

**K.K.T.C**  
**YAKIN DOĞU ÜNİVERSİTESİ**  
**FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ**  
**TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI BÖLÜMÜ**

**BİRKENT BİR DOKU !**  
**TARSUS**

**BİTİRME ÇALIŞMASI**

**MELİN HAYFA**

**DANIŞMAN**  
**DOÇ.DR.HABİB DERZİNEVESİ**

*H. Habib Derzinevesi*  
*Kabul edilmiştir*

**LEFKOŞA**  
**2002**

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tarsus'un İsmi ve Kuruluşu</b>                                        | <b>1</b>  |
| <b>İÖ Tarsus</b>                                                         | <b>2</b>  |
| <b>Kızvatno Krallığı</b>                                                 | <b>2</b>  |
| <b>Hititler Krallığı</b>                                                 | <b>3</b>  |
| <b>Kueliler Devri</b>                                                    | <b>3</b>  |
| <b>Asurlular ve Mısırlılar Devri</b>                                     | <b>3</b>  |
| <b>Kilikyalılar ve Persler Devri</b>                                     | <b>4</b>  |
| <b>Bizans Devri</b>                                                      | <b>4</b>  |
| <b>İslamiyetin İlk Fetih Yıllarında Tarsus</b>                           | <b>5</b>  |
| <b>Tarsusta bir ulu kişi DANİEL PEYGAMBER</b>                            | <b>6</b>  |
| <b>Tarsus İsmi</b>                                                       | <b>7</b>  |
| <b>Tarsusun (Gözlü kule) hüyükünde yapılan ilmi Tetkikata ait notlar</b> | <b>8</b>  |
| <b>Cumhuriyet Döneminde Yetişen Önemli Şahıslar</b>                      | <b>13</b> |
| <b>Yöresel Özellikleri</b>                                               | <b>14</b> |
| <b>Tarsus El Sanatlarında Kullanılan Araç Ve Gereçler</b>                | <b>17</b> |
| <b>Tarsus Evlenme Adetleri</b>                                           | <b>24</b> |
| <b>Ölüm Adetleri</b>                                                     | <b>36</b> |
| <b>Tarsus Köy Seyirlik Oyunları</b>                                      | <b>45</b> |
| <b>Tarsus Halk Mutfağı</b>                                               | <b>47</b> |
| <b>Börek Ve Çörekler</b>                                                 | <b>62</b> |
| <b>Tatlılar</b>                                                          | <b>63</b> |
| <b>Tarsus Halk İnançları</b>                                             | <b>63</b> |
| <b>Tarsus Kaynaklı Arkeolojik Eserler</b>                                | <b>84</b> |
| <b>Tarsus Kültür Merkezi</b>                                             | <b>88</b> |
| <b>Tarsustan Derlenen Bilmece ve Masallar</b>                            | <b>90</b> |
| <b>Efsane</b>                                                            | <b>94</b> |

## Önsöz

Her özelliği ile Tarsus küçük olduğu kadar şirin bir ilçemizdir de. Tarihi çeşmeleriyle Çukurova'nın incisidir. Turizm sektörünün köprüsü durumundadır. En çok göç alan şehrimiz olarak değişik kültürleri içine alıp benimsemiştir. Sıcak kanlı insanlarıyla Tarsus tarihine ve kültürüne sahip bir ilçemizdir.

İşte bu özellikleri bütünüyle verebilecek geniş kapsamlı bir kitap yazmanın güçlüğüne göz ardı etmeksizin hazırladığımız bu kitapta yanlışlıkların ve eksiklerin bulunmasının kaçınılmaz olduğuna inanıyordum Bundan dolayı bu görevi titizlikle araştırdım.

Hiç kuşku yok ki değişik kurallar arasındaki ortak uyumu sağlayan ortak değerler de farklılıklar göstermektedir.

Toplum Katmanlarındaki dengelerin temeli eğitime öğretime gelenek göreneklerine ve izlenen Siyasallara dayanmaktadır.

Bu kitap ta sergilenecek durumların bundan sonra halk bilim araştırması yapacakları topluma da yardımcı olacağına inanıyorum.

Hazırladığım bu kitap yakınlarımların ilgi ve destek yardımları ile ortaya çıktı bu nedenle son söz olarak bu kitabın çıkmasında uyarı ve önerileriyle desteğini gördüğüm MAHMUT AZİZ USAL'A özellikle öğr. Doç.Dr Habib DERZİNEVESİ'ye yardımlarından dolayı teşekkür ederim.

---

### Kaynakça:

Tarsus Sanayi Ve Ticaret Odası  
Mersin Sanayi Odası Ve Ticaret Odası  
Tarsus u Gezelim  
Tarihte Çukurova  
Özel Tarsus Lisesi  
Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları  
Seyfi Yeyrak  
Türk Manileri

14283-Sy 14-60  
28825-8-14  
Cilt No 1 Sy-1-83  
Sy- 63-89  
Dergi No 8 Sy 11  
742 Tarsus  
Tarsus ta Efsaneler Geçidi  
Milli Eğitim Basımevi

## TARSUSUN İSMİ VE KURULUŞU

Tarsusun ismi ve kuruluşu hakkında gerek yunan mitolojisinde gerekse eski yazarların anlatımlarında çeşitli bilgiler verilmektedir.

Antik çağlarda Tarsus çayına Kilikyanın yerli halkı KYNOS adını vermiş

Azra Erat'ın mitoloji sözlüğü kitabında Kydnos aşağıdaki gibi anlatılmaktadır. Kilikya da bu gün Tarsus çayı diye anılan ırmağın tanrısı Anq tarafından İapetosun torunu sayılır Kydonsun Porthenios adlı oğlu varmış.

Kydnos ırmağın denize döküldüğü bir yerde şehir kurup ona Portheniq demiş Bu şehirde bu günki Tarsusun eski yunan mitolojisinin bir anlatımına göre Pegasus;(kanatlı uçanat) Bell erofontes Klikeya ovasında yolunu şaşırmış ve tarsusun bulunduğu yerde ayağı sakatlanmış olduğundan şehre yunanca ayak tabanı anlamına gelen TARSUS ismi verilmiş bazılarına göre şehir adını Tersein(kurutmak) kelimesinden aldı Tufandan sonar sular çekilince ilk önce burası kurumuştur Diğer bir yunan efsanesine göre şehrin kurucusu olan kilikya ilahı serdan ile bir tuttukları Heokles Heroklesin resimleri M.Ö 4. y.y a aittir Tarus sikkeleri üzerinde mevcuttur Strabonun M.Ö64 yılında Amasyada doğan bu yazarın anadolunun coğrafyası kitabında ise Tarsus a gelince o bir ovada uzanır ioyu araştırmak üzere triptolemas la birlikte kazan Argoslular tarafından kurulmuştur diya anlatılmaktadır.Perseve ait bir başka mitoloji ile efsane ise perseus androsos ismindeki köyün yerinde Tarsus u inşaa ettiğini bildirmektedir antik devir yazarlarından abydenos ve beresos a göre asur kralı sanhepir Tarsus u M.Ö 696 senesinde babil şehrini direk olarak inşaa etmiştir. Tarsusun kuruluşuna ve ismine dair diğer yunan efsana ve söylentilerinin hemen hemen hepsi romalılar zamanında ve özellikle augustos devrinde ortaya çıkmıştır. Ancak bu söylentiler bu iddalar mitolojik olmakta ve ileri gidemediği için bunlardan tarihi bir gerçek ortaya çıkarmak olası değildir.

M.Ö 5 ve 4 arasında Tarsusun gerek kültürel gerek ise etnolojik bakımından tamamen bir doğu memleketi özelliğini taşımıştır.bu yüzyıllarda Tarsus halkı arasında bir kısım yunanlının varlığı belli ise de bunlar sırf ticaret amacı ile Tarsusa gelip yerleşen ve azınlıkta olan kimselerdi. M.Ö 5 yüzyılın 2. yarısından ve daha ziyade 4 cü yüzyıldan itibaren görünen yunan silkelerinin varlığı ekonomik amaçla meydana getirilmiş ve yunanlılara daha kolay ticaret yapabilme olasılığı sağlayabilmek için büyük ticaret şirketleri tarafından bastırılmış olan ekonomik kültür etkileridir. Tarsusiomi ve şehrin kilikya kralı Synessis in idare merkezi olduğu ilk defa M.Ö 401 senesinde Ksranofon un Anabasis isimli



eserinde belirtmektedir. M.Ö 5. asrın ikinci yarısından itibaren Tarsus a ait silkeler üzerinde şehrin ismi gerek Aramice ke gerekse Grekce yazı ile tarz ve tepe şekillerinde görülmektedir

Ama Tarsus ismini çok daha önce Asur kaynaklarında önce Klikyalının merkezi olarak bildirilen Tarsus Asur kralı 3 cü Salmanasar M.Ö 859-825 Janherip M.Ö 704-681 ait belgelerle tarzi şeklinde anlatılmaktadır demek diyorki yunan sömürgeciliği devrinden daha evvel M.Ö 9 y.y birinci yarısında Tarsus ismi ve şehri asur kralı 3cü Salmanasar ın kilkyaya yaptığı seferlere ait resmi belgelerde o zaman ki Klikyalı prensliği olarak anılmaktadır. Tarsus ismi geçen asurlulara ait resmi belgelerin doğruluğundan hiç bir zaman kuşku duyulmayacağı gibi Yunanlıların bilinen tarihlerinden daha önce Klikyaya gelmiş olmaları da olası değildir. Yazarların mitolojik eserlerin Tarsus un kuruluşları ile ilgili anlatımları bu durumda gerçek olamamaktadır.

## İ.Ö DÖNEMİNDE TARSUS

### **Kiz Vatno Krallığı :**

Kiz Vatno Krallığının M.Ö 1650 li yıllarda yapılan araştırmalar sonucunda tespit edilmiştir. Hitit lerin çağdaşı olan Kiz Vatno ların Hititler ile bir anlaşma yaptıkları Tarsus taki Gözlük Mevkiindeki yapılan kazılardan anlaşılmaktadır Bu anlaşmada taraflar arasında tam bir eşitlik olduğu anlaşıyor. Tarsustaki bu kazılardan ve özellikle anlaşma metinlerinden anlaşıyor ki Kiz Vatno Krallığı Tarsus civarında yaşamıştır. M.Ö 14 y.y da Hitit imp. na katılan Kiz Vatno Krallığı bundan sonraki mevcudiyetini Hitit imp. içinde M.Ö 1200 yılına kadar sürdürmüştür.

## **Hitiler Devri :**

M.Ö 14 cü asırda Kızılırmak havzasına yerleşen Hititlerin nereden geldiği bilinmemektedir. Arkeoloklardan bir kısmı Hititlerin M.Ö 15 asrın başlarında kaskaslar yolu ile doğudan diğer bir kısmı ise batıdan geldikleri fikrindedir. Tarsus M.Ö 1500 yıllarında Hitit federasyonuna katılmıştır. Bundan sonra Tarsusun Hititlerin oldukça mühim bir şehri olduğu anlaşılmaktadır ancak Hititler M.Ö 11 asrın sonlarında batıdan gelen akınların etkisi ile yıkılmış ve yerine bir çok krallıklar kurulmuştur.

## **Kueliler Devri :**

Sınımları Akdenize kadar uzanıyordu. Hittlerin yıkılmasından sonra Kilikya Bölgesinin Kueliler hakimiyeti altına girdiği anlaşılmakta. Tarsusun bir ara Kue ye başkentlik ettiği bilinmektedir. Kuelilerin Tarih i hakkında bilgiye sahip olunamamış.

Sonraları bazı olaylar yüzünden Kue Krallığının 3. cü Tiklatpalasor ve halefi 5 ci solmanasor zamanlarında bir asur eyaleti haline sokulmuş olduğu anlaşılmaktadır. 2. solgon devrinde ise Kue Doğrudan Asurlar tarafından idare ediliyordu Hatta Bu tarihlerde Asur kralının tarsusta heykelleri dikilmiştir.

## **Asurlular Ve Mısırlılar Devri**

M.Ö 1776 senesinde Asur Meliki Samramisin Tarsus civarına zapt etmiştir.Bu Bölge M.Ö 1612 senesine kadar asurlular tarafından idare edilir o tarih te Mısır Firavunu 8. ci Sülalenin 5. hükümdarı 3. Totemis buraları istila etmiş ve Tabi olarak bu yerler Asurlulardan Mısırlılara İntikal etmiştir. Mısırlılar Hükümeti genişlediği için bu yerler hareket noktası haline helmiş ve önem kazanmıştır M.Ö 1015 Tarihine kadar mısırlılar elinde kalmış ve o tarihte Asur hükümdarı Tarsusun bulunduğu yerleri geri almıştır. Ancak Asur Hükümdarının kötü idaresinden dolayı sonra tekrar Mısırlıların eline geçmiştir.

Daha sonra 50 şer yıl ile bazen Mısırlıların bazende Asurluların eline geçmiştir. Asur Kralı 3cü almanasor kilikya ya karşı M.Ö 839-834 senelerinde yaptığı 4 sefer neticesin de Kral Kateiyi Klikeyanın Başkenti Tarsus tan terk ederek yerini asurluların dostu olan Kateinin Kardeşi kimiye tahta geçirdiği bilinmektedir. Tarsus bu tarihten itibaren Kilikya Prenslerinin

idare merkezi olmuştur. Bu Bölge Asurluların elinde iken debrin İran hükümdarı Keyhhüsrev Mısır firavunu ile ittifak ederek Anadolunun bir kısmını paylaşmışlardı. Bu kralın ölümü ile oğulları arasında çıkan anlaşmazlıklar sonucu bu bölge olduğu gibi İrtanlıların eline geçmiştir.

### **Kilikyalılar İle Persler Devri:**

Kilikyalılar Asurluların yıkılması ile Çukurovada müstakil bir Devlet kurmuşlar. Kurucusu Syennesis dir. Bu Krallığın merkezi Kidnos Cydnos diyede bilinen Tarsus nehri üzerindeki zengin ve mağmur Tarsus Şehri idi. Kilikya Kralı Syennesis in sayı da bu şehirdedir. Kilikyalılar doğudaki komşuları olan İranlılar ile iyi geçinmek istiyorlardı fakat İranlılar daha farklı Düşünerek Çukurovayı ellerinde bulundurmaya amaçlıyorlardı. Nihayet M.Ö 401 yılında Pers Hükümdarı Doran ın oğlu Kuros Ordusu ile Tarsus Üzerine Yürümüştür. Kilikya Kralı Syennesis Mağyeti ile birlikte dağlara çekilm iş ve Tarsus dolayısı ile Kilikya Pers imparatorluğu bağlı bir Eyalet Haline Gelmiştir.

### **Bizans Devri :**

Roma imp . ikiye ayrılması sonucunda Batı Roma imp. çökmüştür. Dolayısı ile Roma imp. nun mirasına Doğu Roma yani Bizanslılar sahip çıkmıştır bundan sonra Müslümanların Anadoluya Girişlerine kadar Tarsus Bizanslıların hakimiyeti altında kalmıştır 610 yılına kadar Bizans ta Taht kavgaları ve bir takım iktisadi sıkıntılar meydana gelmişse de topraklarını muhafaza etmişlerdir. 610 yılınmda Bizans imp. olan Heraklius hakim olmak istemişse de muhaffak olamamıştır. Bu arada Sasaniler Suriye Filistin ve Antakya yı işgal edip Anadoluya yönelerek Üsküdar a kadar gelmişlerdir. Bu arada Bizanslılar Papazların Avrupaya çağrılar ile büyük bir Haçlı ordusu hazırlayarak Sasanilerden işgal edilen yerleri geri almışlardır bu olay Hristiyanların 1. Haçlı seferi olarak Tarihe geçmiştir.

## İSLAMIN İLK FETİH YILLARINDA TARSUS

Tarsus şehri Müslümanların fethinin öncesinde idari askeri bir eyalet merkezi ve aynı zamanda ticari ve ilmi bir merkez önemli geçit ve yolların kapısı durumundaki bir şehirdir. İslamiyetin doğuşundan kısa bir süre sonunda Hz.Ebu Bekir in Hilafeti zamanında Tarsusun Bağlı olduğu Suriye bölgesi siyasi ve askeri bakımından çok kuvvetli bir safhaya girdi . bu devrede Tarsusun feth edilmnesi ile şehrin idari ve coğrafi durumu itibarı ile bağlı olduğu Şam bölgesinin fethine 634-635 yılında başlandı.Halit Bin Velid komutasındaki islam orduları Yermük ve daha sonra bizans imp. Heraklios'u yenerek ileride bu bölgenin tamamının elde edilmesi bakımından önemli bir başarı elde etti.Yermük muharebesi bütün şam (Suriye) vilayetini müslümanların fuhatına açtı.Ecnadeyn muharebesi devam ederken din imamı Pir Memet Velid-i hacı Baridir.Gelir kaynağı çeşitli olan bir vakıf mescididir.69 nolu deftere gore mescid vakfının yıllık geliri 300 akçedir.450 nolu deftere göre ise 590 akçedir.Vakfın gelir kaynakları bağ yeri bostan yeri mukatası narenciye bostanı dükkan ve hane yeri mukalalarıdır

**Zigüllü Mescidi:** Adı sadece 69 nolu TTD de geçen mescidin imamı Mevlana Hasan aynı zamanda mescid vakfında mütevellisidir.Zigüllü mescidinin yıllık geliri 510 akçedir.Gelir kaynakları ise dükkan yeri kirası.

**Kilise Mescidi:**Kiliseden tahsis edilmiş bir mescid olduğu tahmin edilmektedir.Mescidin imamı Mevlana Sinan Fakihtir.Bu zat aynı zamanda mescid vakfında mütevellisidir.Vakfın yıllık toplam geliri 466 akçedir.

**Sungur Mescidi:**Vakıf geliri çok olan mescidlerden birisidir.

### **TARSUSTA BİR ULU KİŞİ DANİEL PEYGAMBER**

Evliyalar yatağı Tarsusta Daniel Peygamber mezarının bulunması Tarsus için önemli bir kültürel ve turizm potansiyelidir. Daniel peyg. 2. Babil Kralı Nabukednazer M.Ö (605-562) yazmıştır. Yahudileri Babil esaretinden ilmi ve kehanetleri ile kurtarmıştır bir peygamberdir. Rivayete göre Bobil rudugasında İsmailoğullarından gelecek bir çocuğun kendi tahtını sarsacağını bildirmesi üzerine ismailoğullarından doğacak olan tüm erkek çocuklarının öldürülmesini emretmiştir. Bu durum karşısında Daniyel peygamber doğunca ailesi onu dağ başında bir mağaraya bırakmıştır. Magarada bir erkek ve biride aslanın himayesinde dışı aslannın sütü ile büyüyen Daniel delikanlı olunca kavmi arasına karışmıştır. Başından geçen olayın sembolü olarak parmağındaki yüzük üzerinde 2 aslan arasında duran çocuk tasviri vardır. Bir kıtlık sayesinde başkenti tarsus olan Kilikyo Krallığının Kralı Seyennesio Daniel Pey. Tarsusa davet etmiştir. Pey. Tarsusta çukur ovanın gururu sayılmıştır. Ölünceye kadar Tarsusta yaşayan Daniel peygamber ölünce, Tarsusa şimdiki Moka caminin bulunduğu alının altına gömülmüştür. Ancak Peygamberin cenazesinin bulunduğu yere bolluk ve bereket sağladığı için cenazenin çalınması endişesi ile o devirde adı KYDNOS olan tarsus çayının sularının altına cenaze gömülmüş ve üzerinden KYDNOS nehrinin akması sağlanmıştır. Moka camisinin bulunduğu alan M.S 644'e kadar şehrin içinden akan kydnos nehrinin yatağı içerisinde bulunuyordu. M.Ö 401 yılında tarsusa gelen ksanophon Anobonie isimli eserinde şehrin ortasında KYDNOS adlı 2 palethan 65 metre genişliğinde bir ırmak akar diye bahsetmektedir. Kentin o yıllarında merkezi durumunda bulunan bu nehir üzerinde bir köprü bulunmaktadır. Bu köprü 1989 yılı mayıs ayında Moka caminin doğusunda bulunan halk bankası temel karşısında rastlanmıştır. Antik devirlerde KYDNOS üzerinden ve kentin merkezinden geçen yolları bir birine bağlayan muhteşem köprünün varlığı bu temel acımasıyla kendini göstermiştir. Büyük bir bölümü Moka caminin altında kalan bu köprünün bize Daniel peygamberin kolarını koruduğu gersceği zamanımızdan gozardı edilmemelidir. M.S 6. yy'da kydnos Nehrinin yatağı tarsusu yıkan sel felaketine bir önlem olması açısından Bizans imp. Lüstinionus zamanında değiştirilmiştir. Bu tarihten sonra kydnos nehrinin yatağından çok az miktarda su akışı içerisinde ihtiyacını karşılamak üzere bırakılmıştır. M.S 8 yy sonra islam kuvvetleri ile bizanslılar arasında sürekli yer değiştiren Tarsusta Hz. Ömer zamanında bir şehir içi mimar Daniel pey. Sondukası Ebul Musa Esacı tarafından bulunmuş sonduka açılmış ve cenazenin parmağındaki yüzük Hz. Ömere teslim edilmiştir. Hz Ömerde yüzük üzerindeki

iki aslan arasında bulunan çocuk tasvirinden bu cenazenin Daniel Peygambere ait olduğu söylenmiştir. Bu zamandan sonra Daniel peygamberin mezarının yine aynı yere gömüldüğü ve üzerinden çok az bir su akıntısının verilmesi zamanımıza kadar yazılmıştır. Zamanla yükselen şehir kalıntıları mezarın ve mezarın üzerinde bulunan kent kent için o caddesi üzerindeki uzun köprü'nün toprak altında kalmasına neden olmuştur. Daniel peyg. Mezararının üzerinde bulunan muhtemel bir türbeye ek olarak 1857 yılında Mekan cami inşaatı yapılmıştır. Buradaki camiye Mekan adının verilmesi bu yerin yy 'lardan beri kutsal bir konumunu olmasından kaynaklanmaktadır. 1956 yılında Mekan civarından geçen büyük ırmağa düşen bir çocuğun cesedi bütün aramalara rağmen bulunamaz. Zmanında belediyesi karıştırır. Çocuğun cesedinin nerede olacağına dair yapılan araştırma sonucu Mekan caminin altına girip çıkan su birikintisinin içerisinde oma ihtimali üzerinde durur. Motepontlar bu birikinti su çekilir ve çocuğun cesedi oldukça derin bir sathıtan çıkarılır. Bir balçık yığını haline gelen bu yer şimdiki Daniel peyg. Türbesinin altında olup taş basamaklarla inilen 10-12 metre aşağıdadır. Uzun bir çaba sonucu aşağıdaki balçık temizlenir. Ve bir Mozgel altında Doniel Peyg. Sondu taşına rastlanır. Mezarın üzerinde büyük ve geniş bir kemer vardır. Bu kemer Mekan caminin altında bulunan antik köprü kemerinin altına KYDNOS Nehrinin eski yatağına gömülmüştür.

## TARSUS İSMİ

Tarsus ismi çok eski bir kilikup tanrısı olan TARHON veya TARKON dan gelmiş olduğu muhtemeldir. Bu tanrı hitit metinlerinde TARHUNT şeklinde gösterildiği gibi Hititler zamanında ve daha önce Kilikyanında dahil bulunduğu ARZAYA Krallığının 4. Amenofio ile siyasi ilişkide bulunan prensi TARHUN DARABA ismini tanımaktadır. Bundan başka Kilikyada bulunan kitabelerde pekçok TARKU TARKON ve bu kökle meydana gelen kişi isimlerine rastlanmaktadır. Tarsusun koruyucu Tanrı sondan izafeten anılması şehrin kuruluşunun daha önceki tanrı olan TARHON bağlanması gerekmektedir. Tarsusun ismini TARHON veya TARKON dan türemiş olduğunu kabul edersek bunun daha sonra Asur dilinde TARİZ Aramice de TARZ Yunanca da TAROS ne nihayet Latince de Tarsus şeklini almış Selefkosalar bir dönem Taros adını Antiokheia ya dönmüştür. Tarsos adı Antikhos Filopatar M.Ö 113-95 döneminde yeniden kullanılmış başlamıştır. M.Ö 1. y.y ortalarındaki silkelerin adında TARSOS adı yazılıdır. Roma döneminde TARSUS çeşitli imparatorluklar adına lakaplar almıştır. Bu isim yada lakaplar imparatorun yaşayışına göre kısa imtiyazlar

tanımış Tarsus'u yeniden imar etmiş halkın yazar düzeyini artırıcı tedbirler almışlar bu çalışmalar ve imparatorların isimlerinden dolayı Tarsus a verilen lakaplar şöyle sıralanmıştır.

Roma İmp. Hadrianus'tan dolayı Hadriane

İmparator Commodianus'tan dolayı Kommodiane

Severianus'tan dolayı Severiane

Caracalla'dan dolayı Antoninone-antoninopolis

Makrinus'dan dolayı Makriniane

Severus Alexander'den dolayı Severiane

Gordianus zamanında ise gordiane adını kullanmıştır

Tarsus'un ismi Araplar döneminde değişik isimlerle anılmıştır. Çeşitli arap kaynaklarında doğu kökenli tarihçilerin kitapların da Tarsus ile ilgili bir çok açıklamalar vardır bunlardan bazıları şunlardır.

Ruhu-i Beyanda " O şehir Tarsus'tur

Cahiliye döneminde ise Efsustu" diye yazar.

Yazarı bilinmeyen el yazması bir kitapta ise Tarsus anlatılırken ".. ve bunun adı Tevrat'ta Efsustur ve İncil'de Arsus'tur Arap dilinde Tarsus'tur diye bahseder İslam ananeleri arasında Tarsus'un Adem'in oğlu Şit tarafından kurulduğu kabrinde Tarsus'ta olduğu efsanesi yer almaktadır.

### **Tarsus'un (Gözlü kule) höyüğünde yapılan ilmi Tetkikata ait notlar**

Tarsus'un Gözlükule höyüğünde 934 yılında sondaj yaparak 935 yılında kazıya başlıyan (Amerikan asarı atika Gözlükule — Tarsus ) firmasını taşıyan heyetin bu kazıda 3/3/938 ; günlemecine kadar rasladıkları tabakalar hakkında verdikleri bilgi aşağıya yazılmıştır :

Kazı sonucunda en üst tabakadan itibaren aşağıya doğru şu devirlere raslanmıştır :

1 — İslam devri

2 — Roma devri

3 — Helenistik devri



- 4 — *Karışık devir*
- 5 — *Kıbrıs Demir devri*
- 6 — *Tunç devri*
- 7 — *Eti devri*
- 8 — *E ti tesiri altında kalmış yerliler devridir*

bunlardan sonra yapılacak kazıda Suriye ve Filistin taraflarından geldikleri tahmin olunan kavimlerin devri geleceği sanılmaktadır.

#### *1 — islam devri*

Bu devir iki kısım olarak görülmektedir. *Birinci kısım* milattan 1400—1500 yıl sonraya, *İkinci kısım* milattan 900— 1000 yıl sonraya raslanmaktadır. Bu devre ait bir kemik bebek, biraz cam eserler, eski bombalar gibi asar bulunmuştur.

#### *2 — Roma devri:*

Bu devir de ( 100 ) yıl sonra ve ( 100 ) yıl önce olan zamanlara raslar. Bu devre ait topraktan yapılmış Tarsus şehrinin ilahi, Roma ve Yunanistanda kuvvet ilahı olarak tanılan Heraklis müzik ilahı Apollon, pigmig topraktan yapılmış lambalar, Demir, Kemik ve Tunç ve değirmen taşı gibi eserlere raslanmıştır,

#### *3 — Klenistik devri :*

Yeni Yunan devri olan bu devirde milattan 300 yıl önce olarak tahmin edilmektedir. Büyük İskenderin zamanına tesadüf eder, bu devire ait bulunan eşyalar; eski paralar, devrinde bulunanlar gibi eserlerdir.

#### *4 — Karışık devri :*

Bu devir Yunan ve yerli halk olarak tahmin edilmektedir. Bu devir milattan önce 400—700 yıllarında sanılmaktadır. Bu devre ait ; demirden bıçak, burgu, sapan, tunçtan mızrak, ok, gibi eserler ve tuğlalar üzerine yazılmış mektuplar, mühür ve, saire bulunmuştur.



### 5 — Kıbrıs demir devri :

Bu devir milattan önce 900 — 1000 yıllarına raslar. Bu devre ait bulunan eserler çok barizdir. Bunlar çanak, çömlek, demir, tunçtan bazı eserlerle değirmen taşı gibi şeylerdir ki bir ticaret veya muhaceret dolayisile Kıbrıstan getirildiği zannedilmektedir.

### 6 — Tunç devri :

Milattan önen 1100—1200.yıllarına raslıyan bu devre ait eserler yok denecek kadar azdır ve kimlere ait olduğu açıkça tesbit edilememiş olup etüd yapılmaktadır .

### 7 — Eti devri :

Bu devir milattan 1200—1400 ve hatta daha Önceki yıllara aittir. Bu zamana ait bulunan eserler halen müzede mevcut olan topraktan yapılmış büyük küpün Hititlele ait banyo kabı olduğu kanaati vardır. Bunlardan başka su destileri, bir çok yemek kapları vardır ki bunların hitit merkezinde yapılan kazıda elde edilen eserlere benzediği anlaşılmıştır .

## HVII-MUSTAFANA'İM EFENDİ

Tarsuslu Mustafa Na'im Efendi, 1329 senesinden 1330 tarihine kadar Fatih Camii Dersiamlığı ve Dârul-Hilâfetil-Aliyye Medresesi Mantık Müderrisliğinde bulunmuştur. Daha sonra önemli vazifeler ifa eden bu zat, Tarsus Tarihi ile alakalı önemli hizmetlerde bulunmuştur. Bencilüs Dağının aslını araştıran da bu zattır.

## HVIII-SÜLEYMAN SİDKÎEFENDİ

Telâş-zâde Hacı Mustafa Efen-di'nin oğlu olup Haziran

1302/1834'de Tarsus'un Çataldı Mahallesinde doğmuştur. Babası Telâş Obalı-Zâde, Melek Tahir Cami imamı bulunuyordu. Kendisi yedi yaşında İbtidâiye mektebine girmiş ve sonra da Rüşdiyeyi bitirdikten sonra o sırada babasının müderris bulunduğu Süleyman Efendi Medresesi'ne girmiştir. Hıfzını ikmâl ve tahsilini itmam için Kayseri'ye gitmiş ve orada bulunan ulemâdan Haburculu Osman Hilmi Efendi'nin ders halkasına girmiştir. Nisan 1328/1910'da hocasından icazet almıştır.

İcazetinden sonra Tarsus'a gelmiş ve talebe okutup imametle iştigal ederken Ağustos 1332/1913'de Tarsus Şer'iye Mahkemesi zabıt kâtipliğine tayin edilmiştir.

Tarsus Müftüsü Mehmed Hilme Efendi vazifesini terk edip avdet etmediğinden azl edilmiş ve onun yerine, yapılan seçim '(imtihan) neticesinde birinci olarak Şükri-zâde Ahmet Efen-di'nin kazanmıştır. Fakat 65 yaşını geçmiş olması nedeniyle onun yerine 6 Teşrinisani 1337/1918'de Süleyman Sıdkı Efendi Tarsus Müftüsü olmuştur.

### **XXIX- TARSUSI-ZADE MÜNİF EFENDİ**

Münif Efendi Tarsuslu olup İ-kinci Abdülhamid bazı icraatlarına karşı gelmiş ve yurdunu terketmiştir. Hemen bütün ömrü Avrupada geçmiştir. Bu zat mülkiye mektebi mezunudur. Bir müddet memuriyet yapmış, mevcut bazı icraatlara itiraz etmiş; Mısır'a kaçmış; oradan da Cenevre'ye gitmiştir, İsviçre'de de çok zaman kalmış, bundan sonra Tarsus'a dönmüş; Namrun yaylasından inzivaya çekilmiştir. Bu zatın yazdığı kıymetli kitaplar şunlardır:

Validen, Şeref, Hâle, Vatan, Nur, Hürriyet vesaire... Şair olan bu zat felsefe ile de uğraşmıştır. Bazı şiirlerinde feylesoflaren fikirleri sezilmektedir. Şeref adındaki şiir mecmuası 1905 yılında İsviçrenin Ceneve şehrinde yazılmış ve 1915 yılında Tarsus matbaasında basılmıştır.

### **XXX-SADIK ELİYEŞİL**

Sadık Eliyeşil Tarsusludur. Ter-cüme-i halini yazdığımız Tarsus Müftüsü Eliyeşil adındaki Hacı Ahmet Hilmi Efendinin ikinci oğludur. Bunun birinci oğlu hal tercümesini yazdığımız İsmail Hakkı Efendi'dir.

Sadık Eliyeşil, Tarsus'un en eski ve hayırsever bir ailesinden yetişmiş eski müftü Hacı Ahmet Hilmi efendinin küçük oğludur. Bu zatın asıl adı Süleyman Sadık'tır. Sadık Eliyeşil (1280/1863) yılında Tarsus'ta doğmuştur. Sadık Eliyeşil babasının ölümünde beş yaşında idi. İlk bilgisini mahalle mekteplerinde, orta tahsilini de o vakit yeni açılan Rüşdiye mektebinde yapmıştır. Bundan sonra o vaktin âdeti üzerine medresede okumuştur. Bu sırada yaşı ilerlemiş, hayata girmiş ve işe atılmıştır.

Bundan sonra çiftçilik yapmış ve bir müddet Tarsus idare meclisi ve belediye meclisi âzâhklarından bulunmuştur. 1322/1904 yılında Tarsus belediye reisliğine seçilmiş ve beş sene belediye reisliğinde bulunarak memlekete faydalı bir çok işler yapmıştır. 1323/1905 yılında İstanbul'a gitmiş ve babasının mezarını tamir ettirmiştir. Tarsus'ta yaptığı faydalı işlerden birisi şimdiki Tarsus'u şavklandıran elektrik fabrikasıdır. Bu fabrika Türkiye'de ilk defa yapılan e-lektrik fabrikasıdır. Sadık Eliyeşil'e paşa denmesinin sebebi kendisine 1323/ 1905 yılında mir-i miran rütbesi verildiğinden dolayıdır.

Sadık Eliyeşil Meşrutiyette ilk defa Mersin mebusluğuna seçilmiş ve memlekete imkân dahilinde hizmet etmiştir.

1914 cihan harbinin sonunda Kilikyayı istilaya gelen müztevlilere karşı ilk evvel kahramanlık gösteren zatlardan birisidir. Memleketin uğradığı bu acı felâketi anlayarak, halk ile beraber bunların iltifatlarına ve tehditlerine ehemmiyet vermeyerek, yurdumuzu müdafaa ve korumaya çalışmış ve Ankara'da doğan istiklal ışığına koşmuş ve teşekkül eden yeni hükümetin direktifleriyle yurdu korumağa başlamıştır.

Tarsus Fransız işgal kuvveti komutanı Sadık Eliyeşü'i halkla görüşmeden menettiği ve evinde günlerce hapsedtiği halde, Sadık Eliyeşil 17 Haziran 1336/1918'de Millî Kuvvetlere iltihak etmiş ve Müdafa-i Hukuk başkanlığına geçirilmiş; azim ve iradenin en yükseğiyle çalışmıştır.

Tarsus'un savaş tarihi gözden geçirilecek olursa Sadık Eliyeşü'i bu kurtarıcılarının önünde görürüz. Sadık Eliyeşü'in en büyük şahsî meziyetleri dürüstlüğü, sözünde doğruluğu, mertliği, kahramanlığı, hayırseverliği ve imarcılığıdır.

Sadık Eliyeşil, 18 Eylül 1942 Cuma gününü Cumartesiye bağlayan gecenin sabahına yakın fanî dünyaya gözlerini yummuştur. 20 Eylül Pazar günü cenazesi otomobil ile Namrun'dan Tarsus'a getirilerek orada hazırlanan mezarlığa defnedilmiştir.

## CUMHURİYET DÖNEMİNDE YETİŞEN

### ÖNEMLİ ŞAHISLAR

**I-Aşar, M. Sami:** 1932 yılında Tarsus'ta doğan Aşar, burada bir tekstil fabrikasında memurluk yaptı. Bu arada şiirler yazdı. Yeni Adana gazetesinin Ahmet Remiz Yüregir Şiir Ödülünü kazandı (1954). Varlık dergisince her yıl düzenlenen şiir yarışmalarında 1959 yılından birincilik ödülü kazandı. Başlıca eserleri: Vatanım (1939), Kırık Uyku (1970), Ağzına Kuşlar Konmuş (1972), Birazcık (1974), Kim Daha Sen (1976).

### **II-Caner, Ahmed Nadir: (1925-1977)**

Tarsus'un Meliki köyünde doğmuştur. İlk ve orta öğretimini Mersinde yapmış ve bir süre İ.Ü. Hukuk Fakültesi'ne devam etmiştir. Sonra gazeteciliğe başlamış ve İstanbul'da çeşitli gazetelerde çalışmıştır. İlk şiirleri İçel dergisinde yayınlanmıştır. Daha sonra Yücel, İstanbul, Yeşiltepe, Varlık, Kaynak, Hisar, Türk Dili, Edebiyat Dünyası gibi dergilerde şiirleri, Güneş gazetesinde de yazıları yayınlanmıştır. "Siyonizmin Gerçek Yüzü" isimli bir de inceleme kitabı bulunmaktadır.

### **III-Çalışkan, Ethem: (1928-?)**

Tarsus'un Göçük Köyü'nde dünyaya geldi. İlk ve orta öğretimim Mersin'de tamamladı. İstanbul Güzel Sanatlar Akademi Afiş bölümünü bitirdi. Anıtkabirdeki yazıtların yazılmasında Prof. Dr. Emin Barın'a yardımcı oldu. Gazeteciliğe 1954 yılında Sabah Gazetesi'nde başladı. Daha sonra sırasıyla Zafer, Öncü, Dünya, Akşam, Milliyet, Hürriyet gazetelerinde çalıştı. Kitap kapakları ve afişler yaptı Atatürk'ün 100. Doğum yılı anısına basılan altın ve gümüş paraların desen yarışmasını kazandı. Eserleri şahıs ve karışık sergilerde sergilendi.

### **IV-İnal, Salahattin: (1909-?)**

Tarsus'ta doğdu. Yüksek Orman Mühendisliğini bitirdi. Viyana'da ormancılık alanında çalışmalar yaptı. Yurda döndükten sonra Orman Fakültesinde öğretim üyesi oldu. 1955'te profesör oldu. 1971-73 yılları arasında Orman Bakanlığı yaptı. Mesleği ile ilgili eserler yazdı.

Başlıcaları şunlardır: Palamut Meşesi Ormanları, Türkiye'nin Gelişmesinde Ormanların Rolü, Türkiye'de Ormanların Tahdit ve Kadastrosu Problemi.

#### **V-Oğuzcan, Ümit Yaşar: (1926-?)**

Tarsus'ta doğdu. İlk ve orta öğrenimini Eskişehir ve Konya'da tamamladı. Bir süre bankacılık yaptı. Sonra İstanbul'da Ümit Yaşar yayınevini kurdu. İlk şiirleri Yenigün Dergisinde yayımlandı. Daha sonra İstanbul, Büyük Doğu, Yücel Varlık, Toprak, Türk'e Doğru, Çığır, Hisar, Çağrı gibi dergilerde şiir yazdı. 33 adet şiir kitabı, 13 antolojik ve biyografik eser verdi. Ayrıca şiir plakları ve şarkı sözleri ile de tanınmaktadır.

#### **VI- Tütengil, Cavit Orhan: (1921-1979)**

Tarsus'un Sebil Köyü'nde dünyaya geldi. Babası bir ilkokul öğretmeni idi. İlk ve orta okulu Tarsus'ta tamamladı. İstanbul Haydarpaşa Lise-si'ni bitirdikten sonra Yüksek Öğretmen Okulu Felsefe bölümüne girdi. Hem bu fakülteyi hem de İstanbul Univ. İktisat Fakültesini bitirdi. Bir süre öğretmenlik yaptıktan sonra Milli Eğitim bakanlığınca mesleki incelemelerde bulunmak üzere Fransa'ya gönderildi.

Fransa dönüşü İktisat Fakültesine Asistan oldu. "*Montesquieu'nun Siyasi ve İktisadi Fikirleri*" isimli doktora tezi ile Türk Dil Kurumu Bilim ödülünü kazandı. Sonra Doçent oldu. 1962-63 öğretim yılını İngiltere'de geçirdi. Rıza Nur'un elyazması kütüphanesi ve Ziya Gökalp'in Londra'da yayınlanan ilk yazısını bularak kamuoyuna tanıttı. 7 Aralık 1979'da silahlı bir saldırının sonucu öldürüldü.

#### **Kaynaklar**

Ahmet Refik, *Büyük Tarihi Umumi*, C. I, İstanbul 1328, sh. 329 vd..

Ener, Kasım, *Tarih Boyunca Adana Ovasına Bir Bakış*, İstanbul 1964, sh. 41; İstanbul 1993, sh. 38-40; Günaltay, II, 139.

Kınal, Firuzan, *Eski Anadolu Tarihi*, Ankara 1962, sh. 102.

## YÖRESEL ÖZELLİKLERİ

Tarsus; Çukurova'ya bağdaş kurmuş oturan verimli topraklar diyarındır. Toprağına can eksen biler. Güneyinde Akdeniz, kuzey inde Toroslar, batıda Mersin, doğuda Adana il sınırlarıyla çevrilidir. Mersin'e daha yakın olan Tarsus, Adana-Mersin arasında bir köprü gibidir. Adana'ya 40, Mersin'e takriben 30 km. olup nüfusu iki yüz bine yakındır. Birçok şehir merkezinden büyük olmasına rağmen il olamamış şansız ilçelerimizden biridir. Geçmişten günümüze birçok kavimlere yurt olan Tarsus; şalvarıyla, şapkasıyla, cezeryesiyle, küncülü helvasıyla, handırmasıyla (şeker sucuğu) üzümüyle, humusuyla, gelenekleriyle, Çukurova'da ayrı bir özelliğe sahiptir.

Tarsus: Çamlıyayla'nın ilçe olmasından sonra Toroslar'daki yerleşim alanlarının bir kısmını kaybetmesine rağmen, sınır ayırımı bölgenin halk müziğini etkilememiştir. Onun için biz de Tarsus'u ve Çamlıyayla'yı bir bütün olarak düşünüp değerlendirmemizi bu doğrultuda gerçekleştirdik.

Tarsus: Çukurova'da arabeskleşmeyi çok yaşayan ilçelerimizden biridir. Köylerin şehirle olan münasebeti ve taassup yörenin halk müziğini olumsuz yönde etkilemiş, ilçe merkezine uzak köyler dahi bu kültür kaybından nasibini almıştır. Buna rağmen yöre halk müziği belirli bir yaş grubunun sayesinde ayakta durmaya çalışmaktadır.

Bölgede kırık havalara topuk havası denilir. Adı geçen yerleşim birimlerinin, Silifke'ye çok yakın olmasına rağmen o yörenin kaşık havalan Tarsus'la kendini göstermez. Silifke'nin lürkülu oyunları Tarsus'la çalınıp söylense, oynansa da sadece bir fantezidir. Zira yöre halkı bu oyunları bilmez. Oynayanlar ise okulların halk oyunları ekipleridir.

Tarsus ilçe sınırları içindeki Çamalan ve Kaburgediği Tahlacıları'yla, Yenice Alevileri yöre halk müziğine şamalı ve inengi türleriyle ayrı bir renk kalmışlardır. Seyrekle olsa bölgede cemin yapılması şamalı ve düvaz türü havaların çalınıp söylendiğinin bir kanıdır. Yöre Alevileri içinde Yenice geleneklerine daha çok bağlıdır. Maalesef Silki Pervane'ye iyi sahip yıkamaları deyişlerinin de re-perluvara başka bölgelerden girmesini sağlamış! ir.

Tarsus'ta Çamalan ve Kaburgediği, bölgede mengilcrin merkezi gibidir. Çamalan'da; Çamalan Mengisi, TRT repertuarının 37. sırasına kayıtlı Nergizlik Mengisi, Menemenci, diğeri de Türkmen Mengisi (Silifke'deki Keklik olsam Yuva Yapsam TRT Rep. sıra No: 858) olmak ü/ere üç tür mengi bilinmekledir. Mengilerin hepsi de 9/8 liktir. Bölgedeki Tahtacı'ların kendilerine has şamalıları yoktur. Daha çok Malatya ve Kahramanmaraş, Sivas ve Antalya'daki şamalılar çalınır söylenir. Çamalanlı Aşık Talibi bu havaların en iyi uslası olup yapılan cemlerde de /fikirlik yapmaktadır.



Tarsus'ta: Mersin ve Erdemli Karaisalı, Aladağ ve Pozantı ilçelerinin müzik karakteri hakimdir. Yörede bozlaklar, Karaisalı, Pozantı ve Aladağ ilçelerindeki kadar yaygın değildir. Pozantı'nın Irmağı, Havayı da Deli Gönül Havayı, Adana Karaisalı'dan derlediğimiz l'adime ve San Sultan bozlakları bilinenler arasında ilk sırayı alır. Çukurova'nın diğer bölgelerine göre, burada bozlağın yaygın olmayışı, yörenin yetiştirdiği Tarsuslu Abclul Kerim'in tanınmayışı, Tarsus Arabacı Ağzı denilen Sarı Yıldız Mavi Yıldız Batıyor ve Arkım Ayıklandı Suyum Akıyor gibi bozlakların da bilinmeyişi oldukça dikkat çekicidir.

1998 yılının Mart ayında bölgede yaptığımız halk müziği derleme çalışmalarında da yöre bozlaklarını belirli bir yaş grubunun allındakilerinin hiç bilmediği, halayda dahi delikanlıların piyasa havalarını söyledikleri görülmüş, Tarsus; Çukurova coğrafyası içinde olduğu halde, Çukurova'da yaygın 2olarak söylenen bozlakların bilinmediği tespit edilmiştir. Çukurova (Kadirli, Kozan, İeke, Düziçi, Adana merkez) âşıkların harman olduğu bir yer olmasına rağmen bu geleneğin Tarsus ve çevresinde bilinmeyişi yöre türkülerinin üretimini olumsuz yönde etkilemiştir. Araştırmalarımız esnasında Damlama köyünden C'abhar Yılmaz'ın Kösebal köyünden Âşık Bayram'ın halk ozanı olduklarını söylemelerine rağmen bağlama çalmadıkları gözden kaçmamıştır. Bunun yanında Asık Mahrumi malı-lasıyla saz calip türkü söyleyen Necmettin Hser'in yöre halk müziğine katkısını da gözardı etmemek gerekir. Anıştırma yaptığımız köylerde bağlama çalma, çamalan Tahtıcılan'nda tespit edilmiş. Geleneği yaşatmalarına rağmen, onlarda çevrede kendilerini yeleri kadar gösterememişler. Diğer köylerde bağlama çalana rastlansa da onlarda taassubun etkisiyle bırakmışlardır.

Cumhuriyet Dönemi'nden önce yaşadığı tahmin edilen Tarsus'un Mu/ur (Damlama) köyünden Âşık Kerimin saz çalip türkü söylemesine ve de güçlü bir halk ozanı olmasına rağmen araştırmalarımız esnasında ona ait bir türkünün çıkmayıp dikkatimizden kaçmamıştır. Buna rağmen Asık Kerim'in yaşadığı Damlama köyüne gidilmiş, torunlarından Ahmet Ayar ile konuşulmuş, şiirlerinin bir kısmı derlenmiş, maalesef Asık Kerim'e ait bir türkü lespil edilmemiştir. Bu da Tarsus ilçe sınırları içinde halk ozanlığı müessesesinin yeleri kadar çalışmadığının, konudan yöre halk müziğinin de olumsuz olarak etkilendiğinin bir kanıtı olmuştur.

Tarsus halk müziğini olumsuz yönde etkileyen bir başka unsur da köy düğünlerinin davul zurnayla yapılmış olmasıdır. Orta Anadolu da Silifke'de düğünlerde davul zurnanın yanında bağlama keman vb. sazların kullanılması, çalanların düğünlerde türkü okuması yöre halk müziğini ayakta tuttuğu gibi, geçmişten günümüze türkü söyleme geleneğini de yaşatmış, yeni türkülerin de ortaya çıkmasını sağlamıştır. İşle bu ve buna benzer eksiklikler Tarsus



türklerini olumsuz yönde etkilemiş (Bazı ezgileri saymazsak) Huzur Kentteki Köseleri Aşireli'nin ürettiği ezgilerin dışına taşamamıştır.

Geçmişte; Tarsus. Mersin, Erdemli'de kapsamlı bir araştırmanın yapılmayışı da yöre halk müziğini olumsuz etkilemiş, bilinenlerin de unutulmasını sağlamıştır. TK.T repertuvarına baktığımızda bu yöreden derlenmiş uzun hava hiç yok, kırık hava ise sadece iki tanedir. M. Sansözen'in Nevi) Ko-dallı'dan derlediği Bugün Ayın On Dördü, Mersin merkezinden, Talip Özkan'ın Ahmet Kocayel'den derlediği Gelinlik Kızlar gelmiş adlı ezgi ise Tarsus Köselerli (Huzurkent) köyünden kayıtlara geçmiştir. Bu da bölgede kırık havaların da zengin olmadığının bir kanıtı olmuş, bu kanaat günümüze kadar da gelmiştir. Ancak Huzurkent'te yaptığımız, derleme çalışmaları yöredeki kırık havaların az olmadığını göstermiş, verilen kararı değiştirmiştir. Onun için Huzurkent kasabasındaki Köselerli Aşi-reli'nin bölgede ayrı bir yeri ve değeri vardır. Yöre sanatçısı Ahmet Kocayel bölge türkülerine; saziyla söziyle. türkü aşkıyla Hizmet ederek, araştırarak bu kısır anlayışı değiştirmiş, türkülerle yörenin sesini daha geniş kitlelere duyurmayı başarmıştır. Kendisinden derlenen türkülerle Tarsus Halk Müziği azmısanmayacak bir repertuvar kazanarak kırık hava bakımından Çukurova'da ilk sırayı almıştır.

### **3. TARSUS ELSANATLARINDA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER**

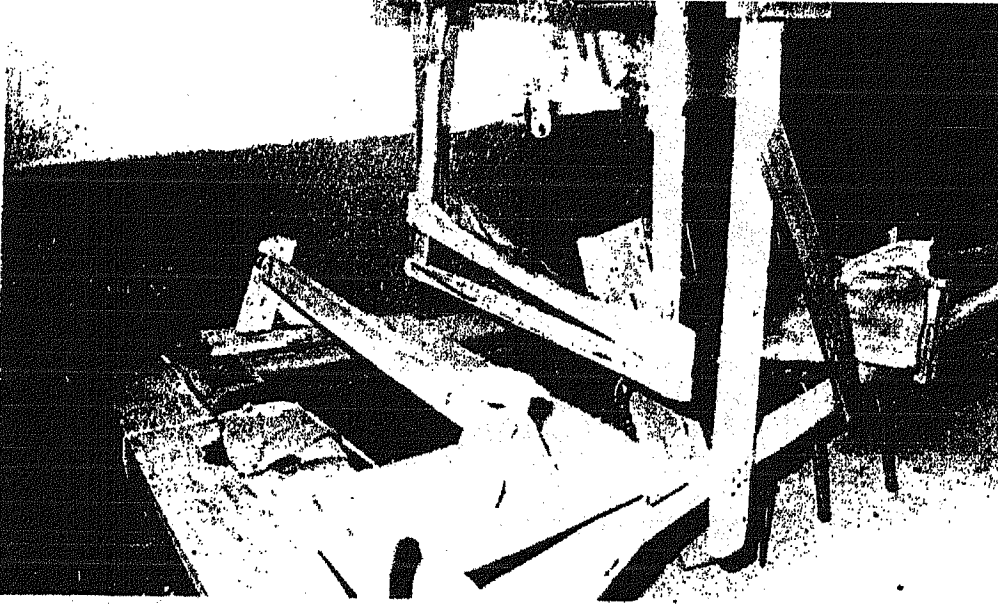
#### **3.1. Araçlar ve Özellikleri**

Tarsus ilçesinde yapılan araştırma sonucunda el sanatları ürünlerinin yapımında kullanılan araçları esas araçlar ve yardımcı araçlar olarak sınıflandırmak mümkündür. Yörede tesbit edilen elsanatları ürün çeşitlerinde yoğun olarak yapılan dokumacılık, örücülük ve işlemecilikte kullanılan araçlar incelenecektir.

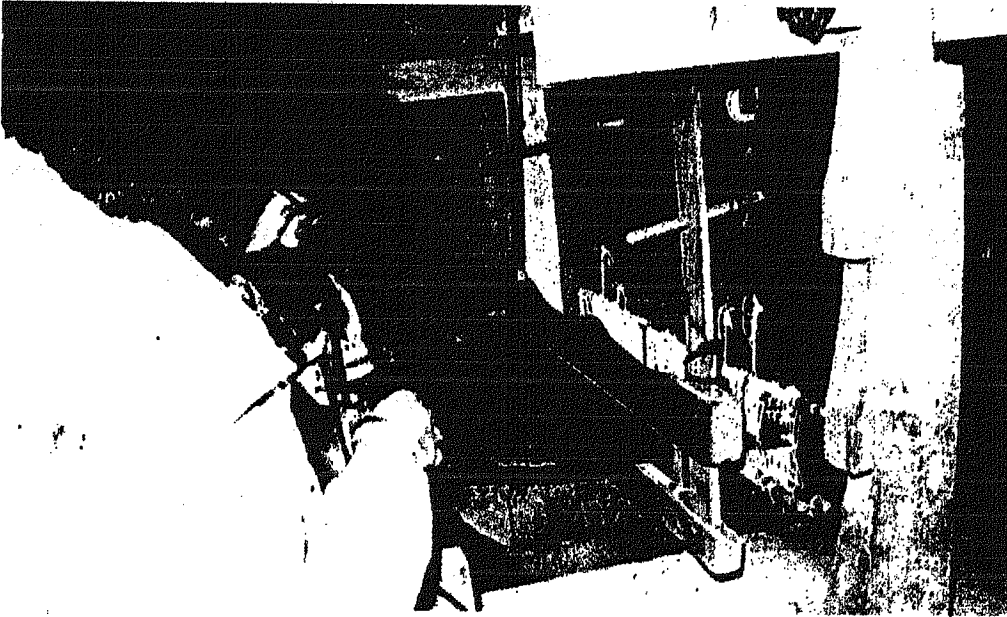
#### **- Dokumacılık Sanatında Kullanılan Araçlar**

Dokumacılık sanatında kullanılan en önemli araç tezgahlardır. Tezgahları yapılan dokuma çeşidine göre şu şekilde gamlandırıdığımızda; Mekikli dokumacılıkta kullanılan tezgahlar çukur tezgah, dik tezgah, yüksek tezgah, kamçılı tezgah, masa ve örnek dokuma tezgahları, jakarlı el dokuma tezgahları, beledi dokuma tezgahlarıdır (Aytaç 1982).

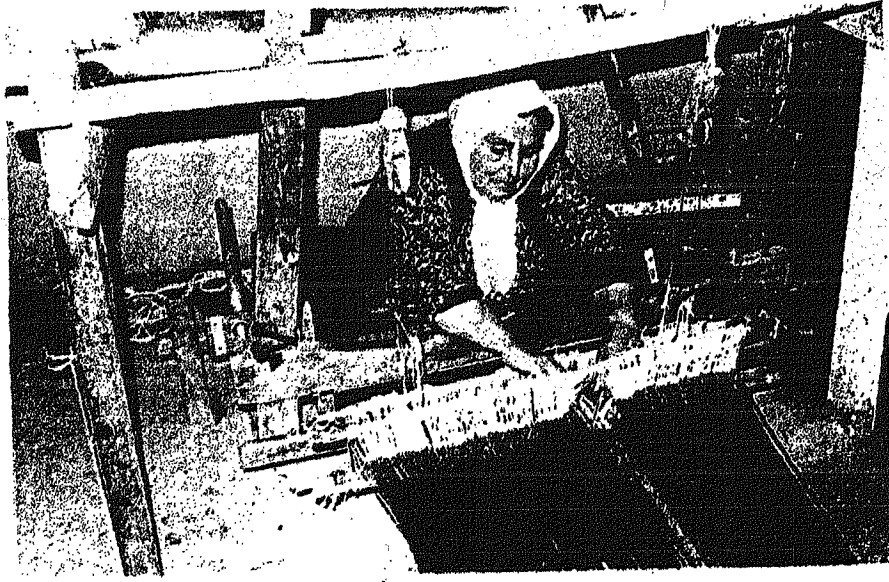
Tarsus yöresinde mekikli dokumacılıkta kullanılan tezgaha çulfalık ismi verilmektedir. Yüksek tezgah türündedir (Şekil 4). Anadolu'nun birçok yöresinde görülen bir tezgah şeklidir. Dokuyucu tezgahın çatısına bağlı dar ve genişçe bir tahta üzerine oturarak çalışır, iki ayaklı ve iki gücülüdür. Tezgah selmin, tefe, tarak, gücü, ayaklık, düzen ağacı bölümlerinden oluşmaktadır. Bazı evlerdeki konuma göre ayaklar çukur içine yerleştirilmiştir. Yani çukur tezgah kurulmuştur. Tezgahlar bahçede veya evin girişinde kurulmuştur (Şekil 5)



Şekil 4. Çulfalık Yüksek Tezgah (1996)



Şekil 5. Çulfalık Çukur Tezgah (Sağlıklı Köyü 1996)



**Şekil 6. Çulfalık Tezgahında Dokuma Yapan Kadın (Çukur Tezgah) (Sağlık K. 1996)**

**Şekil 6. Çulfalık Tezgahında Dokuma Yapan Kadın (Çukur Tezgah) (Sağlık K. 1996)**

Mekikli dokumacılıkta kullanılan yardımcı araç ise mekik, çıkırık ve keceredir. Yörede kullanılan mekik tahtadan yapılmıştır. İçindeki masura çıkırıkta sarılarak mekiğin ortasına takılarak hazırlanır (Şekil 7). Masuraya iplik sarılırken, kelep halindeki iplik kecereye geçirilir (Şekil 7). Uç kısmı kamyştan hazırlanmış masuralara takılarak çıkırık çevrilerek istenilen renk atkı iplikleri masuralara sarılarak hazırlanır. Renk değiştirilirken istenilen renk masura mekiğin içerisine takılarak gücü çerçevelerinin hareket ettiril-mesiyle çözgü iplikleri arasında meydana gelen aralıktan (ağızlıktan) mekik geçirilir.

Günümüzde yörede çözgü çözülmemekte, çözgü iplikleri çözölmüş şekilde hazır alınmaktadır. Bu nedenle çözgü dolabı, çağlık ve ellik denilen çözgü araçları tesbit edilmemiştir. Yaşlı bireylerle yapılan görüşmelerde eskiden kullanıldığı, günümüzde kullanılmadıkları için bulunmadığı söylenmiştir.

Kirkitli dokumacılıkta yatay tezgah (yer tezgahı, konar göçer tezgah), dikey tezgah (ıstar, ipağacı, mazman) kullanılmaktadır.



**Şekil 7.** Çıkırık ve Kecere Yardımı ile Masuraya İplik Saran Kadın

Tarsus yöresinde çuval, çul dokumacılığında kullanılan tezgah türü ise dikey tezgahdır. Bu tür tezgahlarda gücü ağacı, varangelen, yan tahtaları, selmin parçaları bulunmaktadır (Şekil 8). Yörede bu tezgaha ıstar denilmektedir.

Yardımcı araç olarak kirkir kullanılmaktadır. Yöredeki kirkirler tahtadan yapılmıştır (Şekil 9). Kolon dokumacılığında ise eskiden yer tezgahları kullanıldığı, günümüzde ise çarpana ile yapıldığı tesbit edilmiştir.

Örücülük sanatı ile ilgili yapılan incelemede; Tarsus ilçesinde iğne oyacılığı, tığ oyacılığı, şiş örücülüğü, mekik örücülüğü tesbit edilmiştir. Bunlarda kullanılan araçlar:

**Şişler;** kullanıldıkları yere göre veya yapıldığı hammaddeye göre iki ucu sivri çorap şişlen, bir ucu sivri şişler yuvarlak şişler olarak gruplanmaktadır (Akpınarlı 1995).

İki ucu sivri şişler yani çorap şişlerine beş şişte denilmektedir. Bazı yörelerde bir ucu sivri diğer ucu çengellidir. Tarsus yöresinde beş şişle yapılan örgülerin günümüzde yapılmadığı tesbit edilmiştir.

Bir ucu sivri şişler 30-35 cm uzunluğunda iki adettir. Çelik, plastik, alüminyum, tahtadan yapılır ve inceden kalına göre numaralandırılırlar. Tarsus ilçesinde şal ve giyim eşyası (kazak, süeter vb.), giyim aksesuar (çorap, eldiven, kaşkol vb.) ve oya yapımında kullanılmaktadır. Yörede mil ismi verilmektedir.

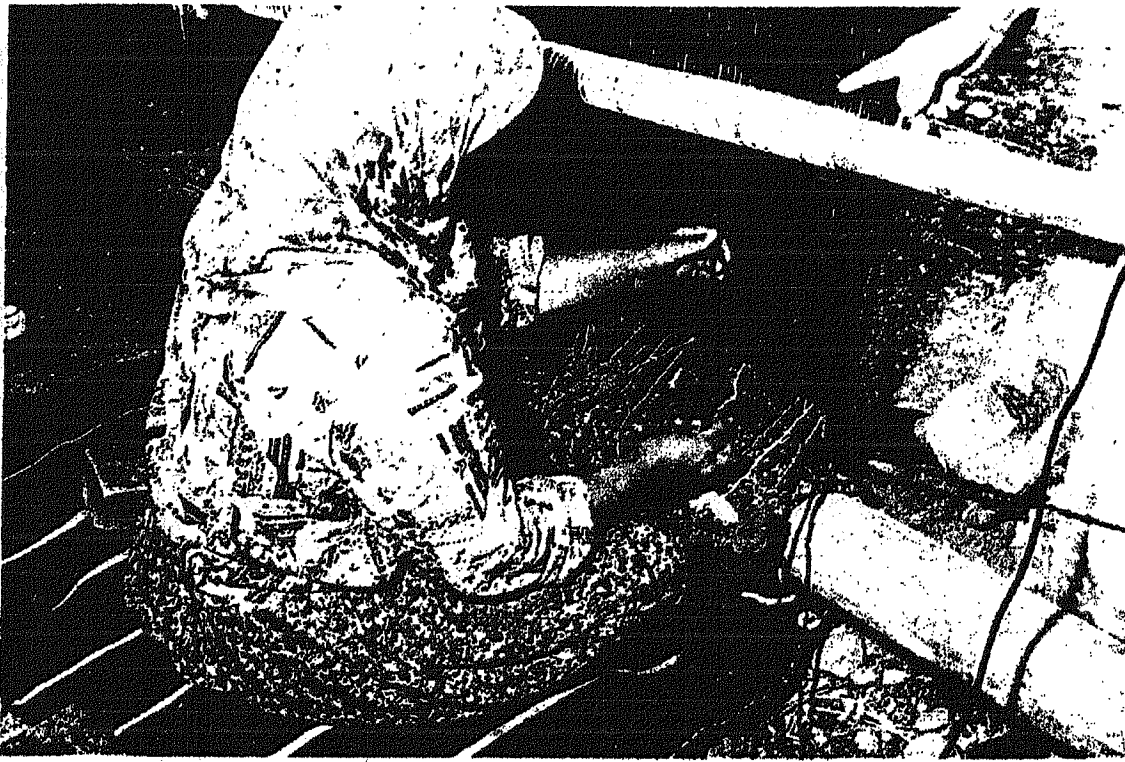
**Tığlar;** bir ucu çengelli diğer ucu düz 15-20 cm uzunluğunda çelik, plastik, alüminyum, şimsir ve fil-dişinden yapılan çeşitleri vardır. Yörede piyasada satılan çelik tığlar, boncuk oyası, tığ oyası, dantel vb. yapımında ipliğin kalınlığına göre numaraları seçilerek kullanılmaktadır (Şekil 10).

**Mekik;** piyasada plastik ve kemikten yapılmış olanları bulunmaktadır. Oya ve örtü yapımında kullanılmaktadır. Tarsus yöresinde mekik ile yapılmış oyalar tesbit edilmiştir.

Örücülük sanatı olarak bitkisel örücülükte kullanılan araçlar ise çubuk yarma aracı, çakı çeşitli boylarda bıçaklar, bahçe makası, biz ve demir çubuklardır.

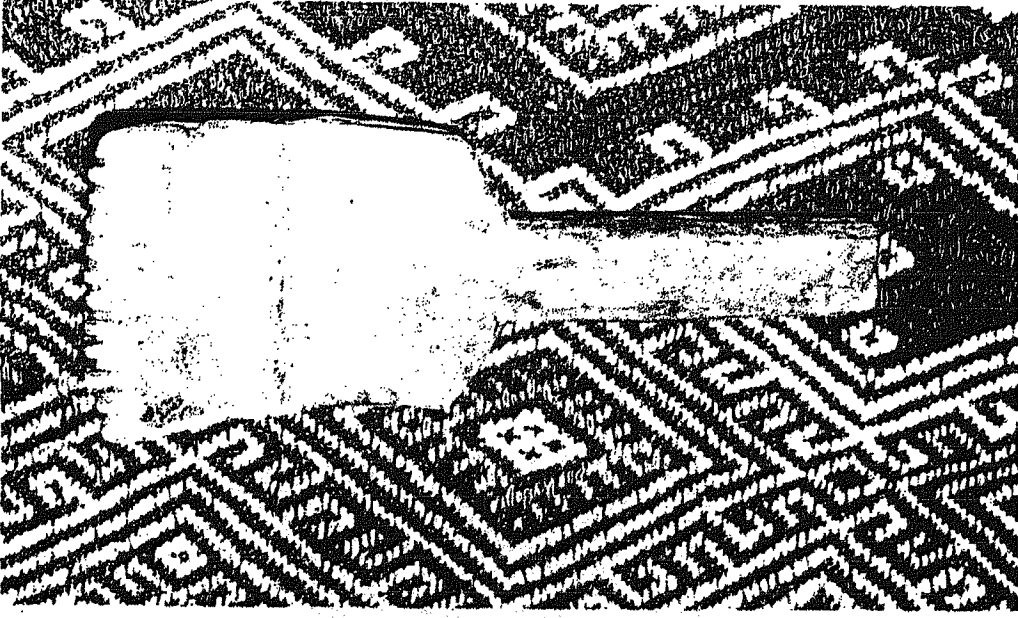
Tarsus bölgesinde bitkisel örücülük Akgedik köyünde bütün evlerde yapılmaktadır ve aynı araçlar kullanılmaktadır.

Çubuk yarma aracına yörede yargıç ismi verilmektedir Yargıç yerine iki küçük çubuk parçası artı şekline getirilerek de çubuklar yarılmaktadır.

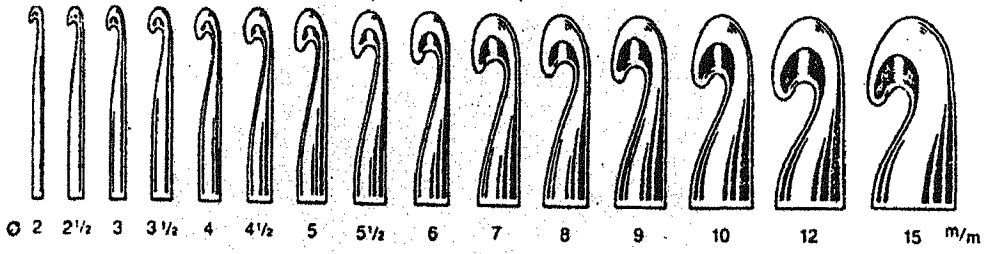


**Şekil 8. Yörede Kullanılan Istar Tezgahı**





Şekil 9. Yörede Kullanılan Kirkit



Şekil 10. Tığlar



Şekil 12. Bitkisel Örucülükte Kullanılan Bıçak (Akgedik Köyü 1997)

İğne oyalarında ve işlemecilikte kullanılan iğneler kullanılan ipliğin kalınlığına göre ince, kalın, kısa, uzun olarak seçilmektedir.

İşlemecilikte yörede iğneden başka araç kullanılmadığı tesbit edilmiştir.

Dokumacılık, örücülük sanatlarında kullanılan diğer *araçlar* ise ipliğin yapımında kullanılan araçlardır. Bunlar; yünün yıkanmasında "tokaç" yün elyafının taranmasında "tarak", ipliğin eğrilmesinde "kirman", (Şekil 13) ipliğin bükülmesinde kirman veya çıkırıktır.



Şekil 13. Kirman ile Yün Eğiren Kadın



## TARSUS EVLENME ADETLERİ

İnsan hayatının ikinci geçiş dönemi olan evlenme aile yapısını oluşturan ilk adımdır. Kıza ve erkeğe yeni bir sosyal statü kazandıran evlenme; aileler arasında kurulan dayanışmayı, toplumsal ve ekonomik ilişkiyi düzenlemesi açısından her zaman toplumun her kesiminde önemli bir olay gibi görünmüştür. Evrensel bir özellik taşıyan evlenme ve çevresinde gelişen olaylar, dünyanın her yerinde bağlı bulunduğu kültür (ipinin gerektirdiği kurallara ve kalıplara uydurularak gerçekleştirilir.

Tarsus ilçe ve köylerinde de evlenme adetleri yörenin özelliklerine göre kendine özgü bir karakter taşımaktadır.

### EVLENME BİÇİMLERİ

Yöredeki evlenme biçimleri incelendiğinde; geçmişte en yaygın evlenme biçimi görücü usulü ile evlenmedir. Bunun yanı sıra akraba evliliği, değiş—tokuş evlilik "değişme" (Kaburgediği), "değişik" (Karadiken), akraba evliliği, oturakalma "varıp oturma" (Kaburgediği, Karadiken), baldızla evlenme, kayınbiraderle evlenme, dezmal kaçırma, kaçarak evlenme, dul katlin ve dul erkeğin evlenmesi, ku-malık, kızın kendinden küçük erkekle evlenmesi, kızın kendinden çok büyük erkekle evlenmesi, beşik kurtması da vardır.

Yörede değiş - tokuş evlenmenin temelinde; düğün masraflarını aza indirmek, malın bölünmesini engellemek, akrabalık ilişkilerini pekiştirmek yatmaktadır.

Baldızla evlenmenin en önemli nedeni ölen kadının geride kalan çocuklarının üvey ana elinde kalmaması, teyzelerinin çocuklara (teyze ana yarısı) daha iyi bakacağı düşüncesidir.

Kayınbiraderle evlenmenin temelinde de; kadına kalan malın başka biriyle evlenmesi halinde dışarı gitmemesi yatmaktadır.

Geçmişle yukarıda belirtilen evlilik türlerinin yaygın olduğu yörede, günümüzde daha çok anlaşarak evlilik yapılmakta; ancak geçmişteki evlilik biçimlerine günümüzde az da olsa rastlanmaktadır.

Tarsus'ta kız görme ve kız istemede Anadolu'nun diğer yörelerinde okluğu gibi "sıra gütme" vardır. Büyük kızın üstünden küçük kız geçirilmez. Ancak küçük kıza iyi bir kısmet çıkarsa büyük kızın izni alınır. Daha sonra düğün hazırlıkları başlar.

Yörede geçmişle kız bakmaya yakın akrabalarındaki kızlardan başlanır. Yakı» ;skiabada uygun bir kız bulunmazsa, yakın çevreden kız aranır. Anne ve babanın beğendiği kız oğlana gösterilir (köy olduğu için herkes birbirini tanımakladır). Oğlan da beğenirse kız evine elçi gönderilir (kızı islemeye gideceklerini haber verir).

Kız evi evet derse kız istemeye gidilir. Kız istemeye , Cuma gecesi (Perşembe günü akşam) gidilir. Yörede dünür gitmeye "Şeytan kıcı kırmaya gidiyoruz" denir.

Yörede evlenecek kızın; güzel olmasına, ahlâklı olmasına, elinin iyi iş tutmasına, malının çok olmasına, soyuna sopuna bakılır.

Kız. islenirken "Allahın emriyle kızınıza dünür geldik" (Kaburgediği), "kapıdan kovarsın köşeden gireriz" (Tarsus 82 Evler Mahallesi)", "Allahın emri peygamberin kavliyle kızınıza dünürüz" (Ka-radiken) denir.

Kız istemeye giderken "Uçkur sıkı bağlanır" (Tekeliören köyü), oğlan evinin ağzı bağlansın diye.

Bir istemeyle kız verilmez. Kız verildiği zaman "kız bitti" derler, tatlısını yerler.

## SÖZ KESME VE NİŞAN

Kız verildikten sonra söz kesilir düğümü durulur;

" Kırmızı yağlığa büyük bir düğüm atılır, kızla oğlan yağlığın uçlarını tutar iyice düğümlerler (kızla oğlan birbirlerine bağlı olsun diye). Oğlan evi bu düğümü alır sandığın dibine kor (kaynana kendi sandığının dibine kor). Gelin gelelimi duvak günü hu yağlığı çıkartır geline- çöz kızım der. O yağlığı gelin yamşak tutar (çenesi onunla bağlanır gelin sessiz olsun diye)" (Kaburgediği).

Söz ertesi; "Sabah üzümle leblebi, lokum alınır. "Yağlı - ballı" yapılır. İki tane bazlama yağlı- ballının içine ui'alanır, kız evine iletilir. Kızla oğlan bunu yer (yaşamları boyunca yağlı - ballı olsunlar diye). Daha sonra köye leblebi, üzüm ve lokum dağıtılır. Kıza al örtülür, kızın tatlısı yendi diye duyurulur" (Kaburgediği).

Tarsus'ta geçmişte nişana çağrıyı "Başı bütün veya analı babalı bir çocuk leblebi, lokum, üzüm dağıtarak yapar, davetliler çağrı yapana yağlık verir (Kaburgediği). "Nişana çağrı çiçekle yapılır. Başı bütün bir kadın ev ev dolaşarak çiçek dağıtır" (Tekeliören). "Kağıtlı

şekerle nişana çağrı yapılır, buna okuntu denir." (Tarsus 82 Evler Mahallesi) şeklinde olur, ancak günümüzde davetiye ile yapılmaktadır. Nişan kız evinde olmakta, nişan masraflarını oğlan tarafı karşılamaktadır.

Eskiden nişanda dövme dövülürdü. Kazanlarla yemekler pişirilirdi. Nişanda takılacak takılar sağdıç kızın başına takılır, sağdıç kız takıları akşama kadar başında gezdirir, akşam da gelin kıza takarlardı. Eskiden nişanda kına yakarlar, kınaya da ağırlık katarlardı" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

"Nişan yemeğini yapan kadına hediye olarak çember bağlanır, nişanda kıza verilen hediyeye atkı atmak" (Kaburgediği) denir.

## **DÜĞÜN ÇEYİZ VE KINA GECESİ**

Yörede iki bayram arası düğün yapılmaz.

"Kurban bayramı ile ramazan bayramı arası boş ay sayılır. Bu ayda evlenenin boşanacağına inanılır (Tekeliören).

"İki bayram arasında düğün yapılmaz. Bu ara boş sayılır. Bu ayda evlenenin çocuğu olmaz" (Ka-radiken).

"Aralık ayında düğün yapılmaz bu ay boş ay sayılır. Bu ayda evlenen boşanır" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

Tarsus'ta geçmişte başlık parası vardı. Ancak bu gelenek yavaş yavaş kalkmakta.

"Başlık kızın.babasına verilir, kız evinde kalır, başlık olarak mal da verilir. Eskiden kıza verilen başlığa göre değer biçilirdi"(Kaburgediği).

"Köyde arlık başlık yok, eskiden başlığa kesim denirdi" (Tekeliören).

"Eskiden başlık alınır, o da kızın masraflarında kullanılırdı. Kız, kaçsa bile başlık alınırdı" (Ka-radiken).



Yörede nişandan hemen sonra düğün hazırlıkları başlar. Ancak, nişandan bir veya iki yıl sonra düğün yapılabilir.

Yörede geçmişle çeyiz geleneği yaygın olmamakla beraber, değişen ekonomik şartlara göre çeyizde de değişiklikler gözlenmektedir,

"Eskiden çeyiz olmaz. Kaynalaya bir gömlek, oğlana bir iç don, kaynanaya bir dokuma şalvar, bir iane de yalak olurdu. Şimdi her şey oluyor. Çeyiz yıkamaya "çeyiz yunma" denir. Kız evinden çeyiz cuma günü çıkar, kızın kardeşi sandığa oturur, oğlan evinden bahşişi alır. Oğlan larafı önceden mendil hazırlamışlar. Sandığı kaldıranlara mendil bağlar (koluna). Çeyiz köyde gezdirilir, daha sonra oğlan evine serilir. On beş gün serili kalır, gönlünden kopan çeyiz görmeye giderken hediye gelirir. Oğlan bir hafla gelin yalağında yalar (yalak boş kalmasın diye), Gelin yalağını kızlar yüzler, yalağı hazırlayanların analı babal'ı olmasına dikkal edilir, başı bozuk olana yalak ciletilmez, yalağın üzerinden bir kız, bir oğlan çocuk yuvarlatılır" (Kaburgediği).

"Köyde kız ilkokulu bil irince çeyiz hazırlamaya başlar. Eskiden kızlar hasır uçkur dokurlardı, şimdi ise nakış yapıp boncuk işlenmekle. Çeyiz almaya gelen allara "çeyiz atı geliyor" denir. Çeyiz atı süslenir. Kız evinden çeyiz sermeye kızlar gider. Gelin hangi odaya incekse çeyiz oraya indirilir, duvarlara çakılır. Pazartesi günü düğün başlar, salı günü çeyiz oğlan evine gider" (Karadiken).

Yörede kızın çeyizi hazırlanırken de yapılan bazı pralikler vardır.

"Yalağın pamuğu atılmaya durdumu halatçı der ki, yürümüyor-kaynana ya da kaynata halatçıya çorap mendil bağlar, kız larafı horoz keser yedirir, ondan sonra giriş yürür" (Kaburgediği).

"Geçmişle düğünler Pazartesi günü başlar, cuma günü biterdi. Pazartesi günü bayrak dikilir. Köyün dedesi bayrağı dualar, büyükler bayrağı kaldırır. Bayrağın üslüne analılar ve lurunc konur.

Porlakal (çoluklu çocuklu olsun yeşersin diye), ayna hayal lan (aydınlık olsun) diye konur. Bayrak üç kere eve sokulup sokulup geri çekilir, sonra bayrak dua ile kaldırılır. Aynı anda bir de bıçak yumar ekmeğin allına koyarlar (birisi hile kölülük etmesin diye), oğlanla kız karı - koca olacağı zaman analıları da açarlar, bıçağı da açarlar. Gelin-güvey olduktan sonra da bayrağı yıkarlar. Pazartesi günü bayrak kaldırıldığı gün bayrağın allında kurban kesilir.

Düğün yemekleri pişirilmeye başlanır. Bayrak kaldırıldığı gün kızın evinde kızın başına kırmızı yağlık bağlanır. Bayrağı delikanlılar yıkar. Bayrak yere düşürülmeden indirilir" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

"Pazartesi günü düğün başlar, pazartesi öğlen bayrak dikilir. Bayrak dikenlere bahşiş verilir. Damal gerdekten çıkdımı bayrak indirilir" (Karadiken).

"Düğün cuma günü oğlan evinde başlar, pazar günü biter. Damal gerdeğe girdimi bayrak indirilir. Bayrağı indiren ertesi sabah bahşiş alır (Tekeliören).

"Düğün cuma günü başlar, pazar günü biler. Cuma günü delikanlılar bayrak diker, bayrağın dibinde davar kesilir ve bayrağın dibinde yemek pişirilir. Bayrak dikildim! akrabalarından biri üzüm dağıtır, buna okunlu denir. Okunlu yapana yağlık (mendil) örtülür. Baş bozuk yelim öksüz biri okuntu yapmaz. Düğünün başladığı gün bir oğlan çocuğu karanfil dağılır. Delikanlılar toplanır, ballayla nacakla bayrak direği kesmeye giderler. Bayrağı dikenler bayrağın başında -çare- (leşt) kırarlar. Bayrak dikildiği gün oğlan evi eskiden allara, günümüzde arabaya biner, kız evine çeyiz almaya gider. Gelinle clamal gerdeğe girdimi bayrak yakılır. Bayrağı sağdıç yıkar. Bayrağın üstünde yağlık, turunc ve ayna olur. Bunları delikanlılar kapar. Kim kaparsa sıra ona gelmiş sayılır. Daha sonra delikanlılar yemek yer" (Kaburgediği).

Yörede yengelik ve sağdıçlık geleneği oldukça yaygındır:

"Düğünde sağdıç oğlan kendisi seçer. İki tane sağdıç olur, bunların biri evli, diğeri bekârdır. Düğün bitene kadar sağdıcin görevi devam eder. Düğün boyunca sağdıç damadı öğütler. Gerdekten sonra sağdıç oğlanı yıkar, bayrağı sağdıç indirir. Oğlanı damat Irasına sağdıç götürür. Yengeler ise kızın ardından (ki/, oğlan evine giderken) ata biner, yengeler evli olur. Yol boyunca yenge etrafında oynanan birtakım oyunlar vardır. Yengenin ayakkabısı çalınır, çalana yengenin kocası bahşiş verir. Yengelere oğlan taralı birer mendil verir. Gelin indimi yengenin de görevi biter. Çarşaf kaldırma görevi sağdıçındır" (Kaburgediği).

"Kız.ın sağdıç olur, oğlanın olmazdı. Sağdıç görevi bayrak dikildim! başlardı. Yenge ise oğlan taralıdan gelirdi. Ala binebilen K) - 20 kişi yenge olabilir, ayrıca düğünde delikanlı başı olurdu. Delikanlı başını suçlu çıkartıp bahşiş alınırdı. Ata binen yengelerden biri kaçırılır, oğlan evine gidilince, bakın bakalım yengeler kaç tane? diye sorulur. Bakarla yengeler eksik, bahşiş alınır, hemen yenge getirilirdi. Yengelerden biri baş yenge olur; gelinin alı yengeye teslim edilir, baş yengenin bindiği ata kız taralı mendil bağlardı" (Karadiken).

de düğün daveti de köyden köye bazı değişiklikler göstermektedir.

Embe günü oğlan çocuğu olanlara kahve ile karanfil dağıtılır. Ayrıca üzüm ve leblebi da-  
r. Oğlan çocuğu olmayanlara karanfil verilmez, düğüne davet bu şekilde yapılır"  
Kurgediği Köyü).

inün davetine okuntu denir" (Karadiken Köyü).

den gömlek ile davel yapılırdı. Gömlek ile davet edilen yerden davar ile bayrak gelirdi.  
u veya çorap ile davete gidince hiçbir şey gelmez" (Karadiken).

rak dikildim! akrabanın biri üzüm dağıtır. Buna okuntu denir. Okuntu yapana yağlık  
ir" (Kaburgediği).

de kına geceleri de oldukça renkli geçmektedir.

a günü düğün başlar, cumartesi günü kızın kınası yakılır. Cumartesi günü "kına  
esi" dövülür, kızlar dövmeyi alır yıkamaya giderler. O sırada gelinle damatta orada olur.  
gecelelerinde eskiden arap, deve, yastık, uzun essek oyunları çıkarılırdı. Kına yakılırken  
vülür. Kınayı kaynana yakar, kına yakılırken kıza yüzük takılır. Kına oğlan evinden  
nen davarlarla gider. Kınayı bir tabağa buğday, bir tabağa un koyan iki kadın götürür.  
ra kınacı denir. Davarlardan biri kız evinde kesilir, yemek yapılarak yenir. Buna kına  
denir. Oğlana da kına yakılır. Biri yakan, diğeri bağlayan iki kınacı kız, oğlanlara kına  
ve bahşiş alır. Kına karılırken içine gümüş atılır" (Karadiken).

siniyle gider, kınayı götürene bahşiş olarak yağlık bağlanır" (Tekeliören).

in pazartesi günü başlar. Çarşamba günü yengeler kız evine kına götürür. Kınada gelini  
ırlar, üç defa yere yağlık vururlar (yastık gümledimi köy duyunca köy toplanır), kına  
kızın başında şeker kırılır. Gelin oğlan evine indimi o şeker gelinle damata da şerbel  
içirilir. Kınanın yanında kuru üzüm olur, başı bütün biri ağız tadı olarak o üzümü  
Kınayı kızın sağdıçları yakar. Kına yakanın koluna bahşiş olarak dülbent bağlanır,  
n da ensesine kına sürülür. Kına gecesi ağıl yakılır, sağdıçın biri gelinin yanında yatar "  
rgediği).

tesi günü düğün başlar. Çarşamba günü davul gelir, o gün kız evinde kurban kesilir ve  
apılır. Kına günü dövme dövülür, buna "kına dövmesi" denir. Sağdıç giydirilir, kızlar  
r, kınayı mezarlıkta gezdirip kız evine götürürler. Buna "kına gezdirmesi" denir.  
lar kınayı kız evine indirirken bahşiş alırlar. Eskiden kına indirenlere "parça" (elbiselik)  
lere mendil verilirdi. Buna "kına hediyesi", kızın kınada giydiği elbiseye "kınalık"  
i. Kınada kızlar ile erkekler birlikte olur, sin sin, arap oyunu, bişşek gelin, değirmenci,  
Fantuni gibi oyunlar çıkarılır, gençler tavuk çalarlardı.

akılacağı zaman yastık vurulur. Köylü -falancanın kınası yakılıyor der.



Kınayı genç kızlar kına türküsü söyleyerek yakar;

Kız anası, kız anası,

Hanı bunun öz anası,

Kız anası, kız kardaşı,

Hanı bunun öz kardaşı,

Şu kardaşa da yol dolanır,

Kızın cezvesi bulanır,

Ana besler el gönenir,

Kız anası kınan kutlu olsun,

Vardığın yer tatlı olsun,

Küçük kız kına kaşığı,

Büyük kız evin yakışığı,

Çağırın gelsin kardeşi,

Alladı geçti eşiği,

Sol'rada koydu kaşığı,

Büyük evin yakışığı,

Kız anam kınan kutlu olsun,

Vardığın yer tatlı olsun,

"Kına karılırken kaynana kına tepsisine ağırlık katar (ele, ayağa kına yakılır). Gelinin ensesine kına yakılır. Enseye yakılan kınadan, erkeğin eline yakılır ( mutlu olsunlar diye). Genç kızlar sağdıçlarla birlikte kınada bulunan kadın - erkek herkesin eline kına yakar, bahşiş alırlar. Buna "kına bahşişi" denir. Kına gecesi sağdıç ile kızlar gelinin evinde yatar, sabah olunca gelini yıkarlar. O güne "gelin günü" denir. Gelini yıkadıkları için damattan bahşiş alırlar. Buna "hamam bahşişi" denir " (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

Tarsusta kına ertesi gelin almaya gidilir. Bu da köyden köye farklılık göstermektedir.

"Pazar günü gelin almaya gidilir. Gelin almaya gidenlere, -gelin alayı, -gelin alıcı, -denir. Geçmişte gelin almaya allarla gidilirdi , şimdi artık arabalarla gidilmektedir. Gelin vedalaşırken herkesin elini öper. Kız evinde gelinin ayakkabısına para koyarlar. Gelin indimi ayakkabısını bir öksüze çıkarlırlar. Üksüz o parayı alır. Gelini sağdıç kızlar giydirir, gelin oğlan evine giderken yüzü kapalı olur. Kızı evden babası ile amcası çıkartır" (Kaburgediği).

"Düğün cuma günü baslar, pazar günü saat 10-11 sıralarında gelin almaya gidilir. Kardeşi kıza-bekaret kemeri-bağlar, kız evi kızına-seni canlı verdik o evden ölün çıkacak der" (Tekeliören).

"Çarşamba günü yenge kız evine gider, o gece orada kalır. Perşembe günü kız almaya gidilir. Gelinin duvağı kırmızı, yeşil, sarı olur. Gelin almaya at ile gidilir. Ata yengeler biner, erkekler önde yayan gider, gelin süslendim! onun etrafına yeni gelin olmuş gelinler oturur.

Kız evinde öğle yemeği yenildikten sonra, kız evi izin verirse kız çıkarılır. Gelini eskiden kızın erkek kardeşi ata bindirirdi, şimdi kızın annesi babası oğlan evine teslim eder. Gelin çıkarken kız evinden biri kızın arkasına üç defa yumruk vurur, arkasından su dökerler " (Karadiken).

"Gelin alma gününe gelin günü denir. Gelin almaya gidenlere gelin alıcı seymen denk. Gelinlik giydirildikten sonra geline kepez giydirilir. Kepezin üstünde üç ayna olur (arkası, önü, yanı, aydınlık olsun diye). Bu üç ayna Allah, Ali ve Muhammed'i temsil eder. Kepeze kırmızı, beyaz, yeşil yağlık bağlanır. Gelini ata sağdıç bindirir. Gelin atlarla mezarlığı dolandır, mezarlıkta oyun oynanır (önümüz de mezar, sonumuz da mezar), çeyiz de gelinle birlikte gider" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

Gelin atlan indirilirken de birtakım uygulamalar yapılır.

"Oğlan evinde ortada kazan olur, gelin oğlan evine gittim! üç defa kazanın etrafında dolandırılır, bolluk bereket getirsin diye delikanlılar bahşiş alır" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

"Gelin oğlan evinde at ile kazanın etrafında dolandırılır. Geline burada indirmelik verilir. Geline indirmelik verene hediye verilir. Daha sonra gelini oğlan evinin iki tane büyüğü attan indirir" (Karadiken).

"Kız attan inerken inmecclik ister, verilen şeye göre kız attan iner, kızı içeri damat götürür" (Tekeliören).

Gelin evden içeri girerken de yapılan uygulamalar oldukça ilginçtir.

"Gelin kapıdan içeri girerken; kapının eşiğine bir ibrik su koyarlar, kapıya ip gererler, eşikliğe yağ sürerler gelin ipi kırar, testiye de tekme vurup içeri girer".

"Gelin eve girerken kapının önünde testi kırılır (aydınlık olsun diye), ayna tutulur (aydınlık olsun diye), bozuk paranın içine leblebi, üzüm katılır, gelinin başına atılır, kısmeti olsun diye" (Tekeliören).

"Gelin kapıdan içeri girerken; kapıya tırlık (iplik) bağlarlar, yeşil yaprağın içine yağ koyarlar. Su dolu ibriği eşiğe koyarlar. Gelin tırlığı kopartır, testiye tepik vurur, ezer geçer. Kaynana içerde gelinin duvağını açar" (Karadiken).

"Gelin eve girerken eşiğe bal sürer, kapıdan kapıya gerili olan ipi kırar, ibriği teper, eşiği niyaz eder, kaynananın kaynatanın elinin altından içeri girer. Bal tatlılık, ipi kırmak yüzün koyu git arka üstü çık (ölün çıksın), ibriği tepmek (su gibi aksın, aydınlık olsun) demektir.

Gelin indikten sonra damat traşa götürülür. Gerdek gecesi hoca nikâhı kıyılır.

"Gelinin odasının kapısına yağ sürülür (yağ gibi yumuşak olsun diye), çivi çakılır (çakılsın kalsın diye). Damat gerdeğe yumruklanarak sokulur. Gerdeğe girdilerini oğlanı sağdıç, kızı da kaynana veya görümce yıkar (Kaburgediği).

## GERDEK VE GERDEK ERTESİ

Damat gerdeğe döve düve sokulur. Yüz görümlüğü vardır. Gerdek gecesi çarşaf beklenir, damat gerdekten sonra ateş sıkar" (Tekeliören).

Erkek gerdeğe yatsı namazından sonra sokulur. Gerdekten önce hoca nikâhı kıyılır. Nikâhta kimse konuşmaz kimse parmağını oynalamaz, oynatırsa nikâh bozulur. Hoca nikâhı gizli yapılır (nikâh bağlanmasın diye) Gerdekten kız yengesi olur. Oğlanla kızın ellerini birleştirir, gerdek bitene kadar yenge bekler!"Gerdek bitene kadar ev halkı uyumaz, gerdekten sonra kaynana döşeğe bakar, bahşiş verir" (Karadiken).

"Gerdek ertesinde yörede yapılan birçok uygulama vardır.

"Ertesi sabah gelin eline ipriği alır ve ev ev gezer, akrabasının eline su döker, peşkir verir bahşiş alır. Bu olaya su dökme denir, sonra kelle pişer (baş bağlanacak-duvak günü diye). Duvak günü yastık vurulur üç kere (Peygamberden gelme), kepez duvak günü çıkar. Gelinin kayını oklava ile gelinin yüzünü açar, bahşiş verir" (Tarsus Merkez 82 Evler Mahallesi).

"Damat gerdekten çıktımı kaynatasına, kaynanasına el öpmeye götürülür. Duvakta gelin herkese tülbent dağıtır, aynı gün geline kakül kesilir" (Karadiken).

"Duvak günü bekâret çarşafı kalburun içine konup ortalığa getirilir, misafirler bahşiş verir" (Tekeliören).

"Pazartesi günü kadınlar toplanır, kelle paça eder. Paça yenir, o güne gelin başı denir. Herkes o gün çarşafa para atar. Gerdekten üç gün sonra gelin görümcesiyle birlikte kapı kapı dolaşır, kavurga ile birlikte su dağıtır.

Yörede bakire çıkmayan kız babasının evine geri gönderilir. Evlenmeyle ilgili adet ve inanmalara aşağıdaki örnekleri de ekleyebiliriz. "Damat Iraşa sağdıçlarıyla gider" (Kaburgediği). "Hoca nikâhı açıktan yapılır" (Kaburgediği).

Gelin babasının evine bir halta sonra el öpmeye gider" (Kaburgediği). "Oğlan tarafı çeyiz gönderilmeden kız tarafına yolluk gönderir" (Kaburgediği). "Bahtı kapalı olan kızlar ziyarete der, üç cuma günü anahtar açarlar, ziyarette taç giyerler" (Tekeliören).

İşanda bardak, kaşık çalarlar" (Tekeliören).

Düğünde kızın yastığını götürene, sandığına oturana, halay-çekenlere bahşiş verilir" (Tekeliören). "Cumartesi günü - kız üstüne gidilir. Buna - kız başı da denir. O gün çeyiz oklenir" (Tekeliören). "Anne; kızı verildiği zaman, biz seni buraya kesdik kanın buraya akan der" (Karadiken). "Kız istemeye - şeytanın kıcını kırmaya gidiyoruz denir" (Karadiken).

Düğünde delikanlı başı olur. Delikanlı başı, düğündeki işlerin yapılması için öbür delikanlıları görevlendirir" (Karadiken).

Düğünde baş yenge olur. Gelinin adı verilir. Baş yengenin bindiği ata kız tarafı mendil atılır" (Karadiken).

Gelin erkek evine ineceği zaman aşçılar kazanın ağzını örter bahşiş alırlar" (Karadiken).

Düğünde küncülü ekmek yapar ul'elerler. Bir kişi pestemalı beline kuşanır köyü tüm gezer, onun içine şeker katar herkese dağılır. Bunun üzerine köylü de bir tabak un alıp oğlan evine getirir" (Karadiken).

Oğlan evinde pişen yemeklerden, kız evine götürülür, bahşiş alınır. Buna-bahşiş alıyoruz denir" (Karadiken).

Gelin ata bindimi duvağın ardına ayna takılır" (Karadiken).

Düğünde damat saklanır, delikanlı başından bahşiş alınır" (Karadiken).

Gelin at üstündeyken kalasından şeker atılır (tatlılık olsun, bolluk olsun diye)" (Karadiken).

Duvak günü gelinin çarşafı bohçaya konur, onu da gelinin önüne koyarlar. Aynı anda gelinin önüne bir elek tutulur. Ekmeği büklerler, eleği gelinin arkasına tutarlar, gelin üç kere ekmeği eleğe alar. Bir erkek, bir kız çocuğu getirirler, eline oklak verirler, çocuklar ellerindeki oklakla gelinin yüzünü açarlar. Elek ve ekmek, bereket olsun diye yapılır. Eskiden buğday ile yapılır, o buğdaydan herkes alıp ambarına atarsa bereket olur, ekmekten yerse başının ağrımayacağına inanırdı" (Karadiken).

Eskiden söylememelik vardı. Kaynana geline bir şey verirse konuşurdu. Vermezse ölene kadar konuşamazdı" (Karadiken).

Oğlan gerdeğe giremedimi oğlana saban söktürülür, arka geri merkebe bindirirler" (Karadiken).

Kırk gün gelini dışarı göndermezler. Gelini kırk basmasın diye" (Karadiken).

geceleri gelin övülürken;

amın beli ince,

duramam görmeyince,

ruma ei vurdurmam,

r ağbim gelmeyince,

ma türkülerini söylenir" (Karadiken).

in ayakkabılarının içine buğday *koy urlar* kısmı bol olsun diye, para koyarlar *paralı*

diye. o parayı öksüz çocuğa verirler sevin sin diye" (Tarsus Merkez 82 Evler

llesi).

nin ayakkabısının içine bir arpa, bir de buğday koyarlar, bir kızı bir oğlu olsun diye"

diken).

e gelin güvey olmadan ikisinden de ikrar alır.

malını gör halini diyerek gençler üç kere eve inerler" (Tarsus Merkez 82 Evler

llesi).

ada kemik, incik, bayrak kırdırılır, gençliği gitti diye" (Tarsus Merkez 82 Evler

llesi).

ek kardeşi gelinin beline kuşak bağlar, buna - kardeş kuşağı denir. Kardeşi kuşak

rken öğüt verir - yüzün koyu gir, arka üstü çık der (o eve dirin girsin, ölün çıksın diye)"

us 82 Evler Mahallesi).

a düzmeye-esvab kesme " (Tarsus 82 Evler Mahallesi) denir.

a gününe kız günü, gelinin çıkacağı güne gelin günü denir"(Tarsus Merkez 82 Evler Ma-

si).

## UÇ

de evlenme ile ilgili uygulamaların büyük bir kısmını dinsel ve büyüsel bazı

lamaların yönettiği görülüyor. Günümüzde evlenme ile ilgili adet ve inanmaların maddi

le ilgili olan pra-tiklerde değişim sözkonusu olmakla beraber, inanmalarla ilgili

nünde gözle görülür bir değişikliğin olmadığı saptanmıştır.

Eski gelinliğin yerini beyaz gelinlik almıştır. Gelin alının yerini, gelin arabası almıştır. Ancak günümüzde de gelin evden içeri girerken ipi kırmakta, testiye tekme vurmakta ve eşiğe bal sürmektedir. Günümüzde de gelinin bolluk bereket getirsin diye başından leblebi, üzüm atılmakla, önümüz de mezar sonumuz da mezar düşüncesiyle mezarlıkta dolaştırılmaktadır. Büyük aile lipinden çekirdek aileye geçişle birlikte artık yörede yeni evlilere ev açılmakta, eskiden yapılan görkemli düğünlere günümüz köy ortamında artık çok az rastlanmaktadır. Ancak düğün nerede, ne şekilde yapılırsa yapılsın, hayatın en önemli evresi olan evlenme içinde yer alan dinsel - büyüsel uygulamalar bir şekilde halkı yönetmekte ve evlenmenin tüm aşamalarını yönlendirmektedirler.

### **KAYNAK KİŞİLER**

#### **-Güllü YILMAZ**

Doğum Tarihi: 1945

Doğum Yeri: Kaburgediği

Mesleği: Ev Hanımı

Medeni Hali: Evli

Öğrenim Durumu: Okuma yazması var.

#### **-Ayşe GÖLGE**

Doğum Tarihi: 1941

Doğum Yeri: Karadiken

Mesleği: Ev Hanımı

Medeni Hali: Evli Öğrenim

Durumu: Okuma yazması var.

#### **- Öznur ŞAHİN**

Doğum Tarihi: 1941

Doğum Yeri: Tekeliören

Mesleği: Ev Hanımı

Medeni Hali: Evli

Öğrenim Durumu: Okuma yazması var.



**YŞE ÇATAL**

**Ğum Tarihi: 1930**

**Ğum Yeri: Çama lan**

**esleği: Ev Hanımı**

**edeni Hali: Evli**

**renim Durumu: Okuma yazması var.**

## **ÖLÜM ADETLERİ**

İnsanların yaşamları boyunca yok olmakta korkmuştur. Kendisine ve çevresine ölümün ne zaman geleceğini bilmek istemiştir. Bu merakta dolayısıyla ölümün gelişini tahmin etmenin yollarını aramışlar. Bilinçaltı düşüncenin oluşturduğu psikolojisiyle çevrede bulunan eşyaların araç gereçlerinin kullanımı çeşitli metolojik olaylar, hayvanların hareketleri ve sesleri ile rüyada görülenler ölümü tahmin etmek için bir diğer neden olmuştur. Yörede geçmişten günümüze ölümün tüm anlarında olduğu gibi. Ölümü düşündüren belirtiler zaman zaman değişikliliğine uğramıştır çoğu uygulamalar ise terk edilmiştir. Değişikliliğe rağmen bazı uygulamalar helen devam etmektedir.

### **Hayvanlarla ilgili olanlar:**

Baykuşun uluması her zaman ölüme yorulur. Uluduğunda soğan kırılıp atılır. Baykuşun ütüğü kutsaldır. Tavuğun akşam vakti horoz gibi ötmeside iyiye yögrulmaz. Böyle bir durumda tavuk horoz hemnde tavuk kesilir. Kesilen hayvanlar bazı yerlerde atılır ama belirli kısımlarda kullanılmaması için yenilmesinde hi,ç bir sakınca görülmemektedir.

### **Rüyalarla İlgili Olanlar :**

Rüyada ağaçtan saçın kesilmesi, yorgan kefen dikilmesi, devenin evin önünde çökmesi, evin çökmesi, dişin ağrması, evin çatısının uçması, aykkabının kaybolması, ağacın kökünden kopması, evin yanması, cııldak erkek veya kadın, yüklü deve, rüyada ölmüş herhangi birinden kötüye verilmesi iyiye sayılır. Sabah kalktığında sağ tarafına dönerek aklına ölüm düşmektir.

### **etnoloji ile ilgili olanlar:**

rede Yıldız kayması ölüme yorulur. Bu inanışın köyden köye yorumları vardır. Seksen iki halesinde yıldız kaydığında iyi bir insanın öleceğine, tekelli ören köyünde de görün kişinin kınlarından birinin öleceğine inanılır.

### **ölümle ilgili inanışlar:**

ma akşamları hava karardıktan sonra sakız çiğnemek ölü eti çiğnemeye yorulur. Köyden öldüğünde 3 gün 3 gece sakız çiğnemez. Bir başka inanış ise gece tırnak kesmekle ilgili. inanışa göre geceleri tırkan kesen birinin kestiği tırnağın uzunluğuna bağlı olarak ömrü alır. Öyle ki tırnağın kendi evinde değilde düşman evinde kesilmesi gerekmektedir.

### **ölüm işaret olan fiziksel belirtiler:**

ki can çekişirken öleceğine dair bazı işaretler gösterir. Bunlardan ilki ölecek olan kişi ruhu teslim ederken gözünün nuru dökülür. Ağı karasına karışır. Burnu sivrilir sararır. Göz perdelendir. Gözlerini bir yere diker başka bir yere bakamaz. Ağı köpürür yüzü beyaz olur ve terler.

### **ölüm sırası:**

rede ölüm olayının gerçekleştiği an can çekişiyor, ruhunu teslim ediyor, zekaret çekiyor, meaze yökünü alıyor gibi sözler söylenir. Kişinin ayak ucunda oturanlar kaldırılır kimi yerde can çekişirken baş ucunda meleklerin ayak ucunda şeytanın durduğuna inanıldığından hem ayak ucunda hemde başucunda oturanlar kaldırılır. Kişi uzun uzun can çekişiyorsa kolay ölümü versin diye uzattaki akrabaların fotoğrafı üzerine konulur. Ruhu tez çıksın diye gazının altından yastık çekilir Kuran okunur. Kişinin çok uzun can çekişmeside şöyle söylenir : bu durumda kişinin kabristanda mekanını gördüğüne kötü bir yer ise çok can çekiştiğine, iyi bir yer ise hemen öleceğine inanılır.

### **ölüm sonrası:**

rede vefat etti, öldü ruhunu teslim etti kişinin öldüğünü ifade eder. Ölüm haberi köye ve köye köye kimi yerlerde Camiiden sela okunarak kimi yerlerde eve ev dolandırılarak haber verilir. Ölen bir kişi ile bildirilir. Öldükten sonra cenazenin yeri bazı köylerde değiştirilir. Döşegi ve döşegi temiz olan bu döşege anı yatağı denir. Kişi ruhunu teslim ettikten sonra ayağına kına vurulur. Ölen kişi genç bir kız ise kına yakılırken hüznü gazeller ve hüznü şarkılar okunur. Ölen kişinin gözlerinin açık olması çeşitli yorumları vardır. Arkasından bekliyenin

olduğu en çok yorumlanan bir yorumdur. Dünyada gözü kalmış, bu cenazenin gözünü sevdiği birisi kapatır. Kapatırken bazı yerlerde “YA ALLAH YA MUHAMMED YA ALİ” denilirken bazı yerlerde de selavat getirilir.

Ölüm akşam olduğunda sabaha kadar cenaze genellikle kadınlar tarafından beklenir (82 Evler Mh.). Kaburgediği köyünde ise erkeğin başında erkekler, kadının başında kadınlar bulunur. Beklerken cenazenin yanında biri pısırik^ olursa hemen orada bulunan birinin gömleği yırtılır. Bu işlem yapılmazsa ölümün bulaşacağına inanılır (Tekeliören K.).

Cenaze akşamdan sonra defnedilir. Yerlere desdur verildiğine, mühürlendiğine (Akgedik K., Tekeliören K.) inanılır. Tekeliören köyünde ise akşamdan sonra gömülen cenazeyi toprak kabul etmez dışarı atar inancı vardır.

Kişi öldükten sonra evdeki su dolu kaplar boşaltılır. Suya ölünün, ağırlığının basacağına (Akgedik K.), üstünden ölünün geçip parmağını batırdığına (Kabugediği K.), Azrail'in abdest aldığına, can alırken etrafa kan sıçrattığına (82 Evler Mh.) inanılır. Cenaze evden çıkartıldıktan sonra öldüğü odada bulunan herşey dışarı atılarak, yıkanır. Ölünün ağırlığının basacağına inanıldığı için köyde bunu herkes yapar (Akgedik K.). Ayrıca arkasından süpürüp sileceği inancıyla köyde cenaze evden çıkana kadar süpürge yapılmaz (Kabugediği K.).

Cenaze beklenirken üstünden kedi atlaması iyi sayılmaz. Atladığı takdirde şeytanın geleceğine, ölünün hortlayacağına (Akgedik K.), üstünden kedi atlamış kişinin namazının kılınmayacağına inanılır (Akgedik K.). Cenaze evden çıkartıldıktan sonra bir tabağa bulgur, bir kaşık yağ (82 Evler Mh.), un, soğan (in K.), konup fakire verilir. Ölünün döşeğinin olduğu yere bir daha ölen olmasın diye çivi çakılır. Yine cenaze çıkartıldıktan sonra, nasibi gitti diye yerine un ve yağ konur (Kabugediği K.). Geridekiler taş gibi kalsın diye öldüğü odaya taş getirilir (82 Evler Mh.).

## YIKAMA

Gömülmeye hazırlık aşamalarından olan yıkama herkesin kendi evinin önünde gerçekleştirilir. (In K., Aliefendioğlu K., 82 Evler Mh. Akgedik K.).

Yıkama suyu çeşmeden getirilirken yere konmaz (Karadiken K.) Cenazenin gözü arkada kalır inancıyla getirilirken arkaya bakılmaz (Tekeliören K., Kaburgodiği K.).

Cenaze iki kişi tarafından yıkanır (In K., Aliefendioğlu K.). Yıkama suyunun içine *murtpürü*, *cennet meyvası* (Akgedik K., 82 Evler Mh., Kaburgediği K.), *süpürge çiçeği*, *utrşah*, *göl* (Aliefendioğlu K.) konur. Yıkama suyu sıcak veya soğuk olmaz. Ölünün acı çekeceği düşüncesiyle su ılık hazırlanır. Aksi bir durumda vebalin yıkayan kişiye ait olacağı düşünülür (Akgedik K.).

Cenaze yıkanırken ilk olarak taharetlenir. Kefenliğin içinde gelen *süğec*<sup>10</sup> ikiye bölünür. Ancak üst bedene kullanılan süğec belden aşağıya değdirilmez (Akgedik K.). Aliefendioğlu köyünde cenaze te-

şire çıktığında üstüne öncelikle üç tas su dökülür. Her tasın bir anlamı vardır. İlk tas canın bedenden  
rılmasının çok zor olduğunu ifade eder. İkinci tas cenazenin annesinin sesini duyduğu için, üçüncü  
ise orda bulunanların sesini duyduğu için dökülür.

cenaze yıkandıktan sonra kazan ters çevrilir. Üzerine üç tane taş (ardından birini daha götürmesin  
ve), bazı yerlerde yanına su ve lamba konur. Cenazenin ruhunun üç gün bu ışığa geleceğine inanılır  
K.). Teneşir lahtası ise üç gün kaldırılmaz. Akşam kazanın yanına bir tas su ve fener yakılır. Yi-  
ndığı yer günlükle tütsülenir. O akşam ruhun evine gelip kendisi için birşeyler yapılmışsa se-  
diğine hiçbirşey olmazsa üzüleceğine, ağlayacağına inanılır (Karadiken K.).

Evler Mahallesi'nde ise cenazenin yıkandığı yerde geri gelmesin diye ateş yakılır. Yıkarken su  
kmede kullanılan kabın yayına biraz su ve bir parça ekmek bırakılır. Ruhun gelip ondan yiyeceğine  
nılır. Ertesi gün hazırlanan bu düzen bozulur. Daha sonra cenazenin çamaşırları yıkanır ve üç gün  
ra helvası yapıldıktan sonra toplanır. Yıkandığı yerde mum yakıldığı da görülür. Ters çevirilen *hc-*  
*in*<sup>11</sup> yanına yakılan mumun, orda kişiye ışık olacağına inanılır (Akgedik K., Tekeliören K.). Ka-  
gediği köyünde cenazenin yıkandığı kazan üç gün temizlenmez. Artan suyla birlikte ateşe ters çev-  
rek üzerine taş konur (Kaburgediği K.). Aliefendioğlu köyünde ise arkadan ölen olmasın diye  
an yan çevrilir. Cenazenin yıkandığı kabın bakır olmasına bazı yerlerde özen gösterilir (82 Evler  
, Kaburgediği K.).

cenaze sahibi yıkayanlara peştamalin arasına sünnettir diye bir kalıp sabun verir. Yıkayan kişi bazı  
erde helalleşmek amacıyla para alırken (Akgedik K.) bazı yerlerde ise herhangi bir karşılık al-  
lan cenazeyi sevabı için yıkar. (Aliefendioğlu K.).

ama işi bittikten sonra oğlu kızı cenazenin elini sabunlar (Aliefendioğlu K.) veya helallik su döker  
burgediği K., Tekeliören K.). Yıkama suyu daima başından ayağa dökülmelidir. Tersine dö-  
irse arkadan birinin daha öleceğine inanılır (İn K.).

nilik olsun (Akgedik K.), baş ağrımasın diye cenaze suyuyla herkes elini yüzünü yıkar (Karadiken  
n K.). Tekeliören köyünde ise artan su cenaze giderken ardı aydınlık olsun diye arkasından döker.  
ama işi bittikten sonra günlük yakılır, üç defa cenazenin ve kefenin üstünde çevrilir (Tekeliören

## KEFENLEME

cenazeyi gömme aşamalarından biri olan kefenleme, yöreden yöreye değişiklik göstermektedir. Bu  
en her köy kendi içinde ele alınmıştır.

### Evler Mahallesi

le kefen sır örtüsü olarak kabul edilir. Dünyada çıplak olunmadığı gibi, öbür dünyada da çıplak  
mak için kefenlenildiği söylenmiştir. Köyde kelen olarak patiska (zenginler), kaput bezi (fakirler)  
Kefen yıkama suyu vurulunca^ biçilmektedir

Kadın kefeni iç gömleği, iç kefeni ve pijamadan oluşur. Önce üç kat arabezi konur. Kefenin çoğu parçası beyazdır. İç parçaların bazıları renkli ve desenli olur. Kadının bir başka sır örtüsü de saçlardır. Kefenlenirken imanını^ örtmelidir. Yıkandıktan sonra açık olarak döşüne konur. Başa yağlık, *yamşak* yapılarak bağlanır. Alına ayrıca bir yağlık olur. Yüzüne beyaz örtülür. Ellerine, ayaklarına ve saçına kına yakılır. Ayrıca kefenlenirken sağ eline mendil, sol eline yağlık verilir.

Erkek kefeni de yine iç gömlek, iç kefen, arabez ve pijamadan oluşur. Başına fes ve beyaz yağ-lıklan sarık giydirilir. Erkek cenazenin eline kefenlenirken mendil ve havlu verilir. Döşüne de elini yüzünü silsin diye havlu konur.

Genç kız öldüğünde ise iç kefeni çeyizinin en güzel kanefçe örtüsünden olur. Üzerine en çok sevdiği gömleği de giydirilir. Genç kız öldüğünde kefeni gelin gibi hazırlanıp giydirilir. Gençlerin başına birden fazla yağlık bağlanır. Yüzüne al örtülür. Yaşlı veya genç fark etmez gözüne yıkandığı kazanın karasından sürme çekilir. Kadın cenazenin başına çiçek takılır. Kefenin içine en sevdiği sırtı^konur. En son kefene çiçek, murt pürü, kabe süpürgesi, reyhan koyularak kolanya.dökülür. Cenazeye gelen herkes hediye getirir. Hediye daha çok yağlık, havlu, gömlek olur. Köy halkı verdikleri bu hediyelerin öbür dünya da kendi ölümlerine ulaşacağına inanır. Cenazenin cenazeyi karşılayacağına ve içinde en çok sevdiğine, kefenlenirken eline koyulan mendili vereceği inancı yaygındır. Cenaze kefenlenirken günlük, üzerlik, karçamdan oluşan buhur yapılır. Kefenleme işi bittikten sonra cenazenin bir kolu dışarıyla bırakılır. Herkes elinden öper "hakkım varsa helal olsun, sende bana helal et" diyerek vedalaşılır. Kefen başından, belinden ve ayaklarından bağlanır. Kefenleme bittikten sonra *savana*, kilime veya halıya sarılır. Kefenden artan parça isteyen bir fakire verilir.

### Tekeliören Köyü

Kefen oniki metre alınır. Cenaze yıkandığı sırada kefen bıçakla biçilir. İlk olarak yedi kat bez ve don, daha sonra yeşil ipekten hazırlanan iç gömleği giydirilir. Başına ve alına beyaz yağlık bağlanır. Ellerine de beyaz yağlık sarılır.

Erkek cenazeye yine iç kefen ile başına külah giydirilir. En son olarak kadına da erkeğe de iki kat zarlık bezi sarılır.

Ölen gençse kefene çeyizinden ve en sevdiği giyisilerinden konur. Çörekotuna şeytanın gelmediğine inanıldığından kefene çörekolu ile kına, serpilir. Artan parça fakirlere, ziyaret yerlerine verilir. Kefenlendikten sonra cenazenin açıkta kalması ayıp sayıldığı için *savana* sarılır.

### Karadiken Köyü

Eskiden elde dokunan astarlarla kefenlenen cenazeler, günümüzde ise kabut veya sam beziyle kefenlenir. Köyde kelene zarlık bezi denilir. Kadın kefeni gömlek, *sıtır çapıtı*, *çiğın örtüsü*, *yağlık*, *yamşak* ile iki çadırdan oluşur. Kadın cenaze kefenlenirken dizlerine pamuk, imanına da gelin olurken kesilen kekili ve iman kâğıdı konur. Başına bağlanan yağlığının kenarına çiçek takılır. Peygamber nişanı olduğu için ölmeden önce kına yakılır. Gözüne de sürme çekilir.



Erkek keleni ise bir gömlek ve iki çadırdan (dış kefen) oluşur. Başına fes ile sarık yapılır. Kefene murlı dalı, olçam konulur. Olçam kefen hazırlanırken yedi kişiye verilir. Bu kişiler yedi kere İhlas duasını okur. Okunmuş otçamlar cenazenin belden aşağısına gelmeyecek şekilde kefenin içine serpilir.

Böylece şeytanın gelemeyeceğine inanılır. Bunun dışında kefene zemzem de dökülür. *Zemzem* cenazenin ağzına da damlatılır. Savana sarılmadan önce günlük otuyla buhur yapılır.

### **Kaburgediği Köyü**

Keten kişi gece ölmüşse gün doğmadan şafakla birlikte biçilir. Ketende dikiş olacaksa iplik düğümlenmez. İş bittikten sonra dikişin yapıldığı iğne iplik atılmaz. Ketenin dikiş yönü de ayaktan başa ve soldan sağa doğru olur. Akşamdan eline ayağına kına yakılır. Kefen gömlek ve dış kefenden oluşur. İlk üç kat bez, don ve pijama giydirilir. Gömlekten sonra başına bir, altına yedi tane yağlık bağlanır. Sağ eline pekşir, sol eline mendil verilir. Kaynak kişinin söylediğine göre cenazenin yüzü geri gelmesin yani gözü arkada kalmasın, geri dönüp rahatsız etmesin diye kazan karasından sürme çekilir. Genç ölüm olduğunda iç gömlek ipekten kırmızı veya yeşil olur. Yüzüne de al örtülür. Kefenin içine çiçek, esans, kabe süpürgesi, muht dalı, reyhan, karanfil (evlenecek kızsya yada yeni gelinse gelinliği de) konulur. Kefen işi bittikten sonra savana sarılır. Savandan sonra gençse üstüne bayrak ve yeşil örtü serilir.

### **Aliefendioğlu Köyü**

Kefen patiskadan veya satenden hazırlanır. Yeşil renk tercih edilir. Hz. Muhammed'in cenazesinde kefeni yeşil olduğu için bu rengin mübarek olduğuna inanılır. Kefen biçilmeden herkes tarafından elenip kirlendiği düşüncesiyle önce şehitlenmek zorundadır. Bu işi kefeni biçen kadın yapar. Bir tas su ve buhurla kefen şehitlenir. Cenaze *naş* denilen yerde kefenlenir. Kefen iki kat hak çamaşırı ve dış kefenden oluşur. Zenginler üç kat hak çamaşırı yapar. İnanca göre kişi öbür dünyadaki yaşantısında hak giyisileri kirlendiğinde kevser suyunda yıkar. Çıplak kalmaması için birden fazla çamaşır cenazeye giydirilir. Bunun dışına çiçek desenli *şivel patiskadan* şalvar hazırlanır. Cenazenin ağzına pamuk konup yağlıkla bağlanır. Başına beyaz yağlık bağlanıp, yüzüne de kırmızı bir örtü örtülür. Erkek cenazeye hak çamaşırının dışında başına fes yapılır. Kefene kolonya, gülsuyu, çiçek, çörekotu serpilir. Eğer cenazenin üstünde ziynet eşyası varsa gömülene kadar üstünde kalır. Mezara yerleştirildiğinde çıkartılıp cenaze sahibine verilir.



## Köyü

Kefenlik, beyaz renk kaput bezinden olur. Kefende dikiş özellikle çiğ iplikle yapılır. Kadımlara öncelikle mahşere onunla çıkacağı inancıyla avret yerine bez konur. Daha sonra iç gömleği giydirilip başına ve anlına yağlık bağlanır. Yüzüne de yeşil örtülür.

Cenazenin döşüne iman kâğıdı, eline kına konur. Dış kefen ise üç kat olur. Kefene çörekotu ve gül suyu serpilir, günlük yakılarak (sevap olduğu için) etrafında dolandırılır. Cenazeyi haram görmesin inancıyla savana sarılır. Salın üstüne genç olduğu belli olsun diye al örtü<sup>15</sup>; Gömüldükten sonra al örtü mezarın başına dikilir.

## Kedik Köyü

Kefene *zarhk bezi* denilir. Daha çok kaput bezi alınır. Köyün gençleri mezar kazmaya gittiğinde cenazenin kefeni de biçilir. Bir iç gömlek ve iki dış kefen olmak üzere üç parçadan oluşur. İç gömlek başında renkli ve boynundan karına kadar kesik olur. Kadının, çocuk emzirdiği kefende böyle temsil edilir. Başına yağlıkları bağlanır.

Erkek cenazeye de yine iç gömleği ve iki dış kefeninin dışında kefenimden hazırlanmış *terlik*<sup>16</sup> giydirilir.

## GÖMME:

Cenaze yıkanıp kefenlendikten sonra erkenden oluşan cemaat cenaze evinde toplanır. Burada toplanan cemaatin tümü erkeklerden oluşmaktadır. Cenaze meralığa götürülürken çeşitli uygulamalar gerçekleştirilir. Örneğin umduğun olacağın bu olsun diye arkasından oklava okunur. Aydınlık olsun diye su dökülür. Kadınlar cenazenin ardından yedi adım uzaktan takip eder. Cenaze meraza yerleştirilirken sağ tarafına meyil verilerek yüzü kibleye çevrilir. Bu şekilde yerleştirildikten sonra kefenin bağı açılır. Cenaze önce sol kolu sonra sağ eli ensesine gelecek şekilde yerleştirilir. Gözünün ve ağzının belirli bir kısmı toprağa belirli bir seviyede gömülür. Daha sonra herkesin ölmeden önce hazırladığı lehit taşlarıyla mezarın içi döşenir. Bu taşların döşenmesiyle mezarın içi adeta lahite benzer. Mezar tamamen kapatıldıktan sonra ayak ucuna ve baş ucuna sibi adı verilen taşlar konular.

## BAŞ SAĞLIĞI:

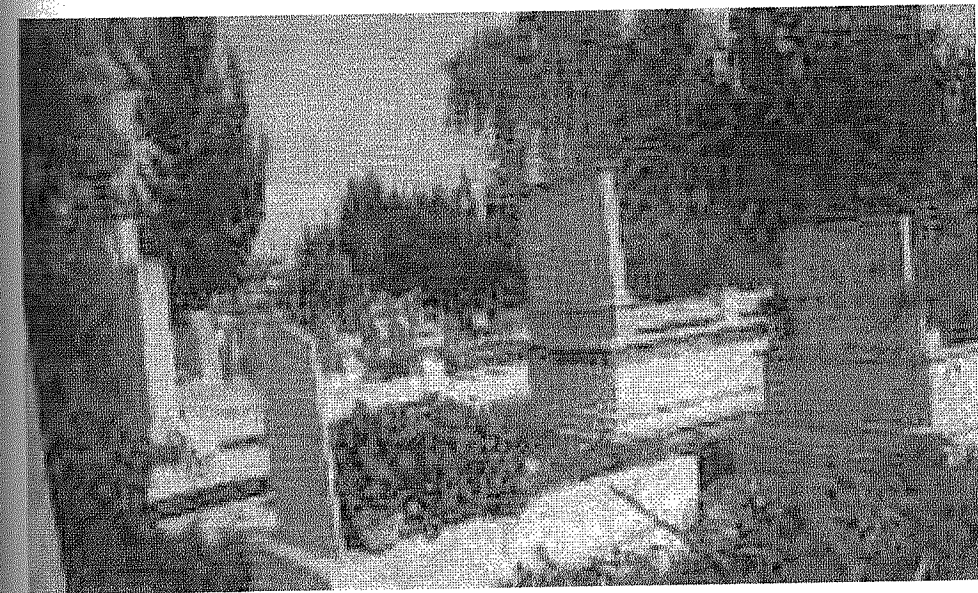
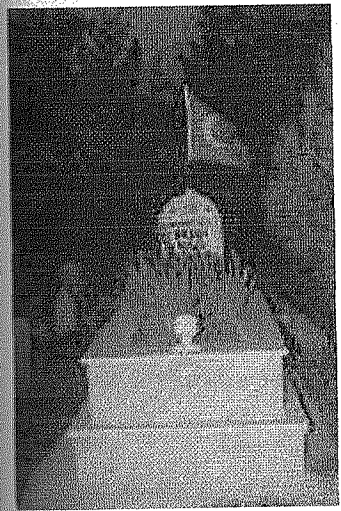
Baş sağlığı cenaze gömüldükten hemen sonra mezarlıktan ayrılmadan dilenir. Baş sağlığı ölü sahibini teselli edici bazı sözler şöyledir: ALLAH Sabır versin, ALLAH acı vermesin

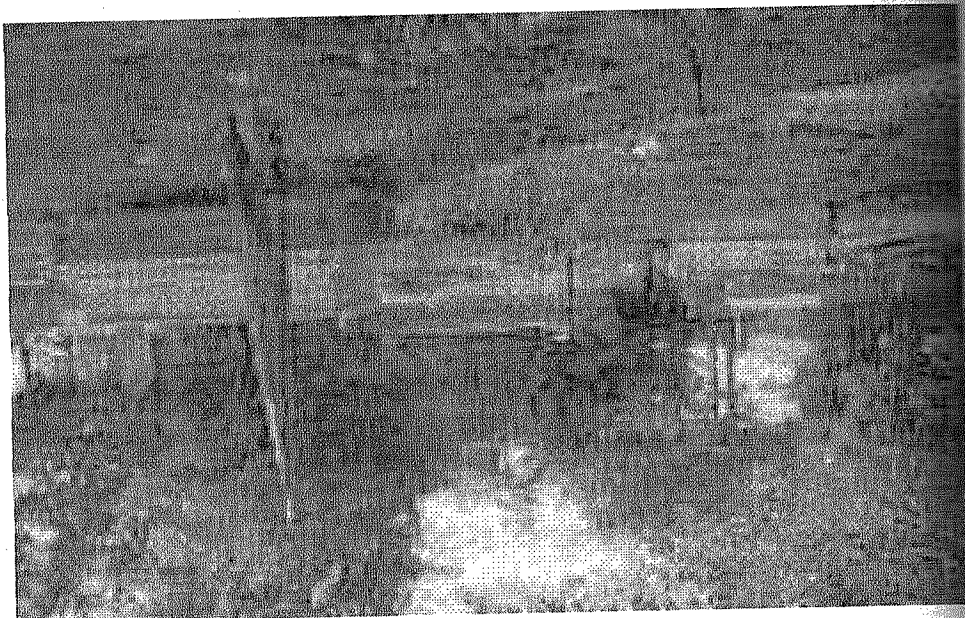
ömrün ene kısaltmada nede uzatmada kimsenin göcü yoktur, doğarken iyide ölürlenmi kötü,  
gara gazan hepimizin ağacına çöker, aklını başına topla ölmüşün derdinden ölmüş yok (Baş  
sağlığına gidilirken yemek, çay veya şeker götürülür).

#### YAS:

Ölü sahibinin yası hiç bitmez ancak belli bir süre hem ölü sahibinin hemde komşu ve  
akrabasının uyması gereken bazı kurallar vardır.

- 1 – Yas süresince erkekler tıraş olmaz
- 2 – Radyo veya Televizyon açılmaz
- 3 – Düğüne, derneğe gidilmez





## TARSUS KÖY SEYİRLİK OYUNLARI ÜZERİNE BİR DEĞERLENDİRME

Tarsus İlçesinde, köy seyirlik oyunları konusunda yapılan alan araştırmasında son yıllarda oyunların yapılmadığı saptanmıştır. Oyun bilen kişilerin ölümlerinden sonra, bu oyunları oynatacak başka kişilerin olmaması unutulmasına neden olmaktadır. Kaynak kişilerle yapılan görüşmelerde oyunların önceden oynandığı ancak günümü/de oynanmadığı belirtilmiştir.

Araştırma süresince bu oyunlar yalnızca Küçükösebalcı köyünde oynatılmıştır. Burada tespit ettiğimi/seyirlik oyunları ise bu köyden Balıkçı Hacı ve Muhittin Sayan isimli kişiler çıkarmıştır. Kukla (bebek) oynatıldığı saptanmış ancak oynatacak kaynak kişi Abdi! Çemer köyde olmadığından görüntülü tesbiti yapılamamıştır. Bebek, yatarak ellerde oynatılmakta; hazırlanan bebeklerden biri kız diğeri erkek olmaktadır. Bunun dışında tespit ettiğimiz oyunlar ise Çift Sürme, Çolak, Balıkçı, Kuşum Kuşum, Ho-ratman ve Kalkan oyunudur. Görüntülü olarak tespit edilen bu oyunların hepsi düğünlerde oynanmaktadır. Oynanış amacı eğlenceye dayalıdır. Oyunlarda günlük yaşam dramatize edilmiş, taklide dayalı olup güldürücü öğeler ön plana çıkarılmıştır. Berber, Deve Katan oyunlarının yapılmayıp nedeni ise oyunlardaki şakaları kaldıracak kişilerin kalmaması ve malzeme bulunamaması olarak açıklanmıştır.

Tarsus İlçesi köy seyirlik oyunlarının genel karakteristik yapısının ortaya çıkarılması için bir köyden derlenmiş oyun görüntülerinin yeterli olmayacağı bilimsel bir gerçektir. Bu noktadan hareketle tespit edilen oyunlar, genel olarak dramatik köy seyirlik oyunları için örnek oluşturması bakımından önemlidir. Ancak Tarsus İlçesi için genel bir bilgi oluşturamamıştır.

Tespit edilen oyunlardan Balıkçı, Horatman ve Çoban oyunu aşağıda anlatılmaktadır.

### BALIKÇI

İki kişinin oynadığı oyunda bir kutunun içindeki balık yemi (kül) deniz kabul edilen alana atılır. Daha sonra balıkları ürkütmeden balıklar avlanmaya çalışılır. Elleri bulunduran sopa oltayı temsil eder. Balıklar izleyicilerin şapkasıdır. Yakalanan balıklar sırtlarındaki sepete atılır daha sonra avlayıcı iki kişi toplanan balıkları paylaşırlar.

### HORATMAN

7 kişi ile oynanan oyun söze dayalıdır. Oyunda bir kişi diğer altı kişiye sırayla horatman, bir batman, değirmen deresi, köykiyası\*\*, vallahası, billahası, gücele isimlerini verir. Daha sonra ortaya elindeki sopayı gücele deyip diker. Soru sorulan kişinin kulağı sırayla kapatılır ve soru sorulur.

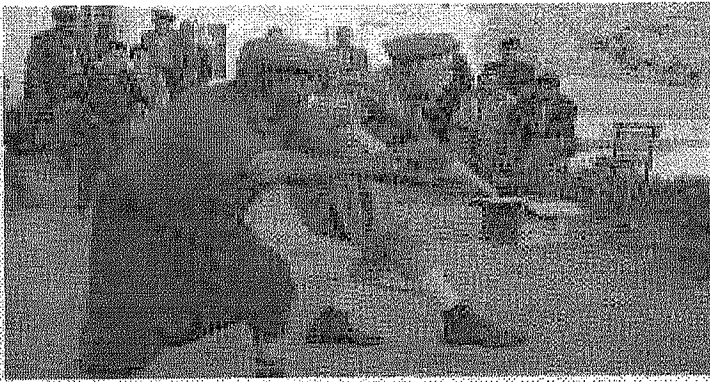


|                 |       |                  |
|-----------------|-------|------------------|
| Seni kim si. ti | Yanıt | Horatman         |
| Ne kadar?       | Yanıt | Bir Batman       |
| Nerede?         | Yanıt | Değirmen deresi  |
| Kim?            | Yanıt | Köykiyası        |
| Yalan söyleme?  | Yanıt | Vallahası        |
| Yalan söyleme   | Yanıt | Billahası        |
| Kim gördü?      | Yanıt | Gücele deni lere |

---

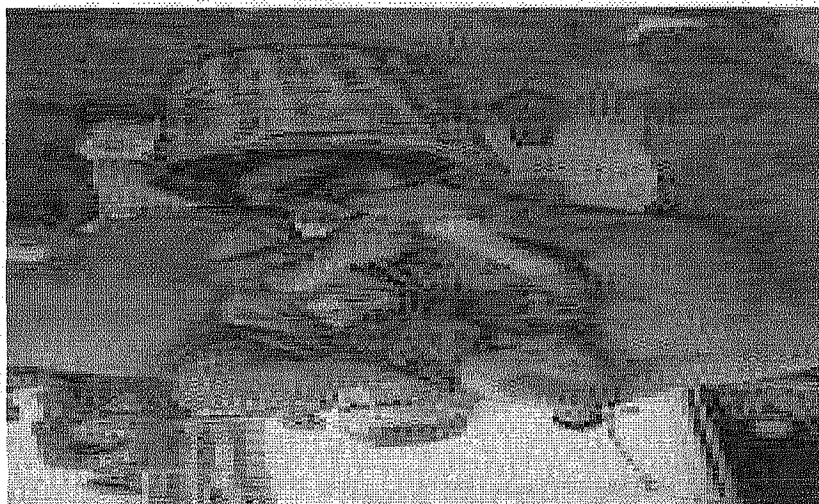


Bahçe Oyunu (Denize yem atarken)



Bahçe Oyunu (Denize yem atarken)

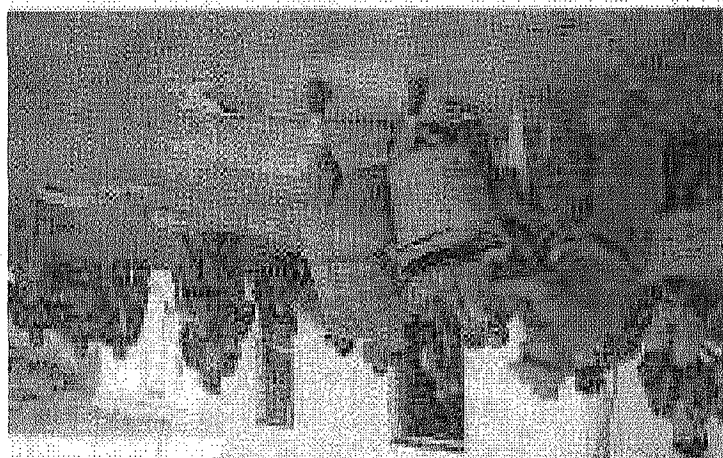
Топланан балулар пазындары



Норманн Ойуна (Кол дэглуну яздылган)



Балулар Ойуна (Балулар аламаттары)





## TARSUS HALK MUTFAĞI

Tarsus'la 16-27 Şubal 1998 tarihleri sırasında Halk Kùltürlerini Araştırma ve Geliştirme Genel Müdürlüğünce gerçekleştirilen Halk Küllürü Alan Araştırmasında; Merke/. dahil olmak üzere İnköyü, Kahurgediği, Karakülük, Sağlıklı, Akgedik, Kelahmel, İhsaniye köyleri ve Yenice Beldesinde halk mutlağı konulu çalışmalar yapılmıştır.

Bu çalışmada Tarsus mutlağının karakterislik örnekleri ele alınarak belimlenecektir. Çalışmada yemek ve yiyecekler mümkün olduğunca gruplandırılmış; mutlak çevresinde gelişen uygulamalardan söz edilmiştir.

Yemek tarifelerinde ölçü kullanılmamaktadır. Kaynak kişiler ölçü ile ilgili sorulan "ölçü, elinin gözünün kararına göredir" şeklinde cevaplandırmaktadır.

Kaynak kişilerin çoğunluğunu yöredeki düğün, nişan, sünnet gibi (örenlere yemek pişirmeye giden ve aşçı / yemekçi denilen kişiler oluşturmıştır.

### KÖYLERLE İLGİLİ GENEL BİLGİLER

**İnköyü :** Yörük Köyüdür. Köyün nüfusu 522, hane sayısı 176'dır. Köy ekonomisini hayvancılık, y.iraatçılık. taşımacılık ve son yamanlarda gelişen tavukçuluk belirler. Ycışen başlıca ürünler arpa, buğday ve az miktarda sebzedir. Yiyecek ürünlerinin temelini fasulye, palales, patlıcan ve pırasa oluşturur.

**Kaburgcdiği :** Alevi (Tahtacı) Köyüdür. Köyün nüfusu 260, hane sayısı 70'dir. Geçim çiftçiliğe dayanır. Yetiştirilen başlıca ürünler buğday, arpa. susam, seby.e ve meyvedir.

**Karakütük :** Yörük Köyüdür. Nüfusu 600. hane sayısı 80'dir. Köyün geçimi ciltçilik ve hayvancılığa dayanır. Yetiştirilen ürünlerin önemli bir bölümünü arpa, buğday, pamuk ve yulaf oluşturur. Tüketilen önemli yiyecek maddeleri palales, fasulye ve bulgurdur.

**Sağlıklı :** Köyde Menemenei Türkmenleri yerleşiktir. Nüfusu 2000 olan köyün hane sayısı 450'dir. Çillçilik. hayvancılık ve nakliyecilik köy ekonomisini belirler. Pamuk, buğday, bezelye, zeytin, üzüm köyde yel işi irilen başlıca ürünlerdir.

**Yenice Beldesi :** Beldede Alevi - Beklaşı nüfus çoğunluğu oluşturmaktadır. Nüfusun 13500 olduğu buklede hane sayısı 2000'dir. Pamuk, mısır, buğday ve narenciye yel işi irilmekle, sebzecilik yapılmaktadır. Beldenin en önemli yiyecek maddeleri buğday ürünleri ve sebzelerdir.

**Akgedik :** Yörük Köyüdür. Nüfusu 700. hane sayısı 250'dir. Buğday ve arpa yel işi irilmekle, sebzecilik ve sepel örücülüğü yapılmaktadır.

**İhsaniye :** Girit göçmenlerinin oluşturduğu bir köydür. Nüfusu 200, hane sayısı 60'dır. Ziraatçılık önemlidir. Yelişirilen başlıca ürünler üzüm, nohut, fasulye, mercimek ve sebzelerdir.

**Kel Ahmet:** Alevi-Arap ve Sünni Arapların yerleşik bulunduğu köyün nü'usu 1200, hane sayısı 200'dür. Ciltçilik ve seracılık köy ekonomisini belirler. Yetiştirilen başlıca ürünler pamuk, mısır, buğday ve sebzelerdir.

## **ÇORBALAR**

Yöre mutlağında çorbaların önemli bir yer tuttuğu görülmektedir. Çorbalar öğünlerin başlıca yemekleridirler.

Buğday ürünleri ve yoğurtla hazırlanan çorbalara tereyağı, salça ve nane ile lezzet verilmektedir. İklimin sıcak oluşu nedeniyle ö/ellikle ya/ aylarında çorbalar soğuk olarak da tüketilebilmektedir.

Hazırlanması zaman alan yüzük çorbası, tatar çorbası, topalak gibi çorbalar yardımlaşarak yapılmakla ve daha çok özel gün sofralarında yer almaktadır.

Çorbaların genelikle, teknik olarak; ana malzemenin haşlanmasından sonra, tatlandırıcıların kavurma işleminden geçirildiği böylece lezzetlerinin belirgin hale getirilerek çorbaya eklendiği görülmektedir.

### **Yüzük (Yüksük Çorbası)**

Çorba için un, su ve yelerince tuz ilavesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur bezelere bölünerek yufka halinde açılır. Yufka, enine ve boyuna olmak üzere kesilerek 2 cm. genişliğinde karelerin oluşması sağlanır. Hu hamurlara kıyma, ince doğranmış soğan, kırmızıbiber, karabiber, az, miktarda biber salçası ve maydanozdan oluşan

iç konur. Kare şeklindeki hamur önce üçgen şeklimle kapatılır, ardından iki ucu birleştirilerek yüzük şekli verilir. Mamurlara şekil verildikten sonra yapışmamaları için biraz, un serpilir. Aynı bir yerde salça, kuşbaşı et veya kemik ve nohutla kaynatılan suyun içine alılır. Hamurlar piştikten sonra üzerine kuru nane serpilir. İsteğe bağlı olarak limon sıkılarak yenir. (Merkez, İnköyü, İlsaniye, Kaburgediği)

### **Tatar Çorbası**

Yüzük çorbasında olduğu gibi hamur hazırlanır. Kare şeklindeki hamur önce üçgen biçimine getirilir, üçgenin uç kısmı, "kuş ağzı gibi" açık bırakılır. Nohutla pişirilir. Sarımsak dövülür, yoğurt özenir. Yağ eritilip naneyle beraber üzerine dökülür. Bu çorbanın susuz olanına mantı denir. (Merkez, İnköyü, K.Kütük. İlsaniye)

Talar çorbası hamur ikiye katlanarak yapılır. Yeşil mercimekle pişer. Sarımsaklı yoğurt katılır. (K.Kütük)

### **Sütlü Çorba**

Sütlü çorba için sarımsaklı köftenin hamuru hazırlanır. Bu hamurdan küçük parçalar alınır, parmakla sıkılarak şekil verilir. Büyüklüğü 2-2,5 cm. olan bu hamurlar sütlü içinde haşlanır. Üzerine sarımsaklı yoğurt eklenir ve az miktarda tereyağında kavrulmuş salça konarak yenir. Sütlü çorbanın yoğurtla da hazırlanabildiği ancak bugün yapılmadığı belirtilmektedir. (Merkez)

Sütle hazırlanan diğer bir çorba sütlü eriştedir. Hamur açılır, ince ince veya kare şeklinde kesilir.

### **Dahanlı (Tahinli Çorba)**

Döyme, suda iyice pişirildikten sonra içine tahin akıtılır, tuz eklenerek pişirilir, yağ konmaz. (K. Kütük)

Tahin suyla özenir, süt gibi olur. Erişte suda pişirildikten sonra özenmiş tahin dökülür. (İnköyü)

### **Kelle Çorbası**

Kuzu kellesi ateşle çevrilerek tüyü yakılır. Eskiden bu işlem kömür mangallarında yapılırdı. Tüyleri iyice yakılan kelle, bıçakla sıyrılır. Ortadan iki parçaya bölünür. Burundaki kurtçuklar ve pislikler temizlenerek yıkanır. Bol suda islenirse nohutla birlikte iyice pişirilir. Bu arada "kelle"i sürekli temizlenir. Piştikten sonra kemikleri ayrılır, etleri didiklenir. Bol miktarda dövülmüş sarımsak, limon ve kırmızıbiber eklenerek servis yapılır. Kelle, ayaklar eklenerek pişirilirse kelle-paça adını alır. Paça içinde aynı işlemler uygulanır. Ağır bir çorba olarak kabul edildiğinden daha çok kışın veya-"ayılucu olmasından dolayı" içki sofralarından sonra içilir. (Merkez)

### **Karın (ışkembe) Çorbası**

İşkembe çorbası olarak da anılır. Koyunun karnı bıçakla sıyrılır. İşkembenin kolay temizlenebilmesi için bir miktar karbonat eklenir. Karın, büyük bir tencerede kaynatılan suya batırılıp çıkarılır. Sıcak suda fazla beklelilirse zar üzerine yapışacağından temizlenmesi güçleşir. Bu şekilde temizleme işlemi bittikten sonra bol suda tuz, baharat, kötü kokusunu alması için konulan portakal veya lurunç kabuğu ile harmanlanarak iyice yıkanır. Karın, bu işlemten sonra süzgeçlere alınarak süzülür. Ardından kare şeklinde doğranarak ayrı bir yerde kaynatılan suda iyice haşlanır. Lifleri birbirinden ayrılacak duruma geldiğinde bol sarımsak, sıvıyağda kavrulmuş az miktarda salça ve limon hazırlanarak çorbaya konur. Bir-iki taşım kaynatıldıktan sonra servis yapılır. İsteğe göre turunç, sirke veya limon eklenerek yenir. (Merkez)

İhsaniye'de nohutlu pişen işkembe çorbasına bir miktar da pirinç atılır. İşkembe bölünüp haşlandıktan sonra ekşi sıkılarak da yenebilir.

### **Dövme Çorbası**

Dövme haşlanır, "süzek"le süzülür. Bir tepsiye dökülüp soğutulur. Bu işlem çorbaya katılacak az suyla sulandırılmış yoğurdun kesilmesini önlemek içindir. Kuru nane eklenerek soğuk olarak yenir. (Yenice)

## teçsir Çorbası

ümüzde pek yapılmayan bu çorba için dövme kaynatılır bir miktar kayısı (kayısının yu-  
rak olmayan bir cinsi olmalıdır) bir miktar kuru üzüm konur. Dövme iyice pişince indirilir.  
da nane, salça ve baharat kavrulup ekşiyle birlikte çorbaya eklenir. Ekşi-tatlı bir lezzeti  
bu çorbanın her çeşitlen malzemenin bulunmasından dolayı bu adı aldığı belirtilir.  
(Sağlıklı)

z suyla piştikten sonra bir süre de sütle pişirilir. İçine tuz ve karabiber atılır, pişirilir. Yağ  
maz. Sütlu erişte de denir. (İnküyü)  
ü çorba dövme ile de pişirilebilir. (Sağlıklı)

## te Çorbası

e hazırlanmış erişte, yüzük çorbasında olduğu gibi nohut ve kuşbaşı etle kaynayan suya  
rak pişirilir. Mamurun pişip pişmediği dişe alınarak kontrol edilir. Hamur piştikten sonra  
bir yerde kıkırlak denilen ve erişte hamurundan silindir şeklinde kesilmiş olan 2 cm.  
luğundaki parçalar sıvıyağda kavrulur. Bu hamurlar kıkırtlak veya hılırt adını alır.  
rdaklar pişen hamura eklenir. Ardından salça, nane ve yağ hazırlanarak çorbanın üzerine  
ılır. Karıştırıldıktan sonra az miktarda limon tuzu veya limonla servis yapılır. (Merkez,  
yü, K. Kütük)

## ırtlaklı Çorba

su ve tuzla sertçe hazırlanan hamur açılır, kare veya uzun hamur parçalan halinde kesilir.  
hamurlar sıvıyağda kızartılır. Suyu karıştırılarak özenen ayranın içinde hamurlar  
uşayıncaya kadar pişirilir, sarımsak eklenir. Ayranın kesilip "çirtmik çirtmik olmaması  
hamurların soğumuş olması gerekir. (İnköyü)



### **Parapara**

Erişte hamurunun çok küçük kareler şeklinde kesilmiş olanına parapara adı verilir. Bu hamurlar nohut ve yeşil mercimekle kaynayan suda pişirilir. Üzerine yağda kavrulmuş salça ve nane dökülüp, limon eklenerek yenir, (Merkez)

### **Yoğurt Çorbası**

Yarma iyice pişirilir, yoğurt "özenerek" içine katılıp karıştırılır. (İnköyü)

### **Ayran Çorbası**

Hamur yoğurulup açılır, bıçakla kare şeklinde kesilir, suda pişirilir. Hamurlar tepsiye dökülerek soğutulur. İçine ayran ilave edilir. Üzerine yağ yakılıp nane ve kırmızıbiberle birlikte dökülür. Çorbanın içine "hıhırt" atılırsa çorba, hıhırtlaklı çorba adını alır. (İnköyü)

### **Mırmırık Çorbası**

Yeşil mercimek haşlanır. İçine az miktarda bulgur atılır. Salça konulmadan yağ ve soğan yakılır, bol kuru nane ile çorbaya eklenir. Genelde limon sıkılarak yenir. (Merkez)

### **Hamur'Çorbası**

Sert bir hamur yoğurulur dörtköşe kesilip haşlanır. Hamurların bir kısmı ayrılıp yağda kavrulur, çorbaya eklenir, yoğurt ilave edilerek yenir. Bu çorba İhsaniye'de mangır olarak bilinir, ancak yoğurt yerine peynir (deri peyniri tercih edilir) konularak yenir.

### **Bendure Biriz (Domatesli Pirinç)**

Bu yemek daha çok Araplar arasında bilinmektedir. Lepe şeklinde yapılır. Ancak bulgur yerine pirinç kullanılır. Kıvamı lepeye göre daha suludur. Tek olarak veya et yemeklerinin yanında yenir.

### **Bulgurlu Katma**

Bulgur suda haşlanır. Piştikten sonra soğutulup yoğurtla karıştırılır. Daha çok yazın hazırlanıp sebzelerin yanında tüketilen bir yiyecektir. Buz ve tuz ilave edilerek soğuk da yenebilir. Aynı şekilde pirinçle veya dövme ile de pişirilebilir.

### **Babagannuş - Babagannuç**

Bu yemek yörede gömmelik, fırınlık patlıcan denilen büyük ve yuvarlak patlıcanla yapılır. Fırında kabuklu olarak pişirilen patlıcanların kabukları ayıklanır, içi kıyılır. Soğan halka halka doğranıp ovulur, yeşil biber, doğranmış domates, maydanoz, taze nane katılarak doğranmış patlıcanla karıştırılır. Limon, tuz ve zeytinyağı eklenerek yenir. Daha çok salata veya meze olarak tüketilen bir yiyecektir. Patlıcan aynı şekilde hazırlanıp, yoğurt ve naneyle karıştırılarak da yenebilir. Bu durumda isteğe göre soğan katılmayabilir.

Patlıcanın ayrı bir pişirilme şekli de şudur: Patlıcan fırınlanır, kabuğu soyulduktan sonra kaşıkla ezilir. Soğan halka şeklinde doğranır, domates, biraz salça, sarımsak ilavesiyle pişirildikten sonra kıyılmış maydanoz konularak yenir.

### **Kabak Çintmesi**

Kabak soyulduktan sonra küçük küpler halinde doğranır. Soğan yağda öldürüldükten sonra kabak kendi suyuyla pişirilir. Üzerine karabiber serpilir. Taze veya kuru soğanla ve daha çok pilav, makarna gibi yemeklerin yanında yenir.

Kalkm doğrandıktan sonra /eyt-inyağı veya -kuyruky ağıyla -kavrulur, haşlanmış nohut ve yeşil mercimekle pişirilir, sarımsak ve nane eklenerek yenir. Bu yemek, ekşili kabak veya çitmc adını alır

Kırmızı kabak (balkabağı) doğranır. Haşlanmış yeşil mercimekle pişirilir, üzerine yağ ve soğan kavrulup dökülür.

### **Domatesli Pilav**

Soğan ince ince doğranıp yağda kavrulur. Üzerine domates eklenip kavrukluktan sonra su eklenir. Kaynayan suyun içine bulgur konur. Bulgur piştikten sonra karabiber ekilerek yenir.

(Yenice)

## **Bamya**

Bamyanın yapılışı su şekilde anlatılmıştır: "Bamya için nohut önceden ıslatılır, pişirilir. Yarım kilo bamya için bir kase nohut olur. Eti de önceden iyice pişecek, parça et veya kemikli et olabilir. Etle salça ve yağ, et sertleşmeyecek şekilde biraz kavrulur. Bol domates ilave edilip, ayıklanmış bamya sonra nohut konulur ve tuz atılır. Ağız kapatılıp, pişirilir. Piştikten sonra sarmısak ve kuru nane dövülüp üzerine konur

## **Mercimekli Köfte**

Yeşil veya kırmızı mercimek kaynatılır, bulgurla karıştırılıp yoğurulur. Yağ, soğan kavrulup salça ve baharat eklenerek külteyle karıştırılır. Elle sıkılıp maydano/,, soğan ve marulun ta/e bölümleriyle yenir.

## **Dahanli (Tahinli) Çiğ Köfte**

Bulgur sıcak suyla ıslanır. İki avuç buğura iki kasık tahin ölçü alınmak üzere, ıslanmış bulgura tahin eklenir; tu/, ve'Sıra\* konur ve yoğurulur. Yoğurma işleminden sonra maydano/,, yeşil soğan ve yeşil nane ince ince doğranarak köfteye eklenir. Elle sıkılarak şekil verilir. Yağ konma/.

## **SEBZE VE TAHİL YEMEKLERİ**

İlçede iklimin elverişliliği ve seracılığın gelişmiş olması sebze-meyve çeşitlerinin hemen her mevsim bulunmasını sağlamıştır. Bu durum ilçe merkezi ve sahil kesimi başla olmak üzere bol miktarda sebze kullanımını beraberinde getirmiştir.

Yemeklerde ağırlıklı olarak yalnız tahıl veya sebze ya da bu iki türün karışımı ile hazırlanan çeşitler ağırlık kazanmıştır. Tarsus'un sıcak ikliminin etkisi mutlakta belirgin bir biçimde görülmektedir. "Yaz yemekleri" olarak adlandırılabilir yemek ve yiyecekler; salata, meze çeşitleri ve yemeklerin yanında tüketilen taze, yeşil sebzeler bunun belli başlı örneklerini oluşturur.

Yemeklerde salça, yağ çok kullanılır. Nohut çok tüketilir. Dolma, bamya, bulgur pilavı ve çorbaların önemli bir bölümünde nohut bulunur.

### **Mercimekli Ispanak Başı**

Ispanak başlan sert olan kısımlar atılarak temizlenir, yıkanır. Diğer yandan yeşil mercimek haşlanır. Ayrı bir yerde zeytinyağı içinde soğan ve biber salçası kavrulur. Ispanak başlan bu karışıma boşaltılıp, haşlanmış yeşil mercimek de ilave edilerek pişirilir. Üzerine dövülmüş sarımsak, kuru nane ve tuz karışımı bir miktar suyla karıştırılarak eklenir. Limon suyu da konularak bir süre daha pişirildikten sonra indirilir.

### **Lepe**

Soğan, biraz yağ ve salçayla kavrulur. Fındık büyüklüğünde doğranmış domatesler içine atılır. Domates bol olmalıdır. Bir miktar su ilave edilerek domatesin iyice pişmesi sağlandıktan sonra içine bir miktar pilavlık bulgur katılır. Pişince biraz dinlendirilip yenir. Kıvamı sulu-kuru arası olduğundan lepe adını almıştır. Sebze yemeklerinin yanında veya turşu, cacık gibi yiyeceklerle tüketilir. (Merkez, Kaburgediği)

### **Ispanaklı Lepe**

Lepenin hazırlanışında olduğu gibi domates iyice pişirilir, su eklenir, bu suya bir miktar ıspanak konur. Ardından bulgur eklenerek pişirilir. (Merkez, Kaburgediği)

### **Çiğ Köfte**

Et içinde sinir kalmayacak şekilde dövülür, (etin siyah et olması gerekir) bulgurla yoğurulur. Salça, pulbiber eklenir, baharatı konur, maydano/ da katılarak yoğurma işlemi bittikten sonra elle sıkılarak şekillendirilir. (Yenice, Merkez)

### **Sarımsaklı Köfte**

Köftelik bulgur kısır yapımında okluğu gibi ıslatılır. Kimyon, salça ve a/ miktarda un eklenir. Bulgur ovulur, elle, olup olmadığı kontrol edilir, "tutmuyorsa" bulgur birbirinden ayrılıyorsa un ilave edilir. 5-10 dk. dinlendirildikten sonra, yapışmasını önlemek için el ıslatılarak

amurdan fındık büyüklüğünde parçalar alınır ve iki avuç arasında yuvarlak şekil verilir. Bu amurların ortası başparmakla çukurlaştırılır. Bu işlem köftenin yağı ve sarımsağı iyice ekmesini sağlamak içindir. Büyük bir tencerede bol su kaynatılır. İla/ırlanan köfteler haşlanır. Diğer taraftan kuru veya taze yaprak biber haşlandıktan sonra sü/gece alınır. Ayrı bir vada ince doğranmış sarımsak, sıvıyağ, pulbiber ve küçük doğranmış bol domates dövülerek kıvamlı bir karışım ha/ırlamr. Sü/ülmüş olan köfteler iki kevgir yardımıyla bu al/emeyle karıştırılır, ü/erine bol miktarda maydano/ veya haşlanmış ıspanak konur. Limon sıkılarak yenir. Bu köftenin ö/elliği yağının belirgin olmasıdır. (Merkez-Sağlıklı-Yenice)

### **Sireysir, Scrasir**

arımsaklı köfte arttığı /aman sireysir yapılarak değerlendirilir. Köfteler çiğ köfte yapar gibi "sıkım sıkım" edilir. Kaynar suda haşlandıktan sonra kevgirle bir sü/gece alınır. Ü/erine yağ, salça ve nane yakılıp dökülür. Soğuk olarak yenir. (Merke/)

### **Topalak**

Yarma sıcak suda K) dk. kadar ıslatılır. Yarma hamurlaştıktan sonra sert olmaması için bir miktar bulgur eklenir. Ayrı bir yerde keklik veya tavuk eti pişirilir. Bulgur ve yarma'nın içine salça, kimyon ve lu/ eklenir. Bira/, un alılarak iyice yoğrulur, bilye büyüklüğünde yuvarlanır. EkJik etinin, nohutun kaynadığı sudan eller çıkarılır. Topalak içine alılıp pişirilir. Piştikten sonra yü/üne yağ eritilip salçayla birlikte dökülür. Limon veya limon tu/u ve nane eklenir. Oyun etinden de yapılabilir.

Topalak düğün yemeği olarak da yapılırdı. Şimdi, yapımı u/un sürdüğü için düğünlerde yapılmamaktadır. (K. Kütük)

sağlıklı'da yarma konmadan bulgur, et, salça ve 1 u/la iyice yoğrulur içine un alılır, yuvarlanır.

## **TAHILDAN YAPILAN KÖFTE VE KÖFTE YEMEKLERİ**

keni/. ve Güneydoğu Anadolu Mutlağının önemli özelliklerinden olan tahıl köftelerinin çeşitli şekilleri Tarsus Mul lağımla da görülmektedir.

örede lalül köfteleri bulgur, yarma ve mercimekle hasırlanmaktadır. Bu köfteler yanında bol sebze, salata ve içeceklerle "tek kap yemek"olduğu kadar; farklı yemeklerin tamamlayıcısı olarak ya da meze şeklinde de tüketilmektedir.



knik olarak tahılın biraz suyla nemlendirilip iyice yoğurulması ve baharat eklenmesiyle  
isme"nin sağlanması ve yeşilliklerle suslenme esasına dayanan bu köftelerde; içli köfte ve  
palak'da olduğu gibi "elin becerisi" ve "malzemenin hızlı islenmesi" önemlidir.  
re mutfağında önemli bir yer lulan bu yiyeceğin yapımı su .şekilde anlatılmıştır.  
de kıyılmış kıymayı alıyoruz veya kendimiz kıyıyoruz. Normal yağlı. Çukurova'da herşey  
dır. İçli köfteyi ısırdığın zaman üzerine damlayacak denir. Eski ağalardan kalma birşey  
dır. İçli külle yapıldığı zaman, şimdi ipek gömlek derler, o zaman mongol gömlek derlerdi  
yaz olurdu, özellikle o köfteyi yerken mongol gömleği giyerlerdi. Isırdığın an o yağ  
külecek. İçli köfte yediğin belli olacak. Bir gün öncesinden kıymanın içine bol miklarda  
ğan, yağ koyup donması için buzdolabında bekletiriz. Ertesi gün bulguru ıslatırız. İçine  
nyon ve çok az salça koyarız. Diğer yandan dana elini alırız, daha eskiden et dövecekleri ve  
melerimizin tahtadan tokaçları vardı. Tahtanın üstünde saallerce döverlerdi. Çındırık  
lerdi, biz ona sinir diyoruz o beyaz, damarlara.. Onu bıçağın ucuyla alıp bir larafa  
yarlardı ki o damarlar yerken damağa gelmeyecek. Bir de o sinirlerden tamamen ayrılmazsa  
bulguru tutmaz ilerlerdi. Dövdükten sonra bulgurla ovarız. El, köpük gibi olacak. O bulgur  
nde ıslatarak. iyice ezerek yoğumlur. Bulgur kıvama gelecek. Harmanlama değil, iyice  
ğurma olacak. Dövmüş et ilave edip onunla da yoğurduktan sonra irmik de koyarız. Bir  
murta kırılır. Eskiden yumurta konmazdı. El olduğu zaman genellikle yumurta konmuyor.  
olmadığı zaman irmiği bol konulur ve iki yu-murla kırılır. Bulgur dağıtmayacak, birbirini  
acak. Kıvamı geldikten sonra elinle bakıyorsun. Açılma, dudak kenarlarında çatlama yoksa  
amındadır. Çatlama varsa biraz daha yoğurursun. Elini suya batırarak yuvarlıyorsun.  
mağınla şöyle bir açıyorsun. Genişledikçe avuç içinde tutulur, iki parmakla çevire çevire  
ılır. Köftenin özelliği sigara kağıdı inceliğinde olması. Elle yine şekil verilir. Donmuş  
ma kaşıkla alınır, içine konur ve büzülür. Elle lekrar lop şekline getirilir. Yumurla şekli de  
ilebilir. Bunun uzun olan şekli de var arlık. Bu iş bilince suyu kaynatılır, tuz ve limon  
yor içinde. Limon dağılmayı önüyor. Fokur fokur kaynadıktan sonra köfteleri dikkallice  
a bırakırız. Yemeklerde olduğu gibi karıştırılmıyor. Ortadan, kaynayan kısımdan hafifçe  
ıştırılır. Pişen kölleler suyun yüzüne çıkar. Onları alıp süzgece koyarız. Bunun sıcak  
mesi gerekir. İsenirse üzerine sosu yapıp konur. Kıymasına çok az yağ konulan türü  
dır. Haşlama dışında kızartılarak da yenir. Kızartılanın içine hemen hemen hiç yağ  
maz, çünkü ağır olur. Kızgın yağın içine atılır, kızartılır. Bu köftenin yağı çok olur. süzgeç  
a pecele ile yağı alınır. Sosu için sarımsak, salça, biber, zeytinyağı çiğ olarak hazırlanır.  
ımsak luzla iyice dövülür, biraz salça ve pulbiber , islenirse çok az su konur. Buna sos

riz veya sarımsağını hazırla deriz. Balıkla da aynı sosu yeriz. İçli köfle yapılırken hamur ar da iç bilirse (hamur)

## Humus

Humus dalın çok'salata veya meze olarak tüketilen bir yiyecektir. Bir kilo kadar nohut bir şam öncesinden ıslatıldıktan sonra ertesi gün ezilme derecesine kadar haşlanır. Haşlanan nohut süzgeçten geçirilir. Bu sayede kabukları da ayrılır ve nohut gerekirse çok az su vesiyile yoğurt kıvamına getirilir. İçine yarım kilo kadar tahin karıştırılır. Kıvamın pürüzsüz olmasına dikkat edilir. Üç baş sarımsak tuzla dövülür, nohut-tahin karışımına katılır. Humus ağa alındıktan sonra kimyon, pulbiber, sumak konur, limon suyu eklenir. Son olarak yağda kızdırılmış kavrulmuş pulbiber humusun üzerinde gezdirilir, maydanozla süslenir. Haşlanmış nohuta tuz ve kimyon serpilerek bilila denilen bir meze de hazırlanır.

**Salataların dışında sebze ve tahılla hazırlanan yiyeceklerin belli başlı hazırlama şekilleri özellikleri şöyle belirtilebilir:**

**Salatalık veya marulla cacık yapılır.** Salatalara soğan katılacağı zaman doğranıp tuzla ovulur sonra yıkanmadan salataya katılır.(Merkez)

**Yeşil zeytinden salata yapılır.** Zeytin tatlandırıldıktan sonra çekirdekleri ayıklanır. Domates,maydanoz, nane, zeytinyağı, limon ilave edilerek yenir.

**Yeşil mercimekle bulgur pilavı yapılır.** Bu pilav kıkırtlakla yağlanır veya soğan yağda kızdırıldıktan sonra eklenerek pilav tatlandırılır. Pirinç pilavı da yeşil mercimek katılarak yapılabilir. (Merkez)

**Dövme pilavı için koyun eti pişirilir.** Dövme, pilav gibi pişirilerek et üzerine konur. Buna soğan katılmaz. İstenirse nohut konularak yapılabilir. (Akgedik)

**Kabak doğranıp sıvıyağ ve soğanla kavrulur.** Kabağın tadı azsa şeker eklenerek yenir.

**Patlıcanın tavası yapılır.** Patlıcan soyulur, doğranır; soğan kavrulur, et konarak pişirilir.

**Patlıcan bu karışıma dökülüp domates, sarımsak, karabiber ve tuz eklenerek pişirilir.**

**Yarım kabağın kabak doğranır.** Haşlanmış yeşil mercimekle pişirilir; yağı, soğanı hazırlanır. Az tuzla pişirilir. (K.Kütük)

**Çarliston biber bir yiyecek olarak; çarliston biber haşlanır, ayıklanır, küçük küçük doğranarak süzölmüş yoğurt ve sarımsakla karıştırılıp yenir.**

## ABANI OTLAR

Abani otların kullanımı: Isırgandan ıspanak böreği gibi börek yapılır. Soğukluk olarak adlandırılan bitki salatalara katılır. Semizotu soğanla kavrulur kendi suyuyla pişirilip üzerine murta kırılarak yenir. Semizotu salatası soğan, domates, maydono/la yapılır yağ ve limon ile yenir.

Ekşurpunun baş tarafı koparılır, gömeç ayıklanır. İkisi birlikte yıkanır, doğranır. Yağda soğan kavrulur az miktarda salça eklenir. Kendi suyuyla pişirilerek kavrulur. (Sağlıklı) Elindonu, keklikotu denilen otlar da yukarıda belirtilen şekilde pişirilir. Gerdama adlı bir ot (di tere gibidir) yemeklerin yanında yenir.

İlipos adı verilen mantar, soğanla kavrulup karabiber katılarak yenir. Kuzugöbeği denilen mantar türü genellikle tuz eklenip közde pişirilerek tüketilir. (İnköyü)

Abani otlar, Girit köyü olan İhsaniye'de en önemli yemek malzemesi durumundadır. Bu konuda

Yemeklere genel olarak katılan ekşi (limon suyu, limon tuzu, turunç gibi) yemeğin asitlenmemesi için indirilmesinden beş dakika önce katılır. (Merkez, Yenice, Sağlıklı)

## Olma

Olma içi hazırlanırken soğan, domates, pirinç ayıklanıp, yıkanır ilave edilir, karabiber maydanoz konur. Zeytinyağlı ise az suyla domates suyunu çekene kadar pişiririz. Etli olduğu zaman çiğden hazırlanır. Etliye soğan konmuyor. El kıyması ve kuyruk yağlı olursa daha güzel olur. Pirinç, bol domates, salça, kıyma karıştırılır; el az yağlıysa biraz sıvıyağ ilave edilir. İstenirse haşlanmış nohut konur. Nohut ilave edilirse yaprak sarması olmaz. Daha çok patlıcan nohutlu yapılır. Piştikten sonra dolmaların üzerine yine nane ve sarımsak dövülüp eklenir. Beraber bir taşım kaynar. Bu karışım ekleneceği zaman yemeğin suyuyla karıştırılır. Zeytinyağının üzerine sarımsak konmaz." (Merkez)

Olmaya sarımsak ve nane de konur. Kabak, yaprak, bakan (patlıcan) eskiden yarma ve gurla doldurulurdu. (İnköyü, Sağlıklı)

## Patlıcan Dilmesi

Patlıcan dilmesi mercimek kaynatılır, "dışı sırlanınca" indirilir. İçine doğranmış soğan, domates, sarımsak ile salça ve karabiber eklenir. Patlıcanların kabuğu soyulur, parçalar birbirinden

ılmayacak şekilde dörde bölünür. Hazırlanan karışım bu dilimlerin içine yerleştirilir. Az tuzla pişirilir. (Sağlıklı)

**Sır**

Sır düğürcük bulguru da denilen köftelik bulgurdan yapılır. Bulgur sıcak suyla "fazla açılmayacak" şekilde ıslatılır. Üzeri kapatılır. İnce doğranmış soğan ve salça ile bulgur köfte gibi öğürülür. Bulgurun yumuşaması gerekir. Kıvama gelip gelmediği dişe alınarak kontrol edildikten sonra; domates, salatalık, maydanoz, yeşil soğan, taze nane, kimyon, karabiber, tuzlu su, salçası, limon veya nar ekşisi katılıp karıştırılır. Son olarak yağ ve limon eklenir. İstenirse, soğan, yağ ve salçayla öldürülüp bulgura katılarak sonradan diğer malzeme eklenebilir. Marul, lahana, salamura veya biraz haşlanmış ve sapları ayıklanmış asma yaprağı ile birlikte yenir.

### **Çökelek Salatası**

Bir miktar çökelek alınır. Çökelek; pulbiber, kuru veya taze kekik ve tuzla ovulur. İyice karıştırılarak hamur kıvamına gelen çökelek istenirse kimyon da katılarak avuç içinde yoğrulur, top şekline getirilir. Bu şekildeki çökelekler bir tepsiye alınır, üzerine zeytinyağı serpilerek örtülerek açık havada kurumaya bırakılır. Birkaç günde kuruyan çökelek biraz tuzlanarak bir kaba dizilir ve genellikle buzdolabında muhafaza edilir. Salatası yapılacağı zaman çökelek bıçakla halka şeklinde doğranır, yine halka şeklinde doğranıp tuzla ovulmuş çökeleğe ilave edilir; domates, maydanoz, zeytinyağı ve az miktarda limon konularak yenir. Bu şekilde hazırlanan çökelek börek veya sıkma içi olarak da kullanılabilir. Çökelek saf zeytinyağının içinde ezilerek kahvaltıda da yenir.

### **ETLERİ**

Etleri ilçe mutlağında fazla bir yer tutmamaktadır.

Şan eti "tuz yemediği için sası" olarak kabul edildiğinden tüketimi yaygın değildir. Eli kavrularak kıyılıp sarımsak, biber katılarak pişirilir. Keklik eti kızartılarak, karatavuk ise pirinç pilavı veya çorba yapılarak tüketilir. (İnköyü)

yağda kızartılır. (K.Kütük)

balık ve bıldırcın eti pirinç çorbası ve yüzük çorbasında kullanılır. Tavşanın bastırması yapılır. Tavşan çok kanlı olduğu için iyice yıkanır etine limon sıkılır ve doğranır, sade suda pişirilir. Haşlama dışında nohutla salçalı olarak da pişirilir. Eti içli köfteye de katılabilir. (Kütük)

## BALIK YEMEKLERİ

Balık yemekleri arasında lagos, dilbalığı, barbunya ve alabalık bulunmaktadır. Kızartılmış balıklar üzerine sarımsak, limon suyu ve maydanoz eklenerek yenir. Balık yemekleri fırında veya ızgarada hazırlanır. (Merkez)

Balık ile yakın olan Kel Ahmet köyünde balıktan yapılan yemekler şu şekilde anlatılmaktadır: Balık bulgur pilavı yaparız. Özellikle kefal gibi iri balıklardan yapılır, levrekle de olabilir. Balığın kafasını isteyen katar. 2-3 kilo balık katılabilir pilava. Etli bulgur pilavı yapar gibi balıkla yapılır. Balığın içi çıkarılıp, balık suyunun içinde bulgur kaynatılır. Balığın kemikleri ayrılıp, aynı et gibi tiftiklenir. Bulgur pişince tencerenin içine tıpkı et gibi konur. Balık kızartılıp üzerine dökülür, güzel bir yemek olur. Beylerimiz denize gittiklerinde de çok yerirler, çok eskiden beri yapılır. Erkekler denize gittiklerinde mercimek çorbası da yerler.. Tavuk eti gibi balık eti kullanılır. Suyu, tadını verir. İndikten sonra limon sıkılır". Balık bulgur pilavından başka balığın tavası yapılır. Haşlaması, kızartması olur, közde pişirilir. Eskiden balık yağlamp sacda pişirilirdi.

Balık ince ince doğranır; kimyon, karabiber, tozbiber katılır. Balığın içine doldurulup pişirilir. Kağıda sarılıp köz içinde de pişirilebilir.

Balık özellikle levrek, kefal, aynalı sazan (tatlısu balığı) yenir. Bu durumla ilgili olarak " Aynalı sazanın şeker katılmış gibi bir tadı vardır. Deniz balıklarını tercih ederiz." denilmektedir. (Kel Ahmet)

## BÖREK VE ÇÖREKLER

Börek genelinde yulca ekmek yapımı yaygındır. Mayalı - mayasız ekmek, çörek ve börek türleri yaygın ve önemli yer tutmaktadır.

Börek özellikle yufka ekmek yapılırken sıkma yapılır ve sıcak sıcak yenir. Sıkma için küçük bir bezesi alınır, açılır, sacda pişirilir. İçine çökelek, ıspanaklı, patlıcanlı vb. malzeme

konulup sıkılır ve yenir. Sıkmaya konulacak mal/eme için soğan yağda kavrulur konulmak istenen sebze eklenir. Baharatı da karıştırıldıktan sonra iç hazırdır. İspanaktan börek yapılır. İspanak tuzla övcelenir (ovulur) sıkılır, yağ, soğan ve salçayla kavrulup ekşi katılarak börek yapılır.

### **Kıkırtlak Böreği**

Kıkırtlaklar içine soğan doğranarak ezilir, yağ kıvamına getirilir. Diğer taraftan mayasız hamur hazırlanıp, bezeler ayrılır 10-15 cm. çapında açılır. Hazırlanan iç bu yufkalara konularak ortasına bir delik açılır. Yulkaya rulo şekli verilir. Kendi etrafında çevrilerek yuvarlak bir börek oluşturulur. Fırında pişirilir. Aynı börek yarım ay şeklinde hazırlanıp içine soğan konmadan da pişirilebilir.

Ekmek kesilerek fırınlarda kurutulur, peksimet haline getirilir. Biraz suyla ıslatılır, üzerine zeytinyağı eklenir domajes ve yeşil zeytinin yanında süt veya çayla yazın akşam üzeri yenilir. (İhsaniye)

### **TATLILAR**

Karakuş adı verilen tatlı ilçe genelinde yaygındır. Karakuş için 1 yumurta ve sütle hamur yoğulur. İçine dövülmüş ceviz ve şeker katılır. Hamur oklavayla açılıp kat kat. bırakılır. İçine ceviz-şeker karışımı konur. Üstüne tekrar kat kat yutka konur. Üstlerinden elle tutturulur. Yağda kızartıldıktan sonra soğuk olan şeker balına (şerbet) sıcak olarak atılır. (İnköyü)

**Cezerye Yapımı:** İyice olgunlaşmış havuç yıkanıp haşlanır. Makinede kıyılır. Şeker ve bir miktar suyla karıştırılır. Dibi toprakla sıvanmış, özel bir kazanda üç saat kadar pişirilir. İşmeye yakın içine ceviz, antepfıstığı, fındık gibi bir çerez konulur. Kıvamına geldiği zaman lenir. Cezeryenin işleme teknikleri külah, bobin, dilim, yaprak, ekonomik gibi adlar alır.

### **ARSUS HALK İNANÇLARI**

#### **RUH, MEZARLIK, TÜRBE VE ZİYARETLERLE İLGİLİ OLANLAR**

Ziyaretlerdeki ağaçları kesmek günahtır. (1,2,3,4)



Türbeden dışarı birşey götüren çarpılır. (1,2,3,4)

Bir çocuk hiç durmadan ağlarsa mutlaka o evden birisi ölür. (3)

Ölüye talkın verilirken can gelir, kalkmak ister, başını tahtaya çarpar. O zaman ölü eyvah n ölmüşüm der, bir daha kalkmaz. (1,2)

Ölen bir insanın eti ölümünden (40-52) gece sonra kemilerinden ayrılır. 7'sinde 40'ında 1'sinde yemek verilir. (1,3,4)

Bir kişi gömüldükten sonra ruhu evini ziyaret eder. (1,2,3,4)

Ayakkabı çıkarıldığında ters dönerse, çıkaranın basma hayırsız bir iş geleceğine inanılır. (2,3,4)

Rüyada ölü görmek diriye işarettir, misafir gelir; ölünün ruhu için hayır işlemek gerekir. (3)

Rüyada ölü görmek ölünün bir isteği olduğuna işarettir. (4)

Rüyada diş düşmesi ölüme işarettir. (2,4)

Rüyada bir evin önünde düğün kurulması o evden ölü çıkacağını gösterir. (4)

Yatarken çorap ve pantolonu yatağın baş tarafına koymak iyi değildir, insan çabuk ölür. (3)

Resim yapmak günahtır. (1)

Ölünün elbiseleri ölü yıkayıcılarına veya fakirlere verilir, (1,2,3,4)

Ölünün elbiselerini giyenin ömrü kısılır. (3)

Mezarlıktan ağaç kesilmez. (3,4)

- Mezarlıkta yatılmaz. (3)
- Gece ölen birinin üstüne sabaha kadar bıçak, altın, makas konur. (2,3,4)
- Mezara toprak atılırken kürek elden ele verilmez, (1,2,3,4)
- Kırık ayna uğursuzluktur. (2,3)
- Ölünün yıkandığı yerde üç gece ışık yanar. (2,3,4)
- Ölünün yıkandığı kazan ters çevrilerek üç gün kaldırılmaz. (3,4)
- Mezar kazıcısına para verilmezse ölünün rahatsız olacağına inanılır. (2)
- Ezan okunurken bacak bacak üstüne atmak günahtır, (1,2,4)
- Mezarlıktan taş toprak alınmaz, (1,2,3,4)
- Köpek uluması ölüme işarettir, (1,2,3)
- Köpek şeytanı gördüğünde ulur. (4)
- Ölü gömülene kadar süpürge tutulmaz, çamaşır,yıkanmaz, eve su getirilmez, işe gidilmez. (3,4)
- Ölü suyunun kaynadığı kazanı, kuran kaldırır. (1)
- Ölen kişi rüyada bir şey verirse rüyayı gören kişi ölür. (1)
- Ölen kişinin üstünden kedi atlarsa peş peşe ölüm olur. (1,4)
- Ölü evden çıkmadan ü/erinden kedi atlarsa ölünün hortlayacağına inanılır. (3)

vdı nama/, kılınırken seecadenin önünden bir hayvan geçerse nama/, bozulur, (1,4)

arda nama/, kılınırken namazdan önce bir taş veya sopa dikilir. (Öne hayvan geçmemesi)  
(4)

lezarlıkla sigara içilmez. (1,2,4)

ir yerde ölü olduğunda davul çalınır. (1)

ir yerde ölü olursa komşu evlerdeki sular boşaltılır, aksi takdirde birbiri ardınca ölümler  
(3)

ir yerde ölü olursa komşu evler ölü gitmeden süpürge çalmazlar. (4)

## YIVANLARLA İLGİLİ OLANLAR

yah yılanı öldürmek uğursuzluk getirir. (2)

yah yılan evin bekçisidir, öldürülmez. (3)

rt uluyunca ölü olacağına inanılır. (3)

ir evin önünde başkuş öterse, o evde biri ölür yada bir yıkım olur. (2,3,4)

ek ilk yavrusunu doğurduğu zaman onun ağrızı yemiş ağacının dibine dökülür. (2)

egün sütünü yere sağımak iyi değildir, hayvan hastalanır.

aylaya çıkışta sürünün ortasından biri geçtiğinde hayvanların başına bir şey gelirse "nefes  
i" denir. (2,3,4)

r kimsenin önünden kara kedi geçmesi uğursuzdur. (3)

- Baykuş öterse uğursuzdur, bir taş alınıp kuşa alılır. (2)
- Baykuş öterse uğursuzdur, yanan bir odun alınıp kuşa atılır. (3)
- Birinin önüne tavşan çıkması uğursuzluktur. Mümkünse geri dönülür. (3,4)
- Çakal ulumaya başlayınca yağmur yağar. (3)
- Bir adam gerdeğe girerken kediye basarsa başarısı/, olur. (3)
- Yılan canlı canlı ateşe atılırsa yağmur yağar. (3)
- Bir yılanı öldürüp ağaca asınca yağmur yağar. (3)
- Bir evin önünde karga öterse o evden ölü çıkar. (4)
- Kedi ile yatmak doğru değildir. Kedi insanın ruhunu çalar. (3)
- Köpek, horoz gece vakitsiz ürürse /öterse kötü şeyler olacağına inanılır. (2,3)
- Vakitsiz öten horoz kesilir. (4)
- Rüyada yılan öldürmek düşmanın yenileceğine işarettir. (4)
- Cemre düştükten sonra diğer sürüngenler görülmeden yılan gören kişi cennetlik olur. (4)
- Kaplumbağa, akrep, koçmar (kertenkele) ağaca aşılsa yağmur yağacağına inanılır. (4)
- Köpek göğe bakarak havlarsa kötü şeyler olacağına inanılır. (3)
- Köpek göğe bakarak havlarsa kurt geleceğine inanılır. (4)
- Güvercin, kumru, kırlangıç, leylek vurmak günahtır. (2,4)

Kuzular satılana kadar kimseye gösterilmez. (4)

Avlanan hayvanın verilmesi için tuz ve para alınması gerekir. (2)

İlkbaharda yılan görmek uğurludur. (3)

Keklik görülmesi uğursuzluktur. (3)

Kaybolmuş malın bulunması için keklik insana yol gösterir, uğurludur. (4)

Ezan okunurken köpek uluması iyi sayılmaz. (2,3)

Baykuşun bir eve konması o ev için uğursuzluktur. (3)

Kediyi Hz. Muhammed sıvazladığı için hiçbir zaman sırtüstü düşmez. (2,3,4)

Ezan okunurken kedi ve köpeğin ses çıkarması iyi sayılmaz. (4)

Kurbanın kanı gömülür. (2,3,4)

Tavuğun horoz gibi ötmesi uğursuzluktur. Öten tavuk kesilir. (3)

## CAK VE ATEŞLE İLGİLİ OLANLAR

Cuma akşamı kül boşaltılmaz. (3)

Cuma akşamları bir kaba, köz konarak üzerine üzerlek atılır ve yakılır. Daha sonra evin içinde dolaştırılarak üç del'a salavat getirilir. (3)

Ateşe tükürmek, ateşe sövmek, ateşe tırnak atmak, su dökmek uğursuzluk getirir. Ateşe yeni cin çarpar. (2,3)

Öğleden sora evden dışarıya ateş verilmez. (2)

Akşamları evden dışarıya ateş verilmez. (3,4)

Sacayağının birdenbire devrilmesi evin başına bir yıkım geleceğini gösterir. (3)

Sacayağı boş bırakılırsa şeytanlar yemek pişiriyor denir. (2)

Yemek piştikten sonra sacayağı devrilmezse üstüne odun konur. Konulmazsa şeytanlar yemek pişiriyor denir. (4)

Kedi, köpek doğum yapmasın diye yedi kez sacayağının altından geçilir. (4)

Sacayağı boş bırakılırsa nasip eksiliyor denir. (3)

Sacayağı ocakla boş bırakılırsa o evde ölü suyu kaynar. (3)

Akşam ateşle oynayan çocuk gece altına işer. (3)

Bir çocuk kırkılancaya kadar akşamları ateşsiz giribnez (3)

Lamba yakılmayan evin ocağı her vakit kararır. (3)

Ateşi söndürmek için su dökülmez, ateş toprakla örtülür. (3)

Aleş çok önceden sönmüş olsa dahi külün yanında yatılmaz. Külde cin ve şeytanın "naJc" yaptığına inanılır. (2,3,4)

Külün üstüne işenmez. İşeyeni cin çarpar felç olur. (2,3,4)

Sönmüş ocağın yanında uyumak günahtır. Cin çarpar. (3)

Gece külün üstünden atlanmaz, uğursuzluk getirir. (3,4)

Ateşin çıkarttığı ses, ateşi yakan kişi hakkında dedikodu yapıldığına işarettir. Bu sesin çıkması için üzerine odun bastırılır. (2,3,4)



## TARIM VE BİTKİLERLE İLGİLİ OLANLAR

- İncir ve ardıçtan düşen yaşamaz. (2)
- Karaağaçtan düşen yaşamaz. (3)
- Karaağacın ve ceviz ağacının altında uyumak iyi değildir. (3)
- İncir ağacının altında uyuyan hasla olur. (4)
- Zeytin kutsaldır. (2,3)
- Ulu ağacın altında uyuyanı ağırlık basar (3)
- Ulu ağaç kesilmesi iyi sayılmaz. (2)
- Tınazın üstünden atlanmaz. (2)
- Ekin savrulurken harmanın içinden geçilmez. Geçilirse harmanın bereketi azalır. (3)
- ilkin ekmeye, ekin biçmeye giden kimselerin önceden yıkanması, abdest alması uğur getirir(3)
- Ceviz ağacı kadın gibi aybaşı olur. Mahrem zamanında çevresindeki herşeyin fotoğrafını çeker. (3)
- Ceviz ağacının gölgesinde uyuyan beceriksiz, başarısız olur. Bu yüzden ceviz ağacı uğursuzdur. Ceviz ağacı, gölgesinde yapılan işlerin hepsini resim gibi işler, biçildiğinde bütün gizlilikleri açığa vurmuş. Ceviz urlarında görülen belirtiler bu yüzdendir. (2)
- Bir çocuğun bezleri kırkı çıkıncaya kadar dışarıya bırakılmaz. (2)
- Nar tanelerini yere dökmek günahtır. Nar cennet meyvasıdır. (2,3,4)

Yoğurt veya süt verilirken karşı taraftan tuz, köz, para alınır. (2,3,4)

Hamur yoğururken dışarı hamur sıçrarsa misafir gelir. (2,3) ,

İncir ağacının altında yatanı ağırlık basar. (2,4)

#### İNSAN VÜCUDUYLA İLGİLİ OLANLAR

Diş çıkınca onu kimsenin görmeyeceği bir yere saklamak, gömmeli. (3)

Elden ele sabun verilmez. Eğer mutlaka verilecekse elin tersiyle verilir. (3,4)

Aşerme zamanında kadın ciğer yerse ve yerken eli vücudunun neresine değerse çocuğun da  
aslında leke olur. (3)

Elleri diz üstünde kavuşturmak, parmakları birbirine geçirip el bağlamak iyi değildir,  
smet kesilir. (2,3)

Elin parmakları çatırdarsa şeytan teşbih'çekiyor denilir. (2)

El yıkanırken önce sağ elden başlamalı. Sol elden başlamak iyi sayılmaz. (2,3,4)

El uzatırken, birine birşey verirken sol elje değil sağ elle verilmesi hayırlıdır. (2,3)

Çorap giyerken ayağını Kible'ye karşı uzatmak iyi değildir. (3,4)

Çorap, ayakkabı giyerken önce sağ ayak giyilir. (2,3)

Burun kaşınırsa hakkında dedikodu olur demektir. (3)

Sağ avuç kaşınırsa para gelir, sol avuç kaşınırsa para çıkar. (2,3)

Sağ avuç kaşınırsa hayırlıdır, sol avuç kaşınırsa dayak yenir. (4)

kşam tırnak kesilmez. (2,3)

kşam sakız çiğnenmez, ölü etidir. (2,3,4)

yak kaşınınca yolculuk var demektir. (2,3,4)

ş taranırken dökülen saçları atmak ve yakmak doğru değildir. Bunlar toplanır, ölünce ki-

ine konur. (2,3)

esilen ilk saç oğlansa sandığa kızsı yüklüğe konur. (3)

r kadın aş ererken neye bakarsa çocuk ona benzer. (2,3)

r çocuğun iki cenabet arasından geçmesi uğursuzluktur. (3,4)

lağın çınlaması zenginliğe işarettir. (3)

l kulağın çınlaması olumsuzluk işaretidir. (2)

ğ kulağın çınlaması anılmaya işarettir. (2)

özün seğirmesi durumunda göze biraz ekmek kırıntısı, saman çöpü konarak seğirmenin  
ası sağlanır. (2,3)

lağın çınlaması anılmaya işarettir. (3)

ak bacak üstüne atmak günahtır. (3)

ren kadın tavşana bakarsa doğan çocuğun dudağı yarık olur. (2)

## GÖKCİSİMLERİYLE İLGİLİ OLANLAR

- Yıldız kaydığında bir insan ölür. (2,3,4)
- Aya, yıldıza, güneşe karşı tükürmek, işemek günahtır. (3)
- Güneş batarken yatsıya kadar iş yapılmaz, salavat getirilir. (2,3)
- Güneş batarken uyuyanın ömrü kısalır. Uğursuzluktur. (2,3,4)
- Ay tutulacağı zaman hayvanlar korkudan bağırır, ayın tutulacağını önceden sezer. (3)
- Ay tutulacağı zaman tüfek atılır, teneke çalınır. (2,3,4)
- Ay eskisinde kesilen ağaç sağlam, ekilen tohum verimli, yapılan tüm işler iyi olur. (2)
- Ay yenisinde kesilen ağaç kurtlanır. (2)
- Dolunayda ağaç dikilirse sağlam olur. (3)
- Ay hilal halinde iken iki ucu aşağı olursa o ay yağmurlu yukarı olursa kurak olur. (4)
- (Güneş batarken (zaval zamanı) çocuğu ölen su içmez. (3)
- Yeni ayda ağaç kesilirse çabuk çürür. (3,4)
- Aysız yaylaya çıkılmaz, inilmez, ormana gidilmez. (3)

## DOĞUM VE KIRKLA İLGİLİ OLANLAR

- Kırklı kadın evinden fazla uzaklaşamaz. (2,3)
- Kırklı kadın gece evinden dışarı çıkmaz. (2,3),

Kırkly bebeğin başının altına ayna, soğan, makas konur. (2,3,4)

Kırkly bebeğin beşiğinin üstüne portakal, soğan, üzerlik konur. (4)

Yaramaz olan kırkly çoeuklar huysuzluklarının geçmesi için annesi dışında bir kadın talından cenazenin önünden geçirilir. (4)

Kırkly çıkmamış kadına kocası yaklaşma/.. (2,3,4)

Kırkly kadının yattığı odaya süpürge konulur. (3)

Kırkly kadın gece yalnız bırakılmaz. (2,3,4)

Kırkly kadının yanına kısır yada çocuğu ölen kadınlar varamaz. Varırsa kırkly kadının çocuğu ölür. Diğer kadın çocuk sahibi olur. (2)

Kırkly kadına gelin olduğunda taktığı al takılırsa al basmayacağına inanılır. (2)

Kırkly bir kadın sudan geçerken suya para atılır. Para yoksa luz yada düğme de atılabilir.(2)

Eğer uzun süredir oğlan çocuğu sahibi olunamadıysa doğan oğlan çocuğun saçları 7 yaşına kadar kesilmez ve kız elbisesi giydirilir. (2,4)

Kırkly kadınlar karşılaştıklarında iğne, iplik değiştirilir. (2,3,4)

Kırkly çocuğun başının altına bıçak, makas, ayna konur. şeytan kendini görüp kaçsın diye  
)

Kırkly çocuğun bezleri yıldızlar doğmadan toplanır. (4)

Kırkly çocuğu görmeye gelen kişi kırk basmaması için demir veya kağıt para (Arılık-ğırhk) verir. (2,3)

Kırkly çocuğun yanına kedi ve köpek sokulmaz. (2,3)

rkli çocuk yalnız bırakılacağı zaman başucuna bebek bırakılmaz. (3)

rkli çocuğun tırnağı kesilmeden önce eline para tutturulur, bu para kendisinindir. (3)

rkli çocuğun bulunduğu eve un getirilirse çuvaldaki undan çocuğun yüzüne sürülür. (3)

rkli kadının bebeğine "al" konur, ilk doğum yapan ineğin boynuzuna da "al" bağlanır.  
in gelmesin. (3)

elin alayı kırkı çıkmamış kadının evinin önünden geçerse çocuk geline verilir ve daha  
geri alınır. (2)

in alayı geçtiğinde kırklı kadın yüksekçe bir yere çıkar. (2,3)

in alayı geçtiğinde çocuk gelin alayının önünden geçirilir. (4)

zular kırkları çıkıncaya kadar kimseye gösterilmez. (4)

klı kadının başucunda gece ışık yakılır. (3,4)

## L GÜNLERLE İLGİLİ OLANLAR

hrellez günü dikiş dikilmez, yaş kesilmez, dal kırılmaz. Uğursuzluktur. (3)

el'e günü, yakını ölen kişi dikiş dikmez. (3)

veye al yeşil bağlanarak nazar cleğilmesi engellenmeye çalışılır. (4)

k sağılan ağız sütü incir ağacının dibine dökülür. Böylece sütün bol olacağı düşünülür.

dağın kırılması iyiye yorumlanır. (2)



Çömeldiğin yerden yersen şeytan arkandan çeker, doyamazsın denir. (3)

Salı günü dışarı maya verilmez. (4)

Ekmek kırınılılarını yere almak, ayakla çiğnemek günahtır. (3,4)

Bir adamın üstünde dikiş dikilirse kısmeti bağlanır. (2,3)

Bismillah demeden yemek.yiyen doymaz. Şeytan da onunla beraber yemek yer. (2,3,4)

Askere gidecek kişinin ekmeğinden bir kısmı ısıtılır. Kalanı askerden dönene kadar klanır. (3)

Avcı avlanamazsa tüfeğini yutkanın deliğinden geçirir ve bu şekilde avının açılacağına inanır. (2)

## EVLE İLGİLİ OLANLAR

Evin (emeline para koymak iyidir. (2,3)

Evin temeli salı günü atılmaz. (4)

Kapının eşiğine oturanı cin çarpar. (2,3,4)

Duvar dibinde uyumak iyi değildir. İnsan çarpılır. (2)

Evin içi temiz olmazsa oraya melekler değil şeytan gelir. Böylece o evde mutluluk olmaz, sızlık geçimsizlik olur. (3)

Bir adam gurbete gidince arkasından ev süpürülmez. (4)

Kapı eşiğine oturulmaz, uğursuzluktur. Özellikle nasip kapıdan girdiği için kadının oturması istenmez. (3)

Kapı eşiğine ayak basılmaz. (3)

Çocuklar kapı eşiğini yontarlarsa eve alacaklı gelir. (2,3)

Yağmur yağarken kapı eşiğine oturulmaz. (2)

## ATMOSFER OLAYLARIYLA İLGİLİ OLANLAR

Ayin etrafı bulutluysa yağmur yağar. (2,3)

Kumalı evlerde kumalardan biri süpürge saklarsa yağmur yağar. (2)

Gök gürlediğinde balta veya demir dışarıya asılır. (3,4)

Yağmur çok yağdığında durması için saz yakılır. (4)

Dolunun durması için babası olmayan bir oğlan çocuğu bıçakla üç tane dolu keser. (3)

Dolunun kesilmesi için babanın ilki doluyu bıçakla ikiye ayırır. (4)

Bir evin ilk çocuğu bir dolu tanesini alıp göğsüne atarsa dolunun kesileceğine inanılır. (2)

Gökkuşağının (alımeniyeşil) altından kız geçerse erkek, erkek geçerse kız olur. (2,4)

Aret'e günü işe gidilmez. (2,3,4)

Aret'e günü ağaç kesilmez. (2,3,4)

- Bayram günü ağaç kesilmez. (2,3,4)
- Akşamları tırnak kesilmez. (2,3)
- İlidirelle7.de kapalı un çuvalları açılır. Bolluk olacağına inanılır. (3)
- Kurban bayramının ilk günü gün doğmadan çeşmeden su getirilip içilir. Bu su zemzem suyu olarak kabul edilir. (3)
- Aşure ayında (oruç süresince) yaş kesilmez, et yenmez, traş olunmaz, gülünmez. (3)

## **TAŞ VE SU İLE İLGİLİ OLANLAR**

- Gece göle girmek iyi değildir. Geceleri cinler peri kızları göllerde yıkanır. Girenleri periler çalar. (3)
- Şekilli taşlar (fosil taşı) uğurlu olarak kabul edilir ve bereket için ambarlara konulur. (4)
- Geceleri bismillah denilerek su üstünden atlanır, çünkü oraları ecinnilerin, perilerin durağıdır.
- Hacibektaş'tan getirilen taşlar vücutta muska olarak taşınır. (3)
- Suyu işenmez, tükürülmez. (2,3)
- Saralı kişi akarsudan geçirilirse hastalığı geçer. (4)
- Çamaşır yıkanan suyun üzerinden geçilmez. Bu suda şeytan olur. (2,3)

## ARANLIK VE IŞIKLA İLGİLİ OLANLAR

Cuma akşamı soğan yenmez. Çünkü melaike gelmez. (3)

Özellikle cuma akşamı aynaya bakmak iyi sayılmaz. (3)

Akşamları evden eve kazan verilmez. (2)

Gece acı (biber, soğan, sarımsak) evden dışarıya verilmez. (2,3)

Yoğurt, süt, peynir, vs. gece ev dışına çıkartılmaz. Vermek gerektiğinde süt alacak kişi kar-  
ğında biraz tuz verir. (4)

Gece ıslık çalınmaz, bereket üfürülüyor denir. (3)

(Jece evden eve tuz verilmez. (2,3)

Akşam kapı süpürülmez. (2,3)

Ekmeğin aklaracı akşamları evden eve verilmez. (3)

Gece aynaya bakmak iyi sayılmaz. (4)

## BEREKETLE İLGİLİ OLANLAR

İlk ekmeği yiyenin karısı ölür. (3)

İneğin sülünün artması için buzağının eşi yaş yemişe atılır. (4)

Dolu ilk düştüğünde, insan birkaç tane yutarsa iyi gelir, sağlığa yararlı olur. (2)

Nisan yağmurunda bütün herkes bulunduğu yerden dışarı çıkar. Bir miktar ıslanır. Bu yağ-  
murun  
bereketli olduğuna inanılır. (2,3)

Nisan yağmuruyla mayalanan yoğurt mayasız tutar. (2)

Kaplumbağa (tosbağa) suya atıldığında yağmur yağacağına inanılır. (2)

Ev içinde beş taş (horabbak) oynamak kuraklığa işarettir. (4)

Dolu yağdığında evden dışarıya sacayağı atılır. (2)

Şimşek çaktığında besmele çekilir. (4)

#### **MEVSİMLERLE, AYLARLA VE GÜNLERLE İLGİLİ OLANLAR**

Salı günü çamaşır yıkanmaz. (2,3,4)

Salı günü doğan çocuklar salak olur. (2)

Salı günü ana rahmine düşen çocuk iyi olmaz. (4)

Salı günü düğün olmaz. (2,4)

Cuma günleri işe gidilmez. (2,3,4)

Cuma akşamı ana rahmine düşen çocuk ilim sahibi olur. (2,3)

Cuma gecesi sabaha karşı doğan çocuğun rızkı bol, eğitilmiş ve dindar olur. (3)

Cuma akşamı örgü örülmez, dikiş dikilmez. (3)

Cuma akşamı tırnak kesilmez. (3)

Kadir gecesinde akan tüm sular Ab-ı zezem suyudur. O su gün ışıyınca içilmelidir. (2)

alı günü hiç bir işe başlanmaz (2,3)

k kez başlanacak işlere perşembe günü başlanır. (4)

alı günü temel atılmaz. (2,3,)

alı günü evden eve birşey verilmez. (4)

uma akşamı ocağa üzerlik dökülür. (4)

## **SİYETLE İLGİLİ OLANLAR**

adının erkeğin yolunu kesmesi saygısızlıktır. (2,3,4)

ra giden kişinin önünden kırklı kadın geçerse av bereketsiz olur. (2,3,4)

ra giden kişinin önünden kırklı kadın geçerse av bereketsiz olur. Bu nedenle tüfeğin nam-yufkanın ortasından geçirilir. (4)

cuğun saçları ilk kesildiğinde saçların gür çıkması için tepesinden bir tutam bırakılır. (4)

z, baba evinden perşembe ve pazar günü çıkar. (2,3,4)

çun üstüne kız çocuğu bindirilirse doğacak kuzu dişi, oğlan çocuk bindirilirse erkek olur.

ocuk ilk defa ava gidip de geldiğinde annesi veya babası ona bir tencere yada bir kap e eder. (4-)



- Gelinin kucağına oğlan çocuğu verilirse doğacak çocuk oğlan; kız verilirse kız olur. (3)

## **YOL VE YOLCULUKLA İLGİLİ OLANLAR**

- Yolcunun arkasından tez gelmesi için su serpilir. (3)

- Yola giderken dönüp bakmak iyi değildir. Gö/ü arkada kalır. (2,3)

- Yürümeyi bilen çocuk emeklerse misafir (kardeş) gelir. İki yaşındaki bir çocuk da yine ayak ayak üstüne atarsa kardeşi olur. (3)

- Ağızdan lokma düşerse misafir gelir. (4)

- Bıçak sırtı üzerinde duruşa uğursuzluktur. (4)

- Ava giden kişiyle konuşulmaz, rızkı kesilir. (4)

- Ava giden kişiye nereye gidiyorsun diye sorulduğunda ters yönü söyler. (4)

- Ava gidildiğinde uzun bir süre av yapılmazsa tüfek kız çocuğun şalvarından geçirilir. (4)

- Av gösterilmez yoksa nazar değer. (4)

## **İNSAN VÜCUDUYLA İLGİLİ OLANLAR**

- İlk süt dişi düştüğünde "eğri bitme doğru bit, it dişinden pek bit, koyun dişinden ak bit, ine gel yerinde bit" denilerek düşen diş dama atılır. (2)

- Sağ gözün seyirmesi kavga edileceğinin işaretidir. (3)

- Sol gözün seyirmesi misafir geleceğine işarettir. (3)

Sol gözün seyirmesi kötüye yorumlanır ve göze bir saman çöpü yada yeşillik konur. (4)

Kulağın çınlaması lafı edildiğinin işaretidir. (3,4)

Avuç içi kaşınırsa para geleceğine inanılır. (3)

Ayak tabanı kaşınırsa yola gidileceğine işaretir. (3,4)

Islık çalmırsa şeytan çağırılıyor denir. (2)

## **YALARLA İLGİLİ OLANLAR**

Ayakkabının ters gelmesi uğursuzluktur. (4)

Ardak kırılması aydınlığa işaretir. (4)

## **NİK YAPI İLE İLGİLİ OLANLAR**

İngeneyi çimcikleyenin keseri, baltası, bıçağı keskin olur. (2)

İzleme Tarsus İlçesi'nin genelini değil dört köyünü kapsamaktadır şunlar Alieendioğlu, İn-  
rü, Kaburgediği ve Emirler köyleridir. Tesbit edilen halk inançların hangi köylerde  
bulunduğu yanına yazdığımız rakamlara göre teshil, edilebilir.

**efendioğlu :1**

**öyü : 2**

**burgediği: 3**

**kler :4**

## TARSUS KAYNAKLI ARKEOLOJİK ESERLER

Tarsus, arkeolojik eser bakımından oldukça zengin bir potansiyeli olan antik kentlerden biridir. Muhtelif zamanlarda pek çok arkeolojik eser Tarsus'ta ortaya çıkarılmıştır. Bilimsel olmayan kazılar sonucunda tesadüfen ortaya çıkartılan bu eserlerin büyük bir çoğunluğu yurt dışına kaçırılmıştır. 19. yüzyıl ortalarında Tarsusta bulunan Fransız Langlois, İngiliz Barkar pek çok arkeolojik eserleri ve antik mimari yapıların kimlik taşlarını sökerek ülkelerine götürmüşler, bizlere kimliği meçhul yapılar bırakmışlardır.

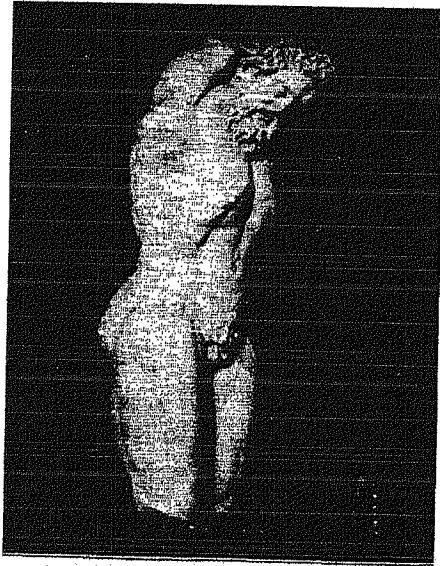
1935 yılında Gözlükule'de başlatılan bilimsel arkeolojik kazı çalışmaları 1950 yılına kadar sürdürülmüş; bu arkeolojik kazı çalışmalarından elde edilen eserlerin tümü Adana Müzesine verilmiştir.

Osman Hamdi Bey'in, 19. yüzyıl ikinci yarısında kişisel çabalarla başlattığı Müzecilik çalışması sonucunda, o yıllarda, Tarsus'ta çıkan iki güzel eser İstanbul Arkeoloji Müzesine kazandırılmıştır.

1948 yılında Adliye binasının temeli kazılırken ortaya çıkan ve Antalya Mozaik Müze-si'nin en güzel eserleri arasında yer alan Tarsus Mozaïği Tarsus'ta çıkarılan arkeolojik eserlerin en güzelidir.

Tarsus Müzesi açılıncaya kadar Tarsus'ta elde edilen arkeolojik eserler büyük boyutlu olmadığı için kaçırılmadan Adana Bölge Müzesine kazandırılmıştır. Bunların içerisindeki en önemli yapıt Akhilleus Lahdi'dir.

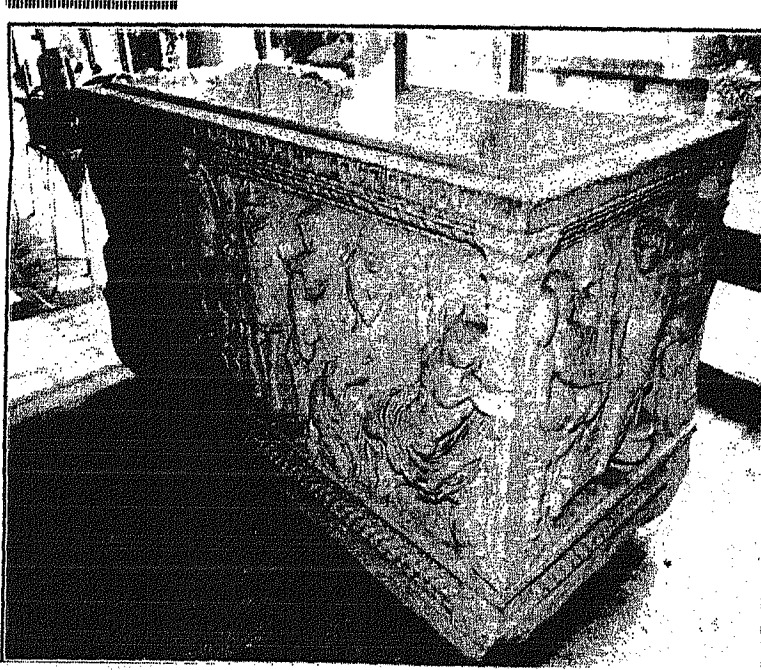
Tarsus Müzesi'nde teşhir edilmesini dilediğimiz bu muhteşem eserlerin kimliği ile ilgili



MARSYAS HEYKEL  
İSTANBUL ARKEOLOJİ MÜZESİ'NDE  
TEŞHİR EDİLMEKTEDİR.

### **MARSYAS HEYKELİ:**

1 888 yılında Tarsus'ta Eski Ömerli Mahalle-si'nde bulunmuştur. Aynı yıl İstanbul Arkeoloji Müzesi'ne gönderilen bu eser Roma dönemi yapıtlarındandır. M.S. 2. yüzyılda yapılan bu eser Hellenistik döneme ait bir heykeller gürü bundan kopye edilmiştir. Marsyas Heykeli'nin kopye edildiği asıl eserde Marsyas'ın bir tarafında Apollon oturmakta; diğer yanında bir köle Apollon'un buyruğuyla bıçağını bilemekte, Marsyas'ın derisini yüzmeye hazırlanmaktadır.



**AKHİLLEUS  
LAHİDİ  
ADANA  
BÖLGE  
MÜZESİ'NDE  
TEŞHİR  
EDİLMEKTEDİR.**

Bu heykel, Marsyas'ı, Apollon ile çalgı çalma ustalığı yarışmasına girdiği ve yarışmayı kazandığı için ceza olsun diye, derisi yüzülerek öldürülmek üzere, kollarından asılı durumda canlandırmaktadır.

Eser halen İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde teşhir edilmektedir.

### **HERAKLES HEYKELİ:**

Tarsus'un koruyucu tanrısı Herakles'i betimleyen bu bronz heykel, 1895 yılında Tarsus'ta bulunmuştur. Aynı yıllarda İstanbul Arkeoloji Müzesi'ne gönderilen heykel esas yapıtın bir bölümünü temsil etmektedir.

Halen İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde teşhir edilmektedir.

#### **AKHILLEUS LAHDİ:**

1958 yılında Tarsus'ta İstiklal (eski adı Devrim) İlkokulu'nun hemen batısındaki yolun altında su borusu döşeme çalışmalar esnasında bulunmuştur, kapaksız olarak bulunan bu lahid mermerden yapılmış olup; uzunluğu



**SELENE HEYKELİ  
ADANA BÖLGE MÜZESİ'NDE  
TEŞHİR EDİLİYOR**

34 metre genişliği 1 metre, yüksekliği ise 1,06 metredir.

S. 2. yüzyıl sonu Attika tipli bir lahittir. Bu tip lahitlerin özelliği, bir uzun ve bir kısa yünde figürlerin işlenmiş olmasıdır. Bu lahitte Troia savaşları konu edilmiştir. Lahidin diğer uzun ve kısa yanlarında ise koruyucu olarak karışık yaratıklar (Sfenks-Grifon) yer almıştır. Hatay Bölge Müzesi'nde salonun girişinde sergilenmektedir.

### **TARSUS MOZAIĞI:**

148 yılında, Tarsus Adliye binasının temeli kazılırken bulunmuştur. Azami büyüklüğü 7x8 metre olan mozaik, onbeş parçaya bölünerek kaldırılmış ve Hatay Müzesi'ne nakledilmiştir.

Roma evinin salon döşemesi olduğu sanılan eser üç resimli tablo ve çeşitli bordür-lerle süslenmiştir. Hatay (Antakya) Arkeoloji Müzesi'nin en gözde eserlerinden biridir.

### **ANTAKYA LİNE HEYKELİ**

148 yılında, Tarsus Eski Ömerli Mahalle-si'nde Kemal Mergen'in tarlasında bulunmuştur. Yüksekliği 1.40 metre, genişliği 1.13 metre, kalınlığı ise 0.57 metredir.

Heykeli, mitolojide ay tanrıçasıdır. Genellikle iki atın çektiği gümüş tekerlekli bir araba ile ayı taşıyan bir kadın olarak canlandırılır.

Antakya Bölge Müzesi'nde, girişin hemen sol tarafında sergilenmektedir.





**TARSUS MOZALĞI (DETAY)**  
**ANTAKYA ARKEOLOJİ MÜZESİ'NDE TEŞHİR EDİLİYOR**

## **TARSUS KÜLTÜR MERKEZİ**

Kasım 1992 tarihinde temeli atılan Tarsus Kültür Merkezi'nin inşaat çalışmaları hızla tamamlanmaktadır.

Projesi Tarsus Belediyesi tarafından tahsis edilen Tarsus Kültür Merkezi 8100 m<sup>2</sup> alan üzerine inşa edilmekte olup, toplam kullanım alanı 15 bin m<sup>2</sup>'dir.

Yılın sonunda bitmesi

yoğun

sarfedilen Tarsus Kültür Merkezinde ilk

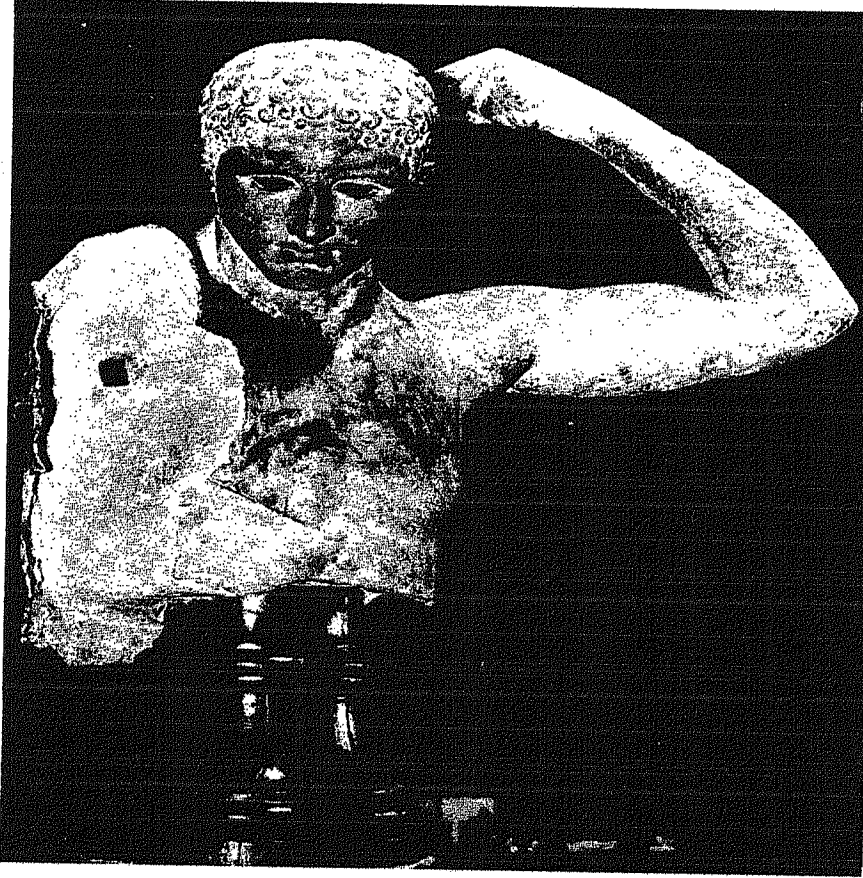
hizmet alanı açık fuaye olup, burada her türlü açık hava toplantısı ve konser verme olanağı bulunacaktır.

Zemin katta kafeterya, mutfak ile resim, heykel sergi salonları, bodrum katında ise müzik, bale, seramik, çalgı odası ve kitap de-polariyle otopark, tamir atölyesi, ısı ve havalandırma santralleri yeracaktır.

Açık fuaye, çok amaçlı salon ve kapalı fuayesinin toplam genişliği 3 bin m2 olan Kültür Merkezinde çok amaçlı salon 500 kişiliktir. 300 m2'lik sahne ile kulisi 16 metre yüksekliğindedir. Çok amaçlı salona bağlı olarak dinlenme odalarıyla, terzi, kostüm, solist, çalgı, ilk yardım gibi odalarında bulunduğu Kültür Merkezinde 200 kişilik küçük toplantı salonu bulunmaktadır.

Birinci katta 760 metre kare alanı kaplayan küçük ve büyükler kütüphanesi, yönetici, bilgisayar ve projeksiyon odaları bulunan Kültür Merkezinde ayrıca Müze, Bürolar, kitap Satış Odaları, küçük ve büyük sergi salonları, personel, arşiv, fotoğraf ve labaratuvar odaları ile yürüyemeyen vatandaşlar için rampalı yollar bulunmaktadır.

**HERAKLES HEYKELİ İSTANBUL ARKEOLOJİ MÜZESİNDE TEŞHİR EDİLMEKTEDİR.**



## **TARSUSTAN DERLENEN BİLMECE VE MASALLAR**

### **BİLMECELER**

#### **A. TABİAT VE TABU HADİSELERLE İLGİLİ BİLMECELER**

1. Binbir çiçek

Bir lale

(Ay)

#### **B. İNSAN VE UZUVLARIYLA İLGİLİ BİLMECELER**

1. Kayada kalbur asılı

(Kulak)

2. Alaca mezar dünyayı gezer

(Göz)

3. Gel yatalım

Kıllıyı kıllıya katalım

(Kırpık)

#### **C. MANEVİ VE DİNİ UNSURLARLA İLGİLİ BİLMECELER**

1. Altı taş üstü taş Ha dolaş de dolaş

(Minare)

2. Ekilmedik bostan

Yularsız eşek ( Cennet, şeytan)

**D. BİTKİLER VE ONLARDAN ELDE EDİLEN MAHSULLERLE İLGİLİ BİLMECELER**

1. Yer altında gümüş düğme  
(Çiğdem)

## 2. Küçük kabın tatlı aşısı (Ceviz)

### 3. Ektim nohut Bitti sığut Yaprığı dut Kendi armut (Pamuk)

4. Dereye teke bağladım Boynuzu köke bağladım  
(Kabak)

5. Uzaktan baktım çapar Yanına geldim gapar Ağzıma atılım  
Bir topak şeker  
(Böğürtlen)

6. Çalı başı canacık İçi dolu denecik  
(Nar)

7. İçi kıllı dışı kılsız  
(Kuşburnu)

8. Elkavan yaprağı Hazreti Osman toprağı Ya bunu bilecen  
Ya bu gece ölecece

(Kına)

9. Dışi killi  
İçi bitli (İncir)

0. Kat kat amma katmer değil Yenir amma elma değil

Soğan)

1. Yer allımfa sakallı dede

Soğan)

2. Hilim hilim hilesi Kadın kız düğmesi Ya bunu bilesi

a oluziki şehri birden göresi (Tohum)

3. Alçacık tepe Cıngıllı küpe

Nohut)

H et dedim hüt dedim Git şuraya yat dedim

Sübürge)

Dağdan altım kırılmadı Taştan attım kırılmadı Bir tükrüğüme dayanmadı

Şigara kağıdı)

Benim bir sürü çocuğum var Bir yastıkta yaşar

Kiriş)

Bir küçücük çay taşı Dolaşır dağı taşı

Para)

Dört ayaklı Bir kulaklı

Ekmek tahtası)

Bir ağacı oymuşlar

cine dünyayı koymuşlar

Radyo)

Gece belada Gündüz kalada

Zatakat)

Dağdan gelir takır takır Ayaklan gümüş bakır

raba)

Metel metel melike Ön uşağın oniki Metal başını bağlamış Ölmüş ölmüş ağlamış

apan taşı)

Benim bir katırım var Günde ne vurursan götürür

ayacak)

Kaçtım gittim tepeye Yular vurdum sıpaya

irmen)

Firmandı tırmandı Kız kayaya tırmandı Firmandı gelmeyince Kız kayadan inmedi

nahtar)

## **HAYVANLAR VE ONLARDAN ELDE EDİLEN BESİN MADDELERİ İLE İLGİLİ LMECELER**

Kara amma karga değil Uçar amma kuş değil Yüklü iken iki ayakta gider Yüksü/. iken dört

kla gider

öcek)

Değirmene gider izi yok Çöle gider tu/u yok

l Arısı)

Palanı var polanı yok Canı var kanı yok

lyango/.)



arp kayada sandal asılı

ger)

er altında evleri var Eğri büğrü yolları var

rınca)

Altı tahta üstü tahta İçinde kanlı kahpe

plumbağa)

Dağda takılar Suda çipiler Arşın ayaklı Sırma bıyıklı

alta, Balık, Tazı, Tavşan)

Yüklük üstünde kıllı yumak

edi)

## SANE

sane, gerçek-hayali varlıklara, yer ve olaylara olağanüstü özellikler atfederek oluşturulan, alilinin gerçek okluğuna ilişkin kesin inançla birlikte kişinin bireysel-toplumsal yaşamını nendiren kısa anlatım biçimidir.

sane, Farsça bir sözcük olup "l'esane" olarak da kullanılmaktadır. Batı dillerine aynı Latince kten "Legendus" sözcüğünden gelmiştir. (Yavuz, 1993:13) Yunanca karşılığı olarak "mit", "itos" kullanılsa da aralarındaki temel fark, mitin uzak geçmişe, efsanenin ise günümüze ha yakın bir zaman dilimine ait oluşudur.

saneler geçmişle günümüz arasında insanın ve onun oluşturduğu kültürel yapının an- şılmasına dayanıklık edecek alanlardan biridir. Ayrıca gündelik yaşamın dayanaklarını da uşturur.

addi kültür ögesi olan teknolojinin hızla ilerlemesi, "açıklanamayan" "açıklar" hale ge- mesi, görünürde efsaneyi yaşam alanının dışına itmiştir.(Ancak yaşayan efsanenin insan vranışı için model oluşturması ve bu yolla yaşama anlam ve değer kazandırması (Eliade, 993,10) -ki bu efsanenin temel işlevidir-teknolojinin sunduklarının ötesinde, değerlerin bile ketilir hale geldiği bir dünyada yaşamı anlamlı kılan bir unsur olarak karşımızda ırmaktadır. Çünkü yapısında anlatılanın gerçek olduğuna ilişkin bir inanç vardır. Masal ılıyle anlatılsa bile "gerçek bir masal"dır.

Sözelimi efsaneye inanan kişi, hastalığının tedavisi için kerametine inandığı velinin türbesinin ziyaretine giderken doktora da gitmektedir belki. Ancak inancını zedeleyecek düşüncelerden uzaktır. Çünkü onun, veli ve velinin çevresinde oluşturulan efsanelerde antalarınla olan inancı yaşamının hâlâ bir güvencesidir.

Efsaneler anlatımı özellikleri açısından da değişim geçirmiştir. Efsaneler, ilkelerde anlatılırken belli koşullar gerektirir. Örneğin kadınların, çocukların ve yabancıların bulunduğu yerde anlatılmaz. Efsane anlatılırken kullanılan dile de ayrı bir özen göstermek gerekmektedir. Geleneksel anlatım biçimine uymak, şiirli bir dil kullanmak, günlük konuşmaya girmiş sözcüklerden kaçınmak efsane anlatımında uyulması gereken noktaların başlıcalarındandır (Örnek, 1988: 191). Ancak günümüzde kısa anlatım türlerine giren el'sanenin anlatımında gündelik dil kullanılmakta, anlatılırken ortamda bulunan insanların yaş ve cinsiyetine dikkat edilmektedir. . Önemli olan, insan davranışına yön veren efsanenin "yeri geldiğinde" anlatılmasıdır. Çünkü efsaneler "açıklayıcı" bir özelliğe sahiptir.

## **TARSUS İLÇESİ EFSANELERİ**

Mersin İli Tarsus İlçesi'nde gerçekleştirdiğimiz halk edebiyatı alan araştırması sonucunda tespit ettiğimiz efsaneler şu şekilde sınıflandırılmıştır:

- Velilerle ilgili efsaneler
- Şeytan ile ilgili efsaneler
- Hayvanlar ile ilgili efsaneler
- Ağaçlar ile ilgili efsaneler

Velilerle ilgili efsaneler tespit edilen efsanelerin içinde geniş yer tutmaktadır. Velilerle ilgili ke-

ramet motifleri Ahmet Yaşar Ocak (1983:86)'ın Türk Menakıbnâmelerinde keramet motifleri sınırlandırmasına göre su şekilde belirlenmiştir:

- Bir anda çok uzak meşaleleri katedebilme (Tayy-ı mekân): Garip Mustafa
- Tehlike veya felâkete maruz kalanları fiilen kurtarma: Garip Mustafa, Şih Vasil
- Bir maddeyi, eşyayı veya cismi yoktan var etme: Şih Vasil
- Başkalarını ikaz edip kötülüğe, tehlikeye düşmekten koruma: Şih Vasil, Şih Muhittin, Şih Mahmut
- Hasımlarına korku ve dehşet verecek durumda ve kılıkta görünme: Şih Vasil
- Öldükten sonra yeniden dirilmiş görünme: Şih Vasil
- Yerden, taş veya kayadan su fişkirtme : Şih Vasil

Bedeni ölmeden dünyadaki varlığını ortadan çekme: Eshab-ı Keth

- Hasımlarına beddua ederek muhtelif şekillerde cezalandırma (taş ederek cezalandırma):

Eshab-ı Kelli

Yine A.Y. Ocak (1983:13)'m Anadolu'da veli tipleri sınıflandırmasına göre, söz konusu veliler mahalli, gerçek, savaşçı velilerdir. Veli olmadıkları halde veli kabul edilen Eshab-ı Kefh'de sözü edilen veliler Kur-an'ı Kerim menşe'li velilerdendir.

Söz konusu kerametlerin bir kısmının ahlâki yozlaşmayla birlikte ortadan kalktığı kaynak kişiler tarafından belirtilmiştir, işlevini yitiren bir özelliğin zaman içinde ortadan kalktığını düşünürsek, halkın bu işlevselci yaklaşımın kabul ettiği özelliği nasıl rasyonalize ettiğini görebiliriz.

Tarsus'ta yapılan çalışmada yirmi dört efsane derlenmiştir. Bunların dördü (Şahmeran versiyonları, Anka Kuşu Efsanesi ve Eshab-ı Ketli) masal diliyle, diğerleri ise günlük konuşma diliyle anlatılmıştır. Efsaneler kaynak kişilere göre sınıflandırılmıştır.

Mersin-Tarsus-Çamalan Köyü Hatice Çatal tö

Okur-yazar değil Büyüklerinden öğrenmiştir.

Köylerinde yapılan bir cem sırasında bade tükenmiş. İçlerinden birini bade almaya, Tarsus'a göndermişler. Badeyi heybesindeki şişeye koyan adam köye dönerken mezarlıktan geçmiş. Geçerken, mezarlıkta ateşin çevresinde halay çekenleri görmüş. Halay çekenlerin üzerinde üçetek varmış. Gördüğü bu üçeteklerden binisinin karısına ait olduğunu farketmiş. (Hatice Çatal bu üçeteklilerin şeytan olduğunu söylüyor Ateşin etrafında halay çekenler bu adamı aralarına alınırlar ve horozlar ötmeden bırakmamışlar. Adam bu sırada, karısına ait olduğunu düşündüğü üçeteğin ucundan bir parça keserek heybeye koymuş ve heybeyj sırtına atarken de bade şişesini kırmış Köye döndüğünde cem hâlâ devam ediyormuş. Ceme katılmış. Badeyi yere boşaltmak istemiş ama bade yere dökülmemiş. Bu defa luevbesini bir lekenin jicine ters çevirmiş Bade de leyene akmış. Bunun üzerine basınclan çenleri ceme katılanlara anlatmış. Cem bittikten sonra sabah evine dönmüş. Hanımından sandığını boşaltmasını istemiş. Hanımı sandığını boşaltınca üçeteğin bir ucunun kesik olduğunu görmüş ve şaşırılmış. Kocası heybesindeki üçeteğin parçasını çıkararak karısına, Bismillah demeden sandığını kilitlediğini, bunun içinde şeytanın sandığını açarak giysilerini giydiğini söylemiş. Yine köyün aynı mezarlığında çok miktarda çam varmış. Köylü bu çamları kesiyormuş. Adamın birinden de çamların içindeki ulu bir çamı kesmesi istenmiş. Adam çamı kesmek için baltayı kaldırıp vurunca çamın inlediğini duymuş. İniltiyi duyan adam çamı kesmeden geri dönmüş. Korkudan kimse çamı kesemediği için, çam hâlâ mezarlıkta duruyormuş.

Mersin-Tarsus-Tekeliören Köyü

Sıdika Kaya 74

Okur-yazar değil

Büyüklerinden (\*)- Kendi yaşamış (\*\*)

Kabe'nin etrafında dolaşan Genç Mustafa (evliyanın kendisi) Tarsus'da savaş olduğunu duyuyor ve Tarsus'a gitmek istiyor. Gözünü yumuyor, açıyor ki Tarsus'da, Tekeliören Köyü'nde. Köyde hüm-met çalsının dibine uzanıyor (bu çalı meyve veren bir çalıymış). Uzandığı yerde mezarı melekler tarafından yapılıyor. Köydeki insanlar mezara bakıyorlar ki, bu mezar kendilerinin yapabilecekleri bir mezar değil, o zaman hurda bir evliya yatıyor diyorlar.

Türbede tek yattığı için Genç Mustafa'nın adı Garip Mustafa oluyor. Garip Mustafa'nın ölümü insanlar tarafından görülmediği için de, adı Kayıp Erenlerden Garip Mustafa olarak son şeklini alıyor.

Tekeliören Köyü'yle Tekeliören Köyü'ne düşman olan bir köy arasında savaş çıkıyor. Düşman olan köy Tekeliören Köyü'ne top atıyor. İlk top atıldığında, top köye düşmeden köy bir deniz oluyor. Top denize düşüyor ve deniz hemen kuruyor. Üç kere bu atışı gerçekleştiriyorlar. Üçünde de köy deniz oluyor ve tekrar kuruyor. Düşman köylüler Tekeliören Köyü'ndeki türbede yatan erenin kerametini gösterdiğini anlayıp pişman oluyorlar ve savaşı bitiriyorlar.