LIBRARY
1988 - LEFKOŞA

K.K.T.C
YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI

GÖNYELİ KÖY KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Ayşe ÇOBAN

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Habib DERZİNEVESİ

Lefkoşa – 2005

Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Ayşe Çoban'a ait "Gönyeli Köy Kültürü" adlı çalışma, jürimiz tarafından Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans tezi olarak oy birliği ile kabul edilmiştir.

Başkan: Prof. Dr. Orhan Çiftçi: .....

(Üye): Doç. Dr. Habib Derzinevesi: .....

(Üye): Yrd. Doç. Dr. Ömer Yaraşır: .....

ONAY

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim elemanlarına ait olduklarını onaylarım.

...../ ...../ 2005

Doç. Dr. Cem Birol

Enstitü Müdürlüğü

ÖZET

Yüz yıllar önce Anadolu'dan Gönyeli'ye devşirme yoluyla iskan edilen aileler, getirdikleri yaşam kültürüyle yerleştikleri coğrafyanın kültürünü birleştirerek yeni bir kültür oluşturmuşlardır.

Gönyeli Köyü'nde ilk günden kısa bir süre öncesine kadar içe dönük bir yaşam tarzı benimsenmiştir. Köy halkının gelenek ve göreneklerinde çok büyük bir değişiklik yaşanmamıştır. Ancak bugün değişen ve gelişen teknolojiyle birlikte tüm dünyada olduğu gibi Gönyeli Köyü'nde de insanların yaşam tarzları değişmeye başlamıştır. Yaşam tarzının değişmeye başlamasıyla kültürde de değişiklikler yaşanmaya başlamıştır.

Tezin ana konusu hızla değişime uğrayan bu kültürde var olan ve ulaşılabilen gelenek, görenek, örf, adet ve törenler yanında sözel değerlerdir.

Araştırma esnasında değişen bu kültürün olumlu yönlerinin yanında olumsuz yönlerinin de olduğu fark edilmiştir. Öyle ki, geçmişte insanlar her konuda birbirlerine yapdımcı olurlarken; bugün herkes kendi hayat mücadelesiyle uğraşmaktadır. Eski dönemlerde çocuklar çobanlık ve çiftçilikle uğraşmak zorunda olduklarından en fazla ilkokul mezunu olabiliyorlardı ama bugün okumak isteyen her çocuk, ailesinin imkanları elverdiğince dilediği kadar okuyabilmektedir.

Araştırma sırasında elde edilen bilgilerin genç nesil tarafından bilinmemesi; birçok uygulama yanında, sözel değerlerin de bir çoğunun zaman içinde kaybolacağını göstermektedir.

Gönyeli Köyü'nde II. Dünya Savaşı'na kadar içe dönük yaşam tarzının benimsenmesi ve sürdürülmesi nedeniyle beş asırlık bir kültür birikimi bugünlere gelmeyi başarmıştır. Dışa açılan Gönyeli'de yaşanan kültür değişimi hızla artmaktadır ve bunun önüne geçilememektedir.

ÖNSÖZ

Tezimin konusu Gönyeli'deki gelenek, görenek ve sözel değerlerdir. Sözel değerler sözü ile kasdedilen, Gönyeli Köyü'nde söylenen maniler, türküler, atasözleri, deyimler, beddualar ve hayır dualardır.

İleriki sayfalarda da görüleceği gibi Gönyeli Köyü'nün tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Venedikliler Dönemi'nde köyün adı "Ara" idi. Osmanlı Devleti'nin iskan politikası gereği, Anadolu'dan devşirilen Anamurlu Kurt Ali ile Aksaraylı Mehmet Efendi köye getirilip yerleştirilmişlerdir. Bu kişilere iskan işlerinin tamamlanmasından sonra bir de görev verilmiştir. Geçmişte Lefkoşa – Girne yolu şimdiki güzergahından geçmezdi. Eski yol, bugün Yakın Doğu Üniversitesi içinde kalan Şarabakan Kesiği olarak bilinen yerden geçerdi. Çok dar olan bu geçit kervan soyucuları için vazgeçilmez bir soygun yeri idi. O dönemde bütün ovalar ve dağ etekleri ormanlarla kaplıydı. Eşkiyalar ormana saklanır, kervan geçeceği saatte de çıkıp yolcuları soyarlardı. Anamurlu Kurt Ali ve Aksaraylı Mehmet Efendi'nin görevi de bu yolun güvenliğini sağlamaktı. Kalan zamanlarda da geçimlerini sağlamak için çobanlık ve çiftçilik ile uğraşırlardı. Bugünlere kadar getirilip yaşatılan gelenek ve göreneklerden de anlaşılacağı gibi, gelenek ve göreneklerine tutuculuk derecesinde bağlıydılar. Başka Türk topluluklarına karışmayı sevmezlerdi. Hatta çocuklarının terbiyesi bozulur endişesiyle sanat öğrenmeye bile Lefkoşa'ya göndermezlerdi. Hava koşullarına bağlı olarak tarım yaparlar ve kendi kendilerine yeterli olmak için uğraşırlardı. Onlardan türeyen kuşakların içine kapanık yaşam biçimini seçmeleri birçok geleneğin ve göreneğin günümüze kadar ulaşmasını sağlamıştır. Başka bir deyişle Anadolu'dan gelirken getirmiş oldukları kültür değerlerini koruyup bizlere ulaştırmışlardır. Örneğin; bugün büyüklerimizin bize masal anlatırken kullandıkları sözler içerisinde geçen arkaik[1] sözcüğe Dîvânü Lügati-t Türk'te de rastlamak mümkündür. Bunun yanında halk hekimliği konusunda da,

[1] Arkaik: **1.** Arkaizmle ilgili, eskimiş (söz veya eser). **2.** Güzel sanatlarda klasik çağ öncesinden kalan.

kökleri Orta Asya'ya dayanan tedavi yöntemlerinin yakın tarihe kadar Gönyeli'de uygulandığını orta yaş ve orta yaşın üzerindeki herkes bilmektedir.

Son yıllarda bütün dünyada olduğu gibi tezin konusu olan Gönyeli Köyü'nde de çok büyük değişiklikler yaşanmaktadır. Yüzyıllardır uygulanan yol ve yöntemler artık terk edilmiştir. Kaç – Göç döneminde düğünler aynı anda iki yerde yapılırdı. Kadınlar kapalı bir alanda çalınan çalgılarla eğlenirken, erkekler açık alanlarda özellikle harmanlıklarda eğlenirlerdi. Kadınların olduğu yerde ince çalgı denen keman, deplek[2] ve zilden[3] oluşan müzik aletleri kullanılırdı. Erkeklerin olduğu yerde de davullar zurnalar çalardı. Kadınlar minderlere ve iskemlelere otururlardı. Erkekler ise, sürgülerin[4] altlarına taşlar koyarak yükseltirler ve sürgülerin üzerlerine otururlardı. Bu şekilde oluşturdukları çemberin ortasında da davul zurna çalar, oyun oynarlar ve yerler içerlerdi. Günümüzde bunların tümü terk edildi. Kadın erkek ayrımı ortadan kalktı.

Geçmişte kız istemek için dünürcüler gidip gelirdi. Kız istenirken maniler söylenirdi. Oysa günümüzde özgürlüklerin artması ile kişiler, evlenecekleri bireyi çoğunlukla kendileri seçmektedir. Dünürcülüğe gitmek ise, bir formaliteden başka bir şey değildir.

Geçmişte Gönyeli Köyü'nde halk tarımla uğraştığından dolayı düğünler harman sonları yapılırdı. Arpasını, buğdayını, burçağını toplayan köylü, bunları satar ve paraya kavuşurdu. Elde ettiği parayla da düğünü gerçekleştirirdi. Ama bazı yıllar işler yolunda gitmezdi. Kurak geçen yıllarda evlilikler en az bir sene ertelenirdi. Yıllar kurak geçse bile, bayram gibi kutsal günlerde nikahlılar arasında, hediyelerle dolu bohçalar gidip gelirdi. Erkek tarafının gönderdiği bohçalarda çoğunlukla, dikilmemiş kumaş, mevsim meyveleri yanında fındık, fıstık gibi kuru yemişler

---

[2] Deplek: Toprak veya madenden yapılan, bir yanı açık, uzunca bir tür dümbelek. Darbuka.
[3] Zil: Zilli bir kasnağa geçirilmiş kursak zarından oluşan çalgı. Def.
[4] Sürgü: Taban.

olurdu. Gelin adayının gönderdiği bohçada ise, gergeflerde[5] işlenmiş çakşır[6] uçkurları[7] ve oyalanmış mendiller, dikilmiş gömlek olurdu.

Nikah bir vekil vasıtası ile kıyılırdı. Kız odaya girer ve kapıyı kapardı. Kapının dışında da, nikahı kıyacak olan imam ve şahitler olurdu. İmam, gelin adayına üç kez, "Vekiliñ olayım, nikahıñı gıyayım mı?" diye sorardı. Kız da imamın soruyu üçüncü soruşunun sonunda, utangaç bir sesle "Ol" derdi. Böylece nikah, imam marifetiyle[8] kıyılmış olurdu. Oysa günümüzde, artık devletin görevlendirdiği bir kişi, gelin ve güveyiyi yan tarafına alarak iki ailenin yakınlarıyla birlikte ve soruları bire bir sorarak nikahı kıymaktadır. Ayrıca yapılan düğünlerde geleneksel müzik aletleri de terk edildi ve bunların yerini çağdaş orkestralar aldı. Geçmiş düğünlerden günümüze kadar yaşayan en önemli gelenek parasal değerlerdir. Geline para ve takı takmak, günümüzde de gerçekleştirilen bir gelenektir. Yine düğünlerin başlama günü ve süreleri de değişmiştir. Eski düğünler en az üç gün sürerdi. Günümüzdeki düğünlerin başlama tarihi müzik gruplarının ve düğün salonlarının boş bulunuş tarihine göre ayarlanmaktadır. Dolayısıyle geçmişte yalnızca harman sonu yapılan düğünler, bugün bütün mevsimlere dağıldığı gibi artık haftanın herhangi bir gününde de yapılmaktadır.

Geleneksel değerlerin hızla değişime uğraması beni tez konusu olarak dar bölge araştırması yapmaya yöneltti. Ben de Gönyelili olduğumdan kendi köyümde böylesi bir araştırma yapmayı yeğledim.

Tez çalışmam sırasında bana yol gösteren ve güç durumda kaldığımda yardımlarını esirgemeyen hocam **Doç. Dr. Habib Derzinevesi**'ye teşekkürlerimi bildirmeyi bir borç saymaktayım.

---

[5] Gergef: Üzerine kumaş gerilerek nakış işlenmeye yarar, çoğu dikdörtgen biçiminde olan çerçeve.
[6] Çakşır: Paça bölümü diz üstünde veya diz altında kalan bir tür erkek şalvarı.
[7] Uçkur: Şalvar ve iş donunu bele bağlamak veya torba, kese ağzını büzmek için bunlara geçirilen bağ.
[8] Marifetiyle: Eliyle, aracılığıyla.

Bunun yanında, köyümüzün yetiştirdiği değerli kişilerin başında gelen ve halkbilimi adına çalışan hocam Mustafa Gökçeoğlu'na da, bana zamanını ayırıp bilgilerini benimle paylaştığından dolayı teşekkür ederim.

Ayrıca, bildiklerini özveriyle anlatan kaynak kişilerime de en içten saygılarımı sunarım.

Bu tezimle Kıbrıs Türk Kültürü'ne bir katkı koyabildiysem kendimi mutlu sayacağım. En içten saygılarımla...

09. 09. 2005

Ayşe Çoban

İÇİNDEKİLER

Sayfa

JÜRİ ÜYELERİNİN ONAY SAYFASI ..... **i**

ÖZET ..... **ii**

ÖNSÖZ ..... **iii**

İÇİNDEKİLER ..... **vii**

BÖLÜM I **1**

1.2 PROBLEM DURUMU **1**

1.2.1 Adanın Osmanlı Devleti Egemenliğine Girmesiyle Kıbrıslı Türkler'in ve Kıbrıslı Rumlar'ın Yaşamı 5

1.2.2 Halk Bilimi Nedir? 16

1.3 PROBLEM CÜMLESİ **23**

1.3.1 Alt Problemler 23

1.3.2 Araştırmanın Amacı 23

1.3.3 Araştırmanın Önemi 24

1.3.4 Araştırmanın Sınırlılıkları 24

1.3.5 Sayıltılar 25

1.3.6 Tanımlar 25

1.3.7 Kısaltmalar 26

BÖLÜM II **28**

2.1 Yurt İçinde Yapılan Araştırmalar 28

2.2 Yurt Dışında Yapılan Araştırmalar 29

BÖLÜM III **31**

3.1 Araştırmanın Modeli 31

3.2 Evren 31

3.3 Örneklem 31

3.4 Veri Toplama Aracı 32

3.5 Verilerin Toplanması 32

3.6 Verilerin Çözümlenmesi 32

BÖLÜM IV **33**

4.1 Bulgular ve Yorum 33

4.1.1 Gönyeli Kelimesinin Kökeni 33

4.1.2 Gönyeli Köyü'nde Sosyal Yaşam 36

4.1.3 Hayatın Dönüm Noktalarıyla İlgili Gelenek ve Görenekler 43

4.1.3.1 Doğum Adetleri 43

4.1.3.2 Sünnet Törenleri 52

4.1.3.3 Evlenme Törenleri 55

4.1.3.4 Ölüm Adetleri 66

4.1.4 Halk Hekimliği (Kocakarı İlaçları)..... 71

4.1.5 Bayramlar ve Sayılı Günler 76

4.1.6 Oyun – Eğlence – Spor 78

4.1.6.1 Halk Oyunları 78

4.1.6.2 Büyüklerin Eğlenceleri 82

4.1.6.3 Çocuk Oyunları 90

4.1.7 Kalıplaşmış Sözler 103

4.1.7.1 Atasözleri 103

4.1.7.2 Deyimler 111
4.1.7.3 Bilmeceler 116
4.1.7.4 Dualar 118
4.1.7.5 Beddualar 120
4.1.7.6 Yeminler 123
4.1.7.7 Selamlaşmalar 124
4.1.8 Anlatma Esasına Dayalı Türler 126
4.1.8.1 Fıkralar 126
4.1.8.2 Masallar 131
4.1.9 Anonim Şiirler 134
4.1.9.1 Maniler 134
4.1.9.2 Tekerlemeler 158
4.1.9.3 Ninniler 167
4.1.9.4 Türküler..... 168
4.1.10 Gönyeli'de Yetişen Sahalarında Ün Yapmış Kişiler..... 170
4.1.10.1 Hasan Behlül 170
4.1.10.2 Mustafa Gökçeoğlu 175
4.1.10.3 Hüseyin Gökçekuş 177
4.1.10.4 Yılmaz Behlül 180
4.1.11 Batıl İnanışlar..... 183
4.1.12 Gönyeli Mutfağı 194
4.1.12.1 Çorbalar..... 196
4.1.12.2 Ana Yemekler..... 198
4.1.12.3 Meze ve Salatalar..... 216

4.1.12.4 Hamur Yemekleri 219

4.1.12.5 Macun ve Tatlılar 222

4.1.12.6 Turşular 230

4.1.12.7 İçecekler 232

4.2 Araştırmanın Amaçları İle İlgili Bulgular ve Yorumlar 233

4.2.1 Araştırmanın Amaçları İle İlgili Bulgular 233

4.3 Bulgular ve Sonuç 234

BÖLÜM V 235

5.1 Yorum ve Öneriler 235

KAYNAKÇA 240

KAYNAK KİŞİLER 243

SÖZLÜK 247

BÖLÜM I

1.2 Problem Durumu:

Kıbrıs Adası'na 1571'de Osmanlı Devleti'nin adayı feth etmesi ile yerleşen Gönyelililer'in kültür değerleri nelerdir?

Kıbrıs Adası, kuzey yarım kürede, Anadolu Yarımadası'nın doğal bir uzantısı görünümünde ve Akdeniz'in kuzey – doğusunda yer almaktadır. Ada 34° 33' ve 35° 41' kuzey enlemleri ile 32° 17' ve 34° 35' doğu boylamları arasındadır.

Sicilya ve Sardinya'dan sonra Akdeniz'in üçüncü büyük adası durumunda olan Kıbrıs'ın yüz ölçümü 9282 kilometre kare (3572 mil kare)'dir. Kıbrıs'ın en yakın komşusu Anadolu Yarımadası'dır. Bunun dışında Kıbrıs'ın komşuları arasında Yunanistan, Suriye ve Mısır'da bulunmaktadır.

Kıbrıs Adası yeryüzü şekilleri bakımından dört bölgeye ayrılmaktadır. Bunlar; Girne Dağları (Beşparmaklar) ve Karpaz Yarımadası, Ortaçukur Alan, Trodos Dağları (Karlı Dağlar) ve Kıyı Ovaları'dır.

Adamız siyasi ve ekomomik yönden çok önemli bir konuma sahip olduğundan sürekli el değiştirmiştir. Buna bağlı olarak adanın başkenti de devamlı olarak değişiyordu. Adanın bugünkü başkenti Lefkoşa'dır. En büyük kentleri arasında ise, Gazi Mağusa, Girne, Omorfo (Güzelyurt), Larnaka, Limasol ve Baf yer almaktadır.

Ada'nın başlıca körfezleri; kuzeyde Hirsofu ve Güzelyurt Körfezleri; doğuda, Gazi Mağusa Körfezi; güneyde ise, Larnaka, Limasol ve Yalova Körfezleri'dir. Burunlara bakıldığı zaman da bugünkü Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) bölgesinde kalanlar arasında, Koruçam Burnu ve Zafer Burnu yer alırken; Güney

Kıbrıs Rum Yönetimi (GKRY)'nde kalanları ise, Poyraz Burnu, Kition Burnu, Doğan Burnu, Néa Páphos Burnu ve Arnavut Burnu olarak sıralamak mümkündür.

Kıbrıs Adası ilk zamanlarda sadece avlanmak amacı ile gelinen bir ada durumundaydı. Taş Devri'nin ilk evresinde insanlar artık avcılık ve toplayıcılığı bırakarak hayvanları evcilleştirirler ve bitkileri yetiştirirler. Böylece yerleşik hayata geçiş başlar. Kuzey Kıbrıs'ın en eski yerleşim yerleri kuzey – doğu kıyılarında bulunan Tatlısu Köyü'ndedir.

Anadolu'dan 10.000 yıl önce geldiği tahmin edilen ilk çiftçiler, buraya domuz, keçi, koyun, öküz, köpek gibi evcil hayvanlar ve tilki, geyik gibi yabani hayvanları da getirdikleri yapılan araştırmaların sonucunda açıklanmıştır. Ayrıca balıkçılıkla da uğraştıkları, kazılardan çıkan balık kemiklerinden anlaşılmaktadır.

Taş Devri'nin ikinci evresinde, çanak çömlek yapımına başlanmıştır. Bu dönem insanlarının da balıkçılık, hayvancılık ve tarımla da uğraştıkları bilinmektedir. Yetiştirdikleri bitkilerin başında tahıl, mercimek, zeytin ve incir gelmektedir.

Taş Devri'nin son evresinde ise bakır, işlenmeden doğada bulunduğu gibi kullanılmaya başlamıştır. Bu dönemin en belirgin özelliklerinden bir tanesi, idari sistemin gelişmeye başlamasıdır. Bu dönemde tarımda ihtiyaçtan fazlası elde edilmeye başlamıştır. Ayrıca bu dönemde geçmiş dönemlere nazaran çok daha belirgin bir dinsel anlayış oluşmaya başlamıştır.

Tunç Çağı'nda teknolojik ilerlemeler hızlanmıştır. Bu çağda Suriye, Filistin ve Mısır ile yakın ilişkiler kurulmuştur. Bu ilişkilerin dostça ve ticari amaçlı olduğu da Suriye'de yapılan kazılarda, bu dönemde Kıbrıs Adası'nda çıkarılan seramiğin bulunması sonucu anlaşılmıştır. Bakır bu dönemde de, en önemli ihracat kaynağıydı. Tunç Çağı'nın sonlarında Kıbrıs Adası'nın bakır ve ticaretten dolayı zenginliğinin artmasıyla önemi de artmıştır. Bunun sonucunda da Kıbrıs'ta hakimiyet kurmak isteyen ve bunda başarı elde eden bazı medeniyetler de ortaya çıkmıştır. Adanın zenginleşmesiyle buraya göz diken medeniyetler arasında Mısırlılar, Hititliler, Aka

ve Dor Kolonileri, Fenike Kolonileri, Asurlular, Persler, Büyük İskender, Roma İmparatorluğu bulunur.

Demir Çağı'nda Doğu Akdeniz'den Kıbrıs Adası'na göç bir yaşanmaya başlar. Kıbrıs Adası'nda buluşan birçok değişik kültür birleşmeye başlar. Adaya yerleşenler, biribirlerinin kültürlerinden etkilenirler ve bu kültürleri benimserler. Göçlerden dolayı ada nüfusunun çoğalmasıyla yeni yerleşim yerleri kurulur.

M.Ö. 58 yılında adayı ele geçiren Roma İmparatorluğu döneminde adada "Çok Tanrılı Din" inancı yaygındı. Ancak adanın yine Romalılar hakimiyetinde bulunduğu M.S. 46 yılında Kıbrıs Adası'nda Hıristiyanlık yayılmaya başlar. Çeşitli ülkelerden kovularak adaya yerleşen Yahudiler, adanın resmi dininin Hıristiyanlık olmasından rahatsızlık duyarlar ve M.S. 115 yılında Romalılara karşı isyan ederler. Bu isyan tarihi boyunca Kıbrıs Adası'nda meydana gelecek olan din çekişmelerinin ilk örneği kabul edilmektedir.

Roma İmparatorluğu 395 yılında Doğu ve Batı olarak ikiye ayrılır. Ada, artık Bizans denilen Doğu Roma hakimiyetine geçer. Bizans hakimiyeti sırasında Kıbrıs Adası'nda Hıristiyanlığın yayılması hızlanır ve adada ilk Ortodoks Kilisesi kurulur. Bu dönemde Kıbrıs Adası gelişmeye devam eder. Bir taraftan Ortodoksluk yayılırken, diğer taraftan da resmi dil olarak Rumca kabul edilmiştir. Bu da adalıların aynı din ve dil topluluğu içinde toplanmasını sağlamıştır.

1191 yılında Ada İngiltere Kralı Aslan Yürekli I. Richard tarafından işgal edilir. I. Richard adayı Templier Şövalyeleri'ne satar, ancak özgür yaşamak isteyen ada halkı isyan eder. Templier Şövalyeleri bu isyan sonucu adayı I. Richard'a geri verir. I. Richard'da Ada'yı 1192'de Lüzinyanlara satar.

Lüzinyan Dönemi'nde Kıbrıs Adası Doğu – Batı ticaretinde tüccarların önemli bir uğrak yeri konumuna gelmesiyle Haçlılar için de önemli bir merkez olur. Kıbrıs, Akdeniz'deki konumundan ve idarecisi olan Lüzinyanlardan dolayı Anadolu, Suriye ve Mısır'a karşı düzenlenen askeri harekatlarda önemli bir üs vazifesi görür.

Adanın Katolik olan Lüzinyanların egemenliğine girmesiyle adada Katolik Başpiskoposluğu kurulur. Böylece Kıbrıs Adası'nda Ortodoks Başpiskoposluğu etkisini kaybetmeye başlar. Buna karşılık Katolik Kilisesi önem kazanır.

Lüzinyan Krallığının zayıflamasından faydalanan Venedik Cumhuriyeti, 1489 yılında adayı ele geçirir. Lüzinyan Dönemi'nde adada elde edilen gelirin hepsi ada için harcanırken, bu dönemde Kıbrıs'tan toplanan vergilerin sadece üçte biri ada için harcanır, gerisi ise Venedik Devleti hazinesine aktarılır. Venedik Devleti Kıbrıs Adası'nı bir yerleşim yerinden çok askeri ve ticari sömürge veya koloni olarak kullanır. Venedik Devleti'nin idaresinde ada, eski önemini hızla yitirir. Bunun başlıca nedeni de ada, Lüzinyan Dönemi'nde bağımsız bir krallık durumunda iken; Venedik Cumhuriyeti'nin egemenliğine geçişinin ardından gözden uzak, vali ile yönetilen sıradan bir eyalet durumuna gelmesidir. Adada değişen bir diğer düzen de dini baskıdır. Adada yoğun bir şekilde Katolik propagandası yapılmaya başlanır. Bu dönemde Ortodoks Kilisesi'nin ve papazlarının bütün ayrıcalıkları kaldırılır, kiliseye ait birçok mülke el konur. Tarım da ihmal edildiğinden, eski dönemlerde Yakın Doğu'nun tahıl ambarı durumunda olan Kıbrıs Adası'nda zaman zaman yiyecek sıkıntısı çekilmeye başlanır. Ayrıca bu devirde deprem, kuraklık gibi çeşitli doğal afetler ve sıtma, veba gibi salgın hastalıklar da meydana gelir. Bu nedenle yerli halkın bir kısmı adadan kaçmıştır. Kaçamayanlar ise, Venedik Devleti idaresine karşı isyan ederek, Osmanlı Devleti'nden kendilerini kurtarmasını istemişlerdir.

Venedik Cumhuriyeti'nin adayı bir üs olarak kullanması Osmanlı Devleti için bir tehdit unsuruydu. Ayrıca Avrupa ile Asya'yı biribirine bağlayan ticaret yolu Kıbrıs Adası'ndan veya adanın yakınlarından geçmekteydi. Korsanların da bu yol üzerinden geçen zengin ticaret gemilerini yağmalamaları, Osmanlı Devleti'ni ticari açıdan etkilemekte devletin zarar görmesine neden olmaktaydı. Venedik Devleti'nin zulmünden ve dini baskısından bıkan ada halkının Osmanlı Devleti'ne onları kurtarması için sürekli çağrıda bulunması ve bu çağrıların her geçen gün artması Osmanlı Devleti adına bardağı taşıran son damla olmuştur.

1.2.1 ADANIN OSMANLI DEVLETİ EGEMENLİĞİNE GİRMESİYLE KIBRISLI TÜRKLER VE KIBRISLI RUMLAR'IN YAŞAMI

Osmanlı donanması 1570 yılında adayı şehir şehir kuşatmaya başlar ve 1571 yılı sonunda fetih tamamlanır. Bunun ardından, Kıbrıs Beylerbeyi olarak atanan Sinan Paşa, adadaki durumu Osmanlı Devleti'ne bildirmek için, Anadolu'ya bir mektup gönderir. Venediklilerden boşalan arazileri işleyecek yeterli sayıda sanatkar olmadığını, ancak toprakların çok verimli ve işlenmeye değer olduğunu bildirir. Sultan İkinci Selim de bunun üzerine adadaki Türk nüfusunu çoğaltmak amacıyla da, 21 Eylül 1572'de "Sürgün Hükmü"nü çıkarır. Sultan İkinci Selim'in bu fermanı sadeleştirilmiş haliyle şöyledir:

"Anadolu, Karaman Rum ve Zülkadiriye Kadılarına:

Halen Kıbrıs Beylerbeyi bulunan Sinan Paşa, yüce katıma bir mektup gönderip; Kıbrıs'ın Türk askerlerince fethinden sonra, adanın savaş sonucu harap olan birçok yerlerinin tarıma, bağ bahçeciliğe ve şeker kamışı ekimine elverişli olduğunu; hatta başka yerlerde bir kile[1] ürün alınan topraktan burada elli, altmış kile ürün veren verimli topraklar olduğunu; kent ve köylerin uygun olan alanlarına inşaat yaparak adanın bayındır[2] duruma getirilmesi gerektiğini belirtmiştir.

İlgi yazıya muvafakat[3] eyledim. Ada, havası ve suyu ile gayet elverişlidir. Ada, bu fetihle esenliğe kavuşmuştur. Esenlik ve güvenliğin sürdürülebilmesi için yakılan ve yıpranan kaleler yeniden tamir edilecek ve gereksinme duyulduğu takdirde yenilerinin inşasına gidilecektir. Böylece korku ve tehlike unsurları giderilmiş olunacaktır.

Bu işlemlere hemen başlansın.

---

[1] Kile: Genellikle tahıl ölçmede kullanılan bir ölçek.
[2] Bayındır: Gelişip güzelleşmesi, hayat şartlarının uygun duruma getirilmesi için üzerinde çalışılmış olan, mamur.
[3] Muvafakat: Uygun görme, onama, kabul etme.

Adaya iskan ettirilenlerden iki yıla değin öşür[4] alınmasın.

Ülkemin geçim sıkıntısı olan dağlık bölgelerinde bulunan halktan sonradan Anadolu'ya yerleşenler; uzun süreden beri toprak kavgası nedeniyle araları düzelmeyenler; köylerden kentlere göç edip açıkta kalanlar; iş, güç edinemeyen bekar leventler[5]; kent ve kasabalarda yerleşmiş çiftçi ve sanatkarlardan pabuççu, terzi, kemhacı[6], mutaf[7], hallaç[8], kazaz[9], aşçı, mumcu, semerci, nalbant, bakkal, debbağ[10], dülger, taşçı, benna[11], kuyumcu ve diğer sanat yeteneğinde olanlar ile kent ve kasabalarda bulunan her on haneden bir hane halkının da tüm gereksinmelerinin sağlanması yanında davar ve çiftleriyle adaya göç etmeleri sağlansın.

Kent ve kasabalardaki her on haneden güçlü, yararlı ve güvenilir kişilerden, birer hane oluşturacak biçimde ve Kıbrıs'a gönderilmek üzere Silifke'ye sevkedin.

Ayrıca Kıbrıs'a sevkedilenlerin mal ve mülklerinin yok pahasına satılmaması için gerekli titizliği gösterin.

Her on haneden seçilerek birer hane olarak oluşturulanlar özgeçmişi ve diğer tüm nitelikleri ile açık ve seçik bir biçimde hemen deftere kaydedilsin.

Bu defterlerin bir kopyası Kıbrıs Beylerbeyine, bir kopyası yüce katıma ve bir kopyası da ilgili kadılıklara gönderilsin.

Emrim uyarınca, adaya iskan[12] için kayıtlar yapılıp da sonradan başka yerlere kaçanlar olursa yakalansın ve Kıbrıs'a iade edilsin.

---

[4] Öşür: Aşar, ondalık.
[5] Levent: 1. Osmanlı donanmasında ve kıyılarında görev yapan asker sınıfı. 2. Boylu boslu, yakışıklı (kimse).
[6] Kemhacı: İpekli kumaş dokuyan kimse.
[7] Mutaf: Keçi kılından hayvan çulu, yem torbası gibi şeyler dokuyan kimse.
[8] Hallaç: Yünü, pamuğu yay veya tokmak gibi araçla kabartma, dikme işini yapan kimse, atımcı.
[9] Kazaz: Ham ipeği iplik ve ibrişim durumuna getiren kimse.
[10] Debbağ: Sepici, tabak, deri terbiye eden kimse.
[11] Benna: Yapı yapan, mimar, kalfa, dülger.
[12] İskan: 1. Yurtlandırma, yerleştirme. 2. Yurtlanma, yerleşme.

Emrimi ulaştıracak olanlara sıkı tenbihte[13] bulununuz ki gaflete[14] düşüp Kıbrıs'a gidecekleri yazmak bahanesiyle herhangi bir kimseye rüşvet karşılığı suistimale sakın kalkışmasınlar.

İskan edilmek üzere gönderilenler adaletli buyruklarıma harfiyen uysunlar. Emrimden çıkarak taşkınlık ve suistimale yeltenenler derhal cezalandırılsın. Kıbrıs'a yerleştirilmek üzere gönderilenlerin iskanını kolaylaştırıcı önlemler alınız, kimseye de iltimas[15] etmeyiniz.

Eğer bu konuda, yüce katıma şu ya da bu şekilde şikayet ulaşırsa tümünüzün hakkından gelirim.

On haneden birer hane oluşturacak şekilde ve toplam 5720 hane seçilen bölgelerimizden Karaman, İçel, Bozok, Alaiye, Teke, Manavgat kadılarına durum hakkında bilgi verilsin." (İslamoğlu, 1969)

21 Eylül 1572

Osmanlı Devleti, fermandaki hükümlere uygun olarak, Venedikliler tarafından boşaltılan çiftliklere ve köylere, Anadolu'dan devşirme[16] yoluyla getirdikleri aileleri iskan etmişlerdir. Osmanlılar bu aileleri adaya yerleştirirken, Kıbrıs Rumları'nın yerleşim bölgelerine kimseyi yerleştirmemiştir. Türk halkına tanıdığı insan hak ve özgürlüklerinden, Kıbrıs Rumları'nın da yararlanmasını sağladığı gibi, onlara din ve ibadet özgürlüğü de tanımıştır.

Fermana uygun olarak, adaya yerleştirilen ilk Türkler Karaman, İçel, Bozok (Yozgat), Alaiye (Alanya) ve Teke (Antalya)'dan getirilmiş, çiftçi ve sanatkarlardan

---

[13] Tenbih: 1. Uyandırma, uyarma, uyarı. 2. Bir işin yapılmasını, bırakılmasını veya o işten vazgeçilmesini tekrar tekrar hatırlatma.
[14] Gaflet: Dalgınlık, dikkatsizlik, boş bulunma, aymazlık, dalgı, ihtiyatsızlık.
[15] İltimas: 1. Haksız yere, yasa ve kurallara uymaksızın kayırma, arka çıkma. 2. Birine herhangi bir konuda öncelik ve ayrıcalık tanıma.
[16] Devşirme: Bir araya getirme, derleme, toplama.

oluşan, toplam 5720 ev halkından meydana gelmekteydi. Türklerin adaya yerleştirilme işlemi 18. yüzyıla kadar sürmüş ve Konya, Akşehir, Niğde, Kırşehir, Aydın, Çorum, Kayseri, Samsun, Çankırı, Eskişehir, Ankara ve Darende'den de aileler getirilip yerleştirilmiştir. Böylece, adadaki Türk nüfusu çoğaltılmıştır.

Osmanlı Devleti ileriki yıllarda çeşitli adi suçluları veya görevlerinde usulsüzlük yapan devlet görevlilerini de adaya sürmüştür. 18. yüzyılda da Osmanlı Devleti idarecileri, artık Kıbrıs Adası'nı adeta bir sürgün yeri olarak görmeye başlamışlar ve bu şekilde kullanmışlardır. Osmanlı İmparatorluğu 1700'lü yıllardan itibaren eski gücünü kaybetmeye başlar ve 1877 yılında Osmanlı Devleti'nin iç ve dış sorunları artar. 1787 – 1788 yılındaki Osmanlı – Rus Savaşı'ndan yenik çıkan Osmanlı Devleti, oldukça ağır şartlar içeren Ayastefanos (Yeşilköy) Antlaşması'nı imzalamak zorunda kalır. İngilizler de Osmanlı Devleti'ni Ruslardan korumayı teklif eder ve bunun karşılığında da Kıbrıs Adası'nın yönetiminin kendilerine verilmesini isterler.

1571 – 1878 yılları arasında Osmanlı İmparatorluğu tarafından yönetilen Kıbrıs Adası, 1878 yılından itibaren Büyük Britanya İmparatorluğu'nun yani İngiltere'nin egemenliğine geçer. Büyük Britanya İmparatorluğu'nun adayı almak istemesinin en önemli sebebi, ham madde ve pazar imparatorluklarına bir yenisini daha eklemekti. Ada halkı da, ada yönetiminin geçici olarak İngiltere'ye devredilmesine karşı çıkmaz. Çünkü, bu duruma karşı çıkmak demek padişaha karşı çıkmak demekti. Ayrıca halk için onları yöneten veya vergi toplayan yöneticilerin kim olduğu önemli değildi ve bu durumda geçici bir durumdu.

1700'lü yılların sonlarından itibaren Avrupa'da ortaya çıkan Milliyetçilik akımı tüm dünyaya yayılmaya başlar. Bu akımdan Kıbrıslı Rum din adamları (kilise), aydınlar ve tüccarlar da etkilendiler. Bu kişilerin amacı Osmanlı Devleti'nden birçok toprak alarak Eski Helen Bizans İmparatorluğu'nu yeniden kurarak, tüm Yunanlıları tek çatı altında toplamaktı. Rumlar bu istek ve amaçlarına Megali İdea (Büyük Ülkü) demektedirler. Milliyetçilik akımının yayılmaya başlamasıyla kendilerini Yunan ulusunun bir parçası, Yunanistan'ı da anavatan olarak kabul eden Kıbrıslı Rumlar

Kıbrıs'ı Yunanistan'a bağlamayı amaç edinirler. Bu ideale de ENOSİS adını verirler. Kıbrıslı Müslümanlar milliyetçilik ideolojisinden etkilenmedikleri için ENOSİS isteyen Ortodoks Rumlarla aralarında fikir ayrılıkları kendini gösterir. Türkler ve Rumlar arasında çıkacak herhangi bir çatışmadan yararlanmayı düşünen İngiltere de, böylelikle her zamanki gibi "böl ve yönet" stratejisini kolaylıkla uygulayabilecekti.

İngilizler adayı yönetirken her zaman Müslüman halkı ikinci planda tutmuşlar ve yönetimde de kendileri gibi Hıristiyan olan Rumların Türklerden üstün durumda olmasını sağlamışlardır. Ancak ne Müslüman Türklere ne de Hıristiyan Rumlara, yüksek mevkilerde görev verilmemiş, yönetimdeki üst düzey mevkilere sadece İngilizler yerleştirilmişlerdir. İngiliz yönetimi Osmanlı yönetiminden farklı olarak adada ağır vergi sistemleri de uygulamıştır. Fakat topladığı bu vergileri adanın ve ada halkının ihtiyaçları için kullanmaz.

1914 yılında çıkan I. Dünya Savaşı'nda Osmanlı Devleti'nin Almanya yanında savaşa girmesi sonucunda, İngiltere adayı tek yanlı olarak ilhak ettiğini[17] açıklar. Bu savaştan Almanya dolayısıyla Osmanlı Devleti yenik çıktığından, 1920 yılında Osmanlı Devleti Kıbrıs Adası'nın bir İngiliz toprağı olmasını kabul etmek zorunda kalır. I. Dünya Savaşı'nın ardından Osmanlı Devleti'nin parçalanmasına rağmen direnen Türk milleti, I. Dünya Savaşı'nın ardından verdiği Kurtuluş Savaşı'ndan galip çıkarak 1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti (TC)'ni kurdu.

Türkiye Cumhuriyeti'nin ilanından sonra Kıbrıs Adası'ndaki Türkler, Kemalistler (Atatürkçüler) ve Evkafçılar (Gelenekçiler) olarak ikiye ayrıldılar. Evkafçılar, kendilerini "Müslüman İngiliz vatandaşları" olarak görüyorlar ve İngiliz yönetimiyle iyi ilişkiler kurarak adada yönetici olmak istiyorlardı. Diğer grup ise; "Kemalist Türk Milliyetçileri" veya "Halkçılar" diye adlandırılıyordu. Bu grup, Türkiye ile yakın ilişkiler kurmak ve Türkiye'de uygulanan Atatürk devrimlerini adada uygulamak istiyordu. Farklı görüşlere sahip bu iki grup arasında liderlik yarışı

[17] İlhak etmek: 1.Katmak, bağlamak. 2. Egemenliği altına almak.

oluştu. Sonuçta tek ortak yönleri ENOSİS'e karşı oluşları olan bu iki grup arasındaki liderlik yarışını kazananlar Kemalistler olmuştur.

1931 yılında Rumlar ENOSİS'i gerçekleştirmek amacıyla isyan ettiler. İngiliz yönetimi isyan sonunda hem Türklere, hem de Rumlara çeşitli konularda baskı uygulamaya başladı. İngiliz yönetimi bu baskı döneminde Türk ve Rum okullarında okutulan milli kitapları yasakladığı gibi, Türk ve Yunan bayraklarının çekilmesi yanında, Türk ve Yunan tarihlerinin okutulmasını da yasakladı. Basına sansür koydu, siyasi faaliyetleri durdurdu ve köy muhtarlarının hükumet tarafından atanmasını sağladı.

II. Dünya Savaşı sırasında İngiliz egemenliği altında bulunan Kıbrıs Adası'nda yaşam koşulları oldukça ağırlaştı. Halk, İngiliz hükumeti tarafından her yönden kısıtlanmaya başladı. Savaşa dahil olan İngiliz yönetiminin, savaşa katılanlara iyi maaş vereceğini söylemesiyle işsiz kalan Kıbrıslı Türkler de asker olarak savaşa katıldılar. Savaş sonunda İngilizler savaşa katılan askerlere birçok konuda yardımcı oldular. Savaşa katılanlara, hükumet işlerine alımlarda öncelik tanıdılar, iş kurmak isteyenlere parasal destek sağladılar. Savaşta şehit düşenlerin ailelerine tazminat ödedikleri gibi gazilere de aylık bağladılar. İngiltere savaşın ardından adaya yatırım yapmaya başladı. Savaş nedeni ile ithalatta yaşanan zorluklar, ülkede yerli üretimin artmasına neden oldu. Yeni iş alanları açıldı ve ekonomi canlandı. Ekonomide yaşanan canlılık politik yaşama da hareket getirdi. Siyasi ve toplumsal hayat canlandı. 1931 İsyanı'ndan sonra yasaklanan siyasi etkinliklerin gerçekleştirilmesine yeniden izin verildi. Bu iznin verilmesinin ardından partiler kuruldu, işçi birlikleri ve sendikalar örgütlendi.

Adada yaşanan örgütlenmenin sonucunda Türkler tarafından kurulan ilk parti ise, Kıbrıs Adası Türk Azınlık Kurumu (KATAK) oldu. 1943 yılında kurulan KATAK, erken zamanda bütün yerleşim yerlerinde örgütlenmesine rağmen kişiler arasında çıkan liderlik mücadelesi nedeni ile kısa sürede bölündü. KATAK'ın kurucularından olan Dr. Fazıl Küçük, bu bölünmenin ardından Kıbrıs Milli Türk Halk Partisi (KMTHP)'ni kurdu. Bu bölünme bir süre sonra ortadan kalktı ve Necati

Özkan'ın kurduğu Kıbrıs Türk Birliği İstiklal Partisi (KTBİP) ile Kıbrıs Milli Türk Halk Partisi, Kıbrıs Milli Türk Birliği (KMTB) adı altında birleşti. Ardından da kurum ve kuruluşları bir çatı altında toplamak için 1949 yılında Kıbrıs Türk Kurumları Federasyanu (KTKF) kuruldu ve bu federasyonun başına Faiz Kaymak getirildi. Kıbrıs Rum Toplumu'nda ise, liderlik mücadelesi kişiler arasında değil, kurumlar arasında devam ediyordu. Bu kurumlar kilise ve siyasi bir parti olan AKEL'di. Bu süreçte Kıbrıslı Rumların kurduğu parti ve örgütler program ve hedeflerine ENOSİS'i koymuşlardır. Kıbrıslı Türkler ise, buna tamamen karşıydı. Hatta İngiltere'nin adadan çekilmesi halinde adanın Türkiye'ye verilmesini talep ediyorlardı. Aynı zamanda Türkiye'de de Kıbrıs'a olan ilgi artmaktaydı.

1950 yılında Kıbrıslı Rumlar, Kıbrıs Ortodoks Kilisesi öncülüğünde gerçekleştirdiği plebisitte[18] ENOSİS'i kabul ettiler. Bu duruma Yunanistan'ın destek vermediği gibi, Türkiye de adadaki Kıbrıslı Türklere söz hakkı tanınmadığı için plebisit sonuçlarını kabul etmedi. Bunun ardından ENOSİS taraftarlarının adada silahlı eylemlere başlamasıyla İngiltere sert önlemler alır ve Londra'da Türkiye ve Yunanistan'ın da katılımıyla bir konferans düzenler. Konferansta olumlu hiçbir sonuç alınamaz. Ancak bu konferansa Türkiye'nin de çağrılması, Yunanistan'ın Kıbrıs Adası üzerinde Türkiye'nin de söz hakkına sahip olduğunu kabul etmesini sağlar. Fakat 1955 yılında Başpiskopos Makarios'un girişimleri ile kurulan EOKA (Kıbrıs Mücadelesi Örgütü), ENOSİS'i gerçekleştirmek için adada yeniden silahlı eylemlere başlar. Öncülüğünü General Grivas'ın yaptığı EOKA İngiliz yönetimini, komünist[19] Kıbrıslı Rumları ve Kıbrıslı Türkleri hedef almıştı. İngiliz yönetimi EOKA'ya karşı sert önlemler alır ve Başpiskopos Makarios'u da Hint Okyanusu'ndaki Seyşel Adaları'na sürer.

Kıbrıslı Türkler de EOKA'ya karşı çeşitli silahlı örgütler kurmuştur. Bu örgütler sırasıyla Volkan, Kıbrıs Türk Mukavemet[20] Birliği, Karaçete, 9 Eylül ve

---

[18] Plebisit: 1. Devletler hukukunda bir ulusun hangi devlete bağlanacağıyla ilgili oylama. 2. bir kimse veya bir sorun için halkın olumlu veya olumsuz kanısının belirmesi amacıyla yapılan oylama.

[19] Komünist: 1. bütün malların ortaklaşa kullanıldığı ve özel mülkiyetin olmadığı toplum düzenini isteyen kimse. 2. Böyle bir düzenin kurulmasını amaçlayan siyasi, ekonomik ve toplumsal öğreti.

[20] Mukavemet: 1. Dayanma, karşı koyma, karşı durma, direnme, direniş, dayanırlık. 2. Direnç.

Türk Mukavemet Teşkilatı (TMT)'dır. Bu örgütler arasında varlığını uzun zaman sürdürmeyi başaran TMT'nin örgütlenmesine Rauf Raif Denktaş yardımcı olmuştur. Gizli bir örgüt olarak Kıbrıslı Türkleri Rum saldırılarından koruyan TMT, 1976 yılında Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığı'nın kurulmasıyla askeri görevini ileriki yıllarda bu kuruma devredecektir.

Adadaki bu durum devam ederken bir yandan da Amerika Birleşik Devletleri (ABD), müttefiki[21] olan Türkiye ve Yunanistan'dan Kıbrıs sorununa çözüm bulmalarını ister. Çünkü iki ülke de, ABD'nin müttefiki olduğundan, bu iki ülkenin arasının açılması ABD ile müttefikliklerinin bozulmasına neden olabilecektir. Ancak Türkiye ve Yunanistan ortak bir kararda birleşemez. Adadaki silahlı çatışmalar da gün geçtikçe büyür. Bunun üzerine Türkler, adanın ikiye bölünmesi için "Ya Taksim Ya Ölüm" mitingleri düzenlemeye başlarlar. Adadaki bu soruna çözüm bulmak için 1959 yılında Zürih ve Londra'da iki konferans düzenlenir. Bu konferanslara katılan İngiltere, Türkiye ve Yunanistan heyetleri adada bağımsız bir Kıbrıs Cumhuriyeti kurulmasına karar verirler.

Kıbrıs Cumhuriyeti, Kıbrıs Türkleri'ni adada Rumlarla eşit konuma getirdiği gibi; Türkiye'yi de Kıbrıslı Türklerin garantörü durumuna getiriyordu. Kıbrıs Cumhuriyeti'nin Cumhurbaşkanı Makarios, yardımcısı ise Dr. Fazıl Küçük seçildi. Bunun ardından biri Türklere biri Rumlara ait iki ayrı cemaat meclisi oluşturuldu. Türk Cemaat Meclisi Başkanlığı'na Rauf Raif Denktaş getirilirken; Rum Temsilciler Meclisi Başkanlığı'na da Glafkos Kleridis getirilir. Aynı yıl Kıbrıs Cumhuriyeti, Birleşmiş Milletler (BM)'e üye olur. Kıbrıs Rum Liderliği, azınlık olarak gördükleri Kıbrıslı Türkler'in adanın yönetiminde eşit ortak olarak yer almalarını kabul edemiyordu. Kıbrıslı Türkler de Makarios'un Kıbrıslı Rumlar'a ayrıcalık tanıdığını düşünüyorlardı. İki toplum arasında oluşan bu anlaşmazlıklar sonucunda adada yeniden ikilikler yaşanmaya başlar. 1963 yılında EOKA'nın silahlı güçleri tarafından 20 Aralık'ı 21 Aralık'a bağlayan gece Kıbrıslı Türklere karşı saldırılar başlar ve birçok Türk şehit edilir. Gün geçtikçe Rumlar tarafından şehit edilen Türkler'in

---

[21] Müttefik: Bağlaşık.

sayısı artmakta ve iki toplum arasındaki düşmanlık da büyümekteydi. Türkiye'nin adaya ihtar niteliğindeki ilk askeri müdahalesine rağmen, EOKA güçleri faaliyetlerini sürdürmeye devam ediyorlardı. EOKA güçlerinin kısa sürede Kıbrıslı Türklere ait köy ve mahalleleri denetim altına almalarıyla birlikte, Kıbrıslı Türkler de can güvenliklerini sağlayabilmek için karma köylerden büyük Türk köylerine doğru göç etmeye başladılar. Göç edilen yerler arasında Erenköy, Lefke, Yeşilırmak, Zeytinlik, Gönyeli, Kırnı (Dağyolu), Hamitköy, Akıncılar, Cihangir, Meriç, Serdarlı, Gönendere, Mehmetçik ve Lefkoşa'nın bazı Türk mahalleleri yer almaktaydı. İngiltere'nin çözüm önerilerine rağmen adadaki çatışmalar devam etmekte, hatta hızlanarak artmaktaydı.

Türkiye, Kıbrıs'a ilk eylemli müdahalesini Erenköy'de gerçekleştirdi ve 1964 yılının Ağustos ayında başlayan ablukaya[22] karşılık verir. Bu müdahale sonunda Makarios ateşkes istemek zorunda kalır ve bölgedeki Rum veYunan birlikleri geri çekilir. Ardından da Kıbrıslı Rumlar, Kıbrıslı Türklere karşı ekonomik ambargo[23] uygulamaya başlar.

1967 yılında Kıbrıs Geçici Türk Yönetimi (KGTY)'ni kuran Kıbrıslı Türkler, bu yönetimle idari ve siyasi sorunlarını çözebilmeyi amaçlarlar. Kıbrıslı Türkler'in oluşturdukları bu geçici yönetim, federal[24] devlet konusunda atılmış bir ilk adım sayılır. Bunun ardından Türkiye ve Yunanistan aralarında bir anlaşma yaparlar. Bu anlaşmaya göre; Yunanistan'ın adadaki birliklerini geri çekmesine, Türkiye'nin de savaş hazırlıklarını durdurmasına karar verilir. Anavatanlar arasında yapılan bu anlaşma, 1968 yılının başından itibaren Kıbrıs Adası'nda bir rahatlama yaşanmasını sağlar. Bu anlaşmanın ardından Türk tarafına uygulanan ekonomik ambargolar kaldırılır, barikatlar açılır. Kıbrıs'taki bu durgunluktan yararlanmak isteyen Birleşmiş Milletler (BM) genel sekreteri U Taht, Türk ve Rum toplumlarını doğrudan görüşmeye çağırır. Böylece Türk Cemaat Meclisi Başkanı Rauf Raif Denktaş ile

---

[22] Abluka: Bir ülkenin veya bir yerin dış dünya ile olan her türlü bağlantısını kuvvet kullanarak kesme, kuşatma, ihata.

[23] Ambargo: 1. Bir devletin, gemilerin kendi limanlarından ayrılmasını yasaklama buyruğu. 2. Bir malın serbest sürümünü engellemek için konulan yasak.

[24] Federal: Federasyon durumunda birleşmiş olan. Küçük devletlerin tek bir devlet durumuna gelmek için yaptıkları ortaklıktan oluşan devletler birliği.

Rum Temsilciler Meclisi Başkanı Glafkos Kleridis arasında yeni bir görüşme süreci başlatılmış olur. Bu görüşmeler 1974 yılının Nisan ayına kadar devam edecektir. Ancak Rumlar'ın ENOSİS üzerinde ısrar etmeleri yüzünden bu görüşmelerden de bir sonuç elde edilemez.

1968 yılında yapılan Cumhurbaşkanlığı seçimini yeniden Başpiskopos Makarios kazandığı gibi, Cumhurbaşkanı Muavinliği'ni de Dr. Fazıl Küçük kazanır. Ancak Yunanistan, adada bir an önce ENOSİS'e ulaşmak istediği için bu seçim sonuçlarından memnun kalmaz. Çünkü Makarios adanın Yunanistan'a ilhakının zaman içinde gerçekleştirilmesini düşünürken, EOKA'nın başında bulunan General Grivas bunu bir gecede yapmak istiyordu. Böylece Yunan cuntası[25] Makarios'u görevden uzaklaştırmak amacıyla ona karşı bir suikast girişiminde bulunur. Suikastın başarısız olması sonucunda da EOKA-B'yi kurarlar. General Grivas kısa bir süre sonra ölür ama, EOKA-B Makarios'a karşı mücadelesini artarak devam ettirir. Bu arada Kıbrıslı Türkler de 1973 yılında Cumhurbaşkanlığı Muavinliği seçimlerini yenilerler. Seçim sonunda Kıbrıslı Türklerin yeni lideri tek aday olan Rauf Raif Denktaş olur.

15 Temmuz 1974'te düzenlenen darbe ile Makarios görevden uzaklaştırılır. Yerine EOKA'cı Nikos Sampson getirilir. Darbe haberinin Ankara'ya ulaşmasıyla dönemin Türkiye Cumhuriyeti Başbakanı Bülent Ecevit, Türk Silahlı Kuvvetleri'ne, Türkiye'nin garantörlük hakkını kullanarak, Kıbrıs'a bir askeri müdahale yapılması için hazırlık talimatı verir. Bu talimat üzerine, Türk Silahlı Kuvvetleri 20 Temmuz 1974 sabahı Kıbrıs'a asker çıkararak harekatı başlatır. 22 Temmuz'da da Birleşmiş Milletler'in kararı ile adada ateşkes ilan edilir. Bu arada Cumhurbaşkanı Nikos Sampson görevini Glafkos Kleridis'e bırakır. Birleşmiş Milletler, 25 Temmuz'da Cenevre'de Türkiye, Yunanistan ve İngiltere'nin katılımıyla bir konferans düzenler. Ancak bu konferans sırasında Rumların ateşkese uymadığı haberinin gelmesiyle görüşmeler bir sonuca bağlanamaz ve 14 Ağustos'ta İkinci Kıbrıs Barış Harekatı başlar. Bu harekat esnasında Rumlar da birçok Türk köyüne saldırılarda bulunmuş ve

[25] Cunta: Bir ülkede yönetime el koyan kimselerden oluşan kurul.

inanılmaz boyutlarda katliamlar yapmıştır. Ancak Türk birlikleri iki gün içerisinde Mağusa, Lefkoşa ve Lefke hattı boyunca istenilen kontrolü sağlar. Böylece ikiye bölünen adanın kuzeyi Türklerin, güneyi de Rumların eline geçer.

İkinci Barış Harekatı'ndan sonra Kıbrıs Otonom Türk Yönetimi kurulur. Bu yönetimin 13 Şubat 1975'te aldığı bir kararla Kıbrıs Türk Federe Devleti (KTFD) ilan edilir. Devletin başkanlığına Rauf Raif Denktaş getirilir ve elli kişilik bir kurucu meclis oluşturulur. Bir alt komisyon tarafından hazırlanan ve meclis tarafından kabul edilen Kıbrıs Türk Federe Devleti Anayasası 8 Haziran 1975'te halk oylamasına sunulmuş ve büyük bir çoğunluk tarafından kabul edilerek yürürlüğe konmuştur.

1975 yılının Nisan ayında yeniden başlayan toplumlararası görüşmeler sonucunda, 2 Ağustos 1975'te Nüfus Değişimi Antlaşması imzalanır. Bu antlaşmaya göre Türk tarafında kalan Rumlar Rum Yönetimi'ne, Rum tarafında kalan Türkler ise Türk Yönetimi'ne iade edilirler. Bu anlaşmaya uymayanlar sadece Türk tarafında kalan Karpaz Bölgesi'nde yaşayan Rumlar olmuştur. Onlar da kendi istekleri ile yerlerinden ayrılmamışlar ve bu durumu kabullenmişlerdir.

Ada bölünmüş olmasına rağmen Rumlar'ın Kıbrıs'ı Yunanistan'a ilhak ettirme istekleri devam ettiği gibi, Rumlar bu isteklerini gerçekleştirebilmek için çabalarını da sürdürüyorlardı. Türkler de Rumlar'ın bu isteklerine son vermek ve bunu gerçekleştiremeyeceklerini kanıtlamak amacıyla 15 Kasım 1983'te bağımsız Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC)'ni ilan etmişlerdir. Cumhurbaşkanı olarak da Rauf Raif Denktaş görevlendirilmiştir. 6 Aralık 1983 tarihinde KKTC Kurucu Meclisi oluşturuldu. 12 Mart 1985 tarihine gelindiğinde de Kurucu Meclis'ten geçen anayasa, 5 Mayıs 1985'te de halk oylamasına sunulup kabul edilmiştir. 9 Haziran 1985'teki seçimlerde halk tarafından Cumhurbaşkanlığı'na yeniden Rauf Raif Denktaş getirildi. 23 Haziran 1985'te yapılan milletvekilliği seçimlerinde elli milletvekili seçilmiş, böylece Kurucu Meclis görevini kurulan KKTC Meclisi'ne devretmiştir. Bunun ardından iki toplum arasında yapılan tüm barış görüşmeleri Rumların sunulan önerileri reddetmesi sonucu başarısızlıkla sonuçlanmıştır.

1.2.2. HALK BİLİMİ NEDİR?

Halkbiliminin sözlük anlamı "Bir ülkede yaşayan halkın kültür ürünlerini, sözlü edebiyatını, geleneklerini, törelerini, inançlarını, mutfağını, müziğini, oyunlarını, halk hekimliğini ve benzeri özelliklerini inceleyerek, bunların birbirleriyle ilişkilerini belirten; kaynak, evrim, yayılım, değişim, etkileşim gibi sorunlarını çözmeye, sonuç, kural, kuram ve yasaları bulmaya çalışan bilim dalı, folklor, halkiyyat" olarak geçmektedir. (Parlatır; 1998; 934)

Avrupa'da, halk ürünlerinin toplanarak bir disiplin içinde incelenmesini öneren ve bu ürünleri kapsamak üzere "Folklore" terimini 22 Ağustos 1846 tarihinde "The Athenaeum" gazetesinde yazdığı yazı ile ortaya atan William John Thomas olmuştur. Joann Felix Knaffel ise bu bilim dalı için "Volkskunde" terimini kullanmışsa da Almanca konuşulan ülkeler dışında yayılma alanı bulamamıştır. Türkiye'de "Folklore" ve "Volkskunde" terimlerinin tam karşılığı olarak "Halkbilimi" terimi yerleşmiştir. (Batur; 1998; 19)

Halkbilimi oldukça genç bir bilimdir. Batı ülkelerinde 1846'dan bu yana İngilizce "folk" (halk) ve "lore" (bilim) kelimelerinden meydana gelmiş olan "folklore" deyimiyle, o tarihten önce bir bilim konusu sayılmayan, ya da başka bilimlerin alanı içinde kalan birtakım olguları, kendine özgü yöntemlerle incelemeyi üzerine alan bağımsız bir bilim olarak tanınmaya başladı. Türk toplumunda bu bilimin adı ilk olarak 1913'te Rıza Tevfik'in "Peyam[26]" gazetesinin "Edebi İlave"sinde (sayı 20, Şubat 1913) yayınladığı "Folklor" başlıklı yazıda anıldı. Daha sonraları bu bilim için çeşitli adlar öne sürülecektir. Ziya Gökalp'in 1923 yılında yayınladığı Türkçülüğün Esasları adlı eserinde "halkiyyat[27]"; 1927 yılında kurulan Halkbilgisi Derneği'nce ve onun yayın organlarında "halkbilgisi"; Türk Tarih, Antropologya[28] ve Etnografya[29] Dergisi ve Türk Etnografya Dergisi tarafından "etnografya" gibi isimlerle de anılmıştır. (Boratav; 2000)

---

[26] Peyam: Haber, başkasından alınan bilgi.
[27] Halkiyyat: Folklor.
[28] Antropologya: İnsanbilimcilik.

Ancak, çağımızda halkbilimini etnolojiden[30] ayrı bir bilim değil de, özel yöntemleriyle onun araştırma araçlarını zenginleştiren bir uzmanlık dalı anlama eğilimi üstün çıkıyor. Ama, gene de söz konumuz olan bilime vaktiyle "folklore" adını takmış bulunan ülke (İngiltere) ile İngilizce konuşan ülkelerdeki (Birleşik Amerika Devletleri, v.b...) bilim adamları, bu genel anlayışa katılmakla beraber, bu deyimden vazgeçmek de istemiyorlar. Ortak yazı dilleri Almanca ya da Almanca ile akraba bir dil olan ülkelerde (Almanya, Avusturya, İsviçre'nin bir bölümü, Hollanda, Belçika'nın Felemenkçe konuşulan bölgesi, v.b...) "folklore"un bir çevirisi olan "volkskunda" kelimesini benimsiyorlar.

Bu ülkelerin dışında kalan kimi memleketlerde, örneğin Fransa'da "folklore" deyiminin kullanılmasında bir sakınca belirmiştir. Bunun nedenlerinin kaynağı, "folklore" kelimesinden giderek, onunla adlandırılan bilimden çok, o bilimin konusu olan çeşitli olguların anlaşılır olmasına çıkar; tıpkı "tarih" kelimesinden hem bir milletin geçmişi, hem de bu geçmişin çeşitli olgularını inceleyen bilim anlaşıldığı gibi. "Folklore" kelimesinin, halkbiliminin konularını belirleyen bu anlamı, git gide halk geleneklerinden esinlenen yaratma ve gösterilerin de aynı deyimle tanımlanmasına yol açıyor; bilim konusu olan olgularla onların taklitlerini (yani halk biliminin konusu olmayacak, olmaması gereken yapmacık, yalancı yaratmaları) birbirine karıştırma, böylece bilim araştırmalarını yanlış yola saptırma tehlikesi beliriyor. Bizim memleketimizde halkbiliminin daha emekleme döneminde olduğu düşünülürse, bu tehlikeden korunma çarelerinin aranmasının bizim için daha önemli bir sorun olduğu anlaşılır.

Şu da bir gerçektir ki, halkbiliminin nitelikleri içinde en önemlisi, onun, belli bir ülkede yaşayan halka özgü kültür yaratmalarını, gelenekleri, ayrıntılarıyla ve derinliğine incelemeyi üzerine almış olmasıdır. Halkbilimi bununla da kalmayıp bir ülkenin bölgelerini ve bunların içinde de, küçük toplum birliklerini, onların dil, ağız, din, mezhep ayrımlarını, oradaki üretim ve tüketim özelliklerinden gelme farklı

---

[29] Etnogfarya: Kavimleri karşılaştırarak inceleyen, kültür oluşumlarını araştıran bilim, budun betimi, kavmiyat.

[30] Etnoloji: İnsanların ırklara ayrılışını, bunların nereden çıktığını, oluşumunu, yeryüzüne yayılışını, aralarındaki niteliklerini inceleyip karşılaştıran ve sınıflayan bilim, budun bilimi, ırkiyyat.

töreleri, törenleri, çeşitli kültür ürünlerini inceler. Bu olgudan kalkılıp, bilim disiplini olarak "milli halkbilimleri", "yerli halkbilimleri" olabileceği gibi bir sonuca varılabilir. Gerçekte ise, "milli bir halkbilimi" ilkesi değil, "halkbiliminin milli ve yerli olguları" söz konusu olmalıdır.

Bütün bu nedenlerle örneğin Fransa'da, eski bireyci ve "ulusçu – yerlici" yöntemi artık tutmayan halk bilimcileri, "folklore" kelimesinin dönüştüğü bilim – dışı anlamlardaki sakıncayı da hesaba katarak, bir bilim deyimi olarak Fransız Folkloru yerine – Fransızca da İngilizce "Folklore" kelimesinin tam karşılığını vermedikleri için – Fransız Etnolojisi deyimini yeğliyorlar.

İşte bu nedenler bizi de "Folklor" kelimesi yerine bir başka deyim aramaya iteliyor. Bizim dilimizde "Halkbilimi" sözü İngilizce "folklore"un, Almanca "volkskunde"nin tam karşılığı olarak, yukarıda tanımlamayı denediğimiz bilimi adlandırmaya elverişli bir deyim olarak yerleşebilir kanısındayız. (Boratav; 2000; 9-11)

Folklorun inceleme alanı halk kültürdür. Halk kavramı, siyasi ve ideolojik görüşlere göre farklı değerlendirilmektedir. Folklorculara göre halk, ortak sosyal ve kültürel özellikleri bulunan insan topluluğudur. Halk yalnızca köyde değil, şehirde de yaşamaktadır. Şehir insanı halk kültürünün taşıyıcısı olarak halkı oluşturmaktadır. Çiftçi, halk kültürünü en çok taşıyan yaşatandır. Milli kültür denilen kültür değerleri de "folklor"dan kaynaklanmaktadır.

Genellikle bir olayın veya kültürel ürünün folklor malzemesi sayılabilmesi için şu özelliklere sahip bulunması gerektiği belirtilmektedir:

1. Halka ait olması.
2. Anonim olması.
3. Sözlü geleneğe dayalı olması, yazılı bir kaynağın tekrarı bulunmaması.
4. Nesilden nesile, toplumdan topluma yayılmış olması.(Derzinevesi; 2004; 1-2)

Sahanın önde gelen isimlerinden olan Prof. Dr. Saim Sakaoğlu'na göre; Anonim Halk Edebiyatı şubesi, Halk Edebiyatı sahasının merkezini oluşturur ve ayrı bir şube olan Aşık Edebiyatı ve Tekke Edebiyatı bu dairenin dışında kalır. Böylece kimin tarafından ortaya konulduğu bilinen bir koşma ile söyleyicisi bulunmayan bir masalı aynı gruba koymamış oluruz. Kaldı ki; masal ve benzeri ürünler zamanın akışı içerisinde değişerek, gelişerek hatta bazen daha da güzelleşerek günümüzdeki şeklini alırlar. Örneğin; Dîvânü Lügati-t Türk'teki "Endik uma evliğni ağırlar." şeklindeki atasözü günümüzde "Şaşkın misafir ev sahibini ağırlar." şeklindedir. Yine Saim Sakaoğlu'na göre Anonim Halk Edebiyatı şu gruplara ayrılır:

1. Anlatma Esasına Göre Yazılanlar
a) Masal
b) Fıkra
c) Efsane
2. Halk Hikayeleri
a) Kahramanlık Hikayeleri
b) Sevda Hikayeleri
c) Gerçekçi Hikaye
3. Manzum Olarak Kurulanlar
a) Türkü
b) Mani
c) Ninni
ç) Ağıt
d) Tekerleme
e) Çocuk Sevmeleri
4. Manzum ve Mensur Şeklinde Olanlar
a) Bilmece
b) Atasözü
c) Deyim
ç) Alkış (Dua)
d) Kargış (Beddua)
5. Seyirlik Oyunlar

a) Köy Seyirlik Oyunları
b) Şehir Seyirlik Oyunları

Türk folklorunun konularını belirleyerek, derlenen malzemenin arşivlenmesinde kullanılmak üzere en geniş ve bütün konuları içine alan çalışmayı Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Başkanlığı yapmıştır:

A) Anlatmalar
1. Destanlar
2. Efsaneler
3. Evliya Menkıbeleri
4. Halk Hikayeleri
5. Masallar
6. Fıkralar

B) Anonim Şiirler
1. Türküler
2. Maniler
3. Tekerlemeler

C) Kalıplaşmış Sözler
1. Atasözleri
2. Deyimler
3. Ölçülü Sözler
4. Bilmeceler
5. Dualar (Dilekler)
6. Beddualar
7. Yeminler
8. Selamlar
9. Küfürler, Argo Sözler
10. Okşamalıklar
11. Nasihatler
12. Satıcı Sözleri
13. Hitaplar – Çağrımlar

14. Lakaplar
15. Benzetmeler

Ç) Hayatın Dönüm Noktalarıyla İlgili Gelenek ve Görenekler

1. Doğum
2. Çocukluk Çağı
3. Sünnet
4. Evlenme
5. Askere, Gurbete Uğurlama, Karşılama
6. Hacı Uğurlama ve Karşılama
7. Ölüm

D) Halk Bilgisi

1. Halk Hekimliği
2. Halk Veterinerliği (Baytarlığı)
3. Halk Meteorolojisi
4. Halk Takvimi
5. Halk Hukuku
6. Halk Matematiği
7. Halk Botaniği
8. Halk Zoolojisi (Hayvan Bilimi)

E) Bayramlar, Törenler, Kutlamalar

1. Dini Bayramlar
2. Milli Bayramlar
3. Kandiller
4. Kutsal Aylar, Günler
5. Hıdrellez
6. Nevruz

F) İnanışlar

1. Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanışlar
2. Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar
3. Cansız Varlıklarla İlgili İnanışlar
4. Dini İnanışlar
5. Nazar ve Nazarlık İle İlgili İnanışlar

6. Yatırlarla, Ziyaret Yerleri İle İlgili İnanışlar
7. Rüya ve Fal İle İlgili İnanışlar
8. Büyü İle İlgili İnanışlar
9. Yağmur Duası İle İlgili İnanışlar
10. Kurban ve Adak İle İlgili İnanışlar
11. Uğur ve Bereket İle İlgili İnanışlar

G) Halk Tiyatrosu

1. Gölge Oyunu (Karagöz)
2. Orta Oyunu
3. Meddahlık
4. Kukla

Ğ) Oyun – Eğlence – Spor

1. Çocuk Oyunları
2. Büyüklerin Oyunları, Eğlenceleri
3. Geleneksel Sporlar
4. Oyuncaklar, Eğlence ve Spor Araç ve Gereçleri

H) Halk Müziği

1. Halk Müziğinin Özellikleri
2. Türler
3. Halk Çalgıları

I) Giyim – Kuşam – Süslenme

1. Çocuk Giyimi
2. Erkek Giyimi
3. Kadın Giyimi
4. Günlük Giyim
5. Törenlerle İlgili Giyim
6. Mesleklerle İlgili Giyim
7. Süslenme

İ) Halk Mutfağı

1. Yiyecek Türleri ve Yapılışları
2. İçecek Türleri ve Yapılışları
3. Belirli Gün ve Törenlerde Yenilip İçilenler ve Yapılışları

4. Mutfak Araç ve Gereçleri
5. Sofra Gelenek ve Görenekleri (Derzinevesi; 2004)

1.3 PROBLEM CÜMLESİ:

Kıbrıs Adası'na 1571'de Osmanlı Devleti'nin adayı feth etmesi ile yerleşen Gönyelililer'in kültür değerleri nelerdir?

1570 – 1571 yılları arasında Kıbrıs Adası'nı fetheden Osmanlı Devleti, fethin ardından adaya devşirme yoluyla Türk nüfusu aktarmaya başlar. 21 Eylül 1572 yılında hazırlanan Sürgün Hükmü'ne uygun olarak adaya yerleştirilen Türkler arasında bulunan Anamurlu Kurt Ali ile Aksaraylı Mehmet Efendi, Lefkoşa yakınlarındaki Gönyeli Köyü'ne yerleşmişlerdir. Anadolu'dan gelen bu kişiler, getirdikleri kültür değerlerini burada da yaşatmışlardır. Nesilden nesile aktarılan bu değerlerin bazıları değişikliğe uğrayarak, bazıları da olduğu gibi günümüze kadar gelmeyi başarmışlardır.

1.3.1 Alt Problemler

1571 yılından itibaren Gönyeli Köyü'nde yaşamaya başlayan ailelerin Anadolu'dan buraya taşıdıkları gelenek, görenek, örf ve adetleri nelerdir?

1.3.2 Araştırmanın Amacı

Araştırmanın genel amacı, Gönyeli Köyü'nde yaşayan ailelerin yaşam tarzları, sözel değerleri, inançları hakkında bilgi edinmektir. Geçmişten günümüze kadar getirilen, fakat yaşam koşullarının değişmeye ve gelişmeye başlamasıyla, yok olmaya doğru giden kültür değerlerinin gelecek nesillere aktarılmasını sağlamaktır. Bunu başarabilmek için de şu sorulara cevaplar aranmıştır.

a) Gönyeli Köyü'nde yaşayan halkın kendine özgü bir kültürü var mıdır?
b) Gönyeli Köyü'nde yaşayan halkın sosyal yaşam tarzı nedir?
c) Gönyelililerin geçiş dönemlerinde gerçekleştirdikleri törenler nelerdir?
d) Gönyeli Köyü'nde halk hekimliği var mıydı?
e) Gönyeli Köyü'ndeki halk oyunları, eğlenceler, spor dalları nelerdir?
f) Gönyeli'de var olan sözel değerler nelerdir?
g) Gönyeli Köyü'ndeki batıl inançlar nelerdir?

1.3.3 Araştırmanın Önemi

Halk kültürü, egemen kültürün dışında, geniş halk kesimlerince yaratılan kültürdür. Egemen kültür, toplumsal yaşamı etki altında tutmasına karşın, halk kültürü, yaşamın içinde gelişerek sürer gider. Zaten egemen kültür, toplumsal değişikliklere koşut olarak ortadan kalkar. (Batur; 1998; 15) Ülkemizde yaşanan kültür değişimine karşı önlem alınamaması ve kaybedilen her yaşlı kişi ile, kültür değerlerinin unutulmaya bir adım daha yaklaşmış olması araştırmanın önemini artırmaktadır.

1.3.4 Araştırmanın Sınırlılıkları

Gönyeli Köyü'nde yaşayan Gönyelilileri kapsamakla birlikte, bire bir görüşme yöntemi kullanılmıştır. Ayrıca bu, kişilerin aslen Gönyelili olduklarını kanıtlamaz. Farklı köylerden gelerek burada evlenmiş ve buraya yerleşmiş, konu hakkında bilgi sahibi olan kişilerden de faydalanılmıştır. Yaş grubu olarak ise, otuz yaşın üzerinde olan kişiler seçilmiştir. Bu araştırma 2003 – 2005 yılları ile sınırlıdır.

1.3.5 Sayıltılar

Araştırmaya katılan kişilerin söyledikleri kayıt altına alınmış olduğundan, kaynak kişilerin verdikleri bilgilerin doğru olduğunu kabul ediyoruz.

1.3.6 Tanımlar

Bu araştırmada geçen ve anahtar kelime olarak kullanılan kavramların tanımları aşağıda verilmiştir.

Âdet:

1. Bir kimsenin yapmaya alışmış olduğu şey, alışkı.
2. Topluluk içinde eskiden beri uyulan kural, töre.

Folklor: Halkbilimi.

Gelenek: Bir toplumda, bir toplulukta eskiden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa iletilen, yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar, an'ane.

Görenek: Bir şeyi eskiden beri görüldüğü gibi yapma alışkanlığı.

İnanış:

1. İnanma, inanılan şey.
2. Bir şeyi doğru olarak benimsemek.
3. Bir şeyin varlığını, doğruluğunu kabul etmek.
4. Sevecek, güvenecek ve bağlanacak en yüksek varlık olarak bilmek, iman etmek.
5. Kanarak aldanmak.

Kültür:

1. Tarihi, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü, hars, ekin.
2. Bir topluma veya halk topluluğuna özgü düşünce ve sanat eserlerinin bütünü.
3. Muhakeme, zevk ve eleştirme yeteneklerinin öğrenim ve yaşantılar yoluyla geliştirilmiş olan biçimi.
4. Bireyin kazandığı bilgi.

Örf: Yasalarla belirlenmemiş olan, halkın kendiliğinden uyduğu gelenek, adet.

1.3.7 Kısaltmalar

ABD:	Amerika Birleşik Devletleri
BM:	Birleşmiş Milletler
Dyt:	Diyetisyen
EOKA:	Kıbrıs Mücadelesi Örgütü
GTSK:	Gönyeli Türk Spor Kulübü
GKRY:	Güney Kıbrıs Rum Yönetimi
HAS-DER:	Halk Sanatları Derneği
KATAK:	Kıbrıs Adası Türk Azınlık Kurumu
KGTY:	Kıbrıs Geçici Türk Yönetimi
KMTB:	Kıbrıs Milli Türk Birliği
KMTHP:	Kıbrıs Milli Türk Halk Partisi
KTAAF:	Kıbrıs Türk Avcılık ve Atıcılık Federasyonu
KTBİP:	Kıbrıs Türk Birliği İstiklal Partisi
KTFD:	Kıbrıs Türk Federe Devleti
KTFF:	Kıbrıs Türk Frutbol Federasyonu

KTKF:	Kıbrıs Türk Kurumları Federasyonu
KKTC:	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
M.Ö:	Milattan önce
M.S:	Milattan sonra
ODTÜ:	Orta Doğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr.:	Profesör Doktor
TMT:	Türk Mukavemet Teşkilatı
TBMM:	Türkiye Büyük Millet Meclisi
TC:	Türkiye Cumhuriyeti
v.b:	Ve benzeri
YDÜ:	Yakın Doğu Üniversitesi

BÖLÜM II

Bu bölümde Halk Bilimi alanında, yurt içinde ve yurt dışında yapılmış folklorik araştırmalara örnekler verilmiştir.

2.1 Yurt İçinde Yapılan Araştırmalar

Kıbrıs Türk Halkbilimi üzerine yapılan çalışmalar oldukça sınırlı sayıdadır. Halk Sanatları Derneği (HAS-DER), Mustafa Gökçeoğlu, Oğuz M. Yorgancıoğlu, Mahmut İslamoğlu, Erdoğan Saraçoğlu gibi kurum ve yazarlar tarafından yapılan çalışmalar vardır.

Kıbrıs Türk Halkbilimi adına en eski çalışmalardan bir tanesi 1969 yılında Oğuz M. Yorgancıoğlu tarafından hazırlanmıştır. Bu eser, "Kıbrıs Türk Folklorundan Derlemeler" adlı eserdir. Oğuz M. Yorgancıoğlu, 1980 yılında kaleme aldığı "Kıbrıs Türk Folkloru" adlı kitabını genişleterek 2000 yılında yeniden yayınlamıştır. Oğuz M. Yorgancıoğlu ayrıca, Kıbrıs Türk Çocuk Oyunları (1997), Masallar (1998) gibi eserleriyle de Kıbrıs Türk Halkbilimi'ne katkıda bulunmuştur.

Mustafa Gökçeoğlu, Kıbrıs Türk Halkbilimi adına en geniş kapsamlı araştırmalara imza atan kişidir. Kaleme aldığı atasözleri, deyimler, fıkralar, masallar, bilmeceler, hikayeler, tekerlemeler, maniler, efsaneler dışında üç ciltten oluşan "Tezler ve Sözler" adlı kitapları da bulunmaktadır. Bu kitaplarda ise, insanların yaşam tarzları, sosyal hayatları işlenmektedir.

Bunun dışında, Mahmut İslamoğlu, "Kıbrıs Türk Folkloru", "Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı İnceleme Yazıları"; Haşmet Muzaffer Gürkan, "Bir Zamanlar Kıbrıs'ta", "Dünkü ve Bugünkü Lefkoşa"; Erdoğan Saraçoğlu, "Kıbrıs Ağzı"; Dr. Nazım Beratlı, "Kıbrıslı Türklerin Tarihi"; Dyt. Şevket Direktör, "Kıbrıs Türk Mutfağı"; Prof. Dr. Saim Sakaoğlu, "Kıbrıs Türk Masalları"; Yaşar Ersoy, "Kıbrıs Türk Tiyatro Hareketi"; Mehmet Ertuğ, "Geleneksel Kıbrıs Türk Tiyatrosu";

Neriman Cahit, "Eski Lefkoşa Kahveleri ve Kahve Kültürü"; Osman Bulun, "Bölgesel Rivayetler, İnanç ve Adetlerimiz"; Ahmet An, "Kıbrıs Türk Kültürü Üzerine Yazılar", "Kıbrıs'ta İsyanlar ve Anayasal Temsiliyet Mücadeleleri"; Ahmet C. Gazioğlu, "Kıbrıs'ta Türkler", "Kıbrıs Türk Tarihi – Türk Dönemi", "Kıbrıs Tarihi – İngiliz Dönemi"; Bülent Fevzioğlu ve Suna Atun, "Kıbrıs Türk Halk Edebiyatı'nda Destanlar ve Ağıtlar Üzerine Bilgiler – Belgeler – Araştırmalar"; Erbil Çinkayalar, "Kıbrıs Türk Halk Oyunları" adlı eserleriyle Kıbrıs Türk Halkbilimi'ne katkıda bulunan kişiler arasındadırlar.

Bunun dışında 1977 yılında kurulan Halk Sanatları Derneği de, yılda bir kez yayımladığı Halkbilimi Dergisi ile Kıbrıs Türk Halkbilimi'ne katkı koymaktadır.

2.2 Yurt Dışında Yapılan Araştırmalar

Türkiye'de yapılan halkbilimi çalışmaları Kıbrıs Türk Halkbilimi çalışmalarına karşılık daha gelişmiş durumda olsa da, Batı ülkelerine nazaran halkbilimi çalışmalarına geç başlamış durumdadır.

Türk toplumunda ilk başlarda bu bilimin adının konması konusunda da çelişkiler yaşanmıştır. Öyleki, Rıza Tevfik Bölükbaşı bu bilim için "Folklor" terimini kullanırken; Ziya Gökalp, "halkiyyat"; Halkbilgisi Derneği'nde ve onun yayın organlarında "halkbilgisi"; Türk Tarih, Antropologya ve Etnografya Dergisi ve Türk Etnografya Dergisi tarafından "etnografya" gibi isimlerle bu bilimden bahsedilmiştir.

Türkiye'de Pertev Naili Boratav, "Folklor ve Edebiyat I, II", "Halk Hikayeleri ve Halk Hikayeciliği", "Le Tekerleme", "Zaman Zaman İçinde", "Az Gittik Uz Gittik", "100 Soruda Türk Halk Edebiyatı", "100 Soruda Türk Folkloru", "Folklor ve Edebiyat"; Suat Batur, "Açıklamalı – Örnekli Türk Halk Edebiyatı"; Mehmet Fuad Köprülü, "Türk Edebiyatı Tarihi"; Cevdet Kudret, "Ortaoyunu"; Metin And, "Geleneksel Türk Tiyatrosu", "Türk Köylü Oyunları", "Kültürel Etkinlikler ve Büyük Kuruluşlar"; Özer Ozankaya, "Toplumbilimine Giriş"; Emre Kongar,

"Türkiye'nin Toplumsal Yapısı", "İmparatorluktan Günümüze Türkiye'nin Toplumsal Yapısı", "Kültür Üzerine", "Atatürk – Devrim Tarihi ve Toplumbilim Açısından"; Saadettin Elibol, "İnanç ve Kültür"; Abdülbaki Gölpınarlı, "Melamilik[1] ve Melamiler", "Sosyal Açıdan İslam Tarihi", "100 Soruda Türkiye'de Mezhepler[2] ve Tarikatler[3]", "Tasavvuftan[4] Dilimize Geçen Deyimler ve Atasözleri"; Saadettin Nuzhet Ergun, "Konya Halkıyyat ve Harsiyatı[5]", "Halk Edebiyatı Antolojisi[6]", "Türk Musikisi Antolojisi"; M. Halit Bayrı, "Anadolu Manileri", "Cumhuriyet Devrinde Halk Bilgisi Hareketleri", "İstanbul Argosu ve Halk Tabirleri", "Halk Adetleri ve İnanmaları", "İstanbul Folkloru"; Prof. Dr. İbrahim Kafesoğlu, "Türk Milli Kültürü" gibi eserleriyle Türk Halkbilimine katkı koyan isimler arasındadırlar.

---

[1] Melamilik: Her türlü gösteriş ve dünya kaygılarından uzak kalmayı öğütleyen Sünni tarikatı.
[2] Mezhep: Bir dinin görüş, yorum ve anlayış ayrılıkları sebebiyle ortaya çıkan kollardan her biri.
[3] Tarikat: Tasavvufa dayanan, Tanrı'ya ulaşmak için kendilerine göre bazı yöntemler benimseyen yollardan her biri.
[4] Tasavvuf: Tanrı'nın niteliğini ve evrenin oluşumunu varlık birliği (Vahdetivücut) anlayışıyla açıklayan dini ve felsefi akım, İslam mistisizmi.
[5] Harsiyat: Harsla ilgili şeyler, kültür işleri.
[6] Antoloji: Şairlerin, yazarların, bestecilerin eserlerinden alınmış seçme parçalardan oluşan kitap, seçki, güldeste.

BÖLÜM III

YÖNTEM

3.1 Araştırmanın Modeli

Bu araştırma Kıbrıs Adası'nın Gönyeli Köyü'nde yaşayan halkın, her geçen gün değişime uğrayan kültür birikimlerini tespit etmeye yönelik, bire bir görüşme yöntemi ve kaynak taraması türünde yapılan bir çalışmadır.

Yüz yüze görüşme yönteminde not defteri ve kayıt cihazı kullanılmıştır. Bunun dışında bazı zamanlarda ise, gözlem yöntemi kullanılmıştır. Elde edilen veriler değiştirilmeden yazıya aktarılmıştır.

3.2 Evren

Kıbrıs Adası'nda Lefkoşa'nın altı kilometre batısına kurulmuş olan Gönyeli Köyü, Lefkoşa – Girne anayolu üzerinde bulunmaktadır. Gönyeli Köyü, üç bölgeden oluşmaktadır. Bu bölgeler, Yenikent Bölgesi, Kırmızı Toprak Bölgesi ve Baraj Bölgesi olarak adlandırılmaktadırlar.

3.3 Örneklem

Araştırmanın örneklemi Gönyeli Köyü'nde yerleşik olarak yaşayan kişilerdir.

Gönyeli Köyü'nün nüfusunun Gönyeli Belediyesi tarafından 2004 yılında yapılan son araştırmalara göre 12.000 olduğu belirtilmektedir.

Gönyeli Köyü'nde yaşayan toplam otuz dokuz kişiye ulaşılmıştır.

3.4 Veri Toplama Aracı

Bu araştırmada öncelikle köy genelinde bir ön araştırma yapılarak konular hakkında bilgi sahibi olan kişiler tespit edildi. Daha sonra bu kişilere önceden hazırlanmış olan sorular yüz yüze görüşme yapılarak soruldu. Araştırma yaparken kaynak kişilerin boş zamanlarına denk gelen günler ve saatler seçildi. Her birinin evine gitmek yoluyla derlemeler gerçekleştirildi. Bu görüşmelerde not defteri ve kayıt cihazı kullanıldı. Ayrıca yer yer gözlem yöntemi de uygulandı.

3.5 Verilerin Toplanması

Seçilen kaynak kişilere önceden haber verilerek onlarla görüşülmüş ve önceden hazırlanan sorular yöneltilmiştir. Verilen bilgiler zaman zaman kayıt cihazı kullanılarak, zaman zaman da not edilerek kaydedilmiştir. Yani bire bir görüşme yöntemi kullanılmıştır.

3.6 Verilerin Çözümlenmesi

Görüşme sırasında kasete çekilerek elde edilen bilgiler, daha sonra dinlenip düzene konulmuş, not edilen bilgiler ise temize çekilerek ikisi bir araya getirilip yazıya dökülmüştür.

BÖLÜM IV

4.1 BULGULAR VE YORUM

Bu bölüm, Gönyeli Köyü'nde yaşatılan gelenek, görenek, örf ve adetleri içermektedir. On iki ana başlık altında elde edilen bilgiler ve sonuçları verilecektir.

4.1.1 "GÖNYELİ" KELİMESİNİN KÖKENİ:

Kıbrıs'ın en büyük ve katışıksız Türk köyü olan Gönyeli'nin kuruluş tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Uzun yıllardır var olan köyün adı zaman zaman değişikliğe uğratılmıştır.

Köyün eski dönemlerde tamamen Frenklerden[1] oluştuğunu, "Kıbrıs Köyleri Kasabaları" adlı kitabında vurgulayan Niarhos Kliridi, aynı zamanda bu dönemde, yani M. S. 1391 yılına kadar, köyün adının "Ara" olduğunu da iddia etmektedir. Niarhos Kliridi'nin bu iddialarını Venedik Dönemi haritaları da doğrulamaktadır.

Niarhos Kliridi'ye göre M. S. 1391 yılında Giovanni Nuivili adında feodal[2] bir beye verilen Ara Köyü, bu dönemden itibaren "Nuivili" adı ile anılmaya başlamıştır. Yazar, 1571 yılında Osmanlı Devleti'nin adayı fethinden sonra Frenkleri mülklerinden kovarak, buraya Konya veya Bursa'ya yakın olan Gion (Gönen)'dan getirdikleri Türkleri yerleştirdiğini ve köyün ismini "Konya" ile "Nuivili" isimlerine uygun bir biçimde değiştirmiş olabileceklerini savunur. Gönyeli Köyü'nün yetiştirdiği araştırmacı – yazarımız Mustafa Gökçeoğlu "Bildiriler Panel Notları -1-" adlı kitabında, Rum yazar Niarhos Kliridi'nin 1571 yılına kadar gelen dönem

---

[1] Frenk: 1. Anglosakson, Cermen veya Latin ırklarının birinden olan kimse. 2. Osmanlıların Avrupalılara, özellikle Fransızlara verdikleri ad.
[2] Feodal: Derebeylikle ilgili.

içerisinde, bugünkü adıyla Gönyeli Köyü için söylediklerine katıldığını fakat, 1571 yılı sonrası için söylediklerine katılmadığını ifade etmektedir.

Köyün eski bir yerleşim birimi olduğunun kanıtlarını değerli hocamız Mustafa Gökçeoğlu şu dizelerle belirtmektedir:

"...1951 yılında köye içme suyu getirilmişti. Su deposunun yapımı için kazılan temel çukurunda kilise kalıntılarına rastlanmıştı. Bu kilisenin adının da Ayios Gunellis olması oldukça ilginçtir. Ayrıca bir kilisenin de Gönyeli belediye binasının bulunduğu yerde olduğu söylenmektedir. O bölgede yapılan evlerin temel kazıları sırasında Roma döneminden kalma, sedef hastalığına yakalanmış cam eşyaların varlığı da bir gerçektir. Yine köyün orta yerinde bir nekropol[3] alanı bulunmaktadır. Bu bölgede açılan kuyu ve septik[4] çukurların kazılması sırasında çok sayıda insan kemeği çıktığı bilinmektedir." (Gökçeoğlu, 2000; 178)

Mustafa Gökçeoğlu (2000)'na göre; Niarhos Kliridi'nin yanıldığı noktalar ise şunlardır: Osmanlı Devleti 1571 yılında adayı fethettikten sonra devşirme yoluyla Anadolu'dan getirdiği aileleri, Kıbrıs Rumları'nın yerleşim bölgelerini gasb etmeden iskan etmiştir. Ayrıca Gönyeli'ye iskan edilen kişiler Konya ve Gönen'den de getirilmemişlerdir. Buraya getirilen kişiler, Anamurlu Kurt Ali ile Aksaraylı Mehmet Efendi'dir.

Ancak 1571 yılında Anamur'un ve Aksaray'ın Konya iline bağlı oldukları düşünülürse, sanırım Gönyeli isminin Konya isminden türetildiğini de düşünebiliriz.

Köyün adıyla ilgili ulaşılabilecek hemen her kaynakta olduğu gibi, köyün yaşlıları arasında da, bu konuda çeşitli söylemlere ulaşmak mümkündür:

---

[3] Nekropol: Antikçağ kentlerinin büyük bir alana yayılan mezarlığı. 1. Bir kentteki yapılar ve evler gibi yerleştirilmiş, Tarihöncesi'nden ya da Antikçağ'dan kalma, az ya da çok anıtsal nitelikli mezar topluluğu. 2. Mezar anıtlarının yer aldığı büyük mezarlık.

[4] Septik: Kuşkucu, şüpheci.

Yaz mevsiminde gün batısından esen serin bir rüzgar nedeniyle, savrulacak tınazlar[5] kuzey - güney doğrultusunda yönlendirilirmiş. Gün batısından esen bu yel dolayısıyle, köye "Günyeli" denildiği ve dilden dile aktarılarak bu ismin zamanla "Gönyeli"ye dönüştüğü söylenmektedir.

Bir başka söylem ise şöyledir: Köye misafir olarak gelen bir kişi, köylülerle tokalaşırken, köylülerin hepsinin de ellerinin nasırlı olduğunu fark etmiş. Her tokalaşmada köylülerin nasırlı ellerinden eli ağrıyan misafir, köylülere;

— "Sizler ne kadar çalışkan insanlarsınız? Elleriniz gön[6] gibi. Hepiniz gön ellisiniz." demiş.

Bu misafirin köylüler için söylediği "Gön elli" kelimesi, söylene söylene köyün bugünkü isminin yani "Gönyeli"nin türediği belirtilmektedir.

Bir diğer söylenceye göre; 1571'den yani adanın Osmanlılar tarafından fethinden önce, bu bölgede bulunan "Ayios Gunellis Kilisesi"nin adının bozulmasıyla "Gönyeli" kelimesinin ortaya çıktığı yönündedir.

Bundan farklı olarak, 1958 – 1960 yılları arasında ada genelinde yer isimlerinin Türkçeleştirilme faaliyetleri sırasında, Gönyeli adı da değiştirilmeye çalışılmıştır. O dönemde Türkiye Cumhuriyeti'nin başbakanı bulunan Adnan Menderes'in soyadı olan "Menderes", daha sonra da "Harbiye" isimleri "Gönyeli" ismi ile değiştirilmek istenmiştir. Ancak, köy halkının "Gönyeli" ismine alışmış olmasından, ayrıca "Gönyeli" isminin zaten Türkçe bir isim olmasından ve köylülerin de, köyün isminin değiştirilmesine itiraz etmelerinden dolayı, köyün ismi hiçbir değişikliğe uğratılamamıştır.

"Gönyeli" isminde doğal yollarla yapılan veya suni olarak yapılmaya çalışılan tüm bu değişikliklerin değiştiremeyeceği önemli bir gerçek vardır. Bu gerçek ise,

---

[5] Tınaz: 1. Savrulmak için hazırlanan dövülmüş ekin yığını. 2. Yığın.
[6] Gön: 1. Tabaklanmış deri. 2. Kösele. 3. Hayvan derisi.

köyün isminin köye Osmanlılar tarafından yerleştirilen Anamurlu Kurt Ali ve Aksaraylı Mehmet Efendi'den itibaren, tüm kaynaklarda ve arşiv belgelerinde de "Gönyeli" olarak geçtiğidir. Öyle ki; adanın İngiliz hakimiyetine girmesinden sonraki tüm haritalarda da, İngilizce'de 'ö' harfi bulunmasa da bu harf yerini 'eu' harflerine bırakarak, "Gönyeli" ismini korumayı başarmış ve "Geunyeli" olarak yer almıştır.

4.1.2 GÖNYELİ KÖYÜ'NDE SOSYAL YAŞAM:

Derleme Tarihi: 30. 06. 2005
Kaynak Kişi: Emine Benli
Doğum Tarihi: 1926 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Derleme Tarihi: 26. 07. 2005
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1928 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

1571 yılında adanın Osmanlılar tarafından fethinin ardından, Lefkoşa – Girne yolu üzerinde bulunan Gönyeli Köyü'nün batısına Anamurlu Kurt Ali, doğusuna ise Aksaraylı Mehmet Efendi yerleşmişlerdir. O dönemde Lefkoşa'nın altı kilometre (dört buçuk mil) batısında kalan Gönyeli Köyü, bugün yerleşim bölgelerinin genişlemesi sonucu Lefkoşa'nın bir uzantısı durumundadır. Kıbrıs Adası'nın Osmanlı Devleti'nin egemenliğine girmesinin ardından Gönyeli Köyü'ne yerleşen halk, Kıbrıs Adası el değiştirmiş olsa da İslam Dini'nden dönmemiş, Müslümanlığa bağlı inanç ve adetleri yerine getirmiştir.

1571 yılından itibaren Gönyeli Köyü'nde, içe dönük bir yaşam tarzının getirisi olarak aile içi evlilikler yaşanmıştır. "Eyi mal yerinde satılır"[7], "Ağır daş yerinden gagmaz" gibi düşüncelere bağlı inançlarla, dışarıdan kız alınmadığı gibi dışarıya da kız verilmemiştir. Hatta, "Oğlun s..üklüysa, s..üğünü silip gomşunun gızına vereceñ; gomşunun gızı çapaklıysa, çapağını silip oğluña alacañ" denmiştir. Dışarıdan kız almaya kalkan olursa da, düğünü bozmak için çarıklar yakılıp evler kötü kokularla tütsülenmiştir.

Yaşatılan içe dönük yaşam geleneğinin izleri günümüzde de var olan "Coxa Vara Gena Varum" yani "Kalıtımsal Genetik Kemik Rahatsızlığı" ile de kendini göstermektedir. Anamurlu Kurt Ali'de var olan bu hastalık, belden başlayıp ayaklara kadar devam eden dışa doğru bir çarpıklık şeklinde kendini göstermektedir. Anamurlu Kurt Ali'nin soyundan gelenlerin çoğunda bu hastalığa rastlamak mümkün olduğu gibi, bu kişilerin kısa boylu olmaları ve sallanarak yürümeleri de göze çarpan özelliklerindendir. Bu tür genetik bozukluğu olan kişilerin, Anadolu'nun Yamaç ve Karaözü denen bölgelerinde de halen yaşadıkları söylemleri Gönyeli halkının kökeninin Anadolu'dan geldiğinin bir kanıtıdır.

Gönyeli'de 1864 yılında kolera ve 1890 yılında çiçek salgınları nedeniyle bir çok can kaybının yaşandığı anlatılmaktadır. Öyleki bu dönemde bir günde bir aileye ait iki cenaze kaldırılmıştır. Bunun ardından Mustafa Kemal Atatürk'ün Türkiye Cumhuriyeti'ni ilan etmesi ile birlikte, Türkiye Büyük Millet Meclisi (TBMM)'nin çıkardığı yasa da köyün nüfusuna etki etmiştir. Çünkü, savaşlardan çıkan Türkiye Cumhuriyeti (TC)'nin kalkınması için insan gücüne ihtiyacı vardır. Buna bağlı olarak Türkiye Büyük Millet Meclisi'nde hazırlanan Hakkı Hıyarını Kullanma adlı yasadan yararlanmak isteyen 125 Gönyelili de Anadolu'ya göç etmiş ve Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı olmuştur. Ancak, boşalan köyün yeniden doldurulması doğumlar nedeniyle çok uzun zaman almamış, hatta kısa zamanda eskisinden daha çok çoğalan nüfus dolayısıyle ekilip biçilen yerler yetersiz kalmıştır. Bunun sonucu olarak da köyde hırsızlıklar başlamıştır. Ada genelinde çalınan bir mal olduğunda suçlular öncelikle

[7] Tezde kalıplaşmış sözler, anlatma esasına dayalı türler ve anonim şiirler ağız özelliklerine uygun şekilde verilmiştir.

Gönyeli Köyü'nde aranmıştır. Hırsızlık olayları Türk Mukavemet Teşkilatı (T.M.T)'nın kuruluşuna kadar devam etmiştir. (Gökçeoğlu; 2000)

Her dönemde, her konuda güvenliğine önem veren ve hemen birlik olan Gönyelililer, köye yabancıların girmesini, yer edinmesini istemediği gibi, köyden geçecek yabancıların da ancak eşeğinden veya arabasından indikten sonra köyden geçmesine izin veriyorlardı. Böylece kerpiç evlerin çevresini saran kerpiç duvarların üzerinden, evde olan kadınların kızların yabancılar tarafından görülmesi engellenmiş oluyordu. Kıbrıslı Türkler ile Kıbrıslı Rumlar arasında uzun süre yaşanan soğuk savaş sırasında da Gönyelililer, gelebilecek herhangi bir Rum saldırısına karşılık köyü kendi istekleriyle beklemişlerdir. Bunun sonucunda da, 1974 yılında yaşanan 20 Temmuz Barış Harekatı sonrasında Gönyeli Köyü'ne ne sivil ne asker, hiçbir Rum yerleşemediği gibi, Gönyeli sınırları içerisine de girememiştir. Savaş durumunun olmadığı dönemlerde bile köye yerleşmeye çalışan bir Rum'un da köyden uzaklaşmasını, yer edinememesini sağlamak amacıyla, ektiği zeytin fidanlarının köy halkı tarafından söküldüğü söylenmektedir. 1931 isyanının bastırılmasında da İngiliz askerinin Gönyelililerden yardım aldığı belirtilmektedir. 1963 yılına gelindiğinde ise, Türk askeri yerini değiştirme gereksinimi duyduğu zaman gelip Gönyeli'ye yerleşmiştir. Ayrıca, uzun yıllar içe dönük yaşam tarzının benimsendiği Gönyeli Köyü, 1963 – 1974 yılları arasında ada genelinde yaşanan göçlerde de göç kabul eden bölgeler arasında yer almıştır.

Yüz yıllar boyu dış dünyaya kapılarını kapalı tutan Gönyeli Köyü'nde benimsenen içe dönük yaşam tarzı, belli tabuları da beraberinde getirmiştir. Dıştan gelecek her etkinin köydeki yaşam tarzını ve çocuklarının yapılarını bozacağına inanan aileler, çocuklarını okumaları için bile Lefkoşa'ya göndermemişlerdir. Elindekilerle yetinen Gönyeli halkı, birbirine her koşulda yardımcı olmuş, ancak elindekini köy dışına vermekten de kaçınmıştır. Tıpkı dışarıdan kız almayıp, dışarıya kız vermedikleri gibi; Anadolu'dan getirdikleri kabak tohumunu başka köylerde yaşayan insanlara vermemişler, fasülyeyi "Gavur yiyeceği" kabul edip yememişlerdir. II. Dünya Savaşı'na kadar devam ettirilen bu yaşam tarzına bağlı

olarak, Gönyeli'den dışarıya verilmeyen kabaklar bugün çarşıda "Gönyeli kabağı" olarak da adlandırılmaktadır.

Gönyeli Köyü'nde yakın geçmişimize kadar ataerkil aile yaşantısı sürdürüldüğünden çocuklar, babanın sözünden dışarı çıkamazlar ve onun verdiği kararları uygularlardı. Her işte son söz babaya aitti. Baba, çocuğu ne zaman isterse okula verebildiği gibi, ne zaman isterse de okuldan alabilirdi. Gönyelililer, çocuklarını köy okuluna gönderseler bile, çobanlık ve çiftçilikle uğraştıklarından bir süre sonra onları okuldan alıp, erkek çocuklarını tarlaya çift sürmeye[8] ya da ovaya davar beklemeye göndermişler; kız çocukları da, evde kalıp annelerine ev işlerinde yardımcı olmuşlardır.

Çocuk bakmak, ev temizliği, yemek, dokuma ve gergef işleri, hayvanların sağılması hep kadınların, kızların işiydi. Elde edilen sütlerin nor[9] ve hellim[10] yapılması, yayıklarla[11] yağ çıkarılması, ekmeğin yapılması, Yarelokka bugünkü adıyla Alayköy yolu üzerindeki Şido'dan eşekler yardımıyla içme suyu getirilmesi, 1950'li yıllarda ise, Dağyolu (Fota) ve Pınarbaşı (Kırnı) Köyleri'nden su getirilmeye başlamasıyla köyün hemen her yerine yaptırılan kuyulardan veya çeşmelerden su alınması, bunun dışında yaz aylarında orak biçmek, burçak, mercimek yolmak da hep onların görevleri arasındaydı.

Tüm bu işlerin dışında Gönyeli kadınları birbirlerinden yardımlarını da hiçbir zaman esirgememiştir. Biri hasta olsa komşuları kendi işlerini yoluna koyup, hasta komşularının yardımlarına koşarlardı. Onun evini tertipleyip toparlarlar, yemeğini pişirirlerdi. Kendi çocuklarını bir yana bırakıp hasta komşularının çocuklarıyla ilgilenirlerdi. Doğum yapacak olan kadının yardımına koşan ilk kişiler yine komşu kadın olurdu. Bebek dünyaya gelmeden komşular bezini beleğini[12] hazırlar, doğduğu anda da onu giydirirlerdi. Bir taraftan bebeğin bakımı devam ederken, diğer taraftan

---

[8] Çift Sürmek: Saban, pulluk kullanarak toprağı ekilebilir duruma getirmek.
[9] Nor: Sütten yapılan bir tür katık.
[10] Hellim: Kıbrıs'a özgü bir süt ürünü. Kıbrıs peyniri.
[11] Yayık: Tereyağı çıkarmak için sütün içinde dövüldüğü veya çalkalandığı kap.
[12] Belek: 1. Kundak, çocuk bezi. 2. Beşiğe konulan yatak.

da loğusa çorbası pişirilirdi. Loğusa ayağa kalkıncaya kadar, komşuları etrafında pervane olurlardı.

Hellim veya ekmek yapılacağı zaman, tarhana kesileceği zaman yine yardıma komşu kadınlar koşardı. Zaman zaman, malzemelerini birleştiren kadınlar, ekmeğini hellimini aynı yerde yaptıktan sonra paylaşırlar, zaman zaman da yardımına teşekkür olarak yapılan her ne ise, mal sahibi kadın elde ettiği üründen gönlünden koptuğu kadarını yardım eden komşusuna verirdi.

Köyde birisi evlenecekse, önce tüm köylü el birliği ile o kişinin evini yapardı. Hep birlikte ev yapıldıktan sonra da evlenecek olan kişinin düğünü yapılırdı. Tıpkı düğünlerde olduğu gibi, sünnet törenlerinde de aynı yardımlaşma yapılmaktaydı.

II. Dünya Savaşı sırasında ve sonrasında Kıbrıs halkı, İngiltere'nin savaşa katılmış olması nedeni ile zor günler geçirmiştir. Savaşa dahil olan İngiltere, adadaki yaşam koşullarını zorlaştırdığı gibi, halkın elde ettiği mahsül dahil, her şeyi denetimi altına almıştı. Çiftçilerin elde ettikleri ürünler, İngiliz görevliler tarafından ölçülüp tartılmaktaydı. Elde edilen mahsülün onda biri de vergi olarak alınmaktaydı. Çobanların ise, davarlarının onda biri alınıyordu. Görevliler, belirli dönemlerde vergiyi almak için, asker veya polis ile birlikte ev ev dolaşırlardı. Vergi almak için gidilen evde, ev sahibi kendi gönlü ile gelirinin onda birini verirse hiçbir sorun çıkmazdı. Ancak görevlilere karşı çıkan ev sahibi olursaydı, o zaman devreye polis veya asker girer ve malın onda birini alırdı. Halkın vergiyi kendi gönlüyle vermesinin bir avantajı vardı. Bu avantaj da, görevlilerin vergi olarak verilen malın iyi mi, yoksa kötü mü olduğunu kontrol etmemesiydi.

II. Dünya Savaşı'na kadar gününü tarlada çalışarak ya da hayvanlarla uğraşarak geçiren adamlar daha sonraları, ürettiklerini dışarıya satmaya başlamışlardır. O dönemde her evde en az bir eşek bulunurdu. Samanlar çuvallara dikkatlice doldurulduktan sonra her eşeğe bir çuval yüklenerek, iki eşekle yola, yaya olarak çıkılırdı. Eğer eşeğe binilirse çuvallar bozulabilir, bu da malların elde kalmasına neden olabilirdi. Yirmi dört saatte gidilip gelinen yoldan, bir çuval samana

karşılık bir şişe zeytin yağı getirilirdi. Gece yarısı evden çıkılıp, şafak atmadan çuvalların yerine ulaştırılması gerekirdi. Torbalar yerine vaktinde ulaşsa da, eğer çuvallarda her hangi bir bozulma olursa mallar satılmadan köye geri dönülürdü. Mallar satılırsa, köye dönüş, gidiş gibi yürüyerek değil bu kez eşek üzerinde olurdu. Gönyeli halkı, 1974 yılına kadar bu zor yaşam koşulları altında yaşamını sürdürmüştür.

Gönyeli insanının özellikle II. Dünya Savaşı'ndan sonra dışa açılmaya başlaması ve gelir kaynaklarının da değişmesiyle Gönyeli Köyü'nde eğitime de önem verilmeye başlanmıştır. O güne kadar, ailesinin izin verdiği döneme kadar okuma imkanı bulan çocuklar, artık okumak istediklerinde çiftçilik ve çobanlık, okumalarına engel olmamaya başlar. İlkokulu bitiren çocuk isterse, aile tarafından Lefkoşa'ya gönderilerek tahsiline devam etmesine izin verilmeye başlanmıştır. 1800'lü yıllarda varlığından söz edilen Gönyeli İlkokulu, günümüzde olduğu gibi geçmişte de birçok öğrencinin öğrenim gördüğü bir okul durumundaydı (GAZİOĞLU; 2000). Gönyeli İlkokulu bugün bulunduğu binaya gelinceye kadar bir çok kez yer değiştirmiştir. Okulda, Gönyeli Köyü'nde yetişen çocuklara eğitim verilmeye devam edildiği gibi, bugün yakın çevrelerdeki köylerde yetişen çocuklara da eğitim verilmektedir.

Günümüzde bir çocuğun en önemli görevinin, tüm dünyada olduğu gibi Gönyeli Köyü'nde de okumak olduğu kabul edilmektedir. Bunun dışında her genç erkeğin en önemli görevinin ise vatan borcunu ödemesi olarak kabul edilmektedir. Yani askerlik vazifesini yerine getirmektir. Yaşı gelip askerliğe çağrılan her genç, geçmişte olduğu gibi günümüzde de askere gitmeden bir gün önce tüm ailesini, akrabalarını ve sevdiklerini ziyaret ederek onlardan helallik almaktadır. 1974 yıllarını yaşayan her erkek, bugün bu yılları mücahitlik[13] yılları olarak anmaktadır. Kıbrıs Türkü'nün hayatta kalma mücadelesi verdiği bu yıllarda tüm Kıbrıslı Türkler gibi Gönyeli insanı da zor günler geçirmiştir.

---

[13] Mücahit: 1. Ceht eden, savaşan. 2. Kıbrıs Mücadelesi'nde Kıbrıs Türk savaşçısı.

Gönyeli halkı, yüzyıllar boyunca tarım ve hayvancılıkla geçimini sağlamaktaydı. Hemen her evde keçi, koyun, inek ya da tavuk beslenmekteydi. Ancak marketlerin açılmaya başlamasıyla hemen her tür ihtiyaç zahmetsizce karşılanmaya başlanmıştır. Bunun sonucunda da, tarım ve hayvancılık değerini kaybetmeye başlamıştır. 1950'li ve 1960'lı yıllara kadar, Gönyeli Köyü'nde evler kerpiçten yapılmaktaydı. Fakat sonraları bu kerpiç evler, yerlerini betondan yapılan modern evlere bırakmaya başlamıştır. Tüm bunların etkisiyle 1974 yılı sonrasında Gönyeli insanı, her türlü inşaat işçiliği ve müteahhitlik ile evine ekmek götürmeye başlamıştır. 1980 yılında Gönyeli Belediyesi'nin, 1983 yılında ise Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin kurulmasıyla köy insanının büyük bir çoğunluğunu memur olarak çalışmaya başlamıştır.

Gönyeli Köyü, bugün hızla büyümekte ve gelişmekte olan bir yerleşim yeri durumundadır. 1930'lu yıllarda nüfusu 400 olan Gönyeli Köyü'nün, 1996 yılında yapılan nufus sayımına göre nüfusu 6617 idi. Ancak bugün köyün nüfusunun, 12000'e ulaştığı belirtilmektedir. 1996 nüfus sayımından bugüne kadar Gönyeli Köyü'nde nüfus oranının bu derece artışının sebebi, köye sürekli bir iç göçün olmasıdır.

Her geçen gün büyümekte olan Gönyeli Köyü, köy merkezi dışında üç bölgeden oluşmaktadır. Bu bölgeler, Yenikent Bölgesi, Kırmızı Toprak Bölgesi ve Baraj Bölgesi olarak adlandırılmaktadırlar. Baraj Bölgesi ve Kırmızı Toprak Bölgesi, Gönyeli Muhtarlığı'na bağlıdır. Baraj Bölgesi köyün kuzeyinde kalmakta ve adını burada bulunan göletten almaktadır. Kırmızı Toprak Bölgesi ise, köyün batısında yer almaktadır. En gelişmiş bölgesi olan Yenikent Bölgesi de, köyün güneyinde bulunmaktadır. Lefkoşa'ya en yakın bölge olan Yenikent Bölgesi'nin, Gönyeli Belediyesi'ne bağlı bir de muhtarlığı vardır.

Gönyeli Köyü'nün her geçen gün daha çok gelişmesi nedeniyle, Gönyeli insanı artık alış – veriş amacıyla Lefkoşa'ya gitmek zorunda değildir. Öyleki Gönyeli halkı bugün giyim – kuşam, yiyecek – içecek her türlü ihtiyacını köyde bulunan marketlerden mağazalardan karşılayabilmektedir. Ayrıca on yıla yakın bir süredir

Gönyeli Köyü'nde Salı günlerinin vazgeçilmezlerinden biri de kurulan Salı Pazarı olmuştur. Salı pazarı sayesinde de, halk alış - verişini yapabilmekte ve ihtiyaçlarını karşılayabilmektedir. Bunun dışında Gönyeli Köyü'nde meyhaneler, lokantalar da bulunmaktadır. Köyde, son zamanlarda özellikle gençlerin uğrak yeri olan spor salonları, internet kafeler de bulunmaktadır.

4.1.3 HAYATIN DÖNÜM NOKTALARI İLE İLGİLİ GELENEK VE GÖRENEKLER

4.1.3.1 DOĞUM ÂDETLERİ:

Derleme Tarihi: 12. 05. 2005
Kaynak Kişi: Mübeccel Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Doğum Öncesi: Yapılan her evliliğin ardından, beklenen en önemli şey bir bebektir. Bebek dünyaya geldiği zaman, ağaç meyvesini vermiş, gerçek bir aile olunmuş demektir. Günümüzde, hastanelerde veya özel kliniklerde doktor kontrolü altında gerçekleştirilen doğumlar, eski dönemlerde her konuda olduğu gibi, yine hanımların yardımlaşmaları sayesinde gerçekleştirilirdi.

Eski dönemlerde yapılan evliliklerde, zaman geçmiş ve bebek gelmemiş ise, yapılacak tek şey eğer aile bunu kabul ederse köyün ebesine danışmak ve ebenin verdiği talimatı uygulamaktı.

Çocuğu olmayan ailelerin yaptığı şey çoğunlukla aynıydı. Bu da ebenin verdiği kocakarı ilaçlarını hazırlayıp, onları kullanmaktı. Eğer bunları uyguladıktan sonra kadın gerçekten hamile kalırsa, ilk yedi ay doğum için hiç bir hazırlık yapılmazdı. Hazırlıklara, ancak hamileliğin yedinci ayından sonra başlanırdı.

Doğum hazırlığı olarak yapılan ilk şey, kırmızı bir yorgan, biri kırmızı biri sarı iki tülbent, beşik, beleklik kumaş ve tülbesdıra[14] onarmaktı.

Doğum: Doğum vakti gelince, ebe doğumu kolaylaştırmak amacıyla, anne adayını yürütür, eğilip doğrulmasını sağlardı. Bu spor hareketlerinin ardında da, annenin ayakları sıcak suya konurdu. Bunun sebebi de, eğer anne hamileliği süresince soğuk almışsa, bu soğuk algınlıklarının doğumu zorlaştırmasını önlemekti.

Bir taraftan anne doğuma hazırlanırken, diğer taraftan da doğum sonrası için gerekli malzemeler hazırlanırdı. Bu malzemeler; makas, yorgan iğnesi, bakır veya çinko bir tabak, isbirto rakısı ve bir tencere tuzlu suydu.

Çinko veya bakır tabağın içine ısıtılmış ispirto rakısı[15] dökülür ve makasla, yorgan iğnesi bu tabağın içine konurdu. Yorgan iğnesini ve makası, sıcak ispirto rakısı içine atmaktaki amaç, bebeğin canının yanmasını engellemekti. Makas, doğumdan sonra bebeğin göbeğini kesmek için, yorgan iğnesi ise, bebek kız doğarsa kulağını delmek için kullanılırdı.

Büyükçe bir tencerenin içinde ise tuzlu su yapılırdı. Duz göyneği denilen bu tuzlu su ise, doğumdan sonra bebeği yıkamak için hazırlanırdı.

Doğum gerçekleştiği zaman, ebe bebeği ayaklarından tutup başaşağı eder ve ağzındaki su çıksın diye onu üç kez sallardı. Bebeğin göbeği kızgın makasla kesilerek anneden ayrılması sağlanırdı. Ebe, önce tuzlu su ile bebeğin banyosunu

---

[14] Tülbestra: Bebek belendikten sonra, beleğin açılmaması için üzerinden sarılarak bağlanan ince uzun bez.
[15] İspirto Rakısı: 1. Etil alkol. 2. İçki.

yaptırırdı. Bebek tertiplendikten sonra, eğer kız ise, yorgan iğnesinin ucuna bir parça yorgan ipliği takılarak, bebeğin kulağı bu iğne ile delinirdi. İğnenin ucundaki iplik, bebeğin kulağından geçirildikten sonra iğne üzerinden alınır ve iplik bebeğin kulağını sıkmayacak bir biçimde bağlanırdı. Bunun ardından beleklenen bebek beşiğine yatırlır, başına ise, bir köşesine anne veya babasının yüzüğü bağlanmış kırmızı tülbent, onun üzerine de sarı tülbent örtülürdü. Anne de tertiplendikten sonra, o da kendi yatağına yatırılır ve annesi, kayınvalidesi veya komşuları tarafından yapılan loğusa çorbasını içerdi. Anne doğumdan sonraki yirmi dört saat boyunca yatağından kaldırılmazdı.

Loğusa çorbası; kadının doğumdan sonra yeyeceği ilk yemektir. Davardan elde edilen kaymak yağının[16], her gün karıştırılarak yağ süzmesi sağlanırdı. Süzülen yağ şişelere alınır ve doğumdan sonra anneye sade yağ denilen bu yağdan, içine başka yağ katmadan, loğusa çorbası denilen bir çeşit pirinç çorbası yapılırdı.

Bebeğe yedirilecek olan ilk yemek için ise; bebeğin üç ezan sesi duyması beklenirdi. Bebek dünyaya geldikten sonra, duyduğu her ezan sesinde, ağzına sadece bir kaşık şekerli su verilirdi. Bebeğe ancak üç ezan sesini duyduktan sonra, anne sütü verilirdi.

Doğum Sonrası: Belki de ata erkil bir toplum oluşumuz nedeni ile, aileye katılan ilk bebeğin adını baba koyardı. Bu da; çoğunlukla büyüklerin yani, atanın adı konduğundan bebeğin adının, bebek erkek ise babanın babasının adı, kız ise babanın annesinin adı olması demekti. Eğer bebek evin ikinci bebeği ise, bu kez de annenin annesinin veya babasının adı konurdu. Eski dönemlerde, evdeki çocuk sayısının çok fazla olduğunu görmek mümkün olduğundan, anne baba adından sonra bebeklere, yakın akrabaların veya değer verilen, saygı duyulan kişilerin isimlerinin verildiğini de görürüz.

---

[16] Kaymak Yağı: Süt sağıldıktan sonra bir gece bekletildikten sonra üzerinde oluşan yağ.

Annenin ve bebeğin doğumdan sonraki ilk banyosu, doğumun beşinci veya sekizinci günü yaptırılır. Anne ve bebek banyo yapmadan önce sağ salim kırklansın, herhangi bir hastalığa tutulmasın, göze uğramasın diye, banyo yapacakları suyun içine, içerisinde kırk çakıl taşı ve üç – beş altının bulunduğu bir çıkı[17], kırk kez batırılıp çıkarılırdı. Anne ve bebek bu su ile banyolarını yaptıktan sonra, beşiğine yatırılan bebeğin baş ucundaki sarı tülbent alınır; kırmızı tülbent ise bebeğin başına, bebek kırklanıncaya dek örtülürdü.

Doğumdan önce anne adayına "Allah kurtarsın" denirken; doğum sonrasında anneyi ve bebeği ziyarete gelenler, "Allah, analı babalı büyütsün", "Hayırlısı olsun", "Geçmiş olsun", "Allah, dört gözden ayırmasın", "Allah uzun ömür versin", "Allah çirkin talihi versin" gibi dualar ederlerdi.

Günümüzde olduğu gibi geçmişte de, doğum sonrası yapılan ilk işlemlerden bir tanesi de bebeğin yaş kağıdını[18] çıkarmaktı. Böylece bebek tam anlamıyla kimlik sahibi olur.

Kırklanma: Kırklanma süresi, otuz yedi gün veya otuz dokuz gün olurdu. Kırk çıkarma ise; tıpkı doğumdan sonra yapılan ilk banyo da olduğu gibi, annenin ve bebeğin kırk taşlarının suya kırk kez batırılıp çıkarılmasının ardından yapılan banyo ile tamamlanmış olurdu.

Altı Aylık Kınası: Altıncı ayını dolduran bebeğe, altı aylık kınası yakılırdı. Mevlit eşliğinde yakılan kınanın ardından bebeğin bir eline beyaz, diğer eline de kırmızı mendil bağlanırdı. Beyaz mendil, saflığı temizliği simgelerken; kırmızı mendilin ise, al duvaklı gelin simgesi vardır. Kınası yakılan kız çocuk için al duvaklı gelin olmasını, erkek çocuk için ise, al duvaklı gelin almasını temenni etmenin göstergesi bu kırmızı mendildir.

---

[17] Çıkı: Küçük bohça, çıkın.
[18] Yaş Kağıdı: Doğum belgesi.

Altıncı ayını doldurmuş olan kız çocuğu eğer, hala tek başına oturamazsa, ensesine yumruk vurup oturtulur; erkek çocuk ise, alnından öpülerek havaya atılıp kapıldıktan sonra oturtulurdu.

Çocuk okul çağına geldip de okula kaydettirildiği zaman ise, kız çocuğu ilk gün okula gelin edilerek gönderilirdi.

Doğumla İlgili İnanışlar:

Derleme Tarihi: 12. 05. 2005
Kaynak Kişi: Mübeccel Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Doğum öncesi ile ilgili inanışlar;

Birkaç dal maydonoz, su dolu bir kap içerisine konularak üç gün çiğli[19] havada bırakıldıktan sonra, üçüncü gün suyu içilirse, bu suyun kısırlığı giderdiğine inanılır.

Bilmeden makasın üzerine oturan bir kişinin kızı olacağına, bıçağın üzerine oturanın ise, oğlu olacağına inanılır.

Aşeren hamile bir kadın, canının çektiği şeyi yiyemez ve o anda herhangi bir yerini tutarsa, canının çektiği şeyin izinin, bebeğinin aynı yerinde çıkacağına inanılır.

Bebek anne karnında ilk kez seyirdiğinde, anne kime veya neye bakarsa bebeğin ona benzeyeceğine inanılır.

---

[19] Çiğ: Nem.

Hamile olan bir kadının bebeği erkek ise, kadının hamileliği boyunca tatlılı şeyler aşerdiğine, kız ise ekşili şeyler aşerdiğine inanılır.

Hamileliğin yedinci ayından önce, bebek için hazırlık yapılırsa, bunun uğursuzluk getireceğine inanılır.

Hamile bir kadının saçını kesmesi uğursuzluk sayılır. Saçını kesen hamile kadının, bebeğinin ömrünü kısalttığına inanılır.

Doğum sonrası ile ilgili inanışlar;

Loğusa ilk banyosunu yapana kadar yalnız bırakılmaz. Loğusa banyosunu yapmadan önce yalnız bırakılırsa, onu al basacağına[20] yani kırk basmasının gerçekleşeceğine inanılır.

Bebek doğduğu zaman, onu ilk olarak tuzlu su ile yıkamanın, ki bu işleme "Duz Göyneği" adı verilir, bebeği havalara ve mikroplara karşı koruyacağına inanılır.

Yeni doğmuş bebeğin üzerine yumurta sürülürse, büyüdüğü zaman yumurta sürülen yerlerinde tüy çıkmayacağına inanılır.

Loğusanın üzerine örtülen kırmızı yorganın kırk basmasını engelleyeceğine inanılır.

Bebeğin doğumundan sonra başına örtülen kırmızı tülbentin, bebeği al basmasından koruyacağına inanılır. Sarı tülbentin bebeğin başına örtülmesinin sebebi ise, bu tülbent sayesinde sarılık hastalığının bebekten uzak tutulacağına inanılmasından kaynaklanmaktadır.

---

[20] Al Basması: Doğum sırasında temizliğe dikkat edilmemesi yüzünden loğusanın tutulduğu ateşli hastalık, loğusa humması, albastı.

Çok ağlayan bebeğin ağlamasını durdurmak için, ağzına eşek şillirgası[21] koyarlardı.

Bebek dünyaya geldiği zaman kırklanıncaya kadar, baş ucuna Allah'a inancı olması ve okumuş olması için Kur'an-ı Kerim, şeytandan korunsun diye de makas konur. Makasın, bebeğin dilinin erken açılmasını sağlayacağına da inanılır. Ayrıca kız çocukları için bunların yanına bir de don konur. Bunun sebebi ise, bebek büyüyüp evlenme çağına geldiğinde, gelin evine gidecek olan çeyizin eksiksiz olmasını sağlamaktır.

Bebek kırkını doldurıncaya kadar, elbiseleri gün batımından sonra çamaşır telinde bırakılmaz. Eğer bırakılırsa, bebeğin elbiselerinin şeytanlar tarafından mundar[22] edileceğine inanılır.

Bebeğin göbeği düştüğü zaman; parça suya atılırsa, ileride işlerinin erken yoluna gireceğine; babasının cüzdanına konursa, babasının cüzdanına bereket getireceğine; ateşe veya yanan bir fırının içine atılırsa, çocuk büyüdüğü zaman ateş gibi hamarat olacağına inanılır.

Bebeğin saçı ilk kez kesildiğinde, "saçı kısa, ömrü uzun olsun" denir ve saklanırsa, bebeğin ömrünün uzun olacağına inanılır. Tırnağı ilk kez kesileceğinde ise, babasının cebine bozuk para konur ve bebeğin bu paraları alması sağlanır. Bebek ne kadar çok para alırsa, büyüdüğü zaman elinin bereketinin o kadar bol olacağına inanılır.

Bebek altı aylık olduğu zaman eline kına yakılırsa, büyüdüğü zaman elinin bereketli olacağına inanılır.

Kız çocuğuna ilk çeyiz olarak don alınır, böylece çeyizinin donanacağına inanılır.

---

[21] Şillirga: Dışkı.
[22] Mundar: Kirli, pis.

Konuşmaya geciken bir çocuğun dilini açmak için, onu bir kalburun[23] içine koyup sallarlardı. Bu işlemin çocuğun dilini açacağına inanılırdı.

Yürümeye geciken çocuğu, bir sepete koyup yedi kapıya giderlerdi. Gittikleri her kapıyı çalıp, kapı açılmadan oradan ayrılırlardı. Eğer, yedi kapıdan da kapı açılmadan kaçmayı başarırlarsaydı çocuğun yürüyeceğine inanırlardı.

Bebeğin sağlığı ve tedavisiyle iligili inanışlar;

Bebek yüz üstü yatırılıp sağ ayağıyla sol eli, sol ayağıyla da sağ eli birleştirilerek ölçülürdü. Bunun ardından zeytin yağı ile ovulan bebeğin sağlıklı gelişeceğine inanılır.

Çocuk ilk kez diş çıkaracağında ona golifa[24] yapıp yedirmenin dişlerini sağlamlaştıracağına ve en büyük nimet olan ekmek ile suyun tadını almasını sağlayacağına inanılır.

Kız çocuğunun kulağı, doğumdan hemen sonra yorgan iğnesi ile delindiği zaman, çocuğun kulağında küpeye karşı herhangi bir alerji ve hastalık olmayacağına inanılır.

Bebeği yaşamayan ailelerin bebeklerinin yaşamasını sağlamak amacıyla uyguladıkları inançlar ve buna iki örnek;

Bebeği yaşamayan ailelerin çocuklarına, aile dışından birisi isim verirse ve aile de bu ismi kabul edip kullanırsa, o bebeğin yaşayacağına inanılır.

---

[23] Kalbur: Tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli veya seyrek telli elek.

[24] Golifa: Buğday kaynanmışı. İçine badem ve fıstık içi ile nar tanesi ekelenip yenir.

Köy sakinlerinden Hüseyin Mustafa Veli Dayı (Hüseyin Demirel) ile eşi Kezban Hanım'ın bir çok kez çocuğu olmuş ama hiçbiri hayatta kalmayı başaramamış. Kezban Hanım, yeniden doğum yaptığı zaman, komşuları hemen yanına koşmuşlar. Kezban Hanım'ın bu kez bir kızı olmuş ve bebeğin yaşaması için ebe, kapıdan giren ilk komşuya "Kezban Hanım'ın bir kızı oldu, adını ne koyalım?" diye sormuş. Komşusu da, Kezban Hanım'ın durumunu bildiğinden "Dursun bakalım da, yaşarsa adını goruk." demiş. Uzun süre bebeğin yaşayacağına inanılmadığından, bebeğe başka bir isim de verilmemiş ve Kezban Hanım'ın kızı yaşayacağına inanılıncaya kadar isimsiz kalmış. Ailenin bebeklerine komşularının verdiği "Dursun" ismini kabul ederek, kızlarının yaşamasını sağladıklarına inanılmıştır.

Bu inanışı kanıtlayıcı bir başka olay da, köyde öğretmenlik yapan Özkan Bey'in başından geçmiştir. Eşi Emine Hanım, her hamile kalışında, tıpkı Kezban Hanım gibi, ya düşük yapıyormuş, ya da doğan bebekleri kısa sürede ölüyormuş. Özkan Bey, eşi Emine Hanım'ın yeniden hamile kalması üzerine büyüklerine, çocuklarının yaşaması için ne yapması gerektiği konusunu danışmış. Sonuçta bu inanışı öğrenen Özkan Bey, eşinin doğum yaptığını ve bir kızlarının olduğunu öğrendiği zaman, karşısına birisi çıkıncaya kadar koşmuş. Hastahane kapısına kadar gelen Özkan Bey, kapıda karşılaştığı yaşlı bir adama "Amca bir gızım oldu, adını ne goyyum" diye sormuş. Elinde çiçeklerle hasta ziyaretine gelen yaşlı adam, bir Özkan Bey'in yüzüne bakmış, bir de elindeki çiçeklere bakmış ve "Çiçek olsun oğlum, kızıñın adını Çiçek goy da, bu çiçekler gibi güzel olsun." demiş. Bunun üzerine Özkan Bey de kızına Çiçek ismini vermiş ve kızı yaşamış.

4.1.3.2 SÜNNET TÖRENLERİ:

Derleme Tarihi: 19. 08. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Sünnet törenlerimiz, en az değişikliğe uğrayarak geçmişten günümüze kadar gelmeyi başaran geleneklerimizden biridir. Eski dönemlerde kurulan derneklerde[25], gerçekleştirilen bir çok geleneğin hemen hemen hepsi bugün de yaşatılmaktadır. Geçmişte olduğu gibi bugün de, beş veya yedi yaşına gelen her erkek çocuğu için dernek kurmak, aile adına büyük bir gurur kaynağıdır. Günümüzde sünnet töreninden birkaç gün önce eve, Türkiye Cumhuriyeti bayrağı ile Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti bayrağı asılır. Dün olduğu gibi, bugün de sünnet törenlerimiz "kına gecesi", "at ile gezme" ve geçmişte çocuğun sünnetinin ardından konuklara verilen "yemek" şeklinde iken; bugün yemeğin yerini düğünlerdeki gibi salon tutularak yapılan "törenler" olarak toplam üç aşamadan oluşmaktadır. Üçüncü aşamada yapılan şey tebrik kabulüdür.

Kına Gecesi: Sünnet olacak olan çocuğa ilk olarak kına yakılır. Çocuk kına gecesinde pantolon, gömlek ve festen oluşan sünnetlik kıyafetlerini giyer. Günümüzde sünnetlik kıyafetlere aksesuar olarak pelerin ve asa da katılmıştır.

Geçmişte kına gecelerinde davul zurna eşliğinde eğlenilirken, bugün çağdaş orkestralar eşliğinde eğlenilmektedir. Adamlar bir tarafta kurulan masalarda kuru yemiş yer, içki içer. Kadınlar ise, çocuğun kınasını yakar ve oynarlar.

Çocuğun kınası yakılacağı zaman kına kasesinin ortasına büyük bir mum yakılır. Çocuk misafirlerin ortasında bir sandalyeye oturtulur ve kınası yakılır. Kına

---

[25] Dernek: Sünnet töreni.

yakıldıktan sonra, tıpkı altı aylık kınasında olduğu gibi çocuğun sağ eline kırmızı mendil; sol eline ise, beyaz mendil bağlanır. Bunun ardından da kına, kuru yemişle dolu bir sesda[26] içerisine konarak, gelen misafirlere buyurlanır. Kınanın ardından da misafirlere köy çöreği ve hellim ağırlanır. Gece geç saatlere kadar davul zurna eşliğinde oyunlarla devam eder.

At İle Gezme: Çocuğun kınasının yakılmasının ardından, ikinci aşama olarak ertesi gün çocuğun at ile gezdirilme olayı gerçekleştirilir. Sünnetlik kıyafetlerini giyen çocuk, öncelikle aile büyükleri tarafından köyün kahvelerine götürülür. Çocuk kahvede bulunan köyün yaşlılarının elini öper, bu sırada dileyen kişiler çocuğa para verir ve çocuk eve döner. Eve dönmeden önce fotoğrafçıya gidilerek anı fotoğrafı çektirilirdi. Çocuk eve döndükten sonra, önceden belirlenen saatte ata bindirilip yine davul zurna eşliğinde köyün belirli yerlerinde gezdirilir. Bu gezi sırasında çocuğun attan düşmemesini sağlamak için, atın sahibi atı tutar, çocuğun yakınlarından en az iki kişi de çocuğu tutar.

Günümüzde, en önde kamyonet tipi arkası açık bir arabanın arkasına küçük çocuklar ve davulcu ile zurnacı oturtulur. Bu arabanın arkasından at, onun arkasından ailenin yakınları, dostları, akrabaları yaya olarak gelir. En sonda ise, yürüyemeyecek durumda olan kişilerin gitmesi için, bir kaç araba konvoy oluşturarak gider.

Gönyeli Köyü'nde sünnet törenlerinin vazgeçilmez özelliklerinden bir tanesi de, çocuk atta gezdirilirken av tüfeği ile havaya ateş edilmesidir. Bu, çocuğun erkekliğe attığı adımı kutlamak amacıyla yapılan bir gösteridir. Geçmişte bu gösteri, çocuk evde sünnetçi tarafından sünnet edildiğinden, sünnetin sonuna kadar devam ederken; günümüzde, çocuk çoğunlukla doktor tarafından hastanede veya klinikte sünnet edildiğinden, at ile gezme töreninin sonuna kadar devam etmektedir.

---

[26] Sesda: Yayvan sepet, sele.

Çocuk köyün belirli yerlerinde at ile gezdirilip eve getirildikten sonra, gelen misafirlere çörek ve hellim ikram edilir. Bugün bu ikram edilenlerin arasına meyve suyu yanında kurabiye, boğaça gibi yiyecekler de katılmıştır.

Tebrik Kabulü: Çocuk evde sünnet edilmişse, sünnetin ardından evin bahçesinde hazırlanan yatağa yatırılırdı. Konuklar ise, bunu kutlamak için yer içerdi. Bu gecede konuklara ikram edilen yiyecekler arasında genellikle fırında patates, fırın makarnası, fırın kebabı, salata gibi yiyecekler bulunduğu gibi, alkollü ve alkolsüz içecekler de yer alırdı.

Geçmişte çocuğun sünneti davul zurna eşliğinde, yemekler yenilerek kutlanırken, bugün bu durum çocuğun sünnetinin ardından ailenin isteğine göre önceden ayarlanmış bir biçimde hemen o gün veya ertesi gün için salon tutularak, çağdaş orkestralar eşliğinde eğlenilerek yapılmaktadır. Bu gecede gelen misafirlere yakın geçmişimize kadar devam eden bir geleneğe göre basdiş[27] adı verilen kurabiye ile sigara ikram edilirken, son bir kaç yılda sigara ikramı da azalmış ve sadece basdiş ikramı kalmıştır.

Sünnetle İlgili İnanışlar:

Derleme Tarihi: 19. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Çocuk sünnet olurken canı yanmasın diye, annesi veya yakınları tarafından oklava[28] iki avuç arasına alınarak ovuşturulur.

---

[27] Basdiş: Günümüzde sünnet ve evlenme törenlerinde gelen misafirlere ikram edilen bir tür kuru pasta.
[28] Oklava: hamur açmakta kullanılan slindir biçiminde ince uzun değnek.

Çocuk sünnet olduktan sonra, belirli aralıklarla tuzlu su içine oturtulursa yarasının daha erken iyileşeceğine inanılır.

4.1.3.3 EVLENME TÖRENLERİ:

Derleme Tarihi: 08. 02. 2004
Kaynak Kişi: Fatma Solak
Doğum Tarihi: ? - 2004
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma yazması yoktu.

Derleme Tarihi: 12. 02. 2004
Kaynak Kişi: Hediye Ömer Kofalı
Doğum Tarihi: 1931 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Dört yıl okula gitti.

Hayatta doğum ve ölüm kadar doğal bir gerçek de evliliktir. Her geçen gün değişen ve gelişen hayat şartlarına bağlı olarak gelenek ve göreneklerimiz de değişmektedir. Bazı adetlerimizi geçmişten günümüze aktarmayı başarsak da, bugün sadece o günleri yaşamış kişilerin anımsadığı eski düğünlerimizden günümüze gelmeyi başaranlar, artık yok denecek kadar azdır.

Eski dönemlerde evlenecek olan çiftler hakkında kararları aileler verirken, bugün ise neredeyse, çiftler evlenmeye karar verdikten sonra ailelerin bu durumdan haberleri oluyor ve bunun ardından adet yerini bulsun diye dünürcülük gerçekleştiriliyor. Köyümüzde düğünlerle ilgili bazı özellikler yaşatılsa da, birçok adet yenilenen hayat şartlarıyla birlikte yok olup gitmiş ya da değişiklik göstermiştir. Belki bunun bir sebebi de artık insanların eskiden birbirlerine olan yakınlığının günümüzde kalmamış olması, eskisi gibi yardımlaşmaların olmaması ve herkesin kendi hayat kavgasına düşmesinden kaynaklanmaktadır. Örneğin eskiden köyde

düğün varsaydı, düğüne katılacak olan her ailenin o düğün sahibine bir faydası dokunurdu. Böylece bugün iki saat için iki ailenin milyarları harcaması yerine, o dönemde hemen hemen tüm köylülerin katkısıyla, günlerce gecelerce eğlenceler düzenlenir, düğünler bu şekilde gerçekleştirilirdi. Eskiden testi hamamda kırılırken, günümüzde iki saatlik törenin sonunda kırılmaktadır.

Bugün Gönyeli Köyü'nde düğünler artık herşey çiftin isteği doğrultusunda yapılsa da, halen yaşatılan özellikler de yok değildir. Örneğin; eskiden düğüne davet edilecek olan kişilere okuyucu aracılığıyla mum dağıtılarak haber gönderilirdi. Bugün ise, köyde davetiyeci olarak bilinen ve davetiye dağıtma yani köy halkını düğüne davet etme görevini üstlenen, Hüseyin Hacı tarafından davetiyeler tüm köy halkına dağıtılarak köy halkı düğünden haberdar edilmektedir. Eskiden her düğünden önce muhakkak kına gecesi düzenlenirken bugün, gelin adayının isteğine göre kına gecesi düzenlenmektedir.

Kız Beğenme ve Görücülük: 1930'lu ve 1940'lı yıllarda evlenme çağına gelmiş erkek için, aile büyükleri kız aramaya başlarlardı. Kendilerinin olumlu bir sonuç alamama olasılığını da göze alarak aile, bir de aracıya danışırdı.

Gelin olarak seçilecek kızın, Gönyeli'de yüzyıllar boyunca süregelen ve yakın geçmişimize kadar devam eden geleneğe göre, yine Gönyeli'den olması gerekirdi. Gönyeli'deki dışarıdan kız almama geleneğine bağlı olarak, yapılan evliliklerin hemen bir çoğu aile içi evlilikler veya uzak akraba evlilikleri olurdu. Gönyelili'nin yine Gönyelili'den kız alma geleneğinin, adanın 1571 yılında Osmanlılar tarafından fethedilmesiyle buraya yerleşen Anamurlu Kurt Ali ve Aksaraylı Mehmet Efendi zamanından günümüze kadar geldiği ileri sürülmektedir. Eğer birisi dışarıdan yani başka köyden kız alacak olursa, düğünü bozmak için kavgalar çıkarılır, çarıklar yakılarak evler kötü kokularla tütsülenirdi. Bunun tam tersine Gönyeli'den kız isteyen yabancılar olursaydı da, bu kişilere; "el yerine kız vereceğime, köyümün köpeği olsun tercih ederim." denirdi.

Bu geleneklere uygun olarak, aracı veya aile büyükleri tarafından görülüp beğenilen kızın kim olduğu, kimin nesi olduğu, nasıl birisi olduğu köyün ileri gelenlerinden soruşturulurdu. Eğer aldıkları cevap istedikleri gibi olursa, damat olmasını istedikleri gence, kızdan bahsederlerdi. Erkeğin onayı alındıktan sonra, köyde "Yenge" diye bilinen ve kız istemede kendisine danışılan Emete Hanım'a konu anlatılırdı. Yenge, kızın ailesiyle görüşerek, kızlarına talip çıktığını ve görücü olarak gitmek istediklerini söylerdi.

Erkeğin annesi ve aileden hanımlar, -ki bunlar genellikle erkeğin ablası ve yengesi olurdu- yenge ile birlikte, kızın ailesinin belirlediği bir günde, kızın evine görücü olarak giderlerdi. Bu günde kız, misafirlere kahve ikram ederdi. Kız kahveleri ikram edip mutfağa dönünceye kadar, erkeğin ailesi de kızı yakından görüp, onu konuşturarak son kararlarını verirlerdi. Kız mutfağa gittikten sonra, erkeğin annesi, kızın annesine; "Allah'ın emrine, Peygamber'in kavli üzerine gızıñızı oğlumuza isderig." diyerek, kızı annesinden isterdi. Eğer kız tarafının cevabı olumsuzsa, kızın annesi, misafirlere "başka kapıya" diyerek, hemen cevap verirdi. Cevap olumlu olduğu zaman ise, "Kısmetse olur." diyerek misafirlari uğurlardı.

Dünürcülük ve Nişan: Kız tarafının verdiği cevaba göre, iki ailenin büyükleri tarafından belirlenen bir günde dünürcülük gerçekleştirilirdi. Erkeğin ailesi ve yakın akrabaları toplanarak birlikte kızın evine giderlerdi. Bu günde misafirler, şeker ve koku ile ağırlanırdı.

Hoş bir sohbetin ardından, kız evine o gün ilk kez gelmiş olan erkeğin babası;

"Havlıñda padem
İşde geldik uğur gadem
Senden bir cevahir isderig
Sen da buna ne deñ?"

LIBRARY
1988 - LEFKOŞA

diyerek kızı babasından resmen isterdi. Kız babasının cevabı eğer olumlu ise, kızı vermekte bir sakınca görülmemişse; ki iş bu noktaya ancak olumlu cevap çıkacaksa getirilir;

"Tencerede bişen oddur
Yedig garnımız togdur
Bu isdediğiñiz cevahire
Bir deyceğimiz yogdur."

diyerek kızını vermeye razı geldiğini belirtir. Bunun üzerine, güveyi tarafı olarak anne ve yenge, o gün misafirlerin karşısına hiç çıkmamış olan kızın yanına giderek, ona nişan yüzüğünü takarlardı. Ayrıca, kızın çeyizini tamamlaması amacıyla damadın babası, artık resmen gelini sayılan kıza, ağırlık parası verirdi. Başlık parası yerine geçen bu ağırlık parası, o dönemde eğer kızın ailesi zengin ise; yirmi lira, fakirse on beş lira olurdu.

Nişanlılık süresi, kız tarafının çeyizi tamamlamasına, erkek tarafının ise yeni çiftin kalacağı evi bitirmesine bağlıydı.

Nişanlılık Süresi: Nikah kıyılıncaya dek normal şartlar altında ne damadın gelini, ne de gelinin damadı görmesi mümkündü. İki genç biribirini ancak kapı pencere aralığından kimseye yakalanmadan gizlice görme imkanını yakalarsa veya bir tek kişinin kendilerine yapacağı küçük bir iyilikle görebilirlerdi. Bu da iki kişinin biribirini görmesi değil, bir kişinin diğer kişiyi görmesi şeklinde gerçekleşirdi. İki genç arasındaki tek iletişim, mübarek[29] günlerde karşılıklı gönderdikleri bohça ile olurdu. Kızın gönderdiği bohçada; gömlek, pantolan, pijama, iç çamaşırı ve kendisinin işlediği veya işlettiği çorap bulunurdu. Erkeğin kıza gönderdiği bohçada ise; entarilik[30] kumaş, çorap, ayakkabı, kuru yemiş, zamanın meyvesi ve çifte şilin[31] bulunurdu.

---

[29] Mübarek: Uğurlu, kutsal, kutlu.
[30] Entari: Genellikle tek parçalı kadın giyeceği.

Düğüne Davet: Kızın çeyizinin tamamlanmasıyla, erkeğin de evini bitirmesiyle aile büyükleri tarafıdan düğünün en kısa zamanda yapılmasına karar verilirdi. Düğün tarihi belirlenir belirlenmez de, davulcu ve zurnacıya haber verilirdi. Okuyucu denilen bu kişiler de, düğüne bir hafta kala iki tarafın akrabalarına mum dağıtarak, onları düğünden haberdar ederlerdi. Düğüne katılacak olan aileler mumu kabul ederek, okuyuculara gönüllerinden kopan herhangi bir hediyeyi verirlerdi. Bu hediyeler çoğunlukla, ailenin gelir kaynağına, mesleğine göre değişirdi. Aile, çiftçilik ile geçimini sağlıyorsa, sebze, meyve, tahıl ürünleri; çobanlık ile geçimini sağlıyorsa, et ve süt ürünleri hediye ederlerdi. Bu hediyeler, ya düğünde kullanılır ya da düğünden sonra gelinle damada kalırdı.

Çeyiz: Üç gün süren düğün, çarşamba günü kız evinden çeyizin çıkarılmasıyla başlardı. Çeyiz kız evinden çıkarılıp, gelin evine götürüleceği zaman önce yorganlar kaplanırdı. Yorgan çarşafı yere serildikten sonra, isteyenler üzerine para atarlardı. Geline ve damada kalan bu paraları gelin ancak, evine yerleşip yorganlarını kullanmaya başladığı zaman bulurdu. Yorganlar kaplanınca, tüm çeyiz bahçeye çıkarılır ve imam tarafından sayılarak, fiyatı ile birlikte çeyiz defterine yazılırdı. Kız veya erkek tarafından yeni çifte, tarla veya hayvan verilecekse burada verilir ve onlar da deftere kaydedilirdi. Bunun ardından, develere yüklenen çeyiz gelin evine götürülürdü. Bu sırada aynayı kim taşırsaydı, damadın ailesi tarafından o kişiye bahşiş verilirdi.

Çeyiz tamamen taşındıktan sonra, çeyizi taşımaya yardım eden genç erkekler, gelin adayının önceden yaptığı ay – yıldız işlemeli kırmızı yastık için, koşu yarışması düzenlerlerdi. Gelin evinden başlayan yastık koşusu yarışmasını kazanan delikanlı, damadın yanına giderek ondan bahşiş alırdı. Yarışmanın birincisi isterse yastığı damada geri verir, isterse de hatıra olarak saklardı.

---

[31] Şilin: 1. İngiliz lirasının yirmide biri olan para. 2. İngiliz sömürgelerinde ve başka bazı ülkelerde para birimi.

Gelin Hamamı: Çeyizin taşındığı günün akşamı, gelin bindallısını[32] giyer, yüzüne al duvak örtülür ve hamama götürülürdü. Hamam kapısında davul zurna çalınırken, gelin de hamamda sileceğe[33] sarılarak orada olan kişiler arasında ağlayarak döner ama yıkanmazdı. Bu sırada gelinin etrafında biri kendi ailesinden biri de damadın ailesinden ellerinde büyük mumlar olan iki bekar kız olurdu. Hamama gelinle birlikte giden diğer genç kızlar ise beraberlerinde getirdikleri testiyi, gelinin başından üç kez çevirerek kırarlardı. Gelin, hamamdan pembe veya mavi gelinlik giyerek çıkardı. Gelin, iki büyük mumla büyük bir kalabalık eşliğinde gezdirilerek eve getirilirdi. Gelin ile birlikte annesinin evine gelen misafirlere küçük mumlar dağıtıldıktan sonra, gelin odasına çıkarılırdı.

Damat ise; bu sırada kahvede damat tıraşını olurdu.

Kına Gecesi ve Gelin Ağlatma: Gelin hamamından sonra, aynı gece on ikiye doğru davul zurna ile kız evine getirilen damadın serçe parmağına kına yakılır ve damat yine aynı şekilde kahveye götürülürdü. Saat on ikiyi geçince, yani Perşembe gününün ilk saatlerinde misafirler, çörek ve hellimle ya da davar kesilerek, davarın yağlı etinden buğdayla yapılan herse (ki buna dövme de denirdi) ile ağırlanırlardı. Şafak atarken, gelin beyaz gelinliğini giyerek, önde genç kızlar ellerinde mumlarla gelini odasından çıkarırlardı. Kemancı "Kınamız Mübarek Hazırlayın Bahşişi" şarkısını çalıp söylerken, gelinin, başıbütün[34] hanımlar tarafından Besmele ile kınası yakılırdı. Kına, kızın önce sağ eliyle sol eline; sonra da, sağ ayağıyla sol ayağına yakılırdı. Sağ ele ve ayağa kırmızı mendil, sol ele ve ayağa da beyaz mendil bağlanırdı. Bunun ardından "Kız Sana Nişan Geliyor", "Karşılama" gibi şarkılar sonrasında, ana baba ocağından ayrılma ile ilgili ağıtlar, maniler ve türküler söylenerek gelin ağlatılırdı. İşte bu manilere bir örnek;

"Karanfilim saksıda
Bir yar sevdim Aksu'da

---

[32] Bindallı: Çok mor kadife üzerine sırma ile kabartma dal, yaprak ve çiçek işlenmiş giysi veya örtü.
[33] Silecek: Yıkandıktan sonra kurulanmak için kullanılır büyük havlu, hamam havlusu.
[34] Başıbütün: Başından bir kez evlilik geçen ve halen evli olan kişi.

Gel yarim sarılalım
Akşam ile yatsıda."

Gelinin kınası yakıldıktan sonra, ortasında kırmızı mum yanan kına, kuru yemiş ile dolu bir sesda içerisine konarak misafirlere buyur edilir ve para toplanırdı. Bu arada kahvede eğlenirken sarhoş olan adamlar da, damadın ailesinin evine giderek, burada yapılan çorbayı içerler ve oyun oynarlar, eğlenmeye burada devam ederlerdi.

Güneş doğarken kız kınadan kaldırılarak, yengenin yardımıyla elleri ayakları yıkanırdı.

Nikah: Kına yakma işleminin tamamlanmasının ardından yenge, kıvrak iplikle gelinin yüzünü alır, gelin onarıcı[35] (Cemaliye Hanım veya Seriye Hanım) da, gelinin gözüne mindal ile sürme[36] çeker, yanaklarına pembelik[37] sürer ve pembelikle alnına, yeni ay şeklini çizerdi.

Gelinin gözüne çekilen sürme, gelin onarıcı tarafından hazırlanırdı. Bir tencere etrafına taş konularak, kapağının başına zeytin yağı dökülürdü. Pamuk ipliğinden yapılan fitil, ucu yakılarak zeytin yağının içine konur ve kapağın üzeri, içi su dolu kadayıf sinisi ile örtülürdü. Zeytin yağının içinde yanan fitil, sürme olurdu. Gelinin başına geçirilen başlık ise genellikle taşlarla süslü olurdu.

Artık nikah için hazır olan kız, çarşafla örtülerek, kapı arkasına getirilirdi. Kızın yanında yenge ile damadın ailesinden bir kadın bulunurdu. Kapının diğer tarafında ise, şahit olarak getirilen, köyün ileri gelenlerinden iki kişi ve imam bulunurdu. İmam kıza, "Allah'ın emri, Peygamber'in kavli üzerine 'ol' de gızım" veya "Vekiliñ olayım, nikahıñı gıyayım mı?" sözünü üç kez tekrarlar ve kızdan "ol" cevabını beklerdi. İmamın bu sözü üç kez tekrarlamasının sebebi; "ol" sözünü,

---

[35] Gelin Onarıcı: Düğün öncesinde gelini süsleyen kişi.
[36] Sürme: Kirpik diplerine sürülen siyah boya.
[37] Pembelik: Kadınların süs için yanaklarına sürdükleri al boya, allık.

gerçekten kızın söyleyip söylemediğini anlamaktı. Kız eğer utanır ve imama "ol" demezse idi, yanında bulunan yenge veya damat ailesinden olan kadın tarafından çimdiklenirdi. Kız "ol" dedikten sonra, imam gerçekten "ol" diyen kişinin gelin adayının olup olmadığını anlamak için, bu kez de kıza "Allah için senmiñ?" diye sorardı. Çünkü "Ol" diyen kişi evlenecek olan kız değilseydi, nikah başkasına kıylımış olacaktı. İmam kendisine gerçekten kızın "ol" dediğini kabul ettiği zaman, kız damadı kabul ettiğinden çiftin nikahını kıyardı ve Perşembe günü öğleden sonra kız artık resmen gelin olmuş olurdu.

Kız evinde nikahın kıyılmasının ardından, çevredeki çocuklar imamdan nikahın kıyıldığını öğrenir öğrenmez damadın yanına koşup "On beş lira ağırlık, yirmi lira nikah. Müjdemi isderim." diyerek damattan bahşiş alırlardı.

Kuşatma: Tam anlamı ile gelin olan kız, babasının karşısına çıkarılarak, kuşak bağlama işlemi gerçekleştirilirdi. Gelinin babası, kırmızı bir kuşağı gelinin başından çevirerek, beline bağlar ve çözerdi. Bu işlemi üç kez tekrarlayarak, "Hayırlı uğurlu olsun, güle güle geçinesiñ." sözünü de üç kez yinelerdi. Babanın bu işlemi tamamlamasıyla, bir kez de gelini ilk kez gören damat, kuşağı gelinin başından çevirerek beline bağlardı. Damadın ailesi ise, geline para veya altın takacaksa bu kuşağa takardı. Gelinle damat tokalaşarak kol kola girer ve yine davul zurna eşliğinde gelin evine giderlerdi.

1930'lu yıllarda gelin evine deve üzerinde gözleri kapalı bir şekilde giderken; 1940'lı yılların sonlarına doğru, gelinle damat fotoğrafçıya gittikten sonra, birlikte gelin evine giderlerdi.

Gerdek Gecesi: Gelin evine gelinince, yenge geline bir nar vererek, o narı atıp dağıtmasını isterdi. Nar, ne kadar dağılırsa, çiftin o kadar çok çocuklarının olacağına inanılırdı. Bunun ardından damadın annesi, bir fincan içindeki arı balını kapının eşiğine ve baş ucuna sürer, gelin içeriye bundan sonra konurdu.

Gelinle damat, damadın ailesi tarafından yapılan yemeklerini ayrı ayrı yerlerde yedikten sonra, akşamla yatsı namazı arasında damat Camii'ye giderdi. Camii'den, kahvelerden halk toplanır, birer mum yakarak imam ile birlikte damat götürülüp yumruklanarak yeni evine bırakılırdı. Gelin kıbleye[38] karşı duvağıyla örtülü oturup beklerken, damat içeri girip iki rekat[39] namazını kıldıktan sonra, gelinin duvağını açardı.

Paça Günü (Mübareki): Ertesi gün, gün doğmadan yenge gelip "Kız kanını isderim" derdi. Damat, kırmızı bir yemeni ile çarşafı yengeye verirdi. Çarşafı alan yenge de, önce damadın evine giderek babasının gönlünden ne koparsa, gümüşleme adı altında verdiği yüz görümlülüğünü alır, sonra da kız evine giderdi.

İlk Cuma: Gelin bu ilk cumasında mavi veya kırmızı gelinlik giyerdi. Bu günde gelin evine genç kızlar ve gelin annesi gitmez, sadece aileler giderdi. Ağzı ve gözleri mendille bağlı olan gelinin yalnızca yaşlı birisi geldiği zaman, onun elini öpmesi için gözlerindeki ve ağzındaki mendiller çözülürdü. Yine bu günde davulcu ve zurnacı, "Hayırlı olsun" diyerek gelinin ve damadın ailelerini kapı kapı gezer ve bahşiş toplarlardı. Damadın ailesinin evinde de yemek yerlerdi. Böylece Perşembe günü işi başlayan kemancının aynı günden işi biterken, Çarşamba günü işi başlayan davulcu ve zurnacının da Cuma günü işi bitmiş olurdu.

Pazar Ziyafeti Günü: Düğünden sonraki ilk Pazar günlerinde gelin ve damat, bir hayvan keserek, damadın ailesine bir ziyafet verirlerdi. Bu günde yapılan yemekler çoğunlukla, makarna, fırın makarnası fırında patates veya fırın kebabı olurdu. Gelen misafirler, eğer isterse hediye getirirlerdi. Bu hediyeler çeyizlik hediyeler olurdu.

Son Cuma: Bundan sonraki Cuma gününde gelin evine kızlar gider ve geline çiçek götürürlerdi.

---

[38] Kıble: Namazda yönelinen yön.

[39] Rekat: Namazda bir kıyam (ayakta durma), bir rüku (ayaktayken eğilme) ve iki secdeden (yere kapanma) oluşan bölüm.

İleriki zamanlarda da çiftten memnun olan aileler, onları yemeğe davet ederlerdi.

Gerdek Gecesi Kızın Dul Çıkması: Gerdek gecesi kız dul çıktığı takdirde, kız başdan aşağıya kara peştemal[40] ile örtülerek deve ile annesinin evine gönderilirdi.

Çocuğu Olmayan Yuva'da Yaşam: Çocuğu olmayan çiftler, çoğunlukla yakın akrabalarının çocuklarından birini besleme olarak alır ve onu evlat edinirlerdi. Eğer damat tarafı bunu kabul etmezse de bu konudaki son söz damattan çıkardı.

Çiftlerin Boşanması: Eskiden yapılan imam nikahı nedeniyle çiftler ayrılmaya karar verdiklerinde bugünkü gibi mahkemelere koşmak yerine, bahçe kapısından dışarı çıkmaları yeterliydi. Ayrılacak olan kişi, eşinin karşısında yoldan geçen herhangi birisine "Bu insanlar şahiddir, üşden(üç) dokuza boşadım seni" demesi çiftin boşanmış olması için kafi geliyordu. Bu sebeple Gönyeli'de çok kötü şekilde kavga eden karı kocayla karşılaşan kişiler, etrafta bu sözü duyacak kimsenin kalmaması için çevredeki herkesin oradan uzaklaşmasını sağlarmış. Böylece o kişi, o an için de olsa bir yuvanın kaderini değiştirmiş oluyordu.

Düğünle İlgili İnanışlar:

Derleme Tarihi: 28. 02. 2004
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bekar bir kişi, bir başkasının nişan yüzüğünü takarsa kısmetinin kapanacağına inanılır.

---

[40] Peştemal: Başa örtülen dokuma.

Düğünden önce gelinin ellerine ve ayaklarına, damadın ise serçe parmağına kına yakılmasının sebebi, kınanın bolluğu ve bereketi simgelediğine inanılmasından kaynaklanır.

Düğün öncesi çeyiz kız evinden çıkacağı sırada yorgan kaplandıktan sonra üzerinden erkek çocuk cirilenirse[41], çiftin ilk çocuğunun erkek olacağına, kız çocuk cirilenirse, kız olacağına inanılır.

Gelin hamama götürüldüğü zaman, genç kızlar tarafından testi kırılınca, gelinin yeni evinde gözden hasetten[42] uzak olacağına inanılır.

Gerdek gecesi damat Camii'den alınıp dualar eşliğinde eve getirilirken ne dua ederse, ne isterse gerçekleşeceğine inanılırdı.

Hamamdan çıkarken, kına gecesinde ve gerdek gecesinde yakılan mumların, gelin evine bereket, saflık, ferahlık ve aydınlık getireceğine inanılırdı.

İki bayram arasında nikah kıyılırsa, o evliliğin yürümeyeceğine inanılır.

Kına gecesi gelinin eline bağlanan beyaz mendil, saflığı, temizliği, bereketi simgelerken; kırmızı mendilin ise, bekareti simgelediğine inanılır.

Kuşatma sırasında gelinin beline dolanan kırmızı kuşak bekareti simgeler.

Nikah öncesi gelin, ayakkabısının altına bekar arkadaşlarının isimlerini yazar. Ayakkabının altından ilk önce kimin ismi silinirse, ilk önce o kişinin evleneceğine inanılır.

Nişan yüzüğünün kırmızı mantini[43] küçük küçük kesilerek, bekar kızlara ve delikanlılara verilir. İlk önce en kısa mantini alan kişinin nişan olacağına inanılır.

---

[41] Cirilemek: Yuvarlamak.
[42] Haset: Kıskançlık, Çekememezlik.

Aynı zamanda mantin alan kişinin, bu mantini yastığının altına koyduğu gece, rüyasında ileride evleneceği kişiyi göreceğine inanılır. Bunun dışında, eğer mantin cüzdanda veya yastığın altında saklanıyorsa; mantin olduğu yerden kaybolduğu zaman, mantinin sahibinin nişan olacağına inanılır.

Testi oyununda kırılan testi ne kadar çok parçaya ayrılırsa, çiftin o kadar çok çocuğunun olacağına inanılır.

4.1.3.4 ÖLÜM ÂDETLERİ:

Derleme Tarihi: 21. 05. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Dayı
Doğum Tarihi: 1931 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Dördüncü Sınıftan Terk.

Dünyadaki en önemli gerçeklerden biri doğum; her başlangıcın bir sonu olduğu gibi doğumun sonu da ölümdür. Tıpkı doğum öncesinde yapılan hazırlıklar ve doğum sonrasında gerçekleştirilen adetler gibi, ölüm sonrasında da yüzyıllardır süregelen inanışlara bağlı olarak bir dizi adet gerçekleştirilir.

Kişi ömür bıraktığı[44] zaman, ilk olarak ölü yucu[45] çağrılır. Ölü yucu, naaşın boyunun ölçüsünü bir iplik yardımıyla alarak, kaput bezinin baş ve ayak ucundan keserek, naaşın başının bulunacağı yeri de delerek, iki boydan kefenini diker. Naaşı yıkayan ölü yucu, naaşın iki ayak baş parmağını birbirine bağlar. Çenesini bir tülbentle başına bağdıktan sonra, kulaklarına ve parmak aralarına da pamuk tıkar. Naaşa kefeni giydirlirken, kefenin içine En'am[46] da konur. Naaşa giydirilen kefen

---

[43] Mantin: Canfese benzeyen bir tür ipekli kumaş, kurdele.
[44] Ömür Bırakmak: Vefat etmek, ölmek.
[45] Ölü Yucu: Ölü yıkayıcı.
[46] En'am: 1. Kur'an-ı Kerim'de bir surenin adı. 2. Bazı ayet ve sureleri de ihtiva eden dini dua kitabı.

dışında iki boy kumaş biçilip, birincisi tabutun içine serilmeden önce naaşı sarıp bağlayacak büyüklükte bezler kesilerek, naaşın başının, ayaklarının ve belinin geleceği yerlere yerleştirilir. Kefenlenmiş naaş, tabuta konduktan sonra, ikinci kumaş da üzerine örtülerek, başından, ayaklarından ve belinden bu kumaşların içine bağlanır.

Sabah Selası'nın ardından cenazenin ismi, gömüleceği yer ve saat belirtilir. Çoğunlukla cenaze töreni, öğle namazının ardından yapıldığından, cenaze öğlen Gönyeli Camii'ne getirilir. Eski dönemlerde, cenaze kendi evinden kabristanlığa götürülerek, mezarlıktaki musalla taşında[47] Lefkoşa'dan getirilen hoca tarafından duası verilerek, namazı kılınırdı. Cenaze eğer, camiiden kabristanlığa götürülecekse; ki günümüzde hep böyledir, hoca; öğle namazını kılarak, bahçeye çıkıp cenaze namazını da kıldırır. Cemaate "Bu gişiyi nasıl bilirdiñiz?" sorusunu üç kez sorar. Cemaat de üç kez "İyi bilirdig", dediği zaman, hoca bu defa üç kez, "Haggıñızı helal ediyor musuñuz?" diye sorar. Cemaat üç kez, "Helal olsun" dediği zaman, dört kişi tabutu omzuna alarak Gönyeli Kabristanlığı'na doğru yola çıkılır. Hoca'nın sorusuna cemaatten gelecek herhangi bir ters cevapla veya hiçbir cevap verilmezse, hoca cenaze törenini bırakır ve halk cenazeyi kendisi kaldırmak zorunda kalır. Geçmişte kabristanlığa kadar, önde hoca Kur'an okuyarak, omuzlarda giden cenaze, bugün kabristanlığın uzakta olması nedeniyle belirli bir yere kadar omuzlarda, bir yerden sonra da Gönyeli Belediyesi'nin cenaze arabasıyla kabristanlığa götürülmektedir.

Geçmişte cenaze sahipleri tarafından çapa kürekle mezarı, baş tarafı yastık gibi kalacak şekilde kazılırdı. Bugün ise, teknolojinin gelişmesiyle bu işlem önceden şirolarla[48] yapılmaktadır. Kazılan mezarın içine iki kişi inince, yukarıda kalan kişiler tabutu eğip, mezarın içindeki iki kişinin cenazeyi mezara koymasını sağlar. Mezara cenaze ile birlikte, Ayetü'l-Kürsü okunup çıkılanmış, Kırk Taşı da konur. Cenazenin üzeri yan yana konan taşlarla, taşların üzeri de ağaç dallarıyla örtülerek toprakla

---

[47] Musalla Taşı: Camilerde cenaze konulup önünde namaz kılınan yer.

[48] Şiro: Tahıl, kömür, kum gibi dökme yüklerin yüklenip boşaltılmasında kullanılan, iki veya daha çok çeneden oluşmuş motorlu araç, kepçe.

kapatılır. Hece taşı[49], Kara Tepe'den doğal yollarla çıkarılarak getirilen ve gönyeli mermeri olarak da bilinen mermerlerden yapılır. Mezarın baş ucuna hece taşı da konduktan sonra, üzerine çiçekleri de konup, baş kısmından göbek kısmına kadar olan yere, okunmuş su[50] dökülür. Bunun ardından hoca, İhlas Suresi ile Hatim Duası'nı okur. Halkın da 'Amin' sözü ile eşlik ettiği Hatim Duası bitince, halk kabristanlıktan çıkar. Hoca da ayağını yere vurup cenazenin ismini de söyleyerek, sorusunu sorar; "Sen düñyadan geşdiñ, düñya senden geşdi mi?". Hoca sorusunu sorduktan sonra, o gün kabristanlıkta yapılacak tören sona ermiş olur.

Bu ilk gecede, çoğunlukla cenaze evinde ya da Camii'de akşam ile yatsı namazı arasında, yedi Yasin-i Şerif'in, Tebareke Duası'yla kırk bire tamamlanması ile son bulur. İkinci ve üçüncü gecelerde de Mevlitler okutulur. İlk üç sabah, ailesi gün doğmadan kabristanlığa gider ve yine güneş doğmadan eve döner. Üçüncü gün de, dostlarından akrabalarından hanımlar toplanıp, çamaşırlarını sulu sulu yıkayıp çamaşır teline asarlar. Sağlam çamaşırları, ayakkabıları hayır kurumlarına verilir. Yine bu gün, helvası yapılıp okula, hayır kurumlarına, sinir ve ruh hastanesine, eğer günlerden Cuma ise, Camii'ye de götürülüp dağıtılır.

Cenazenin kabrine yattığının ilk sabahından itibaren, kırk bir gün boyunca, gün doğmadan sabah ezanından önce, Mevlidci tarafından Yasin-i Şerif okunur. Yedi Cumartesi sabahı yine gün doğmadan ailesi tarafından kabrine okunmuş su dökülür. Otuz yedinci veya otuz dokuzuncu gece, Kırk Mevlidi okutulurken; elli ikinci gece ise, kutsal kitabımız Kur'an Kerim'de yer alan Elli İkinci Gece Duası, yedi kez okunur. Altıncı ayında, mezar taşı yaptırılır. Ölüm yıl dönümlerinde ise, Sene Mevlidleri istenirse evde, istenirse de camii'de okutulur. Sene Mevlidlerinde gelen misafirler, ölen kişinin en sevdiği yiyeceklerle ağırlanır.

---

[49] Hece Taşı: Mezarın başına konan ve üzerine naaşın ismi, doğum ve ölüm tarihi yazılan taş.
[50] Okunmuş Su: Hocalar tarafından ayetler ve dualar okunarak kutsanan su.

Ölüm ve Cenazeyle İlgili İnanışlar:

Derleme Tarihi: 28. 02. 2004
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bir kişi öldüğü zaman, cenazesinin kaldırılması, çamaşırlarının yıkanması, helvasının dökülmesi gibi adetler yerine getirilirken; bunlarla uğraşan kişilerin yorulmasını ve bunu söylemesini iyi tutmazlar.

Bir kişi rüyasında, çıplak birisini görürse, o kişinin ölüm haberi alacağına inanılır.

Bir kişi tabutu deplek gibi çalarsa, birisinin öleceğine inanılır.

Cenaze bir gece bekletilip ertesi gün kaldırılacaksa, o gece cenazenin başında beklenir. Eğer cenazenin başında bekleyecek yakını yoksa, kaldığı odanın kapıları ve pencereleri sıkıca kapatılır. Böylece kötü ruhların cenazeden uzak tutulacağına inanılır.

Cenaze herhangi bir nedenle geri giderse, arkasından birini daha alacağına inanılır.

Cenaze olduğu zaman ev süpürülürse, süpürülen çöplerin ölünün mezarına gittiğine inanılır.

Cenazenin ardından yürümenin sevap olduğuna inanılır.

Denizde boğularak ölen kişinin cennete gittiğine inanılır.

Eceli ile ölen bir kişinin ölüm tarihinin doğum tarihine yakın olduğuna inanılır.

Eski dönemlerde köyde cenaze olduğu zaman, düğün dernek kurulmadığı gibi radyo televizyon da açılmazdı.

Geçmiş yıllarda, kişi ruhunu teslim ettiği zaman mezarı kazılırdı. Eğer mezar kazıldıktan sonra, herhangi bir nedenle ölü gömülmez ve mezarı açık kalırsa; toprağın doymadığına ve başkalarının da öleceğine inanılırdı.

Gudendez[51] olan kişinin makamının cennet olduğuna inanılır.

İki bayram arasında ölen kişinin cennete gideceğine inanılır.

Kısa sürede arka arkaya iki kişi ölürse, "Mezarlık açıldı" denir ve ölü sayısının yediye tamamlanacağına inanılır.

Köpek ulursa, sahibinin ölümünün yaklaştığını haber verdiğine inanılır ve hemen susturulmaya çalışılır.

Köy halkının geçim kaynağının çobanlık ve çiftçilik olduğu dönemlerde köyde cenaze varsa, işe gidilmezdi. Cenazeye gitmenin bir ödünçleme olduğuna inanıldığından, herkes "Bugün o, yarın sen, öbür gün ben" diyerek cenazeye katılırdı.

Kurban Bayramı ve Ramazan (Şeker) Bayramı öncesinde, kabristanlığa gidip, ölmüşlere dua etmenin sevap olduğuna inanılır.

Mevlidin evde okutulmasının Camii'de okutulmasından daha sevap olduğuna inanılır.

---

[51] Gudendez: Torununun torununu gören kişi.

Ölen kişinin ardından, çamaşırları yıkanırken, helvası dökülürken "kolay gelsin" sözünün söylenmesi iyi karşılanmaz. Bu söz yerine "işiñiz kesad gidsin" denmesi gerektiğine inanılır.

Ölünün gömülmesinden kırk gün sonra, etinin kemiğinden ayrıldığına inanılır.

Derleme Tarihi: 12. 10. 2005
Kaynak Kişi: Yücel Çoban
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ölecek olan kişinin burnunun düştüğüne inanılır.

Ölümü yaklaşan kişinin saçlarının dikildiğine inanılır.

4.1.4 HALK HEKİMLİĞİ (KOCA KARI İLAÇLARI):

İnsanlar doktorun olmadığı veya doktora ulaşmanın zor olduğu dönemlerde, hastalandıkları zaman kendi başlarının çaresine bakmak zorundaydılar. Bu sebeple hastalandıklarında çeşitli yollar deneyerek, kimi zaman yanlış tedavi ile hastayı kaybederken, kimi zaman da doğru yolu bulup hastayı hayata döndürmeyi başarmışlardır. İnsanlar, ancak ellerinde bulunabilecek malzemelerle hastalıklarına çare arayabildiklerinden, ilaç olarak da, doğa da yetişen bitkileri kullanmışlardır. Deneme – yanılma yoluyla doğru tedaviler bulununcaya kadar hastalar kaybedilse de, sonrasında doğru tedavilerin bulunmasıyla aynı hastalığa tutulan kişiler kurtarılmıştır.

Derleme Tarihi: 02. 03. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Böbreklerinde ağrı olan kişiye, ovalarda bulunan ve böbrek otu olarak bilinen otlardan kaynatılıp içirtilir.

Diş ağrısını gidermek için; ağrıyan dişin üzerine karanfil konur.

Gözde çapaklanma olduğu zaman, çapaklanma geçsin diye kara çay kaynatılıp pamukla göze sürülürdü.

Midesinde sorun olan kişiye rahatlaması için sodalı[52] limonata içirilir.

Soğuk algınlığı nedeniyle kasıkları ağrıyan ve yürüyemeyen çocuğun kasıkları zeytin yağı ile hep bir yönde ovulur. Soğuk algınlağı çak fazla olan çocuklar, ovulmanın ardından yediklerini çıkarır ve kısa sürede ayağa kalkıp eskisi gibi yürümeye başlar.

Tansiyonu düşen kişinin iyileşmesi için, hastaya bol tuzlu ayran içirilirken; tansiyonu yükselen kişiye ise, tansiyonunun normale dönmesi için sarmısak (sarımsak) yedirilir.

[52] Soda: Karbonik asidin bazlarla birleşerek oluşturduğu tuzların genel adı. Karbonat.

Derleme Tarihi: 01. 04. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Göbeği düşen kişinin iyileşmesi için, o kişiye takla attırılır. Eğer hastada düzelme görülmediyse, hasta bilinçli bir kişi tarafından sırt üstü yatırılarak karın bölgesindeki kıyafetleri yukarıya sıvanır. Bilirkişi, işaret parmağıyla hastanın göbeğini hep bir tarafa doğru yavaşça çevirir. Hastanın göbeği bilirkişinin göbeğini içe doğru çeker. Bilirkişi, bu işlemi bir iki dakika daha devam ettirdikten sonra, durur ve diğer eliyle hastanın öbeğinin etrafını hafifçe bastırır. Bilirkişi bu kez hastanın göbeğini ters tarafa çevirdikten sonra, elini yavaş ve dikkatli bir şekilde çeker. Bunun ardından da, hasta zivaniya[53] ile ovulur.

Kanı düşük olan kişi, pekmez yerse kanı normale döner.

Karın ağrılarını gidermek için nane ve anason çayı yapılarak içilir.

Yediğinden zehirlenen bir kişiyi kurtarmak için, o kişiye yoğurt yedirilir.

Derleme Tarihi: 13. 04. 2005
Kaynak Kişi: Fatma Molla
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma yazması yok.

Boğaz ağrısı için; yarım bardak sıcak suya bir kaşık karbonat karıştırılır ve bu su ile gargara yapılır.

---

[53] Zivaniya: Üzümden çıkarılan saf alkol.

Derleme Tarihi: 06. 05. 2005
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu.

Grip için; yarım limon ve bir kaşık bal yarım bardak ılık su ile karıştırılır ve bir defa da içilir.

Üşütme veya tansiyonu yükseltmek için; hasta sırt üstü yatırılıp, sırtına ispirto rakısı ya da zivaniya sürülür. Cam bardakların içine ispirto rakısı ile ısıtılmış konup ateşlenir. Ters çevrilen bardaklar hastanın çıplak sırtına bastırılır. Hastanın eti bardakların içine doğru girmeye başladıktan sonra, bardaklar hastanın sırtında biraz daha bekletilir ve yavaş yavaş alınır.

Hastalıklarla İlgili İnanışlar:

Derleme Tarihi: 02. 12. 2003
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Egzama[54] hastalığı için; ayın hilal olarak görüldüğü ilk gece, hiç konuşmadan yerden bir avuç toprak alınır. Bu toprak egzama hastalığının bulunduğu yere sürülürken şu dua okunur;

"Ay'ı gördüm Allah'ım
Amentu billah
Ayların sana mübarek

[54] Egzama: Birden bire ortaya çıkarak gelişen kızartı, kaşınma, sulanma, kabuk bağlama gibi doku bozukluklarıyla belirginleşen bir deri hastalığı, mayasıl.

Bu ayı gördüm
Bu domuzu bir daha
Görmeyyim Allah'ım."

Yastığın altına nar çirpisi[55] konursa, insanı kabus (karabasan) bastırmayacağına inanılır.

Yılın ilk yağmuru, gözün içine damlarsa, gözde o yıl arpacık hastalığının[56] çıkmayacağına inanılır.

Derleme Tarihi: 12. 05. 2005
Kaynak Kişi: Mübeccel Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Bir kişide grip görülür ya da kulak iltihaplanması olursa, hocaya götürülürdü. Hoca hastanın salgıladığı sıvıdan alır, o sıvının kokusuna veya tadına göre hastaya okur üfürür veyahut da muska yazardı. Eğer hasta bu muskayı yanından ayırmazsa iyileşeceğine inanılırdı.

Fena (günümüzde bunun körbarsak sancısı olduğu anlaşıldı) sancıya tutulan bir kişi, eski zamanda kalın ipten yapılan salıncakların üzerindeki sinek pisliklerini sıyırıp, kaynatıp içerse, sancısının geçeceğine inanılır.

Gözü seyiren kişi, kerpiç evin kıbleye bakan tarafından saman alarak tüprükleyip gözüne sürerse, göz seyirmesinin geçeceğine inanılır.

---

[55] Çirpi: İnce değnek.
[56] Arpacık: Göz kapağının kenarında çıkan küçük çıban, it dirseği.

Gözünde arpacık hastalığı oluşan kişinin gözüne, tavuk şillirgası sürülürse, arpacık hastalığının geçeceğine inanılır.

4.1.5 BAYRAMLAR VE ÖNEMLİ GÜNLER:

Günümüzde büyüklerimizden en çok duyduğumuz sözlerden bir tanesi "Nerede o eski bayramlar" sözüdür. Geçmişte Ramazan Bayramı olsun, Kurban Bayramı olsun arife gününden bayram heyecanı başlardı.

Bayram öncesinde anne ve baba, bayram alış verişi için o zamanın deyimi ile şehere yani Lefkoşa'ya çarşıya giderdi. Bundan önce çocuklar bahçeden birer deynek bulup ayaklarının boyu kadar keserlerdi. Bu deynekler, çarşıdan ayakkabı alınacağı zaman anne baba tarafından ölçü olarak kullanılırdı. Çocuklar en güzel deyneği bulmaya çalışırlardı ki, deyneğe göre alınan ayakkabı da güzel olsun. O dönemlerde bu günkü gibi istenildiği zaman kıyafet veya ayakkabı alınmaz, ama bayramlarda da her anne baba çocuğuna elinden geldiğince ihtiyaca göre yeni kıyafet veya ayakkabı almaya çalışırdı.

Arife günü, evde bayram temizliği adı altında genel bir temizlik yapılır, her taraf pırıl pırıl edilirdi. Güneş batmadan kabristanlığa gidilir, kaybedilen herkes için ayrı ayrı dua edilirdi. Bu gelenek günümüzde de yaşatılmaktadır. Ancak arife gecesi banyo yaptıktan sonra hanımların kendi ellerine ve kızlarının ellerine kına yakması geleneği günümüzde maalesef değerini kaybetmiştir.

Bayram sabahı erkenden kalkan baba, Camii'ye gidip Bayram Namazı'nı kılar, Camii'de karşılaştığı kişilerle bayramlaşır ve eve dönerdi. Bu arada anne ve çocuklar da kalkıp hazırlanırdı. Babanın eve gelmesiyle de ev halkı bayramlaşırdı. Ramazan Bayramı'nda kahvaltının ardından büyükler ziyaret edilirken; Kurban Bayramı'nda kurban kesildikten sonra büyüklerin ziyaretine gidilirdi. Eğer evde kurban kesilmişse bu kurbanın eti, sevap olduğuna inanıldığından en az yedi kapıya dağıtılırdı. Bayram ziyaretlerinde büyüklerin elleri öpülürdü. Ev sahibi kişiler de

gelen misafirlere bayram şekeri olarak da adlandırılan taş şeker veya lokum ve kolonya ikram ederlerdi. Ayrıca küçüklere bayram harçlığı verilirdi. Bugün bayram harçlığı ve kolonya yine verilmekte, ancak bayram şekerinin yerini bir çok yerde çikolatalar almış durumdadır. Bayram ziyaretleri tamamlandıktan sonra akşam yemeğinin ardından, bayram yerine gidilirdi. 1920'li ve 1930'lu yıllarda bayram yeri, köyde evlenme çağına gelmiş genç kızı olan herhangi bir evin bahçesine kurulurdu. Evlenme çağına gelen genç kız evleninceye kadar da bayram yeri aynı evin bahçesine kurulurdu. Kurulan bu bayram yerinde cıncırak veya gıncırak denilen ve ipten yapılan büyük bir salıncak bulunurdu. O dönemde bütün köy halkı kurulan bu bayram yerinde toplanır ve hep birlikte eğlenirdi. İleriki yıllarda Lefkoşa'ya gidip gelmenin kolaylaşmasıyla, Lefkoşa'da kurulan ve daha gelişmiş olan bayram yeri daha çok rağbet görmüştür. Böylece köyde kurulan bayram yeri değerini kaybettiğinden artık kurulmamıştır.

Eski dönemlerde bütün köy halkı birbiriyle bayramlaşırken, bugün bayramlarda ancak yakın akrabalar birbirini bayramlamaktadırlar. Yani büyüklerimizin dediği gibi eski bayramlar gerçekten bugün yoktur.

1878 yılında adanın İngiliz egemenliğine girmesine rağmen, ada halkı Türklüğünden hiçbir şey kaybetmemiştir. İngiliz egemenliği altında, İngiliz Hükumeti'nin koyduğu yasa ve kurallarla, ancak Türk kültürünü benimseyerek yaşamışlardır. İngiliz Hükumeti'nin koyduğu bazı yasaklara karşın Osmanlı Devleti'nin izinden giden ada halkı, Mustafa Kemal'in Türkiye Cumhuriyeti'ni ilan etmesiyle, Mustafa Kemal'in izinden gitmeye başlamış ve O'nun tüm devrimlerine ayak uydurmuştur. Türkiye Cumhuriyeti'nin ilanı ile birlikte Kıbrıslı Türkler de Türk Bayrağı çekmek yasak olmasına rağmen, evlerine bayrak çekerek cumhuriyetin ilanını kutlamışlardır. Her devrime ayak uyduran Kıbrıs Türkü, 1974 yılına kadar, Atatürk'ün devrimlerini gizlice kutlarken, Kıbrıs Barış Harekatı'nın ardından bu milli günleri gösteriler düzenleyerek kutlamışlardır.

Halen, 24 Kasım Öğretmenler Günü, Gönyeli İlkokulu'nda kutlanırken; Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı, 19 Mayıs Gençlik ve Spor Bayramı, 30

Ağustos Zafer Bayramı, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı da, her taraf Türkiye Cumhuriyeti ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti bayraklarıyla donatılarak kutlanmaktadır. 1990'lı yıllara kadar, bu milli günler ayrıca Gönyeli Alayı tarafından akşam güneş battıktan sonra düzenlenen fener alayı[57] ile de kutlanmaktaydı. Askerler tarafından askeri araçlarla oluşturulan fener alayı konvoyu bütün köyü baştan başa dolaşmaktaydı. Bunun dışında her yıl, Mustafa Kemal Atatürk'ün ölüm yıldönümü olan 10 Kasım'da da, Atatürk anılmaktadır.

1974 yılında Kıbrıs Barış Harekatı'nın gerçekleştirilmesinin ardından tüm Kıbrıslı Türkler gibi Gönyeli halkı da her yıl 20 Temmuz günü, etrafı bayraklarla süsleyerek kutlamaktadırlar. Ayrıca Barış Harekatı uğruna şehit düşenler için bu gecede Gönyeli Camii'nde mevlidler okutulmaktadır. Bunun dışında, 15 Kasım'da Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin ilanı da Gönyeli'de, yine her yer Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve Türkiye Cumhuriyeti bayraklarıyla donatılarak kutlanmaktadır. Tüm bu milli günler Gönyeli İlkokulu'nda da şiir yarışmalarıyla, gösterilerle, anlatımlarla anılmakta ve kutlanmaktadır. Ayrıca kandil gecelerinde, Gönyeli Camii'nde mevlitler okutularak; Lokma günlerinde de evlerde lokmalar dökülerek komşulara da gönderilir.

4.1.6 OYUN – EĞLENCE – SPOR

4.1.6.1 HALK OYUNLARI:

Derleme Tarihi: 25. 04. 2005
Kaynak Kişi: Şeniz Kaçmaz
Doğum Tarihi: 1971 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Atatürk Öğretmen Akademisi Mezunu

---

[57] Fener Alayı: Bayram gecelerinde kalabalık halk topluluklarının, ellerinde fener veya meşalelerle şehri dolaşarak yaptıklrı gösteri.

Her yörenin her bölgenin kendine özgü değerleri arasında sanırım en başta halk dansları gelmektedir. Belediyemize ait bir ekip yanında, Gönyeli İlkokulu'nda da halk danslarını öğreten ayrı bir ders kolu bulunmaktadır. Geçmiş yaşantıları, kıyafetleri her yönüyle bize tanıtan halk oyunlarımız, heyecan ve merak uyandırarak kişide canlılığı geliştirir. Taklit kabiliyetlerini ortaya çıkarmakla da kalmaz, aynı zamanda bu kabiliyetleri geliştirir. Oyuncuya kendini tanıma ve tanıtma olanağını sağlamakla birlikte, işbirliği yapma duygusunu da geliştirir. Bedeni hareketlerle vücut gelişimini ve estetiğini de sağlar. Türkülü veya Türküsüz olarak oynanan bu oyunlar, müzik bilgisini ve sesi geliştirir; ruhu dinlendirir. Yarışmalarla rekabet hevesini olgunluğu aşılar. Gezme, görme ve bilgi edinme yollarını açar.

Halk oyunlarımızda esas amaç, geçmişin izlerini günümüze taşımak olduğundan, oyuncuların giydiği kıyafetler de geçmişten günümüze taşınmıştır. Bugün sadece ninelerimizin başında görebildiğimiz yemenileri oyun sırasında folklorcu kızların başında görebiliyoruz. Tıpkı yemeni gibi, fesi de oyun esnasında folklorcu erkeklerimizin başında görmemiz mümkündür. Bunun dışında kadın giysileri arasında; yelek, entari, üçetek, dantelli don, iç entari, şalvar ve kuşak yer alırken, ayrıca iskarpin[58] denilen ayakkabılar giyilir. Aksesuar olarak da mendil kullanılmaktadır. Boyuna beşibirlik takılırken, yüze de dudaklara kırmızı ruj, yanaklara ise hafif allık sürülür.

Erkek giysileri içinde; camedan denen yelek, mintan[59], şalvar, zıvga olarak da adlandırılan çakşır[60], dizlik, kuşak, çorap, çizme yer almaktadır. Aksesuar olarak da köstek yani zincirli saat ve mendil kullanılır.

Halk oyunlarında gösteri sırasında kullanılan müzik aletlerine gelince başta deplek olmak üzere, keman, def, davul, zurna, ud, tambura, cümbüş, kaval ve zil de kullanılmaktadır.

---

[58] İskarpin: Ökçeli, konçsuz ayakkabı.

[59] Mintan: 1. Yakasız,uzun kollu erkek gömleği. 2. Gömlek üzerine giyilen kollu yelek.

[60] Çagşır (Çakşır): Paça bölümü diz üstünde veya diz altında kalan bir tür erkek şalvarı.

Kıbrıs'ta oynanan oyunlar içinde Karşılamalar, Sirtolar, Zeybekler, Çiftetelli ve Arabiyeler ile Taklidi ve Temsili Oyunlar yer almaktadır.

Karşılamalar: En az iki kişinin veya daha çok kişinin karşılıklı oynadığı bir oyun olan karşılama, oyunlara başlangıç niteliğini taşımaktadır. Dördü kadın karşılaması, dördü erkek karşılaması olarak toplam sekiz karşılama oyunu vardır. Atışmalarda en çok kullanılan ezgiler; Dolama Dolamayı, Nane Mulla ve Pınar Başı'dır. Bu oyunlar mani söyleme yani atışma (çatışma) ile bitirilirler. Bu atışmalar erkekler ve kadınlar arasında ayrı ayrı gerçekleştirilir. Taraflardan kimin üstün geldiğini ortaya koyan seyircilerin alkışı olur. Bir tarafın diğer tarafa üstünlük sağlamasıyla da atışmalar sona erer. Bu atışmalara örnek olabilecek maniler şunlardır:

I. Oyuncu:

Deñizin dibi mildir[61]
Bizi söyleden dildir
Bir sen söyle bir da ben
Görelim usda kimdir?

II. Oyuncu:

Deñizin dibi ayna
Arifisañ sen ağna
Ben yar buldum evlendim
Sen bulgur gibi gayna.

[61] Mil: selin sürükleyip getirdiği çok küçük taneli çamurlaşmış kum ve toprak karışımı.

I. Oyuncu:

Bir mane söyle başdan
Hem kibridden, hem gaşdan
Maneci olduğuñu bileyim
Baña bir don dig daşdan

II. Oyuncu:

Hey acamı acamı
Daş adma, gırañ camı
Sende utanma yogdur
Da almag isdeñ gızı.

I. Oyuncu:

Yenicami direg isder
Söylemeye yüreg isder
Benim garnım togdur amma
Arkadaşım böreg isder

II. Oyuncu:

Davulumun ardı gevşeg
Pirelere yazdım döşeg
Arkadaşımı sorarsañız
İki gulaglı bir eşşeg.

Sirtolar: Sirto oyunları tutuşmadan oynanılır. Sadece bir bölümünde oyuncular ikili olarak mendil tutuşurlar. Karşılamalarda olduğu gibi sirtolar da kendi içerisinde kadın ve erkek sirtoları olmak üzere ikiye ayrılmaktadırlar. Erkek sirtoları

da kendi içerisinde Şeherli, Karagözlü, Aziziye, İskele ve Azize olarak beşe ayrılırken, kadın sirtoları ise, Feslikan ve Kına Sirtosu olarak ikiye ayrılır.

Zeybekler: Zeybek oyunları diğer oyunlarımıza göre daha ağırdırlar. Tutuşmadan oynanılan bu oyunlar çoğunlukla daire şeklinde oynandığı gibi tek kişilik zeybekler de bulunmaktadır. Sözlü ve sözsüz iki tür müziği olan zeybeklerin sözsüz geçen bölümlerine 'Kesinti' adı verilir. Sözlü bölümleri olan zeybeklerin söz bölümünde oyun oynanmaz. Başlıca Zeybek oyunları; Zeybek I, Abdal Zeybeği, Sarhoş Zeybeği, Sarı Zeybek, Kıbrıs Zeybeği ve Anadolu Zeybeği'dir.

Çiftetelli ve Arabiyeler: Çiftetelli ve Arabiyeler, gerdan kırma, omuz silkeleme, göbek ve kalça atma hareketleriyle oynanmaktadır. Belli bir figürü olmayan bu oyunlar, tutuşmadan, eller yukarıda parmak çatlatılarak serbest bir şekilde oynanırlar. Başlıca Çiftetelli ve Arabiye oyunları; Kıbrıs Çiftetellisi, Kadifeden Kesesi, Bahriyeli Çiftetellisi, Arabiye Birinci ve Arabiye İkinci'dir.

Taklidi ve Temsili Oyunlar: Bu oyunlar dramatik konuları anlatan sözlü oyunlardır. Kadın – erkek ilişkilerini, hayvan hareketlerini ve davranışlarını, savaşları – çatışmaları, hayvan hareketlerini ve davranışlarını aynı zamanda doğa olaylarını taklit eden tiyatro şeklindeki oyunlardır. Başlıca Taklidi ve Temsili oyunlar; Darı, Değirmenci, Kartal, Kasap, Kız Sana Nişan Geliyor, Kozan, Köroğlu, Orak ve Sandala Mandala yani Topal'dır.

4.1.6.2 BÜYÜKLERİN EĞLENCELERİ:

Her insan kendisinin ve ailesinin geçimini sağlayabilmek için günün büyük çoğunluğunu çalışarak geçirmek zorundadır. Tıpkı çocukların dinlenmeye ve eğlenmeye ihtiyacı olduğu gibi, büyüklerinde dinlenmeye ve eğlenmeye ihtiyaçları vardır.

Eski dönemlerde kadının günü hemen hemen evin içinde geçerken, erkeğin günü de bahçede, tarlada, ovada geçmekteydi. Yemeğini pişirip, evinin temizliğini tamamlayan hanımlar dinlenip kahve içebilmek için ara verdiklerinde, ya komşularına giderler ya da onları kendi evlerine davet ederlerdi. Komşuya gidecek olan kadın, tentesini[62], nakışını veya yün işini alıp evden öyle çıkardı. Böylece komşusunda iken bile zamanını boşa geçirmediği gibi, dinlenmiş de olurdu. Gönyeli'de yaz aylarının en güzel özelliklerinden bir tanesi akşamları herkesin kapısının önünde oturması ve yoldan geçen herkesle de selamlaşılmasıydı. Misafirliğe gidildiği zaman, evde kimse yoksa kapıya mutlaka bir nişan bırakılırdı. Daha sonraki karşılaşmada da, "Geldig evde yoguduñuz, kapıya ..... bıragdıg." denilerek, kapıya bırakılan nesne ne ise söylenir ve hangi gecede misafirliğe gidildiği belirtilirdi. Özellikle genç kızların ve hanımların eğlencelerinden biri de köyde açılan kurstu. Hanımlar bu kursta, dikiş, nakış öğrenirlerdi.

Hanımlar ev işlerini tamamladıktan sonra komşuya gittikleri gibi, erkeklerde bahçede, tarlada işlerini tamamladıktan sonra kahvehanede toplanırlar, kahve içmek yanında sohbet eder, kağıt (iskambil) veya tavla oynarlardı. Bunun dışında köyün yaşlıları tarafından daha genç olan kişilere zeka geliştirici bilmeceler sorulur ve hep birlikte bu soruların cevaplarını bulmaya çalışırlardı.

1960'lı yıllardan 1974 yılı öncesine kadar, Gönyeli'deki bir diğer eğlence de sinemalardı. Bu dönemde köyde ikisi yazlık, ikisi kışlık dört sinema bulunmaktaydı. Ancak 1974 yılında 20 Temmuz Barış Harekatı nedeni ile sinemaların dördü de kapatıldı.

Sinemada iki film arasında gerçekleştirilen bir diğer eğlence de, tombala çekilişi idi. İki film izleyecek olanlar, sinemaya girmeden önce isterlerse kağıtlarını alırlar ve film arasında da çekilişe katılırlardı. 1974 yılı sonrasında televizyonlar nedeni ile sinemaya olan ilgi de azalmış ve sinemalar savaş sonrasında açılmamıştır. Zamanla televizyonun her eve girmesiyle sinemalar değerini tamamen kaybetmiştir.

---

[62] Tente: Dantel işi.

Gönyeli Türk Spor Kulübü (GTSK):

Derleme Tarihi: 20. 05. 2005
Kaynak Kişi: Mehmet Ali Çavuşoğlu
Doğum Tarihi: 1968 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu.

Derleme Tarihi: 26. 07. 2005
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1928 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Derleme Tarihi: 12. 08. 2005
Kaynak Kişi: Vedat Karaokçu
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Gönyeli'de erkeklerin en önemli eğlencelerinden biri günümüzde olduğu gibi geçmişte de futboldu. Öyle ki, daha Kıbrıs Türk Futbol Federasyonu kurulmadan Gönyeli Türk Spor Kulübü (GTSK) kurulmuştur. Hemen her konuda birlik olmaya çalışan Gönyeli halkı kulübün kurulmasıyla ilk başta kulübün başarıya ulaşabileceğine inananlar ve inanmayanlar olarak ikiye ayrılmışlardır. Ancak, gün geçtikçe kulübün köy ve köyün gençleri için de gerçekten faydalı olduğunu fark etmişler ve ikilikten kurtulmuşlardır. Neredeyse her erkek çocuğunun sevdiği bir oyun olan futbolun, Gönyeli Köyü'nde gelişmesini sağlamak için çok çaba harcanmıştır.

Önceleri köyün büyüklerinin teşvikiyle köyün gençleri tarafından iki takım oluşturulmuş ve bu iki takım arasında maçlar yapılmıştır. Gün geçtikçe Gönyeli'de futbola olan ilginin artmasıyla ve köyün gençlerinin kendi aralarında yaptıkları karşılaşmalar sırasında, köyden gerçekten iyi futbolcuların çıkabileceğinin fark edilmesiyle işin üzerine daha çok gidilmiştir. O dönemde bir spor kulübünün kurulabilmesi için gerekli olan yirmi beş üye bulunur. Bu üyeler, Ahmet Demirel, Hüseyin Ali, Ahmet Lord, Ahmet Tilki, Ahmet Gözügörmez, Hüseyin Çoban, Süleyman Aksaç, Nejdet Şevki, Nejdet Hayati, Mustafa Öztürk, Hüseyin Zekai, Mustafa Raman, Mustafa Behlül, Yusuf Hayati, Mehmet Tatlıcı, Ali Ertemel, Mustafa H. Kalam, Ahmet Rifat, Ömer Benli, Yusuf İkinci, Ali Tosun, Kemal Usta, Ali Özkan Çavuşoğlu ve dönemin muhtarı olan Bekir Naci idi. Gerekli bu yirmi beş üyenin tamamlanmasıyla 1948 yılının mart ayında Gönyeli Türk Spor Kulübü kurulmuş olur.

Kulübün işlerinin yürütülebilmesi için öncelikle kalıcı bir kulüp binası bulunur, ardından da bir heyet oluşturulur. İdare Heyeti denen bu heyetin sekreterliğini Ahmet Tilki, tahsildarlığını Ahmet Demirel, veznedarlığını ise Mustafa Öztürk yapmaktaydı. Nejdet Şevki ve Ömer Benli de İdare Heyeti'nde faal[63] üye olarak görev almışlardı. O dönemde zor yaşam koşulları nedeni ile, İdare Heyeti'nin en zor görevi tahsildarlıktı[64]. Her ay belirli bir güne kadar kulüp için her üyeden bir şilin aylık alınmaktaydı. Aylığı ödemeyen üye olursa, ertesi ay tahsildar tarafından kahvehanede ismi ve aylığı ödemediği için üyelikten düşürüldüğü kaba bir dille söylenirdi. Ancak kulübün geleceği için her üye kendi payına düşeni de elinden geldiğince yapmaktaydı. Tıpkı üyeler gibi futbolcular da ellerinden gelenin en iyisini yapmaya çalışmaktaydılar. Takımın oluşturulmasının ardından her futbolcu formasını kendisi tedarik ediyordu[65]. Kırmızı şortun üzerinden, beyaz kısa kollu fanila giyilirdi. Her futbolcu beyaz fanilasının sol göğsüne kırmızı masıra[66] ile G.T.S.K. harflerini işletirdi. Günümüzde de Gönyeli Türk Spor Kulübü'nün renkleri geçmişte olduğu gibi kırmızı – beyazdır. Kulüp tam bir düzene oturtuluncaya kadar,

---

[63] Faal: 1. Çok çalışan, çalışkan, canlı, hareketli, aktif. 2. İşler durumda olan. 3. Etkin.
[64] Tahsildarlık: Bir kimse veya bir kuruluş adına para toplama işi.
[65] Tedarik Etmek: Bulmak, sağlamak.
[66] Masıra: İplik.

oluşturulan takım da bir çok kez değişikliğe uğramıştır. Karşılaşmaya çıkan ilk takımda da Ekrem Yeşilada, Ali Ertemel, Yusuf Birinci, Ahmet Demirel, Ahmet Tilki, Cevdet Demirel, Hüseyin Zekai, Macit Yeşilada, Mustafa Öztürk, Hüseyin Ali Amca (Küçük Terzi) ve Ahmet Mercan on biri yer almaktaydı. Bu ilk karşılaşmada takım kaptanlığı görevini üstlenen de Yusuf Birinci olmuştur.

Üyeler ve futbolcular kadar futbolseverlerin de kulübe yardımları dokunmuştur. Öyle ki, uzak köylerden karşılaşma için köye gelen takımlar olduğu zaman onlara, futbolcular ya da futbolseverler tarafından hazırlanan yemek veya pasta ile çay ikram edilirdi. İlk karşılaşmalar ise, Yarelokko (Alayköy), Dikomo (Dikmen), Kızılbaş gibi komşu köylerin takımlarıyla yapılmaktaydı.

İdare Heyeti'ne bir süre sonra Mustafa Billur (Müstesna) da katılmıştır. Mustafa Billur'un katılımının ardından kulüpte sosyal faaliyetler başlatılmıştır. Tiyatrolar, piyangolar düzenlenmekte ve bunlardan elde edilen gelir kulübe kalmaktaydı. Bu sosyal etkinliklerin başlamasıyla kulübün mali durumu düzelmiş, hatta artıya da geçilmiştir. Bugün de spor kulübü yararına hala kulüp binasında piyangolar düzenlenmekte ve her hafta Perşembe geceleri tombala çekilişi yapılmaktadır. Kulüpte başkanlık sistemine geçilmesinin ardından, başa geçen ilk kişi de Ekrem Yeşilada olmuştur.

İlk başlarda köydeki boş tarlalar sürülerek saha olarak kullanılmaktaydı. Daha sonra köy merkezinin dışında kalan tepeler düzeltilerek stadyum haline getirilmiş ve adına da Ali Naci Karacan Stadyumu denmiştir. Bugün ise, köy sınırlarının genişlemesiyle köyün merkezine çok yakın olan stadyuma Gönyeli Stadyumu denmektedir.

1955 yılında Kıbrıs Türk Futbol Federasyonu (KTFF)'nun kurulur. Bu tarihe kadar Gönyeli Türk Spor Kulübü'nde lisans işlemleri için gerekli tüm hazırlıklar yapıldığından, bir numaradan on dört numaraya kadar tüm lisanslar Gönyeli futbolcularına çıkarıldığı gibi, ilk lisans da Vedat Karaokçu'ya çıkarılmıştır. Kulübümüz günümüze kadar birçok şampiyonluk kupasını köyümüze kazandırdığı

gibi, düzenlenen çeşitli futbol turnuvalarında da köyümüzü başarıyla temsil etmiştir. Ayrıca, Gönyeli Türk Spor Kulübü de, turnuvalar düzenlemektedir. Bu turnuvalar daha çok kulübe ve futbolculara gerçekten faydası dokunan ancak hayatını kaybeden kişiler için düzenlenmektedir. Örneğin kulübün kurucu üyelerinden olan Ali Özkan Çavuşoğlu, bunun dışında uzun yıllar Gönyeli Türk Spor Kulübü'nde yöneticilik yapmış olan Mehmet Çoban, kulüp tarafından adına futbol turnuvası düzenlenen kişiler arasındadırlar. Ayrıca Gönyeli Türk Spor Kulübü tarafından 1974 yılında Kıbrıs Barış Harekatı sırasında şehit düşenler için de, her yıl futbol turnuvası düzenlenmektedir. Bugün minikler, yıldızlar, gençler ve a takım olarak hala yeni başarılara imza atmaya da devam etmektedir.

Gönyeli Avcılık ve Atıcılık Kulübü (Gönyeli Avcılar Birliği):

Derleme Tarihi: 10. 09. 2005
Kaynak Kişi: Mustafa Kondoz
Doğum Tarihi: 1946 -
Yer: Kırıkkale (Meluşa)
Tahsil Durumu: Üniversite Mezunu

Futboldan başka Gönyeli'de, erkeklerin en önemli eğlencelerinden bir diğeri de avcılıktır. Gönyeli'de bugün de hemen her Gönyelili'nin en büyük eğlencesi durumunda olan avcılık adına atılmış çok önemli adımlar vardır. Uzun yıllar boyunca birlik olarak hareket eden Gönyelili avcılar, 1963 yılında Gönyeli Avcılık ve Atıcılık Kulübü'nü resmen kurarlar. Kulüp sayesinde, Gönyelili tüm avcılar hem avlanmışlar, hem de doğanın ve av hayvanlarının korunmasına katkı sağlamışlardır. Gönyeli'de avcılığa olan ilgiden dolayı, geçmişte olduğu gibi günümüzde de hemen her evde en az bir tane av köpeği bulunmaktadır. Avcılar köpeklerini en iyi şekilde yetiştirebilmek ve ava hazırlayabilmek için onlarla gece gündüz ilgilenmektedirler. Av zamanı dışında da işlerinin olmadığı günlerde, köpeklerini gezdirmek amacıyla ovaya götürmektedirler.

Kulübün yirmi beş kişiden oluşan kurucu üyeleri arasında; Hasan Şakir Mehmet, Ali Osman, Aydın Hasan, Yusuf Mehmet Ali, Mustafa M. Zorba, Ömer Ahmet, Ömer Mustafa, Fahri Ömer, Sami Yusuf, Lütfi M. Ali, Yaşar Ali, Ahmet Benli, Hüseyin Zihni, Hasan Mehmet Desteban, Lütfi Mehmet Desteban, Bekir Mehmet Desteban, Hüseyin Mehmet Desteban, Ahmet Ömer M. Ali, Ömer M. Çavuş, Necati Özkan Hüeyin Çoban, Hüseyin Zihni Ali, İdris Cahit, Ahmet Rasım Osman, Rifat Hüseyin Çoban ve Ahmet C. Mehmet yer almaktadır.

Av tüfeği sahibi olan ve avlanmak için her türlü ehliyeti bulunan, herkes kulübe üye olabildiği gibi; ehliyet sahibi olabilmek için de yirmi bir yaşını doldurmuş olmak gerekir. Kulübe üye olan herkes Genel Kurul üyesi sayılır ve Yönetim Kurulu da, bu üyeler tarafından seçilir. Yönetim Kurulu'nun görev süresi bir yıl ile sınırlıdır. Gizli oyla Yönetim Kurulu seçildikten sonra Yönetim Kurulu üyeleri de kendi aralarında bir başkan, bir başkan yardımcısı, bir sekreter, bir veznedar, bir tahsildar ve faal üyeleri seçerler.

Birliğin kurulmasının ardından 9 Ağustos 1976 tarihinde, on yedi maddeden oluşan bir tüzük hazırlanmış ve bu tüzüğe göre avcılığa katkıda bulunulmuştur. Birliğin gelir kaynakları birliğe giriş aidatı, birlik üyelerinin aylık aidatı, bağışlar ve birliğin amaçlarına uygun yollardan sağlanan gelirler oluşturmaktadır. Elde edilen bu gelirle, 1997 yılında av hayvanlarının doğal ortamda çoğaltılmasına başlanmış, 1998 yılında ise yetiştirilen bu hayvanların Veteriner Dairesi'nden alınan olumlu raporla da doğaya bırakılmasına başlanmıştır. Yaklaşık olarak üç yıldan bu yana da, av hayvanlarının yetiştirilerek doğaya bırakılması işlemi, Avcılık Federasyonu ve Çevre Dairesi'nin denetimi altında yürütülmeye başlanmıştır. Elde edilen gelirin bir kısmıyla da, Gönyeli Avcılık ve Atıcılık Kulübü tarafıdan kendi üyelerinin herhangi birinin vefat etmesi halinde, o kişi adına düzenlenen Sporting Yarışmaları için harcanmaktadır. Herhangi bir kişi için düzenlenen sporting yarışmalarına vefat eden kişinin ailesi, yakın arkadaşları ve kulüp camiası katılmaktadır. Yarışmayı kazanan kişilere vefat eden kişi anısına kokteyl niteliği taşıyan bir törenle ödül verilmektedir. Böylece hayatını kaybeden avcı unutulmamış olmakla birlikte yeniden anılmış olur.

Tiyatro:

Derleme Tarihi: 19. 12. 2003
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1928 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Derleme Tarihi: 12. 08. 2005
Kaynak Kişi: Vedat Karaokçu
Doğum Tarihi: 1938 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Gönyeli'de tiyatro faaliyetlerinin başlaması, 1946-1947 yıllarında kurulan Gönyeli Çiftçiler Birliği sayesinde olmuştur. İlk tiyatro oyununun, 1947 yılında oynandığı ve "30 Ağustos" veya "İzmir'e Giderken" isimli oyunlardan biri olduğu söylenmektedir. İlk oyun, Çiftçiler Birliği menfaatine sahnelendi. Bunun dışında 1948 yılından itibaren sahnelenen oyunlar ise, Gönyeli Spor Kulübü ve asker yararına oynanmıştır.

O dönemde adada İngiliz baskısı hakim olduğundan dolayı en çok ilgiyi çeken oyunlar, milli duyguları yansıtanlardı. Sahnelenen piyesler arasında "30 Ağustos", "İzmir'e Giderken", "Kozanoğlu", "Çoban", "Tosun Bey", "Vatan İçin", "Köse İle Muhtar", "Karagözünan Hacivat", "Köprü", "Altun Şehir", "Ayyaş'ın Kızı" ve 1963 yılında "Bu Oyun Oynanmamalı" adlı oyunlar yer almaktadır. Ayrıca "Bu Oyun Oynanmamalı" Gönyelili amatör tiyatrocuların oynadığı son oyundur.

Tiyatro konusunda ön plana çıkanlar arasında; Ahmet Demirel, Ahmet Evliya, Ahmet Goççino, Ahmet Mehmetağa, Ahmet Tilki, Ali Şan, Hasan Hüseyin, İbrahim Dayı, Mustafa Amcaoğlu (Kalam), Mustafa Behlül, Mustafa Billur (Müstesna), Mustafa Totoz, Tosun Ali, Tosun Mehmet ve Vedat Karaokçu gibi

isimleri saymak mümkündür. O dönemde hanımların bu tür etkinliklere aktif olarak katılmaları ayıp karşılandığından, kadın rollerini yine erkekler oynardı. Gönyeli'de kadın rolünü oynayan tek kişi ise, Ahmet Tilki idi.

Gönyeli'de tiyatro oyunları özellikle, günümüzde de Çavuş Dayı'nın Yeri olarak çalıştırılmakta olan Erbay Raman (Hoca)'ın Kahvesi olarak bilinen yerde ve kısa süre çalıştırılan sinemalarda da oynandı. Bunun dışında on üç yıllık bu süre zarfında, Gönyelili tiyatrocular oyunlarını Lefkoşa'da Beliğ Paşa Sineması'nda, Kırnı'da ve Limasol'da da sahnelediler. O dönemlerde Gönyeli'de bir süre öğretmenlik, muavinlik ve müdürlük de yapan Hüseyin Cahit Balman'ın yardımlarıyla Gönyelililer oyunlarını Lefkoşa Beliğ Paşa Sineması'nda da oynarlar. Ayrıca, tiyatrocular kendi çabalarıyla portatif[67] sahne, dekor ve kostümlerini Kırnı ve hatta Limasol'a eşekler yardımıyla götürerek, oyunlarını Gönyeli dışında taşımışlardır.

4.1.6.3 ÇOCUK OYUNLARI:

Geçmişten günümüze kadar değişen bir çok şeyle karşılaşmak mümkün. Bunlar arasında çocuk oyunlarının yeri de büyüktür. Günümüzde çocukların en yaygın olarak oynadıkları oyunlara bakarsak; en başta bilgisayar oyunları gelmektedir. Çocukların en fazla iki kişi ile oynayabilecekleri atariler[68], belki birkaç kişi grup oluşturarak gezebilecekleri bisikletler, motorlu skuterler[69] günümüzün en yaygın oyuncakları arasında başı çekmektedirler.

Gelişen teknolojiyle, eskiden elde dikilen bebeklerin yerini bugün gülen, ağlayan hatta konuşan bebekler almışken; eskiden tahtadan yapılan oyuncak

---

[67] Portatif: 1. Kolay taşınabilen, katlanarak taşınabilir duruma getirilebilen, seyyar. 2. Sökülüp başka yerde kullanma imkanı bulunan.
[68] Atari: Bilgiayarlarda basit programlarla düzenlenmiş bir oyun türü.
[69] Motorlu Skuter: Motordan büyük, bisikletten küçük tek kişilik motorlu taşıt.

tüfeklerin yerini de, boncuk atan, kapsül[70] patlatan oyuncak tüfekler almış durumdadır. Geçmişte bahar mevsiminde, gök yüzünü süsleyen uçurganlar[71] bile, bugün binde bir kendilerini gösterebilmekteler. Çocukların hayal gücünü de genişleten ve taklit yoluyla oynanan öğretmencilik, komşuculuk, askercilik gibi oyunlar, bugünkü çocukların çoğunun tanımadığı bilmediği oyunlar oldular. Eskiden sadece çocuk parklarında bulunan ve çocukların en çok ilgisini çeken oyuncaklar arasında olan salıncaklar, dangalibişdalar[72] artık hükmünü kaybetmiş durumdalar. Bunlar gibi artık hiç hatırlanmayan veya bir kuşak sonra hatırlanmayacak olan birçok oyun adı saymak mümkün. İşte bu oyunlar arasından bazılarına örnekler:

Derleme Tarihi: 15. 05. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

B..çu (Gugo):

Kız ve erkek çocuklarının karışık oynadıkları bir oyundur. Çok sayıda çocuğun bir araya gelerek oynadığı bir oyundur. Her oyuncu için çoğunlukla bir taş veya teneke kutu alınır. Taşlar üst üste dizildikten sonra, oynayacak olan oyuncular bu taşlardan dört - beş metre uzağa giderler. Bir kişi ebe olarak taşların yanında kalır. Oyuncular sıra ile ellerine aldıkları taşlarla dizili taşları devirmeye çalışırlar. Her oyuncunun ardından ebe, devrilen taşları yeniden düzeltmeye çalışır. Taşı atan oyuncu da, ebe taşları düzeltene kadar kendi taşını bulup yerine geçmeye çalışır. Eğer ebe oyuncu yerine geçmeden taşları düzeltip oyuncuyu yakalarsa, oyuncu

---

[70] Kapsül: Oyuncak tabancalarda kullanılan, şerit biçiminde iki kağıt tabaka arasına konmuş patlayıcı madde.
[71] Uçurgan: 1. Uçurtmak işi. 2. Üzeri renkli kağıtlarla kaplanmış, genellikle çokgen biçimindeki bir gövde ve süslü bir kuyruktan oluşan, sicimle bağlanarak, rüzgar yardımıyla uçurulan bir çeşit oyuncak.
[72] Dangalibişda: İki ucuna birer kişi oturup, karşılıklı olarak havada yükselip inerek eğlenmeyi sağlayan, ortasından bir yere dayalı tahta kalas. Tahterevalli.

yanmış olur ve ebe değişir. Böylece, ebe oyuncunun yerine geçer ve oyun bu şekilde devam eder. Oyunun süresi oyuncuların yorulmasına bağlıdır.

Eşecik:

İki kişinin karşılıklı oynadığı bu oyun, iki tarafın tekerleme türünde olan, aşağıdaki sözleri sırayla söylemesiyle oynanır. Bu sözler söylenirken, birinci oyuncu ikinci oyuncunun kulaklarını tutar ve en sonunda 'Vay eşşeğim yandı, vay eşşeğim yandı!' veya 'yandı' yerine 'üşüdü' ya da 'ılıdı' diyerek ikinci oyuncunun kulaklarını hızla çeker. İkinci oyuncu 'suvarmadım' derse de, birinci oyuncu 'Vay eşşeğim susuz öldü' diyerek ikinci oyuncunun kulaklarını çeker.

— Eşşeği suvardımıñ?
— Suvardım.
— Sıcag mıydı, sovug muydu?
— Sıcag.
— Vay eşşeğim yandı. Vay eşşeğim yandı!

— Eşşeği suvardımıñ?
— Suvardım.
— Sıcag mıydı, sovug muydu?
— Svğug.
— Vay eşşeğim üşüdü, vay eşşeğim üşüdü!

— Eşşeği suvardımıñ?
— Suvardım.
— Sıcag mıydı, sovug muydu?
— Ilık.
— Vay eşşeğim ılıdı. Vay eşşeğim ılıdı!

İsim – Hayvan:

Kız ve erkek çocuklarının karışık olarak oynadıkları bir zeka oyunudur. Oyuncu sayısı en az iki veya üç olur. Her oyuncu, kendine ait bir kağıt üzerine 'isim, hayvan, bitki, eşya, artist ve memleket' yazar. Aralarından bir kişi, içinden a'dan z'ye kadar sayar, bir kişi de 'dur' der. Sayan kişi hangi harfte kaldıysa, tüm oyuncular o harfle isim, hayvan, bitki, eşya, artist ve memleket ismi bularak arkadaşlarının görmemesini sağlayacak şekilde, kendi kağıtlarına bunların isimlerini yazarlar. İsimlerin hepsini yazıp bitirmeyi başaran ilk kişi birden yirmiye kadar yavaş yavaş sayar. Yirmiye geldiği zaman tüm oyuncular, isim yazmaktan vazgeçer. Sonra herkes tek tek yazdığı ismi söyler. Her oyuncu söylediği her isim için on sayı alır. Aynı ismi söyleyen kişiler varsa, onlar beş sayı alır. Tüm isimler söylendikten sonra, sayılar hesaplanır ve yan tarafa yazılır. Bunun ardından yine bir kişi harfleri sayar ve aynı oyun tekrar oynanır. Eğer söylenen harf çıkarsa, harfler baştan sayılır. Tüm harfler söylenip, oyun oynandıktan sonra her turun sonunda hesaplanan sayılar toplanır. En çok sayı alan kişi oyunun kazananı olur.

Lingiri:

Daha çok erkeklerin oynadığı bir oyundur. En az iki kişi ile oynanır. Aynı büyüklükte iki iri taş, yan yana konarak 'ocak' oluşturulur. Biri yirmi beş – otuz santim büyüklüğünde, diğeri de oyuncunun belini eğilmeden yere yetişebileceği büyüklükte iki düzgün değnek alınır. Küçük değneğe lingiri adı verilir. Lingiri ocağın üzerine, altı boşlukta kalacak şekilde konur. Kişiler sırayla büyük değnek yardımıyla lingiriyi ocaktan uzaklaştırırlar. Daha uzağa atan kişi oyuna önce başlar. Lingiri eğer çok uzağa atılmışsa, "tu lingiri" denir. Oyun birler, ikiler ve üçler olmak üzere üç aşamadan oluşur. Bu oyunda, lingiriye ilk vuruşa 'matsas', ikinci vuruşa 'g..sas', üçüncü vuruşa ise 'andribitsas' denir.

Birinci aşama olarak, ocağın üzerindeki lingiri değneği büyük değnek yardımıyla havalandırılır ve sert bir vuruşla uzaklaştırılır. Diğer oyuncu lingiri

değneğini havada karşılayabilirse oyunu kazanır, ama karşılayamazsa deyneği düştüğü yerden alıp ocağa doğru atar. Birinci oyuncu lingirinin ocağa düşmesini engellemeye çalışır. Lingiri değneğinin düştüğü yerle ocak arasında büyük değneğin boyu kadar veya boyundan az bir fark varsa, yine birinci oyuncu yanar. Eğer fark fazla ise, birinci oyuncu lingiriye üç kez vurarak, değneği havalandırıp uzaklaştırmaya çalışır. Üçüncü vuruşun sonunda lingiri değneği neredeyse, oradan alıp ocağa doğru gider ve adımlarını sayar. Her yirmi adım için ocağın yanına bir küçük taş koyar.

İkinci aşamada lingiri değneği ocağın üzerine konur ve iki bacak arasından büyük değnekle yükseltilip uzaklaştırılmaya çalışılır. Bunun ardından birinci aşamada gerçekleştirilen tüm koşullar yeniden gerçekleştirilir.

Üçüncü aşamada ise, oyuncu ocağa yüzünü yan dönüp yine iki bacağının arasından lingiriyi havalandırarak büyük değnekle sektirir. Oyuncu lingiriyi her sektirmesinde sayı almış olur. En çok sayıyı alan oyuncu oyunun kazananı olur.

Topaç Oyunu:

Çoğunlukla erkek çocukların oynadıkları bir oyundur. Armut şeklinde olan topacın sivri ucunda çivi gibi ancak ucu şapka şeklinde demir parçası bulunmaktadır. Topacın üzerine bu sivri ucundan başlayarak düzgün bir şekilde sicim veya ip sarılır. İpin diğer ucu ise, parmağa bağlanır. Avuç içine alınan topaç, hızla yere bırakılır. Böylece topacın ipten kurtulması ve yerde dönmesi sağlanır. Topacını en uzun süre döndürmeyi başaran oyuncu en başarılı oyuncu kabul edilir.

Topacın bir başka oynanma şekli ise; bir oyuncu topacını döndürdüğü zaman, ikinci bir oyuncu kendi topacını döndürerek diğer topacı durdurmaya çalışır. Buradaki esas amaç birinci topacı durdururken, ikinci topacın dönmesini sağlamaktır. İkinci oyuncu, birinci oyuncunun topacını durdurduktan sonra, kendi topacının dönmesini sağlayabilmişse, oyunun kazananı olmuş demektir.

Derleme Tarihi: 15. 05. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Alayda Malayda:

Kız erkek karışık ve iki grup halinde oynanan bir oyundur. İki grup karşılıklı olmak üzere yan yana dizilerek, birbirlerine şu sözleri söylerler:

— Alayda malayda megdub saraydan
— Ne isder ne isder bizim saraydan?
— İçiñizde bir güzel var bir cihan var onu isderig!
— O güzelin, o cihanın adı neyimiş?
— O güzelin, o cihanın adı ..... imiş.
— Allıdır pulludur, biz gızımızı vermeyig!
— Telini da sökerig, pulunu da sökerig biz gızımızı alırıg!

diyerek, karşı grubun üzerine yürüyerek, ismini verdikleri kişiyi diğer gruptan çekip alırlar ve sıra eleman kaybeden gruba geçer.

Badi Düğme:

Kız ve erkek çocuklarının karışık oynadıkları bir oyundur. Sıra halinde yan yana oturan çocuklar, ayaklarını öne doğru uzatırlar. Ebe olarak seçilen kişi, onların önüne geçerek, "topacıg" kelimesine gelinceye kadar, her kelimede bir kişinin ayağına dokunarak şu tekerlemeyi söyler:

Badi badi düğme
Galg öküze yem ver

Ben vermem sen ver
Abam abama küsdü
Abamın elini şişe kesdi
Minarenin kilidi
Agşam gelen kimidi?
Amcamın oğlu Musdafa'cıg!
Eli golu kısacıg
Küllüm küpecig
Çek ayağıñı topacıg.

Son olarak "topacıg" kelimesinde ise; her hecede birisinin ayağına dokunacak şekilde devam eder. Son hece kimde söylenirse, o kişi ayağını geriye çeker. İki ayağına da dokunulan kişi, yanmış olur. En sona kalan kişi ise oyunu kazanır.

Gıvrımcık:

Bu oyun özellikle büyüklerin -ki bunlar genellikle anne veya baba olur-, küçük çocuklarla oynadıkları bir oyundur. Ebeveyn çocuğun elini tutarak parmağını avcunun ortasında çevirir. Bu sırada;

Gıvrım gıvrım gıvrımcıg
Ortasında tavışancıg

sözlerini söyler. Bunun ardından da çocuğun parmaklarını tek tek tutarak;

Bu vurdu,
Bu bişirdi,
Bu yedi,
Bu megdebden geldi, "Hani baña" dedi,
O da; "al topuzu da çık dağa" dedi.

şeklinde oynanır. Çocuğun son parmağı da tutulduktan sonra, ebeveyn parmaklarını yürütür gibi çocuğun kolundan göğsüne doğru hareket ettirerek çocuğu gıcıklar.

İp Atlama:

Kız erkek karışık oynanan bu oyun, aslında bir tür spordur. Tek kişilik düz atlama, kişinin kendi boyundan ipi düz bir şekilde arkadan öne doğru çevirmesiyle oynanırken; tek kişilik çapraz atlama, ip arkadan öne doğru çevrilirken yukarıda çapraz hale getirilmesiyle oynanır. İki üç kişilik düz atlama da, iki kişi ipin birer ucundan tutar ve üçüncü kişi de, iki kişinin çevirdiği ipin üzerinden atlar. Bir diğer ip atlama oyunu ise; ipin iki ucunun birbirine bağlanmasıyla oynanır. İpin iki ucu birbirine bağlandıktan sonra, iki kişi bu ipin içine girer ve ipi gergileyerek ayaklarına takarlar. Üçüncü kişi de, bu ipe takılmadan yediye kadar sayarak ipin üzerinden atlar. İp bileklerde iken birler basamağı kabul edilir. İp bele gelinceye kadar beş basamak tamamlanır. Beşler basamağına kadar takılmadan veya en az takılarak gelmeyi başaran kişi oyunu kazanmış olur.

Pirili[73]:

Çoğunlukla erkek çocukların oynadığı bir oyundur. Yalnızca tek kişili oynanamayan pirili oyununda, kişi sınırlaması yoktur. İki çeşit olan pirililerin büyük olanına 'enek' denir.

Oyuncular arasında yapılan anlaşmaya göre herkes ortaya belirli sayıda pirili koyar. Sıra ile enek piriliyle, ortadaki pirililere parmak yardımıyla yerden atış yapılır. Pirilileri dağıtmayı başaran kişiye, önceden anlaşılan miktarda pirili verilir. Eğer bir kişinin eneğine isabet ettirilirse, eneğin sahibi isabet eden kişiye normal piriliye

[73] Pirili: Taş, maden, toprak, cam gibi şeylerden yapılmış küçük yuvarlak, bilye, misket.

isabet edildiği zaman verilen pirili sayısından daha fazla pirili verir. Verilecek olan pirili sayısı oyunun başında belirlenir. Elinde pirilisi kalmayan kişi oyunu kaybeder.

Stop:

Kız erkek ortak oyunudur. Kalabalık oyuncu kitlesi ile oynanır. Her oyuncu için yere bir çukur açılır. Ebe seçilen bir kişi, topu bu çukurların içine atmaya çalışır. Top kimin çukuruna girerse, o kişi topu alırken diğer oyuncular koşarak oradan uzaklaşırlar. Topu tutan kişi 'stop' diye bağırır. Bunun üzerine herkes olduğu yerde durur. Topu tutan kişi de, kendisine en yakın olan, rahatlıkla vurabileceğine inandığı kişiye topu atar. Vurmayı başaramazsa, oyunculardan herhangi biri topu tutup 'stop' der. Ta ki, bir kişi vuruluncaya kadar oyun böyle devam eder. Bir kişi vurulduğu zaman da, vurulan kişi topu yeniden çukura atar ve oyun yinelenir.

Derleme Tarihi: 04. 06. 2005
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1964 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Kapıcı Başı:

Kız erkek karışık oynanan oyunlardan biridir. Oyuncular arasından iki kişi seçilir ve geriye kalan kişiler, tek sıra halinde arka arkaya dizilirler. Aralarından ayrılan iki kişi, kendi aralarında birer isim seçerler ve diğer kişilere söylemezler. Kalabalık olan grup, karşılıklı olarak el ele tutuşan kişi önünde sıraya girer. Hep bir ağızdan;

Kapıcı başı aç kapıyı
Bezirgan girsin

Bezirgan çıksın
En arkada kalan yadigar olsun.

şeklindeki tekerlemeyi söylerken, iki kişi ellerini köprü biçimine getirir ve diğerleri de, sıra halinde bu köprünün altından geçerler. En son kelimede köprünün içinde kalan kişiye bu iki isim söylenir ve içlerinden birini seçmesi istenir. Tutulan kişi hangi ismi seçtiyse, o ismi seçen kişinin arkasına geçer. Herkes köprüde tutulup isim seçtikten sonra, yere düz bir çizgi çekilir. İki grup, biri çizginin bir tarafına diğeri öteki tarafına geçerek arka arkaya karşılıklı iki tek sıra oluştururlar. Herkes birbirini belinden sıkıca tutar. Grup başları da, el ele tutuşur ve iki grup da, karşı grubu kendi tarafına çekmeye çalışır. Başarılı olan grup oyunu kazanmış olur.

Köşe Kapmaca:

Kız ve erkek çocuklarının karışık olarak oynadıkları bu oyunda oyuncu sayısı ne kadar çok olursa, oyun o kadar zevkli geçer.

Ağaçlık bölgede oynanan bu oyunda, oyuncu sayısından bir eksik sayıda ağaç belirlenir. Bir kişi saymaca tekerlemeleri ile ebe olarak seçilir ve geriye kalan oyunculardan her biri bir ağaç seçer. Ağaca dokunan oyuncular, başka bir arkadaşıyla yer değiştirmeye çalışırlar. Bu yer değiştirme sırasında ebe, boş kalan ağaçlardan birine dokunursa, ortada kalan oyuncu ebe olur. Oyun bu şekilde oyuncular yoruluncaya kadar devam eder.

Saklambaç:

Kız ve erkek çocuklarının karışık oynadıkları bir oyundur. Saklambaç, geçmişten günümüze kadar gelmeyi başaran ender oyunlardan biridir. Kalabalık bir oyuncu grubu ile oynanan saklambaç, gündüz oynandığı gibi gece de oynanmaktadır.

Saymaca tekerlemeleri ile ebe seçilir. Ebe, bir köşeye geçerek gözlerini yumar ve elleriyle de yüzünü kapatarak birden yirmiye kadar tek tek veya beş beş yüze kadar sayar. Bu sırada diğer oyuncuların da, her biri ayrı bir yere gizlenir. Ebe, sayma işlemini tamamladıktan sonra, "önüm, arkam, sağım, solum tu tu tu" der. Bundaki amaç, eğer açıkgözlük yaparak ebenin hemen yanında duran birisi varsa, diğer oyuncuların bu durumdan zarar görmeden kurtulmasını ve oyunun adaletli geçmesini sağlamaktır. Bu sözün ardından gözlerini açan ebe, tek tek arkadaşlarını bulmaya çalışır. Ebe arkadaşlarından birini gördüğü zaman, gördüğü kişinin adını söyleyerek yumduğu yere tükürür. Ebeden önce davranıp, yumulan yere gelip tüküren olursa ebe olmaktan kurtulur.

Herkes ortaya çıkınca, ebenin tükürdüğü kişiler, ebeden uzaklaşarak kendi aralarında isim bulurlar. Herkes için ayrı bir isim seçilir ve bu isimler ebeye söylenir. Bu isimler çoğunlukla meyve isimleri olur. Ebe söylenen isimler arasından birini seçer, seçilen isim kime aitse o kişi ebe olur. Oyun ebe değişmek suretiyle, çocuklar yoruluncaya kadar devam eder.

Tutmaca (Yakalamaca):

Kız erkek karışık oynanan bu oyun, oyuna katılacak olanlar arasından ebeyi seçmekle başlar. Seçmece tekerlemeleri ile ebe seçildikten sonra, herkes bir tarafa dağılır ve ebe onları tutmaya çalışır. Ebe, başarıya ulaşıp birini tuttuğu zaman, tutulan kişi ebe olur.

Uzun Eşek (İki Sekiz Bir On Dokuz):

Erkek çocuklarının oynadığı bir oyundur. İki gruba ayrılan çocuklar, yazı tura atarak ebe olacak grubu belirlerler. Kaybeden grup, duvar veya ağaç dibine eğilerek birbirlerinin belini tutarak, tek sıra halinde dizilirler. Diğer grup da, arkalarında tek sıraya girerler. En öndeki kişiden başlayarak, sırayla koşarak eğili duran grubun

sırtına çıkarlar. Birinci grup, ikinci gruptaki oyuncuların tümünü dağılmadan sırtında tutmayı başarırsa, ikinci gruptan son atlayan kişi, "iki sekiz bir on dokuz, üç yirmiynan bir otuz." der. Eğer ikinci gruptaki herkes, düzgün bir şekilde birinci grubun sırtında oturmayı başarıyorsa, kimin sırtında ise o kişinin sırtına bir yumruk vurur ve "bir de yağlı topuz" der. Birinci grup dağılmadan durmayı başardığı zaman oyunu kazanmış olur. Bu kez de diğer grup eğilir. Eğer birinci grup, durmayı başaramazsa diğer grubu sırtında taşır.

Yakan Top:

Kız ve erkek çocuklarının karışık olarak oynadıkları bir diğer oyun da, yakan toptur. Yakan topta, iki kişi ebe olarak seçilir. Ebeler uzak bir şekilde karşılıklı olarak dururlar ve diğer oyuncuları toplu bir halde aralarına alırlar. Ebeler sıra ile, toplu olarak duran oyuncuların üzerine doğru topu atarlar. Bu sırada ortadaki oyuncular, oyun alanından çok uzaklaşmamak şartıyla vurulmamak için çaba gösterirler. Ebelerden birisi başarılı olduğu takdirde, vurulan kişi oyun dışı kalır. Ayrıca, ebelerden birinin attığı topu yakalamayı başaran olursa, bir can kazanır ve o kişi iki kez vurulunca oyun dışında kalır. Bu oyun, ortada bir tek kişi kalıncaya kadar devam eder ve ortada kalan tek kişi oyunun kazananı olur.

Derleme Tarihi: 06. 06. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Davacı –Sopacı:

Kız ve erkek çocuklarının karışık olarak oynadıkları bir oyundur. Dört kişi ile; bir sopa ve dört parça küçük kağıtla oynanır. Dört küçük parça kağıdın her birine

ayrı ayrı, 'davacı, sopacı, hırsız ve polis' kelimeleri yazılır. Bu kağıtlar teker teker dörde katlanırlar. Kağıtlar karıştırılarak, her oyuncu bir kağıt seçer. Davacı kağıdını seçen oyuncu, davacı olduğunu belirtir. Polis de, hırsızın kim olduğunu bulmaya çalışır. Polis eğer doğru tahminde bulunmuşsa, hırsız davacının belirlediği miktarda sopa yer. Eğer polis yanlış tahmin yapmışsa da, yanlış tahmininin cezası olarak yine davacının belirlediği miktarda sopa yer. Oyun bu şekilde oyuncular vazgeçinceye dek devam eder.

Plaka:

Kızların oynadığı bir oyundur. Beton zemin üzerine alçı ile, ilk üç rakam üst üste, dört ve beş onların üzerine gelecek şekilde yan yana, altıncı kare dördüncü ve beşinci karelerin üzerine, yedinci ve sekizinci kareler de altıncı karenin üzerine gelecek şekilde toplam sekiz kare çizilir. Sıraya giren kızlar, ellerine aldıkları bir taşı birinci kareden başlayarak karelerin içine atarlar. Atılan taş istenilen kareye girerse, çizgilere ve taş atılan kareye basmamak şartı ile, ilk üç kareye ve altıncı kareye tek ayakla, dördüncü – beşinci ve yedinci – sekizinci karelere de iki ayak aynı anda basacak şekilde devam eder. Yedinci ve sekizinci karelere çizgilere basmadan gitmeyi başaran oyuncu, bu karelerde olduğu yerde yine çizgilere basmadan dönmeyi başarırsa, bu kez aynı şekilde birinci kareye geri döner. İlk önce hatasız olarak sekizinci kareye ulaşan oyuncu, oyunu kazanmış sayılır.

Sandalye Oyunu:

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Oyuna katılacak oyuncu sayısından bir eksik sayıda olacak şekilde sandalyeler yan yana dizilir. Dışarıdan bir kişi, müzikle veya tutturduğu bir tempo ile oyuncuları yönlendirir. Müzik devam ettiği sürece oyuncular sandalyelerin etrafında dönerler. Müzik durmadan duraklayan, sandalyeye oturan kişi yanar. Müzik durduğu anda, herkes sandalyelere oturmaya

çalışır, dışarıda kalan bir kişi yandığı için bir sandalye alıp oyundan ayrılır. Bir tek kişi kalıncaya kadar oyun devam eder. Kalan tek kişi oyunu kazanmış olur.

Yağ Satarım:

Kız erkek karışık oynanan bir oyundur. Bir kişi ebe seçilir, diğer kişiler de halka oluşturarak, yere çökerler. Ebe eline bir mendil alır ve halkanın dışında, etraflarında döner. Bu sırada hep birlikte şu tekerleme söylenir:

Yağ satarım bal satarım
Usdam ölmüş ben satarım
Usdamdan da ala satarım.

Ebe halkanın etrafında dönerken kimseye farkettirmeden mendili içlerinden birisinin arkasına bırakır ve aynı şekilde dönmeye devam eder. Arkasına mendil bırakılan kişi, bu durumu fark ettiği zaman mendili eline alıp, ebenin arkasından koşmaya başlar. Eğer ebe arkasına mendil koyduğu kişi kendisini tutmadan, onun yerine oturmayı başarırsa, ebe arkasına mendil bırakılan kişi olur. Ebe oturmadan arkasına mendil bıraktığı kişi tarafından tutulursa, yeniden ebe olur.

4.1.7 KALIPLAŞMIŞ SÖZLER:

4.1.7.1 ATASÖZLERİ:

Sözlük anlamı "uzun deneme ve gözlemlere dayanılarak söylenmiş ve halka mal olmuş söz" (Parlatır; 1998; 155) demek olan atasözü için Suat Batur'un açıklaması ise; "Atalarımızın uzun denemelere dayanan yargılarını genel kural,

bilgece düşünce ya da öğüt olarak düsturlaştıran[74] ve kalıplaşmış biçimleri bulunan kamuca benimsenmiş öz sözlere 'Atasözü' denir." (Batur; 1998; 603) şeklindedir.

Ulusal varlık olan atasözleri; kalıplaşmış, kısa ve özlü sözlerdir. Atasözlerimiz bize bazen toplumsal olayları, doğa olaylarını anlatırken, bazen ahlak dersi veya öğüt verir, bazen yol gösterirken, bazen de geçmişten günümüze gerçekleri, gelenek ve görenekleri hatta inanışları aktarır.

Bilindiği gibi atasözleri kalıplaşmış (formel) yapılardır. Bunların şiirsel özellikleri vardır. Kimisinde uyak, kimisinde ise iç uyak vardır. Dolayısıyle konuşmaya bir melodik yapı kazandırırlar. Ayrıca, söylenen sözün vurucu gücünü de artırmaktadırlar.

Türk dünyasının her yanında olduğu gibi, Kıbrıs Türkü de bol bol atasözü ve deyim kullanmaktadır. Yaptığım bire bir görüşmeler sonucu, adı yazılan kişilerden aşağıdaki örnekleri derledim:

Derleme Tarihi: 27. 05. 2004
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Besle gargayı oysun gözüñü.
Dogdorun yeñisi, avugatın esgisi.
Gara goyun ak sürüye gurd olur.
Kedi yetişemediği ciyere 'öf ne kokar' der.
Misafir umduğunu deyil bulduğunu yer.
Ölümü görünca sıdmaya razı olur insan.

[74] Düstur: 1. Genel kural, kaide. 2. Yasaları içine alan kitap.

Para peşin, gırmızı meşin[75].

Sevmediğiñ od, burnuñda tüter.[76]

Soyuna çegmeyen soysuz olur.

Su içerkan ilan ilana bile ilişmez.

Tesdici suyu sagsıdan içer.

Derleme Tarihi: 31. 10. 2004

Kaynak Kişi: Keziban Çoban

Doğum Tarihi: 1960 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ata bir bağı bağışlamış, evlat bir salkım üzümü acımış:

Atın guyruğu dursun, seniñ eliñ durmasın.

Çoban oturdug sovra davar irar.

Çocuğun yediği helal, geydiği haramdır.

El eli ikar, el da döner yüzü ikar.

Erkeg evladı büyütmeyen, Allah gorkusu bilmez.

Eşeği bizleyen o..ruğuna gatlanır.

Hergün dere kütüg getirmez.

Kırkından sovra azanı tabıd teneşir pagler.

Köpeg köpeği ısırmaz.

Sahabsız beddua, gendini bulur.

Saña söylerim gızım sen işid gelinim.

Sigarayı gave, gaveyi nargile, nargileyi tabıd teneşir paglar.

Tembelin yükü ağır olur.

Yavaş giden tez gider.

---

[75] Meşin: 1. Sepilenmiş koyun derisi. 2. Bu deriden yapılmış olan.

[76] Tütmek: Kokmak.

Derleme Tarihi: 28. 10. 2004
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Añ domuzu, al topuzu.
Boş duranı Allah sevmez.
Delinin aglı yovusa ayağı vardır.
Galabalıgda ölüm bile dadlıdır.
Isıracag köpeg havlamaz.
İşini bilmeyen çavuşlar, döner b..nu avuçlar.
Kim yabdı Durali.
Ovlan doğurmayan, doğum sancısı bilmez.
Tilkiyi deliği sığmayınca g..üne gabag baglar.
Ulu sözü diynemeyen uluya galır.
Yapanınan bozan avaracı galmaz.
Yemeyenin yeyicisi vardır.

Derleme Tarihi: 13. 04. 2005
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ah yabanda galmaz.
Ayı gördüm Allah'ım yıldıza tamahım[77] yog.
Kediye b..uñ derman demişler, gidmiş samannığa saglamış.
Körünan yatan şaşı gakar.

[77] Tamah: Aç gözlülük, hırs.

Yalan yakışan yerde söylenir.

Yanmışdan dönmeg yiğidligdir.

Zenginin göynü olana gadar fakırın göbeği düşer.

Derleme Tarihi: 03. 12. 2003

Kaynak Kişi: Fatma Molla

Doğum Tarihi: 1935 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Adamın garnına garnına vurmuşlar da 'av arkam' demiş.

Balı barmağı uzun olan deyil, kısmeti olan yer.

Beş barmağın beşi da bir deyildir.

Deveye havıdı[78] yüg olmaz.

Eceli gelen köpeg cami duvarına siyer (işer).

Haydan gelen huya gider.

Ot olmazsa melez goyun güdülmez.

Vakitsiz öten horozun ömrü kısa olur.

Derleme Tarihi: 04. 12. 2003

Kaynak Kişi: Asım Çoban

Doğum Tarihi: 1951 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Deñize düşen ilana sarılır.

Han kapısına oturan eşeğin ayağına gakar.

Kısmedde olan gaşıgda çıkar.

---

[78] Havıd: Devenin sırtındaki tümsek, çıkıntı, hörgüç.

Ödünç yeyen gendi cebinden yer.

Zenginin malı züvürdün çeñesini yorar.

Derleme Tarihi: 07. 12. 2003

Kaynak Kişi: Nebile Kondoz

Doğum Tarihi: 1961 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Acele işe şeytan garışır.

Allah dişsize verir pesemedi.

B..klu sidikliye güldü.

Dırnagsız baş gaşınmaz.

El içun ağlayan gözsüz galır.

Göz dağı devirir.

Hasdaya çorba sorulmaz.

Keçi güldü goyuna.

Köpeglerin dovası gabıl olsa gögden kemig yağardı.

Sıçanın sidiği deñize faydadır.

Yeñilen horoz güleşe doymaz.

Derleme Tarihi: 09. 04. 2005

Kaynak Kişi: Ayşe Çoban

Doğum Tarihi: 1914 - 2000

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu (Eski Türkçe)

Düñya en son zinaynan binadan gaynaycag.

Gelen gidene rahmet okudur.

Mart kapıdan bagdırır, gazma küreg yagdırır.

Derleme Tarihi: 14. 12. 2003

Kaynak Kişi: Mehmet Çoban

Doğum Tarihi: 1946 - 1999

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Kelin melhemi olsa gendi başına sürer.

Kötü gomşu adamı ev sahabı yapar.

Tencire tekerlendi kapağını buldu.

Derleme Tarihi: 21. 12. 2003

Kaynak Kişi: Cevdet Demirel

Doğum Tarihi: 1930 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Bir buçuk yıl gece mektebine gitti.

Alış veriş mısdağınan[79], dosdlug kantarınan[80].

Camiyi çalan gılıfını hazırlar.

Övünen öküz ulaya tez s..ar.

Derleme Tarihi: 01. 05. 2005

Kaynak Kişi: Hidayet Gökçekuş

Doğum Tarihi: 1941 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

---

[79] Mısdag (Mısdak): Bir şeyin doğru olduğunu ispat eden şey; ölçüt.

[80] Kantar: 1. Ağırlık sıfırken yatay duran bir kaldıraç koluna dik olarak tutturulmuş bir ibrenin sapmasıyla kütleleri tartan araç. 2. Tartılacak kütle, alttaki çengele takılınca sarmal bir yaya bağlı olan ve normal olarak sıfırı gösteren bir okun, yanlarda gösterilmiş ağırlık birimleri hizasına gelmesiyle kütle ağırlığını belirleyen bir tür tartı aleti, el kantarı.

Çok tamahın devlete zararı vardır.

Gabahad samır kürg olsa, kimse üsdüne almaz.

Gözleyen yarısını bulur, gözlemeyen hiş bulmaz.

Derleme Tarihi: 18. 05. 2005

Kaynak Kişi: Bekir Barut

Doğum Tarihi: 1970 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Yüksek Okul Mezunu.

Köpegsiz köv gördüñ, deynegsiz yörüñ.

Derleme Tarihi: 30. 06. 2005

Kaynak Kişi: Emine Benli

Doğum Tarihi: 1926 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Param rezil, canım aziz.

Derleme Tarihi: 19. 07. 2005

Kaynak Kişi: İjlal Avseven

Doğum Tarihi: 1951-

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Oncaccıg ayıp gadı gızında da olur.

Şaşgın ördek g..ün g..ün gider.

4.1.7.2 DEYİMLER:

Gerçek anlamının dışında, çekici bir anlatım yapısına sahip, kalıplaşmış sözler olan deyimler en az iki kelimeden oluşmaktadırlar. Aynı zamanda, bir kavramı belirtmek için bulunmuş özel bir anlatım kalıbı da olan deyimlerde yer alan kelimelerin yerine eş anlamlıları kullanılmaz. Çünkü, böyle bir durumda deyim anlamını kaybeder.

Deyimlerin atasözleri gibi ders, öğüt ya da nasihat vermek gibi amaçları yoktur. Onların amacı bir kavramı, özel kalıbı içinde daha hoş ya da çekici bir anlatımla sunmaktır.

Derleme Tarihi: 10. 02. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ağzına kira isder gonuşmaya.
Aleminan gelen düvün bayram.
Dağlar Memedali çığırdı.
Deneme tahdası etmeg.
Guşun aglı darıda.
Hiç fesi gomaz yere.
İmamı bulmuşukan nikahı gıymag.
İt ite buyurmuş it da guyruğuna.
İyneye iblig dagmamag.
Lokum deyceğine b..um der.
Olur yazarım sinek s..madıg yere.
Potinnernan ağzına girmeg.
Sorma gir hanına döndürmeg.

Tembelligden köpeğe dayı demeg.

Derleme Tarihi: 31. 10. 2004
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bir galbır[81] samanı iki eşşeğe pölemez.
Ceyran tepmişe dönmeg.
Çarşamba bazarına döndü suratı.
Deñizden geşdik gölde mi boğulacayık?
Dolab beygiri gibi dönmeg.
Ekmeği bütün, köpeği tok isdeller.
Eşşeğini gaybedenin gitmediği yer.
Gaytannarı goyverddi gene.
Her b..a madonoz olmag.
İç donu göyneg, Elmaz Emine.
N'oldum delisi olmag.
Pesdilini çıkarmag.
Sıngıllıyı[82] sıyırdı, esgi saraya gandil yagdı.
Şaka derkan k..a oldu.
Yelyepereg gelmeg.
Yeni doğmuş günsüz oğlak gibi böñürdmeg.
Yüreği beş barmag yağ bağladı.

---

[81] Galbır (Kalbur): Tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli veua seyrek telli elek.
[82] Sıngıl (Sıngın): 1. Gözü korkmuş, sinmiş (kimse). 2. Çekingen, ürkek.

Derleme Tarihi: 09. 12. 2003

Kaynak Kişi: Ayşe Çoban

Doğum Tarihi: 1914 - 2000.

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu (Eski Türkçe).

Aklımda olacağına, garnımda olsun.

Bal yabmaz arı gibin dolanır.

Elleri hamır ofgalar, gözleri dana govcalar.

Ölünün g..üne elleriñi sogsañ dirileceg.

Sirke sürecek aglı olsa...

Sög dişleriñi da gir goca öküzün g..üne.

Derleme Tarihi: 05. 04. 2005

Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk

Doğum Tarihi: 1962 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Asvalyaları[83] admag.

Çarşıda eşşeğini tanımayannardandır bu.

Eşşeğini dövmeyen semerini döver.

Hevesi gursağında galdı.

Leb demeden leblebiyi annamañ luzum.

Onun her 'kış' dediği tavuk olsa...

Öküzün bıçağa bakdığı gibi bagmag.

Rahmetliği s..ırdmag.

Tarlaya tekerlek dagmag.

---

[83] Asvalya: Özellikle elektirik devresinde, akım çok güçlü olduğunda eriyerek güvenliği sağlayan, kazayı önleyen nesne veya düzen. Sigorta.

Derleme Tarihi: 19. 12. 2003

Kaynak Kişi: Sultan Demirel

Doğum Tarihi: 1933 - 1998.

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Arabayı devirmeg.

Kapıya goyanın mandalı[84] gırılsın.

Pilavdan dönenin gaşığı gırılsın.

Derleme Tarihi: 19. 12. 2003

Kaynak Kişi: Ahmet Demirel

Doğum Tarihi: 1964 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Deñiz b..unu addı.

Hindisdan'da bir guyu, her p..... in bir huyu.

Öküzün tirene bagdığı gibi bakmag.

Zivri zahar gibi dolaşmag.

Derleme Tarihi: 15. 12. 2003

Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer

Doğum Tarihi: 1940 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ağzını bıçak açmaz.

---

[84] Mandal: Kapı gibi şeyleri kapalı tutmaya yarayan, döner tahta veya metal parça.

Devede gulag gabilinden.[85]

Sille[86] oğlanına çevirmeg.

Vuracag koç gibi bakmag.

Derleme Tarihi: 15. 12. 2003

Kaynak Kişi: Fatma Molla

Doğum Tarihi: 1935 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok

Dam dingil gidmek.

Gideceğimiz kövün minareleri göründü.

Köpeg olalı bir av yakalamag.

Patıraman eşşeği[87] gibi dövmeg.

S..dığım b.. yüzegcilig[88] mi övredeceg bana.

Ulu papa gelmeg.

Derleme Tarihi: 19. 07. 2005

Kaynak Kişi: İjlal Avseven

Doğum Tarihi: 1951 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Serin serin oturduk amma bundan sovra guyruğumuzu tava sapına çevireceg.

---

[85] Gabil (Kabil): Gibi, türünden, çeşidinden.
[86] Sille: Açık elin iç yüzüyle vurulan tokat.
[87] Patıraman Eşeği: Çok kaba ve aptal olup ağır iş gören kişi.
[88] Yüzekçilik: Kendinden büyük ve eğitimli olanlara boşboğazca konuşan.

Derleme Tarihi: 26. 07. 2005
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1928 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Gılıcından gan damlar.

Derleme Tarihi: 09. 08. 2005
Kaynak Kişi: Ünsal Özasil
Doğum Tarihi: 1949 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ev işi dev işi.
Ortalıgdan el eşik çekildi.
Verilmiş sadakañ varıdı.

4.1.7.3 BİLMECELER:

"Bir şeyin adını anmadan, niteliklerini üstü kapalı söyleyerek o şeyin ne olduğunu bulmayı dinleyene veya okuyana bırakan oyun"(Parlatır; 1998; 298) demek olan bilmeceler, somut soyut hemen her konuyu karakteristik bir ya da birkaç yönüyle ele alırlar.

Bilmeceler ilk bakışta sadece bir eğlence vasıtası olarak görülse de, bu tam anlamıyla doğru olarak kabul edilemez. Çünkü, bilmeceler insanın düşünme gücünü geliştirdiği gibi, insanın kelime dağarcığını da zenginleştirmektedir.

Derleme Tarihi: 28. 11. 2003
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Arşın ayaglı: Leyleg.
Dağda takılar: Çapa
Fırma bıyıglı: Tavışan
Suda çipiler: Ördeg
Yer eltında gelin gezer: Su.

Derleme Tarihi: 04. 12. 2003
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Çarşıda bulunmaz
Mandile gonmaz
Ondan dadlı şey olmaz: Uyku

Dağdan gelir daşdan gelir
Bir yularsız aslan gelir: Sel

Derleme Tarihi: 11. 12. 2003
Kaynak Kişi: Fatma Molla
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Seyirddim[89] çıgdım tepeye
Yular dagdım subbaya: Dikiş iynesi

Don içinde dig durur: Fener

4.1.7.4 DUALAR:

Hayır duası ya da alkış olarak da bilinen dualar; kendimize, yakın çevremize ve sevdiklerimize karşı içimizden geçen iyi dileklerin kabul edilmesi amacıyla Allah'a yalvarma şeklinde söylenen biçimidir.

İnsanlar dualarla Allah'a yakın olmayı diledikleri gibi, gelecekle ilgili beklentilerini dualarla ifade ederken, kötülüklerden ve tehlikelerden korunmak için ya da maddi kazançlarının artması için de duaya başvururlar.

Derleme Tarihi: 06. 12. 2003
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Allah bağışlasın.
Allah eyilik, sağlık, afiyet versin.
Allah göynüñe göre versin.
Allah zihin açıglığı versin.
Allah'tan eylik, hükümedden aylık.
Gazanıb getirenin, bişirib gurtaranın başı dişi ağrımasın.
İlahi Yarabbi şükür.

[89] Seyirdmek (Seyirtmek): Koşmak, seğirtmek.

İnnallahım menessabiri.

Derleme Tarihi: 07. 04. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

– Üsdüñden uzag olsun.
– Seniñ da üsdüñden uzag olsun.

Allah akıl ezan versin.
Allah bereket versin.
Allah çapıdlı şeytan şerrinden gorusun.
Allah çirkin talihi versin.
Allah yog eylemesin.
Allah'ım bu gadarıynan def eylesin.
Allah'ım, şindi sevmesin.
Allah ziyade eylesin.
Elleriñize gollarıñıza sağlıg, keseñize bereket.
Güle güle geçinesiñiz.
İş bitmez, Allah bitirmesin.
Ziyade olsun.

Derleme Tarihi: 09. 08. 2005
Kaynak Kişi: Sanlı Çoban
Doğum Tarihi: 1974 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Allah çaresiz dert vermesin.

4.1.7.5 BEDDUALAR:

Çoğunlukla başkaları için istenen kötülüklerin dile getirildiği beddualar, kargış, lanet ve ilenç olarak da bilinmektedir.

Beddualar, kişinin kendisine, yakın çevresine, sevdiklerine ve topluma karşı yapılan kötü ve yanlış hareketler için bir kınama, bela dileme, muhatap[90] alınan kişi ve kurumların zor durumda kalmasını isteme temeli üzerine kurulmuşlardır. Yapı bakımından dualarla benzerlik gösterseler bile, dilimizde beddualar maalesef sayıca dualardan çok daha fazladırlar.

Derleme Tarihi: 06. 12. 2003
Kaynak Kişi: Ahmet Demirel
Doğum Tarihi: 1964 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Daş çakılsın hırtlağıña.
Gurgurañda[91] galsın.
İçiñ dışıña dönsün işşallah.
Yer otursun üsdüñe.
Zifdin pekini yeyesiñ.

---

[90] Muhatap: Kendisine söz söylenen kimse, kendisiyle konuşulan kimse.
[91] Gurgura: Gırtlak.

Derleme Tarihi: 06. 12. 2003

Kaynak Kişi: Nebile Kondoz

Doğum Tarihi: 1961 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Deñizde boğulasıñ ikanma isdemeyesiñ.

Kebab kokusu duyasıñ da kemig yalayasıñ.

Gıran[92] süpürsün işşallah.

Derleme Tarihi: 07. 12. 2003

Kaynak Kişi: Keziban Çoban

Doğum Tarihi: 1960 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Cehenneme gadar yoluñ var.

Çeñesine hırsız daşı.

Eşşeg govcalasın seni bundan Digomu'ya gadar.

Gurusun da deyneg olsun.

Gurşun agsın işşallah.

Köküne kezzab suyu.

Köpegler çekişdirsin leşiñi.

Zehir zıggım[93] olsun.

---

[92] Gıran (Kıran): 1. Kırmak işini yapan (kimse). 2. Bir topluluğun ve özellikle hayvanların büyük bir bölümünü yok eden hastalık veya başka sebep, ölet, afet.

[93] Zıggım (Zıkkım): 1. Zehir, ağı. 2. İçki ve sigaranın kötü ve zararlı etkisini belirtmek için kullanılır.

Derleme Tarihi: 08. 12. 2003
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bir çarığınan dokuz goca dolaşasıñ.
Bir yasdıgda dokuz goca dolaşasıñ.
Guru derelerde boğulasıñ.
Ölmüş gargalar oysun gözüñü.

Derleme Tarihi: 08. 12. 2003
Kaynak Kişi: Cevdet Demirel
Doğum Tarihi: 1930 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Bir buçuk yıl gece mektebine gitti.

Allah seni bildiği gibin yapsın.
İki gözüñ bir deligden çıgsın.

Derleme Tarihi: 18. 05. 2005
Kaynak Kişi: Fatma Barut
Doğum Tarihi: 1943 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Küpüm gibi tekerlene tekerlene, g..ün g..ün gitsin.

4.1.7.6 YEMİNLER:

Yemin etmek, söz vermek ya da bir başka deyişle ant içmek; her insanın doğasında vardır. Her insan zaman zaman daha inandırıcı olmak adına 'Vallahi' veya 'Allah için' sözlerini kullanır. Yemin eden kişi kimi zaman ettiği yeminle birlikte elini saklayıp parmaklarını çapraz duruma getirir veya bir ayağını havaya kaldırır ki, yemini tutmasın. Ancak önemli olan ağızdan çıkan söz değil midir acaba? İşte Gönyeli Köyü'nde edilen yeminlere örnekler:

Derleme Tarihi: 15. 11. 2003
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Allah beni yaksın çatır çatır.
Buracıgdan oracığa gidemeyyim.
Bu şavka[94] kör bakayım.
Düñya alem nalet (lanet) okusun baña.
Eğer yalan söylersam ağzım dilim gurusun.
Eğer yalan söylesam dilim dutulsun da gonuşamayyım.
Eğer yalan söylersam en adi o... çocuğuyum.
İki gözüm kör olsun.
İki gözüm kör olsun da duvar duvar gideyim.
İki gözüm önüme aksın.
Türg sözü.
Yediglerim işdiglerim gözüme dizime dursun.

[94] Şavk: Lamba.

Derleme Tarihi: 12. 11. 2003
Kaynak Kişi: Sultan Demirel
Doğum Tarihi: 1933 - 1998
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Var lahana bir lahana
Dokuz dolma bir sahana.

Yeminim yemin olsun
Kedi benim olsun
B..u seniñ olsun.

4.1.7.7 SELAMLAŞMALAR:

Gönyeli Köyü'ne ait en önemli özelliklerden birisi olarak da, selemlaşmalardan bahsedilmektedir. Öyle ki; eskiden yolda karşılaşan herkes, birbirini tanısın tanımasın karşısındakinden selamını esirgemezdi. Bugün ise, sadece birbirini tanıyan kişiler selemlaşıyor. Ama yine de sanırım, gelişen teknolojinin getirisi olan motorlu taşıtlar sayesinde insanlar zamanla selamlaşmayı sadece, bir el kaldırmadan ibaret sayacaklar. Böylece motorlu taşıtlar nedeniyle, yolda yürürken karşılaşıldığında söylenebilecek onca selamlaşma sözlerimiz de tarihe karışacaktır.

Derleme Tarihi: 14. 11. 2003
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

— Allah'ın selamı üsdüñe olsun.

— Günneriñ hayır ola.

— Günüñüz aydın ola.

— Aydınnıgda olasıñız.

— N'oldu be arkadaş?

— N'olsun be arkadaş.

Derleme Tarihi: 11. 11. 2004

Kaynak Kişi: Cevdet Demirel

Doğum Tarihi: 1930 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Bir buçuk yıl gece mektebine gitti.

— Sabah-ı şerifleriñ[95] hayır ola.

— Encamıñ[96] hayırlı olsun.

— Selamınaleyküm.[97]

—Aleyküm es'selam.[98]

— N'oldu olan?

— N'olsun be.

Günaydın.

Hoşvakit.

Merhaba.

Selam.

Tünaydın.

---

[95] Şerif: 1. Şerefli, mübarek, kutsal. 2. soylu, temiz.
[96] Encam: 1. Son, işin sonu. 2. Gelecek.
[97] Selamünaleyküm: "Selamet sizin üzerinizde olsun." anlamında esenleme sözü.
[98] Aleykümselam: "Esenlik, selamet üzerinize olsun." Anlamında Selamünaleyküm sözüne karşılık.

4.1.8 ANLATMA ESASINA DAYALI TÜRLER

4.1.8.1 FIKRALAR:

Genellikle gerçek hayattan olaylardan hareketle ders vermeyi amaçlayan, kısa ve özlü anlatımı olan, ince anlamlı, güldürürken düşündüren mensur hikayelerdir.

Zamanında ve doğru kişi tarafından, doğru bir şekilde anlatılan fıkralar, dinleyeni terbiye edebileceği gibi, dinleyenin zekasını, mantığını, espiri ve yargılama gücünü de geliştirebilir.

Derleme Tarihi: 15. 04. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

İddia:

Günnerden bir gün bir grup arkadaş gavede otururkan iddiaya dutuşmuşlar; "gece mezarlıgda helva bişirirdiñ bişiremezdiñ." İşlerinden bir tanesi demiş "ben bişiririm." Hebsi annaşmış; o gece mezarlığa gidecegler ve arkadaşları helvayı mezarlıgda gözlerinin öñünde bişireceg. Helvayı bişireceg olan malzemeleri hazırlarkan, ötekiler da mezarlığa gider, boş bir mezarın yanına ocağı gurallar. Ocağı gurdugdan sovra da işlerinden biri boş mezara girer saglanır. Mezarın üsdünü kapaddıgdan sovra, diğerleri da helvayı bişireceg olan adamı seyretmeye başlallar. Adam mezarın başında helvayı bişirinca, mezara saklanan adam elini uzadıb, "ben da helva isderim" demiş. Helvayı bişiren adam da, elindeki kevgiri mezardakı adamın eline vurub "önce diriler yeyceg, sovra ölüler" demiş.

Zavallı I don't know'cuk[99]**:**

Adamın biri bir gün İngiltere'ye gider. Bir hastanenin önünden geçerkan orda bir galabalıg görür. N'olduğunu merag eden adam, oraşda gördüğü birine n'olduğunu sorar. Amma adam Türkçe gonuşduğu için aldığı cevab "I don't know" olur.

Adam ertesi gün bir kilisenin öñünden geçerkan, gene bir galabalığınan garşılaşır, galabalığın düğün için olduğunu annayan adam oraşda gördüğü birine kimin evlendiğini sorar. Adamın aldığı cevap gene aynıdır; "I don't know."

Adam üçüncü gün, mezarlığın öñünden geçerkan galabalığınan garşılaşdığı zaman da, kimin öldüğünü sorar. Adama üçüncü defa "I don't know" cevabı verilinca, adam da "zavallı I don't know'cuk, geçen gün doğdu, dün evlendi, böyün öldü" demiş.

Derleme Tarihi: 07. 06. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Ağzıñın Cuntası:

İki dane adam tartışmaya girmişler. Tartışma büyüdük sovra sesler da yügselmeye başlamış. Biri demiş "ağzıñ cuntasına s..arım ha!" Diğer adam, bu sözden sovra husmuş ve ordan çıkıp evine gidmiş, başlamış düşünmeye. Garısı adamı düşünceli görünca n'olduğunu sormuş. Adam bir iki "bişey yog" deyceg olmuş, sovra dönmüş garısına sormuş; "insanın ağzının cuntası neresidir?" Garısı da

[99] I don't know: Bilmiyorum.

eliynan, çeñesiynan dudağının arasını gösdermiş. Adam başlamış bağırmaya; "Vay p..evenk vay, biraz daha s..acağdı ağzıma."

Avcı:

Adam on sezon boyunca ava gitmiş amma bir tane bile av vuramamış. Bañyadakı[100] arkadaşları da, onun hiç av vuramamasından tedirgin olmuşlar. Adamlar annaşmışlar, galabalığın arasında birisi av vurursa, bir bahane bulup 'vuramadım, gaçırddım' deycek, avı arkadaşlarına bırakacaklar.

Derkan bir gün, bañya yürürkan garşılarına bir keklik çıkmış. Adamlar atmış vurmuş kekliği amma, biri "tüh be acele eddim"; diğeri "benim da tüfek patlamadı"; bir başkası "elim gaydı", her biri bir bahane bulunca, adam almış kekliği asmış beline. Kekliği beline asan avcı dudmuş gahvenin yolunu.

Gaveci adamın belinde kekliği görünca "Hade hayırlısı, vurduñ kekliği gırdıñ şeytanın bacağını" demiş. Avcı da gavecinin yüzüne bakmış, bir havaynan demiş; "kökünü gurudacayım bu ovaların".

Şeytanın Bacağı:

Adamın biri bir gün arkadaşına demiş; "Gır bu şeytanın bacağını". Adam da arkadaşının sözünü diynemiş, almış eline odunu başlamış dövmeye arkadaşını.

---

[100] Bañya: Ava birlikte giden arkadaş grubu.

Zer:

Adamın bir tanesi yurt dışına gideceg gara gara düşünür. Daha evvel yurt dışında yaşayan bir arkadaşıynan garşılaşan adama, arkadaşı sormuş neyi var diye. Adam da, arkadaşına yurt dışına gideceğini amma yabancı dil bilmediği için gorgduğunu söylemiş. Arkadaşı da adama gızmış; "Düşündüğüñ şeye bak!" demiş. "Gonuşduğuñ her kelimenin arkasına 'zer' go da tamamdır." demiş.

Adam arkadaşına inanmış, yurt dışına gidmiş. Lokantanın birine girinca, garsonu çağırıp, 'ben pilavzerinan fasülyazer isderim' demiş. Adam ne isdediysa öñüne gelmiş, adam da bir güzel garnını doyurmuş. Hesabı isdeyceği vakıd da, garsona "Gavvole boş yere gorgmuşum, o gadar da zor deyilmiş bu yabancı dil." demiş. Garson da adama, "Duva ed ben Türk'üm da yediñ yemeğini, yoksa buraşdan yemeg deyil bir araba dayag yer da giderdiñ." demiş.

Derleme Tarihi: 12. 06. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Dayı
Doğum Tarihi: 1931 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Dördüncü Sınıftan Terk.

Eyvallah Hadma Gadın:

Adam genç yaşda dul galınca, gonu gomşu bir olur adamı evlendirmeye garar verir. Adamı evlenmeye igna edeller, hemen evlendireceg birini da bulullar. Gadınınan adam birbirini görmeden görücü usulüynan düğünü da yapallar. Düğünden sovra evde böyüg bir galabalık halinde herkes otururkan adamlar damadı eve getiriller. Damat eve gelinca, "hade eyvallah" deyen çıkar gider. Adam bakmış gakan giddi gakan giddi, içerde galdı çirkin bir gadın "hade benden da eyvallah Hadma Gadın" demiş çıkmış gitmiş evden.

Derleme Tarihi: 15. 04. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Allah İzin Verirsa:

Gocagarı gocaman ilk akşam evlerinde oturullarkan adam duddurmuş; "yarın sabah sabah oduna gideceyim" demeye. Garısı da adama "Allah izin verirsa de herif" demiş. Garısının bu sözünün üsdüne adam da "Allah izin verse da gideceyim, vermese da gideceyim" demiş.

Ertesi gün sabah sabah adam baltasını bışgısını almış, oduna gidmeye diye yola çıkmış. Biraz giddigden sovra bir rüzgar, bir yağmır adam daha fazla gidememiş, eve geri dönmüş. Adam, eve gelip kapıyı çalınca, garısına "Allah izin verirsa aş kapıyı da gireyim içeri" demiş.

İzindeyiz:

Adamın biri bir gün hasta olan çocuklarını dogdora bagdırmaya hasdaneye götürmüş. Adam, hasdanenin kapısından içeri girinca, Atatürk'ün resmini ve resmin altındakı İZİNDEYİZ yazısını görmüş.

Adam evine dönünca, garısı dogdorun çocukların hasdalığı için ne söylediğini sormuş. Adam da; "İzindeymişler, ben da döndüm da geldim eve" demiş.

4.1.8.2 MASALLAR:

Anonim halk edebiyatının en yaygın ürünlerinden olan masallar, "halkın yarattığı, ağızdan ağıza, kuşaktan kuşağa sürüp gelen, çoğunlukla insanların veya tanrıların başından geçen, olağan dışı olayları anlatan hikaye"(Parlatır; 1998; 1510) olarak bilinse de, aslında her masal yalnızca olağanüstüyü anlatmamaktadır. Öğüt verici ve ahlak dersi veren alegorik[101] eser olarak da tanımlanan masallar tamamen hayal ürünü olsalar da, olağanüstü nitelikler taşımayabilirler.

Belirli kahramanları bulunan masallar yanında, kim olduğu ve hangi ülkenin başında olduğu belirtilmeyen krallar, padişahlar da masallarda önemli bir yere sahiptirler.

Derleme Tarihi: 03. 12. 2003
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Padişahınan Veziri:

Bir gün padişahın düşünceli halini gören veziri, padişaha neyi olduğunu sorar. Padişah da vezirine aglına dakılan üç soru olduğunu söyler. Padişah aglındakı soruları vezirine soruduğu zaman, bu defa da vezir gara gara düşünmeye başlar.

Vezir akşam üsdü düşünceli bir şekilde evine gider. Vezirin düşünceli halini gören gızı, babasına neyi olduğunu sorar. Vezir gızına cevap verir:

---

[101] Alegorik: Bir görüntü, bir yaşantı veya bir davranışın daha iyi kavranmasını sağlamak için göz önünde canlandırılıp dile getirme işi.

– "Bugün Padişahımızın düşünceli bir hali varıdı. Padişahımıza neyi olduğunu sorduğum zaman bana, aglına dakılan üç soru olduğunu söyledi ve bu soruların cevaplarını benden isdedi. Amma ben bu soruların cevaplarını bulamayyorum." der.

Gızı da babasına bu soruların neler olduğunu sorar. Vezir, gızına ilk soruyu sorar:

– "Hayaddakı en dadlı şey nedir gızım?"

Gızı hemen cevab verir:

– "Zina babacığım!"

Vezir, aldığı cevaba bir anlam veremediği için nedenini sorar ve gızı da hemen nedenini açıklar:

– "Eğer zina dadlı olmayaydı, annem sürekli zina yabmazdı babacığım."

Vezir, ikinci soruyu da sorar:

– "Peki hayadda en acı şey nedir gızım?"

Gız, hemen ikinci soruya da cevab verir:

– "Doğum babacığım!"

Vezir, bu cevabın sebebini da öğrenmeg ister, gızı hemen onun nedenini da açıglar:

– "Eğer doğum yapmag acı olmayaydı, annem her doğum yapacağında o gadar çok çığlık admaz, bağırmazdı babacığım."

Vezir, daha fazla gonuşmadan gızına üçüncü soruyu da yöneldir:

– "O zaman, hayaddakı en güşlü şey nedir gızım?"

Vezirin gızı bu sorunun cevabını da verir; ancag bu defa, babası verdiği cevabın nedenini sormadan hemen gendi açıglar:

– "At babacığım, çünkü hiçbir şey insanın ayaglarını o gadar çapık yerden kesemez ve insanın yerini o gadar çapık değişdiremez."

Derleme Tarihi: 15. 04. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Dul Gadın:

Kövün birinde gadının biri gocasını gaybedmiş. Gel zaman gid zaman bazı gendini bilmez, gözü dönmüş adamlar, dul gadının evine dadanmışlar. Ne yapacağını şaşırdan gadın, kövün hocasına danışmayı uygun görmüş.

Dul gadının derdini dinneyen hoca, gadının isdediği gibi, ona bir yol tarif edmiş ve ona her gece yadmadan evvel bir defa Eyüzü Besmele'yi okumasını, arkasından da yirmi bir defa Besmele çegmesini tembihlemiş.

Akşama evine dönen gadın, hocanın dediği gibi Eyüzü Besmele'yi okudugdan sovra yirmi bir defa da Besmele çegmiş ve yerine yadmış. O akşam hocanın dediği gibi eve hiş kimse gelmemiş. Dul gadın, hocanın tarif eddiği yolun dudduğunu görünca, her akşam dovasını okudugdan sovra yadmaya başlamış.

Bir akşam gadın çok yorgun olduğu için, dovasını tamamlayamadan uyuyagalmış. O akşam adamların sesiynan uyanan gadın, dovayı okumaya galdığı yerden devam edmiş. Gadın dovasını okuyub bitirinca adamların sesi kesilmiş ve dul gadın uyukusuna devam edmiş.

Ertesi sabah dul gadın ve köv halkı uyandığında dul gadının evinin edrafında ezilmiş bir çok insan ölüsüne raslamışlar.

4.1.9 ANONİM ŞİİRLER

4.1.9.1 MANİLER:

Anonim Halk Edebiyatı'nın en yaygını ve en fazla örneği bulunan konusu olan maniler, aynı zamanda halk şiirinin en küçük nazım şeklidir. Dört mısradan oluşan maniler, çoğunlukla yedili hece ölçüsü ile söylenmektedirler. Manilerin hemen hepsinde "a a b a" kafiye şeklini görmek mümkündür. Hemen hemen her konuyu ele alan manilerin karşılıklı söylenenleri de vardır.

Derleme Tarihi: 03. 12. 2003
Kaynak Kişi: Fatma Molla
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma-yazması yoktur.

Garafilim gırmızı
Sevdiğim Urum gızı
Urum gızı olmassa
Terkederim Gıbrız'ı

Garafilim mor aşdı
Sagsıları dolaşdı
Sen benim olacagsıñ
Falcılar kitab aşdı

Garafilim mor dalda
Saçlarıñ dalga dalga
Benim göynüm sendedir
Ne parada ne malda

Gaya dibinde tavışan
Mandilim saña nişan
Alacağsañ al beni
Olacayım perişan

Potinim var geyilmez
Susdalıdır çözülmez
Benim göynüm sendedir
Garannıg yer görünmez

Derleme Tarihi: 03. 12. 2003
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Asmanın yeşiline
Mandil verdim eliñe
Ağzıñdan bal akıyor
Canım gurban diliñe

Bahcalarda balgabag
Açılır tabag tabag
Aha ben gidiyorum
Gıbrız size galacag

Garafilim pembeden
Gönül verdim görmeden
Yakdı gavırdı beni
Evine götürmeden

Guşlar uçar uzagdan
Sesleri gelir hoşdan
Beni öldürsalar da
Hiç ayrılmam Gıbrız'dan

Ocağıñda külüñ olayım
Bahcañda gülüñ olayım
Sabah sabah açılayım
Yanacığıña saçılayım

Sarı dagsi geliyor
Dağı daşı deliyor
Yol veriñ arkadaşlar
Zeki Müren geliyor

Telefon direği kobdu
Türklerde yürek çogdu
Gönyeli ovaları
Gavır leşi kogdu

Derleme Tarihi: 04. 12. 2003
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Al geydim alsın deyi
Mor geydim sarsın deyi
İsdeyene varmadım
Sevdiğim alsın deyi

Altın tabag olayım
Yar öñüne gonayım
Yarim palto bişdirmiş
Yakası ben olayım

Arabanın arkası
Kadillagdır markası
Sevdiğimi öperkan
Yandı trafik lambası

Ateşi köz öldürür
Sürmeyi göz öldürür
Yiğidi biçak kesmez
Bir acı söz öldürür

Bagaram[102] telli pullu
Neyleyim ben da onu
Olursa yarim olsun
Her tarafı kokulu

[102] Bagara (Bakara): Özellikle terzilerin büyük dikiş makinelerine takarak kullandıkları iplik.

Dal üstünde gülüm var
Bu düñyada ölüm var
Saçımın teli gadar
Benim sende göynüm var

Elma armıd yer misiñ
Sen beni sever misiñ
Aglıña geldiğinde
Ah sevdiğim der misiñ

Gave bişdiği yerde
Telve daşdığı yerde
Çirkin güzel sorulmaz
Gönül düşdüğü yerde

Gar yağar meşelerde
Gül yağı şişelerde
Herkiş yarini almış
Ben galdım göşelerde

Garyolam[103] meşelerde
Gül yağı şişelerde
Anam saña gız vermez
Dolaşma göşelerde

Gemi gelir yanaşır
İçi dolu çamaşır
Benim bir sevdiğim var
Gören gözler gamaşır

[103] Garyola (Karyola): Üzerine yatak yapılıp yatılan tahta veya metal kerevet.

Guzuydu koç oldu
Bilmem sahad kaç oldu
Yarimin hasiretiñe
Gadlanması güç oldu

Seviyorum ama kimi
En dadlı birisini
Nasıl annadsam saña
İlk harflara bagsaña

Yaza yaza yaz geldi
Çarşıya kiraz geldi
Daha yazacadım da
Müreggebe zam geldi

Derleme Tarihi: 05. 12. 2003
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Çekmecemi çekemem
Külden göyneg biçemem
Yarim gayed güzeldir
Göynüm düşdü geçemem

Çukur gazdım derine
Gül oturddum yerine
Ben düñyada sağıkan
Gönül verme birine

Kebab ince şiş ince
Çevirirler bişince
Allah bile gınamaz
Gönül yare düşünce

Derleme Tarihi: 08. 12. 2003
Kaynak Kişi: Güzin Özasil
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bunu yazan bir böceg
Elbed bir gün öleceg
Ama bu yazılannar
Asla silinmeyeceg

Dere geliyor dere
Gumunu sere sere
Al götür beni dre
Sevdiğimin olduğu yere

Gıbrız Gıbrız içinde
Gıbrız alev içinde
Yanma Gıbrız'ım yanma
Sevdiğim var içinde

Güller gırmızı pembe
Ne de uymuş deftere
Nerden seşdim bilmem ki
Sarı kırmızı pembe

Derleme Tarihi: 17. 12. 2003
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Ag güvercin olaydım
Cadde yola gonaydım
Gidib gelen yolcudan
Ben yarimi soraydım

Agşam oldu neyleyim
Bade doldu neyleyim
Bahar oldu gül aşdı
Ömrüm soldu neyleyim

Ag dülbendim yuydurmam
İçine gül goydurmam
Sevmediğim ovlana
Nikâhımı gıydırmam

Ağlama gülizarım
Sen söyle ben yazarım
İki daşın arası
Olsun benim mezarım

Aşgıñ göynümde yara
Bahdım saçıñdan gara
Bahdımı ağardmadıñ
Gız saşlarıñ ağara

Ata vurdum golanı
Yar kapıda dolanı
Madem beni sevmezsiñ
Neye söyleñ yalanı

Ayağındakı mesler
Yere vuranda sesler
Büyügdür memeleri
İkimizi da besler

Ay doğar bedir, Allah
Bu sevda nedir Allah
Ya yarime gavuşdur
Ya baña sabır Allah

Ay dovar ukarıdan
Gün dovar Gülisdan'dan
Sevdiğim karpız isder
Yedmiş iki bosdandan

Ayşem Ayşem aş mola
Goynu dolu muşmulla
Seni baña vermedi
Anneñ Allah'dan bula

Bakışıñ canlar yakar
Sevdañ galbime akar
Sen varıkan sevdiğim
Güneşe kimler bakar

Ben ne işdim ne yedim
Kime dedim ne dedim
Mum gibi huzuruñda
Yana yana eridim

Bülbülüm güle gurban
Ağzıñda dile gurban
Yardan bir megdub aldım
Okuyan gula gurban

Cebimde guru üzüm
Sevdiğim iki gözüm
Senden başga seversam
Kör olsun iki gözüm

Çayırın çiçeğine
Meşenin pürçeğine[104]
Uçan guşlardan selam
Yar buradan geşdi mi

Çocuğa bakar anne
Evine tapar anne
Gece gündüz çalışır
Yarını yapar anne

Dağarcığı[105] yağladım
Boş böğrüme bağladım
Giddim gomşu kapıya
Yar yar deyi ağladım

---

[104] Pürçek: Bitkilerin saçaklı kökü veya püskülü.
[105] Dağarcık: Meşin torba.

Dağda fayton yörümez
Gışdır garlar erimez
Yüreğimde derd çogdur
Perdelidir görünmez

Deñizde gayıglarım
Odları ayıglarım
Sevdiğimin adını
Her gece sayıglarım

Dereler agmaz oldu
Yar baña bagmaz oldu
Yar bir çiçeg yolladı
Gurudu kogmaz oldu

Dosduñu güzel seşme
Sevdiğiñe naz geşme
Tanrı unuddu bizi
Bari sen da vazgeşme

Endim guyun dibine
Bagdım suyun rengine
Analar gız besleyyor
Vermeyyor sevdiğine

Endim guyun dibine
Bagdım suyun rengine
Mala tamah edmeyiñ
Gızı veriñ sevdiğine

Entarimi ben bişdim
Kendim dikecem diye
Gomşu oğlu sevdim
Her gün görecem diye

Entarisi damgalı
Pençeresi halkalı
Alacagsañ al beni
Benim başım gavgalı

Esmer yarim vallah
Seni sevdim billah
Dova ederim ikimizi
Ayırmasın Allah

Gadifeden yeleğim
Seni sevdim meleğim
Biraz da sen sev beni
Rahat edsin yüreğim

Gave işdim telveli
Akıldan eddiñ beni
Öyle bir yar sevdim ki
Hem oynak hem cilveli

Gaveyi bişiririm
Telveyi daşırırım
Ben yarimi görünca
Yolumu şaşırırım

Ganadım yok uçamam
İnci mercan saçamam
Her öñüme gelene
Gizli sırrım açamam

Ganlıca'nın daşını
Sil gözüñün yaşını
Bubam verse bile
Annem keser başıñı

Garaları bağladım
Ciğerleri dağladım
Güzel gözlüm aşgıñdan
Gece gündüz ağladım

Garafil gadmer oldu
Ayrılıg yeter oldu
Bu defakı ayrılıg
Ölümden beter oldu

Garafilim düz beyaz
Ayrı düşdüg biz bu yaz
Eyer beni seversañ
Megdubuña sıgca yaz

Garafilim mor aşdı
Sagsıları dolaşdı
Sen benimsiñ ben seniñ
Falcılar böyle aşdı

Gara büber egmeli
Damdan dama segmeli
O yar yanıma gelinca
Gerdanından öpmeli

Gar yağar kepeg gibi
Perçemi[106] ipeg gibi
Gomşu ovlu seveni
Govalar köpeg gibi

Gemi gelir kaçacag
Ateşini saçacag
Annem beni vermezsa
Ben giderim goşarag

Giderim yolum budur
Ayrıldım zulüm budur
Yardan ayrı dolaşmag
Ecelsiz ölüm budur

Gidiyorum yatmaya
Selam söyle Hadma'ya
Döşesin yatakları
Yar geliyor yatmaya

Golumda altın burma
Durma sevdiğim durma
Bubam vermeyyor diye
Çekib gendiñi vurma

[106] Perçem: 1. Başlarını tıraş edenlerin tepede bıraktıkları saç tutamı. 2. Kakül.

Gögde yıldız bir sıra
Yarim gider Mısır'a
Diz gadar gar olsa
Giderim ardı sıra

Göynüm yetimdir yetim
İşde son vasiyetim
Ben bu derdden ölürsam
Yardan alıñ diyetim

Gulağımda çil küpe
Çamaşır serdim ipe
Sevdiğime varmazsam
Ya guyuya ya ipe

Gül egdim hardal oldu
Döküldü hardal oldu
Beñzimin sarılığı
Gara sevdadan oldu

Güneşin alâsı çog
Her evin çilesi çog
Analar çeker yükü
Kimsenin bilesi yog

İncirin südü akar
Agdığı yeri yakar
Yar asgere gidiyor
Gözümden yaşlar akar

Kapıñ kapıma bakar
Ateşiñ beni yakar
Öyle bir yar sevmişim
Yumurtaya gulb dakar

Kemanenin teliyim
Yelpazenin yeliyim
Sanma ki akıllandım
Gene esgi deliyim

Kişe tavuğum kişe
Üsdüñe küller düşe
Beni yardan edenin
Üsdüne bumba düşe

Köbrü var deresi yog
Başında beresi yog
Saña gönül verende
Aglın zerresi yog

Ne söylerim ne derim
Ardmagdadır kederim
Ben sevinca yarimi
Ölesiye severim

Ocagda aş bişiyor
Bülbüller ötüşüyor
Yar aglıma düşünca
Yüreğim dutuşuyor

Ovalarda elemez
O yar baña gelemez
Annesinden isdedim
Güçücügmüş veremez

Ovalarda yakacag
Gemim doldu gakacag
Hep gönüller bir olmuş
Gadı müfdü napacag?

Pençirede böcegler
Bal dögdüm üşüşdüler
Sevmediğim oğlana
Beni zorla verdiler

Şekerim yüze aldım
Şerbetim süze aldım
Senle evlenmeg içün
Herşeyi göze aldım

Şu derede ordu var
Ordu gagdı yeri var
Sen of çegdiñ ben bildim
Ayrılığın derdi var

Taze gave bişdi mi
Soğudu yar işdi mi
Sormag ayıb olmasın
Yar buraşdan geşdi mi

Teknelerde unum var
Allah'dan umudum var
O yar benim olursa
Dedelere mumum var

Tokat yolu tahdımız
Açılmayyor bahdımız
Benim guzu bağrımı
Güçücügden yagdıñız

Uçan guş dutulur mu
Sevda unudulur mu
Yari uzagda olan
Meragdan gurtulur mu

Uzun uzun çarşılar
Yarim beni garşılar
O yar benim olursa
Çadlar padlar gomşular

Yamır yağar garınan
Elma biter narınan
Acab o gün olur mu
Bir sarılam yarınan

Yamır yağar kiriş[107] gibi
Eridim gümüş gibi
Ben yari arzularım
Turfanda yemiş gibi

[107] Kiriş: Ok atılan yayın ucundaki senek bağ.

Yardan aldım makası
Aşdım göyneg yakası
Benimki güler yüzlü
Seniñki yüz garası

Yarin gaşı yay olur
Dere akar çay olur
Seniñnan bir arada
Gulübe saray olur

Yemenimi aladım
Ciğerimi dağladım
Güzelimin aşgından
Gece gündüz ağladım

Yeni yorgan düreyim
Aş goynuñu gireyim
Uyan uyan sev beni
Yar olduğuñu bileyim

Yüzük daşı peruze
Su çeviriñ deñize
Bir geldim yüzüñ eğri
Bir daha gelmem size

Derleme Tarihi: 25. 04. 2005
Kaynak Kişi: Şeniz Kaçmaz
Doğum Tarihi: 1975 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Atatürk Öğretmen Akademisi Mezunu

A benim acı yarim
Başımın tacı yarim
Anañ bańa acımaz
Sen olsun acı yarim

Arpa ekdim daşlığa
Güneş çıgdı guşluğa[108]
Ben sańa ne dediydim
Dayanamam aşlığa

Ata bindim eyersiz
Baş bağladım çembersiz
Yeñile bir yar sevdim
Anasından habersiz

Ateşe godum güveç[109]
Gel bu sevdadan vazgeç
Madem o senden gaçar
Gendiñe başga yar seç

Atıñın başlığı yog
Göynüñün hoşluğu yog
Sen kimseyi sevemeñ
Cebiñin haşlığı yog

Ay dovar ayan beyan[110]
Bitiverir işgence
Soñunda saadet var
Boşdur kederiñ bence

---

[108] Guşluk (Kuşluk): Günün sabahla öğle arasındaki bölümü.
[109] Güveç: İçinde yemek bişirilen toprak kap.
[110] Ayan Beyan: Besbelli, apaçık, açık seçik.

Çayır çimen püsgürme
Yamır yağar üsdüme
Sen sözüñe sadıg ol
Söz vereyim üsdüñe

Çekmecemi çekemem
Külden göynek biçemem
Yarim gayet güzeldir
Göynüm düşdü geçemem

Çiçeği aşmag gereg
Kokuyu saşmag gereg
Her gelene açılan
Güzelden gaşmag gereg

Çoban elinde gaval
Çaldıgca döner davar
O gız benim olursa
Yedi baş gurbanım var

Dağın ardı yakacag
Vapır doldu gakacag
İki gönül bir olsa
Anañ bubañ napacag

Dalda gızarır elma
Fazla derine dalma
Gız bulurug oğluña
İsder al isder alma

Deñizde gara balıg
Oggalıgdır[111] oggalıg
Buba beni evlendir
Yeter artıg bekarlıg

Deñizin dibi ayna
Arif'isañ sen anna
Ben yar buldum evlendim
Bulgur gibi sen gayna

Dutulmuşum gaçamam
Ganadım yog uçamam
Göynümden geçenneri
Kimselere açamam

Ellerinan dolaşdı
Çamırlara bulaşdı
Dediler yar geliyor
Ayagları dolaşdı

Elma bıçag isdemez
Mandil saçag isdemez
Veriñ bañа yarimi
Yorgan yatag isdemez

Entariñ biçim biçim
Yanarım için için
Anañ bañа düşmandır
Seni sevdiğim içün

[111] Ogga (Okka): 1283 gramlık ağırlık ölçüsü birimi, 400 dirhem bir okka ederdi, kıyye.

Ortalıg yeşillenir
Galblere neşe gelir
İşşallah sevdiğimi
Bubası bağa verir

Su gelir akar gider
Yar bağa bakar gider
Neyleyim böyle yari
Yüreğimi yakar gider

Tabağa koyulasıñ
Nar gibi oyulasıñ
Sen bağa kasden eddiñ
Balık gibi yanasıñ

Karşılıklı söylenen manilerimize gelince;

— Ata binen ağadır
Atın yolu dağadır
Sürme gözlü arkadaş
Bu maniler sañadır

— Ateşi köz öldürür
Sürmeyi göz öldürür
Yiğidi bıçag kesmez
Bir acı söz öldürür

— Endim dere beglerim
Vay benim emeglerim
Yalınız yata yata
Gurudu kemiglerim

— Öğredmen mani isder
Mani da nida isder
Ben neyleyim böylesini
Kafada akıl isder

— Ey dağlar ulu dağlar
Yüreciğim gan aglar
Yar buradan geşdi mi
Söyleyiñ baña dağlar

— Agşam olsun geleyim
Halim kime söyleyyim
Var gid vefasız agşam
Yarsız seni neyleyyim

— Fidne kesdim dalından
Mandil aldım elinden
İki gözüm sevdiğim
Şeker akar diliñden

— Ahırda sarı saman
Aman a beyim aman
El dilinden usandım
Nikahımız ne zaman

— Karpızı bıçagladım
İçine su sagladım
Yari yanımda sandım
Yasdığı gucagladım

— Karpız bıçaglanır mı
Üsdü saçaglanır mı
Gidi Allah'dan gorgmaz
Yasdıg gucaglanır mı

— Su gelir lüle lüle
Yarim gelir güle güle
Elinde ipeg mandil
Terini sile sile

— Basdım çıgdım fırına
Bagdım Mısır yoluna
Eğer yarim gelirsa
Çifde gurban yoluna

4.1.9.2 TEKERLEMELER:

Herhangi bir ana konudan yoksun olan tekerlemeler, vezin, kafiye, ses taklidi ve ikilemelerden yararlanılarak, alakasız bir takım hayal ve düşüncelerin sıralanmasıyla oluşturulan söz dizileridir. Belirli bir konusu olmayan tekerlemelerin tam bir tanımını yapmak da zordur.

Derleme Tarihi: 03. 03. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Garga garga gak dedi
Çık şu dala bak dedi
Garga çıkdı bu dala
Bu garga ne budala.

Garga garga gak dedi
Çık şu dala bak dedi
Garga seni dutarım
Ganadıñı yolarım.

İnnallahım perde
Kim düşürddü seni bu derde.

Derleme Tarihi: 19. 04. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Az galdı maraz galdı
Teller kobdu saz galdı

Uç uç böceğim
Yarın düğün olacag
Annem baña terlig
Babıç alacag.

Üşüdüm üşüdüm
Daldan elma düşürdüm
Elmacığımı kabdılar
Beni yola saldılar

Yolda bir arı buldum
Arıyı guşa verdim
Guş baña ganad verdi
Ganadlandım uşdum
Giddim Haleb Kapısı'na
Bir vurdum açılmadı
Bir daha vurdum açıldı
Bagdım içinde gazannar gaynar
Deyeyim dedim
Elim gana bulaşdı
Nere sileyim anam
Nere sileyim?
Hasan Ağa'nın köşgüne
Hasan Ağa'nın köşgünde ne var?
Yazı yazan oğlu var
İnci dizen gızı var
Değirmen gadar golosu (g..ü) var.

Derleme Tarihi: 20. 11. 2003
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Gabagda bişdi
Duz isder
Benim canım da
Gız isder.

Tarana tartar
Bağzımı yırtar

Gag goca garı
Taranayı gurtar.

Derleme Tarihi: 05. 12. 2003
Kaynak Kişi: Fatma Molla
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Uç uç babağura[112]
Baña hellim egmeg getir
Uç uç babağura
Baña sevdiğimi getir.

Üşüdüm doñdum soğugdan
Ana bir gız bakar olugdan
Baña da verseler o tavıgdan.

Derleme Tarihi: 05. 12. 2003
Kaynak Kişi: İsmet Yönlüer
Doğum Tarihi: 1940 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Elifden beye
Seyirddim köye
Köyde gaymag yedim
Hocadan dayak yedim

[112] Babağura: Uğurböceği.

Aldım dayağı giddim dadıma
Dadım baña at verdi
Bindim giddim Garasu'ya
Garasu'da ganlar akar
İki dilber baña bakar.

Derleme Tarihi: 17. 11. 2003
Kaynak Kişi: Güzin Özasil
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bi bi bi bi cak cak cak
Anneñ seni satacak
Yarım şilin alacak
Yarım şilini napacak?
Terlik babıç alacak
Terlik babıcı napacak?
Düğünlerde şıngır mıngır oynaycak.

Elimi sallasam ellisi
Saçımı sallasam zülüfü tellisi.

Nedir bu koku
Arap'ın b..u

Yağmur yağıyor
Seller akıyor
Arap kızı
Camdan bakıyor

Derleme Tarihi: 04. 12. 2003

Kaynak Kişi: Cevdet Demirel

Doğum Tarihi: 1930 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: Bir buçuk yıl gece mektebine gitti.

Ah nortonum nortonum
Seniñ lasdiğiñ galmadı
Benim da donum.

İsim Tekerlemelerimiz:

Derleme Tarihi: 19. 04. 2005

Kaynak Kişi: Keziban Çoban

Doğum Tarihi: 1960 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Emete emdeg
Babıcı gömden
Nikahlısı gelmiş
Zeytinnig Köyden

Emete Emete
Götü delig teneke

Emine Emine
Köpeg s..dı öñüne
Aldı godu cebine
Nenesine hediye.

Musdafa Mısdıg
Arabaya kısdıg
Üç mum yagdıg
Seyrine bagdıg

Derleme Tarihi: 02. 12. 2003
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ahmedi medi
Guyruğu kedi
Bir sıçan duddu
Yalamadan yuddu

Hasan Hasan
Helva basan
Cart o..ran
Bardağı gıran.

Derleme Tarihi: 05. 12. 2003
Kaynak Kişi: Fatma Molla
Doğum Tarihi: 1935 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Okuma-yazması yok.

Dayı, eşşeg yedi buydayı
Kerevetin ayağı
Hasan yedi dayağı.

Karşılıklı Söylenen Tekerlemelerimiz:

Derleme Tarihi: 02. 12. 2003
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

— Gırlangıç
— Gık
— Sahatıñ kaç?
— Üç
— Al da bura uç.

Derleme Tarihi: 20. 11. 2003
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

— Gomşu?
— Huuu!
— Oğluñ geldi mi?
— Geldi!
— Ne getirdi?
— İncik boncuk!
—Kime kime?
— Saña baña!
— Başga kime?
— Gara kediye!
— Gara kedi nerde?

— Dala çıkdı!

— Dal nerde?

— Balta kesdi!

— Balta nerde?

— Suya düşdü!

— Su nerde?

— İnek işdi!

— İnek nerde?

— Dağa çıgdı!

— Dağ nerde?

— Yandı biddi kül oldu...

Saymaca Tekerlemelerimiz:

Derleme Tarihi: 17. 11. 2003

Kaynak Kişi: Güzin Özasil

Doğum Tarihi: 1953 -

Yer: Gönyeli

Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

İnnik minnik tatarinnik
Türk kızı ince dizi
İncesinden daha güzeli kimdir?

Portokalı soydum
Baş ucuma koydum
Ben bir yalan uydurdum
Duma duma dum.

4.1.9.3 NİNNİLER:

Ninniler, annelerin küçük çocuklarının uyumasını sağlamak ya da onları ağlamaktan vazgeçirmek için ezgi ile söyledikleri şiirlerdir.

Bazı ninniler çocuğun cinsiyetine göre farklılıklar gösterirken, bazı ninnilerde cinsiyet ayrımı yapılmaz. Ninnilerde genellikle çocuktan beklenenler dile getirilir.

Derleme Tarihi: 01. 05. 2005
Kaynak Kişi: Hidayet Gökçekuş
Doğum Tarihi: 1941 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Nenni da nenni nennice
Bol suvanni börülce
Gızım / oğlum yesin doyunca
Eeeee....

Dandini dandini dasdana
Danalar girdi bosdana
Goma bosdancı danayı
Yemesin lahanayı
Eeeee....

Uyusunda büyüsün ninni
Tıpış tıpış yörüsün ninni
Eeeee....

4.1.9.4 TÜRKÜLER:

Kaynağı 'Türk' kelimesi olan 'Türkü' Anonim Halk Şiirinin en eski türlerindendir. Çoğunlukla hece ölçüsü ile kaleme alınmış olan Türküler, halk ezgileriyle bestelenmiş nazımlardır.

Derleme Tarihi: 27. 05. 2005
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Beş Parmak:

Beş parmak dağı sıra
Ot sarılmış mısıra
Ben gurbete düşeli
Ayşemi kimler sara
Yar seni kimler sara

Gülemedim ben nidem o yari
Sevilmedim ben niye a cicim
Güzel Ayşemi eller almış
Kime varıp ne diyem a canım (Nakarat)

Yol boyu selvi dolu
Çaya gider bir kolu
Dün gördüğüm güzelin
Yare benzerdi boyu
Sana benzerdi boyu

(Nakarat)

Gönyeli'de çınar yok
Yaz kış akan pınarı yok
Bin türlü derde düştüm
Halimi hiç soran yok
Derdime hiç varan yok.

(Nakarat).

Bir Mendil Aldım Şeherden:

Bir mendil aldım şeherden
Yolun geçmez yar buradan
Bin bir derdim var Yaradan

Güzel seni çok özledim
Üç ay oldu yol gözledim
Hakikattir bu sözlerim (Nakarat)

Bahar çiçek açar dalda
Ömür geçer hep bu yolda
Benim gözüm değil malda

(Nakarat)

Selam gelir mektubunla
Mektup değil bu bir sille
Sever isen beni dinle

(Nakarat).

4.1.10 GÖNYELİ'DE YETİŞEN SAHALARINDA ÜN YAPMIŞ KİŞİLER

4.1.10.1 HASAN BEHLÜL (1891 - 1975):

Derleme Tarihi: 23. 05. 2005
Kaynak Kişi: Yılmaz Behlül
Doğum Tarihi: 1959 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Hasan Behlül, 1891 yılında Gönyeli'de dünyaya geldi. Okuma yazması yoktu. Evlenip ayrılmış olan Hasan Behlül, beşi erkek üç kız sekiz çocuk sahibiydi. Evden çıkacağı zaman yanına mutlaka tekerleklerinde lastik olmayan bisikletini alan Hasan Behlül, çeşitli işlerde görev almıştı. Gençlik yıllarında yani arabanın olmadığı dönemlerde, at arabasıyla Gönyelilileri Lefkoşa'ya götürür ve geri getirirdi. Bir süre bu şekilde arabacılık yapan Hasan Behlül, bir süre de Karatepe'de alçıcılık yapmıştı. Hayatının son dönemlerinde ise, balluraları[113] söküp ekin tarlalarını temizledi.

Hasan Behlül'ün dönemine yetişip O'nu tanıma imkanını bulan Gönyelililer, 1975 yılında hayatını kaybeden Hasan Behlül için, "Gönyeli'nin Nasreddin Hocası" tanımını yapmaktadırlar. Alçak gönüllü bir kişiliğe sahip olan Hasan Behlül'ün en önemli özelliği, çocukluğundan ölümüne kadar kafiyeli sözcüklerle doğaçlama yoluyla konuşmasıdır. Söylediği sözler yaşadığı dönemde kaleme alınmadığı için, günümüze ulaşanlar akıllarda yer edinen sınırlı sayıdaki sözleridir. Hasan Behlül'ün söylediği bu sözlerin bir çoğu dörtlükler biçiminde ve genellikle mani niteliğindedirler. Hasan Behlül söylemek istediklerini, duygularını, düşüncelerini bu yolla aktarmak istediğinden dörtlüklerde ölçülere çok dikkat etmemiştir.

Hasan Behlül zaman zaman ağır sözlerle, zaman zaman da övgü sözleriyle herkese takılmayı seven birisiydi. Aynı zamanda O'nun bu özelliğini bilen herkes de

---

[113] Ballura: Çaltı otu.

ondan bir mani duyabilmek için O'na takılırdı. İçinde bir kötülük olmadığını bildiklerinden küfürlü sözlerinden kimse de alınmazdı.

Hasan Dayı, adı Ayşeli olan eşinden ayrılmış olmasına rağmen, eşine olan sevgisi ve hasreti hiçbir zaman bitmemişti. Hasan Behlül bitmeyen bu hasreti ve sevgiyi her zaman manileriyle dile getirmiştir.

Yola çıgdım velesbidinan (bisiklet) yayan
Yoldan geçer bir bayan
Ben Ayşelime hasiredim
Dayan göynüm dayan

Eşinden ayrı olan Hasan Behlül, zor durumda kaldığı zamanlarda da ondan yardım istemekten de hiç vazgeçmemiştir. Yine böyle bir durumda iken kendisine karşı çıkarak yardım etmek istemeyen eşine el kaldıran Hasan Behlül'e de, oğlu Mustafa karşı çıkmıştır. Tüm kardeşleri gibi, annesinin yanında büyümüş olan Mustafa da, annesini korumak amacıyla, eline geçirdiği bir sopa ile babasının başına vurarak annesini bu zor durumdan kurtarmıştır. Oğlundan sopayı yiyen Hasan Dayı, oğlu için de mani söylemekten geri kalmamıştır:

Arabaya goşdum nallı katır
Lefgoşa'dan çıgdım takır takır
Ne gönül diyner ne da hatır
Oğlum Musdaa, vurdu kafama çatır çatır.

Bir gün Hasan Behlül, çocuklarından birini sırtına almış ve yolda yürüyormuş. Onun bu halini gören köylülerden biri ona takılmadan duramamış ve "Erkeg eşşeg subba[114] mı daşır?" diye sormuş. Hasan Behlül de bu soruya karşılık şu mani ile cevap vermiş:

[114] Subba: Eşek yavrusu.

Ötme horozum ötme
Vagdı değildir ötümüñ
Buna da gadlanacayım artıg
Çünkü cezasıdır g..ümüñ.

Yine bir gün Hasan Behlül okulun yanından geçerken, orada satış yapmaya çalışan çörekçinin sözlerine kulak misafiri olmuş. Yaşı epey ilerlemiş olan çörekçi, eşinin o günlerde kendisine tosun gibi bir erkek evladı verdiğinden bahsediyormuş. Bu duruma ihtimal vermeyen Hasan Dayı da, yaşlı çörekçi için hemen bir mani düzmüş:

Kerem söyledi saz çaldı
Gün giddi güneş alçaldı
Çöregci da zannetsin çocuğu var
Garısı başgasından çaldı.

Herkese takılmaktan hoşlanan Hasan Behlül, yağmur altında ıslanmış çobanları görünce onlara takılmadan durabilir mi? Hemen ıslanmış çobanlar için de bir mani söyler:

Dereye vardım
Dere sazlıg döşeg
Şemsiyesiz çoban ıslanır
Yularından bağlı eşşeg gibi.

Hasan Behlül'ün kendilerine eşeklik basmasından hoşlanmayan çobanlardan biri de hemen ona "B.. yediñ buraşda Hasan Dayı" diyerek karşılık verir. Ancak altta kalmak istemeyen Hasan Behlül, çobanı yine karşılıksız bırakmaz ve ona anında "Seniñ ağzıñınan oldugdan sovra memişayı[115] bile söndürürüm" diye yanıt verir.

[115] Memişa: Tuvalet.

Hasan Behlül'ün sevda üzerine söylediği manileri ise şunlardır:

Daşa ekin ekilmez
İpe un serilmez
Sevda çegmeyen
Aşgın gıymetini bilmez

Dağ üsdüñde çetene[116]
Gül sarılmış tikene
Gadir Mevlam sabır versin
El gızının aşgına düşüb da
Gizli sevda çekene.

Gaveyi işdim filcandan
Tesbihim var mercandan[117]
El gızına gönül verdim
Severim candan.

Dağ üstünde dumanlı perde
El gızının aşgı düşürddü beni bu derde
İki gönül bir olunca
Eski samannıg nerde?

Hasan Behlül, kendisine yalan söylenildiğini hissettiği zaman, yalanı söyleyen kişilere söyleyebileceği maniler de üretmiştir:

Dumannıdır dağlar başı
Yolda gördüm çakıl daşı
Dedem bugün çok gonuşur

[116] Çetene: Kendir (kenevir) tohumu.
[117] Mercan: 1. Tropik ve ılık denizlerde yaşayan, geniş resifler oluşturan, mercanlar sınıfının örneği olan, kırmızı kalker iskeletli hayvan. 2. Bu hayvanın iskeletinden elde edilen, süs eşyaları yapımında kullanılan madde. 3. bu maddeden yapılmış.

Çeñesine fırsız daşı.

Tabagdan yedim pilavı
Bir tarafa egdim külahı
Sen başga lafa bag
Ben diynemem bu lafı.

Terzilerde ütü var
Gız goynuñda tütü var
Baña bu haberi getirenin (Bu yalanı sövleyenin)
Gazzığa layıg g..ü var.

Herkese takılmayı adet edinen Hasan Behlül'ün bu manilerine de birkaç örnek:

Çamlıbel'de azıg[118] olur
Atımı bağlamaya odundan gazıg olur
Angonimin[119] elindeki çekicin sapı koparsa
G..üne göre gazıg olur

Garadağ'ın lalesi
Aşdı gülün goncesi
Mandalsız pençere
Rüzgarın eğlencesi

Gaveyi işdim beraberinde geldi tepsisi
Talihsiz işin devam eder aksisi
Hamide Gız iyne salmaya geldi
Beraberinde daksisi

---

[118] Azıg (Azık): Yiyecek, besin, gıda.
[119] Angoni: Torun.

Tavlaya addım zarı
Tarlaya addım darı
Sakalları kögden kesmiş
Bizim köyün muhdarı

Başkalarını eleştirmeyi seven Hasan Behlül kendi kendini eleştirmekten de geri kalmaz:

Arafat Dağı'nın tası
Kabe-i Şerif'dir dünyanın ortası
Benim da çog hoşuma gider
Yağda gavrılmış alina yumurtası

Gaşınırım kar kar yaparım taglidi
Tavıgcı tavıgdan kapar biti
Köpeg dadanmış duvara çıkar
Vay ağzına yandığımının iti.

4.1.10.2 MUSTAFA GÖKÇEOĞLU (1942 -):

1942 yılında Gönyeli'de dünyaya gelen Mustafa Gökçeoğlu, evlenmiş ayrılmış ve eski eşiyle yeniden evlenmiştir. Eşiyle iki kez evlenmiş olan Mustafa Gökçeoğlu'nun iki çocuğu olmuştur. Ancak Mustafa Gökçeoğlu'nun oğlu, daha küçük yaşta iken bir kaza sonucu hayatını kaybetmiştir.

Mustafa Gökçeoğlu 1955 yılında ilkokulu, ardından 1961 yılında ise liseyi bitirdi. Maddi problemler nedeni ile liseden sonra okula bir süre ara vermek zorunda kaldı. Bu dönemde inşaat işçiliği ve santral memurluğu yaptı. 1963 yılında Kıbrıs Cumhuriyeti'nin yıkılmasıyla 1967 yılına kadar mücahitlik görevinde bulundu. Bunun ardından İstanbul Eğitim Enstitüsü, Fen ve Tabiat Bilimleri Bölümü'nde Türkiye Cumhuriyeti'nden sağlanan bursla eğitim gördü. Ada'ya döndükten sonra

bir süre işsiz kaldı. İki yıl ilkokul öğretmenliği yaptıktan sonra yeniden işsiz kaldı ve yine inşaatlarda çalıştı. Bu sırada öğretmenlik için başvurduğu Türkiye Cumhuriyeti'nden olumlu yanıt geldi ve 1972 – 1974 yılları arasında Türkiye'de Gemerek ve Sivas Liselerinde, lise öğretmenliği yaptı. 15 Temmuz 1974'te tatil için Kıbrıs'ta bulunduğu sırada Rumlar'ın darbe gerçekleştirmesi sonucu askerlik görevine geri döndü. 20 Temmuz Barış Harekatı sırasında kardeşi Hüseyin Ömer şehit düşünce, babası Türkiye'ye dönmesine izin vermedi. Geçimini sağlamak amacıyla bir inek çiftliği kurdu, ama çiftliğin kısa sürede iflas etmesi sonucu yeniden öğretmenliğe döndü. 1976 yılında Gönendere Ortaokulu'nda, 1978'de de Lefkoşa'daki Şehit Hüseyin Ruso Ortaokulu'na ardından da Bayraktar Ortaokulu'na atandı. Fen Bilgisi ve Matematik öğretmenliği yapan Gökçeoğlu, devletten emekli olduktan sonra Yakın Doğu Üniversitesi Fen – Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nde Kıbrıs Türk Halk Edebiyatı dersleri vermeye başladı ve bugün halen bu görevi yürütmektedir.

Halen Kıbrıs Türk Halkbilimi üzerine derleme ve araştırma çalışmalarını sürdüren Gökçeoğlu, bu çalışmalarını hem yayımlamış, hem de bilimsel toplantılarda sunmuştur. Uluslararası etkinliklerde de ülkemizi tanıtmıştır. Bir dönem Yazarlar Birliği'nin başkanlığını yapması yanında Kıbrıslı Türk yazarların örgütlenmesinde de etkili olmuştur. Araştırmacı yazarımızın yayımlanmış kitapları şunlardır:

1. Dulun Oğlu (Öyküler), Lefkoşa, 1985.
2. Tezler ve Sözler – I (Halkbilim Araştırmaları), Lefkoşa, 1988.
3. Tezler ve Sözler – II (Halkbilim Araştırmaları), Lefkoşa, 1991.
4. Kıbrıs Türk Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü, İstanbul, 1991.
5. Tezler ve Sözler – III, Lefkoşa, 1992.
6. Aynalı'nın Okuduğu Şiirler (Halk Destanları), Lefkoşa, 1992.
7. Şu Adamız Dediğimiz (Destan Denemesi), Gazi Mağusa, 1995.
8. Kıbrıs Halk Fıkraları (Genişletilmiş II. Baskı), İstanbul, 1996.
9. Bir Varmış / İki Yokmuş (Masallar), Lefkoşa, 1996.
10. Kıbrıs Türk Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü (Genişletilmiş III. Baskı), İstanbul, 1997.

11. Cihan Şah (Çocuk Masalı), Lefkoşa, 1997.
12. Kıbrıs Türk Halkbilimi – Bilmece Bulmaca Lügaz[120] Muamma – Bilmecelerimiz, Lefkoşa, 1998.
13. Bilmecelerimiz, Lefkoşa, 1999.
14. Hikayelerimiz Tekerlemelerimiz, Lefkoşa, 1999.
15. Bildiriler / Panel Notları, Lefkoşa, 2000.
16. Masal Ağacı, Lefkoşa, 2001.
17. Telefonun Ucundaki Sevda Sözleri, Lefkoşa, 2001.
18. Manilerimiz, Lefkoşa, 2002.
19. İkilemeler ve Yansıma Sesleri Sözlüğü, Lefkoşa, 2004.
20. Efsanelerimiz,Lefkoşa, 2004.
21. Masal Coğrafyamız – I, He Babam De Babam, Lefkoşa, 2005.
22. Masal Coğrafyamız – II, Ay Oğlum Ayan Oğlum, Lefkoşa, 2005.

4.1.10.3 PROF. DR. HÜSEYİN GÖKÇEKUŞ (1960 -):

Aslen Gönyelili olan Hüseyin Gökçekuş, 23 Aralık 1960 tarihinde dünyaya gelmiştir. Evli ve iki çocuk babasıdır. O dönemde hemen her Gönyelili'nin yaptığı gibi Hüseyin Gökçekuş da ilkokul eğitimini Gönyeli İlkokulu'nda tamamlamıştır. Ortaokul ve lise eğitimini ise, Lefkoşa'da tamamladı.

1978 - 1982 yılları arasında Ankara Üniversitesi, Fen Fakültesi'nde Jeoloji[121] Mühendisliği Bölümü'nde lisans programına başladı. Hüseyin Gökçekuş, 1982 yılında bu programı tamamlayarak, yine aynı bölümde Hidrojeoloji[122] üzerine yüksek lisans yaptı. Aynı zamanda 1983 yılından itibaren Orta Doğu Teknik Üniversitesi'nde 1990 yılına kadar, Jeoloji Mühendisliği Bölümü'nde Yüksek Mühendis ünvanı ile araştırma görevlisi olarak görev yaptı. 1984 yılında Ankara Üniversitesi, Fen Fakültesi, Jeoloji Mühendisliği Bölümü'nde yüksek lisans

[120] Lügaz: Bilmece, bulmaca, yanıltmaca.
[121] Jeoloji: Yer bilimi.
[122] Hidrojeoloji: Yer altı sularının araştırılmasını ve elde edilmesini inceleyen yer bilimi kolu.

programını tamamladıktan sonra, Orta Doğu Teknik Üniversitesi (ODTÜ), Jeoloji Mühendisliği Bölümü, Fen Bilimleri Enstitüsü'nde Hidrojeoloji üzerine yaptığı çalışmasıyla 1990 yılında Doktor ünvanını aldı. Bunun ardından 1991 yılına kadar da Doktor ünvanı ile Araştırma Görevlisi olarak görev yaptı. 1992 yılında ise, Yakın Doğu Üniversitesi, İnşaat Mühendisliği Bölümü'nde Yardımcı Doçent Doktor ünvanı ile Öğretim Üyeliği görevini üstlendi. 1994 yılının 28 Ekim tarihinde Doçentlik ünvanını alan Gökçekuş; 2001 yılının 3 Aralık tarihinde ise, Profesörlük ünvanını Yakın Doğu Üniversitesi'nde (YDÜ) aldı. Halen Yakın Doğu Üniversitesi, İnşaat Mühendisliği Bölümü'nde hem Öğretim Üyesi, hem de Bölüm Başkanı olarak görev yapan Hüseyin Gökçekuş, aynı zamanda da Rektör Yardımcısı'dır.

Hüseyin Gökçekuş, ulusal ve uluslararası birçok bilimsel kongre[123], sempozyum[124] ve seminer[125] düzenlediği gibi, ulusal ve uluslararası birçok bilimsel toplantı, konferanslara[126] katılmış; ve bu katılımlarında, bazen Yakın Doğu Üniversitesi'ni bazen de Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'ni temsil etmiştir. Ayrıca yurt içinde ve yurt dışında atölye çalışmalarına; bunun dışında, uluslararası ve yurtiçi projelere katılmıştır. Birçok makaleye ve kitaba da imza atan Hüseyin Gökçekuş'un yayınlanan kitapları şunlardır;

1. **Gökçekuş, H., 1998, (Editor).** Proccedings of the International Conference on Water Problems in the Mediterranean Countries, WPMC 97, Vols. 1 and 2, Educational Foundation of Near East University, NEU – Lefkoşa, TRNC.

2. **Yılmazer, İ., Yılmazer, Ö., Özkök, D., Gökçekuş, H., 1999.** Jeoteknik Tasarıma Giriş, Yılmazer Eğitim ve Mühendislik, Ankara.

---

[123] Kongre: 1. Çeşitli ülkelerden yöneticilerin, elçilerin, delegelerin katılmasıyla yapılan toplantı. 2. Bir kuruluşun, temel sorunları konuşmak üzere belli sürelerle yaptığı genel toplantı, kurultay.
[124] Sempozyum: Belli bir konuda düzenlenen oturum veya seminer, bilgi şöleni.
[125] Seminer: 1. Bir konu ile ilgili bilgi vermek ve bu bilgiler üzerinde tartışmak amacıyla birkaç yetkilinin yönetimi altında düzenlenen toplantı. 2. Üniversitelerde ve yüksek okullarda öğretim üyesinin yönetimi altında öğrencilerin yaptıkları araştırmalarla ilgili rapor hazırlama, tartışma biçiminde yönetilen grup çalışması, toplu çalışma.
[126] Konferans: 1. Dinleyicilere bilim, sanat, edebiyat gibi bir konuda bilgi vermek için yapılan konuşma. 2. Milletler arası bir sorunun çözülmesi için yapılan toplantı.

3. **Gökçekuş, H., 1999, (Editor).** KKTC 4. Beş Yıllık Kalkınma Planı Su Özel İhtisas Komisyonu Raporu, KKTC İçişleri ve Köyişleri Bakanlığı, Lefkoşa KKTC.

4. **Gökçekuş, H., 2000, (Editor).** Proceedings of the International Conference on Earthquake Hazard and Risk in the Mediterranean Region EHRMR 99, Vols. 1 and 2, Educational Foundation of Near East University, NEU – P.O.Box 670 Lefkoşa, TRNC.

5. **Gökçekuş, H., 2002, (Editor).** Proceedings of the International Conference on European Environmental Policy and the Case of Cyprus Mines, Near East University, Lefkoşa, Turkish Republic of Northern Cyprus.

6. **Gökçekuş, H., 2002, (Editor).** Kıbrıs'ın Dünü Bugünü ve Geleceğe İlişkin Vizyonu Konulu Uluslararası Sempozyum Bildiri Kitabı, KDGBV 2001, Yakın Doğu Üniversitesi Eğitim Vakfı, Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.

7. **Gökçekuş, H., 2002, (Editor).** Proceedings of the International Symposium on The Cyprus Issue Past, Present and the Vision for the Future, C I P P V F 2001 Educational Foundation of Near East University, Near East University. Lefkoşa, Turkish Republic of Northern Cyprus.

8. **Gökçekuş, H., 2002,** Güzelyurt İlçesi'nin KKTC Açısından Önemi "Toprak ve Su", GTS 2002, Yakın Doğu Üniversitesi Eğitim Vakfı, Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti.

9. **Gökçekuş, H., ve Arkan, I. 2003 (Editörler).** "21. Yüzyılda Nasıl Bir Orta Öğretim ve Eğitim, Yakın Doğu Koleji 10. Yıl Etkinlikleri – Eğitim Panelleri", Bildiri Kitabı YNBOE 2003, Yakın Doğu Üniversitesi Eğitim Vakfı, Yakın Doğu Üniversitesi, Lefkoşa – KKTC.

10. **Gökçekuş, H,. Sözen, S., and Orhan , D., (Guest Editors).** Selected Papers Presented in the International Conference on Environmental Problems of the Mediterranean Region April 12 – 15, 2002, Special Issue of Journal of Environmental Sciences and Health, Part A, Toxic / Hazardous Substances & Environmental Engineering, Volume A38, Number 8. MARCEL DEKKER, INC. New York Basel.

11. **Gökçekuş, H., 2003 (Editor).** Proceedings of the International Conference on Environmental Problems of the Mediterranean Region, EPMR – 2002, Vols 1, 2 and 3, Education Foundation of Near East University, Near East University, Lefkoşa, Turkish Republic of Northern Cyprus.

4.1.10.4 YILMAZ BEHLÜL (1959 -):

1959 doğumlu olan Yılmaz Behlül, Hasan Behlül'ün torunudur. Evli ve üç erkek çocuk sahibidir. Yılmaz Behlül de tıpkı dedesi Hasan Behlül gibi çeşitli işlerde çalışmıştır. İlkokulu bitirdikten sonra iş hayatına atılan Yılmaz Behlül, demircilik ve alüminyumculuk yapmıştır. Ayrıca futbolcu olan Yılmaz Behlül, futbol hayatına son verdikten sonra uzun yıllar hakemlik de yapmıştır.

Yılmaz Behlül'ün dedesinden farklı bir özelliği dedesi gibi mani söylemek yerine şiir yazmasıdır. Şiirlerini yazarken kafiyeye dikkat etmektedir. Yılmaz Behlül şiirlerini kaleme alırken konu ayrımı yapmaz ve anlatmak istediklerini, duygularını, düşüncelerini şiirlerle anlatır.

Yılmaz Behlül'ün "Şehidim" adlı şiirinin ilk dörtlüğü, Gönyeli Camii'nin yanında bulunan Gönyeli Şehitler Anıtı'nda yazılıdır. Yılmaz Behlül'ün şiirlerine bir kaç örnek:

Şehidim

Vatan uğrunda akıttın kanını
Toprak için feda ettin canını
Şehit olup kurtardın vatanını
Canınla aldın namını şehidim.

Devraldık elinden silahı
Emanet ettin bize toprağı
Gönderden indirmedik bayrağı
Şükürler olsun sana şehidim.

Şehitsiz toprak olmaz
Topraksız vatan olmaz
Irkımız bayraksız olmaz
Marşımız İstiklal'dir şehidim.

Yılmaz Behlül'ün kaleme aldığı bir diğer şiiri de Öğretmenim'dir. İlkokul bittikten yıllar sonra ilkokul öğretmeni için yazdığı şiirinden bir bölüm:

Öğretmenim

Çocuktuk henüz bilmezdik alfabeyi
Sabır ve şevkatle öğrettin bizlere harfleri
Senden öğrendik sevgi ve şevkati
Geç de olsa teşekkür ederiz sana öğretmenim.

Hepimiz birer fidandık yıllar önce elinde
Hayat verip yeşerttin bilgi ve becerinle
Bugün birer ağaç olduk senin sayende
Sana borcumuz bitmez sevgili öğretmenim.

Hala anımsarız 'günaydın çocuklar' diyen sesini
Yıllarca çalışıp aktardın bize bilgini
Umarız bu ağaçlar vermiştir meyvesini
En kutsal görev senindir öğretmenim.

Kimine ana oldun baba oldun kimine de arkadaş
Bazen sevindin bazen eksik olmadı gözünde yaş
Eğitmekle görevlisin uğraş babam uğraş
Sizleri sevmekten bıkmayız öğretmenim.

Sabırla uğraşıp sevgiyle okşadın
Binlerce çocuğa kucak açıp sarıldın
Bilgini bıkmadan usanmadan aktardın
Sizleri kutlar saygıyla anarız öğretmenim.

Ben Bu Günleri Seninle Yaşarım

Sevginle düşlerde yaşarım,
Acıyorum kendime, aşkınla yanarım,
Teselliyi şiirler şarkılarda ararım;
Ben bu günleri seninle yaşarım.

Yanar yüreğim içimdesin,
Bitsin diye hasretin,
Hep yollarını gözlerim;
Ben bu günleri seninle yaşarım.

Sen baharımda çiçeğimsin,
Hiç bitmedi içimde hasretin,
Nasıl olsa gelmeyeceksin;
Ben bu günleri seninle yaşarım.

4.1.11 BATIL İNANIŞLAR:

Batıl inancın sözlük anlamı, "doğa üstü olaylara, gizli ve akıl dışı güçlere, kehanetlere aşırı derecede bağlı boş inanç" (Parlatır; 1998; 245) şeklinde açıklanmaktadır. Batıl inançların kaynakları bilimsel temele dayanmadığı gibi, dini temele de dayanmamaktadır. Kaynakları kesin olarak saptanamamış olan batıl inançlar, çoğunlukla din, ekonomik yaşam, toplumsal ilişkiler ve çeşitli doğa deneyimleri sonucu ortaya çıkmıştırlar.

İnanç, bilginin bittiği yerde başlar. Bilmediğini hayal eden ve hayalinde yarattıklarına da inanan insanoğlu, bilgi ile açıklayamadığını hayal gücü ile açıklamıştır. Gizli güçler hayal etmiş ve bu gizli güçlerden yardım beklemiştir.

Bugün Gönyeli'de de halk arasında geçerliliğini sürdüren bir çok inanış bulmak mümkündür. Bu inanışların büyük bir bölümüyle Anadolu'da da karşılaşılmakta ve bu inançlar arasında Eski Türkler'in Şaman inanışından izler taşıyanlarına da rastlanılmaktadır. Ateşin kutsallığı, demirin koruyucu gücüne inanma Şamanizm'den günümüze kadar gelmeyi başaran inançlardan sadece birkaçıdır.

Derleme Tarihi: 28. 02. 2004
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Akşam otururken birisi ayaklarını sallarsa, alacaklıların kapıya dizileceğine inanılır.

Askere giden bir kişinin arkasından ağlamayı iyi tutmazlar. Askerin arkasından ağlanırsa, asker ocağında başına kötü şeylerin geleceğine inanılır.

Ateşle oynayan çocuğun yatağına işeyeceğine inanılır.

Ay yeni doğduğu zaman, aşağıdaki Dua'nın okunmasının sevap olduğuna inanılır:

"Ayı gördüm Allah
Amentu billah
Ayların sana mübarek
Ya Resulallah"

Ayağının altı kaşınan kişinin gezmeye gideceğine inanılır.

Bir hayvan kesileceği zaman, hayvanı kesecek olan kişi onu acırsa, o hayvanın kolay kolay ölmeyeceğine, çok fazla can çekişeceğine inanılır.

Bir kişi ayakta yemek yerse, yediği yemeğin yarısını şeytanların yediğine inanılır.

Bir kişi dikiş dikeceği zaman, iynenin ipliğini bir başkası düğümlerse, o iki kişinin ahirette buluşmayacağına inanılır.

Bir kişi pilav yedikten sonra tabağında pirinç tanesi bırakırsa, ileride evleneceği kişinin yüzünde, tabakta bıraktığı pirinç tanesi kadar sivilce olacağına inanılır.

Bir kişiye her ne sebeple olursa olsun lâkap takmanın günah olduğuna inanılır.

Bir kişiyi hıçkırık tuttuğu zaman, o kişiye bir yalan söylenir. Hıçkırık tutan kişi, gerçekten yalana inanırsa hıçkırığının geçeceğine inanılır. Ayrıca hıçkırık tutan kişi, su içtiği zaman da hıçkırığının geçeceğine inanılır.

Bir yerde eşikten geçerken, sağ ayakla ve Besmele çekilerek içeriye girilirse, orada yapılacak olan işin yolunda gideceğine inanılır.

Burnu acışan kişinin ağlayacağına inanılır.

Büyüklerin yanında veya yemek yerken ayak ayak üzerine atılmaz. Bunu büyüklere veya ekmeğe karşı saygısızlık olduğuna inanılır.

Cuma günü konuşmadan içilen kahvenin falına bakıldığında, o falın gerçekleşeceğine inanılır.

Çocuk ne zaman kendi ayak parmaklarını ısırırsa, o zaman çocuğun bir tulum[127] sütü içtiğine inanılır.

Elbise provası yapılırken, iğne elbise sahibine batarsa, elbisenin güzel olacağına inanılır.

Elden ele bıçak verilirse, o iki kişi arasında kavga çıkacağına inanılır.

Elden ele sabun verilirse, sabun alış verişinde bulunan kişilerin aralarında soğukluk olacağına inanılır.

Ellerini bağlayıp oturan kişinin, kısmetini bağladığına inanılır.

Evi üstünkörü süpüren bir genç kızın, evlendiği zaman eşinin kel olacağına inanılır.

Evin girişine asılan nalın, eve uğur getireceğine inanılır.

---

[127] Tulum: Bazı yiyecek ve içecekler için koruyucu kap olarak kullanılan, önü yarılmadan bütün olarak yüzülmüş hayvan derisi.

Genç bir kız "of" çekerse, "of anam of Allah alsın canımı da kurtulayım" derse, "koca ister" denilir.

Güneş batacağı zaman, etraf kızıllanırsa, birkaç yıl içerisinde savaş çıkacağına inanılır.

Hasta birinden veya herhangi bir yerinde özürü bulunan birisinden bahsederken "ölçüm olmasın" denir. Böylece bahsedilen sorunun söyleyen kişide olmayacağına inanılır.

Herhangi bir konudan bahsederken, o konuda göze veya nazara uğramamak amacıyla tahtaya vurulur ve kulak memesi çekilir, böylece o konuda nazardan korunulacağına inanılır.

İki kişi bir anda aynı şeyi söylerse, bu iki kişiden hangisi önce kırmızı renkli bir şey tutarsa o kişinin, muradına ereceğine inanılır.

İnsanı kabus bastırdığı[128] zaman Besmele çekerse, kabus bastırmasından kurtulacağına, kendisini bastıran gölgenin başında şapka varsa ve o kişi bu şapkayı alabilirse, o kişinin zengin olacağına inanılır.

İnsanın gözü seyirirse; o kişi üzülür veya sevinir. Bazı insanlar sağ gözü seyirdiği zaman sevinir, bazı insanlar ise sol gözü seyirdiği zaman sevinir.

Kabağı sevmeyip yemeyen kişinin eşinin çirkin olacağına inanılır.

Kadın duz deyince, adamın g..ü 'cız' dermiş.

Kara kedinin ve baykuşun uğursuzluk getirdiğine inanılır.

---

[128] Kabus Bastırması: 1. Karabasan, sıkıntılı ve korkulu düş. 2. Bir kimseniniçinde bulunduğu karmakarışık, sıkıntılı ruh durumu.

Kötü hastalığa yakalanan birisini, başka bir kişiye benzetirken benzetilen kişi de aynı hastalığa yakalanmasın diye "benzetmek gibi olmasın" denir.

Kulakları çınlayan kişinin birisi tarafından anıldığına inanılır.

Misafir susar ve o evden su içmeden çıkarsa, o evden gelin çıkacağında gelinin çeyizinin evden eksik çıkacağına inanılır.

Misafirin ardından ocak taşı atılırsa veya ev süpürülürse, o kişinin bir daha o eve gelmeyeceğine inanılır.

Pişirilen yemeğin kokusunun, göğün yedi kat üzerine ve yerin yedi kat altına ulaştığına inanılır.

Sabahleyin evden sağ ayakla ve Besmele çekilerek çıkılırsa; o gün her işin yolunda gideceğine ve akşam kazasız belasız eve dönüleceğine inanılır.

Sağ eli kaşınan kişinin para alacağına, sol eli kaşınan kişinin ise para vereceğine inanılır.

Sarı karınca ölü yer, kara karınca ise yemez. İngilizler ve Rumlar domuz eti yer, Türkler ise yemez. Bu yüzden sarı karıncanın İngiliz karıncası olduğuna, kara karıncanın ise, Türk karıncası olduğuna inanılır.

Sela vakti ev işi yapmanın, özellikle ev süpürmenin günah olduğuna inanılır.

Sırtı kaşınan kişinin, dayak yiyeceğine inanılır.

Sofrada ekmek kesen kişinin ömrünün kısa olacağına inanılır.

Şaşılacak kadar çok görülen, beğenilen şey için tahtaya vurulup kulak çekilir ve "Maşallah" denir.

Uğursuz olduğuna inanılan kişilerin uğursuzluğunun, yanına gittiği kişiyi de etkileyeceğine, o kişiye bulaşacağına inanılır ve böyle kişiler için "suru[129] yaramaz" denir.

Uzun yolculuğa çıkan bir kişi ardından "sular gibi gitsin, sular gibi gelsin" denilerek su dökülür.

Zeytin dalıyla tütünmeyle, nazarın yani göz tutmasının önleneceğine ve göz hasetin çıkacağına inanılır.

Derleme Tarihi: 28. 02. 2004
Kaynak Kişi: Ömer Üner Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Annenin çocuğuna ettiği bedduanın tutmadığına, ancak babanın ettiği bedduanın tuttuğuna inanılır.

Avcı ava gideceği zaman, bir başkası avcının arkasından karış verip dönüp bakmadan gider ve "Avıñ gannı (kanlı) olsun" derse, avcının avda başarılı olacağına inanılır.

Bir kişiye günahsız yere beddua edilirse, o bedduanın bedduayı eden kişiye döneceğine inanılır.

İnşaat temeline yeni başlanırken maddi gücüne göre horoz ya da davar kurban olarak kesilmezse, kurbandan akıtılması gereken kanın inşaat çalışanlarından akacağına inanılır.

---

[129] Sur: Uğur, alın yazısı, talih.

Kara yılanın evin koruyucusu ve uğuru olduğuna ve insana zarar vermedikçe öldürülmesinin doğru olmadığına inanılır.

Kurban kesildiği zaman, kesilen kurban etinin yedi kapıya dağıtılmasının sevap olduğuna inanılır. Ayrıca, adak kurbanı kestiren kişinin, kestirdiği kurban etinden yemesinin günah olduğuna; Kurban Bayramı'nda kestirilen kurban etinin, kestiren kişi tarafından da yenmesinin sevap olduğuna inanılır.

"Salı sallanır" düşüncesiyle, Salı gün yeni bir işe başlanmadığı gibi; yapılan iş de Salı'ya bırakılmaz. Ayrıca, Salı günleri evde çamaşır yıkanmadığı gibi, ağır ev işleri de yapılmaz.

Tencereden yemek yeyen bir kişinin düğününde yağmur yağacağına inanılır.

Yılanın insanı gördüğü zaman yedi damla kan akıttığına, insanın yılanı gördüğü zaman da, bir damla kan akıttığına; yani yılanın insandan, insanın yılandan korktuğundan daha çok korktuğuna inanılır.

Derleme Tarihi: 28. 02. 2004
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu.

Aynı isimli iki kişi arasında durularak tutulan dileğin gerçekleşeceğine inanılır.

Bir şey kırk kez tekrarlandığı takdirde, tekrarlanan şeyin gerçekleşeceğine inanılır. Öyle ki; akıllı bir adama kırk gün deli denirse, adamın kırk birinci deli olacağına inanılır.

Bumburiya[130] eve girerse, o eve misafir geleceğine inanılır.

Doğum gününde mumları bir seferde söndürenin dileğinin gerçekleşeceğine inanılır.

Ezan vakti, iş yapmanın ve ayak ayak üstüne atmanın günah olduğuna inanılır.

İki eliyle çenesini avuçları arasına alan kişinin, anne veya babasının ölümünün yakın olduğuna inanılır.

Kediyi bilinçli veya bilinçsiz olarak öldürenin, yedi yıl uğursuzluklarla savaşmak zorunda kalacağına inanılır.

Kırlangıcın yuvasını bozanın, kendi evinin de bozulacağına inanılır.

Renkli gözlü insanların gözünün tuttuğuna inanılır.

Saçtan bir tel veya bir tutam gözün önüne düşerse, o gün misafir geleceğine inanılır.

Yılbaşında golifa yapılarak evde yendiği gibi komşulara da gönderilir. Golifa ne kadar çok komşuya gönderilirse, o yılın o kadar bereketli geçeceğine inanılır.

Derleme Tarihi: 12. 03. 2004
Kaynak Kişi: Mübeccel Çoban
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

---

[130] Bumburiya: Misafir Böceği.

Ayna kırılırsa, aynayı kıran kişinin, kırılan parçaların yedi katı yıl kadar evde kalacağına inanılır.

Bir kişinin kıyafeti sirtiye[131] bağlanırsa, o kişinin şişmanlayacağına ve hayatının silinti olacağına yani hayır etmeyeceğine inanılır.

Gece dışarı hamur mayası verilirse, mayayı verenin kendi kısmetini verdiğine; yumurta verilirse, kavgaya sebep olduğuna, ancak yumurtaya kömür sürülerek verilirse bunun engellenebileceğine inanılır.

Gece ıslık çalan kişinin şeytanları çağırdığına ve başına şeytanların üşüşeceğine inanılır.

Gece tırnak kesilmesinin günah olduğuna, Cuma günü Sela vakti tırnak kesilmesinin ise, sevap olduğuna inanılır.

Hurma ağacının ilk meyvesini, sahibinin torunu olduğu zaman verdiğine inanılır.

İç çamaşırını ters giyen kişinin, nazardan uzak olacağına inanılır.

İki ayakkabı biribiri üzerine gelirse, sahibinin evinden cenaze çıkacağına inanılır.

Küçük bir çocuğun başını havaya kaldırarak ağlamasına 'uluma' denildiği gibi, uluyan çocuğun da babasının ölümünü haber verdiğine inanılır.

Makasın ağzı açık kalırsa veya birisi anahtar sallarsa, ev halkı arasında kavga çıkacağına inanılır.

---

[131] Sirti: Köy fırınını silmede kullanılan, üzerine bez bağlanan uzun değnek.

Satıcı yaptığı ilk satışın parasının yere atılmasını ister. Çünkü o gün toplanacak olan paranın, yere atılan para sayesinde bereketini topraktan alacağına ve bu sayede bol kazanç sağlanacağına inanılır.

Ters dönen ayakkabının sahibine beddua edileceğine inanılır.

Turfanda[132] bir meyve ilk kez yeneceği zaman "şifa niyetine" denir ve yenir.

Yemeklik ayıklarken yere düşürülürse, o yemekten bir misafirin de yiyeceğine inanılır.

Yeni meyve vermeye başlayan bir ağacın ilk meyvesini, çok çocuklu birisinin yemesinin, ağaca uğur getirdiğine ve ağacın meyvesinin her zaman bol olacağına inanılır.

Yürüyen bir çocuk evin içinde emeklerse, o eve misafir geleceğine inanılır.

Derleme Tarihi: 07. 06. 2005
Kaynak Kişi: Semahat Çoban
Doğum Tarihi: 1951 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Yeni alınan iç çamaşırı, elbise, ayakkabı, terlik v.s. ilk kez Cuma günü giyilirse, bunun ahirette sorgusunun olmayacağına inanılır.

[132] Turfanda: Mevsimin başında ilk yetişen (meyve, sebze).

Derleme Tarihi: 17. 01. 2003
Kaynak Kişi: Cevdet Demirel
Doğum Tarihi: 1930 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: 1.5 yıl gece mektebine gitti.

Ağustos ayı içerisinde derelerde su olursa (çatlak su), o yılın yağmur bakımından kesat gideceğine inanılır.

Ağustos ayında dumanlı çiğ varsa, yüz ellinci gün çok soğuk olur.

Ağustos ayında dumanlı ve sulu çiğ varsa, yüz ellinci gün yağmur yağacağına inanılır.

Denizin gürlemesi yağmurun habercisidir.

Erkek keklik, farklı ötüşüyle yağmurun geleceğini bildirir.

Horoz vakitsiz öterse yağmur gelir.

Kargalar kafile halinde alçaktan uçarsa yağmur olacağına inanılır.

Koyun, yağmur yağacağı zaman olduğu yerden ayrılmaz.

Uzun süre yağmur yağarsa, kara sacın dışarı atılmasıyla yağmurun duracağına inanılır.

Yaz ayında, çiğ olmazsa kışın yağmursuz geçeceğine inanılır; eğer kış çiğli geçerse, bol yağmur olur.

Yaz günü sabahın erken saatinde çiğ varsa, o gün çok sıcak olur.

Yazın, kuru sis varsa ve hava gürlerse, kar yağacağına inanılır.

Zıkkım bitkisi gür olursa, ertesi yıl yağmurun bol olacağına inanılır.

4.1.12 GÖNYELİ MUTFAĞI:

Bir evin en önemli bölümlerinden biri mutfak, mutfaktaki en önemli işlerden biri de muhakkak ki yemektir. Günümüzde yemekler, modern mutfakların modern ocaklarında ve fırınlarında pişirilirken; geçmişte çoğunlukla arka bahçeye kurulan ocaklarda veya hemen her evin bahçesinde bulunan ekmek fırınlarında pişiriliyordu.

Geçmişte mutfağın tüm işleri kadınlara ait olduğundan ocağı hazırlamak da yine ev kadınının göreviydi. Ocak taşlarını tencereyi sığacak şekilde sıralayan kadın, taşların arasına odunları da dizip ateşe verirdi. Eski dönemin ev kadını yemeğini bu zorlu koşullar altında, gününün büyük bir bölümünü ocak başında geçirerek pişirirdi. Oysa günümüz kadınının yapması gereken, yemeği hazırlayıp fırına vermek ya da ocağın üzerine koymak, sonra da ocağın veya fırının saatini ayarlayarak arada bir karıştırarak yemeğin pişmesini beklemektir. İnsanlar bugün ekmeğini, yoğurdunu, sütünü, hellimini, tarhanasını istediği vakitte marketten alabilmektedirler. Oysa geçmişte kadınlarımız, yemek pişirmek dışında, tüm bu yiyecekleri de bahçeye kurdukları ocaklarda yapmak zorundaydılar.

Eski dönemlerde Gönyeli Köyü'nde aileler, sofraya otururken tüm aile bireylerinin evde ve sofrada olmasını isterlerdi. Ayrıca Gönyelililer, akşam yemeğinden en geç beş buçuk – altı gibi kalkarlardı. Bu gelenek bazı evlerde halen sürdürülmektedir.

II. Dünya Savaşı sonuna kadar, içe dönük bir yaşam tarzının gerektirdiği gibi yaşayan Gönyeli halkı, Anadolu'dan getirdiği kabakları dışarıya vermemiştir, başka köylerde yapılan farklı yemekleri benimsememiştir. Fasülye bu yemeklere en iyi örneklerden bir tanesidir. II. Dünya Savaşı sonrasında dışarıya açılmaya başlayan

Gönyeli insanı, bu döneme kadar özellikle doğada yetişen cınnara, gazagayı, gömeç, hostes, gafgarıt, ıspanah, kadın kasığı, mor göbekli, semiz otu, ağrelli ve lapsana ile yapılan ot yemekleri yanında; hamur yemekleri ile beslenme ihtiyacını gidermiştir. II. Dünya Savaşı'nın ardından, dışarıya açılmaya başlayan Gönyelililer, başka köylerde pişirilen yemekleri öğrenmeye ve yemeye başladıkları gibi, başka ülkelerin yemeklerine de ilgi duymaya başlamışlardır. Örneğin mulihiya, bulgur köftesi bu yemekler arasında iken; şammali ve şamişi de tatlılar için en güzel örnekleri teşkil ederler. Bu farklı tatlar, Kıbrıs Türk mutfağına Arap mutfağından geçmiş yemek ve tatlı çeşitleridir. Gönyelililer dışa açılmaya başladıktan sonra bu farklı yemekleri tatmışlar, onları mutfaklarına ve sofralarına koymuşlar, ama doğada yetişen bitkilerden yaptıkları yemeklerinden de vazgeçmemişlerdir. Öyle ki tüm bu yiyecekler Gönyeli insanının sofrasını süsleyen başlıca yemekler arasındadırlar. Yemeklerin yanında, sofrada eksik edilmeyen bir diğer yiyecek ise, tabii ki turşudur. Bugün akla gelebilecek hemen her tür sebze ile turşu yapılabildiği gibi bu turşuları marketlerde hazır olarak bulmak da mümkündür. Hatta bu turşular arasına ahtapot, yumurta, bıldırcın ve daha çoğaltılabilecek birçok hayvansal turşu da eklenmiş durumdadır. Ancak eski dönemlerde turşular sadece belirli yiyeceklerle yapılıyordu.

Sabah kahvaltısı olarak çorba dışındaki en önemli kahvaltılıklardan bir tanesi de hiç kuşkusuz ki reçeldir. Ailesinin ve kendisinin en iyi şekilde ve sağlıklı beslenmesini sağlayabilmek amacıyla, ekmeğine sürüp kahvaltısını yapabileceği reçelini kendisi hazırlayan Gönyeli kadını, geçmişte olduğu gibi günümüzde de evine gelen misafirine ikram etmek için macununu da kendisi yapmıştır. Bunun dışında kahvenin ardından ikram edebilmek için meyve suyunu, limonatasını da kendisi hazırlamıştır.

4.1.12.1 ÇORBALARIMIZ:

Derleme Tarihi: 24. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Mercimek Çorbası:

Kırmızı mercimek, az miktarda pirinç ve şehirge[133] ile yapılan bir çorba çeşididir. Şehirge ile rendelenmiş soğan, az miktardaki ayçiçek yağında kızartılır ve içine su dökülür. Su iyice kaynadıktan sonra, pirinç ve mercimek de suya katılır. Bir süre de bu şekilde kaynatılan çorbaya tuz, tavuk suyu ve bol miktarda limon da eklenir. Bir kaynatılıp söndürülür.

Pirinç Çorbası:

Pirinçler ayıklanıp yıkanarak, şişinceye kadar kaynatılırlar. Daha sonra içine tuz, margarin ve tavuk suyu karıştırılır. On dakika daha kaynatılıp söndürülür.

Sebze Çorbası:

Yapılacağı mevsime göre içine konacak sebze çeşitleri de değişebilen bir çorba çeşididir. Pirinç kaynatıldıktan sonra ayçiçek yağı konup, küçük küçük doğranmış patatesler, ince kıyılmış kereviz, maydonoz, domates, havuç da eklenerek bir arada kaynatılırlar. İçine tuzu, tavuk suyu ve limonu da katıldıktan sonra beş dakika kadar daha kaynatılıp söndürülür.

---

[133] Şehirge: Şehriye.

Şehirge Çorbası:

Şehirge, ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra suyu dökülüp, tuzu, tavuk suyu konur ve kaynamaya bırakılır. Çorba kaynayıp piştikten sonra, içine limonu da konup, beş dakika daha kaynatılıp ocak söndürülür.

Tarhana Çorbası:

Tarhana çorbasının yapılabilmesi için ilk önce tarhananın hazırlaması gerekmektedir. Tarhanayı hazırlamak için de öncelikle buğdayın yıkanarak, güneşte kurutulması ve ardından da öğütülmesi gerekir. Buğday değirmende öğütülerek eve getirilince, içine bir ölçü tarhanaya, iki ölçü gelecek şekilde hafif ekşili yoğurt, kuru nane, garacocca[134] ve tuz konarak pilav halini alıncaya kadar pişirilir. Pişen tarhana, parça parça kesilerek güneşte kurutulur.

Kurutulan tarhana artık çorba olmaya hazır olduğundan istenildiği zaman çorba yapılabilir. Çorbayı yapmak için önce hellim küçük küçük doğranarak az miktardaki ayçiçek yağında kızartılır. Kızaran hellimlerin üzerine su dökülerek kaynamaya bırakılır. Su kaynarken bir taraftan da tarhana açılsın diye ılık suda bekletilir. Su kaynadığı zaman tarhana tamamen ezilerek suya katılır. Tarhana iyice pişince içine tavuk suyu ve tuz konarak biraz daha kaynatılır ve ocak söndürülür.

---

[134] Garacocca: Çörek otu.

4.1.12.2 ANA YEMEKLER:

Derleme Tarihi: 247. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ayak Köftesi:

Kıyma, patates veya ekmek içi, un, tuz ve maydonoz ile karıştırılırak yoğrulur. Avuç içinde şekil verilerek düzeltilen köfteler, bol ayçiçek yağında kızartılır.

Cınnara:

Bir çeşit ot yemeğidir. Cınnarlar ayıklanıp yıkandıktan sonra bir buçuk – iki santim büyüklüğünde doğranırlar. Cınnaraya çoğunlukla kırmızı et konur. Etler ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, tenceredeki yağ azaltılır. Bu yağda macun[135] kızartılır ve tencere yarım olacak şekilde su ile doldurulur. İçine et ile tuzu da konulduktan sonra su kaynamaya bırakılır. Suyun kaynamasının ardından cınnaralar da içine atılıp iyice pişinceye kadar kaynatılmaya devam edilir. İçine ekşisi[136] de döküldükten sonra beş – on dakika daha kaynatılır ve ocak söndürülür.

---

[135] Macun: Domates salçası.
[136] Ekşi: Limon.

Et Dolması:

Dolma yemeği için söylenen "dolma içi hazırlama, kız çeyizi hazırlamaya benzer" sözü aslında hiç de yalan değildir. Hem yalancı dolma, hem de et dolması yapmak oldukça zahmetli bir iştir.

Et dolması isteğe göre, pazı yaprağı, asma yaprağı, soğan, enginar, domates, biber, patates, kabak veya patlıcan doldurularak yapılabilir. Pazı yaprağı ile asma yaprağı suda veya güneşte soldurularak doldurulur. Domates, biber, patates, kabak ve patlıcan ise, yağda kızartıldıktan sonra doldurulur. Soğanın her katı ayrılır ve içleri tek tek doldurulur. Enginarın ise, üst dalları ayıklandıktan sonra, yapraklarının burnu kısaltılır. Göbeği sökülen enginarlar, ekşili suda yıkandıktan sonra suyu süzülür, kızartılır. Göbeğine hafif tuz saçıldıktan sonra doldurulur. Dolmalar karışık yapılacaksa, en üste yapraklar konur.

Et dolmasının içine konan malzemeler, kıyma, maydonoz, biraz pirinç, ekşi, tuz, domates, soğan, biraz karabiberdir. Tüm bu malzemeler yağda öldürüldükten sonra, içine domates macunu da konur. Dolmalar hazırlanıp tencereye dizildikten sonra, tencereye yemeğin üzerini örtecek kadar su konur. Yemeğin üzerini örtecek büyüklükte bir tabakla yemeğin üzeri örtülür ve yemek kısık ocakta suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Et Kabağı:

Kabak yıkanıp ince ince soyulur. Üç dört parmak büyüklüğünde kesilip, diklemesine ince ince doğranır. Kabak az miktardaki ayçiçek yağında kavrulduktan sonra, içine kıyması atılıp, kıymanın da kızarması sağlanır. İçine önceden rendelenmiş domates, biraz macun, sarmısak[137], isteğe göre pirinç de eklendikten

[137] Sarmısak: Sarımsak.

sonra suyu dökülür. Yemek kaynayıp piştikten sonra da son olarak içine, biraz karabiber, tuz ve ekşi konup beş dakika daha kaynatılıp altı söndürülür.

Gafgarıtlı Bulgur Pilavı:

Gafgarıtlar ayıklanırken, ayıklanan gafgarıt kararmasın diye doğrudan ekşili suya konur. Tüm gafgarıtlar ayıklandıktan sonra ekşili sudan alınıp iyice yıkanırlar. Küçük küçük doğranarak çok az ayçiçek yağında kızartılırlar. Gafgarıtlar kızardıktan sonra, içine bir ölçü bulgura iki ölçü su olacak şekilde su konur ve kaynatılır. Su kaynayınca önceden ölçülmüş bulgur suya katılır ve kaynaması beklenir. Bulgur kaynayınca ocağın altı kısılarak içine ağız tadına göre, karabiber, tuz ve tavuk suyu konur. Pilavın iyice pişmesi beklenir.

Gazagayı (Gazayağı):

Yeşil mercimekle pişirilen gazagayılar, toplandıktan sonra ayıklanır ve iyice yıkanırlar. İki – üç santim uzunluğunda doğranan gazagayılar, kaynar su içine atılarak haşlanırken diğer taraftan yeşil mercimekler de kaynatılırlar. İri bir soğan ve iri bir domates rendelenerek bir kaşık ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, içine su eklenir ve yeşil mercimekle gazagayılar da karıştırılır. Yemek iyice pişinceye kadar kaynatılır. Limonu ve tuzu da eklendikten sonra beş dakika kadar daha kaynatılır ve ocak söndürülür.

Hostes:

Bir çeşit yabani ot olan hostes, ayıklanıp iki – üç santim uzunluğunda doğranır. Yıkanıp pişmeye hazır hale getirilen hostes, öncelikle kaynar suya atılıp haşlanır. Yemeğe konacak olan et ki; hostes yemeğine çoğunlukla kırmızı et konur, kızartıldıktan sonra macun da kızartılıp üzerine su dökülür ve kaynatılır. Su

kaynayınca et ve hostes de içine eklenir. Tuzu ve limonu da katılan yemek, beş dakika kadar daha kaynatıldıktan sonra ocak söndürülür.

Ayrıca hostes kuru fasülye içerisine de konur. Hostesler kaynar suya atılarak iyice pişirilirler. Daha sonra ayrı bir tencerede pişirilen kuru fasülyenin içine dökülerek ikisi bir arada, özdeşleşene kadar yani beş on dakika kaynatılırlar.

Ispanah:

Ispanahlar iki üç santim boyunda doğrandıktan sonra yıkanır ve çok az miktardaki ayçiçek yağında soldurulur. Ispanahlar iyice solduktan sonra, yemeğin macunu da konur ve üzerine sıcak su dökülür. Bir avuç kadar pirinç de yemeğe ilave edildikten sonra, ekşisi tuzu konur. Pirinçler açılıp piştikten sonra ocak söndürülür.

Mulihiya (Molohiya):

Dallarından ayrılan mulihiyalar, taze olarak pişirildiği gibi kurutularak kış aylarında da pişirilmektedir. Mulihiya kurutularak yenecekse, bir çarşaf üzerine yayılarak dört beş gün boyunca küflenmemesi için ara ara karıştırılarak kurutulur. Taze mulihiya, ıspanah gibi pişirilir. Aralarındaki fark mulihiyaya pirinç konmamasıdır. Ancak kurutulmuş mulihiya, yıkandıktan sonra kaynar suda haşlanır. Yemeğe konacak olan et kızartıldıktan sonra ayrı bir kaba alınır. Soğan ile macun kızartıldıktan sonra içine su konup kaynamaya bırakılır. Su kaynadıktan sonra mulihiya ile et içine atılır ve tuz eklenir. Yemeğin pişmesine yakın bol limon konularak biraz daha kaynatılır.

Patates, Bullez[138], Bidda:

Patatesler ve bullezler soyulup yıkanır ve bir bez arasına konarak temiz bir taşla çatlatılarak, bol yağda kızartılırlar.

Bidda için ise; un ve tuz, su ile yoğrulur. Bir karış büyüklüğünde yuvarlak şekilde açılan hamur saçta pişirilir. Patates ve bullezler, biddanın arasına dizilerek sarılır ve yenir.

Şeftali Kebabı:

Bir kilo kıymanın içine, bir orta boy soğan, bir orta boy patates, bir orta boy domates ve dört – beş diş sarmısak rendelenir ve iyice karıştırılır. Bir tutam maydonoz ince ince doğranarak bu karışımın içine eklenir. İsteğe göre içine karabiber de karıştırılarak yoğrulur. Daha sonra, köfte şekli verilen karışım açılmış karınyağının[139] arasına sarılır ve kebaplar telin arasına dizilerek, kömüre temas etmeyecek şekilde mangalın üzerinde pişirilir.

Şiş Kebabı:

Bir kilo kuş başı etin içine orta boy bir domates ve bir orta boy soğan rendelenir. Ağız tadına göre kimyon, kekik ve karabiber de katılarak iyice karıştırılır ve et yarım saat kadar dinlendirilir. Şişlere dizilen etler mangalda pişirilir.

---

[138] Bullez: Dışı tüylü, içi beyaz kolakastan küçük bir tür kış bitkisi.
[139] Karın yağı: İç yağı.

Yalancı Dolma:

Yalancı dolma isteğe göre pazı yaprağıyla, asma yaprağıyla veya kabak çiçeğiyle yapılabilir. Pazı veya asma yaprağıyla yapılan dolmalar için öncelikle yapraklar soldurulur. Yapraklar ya güneşte ya da kaynar suda soldurulurlar. Dolma eğer çiçekle yapılacaksa, öncelikle çiçeklerin sap kısmı ve yaprakları ayıklanır.

İsteğe göre şehirge veya soğan kızartılıp, önceden rendelenmiş domates de eklenip, bir süre daha kızartılır. Bunun ardından içine pirinci de katılıp karıştırılır ve bu karışım kullanılacak olan malzemenin içine doldurularak, hazırlanan dolmalar tencereye dizilir. Tencere, yemeklerin üzerini örtecek kadar su ile doldurulur ve yemek kısık ateşte pişirilir.

Yumurtalı Lapsana:

Taze lapsananın burnundaki tomurcuğu ayrılarak, yıkanır ve kaynar suya atılır. Daha sonra da yumurta ve patatesle birlikte kızartılarak yenir.

Derleme Tarihi: 27. 08. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Bamya:

Bamya yemeği, isteğe göre kuru bamya ve taze bamya olarak iki şekilde yapılmaktadır. Bamyalar kurutularak pişirilecekse, önceden başı kesilerek yorgan iğnesiyle ipliğe dizilirler ve bir kaç gün güneşte kurutulmaya bırakılırlar.

Bamya kuru veya taze olsun, öncelikle ayçiçek yağında kızartılarak renginin soldurulması gerekir. Bamyalar kızartıldıktan sonra, ayrı bir kaba alınır ve yemeğe konacak olan kırmızı veya beyaz et kızartılır. Et de ayrı bir kaba alındıktan sonra, rendelenmiş soğan ve domates kızartılır. Soğan ve domates kızardığı zaman içine su konur ve kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca bamya ve et içine katılır. Yemeğin pişmesine yakın tuzu ve limonu da konup biraz daha kaynatılır ve ocak söndürülür.

Fırın Kebabı:

Etler büyük parçalar halinde porsiyon porsiyon kesilirler. Etler kalın tuz ile iyice ovalandıktan sonra, parçalar dağılmasın diye kalın ip ile sıkıca bağlanırlar. Önceden ısıtılmış kebap fırınının içine oluk kiremitleri dizilir. Fırın sıcak olduğundan etler, fırının içine rastgele atılır. Fırının ağzı, samanlı çamur ile etler hava almayacak şekilde sıvanır. Fırın herhangi bir yerden hava alırsa, kebaplar yanar. Kebaplar fırına verildikten altı – yedi saat sonra fırın açılarak etler alınır.

Küp Kebabı:

Fırın kebabının sulusu olan küp kebabı için, etler porsiyon porsiyon kesilir ve kalın tuz ile tuzlanırlar. Küp içerisine sıkışık şekilde dizilirler. Yemeğe güzel bir koku vermesi için etlerin aralarına defne yaprağı konur. İsteğe göre etlerin yanına soyulmuş bütün patates de konduktan sonra, bir bardak su eklenir ve küpün ağzı foil kağıdı[140] ile kapatılır. Günümüzde su yerine bir bardak şarap da konmaktadır. Et su çıkardığı için kebapların sulu olmamasını ve hava almasını sağlamak amacıyla, foil kağıdının üzerine birkaç küçük delik açılır. Fırın yakılıp iyice ısınması beklendikten sonra, küp fırına verilir ve fırının ağzı fırın hava almayacak şekilde samanlı çamur ile sıvanır. Yemeğin pişmesi için yaklaşık olarak üç saat kadar beklenir ve üç saatin sonunda fırın açılarak yemek fırından alınır.

---

[140] Foil Kağıdı (Folyo Kağıdı): Yiyecekleri korumak için kullanılan, ateşe dayanıklı ince metal renkli kağıt.

Patates, Şafurga Kabağı, Patlıcan, Tatlı Biber Kavurma:

Bütün malzemeler soyulduktan sonra ince ince doğranıp, ayçiçek yağında kızartılırlar. Tek çeşit halinde tabaklara çıkarılırlar ve üzerlerine tuz serpilir. Diğer taraftan da, yemeğin sosu hazırlanır.

Sosu için; domates ve soğan, ya ince ince doğranır, ya da rendelenir. Soğan ve domates suyunu çekinceye kadar kızartıldıktan sonra bu sos, kızartmaların üzerine dökülür ve yemek sıcak sıcak yenir.

Soğan Yemeği (Tava):

Ova tavşanı ile yapılan soğan yemeği daha makbuldür. Tavşan eti çok büyük olmayacak şekilde parça parça doğranır ve ayçiçek yağında kızartılır. Kızartılan etler yağdan alınır. O yağın içine ince ince doğranmış soğanlar dökülür. Soğanlar iyice öldürülür ve içerisine bir kaşık yemek macunu konarak karıştırılır. Macun ile soğanlar iyice karışınca içine kızartılmış tavşanlar konur. Üzerini kaplayacak kadar sıcak su dökülür. Tavşanlar pişinceye kadar, ki bu bir saati alır, kaynatılır.

Derleme Tarihi: 30. 08. 2005
Kaynak Kişi: Güzin Özasil
Doğum Tarihi: 1953 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bezelye (Bizella):

Patates ile yemeğe konacak olan kırmızı ya da beyaz et ayrı ayrı kızartıldıktan sonra, tenceredeki yağ azaltılır ve bezelye de kızartılır. Bezelyenin kızarmasına yakın bir vakitte küçük küçük doğranmış kerevizler ve havuçlar da bezelye ile birlikte

kızartılırlar. Yemeğin macunu da kızartıldıktan sonra, üzerine sıcak su dökülerek kayanamaya bırakılır. Yemeğin pişmesine yakın, tuzu, patatesi, eti ve limonu da katıldıktan sonra bir süre daha kaynatılıp ocak söndürülür.

Fırında Patates:

Patatesler soyulup yıkandıktan sonra, dörde bölünürler ve kadayıf sinisinin altına konurlar. Yemeğe konacak olan kırmızı veya beyaz et ise, patateslerin üzerine konur. Ayrı bir tabağın içinde macun, limon, tuz, ayçiçek yağı ve isteğe göre biraz baharat da karıştırılıp yemeğin üzerine dökülür. Domates ve soğan da ince ince yuvarlak biçimde kesilerek yemeğin üzerine konur. Yemeğin kokulu olması için de bir iki defne yaprağı ile süslenip fırına verilir.

Kaynanmış Taze Böğrülce:

Böğrülceler kenarlarının kılçıkları temizlendikten sonra, üç – dört santim uzunluğunda doğranırlar. Yıkanan böğrülceler, kaynar suya atılıp, haşlanır. Böğrülce iyice pişince ocak söndürülüp, içine limon sıkılarak zeytin yağı dökülür ve salata haline getirilir.

Böğrülce pişirilirken istenirse, içine Gönyeli Kabağı da denen kaynanma kabağı da konur. Gönyeli kabağı, böğrülce ile birlikte kaynatılabileceği gibi, ikisi ayrı ayrı kaynatılıp sonra da karıştırılabilirler.

Mücendra Pilavı:

Bütün mercimek[141], pirinç ve tavukla yapılan mücendra pilavı için öncelikle, bütün mercimekler kaynatılır. Ayrı bir tencere içinde ayçiçek yağında tavuk kızartıldıktan sonra, yağı azaltılıp tavuk da kaynamaya bırakılır. Kaynatılıp soğutulan tavuk, ayrı bir yere alınarak tiftiklenir. İrice bir soğan rendelendikten sonra kızartılır ve içinde tavuk kaynatılan su, yine bire iki olacak şekilde ölçülerek, kızartılmış soğanın üzerine dökülür. Su kaynadıktan sonra içine pirinci ve mercimeği, tuzu katılır. Pirinç suyunu tamamen çekinceye kadar pilav pişirilir.

Türlü:

Patates, patlıcan, kabak ve bamya ile yapılan bir yemektir. Patatesler, patlıcanlar ve kabaklar büyüklüklerine göre, dört veya altı parçaya bölünürler. Sıra ile ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra yemeğe konacak et de kızartılır ve ayrı tabağa alınırlar. Rendelenmiş domates ve soğan iyice kızartıldıktan sonra patatesler, patlıcanlar, kabaklar ve bamyalar da içine eklenir. Tencereye yemeklerin üzerini örtecek kadar su konur. Yemek kaynamaya başladığı zaman tuzu ve limonu da eklenip beş – on dakika daha kaynatılır ve ocak söndürülür.

Derleme Tarihi: 05. 09. 2005
Kaynak Kişi: Tülin Demirel
Doğum Tarihi: 1959 -
Yer: Baf – Kukla
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

[141] Bütün Mercimek: Yeşil mercimek.

Bulgur Köftesi:

Kıyma, soğan, maydonoz, tuz, karabiber ile karıştırılıp kavrulur. Bulgur, tuzlu kaynar suya konup, pilav kıvamına gelince ocak söndürülür. Bulgur soğuduğu zaman, un ve su ile yoğrulur, hamur haline getirilir. Kahve fincanı büyüklüğünde parçalara ayrılıp, oval biçimde yuvarlanır. Göbeği delinip içi kıyma ile doldurulur, istenirse içine kuru üzüm konur ve ağzı kapatılır. Yumurta şeklini alan köfteler, bol ayçiçek yağında kızartılır.

Pırasa:

Pırasalar bir – bir buçuk santim boyunda kesildikten sonra iyice yıkanırlar. Tavuk eti veya kırmızı et ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, tenceredeki yağ azaltılıp geriye kalan yağda pırasalar soluncaya kadar kızartılırlar. Yemeğin kızarmasının ardından içine yemek macunu da konup ikisinin iyice karışması sağlanır. Daha sonra üzerine sıcak su dökülür, eti ile tuzu konur ve yemğin pişmesine yakın ekşisi eklenir. Beş dakika kadar daha kaynatıldıktan sonra yemeğin altı söndürülür.

Semiz Otu:

Semiz otları ayıklanıp yıkanır ve az miktardaki ayçiçek yağında soldurulurlar. Semiz otlarının solmasının ardından içine yemek macunu da konur. İkisi iyice karıştıktan sonra üzerine sıcak su dökülür ve yemek iyice pişinceye kadar kaynatılır. Tavuk suyu, ekşi ve tuzu da konduktan sonra biraz daha kaynatılan yemeğin altı söndürülür.

Taze Bakla:

Baklalar yıkanıp ayıklandıktan sonra, sularını süzmeleri sağlanır ve az miktardaki ayçiçek yağında kızartılırlar. İçine yemek macunu da konup, baklalarla macunun iyice karışması sağlanır ve üzerine sıcak su dökülür. Tuzu, ekşisi ve tavuk suyu konduktan sonra yemeğin iyice pişmesi beklenir.

Derleme Tarihi: 15. 09. 2005
Kaynak Kişi: Mukaddes Çoban
Doğum Tarihi: 1947 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Bulgur Pilavı:

Şehirge az miktarda ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, bulgur da içine katılır ve pilavın suyu bire iki olacak şekilde konur. Tuzu ve tavuk suyu da eklenerek, suyunu tamamen çekip pişinceye kadar kaynatılır.

Gümeç (Gömeç):

Gümeçler toplanıp ayıklandıktan sonra yıkanır ve kaynar suya atılırlar. İyice pişen gümeçler büyük bir tabağa alınıp içine limon, tuz ve zeytin yağı dökülerek yenir.

Kadın Kasığı:

Yaprakları ayıklanan kadın kasıkları, yıkanarak küçük küçük doğranırlar. Kaynar suya atılarak iyice pişinceye kadar kaynatılırlar. Daha sonra bakla veya böğrülce ile karıştırılarak salata gibi yenir.

Pirinç Pilavı:

Şehirgeler az miktarda ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, önceden yıkanmış olan pirinçler şehirgenin içine dökülür ve ikisi birlikte yağda bir iki kez döndürülerek yağda karıştırılırlar. Ardından, bire iki olacak şekilde su katılır. Tuz ve tavuk suyu da konarak suyunu çekinceye kadar pişirilir.

Yumurta Otu:

Ayıklanarak yıkanan yumurta otu, kaynar suya atılır. Beş dakika beklemeden erimemesi için hemen kaynar sudan çıkarılır. Küçük küçük doğranan patatesler, ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, içine yumurta kırılarak yumurta otu da atılır ve yumurtalar pişinceye kadar kızartılırlar.

Derleme Tarihi: 15. 09. 2005
Kaynak Kişi: Fatma Çoban
Doğum Tarihi: 1954 -
Yer: Yayla
Tahsil Durumu: Okuma – yazması yok.

Bullili[142] Makarna:

Tavuk ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra yağı azaltılarak içine bol su konur ve kaynamaya bırakılarak iyice pişmesi sağlanır. Bir başka tencerede ise, içine bir kaşık tuz konan su kaynatılır. Su kaynadığı zaman içine makarna dökülür. Tavuğun suyundan bir kaşık su, makarnanın suyuna eklenir. Makarna pişerken, dibi tutmasın diye sürekli karıştırılır. Diğer taraftan da hellim rendelenerek kuru nane ile karıştırılır. Makarna piştiği zaman tabağa rendelenmiş hellim serpildikten sonra makarna konur ve üzerine yeniden hellim serpilir.

Fırın Makarnası (Fırında Makarna):

Tuzlu suda kaynatılan makarnanın suyu süzülerek, yarısı siniye dökülür. Kıymanın içine rendelenmiş soğan konarak kızartılır. İçine maydonoz ve tuz da eklendikten sonra, sinideki makarnanın üzerine dökülür. Geriye kalan makarna da kıymanın üzerine dökülür.

Sosu için ise; beş bardak süt, beş kaşık un, rendelenmiş bol hellim ve nane karıştırılır. Bu karışım da makarnanın üzerine dökülünce tepsi fırına verilir, üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Kuru Fasülye:

Fasülyeler ayıklanıp yıkandıktan sonra, arada bir kez de suyu değiştirilerek iyice şişinceye kadar kaynatılırlar. Fasülyeler kaynatılıp ayrı bir kaba alındıktan sonra, rendelenmiş soğan ve domates ya da macun kızartılır. Fasülyeler de içine dökülür ve tencereye yemeğin üzerini örtecek kadar su konur. Yemek kaynayınca

---

[142] Bulli: Tavuk.

ekşisi, tuzu ve tavuk suyu da eklenip biraz daha kaynatıldıktan sonra ocak söndürülür.

Yurmurtalı Ağrelli:

İnce ince doğranan ağrelliler yıkanarak kaynar suya atılırlar. Bir taraftan ağrelliler pişerken, diğer taraftan da küçük küçük doğranmış patatesler ayçiçek yağında kızartılırlar. Ağrelliler piştikten sonra suyu süzülerek içine yumurta da kırılarak patatesle karıştırılırlar. Yumurtalar pişinceye kadar üçü bir arada kızartılırlar.

Derleme Tarihi: 17. 09. 2005
Kaynak Kişi: Hidayet Gökçekuş
Doğum Tarihi: 1941 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu.

Herse:

Temizlenip yıkanan tavuk, kemiğinden ayrılıncaya kadar kaynatılır. Kaynayan tavuk eti tiftiklenerek tekrar aynı suyun içine konur. Arzuya göre içine bir parça da kuyruk yağı atılır. Buğday yıkandıktan sonra kaynayan tavuklarla aynı tencereye atılır. Ağız tadına göre tuzu da eklenir. Yemek kısık ateşte pişirilirken tencerenin altına, yemeğin dibinin tutmasını engellemek amacıyla gabiralık[143] konur. Yemek hiç karıştırılmaz ancak, dibinin tutup tutmadığını kontrol etmek için kaşık tencerenin en altına kadar batılır. Böylece yemeğin dibinin de hava alması sağlanır ve yemeğin dibinin tutması da bir bakıma engellenir. Buğday pişip ocak söndürüldükten sonra tencerenin üzerine temiz bir bez örtülür ve buğdayın tamamen

[143] Gabiralık: Üzerinde ekmek kızartmaya yarayan, üst kısmı telle kaplanmış

suyunu çekmesi beklenir. Buğday suyunu çekip muhallebi kıvamına gelince bol bol karıştırılır ve servis yapılır.

Mor Göbekli (Mor G..lü):

Mor göbekli de tıpkı kadın kasığı gibi, ayıklanıp yıkandıktan sonra ince ince doğranarak kaynar suya atılır. İyice pişen mor göbekli, hostes gibi kuru fasülye ile karıştırılarak yenir.

Pirohu:

Una, tuz ve su katılarak hamur yoğrulur. İnce bir aşkı açıldıktan sonra, fincanla delinir ve her bir hamurun içine nor konur. Bohça şeklinde kapatılan hamurlar kaynar su içine atılır ve makarna gibi pişirilirler.

Taze Fasülye:

Fasülyeler yıkandıktan sonra, kenarlarının kılçıkları alınır ve iki veya üç parmak büyüklüğünde doğranırlar. İsteğe göre kırmızı veya beyaz et kızartıldıktan sonra tenceredeki ayçiçek yağı azaltılır ve fasülyeler soluncaya kadar bu yağda kızartılırlar. Fasülyelerin kızarmasının ardından içine yemek macunu da konur ve fasülyelerle macun karışıncaya kadar yemek karıştırılır. Daha sonra yemeğin içine sıcak su dökülür ve eti de içine konur. Tuzu konduktan sonra, yemeğin pişmesine yakın bir vakitte de ekşisi dökülür. Beş dakika daha kaynatıldıktan sonra yemeğin altı söndürülür.

Derleme Tarihi: 19. 09. 2005
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Bumbar:

Keçi veya koyun bağırsağından yapılan bir yemektir. Kıyma, maydonoz, biraz pirinç, ekşi, tuz, domates, soğan, biraz karabiber, ayçiçek yağında kızartılır ve içine domates macunu konur. Hazırlanan bu karışım iyice yıkanan bağırsakların içine doldurulur. Doldurulan bağırsaklar sekiz – on santim boyunda aralıklar bırakılarak bağlanırlar. Bir tencerede kaynatılır ve bu sırada patlamasın diye bir bıçak yardımıyla yer yer delinir. Daha sonra sudan alınan bumbarlar ayçiçek yağında kızartılır. Bumbarların kaynatıldığı suda pilav yapılır ve kızartılan bumbarlar bu pilavla birlikte yenir.

Çiçek Lahanası:

Çiçekler dal dal ayrıldıktan sonra kaynar suya atılıp haşlanırlar. Rengi solan çiçekler kaynar sudan alınıp soğumaya bırakılır. Orta büyüklükteki patatesler dört veya altı parçaya bölünerek kızartıldıktan sonra, suyunu süzen çiçekler de kızartılır. Patatesler tekrar tencereye alınır ve macun da içine konarak yağda bir iki kez daha karıştırılır. İçine çiçekler de konduktan suyu dökülür; tuz ve tavuk suyu eklenip yemek pişirilir.

Çiçek lahanası macunlanarak yendiği gibi, kızartılmış bırakılarak da yenebilmektedir.

Kolakas:[144]

Patates ve kolakaslar soyulup yıkandıktan sonra, iri iri doğranır. Tavuk veya kırmızı et, kolakas ve patates sırasıyla ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, malzemeler ayrı bir tabağa çıkartılıp, tenceredeki yağ azaltılır. Macun da kızartılarak, içine tüm malzemelerle birlikte tuzu da konup kaynamaya bırakılır. Yemek kaynayıp iyice pişince, yemeğin limonu da konup beş dakika daha kaynatılıp altı söndürülür.

Nohut:

Nohut çoğunlukla bir gece suda bırakılır. Böylece kabuklarının soyulması daha kolay olur. Nohut bir süre kaynatılır ve ayrı bir kaba alınır. Kıyma kızartıldıktan sonra üzerine su eklenir. Nohut da suya atılır ve iyice pişince içine ekşisi tuzu ile birlikte ince ince kıyılmış maydonoz eklenir. Beş – on dakika daha kaynatılan yemeğin altı söndürülür.

Taze Böğrülce:

Domates ve soğan rendelenip kızartılır. Önceden kenarının kılçıkları alınıp, üç dört santim boyunda doğrandıktan sonra yıkanan böğrülceler, kızarmış domates ve soğanın içine dökülüp karıştırılır. Böğrülceler soldurulduktan sonra, içine su dökülüp kaynatılır ve limon, tuz ve tavuk suyu konup biraz daha kaynatılır.

---

[144] Kolakas: Dışı tüylü, içi beyaz bir tür kış sebzesi.

4.1.12.3 MEZE VE SALATALAR:

Derleme Tarihi: 24. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Cacık:

Salatalık yıkandıktan sonra dört parçaya bölünerek ince ince doğranır. İçine iki yemek kaşığı yoğurt konur ve iyice karıştırılır. İnce ince doğranan sarmısak da ilave edildikten sonra, kuru nane ve ağız tadına göre tuz da eklenir.

Kuru Bakla Salatası:

Baklalar iyice pişinceye kadar kaynatılırlar. Daha sonra büyük bir tabağa çıkarılarak ve içine domates doğranır. Ekşi, tuz ve zeytin yağı da konarak yenir.

Kuru Böğrülce Salatası:

Kuru böğrülceler kaynatıldıktan sonra suyu süzülür ve büyük bir tabağa çıkarılırlar. Üzerine çoğunlukla domates doğrandıktan sonra ekşisi, tuzu ve zeytin yağı da konur. İsteğe göre içine domatesten farklı salata malzemeleri yani salatalık, rokka (roka), luvana, yeşil sarma, mor sarma, kereviz, marul, gollandro[145], semiz otu, turp, soğan, çakıstes[146], patlıcan, havuç da konur.

---

[145] Gollandıro: İnce yapraklı, köklü bir tür salata bitkisi.
[146] Çakıstes: Yeşil zeytin.

Kuru Fasulye Salatası:

Kuru fasülyeler kaynatılıp suyu süzüldükten sonra, büyük bir tabağa dökülürler. Tabağın içine istenen salata malzemeleri de doğrandıktan sonra ekşisi, zeytin yağı ve tuzu da konarak yemeye hazır duruma getirilir.

Pancar Salatası:

Pancarlar ve patatesler iyice yıkanıp bol suda, pişinceye kadar kaynatılırlar. Soyulup ince ince doğranan pancar ve patateslerin üzerine sadece kuru nane, limon, tuz ve zeytin yağı dökülerek yenebildiği gibi, içerisine salatalık malzemeler doğranarak da yapılabilmektedir.

Patates Salatası:

Aynı büyüklükteki patatesler iyice yıkanıp bir tencereye konur. Patateslerin üzerini örtecek kadar su da tencereye konduktan sonra, patatesler kaynamaya bırakılırlar. Patateslerin üzeri ara ara bir bıçakla delinerek pişip pişmediği kontrol edilir. Patatesler piştikten sonra, kabukları soyulup bir tabağa doğranırlar. İstenirse içine sadece limon, kuru nane, tuz ve zeytin yağı konarak yenir. Bunun dışında isteğe göre içine salatalık her tür malzeme de doğranabilir.

Salata:

Mevsimine göre içine istenilen tüm malzemeler konur. Salatalık, domates, rokka, luvana, yeşil sarma, mor sarma, kereviz, marul, gollandro, semiz otu, turp, soğan, çakıstes, patlıcan, havuç da bu malzemeler içerisindedir. Tüm bu malzemelerden, isteğe uygun olanları doğrandıktan sonra içine limon, tuz ve zeytin yağı da konur. Ayrıca bu salataya sirke koyanlar da vardır.

Derleme Tarihi: 27. 08. 2005
Kaynak Kişi: Nebile Kondoz
Doğum Tarihi: 1961 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Diççi:

Bir kuş türü olan diççi, hazırlanarak meze olarak yenir. Ayıklanıp temizlendikten sonra, isteğe göre mantar, soğan, yumurta ile, ya da sade olarak kızartılarak yenir.

Garavolli[147]**:**

Üç defa suyu değiştirilerek kaynatılan garavolliler, isteğe göre kaynanmış bırakılarak yenir. Bunun dışında garavollinin kebabı da yapılmaktadır. Üç kez suyu değiştirilerek kaynatılan garavolliler, telin üzerine sıralanarak kömürde pişirilirler. Kebap pişerken, garavollilerin ağzına tereyağı sürülür. Kebabın piştiği, yağını çektiği zaman anlaşılır.

Humus:

Nohut bir gece suda bırakıldıktan sonra, ertesi gün içine bir kaşık da soda eklenerek haşlanır. Haşlanan nohut öğütüldükten sonra, içine öğütülmüş sarmısak, bol ekşi ve ağız tadına uygun olarak tuz, katılır. Hepsi iyice karışana kadar çırpılır. Tabağa alınan humusun üzerine, karabiber, kırmızı biber, maydonoz konur ve üzerlerinde zeytin yağı gezdirilir.

---

[147] Garavolli: Salyangoz.

Pulya:

Göçmen bir kuş türü olan pulyanın üstü temizlendikten sonra, kaynatılır. Meze olarak kullanılan pulyanın içi, kaynatıldıktan sonra yeneceği sırada çıkarılır.

4.1.12.4 HAMUR YEMEKLERİ:

Derleme Tarihi: 24. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Ağız[148] Böreği:

Ağızın içine şeker ve dövülmüş bahar[149] konarak karıştırılır. Un, tuz ve su ile yoğrularak, hamur ince ince açılır ve üzerine ağız sürülür. Kenarları açılmayacak şekilde kapatılan börek, ayçiçek yağında kızartılır.

Hellim Böreği:

Rendelenen ya da ince ince doğranan soğan kızartılır. Bir taraftan soğan soğutulurken, diğer taraftan hellim rendelenir. Soğan soğuduktan sonra içine rendelenmiş hellim ve bir kahve fincanı su konup karıştırılır. Un, tuz ve su ile yoğrularak, hamur ince ince açılır. Hamur, içine hazırlanmış karışımdan konarak kapatılır ve sacda[150] pişirilir.

---

[148] Ağız: İneğin veya davarın doğurduktan sonra birkaç gün elde edilen sütü.
[149] Bahar: Tarçın.
[150] Sac: 1. Yassı demir çelik ürünü. 2. Bu nesneden yapılmış dışbükey pişirme aracı.

Hellimli:

Rendelenen hellimin içine yumurta kırılır. Maya, süt ve yağ ile yoğrulduktan sonra içine garacocca da konarak hamur yapılır. Büyük bir fırın tepsisinin içine iki veya üç hamur gelecek şekilde açılan hamurun üzerine yumurtalı hellim konup fırına verilir.

Ispanah Böreği:

Ispanaklar ince ince doğranıp yıkandıktan sonra, duru suda haşlanıp suyu süzülür. İçine tuz, ayçiçek yağı, karabiber, pirinç karıştırılır.

Süt, ayçiçek yağı, maya, garacocca ve aldığı kadar un ile hamur yoğrulur. Hamur girdikten sonra, yarım santim boyunda yuvarlak bidda açılır. Biddanın yarısına hazırlanmış iç konur, diğer yarısıyla da üzeri kapatılarak kenarları bastırılıp açılmayacak şekilde kıvrılır. Sinilere dizilen börekler fırına verilir. Börekler eğer taş fırında yapılacaksa, doğrudan taşın üzerine konur.

Kabak Böreği:

Kabak, sürteceğin[151] büyük tarafından rendelenerek, sıkılıp suyu süzülür. İçine bir avuç pirinç atılarak bekletilir. Pirinç kabağın suyunu çekince içine, şeker, bahar, ayçiçek yağı konur ve karıştırılır. Ispanah böreğinde olduğu gibi hamur yoğrulup içine malzemeler konur ve börek fırına verilir.

[151] Sürtecek: Rende.

Kahvaltı Böreği:

Rendelenmiş hellimin içine, hellimin dağılmamasını sağlayacak kadar yumurta kırılır. İnce doğranmış taze nane de içine eklenip karıştırılır. Una sadece tuz ve su katılarak hamur yoğrulur. İnce açılan hamurun içine, önceden hazırlanan karışım konup kapatılır ve ayçiçek yağında kızartılır.

Kıyma Böreği:

Rendelenmiş veya ince ince doğranmış soğan ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra içine kıyma da konup ikisi birlikte kızartılır. Kıyma ocaktan alınacağı sırada içine maydonoz, karabiber ve tuz da konur. Un, tuz ve suyla hamur yoğrulup, ince ince açılır ve arasına kıyma konup kapatılır. İstenirse ayçiçek yağında kızartılır, istenirse de sacda pişirilir.

Lalangı:

Un maya tozu, garacocca, tuz su ile yoğrularak hamur yapılır. Bir taraftan tavşan kızartılıp kaynatılır. Hamur bir süre girmesi için bekletildikten sonra, tavşanın kaynatıldığı su ile yoğrularak gevşeltilir. Tavşan da hamurun içine tiftiklenerek, hamur yeniden yoğrulur. Parça parça ayrılan hamur, ayçiçek yağında kızartılır.

Nor Böreği:

Nor ezilerek içine şeker ve bahar konup karıştırılır. Un, tuz ve su ile yoğrulan hamur, ince ince açılarak üzerine hazırlanmış nor sürülüp kapatılır ve ayçiçek yağında kızartılır.

Pastırmalı:

Pastırma bir parmak boyunda doğranarak içine yumurta kırılır. Maya, süt ve yağ ile yoğrulduktan sonra içine garacocca da konarak hamur yapılır. Büyük bir fırın tepsisinin içine iki veya üç hamur gelecek şekilde açılan hamurun üzerine yumurtalı pastırma konup fırına verilir.

Pilavuna:

Kaşar peyniri rendelenerek içine kuru nane ve yumurta katılır. Unun içine tuz, ayçiçek yağı, garacocca, biraz da maya katılarak süt ile yoğrulur. Hamur biraz bekletildikten sonra, oklava ile açılarak üzerine önceden hazırlanmış peynir karışımı konur. Onun da üzerine yumurta sarısı sürülerek susam ekelenir ve sıcak fırına salınır.

4.1.12.5 MACUN VE TATLILAR:

Derleme Tarihi: 24. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Alıç[152] Reçeli:

Ekim – Kasım aylarında olgunlaşan alıçlar, toplanarak iyice temizlenip yıkanırlar. Çekirdekleri ile birlikte pişinceye kadar kaynatıldıktan sonra, ezilerek püre haline getirilir. Daha sonra süzgeçten geçirilerek çekirdekleri üzerinden ayrılır.

[152] Alıç: 1. Gülgillerden, kırlarda yetişen yabani bir ağaç. 2. Bu ağacın mayhoş meyvesi.

Çekirdekleri ayrılan alıçlar, bire bir ölçü ile şekerle karıştırılır. Kısık ateşte kaşığa alındığı zaman akmayacak dereceye gelene kadar pişirilir. Uzun süre tazeliğini koruyabilmek için soğutulduktan sonra cam kavanozlara konularak muhafaza edilir.

Ayva Macunu:

Ayvalar yıkanıp soyulduktan sonra dört parçaya ayrılırlar ve çekirdekli kısımları atılır. Bir saat kadar ekşili suda bekletilirler. Daha sonra iki kilo ayvaya bir buçuk kilo şeker konarak kısık ateşte pişirilirler. İyice pişen ayvalar soğumaya bırakılır. Ardından içine limon sıkılarak yeniden kaynatılır. Son kez soğutulduktan sonra cam kavanozlara konur.

Bişi:

Tuz, su ve un yoğrularak hazırlanan hamur, ince ince açılır. Ayçiçek yağında kızartılan hamur, yağdan çıkarıldığı anda şekerlenerek sıcak sıcak yenir.

Ekmek Kadayıfı:

Norun içerisine şeker konur ve nor iyice ezildikten sonra içine çiçek suyu ve badem de katılır. Ayrı bir tencerede bire bir ölçü ile şerbeti hazırlanır. Başka bir tepsi içerisinde de kadayıfın yapılacağı özel ekmeğin birinci katı ılık şerbet ile yavaş yavaş her yeri ıslatılır. Birinci ekmeğin üzerine nor döküldükten sonra üzeri, ikinci ekmek ile kapatılır. İkinci ekmeğin üzeri de geriye kalan şerbet ile yavaş yavaş ıslatılır. Buzdolabında soğutulan ekmek kadayıfı yemeğe hazır duruma gelmiş olur.

Kıkırdaklı Bulamaç:

İki dilim ev ekmeğinin özellikle kabukları, küçük küçük doğrandıktan sonra ayçiçek yağında kızartılır ve ayrı bir tabağa çıkarılır. Yedi bardak sütün içine, yedi kaşık un ve yedi kaşık şeker konarak bulamaç pişirildikten sonra, kızarmış ekmekler de içine karıştırılır ve kaselere boşaltılır.

Pisgotlu[153] Mahallebi:

Pisgotlar bir sıra halinde kadayıf sinisine dizilir. Başka bir tencerenin içinde süt, şeker ve un karıştırılır. Bu karışım kısık ateşte pişirildikten sonra yarısı, kadayıf sinisindeki pisgotların üstüne dökülür. Muhallebinin üstüne bir sıra pisgot daha dizilir ve geriye kalan muhallebi de ikinci kat pisgotun üstüne dökülürek soğumaya bırakılır.

Simit[154] Helvası:

Bademler kaynatılıp kabuğu soyulur ve bir kaşık kadar ayçiçek yağında kızartıldıktan sonra, içine simit dökülür. Simitin kızartılmasının ardından içine bire bir olacak şekilde şeker; bire iki olacak şekilde de su dökülür. Simit suyunu çekinceye kadar pişirilir. Simit suyunu tamamen çekince, helva başka bir kaba alınarak soğumaya bırakılır.

Sulu Muhallebi:

Nişasta, şeker ve su ile yapılan sulu muhallebi için tüm malzemeler bire bir gelecek şekilde ölçülür ve tencereye konur. Karışım kaynayıncaya kadar sürekli

[153] Pigot: Bisküvi.
[154] Simit: İrmik.

karıştırılır. Kaynadıktan sonra ocağın altı kısılıp iki – üç dakika daha kaynatılır ve altı söndürülür. Kaselere boşaltılıp soğumaya bırakılır. Soğuyan muhallebi, yemek tabağına alınarak ezilir ve püre haline getirilir. İçine damak tadına göre bir – iki kaşık daha şeker konur. Su ve gül suyu da eklenerek şekeri eritilip yenir.

Üzüm Reçeli:

Üzümler iyice yıkanarak çöpleri ayıklanır. Bir okka üzüm için iki bardak şeker konarak biraz kaynaması beklenir. İçine karanfil ilave edilerek koyulaşıncaya kadar kaynatılır. Üzümler reçel kıvamını aldığı zaman içine limon suyu da eklenerek yeniden kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan reçel cam kavanozlarda muhafaza edilir.

Derleme Tarihi: 05. 09. 2005
Kaynak Kişi: Tülin Demirel
Doğum Tarihi: 1959 -
Yer: Baf – Kukla
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Greyfurt – Portokal – Turunç Macunu:

Üç turunçgilin macun yapılışı da aynıdır. Kabuk kısımları ayrılan turunçgillerin içleri bıçakla ayıklanır. Kabuklarının üst kısmı rendelendikten sonra, suyu hergün değiştirilecek şekilde bir hafta suda bekletilirler. Bir gece de kireçte[155] bekletilen turunçgiller, ertesi gün üç kez kaynatılırlar. İki saat de limonlu suda bekletildikten sonra, içine her elli parçaya bir okka gelecek şekilde şeker ilave edilerek kısık ateşte kaynatılırlar. Turunçgiller iyice piştikten sonra, soğutulurlar ve

[155] Kireç: 1. Mermer, tebeşir, kireç taşı, alçı gibi birçok taşın maddesini oluşturan kalsiyum oksit. 2. Kalsiyum hidroksit Ca (OH).

içine limon konularak bir kez daha kaynatılırlar. Son kez soğutulan turunçgiller cam kavanozlara konularak muhafaza edilirler.

Erik Reçeli:

İyice yıkanan erikler, kaynatıldıktan sonra soğumaya bırakılır. Daha sonra ezilen erikler, süzgeçten geçirilerek kabukları ve çekirdekleri ayıklanarak püre haline getirilirler. Erik püresine bire bir ölçü ile şeker ilave edilir. İçine ekşi de sıkıldıktan sonra, kısık ateşte pişirilir. Soğuyan erik reçeli cam kavanozlarda muhafaza edilir.

İncir Reçeli:

İncirlerin kabukları soyularak, incirler yumuşayıncaya kadar haşlanırlar. Bir tepsiye dizilen incirlerin, aralarına toz şeker ve bir kahve fincanı su ekleyerek bir gece bekletilirler. Ertesi gün kısık ateşte ağır ağır karıştırılarak pişirilirler. İncirler reçel kıvamını alınca içine yarım limon sıkılarak, gül suyu da ilave edilir. Bir – iki kez daha kaynatıldıktan sonra reçel ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Daha sonra soğuyan reçel cam kavanozlara dökülür.

Portakal ve Limon Reçeli:

Limon ve portakal reçellerinin yapılışları aynıdır. Buna göre; reçel yapılacağı zaman öncelikle kullanılacak olan meyve yıkanarak kabukları soyulur. İnce ve yuvarlak dilimler şeklinde kesildikten sonra, çekirdekleri çıkarılır. Bir buçuk okka meyve için, bir okka şeker konur. Meyveler kısık ateşte reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılırlar. Meyvenin önceden ayıklanan kabukları rendelenerek reçelin içine dökülür ve reçelin daha kokulu ve daha tatlı olması sağlanır.

Tahınlı:

Bir bardak süt, bir bardak ayçiçek yağı, bir kahve fincanı şeker ve aldığı kadar un eklenerek, hamur kulak memesi yumuşaklığında olana kadar yoğrulur. Oklava ile açılan hamurun yarısı kesilir ve üzerine şekerlenmiş tahın sürülür. Hamur ince ince sarıldıktan sonra bir kez daha tahın sürülür ve tahının da üzerine şeker serpilir. Yağlanmış tepsiye dizilen tahınlılar sıcak fırına verilir. Tahınlılar kızarıncaya kadar pişirilirler.

Derleme Tarihi: 15. 09. 2005
Kaynak Kişi: Emine Gürkut
Doğum Tarihi: 1974 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Üniversite Mezunu

Lokma:

Un, maya tozu, garacocca ve tuz, su ile yoğrularak hamur yapılır. Hamur bir süre bekletildikten sonra, su ile gevşeltilir. Küçük parçalar haline getirilen hamur, bol ayçiçek yağında kızartılıp yağdan alınır. Hemen ardından da önceden hazırlanmış şerbetin içerisine atılır ve çıkartılır.

Şamişi:

Yedi bardak su ve iki bardak şeker, şerbet halini alıncaya kadar kaynatılır. Önceden ezilmiş bir paket mezleki ve iki bardak simit şerbetin içine eklenir ve pişinceye kadar kaynatılır.

Su, un ve tuz ile yorulan hamur dinlendirilir ve ince ince açılır. Dört – beş parmak kalınlığında kesilen hamurun içine karışım konur. Kenarları kapatılan hamur, üçgen şeklinde kesilir ve bol ayçiçek yağında kızartılır.

Derleme Tarihi: 15. 09. 2005
Kaynak Kişi: Fatma Çoban
Doğum Tarihi: 1954 -
Yer: Yayla
Tahsil Durumu: Okuma – yazması yok.

Kabak Macunu:

Dilimlenen kabakların kabuğu soyulduktan sonra, kabaklar beş – altı santim boyunda parçalar halinde kesilirler. İki saat kadar ekşili suda bekletilen kabaklar, sudan alındıktan sonra da altı saat kireçte bekletilirler. Altı saatin sonunda kabaklar kaynatılarak suyu süzülür. Her elli parça kabak için, bir okka şeker konarak kabaklar iki saat şekerde dinlendirilir. Kısık ateşte pişirilen kabaklar soğutulduktan sonra, içine biraz limon ve vanilya konarak bir kez daha kaynatılırlar. Yeniden soğutulan kabaklar cam kavanozlara konarak saklanırlar.

Patlıcan Macunu:

Soyulan patlıcanlar, iki saat ekşili suda bırakıldıktan sonra altı saat de kireçte bekletilirler. Altı saatin sonunda patlıcanlar iki kez kaynatılırlar. Elli patlıcan için bir okka şeker konarak, patlıcanlar iki saat da şekerde bekletilirler. Daha sonra üzerine vanilya dökülen patlıcanlar, kısık ateşte kaynatılırlar. Soğutulduktan sonra içine limon sıkılarak yeniden kaynatılan patlıcanlar, iyice piştikten sonra soğutularak kavanozlarda muhafaza edilirler.

Şammali:

Yarım okka yoğurt, bir kaşık soda, bir buçuk bardak simit, bir paket mezleki ve bardak şeker karıştırılır. Yağlanmış tepsiye dökülen karışımın üzerine kızartılmış bademler sıralanır ve tepsi fırına verilir. Şammali piştikten sonra üzerine, önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şerbet dökülür.

Derleme Tarihi: 19. 09. 2005
Kaynak Kişi: Sevinç Özentürk
Doğum Tarihi: 1962 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: Lise Mezunu

Ceviz Macunu:

Ceviz macununu yapmak için en uygun dönem Nisan ayı sonu ve Mayıs ayı başıdır. Çünkü cevizler bu kısa dönem içerisinde tazeliğini korumakta ve bundan sonra sertleşmektedirler. Soyulan cevizler yedi – sekiz gün suda bırakılırlar. Cevizlerin suda bırakıldığı bu dönem içerisinde her gün suyu değiştirilir. Böylece acılığı giden cevizler, son günün ardından bir gece kireçli suda bırakılırlar. Ertesi gün kireçten alınan cevizler, kaynatıldıktan sonra şiş yardımıyla ortasından delinerek bir kaç saat limonlu suda bekletilir. Cevizler limonlu sudan alındıktan sonra, delinen yerlerine kavrulmuş iç bademle karanfil konur. Her yüz ceviz için bir okka şeker konarak, dört – beş saat cevizler şeker içerisinde bekletilir. Bu sürenin sonunda, cevizler kısık ateşte kaynatılırlar. Son kaynamada cevizlere limon da katılır ve cevizlerin uzun süre kalıcı olması sağlanır.

Golifa:

Buğday kaynatılıp süzülerek, soğumaya bırakılır. Kuru incir ve kuru kayısı küçük küçük doğranır. Diğer taraftan badem kaynatılarak kabuğu çıkarılıp ikiye ayrılır. Soğuyan buğday büyük bir kabın içine alınıp, kuru incir, kuru kayısı, kuru üzüm, badem, susam, garacocca, karanfil, nar, fındık ve ceviz de konarak karıştırılır.

Kaymak Yağlı Katmer:

Un, tuz ve suyla hamur yoğrulur. Yuvarlak bir biçimde açılan hamur ortasından ikiye ayrılır. Her yerine kaymak yağı sürüldükten sonra üsdüne de baharla karıştırılmış şeker serpilir. Yuvarlak bir siniyi dolduracak biçimde, yuvarlak olarak sininin içine rulo yapılır. Üstüne kaymak yağı sürülüp, çiçek suyu dökülür ve şeker serpilerek fırına verilir.

Sini Katmeri:

Un, tuz ve suyla hamur yoğrulur. Kaymak yağı hamurun üzerine sürülür ve onun da üzerine bahar ile karıştırılmış şeker serpilir. Hamurun kapatılacak olan yerlerine de kaymak yağı sürülerek, bohça gibi kapatılır. Dört köşe bir şekil alan hamur, sacda çevrilerek pişirilir.

4.1.12.6 TURŞULAR:

Derleme Tarihi: 15. 09. 2005
Kaynak Kişi: Ahmet Çoban
Doğum Tarihi: 1944 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Biber Turşusu:

Çok acı olmayacak şekilde seçilen yeşil biberler, iyice yıkandıktan sonra kuyrukları yukarıda kalacak şekilde bir cam kavanoz içerisine dizilirler. Kavanoz biberlerle doldurulduktan sonra içine biberlerin üzerini örtecek kadar sirke dökülür. On – on beş gün kadar ağzı hiç açılmadan bekletilen biberler bu sürenin sonunda turşu olarak yenmeye hazır duruma gelmiş olur.

Gabbar[156] Turşusu:

Ekim – Kasım aylarında oluşan gabbarlar toplanarak yedi – sekiz gün boyunca her gün suyu değiştirilmek koşuluyla suda bekletilirler. Bu sürenin sonunda sudan alınan gabbarlar, cam kavanoz içerisine dizilirler. Daha sonra kavanoza gabbarların üzerlerini örtecek kadar sirke konur. Gabbarlar üç hafta kadar sirkede bekletildikten sonra yenmeye hazır duruma gelmiş olurlar.

Gazagayı (Gazayağı) Turşusu:

Bir tür diken ve kış bitkisi olan gazagayının Mart ayına kadar dikenleri çıkmaz. Gazagayılar taze oldukları bu dönemde toplanarak, kırık ve solgun yapraklarından ayrılırlar. Eğer olgunlaşmış dikenleri varsa onlar da ayıklandıktan sonra bir – iki gün güneşte soldurulurlar. Soldurulan gazagayılar, kaynar su içine atıldıktan sonra, bir – iki dakika bekletilerek hemen sudan alınırlar. Gazagayılar sudan alındıktan sonra bir süre sudan tamamen arınmaları için bekletilirler. Suyunu süzen gazagayılar, kavanoza konduktan sonra içine üzerini örtecek kadar sirke de dökülerek on – on beş gün sirkede bekletilirler.

---

[156] Gabbar: Gebere denen ve turşusu yapılan bir tür bitki.

4.1.12.7 İÇECEKLER:

Derleme Tarihi: 24. 08. 2005
Kaynak Kişi: Keziban Çoban
Doğum Tarihi: 1960 -
Yer: Gönyeli
Tahsil Durumu: İlkokul Mezunu

Çay:

Gönyeli insanı evine gelen misafirine kış gecelerinde kahve ikramının ardından çay ikram eder. Çayın içerisine bahar, anason, karanfil ve kara çay konur. böylece kokulu bir çay elde edilir.

Limonata ve Meyve Suyu:

Yapılacak olan içecek limonata ise, limon; portakal suyu ise portakal, mandalin suyu ise mandalin sıkılarak içecekler yapıldığı gibi hepsi karıştırılarak da içecek hazırlanır. Meyvelerin kabukları soyularak sıkılırlarsa, asidi alındığından içecek daha hafif olur. Sıkılan meyvelerin çekirdeklerini ayırabilmek için suları süzgeçten geçirilir. İçecek kış aylarında yapılıyorsa bir ölçü suya, iki ölçü şeker eklenir; ancak içecek yaz aylarında yapılıyorsa, meyveler tatlılandığından bir ölçü suya bir ölçü şeker konur ve şekeri eriyinceye kadar kaynatılır. Şeker eridiği zaman meyve suları soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra da şişelere doldurularak muhafaza edilir.

4.2 ARAŞTIRMANIN AMAÇLARI İLE İLGİLİ BULGULAR VE YORUM

4.2.1 ARAŞTIRMANIN AMAÇLARI İLE İLGİLİ BULGULAR

Araştırmanın amacı, Gönyeli Köyü'nde yaşayan halkın sosyal, ekonomik yaşantısının içerisinde ne gibi özellikler bulunduğunu; gelenek, görenek, örf ve adetlerinin neler olduğunu bularak derleyip yansıtabilmektir. Araştırmanın amacına uygun olarak derleme metodu kullanılmış ve şu sonuçlar elde edilmiştir:

1. Gönyeli Köyü'nde doğmuş veya evlenerek buraya yerleşmiş otuz dokuz kişiye ulaşılmış ve her biriyle bilgi sahibi olduğu konu hakkında görüşülmüştür.
2. Gelişen ve değişen yaşam koşulları ile birlikte, tarım ve hayvancılığın yerini farklı meslek grupları almıştır. Bu meslekler arasında en yaygın olanı memurluktur.
3. Günümüzde Gönyeli Köyü'nde uygulanan gelenek ve göreneklerin bir çoğu otuz – otuz beş yıl önce uygulanan gelenek ve göreneklerden izler taşısa da büyük değişikliklere uğramışlardır.
4. İlerleyen teknoloji ile birlikte tıbbın gelişmesine bağlı olarak halk hekimliği tamamen yok olmaktadır. Bugün orta yaşın üzerindeki kişiler halk hekimliğini uygulasa da, gençler koca karı ilaçlarını kullanmak yerine doktora gitmeyi tercih etmektedirler.
5. Geçmişte hem küçüklerin hem de büyüklerin eğlenme ve dinlenme anlayışlarıyla, bugünün çocuklarının ve büyüklerinin eğlenme ve dinlenme anlayışları çok büyük değişikliklere uğramıştır. Geçmişte mahalle çocukları bir araya gelip hep birlikte oyunlar oynarken, bugün çocuklar günün büyük bir bölümünü bilgisayar başında geçirmektedirler. Büyükler ise, geçmişte kahve içip dinlenmek için hemen hemen bütün mahalle halkı bir araya gelirdi. Oysa bugün herkes televizyonun karşısında kahvesini yudumlayarak dinlenmeyi tercih etmektedir.
6. Geçmişte kullanılan atasözü, deyim, bilmece... gibi kalıplaşmış sözlerle, fıkralar, masallar hikayeler de günümüzde unutulmaya yüz tutmuşlardır.

7. Geçmişte yaşanan içe dönük yaşam tarzının bir getirisi olan farklı yemek çeşitleri günümüzde de yapılmaktadır. Bunlar arasında başı çekenler kültür bitkilerinden yapılan yemeklerdir. Bu yemekler arasında da cınnara, hostes, mor göbekli, kadın kasığı v.b bulunmaktadır.

4.2.2 BULGULAR VE SONUÇ

1. Günümüzde uygulanan gelenek ve göreneklerle, eski dönemlerde uygulananlar arasında her geçen gün değişiklik olmaktadır.
2. Gelişen teknoloji ve değişen hayat şartları kültürlerin karışmasına neden olmaktadır.
3. Kaybedilen her yaşlı çınarla birlikte örf ve adetlerimiz de tarihe karışmaktadır.
4. İlerleyen teknolojiyle birlikte insanların sosyal yaşamları değiştiği gibi, sosyal ilişkiler de değişmekte ve azalmaktadır.

BÖLÜM V

5.1 YORUM VE ÖNERİLER

Geçmiş yıllarda özellikle köy yerlerinde kimse atasının yanında konuşmazdı. Evin yetişkin oğlanları evlenmek istediklerinde, yüreğindekilerini analarına aktarırlardı ya da akşam yemeği pilav olduğu gece, tahta kaşığı pilava saplarlardı. Pilava saplanmış kaşık, yetişkin gencin evlenme isteğinin bir göstergesiydi. Aile bu durumu anlayınca, uygun gördükleri kıza yaşlılar vasıtasıyla dünürcülüğe gidilirdi. Dünürcülükte kahveler şerbetler içilirdi. Eskiden kız tarafı kendini ağırdan sattığı için, birinci gelişte "Büyüklere soralım" denirdi. Üçüncü gidişle belki de üç sayısının kutsal olduğuna inanıldığındandır, olumlu ya da olumsuz bir yanıt verilirdi. Günümüzde bu gelenekler artık terk edildi, evlilikler değişti. Bunun temel nedeni de, 1950 yılında çıkarılan Aile Yasası'dır. Bu yasanın gereği olarak da imam nikahı yerine, halk deyişiyle hükümet nikahı yani resmi nikahlar kıyılmaya başladı. Böylece geçmişteki uzun nikahlılık dönemi gerilerde kaldı. Geçmişteki uzun nikahlılıklar, evlenecek olan kişilere büyük acılar ve sıkıntılar verirdi. Uzun nikahlılık dönemi yaşayıp da, en erken zamanda evlenmek isteyen kızlar, yüreklerindekini "of anam of, Allah alsın canımı da kurtulayım" diyerek dile getirirlerdi. Tüm uğraşmalarına rağmen, kimi yılların kurak geçmesi özlemle yanıp tutuşanların birleşmelerini engellemekteydi.

Geçmişte "kız beşikte, çeyiz sandıkta" denirdi. Kız çocuğu doğar doğmaz çeyizi hazırlanmaya başlanırdı. Yapılan bu işe de "Sandık Basma" denirdi. Çünkü sandık çeyizle basa basa doldurulurdu. Bu işe başlarken de, ilk önce don alınırdı ve "don aldım, çeyizi donansın" denirdi. Genç kızlar ev ve tarla işlerini bitirdikten sonra evde beslenen hayvanalara bakarlardı. Kalan zamanlarında da bez dokurlar, gergef işlerler ya da oya yaparlardı. Toplumun her kesiminde, olduğu gibi kızlar arasında da çeyiz konusunda rekabet vardı. Kız evleneceğinde duvarlar arasına ipler gerilirdi. Yapılan, üretilen işler iplerin üzerine atılarak gelinin marifetleri sergilenirdi. Sergilenme işinden önce kızın çeyiz defteri yazılırdı. Baba evinden getirmiş oldukları

kalem kalem yazılır ve yazılanlara bilir kişiler tarafından değer biçilirdi. Ayrılma olayı sırasında, kız birlikte getirdiklerini geri alıp babasının evine dönerdi.

Geçmiş dönemde eşlerin ayrılmalarına iyi gözle bakılmazdı. Evlenenler mutlu olmanın yollarını arayıp bulmak zorundaydılar. Yine de tüm uğraşma ve iyi niyetlere rağmen ayrılmalar ender de olsa görülürdü. Ayrılan kadınların durumları hiç de iç açıcı olmazdı. Ayrılan kadının babası kızına sert davranırdı ve kocası ile ne yapıp yapıp geçinmesini isterdi. İşte o günlerde "gelin ata kapısından çıkarken han kapısı, geri dönerken de kümes kapısı" deyişi yaygındı. Günümüzde ayrılma sırasında varlıkların paylaşımı yasalarla belirlenmektedir.

Geçmişte düğüne davet mumlarla yapılırdı. Üç türlü mum döktürülürdü. Bu mumlar; yeşil dipli mumlar, beyaz mumlar ve sarı mumlar biçimindeydi. Sıradan kişiler bal mumundan üretilen mumlarla davet edilirlerdi; daha saygın olanlar beyaz mumlarla; beldenin ileri gelenleri ise, yeşil dipli mumlarla düğüne davet edilirlerdi. Oysa günümüzde, mumların yerini matbaalarda basılan davetiyeler almıştır. Bu değişim düğün ve sünnet manileri dediğimiz yeni bir edebiyat türünün doğmasına da neden olmuştur. Bu tür manilere aşağıdaki örnekleri verebiliriz:

Başıma giydim fes
Aniden oldum prens
Eline düştüm sünnetçi amca
Acıtmadan kes.

Bülbül lale gül ister
Erkek olan kız ister
Kıbrıs'ın güzel kızları
(.....)'i sünnetli ister.

Davul zurna yarışır
Darılanlar barışır
Sünnetçi ile babam bir olmuş
Buna kimler karışır.

Karşı karşı duralım
Allah'ın emrine uyalım
Buyurun sevgili dostlarımız
Düğün dernek kuralım

Söz verdik birbirimize
Yolumuz evimize
Bütün dost ve akrabaları
Bekleriz düğünümüze

Yaşamın kaynağı sevgiyse eğer,
Sevgi tutku, tutku bir amaçsa,
Amaç, mutluluğu paylaşmaksa,
Bu mutlu gecemizi bizimle
Paylaşmanızı diliyoruz.

Geçmişte köy yolları karanlık olduğundan, davet için gönderilen mumlar atılmazdı. Gerdek gecesi mumlar ceplere konurdu. Güveyi Camii'ye gidip iki rekat namaz kıldıktan sonra, düğün alayındakiler mumları yakardı. Bir fener alayı gibi damat, mum alayında aydınlık içerisinde gerdek evine götürülürdü. Günümüzde ise, artık sokak lambaları yanmaktadır. Böylece mumlara da gereksinim duyulmamaktadır. Dolayısıyle dördüncü bölümde yer alan evlenme törenlerimiz başlıklı konuda belirttiğimiz gibi, güveyinin dilek tutma geleneği de tarihe karışmıştır.

Günümüzde yasalara bağlı olunduğundan, evlilik kocanın iki dudağı arasında olmaktan çıkmıştır. Ayrılmalar ancak çağdaş yasalara bağlı olarak ve yargıçlar huzurunda olmaktadır.

Ayrılma olayının gerçekleşme biçiminde olduğu gibi yaşamın diğer alanları da değişmiştir. Çağımız iletişim çağıdır. İletişim çağında geçmişin durağanlığı ve kalıplaşmış yapısı terk edilmiştir. Başka bir deyişle çağımız çok büyük değişim yaşamıştır. Geçmişin değer yargıları, gelenekler, görenekler alt üst olmuştur. Sözel değerlerle evlilik kurumu da paylarına düşeni almışlardır. Artık ne çeyiz sandıkları ne de çeyiz basmaları kalmıştır. Bunların yerini çağdaş mobilyalar almıştır. Erkeğin de ev yapma zorunluluğu ortadan kalktı. Günümüzde çoğu yeni evliler kirada oturmakta, buna karşın evi olmayan bu çiftlerin hemen hepsinin ayrı ayrı birer arabaları bulunmaktadır. Başka bir deyişle çoğu gelenek ve göreneklerimiz yok olmuştur.

Düğünlerde, derneklerde, burçak tarlalarında söylenen maniler bile soluksuz kaldı. Günden güne işlevlerini yitirir oldular. Ancak orta yaş ve orta yaşın üzerindeki kişilerde bölük pörçük de olsa yaşamlarını sürdürme uğraşı vermektedirler. Başka bir deyişle bir kuşak sonra bunlar da unutulup gidecek. Tıpkı masalların unutulmaya yüz tuttuğu gibi...

Bizler bu kaygılarla ve hocam Doç. Dr. Habib Derzinevesi'nin önerisiyle bu konuyu seçtik. Yüzlerce binlerce yılda oluşan gelenek ve göreneklerle toplumsal değerlerin yok olup gitmesi hiç de hoş değildir. En azından yok olmak üzere olan bu toplumsal birikimi kayıt altına almak istedik. Bu amacımız doğrultusunda araştırmalarımızı sürdürdük. Bulgularımızı bir tez sistemetiği içerisinde toplayıp irdeledik ve bilimsel süzgeçten geçirdik. Kuşkusuz değişim selinin alıp götürdükleri yalnızca bizim tez konumuzla ilgili olanlar değildir. Yaşam ve yaşam biçimi artan bir hızla biçimden biçime girmektedir. Bu değişimin kapsamı ve hızı halkbilimi addına yapılan araştırmaların önemini de artırmaktadır.

Danışmanım Doç Dr. Habib Derzinevesi böylesine uygun zamanlamayı seçip bana böyle bir konuyu verdiğinden, kaybolmaya yüz tutmuş olan kültürel değerlerimizin gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlayabilmek için böyle bir araştırma yapmaya çalıştım. Elde ettiğimiz veriler için, Kıbrıs Türk geleneği ve göreneği adına kendisine bir kez daha teşekkür ederim. Çünkü küreselleşme denen bu değişimin önüne kimse geçememektedir.

KAYNAKÇA

1. ALİCİK, Hasan ve diğerleri; (2004) **Kıbrıs Tarihi,** Lefkoşa: K.K.T.C Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Yayınları.

2. AN, Ahmet; (1999) **Türk Kültürü Üzerine Yazılar,** Lefkoşa: Kıvılcım Yayınları.

3. BATUR, Suat; (1998) **Açıklamalı – Örnekli Türk Halk Edebiyatı,** İstanbul: Altın Kitaplar Yayınevi.

4. BORATAV, Pertev Naili; (2000) **100 Soruda Türk Halk Edebiyatı,** İstanbul: Gerçek Yayınevi.

5. BOZKURT, İsmail ve diğerleri; (1998) **Birinci Uluslararası Kıbrıs ve Balkanlar Türk Edebiyatları Sempozyumu,** Gazi Mağusa: Doğu Akdeniz Üniversitesi Kıbrıs Araştırmaları Merkezi.

6. **Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi,** (1986) İstanbul: Milliyet Gazetecilik A.Ş.

7. ÇİNKAYALAR, Erbil; (1990) **Kıbrıs Türk Halk Oyunları,** Lefkoşa: K.K.T.C Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı Yayınları.

8. DERZİNEVESİ, Habib; "Halk Bilimi Eğitimi ve Derleme Metodları", *Ders Notları*, Lefkoşa 2004.

9. DEVELLİOĞLU, Ferit; (2000) **Osmanlıca – Türkçe Ansiklopedik Lügat,** Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.

10. **Dictionnaire Larousse – Ansiklopedik Sözlük,** (1993 – 1994) İstanbul: Milliyet Gazetecilik A.Ş.

11. FEHMİ, Hasan: (1987) **Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin El Kitabı,** Lefkoşa.

12. GAZİOĞLU, Ahmet; (2000) **Kıbrıs'ta Türkler 1570 – 1878 308 Yıllık Türk Dönemine Yeni Bir Bakış,** Lefkoşa: Kıbrıs Araştırma ve Yayın Merkezi CYREP Yayınları.

13. GÖKÇEOĞLU, Mustafa; (1998) **Tezler ve Sözler I,** Lefkoşa: Sultan Ofset Matbaası.

14. GÖKÇEOĞLU, Mustafa; (1991) **Tezler ve Sözler II,** Lefkoşa: Dörtrenk Matbaacılık Ltd.

15. GÖKÇEOĞLU, Mustafa; (1994) **Tezler ve Sözler III,** Lefkoşa: Yakın Doğu Üniversitesi Matbaası.

16. GÖKÇEOĞLU, Mustafa; (2000) **Bildiriler Panel Notları I,** Lefkoşa: Gökçeoğlu Yayınları.

17. GÜRKAN, Haşmet; (1986) **Bir Zamanlar Kıbrıs'ta,** Lefkoşa: CYREP Yayınları.

18. **Halkbilimi Sempozyumları I. II. III. ve IV. Halkbilim Sempozyumlarına Sunulan Bildiriler,** (1986) İstanbul: K.K.T.C Turizm ve Kültür Bakanlığı Yayınları.

19. İSLAMOĞLU, Mahmut: (1969) **Kıbrıs Türk Folkloru,** Halkın Sesi Matbaası.

20. İSLAMOĞLU, Mahmut; (1994) **Kıbrıs Türk Kültür ve Sanatı İnceleme Yazıları (Tebliğler),** Lefkoşa: Yakın Doğu Üniversitesi Matbaası.

21. **Kıbrıs'ta Türk Varlığı Sempozyumu,** (2000) Lefkoşa: Emekli Subaylar Derneği Yayınları.

22. NECATİGİL, Behçet; (2000) **Edebiyatımızda İsimler Sözlüğü,** İstanbul: Varlık / Bilgi Yayınları.

23. PARLATIR, İsmail ve diğerleri; (1998) **Türkçe Sözlük,** Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

24. SERTER, Vehbi Zeki; (1991) **Kıbrıs Tarihi,** Lefkoşa: Kema Ofset.

25. SERTER, Vehbi Zeki; FİKRETOĞLU, Ozan Zeki; **Kıbrıs Türk Mücadele Tarihi,** Lefkoşa: Kema Matbaacılık.

26. YORGANCIOĞLU, Oğuz; (2000) **Kıbrıs Türk Folkloru,** Gazi Mağusa.

KAYNAK KİŞİLER

1. Ahmet Çoban: 1944 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Özel bir şirketten emeklidir.

2. Ahmet Demirel: 1928 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Gardiyanlıktan emeklidir.

3. Ahmet Demirel: 1964 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Özel bir şirkette çalışmaktadır.

4. Asım Çoban: 1951 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Devlette işçi olarak çalışmaktadır.

5. Ayşe Çoban: 1914 yılında Gönyeli'de doğdu. 2000 yılında hayatını kaybetti. İlkokul mezunu idi, Eski Türkçe okumuştu. Ev hanımıydı.

6. Bekir Barut: 1970 yılındaGönyeli'de doğdu. Yüksek okul mezunudur. Polistir.

7. Cevdet Demirel: 1930 yılında Gönyeli'de doğdu. Bir buçuk yıl gece okuluna gitti. Devletten emeklidir.

8. Emine Benli: 1926 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

9. Emine Gürkut: 1974 yılında Gönyeli'de doğdu. Üniversite mezunudur. Ev hanımıdır.

10. Fatma Barut: 1943 yılında Gönyeli'de doğdu. Lise muzeunudur. Emekli kurs öğretmenidir.

11. Fatma Çoban: 1954 yılında Gazi Mağusa'nın Yayla Köyü'nde doğdu. 1973 yılında Gönyeli'ye gelin olarak geldi. Okuma yazması yoktur. Ev hanımıdır.

12. Fatma Karaokçu: 1938 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

13. Fatma Molla: 1935 yılında Gönyeli'de doğdu. Okuma yazması yoktur. Ev hanımıdır.

14. Fatma Solak: Gönyeli'de doğdu. Seksen yaşlarında iken 2004 yılında hayatını kaybetti. Okuma yazması yoktu. Ev hanımıydı.

15. Güzin Özasil: 1953 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

16. Hediye Ömer Kofalı: 1931 yılında Göneyli'de doğdu. Dört yıl okula gitti. Ev hanımıdır.

17. Hidayet Gökçekuş: 1941 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Özel bir şirketten emeklidir.

18. İjlal Avseven: 1951 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Özel bir şirketten emeklidir.

19. İsmet Yönlüer: 1940 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

20. Keziban Çoban: 1960 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Özel bir şirkette çalışır.

21. Mehmet Ali Çavuşoğlu: 1968 yılında Gönyeli'de doğdu. Lise mezunudur.

22. Mehmet Çoban: 1946 yılında Gönyeli'de doğdu. 1999 yılında hayatını kaybetti. İlkokul mezunuydu. Demirciydi.

23. Mukaddes Çoban: 1947 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

24. Mustafa Gökçeoğlu: 1942 yılında Gönyeli'de doğdu. Üniversite mezunudur. Araştırmacı – yazardır ve Yakın Doğu Üniversitesi'nde öğretim elemanı olarak görev yapmaktadır.

25. Mustafa Kondoz: 1946 yılında Kırıkkale (Meluşa) Köyü'nde doğdu. 1992 yılında Gönyeli'ye damat olarak geldi. Üniversite mezunudur. Özel bir şirkette müdürdür.

26. Mübeccel Çoban: 1953 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

27. Nebile Dayı: 1931 yılında Göneyli'de doğdu. İlkokul dördüncü sınıftan sonra okumasına izin verilmemiştir. Ev hanımıdır.

28. Nebile Kondoz: 1961 yılında Gönyeli'de doğdu. Lise mezunudur. Ev hanımıdır.

29. Ömer Üner Çoban: 1953 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Kalıpçıdır.

30. Sanlı Çoban: 1974 yılında Gönyeli'de doğdu. Lise mezunudur. Devlet memurudur.

31. Semahat Çoban: 1951 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Devlet hastahanesinde hasta bakıcı olarak çalışmaktadır.

32. Sevinç Özentürk: 1962 yılında Gönyeli'de doğdu. Lise mezunudur. Devlet memurudur.

33. Sultan Demirel: 1933 yılında Gönyeli'de doğdu. 1998 yılında hayatını kaybetti. Okuma yazması yoktu. Ev hanımıydı.

34. Şeniz Kaçmaz: 1971 yılında Gönyeli'de doğdu. Atatürk Öğretmen Akademisi mezunudur. İlkokul öğretmenidir. Ayrıca, folklor öğretmenliği de yapmaktadır.

35. Tülin Demirel: 1959 yılında Baf'ın Kukla Köyü'nde doğdu. 1979 yılında Gönyeli'ye gelin olarak geldi. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

36. Ünsal Özasil: 1949 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Devletten emeklidir.

37. Vedat Karaokçu: 1935 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Emeklidir.

38. Yılmaz Behlül: 1959 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Alüminyumcudur.

39. Yücel Gökçekuş: 1940 yılında Gönyeli'de doğdu. İlkokul mezunudur. Ev hanımıdır.

SÖZLÜK

Abluka: Bir ülkenin veya bir yerin dış dünya ile olan her türlü bağlantısını kuvvet kullanarak kesme, kuşatma, ihata.

Ağız: İneğin veya davarın doğurduktan sonra birkaç gün elde edilen sütü.

Al Basması: Doğum sırasında temizliğe dikkat edilmemesi yüzünden loğusanın tutulduğu ateşli hastalık, loğusa humması, albastı.

Alegorik: Bir görüntü, bir yaşantı veya bir davranışın daha iyi kavranmasını sağlamak için göz önünde canlandırılıp dile getirme işi.

Aleykümselam: "Esenlik, selamet üzerinize olsun." Anlamında Selamünaleyküm sözüne karşılık.

Alıç: 1. Gülgillerden, kırlarda yetişen yabani bir ağaç. 2. Bu ağacın mayhoş meyvesi.

Ambargo: 1. Bir devletin, gemilerin kendi limanlarından ayrılmasını yasaklama buyruğu. 2. Bir malın serbest sürümünü engellemek için konulan yasak.

Angoni: Torun.

Antoloji: Şairlerin, yazarların, bestecilerin eserlerinden alınmış seçme parçalardan oluşan kitap, seçki, güldeste.

Antropologya: İnsanbilimcilik.

Arkaik: 1. Arkaizmle ilgili, eskimiş (söz veya eser). 2. Güzel sanatlarda klasik çağ öncesinden kalan.

Arpacık: Göz kapağının kenarında çıkan küçük çıban, it dirseği.

Asvalya: Özellikle elektirik devresinde, akım çok güçlü olduğunda eriyerek güvenliği sağlayan, kazayı önleyen nesne veya düzen. Sigorta.

Atari: Bilgiayarlarda basit programlarla düzenlenmiş bir oyun türü.

Ayan Beyan: Besbelli, apaçık, açık seçik.

Azıg (Azık): Yiyecek, besin, gıda.

Babağura: Uğurböceği.

Bagara (Bakara): Özellikle terzilerin büyük dikiş makinelerine takarak kullandıkları iplik.

Bahar: Tarçın.

Ballura: Çaltı otu.

Bañya: Ava birlikte giden arkadaş grubu.

Basdiş: Günümüzde sünnet ve evlenme törenlerinde gelen misafirlere ikram edilen bir tür kuru pasta.

Başıbütün: Başından bir kez evlilik geçen ve halen evli olan kişi.

Bayındır: Gelişip güzelleşmesi, hayat şartlarının uygun duruma getirilmesi için üzerinde çalışılmış olan, mamur.

Belek: 1. Kundak, çocuk bezi. 2. Beşiğe konulan yatak.

Benna: Yapı yapan, mimar, kalfa, dülger. Yapıcı ustası.

Bindallı: Çok mor kadife üzerine sırma ile kabartma dal, yaprak ve çiçek işlenmiş giysi veya örtü.

Bullez: Dışı tüylü, içi beyaz kolakastan küçük bir tür kış bitkisi.

Bulli: Tavuk.

Bumburiya: Misafir Böceği.

Bütün Mercimek: Yeşil mercimek.

Cirilemek: Yuvarlamak.

Cunta: Bir ülkede yönetime el koyan kimselerden oluşan kurul.

Çagşır (Çakşır): Paça bölümü diz üstünde veya diz altında kalan bir tür erkek şalvarı.

Çakıstes: Yeşil zeytin.

Çetene: Kendir (kenevir) tohumu.

Çıkı: Küçük bohça, çıkın.

Çift Sürmek: Saban, pulluk kullanarak toprağı ekilebilir duruma getirmek.

Çiğ: Nem.

Çirpi: İnce değnek.

Dağarcık: Meşin torba.

Dangalibişda: İki ucuna birer kişi oturup, karşılıklı olarak havada yükselip inerek eğlenmeyi sağlayan, ortasından bir yere dayalı tahta kalas. Tahterevalli.

Debbağ: Sepici, tabak, deri terbiye eden kimse.

Def: Zilli bir kasnağa geçirilmiş kursak zarından oluşan çalgı. Tef.

Deplek: Toprak veya madenden yapılan, bir yanı açık, uzunca bir tür dümbelek. Darbuka.

Dernek: Sünnet töreni.

Devşirme: Bir araya getirme, derleme, toplama.

Düstur: 1. Genel kural, kaide. 2. Yasaları içine alan kitap.

Egzama: Birden bire ortaya çıkarak gelişen kızartı, kaşınma, sulanma, kabuk bağlama gibi doku bozukluklarıyla belirginleşen bir deri hastalığı, mayasıl.

Ekşi: Limon.

En'am: 1. Kur'an-ı Kerim'de bir surenin adı. 2. Bazı ayet ve sureleri de ihtiva eden dini dua kitabı.

Encam: 1. Son, işin sonu. 2. Gelecek.

Entari: Genellikle tek parçalı kadın giyeceği.

Etnogfarya: Kavimleri karşılaştırarak inceleyen, kültür oluşumlarını araştıran bilim, budun betimi, kavmiyat.

Etnoloji: İnsanların ırklara ayrılışını, bunların nereden çıktığını, oluşumunu, yeryüzüne yayılışını, aralarındaki niteliklerini inceleyip karşılaştıran ve sınıflayan bilim, budun bilimi, ırkiyyat.

Faal: 1. Çok çalışan, çalışkan, canlı, hareketli, aktif. 2. İşler durumda olan. 3. Etkin.

Federal: Federasyon durumunda birleşmiş olan. Küçük devletlerin tek bir devlet durumuna gelmek için yaptıkları ortaklıktan oluşan devletler birliği.

Federe: 1. Bir federasyona bağlı olan. 2. Bir konfederasyonun üyesi olan.

Fener Alayı: Bayram gecelerinde kalabalık halk topluluklarının, ellerinde fener veya meşalelerle şehri dolaşarak yaptıklrı gösteri.

Feodal: Derebeylikle ilgili.

Foil Kağıdı (Folyo Kağıdı): Yiyecekleri korumak için kullanılan, ateşe dayanıklı ince metal renkli kağıt.

Frenk: 1. Anglosakson, Cermen veya Latin ırklarının birinden olan kimse. 2. Osmanlıların Avrupalılara, özellikle Fransızlara verdikleri ad.

Gabbar: Gebere denen ve turşusu yapılan bir tür bitki.

Gabil (Kabil): Gibi, türünden, çeşidinden.

Gabiralık: Üzerinde ekmek kızartmaya yarayan, üst kısmı telle kaplanmış kare şeklinde bakır.

Gaflet: Dalgınlık, dikkatsizlik, boş bulunma, aymazlık, dalgı, ihtiyatsızlık.

Galbır (Kalbur): Tahıl ve başka iri taneli maddeleri elemek için kullanılan büyük delikli veua seyrek telli elek.

Garacocca: Çörek otu.

Garavolli: Salyangoz.

Garyola (Karyola): Üzerine yatak yapılıp yatılan tahta veya metal kerevet.

Gelin Onarıcı: Düğün öncesinde gelini süsleyen kişi.

Gergef: Üzerine kumaş gerilerek nakış işlenmeye yarar, çoğu dikdörtgen biçiminde olan çerçeve.

Gıran (Kıran): 1. Kırmak işini yapan (kimse). 2. Bir topluluğun ve özellikle hayvanların büyük bir bölümünü yok eden hastalık veya başka sebep, ölet, afet.

Golifa: Buğday kaynanmışı. İçine badem ve fıstık içi ile nar tanesi ekelenip yenir.

Gollandıro: İnce yapraklı, köklü bir tür salata bitkisi.

Gön: 1. Tabaklanmış deri. 2. Kösele.

Gudendez: Torununun torununu gören kişi.

Gurgura: Gırtlak.

Guşluk (Kuşluk): Günün sabahla öğle arasındaki bölümü.

Güveç: İçinde yemek bişirilen toprak kap.

Halkiyyat: Folklor.

Hallaç: 1. Yünü, pamuğu yay veya tokmak gibi bir araçla kabartma, dikme işini yapan kimse, atımcı. 2. Yorgancı.

Harsiyat: Harsla ilgili şeyler, kültür işleri.

Haset: Kıskançlık, Çekememezlik.

Havıd: Devenin sırtındaki tümsek, çıkıntı, hörgüç.

Hece Taşı: Mezarın başına konan ve üzerine naaşın ismi, doğum ve ölüm tarihi yazılan taş.

Hellim: Kıbrıs'a özgü bir süt ürünü. Kıbrıs peyniri.

Hidrojeoloji: Yer altı sularının araştırılmasını ve elde edilmesini inceleyen yer bilimi kolu.

I don't know: Bilmiyorum.

İlhak etmek: 1.Katmak, bağlamak. 2. Egemenliği altına almak.

İltimas: 1. Haksız yere, yasa ve kurallara uymaksızın kayırma, arka çıkma. 2. Birine herhangi bir konuda öncelik ve ayrıcalık tanıma.

İskan: 1. Yurtlandırma, yerleştirme. 2. Yurtlanma, yerleşme.

İskarpin: Ökçeli, konçsuz ayakkabı.

İspirto Rakısı: 1. Etil alkol. 2. İçki.

Jeoloji: Yer bilimi.

Kabus Bastırması: 1. Karabasan, sıkıntılı ve korkulu düş. 2. Bir kimseniniçinde bulunduğu karmakarışık, sıkıntılı ruh durumu.

Kantar: 1. Ağırlık sıfırken yatay duran bir kaldıraç koluna dik olarak tutturulmuş bir ibrenin sapmasıyla kütleleri tartan araç. 2. Tartılacak kütle, alttaki çengele takılınca sarmal bir yaya bağlı olan ve normal olarak sıfırı gösteren bir okun, yanlarda gösterilmiş ağırlık birimleri hizasına gelmesiyle kütle ağırlığını belirleyen bir tür tartı aleti, el kantarı.

Kapsül: Oyuncak tabancalarda kullanılan, şerit biçiminde iki kağıt tabaka arasına konmuş patlayıcı madde.

Karın yağı: İç yağı.

Kaval: 1. Kamıştan yapılan, genellikle çobanların çaldığı, yumuşak sesli, perdeli büyük düdük. 2. Dilli düdük.

Kaymak Yağı: Süt sağıldıktan sonra bir gece bekletildikten sonra üzerinde oluşan yağ.

Kazaz: Ham ipeği iplik ve ibrişim durumuna getiren kimse.

Kemhacı: İpekli kumaş dokuyan kimse.

Kıble: Namazda yönelinen yön.

Kile: Genellikle tahıl ölçmede kullanılan bir ölçek.

Kireç: 1. Mermer, tebeşir, kireç taşı, alçı gibi birçok taşın maddesini oluşturan kalsiyum oksit. 2. Kalsiyum hidroksit Ca (OH).

Kiriş: Ok atılan yayın ucundaki senek bağ.

Kolakas: Dışı tüylü, içi beyaz bir tür kış sebzesi.

Komünist: 1. bütün malların ortaklaşa kullanıldığı ve özel mülkiyetin olmadığı toplum düzenini isteyen kimse. 2. Böyle bir düzenin kurulmasını amaçlayan siyasi, ekonomik ve toplumsal öğreti.

Konferans: 1. Dinleyicilere bilim, sanat, edebiyat gibi bir konuda bilgi vermek için yapılan konuşma. 2. Milletler arası bir sorunun çözülmesi için yapılan toplantı.

Kongre: 1. Çeşitli ülkelerden yöneticilerin, elçilerin, delegelerin katılmasıyla yapılan toplantı. 2. Bir kuruluşun, temel sorunları konuşmak üzere belli sürelerle yaptığı genel toplantı, kurultay.

Levent: 1. Osmanlı donanmasında ve kıyılarında görev yapan asker sınıfı. 2. Boylu boslu, yakışıklı (kimse).

Lügaz: Bilmece, bulmaca, yanıltmaca.

Mâcun: Domates salçası.

Mandal: Kapı gibi şeyleri kapalı tutmaya yarayan, döner tahta veya metal parça.

Mantin: Canfese benzeyen bir tür ipekli kumaş, kurdele.

Marifetiyle: Eliyle, aracılığıyla.

Masıra: İplik.

Melamilik: Her türlü gösteriş ve dünya kaygılarından uzak kalmayı öğütleyen Sünni tarikatı.

Memişa: Tuvalet.

Mercan: 1. Tropik ve ılık denizlerde yaşayan, geniş resifler oluşturan, mercanlar sınıfının örneği olan, kırmızı kalker iskeletli hayvan. 2. Bu hayvanın iskeletinden elde edilen, süs eşyaları yapımında kullanılan madde. 3. bu maddeden yapılmış.

Meşin: 1. Sepilenmiş koyun derisi. 2. Bu deriden yapılmış olan.

Mezhep: Bir dinin görüş, yorum ve anlayış ayrılıkları sebebiyle ortaya çıkan kollardan her biri.

Mısdag (Mısdak): Bir şeyin doğru olduğunu ispat eden şey; ölçüt.

Mil: Selin sürükleyip getirdiği çok küçük taneli çamurlaşmış kum ve toprak karışımı.

Mintan: 1. Yakasız, uzun kollu erkek gömleği. 2. Gömlek üzerine giyilen kollu yelek.

Motorlu Skuter: Motosikletten küçük, bisikletten büyük tek kişilik motorlu taşıt.

Muhatap: Kendisine söz söylenen kimse, kendisiyle konuşulan kimse.

Mukavemet: 1. Dayanma, karşı koyma, karşı durma, direnme, direniş, dayanırlık. 2. Direnç.

Mundar: Kirli, pis.

Musalla Taşı: Camilerde cenaze konulup önünde namaz kılınan yer.

Mutaf: 1. Keçi kılından hayvan çulu, yem torbası gibi şeyler dokuyan kimse. 2. Keçi kılından dokunmuş veya örülmüş hayvan çulu, yem torbası gibi şey.

Muvafakat: Uygun görme, onama, kabul etme.

Mübarek: Uğurlu, kutsal, kutlu.

Mücahit: 1. Ceht eden, savaşan. 2. Kıbrıs Mücadelesi'nde Kıbrıs Türk savaşçısı.

Müttefik: Bağlaşık.

Nekropol: Antikçağ kentlerinin büyük bir alana yayılan mezarlığı. 1. Bir kentteki yapılar ve evler gibi yerleştirilmiş, Tarihöncesi'nden ya da Antikçağ'dan kalma, az ya da çok anıtsal nitelikli mezar topluluğu. 2. Mezar anıtlarının yer aldığı büyük mezarlık.

Nor: Sütten yapılan bir tür katık.

Ogga (Okka): 1283 gramlık ağırlık ölçüsü birimi, 400 dirhem bir okka ederdi, kıyye.

Oklava: hamur açmakta kullanılan silindir biçiminde ince uzun değnek.

Okunmuş Su: Hocalar tarafından ayetler ve dualar okunarak kutsanan su.

Ölü Yucu: Ölü yıkayıcı.

Ömür Bırakmak: Vefat etmek, ölmek.

Öşür: Aşar, ondalık.

Patıraman Eşeği: Çok kaba ve aptal olup ağır iş gören kişi.

Pembelik: Kadınların süs için yanaklarına sürdükleri al boya, allık.

Perçem: 1. Başlarını tıraş edenlerin tepede bıraktıkları saç tutamı. 2. Kakül.

Peştemal: Başa örtülen dokuma.

Peyam: Haber, başkasından alınan bilgi.

Pirili: Taş, maden, toprak, cam gibi şeylerden yapılmış küçük yuvarlak, bilye, misket.

Pisgot: Bisküvi.

Plebisit: 1. Devletler hukukunda bir ulusun hangi devlete bağlanacağıyla ilgili oylama. 2. bir kimse veya bir sorun için halkın olumlu veya olumsuz kanısının belirmesi amacıyla yapılan oylama.

Portatif: 1. Kolay taşınabilen, katlanarak taşınabilir duruma getirilebilen, seyyar. 2. Sökülüp başka yerde kullanma imkanı bulunan.

Pürçek: Bitkilerin saçaklı kökü veya püskülü.

Rekat: Namazda bir kıyam (ayakta durma), bir rüku (ayaktayken eğilme) ve iki secdeden (yere kapanma) oluşan bölüm.

Sac: 1. Yassı demir çelik ürünü. 2. Bu nesneden yapılmış dışbükey pişirme aracı.

Sarmısak: Sarımsak.

Selamünaleyküm: "Selamet sizin üzerinizde olsun." anlamında esenleme sözü.

Seminer: 1. Bir konu ile ilgili bilgi vermek ve bu bilgiler üzerinde tartışmak amacıyla birkaç yetkilinin yönetimi altında düzenlenen toplantı. 2. Üniversitelerde ve yüksek okullarda öğretim üyesinin yönetimi altında öğrencilerin yaptıkları araştırmalarla ilgili rapor hazırlama, tartışma biçiminde yönetilen grup çalışması, toplu çalışma.

Sempozyum: Belli bir konuda düzenlenen oturum veya seminer, bilgi şöleni.

Septik: Kuşkucu, şüpheci.

Sesda: Yayvan sepet, sele.

Seyirdmek (Seyirtmek): Koşmak, seğirtmek.

Sıngıl (Sıngın): 1. Gözü korkmuş, sinmiş (kimse). 2. Çekingen, ürkek.

Silecek: Yıkandıktan sonra kurulanmak için kullanılır büyük havlu, hamam havlusu.

Sille: Açık elin iç yüzüyle vurulan tokat.

Simit: İrmik.

Sirti: Köy fırınını silmede kullanılan, üzerine bez bağlanan uzun değnek.

Soda: Karbonik asidin bazlarla birleşerek oluşturduğu tuzların genel adı. Karbonat.

Subba: Eşek yavrusu.

Sur: Uğur, alın yazısı, talih.

Sürgü: Taban.

Sürme: Kirpik diplerine sürülen siyah boya.

Sürtecek: Rende.

Şavk: Lamba.

Şehirge: Şehriye.

Şerif: 1. Şerefli, mübarek, kutsal. 2. soylu, temiz.

Şilin: 1. İngiliz lirasının yirmide biri olan para. 2. İngiliz sömürgelerinde ve başka bazı ülkelerde para birimi.

Şillirga: Dışkı.

Şiro: Tahıl, kömür, kum gibi dökme yüklerin yüklenip boşaltılmasında kullanılan, iki veya daha çok çeneden oluşmuş motorlu araç, kepçe.

Tahsildarlık: Bir kimse veya bir kuruluş adına para toplama işi.

Tamah: Aç gözlülük, hırs.

Tarikat: Tasavvufa dayanan, Tanrı'ya ulaşmak için kendilerine göre bazı yöntemler benimseyen yollardan her biri.

Tasavvuf: Tanrı'nın niteliğini ve evrenin oluşumunu varlık birliği (Vahdetivücut) anlayışıyla açıklayan dini ve felsefi akım. İslam mistisizmi.

Tedarik Etmek: Bulmak, sağlamak.

Tenbih: 1. Uyandırma, uyarma, uyarı. 2. Bir işin yapılmasını, bırakılmasını veya o işten vazgeçilmesini tekrar tekrar hatırlatma.

Tente: Dantel işi.

Tınaz: 1. Savrulmak için hazırlanan dövülmüş ekin yığını. 2. Yığın.

Tulum: Bazı yiyecek ve içecekler için koruyucu kap olarak kullanılan, önü yarılmadan bütün olarak yüzülmüş hayvan derisi.

Turfanda: Mevsimin başında ilk yetişen (meyve, sebze).

Tülbestra: Bebek belendikten sonra, beleğin açılmaması için üzerinden sarılarak bağlanan ince uzun bez.

Tütmek: Kokmak.

Uçkur: Şalvar ve iş donunu bele bağlamak veya torba, kese ağzını büzmek için bunlara geçirilen bağ.

Uçurgan: 1. Uçurtmak işi. 2. Üzeri renkli kağıtlarla kaplanmış, genellikle çokgen biçimindeki bir gövde ve süslü bir kuyruktan oluşan, sicimle bağlanarak, rüzgar yardımıyla uçurulan bir çeşit oyuncak.

Yaş Kağıdı: Doğum belgesi.

Yayık: Tereyağı çıkarmak için sütün içinde dövüldüğü veya çalkalandığı kap.

Yüzekçilik: Kendinden büyük ve eğitimli olanlara boşboğazca konuşan.

Zıggım (Zıkkım): 1. Zehir, ağı. 2. İçki ve sigaranın kötü ve zararlı etkisini belirtmek için kullanılır.

Zil: Zilli bir kasnağa geçirilmiş kursak zarından oluşan çalgı. Def.

Zivaniya: Üzümden çıkarılan saf alkol.