

**YAKIN DOGU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI**



KUMLUCA İLÇESİ KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Nuran Soytekin

**Tez Danışmanı
Prof. Dr. Habib DERZİNEVESİ**

**Lefkoşa
Haziran, 2016**

**YAKIN DOGU ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
HALK BİLİMİ EĞİTİMİ ANA BİLİM DALI**

KUMLUCA İLÇESİ KÜLTÜRÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

NURAN SOYTEKİN

Danışmanı: Prof. Dr. Habib DERZİNEVESİ

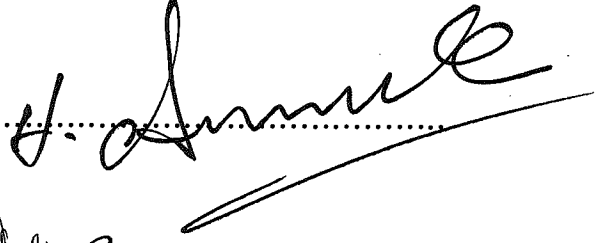
**Lefkoşa
Haziran, 2016**

JÜRİ ÜYELERİNİN İMZA SAYFASI

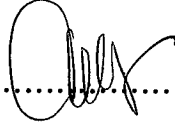
Yakın Doğu Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Bu çalışma jürimiz tarafından Halk Bilimi Eğitimi Anabilim dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

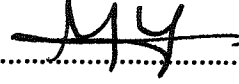
Başkan: Prof. Dr. Habib Derzinevesi



Üye: Prof. Dr. Orhan Çiftçi



Üye: Yrd. Doç. Dr. Mustafa Yeniasır



Onay

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım. Başkan:

.../.../20...



Prof. Dr. Orhan ÇİFTÇİ
Enstitü Müdürü

YEMİN

Tezimde kullandığım kaynakları, dipnotları ve bibliyografya aynen verdiğime dair yemin ederim.

Nuran Soytekin

TEŞEKKÜR

Çalışmam süresince, yoğun çalışmalarına rağmen engin bilgi ve deneyimlerinden yararlandığım, benden desteğini esirgemeyen, yetişmemde büyük emeği olan değerli hocam ve danışmanım Prof. Dr. Habib Derzinevesi'e; Çalışmamın her aşamasında her türlü destek ve katkılarından dolayı eşim Hakan Soytekin'e Bilgi, deneyim ve duruşuyla desteğini hissettiğim değerli hocam Uz. Azmiye Yınal'a Her zaman yanımda olan en değerli hazinem annem Elif Özgüç'e ve Kumluca Belediyesi ve çalışanlarına katkılarından dolayı sonsuz teşekkürleri bir borç bilir, saygılarımı sunarım.

Nuran Soytekin

ÖNSÖZ

Yakın Doğu Üniversitesi eğitim bilimleri enstitüsü halk bilimi eğitimi ana bilim dalı Yüksek Lisans programının gereği olarak hazırlanan bu araştırma, halk bilimi eğitimi anabilim dalı Kumluca İlçesi Kültürü incelemek amacı ile gerçekleştirilmiştir. Araştırma beş bölümden oluşmaktadır. Sosyolojik olarak, kültür bizi saran, insanlardan öğrendiğimiz toplumsal mirastır. Kültürün oluşmasında iki süreç vardır; birinci süreçte insan pasif ve alıcı konumdadır. Belli bir coğrafi çevrede yaşıyor, beslenme ve barınma ihtiyaçlarını orada gideriyordur. Doğayla kurulan bu öncül ilişki, yani ihtiyaçları doğrultusunda edindiği bilgi, dili, davranışları ve maddi üretim ve tüketim aletleri kültürün yaratılmasında birinci aşama olarak karşımıza çıkar. İkinci aşamada ise insan alıcı konumdan çıkar ve üretmeye başlar; yani yaşadığı çevreye etkin ve aktif bir güç olarak katılır. Bu süreç ilk aletlerin yaratılmasıyla sınırlı olarak başlayıp Neolitik Çağ'la birlikte hız kazanmıştır. Kültür birikimle birlikte ivmesi artan bir toplumsal yapı bileşenidir. Giderek her nesil miras aldığı kültüre maddi ve manevi bir katkı yapar ve onu kendinden sonrakilere miras bırakır. Halk bilimi, halkın geleneğe bağlı, maddi ve manevi kültürünü kendine özgü yöntemlerle derleyen, araştıran, sınıflandıran ve halk kültürü üzerinde değerlendirmeler yapan bir bilimdir. **BİRİNCİ BÖLÜM** Toplumsal uygulamalar – ritüeller ve şölenler (doğumla ilgili uygulamalar, nişan düğün, kına v.s.) **İKİNCİ BÖLÜM** Doğa ve evrenle ilgili uygulamalar: (yemekler, halk hekimliği, halk takvimi), **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM** geleneksel el sanatları: bu grupta dokumacılık ahsap oyma, sepetçilik, nazar boncuğu yapımı, bakırcılık, halk mirası vs.) **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM** gösteri sanatları: örneğin türk gösteri sanatının kültürel miras olarak günümüze kadar getirilmiş olan karagöz, Meddah, Kukla, Halk tiyatrosu gibi) **BEŞİNCİ BÖLÜM**: Halk edebiyatı adını verdiğimiz türlerle, bu türlerin geleneksel ve usta yaratıcı ile ilgili bu akımların gerçekleştikleri yerler. Destanlar Masallar Deneyimlerimiz, Türkülerimiz ve Hikayelerimiz yer almaktadır.

ÖZET

Kumluca İlçesi Kültürü

Soytekin, Nuran

Halk Bilimi Eğitimi Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Habib DERZİNEVESİ

Haziran, 2016

ÖZET

Kumluca İlçesi ilkçağlardan itibaren çeşitli devletlerin sığınağı olmuştur. Özellikle hayvancılıkla uğraşan ve göçebe hayatı yaşıyan Türkler, yazları Elmalı ve Korkuteli' nde, sonbahar dönemini Kuzca' da, kış aylarını da Kumluca ve çevresinde geçirdikleri bilinmektedir. İlçenin, üç tarafında dağlar bulunur ve denizden kuzeye doğru uzanan Tatlık mevziisinde biten verimli ovanın üzerinde bulunmaktadır. Kumluca'da yaz ayları sıcak ve kurak, kış ayları da ılık ve yağışlı geçmektedir. Kısacası tipik bir Akdeniz İkliminin hüküm sürdüğü görülmektedir. İlçenin merkezine neredeyse hiç kar yağmamaktadır. İlçenin kuruluşunda ekonomisinin hayvancılık, hububat ve az miktarlarda da meyveciliğin oluşturduğu ancak daha sonraki dönemlerde Ant Birlik kuruluşuyla bu alanlara pamuk ekiminin yaygınlaştığı görülmektedir.

Bütün bunların yanında Türklerin, çeşitli kültür ve dinlerin de etkisinde kalarak yaşadıkları uygarlıklarla tarihte yer edinmiştir. Bunun neticesinde Orta Asya' dan bugüne kadar değişen, gelişen, geleneğe bağlı bir halk kültürü oluşmuştur. Halk kültürü ürünlerinden Kumluca İlçesi de kendisine düşen payı almıştır. Bu çalışmanın konusunu Kumluca İlçesi Kültürü oluşturmaktadır. Geçmişten bugüne gelen kültür birikimleri fotoğraflarla desteklenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Akdeniz Bölgesi, Antalya, Kumluca, Kültür.

ABSTRACT

Kumluca from antiquity has been a refuge of the several States. Especially animal husbandry and nomadic life in the summer of the Turks has the Apple and Korkuteli, autumn and winter in Kuzca the period in and around Kumluca is known to spend. In the County, is located in the mountains on three sides and the sea to the North, ending in the fertile land on the plain that extends from Tatlık. Kumluca in the summer months are hot and dry, winters are mild and rainy. In short, a typical Mediterranean Geohive reigned. There is hardly any snow from the center of the town yağmamaktadır. The establishment of the County's economy is livestock, grains, and small amounts of fruit of A later period, however, created in those areas with a cotton Ant the more abundant.

All that aside, the Turks, and a variety of cultures and religions in history with their civilization by staying in effect. As a result of this, ever changing from Central Asia, formed a folk culture based on tradition. Folk culture of received to her share of the Township of Kumluca. The subject of this study constitutes the Township of Kumluca Culture. Accumulation of supplemented with photographs from the far past culture.

Keywords: Akdeniz, Antalya, Kemer, Culture.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	i
ABSTRACT	iv
ÖNSÖZ.....	iv
İÇİNDEKİLER	v
TABLO LİSTESİ	vii
HARİTA LİSTESİ	viii
FOTOĞRAF LİSTESİ.....	ix

BÖLÜM I

1.Giriş	1
1.2 Amaç	2
1.3 Önem	3
1.4 Sınırlılıklar	3

BÖLÜM II

2.1 Halk Bilimi.....	4
2.2 Sözlü Kaynaklar	6
2.3 Yazılı Kaynaklar	6

BÖLÜM III

3.1 ÖLÜM	11
3.2 Antalya'nın Tarihi	11
3.3 Kumluca Tarihi	17
3.4 Kumluca Kelimesinin Kökeni	18
3.5 Coğrafi Konum Ve Özellikler	19
3.6 Jeolojik Yapısı.....	19
3.7 Yeryüzü Şekilleri	19
3.8 Akarsular	21
3.9 Yaylalar	22
3.10 İklim	23
3.11 Bitki Örtüsü.....	24
3.12 Halkın Hayat Mücadelesi (Geçinceme)	24
3.12.1 Halk Kültürü (Geçiş Dönemleri) (Yöre Halkının 40-50 Yıl Öncesindeki Yaşam	
3.12.2 Biçimi)	31
3.12.1.1Doğum Adetleri	31
3.12.1.2 Sünnet Törenleri.....	32

3.12.1.3 Askerlik Dönemi	33
3.12.1.4 Evlenme Törenleri.....	34
3.12.1.5 Kız İsteme	34
3.12.1.6 Düğün.....	35
3.12.1.7 Ölüm Adetleri.....	39
3.13 Oyun Ve Eğlence	39
3.14 Zekir Oyunu	39
3.15 Çelik Oyunu	40
3.17 Beş Taş.....	43
3.18 Dokuz Taş	45
3.19 Kazık Oyunu	46
3.20 Halk Oyunları.....	47
3.21 Anlatma Esasına Dayalı Türler	49
3.22 Fıkralar	49
3.23 Masallar / Efsaneler.....	50
3.24 Anonim Şiirler.....	51
3.25 Maniler	51
3.26 Mani Örneği	52
3.27 Tekerlemeler	53
3.28 Türküler.....	57
3.29 Türkü Örneği.....	57
3.30 Kumluca Mutfağı	58
3.31 Yörede Yapılan Yemeklerden Bazıları	59
3.32 Çorbalar.....	59
3.33 Yemekler.....	62
3.34 Tatlılar	66

BÖLÜM IV

4.1 Sonuç.....	
4.2 Öneriler.....	

KAYNAKÇA.....	74
KUMLUCA SÖZLÜĞÜ	78

TABLO LİSTESİ

Tablo 1. Türk Folkloruna Ait Olan Konuları.....	9
---	---

HARİTA LİSTESİ

Harita 1: Kumluca İlçesi'nin Yeri ve Sınırları.....19

Harita 2: Kumluca Haritası.....20

FOTOĞRAF LİSTESİ

Fotoğraf 1. Göksu.....	21
Fotoğraf 2. Akpınar Yaylası.....	22
Fotoğraf 3. Beydağı Yaylası.....	23
Fotoğraf 4. Kırkpınar Yaylası.....	24
Fotoğraf 5. Cumhuriyet Öncesi Çift Sürme.....	25
Fotoğraf 6. Cumhuriyet Sonrası Çift Sürme.....	26
Fotoğraf 7: Ramazan ve Kurban Bayramlarında Şeker Dağıtma Töreninden Bir Görüntü.....	27
Fotoğraf 8. Evde Doğum Yapan Kadın.....	28
Fotoğraf 9. Kirve.....	29
Fotoğraf 10. Asker Uğurlaması.....	34
Fotoğraf 11. Kız İsteme.....	36
Fotoğraf 12. Düğün.....	38
Fotoğraf 13. Yörük Düğünü.....	39
Fotoğraf 14. 1951 Düğün Alayı.....	40
Fotoğraf 15. Zekir Oyunu.....	42
Fotoğraf 16. Çelik Oyunu.....	43
Fotoğraf 17. Beş Taş.....	46
Fotoğraf 18. Dokuz Taş.....	47
Fotoğraf 19. Kazık Oyunu.....	48
Fotoğraf 20. Zeybek.....	49
Fotoğraf 21. Aspendos tiyatrosunu.....	51
Fotoğraf 22. Tarhana Çorbası.....	61

Fotoğraf 23. Yayla Çorbası.....	62
Fotoğraf 24. Göce Çorbası.....	63
Fotoğraf 25. Domates Cıvgesi.....	64
Fotoğraf 26. Ot Yemeği.....	65
Fotoğraf 27. Topak Kızartma.....	66
Fotoğraf 28. Keşkek.....	67
Fotoğraf 29. Kabak Tatlısı.....	68
Fotoğraf 30. Kıvrım (Sarıburma).....	69
Fotoğraf 31. Muhallebi.....	70
Fotoğraf 32. Kirkitle.....	71

BÖLÜM

1.Giriş

Kumluca ilçesi, Akdeniz Bölgesinde, Antalya Körfezi ile Fethiye Körfezi arasında Teke Yarımadası adı verilen Akdeniz'e doğru uzanan çıkıntı üzerinde yer almaktadır. Antalya ilinin batısında yer alan ilçelerinden biri olan Kumluca, merkeze 95 km uzaklıktadır. İlçe, güneyden Akdeniz, doğudan Kemer, kuzeyden Korkuteli, kuzeybatıdan Merkez ilçe, batıdan Elmalı ve Finike ilçeleri ile çevrilidir. Kumluca İlçesinin güney kısımları deniz seviyesine yakın ovalık, kuzey kısımları ise dağlıktır.

İlçe merkezi, Alakır çayı ile Gavur deresinin dağlardan sürükleyip getirdiği alüvyonlu bir ova üzerinde kurulmuş- tur. Üç tarafı dağlarla çevrili Kumluca, güneyde denizin hemen gerisinden kuzeye doğru 15 km kadar uzanarak Tatlık mevkiinde son bulan verimli bir ova üzerinde yer almaktadır. Morfolojik ünitelerin kısa mesafelerde farklı- lık göstermesi fiziki coğrafyada zenginliği ve beraberinde çeşitliliği getirmiştir. Dağları, ovaları, vadileri ve platoları ile dikkati çeken Kumluca ilçesi, Antalya bölü- mü içerisinde renkli özellikte bir manzara gösterir. Kumluca ilçesinin yüzölçümü 1.253 km²'dir. İlçenin merkez nüfusu (2007 Nüfus Sayımına Göre) 31.581 kişidir. Merkez ilçe kasaba ve köyleriyle birlikte nüfusu ise 65.904 kişidir. İlçenin 3 kasabası (belediye), 24 köyü bulunmaktadır. Son yapılan 2007 yılı nüfus sayımları- na göre Kumluca ilçesindeki toplam nüfusun % 47.9'u İlçe merkezinde, % 26.9'u kasabalarda, % 24.8'i köylerde yaşamaktadır. Kumluca İlçesi, turfanda sebze ihtiyacının karşı- lanmasında Antalya hatta Türkiye ölçeğinde önemli bir paya sahiptir. Ülkemize 1940 yıllarında girip 1960'lı yıllarda gelişen seracılık, 1980'li yıllarda Kumluca halkı tarafından benimsenmiştir.

Relief, iklim, toprak ve su şartlarının elverişli olması seracılığın bu yörede gelişmesini sağlamıştır. Verimli Kumluca Ovası'nda modern araç ve gereçlerle cam ve plastik seralarda turfanda sebze üretimi yapılmakta ve İlçe ekonomisinin can damarını oluşturmaktadır. Kumluca halkının %80'ninin geçim kaynağı tarım olup, bu sektör İlçe ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. İklim faktörlerinin uygunluğu İlçede sebze ve meyve üretiminde kaliteyi beraberinde getirmiştir. Kıyıların en tabii haliyle, tarihi

kalıntılarıyla, doğal kaynak sularıyla, sağlık ve neşe kaynağı gür ormanlı dağlarıyla Kumluca ilçesi tam bir turizm cennetidir.

Bu bölümde çalışmanın amacı, önemi ve sınırlılıklarına yer verilmiştir.

Amaç

Türk kültürü belli bir coğrafya ile sınırlandırılmaz. Bu nedenle Türklerin göç ettikleri ve yerleştikleri, devlet kurarak egemen oldukları tüm ülkeler incelenmelidir. Özellikle Türkler'in İslamiyet'ten önce o dönemi kapsayan inanç sistemleri, kültür ve geleneklerine bağlı halk kültürü ürünlerine sahip oldukları görülmektedir. İnanç kültürünün, kültürü ve özellikle halk kültürü ürünlerini yakından etkilediğini belirtmek gerekir. Günümüzde görülen halk kültürü ürünleri, eski inanışların ve geleneklerin izlerini taşımaktadır. Türklerin İslamiyet'i kabul etmelerinden ardından da halk kültürü ürünleri yeni özle İslami renge bürünerek varlıklarını sürdürmüşlerdir. Türklerin, her kültürde görüldüğü gibi semavi bir dine geçme döneminde, eski inançlarının bir bölümünü yeni dine taşıyıp onun kalıplarına uydurmuşlardır.

Halkbilimi de bu bilgilerden anlaşılacağı gibi, doğumdan ölümlere kadar insan hayatında yerini alan manevi ve maddi tüm kültürel öğeleri bilimsel anlamda derleyen, değerlendiren, araştıran ve bunların da sistematik olarak açıklama yapıp; insanın kültürel tarihiyle birlikte özellikle halk kültürünün genel anlamda gelişme kurallarının incelenmesini sağlayan, kültürler arasında farklılık ve benzerlikleri belirleyerek ortaya koyan; gerektiği zaman bu bilimsel neticeleri halkın faydasına olacak şekilde düzenleyerek halka aktaran bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir.

Bu çalışma ile Antalya'ya bağlı Kumluca İlçesinin kültürünü aktarmak ve gelecek nesillere bir kaynak oluşturmak amaçlanmıştır.

Önem

Kültür, bir toplumun kendi tarihinde oluşturduğu değer hükümlerinin tümüdür. Özellikle sanat, ilim, din ve ahlaka ait değerleri kapsamaktadır. Her toplumun kendine ait bir kültürü vardır. Kültürün yükselmesi, ilerlemesi ve gelişmesi medeniyetin de doğuşuna katkı sağlamaktadır. Bu nedenle Kumluca'nın geçmişten günümüze kültürünün incelendiği bu çalışma önem taşımaktadır.

Sınırlılıklar

Araştırma tek bir ilçe ile sınırlı tutulmuştur. Antalya'nın Kumluca ilçesi araştırmanın konusunu oluşturmaktadır.

BÖLÜM II

2.Halk Bilimi

Halk, siyasi, dini, sosyal ve ekonomik gibi olaylarda oluşturulan iş bölümleri zümrelerin doğmasıyla ortaya çıkan ümmet ya da kavim isimleriyle de bilinen topluluklara verilen addır. Başka bir ifadeyle halkı, belirli zamanda ve belirli yerde beraber yaşayan insanlardan oluşan toplumlar şeklinde de ifade etmek mümkündür. Halk, daha ziyade kültürel nitelikler bünyesinde yaşayıp ve kültürel unsurları koruyan özelliklere sahiptir. Kültürün taşınmasına aileler neden olur. Ancak kültürün aile ve soylar arasında korunması, yaşanmasını sağlayan unsursa halk denilen sosyal kitlelerdir¹. Dundes halk kavramı ile ilgili aşağıdaki açıklamada bulunmuştur:

“19. yüzyıl Avrupa toplumlarında halk; şehirli, eğitilmiş, zengin, yöneten, üst sınıf, elit ve aydın olarak adlandırılan grup ile, ilkel, eğitimden haberi olmayan, kabile hayatı yaşayan grup arasında kalmış ara bir grubu ifade eden bir anlamda kullanılmıştır. Buna göre; şehirde yaşayan, ama şehre yakın olan, yani taşralı; yöneten değil, yönetilen, alt sınıf, köylü, yeterli eğitim almamış ve teknolojiyi yeterince kullanmayan gruplar ‘halk’ olarak adlandırılmıştır. Bu grubun en önemli özelliği ise, şehirde yaşayan gruplara göre daha muhafazakâr olması ve bir toplumun sahip olduğu eski değerleri yaşayan ve yaşatan bir grup olmasıdır. Dolayısıyla, bir toplum kendi atalarının en eski dönemde nasıl yaşadığını öğrenmek için, ilkel adı verilen toplumlara gitmeye veyahut da arkeolojik buluntuları beklemeye gerek duymadan, ‘halk’ adı verilen bu taşralı gruba giderek kendi geçmişi hakkında bilgi edinilebilecektir²”.

Halkbilimi = folk + lore

Halk Bilgi

¹Mehmet

Bilimi, http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mehmet_yardimci_halkbilimi.pdf [10.03.2016].

²Alan Dundes, (2003). Halk Kimdir?. Çev. Metin Ekici, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar, (Ankara, 2003): 1-25, 15.

Halkbilimi insanların yaşadığı yeri ve çevreleri iyi bir şekilde tanınması, yorumlanması ve değerlendirmelerini sağlan halkın duygu, düşünce ve sezgisinin temelindeki karakteristiklerinin yakalanmasını sağlamaktadır. Halkbiliminin, halkın hayatının temel olan dinamiklerini, gelenek ve törelerini, davranış ve tutumlarını, beceri ve yaratılarını, beğeni ve sevgilerini inceleyerek araştıran ulusal anlamda kültürün doğru şekilde işlenmesi, değerlendirilmesi ve yorumlanması konusunda önemli katkılarda bulunmaktadır. Halkbilimi ürünleri Anadolu insanlarını dünya görüşünü, yaşama şeklini, toplumsal ve kişisel sorunları görülmektedir. Türk halkbiliminin temel sorunlarına bakıldığında tüm boyutları ile değerlendirenve çağdaş yaklaşımın da yardımıyla kavrayarak çözüme ulaştıran, bilimsel ve köklü bir politikanın çizgilerinin de henüz belirlenmediği görülmektedir³.

Halkbilimi, kültürel hayatın bütününcü inceler. Kültürün devamlılığı kadar değişmesi ve bu değişime sebep olan farklı etmenleri çözümlemek amaçlanır. Halkbilimi bir topluma ait olan kültürün temelini oluşturmaktadır. Halkbilimi kültüründe gelişimlere uyum sağlayıp zaman içinde değişikliğe uğramaktadır⁴.

Halkbiliminin kaynaklarını aşağıdaki gibi gruplara ayırmak mümkündür⁵:

1. Sözlü kaynaklar
2. Yazılı kaynaklar
 - a) Yazma ve cönkler
 - b) Yazma halk hikayeleri ve kitapları
 - c) Basma halk hikaye ve kitapları
 - d) Yazılı ve yardımcı kaynaklar
 - D.1 Menkabeler (Batta Gazi vs.)
 - D.2 Seyahatnameler
 - D.3 Epik eserler (Manas, Dede Korkut vs.)
 - D.4 Mevlid, Muhammediye gibi dini-lirik eserler

³Erman Artun, Türk Halk Bilimi, Genişletilmiş 2. Bs, (İstanbul, 2007), ii.

⁴Artun, a.g.e., s.ii.

⁵İsa Sarı, (2014). Türk Halk Bilimi - I Ders Notları, Türk Dili Ve Edebiyatı Bölümü, (3. Sınıf - 1. Dönem, 2014): 2-6, 2.

Sözlü Kaynaklar

Kaynaklar kişilerdir. Ancak herkesin kaynak kişi olamayacağını da belirtmek gerekir. Kaynak kişilerin halka ait olan bilgileri iyi bir şekilde bilmesi, sözlü edebiyat hafızasının iyi olması, gelenek ve görenekleri de iyi tanınması ve halk kültürüne vakıf olması gerekir. Bunun ve buna benzer bazı özellikleri taşıması önemlidir. Masal anası veya atası olarak ifade edilen kişinin, anlattığı masallar zenginleştirir. Kaynak kişilerin dili doğru kullanması ve telaffuzu düzgün olması beklenmektedir. Şehirleşmelerin, kaynak kişilerin sayısını azalttığı görülmektedir⁶.

Yazılı Kaynaklar

Sözlü kaynakların dışındaki ve tarihi dönemlerin anlaşılması bakımından oldukça önemli olan yazılı eserlerin, araştırmacıların yazılı kaynaklar şeklinde tanımlandığı görülmektedir. Yazıtlar, cönkler, tarih kitapları ve seyahatnameler gibi yazılı olan kaynakların arasında yer alır. Genel olarak bir olayın ve/veya kültürel ürünlerin folklor malzemeleri olarak sayılabilmesi için aşağıdaki özelliklere sahip olması gerekmektedir⁷.

- Halka ait olması.
- Anonim olması.
- Sözlü geleneğe dayalı olması, yazılı bir kaynağın tekrar bulunmaması.
- Nesilden nesile, toplumdan topluma yayılmış olması⁸.

Bu alanın öncü isimleri arasında yerini alan Prof. Dr. Saim Sakaoglu, Anonim Halk Edebiyatı şubesinin, Halk Edebiyatı sahasının merkezini oluşturduğu ve ayrı bir şube olarak Aşık Edebiyatı ile Tekke Edebiyatı bu dairenin de dışında kaldığını belirtmiştir. Böylece kimlerin tarafından ortaya konduğu bilinen koşmayla söyleyicisinin olmadığı bir masal, aynı grupta değerlendirilmemektedir. Masal ve benzer ürünlerin zamanın akışı içinde değişip, gelişir bazen daha çok güzelleştirip günümüzde bulunan halini alırlar. Konuyla ilgili, Dîvânü Lügati-t Türk'te bulunan *Endik uma evliğni ağırlar* şeklinde geçen atasözünün günümüzde *Şaşkın misafir ev sahibini ağırlar* şeklinde ifade edilmesi

⁶ Sarı, a.g.e., s. 2.

⁷ Ayşe Çoban, Köyümüz Gönyeli, Yakındoğu Üniversitesi, (Yüksek Lisans Tezi, Kıbrıs, 2005), 14.

⁸ Habib Derzinevesi, Halk Bilimi Eğitimi ve Derleme Metotları, Ders Notları, (Lefkoşa 2004).

örnek olarak verilebilir.Burada yine Saim Sakaolu'nun Anonim Halk Edebiyatı'nı ayırdığı gruplara yer vermek gerekir⁹:

1. Anlatma Esasına Göre Yazılanlar

- a) Masal: Kırmızı başlıklı kız, Pamuk Prenses ve Yedi Cüceler.
- b) Fıkra: Nasrettin Hoca fıkraları.
- c) Efsane: Gorgo Medusa Efsaneleri

2. Halk Hikayeleri

- a) Kahramanlık Hikayeleri: Mehmetçik, "Cevdet Dede" "Baban Gelirse Beni Hemen Çağır Ha...!"
- b) Sevdâ Hikayeleri: Kızkalesi.

2. Manzum Olarak Kurulanlar

- a) Türkü: Teke Zorlatması, Hükümetin Ötünden Geçtim, Kezban.
- b) Mani:

A benim aman yarım

Derdime derman yarım

Sen orada ben burada

Geçiyor zaman yarım

c) Ninni

Uyusun Da Büyüsün Ninni

Tıpış Tıpış Yürüsün Ninni

E.... E.....

Uyu Yavrum Ninni

Dandini Dandini Danalı Bebek

Elleri Kolları Kınalı Bebek

E..... E.....

Uyu Yavrum Ninni

d) Ağıt

Telgrafın direkleri sayılmaz

Böyle civan tenesire koyulmaz

Benim yavrum baygın düşmüş ayılmaz

Ne deyip de ağlayayım bugün ben

⁹Çoban, a.g.e., ss. 15

Mezarımı yol üstüne kazsınlar
Üzerine al yeşili koysunlar
Gelen geçen nâ-muratmış desinler
Ne deyip de ağlayayım bugün ben

e) Tekerleme

İnci, minci
Kim birinci
Çarşıdan aldım
Pirinci
Benim babam
Birinci

4. Manzum ve Mensur Şeklinde Olanlar

a) Bilmece

Baca
Dayım içerde, kalpağı dışarda.
Kendisi içerde, ağzı dışarda.
Boyu uzun, yüzü kara.
İçi kara dışı ak.

b) Atasözü: Aba vakti aba, yaba vakti yaba alan yanılmaz.

c) Deyim: Kabak tadı vermek.

d) Alkış (Dua):

Ey yüceler yücesi, var ve bir olan ALLAH'ım : -

"Bana dua edin, duanızı kabul edeyim" buyurdun.

"Duanız olmasa neyinize kıymet edeyim" buyurdun.

Bizim şu acizane, halisane, salihane, duamıza icabet eyle,

Bize zatına kul ve kurban olanlardan eyle,

En güzel isimlerinle bize tecelli eyle.

e) Kargış (Beddua):

Ağzın-dilin kurusun.

Ah diyesin kan tüküresin.

Anan baban başın ucunda meleye.

Türk folkloruna ait olan konularının belirlenmesi, derlenen faktörlerin arşivlenmesi kullanarak en geniş ve tüm konuları kapsayan çalışmada Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Başkanlığı tarafından yapmıştır¹⁰:

¹⁰ Çoban, a.g.e., s. 16.

Tablo 1. Türk Folkloruna Ait Olan Konuları

Anlatmalar	Destanlar, Efsaneler, Evliya Menkıbeleri, Halk Hikayeleri, Masallar, Fıkralar
Anonim Şiirler	Türküler, Maniler, Tekerlemeler
Kalıplaşmış Sözler	Atasözleri, Deyimler, Ölçülü Sözler, Bilmeceler Dualar (Dilekler), Beddualar, Yeminler, Selamlar Küfürler, Argo Sözler, Okşamağlıklar, Nasihatler Satıcı Sözleri, Hitaplar – Çağrılar, LakaplarBenzetmeler
Hayatın Dönüm Noktalarıyla İlgili Gelenek ve Görenekler	Doğum, Çocukluk Çağı, Sünnet, Evlenme Askere, Gurbete Uğurlama, Karşılama, Hacı Uğurlama ve Karşılama, Ölüm
Halk Bilgisi	Halk Hekimliği, Halk Veterinerliği (Baytarlığı)Halk Meteorolojisi, Halk Takvimi, Halk Hukuku, Halk Matematiği, Halk Botaniği, Halk Zoolojisi (Hayvan Bilimi)
Bayramlar, Törenler, Kutlamalar	Dini Bayramlar, Milli Bayramlar, Kandiller, Kutsal Aylar, Günler, Hıdrellez, Nevruz
İnanışlar	Tabiat Olaylarıyla İlgili İnanışlar, Canlı Varlıklarla İlgili İnanışlar, Cansız Varlıklarla İlgili İnanışlar, Dini İnanışlar, Nazar ve Nazarlık İle İlgili İnanışlar, Yatırırlar, Ziyaret Yerleri İle İlgili İnanışlar, Rüya ve Fal İle İlgili İnanışlar, Büyü. İle İlgili İnanışlar, Yağmur Duası İle İlgili İnanışlar, Kurban ve Adak İle İlgili İnanışlar, Uğur ve Bereket İle İlgili İnanışlar
Halk Tiyatrosu	Gölge Oyunu (Karagöz), Orta Oyunu, Meddahlık, Kukla
Oyun - Eğlence - Spor	Çocuk Oyunları, Büyüklerin Oyunları, EğlenceleriGeleneksel SporlarOyuncaklar, Eğlence ve Spor Araç ve Gereçleri
Halk Müziği	Halk Müziğinin Özellikleri, Türler, Halk Çalgıları
Giyim - Kuşam - Süslenme	Çocuk Giyimi, Erkek Giyimi, Kadın Giyimi, Günlük Giyim
Törenlerle İlgili Giyim	Mesleklerle İlgili Giyim, Süslenme
Halk Mutfağı	Yiyecek Türleri ve Yapılışları, İçecek Türleri ve Yapılışları, Belirli Gün ve Törenlerde Yenilip İçilenler ve Yapılışları, Mutfak Araç ve Gereçleri, Sofra Gelenek ve Görenekləri ¹¹

¹¹ Derzinevesi, a.g.e., s. 26.

BÖLÜM III

3. Antalya'nın Tarihi

Anadolu'nun güney kıyısında ve Antalya Körfezinin kuzeybatı köşesinde bulunan Antalya, Akdeniz'in kuzey sahillerini kapsayan 36° 06' ve 37° 27' kuzey enlemleri ile 29° 14' ve 32° 27' doğu boylamları arasında kalan ve "Teke Yöresi" adı ile bilinen bölgenin merkezi durumundaki yerleşim alanıdır¹². İlkçağlarda Antalya sınırları içinde kalan bölge çeşitli alanlara ayrılmıştır. Buna göre Manavgat Çayı'nın doğusunda kalan bölgeye Kilikia; Manavgat, Beşkonak, Serik, Gebiz, Dağ bucağının bulunduğu yerlere Pisidia; Manavgat Çayı ile Boğa Çayı arasındaki dar uzun şeride Pamphylia; Boğa Çayı'ndan batıya doğru ve ilerisine de Lisyia veya Lykia denilirdi¹³.

Antalya'nın kuzeybatısında yer alan ve üç büyük bölmeden oluşan Karain Mağarası'nda yapılan araştırmalarda Paleolitik (Yontulmuş Taş) Devre ait çakmaktaşı aletlere, hayvan, insan kalıntılarına rastlanmıştır. Aynı şekilde Antalya'nın 25 km. batısında keşfedilen Beldibi Mağarası'nda da Paleolitik çağdan Neolitik çağa kadar olan dönemin özelliklerini gösteren Mezolitik çağın gerek çanak çömleksiz gerek çanak çömlektirli dönemlerine ait buluntular ortaya çıkarılmıştır¹⁴. Bu da Antalya ve çevresinin tarihin eski zamanlarını yaşadığını ve çok eski bir yerleşim alanı olarak köklü bir geçmişe sahip olduğunu bize göstermektedir. Antalya ve çevresinin en eski sakinlerinin "Solim"ler olduğu belirtilmekle birlikte bu kavim önceleri kendi lisanelarıyla konuşurken sonraları Fenike, Karya ve Grek dillerini benimsemişlerdir¹⁵.

Bölgenin Grek tarihi, Trava'nın düşüşünden sonra başıboş bir grubun Anadolu'nun güneyine inerek çoğunluğunun Pamphylia'ya, geri kalan kısmının da Kilikia'ya geçerek orada yerleştikleri tarih olduğu kabul edilen MÖ. 1100 yılında başlatılmaktadır. Mopsos,

¹² Rıfat Özdemir, "Osmanlı Döneminde Antalya'nın Fiziki ve Demografik Yapısı (1800-1867)", XI. Türk Tarih Kongresi, Ankara:5-9 Eylül 1990, (CIV, TTK., Ankara, 1994), 1369.

¹³ Antalya İl Yıllığı, (Antalya: Antalya Valiliği Yay. 2000), 25.

¹⁴ Bilge Umar, Türkiye Halkının İlkçağ Tarihi, C.I, Ege Üniv. (İzmir: Basın-Yayın Yüksek Okulu Yay., 1982), 2.

¹⁵ Cemil Toksöz, Antalya, (Ankara: Ayyıldız Matbaası, 1959), 20.

Kalchas ve Amphilochoş adlarındaki üç kişı bu göçün öncüleri olarak gösterilmektedir¹⁶. Son araştırmalara göre Perge, Silyon ve özellikle Side’de ayrı bir lehçenin konuşulması Dor’ların da bu bölgeye geldiklerini göstermektedir¹⁷.

Greklerce, Antalya Bölgesi’nin yurt olarak benimsenmesinden sonraki 5-6 yüzyıl hakkında edinilen bilgiler oldukça az olduğundan bu yıllarda meydana gelen olaylar karanlıkta kalmaktadır. MÖ. 1100. yüzyıldan sonra ise Lidya kralları topraklarını Küçük Asya’nın batısına kadar genişletmek istemişlerdir. Bu krallardan sonuncusu olan Krezüs, herhangi ekonomik fayda görmediği Lykia ve Kilikia dışındaki bütün toprakları ele geçirmiştir. MÖ. 546’da Pers Kralı Kyros tarafından Krezüs yenilince, bütün Lidya Krallığı ile birlikte Antalya ve çevresi de Persler’in eline geçmiştir. Pers Kralı I. Darius tarafından gerçekleştirilen satraplık bölüşümünde bu bölge, I. satraplığın içine alınmıştır¹⁸. Ancak bölgedeki bu Pers hakimiyeti çok uzun sürmemiş ve MÖ. 469’ da Atina’lı donanma komutanı Miltiades oğlu Kimon, Persleri yenilgiye uğratarak kendi hakimiyetini bölgede sağlamıştır¹⁹.

Büyük İskender’in ölümünden sonraki karışıklıklardan ve el değiştirmelerden yaralanan ise Bergama Kralı II. Attalos (MÖ.159-138) olmuştur. Bu dönemde Pamphylia bölgesinin bir bölümünü ülkesine dahil etmiş olan ELAttalos, bu yerin stratejik önemini kavrayarak burada bir şehir ve deniz üssü kurulması emrini vermiştir. Sonuçta Antalya’nın Bergama Kralı II. Attalos tarafından kurulduğu “Attalia, Atalia, Satalia ve Adalya” adlarının da buradan geldiği belirtilmektedir. Limanın elverişli doğal yapısı orada daha önce küçük bir liman şehrinin bulunduğu ihtimalini de kuvvetlendirmektedir²⁰.

Attalos’un yaptırmış olduğu bu şehir, sahip olduğu elverişli yapısından dolayı diğer beldeler arasında hızla önem kazanmıştır. Ancak bir süre sonra Attalitler’in ülkesi Roma İmparatorluğu’na geçince diğer kıyı bölgeler gibi burası da korsanların eline geçmiştir. MÖ. 79’da İsaüricus olarak tanınan konsül P. Servilius tarafından bu korsanların egemenliğine son verilmiş ve şehirde fiili olarak Roma hakimiyeti sağlanmıştır. Şehrin Roma eyaletleri arasına katılması ise Claudius zamanında MS. 43’de gerçekleşmiştir.

¹⁶ Hüseyin Çimrin, Antalya, (İstanbul: Simge Yay, İstanbul, 2002), 43.

¹⁷ Antalya Şehir Rehberi, <http://www.antalyarehberi.com/> [11.02.2015], 6.

¹⁸ Çimrin, a.g.e., s. 44.

¹⁹ Umar, a.g.e., s. 239.

²⁰ Ekrem Akurgal, Anadolu Uygarlıkları, (İstanbul: Net Turistik Yay. 1998), 462.

Bizans devrinde Antalya'nın önemi oldukça artmış ve şehir Akdeniz havzasında işlek bir ticaret merkezi olmuştur.

Antalya, Bizans döneminde tam anlamıyla bir yerleşim ve ticaret merkezi haline geldiğinde Türk ve İslam ordularının da dikkatini çekmiştir. Şehir, el-Avâsım bölgesinin valisi olan Ebu Suleym Ferec el-Hâdim et-Türkî'nin sevk ve idaresi ile ilk defa M. 790 senesinde feth edilmiştir. Bu fetihden sonra bölge sık sık Türk ve İslam orduları ile Bizans orduları arasında el değiştirmiştir. Nitekim bir süre sonra Bizans'ın eline geçen bölge, Halife Mu'tasım döneminde (M. 813-833) Türk komutanı Afşin tarafından karadan feth edilmiştir. Tekrar Bizans'ın eline geçen Antalya üçüncü defa Halife Mütevekkil'in amirali Türk asıllı Fazl b. Karin tarafından ele geçirilmiştir²¹.

Antalya, 1389 veya 1393'de Osmanlı Padişahı Yıldırım Beyazıt tarafından fethedilmiştir. Yıldırım Beyazıt, Antalya ve Teke-eli'ni aldıktan sonra buraları oğlu İsa Çelebi'ye sancak olarak vermiştir. Antalya'nın Yıldırım Beyazıt tarafından fethi Ibn Kemâl'in Tevârih-i Âl-i Osmân adlı eserinde; "Sâruhân diyânndan ferâğat gösterdi. Antâliyada olmağa rağbet gösterdLCenâb-ı kâm-yâb-ı hazret-i hilâfet- misâbdan, mes'ûli mebzul buynlub.mezbûr Teke vilâyeti ol hümâ-himmetün sâye-i ri'âyetinde ve havza-ı himâyetinde dâhil oldu " şeklinde anlatılmaktadır²².

Osmanlı Padişahı Yıldırım Beyazıt'ın, 1402 Ankara Savaşı'nda Timur'a yenilmesi üzerine Timur'a bağlılığını bildiren Osman Çelebi Bey , Antalya hariç olmak üzere beyliği ele geçirerek Korkuteli'ni kendisine merkez yapmıştır. Ocak 1423'de, yeni Osmanlı Padişahı II. Murad'ın iç karışıklıklarla meşgul olmasının fırsat bilen Osman Çelebi Bey, Karamanoğlu E. Mehmet ile birleşerek Antalya'yı geri almak istemiştir. Durumu öğrenen Teke- Karahisan'nda subaşı olan Firuz Bey oğlu Hamza Bey Antalya'ya gelerek halkla görüşmüş ve bunların birleşmelerine engel olarak, Korkuteli'ne ani bir gece baskın yapmıştır. Osman Çelebi'yi öldürerek maiyetindeki Türkmenleri dağıtma neticesinde 110 sene iktidarda kalan ve 1301'de 1423'e kadar merkezi Korkuteli olan Teke-oğulları Beyliği sona ermiştir²³.

²¹ Aydın Beden, 1854-1859 Tarihleri Arasında Antalya, (8 No'lu Antalya Şer'iyye Sicilleri Defterine Göre), (Akdeniz Üniversitesi, SBE, Yüksek Lisans Tezi, 2004), 29.

²² İbn Kemâl, Tevârih-i Âl-i Osman VIII. Defter (Transkripsiyon), (Hzl. Ahmet Uğur), (Ankara: TTK, 1997), 234.

²³ Beden a.g.e.,s. 31.

Osmanlı döneminde Antalya son bir defa daha yabancı saldırısına maruz kalmıştır. Uzun Haşan ile yaptıkları ittifak sonucunda 85 kadirgadan oluşan Haçlı donanması, 1472'de Antalya önlerine gelerek burayı kuşatmış limanı kaplayan zincir kırılmıştır. Kale dışında kalan çarşılar ve evler yağma edildiyse de surlar aşılmadığından geri dönmek zorunda kalmışlardır. Osmanlı hâkimiyeti döneminde Teke-eli adlı sancağın merkezi olan Antalya'da Osmanlı hanedanına mensup şehzadeler de idareci olarak bulunmuşlardır. Nitekim Yıldırım Beyazıt'ın oğlu İsa Çelebi Teke-eli'nde bulunmuştu. Bunun yanında n. Beyazıt'ın oğlu Korkut, Teke Sancağı Bey'i olarak 1502'den 1509'a kadar Antalya'da kalmış ve saltanat mücadelesini buradan sürdürmüştür. Mücadele sırasında bir ara Mısır'a geçmiş ancak daha sonra tekrar Antalya'ya dönmüştür. Bu dönemde Teke bölgesinde patlak veren Şahkulu Baba Tekeli isyanı ile de uğraşmak zorunda kalmıştır²⁴.

Şahkulu Baba Tekeli veya Karabıykoğlu olarak adlandırılan bu kişi, Şah İsmail'in babası Şeyh Haydar'm halifelerinden Haşan Halife'nin oğludur. Memleketinin Korkuteli'ne bağlı Yalınlu Köy olduğu belirtilen Şahkulu, hem yerel düzenden hem de devletten duyulan hoşnutsuzluklardan cesaret alarak etrafına topladığı kişilerle Antalya ve çevresinde toplantılar yapmaya başlamıştır. Toplantıların bastırılması sonucunda Şahkulu kaçarak bir süre ortadan kaybolmuştur. Tekrar ortaya çıktığında ise isyan hareketini başlatmıştır. İsyanın çıkmasında özellikle tımarları ellerinden alınıp başka kişilere verilen Teke-eli sipahileri önemli rol oynamıştır. İlk olarak bu sipahilerle isyana başlayan Şahkulu'na daha sonra bir çok kişi katılarak büyük bir güç haline gelmiş önce Antalya'yı sonra Anadolu'yu tehdit etmeye başlamıştır. Şahkulu İsyanı, Teke Bölgesi'nde dolayısıyla Antalya'da büyük tahribata yol açmış, Antalya kadısını öldürmüştür. Ancak bir süre sonra Sivas yakınlarında yapılan savaşta Şahkulu öldürülmüş ve isyana son verilmiştir²⁵.

Kıbrıs'ın fethine çalışılırken de asker sevkiyatı sebebiyle Antalya Liman'ın Kaptan-ı Derya Piyale Paşa ve Lala Mustafa Paşa kontrol etmişlerdir. Fetihden sonra ise Osmanlılara karşı direnen Kıbrıslı Hristiyanlar'm üç yüz kadarı adadan sürülerek Antalya'ya yerleştirilmişlerdir. Sürgünler sadece Kıbrıs'tan Antalya'ya yapılmamış Antalya'dan da Kıbrıs'a bir çok kişi sürülmüştür. Antalya'dan yapılan sürgünlerin yaklaşık

²⁴ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Osmanlı Tarihi, C.E, (Ankara: TTK, 1983), 96.

²⁵ Behçet Karaca, XV. ve XVI. Yüzyıllarda Teke Sancağı, (Isparta: Fakülte Kitabevi, 2002), 48-51.

olarak 1573 yılında başladığı ve bu tarihle birlikte 1574, 1575, 1577 ve 1578 yıllarında yoğunluk kazandığı belirtilmektedir²⁶.

Osmanlı Devleti'ni tam bir bunalım içerisine sokan ve XVI. yüzyılın sonlarına kadar süren suhte isyanları, Teke Bölgesi'nde de yoğun bir şekilde görülmüştür. Kütahya-Afyon- Antalya çizgisinin batısında yer alan bölgelerde kalabalık yerleşim merkezlerinin olması ve buralarda dokuma, zirai üretim ve ticari faaliyetlerin yoğun olarak yapılması nedeniyle medreselerdeki öğrenci sayısı oldukça fazla idi. Devletin içinde bulunduğu iktisadi bozukluk, zirai ekonomideki buhranla birlikte vergi sisteminin bozulması ve idari düzendeki istikrarsızlık gibi ana başlıklarda toplanan sebepler ve bu sebeplerin medreselere yansıyan yönleri, öğrencilerin isyan sebepleridir. Bunun yanında durumundan şikayetçi olan halktan ve devlet görevlilerinden kimseler de bu öğrencilere katılmışlardır. İsyanı girişen öğrencilerindiger bölgelerdeki öğrencileri de isyana zorladıkları görülmektedir. Nitekim Manavgat, Alaiye, Menteşe ve Hamit ili bölgelerindeki öğrencilerin Antalya medreselerine mektup göndererek "ya gelip bizimle cenk edin yahut biz gelip vilâyetinizi harap ederiz" şeklinde öğrencileri zorladıkları görülmektedir. isyancı medrese öğrencileri ve daha sonra onlara katılan görevliler; yol kesme, köylere baskın yaparak yağmala, adam öldürme, zorla para alma gibi eşkiyalık faaliyetlerine girmişler, bulundukları bölgelere bir çok zarar vermişlerdir²⁷.

XVÜ. yüzyılın ortalarında imparatorluğun içinde bulunduğu karışık durumdan yararlanmak isteyen ve Abaza Haşan Paşa İsyanı'nı fırsat bilen Körbey Mustafa Paşa, 1659 yılında Antalya'da isyan etmiştir. İsyanı bastırmak üzere Antalya'ya karadan Anadolu Beylerbeyi Ali Paşa ile Küçük Mehmet Paşa, denizden Vezir Köse Ali Paşa, kuvvetleri ile birlikte harekete geçmiştir. Sonuçta Körbey Mustafa'nın Antalya halkı tarafından devlet görevlilerine teslim edilmesiyle isyan bastırılmış oldu (1659). Bundan sonra XIX. yüzyıl başlarına kadar şehirde önemli bir gelişme yaşanmamıştır. Ancak E. Mahmud döneminde, daha önce öldürülen Kadı Abdurrahman Paşa'nın mallarını geri vermeyen müteselüm İbrahim Bey'in isyan girişimi, Antalya tarihinde önemli bir olaydır. Kadı Paşa olarak bilinen Kadı Abdurrahman Paşa; mir-i miranlık, Konya valiliği ve Alaiye mutasarrıflığı gibi memuriyetlerde bulunmuş Nizam-ı Cedit komutalıdır. Bu derece

²⁶ Mustafa Akdağ, Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası, (İstanbul: Cem Yay. 1995): 93-120, 198-207.

²⁷ Fahrettin Tızlak, "Tekelioğlu İsyanı", XHL Türk Tarih Kongresi Bildiriler, (Ayrı basım), (Ankara: TTK, 2002), 243-246.

önemli görevleri üzerinde barındıran Abdurrahman Paşa, E. Mahmut'un tahta çıkmasından ve Bayraktar Mustafa Paşa'ya karşı girişilen isyandan sonra Nizam-ı Cedit aleyhtarlarının baş hedefleri arasında yer almıştır. Ölümü üzerine fermanlar yayınlanmakla birlikte bu iş için Teke mütesellimi Hacı Mehmet Ağa görevlendirilmiştir. Neticede Kadı Abdurrahman Paşa, Hacı Mehmet Ağa tarafından 27 Ocak 1809 tarihinde yakalanarak idam edilmiştir²⁸.

Öncelikle Teke Bölgesi'nde daha sonra tüm devlet genelinde büyük şan ve üne sahip olan Hacı Mehmet Ağa'nın bu vasıfları bu olayla birlikte bir kat daha artmıştır. Hacı Mehmet Ağa'nın bundan sonraki ilk işi Kadı Abdurrahman Paşa'nın mallarına el koymak olmuştur. Devletin bu mallan istemesi üzerine ise değişik hileler bulup oyalama taktiğine gitmiş, sonuçta da üzerine kuvvet sevk edileceği sırada vefat etmiştir. Ancak burada, Hacı Mehmet Ağa'nın ölümünün kendi eceliyle değil de İstanbul'daki yönetim tarafından bir suikast sonucunda olabileceğinin başta oğlu İbrahim Bey olmak üzere yakın çevresindeki kişiler tarafından düşünüldüğünü belirtmek gerekir. Mehmet Ağa'nın ölümünden sonra mallarının devlet tarafından yazımı ve el konulması için İsmail Ağa adında birisi görevlendirilmiştir (28 Mart 1812)²⁹.

Bu gelişmelerden sonra mütesellimlikten çakanları Teke Sancağı muhassıllıkla yönetilmeye başlanmış ve Karamanlı Hacı Ali Paşa'ya verilmiştir. Karaman Hacı Ali Paşa'ya bu görevin verilmesinin ardından Hacı Mehmet Ağa'nın oğlu İbrahim Bey'in de yakılıp öldürülmesi konusunda emirler verilmiştir. İbrahim Bey ise Teke mütesellimliğinin kendisine verilmemiş olması, hakkında çıkan yakalanma emirleri ve son olarak babasının mallarının sayımı için görevlilerin Antalya'ya ulaşması gibi sebeplerden dolayı Antalya Kalesi'ne sığınmış ve 26 Kasım 1812 tarihinde devlete karşı isyana etmeye başlamıştır. 1814 yılına kadar sürmüş olan İbrahim Bey'in isyanı, Kaptan-ı Derya Hüsrev Paşa'nın üzerine gönderilerek kalenin ele geçirilmesi sonucunda 14 Haziran 1814 tarihinde bastırılmış, İbrahim de idam edilmiştir³⁰.

²⁸ Beden a.g.e.,s. 33-34.

²⁹ Beden a.g.e.,s. 34.

³⁰ Beden a.g.e.,s. 35.

Kumluca Tarihi

Antalya'nın bir ilçesi olan Kumluca'nın tarihinin yeni olduğunu söylemek mümkündür. Bu topraklarda Türklerin öncesinde, İlkçağlardan itibaren çeşitli kavimlerin yaşamış olduğunu, çeşitli devletlerin kurulduğunu, bırakılan eserlerden anlaşılr.Özellikle Likyalılar, Fenikeliler, Romalılar ve bir kavim olan Selimler sırası il ilk yerleşmiş ve ardından dağılmış topluluklardır³¹.

Antalya'nın Anadolu Selçuklular'ın işgal ettiği bilinir. Ancak Kumluca'da Selçuklulardan kalma hiçbir esere rastlanmamıştır. XIII. yüzyılın en başlarında Selçuklu Sultanı I. Gıyaseddin Keyhüsrev döneminde Antalya'nın fethinin ardından, bölgede bulunan ilk mülki amir ve komutanı olan Mübarizeddin Ertokuş, Likya'nın doğusuna Oğuzların Üçok koluna mensup olan İğdir boyu yerleştirilmiştir. Bunun ardından Antalya'nın batı bölgesine İğdir adı verilmeye başlanmıştır. Bu bölgenin Selçuklu, Beylikler ve Osmanlı devleti dönemine ait kaynaklarda İğdir, İğdir eli/ili, İğdir nahiyesi/kazası ismiyle anıldığı bilinmektedir. XIX. yüzyılın başlarından sonra Osmanlı kaynakları bölgenin ismini 'İğdir maa Kardıç' şeklinde ifade edilmiştir. İğdir bölgesinde 1864 yılında Vilayet İdaresi kanunu çıkarılışınakadar Antalya kazasına bağlı kalmıştır. Bu düzenlemenin ardından İğdir'a bağlı olan köylerden evvel Elmalı kazasına sonra da Antalya kazasına bağlanmıştır. XX. yüzyılın başlarında İğdir maa Kardıç nahiyesi Kemer ve Kumluca adlarında iki nahiye ayrılmıştır. İğdir bölgesinin batı tarafında Kumluca nahiyesi, doğu tarafındaysa Kemer nahiyesi kurulmuştur³².

Anadolu'yu işgal altına alan Moğolların 1336 yılında çekilmesi ile birlikte Anadolu'da beylikler dönemi başlamıştır. Bu dönem içinde Hamitoğulları Beyliği'ne bağlı bir kol olan Tekelioğulları'nın yöreye hâkim olduğu görülmektedir. Yıldırım Bayezid zamanında da Osmanlı'nın egemenliğe girmiştir. Bu devirler boyunca Kumluca'da yerleşik bir hayatın olmaması da önemli bir ayrıntıdır. Hayvancılık yaparak geçimini sağlayan göçebe Türkler'in, yazı Korkuteli ve Elmalı yaylalarında, sonbahar Kuzca ve çevresinde, kış aylarında da Kumluca ve çevresinde geçirdikleri bilinir. O zamanlardan

³¹ Kumluca Tarihçesi, <http://www.kumluca-bld.gov.tr/kategori.php?sid=80> [20.02.2016]

³² Kumluca Tarihçesi, <http://www.kumluca-bld.gov.tr/kategori.php?sid=80> [20.02.2016]

günümüze Kumluca ilçesi sınırlarının içinde bulunan bölgenin, Iğdırmağardıç veya halk dilinde Gardıç ismiyle tanındığı kayıtlara geçmiştir³³.

Daha önce Teke Sancağı ismiyle Konya şehrine bağlı olan Antalya'nın 1914'de bağımsız bir il olmasıyla, Sancağa bağlı olan idari teşkilatta yeni düzenlemelere gidilmiştir. Elmalı'dan ayrılan Finike'yle Antalya'ya bağlı Iğdırmağardıç Bucağı Kumluca ve Kemer olarak ikiye ayrılmış ve Kemer Antalya'ya, Kumluca'da Finike'ye bağlanmıştır. Bu sıralarda Sarıkavak Iğdırmağardıç Bucağının bir köyüdür. Bugünün Kuzca Köyü'ysen o zaman ayrı bir bucaktı. 1924'de Kuza Bucağı'nın merkezi olan Altınkaya alınmış ve zaman içinde göçebe halkın yerleşerek kalabalık bir merkez durumuna getirdiği günümüzün ilçe merkezinin bulunduğu yerde Kumluca Bucağı kurulmuştur. Kumluca Bucağı sonra daha da büyümüş, 7033 sayılı kanunla 1.4.1958 de Finike'den ayrılarak ilçe olmuştur. Kumluca ilçesi Antalya'nın batısında, Antalya'dan 90 km uzaklıktadır. Eskiden karpuzlarıyla ün salan Kumluca'da bugün çağın gereklerine uyularak, cam ve plastik seralarda turfanda sebzecilik yapılmakta ve Türkiye'nin sebze ihtiyacının önemli bir kısmı buradan karşılanmaktadır³⁴.

Kumluca Kelimesinin Kökeni

Günümüzdeki ilçe merkezinde henüz hiç yerleşmenin olmadığı dönemlerde, Sarıkavak'tan gelen bir köylünün Gâvur derenin batı kıyısındakifundalık ve kumluk bir arazi olan bugünkü şehir merkezinin olduğu yere karpuz ektiği bilinir. Verimli ve kumsal arazide karpuzlar oldukça iri yetişmiştir. Yetişen karpuzların yetiştiricisi olan köylü köylere götürüp satarken, köylüler de bu karpuzların hangi topraklarda yetiştiğini sorarlar. O da *dereni kıyısındaki kumluca yerde* olarak cevap verir. Bu köylünün yetiştirdiği karpuzları meşhur olmuş, karpuzların yetiştiği yerin adı da zaman içinde 'Kumluca' olmuştur³⁵.

³³ Kumluca, <http://www.antalyarentacar.com/tr/tr/kumluca.html> [10.03.2007].

³⁴ T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, *Antalya İl Çevre Durum Raporu 2011*, (Antalya Valiliği Çevre Ve Şehircilik İl Müdürlüğü, 2012), 29.

³⁵ Kumluca'nın Adının Nereden Geldiği, <https://vitaminbahcem.com/kumluca-tarihcesi/> [10.03.2015].

Coğrafi Konum Ve Özellikler

Jeolojik Yapısı

İlçenin bulunduğu zeminde, Alakır Çayı'yla Gâvur deresinin dağlardan sürükleyerek getirmiş olduğu alüvyonlu bir ovadır. Burada yer yer çakıl, toprak ve kum katmanları oluşmuştur. Bu ovanın oluşumunun yeni olduğu görülmektedir. Dağ köylerindeyse hafif taşlı ve eğimli, fakat genel olarak verimli bir toprak yapısı bulunmaktadır³⁶.

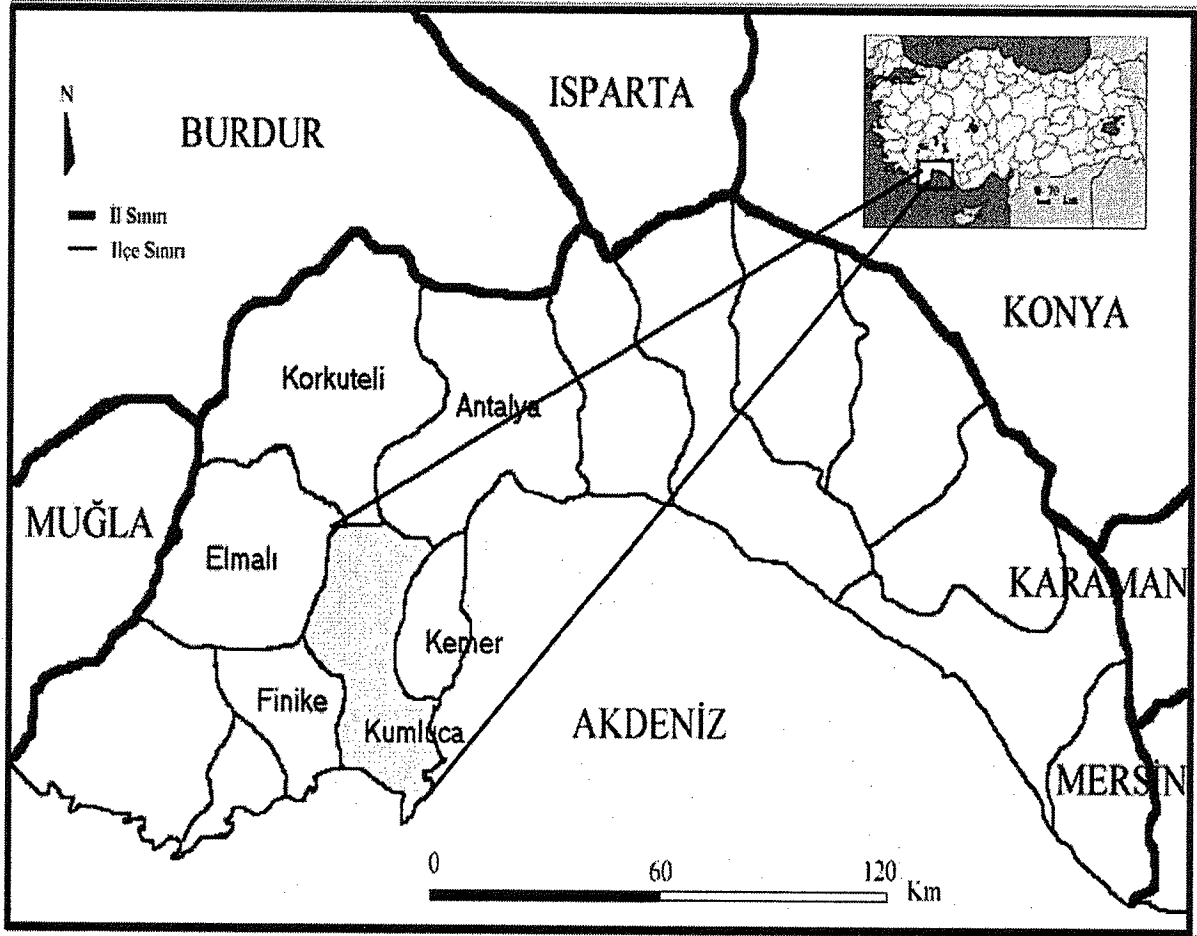
Yeryüzü Şekilleri

İlçenin, üç tarafında da dağlar vardır. Denizden kuzeye doğru uzanmış olan Tatlık civarında biten verimli ovanın üzerinde bulunmaktadır. Bu ovanın doğuya doğru uzantısının üzerinde Makent Kasabası bulunur. Ovanın üzerinde Mavikent'ten başka altı köy daha mevcuttur. İlçenin kuzeyinde yer alan dağların giderek yükselen Beydağları'na kadar uzanan engebeli bir arazi oluşturur. En önemli dağlar; doğuda Musa Dağları, Çatal tepeler, Baldıranlı ve Eren Dağı, kuzeyde Çömekli Dağı, Daz Dağı ve Teke Dağı'dır³⁷.

³⁶ Kumluca: Yeryüzü Şekilleri, <http://www.kumluca.org.tr/index.php/cografi-yap/yeryue-zue-sekilleri> [11.02.2016].

³⁷ Antalya Büyük Şehir Belediyesi, 2016-2019 Stratejik Plan, Antalya Büyükşehir Belediye Meclisi'nin 13.10.2014 tarih ve 534 sayılı meclis kararı ile kabul edilmiştir.

Harita 1: Kumluca İlçesi'nin Yeri ve Sınırları³⁸

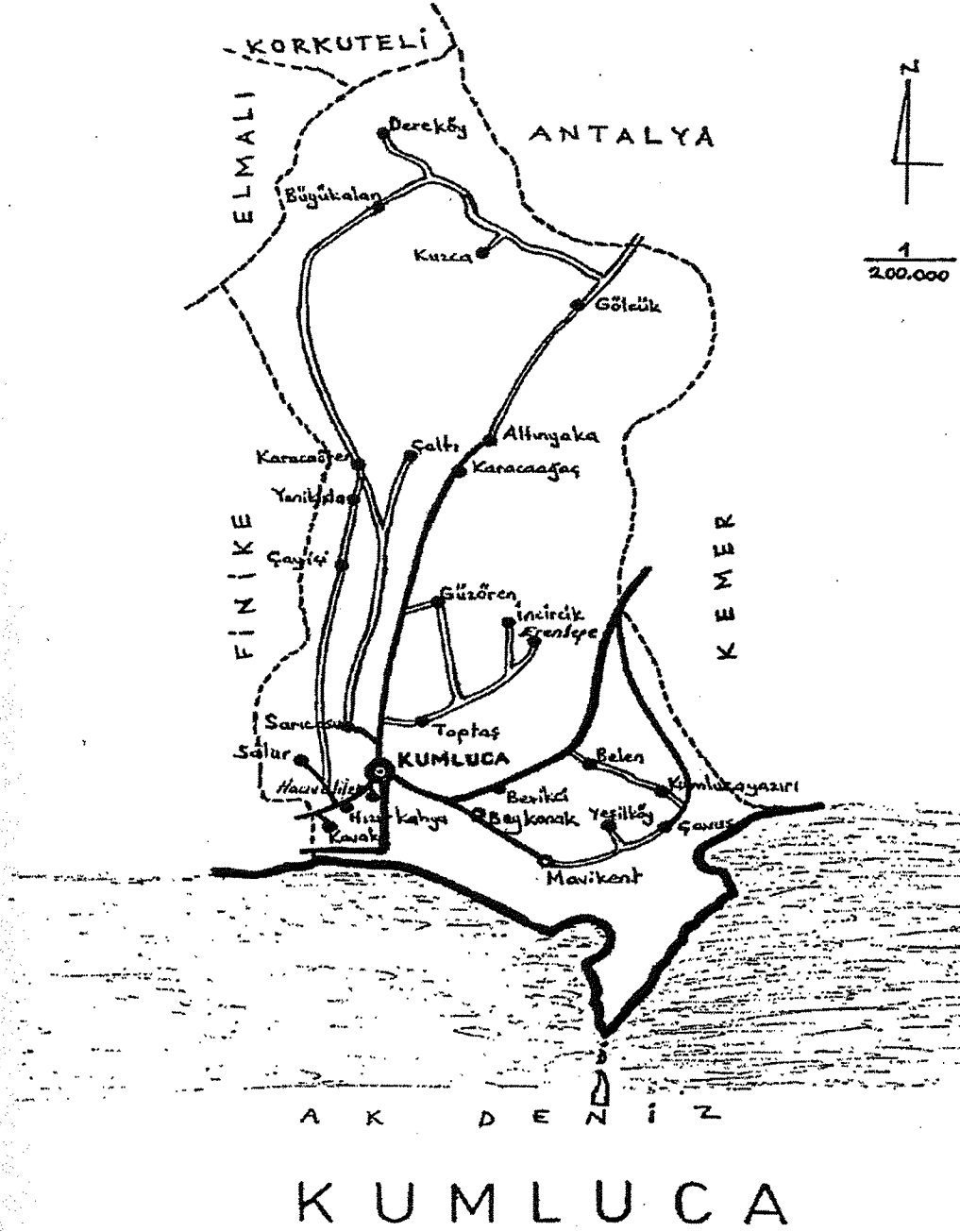


Kumluca İlçesi, Antalya'nın batısında bulunmaktadır. Antalya ilinin merkezine 95 kilometre uzaklıktadır. İlçenin güneyinde Akdeniz yer almaktadır. Doğusunda Kemer ilçesi, kuzeyinde Korkuteli ilçesi, kuzeydoğusunda Antalya merkez ilçe, kuzeybatısında Elmalı ilçesi, batısında Finike bulunmaktadır (Harita: 1). Kumluca, 36° -23' kuzey enlemleri ile 30° - 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır³⁹.

³⁸Mustafa Korkmaz, **Kumluca (Antalya) İlçesi Tarım Coğrafyası**, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, (Yüksek Lisans Tezi, Isparta, 2009), 2.

³⁹Kumluca Ticaret Ve Sanayi Odası, **Batı Antalya (Kumluca-Finike-Demre-Kaş) Alternatif Turizm Konulu Swot Analizi Raporu**, [04.03.2014], 5

Harita 2: Kumluca Haritası



Akarsular

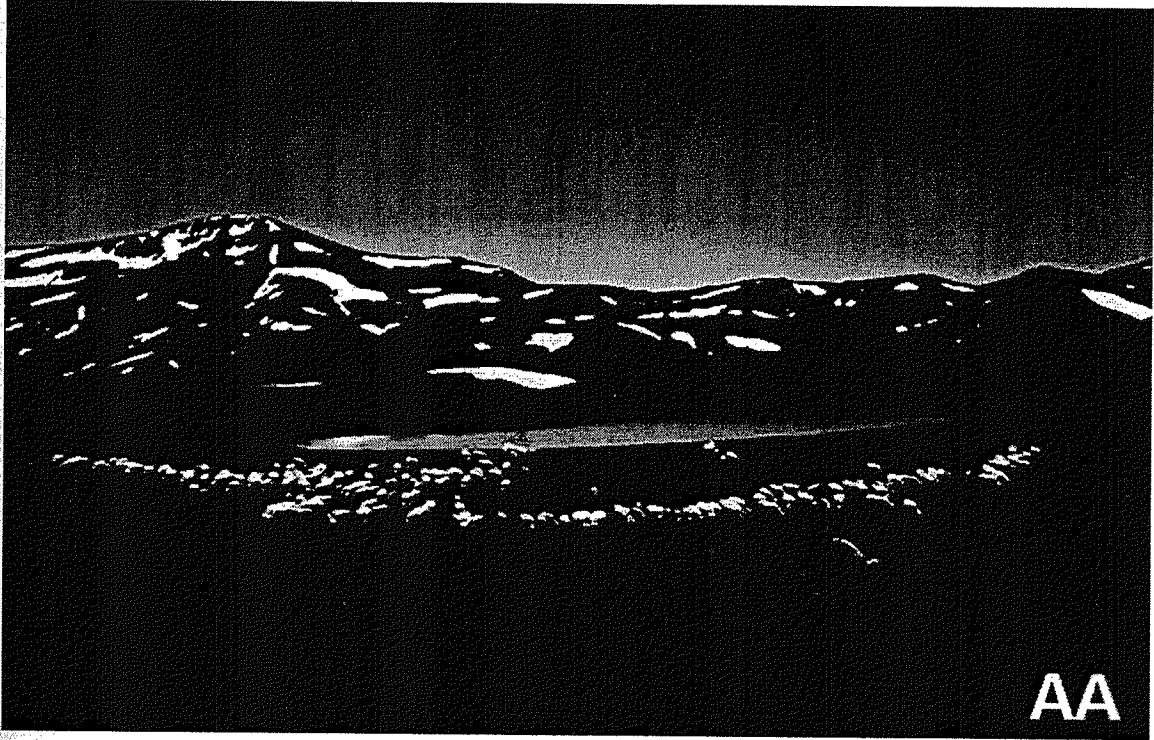
Finike ilçesiyle Kumluca sınırlarını oluşturan Alakır Çayı Beydağları'nın eteğinde bulunankaynaklardan beslenir. Bu çay, yukarısında alabalık, denize yakın olan yerlerde de Tatlısu kefalli yetişmektedir. Çayın 20 km. kadar yukarısında bir baraj kurulmuştur. Bu

Barajın sularıyla Kumluca ovası sulanmaktadır. Salur köyünde bulunan Akdağ'ın altından kaynarak gelen Göksu, Kumluca'nın ikinci akarsuyudur⁴⁰.

Yaylalar

İlçenin merkeziyle ova köyleri civarında yaşayanların büyük bir kısmı deniz kenarlarında ahşaptan yapılan obalarda yazılar geçirmekte, bir kısmıysa Karagöl, Göllü, Altınyayla ve Söğütçuması gibi yaylalara gitmektedir. Hayvancılık ile uğraşan kızımsa Akpınar, Beydağı ve Kırkpınar gibi Beydağları'nın üzerindeki yaylalara gitmektedirler. Beydağları'nın üzerindeki bu yaylalara araba ulaşımı imkanı yoktur bu nedenle diğer halkın gitmesi olanaksızdır⁴¹.

Fotoğraf 2. Akpınar Yaylası⁴²



Fotoğraf 3. Beydağı Yaylası⁴³

⁴⁰ T.C. Kumluca Kaymakamlığı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, Stratejik Plan 2010-2014, (Kumluca, 2010), 100.

⁴¹ T.C. Kumluca Kaymakamlığı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, a.g.e., s. 101.

⁴² T.C. Başbakanlık Basın Yayın ve Enformasyon Genel Müdürlüğü, Akpınar Yaylası Göz Doldurdu, <http://www.byegm.gov.tr/turkce/haber/akpinar-yaylasi-goz-doldurdu/62446> [11.02.2016].

⁴³ Competus Keşif Konvoyu, <http://www.equinox.com.tr/tr/off-road-likya-macerasi/> [02.04.2016].

Fotoğraf 4. Kırkpınar Yaylası⁴⁴



İklim

Kumluca' da yaz mevsimisi sıcak ve kurak, kış mevsimi yağışlı ve ılık geçen tipik Akdeniz İklimi mevcuttur. İlçe merkezine neredeyse hiç kar yağmamaktadır. Ancak Gölcük, Altınyaka, Kuzca, Dereköy ve Büyükalan gibi yüksek olan yerlere kışın kar yağdığı görülmektedir. Bu iklimin Seracılığa en uygun olan iklimi olduğu söylemek mümkündür. Ülkenin güney bölgelerindeki seracılığa bakıldığında yeterli iklim şartları

⁴⁴ Ahmet Bozkurt: Fotoğraf Gezginleri: Ilgaz, Kırkpınar Yaylası, <http://www.arsivfotoritim.com/yazi/ahmet-bozkurt-fotograf-gezinleri-ilgaz-kirkpinar-yaylasi/> [03.05.2015].

görülmesine rağmen Kumluca'nın seracılığa optimum iklim koşullarına sahip mikroklima özelliğiyle diğer bölgelerden ayrıldığı kayıtlara geçmiştir⁴⁵.

Bitki Örtüsü

İlçenin bitki örtüsünün zengin olması önemlidir. Batı, doğu ve kuzey bölümlerde ormanlık alan ve yükseklerde bulunan yaylalar bu açıdan önemlidir. Ormanlık sahaların etek bölümlerinde maki ve yapraklı türler, yükseklerle doğru ibreli ve yapraklı türler, en yükseklerdeyse ibreli ağaçlar bulunmaktadır. Yüksek dağların zirveleriyse genel olarak çıplaktır. Sırasıyla en çok çam, sedir, pınar, mese, ardıç, gök ağaç, yabani zeytin, yabani armut ve çınar gibi ağaçlar yetişmektedir. Bahçelerde çoğunlukla portakal, mandalina, limon ve greyfurt gibi turuncgillerle ığde, zeytin, yeni dünya ve nar gibi meyve ağaçları yetiştirilmektedir⁴⁶.

Halkın Hayat Mücadelesi (Geçinceme)

Yarım asır öncesi atalarımızın hayat şartlarını, ne gibi zorluklarla mücadele ettiklerini, hayatı sürdürebilmek için nasıl yaşadıklarını anlatmaya çalışacağız.

Nüfusun çoğunluğu köylerde yaşardı. Yiyecek içecek ihtiyaçlarını karşılayabilmek için hayvancılıkla uğraşır, çiftçilik yaparlardı. Aileler taşlarla örülmüş, üstü su geçirmez (Geren) toprakla örtülmüş toprak dam denilen evlerde yaşarlardı. En lüks dam, altı ahır, üstü iki oda bir mutfak, önü sekili, salonu bulunan damlardı. İki üç gelinle bir arada yaşayan aileler oluyordu. Tek odalı, katı falan olmayan evlerde yaşayan çok aileler vardı.

Geçim kaynağı olan hayvancılıkta genellikle davar adı verilen keçi türü yetiştirilirdi. Hemen hemen her ailenin mutlaka keçisi, az da olsa birkaç koyunu olurdu. Keçinin, koyunun etinden, sütünden, yoğurdundan, peynirinden, yağından yiyecek maddeleri olarak yararlanırlar; kılından çul, çuval, heybe, torba, ip, çadır, sitil; yününden yatak malzemesi, ihram, giyecek eşyalar yine ip, çul, çuval... gibi günlük işlerde kullanılan malzemeler elde edilirdi. Satarak da para kazanmaya çalışılırdı.

⁴⁵ T.C. Kumluca Kaymakamlığı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, a.g.e., s. 102.

⁴⁶ T.C. Kumluca Kaymakamlığı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, a.g.e., s. 103.

Taşıma işi deve, at, ve eşeklerle sağlanabildiğinden bu hayvanlardan da bir hanede mutlaka bulunması gerekiyordu. Ekim, kasım, aralık hatta ocak ayları çiftçiliğin ekim aylarıydı. Çiftçilik kara sabanla öküzlerle veya tek pullukla atlarla yapılırdı.

Fotoğraf 5. Cumhuriyet Öncesi Çift Sürme⁴⁷



⁴⁷<http://www.agacler.net/forum/attachments/daha-iyi-bir-yasam-icin/16677d1185359359-duven.jpg>
[10.03.2016].

Fotoğraf 6. Cumhuriyet Sonrası Çift Sürme⁴⁸



Mayıs ayına kadar oğlak, kuzu işleriyle uğraşılsa da halkın en boş olduğu zamandı. Uzun kış gecelerinde aileler birbirine akşamlamaya yani misafirlğe giderdi. Bazen bir odada toplanır oyun oynarlardı. Bir zekir oyunu oynarken horozların ötmeye başladığı olurdu. Kadınlar da bulabildikleri boş zamanları kirmen, iğ veya tengerekle kıl, yün ve pamuk eğirmeye çalışırlardı. Kumaş yok, bez yok, hazır halı yok, kilim yok. Bu tür ihtiyaçları eğirdikleri yünlerden dokurlar, elleriyle dikerlerdi. Erkekler pantolon yokken yünden dokunup dikilmiş dimi ve daha zor işlerde kullanmak için kıldan dokunmuş çakşır giyerlerdi. Kadın olsun erkek olsun üst taraf giysisinde pamuk ipliğinden dokunup elle dikilmeye çalışan göynek, yakasız gömlek ve bulüzler giyerlerdi. Kadınlar alt tarafa da peştamal giyerlerdi. Ayağa büyükbaş hayvanların derilerinden yapılan çarıklar, içine de tek şişle koyun yününden örülmüş çoraplar giyerlerdi. Çarıklar gevreyip çabuk eskimesin diye akşamdan ıslanıp toprağa gömülür sabah tekrar çıkarılarak ayağa giyilirdi. Daha sonra fabrika ve atölyeler oluştu da bezler çıkınca giyecekler şekillenmeye, değişmeye; ayakkabılar lastik olmaya başladı.

⁴⁸<http://habermag.net/cumhuriyet-sadece-bir-rejim-degildir/> [02.03.2016].

Yaz ayları, halkın en zor şartlarda yaşadığı dönemdi. Haziran ayı geldi mi sıcaklar artmaya başlamıştır. Hayvanlar rezil olmasın diye ailelerin bir bölümü yaylalara göçerlerdi. Çadırlarda, alacıklarda yayla sezonu geçirilmeye çalışılırdı. Yaylalara göçmeyen aileler de, damlar sıcak olduğu için serin, yel esen (yeleken) yerlere çadır, çardak ve köşkler (ağaç ve tahtalardan yüksekçe yerler) kurarak yaz aylarını buralarda geçirirlerdi.

Yaz mevsimi gelince yaylalara göç eden bölge halkımızın tamamına yakını yörükü. Yörük deyince akla ilk hayvancılık gelir. Yörükler mayıs ayı gelince yaylaları gözlemeye başlar. Çünkü koyunlar kuzulmuş, kuzular büyümüş, keçiler kuzulmuş, oğlaklar büyümüş, inekler buzağılamış, buzağılar büyümüş, develer köşeklemiş, köşekler büyümüştür. Mayıs ayında havalar ısınınca hayvanlar da yayla yollarını gözler. Bazen de fırsat bulurlarsa yaylaya kaçar. Bundan dolayı yörükler yaylaya göç ederler.

Kumluca Yörükleri değişik yaylalara göçerler. Elmalı Kızılöz ve Ali Yaylalarına giderler. Bir kısmı Akdağ yani Akpınar (Akmuar) ve Kırkpınar (Kırkmuar) yaylalarına giderler. Bir kısmı da Karagöl Yaylası' na gider. Çoğunluk olarak Beydağ yaylasına giderlerdi.

Beydağı Yaylasına giden yörüklerin göçleri iki güzergahtan geçer. Birisi Gödene – Söğüt Cuması üzerinden Beydağı'na ulaşır. Bu güzergahtan giden yörüklerin bir kısmı Belen Yörükleridir. Bunlar Beydağı Çalbalı Yaylasına giderlerdi. Yine bu güzergahtan Sarıcasu Yörükleri de giderdi. Bunların göçleri deveyle olurdu. Yükler develere yüklenir, üzerlerine kilimler örtülür; bazı yörüklerin develerinde hatap çanları olurdu. Çadırları taşımak durumların göreviydi. Beydağı Yaylası'na ortalama dört günde varılırdı. Birinci gün Gargadım civarında konaklanır. İkinci gün Kılisin Deresi civarında konaklanır. Üçüncü gün Katranbaşı civarında konaklanıp dördüncü gün yaylaya ulaşıldı. Göçte ihtiyarlar atlara, çocuklar eşeklere bindirilirdi. Bebekler ise annelerinin sırtında kolan ipiyle sarılmış halde olurdu. Gençler hayvanları sürerlerdi. Göçte herkeste bir neşe olurdu. Bazı çobanlar kaval ve aladüdük çalarlardı. Yolculukta yağmur yağarsa hemen çadırlar kurulurdu.

Beydağı Yaylası'nın ikinci güzergahı Akdağ'ın dibinden gidilen yoldu. Buradan göçen Yörükler, birinci gün Gürdek civarında, ikinci gün Çukur Alıç ile Burtu arasında, üçüncü gün Karaağaç civarında konaklar, dördüncü gün Beydağı Yaylası'na varırdı.

Yayla; yeşilin her tonuyla, mis kokusuyla, rengarenk çiçekleriyle, kınalı keklikler ötüşleriyle yörüklerle hoş geldin derdi.

Kumluca'nın yaylalarından olan Kırkpınar Yaylası'na Salur Yörükleri, Akpınar Yaylası'na Karakoyunlu Yörükleri giderdi. Güçük Pınar Yaylası'na Yazır Köyü'nden Potlar ve Akça İmamlar çıkardı. Yıldırım Kuyusu Yaylası'na Adrasan Yörükleri ile Aşıklar çıkardı.

Bu yaylaların en büyüğü Beydağı Yaylası'dır. Dere Köyü sınırları içinde bulunur. Beydağı Yaylası'na İmecik Yaylası, Yazır Yaylası, Doyran Yaylası komşudur. Doyran Köyü, İmecik Köyü ve Yazır Köyü yaylaya hep birlikte çıkarlardı. Yazır Yaylası'na Romenler de çıkar, çadırlarını kurar, davul zurna sesiyle yayla şenlenirdi. Bir de düğünler yaylada olurdu. Düğünlerde güreşler yapılırdı. Güreş yerine çadırlar kurulur, güreşe davet edilen köyler toplu gelirdi. Mesela İmecik güreşe gelirken pehlivanlarıyla beraber oku karşılığı getirdikleri keçilerle güreş yerine iki -üç yüz metre mesafede dururlar, onları güreş sahibi, davulla karşılardı. Yazır Köyü, Doyran Köyü, Bayır Çakırlar Köyleri de aynen İmecik Köyü gibi gelirlerdi. Güreşler tutulur, kazanlar kaynar, yemekler yenirdi.

Yörükler, Beydağı Yaylasına mısır, fasulye, arpa, buğday ve nohut ekerlerdi. En fazla mısır ekilirdi. Bu ekimler, hep öküzlerin çektiği karasabanla olurdu. Yaylaya göçten on beş yirmi gün önce öküzler ile çift koşacak kişiler çıkardı. Hayvanlar gelmeden ekim işleri tamamlanırdı. Öküzlere ayrı bir değer verilirdi. Çünkü öküz, ekmek sofrası idi. Bir de yaylanın kırsal kesimlerinde ketre gevenleri vardır. Onları da Antalya Döşemealtı'ndan "melli" diye adlandırılan insanlar gelir, sahibi olanlardan veya köy tüzel kişiliklerinden alırlar. Ketre geveninin kökünü yarıya kadar keserek tutkalını toplarlardı. Beydağı Yaylası'nın suyu o zamanlar daha çoktu. Darı ve fasulyelere su yeterdi. Temmuz, ağustos aylarında arpa, buğday ve nohut hasat edilirdi. Ekinler imeceyle biçilir, harmanlar atlarla dövülürdü. Nakliye develerle yapılırdı. Ekim sonuna doğru darı ve fasulye hasatları biter. Fasulye, nohut ve buğday gibi mahsullerin ihtiyaç fazlası develerle Antalya'ya götürülür satılır, ev ihtiyaçları alınırdı. Yörüklerin Dere Köyü'nde ambarları vardı. Buraya

yiyecekleri buğday, fasulye, nohutları bırakırlardı. Yörükler hayvanlarından satmak istediklerini yaylaya gelen hayvan alıcılarına satardı. O zamanlar hayvan alıcısı çok olurdu. Hayvanlar ekseriyetle Gölhisar pazarına giderdi. Böylece yayla sezonu biter güzlük ekim yapan yapar, yapmayan yazlık ekim yapar. Sahil göçü zamanı gelmiştir. Yaylaya gitme göçü nasıl olmuşsa sahile dönme göçü de öyle aynı güzergahtan olurdu.

Ekinler olgunlaşıp erdi mi elle orakla biçilir, desteler (8-10 tutam) toplanır yığınlar (ortalama 10 deste) yapılırdı. Ekin yığınları Önceden hazırlanan ve "Harman Yeri" denen düz bir yerde toplanırdı. Harmanda saman ve tanelerin ayrıştırılabilmesi için 3-4 tane at birbirine çatılarak "Çatma" adı verilen at takımı oluşturulur ve ekin sapları üzerinde akşama kadar döndürülürdü. Atların ayaklarıyla ekin sapları, başakları parçalattırılmaya, ezdirilmeye çalışılırdı. Bu işe "Harman Dövme" denirdi. Harman dövmede ata ve sahibine (yardım ederse) birer kile o üründen emek karşılığı verilirdi. Bir başka harman dövme şekli de şöyleydi: Kalın bir ağaç parçasına (lata) çakılan çakmak taşlarıyla yapılmış döven denilen araç öküz ve atlarla çektilerle daire şeklinde döne döne ekin sapları parçalattırılmaya çalışılırdı. Tanelerin samandan ayrılma işi tamamen rüzgarın gücüne bağlıydı. Tinas (uzunlamasına yığılan saman), dirgen ve yabalarla havaya savrulurdu. Rüzgar samanı biraz ileri atar tanelerde aşağı düşer, böylece saman ve tane ayrılmaya çalışılırdı. Daha temiz olsun diye holuz denen eleklerle de elenerek ambarlara götürülürdü. Saman da hayvanlara kışlık yiyecek olarak hanlara doldurulurdu.

Dedik ya yaz ayları en zor dönemdi. Ekin, orak, harman işleri bir yandan devam ederken, sulanabilir arazisi olanlar güzlükleri (darı, susam, yerfıstığı vs.) ekmek için çalışırlardı. Güzün(eylül, ekim aylarında) güzlükler yetişir bunların toplanması için tarla başlarına göçülürdü. Toplanan mahsuller develerle hanlara ve ambarlara çekilirdi.

Yaylalar soğumaya başladığında sahile göçülür. Diğer bir yandan da kışlık yiyecekler hazırlanır. Tarhana yapılır, bulgur kaynatılır, sebze bulunabilirse kurutulur. Deve, at, eşek gibi yük taşıma hayvanlarıyla değirmene, un öğütmeye; bulgur, arpa ve burçak yarılmaya gidilirdi. Kışlık yakacak için dağlardan kuru ağaçlar bulunarak odun edilir, damların yanına getirilip yığılırdı.

Köylerde okuma yazma işi 1940'larda yetiştirilip görevlendirilen öğretmenler yardımıyla gerçekleştirilmiştir. O zamanlar okul eğitimi üç yıl yapılyordu. 1950'lerden

sonra öğretmenlerin takviyesiyle okul eğitimi kademe kademe yükseltilerek beş yıla kadar çıkarıldı. Mahallelerden veya köyden köye yaklaşık 2 saat yol yürüyerek okula giden öğrenciler vardı. Çünkü her köyde okul yoktu. Hayat böyle devam ederken, bayramlar çok güzel geçerdi. Ramazan Bayramı çocuklara şeker bayramıydı. Bayram namazından sonra çocuklar varsa okulun bahçesinde yoksa caminin avlusunda toplanırlar, büyükler çocukların ellerindeki torbalara eşit oranda şekerleme koyarlar, toplu dua ederlerdi. Herkes ev ev dolaşıp aileleri ziyaret ederdi. Büyüklerin elinden öpülür, küçüklere şeker dağıtıldı.

Fotoğraf 7: Ramazan ve Kurban Bayramlarında Şeker Dağıtma Töreninden Bir Görüntü



Kurban bayramında da bayramlaşma ayıdır. Kurban kesimi üç gün sürerdi. Halk, sırayla kurbanı kesilen aileyi ziyaret eder, kurban etinden yerler öyle dağılırlardı. Bunun için de kurbanlar sırayla kesilirdi. Kenar mahallelerde kurban kesimi üçüncü günü öğleden sonralara bile kalıyordu.

Hayat şartları günümüzle kıyaslandığında, çok zor, çok ağır görülse de insanlar mutlu olmayı, barış içinde yaşamayı başarırlardı. Kavga eden, kūs olan, birbirini çekemeyen insan sayısı yok denecek kadar az olurdu ki böyleleri o zamanın ileri gelen büyükleri tarafından hemen uyarılır, olumsuzluklar giderilirdi.

Halk Kültürü (Geçiş Dönemleri) (Yöre Halkının 40–50 Yıl Öncesindeki Yaşam

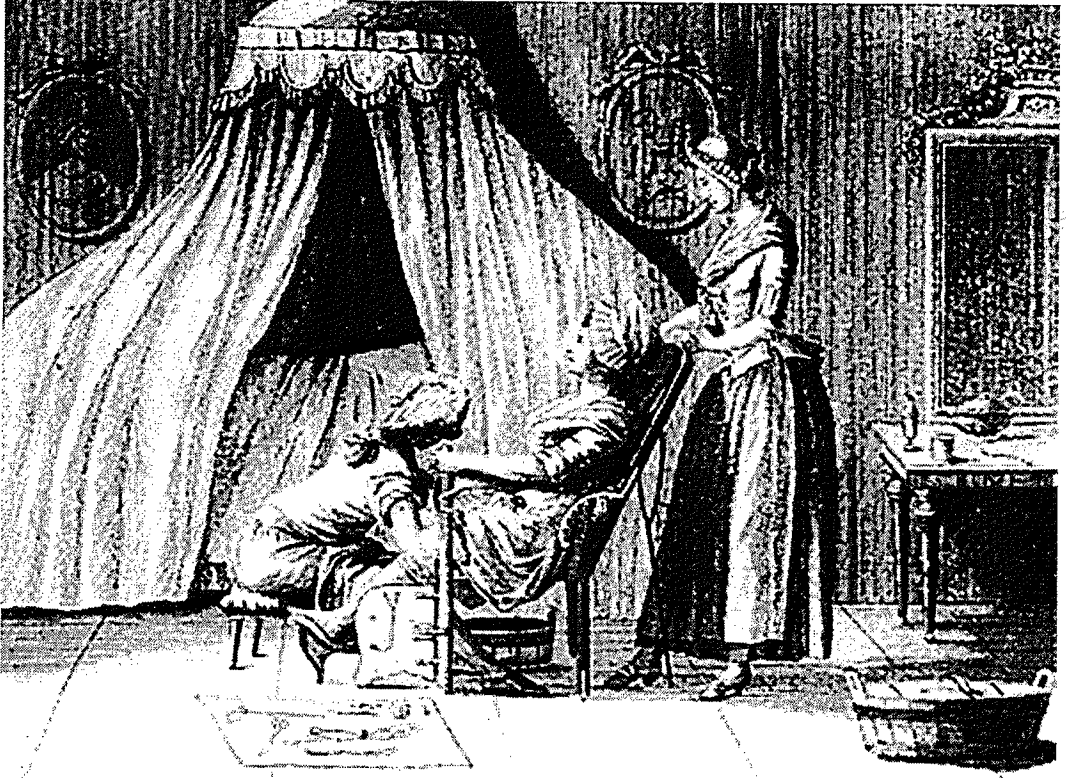
Biçimi)

Doğum Adetleri

Geçmiş zamanda köylerde hemşire, ebe yada sağlık memuru pek bulunmazdı. Özellikle aracın da olmadığı dönemlerde taşıma ve ulaşım işlerinin ancak hayvanlar ile sağlandığı görülmektedir. Bu sebeple, doğum yapacak olan kadınların cesaretli, becerikli ve tecrübeli olan diğer kadınların yardımları ile doğum yapmaktaydılar. Başka yerlerdeki gibi yeni doğan bebeklerin sağ kulağına ezan, sol kulağına da kamet okunarak ismi söylenirdi. Bu durum halen daha uygulanmaktadır. Doğum yapan kadınları ziyarete gelenler bebeğe; “*Allah analı babalı büyütsün, Allah hayırlı gursak versin, Cenabı Allah sağlıklı ve sıhhatle büyütsün, kocamanadam olsun, ömrü uzun düğünü güzün olsun* gibi dileklerde bulunurlardı. Zamanın şartlarına göre de anneye çorba, yemek getirirlerdi. Bebeğe parça bez veya bezden dikilmiş üst ve alt giyecek, havlu mendil ya da küçük miktarlarda para hediye ederlerdi⁴⁹.

⁴⁹Hüsamettin Çetinkaya ve Kerim Atılgan, *Dünden Bugüne Antalya: Kumluca*, 4. Bölüm, (Kumluca, 2014), 387-422, 410.

Fotoğraf 8. Evde Doğum Yapan Kadın⁵⁰



Sünnet Törenleri

Köylerde sağlık memuru ve doktorun olmaması gezici sünnetçileri var etmiştir. Meşhur olan sünnetçilerden biri 'Çuldum' biri de 'Süslü' lakaplı sünnetçiler olduğu bilinmektedir. 'Sünnetçi geliyor' söyleminden tüm çocuklar kaçarlardı. Sünnetçinin girdiği mahallelerde 6-8 ve 10-12 yaşlarında bulunan tüm erkek çocuklar çağrılarak, kaçanları da yakalayarak bir köşede sünnet ederlerdi. O zamanlar uyuşturma ve dikiş yoktu. Bir kişinin çocuğu kucaklamasıyla sünnetçi kesim işlemi başlar. Kurutucu adı verilen bir toz ekilirdi. Yaralı olan çocukların bir hafta ile 10 gün içinde, kesilen yerlerinin mikrop kapıp; yara olması 15 gün gibi bir sürede iyileştiği görülürdü. Sünnet olan çocukların büyükleri ve yakınları, tencere, tabak, tava, tas ve para gibi bazı hediyeler verilmekteydi⁵¹.

⁵⁰ Evde Doğum, <http://sudagidan.blogspot.com.tr/2014/02/bir-ssed-hikayesi-sezeryan-sonras-evde.html> [11.02.2016].

⁵¹ Çetinkaya ve Atılğan, a.g.e., s. 410.

Askerlik Dönemi

Askerlik çağına gelen gençlerin 19 yaşında muayene olmaları gerekir ki sağlık sorunu olmayanların 20 yaşına geldiklerinde askere alınsınlar. Askere gidecekler adına mevlit okutulur, dualar yapılır ve yemek verilir. Bunu her ailenin yapmaya çalıştığı bilinir. Daha da eski dönemlerde askere gidecek olan kişiler için yufka ekmeği pişirmeleri ve kuruyan ekmeklerin ufalanıp torbaya doldurulduğu yola çıkarken de yanında götürdüğü bilinmektedir. 1940' larda, seferberlik yıllarında 4 yıl yani 48 ay askerlik yapanlar olmuştur. Daha sonraki senelerde 36 ay, 24 ay, 20 ay şimdi de 16 aya kadar düşmüştür. 1940'lı ve 1950' li yıllarda askere yürüyerek, Finike'den vapurlar ile yaya ve/veya atlı olarak iç bölgelere başka illere ulaşanlar trenler ile gidilebiliyordu⁵².

Örneğin Çayıçi Köyünden Hamit Ceylan isimli birinin 1954' de, yürüyerek Finike'ye kadar geldiği görülmektedir. Askerliği Van'a çıkan Ceylan gitmek için yol araştırıyor. Herhangi bir yol bulamadığı için, "*Askerlik bu, yola devam*" düşüncesiyle 7 gün içinde vapur ile Mersin'e ulaşır. Mersin'den tren ile 3 gün 3 gece içinde Van'a ulaşabilmiştir.

Askerlik dönüşünde gelenleri ise müjde edenlerçebiç, kuzu, oğlak ve para gibi hediyeler verilirdi. Askeri gelen ailesi ve akrabaları havaya tüfek sıkarak askerini karşılar, mutluluğunu ve gururunu dile getirmeye çalışırlardı. Bazen asker karşılaşmasında fazla tüfek sıkma konusunda iddialaşırldı. 70-80 defa tüfek sıkılmış asker karşılaşmasından bile bahsedilir⁵³.

⁵²Çetinkaya ve Atılğan, a.g.e., s. 410.

⁵³Çetinkaya ve Atılğan, a.g.e., s. 410.

BÖLÜM VI

Evlenme Törenleri

Kız İsteme

Kumluca' da sıklıkla görücü usulü ismi verilen yöntem ile evlilikler başlamaktadır. Aileler evlendirecek olan oğlanlar için beğendikleri kızları oğlan görmemiş ise göstermek için ortam ayarlarlar. Oğlanın konuştuğu ve beğendiği bir kız var ise anne babasına "falanca amcanın kızını bana isteyin ve/veya falan kızı bana isteyiverin" derlerdi. Aileyle erkek çocuğun arasında bu konuda anlaşma sağlanırsa kızın evine haber verilir ve çevredeki büyüklerle birlikte kızı istemeye giderlerdi. Genel olarak Perşembe akşamları gidilirdi. Kızı istemeye gidenlerden en büyük olan ki bunlar dede, imam, amca ve öğretmen olabilir sohbet esnasında en uygun zamanda "*biz hayırlı bir iş için geldik, tabii ki kader de ne varsa o olur amma, Allah'ın emri Peygamber'in gavliyle kızınızyi, oğlumuz e mahal gördük, uygun gördük sizler de uygun görüp yardımcı olursanız bu işi gerçekleştirmek istiyoruz*" diyerler. Kız evi de "*sağ olun, var olun bizi insan yerine koyup değer verip gelmişsiniz, biz de kendi aramızda düşünelim, konuşalım yine görüşürüz*" diyerek ayrılırlar. Birkaç sefer bu şekilde gidilip gelindikten sonra olumlu veya olumsuz cevap alınır. Olumlu cevap alınınca altın işi konuşulur ve nikah günü kararlaştırılırdı. Malum ya kazaya (Kumluca'ya) gidecek araç mı var, atlarla muameleye gidilirdi. Aileler arasında bir yüzük takılır, düğün zamanı konuşulurdu⁵⁴.

⁵⁴Çetinkaya ve Atılgan, a.g.e., s. 411.

Düğün

Düğün günü yaklaştığı zaman, kız evinde yatak, yorgan, yazgı ve mutfak eşyalarını hazırlanmaya çalışılmaktadır. Erkek tarafının da evi, barınağı ve maddi durumları ayarlaması gerekir. Düğünden birkaç gün önce oku ya da okuluk ismi verilen düğüne davet etme eşyaları, urba ve takı malzemelerini almaya giderler. Düğüne, oku; davet eşyası: bardak, kibrit, tek sigara, mendil gibi, yakınlara da gömlek, giysilik kumaş, atlet gibi şeylerin hazırlıklarına başlanılmaktadır. Okuların tüm köye ve çevre köylere yollanılmasına özen gösterilir. Okuların, daha önceki dönemlerde küçük bez parçası olduğu bilinir. Sonradan tek bir sigara, mendil, kibrit ve bardak olmuştur. Düğünlerin de bir hafta sürdüğünü bilinmektedir. Cumartesi günleri develer ile değirmene un öğütmeye gidilirdi. Kız evine düğünde yetecek kadar un, yemeklik kuru fasulye, nohut, bulgur, keşkeklik buğday, salça, toz biber, tuz vs. ile kesilecek davar götürülürdü. Pazar günü yine eksikler tamamlanır develerle bol miktarda odun iletilir, gece gidecek misafirler için çıra hazırlanırdı. Pazartesi günü davul gelir oğlan evine vurmaya başlardı. Salı günü "oğlan kınası" adı verilen oğlan evinde akşam eğlence yapılırdı. Gece yarısına kadar meydanda kalın kütüklerden yakılmış ateş etrafında muhabbetler yapılır, davul eşliğinde oyunlar oynanır, silah sesleri devam ederdi.

Yörükler genellikle kendi aralarında evlenmeleri dikkat çekmektedir. Kısacası, yabancılara kız vermezler. Yörüklerin için düğünlerinin uzun ve katılımın yüksek olması önemlidir. Eskiden Yörük düğünlerinin en az üç gün sürdüğü ancak bir hafta ya da on gün süren düğünlere de sık rastlanıldığı kaydedilmektedir⁵⁵. Düğünlerin uzun ya da kısa olarak tertiplenmeside ailelerin ekonomik gücüne göre değişebilmektedir. Düğünden önce gençlerin dağa giderek düğün için odun getirdikleri ve odunu ilk getiren gence hediye verildiği görülmüştür. Bu oduna düğün odunu denilmektedir. Dinar civarında Yörük Odunu dendiğini ve aynı duruma işaret ettiğini söylemek mümkündür⁵⁶.

⁵⁵Kemal Güngör, Cenubi Anadolu Yörüklerinin Etno-Antropolojik Tetkiki, A.Ü.D.T.C.F., (Ankara, 1941), 71

⁵⁶Mehmet Eröz, Türk Köy sosyolojisi Meseleleri ve Yörük Türkmen Köyleri, Sosyoloji Konferanslar× 6.Kitap, (İstanbul, 1966), 6.

Daha önce belirtildiği gibi, Yörük düğünlerinde katılımın yüksek olması dolayısıyla kalabalık olması önem arz eder. Önemli ölçüde eski geleneklerin düğünlere yansımaktadır. Düğün yemekleri geleneksel eski Yörük yemekleridir. Bazı değişikliklerin de gözlemlendiği olmuştur. Yemeklerin masada yenilmesi, yüksek sesli müzik aletlerinin kullanılması ve düğün gecesinde daha çok gençlerin bulunması, düğüne mahalli sanatçıların katılması ve oldukça eğlenceli olması önemli ayrıntılardır. Kaybolan birçok değerlere karşın belki de en çok dayanışmanın görüldüğü ortamın düğünler olduğu görülmüştür. Ancak günümüzdeki düğünlerin genellikle bir veya bir buçuk gün olduğu, Cumartesi başlayıp Pazar günü akşam sona erdiği görülmüştür⁵⁷.

Fotoğraf 12. Düğün⁵⁸



Ayrıca kaynak kişilerin önemle üzerinde durdukları bir konu, evlenecek kızın soyuna ve asaletine eskiden çok önem verildiği halde, günümüzde artık gençlerin bu konuyu göz ardı etmeleridir. Ayrıca, yaşlı kişiler kendi zamanlarında evlilik yaşının daha

⁵⁷Said Doğan ve Doğan, Cihangir, Yörüklerin Hayat Tarzı, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, (2005), 678-708.

⁵⁸Çetinkaya ve Atılğan, a.g.e., s. 411.

yüksek olduğunu, oysa günümüzde gençlerin çocuk denecek yaşta evlenildiğini belirtmektedir. Buna birçok faktörün neden olduğu söylenebilir. Eskiden ağırlık (kalın) verme geleneğinin olması gençleri ve aileleri ekonomik hazırlıklarını tamamlamaları için daha çok beklemek gerektiği söylenebilir. Bu ağırlığın bin altına kadar istendiği, zaman zaman kız isteyen tarafın bu durum karşısında vazgeçtiği kaydedilmektedir⁵⁹.

Fotoğraf 13. Yörük Düğünü⁶⁰



Gelinin ata bindirilerek davul ve zurna eşliğinde oğlanın evine gelinmesi düğünün son günüdür. Oğlanın evine gelindiğinde uygun olan bir yerde ödüle gitme adı verilen koşu düzenlenmektedir. Koşuda ilk önce giderek yastığı alanın damattan hediyeler aldığı

⁵⁹ Güngör, a.g.e., s. 70.

⁶⁰ Başkadir yörük düğünü, <http://www.delinetciler.org/gelenek-goreneklerimiz/114041-yoruk-dugunu-nasil-yapilir.html> [10.02.2016].

görlür. Eve gelindiğinde gelinin attan indirilmesi için indirmelik merasimi yapılmaktaydı. Anne ile babadan başlayıp herkesin gönlünden ne koparsa para veya eşya hediye edilir ve bağışlanan şeyler de yüksek ses ile söylenmekteydi. Gelin attan indirildikten sonra evin kapısının önünde kapalı bir saç üzerinde duran içi su dolu ibrik tekmelettirilmekteydi. Kapının kenarına uygun bir kasaya çivi çaktırmaktaydılar. Bunun amacı da evde kalsın ve evine bağlanmasıdır. Kapının kenarına sürdürülen yağ ve balın amacı da tatlı dilli ve uyumlu olmasıdır. Bütün bunlarınardından gelin eve girer. Damadın gelinin duvağını açması karşılında da geline “yüz görümlüğü” denilen hediye verilir. Düğün gecesi akşamı da yemek yenir ve topluca dua edilir. İmam nikahı öncede yapılmamış ise nikah da o akşam kıyılır ve gelin ile damat evlerine yerleştirilir⁶¹.

Fotoğraf 14. 1951 Düğün Alayı⁶²



⁶¹Çetinkaya ve Atılgan, a.g.e., s. 410.

⁶²Çetinkaya ve Atılgan, a.g.e., s. 411.

Ölüm Adetleri

Ölümün duyurusu, geçmiş zamanlarda ev ev ayrı ayrı dolaşarak yayılırdı. Günümüzdeyse sela verilerek yapılır. Hasta olan birinin öldüğü günde, ölünün evinde ve komşu olan evlerde süpürge yapılmaz. Ölünün evinde “ölünün ağzı açılsın, ölünün ağzının tadı gelsin” diye helva yapılmaktadır. Ölünün can verirken başının altındaki yastık çekilmemiş ise; ölümünün ardından boynunun düz olması için başının altında bulunan yastık çekilmektedir. Ölür ölmez ölünün gözleri kapatılmakta; çeneyle ayakları bağlanmaktadır. Şişmesini engellemek için üzerine bıçak konmaktadır⁶³.

Ölünün giysilerinin üzerinden bıçak ile kesilmesinin ardından, o giysilerle diğer giysilerinin “canı elbiselerin içinde kalmıştır” düşüncesinden dolayı hemen yıkanır. Ölümün gerçekleştiği döşeğe de ‘ölü döşegi’ adı verilmektedir. Ölünün, ölü döşeginden indirilmesinin ardından, döşek dışarı çıkartılıp üç gün bekletilir ve yünü dökülüp yıkanır. Ölünün vefat ettiği odanın ışığı üç gün yanık kanır, bir kap içinde su bırakılır. Akşam ölenin cenazesi sabaha kadar bekletilmektedir. Yöre halkı “*en uzun ömür ölenin öldükten sonra evinde kaldığı süredir*” der. Akşam ölenin ertesi gün öğle namazında kaldırılır⁶⁴.

Oyun Ve Eğlence

Zekir Oyunu

Üçer ve/veya beşer kişilik gruplar arasında oynanmaktadır. Oyunun malzemesi bir tepsinin üzerine dokuz tane takalak kabuğuve/veya fincanla saklanacak olan küçük bir taşlardır. Turunç kabuğu veya altına saklamak için kömür de kullanılmaktadır⁶⁵. Genel olarak boş zamanlarda özellikle kış gecelerinde oynanmaktaydı. Oyunun ardından kaybeden tarafın cezası önceden belirlenir. Bu cezalardan bazıları şunlardır: “*Yıkılan tarafın deve olması ve kuru ağaç bulunan semte oduna gitmesini istemek; başka bir mahalleye gidip gece vakti bir ev sahibini uyandırarak “amca köpeklerinizi bağlayınız bu*

⁶³ T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ölüm Sonrası, E-Kitap, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR.81013/olum-sonrasi.html> [11.03.2016].

⁶⁴ T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ölüm Sonrası, E-Kitap, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR.81013/olum-sonrasi.html> [11.03.2016].

⁶⁵ <http://www.ilerigazetem.com/arapasi-yemegi-ile-zekir-oyunu/3558/> [17.01.2014].

gece kemikler bize ait olacak” diye bağırmasını istemek; yıkılan tarafın üyelerinin sırayla sırtlarını dönüp eğilmelerini sağlamak ve arkalarına ayakkabı ile üçer veya beşer kez vurulmasını istemek gibi.” Oyun süresince ulaşılacak sayının 101 veya 151 olması gerekir. Oyuna başlayacak ve saklamayı ilk yapacak olan tarafın seçimi yapılır. Bu kişi, saklanacak maddeyi (küçük kömür veya taş parçasını) diğerlerinin görmeyeceği bir yere giderek gizlice tepsi üstünde bulunan kabuk ve fincanlardan birinin içerisine saklar ve tepsiyi ortaya koyar. Bulucu taraf ilk açışta bulursa saklama sırasını devir alır. İkincide bulursa 12 Puan verilir. Son ikiye kadar geriye kalan kaçınıcıda bulunursa saklayan taraf hanesi o kadar sayı alır. Sona kalan ikinin ilkinde bulunursa yine saklama sırasını kazanırlar. Saklanan madde en sonuncuda kalırsa kahveden uçmuş olurlar. Saklayıcılar tekrar saklayarak oyun devam eder. Bu eğlence ve muhabbet gece yarlarına kadar devam ederdi. Sayıya ulaşan taraf, oyunun sonunda, kaybeden tarafa cezasını çektirir sonra oyuncular birbirlerine iyi dileklerde bulunarak evlerine giderlerdi.

Fotoğraf 15. Zekir Oyunu⁶⁶



Çelik Oyunu

⁶⁶ Zekir Oyunu, <http://www.bizimantalya.com/> [22.01.2013].

İki taraf (birer, ikişer, .. beşer kişi olabilir) arasında oynanır. Oyun aracı 50-60 cm uzunluğunda değnek (özel hazırlanmış düzgün bir çubuk) ve 20-25 cm uzunluğunda uçları zıt eğimde kesilmiş “çelik” adı verilen bir küçük çubuktur.

İlk oyuna başlayacak tarafın seçimi kura ile yapılır. Oyuna başlayan taraf belirli bir yere bir taş yerleştirir. Oyunun merkezi orasıdır. Karşı tarafta ileriye doğru dağılır. Çeliği kullanan atıcı en uzağa atmaya çalışır. Karşı tarafta atılan çeliği ellerinde buluna değnek, çalı veya şapkalarıyla çelmeye, durdurmaya çalışırlar, oyun merkezindeki taşa yaklaştırmaya özenirler. Çünkü rakip oyuncular çelik adı verilen çubuğu taşa vurmaya çalışırlar. Çelik taşa vurulunca oyuna başlayan oyuncu kaybetmiş sayılır. Çeliği atan da taşa vurdurmamak için elindeki değnekle karşılık verir, çeliği ne kadar uzağa düşürtebilirse oraya kadar değneğin uzunluğunu bir birim kabul edilerek sayar. Çelik ilk atıldığında karşı taraftan havada kapılırsa kapan çeliği kullanma hakkını kazanır önce başlayan oyuncunun hakkı ise biter. Çeliğin sekiz çeşit atış şekli vardır. Bunlara sırasıyla devam edilir. Elenen oyuncudan sonra diğeri kaldığı yerden devam eder. Birinci grubun oyuncuları elenince yerler değişilir, öndeki karşılayıcı grup atış yapmaya geçer⁶⁷.

Fotoğraf 16. Çelik Oyunu⁶⁸

⁶⁷ Oğuz Öcal ve Ersoy Petek, Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Çocuk Oyunları, Genişletilmiş 2. Baskı, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma Ve Uygulama Merkezi (THBMER), (Ankara, 2007).

⁶⁸ Çelik Oyunu, <http://www.kozanbilgi.net/celik-comak-oyunu.html> [02.10.2014].



Çelik Atış Şekilleri

- 1-Yumruk: Değnek** avucun içine alınır. Yumruk sıkılır. Üstüne çelik konur, havaya atılıp değneğin alt tarafıyla vurularak ileri atılmaya çalışılır.
- 2-El Çelik:** sol eldedir. Havaya atılıp sağ eldeki değnekle vurularak ileri atılmaya çalışılır.
- 3-Uç :**Çelik değneğin uçuna + şeklinde konur havaya atılıp değnekle vurularak ileri atılmaya çalışılır.
- 4- Apiç :** Sol diz yukarı kaldırılır.Değnek sağ elle içten dışa dizin altından uzatılır, uçuna çelik + şeklinde konur, havaya atılır ayak arasındaki değnek hızla çekilip havadaki çelik vurularak ileri atılmaya çalışılır.
- 5- Bel:** Sol elde çelik, sağ elde değnek vardır. Değnek belin arkasına uzatılır, sol elle de çelik değneğin uçuna +şeklinde konup havaya atılır. Değnekle vurularak çelik ileri atılmaya çalışılır.
- 6- Taş:** Karşı taraf için en tehlikeli vuruş şeklidir. Çelik taşın üzerine karşı yöne doğru yerleştirilir, değnekle uçuna vurularak havalandırılmaya ve ileri atılmaya çalışılır.
- 7- Dik :** Çelik yere dikilir değnekle vurularak ileri atılmaya çalışılır.

8- Pat . Yer hafif eşilir. Çelik karşı yöne doğru eşilen yere yatırılır, ucu yukarıya doğru boşluktadır. Değnekle çeliğin ucuna vurulup havaya zıplatılarak değnekle ileriye atılmaya çalışılır.

Not : Çelik havada iken atıcı değneği boşa sallarsa elenmiş sayılır. Oyun süresince hangi taraf çok sayı (bu sayıya sırik denir) kazandıysa veya önceden (örneğin 201) sayıya hangi taraf önce ulaştıysa oyunu kazanmış sayılır.

Beş Taş

Avuç içine rahat alınabilecek büyüklükte beş küçük taş ile oynanır. Genelde iki kişi arasında oynandığı gibi iki grup arasında da oynanabilir. Oynayacak taraf belirlenir. (Örneğin eldeki beş taşı atıp elin üstünde kim çok durdurabilirse o kişi başlar gibi). Oyuna başlayan oyuncu taşları yere serper, bir tanesini alır. Aldığı bu taş havaya atıp taş havada iken öbürlerini yerden alıp attığı taş kapmaya çalışır.

Oyunun Aşamalar⁶⁹ 1:

1. Birek: Taşlar yere serpilir, bir tanesi alınıp havaya atılır, birer birer yerdekiler alınarak tek elle havaya atılan taş kapılır.
2. İkişek : Taşlar yere serpilir, bir tanesi alınıp havaya atılır, ikişer ikişer yerdekiler toplanır havaya atılan da kapılır.
3. Üçek : Taşlar yere serpilir, bir tanesi alınıp havaya atılır yerden bir üç, bir de tek kalan alınarak havaya atılan kapılır.
4. Dördek : Taşlar yere serpilir, bir tanesi alınıp havaya atılır, yerdeki dört taş birden toplanarak havaya atılan kapılır.
5. Kalk Otur : Beş taş avuç içine alınır. Bir tanesi ayrılıp (tek elle) havaya atılır, diğer dört taş yere konarken havaya atılan yere düşürmeden kapılır. Tekrar havaya atılıp yerdekiler toplanarak havaya atılan kapılır.
6. Silbiç : Dört taş avuç içindedir. Diğer bir taş havaya atılır. İşaret parmağıyla yer silinip havaya atılan taş kapılır.
7. Ebe : Sol el işaret parmağı orta parmağın üzerine getirilerek, yüzük ve sırça parmağı da onlara yaklaştırılır. Baş parmakla yere tünel köprü kurulur. Sağ eldeki beş taş köprü yapılan sol elin arkasından üstünden yere serpilir. İçerisinden bir tanesi alınır havaya atılarak birer birer tünel-köprüden geçirilir. (havaya atılan taş her taş geçişte kapılır tekrar atılır)

⁶⁹ Mehmet Erçeklik ve diğerleri, *Türkiye'de Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları*, (Konya, 2011), 24.

8. Kelpme : Beş taş avuç içindedir.Kısa mesafeli havaya atılarak elin tersinde durdurulmaya çalışılır. Duran taşlardan biri (mümkün olduğu kadar zor seçilecek bir taş) rakip oyuncu tarafından belirlenir. Bu belirlenen taş, diğerleriyle birlikte yine kısa mesafeli havaya atılıp içinden seçilmeye çalışılır. Rakip oyuncu isterse elinin tersinde duran taşların tamamını havaya atıp kapabilir.
9. Gama : Beş taş avuç içindedir. Atılarak elin arkasına durdurulup ve duran taşları tekrar kısa mesafeli havaya atılıp hepsi kapılmaya çalışılır. Bu kapılan taş sayısı gamadır. Yani rakibe sağlanan üstünlük sayısı. Havaya atılan taşlar yere düşürülürse veya yerden alırken diğerine değdirilirse o oyuncu hakkını kaybeder. Oyun sırası öbürüne geçer. Önceden belirlenen sayıya ulaşan oyunu kazanmış olur.

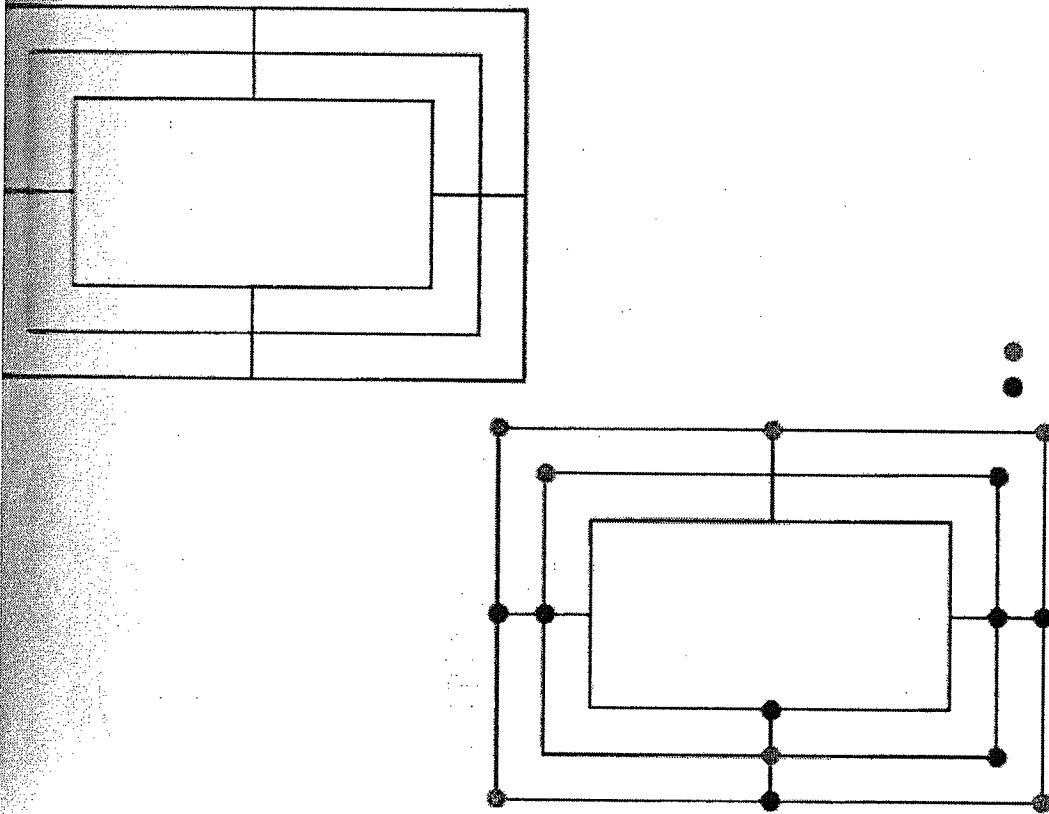
Fotoğraf 17. Beş Taş



Dokuz Taş

İki kişi arasında oynanır. Aynı renklerde dokuzar taş vardır. Düzgün bir yüzeyi bulunan herhangi bir tahta, taş veya kağıt üzerine iç içe üç tane kare çizilir, kenar ortalarından birleştirilir. Oyuna başlayacak taraf “gürdün mü veya kura” yöntemleriyle belirlenir. Sırayla çizgiler üzerindeki köşe ve kenar ortalarındaki kesişme yerlerine taşları koyarlar. Aynı kenar üzerinde üç taş sıralayabilen öbürünün bir taşını alır. Konma işlemi bitince “göçme” adı verilen taş bulunduğu noktadan gidebileceği noktaya hareket ettirme işi başlar. Yine sırayla aynı çizgi üzerinde boşsa sağa-sola, ileri-geri göçülür. Aynı çizgi üzerinde üç noktada aynı renkteki taşları sıralayabilen “üç” yapmış olur ve öbürünün bir taşını almaya hak kazanır ve alır. Hiç göçecek yeri kalmayan veya taş üçün altına düşen kişi o turu kaybetmiş olur. Taşlar göçülürken başka taş üzerinden atlayamaz. Ancak üç taşa düşen taraf atlayabilir. Buna uçma denir.

Fotoğraf 18. Dokuz Taş⁷⁰



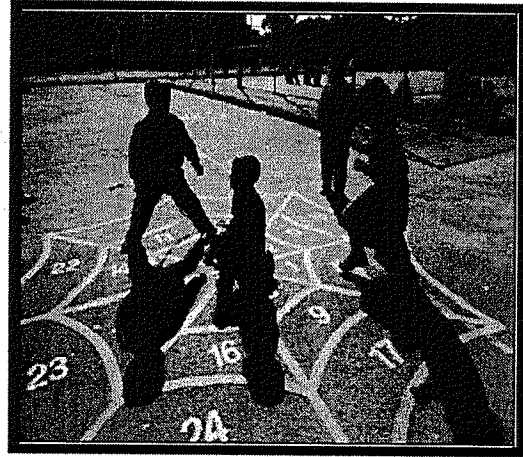
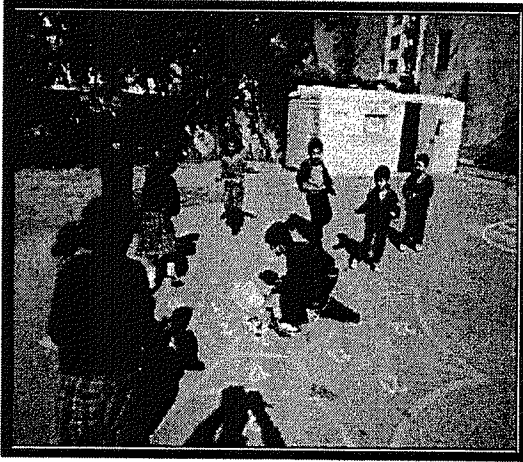
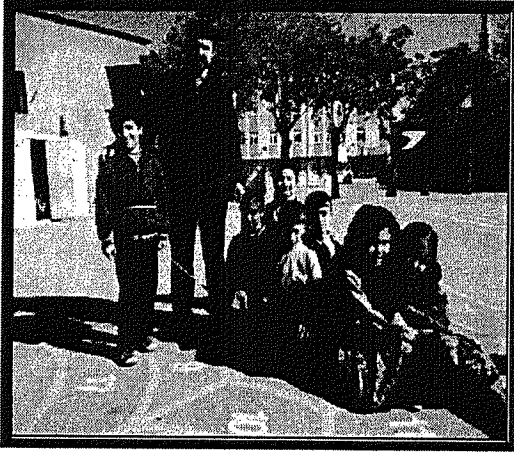
⁷⁰https://adiyaman.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2012_10/17020331_okullarhayatolsunprojesoyunalanlari.pdf [02.03.2015].

Kazık Oyunu

İki veya üç kişi arasında oynanır. Belirli sayıda kazıklar hazırlanır. (Örneğin 2-3 cm çapında 40-50 cm uzunluğunda 5' er 10' ar kazık gibi) İlk kazığı çakacak belirlenir. Diğerleri yere çakılan kazığı vurdurarak düşürmeye çalışılır. Düşüremediyse öbürü kazığını çekip rakibinin kazığını yere düşürtebilmek için kazığını vurdurarak yere çaktırır. Yere düşen kazık rakibin yani düşürtenin olur. Kazığı biten oyuncu oyunu kaybeder. Diğerlerinin kazıklarını toplayan ise oyunu kazanmış olur⁷¹.

⁷¹Erçeklik Mehmet ve diğerleri, a.g.e., s. 8.

Fotoğraf 19. Kazık Oyunu



Halk Oyunları

Teke oyunlarını oynanış bakımından üç gruba ayırabiliriz.

1. Erkekler tarafından oynanan oyunlar
2. Kadınlar tarafından oynanan oyunlar
3. Birlikte (karma) oynanan oyunlar

Yörede erkekler, çoğunlukla zeybek ve Teke Yöresi oyunlarına ağırlık verirler. Kadınlar ise erkekler gibi zeybek ve Teke Yöresi oyunlarını oynamalarına rağmen daha

çok düz oyun oynamaktadırlar. Bununla ilgili bir anlatı kaynak kişinin ağzından şu şekildedir⁷².

Teke yöresine ait olan halk oyunlarının özellikle de erkek oyunlarının üç farklı oyun birleştirildiği görülmektedir. Geleneğe göre oyuncular, üç ayrı oyunu, 3 ayrı gezinleme yada tek gezinlemeyle tamamlayarak bitirir. Kadınlarsa bu üç oyundan ikisini oynamaktadırlar. Yörede oyuncuların, gurbet havaları ve/veya sözlü zeybeklerle oyuna kalktıkları görülür. Oyuncuların uzun havanın ritmine uygun olarak kendinden emin, ölçülü ve ağır adımlar ile duraklamalı olarak kollar yanda heybetli tavırla oyun alanında gezinmektedirler. Uzun havanın eşliğinde yapılan bu bölüme gezinleme denir. Gezinleme ile oyuncuyu, oyun alanındaki ortama alıştırmak kaynaştırmak, seyircileri de oyuna, oyuncuya ve müziğe karşı ön hazır bulunuşlarını yerine getirmek amaçlanır. Yörede gurbet havalarından sonra genellikle Teke Zortlatmaları oynanır⁷³.

Fotoğraf 20. Zeybek



⁷²Solmaz Karabaşı, **Burdur İli Halk Oyunlarının Günümüzdeki Durumu Ve Düşündürdükleri**, (Millî Folklor, 2007) Yıl 19, Sayı, 74, ss. 91 – 98.

⁷³Hamit Çine, **Burdur'dan Damlalar**, Foklor, Burdur Valiliği Yayınları, (Burdur, 2003). 147.

Zengin bir kültürel mirasa sahip teke yöresi, yörenin özelliklerini yansıtan halk oyunları müziklerinde de büyüleyici bir çeşitlilik ve repertuara sahiptir. Yörede icra edilen müzikleri şu şekilde sınıflandırabilir⁷⁴:

1. Gurbet havaları
2. Zeybekler
3. Teke Zortlaması
4. Kabaardıç
5. Boğaz Havaları

Anlatma Esasına Dayalı Türler

Fıkralar

Gerçek hayat hadiselerinden hareketle 'hisse' kapmayı hedef tutan ve temelinde az çok nükte, mi/ah, tenkit ve hiciv unsuru bulunan sözlü, kısa, mensur hikâyelere 'Fıkra' denir. Tanzimat'tan sonra batı tesirinde meydana getirilen tiyatro eserlerinden perdenin ayrıldığı bölümlerden biri ve Edebiyât-ı Cedide devrinde "Küçük hikâye" "kronik" manalarında kullanılmıştır.

Kaşgarlı Mahmud'un "küg" deyimini ile karşıladığı fıkra, Batı Türkçesi'nde hikâye, masal, kıssa, nükte, mizah, latife gibi adlarla anılmaktadır.

Fıkraların konularını her türlü hayat hadiseleri teşkil eder. İnsan, cemiyet münasebetindeki düşünce ve davranış farklarından doğan çatışmalar, beşerî kusurlar ve gülünç vakalar fikrayı meydana getirir. Başlıca fıkra konuları⁷⁵:

1. İdare edenlerle idare edilenler arasında,
2. İnançlarla dinî âdet ve merasimlerle yasaklara dâir davranışlar üzerinde,
3. İçtimai, iktisâdi ve siyasi görüş ayrılıklarından doğan çatışmalardan toplanabilir.

Fıkra Örneği

Kocakarının Ceviz Kırışı

Köyün birinde yaşlı bir kadın yaşarmış. Yaşlı kadının dulluk canına tak etmiş. Bunu bilen köylünün biri koca karıya on tane ceviz vermiş ve koca karıya: "Eğer bu cevizleri kırarsan,

⁷⁴Zeki Nacaklı, *Teke Yöresi Halk Oyunları Ezgilerinin Sınıflandırılmasına Yönelik Müzikal Analiz*, International Journal of Social Science Volume 6 Issue 2, p. 1603-1617, (February 2013).

⁷⁵ Ahmet Kabaklı, *Türk Edebiyatı*. Türk Edebiyatı Vakfı Yay.. Cilt 1, (İstanbul, 1994), 519-520

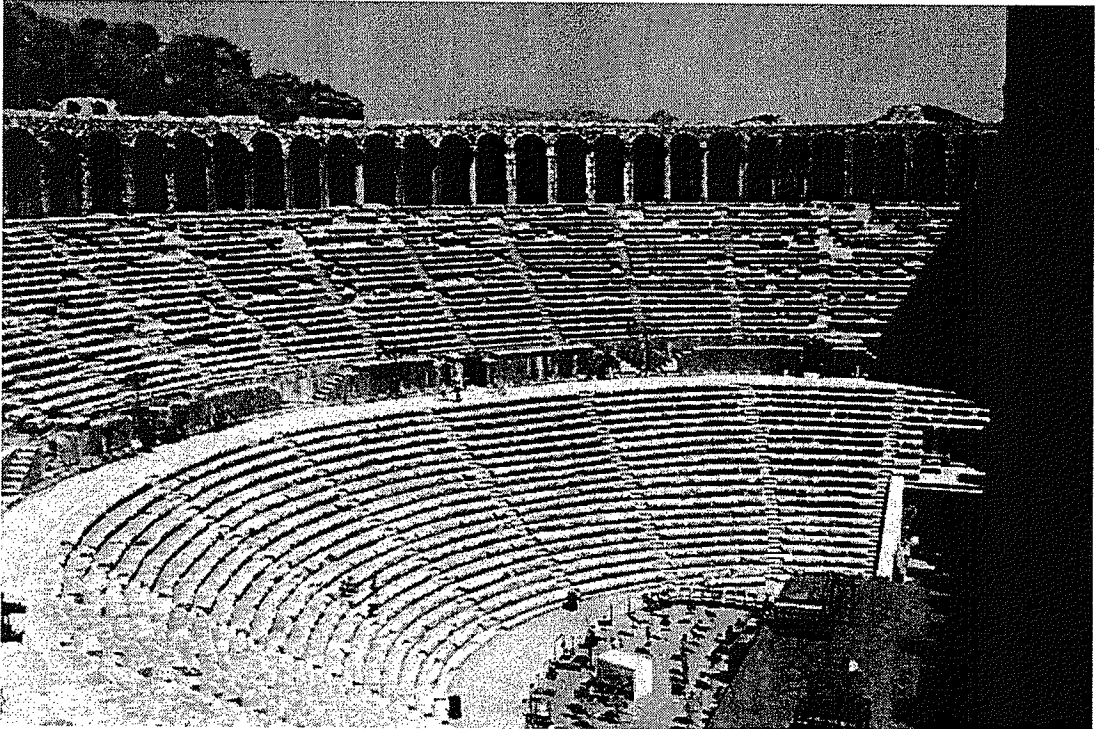
seni evlendireceğim" demiş. Hiç dişi olmayan kocakarı cevizleri kıracağım derken ağzı kanlar içinde kalmış. Köylü kocakarının ne yaptığını görmek için yanma gelmiş ve kocakarıya : "Ne kadar kırdın" diye sormuş .Kocakarı da o zaman : "Şunu da kırarsam dokuz kalacak" demiş.

Masallar / Efsaneler

Antalya'nın en çok bilinen efsanesi Belkız Efsanesidir.

Aspendos adıyla da bilinen Belkıs harabelerinin Anadolu efsaneleri arasında ilginç bir öyküsü bulunuyor. Antonius Pius (138- 164) tarihleri arasında inşa edilen tiyatro kadar, kentin su ihtiyacını karşılayan kemerlerin de öyküsü halk arasında dilden dile dolaşıyor. Romalılar Döneminde kent idaresinin başında bulunan valinin dillere destan güzellikte bir kızı varmış. Kentin iki ünlü mimarı da aynı kıza âşık olmuş. Vali ise kızını hangisi ile evlendireceğine karar vermekte güçlük çekerken damat adayını seçmek için bir yol bulmuş. Mimarları çağırıp teklifini iletmış "Hanginiz kent için yararlı ve güzel bir eser ortaya koyarsa kızım ile o evlenecektir" buyurmuş. Mimarlar yoğun çalışma dönemi sonrasında eserlerini sunmuşlar. Mimarlardan biri Belkıs'a su getiren su yollarını, kemerleri inşa edip kentin su ihtiyacını giderirken, diğeri görkemli Aspendos tiyatrosunu tamamlamış.

Fotoğraf 21. Aspendos tiyatrosunu



Her iki muhteşem eser karşısında zor durumda kala kalan güzel kızın babası hükümdar, bu defa kızını hangisinin daha çok sevdiğini anlamak için bir başka yolu denemiş."Her ikiniz de çok yararlı eserler yarattınız bu nedenle sözümü tutmak için kızımı ortadan ikiye bölüp, bir yarısını birinize diğer yarısını diğerinize verip evlendireceğim" demiş. Mimarlardan biri kızın ortadan bölünmesine kıyamayarak ben vazgeçtim, kızınızı rakibime verin, yeter ki o ölmesin demiş. Baba da kızının ortadan bölünmesine razı gelemeyecek kadar çok seven mimarın o olduğuna inanıp kızını vermiş. Diğer inanışa göre vali kızını ikiye bölmüştür. bu sebeple aspendosun halk arasındaki adı belkıştır. tiyatro ve su kemerleri hala sağlam ve ayaktaadır. aspendos tiyatrosunda yarım bir kız heykeli bulunmaktadır⁷⁶.

Kurt İle Köylüler⁷⁷

Köyün birisine bir kurt yerleşmiş. Bu kurt her gün köylünün malını yermiş. Köylüler bunun üzerine toplanmışlar. Kurdun mallarına zarar vermemesi için onun günlük ihtiyaçlarını karşılamaya karar vermişler.

Köy muhtarı ve ihtiyar heyeti kurdu köy konağına çağırılmışlar. Demişler ki:

- Ey kurt sen bizim malımızı her gün yiyip bizi perişan ediyorsun. Biz senin günlük ihtiyacını sırayla karşılayalım. Sen bizim malımıza zarar verme demişler. Kurt bu teklifi kabul etmiş ve günlük 1.5 kilo ete anlaşılmışlar. Kurt her gün yemeğini yerken bir gün sırası gelen köylü 1.5 kilo eti kurda götürmemiş. Kurt yemeğini akşama kadar beklemiş. Yemeği gelmeyen kurt kırda yakaladığı eşşekle sıpasını yemiş. Ertesi gün eşşegin sahibi kurdu köy ihtiyar heyetine şikayet eder. İhtiyar heyeti kurdu köy konağına çağırır. Kurt şöyle der:

- Ben akşama kadar bekledim ama yemek getiren olmadı. Benim elimde de kantarım olmadığı için anasını 1 sıpasını 1/2 kilo kabul edip yedim der.

Anonim Şiirler

Maniler

Mani halk şiirinde en küçük nazım şiiridir. Yedi heceli 4 dizeden oluşur. Birinci, ikinci ve dördüncü dizeler uyaklı, üçüncü dize serbesttir. Uyak düzeni harflerle şöyle

⁷⁶ Efsaneler & Hikayeler / Antalya / Belkız'ın Efsanesi, <http://antalyafx.mekan360.com/> [01.02.2012].

⁷⁷ Bayram Çiftçi'den aktaran

gösterilebilir. Birinci ve üçüncü dizeleri serbest, ikinci ve dördüncü dizeleri uyaklı manilerde vardır⁷⁸.

Manilerin iki dizesi, uyağı doldurmak ya da temel düşünceye bir giriş yapmak için söylenir. Genellikle asıl söylenmek istenen düşünceyle anlam yönünden dizenin serbest olması mani söyleyene kolaylık sağlar. Temel duygu ve düşünce son dizede ortaya çıkar. Manilerin başlıca konusu aşk olmakla birlikte, bunun dışında türlü konularda da yazılabilir. Halk arasında mani söylemek için mani yakmak, mani düzmek, mani atmak gibi deyimler kullanılır. Mani söyleyenlere de manici, mani yakıcı, mani düzücü denir. Maniler kendilerine özgü bir ezgi ile bestelenerek okunur. Türk halkı arasında mani söylemek bir gelenek hâline gelmiştir⁷⁹.

Mani Örneği

Ak koyun meler gelir
Dağları deler gelir
Dağda kızların
Aklına neler gelir.

Bir taş attım dereye
Kız çıktı pencereye
Kız Allah'ı seversen
Al beni içeriye.

Ayva attım nar geldi
Fındıktan yar geldi
Bir öptüm bir ısırdım
Al dudaktan kan geldi.

Mektup yazdım acele
Al eline hecele
Mektup benim vekilim
Al koynuna gecele.

⁷⁸Cem Dilcin, *Örneklerle Türk Şiiri Bilgisi*, TDK. Yay., (Ankara,1995). 279-280.

⁷⁹Dilcin, a.g.e., s. 280.

Dağın başı kestane
Dökülür tane tane
Dünya dolu yar olsa
Alacağım bir tane.

Makinemin ipliği
Sökülmüyor diktiği
Benim sevdiceğim
Alanya'nın kekliği.

Bahçelerde bal kabak
Gülüm var tabak tabak
Sen beni beğenmiyon
Aldığın mataha bak.

Tekerlemeler

Ses ve sözcük ben zerliğinden yararlanılarak oluşturulan yarı anlamlı, yan anlamsız, hoş söyleyişli cümlecik yada sözlere tekerleme denir. Tekerlemeler çocukların küçük yaştan itibaren hayatına giren Anonim Halk Şiiri ürünleridir. Bazıları anlamsızdır. Ahenkli oldukları için çocukların manzum eserlere karşı ilgi duymalarında önemli rol oynar. Tekerleme birbirine aykırı düşünceleri, olmayacak durumları bir araya yığıp mantık dışı bir takım sonuçlara varmakla, şaşırtıcı bir etki yaratır⁸⁰.

Tekerleme Örneği

1 . Alak'tan başlıyorum,
Kimin çıkacağını bilmiyorum;
Ona kadar sayıyorum,
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
der ve on sayısı kimde kaldı ise o oyuncu oyundan çıkar.

2. 1, 2, 3, 4, 5, 6,
Atatürk'ün hayatı,

⁸⁰Şükrü Elçin, Halk Edebiyatına Giriş. (Ankara, 1993), 195.

Kırmızı bayrak yarattı

3. Ene mene,

En giz dene ,

Çörek otu,

Lale kökü,

Al çık,

Bal çık, Aradan önce, Sen çık.

şaşırtmak, eğlendirmek için başvurulan bir söz cambazlığıdır.

Örnek 2.

Kapıdan tavşan geçti mi?

Geçti

Tuttun mu?

Tuttum

Kestin mi?

Kestim

Tuzladım mı?

Tuzladım

Pişırdın mi?

Pişırdım

Bana ayırdın mı?

Ayırdım

Hangi dolaba koydun?

Çık çık dolaba koydum

Haydi, al getir

Getiremem

Neden getiremezsin?

Kara kediler yemiş.

Vay vay, miyav

Ninniler

Ninniler en az iki üç aylıktan, üç-dört yaşına kadar annenin çocuğuna, onu kucağında, ayağında veya beşikte sallayarak daha çabuk veya daha kolay uyutmak yahut ağlamasını susturmak için hususi bir beste ile söylediği ve o anki haleti ruhiyesini yansıtır mahiyette, umumiyetle mani türünde bir dörtlükten meydana gelen bir çeşit türkülerdir⁸¹.

Ninni Örneği⁸²

Yaylalara göçeceğiz
Soğuk sular içeceğiz
Sineklerden kaçacağız
Uyu yavrum uyu
Büyü yavrum büyü
Tıpış tıpış yürü
Nenni yavrum nenni

Beşiceği oturaklı
Gömlenciği puturaklı
Adı güzel gendi giymatlı
Nenni yavrum nenni

Nenni ile uyuttuğum
Bulamaç ile büyüttüğüm
Tıpış tıpış yürüttüğüm
Nnni yavrum nenni

Kaşların var enli enli
Bakma bana kinni kinni
Çekeyim sana nenni
Nenni yavrum nenni

Nenni yavrum nenni

⁸¹Amil Çelebioğlu, *Türk Ninnileri Hazinesi*, (İstanbul 1982), 6.

⁸² Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, *Ninniler*,
<http://www.antalyakulturturizm.gov.tr/TR,67984/ninniler.html> [02.0.2016].

Garşıdan gelen eğri develi
Devesinin başı ördek civalı
Birini bildim çocuğum babası
Birini bilemedim bilmem nereli
Nenni yavrum nenni

Nenni yavrum nenni
Nenni diyeyim uyusun
Allah diyeyim büyüştün
Tıpış tıpış yürüsün
Nenni yavrum nenni

Nenni yavrum nenni
Dilsiz yavrum dillenecek
Tüysüz taylar tüylenecek
Benim yavrum dil verip söylenecek
Nenni yavrum nenni

Örnek 2.

Beşiği var boyalı, ninni ninni,
Bileği var oyalı, ninni ninni,
Üç gün oldu soyalı, ninni ninni,
Arıseli çocuğum, ninni ninni,
Benim mavi boncuğum, ninni ninni.
Ninni derim beşiğine,
Bal süreyim kaşığına,
Bekle gelsin eşiğine,
Ninni benim çocuğum, ninni!
Kaytancı kaytan dokur,
Yanında bülbül okur,
Adı güzel, kendi güzel evladım,
Oturmuş kitap okur, ninni!
Nenni desem ne hal olur,
Güller açar bahar olur,

Benim kızım kibar olur,
Onun adı Nihal olur,
Nenni, nenni, nenni!

Türküler

Türkülerin içeriklerine göre, yani geliştirdikleri ana konularına göre bölünmesi şu şekilde yapılabilir⁸³.

A- Türkülerin Konuları

1 - Lirik Türküler

a- Ninnileri, b- Aşk türküleri, c- Gurbet, askerlik, hapishane türküleri, d- Ağıtlar, e- Çeşitli başkaca duyguluk konuları üzerine türküler.

Taşlama, yergi ve güldürü türküleri

Anlatı Türküleri

a- Efsane konulu türküler, b- Bireylere ya da bölgelere özgü konuları olan türküler, c- Tarihlik konuları olan türküler.

B- Kullanıldıkları yerler, gördükleri vazifeler ya da söylenmelerini şartlandıran vesileler
İş türküleri

Töre türküleri

a- Bayram türküleri, b- Düğün türküleri, c- Dinlik ve mezheplik törenlerine değin türküler, d- Ağıt törenlerinde söylenen türküler.

Türkü Örneği⁸⁴

Altındandır (aman aman)

Kapısının eşiği (aman aman)

Yanyanadır (aman) analığın döşeği

Benim yarım (aman aman)

Antalya'nın çiçeği (aman aman)

Al karanfil (aman) mor şişede ıslanır

Bir gün de olur (aman) deli gönül uslanır

⁸³Elçin, a.g.e., 197.

⁸⁴Mehmet Dayıoğlu, Antalya Türküleri - Altındandır Kapısının Eşiği, <http://turku.sitesi.web.tr/> [27.04.201].

Nazlı yarım (aman aman)
Pencereden bakıyor (aman aman)
Hasta olmuş (aman) döşeklerde yatıyor
Cerrah gelmiş (aman aman)
Yarasına bakıyor (aman aman)

Al karanfil (aman) mor şişede ıslanır
Bir gün de olur (aman) deli gönül uslanır

Örnek 2.

Altındandır (aman aman)
Kapısının eşiği (aman aman)
Yanyanadır (aman) analığın döşeği
Benim yarım (aman aman)
Antalya'nın çiçeği (aman aman)

Al karanfil (aman) mor şişede ıslanır
Bir gün de olur (aman) deli gönül uslanır

Nazlı yarım (aman aman)
Pencereden bakıyor (aman aman)
Hasta olmuş (aman) döşeklerde yatıyor
Cerrah gelmiş (aman aman)
Yarasına bakıyor (aman aman)

Al karanfil (aman) mor şişede ıslanır
Bir gün de olur (aman) deli gönül uslanır

Kumluca Mutfağı

Kumluca ve çevresinde, ülkemizde bilinen yemek çeşitlerinin hemen her çeşidi yapılmakla birlikte sebze ağırlıklı yemeklerin daha çok olduğu görülmektedir. Bölge halkımızın göçebe hayat tarzı, yöremize has belirgin bir yemek çeşidinin oluşumuna pek izin vermemiştir. Geleneksel yemeklerimiz; köylerimize, yaylalarımıza ve alışkanlıklarımıza göre farklılıklar gösterir. Bunlardan bazılarını aşağıda tanıtmak

istiyoruz. Yöremizin en önemli geleneksel etli yemeği Topak Kızartma'dır. Kış günlerinde buğday, mısır, nohut ve fasulyeden yapılan kölle; hamuru mısır unundan, eti de lökeşe adlı kuş veya tavuk etinden hazırlanan Arabaşı (Arap Aşı) çorbası; genellikle düğün ve mevlit gibi toplu yemeklerde buğdaydan yapılan Keşkek; yaz aylarında çokça pişirilen içi fesleğenli ince patlıcan yemeği; yayla kesimlerinde yapılan hoşmerim yemeği; hazırlanışı yöremize özel olan tarhana çorbası; göçe çorbası; kırdan toplanan otlardan hazırlanmış ot yemekleri ve tatlı çeşidi olarak kabak tatlısı yöremizde gelenekselleşen yemeklerden bazılarıdır⁸⁵.

Halkın büyük çoğunluğu, özellikle kırsal kesimde, çiftçilikle uğraşır. Bu nedenle kendi yiyeceğini kendisi yetiştirmektedir. Sahilde oturmakta olan halkın çoğunluğunun sebzeçilik yapmasına karşın iç kesimler ve yayla köylerdeki halkımız hayvancılıkla uğraşmakta ve tahıl ürünleri yetiştirmektedir. Yemekler de bu yetiştirilen ürünlere bağlı çeşitlerdir. Genellikle bitki örtüsünün bodur çalılardan oluşması nedeniyle hayvancılıkta keçi besiciliği daha gelişmiştir. Kısmen iç kesimlerde koyun yetiştirilmektedir. Bu nedenle etli yemeklerde daha çok keçi eti kullanılır.

Yörede Yapılan Yemeklerden Bazıları

Çorbalar

Tarhana Çorbası:

TarhanaÇorbası, ülkemizin hemen her yöresinde vardır; ancak bölgemizdeki tarhana çorbasının hazırlanışı biraz farklılık göstermektedir. **Malzemeler:** 1 su Bardağı Tarhana, 8 su bardağı normal su veya et suyu, 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 su bardağı haşlanmış nohut, 1 su bardağı yeşil mercimek, 1 baş Sarımsak, 2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı zeytinyağı, ½ adet Limon, 2 tatlı kaşığı tuz.

Yapılışı: Ezilmiş ve suda erimiş tarhanayı tencereye koyunuz. Üzerine azar azar 8 bardak suyu ve salçayı koyup karıştırılır. Orta ateşte su kaynayınca kadar karıştırılır. Kaynayan çorbaya haşlanmış yeşil mercimek ile nohutları, tereyağını, limon suyunu, tuzu katılır. Yaklaşık 10 dakika karıştırarak kaynatmadan sonra kavrulmuş sarımsak dilimlerini ekleyip, ocağın altı kapatılır.

⁸⁵ Çetinkaya ve Atılğan, a.g.e., s. 413.

Fotoğraf 22. Tarhana Çorbası

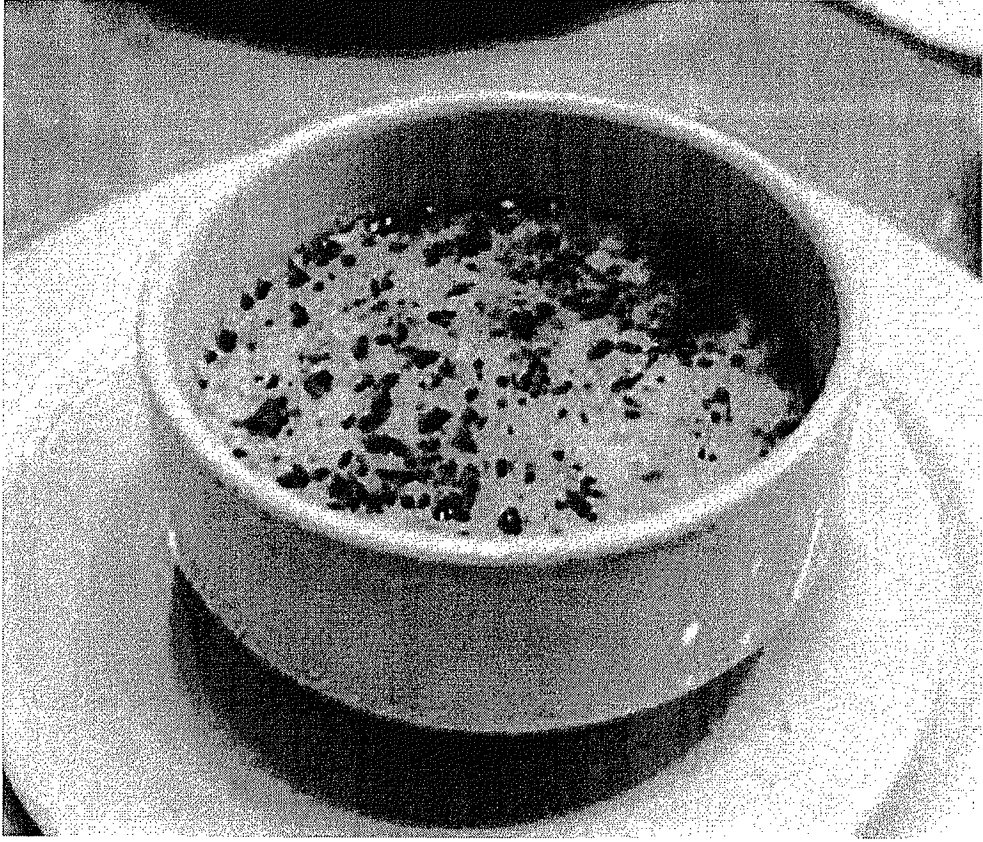


Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)

Malzemeler: Süt, bulgur, nohut, kekik, yoğurt ve sarımsak.

Yapılışı: Tencereye nohut, bulgur, süt ve kekik konup pişene kadar kaynatılır. Tuz, sarımsak ve yoğurt konularak, terbiye yapılır.

Fotoğraf 23. Yayla Çorbası



Göce Çorbası:

Malzemeler: Buğday veya mısır, süt.

Yapılışı: Buğday veya mısır taştan el değirmeninde yarılarak çorbalık hazırlanır. Hangi cins çorba yapılacaksa suda kaynatılırken üzerine çıkan posası alınır. Bir süre daha sütle kaynatılarak çorba hazır hale gelir.

Fotoğraf 24. Göce Çorbası



Yemekler

Domates Civgesi:

Malzemeler:

1 kilo domates

2 orta boy soğan

Yaklaşık 15 diş sarımsak

3 adet sivri biber (arzuya göre acı olabilir)

1 adet kırmızı biber

1 kahve fincanı pirinç

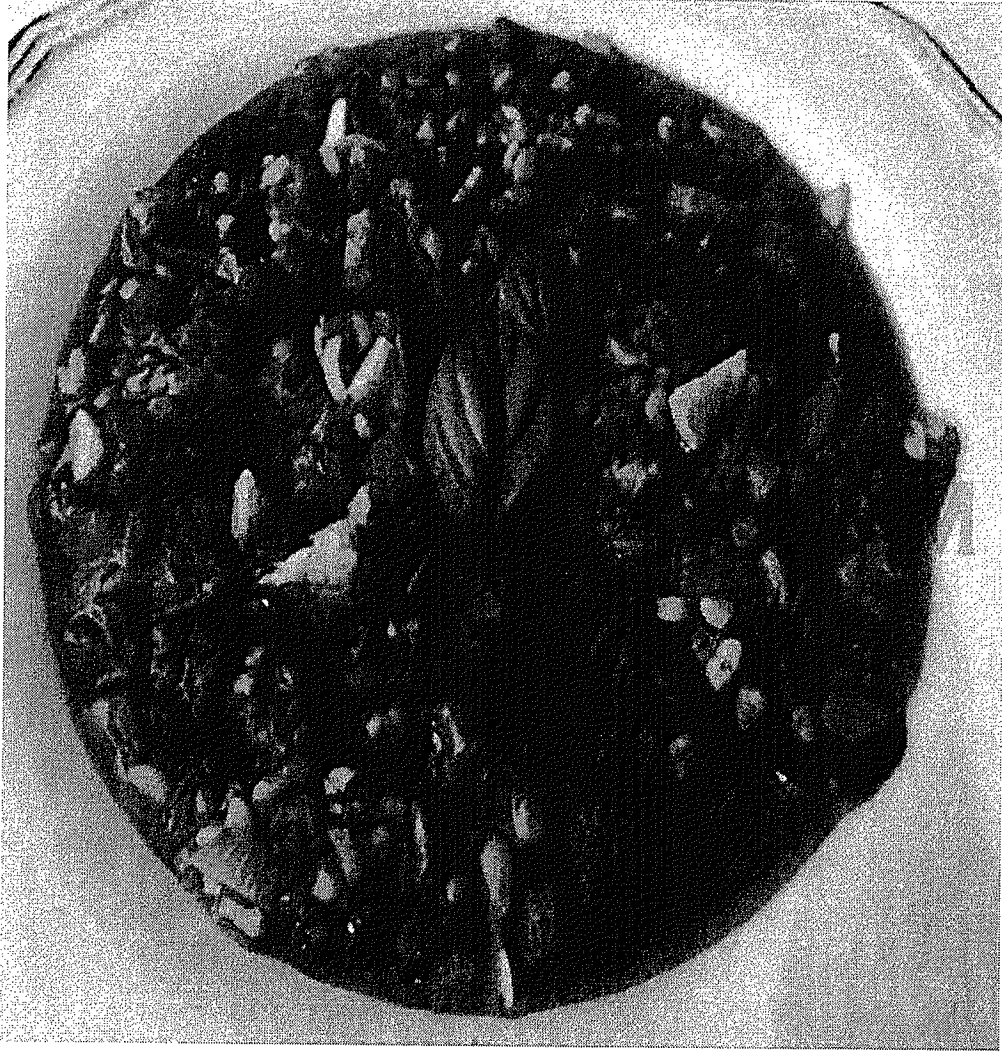
Yarım çay bardağı zeytinyağı

15 - 20 yaprak fesleğen ya da taze nane

Tuz

Yapılışı: Bir tencereye soğan, domates, patlıcan, biber doğranır yağ, pirinç ve tuz ilave edilerek kavrulur. Ateşten indirilmesine yakın sarımsak, nane, fesleğen konur. Sıcak olarak servis yapılır.

Fotoğraf 25. Domates Cıvgesi



Ot Yemeği:

Malzemeler:

1 Kg Hindiba, ebegümece, labada

1 Soğan

1 Fincan bulgur

1 çorba kaşığı domates- biber salçası karışımı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

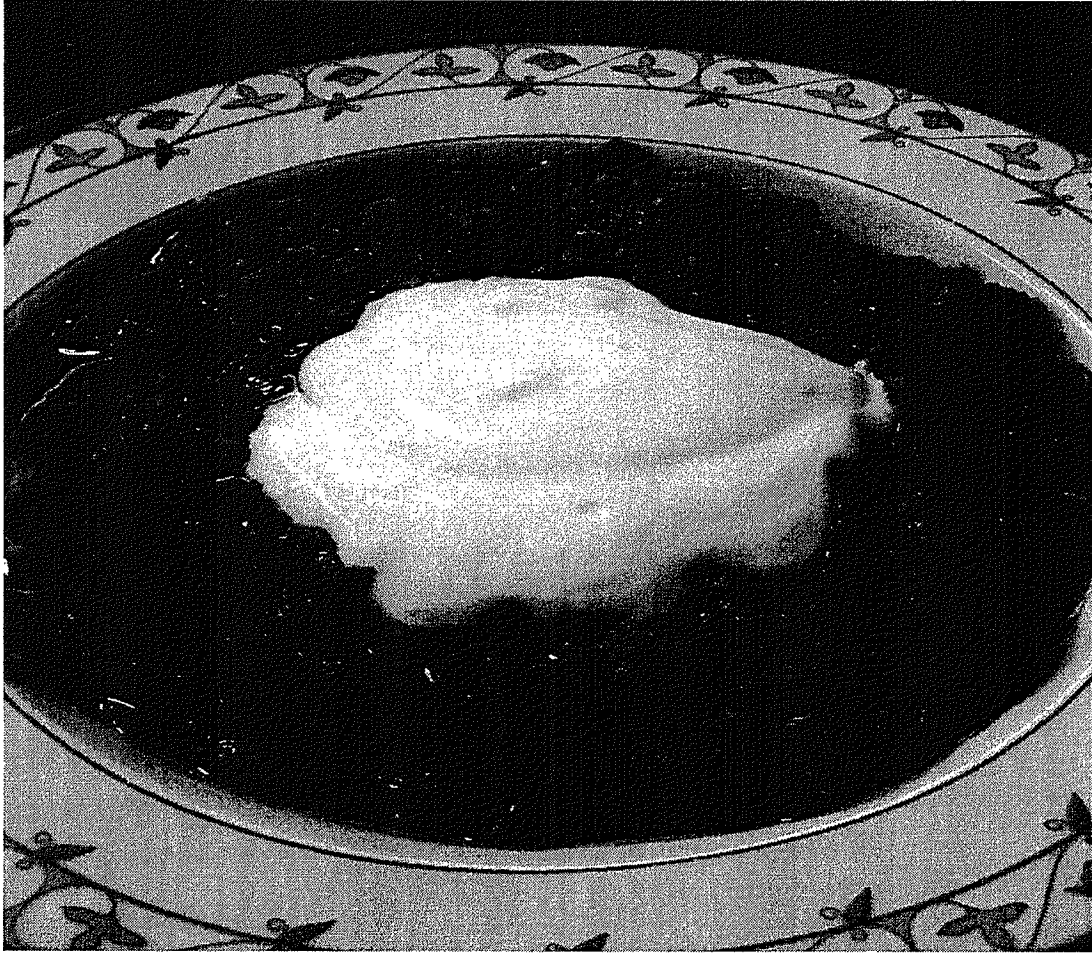
Tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Yapılışı: Labada (İlibada), ebegümece, devetabanı, gelincik, kokulu, kazayağı, ısırgan veya buna benzer tarlalarda ve kırlarda doğal olarak yetişen bitkiler toplanır, yıkanıp temizlenerek ince ince kıyılır. Sade veya sütlü de pişirilebilir. Daha önceden hazırlanmış bulgur veya pirinç, zeytinyağı, kırmızıbiber, domates veya salçası, kıyılmış soğan ve tuz ile kavruarak üzerine su eklenir ve pişirilir.

Fotoğraf 26. Ot Yemeği

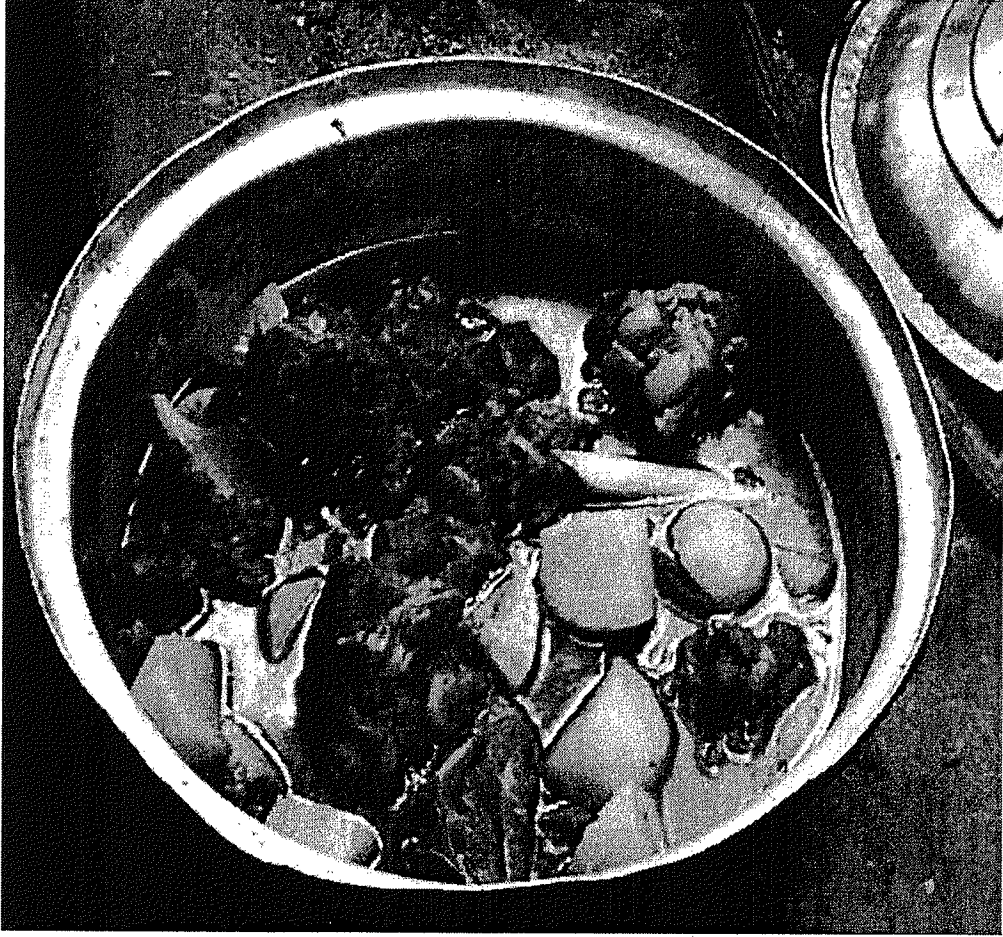


Topak Kızartma

Keçi veya dana etinden yapılır. Etler yumruk büyüklüğünde kemikli ya da kemiksiz parçalanır. Önce etler salça ve baharatla karılır. Sonra sıvı yağda kızartılır. Ayrı bir tencerede yeteri kadar su konulmuş salçalı, baharatlı bir karışım kaynatılır. İçersine kızartılmış etler konularak pişmesi sağlanır. Ayrıca pişerken birkaç defne (yöre ağzıyla:

Teenel) yaprağı, birkaç adet karanfil tencereye atılır. Bu yemek, davetlerin, düğünlerin, mevlitlerin vazgeçilmez yemeğidir.

Fotoğraf 27. Topak Kızartma



Keşkek:

Malzemeler:

1kg buğday (aşurelik buğday),

1 adet tavuk veya 1kg kuzu eti,

tereyağı ,

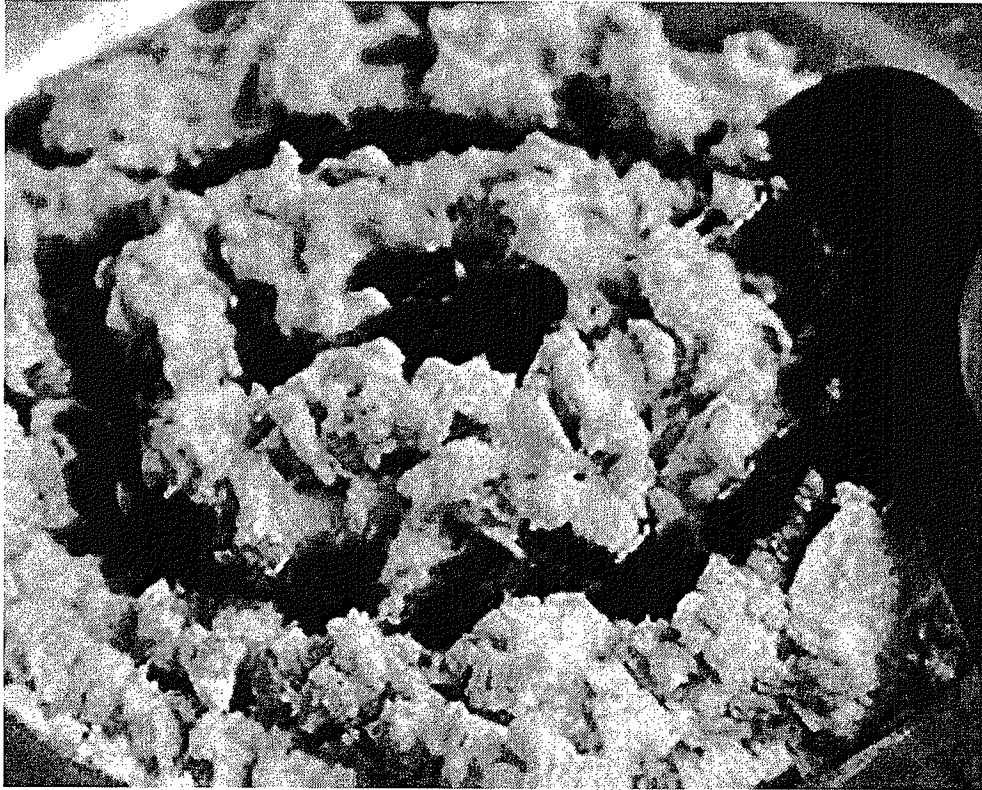
tuz ,

su.

Yapılışı: 1kg ayıklanmış ve yıkanmış buğday geniş bir tencerenin içinde kaynatılır.

iyice kaynayan ve ortalarından ayrılan buğdaylar bir süzgeç içine alınarak suyu süzülür ve buğdaylar ezilir, ayrı bir tencerede kaynayan etlerde et suyunun içersinden çıkarılarak lif lif olacak şekilde parçalanır büyük ayrı bir tencerenin içine kaynayan ve ezilen buğdaylar koyularak üzerine etsuyu ilave edilerek karıştırılır, yeteri kadar et suyu koyulduktan sonra lif lif hazırlanan etler buğdayın içine ilave edilerek karıştırılır. tahta kepçe ile karıştırılan keşkek , karıştırılırken ezilmeye devam edilir, iyice sakız gibi oluncaya kadar karıştırılarak pişirilir, servis tabaklarına hazırlanan keşkeğin üzerine tereyağı ile kavrulan kırmızı biberli sosu gezdirilerek sıcak servis yapılır.

Fotoğraf 28. Keşkek



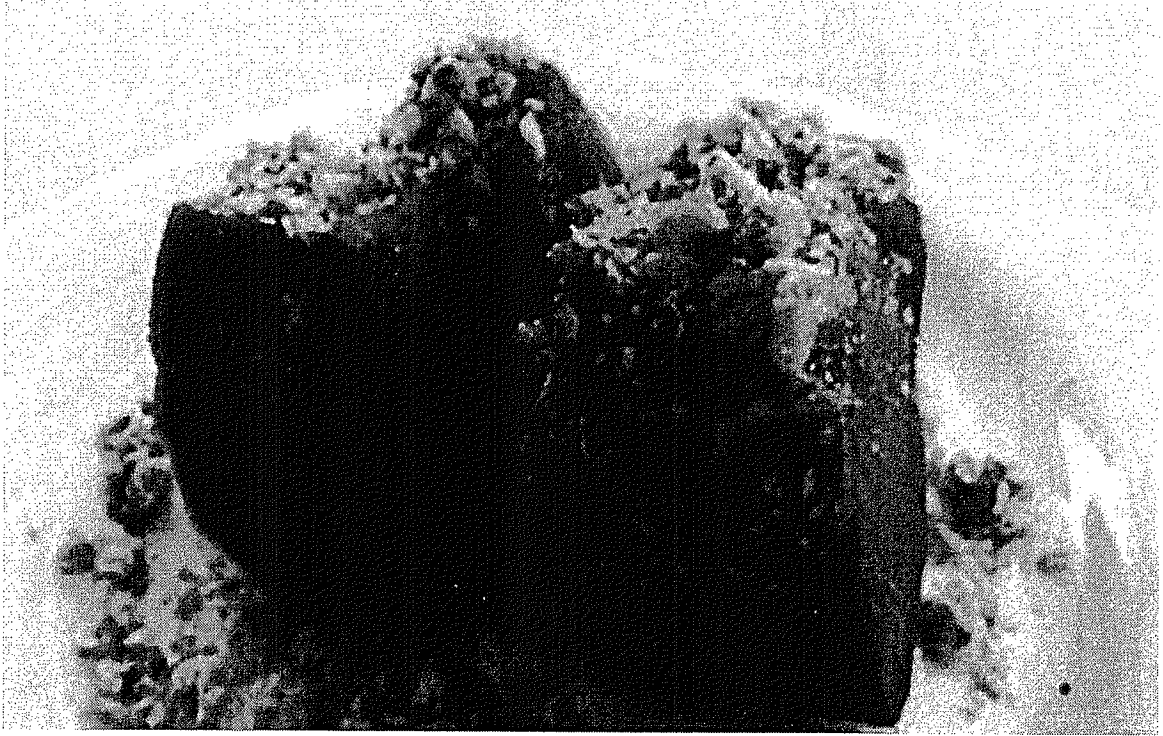
Tatlılar

Kabak Tatlısı

Malzemeler:1, 5 kg balkabağı, toz şeker (3 su bardağı), tahin (1 çay bardağı, ceviz içi (1 çay bardağı)

Hazırlanışı: Dilimlenmiş balkabağını tencereye koyulup üzerine şeker gezdirilerek 24 saat bekletilir. Sonra ateşe konup kaynayınca altı kısılarak kaynamaya bırakılır. Suyunu çekmeye yakın altı kapatılır. Soğumuş kabakları servis tabağına aktarılıp üzerine tahin gezdirilir, dövülmüş ceviz ile süslenir.

Fotoğraf 29. Kabak Tatlısı



Kıvrım (Sarıburma): Malzemeler:

Yarım su bardağı süt

Çeyrek çay bardağı sıvıyağ

1 yumurta

1 fiske tuz

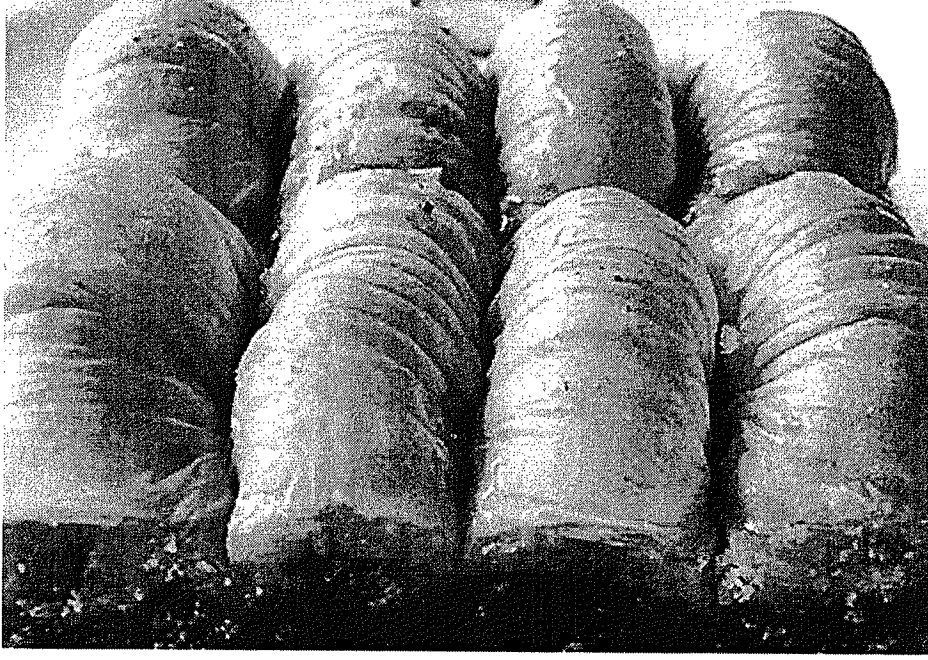
1 tatlı kaşığı sirke

Un

Yapılışı: Un içine sıvıyağ, yumurta ve süt katılarak kulakmemesi yumuşaklığında yoğrulur. Biraz nişasta ilavesi ile senitte yufka şeklinde açılır. Bütün yüzeyine ceviz, susam, fıstık,

badem, toz tarçın ve toz şeker karışımı ekilerek oklavaya sarılır. İki ucundan ortaya doğru itilerek kırışık bir durumda ortaya toplanır. Sonra oklavadan sıyrılarak bir tepsiye içten dışa doğru dizilir. Üstüne eritilmiş bol tereyağı ilavesi ile mümkünse kor haline gelmiş közde, bir saçın altında veya fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcakken üzerine önceden hazırlanan soğuk şerbet dökülüp dinlendirildikten sonra ikram edilir.

Fotoğraf 30. Kıvrım (Sarıburma)



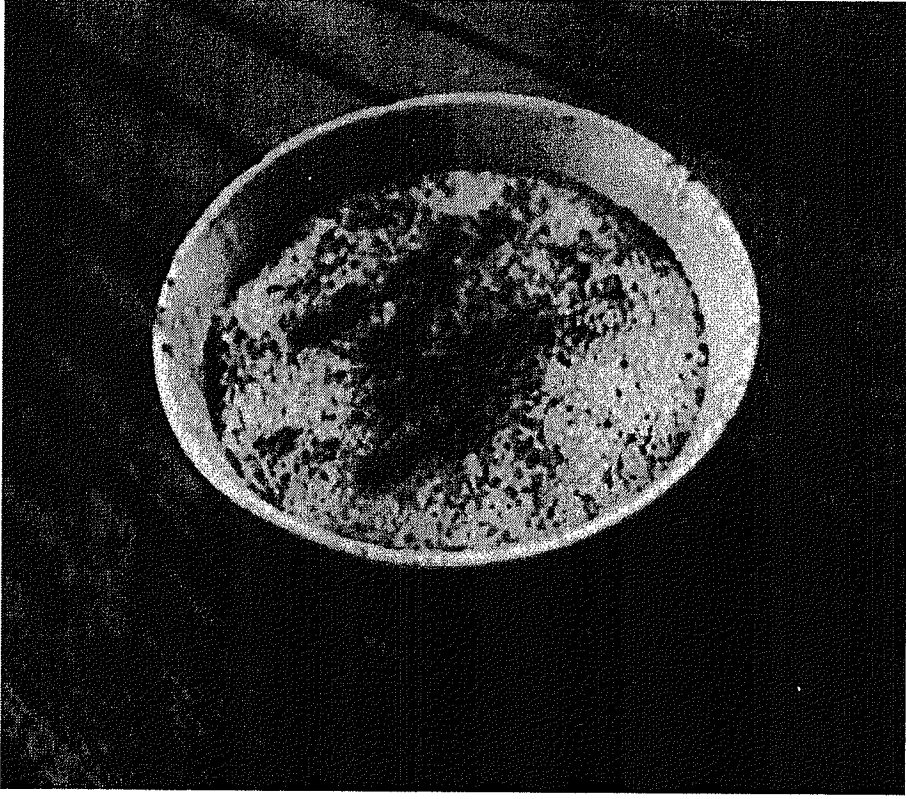
Muhallebi (Yöre Ağzıyla: Pelize):

Malzemeler:

- 1 kilo süt
- 3 yemek kaşığı ile un
- 2 yemek kaşığı ile nişasta
- 2,5 bardak toz şeker

Yapılışı: Önce şekerli su kaynatılır. Aynı bir kapta suyla karıştırılmış nişasta kaynayan suya karıştırılarak ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirilip ocaktan indirilir. Üstüne eritilmiş tereyağı dökülür.

Fotoğraf 31. Muhallebi



Kirkitle (Çivirdik): Kışın çok soğuk günlerde yapılan bir tatlı çeşididir. Bal, şeker veya en çok da pekmez ile yapılır. Kavrulmuş susam, ısıtılıp kaynayan pekmez içine atılıp karıştırılır. Bir kap içine dökülür, pencerenin dışına konularak soğumaya bırakılır. Soğuyunca iyice sertleşen kirkitle kırılarak yenilir.

BÖLÜM V

SONUÇ

Tarih boyunca oldukça geniş coğrafyalarda yaşadığı görülen Türkler 'in zaman içinde zenginleşen kültürü önemlidir. Türk kültürü yüz yıllar boyunca değişikliklere uğramasına rağmen günümüze kadar varlığını devam ettirmiştir. Geniş bir coğrafyada yaşayan Türklerin, değişik kültürlerin tesiri altında kalması sonucu kültüründe; bölgeden bölgeye, yöreden yöreye bazı değişiklikler meydana gelmiştir. Zengin halk ürünlerinin bir bölümünün de unutulma ve kaybolmaya doğru gittiği görülmektedir.

Antalya'nın bir ilçesi olan Kumluca'nın tarihinin yeni olduğunu söylemek mümkündür. Bu topraklarda Türklerin öncesinde, İlkçağlardan itibaren çeşitlikavimlerin yaşamış olduğunu, çeşitli devletlerin kurulduğunu, bırakılan eserlerden anlaşılır. İlçemiz ilkçağlardan beri birçok devletlerin yerleşim alanı içinde yer almıştır. Bunlardan Likyalılar, Fenikeliler, Romalılar ve bir kavim olan Selimler sırasıyla ilk yerleşip dağılan topluluklar olarak bilinir.

Kumluca ilçesi, Akdeniz Bölgesinde, Antalya Körfezi'yle Fethiye Körfezi arasında Teke Yarımadası denilen Akdeniz'e doğru uzanan çıkıntı üzerinde yer alır. Antalya ilinin batısında bulunan ilçelerinden biridir. Kumluca, merkeze 95 km uzaklıktadır. İlçe, güneyden Akdeniz, doğudan Kemer, kuzeyden Korkuteli, kuzeybatıdan Merkez ilçe, batıdan Elmalı ve Finike ilçeleri ile çevrilidir.

Çalışmada Kumluna kültürü aşağıdaki başlıklarda değerlendirilmiştir:

Doğum Adetleri: Geçmiş zamanda köylerde hemşire, ebe yada sağlık memuru pek bulunmazdı. Özellikle aracın da olmadığı dönemlerdetasıma ve ulaşım işlerinin ancak hayvanlar ile sağlandığı görülmektedir.

Sünnet Törenleri: Köylerde sağlık memuru ve doktorun olmaması gezici sünnetçileri var etmiştir. Meşhur olan sünnetçilerden biri 'Çuldum' biri de 'Süslü' lakaplı sünnetçiler olduğu bilinmektedir.

Askerlik Dönemi: Askerlik çağına gelen gençlerin 19 yaşında muayene olmaları gerekir ki sağlık sorunu olmayanların 20 yaşına geldiklerinde askere alınsınlar. Askere gidecekler adına mevlit okutulur, dualar yapılır ve yemek verilir.

Evlenme Törenleri: Kumluca'da sıklıkla görücü usulü ismi verilen yöntem ile evlilikler başlamaktadır. Aileler evlendirecek olan oğlanlar için beğendikleri kızları oğlan görmemiş ise göstermek için ortam ayarlarlar. Düğün günü yaklaştığı zaman, kız evinde yatak, yorgan, yazgı ve mutfak eşyalarını hazırlanmaya çalışılmaktadır. Erkek tarafının da evi, barınağı ve maddi durumları ayarlaması gerekir. Düğünden birkaç gün önce oku ya da okuluk ismi verilen düğüne davet etme eşyaları, urba ve takı malzemelerini almaya giderler.

Ölüm Adetleri: Ölümün duyurusu, geçmiş zamanlarda ev ev ayrı ayrı dolaşarak yayılırdı. Günümüzdeyse sela verilerek yapılır. Hasta olan birinin öldüğü günde, ölünün evinde ve komşu olan evlerde süpürge yapılmaz.

Oyun Ve Eğlence: Aşağıdaki oyunların sıklıkla oynandığı görülmüştür:

- Zekir Oyunu
- Çelik Oyunu
- Beş Taş
- Dokuz Taş
- Kazık Oyunu

Halk Oyunları: Yörede erkekler, çoğunlukla zeybek ve Teke Yöresi oyunlarına ağırlık verirler. Kadınlar ise erkekler gibi zeybek ve Teke Yöresi oyunlarını oynamalarına rağmen daha çok düz oyun oynamaktadırlar. Teke yöresine ait olan halk oyunlarının özellikle de erkek oyunlarının üç farklı oyun birleştirildiği görülmektedir. Geleneğe göre oyuncular, üç ayrı oyunu, 3 ayrı gezinlemeyada tek gezinlemeyle tamamlayarak bitirir.

Yörede Yapılan Yemeklerden Bazıları

Çorbalar

- Tarhana Çorbası:
- Kekikli Çorba (Yayla Çorbası)
- Göce Çorbası

Yemekler

- Domates Civgesi:
- Ot Yemeği:
- Topak Kızartma
- Keşkek

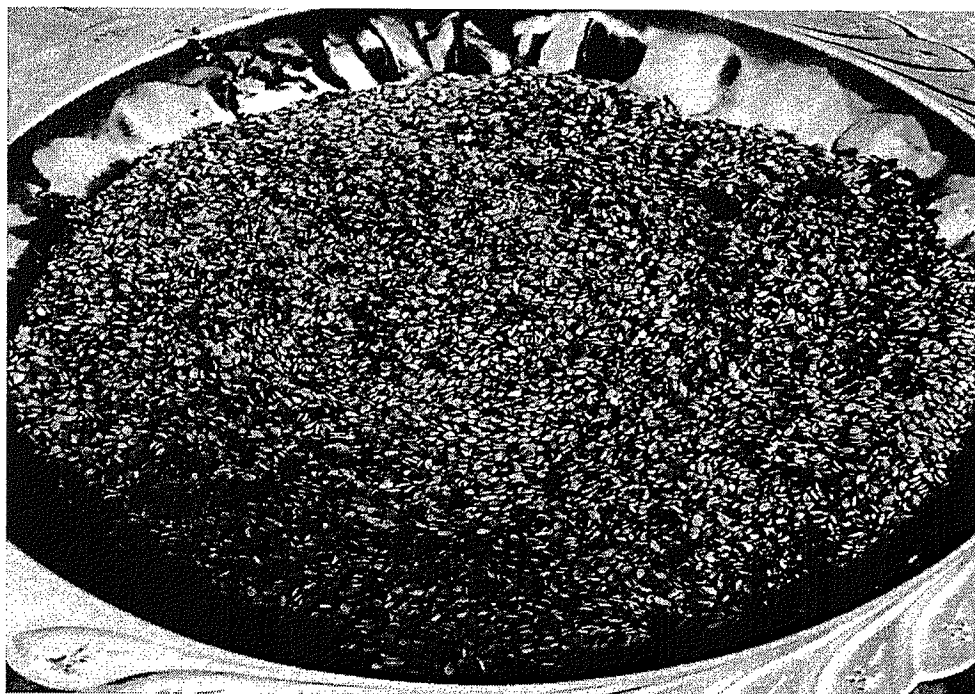
Tatlılar

- Kabak Tatlısı
- Kıvrım (Sarıburma): Malzemeler:
- Muhallebi (Yöre Ağzıyla: Pelize):
- Kirkitle (Çivirdik)

Özetle, Türk kültürünün geniş ve zengin özelliği dikkat çekicidir. Yüzyıllardır sözlü olan gelenek içinde Türk kültürü varlığını devam ettirmektedir. Halkında halk olabilmesi için, çeşitli meziyetlere sahip olması gerekir ki bunlardan en önemlisi ortak bir kültürdür. Halk kültürü için bir milletin asli unsuru demek yerinde olur.

Türk milletin örf ve adetleri, gelenek ve göreneklerini yok olmaktan kurtarmak, onları yazılı metne geçirip, gelecek nesillere aktarmak zorunlu hale gelmiştir.

Fotoğraf 31. Kirkitle



KAYNAKÇA

- Akdağ, M. (1995). **Türk Halkının Dirlik ve Düzenlik Kavgası**, İstanbul: Cem Yay. 93-120,198-207.
- Akurgal, E. (1998). **Anadolu Uygarlıkları**, İstanbul: Net Turistik Yayınları.
- Antalya Büyük Şehir Belediyesi, **2016-2019 Stratejik Plan**, Antalya Büyükşehir Belediye Meclisi'nin 13.10.2014.
- Antalya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, **Ninniler**, <http://www.antalyakulturturizm.gov.tr/TR,67984/ninniler.html> [02.0.2016].
- Antalya İl Yıllığı, (2000). **Antalya**: Antalya Valiliği Yayınları.
- Antalya Şehir Rehberi, <http://www.antalyarehberi.com/> [11.02.2015].
- Başkadir yörük düğünü, <http://www.delineticiler.org/gelenek-goreneklerimiz/114041-yoruk-dugunu-nasil-yapilir.html> [10.02.2016].
- Beden, A. (2004). **1854-1859 Tarihleri Arasında Antalya**, (8 No'lu Antalya Şer'iyye Sicilleri Defterine
- Bozkurt, A. (2015). **Fotoğraf Gezginleri: Ilgaz, Kırkpınar Yaylası**, <http://www.arsivfotoritim.com/yazi/ahmet-bozkurt-fotograf-gezginleri-ilgaz-kirkpinar-yaylasi/> [03.05.2015].
- Competus Keşif Konvoyu, <http://www.equinox.com.tr/tr/off-road-likya-macerasi/> [02.04.2016].
- Çelebioğlu, A. (1982). **Türk Ninnileri Hazinesi**, İstanbul, 6.
- Çelik Oyunu, <http://www.kozanbilgi.net/celik-comak-oyunu.html> [02.10.2014].
- Çetinkaya H. ve Atılğan K. (2014). **Dünden Bugüne Antalya: Kumluca**, 4. Bölüm, Kumluca, 387-422.
- Çimrin, H. (2002). **Antalya**, İstanbul: Simge Yayınları.
- Çine, H. (2003). **Burdur'dan Damlalar, Foklor**, Burdur: Burdur Valiliği Yayınları.
- Çoban, A. (2005). **Köyümüz Gönyeli, Yakındoğu Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi**, Kıbrıs.
- Dayıoğlu, M. (2015). **Antalya Türküleri - Altındandır Kapısının Eşiği**, <http://turku.sitesi.web.tr/> [27.04.201].
- Derzinevesi, H. (2004). **Halk Bilimi Eğitimi ve Derleme Metotları**, Ders Notları, Lefkoşa.
- Dilcin, C. (1995). **Örneklerle Türk Şiiri Bilgisi**, Ankara: TDK Yayınları.

- Doğan, S. ve Doğan, C. (2005). **Yörüklerin Hayat Tarzı**, Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, 678-708.
- Dundes, A. (2003). **Halk Kimdir?**. Çev. Metin Ekici, Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar, (Ankara, 2003): 1-25, 15.
- Efsaneler & Hikayeler / **Antalya** / Belkız'ın Efsanesi, <http://antalyafx.mekan360.com/> [01.02.2012].
- Elçin, Ş. (1993). **Halk Edebiyatına Giriş**. Ankara.
- Eröz, M. (1966). **Türk Köy sosyolojisi Meseleleri ve Yörük Türkmen Köyleri**, Sosyoloji Konferanslar× 6.Kitap, İstanbul.
- Evde Doğum, <http://sudagidan.blogspot.com.tr/2014/02/bir-ssed-hikayesi-sezeryan-sonras-evde.html> [11.02.2016].
- Gelenek ve Görenekler, <http://www.muhsinkokturk.com/gelenek-ve-gorenekler/asker-ugurlama> [02.03.2016].
- Göksu, http://www.panoramio.com/user/412560?with_photo_id=4708922 [05.10.2015].
- Göre), Akdeniz Üniversitesi, SBE, Yüksek Lisans Tezi.
- Güngör, K. (1941). **Cenubi Anadolu Yörüklerinin Etno-Antropolojik Tetkiki**, A.Ü.D.T.C.F., Ankara.
- <http://habermag.net/cumhuriyet-sadece-bir-rejim-degildir/> [02.03.2016].
- <http://www.agacler.net/forum/attachments/daha-iyi-bir-yasam-icin/16677d1185359359-duven.jpg> [10.03.2016].
- <http://www.ilerigazetem.com/arapasi-yemegi-ile-zekir-oyunu/3558/> [17.01.2014].
- https://adiyaman.meb.gov.tr/meb_iys_dosyalar/2012_10/17020331_okullarhayatolsunproje-soyunalanlari.pdf [02.03.2015].
- Kabaklı, A.(1994). **Türk Edebiyatı**. Türk Edebiyatı Vakfı Yay.. Cilt 1, İstanbul, 519-520
- Karabaşı, S. (2007). **Burdur İli Halk Oyunlarının Günümüzdeki Durumu Ve Düşündürdükleri**, Millî Folklor, Yıl 19, Sayı, 74, ss. 91 – 98.
- Karaca, B. (2002). **XV. ve XVI. Yüzyıllarda Teke Sancağı**, Isparta: Fakülte Kitabevi, 2002, 48-51.
- Kemâl, İ. (1997). **Tevârih-i Âl-i Osman VIII. Defter (Transkripsiyon)**, (Hzl. Ahmet Uğur), Ankara: TTK.
- Korkmaz, M. (2009). **Kumluca (Antalya) İlçesi Tarım Coğrafyası**, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Isparta, Yüksek Lisans Tezi.
- Kumluca Tarihçesi**, <http://www.kumluca-bld.gov.tr/kategori.php?sid=80> [20.02.2016]

Kumluca Ticaret Ve Sanayi Odası, **Batı Antalya (Kumluca-Finike-Demre-Kaş) Alternatif Turizm Konulu Swot Analizi Raporu**, [04.03.2014].

Kumluca, <http://www.antalyarentacar.com/tr/tr/kumluca.html> [10.03.2007].

Kumluca: Yeryüzü Şekilleri, <http://www.kumluca.org.tr/index.php/cografi-yap/yeryue-zue-sekilleri> [11.02.2016].

Mehmet Erçeklik ve diğerleri, **Türkiye'de Oynanan Geleneksel Çocuk Oyunları**, (Konya, 2011).

Nacaklı, Z. (2013). **Teke Yöresi Halk Oyunları Ezgilerinin Sınıflandırılmasına Yönelik Müzikal Analiz**, International Journal of Social Science Volume 6 Issue 2, p. 1603-1617.

Öcal O. ve Ersoy P. (2007). **Türkiye’de 2004 Yılında Yaşayan Geleneksel Çocuk Oyunları**, Genişletilmiş 2. Baskı, Gazi Üniversitesi Türk Halkbilimi Araştırma Ve Uygulama Merkezi (THBMER), Ankara, 2007.

Özdemir, R. (1994). **Osmanlı Döneminde Antalya’nın Fiziki ve Demografik Yapısı (1800-1867)**, XI. Türk Tarih Kongresi, Ankara:5-9 Eylül 1990, CİV, TTK., Ankara.

Sarı, İ. (2014). **Türk Halk Bilimi - I Ders Notları**, Türk Dili Ve Edebiyatı Bölümü, (3. Sınıf - 1. Dönem, 2014): 2-6, 2

Sezen, Y. (2013). Kız İsteme Merasimi, <http://www.yollardahayatvar.com/2013/02/kiz-isteme-merasimi.html> [02.08.2013].

Sünnet Şölenleri, <https://www.cihan.com.tr> [01.02.2015].

T.C. Başbakanlık Basın Yayın ve Enformasyon Genel Müdürlüğü, **Akpınar Yaylası Göz Doldurdu**, <http://www.byegm.gov.tr/turkce/haber/akpinar-yaylasi-goz-doldurdu/62446> [11.02.2016].

T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı, (2012). **Antalya İl Çevre Durum Raporu 2011**, Antalya Valiliği Çevre Ve Şehircilik İl Müdürlüğü.

T.C. Kumluca Kaymakamlığı İlçe Milli Eğitim Müdürlüğü, **Stratejik Plan 2010-2014**, (Kumluca, 2010), 100.

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, **Ölüm Sonrası**, E-Kitap, <http://ekitap.kulturturizm.gov.tr/TR,81013/olum-sonrasi.html> [11.03.2016].

Tızlak, F. (2002). **Tekelioğlu İsyanı**, XHL Türk Tarih Kongresi Bildiriler, (Ayrı basım), Ankara: TTK.

Toksöz, C. (1959). **Antalya**, Ankara: Ayyıldız Matbaası..

Umar, B. (1982). **Türkiye Halkının İlkçağ Tarihi**, C.I, Ege Üniversitesi, İzmir: Basın-Yayın Yüksek Okulu Yayınları.

Uzunçarşılı, İ. H. (1983). **Osmanlı Tarihi**, C.E, Ankara: TTK

Yardımcı,

M.

(2016).

Halk

Bilimi,http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/mehmet_yardimci_halkbilimi.pdf

[10.03.2016].

Zekir Oyunu, <http://www.bizimantalya.com/> [22.01.2013].

KUMLUCA SÖZLÜĞÜ

Abcallamak	E	: Üstünden Atlamak
Adamcıl	Ö	: (Deve İçin) Adamı Seven
Adda	Ü	: (Çocuk Dili) Gezme
Ağa	A	: Ağabey
Ağaran	A	: Süttten Üretilmiş Yiyecekler
Ağarıntı	A	: Süt Ürünleri
Ağdırmak	E	: Yukarı Doğru Sürüp Götürmek
Ağıl	A	: Koyun Keçi Katılan Yer
Ağmak	E	: Yamaca Doğru Yavaş Yavaş Tırmanmak
Ağmalamak	E	: Ağaca Veya Direğe Çabucak Tırmanmak
Ağmaşmak	E	: Sarılmak, Sarılarak Yukarıya Çıkmak, Tırmanmak
Alabacak	Ö	: Laf Taşıyan, Dedikoducu
Alaf	A	: (Yulaftan) Hayvanların Saman Yediği Sandık
Alak	Ö	: Çiftleşmek İsteyen Dişi Köpek
Alama	A	: Avuç İçini Dolduracak Büyüklükte Taş
Altalamak	E	: Aşağı Durumda Olduğunu Hissettirmek
An	A	: Tarla Sınırı
Anız	A	: İlk Süt, Ağız Sütü
Annac	A	: Karşı, Bir Yer Ya Da Kişinin Karşısı
Apak	Ö	: Bembeyaz
Apışmak	E	: Ayakları Açıp Beklemek
Arık	A	: Yere Açılmış Küçük Su Kanalı
Arkaç	A	: Dokuma Sırasında Yetmeyen Yere Eklenen İp
Aykırı	Ö	: Ters, Dolambaçlı (Yol)
Babba	Ü	: (Çocuk Dili) Ayakkabı
Badıl	A	: Taştan Çıkan Gür Su
Bağırtlak	A	: Çocukların Üstlerini Kirletmemesi İçin Göğüslerine Takılan Önlük
Bakır	A	: Kova
Balgımak	E	: Bolluk İçinde, Rahat Rahat Yaşamak
Balıklağa	A	: İçinde Balık Yaşayan Ve Kayadan Çıkan Suyun Gözü
Banmak	E	: Tadına Bakmak (Aslı "Daldırmak, Batırmak"Tan Ekmek Daldırmak)
Baylan	Ö	: Nazik, Sıkıntıya Gelemeyen (Çocuk)
Beğer(Behr)	A	: Zaman
Bekitmek	E	: 1-Yüklemek , 2-Yavaş Ve Etkili Bir Şekilde Vurmak (Berkitmek'ten Olabilir)
Belek 1	A	: Çocuk Kundağı
Belek 2	Ö	: Gözlerini Açarak, Öfkeyle Bakan (Hayvan)
Belleme	A	: Atın Üşümemesi İçin Üzerine Örtülen Dokuma Veya Bez Parçası
Bertmek	E	: Yarada Etin Dışarı Doğru Çıkması
Beslenki	A	: Ağaların Besledikleri Ve Ev İşini Gördürdükleri Ufak Çocuk
Beze 1	A	: 1-Bir Ekmeklik Hamur Topu
Beze 2	A	: Kol Veya Bacakta Çıkan Yaranın Kökünde Oluşan Ağrılı Topaklık
Bıdıramak	E	: Öfkeyle Konuşmak
Bıdırsadır	B	: Alçak Sesle Karşılıklı Konuşmak
Bıkılmak	E	: Bükülmek
Bılla	A	: Kocanın Kız Kardeşi, Abla
Bicik	A	: Meme, Hayvanların Memesi
Bidağa	B	: Bir Defa Daha (Kısaltılmış)
Bisi	A	: Kedi (Pişik, Pisi, Püsü Biçimleri Vardır)
Bisseğel	B	: Biraz, Bir Miktar..
Biyol	B	: Bir Defa
Boduç	A	: Kısa Boylu ,Bakırdan Yapılmış Sürahi Ya Da Su Bardağı

Boğazak	Ö	: Çok Yemek Yiyen
Bortlamak	E	: Devenin Yavrulaması
Botak	A	: Bozlak, Boz Renkli Bir Kuş Türü
Bozçalamak	E	: (Eti) Yavaş Karıştırarak Hafifçe Pişirmek
Bozulamak	E	: Devenin Acı İle Bağırması
Böğrölce	A	: Böğründe Siyahlık Olan Bir Fasulye Türü (Bkz. Karagöbek)
Böngeç	A	: Akarsularda Suyun Toplandığı Doğal Gölet
Buğurcu	A	: Üç- Dört Yaşındaki Yoz Deve
Buğursamak	E	: Dişi Devenin Çiftleşmek İstemesi
Bulamak	E	: Bir Şeyin Her Tarafını Kaplayacak Biçimde Daldırmak, Karıştırmak
Bum	Ü	: (Çocuk Dili) Su
Buymak	E	: Çok Üşümek
Buzalamak	E	: Sığırın Doğurması (Buzağı+Lamak'tan)
Bügelek	A	: Hayvanları Soka, Sinekten Büyük Bir Böcek
Bügemek	E	: Bir Akarsuyun Önüne Set Çekmek
Büvelmek	E	: Secde Eder Gibi Yüzükoyun Yatmak
Büvet	A	: Yapay Gölet
Cereme	A	: Zarar Etme, Fazladan Masraf Etme, Zarar Ziyan
Cıgıcığ	A	: Cırcır Böceği (Bkz. Cırlağaç)
Cılingiz	Ö	: Zayıf
Cıngırak	A	: Bir Çeşit Tahtıravalli
Cırlağaç	A	: Cırcır Böceği (Bkz. Cıgıcığ)
Cırlak 1	Ö	: Boşyere Gereksiz Konuşan
Cırlak 2	A	: Mobilet
Cıs	Ö	: (Çocuk Dili) Yanma Tehlikesi
Cibi	A	: Tavuk Yada Kuş Yavrusu, Cıvcıv
Cici	Ö	: (Çocuk Dili) Güzel
Culutmak	E	: Kara Kara Düşünmek
Cücüklemek	E	: Soğan Veya Buğday Tohumunun Filiz Vermesi
Çağşır	A	: Siyah Koyun Yününden Yapılan Pantolona Benzeyen Giysi
Çallanmak	A	: Erkek Devenin Çiftleşmek İstemesi
Çandır	Ö	: Kıрма, Melez.. İki Türün Çiftleşmesinin Ürünü
Çapıttan	A	: Eski Bez Parçalarından Dokunan Yazgı
Çardak	A	: Üzeri Örtülü Dinlenme Yeri
Çatma	A	: Atları Birbirine Bağlayarak Harman Sürme
Çatmak	E	: 1.Birleştirmek 2.Kavga Etmek İçin Sataşmak
Çeç	A	: Ayıklanmış, Sapı Tanesinden Ayırılmış Buğday Veya Arpa Yığını
Çemkirmek 1	E	: Küçüğün, Büyük Karşısında Bağırıp Çağırması
Çemkirmek 2	E	: Köpeğin Öfkeyle Havlaması
Çemremek	E	: (Elbisenin Kollarını Veya Eteğini) Yukarı Toplamak, Sıyırmak
Çemrenmek	E	: Kadınların Eteklerini Beline Dolaması
Çenilemek	E	: Yavru Köpeğin Acı İle Bağırması
Çıkı	A	: Birşeyler (Çoğunlukla Ekmek) Sarılan Bez Parçası
Çımkı 1	A	: İnce Odun
Çımkı 2	A	: Ateş, Su Veya Çamur Zerresi,
Çımkırmak	E	: (Su Veya Çamur) Sıçramak
Çımkışmak	E	: Karıncalanmak
Çıngı	A	: Kıvılcım, Zerre
Çıntar	A	: Dağ Mantarı
Çırkık Kapı	A	: Ağaçtan Yapılan Bahçe Kapısı
Çıtlık	A	: Saçma Gibi Ufak Meyveleri Yenen Bir Maki Bitkisi
Çıvmak 1	E	: (Kurşun Veya Taş Parçası İçin) Fırlamak
Çıvmak 2	E	: Fidenin Veya Ağaç Dallarının Hızla Büyümesi
Çiğın	A	: Omuz

Çilbir	A	: Hayvanın Başına Takılan Yuların İpi
Çilkim	A	: Üzüm Salkımının Parçası
Çimmek	E	: Yıkanmak
Çiş	Ü	: (Çocuk Dili) Tuvalet İhtiyacı
Çitemik	A	: Çıtlık Ağacının Saçma Tanesi İriliğindeki Meyvesi
Çomak	A	: Bir Metreden Kısa İnce Uzun Değnek
Çorap Takka	A	: Örgü İple Yapılan Şapka
Çöğdürmek	E	: İşemek, Ayakta İşemek
Çökek	A	: Develerin Çöküp Dinlendikleri Tozlu Yer
Çörtük	A	: Yabani Armut, Çakal Armudu, Ahlat
Çulha	Ö	: Çul Dokuyan
Çumbur	A	: Yabani Üzüm
Dabak	A	: Koyun Ve Keçilerin Ağzında Çıkan Yara
Dadanmak	E	: Alışmak, Tadına Varmak
Dağarcık	A	: Deriden Yapılan Ve İçine Ekmek Türü Yiyecek Konan Torba
Dakmak	E	: (Hayvanı Bir Yere) Bağlamak
Dallamak	E	: (Elle Tutup) Kaldırmak
Dangıramak	E	: Yüksek Sesle Kalın Ve Zevksiz Konuşmak
Daşırgamak	E	: Yük Hayvanlarının Ayağını Taşın İyice Aşındırıp Hayvanın Basamaz Olması
Daylak	A	: Dört-Beş Yaşındaki Tülü Deve
Debbek Döbbek	B	: Gelişigüzel, Rasgele
Değidi De	Ü	: Şaşırmak Anlamını İfade Eden Ünlem (De Gidi De'den Bozma)
Dengilmek	E	: Yana Doğru Yatıp Dirseğinin Üstüne Uzanmak
Depmek	E	: Bastırarak Doldurmak
Devinmek	E	: Davranmak, Çabucak Hareket Etmek
Dıka -Dıkaç	A	: Testi Ve Su Kabağının Ağzını Kapamaya Yarayan Kozalaktan Yapılmış Kapak
Dıkım	A	: Bir Parça Ya Da Bir Lokma Yiyecek
Dıkmavık	A	: Baykuş
Dılcık	Ö	: Akı Havada Haylaz Kız
Dıllamak	E	: (Bir Şeyi Bir Yere) Asmak
Dıllanmak	E	: (Bir Yere Tutunup) Asılmak, Sallanmak
Dımcık	B	: Azıcık
Dımınmak	E	: Çömelerek Bekleme
Dıngıl	Ö	: Zayıf
Dınnacık	Ö	: Olabilidiğince Az
Dınnak	Ö	: Çok Çok Az
Dibek	A	: Tahıl, Tuz Veya Baharat Dövülen Çeşitli Boylarda Aygıt
Dibelek	A	: Dikine Sapı Olan Kovaya Benzer Bakır Kap
Didek	A	: 1-Gaga, 2-(Mcz) Sivri Kısım
Dikelmek	E	: Dik Durmak, Ayakta Durmak
Dimdik	A	: Gaga
Dimi	A	: Ortası Kısa Erkek Şalvarı
Dimilemek	E	: (Birinin) Gömleğini Şalvarının İçine Koymak, Üstüne Başına Çeki Düzen Ve
Dimilenmek	E	: (Kendisinin) Gömleğini Şalvarının İçine Koymak, Üstüne Başına Çeki Düzen
Dinlemek	E	: Ayakta Durmak
Dipli	Ö	: Eski, Köklü
Direlemek	E	: Kapıyı İçeriden Sağlamca Kilitlemek
Diril	A	: İnce Kumaş Türü
Dişemek 1	E	: Çocuğun Diş Çıkarması
Dişemek 2	E	: Değirmen Taşına Diş Açılması
Dişindirik	A	: Hayvanın Kolay Zaptedilmesi İçin Çenesinin Altından Geçen Zincirle Yapılma
Doğuş	A	: Kısa Ve Dik Kulaklı Keçi
Dolama	A	: Parmakta Çıkan Ve Parmağı Çepeçevre Kuşatan Yara
Dorum	A	: Bir Yaşını Doldurmuş Deve Yavrusu

Doşan	Ö	: Eskimiş, Kullanılmaz Hale Gelmiş
Döğecek	A	: Ağaçtan Yapılan Sarımsak Vs. Ezen El Dibeği
Döğümlük	A	: Sabır
Döndüreç	A	: Ekmek Pişirmekte Kullanılan Ağaçtan Yapılmış, Uzun, Yassı, Alet
Dugguk	A	: Guguk Kuşu
Dul	A	: Arkada Kalan Görünmeyen Yer
Duşamak	E	: Hayvanların Ön Ayaklarının Birbirine Bağlanması
Dünek	A	: Kümes
Dürge	A	: Saçta Yapılmış İki Adet Yufka Ekmeğinin Katlanmış Şekli
Dürm	Ü	: (Çocuk Dili) Su
Düt	Ü	: (Çocuk Dili) Araba
Düver	A	: Toprak Evlerin Çatısına Boydan Boya Konulan Ağaç
Düzgeç	A	: Kalemtırış
E'	Ü	: (Çocuk Dili) Pis, Kirli
Ebe	A	: 1- Nine, 2- Doğum Yaptıran Kadın 3- Oyunda Cezalı Olan
Ebişmek	E	: (Çocuk İçin) Birisinin Sirtına Binmek
Ebiştirmek	E	: Çocuğu Sirtına Yüklenmek
Ece	A	: Ağabey (Kendinden Büyüklere Söylenir)
Efem	A	: Kadınlar Kocalarına Derler
Eğnel	A	: Ekin Biçerken İzlenen Yol
Eğrek	A	: Koyun Ve Keçilerin Dinlendiği Taş, Ağaç Dipleri
Ekenek	A	: Ekilebilir Yer
Eletmek	E	: Götürmek Taşımak
Elikmek	E	: Yakını Olan Birisinden El Diye Izdırılanmak, Utanıp Sıkılmak
Ellik 1	A	: Ekin Biçerken Parmaklara Takılan Ağaçtan Yapılan Aygıt
Ellik 2	A	: Yakınlar, Hısım Akraba
Ellileşmek	E	: Ekin Biçerken Birlikte Ahenk İçinde Folklorik Şekilde Ekin Biçmeleri
Emlik	A	: Emen Oğlak Veya Kuzu
En	A	: Ek Yeri, Bedendeki Eklemler
Endeğe	A	: Yanındaki, Elindeki (Şey)
Endeme	A	: Sebze Fidesi
Endikmek	E	: Korkmak
Enek	A	: Kısır Davar Veya Koyun
Enemek	E	: 1-Kısırlaştırmak 2-Kurumuş Fidelerin Yerine Yenisini Dikmek
Ensi	A	: Ucu Yanmış Odun
Entere	A	: Üç Etekli Entari
Ergen	Ö	: Evlenmemiş Genç, Reşit
Eserik	Ö	: Küçükken Havale Geçirmiş Kişilerdeki Öfkeli Durumu
Eserikli	Ö	: Sara Veya Öfke Nöbetleri Geçiren (Kişi)
Eskin	S	: Esinti, Aynı Anda Farklı Yönlerden Gelen Esinti
Evlek	S	: Bir Dönümün Dörtte Biri, Yani 250 Metrekare Toprak Parçası
Evmek	E	: Acele Etmek
Eyef	A	: Sert Ağaçların Dalından Eğilerek Yapılmış Halka (Boyunduruğu Sabana Takılır)
Ferek	A	: Üzüm Asması Ağdırılan Kesilmiş, Kuru Ağaç
Firdöndü	A	: Ucundaki Halka Sonsuz Dönen Basit Bir Alet(Hayvan Bağlamakta Kullanılır).
Fırışka	A	: Rüzgarla Döne Döne Yağan Yağmur, Sulusepken
Fışkırık	A	: Suyu Zereler Halinde Fışkırtan Ve İlaç Yapmakta Kullanılan El Aleti
Fıydıklamak	E	: Fırlatıp Atmak
Fıydırmak	E	: Elle Uzağa Atmak
Fisil	A	: Filiz
Fişsek	A	: Yayık Yaymakta Kullanılan Ucu Geniş Alet
Gabaş	A	: Boynuzsuz (Koyun Veya Davar)
Gacara	Ö	: Boş Konuşan, Kuru Gürültü Yapan, Kavgacı
Gagga	A	: (Çocuk Dili) Yiyecek, Yumurta

Galaklamak	E	: Sendelemek
Ganere	Ö	: ("Kanara"Dan Bozma) Görgüsüz
Ganırmak	E	: Eğerek, Zorlayarak Kırmak
Garanı	A	: Karanlık
Gasnak	A	: Elek, Kalbur Gibi Araçların Ağaçtan Yapılmış Kısmı
Gavara	A	: Balsız Petek
Gavaracı	A	: Boş Ve Gürültülü Konuşan
Gaydırıgubbak	Ö	: Hafifmeşrep (Kadın)
Gaygınca	A	: Danaburnu
Gebeş	Ö	: Karnı İleri Doğru Çıkıntılı Olan (Kişi)
Gebiz	A	: Verimsiz Toprak
Gebreğe	A	: Atın Tüylerini Silmeye Yarayan, Kıldan Dokunmuş Kese
Gedel	A	: Yamaçlarda Ekilmek İçin Yapılmış Teras
Gen	A	: Sürülmemiş Tarla
Ger	Ö	: Mora Yakın Ala Renkli
Geremek	E	: (Kapıyı) Örtmek, Kapamak
Geren	A	: Toprak Evlerin Üzerine Dökülen Su Geçirmez, Killi Toprak
Gerge	A	: Dokuma Sırasında Kilimi,Çulu Germeye Yarayan Aygıt
Geriz	A	: Çukur Yerlerden Su Geçirmeye Yarayan Ağaçtan Oyulmuş Kanalet
Geven	A	: Yaylalarda Olan Dikenli Bir Bitki Türü
Gıpçık	B	: Çok Hareketli,Yerinde Duramayan
Gıpçınmak	E	: Birşeyden Rahatsızlığını Belirtecek Biçimde Davranmak
Gıran	A	: Salgın Hastalık
Gırla	A	: Hızlı, Toplu Hareket Etmek
Gidişmek	E	: Kaşınmak
Gilik	A	: Çekirdek
Gireniz	A	: Deveyle Yük Taşımak İçin Dokunmuş Büyük Çuvallar
Girişmek	E	: İşe Başlamak
Gocunmak	E	: Rahatsız Olmak, Kendini Suçlu Hissetmek
Goduk	A	: Yeni Doğmuş Eşek Yavrusu
Golan	A	: Dokunmuş Yassı İp(Çocuk Kundaklamakta Kullaanılır).
Göce	A	: Buğday Yarması
Göce Çorbası	A	: Buğday Yarmasından Yapılmış Çorba
Göcen	A	: Tavşan Yavrusu
Göde	Ö	: Kısa Boylu, Şişman
Gök	Ö	: 1.Mavi 2.Bitkilerin Meyvaların Olgunlaşmayanı Yeşili
Gömeç	A	: Balla Dolu Petek
Görek	A	: Anahtar
Göyleme	A	: Bir Yaşındaki Dişi Davar
Göylemek	E	: Koyun Keçi Gibi Hayvanların Çiftleşmesi
Göyletmek	E	: Koyun Keçi Gibi Hayvanları Çiftleştirmek
Göynek	A	: Elde Dikilmiş, Kolve Yakası İşlenmiş İç Çamaşırı
Gözemek	E	: Ekilmiş Fidelerden Ölen Veya Bozulanların Yerine Yenisinin Dikilmesi
Gulu	A	: Hindi
Gunnamak	E	: Eşeğin Doğurması (Kulunlamak'tan)
Gurdak	Ö	: Hareketli, Her Şeyi Kurcalayan (Çocuk)
Gurdalamak	E	: Kurcalamak
Gutmavık	A	: Baykuş
Gücüle	B	: Ancak, Yenice
Gümül	A	: Tanelerin Dökülmemesi İçin Dik Konmuş Susam Demeti
Gürdün	A	: Semer Veya Palan Eskisi
Güre	Ö	: Yabani , İnsandan Kaçan
Güvegen	A	: Hayvanların Kanını Emerek Yaşayan Arı Büyüklüğünde Bir Sinek
Güverti	A	: Yeşillik

Güzle	A	: Güz Mevsiminde Kalınan Yöre
Halıberi	Ü	: "İdare Eder" Anlamında Söz
Han	A	: İşe Yaramaz Eşyaların Konduğu Toprak Dam
Haranı	A	: Büyük Tencere
Harar	A	: Kıldan Dokunan Saman Koymaya Yarayan Büyük Çuval
Harım	A	: Bahçenin Etrafına Çalıdan Örülen Çit
Hasıl	A	: Buğday Ve Arpanın Olgunlaşmadan Yeşil Olarak Biçileni
Hatap Ağacı	A	: Deve Havadının Ağaçları
Hepten	B	: Topyekün
Hergeleci	A	: Köyün Hayvanlarını Otlatan Sığırtmaç(Öküzcü) In Yardımcısı Olan Yavru Hay
Hı	Ü	: "Al, Buyur" Anlamında Davet Sözü
Hıra	Ö	: Zayıf, Hastalıklı İnsan Veya Hayvan
Hırlamak	E	: Köpeğin Saldırı Öncesi Sesi
Hışılamak	E	: Hafifçe İnce Ses Çıkarmak, Hafif Tazyikli İnce Akan Su Sesi
Hıştınmak	E	: ("Hiç-Tinmek"Ten) Vazgeçmek, Bırakmak, Boşlamak
Hiye	Ü	: "Öyle, Evet" Anlamında Onay Sözü
Hodul	Ö	: Alingan, Kaba
Hok	Ü	: Deve İçin (Dur)
Holuz	A	: Buğday Elemeye Yarayan Kalburdan Büyük, Gözenekli Elek
Hopa	A	: İri Erkek Deve
Hora	B	: Şurası
Hoş	Ü	: Deve İçin (Kalk)
Hoşbeş	A	: Sohbet
Höğle	B	: Şöyle
Höşmerim	A	: Süt Kaymağından Yapılan Yiyecek
Hötteğe	Ö	: Az İlerideki (Şey)
Höyük	A	: Tarihi Kalıntıların Bulunduğu Yüksekçe Yer
Ih	Ü	: Deve İçin (Çök)
İngıl Çıngıl	A	: İncik Boncuk, Bujiteri
Innacık	Ö	: Birazcık
Irak	Ö	: Uzak
Iramak	E	: Uzaklaşmak
Irbık	A	: İbrik
Isıran	A	: Ocaktan Kül Almak İçin Demirden Yapılan Alet, Kül Küreği
Iskıran	A	: Hamur Bölmeye Yarayan Keskin Demir Parçası
İçgeçiği	A	: İshal
İğdiş	A	: Hadım Edilen Deve Ve At
İğlek	A	: Hayvanların Hastalıklısı, Bakımsız, Zayıfı
İhicik	Ü	: İşte Anlamında
İsilik	A	: Sıcaktan Boyunda Veya Göğüste Çıkan Kırmızı, Küçük Sivilceler
İşlemek	E	: Çalışmak, İş Yapmak
İteğe	A	: Ekmek Yapılırken Unun Dağılmaması İçin Serilen Sofra Bezi
Kak	A	: Erik, Elma Ve Ayvanın Dilimler Halinde Kurutulması
Kaklık	A	: Dağlarda Suyun Toplandığı Taştan Oluşmuş Oyuklar
Karagöbek	A	: Böğründe Siyahlık Olan Bir Fasulye Türü
Karamık	A	: Yaylalarda Küçük Siyah Meyveleri Olan Bir Çalı Türü
Karamıklı	A	: Elmalı'nın Karamık Köyünden Gekmiş Bir Aşiret
Karlangıç	A	: Kar Ocağı
Kasnak	A	: Sofrada Sini Altına Konan Yuvarlak Elek Çerçevesi
Kayalık	A	: 3-4 Yaşında Dişi Deve
Keleş	Ö	: Güzel, Gösterişli
Kellemek	E	: Yeniden Filiz Vermek
Keme	A	: Küçük Fare
Kepez	A	: Kısa, Bodur Çalı

Kertik	A	: Çentik
Kes	A	: İri Saman
Kesik	A	: Kanal, Su Kanalı
Kestel	A	: Çuvaldıza Takılan Kıldan Veya Yünden Eğirilmiş İp
Kevsik	A	: Çok İri Saman
Keycek	A	: Elbise, Giyecek
Kıh	Ü	: (Çocuk Dili) Kesici Alet
Kımçı	A	: Kamçı
Kımsır	A	: Cimri
Kırçmak	E	: (İp Ya Da Teli) Taşla Veya Demirle Ezerek Koparmak
Kırgı	A	: Ufak Çalı Çırpı
Kırıntı	A	: İnsanı Doyurmayan Ufak Tefek Yiyecek
Kısır	A	: Bulgurla Yapılan Bir Soğuk Yiyecek Türü
Kıtlı	A	: Kısa
Kıya	A	: Ağabey
Kıyna	Ö	: İnatçı
Kolak	Ö	: Kolsuz, Çolak
Konur	Ö	: Kül Renginde
Koruk	Ö	: Üzümün Olgunlaşmayan
Koşan	A	: Koyun Ve Keçilerin Sağıldığı Yer
Kozak	A	: Kozalak
Köhhün	A	: Kargı Veya Hayıttan Yapılmış Büyük Sepet
Körmen	A	: Çayırlarda Yetişen Yumrulu Bir Ot Türü
Köşek	Ö	: Deve Yavrusu
Kula	A	: Kızıl İle Boz Arası At Rengi
Kurdeşen	A	: Allerji
Kuzuluk	A	: Koyun Ve Keçi Yavruların Beklediği Yer
Kükremek	E	: Devenin Öfkeyle Bağırarak
Külür	A	: Tanesinden Ayrılmış Mısır Koçanı
Külüştür	Ö	: Çok Eski
Kümük	Ö	: Kulakları Kısa Ve Kıvrık Olan Davar Veya Koyun
Kürnek	A	: Davar Veya Koyunun Dinlendiği, Tavukların Toplandığı Yer
Kürnemek	E	: Davar Veya Koyunun Ağaç Veya Taş Dibinde Dinlenmesi
Kürneşmek	E	: Hayvanların Bir Araya Toplanması
Kürük	Ö	: Burnu Kısa Ve Küt Olan Davar Veya Koyun
Küt	Ö	: Keskin Olmayan
Lök	A	: İki Hörgüçlü Erkek Deve
Lök	A	: Yumurta Akı Ve Sabunla Hazırlanmış İlaç (Kırık Çıkıkta Kullanılır).
Mağar	A	: Pınar, Suyun Yerden Çıktığı Yer
Mamma	Ü	: (Çocuk Dili) Yiyecek
Mangöz	A	: Ambarın Küçüğü, Tahtadan Yapılmış Kapaklı Buğday Kabı
Maya	A	: Çift Hörgüçlü Dişi Deve
Mayışmak	E	: Gevşemek
Memik	A	: Parlıcan, Salatalık Gibi Sebzelerin Küçüğü
Melik	A	: Saç Örgüsü
Meneviş	A	: Işığın Parlak Zeminde Yansıması, Yalbırtı
Merdek	A	: Çam Ağacından Yapılan Toprak Evlerin Düğherlerinin Üzerinde Bulunan Ağaç
Midil	A	: Hayvana Yürütmesi İçin Dürtülen Ucu Çivili Sopa
Mih	A	: Çivi
Mıy Mıy Etmek	E	: Söylenerek Ağlamak
Mızgamak	E	: Azıcık Uyuyuvermek, Uyuklamak
Mızıramak	E	: Söylenerek Ağlamak
Murt	A	: Mersin
Muşmak	A	: Şapkanın İstündeki Veya Alnındaki Toka (Muşvak)

Mutaf	A	: Yan Duran Kilim Tezgahı
Nacır	A	: Tütlü Ve Yoz Devenin Çiftleşmesinden Oluşan Melez Deve
Nağla	Ö	: Nasıl
Nağrasın	Ü	: Yok Olduğunu Üzülerek Söylemek ("Ne Arasın" Dan Kısaltma)
Namsa	A	: Cibinlik
Nen	Ü	: (Çocuk Dili) Uyku
Oba	A	: Komşu
Obaçana	A	: Komşuya Çok Giden Kişi
Oklağa	A	: Yufka Açmaya Yarayan Silindirik Ağaç Parçası
Oku	A	: Davetiye Olarak Gönderilen bardak, Kibrit Gibi Şeyler
Olçum	A	: Bir İş İyi Kötü Becerebilen Kişi, Alaylı
Omman	A	: Değirmenin Su Borusu
Oturak	A	: Kısa Bacaklı Tabure (Mcz.Kıç, Kalça)
Öcü	A	: (Çocuk Dili) Korku
Öğrek	A	: At Sürüsü
Öleze	Ö	: (Ölecekmiş Gibi) Zayıf, Cansız
Ölgülük	A	: Cenaze Çıkan Ev
Öndüğün	B	: Geçen Gün
Önezek	A	: Av Beklenen Yer
Öpçük	A	: Çuvalların İki Yanında Tutmak İçin Dokunmuş İpler
Örük	A	: Hayvanı Sıkkeye Bağlayan Zincir
Örüklemek	E	: (Hayvanı) Sereserpe Yayılması İçin Uzunca Bağlamak
Örüm	A	: Ekin Tarlası, Ekili Yer
Örüm Bozumu	A	: Mahsülün Kaldırıldığı Zaman
Övendire	A	: Çift Sürerken Öküzleri Sürmeye Yarayan Uzun Değnek
Özek	A	: İç Güç, Gayret, Çaba
Pala	A	: Eski Bez Parçası
Pala Pula	Ö	: Eski Püskü
Palaz	A	: Keklik Yavrusu
Paldım	A	: Eşeklerin Semerinin İleri Gitmesini Önleyen Arkadan Bağlanan Kayış
Panuş	Ö	: Giyimi Düzgün Olmayan, Dağınık (Bkz. Pallavuş)
Pardı	A	: Toprak Evlerin Tavanlarını Kapatmakta Kullanılan Geniş Çam Yarmaları
Parpı	A	: Azar, Acı Söz
Parpılamak	E	: Tedavi Amacıyla Birini Korkutmak (Ursa Sırasında Yapılır).
Parpılanmak	E	: Azar İştirmek
Patlak	A	: Patlamış Mısır
Pıhlız	A	: Az Yiyen
Pılçırmaq	E	: Tiftiklenmek
Pırtı	A	: Her Türlü Giysi
Poçu	A	: ("Puşi" Den) Atkı, Dolak
Potur	A	: Ortası Dar Şalvar
Pürü	A	: İğne Yapraklı Ağaçların Yaprığı
Sağan	A	: Sağılan Mal
Sağdıç	A	: Düğünde Gelin Ve Güveğiye Kılavuzluk Eden Kimse
Samıt	Ö	: Konuşamayan (Kişi) (Arapça Samt-Susmak'tan)
Samra	A	: Hayvan Gübresi
Sap	A	: Yolunmuş Ekin
Saplık	A	: Kazma Kürek Sapı Yapmak İçin Kesilmiş Ağaç
Sarmak Gürmek Olmak	E	: Sevinçle Ve Coşkuyla Sarılaşmak
Savak	A	: Büyük Arıklardan Küçük Arıklara Suyun Dağıtıldığı Yer
Savalamak	E	: Uzaklaştırmak, Def Etmek
Savran	A	: Deveci, Deve Bakıcısı (Farsça Sârbân'dan)
Secereli	Ö	: Huysuz, Soyu Bozuk
Sele	A	: Kargıdan Veya Hayıttan Örülen Orta Boy Sepet

Senit	A	: Üzerinde Ekmek Yapılan Tahta
Seren	A	: Raf, Sergen
Sevi	A	: Aşk, Sevgi
Sınaplı	A	: Şeytanlı Yer
Sınavı (Sınağı)	Ö	: Kurnaz
Sındı	A	: Makas
Sınıkçı	A	: Kırık Çıkık İşlerine Bakan Kişi, Ölçüm
Sıvışmak	E	: Usulca, Sessizce Kaçmak
Sıybınmak	E	: Sarılarak Veya Kayarak Aşağıya İnme
Sıyma	A	: Yerleşme
Sibek	A	: Bebeklerin Çişinin Beşikte Silbişe Ulaşmasını Sağlayan Kargıdan Yapılmış Bo
Sikke	A	: Hayvan Bağlanan Ucu Halkalı Demir Kazık
Silbiç	A	: Çocukların Beşiğine Yerleştirilen Kabaktan Yapılmış Özel Sürgü
Sirili	Ö	: Asabi
Sokarik	A	: Yeni Çıkmış Ekin
Sorutak	Ö	: Suratını Asan, Sürekli Somurtan (Kişi)
Sorutmak	E	: Suratını Asmak, Somurtmak
Söğsük	A	: Süpürge Yapmakta Kullanılan, Uzun Yuvarlak Yapraklı, Sarı Çiçekli Bir Maki
Sömek	A	: Mısır Koçanı
Söven	A	: Çit Yapmada Kullanılan, Bir Ucu Yere Çakılan Ağaçlar
Suluk	A	: El Yıkama Yeri, Lavabo
Susak	A	: Ağaçtan Oyulmuş Bardak Biçiminde Çanak
Sücüklemek	E	: Tohumun Toprağa Doğru Filiz Vermesi
Süzek	A	: Çiçek Sulanan Delikli Su Kabı
Şaplak	A	: Yumuşamış, Pelteleşmiş Et
Şapşak	A	: Ağaçtan Yapılmış, Saplı Bardak, Çamçak
Şarşar	A	: Şarlayarak (Akmak)
Şaşırnak	E	: Fideyi Bir Yerden Kaldırıp Başka Br Yere Dikmek.
Şıbbek	A	: Lastik Terlik
Şirik	A	: Hurç, Denk
Şirlengiç	A	: Az Akan Çeşme, Çeşmenin Bulunduğu Yöre
Şişek	A	: İki Yaşından Küçük Koyun (Kuzulamamış Koyun)
Tabalak	A	: Küçük Su Kabağından Yapılmış Su Kabı (Eskiden Bardak Yerine Kullanılırdı
Takıtuku	A	: İşe Yaramaz Eşya
Tecir	A	: Pazar Yeri
Ted	Ü	: Köpeği Azarlamakta Kullanılan "Uzaklaş "Anlamında Ünlem
Tek	B	: Uslu
Tengerek	A	: Yün Ve Kıl Eğirmeye Yarayan Ağaçtan Yapılmış Aygıt
Tepit	A	: Arpa Buğday Unundan Yapılmış Köpek Maması
Teynel	A	: Defne Ağacı
Tıkdelen	A	: Ağaçkakan
Tınas	A	: Dövülmüş Fakat Sapı İle Tanesi İyice Ayıklanmamış Buğday Yığını
Tırışçı	Ö	: Yalancı
Tırlak	A	: İki Yaşındaki Deve
Tirik	A	: Sincap
Tiydirmek	E	: Fıskırmak, Fıskırarak Akmak
Tokat	A	: Cezalı Hayvanların Kapatıldığı Yer
Tokatçı	A	: Ova, Ev Ve Bahçeleri Bekleyen Bekçi
Tokuç	A	: Çamaşır Yıkamada Kullanılan Yassı Araç
Topan	A	: Pamuk Veya Sazdan Yapılmış Yastık Türü
Toru	A	: Çam, Ardıç, Sedir Ağaçlarının Fidanı
Toşur	Ö	: Eni Boyu Bir (Taş, Ağaç Veya İnsan)
Toy	Ö	: Acemi, Yeni Öğrenen
Tozluk Çorap	A	: Koyun Yününden Örülen Renkli Çorap

Tuğra	A	: Yünden Dokunmuş Torba
Tuğsamak	E	: Eskimeye Yüz Tutmak
Turluk	A	: Koyun Yününden Yapılıp Çoban Çadırlarının Üstüne Örtülen Örtü
Tutkun	Ö	: Birbirini Sürekli Kolayıp Gözetleyen Kardeş Veya Arkadaş
Tülü	A	: Çift Hörgüçlü, Uzun Tüylü Bir Deve Türü
Tünek	A	: Kümes
Tünlemek	E	: (Yukarı Doğru) Sıçramak, Zıplamak
Tünmek	E	: (İleri Doğru) Sıçramak, Zıplamak
Tütüncül	Ö	: (Deve İçin) Tütününü Seven
Uğramak	E	: Yola Çıkmak
Uğratmak	E	: Uğurlamak
Uhra (Uğra)	A	: Hamurun Yapışmaması İçin Kullanılan Un
Uhra Çanağı	A	: Un Kabı
Urasa	A	: Çeşitli Durumları İyiye Çevirmek İçin Yapılan Tılsım
Uzun Oturmak	E	: Yatarak Durmak, Dengilmek
Üleşmek	E	: Paylaşmak
Ümük	A	: Gırtlak, Boyunun Ön Kısmı
Ümzük	A	: Emzik, Çaydanlık Ve İbriklerin Gagaya Benzeyen Ağzı
Ünnemek	E	: Çağırarak, Seslenmek
Vınılamak	E	: "Vın" Diye Ses Çıkarmak
Vici Vici	B	: Sevimli, Canayakın
Yakım Yakmak	E	: Başkası Veya Bir Olayı Anlatan Ağıt Söylemek
Yalabık	Ö	: Parlak, Yalbırak
Yalak	A	: Köpeğin Yal Yediği Veya Su İçtiği Yer
Yalamık	A	: Ağaç Kabuklarının İç Kısımındaki Beyaz Sulu Doku
Yamız	A	: Yamaç
Yapık	A	: Asma Yapağı
Yargın	A	: Sırt, İki Omuzun Arası
Yastaç	A	: Üzerinde Ekmek Açılan Tahta, Senit
Yastık Yamamak	E	: Uzun Süre Hasta Yatmak
Yatalak	Ö	: Yatan, Kendi İşini Göremeyen Hasta
Yavul Yuvul Etmek	E	: Boş Boş Konuşmak
Yellice	A	: Rüzgar Esen Yer Veya Sarası Tutan Kişi
Yiğе	Ö	: Gizlice Yiyen, Zarara Giden Hayvan
Yirik	Ö	: Hafif yırtık
Yirim	A	: Akarsuyun Yırttığı Yer
Yuluk	A	: Sapanın Taş Konulan Yeri
Yurdakaçan	A	: Yoz Devenin Yavrusu
Yuvarlak	A	: Toprak Damları Sıkıştırırmada Kullanılan Yuvarlak Taş
Zapıramak	E	: Hızlı Koşmak
Zıbıdak	B	: Çok Islanmak
Zıbık Gibi	İl.Ö.	: Dar (Pantolon)
Zıgıtmak	E	: Çok Üşümek
Zıypıncak	A	: Kayarak İnmeye Uygun Yer
Zıypmak	E	: Kayarak İnme
Zingildemek	E	: Aç Susuz Dolaşmak
Kısaltmalar	A	: Ad, İsim
Kısaltmalar	B	: Belirteç, Zarf
Kısaltmalar	E	: Eylem, Fiil
Kısaltmalar	İl.Ö.	: İlgeç Öbeği, Edat Grubu
Kısaltmalar	Ö	: Önad, Sıfat
Kısaltmalar	Ü	: Ünlem