yavaş yürü de kız gendini sallama
Alırım seni de almaz belleme
Nasıl yatıp da zabah ediyon gözel

Yürü gözel yürü de gözün bende olsun
Irak yakın deme de muhabbetin canda olsun
Dört kitap üstünde yemin and olsun
Gırlıdı gollarım da saramam gözel

Yaz gelince de her dereler yurd olur
Sivrisinek ardı dolu gurd olur
Bir yiğidin sevdiğini eller alırsa
Ölmez emme yüreğine derd olur

Yüce dağ başında yanıyor ıstık
Işığ görenner de oluyor aşık
Buğday benizlim de zülfü dolaşık
Nasıl yatıp ta zabah ediyon gözel

Yüce dağ başında goyun güderken
Ben yarimi bilirim suya giderken
O mu o değil mi deye de mülhaza eder-
ken
Gırlıdı gollarım da saramam gelin

Bahçelere ekerler gülünen susam
Aklı var mıdır yarine küsen
Bir selam göndersen de umudumu kesem
Gırlıdı gollarım da saramam gözel.

Mustafa İNÖNÜ/Ahi Köyü

DESTAN

Sana derim sana da Örencik özü
Kör olsun ağalar da düşmanın gözü
Gıvırcık saçlı nazlı yardan ayırdı bizi
Nazlı yardan ayrı düştüm ağlar gezerim

Yalandır şu dünyanın ötesi yalan
Sürmelimden başkasını verseler istemem
galan

Sana derim sana Dedeçalısı
Gammaz olmuş ta ağalar köyünüzün (So-
ğulcak)yarısı
Arnından bağlamış çelen eğrisi
Arnı top zilifli şahin yavrisi hey

Niyeyim şu dünyayı da dünya malini
Ahiri binasında da ölüm olduktan keyri
Yassıören'den baktım Soğulcak görünür
Soğulcağın bunarının başında bir güzel
gördüm uğrünür
Dilerim Mevladan seni benden ayırannar
sürünür

Niyeyim şu dünyayı dünya malini
Ahiri binasında ölüm olduktan keyri

Soğulcağın bunarının başına da doğuver-
miş gün gibi
Soğulcakta bir güzel gördüm boyu ben
gibi
Yalandır anam şu dünyanın ötesi yalan
Şimden sonra nuri cenneti verseler iste-
mem galan

Soğulcağı sorarsanız da ağalar şehir biç-
mi
Çoktur masarısı dardır geçimi
Soğulcakta bir güzel gördüm o da benci-
leyn bulamamış eşini
Eşinden ayrılmış ta ağlayıp gezer

Nineyim şu dünyayı dünya malini
Ahiri binasında ölüm olduktan keyri

Soğulcağın gonakları da ağalı beyli
Soğulcakta bir güzel gördüm gerdanı
benli
O da bencileyn yürekten dertli

Nineyim şu dünyayı dünya malini
Ahiri binasında ölüm olduktan keyri

Yıkık değirmene de bent mi bağlayem
Elin gözelini de nasıl eğleyem
Bir bergüzar ver de gönlümü eğleyem

Bu hasiretlik gıyamete galmasın
Sarmayınca Allah canımı almasın

Soğulcağın bunarları da yosul dutmuş ak-
mayor
Doğrulup ta kömür gözlüm hiç yüzüme
bakmayor
Çok güller koktum kömür gözlüm senin
gibi kokmayor

Niyeyim dünyayı dünya malini
Ahiri binasında ölüm olduktan keyri

Ne bakarsın alay alay yüzüme
Sevgin düştü ciğerimin özüne
Acap gelmez mi yüzün yüzüme

Gene bu hasiretlik gıyamete galmasın
Sarmayınca Mevla canımı almasın

Mehmet ERARSLAN/Örencik Köyü

Örencikli bir fakir delikanlı Soğulcak kö-
yü'nden bir kızla sevişir.
Delikanlı kızı kaçırmaya karar verir, kız
da buna razıdır. Dedeçalısı denilen mev-
kide buluşmak üzeri haberleşirler. Muay-
yen gün gelir; kız, arkadaşlarıyla birlikte
çalı toplamaya gider. Delikanlı da kızı
kaçırmak üzere Örencik köyü'nden yola
çıkır. Yolda giderken komşularından bi-
rinin bahçesinde çalışan birkaç kız görür.

Onların yanlarına varır. Kızları yakından görünce birisine vurulur. Bunun üzerine kendisini bekleyen sevgiliyi unutarak bu yeni sevgiliye yapışır ve kaçıır. Hadiseyi haber alan kız babası ve akrabaları bunların peşine düşerler; civar köylerin birinde ulaşır kızı kurtarırlar. Delikanlı hapishaneye düşer ve kendisine mahkemece ceza kesilir. Hapishanede eski sevgilisini düşünür, başından geçenleri hatırlar ve bu destanı söyler.

DESTAN

Angaradan çıkıp düşüp İzmir yoluna
Garip gönlüm hiç bakmadı dönüp sağına soluna
Helbet yardımcıdır cenabı Allah garip guluna

Sakarya ırmağı derindir gaynayıp coşar
Aşgın sevdası büyük bir dalgadır boyumdan aşar
Acaba Simav dağlarını görenin aklı mı şaşar

İzmirden bindim vapura geçtim Foçaya
Bulup bir mektup yazdırmadım ben bir hocaya

Bergama Gozak dağlarında yağmur yağdı islandım
Gaflet bastı ben bir daşa yaslandım
Evel deli idim emme şimdi uslandım

Bir çalıdır gurbet elin yastığı
Gozak dağlarında gördüm çamfıstığı
Gozak dağından soğuk sular akıyor
Altınovası Midili adasına bakıyor.

Gurbet elin hasreti bir ateştir o da düşmüş çiğrimi yakıyor
Silada yarenlerim eşim dostum yoluma

bakıyor

Karaman da deli gönül karaman
Bekar olsam gurbet eli araman
Gurbet elde padişahlık sürmeden
Dost yanında goyun gütmek iyidir

Mehmet ERARSLAN/Örencik Köyü
Örencik köyü'nden Mehmet Erarslan İzmir'e kazanmaya gitmiş. Ödemiş, Tire, Bayındır, Cumaovası, Dikili ve Bergama'yı dolaşmış. Bergama'dan Edremit'e geçerken Kozak yaylasında yolunu şaşırarak geceleyin dağda çam fıstığı ormanlarının içinde kalmış. O zamanki duygularını bu destanla ifade etlemiştir.

EMİR TÜRKÜSÜ

Çıkın bakın da dan yıldızı doğdu mu
Ucarı'ya gara habar vardı mı
Garip anam öldüğümü duydu mu

Hayıf oldu gençliğime yananın
Ben bu dertten iflah olman ölürüm

İğdir köyünde mor melemşe biter mi
Gardaş güccük benim yerimi dutar mı

Hayıf oldu gençliğime yananın
Ben bu dertten iflah olman ölürüm

Sal ağacım da sal daşına vuruldu
Molla Mustafâda yağlığınan silindi
Garip anam da daşlarınan doğündü

Hayıf oldu gençliğime yananın
Ben bu dertten iflah olman ölürüm

A bülbülüm de ne ötersin savakta
Baş esbabımı da üç gün geymedim duvakta
Hey görümceler neçün galdınız ayakta

Hayıf oldu gençliğime yınarın
Ben bu dertten iflah olman ölüüm

Hay gaynatam da ne çok düştün peşime
Ak sarıkları yudum vedim başına
Garişılmaz bu feleğın işine

Hayıf oldu gençliğime yınarın
Ben bu dertten iflah olman ölüüm

Al sandığımı da orta yere gettiler
İçindekini darman dağınık ettiler
Yarısını da dayım dile göttüler

Hayıf oldu gençliğime yınarın
Ben bu dertten iflah olman ölüüm

Ak peşkirim de asmayınan dolaştı
Ucarı'ya gara habar ulaştı
Garip anam ağlamaya bulaştı

Hayıf oldu gençliğime yınarın
Ben bu dertten iflah olman ölüüm

Hey babam da sağ yanına çevir yastığı
Ganınan gayfaymış benim gustuğum
Gıyamete galmasın senin küslüğün

Hayıf oldu gençliğime yınarın
Ben bu dertten iflah olman ölüüm

O zamanlar Yabanabad'a (Kızılcahamam)
bağlı olan Uçarı köyü'nden bir kız İğdir
Köyü'ne gelin gidiyor. Altı ay sonra genç
yaşında ölüyor. Bu türküyü gelinin babası
yakıyor.

Kaynak kişi Örencik köylü Mehmet
ÖZER bu türküyü 1910 yılında öğren-
diğini söylüyor.Yapılan görüşmede şim-
dilerde Kahmankazan'a bağli olan Uçarı
Mahallesinden Hüsametdin TÜRE bu
türküyü büyük dedesi Molla Mustafa'nın
yaktığını söylemiştir.

HAKKI

Ahur dan çıktım seldir selamet
Gamişlı'ya vardım goptu gıyamet

Ahur da Yılband'a garşı
Şevket ağa Hakkıyı vurmuş dosta duşma-
na garşı

Ahurun ihtiyarı Cemalın Ahmet
Altı yavrum var şıh Mehmede emanet

Vurma Şevket ağa vurma ganım akmasın
Altı yavrum var yollara bakmasın

Gonağımın etrafını da jandarmalar bü-
rüdü
Beni gidiyor diyi gonşular da yürüdü

Şevketin oğlu Necip efendi ağlar

Şaziye hanım der ki ağlama oğlum ağla-
ma
Ağlayıp da babanı yoldan eğleme

Jandarma çavuşu da Şevketi bağlar
Necip Efendi de babam gidiyor ben küçü-
ğüm diye ağlar

Şaziye hanım der ki ağlama oğlum ağla-
ma bulaşmaz olasıca bulaştı
Deden otomopiline ögne dolaştı

Hakkı der ki otomopiller gelsin Akköp-
rü'ye eğlensin
Beni vuran Şevket zincirlere bağlansın

Atıldı gırşun da geri çekilmez
Düşüldü de zorulunun yoluna geri dö-
nölmez
Ahura geldi sal tahtam dayandı

Söyleyen arkadaşlar Asiye köyüne gitme-
sin
Çarpsın gapıyı dışarı çıkmasın
Mustafa gardaşım da makememi beklesin

Kılıçlar dağında da yıldız ışıldıyor
Anam yıldız değil ganım fişkırıyor

Evler yaptırdım işlemedim
Asiye'yi yanıma eş edemedim

Ne uzunumuş ta Gamişlı'nın ekini
Top top olmuş ta Tahir oğlanın hakili

Hakkı da geldi pulluğun önüne yattı
Şevket ağa da betini benzini attı

Y. PEHLİVAN, M. DAZIR/Örencik Köyü

Hakkı, Örencik köyündendir. Karısını
dul olarak almıştır. Bu kadının bir tarla-
sı varmış, eski kocası çok ucuz bir fiyatla
Şevket ismindeki zengince bir komşu-
suna satmış. Kadının ilk kocası ölüp de
Hakkı'ya vardıktan sonra, köyün kaba-
dayılarından olan Hakkı bu tarlayı geri
almak istemiş. Bir müddet bunun mü-
nakaşası devam etmiş. Bir gün Hakkı
evinden bir miktar yiyecek alarak komşu
köylerden birine gidiyormuş. Yol, nizam
olan tarlanın yakınından geçiyormuş. O
gün Şevketle hizmetkarı Tahir, o tarlayı
sürmekle meşgul imişler. Hakkı bunları
görünce yoldan sapıp yanlarına varmış.
Şevket'in yanında av tüfeği varmış; fakat,
Hakkı'nın hiçbir silahı yokmuş. Hakkı
Şevket'e arada on metre mesafe kalıncaya
kadar, sokulmuş. Tam bu sırada Şevket
çiftesini doğrultup Hakkı'yı vurmuş ve
öldürmüştü. Hakkı'nın karısı ile altı çocuğu
dökülüp kalmış. Bu türküyü, köyün iki
çocuğu hadiseden bir müddet sonra Ka-
mışlı denen mevkide öküz güderken yak-

mışlar. Hakkı'nın karısının da bir türkü
yaktığı söyleniyor; lakin bu türküyü elde
etmek mümkün olmamıştır.

SOĞULCAK TÜRKÜSÜ

Varamadım da Garaşarın dağına
Üzüm döksünler de Soğulcağın bağına
Beni bu hallarda da gören ağlasın
Gannı göyneğimi de yuyan ağlasın

Haşarı da Kazım çavış haşarı
Benim ehbablarım her işleri başarı
Beni bu hallarda da gören ağlasın
Gannı göyneğimi yuyan ağlasın

Soğulcağın bağında da ot bitmez
Yavrularım güccük yerimi dutmaz
Hey anam bana da bir öğüt vereydin
Beni bu hallarda da gören ağlasın
Gannı göyneğimi de yuyan ağlasın

Örencikli M. Atalay, G. Atalay'dan alın-
mıştır.

Bir delikanlı soğulcak köyünde bağ bek-
lerken bağa hırsız gelmiş. Hırsızla kavga
ederken delikanlı vurulmuş. Bu türküyü
ona yakmışlar.

AH

Ener bir güzel alayım dersin
Pederi maderi gardaşına bak
Aslını neslini soyunu ararsan
Gezip gonuştugu haldaşına sor

Bal deye aldığın çıkmasın bekmez
Pişman olursun sonra elden çıkmaz
Susam gözeldür emme lakim gokmaz
İlaliahmerin gokuşuna bak

Ener guruyusa yanına varma
Uzak dur garadan hiç hatırını sorma
Sev beyaz tenniyi hiç geri galma
Yüzüne gözüne bakışına bak

Alacağın dilberi görmesi iyi
Eşine dostuna sorması iyi
Düşürüp tenhasını bir kere döşüne bak

Allah kimseyi düşürmesin soysuza
Elfazı bozuk olan arsıza
Hele şunun arsız arsız gülüşüne bak
Ağşamdan sonra benim ağlayışına bak

Mülahim olmalı sevdiğin dilber
Cismi beyaz yanağı ahmer
Boyu evsat sözleri şeker
Böyle yari olanın gülüşüne bak

Yüzü güleç olanın dili datlı olur
Alıp saranın derdi tazelenir
Her gün anın zevku sefasına bak

Ne imiş ne olacak bu dünyada mal
Ehl-i keyf isen var bir cariye al
Garişır gaymak ile bal
Salini salini evin içinde gezişine bak

Bazı sarra düşmüş gözelin hası
Var iken geydirmes enline libası
Bir deve yükü götürmez üzerindeki pası
Elfazı bozuk olan eşeğe bak

Ot değil vurup odlara yakacak
Gözel değil varıp yanına yatacak
Hayvan değil gasaplara satacak
Öyle yari olanın ağşamdan sonra ağlayışına bak

Herkes arar kısmetini bulur
Nasibi gaderi ne ise anı görür

Oturmuş ellere nasihat verir
Biçare gendinin ağlayışına bak

Nuri GÜLER/Örencik Köyü
Nuri GÜLER İstanbul'da Sultan Ahmet Medresesinde okumuş bir adamdır. İmamlık da yapmıştır. Beş tane karısı ve 18 tane çocuğu ölmüş. Altıncı defa evlenmek istediği zaman kendisini uğursuz sayarak kız veya dul hiçbir kadın evlenme teklifini kabul etmemiş. Bu teessürle yu-karıdaki türküyü yakmış. Bu türküden sonra altıncı evliliğini yapan Nuri GÜLER'in bu evliliğinden bir oğlu olmuş ve halen hayattadır.

GEYİK TÜRKÜSÜ

Çevrili çevrili çıktım gayaya
Devrildim baktım ovaya
Yavrularım gelmemiş yuvaya
Bir giyicik ağlar

Üç avcı düştü izime
Sızılar indi dizime
Hani benim körpe guzuma
Bir giyicik ağlar

Giyik meler gevrek gevrek
Buna dayanmaz dertli yürek
Herkesin guzusu yanında gerek
Bir giyicik ağlar

Nuri GÜLER/Örencik Köyü

Nuri GÜLER'in oğlu Durmuş GÜLER ile yapılan yüz yüze görüşmede bu türküyü babasının yaktığını söylemiştir.

TÜRKÜ

Küllük başında geçen ömürden
Kömürcünün sattığı kömürden
Bizim hocanın çevirdiği devirden
Ölüye de diriye de fayda gelmez.

Durmuş GÜLER/Örencik Köyü
Bu türküyü kar yağınca kömüre zam ya-
pan kömürçüye kızdığı için yaktığını söy-
lemiştir.

TÜRKÜ

Bahçende açan güllerin hani
Bülbül gibi şakıyan dillerin hani
Bulanıp da akan sillerin hani
...

Durmuş GÜLER/Örencik Köyü
Kızına dünür gelen bir aileye olumsuz ce-
vap verince kendisine küsmüşler, onlara
kızdığı için bu türküyü yaktığını söyle-
miştir.

CELAL DESTANI

Gavak dere çayı çağlar akar
Celal gelecek diye anam yollara bakar
Zalım daş ocağı ciğerimi yakar
Celal ölmüş diye duyan ağlasın
Ganlı gömleğini yuyan ağlasın

Gamışlıya ektimde on dönüm nohut
Ana ben gidiyom sen beni unut
Yaralı gardaşım dilini dut

Celal ölmüş diye duyan ağlasın
Ganlı gömleğini yuyan ağlasın

Garip Ahmet (Ahmet ERARSLAN)/
Örencik köyü
Örencik köyünden Celal DEMİRER Kar-
ga Sekmez'de bir taş ocağında çalışırken

zamansız patlayan dinamit sonrasında yı-
kılan taşların arasında kalarak can verir.
Bu destan onun için köylüsü Garip Ah-
met tarafından yakılır. Bu türkü Durmuş
GÜLER'den alınmıştır.

TÜRKÜ

Angaranın daş köprüsü yıkıssın
Ağama gün verinin dilleri dutussun
Gırık burunnu herifi birden batırsın
Ağlama abılam ağlama biz de ereriz mu-
hanetin yazına
Ayranı olan goya gosun gaşıklığının gö-
züne

Mehmet ÖZER/Örencik Köyü

Bu türküyü yakan Mehmet Özer, Anka-
ra'daki bir dostunun hapse girmesi üzeri-
ne onun işlerine bakmak üzere şehre gel-
miş. Ara sıra mahkumun karısı ile birlikte
cezaevine giderlermiş. Kadın her gidişte
kocasını görünce ağlamaya başlamış.
Bu hal, köyündeki karısını özlemiş olan
Mehmet Özer'e pek dokunmuş ve bu tür-
küyü yakmış.

DÜĞÜN TÜRKÜLERİ

KINA TÜRKÜSÜ

Hatladım çıktım eşiği
Sufrada kaldı gaşığı
Yarenim kınan kutlu olsun
Bunda dirliğin datlı olsun

Elimi soktum astara
Elimi kesti destere
Yarenin kınan kutlu olsun
Bunda dirliğin datlı olsun

Mercimek ektim bitti mi
Kız baban şehere gitti mi
Bunda evsiğin yetti mi

Nakarat

Dağdan keserler ardıcı
Hanı bu gızın sağdıçı

Nakarat

Dağdan keserler cevizi
Hanı bu gızın çehizi

Nakarat

KINA TÜRKÜSÜ

Altın tas içinde gınam ezilir
Gümüş darağınan örgüm çekilir
Aş gel garip anam aş gel ben varamam
Eller ana dedikçe ben duramam

Bir orak verin talla biçeyim
Biçeyim biçeyim de anam babama yollar
açayım
Anandan babandan vazgeç deyorlar nasıl
geçeyim
Aş gel garip anam aş gel ben varamam
Eller ana dedikçe ben duramam

Atlarım çekildi binit daşına
Elim erişmiyor eğer gaşına
Atladım çıktım eşiği
Sufrada galdı gümüş gaşığı

Nakarat

Anamın bacası yüceden tüter
El gadar ekmeği bana yeter
Ellerin gapısı gahir gapısı
Anamın gapısı altın gapısı

Nakarat

Kürtlerin devesi çölden geç gelir
Eller ana dedikçe bana güç gelir

Nakarat

Gurbetlik gurbetlik zalım gurbetlik
Gayanın başında öter bir keklik
Sana yakın emme bana gurbetlik

Nakarat

Ötme horozum ötme sabah geç olur
Gurbete giden gızlar gurbetlik güç olur.

Nakarat

Deperim deperim depem delinmez
Çıkarın bakarın silam görünmez
Eloğlu bulunur da gardaş bulunmaz.

Nakarat

Evlerinin önü de bir büyük gaya
Çıkarlar bakarlar da göğdeki aya
Gendim gelmezsen babamı yolla

Nakarat

Davılcılar çala çala geldiler
Böyük gapıyı içeriye girdiler
Ananın babanın sevgilisini aldılar

Nakarat

Bineyim gideyim eğin atlara
Derdimi dökeyim yeşil otlara

Nakarat

Gumsala dam yaptıрма dam batır gider
Gurbete gız verme gız yiter gider
Anayı babayı terk eder gider

Nakarat

Bi dalın dibinde bin goyun eğlenir
El oğlu değil mi bi daha evlenir

Nakarat

Göyneğin kirlendiyse yu da git ana
Çemberin kirlendiyse go da git ana

Nakarat

Depeler depeler yüksek depeler
Gulakta ışılar elmas küpeler
El oğlu değil mi adam iteler

Nakarat

KINA TÜRKÜSÜ

Bismilla den kızlar garın kınayı
Çağırın da gelsin garip anayı

Atlarım çekildi binit daşına
Kollarım erişmiyor eğer gaşına

Deperim deperim depem delinmez
Çıkarın bakarın silam görünmez
Eloğlu görünür gardaş görünmez

Kayanın başında öter bir keklik
Size keklik emme hay anam bize gurbet-
lik

Gumsala dam yaptıрма dam batır gider
hay anam
Gurbete gız vermeyin gız yiter gider
Anayı babayı terk eder gider

Göyneğin killenmiş ko da git anam
Eloğlu darılır de de git anam

Bir dalın dibinde bin goyun eğlenir
Eloğlu değil mi bir daha evlenir

Bineyim gideyim yeğin atlara
Derdimi deşeyim yeşil otlara

Depeler depeler yüksek depeler
Kulakta ışılar altın küpeler

El oğlu değil mi adam iteler

Kına yakma merasiminde iki kız, gelinin kollarına girerler, ocak başına götürürler. Ocak başında bir yastık vardır. Gelin bu yastığa sağ ayağını üç defa basar, çeker. Sonra bu yastığın üzerine oturur. Gelinin üzerine pullu bir örtü örterler, yanına da anasını oturturlar. Gelinin koluna girmiş olan iki kıزدan birisi kınayı yakar; ötekisi kına türküsünü söyler; hazır bulunanlar hep ağlaşırlar. Kına yakma işi bittikten sonra gelin, önce anasının, sonra diğer kadınların ellerini öper. Bu sırada gene ağlaşırlar. Daha sonra gelini götürüp yatırırlar.

GELİN KUTLAMA

(OğLAN EVİNDE SÖYLENİR)

Gelin gelir evimize
şenlik olur köyümüze
Hoş geldin hey allı gelin
Safa buldun pullu gelin

Gelin gelir aşıyınan
Selam verir başıyınan
İyi ol gelinim iyi ol
İyi olmazsan seni köyden kovarlar
İyi olursan seni severler

GELİN TÜRKÜSÜ

(OğLAN EVİNDE SÖYLENİR)

Anamın bacası kabadan tüter
El kadar ekmeği burnuma tüter
Aş gel anam aş gel yollara düş gel
Yollar çamur olmuş hay anam silaya düş gel
Aş gel anam aş gel el oldum gittim
Ellerin köyünde kül oldum gittim

MANİLERİMİZDEN SEÇMELER

Sıdika YASİN'den alınan maniler/Ahi
Köyü

Adımımı attım bağa
Ağzım değdi yaprağa
Senin gibi yosmaya
Nasıl koyem toprağa

Ak üzüm daneleri
Damlıyor şireleri
Çiçeksiz meyva verir
Yarimin memeleri

Entarisi ak gibi
İnip gider ok gibi
Dönüp arkasına bakmaz
Hiç sevdiği yok gibi

Keten gömlek heladır
Gelin sevmek beladır
Seversen de bir kız sev
Gine gelinden efladır

Maniyi baştan söyle
Kalemi kaştan söyle
Ne edeyim kuru maniyi
Ekmekten aşktan söyle

Mavi ipek mor düğme
Gine düştün gönlüme
Her gönlüme düştükçe
Kan iner yüreğime

Meselim var manim var
Bilinmedik halim var
O yar benim olursa
Tekkeler mumum var

Pencerenin önünde
Mavi mendil elinde
Bugün bir güzel gördüm
Kapınızın önünde

Sarısın seçemiyorum
Güzelsin geçemiyom
Sen benden geçtin emme
Ben senden geçemiyom

Su gelir susam gelir
Gül yüzlü Musam gelir
Eller Musam dedikçe
Bağrıma basam gelir

Şu dereler gün tutar
İki gelin mum tutar
Güzelleri sevdikçe
Çirkinneri kin tutar

Yılan aktı gazele
Gönül düştü güzele
Vallahi kan ederim
Yarimile gezene

Yılan indi kamişe
Su verin susamışa
Mevlam ecirler versin
Yarinden ayrılmışa

Lütfiye YASİN'den alınan Maniler/ Ahi
Köyü

Ak üzüm asmasıyım
Güzeller yosmasıyım
Kız memen eğri bitmiş
Ben onun ustasıyım

İğnem düştü yerlere
Karıştı gazellere
Tabiatım kesilsin
Sarkarım güzellere

Kayadan indim düze
At bağladım nergize
Yedi yıl hizmet ettim
Fidan boylu bir gıza

Su gelir lüle lüle
Yar gelir güle güle
Yarım nereden geldin
Can teri sile sile

Fatma İNÖNÜ'den alınan Maniler/Ahi
Köyü

Altın tabakta bekmez
Ben yesem yarime yetmez
Yarimin kazancı
Benim süsüme yetmez

Arabası dört çeker
Düz ovada kum çeker
Benim nazlı yârim
Nerelerde ah çeker

Ata binmiş gidiyor
Ata neler ediyor
Yolun ince tozları
Çalımı berbat ediyor

Beri bak beri bak
Kulağına deri dak
Bu köyden sana fayda yok
Kendi köyüne iyi bak

Hele helesi güzel
Pancar selesi güzel
Kesesinde on parası yok
Sallanışı pek güzel

Hey huluma huluma
Peynir bastım tuluma
Gavur diyosun oğlu
Köpek gibi uluma

Ölüzgar esiminen
Çevirdim sesiminen
Adam davar mı güder
Bu kadar kesiminen

NİNNİLERİMİZDEN SEÇMELER

Halise ÖZÇUBUK'tan alınan ninniler/
Örencik Köyü

Asmaya gurdum salıncak
Eline verdim oyuncak
Gine o yaz gelincek
Nenni yavrum nenni

Aşağı bağın omcası
Yokarı bağın yoncası
Yalan dünyanın eğlencesi
Nenni yavrum nenni

Daş bebem beşikten bakar
Tiğdir tiğdir südüm akar
Nenni yavrum nenni

Nenni deye beledim
Al bağırdağ doladım
Seni de Haktan diledim
Nenni yavrum nenni

Nenni dedim nennin gelsin
Gözlerine uykun gelsin
Uzaklardan baban gelsin
Nenni yavrum nenni

Nenni dedim golum şişti
Golumdan gol bağım düştü
Ağa dayın bizden geçti
Nenni yavrum nenni

Tarlalarda biter ahlât
Analar çeker zahmet
Gayseride sultan Ahmet
Nenni yavrum nenni

İleğinde bal ezedim
Annına altın dizedim
Altı ay yolunu gözledim
Nenni yavrum nenni

Horoz öter uzun uzun
Ne uyuman iki gözüm
Nenni yavrum nenni

Horoz öter iki iki
Ne gelmez gözlerine uyku
Senin baban nerdeyiki
Nenni yavrum nenni

Esmâ YURTSEVEN tarafından yakılan
ninniler/Ahi Köyü

Nenni dedim dilim şişti
Irgaladım golum düştü
Nenni Hasanım nenni

Nenni dedim dağlar daşlar
Dal dibine iner guşlar
Senin dayın nerde guşlar
Nenni Hasanım nenni

Nenni deyi belediğim
Seni Haktan dilediğim
Al bağırdak doladığım
Nenni Üseynim nenni

Tarlalarda biter ahlat
Analar çekiyor zahmet
Adını goyem bal Ahmet
Nenni yavrum nenni nenni

Şu derede duman tüter
Çıngırdaklı doğan öter
Benim derdim bana yeter
Nenni yavrum nenni nenni

Şu derenin boz ahladı
Ben yedim annen ağladı
Ben anneme giderken
Yolumu duman bağladı

Daş bebe beşikten bakar
Südüm tiğdir tiğdir akar
Zabah baban üstümüze odlar yakar

Nenni yavrum neni nenni

Bahçelerde bitir nane
Boyum benzer zelvi dali
Senin baban elden ale
Nenni yavrum nenni nenni

Eski mahramanın saçığı
Yeni mahramanın çiçeği
Senin baban askerlerin goçağı
Nenni yavrum nenni nenni

Deveyi deveye çattım
Yularını üstüne attım
Kaynatamdan hicap ettim
Nenni yavrum nenni nenni

Yol üstünde biter ahlat
Ne uyuman hay muhanet
Adını goyalım Ahmet
Nenni yavrum nenni nenni

KAHRAMAN KAZAN İÇİN SÖYLENEN ŞİİRLERİMİZDEN SEÇMELER

SEVER OLDUM KAZAN'I

Gönüllü gönülsüz bir mekân kurdum
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**
Derdim ki her yerde aynıdır yurdum
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**

Bozkırın **türkü**sü burda söylenir
Ova çayı ağır akar dinlenir
Salıdan salıya pazar eylenir
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**

Her yerde aynıdır taşınan toprak
Bunlarda keramet arama bırak
Yıldırımın seslerini duyarak
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**

Keramet yoksa da kendilerinde
Veliler görünür delilerinde
Hayatın **kadehi** var ellerinde
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**

Gençliğin baharı geçiyor gün gün
Burada tamama erecek ömrün
SERHAT yurdundasın hoş olsun gönlün
Yaşadıkça sever oldum **Kazan'ı**

Serhat OĞUZ

**GEL GİDELİM BİZİM KÖYE/ FETHİ-
YE KÖYÜNE**

Camisine yetmez sözler
Tutuluyor gören gözler
Pınarları onu izler
Gel gidelim bizim köye

Örenleri çiğdem sarmış
Çiğdemler sararıp kalmış
Madımak yemlikte varmış
Gel gidelim bizim köye

Böğet başından geçelim
Soğuk suyundan içelim
Eski bağdan gül geçelim
Gel gidelim bizim köye

Kuşlar uçar sürü sürü
Birbirinden güzel türü
Tarla kuşu onun biri
Gel gidelim bizim köye

Yeşil ekin dalgalanır
Yel estikçe ırgalanır
Görenler bir halı sanır
Gel gidelim bizim köye

Kırları kaplamış çiçek
Açılmışlar hepsi renk renk
İstiyorsan topla tek tek
Gel gidelim bizim köye

Kara yere dolanalım
Ak güllerden alalım
Üç gün misafir kalalım
Gel gidelim bizim köye

Sümbüller sarı turuncu
Her tarafa sarkmış bir ucu
Kokuyorlar burcu burcu
Gel gidelim bizim köye

Çayır çimen orta yazı
Yayıyor koyun kuzu
Koklayalım çiçek özü
Gel gidelim bizim köye
Göz atalım ovasına
O kuşların yuvasına
İmrenirsin havasına
Gel gidelim bizim köye

Kekik kokuyor dağlarda
Türlü yemiş var bağlarda
Seversen kal oralarda
Gel gidelim bizim köye

İç Anadolu Bölgesinde
O güzeldir her mevsimde
Fatihlerin ülkesinde
Gel gidelim bizim köye

Papatyalar beyaz sarı
Üzerine konmuş arı
Kaçırmadan ilkbaharı
Gel gidelim bizim köye

Hayriye BARIN

KAZAN FETHİYE KÖYÜNDE BENİM KÖYÜMDE

Dağlarında kekik kokar
Kayasında keklik öter
Binbir türlü çiçek biter
Benim köyümde köyümde

Sarmaşık güle karışmış
Bütün bitkiler yarışmış
Kul mevlasıyla tanışmış
Benim köyümde köyümde

Naneyle nergiz bitiyor
Menekşe boyun büküyor
Bülbül Hakk'a zikrediyor
Benim köyümde köyümde

Koyun kuzu meleşiyor
Genç yavrular dolaşiyor
Gönül Hakk'a ulaşıyor
Benim köyümde köyümde

Derde dermandır havası
Göz kamaştırıyor ovası
Nice hünerlerin hası
Benim köyümde köyümde

Camisinden feyiz doldur
Gidip görmek size kardır
Çok çalışkan kızlar vardır
Benim köyümde köyümde

Harıl harıl akar sular
Sulanır yeşil bahçeler
Yetişiyor koç yiğitler
Benim köyümde köyümde

Gök güvercinler uçuyor
Turnalar mekan tutuyor
Çifte kumrular ötüyor
Benim köyümde köyümde

Elmas yakut dağı taşı

Varsın olsun onun işi
Doğru dürüst asil kişi
Kazan Fethiye köyünde

Hayriye BARIN

SANCAR KÖYÜ

Döğme sırtı üç bin yıllık bir kale
Köyümde açar mor yeşil bir lale
Tomurcuk güllerde oluşur hale
Gün başka güzeldir Sancar köyünde

Danlık kızarmadan horozlar öter
Alaca şafakta bacalar tüter
Çoban serinlikte davarın güder
Çiftçi uyanmıştır Sancar köyünde

Sarı kıza takılmış da bir yular
Çayır pınarında ineğin sular
Geyik Tümeninde namazın kılar
Garip derviş yaşar Sancar köyünde

Güneş batır iken doyulmaz hazlar
Geceyi ağlatır o dertli sazlar
Çeşmenin başında çekilmez nazlar
Bir başka yaşanır Sancar köyünde

Bağlarında üzüm deren genç kızlar.
Hasretinden her dem yüreğim sızlar
Semada geceyi süsler yıldızlar
Gece toy kurulur Sancar köyünde

Boyunduruktaki öküzler inler
Bay Mehmet oturmuş kavalı dinler
Demirci Süleyman ocak körükler
Çalışma vaktidir Sancar köyünde

Ova çayında balıklar oynar
Kuşluk vakti koyun kuzu kaynar
Öğleyin emen bebeler ağlar
Gün başka yaşanır Sancar köyünde

Yazın serin olur kerpiç evleri
Bebeler rüyada görür devleri
Deli gönöl gördü türlü sevlere
Güller başka kokar Sancar köyünde

İkinci üzeri bülbüller öter
Giymiş al yeşil çeşmeye gider
Çeşmeyi çevirmiş türlü çiçekler
Bülbül başka öter Sancar köyünde

Sıtma pınarından suyu içenler
Cevizli dereye bir dem geçenler
Güzeli yürüyüşünden seçenler
Mutlu yaşar her dem Sancar köyünde

Bay Mehmet de arılara don biçer
Kaymak durmuş imiğine süt içer
Arılar sır saklar sepet içinde
Balla kaymak yenir Sancar köyünde

İmin içdesinde öküzler böğler
Ürüştü dayı da bir türkü söyler
Gelin hanım gibi kızaran köyler
Dağ lalesi açmış Sancar köyünde

Tek çamın dibi de serindir serin
Hasretle harlanan yareler derin
Yarı alamazsam çeker giderim
Bir sevda yaşanır Sancar köyünde

Kalaycı Kadir de tava kalaylar
Körüğü doldurmuş bakır alaylar
Zengine açılan geniş saraylar
Perdelerin çekmiş Sancar köyünde

Bağlarında bekçi Adil övünür
Kırliayşa Karagevrek sevinir
Hevenk hevenk üzümle dövünür
Bağlar bozuluyor Sancar köyünde

Bostanın içine kurarlar güme
Para etmez ise giderler güme
Baba hiç bakmaz garip Hüseyin'e
Sırlar buhar olmaz Sancar köyünde

Hüseyin ağa da bostan pazarlar
Pazarın içine hemen sızarlar
Alıcıyı caydırana kızarlar
Oyunlar kurulmaz Sancar Köyünde

Kösenin Hasan da eşeğin sular
Eşğin boynundan sıyrılmış yular
Elinde taş ile örüğün çakar
Eşek buhar olmuş Sancar köyünde

Kağrı mahlukatı korkutur gider
Zuhuri'nin atlar ürktür gider
Leylekler semadan sıçanı güder
Bin bir türlü haller Sancar köyünde

İminin Hasan da bir bakkal açar
Lokum bisküviyi alıp da kaçır
Gençleri yiyecek başka tat arar
Bal başka tatlanır Sancar köyünde

Ali Yaprak alır sazı eline
Nağmelerde yakışıyor diline
Atım Arap Hüdaydası Misgeti
Türküler söylenir Sancar köyünde

Bir garip mecnunun olmuş Zile'yim
Kaldı mı muradım hemen dileyim
Daha güzellik var mı bende bileyim
Bir başka yaşarım Sancar köyünde

Bünyamin ZİLE

OVA ÇAYI

Kazan'ımın ortasından akardın
Akıncı Ovasına da bakardın
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde gümüş suyun nerede hani

Tüm Kazanlı çamaşırın yıkadı
Birileri kulakların tıkadı
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde yağız atlar nerede hani

Yüzyıllardır bostanları suladı
Çevresini çayır çimen uladı
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde bahçelerin nerede hani

Kazanlar kurulur her yöresine
Türküler ulaşır at deresine
Sana derim sana ey Ova çayı
Nerde sazanların nerede hani

Sularında yüzmez oldu kazları
Eskilerden çalan yok ki sazları
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde seymenlerin nerede hani

Cilveleşip gülmez oldu kızların
Yaşanmıyor gayrı eski hazların
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde derneklerin nerede hani

Çamaşır yıkamaz oldu kızları
Balıklardan uzak tuttun bizleri
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde o büklerin nerede hani

Kenarında çoban çalmaz kavalı
Kum ocakları bizimle davalı
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde Kazanlım nerede hani

Kepçe ile yatağını yardılar
Çimento ile kumunu kardılar
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde ihtişamın nerede hani

Ova Çayı bakar ağlar haline
Acımadan kazma vurdu beline
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde yılğınların nerede hani

Zile derki ben bir akarsu olsam
Bentler yıkıp yatağını doldursam
Sana derim sana ey Ova Çayı
Nerde efelerin nerede hani
Bünyamin ZİLE

BOSTANDAN ESİNTİ

Patlıcanlar mor fistana bürünmüş
Yeşil gözler sürmeleri sürünmüş
Bamyalar çiçekte sarı giyinmiş
Bostan renk cümbüşü olmuş köyümde

Kavunlar ballanır serin gecede
Türlü mana gizli her bir hecede
Uzaklardan gelen yanık türkü de
Bir sevdâ dolaşır benim köyümde

Patatesler yer altında beslenir
Baş tutmamış sarımsağa seslenir
Ağustosta tüm meyveler süslenir
Bereket fışkırır benim köyümde

Yağmur yağar tüm sebzeler ıslanır
Ayşekadın sııklara yaslanır
Daha ben düşmemiş yamuk karpuzlar
Göbek sarmış lahanayı kıskanır

Köyümüzün biberleri acıdır.
Üretenler başımızın tacıdır.
Domatesler al şalvarlı bacıdır
Bacılar kızarmaz gün görmeyince

Memleketim Kahramankazan benim
Köyümü sorarsan Sancar'dır derim
Her bir zerresine aşık Zile'yim
Tükenmez tevekkül özümdür benim...

Bünyamin ZİLE

AYDIN KÖYLÜ

Biçer gelir ekin biçer
Yoldan bin bir taşıt geçer
Kavunun iyisini seçer
Bostancıdır Aydın Köylü

Köprünün kenarı duvar
Herkes ineğini sağlar
Köyde bulunmaz hiç davar
Akıllıdır Aydın Köylü

Kamyonları hep kum çeker
Tarlaya mercimek eker
Yorulunca ayrıran içer
Çalışkandır Aydın Köylü

Asfalt geçiyor yanında
Çay içilir odasında
Sevecenlik var kanında
Güler yüzlü Aydın Köylü

Köyde muhabbet kurulur
Davullar çift çift vurulur
Geçler sinsinde yorulur
Sinsin oynar Aydın Köylü

Yazın tarlada çalışır
Bazen kumlara karıştır
Undan bazlama yapılır
Bazlama yer Aydın Köylü

Muhtarı var azası var
Öğretmeni imamı var
Bekçisi var çobanı var
Çok mutludur Aydın Köylü

Minaresi sanatlıdır
Evleri de çok katlıdır
Elmaları da tatlıdır
Varlıklısı Aydın Köylü

Gül menekşe açtığında
Bülbüller öter bağında
Hele ihtiyarlık çağında
Rahat yaşar Aydın Köylü

Köyde yoktur acil sorun
Size anlatayım durun
Gelin minareyi bir görün
Yaptırdı bak Aydın Köylü

Halk ozanı bunu yazan
İşte Kumpınar daha Kazan
Bu çevrede para kazan
Doğru sözlü Aydın Köylü

Zeynel Abidin SEZER

KAZAN

Kazan var Kazan'ı var
Ankara'nın Kazan'ı var
Devlet okullar açmış
Okuyup yazanı var

Arısı kovanı var
Eti var soğanı var
Leylekler yuva yapmış
Çok güzel doğası var

Tavşanı tazısı var
Koyunu kuzusu var
Herkes bir mangal yakmış
Et yeme arzusu var

Aydın Güvenç ve Döngü
Gözleme yapar yenge
Bazlamayı yapmazsan
Evde bozulur denge

Yol kenarı gelincik
Kınık Kışla Örencik
Hele birde gel dinle
Öter bıldırcın keklik

Kazan'da çoktur kuyu
Gayet soğuktur suyu
İçenler hasta olmaz
Sağlamdır ömür boyu

Çarşı Pazar marketler
Ye beni diyor etler
Bebekler şifa bulur
Kekik kokuyor sütler

Okulu hastanesi
Camisi Allah sesi
Yaşayana can katar
Parkta ağaç gölgesi

Atatürk Satıkadın
Yavuz Yıldırım adın
Fatih Kanuni derken
Kayı sen nerede kaldın

Zeynel Abidin SEZER

YARARLANILAN KAYNAKLAR

A.KİTAPLAR

- 1.AKINCI, İhsan Abidin, "Anadolu Ziraat ve Yetiştirme Vaziyeti",İstanbul 1918
- 2.BAĞLUM, Kemal, "Beşbin Yılda Nereden Nereye Ankara", Ankara, 1992
- 3.BARIN Hayriye, "Yıkık Duvarlar Altından Sızan Dam-lalar" Tunalı Matbaası, Ankara, 1991
- 4.BATU,Selahattin,"Ankara Keçisinin Tarihi ve Menşei hakkında Bir Tetkik", Ankara Yüksek Ziraat Enstitüsü Yayını, Ankara 1940
- 5.BAYKURT Burhanettin, "Ankara Akıncı Ovası Tarihi ve Kültürü", Kozan Ofset Matbası, Ankara, 2003
- 6.ERDOĞDU, Şeref, (2001) "Ankaram", Ankara Kültür Bakanlığı
- 7.Evliya Çelebi Seyahatnamesi,(Hazırlayanlar: Yücel DAĞLI, S.Ali KARAMAN),Cilt: 2, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2003
- 8.KOŞAY, H. Zübeyr, "Ankara Budun Bilgisi", Ankara Halkevi Neşriyatı, Ankara, 1935
- 9.ÖZDEMİR, Rıfat, "Ankara'da Sof ve Şal Üretimi (1770-1850)", Tarihte Ankara Uluslararası Sempozyumu, Bildiriler(25-26 Ekim 2011), C.2, Ankara 2012,
- 10.SEZER, Z. Abidin, "Kazan'da Yaşıyorum" Koza Yayın-cılık, Ankara
- 11.ŞAPLOYO, E.Behnan, "Atatürk ve Seymen Alayı", An-kara Kulübü Derneği, Ankara, 2002
- 12.TAMUR, Erman, "Ankara Keçisi ve Tiftik Dokumacı-lığı",Ankara Ticaret Odası Yayınları, Ankara, 2003
- 13.TUĞRUL, Mehmet, "Örencik ve Ahi Köylerinin Tür-küleri" Ankara Halkevi Neşriyatı, Ankara, 1945
- 14.ÜSTAR, Faik, "Tiftik ve Tiftikçiliğimiz", Üniversite Ki-tabevi, İstanbul 1940
- 15.YÖNETKEN, H.Bedii Derleme Notları I. Kitap, An-kara: Sun Yayınevi, 2006

B.DERGİLER

- 1.İŞCEN, Yavuz, "Ankiler- Sof ve Ankara", Anfora Dergi-si, Cilt: 1, Sayı 11, Mart 1993, s. 6-7
- 2.AKMAN,Numan, "Ankara Keçisi", Ankara Dergisi, Yıl: 2, Sayı: 6, Mart 1994, s. 5-16
- 3.İMER,Zahide, "Ankara Sofunun Geçmişi ve Bugünü", Ankara Dergisi, Yıl: 2, Sayı: 6, Mart 1994, s.85-86
- 4.İVGİN, Hayrettin, "Ankara'nın Somut Olmayan Kültü-rel Mirası: Ankara Sofu", Kültür Evreni/Üç Ayda Bir Ya-yınlanan Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi, Sonbahar 2012, Yıl:4, Sayı: 14, Ankara, s. 86-93.
- 5.TÜRKOĞLU,Ömer, " Ankara'nın Unuttuğumuz De-ğerlerinden Sof", Ankara Eğitim Kültür ve Sanat Dergisi, Milli Eğitim Müdürlüğü Yayını, Yıl: 12, Sayı: 67, Ma-yıs-Haziran 2010, s. 22.
- 6.AKTAN, Sevim, "Ankara Sofu",Türk Folkloru Araştır-ma Yıllığı-1982, Kültür ve Turizm Bakanlığı MİFAD Ya-yınları: 44, Ankara 1983, s. 7-20.
- 7.ZİLE Bünyamin, "Bir Ankara Yitiği (Ankara Keçisi Sof Kumaş ve Kazan Uygulamaları)", Bilimsel Eksen/ Dört Ayda Bir Yayınlanan Uluslararası Hakemli Dergi,

- Yaz-Sonbahar 2016Yıl 5, Sayı 19, Ankara, s. 102-121
- 8.ZİLE Bünyamin, "Kültürel Değişimin Eğlence Kültü-rüne Etkileri (Ankara Cümbüşü)", Bilimsel Eksen/ Dört Ayda Bir Yayınlanan Uluslararası Hakemli Dergi, Ba-har-Yaz 2018,Yıl 9, Sayı 23, Ankara, s. 78-86
 - 9.ZİLE Bünyamin, "Kazan Destanı", Kardeş Kalemler Dergisi, Yıl 10, Sayı 116 Ankara, 2016, s. 32-36
 - 10.ZİLE Bünyamin, "Ankara Keçisi", Kültür Çağlayanı,Yıl 9, Sayı 50, Ankara, 2018 s. 29-30
 - 11.ZİLE Bünyamin "Ankara Geceleri" İdarecinin Sesi Dergisi, Sayı 174, Ankara, Kasım-Aralık 2016, s. 57-61
 - 12.ZİLE Bünyamin "Papara" İdarecinin Sesi Dergisi, Sayı 175, Ankara, Ocak- Şubat 2017, s. 70-71
 - 13.ZİLE Bünyamin "Ankara Efesi" Kurgan Edebiyat ve Kültür Dergisi, , Yıl 9, Sayı 52, Kasım-Aralık 2019, s. 64-66

C.KAYNAK KİŞİLER

- 1.BALABAN, Haluk, 1940, Ankara
- 2.BALABAN, Rıfat, 1936, Ankara
- 3.BAŞAYAR, Veyssel, 1941, Kahramankazan Ahi Mahal-lesi
- 4.BAYKURT, Burhanettin, 1968, Kahramankazan Fethi-ye Mahallesi
- 5.BEKÇİ, Osman, 1947, Kahramankazan Ahi Mahallesi
- 6.BOSTANCI, Alaettin, 1958, Kahramankazan Uçarı Mahallesi
- 7.BUYURGAN, Hasan, 1941, Kahramankazan Sancar Mahallesi
- 8.ÇİMEN, Serdar, 1973, Denizli
- 9.DEMİRCİ, Necati, 1928, Kahramankazan Sancar Ma-hallalesi
- 10.DİKMENDAĞI, Abdullah, 1943, Kahramankazan Kışla Mahallesi
- 11.ERTÜRK, Ferziye,1940, Kahramankazan Sancar Ma-hallesi
- 12.GÜLER, Durmuş, 1930 Kahramankazan Örencik Ma-hallesi
- 13.GÖZÜBÜYÜK, Rasim, 1929, Ankara
- 14.KARABACAK, Davut, 1943, Kahramankazan Peçe-nek Mahallesi
- 15.KUBAT, Mahmut, 1952, Kahramankazan Çimşit Ma-hallesi
- 16.OĞUZ, Serhat, 1976, Kahramankazan
- 17.ÖZASLAN, Metin, 1967, Ankara
- 18.ÖZDEMİR, M.Zeki, 1960, Kahramankazan Sancar Mahallesi
- 19.PALACI, Necmettin, 1952, Ankara
- 20.TÜRE, Hüsamettin, 1959, Kahramankazan Uçarı Ma-hallesi
- 21.YAVUZ, Ahmet, 1942, Kahramankazan Pecenek Ma-hallesi
- 22.ZİLE, Dilek, 1971, Kahramankazan Sancar Mahallesi
- 23.ZİLE, Süreyya, 1963, Kahramankazan Sancar Mahal-lesi

KAZAN DESTANI

15 Temmuz Cuma akşamıydı. Yıllık iznimi kullanıyordum. Çaylak arkadaşlarımın sularında eve gelmiştim. Televizyonu açıp haberleri izlemeye başladım. Haber kanallarından birini açtım. Başbakanımızın açıklaması vardı. Sonra Cumhurbaşkanımızın görüntülü telefonla haberi vardı. Bir darbe teşebbüsü vardı. Durum vahimdi! Cumhurbaşkanımızın evlerinde toplanın çağrısı yapıyor, "Bende meydanlarda olacağım" diyor. Hemen telefonla birilerine ulaşmaya çalıştım ama hatlar çalışmıyordu. Kimiyse toplantıdayım diye mesafatlıyordum. Bende ne yapacağımı bilmiyordum. "Ulu Camide sala verilmeyle toplanacağız" diye bir ses duydum. O günden Kazan halkını beklediye bir saha önünde birleşti. Birlikte bir karar aldılar. Anonslar yapıldı. "Kazan halkı birleşti" diye anonslar yapıldı.

