

HAVZA İLÇESİNİN GENEL FOLKLORİK YAPISI*

GENERAL FOLKLORIC STRUCTURE OF HAVZA

Cafer ÖZDEMİR

Özet

Bir toplumun tanınmasında ve yapısının ortaya konulmasında folklor biliminin önemli bir yeri vardır. Sınırları geniş olan ve içerisinde toplumsal yapıya ait birçok unsuru barındıran bu alanla ilgili yapılacak çalışmaların geniş kapsamlı olması gerekmektedir.

Bu makalede, Samsun ili Havza ilçesine ait geçiş dönemleri, halk mutfağı, halk mimarisi, halk hekimliği, adlar ve lakaplar üzerinde durulmuştur. Bu folklorik malzemeyi alanda yaptığımız derlemelerle tespit etmeye çalıştık. Böylece hızla değişen toplumsal değerler içerisinde bu malzemelerin kalıcılığını sağlamayı amaçladık.

Anahtar Kelimeler: Havza, folklor, derleme, toplumsal değişim, kalıcılık

Abstract

Science of folklore has an important role in introducing a society. The studies that related with this field contains many elements belong to the social structure should be worked on detailed.

In this essay, the passing terms that own to town of Havza of Samsun folk kitchen, folk architecture, folk treatment names and nicknames have been scrutinized. We determined this folkloric material by the help of complements we have done. Thus we aimed to sustain these materials involved in increasingly changing social values.

Key Words: Havza, folklore, compliment, social change, anonymity

0. Giriş

Halk, kendine has kültür kalıplarını başlangıçta oluşturan ve toplumsal yapıdaki değişmelere uygun olarak gelenekleri, görenekleri ve inanışları çeşitli farklarla bünyesinde yaşatmaya çalışan insan topluluğudur. Bu kültür kalıplarını kendine ait yöntemlerle inceleyen bilim dalına ise halk bilimi adı verilir (Ekici, 2000: 8). Halkbiliminin inceleme yaparak belirli genellemelere ve tezlere ulaşabilmesi için, öncelikle var olan kültür kalıplarının ortaya konulması gerekmektedir. Bunun için halk kültürü unsurlarını barındıran

* Bu makalede kullanılan folklorik malzemenin büyük bir kısmı, "Cafer Özdemir; Havza Yöresi Anonim Halk Edebiyatı Ürünleri Üzerine Bir Araştırma, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü" adlı çalışmadan elde edilmiştir.

topluluğa gidilip çalışmalarda bulunulması gerekmektedir. Halk biliminde bu amaçla yapılan bilimsel çalışmalara “alan araştırması” adı verilir (Çobanoğlu, 2002: 63).

Halkbilimi olarak bilinen folklorun, bir toplumun tanınması ve yapısının ortaya konulmasında önemli bir yeri vardır. Toplumun temel dinamiklerinin tespit edilip gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir fonksiyona sahiptir. Muhafaza edici bu yönü dikkate alındığında; gelecek dönemlerde yapılacak çalışmalar neticesinde elde edilen bilgiler kullanılarak toplumun değişim yönü ortaya konabilecektir. Çünkü toplumun dinamik bir yapısı vardır ve toplumsal değerler sürekli değişim içerisindedir. Bu değişimde “öz”ün fazla değişmediği, özün ifade edildiği biçimlerin değişim gösterdiği görülmektedir.

Teknolojinin gelişimiyle sınır tanımayan küreselleşme olgusu, kendi kültürüyle beslenen halkın yabancı kültür unsurlarıyla beslenmesine neden olmaktadır (Artun, 2008: 359). Dolayısıyla mevcut yerli kültür unsurlarının bir an önce tespit edilip kayıt altına alınması ve değerlendirilip modernleştirilerek tekrar topluma kazandırılması gerekmektedir. Bu suretle halkı bir arada tutacak ortak kültür kalıpları yaşatılmaya devam edecektir. Tersi düşünüldüğünde, halkı oluşturan fertlerin kendilerini toplumun bir parçası saydıkları duygu azalacak ve zamanla da kültürel çözümler başlayacaktır.

Folklor, sahası içerisine giren bilgileri tespit edip tasnife tabi tutuktan sonra malzeme üzerinde değerlendirmelerde bulunur. Bu değerlendirme işleminde, çeşitli zaman ve mekânlarda bulunmuş malzemeleri karşılaştırır, bunların sosyal çevre ve olaylarla ilişkisini tespit edip, kökenlerini ortaya çıkarmaya çalışır. (Boratav, 2000: 25)

Dünya üzerinde yaşayan her toplumun kendine özgü bir yaşam tarzı ve yüzyıllar içerisinde uygulanan birtakım örf, âdet ve gelenekleri vardır. Bunlar zaman içerisinde kalıplaşarak toplumun temel değerlerini oluşturur. Hangi şartlarda ve kim tarafından ilk defa uygulandığı; toplumun bir parçası olma süreci genellikle bilinmemektedir. Önemli olan bunların bilinmesi değil, bu kültürel unsurların hangi zamanda hangi fonksiyonları yerine getirdiğinin gün yüzüne çıkarılmasıdır.

Biz de bu çalışmamızda, Samsun ili Havza ilçesinde yaptığımız derlemeler sonucunda elde edilen bilgileri konularına göre tasnif edip yörede yaşayan halkın kültürel unsurlarının ortaya konulmasını amaçladık. Çalışmamızı alan araştırması üzerine temellendirdik. Elde edilen malzemelerin değerlendirilmesi ve işlenmesi gibi özellikler üzerinde durmadık. Bu tür çalışmanın farklı bir inceleme ve teknik gerektirdiği düşüncesindeyiz.

Yaptığımız çalışmanın, yöre halkının kültür dokusu ile ilgili genel bir fikir vereceği; bu bağlamda Havza yöresindeki toplumsal değişimin niteliklerini tespit etme amacı taşıyan çalışmalar için faydalı olacağı düşüncesindeyiz.

1. Geçiş Dönemleri

1.1. Doğum:

Çocuk bir neslin devamını sağlayan en önemli unsurdur. Bu yüzden Türk toplumunda çocuğa çok önem verilir. Çocuk sahibi olmak, özellikle erkek çocuk sahibi olmak bir ayrıcalık vesilesidir. Eski Türk toplumunda bu durum aile bireylerinin sosyal statülerini etkileyecek kadar güçlüydü. Çocuğu olmayanları sadece toplum değil, yönetici kesimi de hoş karşılamazdı. Çocuk sahibi olmak Tanrının buyruğu gibi algılanırdı. Boğaç

Han Hikayesi'inde, çocuğu olmadığı için Dirse Han, verilen ziyafette kara çadıra konulmuş, önüne kara koyun yahnisi getirilmiş ve altına kara keçe serilmişti (Ergin, 1999: 22).

Çocuğa bakış tarzı ile ilgili bu algılayışların uzantıları Havza yöresinde de varlığını sürdürmektedir. Yörede çocuk, ailenin temel taşı ve yegâne amacı olarak görülür. Bundan dolayı özellikle köylerde çiftlerin evliliklerinin ilk yılında çocukları olur. İki ve özellikle üçüncü yılda da çocuğu olmayanlara kötü gözle bakılır. Böyle ailelere "zürriyetsiz" adı verilir. Yaptıkları bir kötülüğün veya işledikleri bir günahın cezası olarak çocuklarının olmadığı anlayışı yaygındır.

Yörede erkek çocuk sahibi olmaya çok önem verilir. Ailelerin erkek çocuk sahibi olmak için altı yedi tane kız çocukları olduğu vakidir. Bu durum doğal olarak ailedeki çocuk sayısını artırmaktadır.

Çocuğu olmayan veya olduğu halde uzun süre yaşamayan kadınlar değişik yöntemlere başvururlar. Civarda herkes tarafından bilinen yatırlara, özellikle Dereköy Köyü'ndeki yatıra ve kaplıcalardaki Aslanağzı'na giderek burada satılırlar. Satılma olayında kadının çemberi boynuna yular gibi takılır ve yatır üç defa dolandırılır. Ayrıca Lâdik'teki Seyit Ahmet-i Kebir'e ait türbeye gidenler de olur. Yatırlarda çeşitli adaklar adanır. Aileler, çocukları olunca buraya gelirler, kurbanlarını keserler ve etlerini fakirlere dağıtarak adaklarını yerine getirmiş olurlar. Bu yatırlara gitme sonucu erkek çocukları olmuşsa çocukların adları o yatırların adlarına uygun olarak verilir. Lâdik'teki Seyit Ahmet-i Kebir'e gidilmesi sonucu çocuk doğmuşsa Seyit Ahmet veya Kebire; kaplıcalardaki Aslanağzı'na gidilmişse Aslan veya Aslan Habik; Mısmılağaç Köyü'ndeki yatıra gidilmişse Yahya veya Satı; başka bir yaturda olmuşsa Satılmış veya Satı adları konulur. Aileler, ayrıca çocuklarının uzun ömürlü olmaları için onlara Yaşar; başka çocukları olmaması için Dursun, Yeter; ilk olan çocuk için İlknur, İlkay; son çocuk için Songül, Soner gibi adlar koyarlar. Mübarek günler ve kandil gecelerinde doğmuşsa, çocuğun adı buna uygun olarak verilir: Arif, Arife, Bayram, Ramazan, Kadir, Kadriye, Mevlit, Mevlide, Miraç, Berat gibi.

Çocuğun doğumuna anne babası kadar yakın çevresi, komşuları, akrabaları da sevinir. Çocukla birlikte ailede bolluğun, bereketin artacağına inanılır. Doğumdan önce birçok hazırlık yapılır. Özellikle çocuğun beşiği, anneannesi tarafından alınır. Babaannesi ise çocuğun kundağını düzer.

İki kadın aynı zaman içerisinde doğum yaparsa, buna "Kırkı Karışmak" adı verilir. Loğusa kadının kırkı çıkmadan dışarı çıkması uygun görülmez. Komşular göz aydınlığı ziyaretine gidecekleri zaman yanlarında yumurta, bal, sütlaç, çorba gibi yiyecekler götürürler. Doğumun kırkıncı gününde "Kırklama" işlemi yapılır. Bu işlemde kırk adet taş toplanır ve suyun içine atılır. Annenin başı üzerine çocuk kaldırılarak içine taş konulmuş suyla her ikisi de yıkanır. Böylece ikisi de kırklanmış olur. Kırklamada kullanılan su, bazı olumsuzluklara sebep olacağı için rastgele dökülmez. Dışarıya çıkarılarak uygun bir yere dökülür. Ayrıca kırklamada kullanılan su rastgele dökülürse kırklamanın işe yaramayacağına inanılır. Kırkları çıkmamış iki kadın karşılaştıkları zaman "Kırk Basığı" olurlar. Bu durumda çocukların büyümeyip zayıf ve çelimsiz kalacağına inanılır. Bu yüzden kırkı karışmış iki kadın karşılaşırsa, doğabileceğine inanılan olumsuzlukları önlemek için birbirlerine iğne ve düğme verirler. Eğer çocukları yanlarında bulunursa, çocuklarını değiştirdikleri gibi bunları sırt sırta getirip başlarını sağa sola çevirerek tükürdükleri de görülür. Çocuk kırk gün evde yalnız bırakılmamaya gayret edilir. Aksi halde "Karağura" adı verilen ve insanları bedensel ve ruhi bakımlardan etkileyen bir varlığın çocuğu

sıkıştırdığına inanılır. Çocuğun bundan zarar görüp büyüemeyeceği inancı vardır. Çocuğun yastığının altına bıçak veya sarımsak konulursa karağuranın¹ gelmeyeceğine inanılır.

Doğum önceki yıllarda evlerde yapılırdı. Köylerde ebe vardı ve bu kadın doğuma yardımcı olurdu. Ebenin olmadığı yerlerde bu işi tecrübeli yaşlı kadınlar yapardı. Günümüzde ise doğumların çoğu hastanede yapılmaktadır. Çocuklar ılık su ile yıkanıp kundaklanır. Göbek kordonu üç parmak hesaplanır ve oradan kesilir. Kalan kısım üç gün içinde kuruyup düşer. Bu yüzden çocuk üç gün banyo yaptırılmaz. Eğer göbek kordonu kesildikten sonra beşiğe bağlanırsa çocuğun gurbete gitmeyip evde kalacağına inanılır.

Çocuğun babasının göz aydınlığı için gelen ilk kişiye para veya değişik hediyeler vermesi adettendir.

Çocuğa genellikle iki gün sonra ad vermeye başlanır. Ailedeki yaşlı erkekler veya komşulardan bu işi bilen bir adam ad koyma işlemi yapar. Ad genellikle sabah namazından sonra konulur. Ad verme geleneğinde önce başı kibleye gelecek şekilde çocuk seccadeye yatırılır. Sağ kulağına ezan okunur, sol kulağına kamet getirilir. Çocuğun kulağına ismi üç defa söylenir. Ad koyan kişiye hediye olarak bir havlu verilir.

Bebeğin ilk dişi çıkınca evde bulgur yemeği pişirilir. Bu yemeğin içine mısır da katılır. “Diş Bulguru” adı verilen bu yemeği, bir kap içerisinde komşulara götürme adeti vardır. Bunun diş bulguru olduğu, bebeğin ilk dişinin çıktığı anlaşılır ve yemek getirilen kap içerisine çeşitli hediyeler konulur.

Doğan çocuklar “mursal” denilen bir hastalığa yakalanırsa ayakları delinir ve ayaklarından su akmaya başlar. Ayrıca vücutta kızarıklıklar meydana gelir. Zamanla ayaklardaki yara derinleşir. Böyle çocuklar “Mürsel Köyü”ne götürülür. Bu köyde ocak sahibi bir aile vardır. Bunlar çocuğu efsunlar. Bu efsunlamada ayrıca çocuğun karnı bıçakla üç defa çizilir. Hafifçe kan çıkar. Böylece çocuk kısa sürede iyileşir. Bu uygulama da artık görülmemektedir.

Çocuğun kendisi zayıf, başı büyük olursa mum döktürülür. Mum ateşte eritildikten sonra su dolu bir kaba aktarılır. Eğer mum kurbağa şeklini alırsa çocuğun annesinin bir kurbağa ile kırkının karıştığına inanılır.

Korkudan çocuğun karnı şişer ve çocuk ishal olursa efsunlanır. Bu efsunlamada köpeğin yalağından² çocuğa su içirilip eli yüzü yıkanır. Bu esnada üç İhlas, bir Fatiha okunur. Kısa zaman sonra çocuğun iyileştiğine inanılır. Ayrıca çocuğun karnı nane bitkisi ile sarılırsa yine iyi sonuç alındığına inanılır.

Çocuk dünyaya geldikten sonra, ebe evden ayrılmadan ona yumurta yedirilir. Böylece çocuğun aç gözlü olmayacağına inanılır.

Kırk basmasında basılacak kadın yıkanıp abdest alırsa basmadan kurtulacağına inanılır.

Kundak ters çevrilirse çocuğun öleceğine inanılır.

¹ Karağura: Karabasanın yöredeki adı

² Yalak: Köpeklerin yemek yediği, su içtiği kabın yöredeki adı

Kırklamada çocuk banyo yaptırılırken leğene odun közü atılır. Sonra çocuk ayaklarından tutulup baş aşağı sallandırılarak bu buhar ona koklatılır. Böyle yapılırsa çocuğun boyunun uzun olacağına inanılır.

Yeni doğan çocuğun burnu iki parmak arasına alınıp sıvazlanırsa çocuğun burnunun güzel ve uzun olacağına inanılır.

Çocuğun beşiğine balık kulağı bağlanırsa, çocuğa nazar değmeyeceğine inanılır.

Bir türbeye giden hamile kadın elini vücudunun neresine dokundurursa doğacak çocuğun orasında bir leke veya kırmızı bir işaret olacağına inanılır. Yine bu düşünceyle hamile kadınlar hamama götürülmez.

Hamile kadın tavşana bakarsa çocuğun dudaklarının tavşan gibi olacağına inanılır.

Boş beşik sallanırsa çocuğun karnının ağrıyacağına inanılır. Kırk basığına uğrayan kadınlardan kız çocuğu olan kadın, erkek çocuğu olan kadını basar. Böylece erkek çocuğun geç yürüyeceğine inanılır.

Kadınlar kimin huyunu beğenmezse, kimi kusurlarından dolayı kınarlarsa doğacak çocuğun ona benzeyeceğine inanılır.

Elma yiyen kadının doğacak çocuğunun yanaklarının elma gibi kırmızı olacağına inanılır.

Bebek çok emzirilirse boyunun uzun, sağlıklı olacağına inanılır.

Küçük çocukların üzerinden geçilirse boylarının uzamayacağına inanılır.

Doğacak çocuğun cinsiyet tahminiyle ilgili inanışlar ise şunlardır: Hamile kadın zayıf olursa doğacak çocuğun kız, şişman olursa erkek olacağına inanılır.

Hamile kadının rengi sarı olursa doğacak çocuğun erkek olacağına inanılır.

Doğacak çocuk, hamile kadının sağında tepinirse erkek, solunda tepinirse kız olacağına inanılır.

Erkek çocukların dokuz ay on beş günde; kız çocukların ise dokuz ayda doğacağına inanılır.

Hamile kadının karnı sivri olursa çocuğun erkek, yassı olursa kız olacağına inanılır.

Hamile kadın doğuma yakın çirkinleşirse erkek, yüzü güzelleşirse kız çocuğu doğuracağına inanılır.

Hamile kadının yediği yiyeceklerin çocuğun cinsiyetini etkilediğine inanılır. Bu yüzden yörede “Ye tatlıyı, doğur atlıyı.” ve “Ye ekşiyi, doğur Ayşe’yi.” tekerlemesi hamile kadınlara sık sık söylenir.

1.2.Sünnet

Erkekliğe atılan ilk adım olarak görülen sünnet geleneği, peygamberimizin de sünnetli doğmuş olduğu inancından hareketle yörede çok önem verilen geleneklerden biri

olmuştur. Sünnet, her erkek çocuğun hayatında unutamadığı en korkulu, aynı zamanda en sevinçli anlardan birini oluşturur. Dolayısıyla yöre insanları bu anlamlı güne değer vermesini bilmişlerdir.

Sünnet düğünleri ilçe merkezinde genellikle yaz mevsiminde yapılırken, köylerde işlerin büyük çoğunluğunun yaz aylarında yoğunlaşması sebebiyle yaz sonunda ve sonbaharın ilk aylarında gerçekleştirilir.

Çocuklar ağırlıklı olarak üç ile on bir yaşlarında sünnet ettirilir. Eğer ailede birden fazla erkek çocuk olur ve bunların yaşları da birbirlerine yakınsa ortalama bir yaşta hepsi beraber sünnet ettirilir. İlçe merkezindeki sünnetler, tören sahibinin ekonomik durumuna göre daha gösterişli olurken, köylerdeki törenler ise biraz sadedir.

Sünnet hazırlıkları günler öncesinden başlar. Çocukların korkmasını önlemek amacıyla çeşitli yöntemler uygulanır. Bu yöntemlerin başında, onlara yeni elbiseler veya çeşitli hediyeler almak gelir. Sünnet tarihi belli olduktan sonra, dost ve akrabaları merasime çağırmak; ilçe merkezinde daha çok davetiye yoluyla olurken, köylerde ise şeker dağıtarak gerçekleşir. Yörede pek görülmemekle birlikte, bazı köylerde ve ilçe merkezinde “Kirve” âdetine de rastlanmaktadır. Kirve, aileye en yakın dost veya akraba arasından seçilir. Kendisi çocuğun tüm ihtiyaçları ile ilgilenir. Ayrıca sünnette giyilen özel kıyafetleri alma zorunluluğu da vardır. Çocuk ile kirve arasındaki bu unutulmaz güne ait olan manevi bağ genellikle bir ömür boyu sürer.

Sünnet töreni büyük bir coşkuyla bir bayram havası içerisinde gerçekleşir. Çocuğun sünnet esnasında giyeceği kıyafetler günler öncesinden alınır. Çocuğun sünnet olacağı oda ile özellikle yatacağı oda süslenerek hazır hale getirilir. Yeni yataklar ve yorganlar alınır. Sünnete birkaç gün kala ise yemek hazırlıklarına başlanır. Yöresel yemekler bol bol hazırlanır ve sünnetin hemen sonrasında sofralar kurularak bunlar misafirlere sunulur.

Sünnet olmadan önce çocuğa verilen son moral ise onu bir konvoy halinde sünnetliklerini giymiş bir şekilde arabayla gezdirmektir. Arabalara sünnet edilecek çocuklarla beraber akraba ve komşu çocukları binerler ve hep birlikte gezerler. Gezinin sonu sünnet vaktinin geldiğinin bir işaretidir.

Sünnetler mevlitli ve çalgılı olmak üzere iki şekilde yapılır. Mevlitli olanlarda daha çok şeker ve şerbet dağıtılır. Camide veya sünnet evinde “Mevlit” okutulur. Çalgılı olanlarda ise davul zurna birlikte çalar. Hep birlikte eğlenilir. Her iki halde de sonunda yemek verilir.

Sünnet esnasında (kesim sırasında) çocuğu amcası veya dayısı tutar. Kirve geleneği varsa bu görevi kirve üstlenir. Değişik konuşmalarla çocuğun acısını unutturulmaya çalışılır. Sünnetçi ve odada bulunanlar hep birlikte tekbir getirerek kesme işlemini tamamlarlar. Bundan sonra çocuğu ziyaret edenler ona çeşitli hediyeler verirler. Bu hediye ise genelde para olur.

Sünnet işleminden sonra kesilen ufak et parçası orada bulunan çocuklar tarafından çocuğun babasına satılır. Babası almazsa çocuğun sünnet yerinin iyileşmeyeceğine inanılır.

Kesilen et parçası köylerde hayvan gübrelğine veya bir çukura gömülür. Açıkta kalırsa çocuğun sürekli karnının ağrıyacağına inanılır.

1.3.Evlenme

Aile, yörede toplumun temel taşı olarak görülür. Yörede evlilik genelde görücü usulü ile yapılmaktadır. Bu yüzden belli bir yaşa gelmiş gençler evlendirilmeye çalışılır. Evlenememiş kız ve erkeklere “Kalık, Eremuk” gibi adlar verilmektedir. Gençler, evlenme isteklerini çeşitli adetlerle ailelerine bildirmeye çalışırlar. Bunların belli başlıları ise pilava kaşık saplamak, aile reisinin ayakkabısını çivi ile ayakkabılığa çakmak veya delikanlının kendi yorganını çarşafını yırtmasıdır. Bazen delikanlı evlenme isteğini dile getirmese de ailesi yaşının uygun olduğunu, kendilerinin ölmeden önce mürüvvetini görmek istediklerini belirterek çocuklarını evlendirmeye çalışırlar. Kız ve erkek için evlenme yaşı şehir merkezinde yirminin üzerinde iken, köylerde on altı-yirmi arasında değişmektedir.

Aileler, eğer oğulları bir kız ile evlenme konusunda anlaşmamışsa, kendilerine yakışacak bir gelin adayı aramaya başlarlar. Kızlarda terbiyeli, iyi yetişmiş, güzel ahlaklı ve soyunun belli olması şartları aranır. İlk olarak yakın çevredeki kızları gözden geçirirler. Kendi akrabalarının tavsiyelerini de dikkate alırlar. Uygun bir kız bulununca kızın tanışları vasıtasıyla kız istemeye gelecekleri haberini gönderirler. Kız evinden kendilerine gelip gelmemeleri yolunda aynı aracı ile bir haber yollanır. Olumlu bir haber alınmışsa erkeğin akrabalarından yaşlı üç dört erkek ve kadın kızı istemeye giderler. Yanlarında şeker, helva, pasta vs. götürürler. Eskiden daha çok köy çöreği tercih edilmiş. Bu çörek(ler) “Bohça” adı verilen bir beze sarılıp kız evine götürülmüş. Misafirliğin ilerleyen saatlerinde bu işlerde ehil bir yaşlı, yuva kurmanın öneminden bahsederek konuya giriş yapar; sonunda “Allah’ın emri, peygamberin kavliyle” kız, ailesinden istenir. Kabul edip etmeyecekleri tavırlarından belli olsa da adet gereği “Nasipse olur” denilir, kızın ve akrabaların düşüncelerini öğrenmek amacıyla zaman istenir. Bu zaman zarfında aile bir karara varır. Bu kararda damat adayının içki, sigara, kumar ve kötü alışkanlıkları olmaması tercih sebebi olur. Cevapları olumsuzsa isteme günü getirilen “bohça”yı bir aracı ile tekrar gönderirler. Bohçanın geri gelmesi cevabın olumsuz olduğunun göstergesi sayılır. Eğer olumlu ise aracı ile söz kesmeye gelmeleri haberi gönderilir.

Uygun bir tarih belirlendikten sonra erkek tarafının akrabaları ve komşuları kız evine gelirler. Burada evlilik için alınması gereken eşyalar bir liste halinde erkek tarafına verilir. Bu listedeki eşyalar üzerinde her iki taraf anlaşmaya varır. Genellikle tüm eşyalar erkek tarafınca alınır. Başlık parası ortadan kalkmakla beraber bu geleneğin yaşadığı yerlerde başlığın miktarı burada belirlenir. Daha sonra gelin olacak kıza “söz yüzüğü” takılır. Şayet nişan yapılacaksa onun tarihi de burada belirlenir. Şerbetler içildikten sonra söz kesme işlemi tamamlanmış olur.

Nişanda yenilecek yemeklerin malzemeleri oğlan evinden götürülür. Buna “Zahra (Zahire) götürme” adı verilir. Nişan işlemi kız tarafında yapılır. Nişan her iki tarafın kadınlarını ilgilendirir ve bunlar kendi aralarında eğlenirler. Damat ile birkaç arkadaşı nişana iştirak edebilecekleri gibi, kız tarafı isterse damadı bu nişan yerine yaklaştırmayabilir. Bu durumda kız tarafı uygun bir zamanda damadın nişan yüzüğünü ve elbiselerini götürür. Eğer damat adayı nişana iştirak ederse, erkek tarafından orta yaşlarda bir adam kısa bir konuşma yaparak gelin ve damada nişan yüzüklerini takar. Yüzük takma işinden sonra geline yapılacak takı merasimi başlar ve buna yörede “Ebede Çevirme” adı verilmektedir.

Erkek tarafı nişanı bozarsa gelin adayına getirilen hediyeler geri verilmez. Fakat kız tarafı bozarsa hediyeler erkek tarafına iade edilir.

Nişandan sonra düğüne kadar geçen zaman içerisinde gelin adayına belirli günlerde çeşitli hediyeler gönderilir. Ramazan bayramında çeşitli elbiseler, kurban bayramında ve hıdrellezde birkaç elbise ile kurbanlık kuzu götürmek adettendir.

Nişandan sonra genelde bir yıl içerisinde düğün yapılmaktadır. Eğer kız kaçırılmışsa yukarıdaki aşamalardan hiçbiri yapılmadan düğün yapılır. Aksi halde kız tarafı ile oturulup konuşularak bir düğün tarihi alınır. Düğünler mevhit okutularak yapılabileceği gibi çalgılı da yapılabilir. Genelde davul, zurna, cümbüş ve darbuka eşliğinde yapılan düğünler tercih edilir. Düğünden önce resmi nikâh yapılır. Düğünün son akşamı imam nikâhını yaptırmak da adettendir.

Düğün bağlamında “Çeyiz Gösterme” denilen bir gelenek ise daha çok kırsal kesimde uygulanır. Bu gelenekte düğünden birkaç gün evvel gelinin arkadaşları erkek evine gelirler. Gerdek odasına kızın çeyizi gösterişli bir şekilde asarlar. Çeyiz düğünden sonra toplanarak sandıklara konulur. Eskiden nişanda da çeyiz asılmıştır. Bu gelenek bugün artık ortadan kalkmıştır.

Evlenecek çiftlerin eşyaları alınıp yatakları yorganları aylar öncesinden hazırlanır. Düğünden önce yöresel yemekler -özellikle misafirlere ikram edilmek üzere keşkek-hazırlanır. Dolma ve pilav düğünlerin vazgeçilmez yemekleridir. Düğünlere davet, davetiye usulü ile olabileceği gibi köylerde şeker dağıtarak da yapılır. Fakir bir kadına şekerler verilir ve kadın bu şekerleri dağıtır. Fakir olduğu için gittiği evde onu boş çevirmezler ve sepetine yumurta koyarlar. Bu işleme köyde “Okuntu vermek” adı verilir. Düğünler genellikle cuma öğleden sonra başlar ve pazar günü sona erer. Düğünde geleneklerin en canlı şekilde uygulandığı gün cumartesi günüdür.

Düğünün sorumluluğunu alan kişiye “Yiğitbaşı” adı verilir. Bu kişi cumartesi sabah davulcularla birlikte köydeki evleri tek tek gezerek düğün evinde çaya davetli olduklarını bildirir. Kalabalık toplanınca sofralar kurulur ve yöresel yemekler hep birlikte yenilir. Arkasından çaylar içilir. Daha sonra geniş bir meydana bir yatak serilir ve damat pijamaları ile bu yatağın üzerine çıkar. Yaşlı bir adamın eşliğinde takı merasimi başlar. Damat elbiselerini sırasıyla giyer. Ufak çocuklardan biri damadın ayakkabılarını saklar. Damadın akrabalarından biri çocuğa bir miktar para vererek ayakkabıları geri alır. Yaşlı adam takıyı yukarıya kaldırarak kimin hediyesi olduğunu söyler ve sonunda yüksek sesle “Peygamber canına salavat” der. Oradakiler hep birlikte “Hak bereket versin.” Diye karşılık verirler. Bu işlem böyle her takıda aynen tekrar edilir, sonunda takı merasimi bitirilir. Yiğitbaşı kalabalığa “Güveyi Hamamı”na gidileceğini, kimsenin ayrılmamasını söyler. Hep beraber hamama gidilir. Aynı zamanda kadınlar da “Gelin Hamamı”na giderler. Tüm hamam paraları damadın ailesi tarafından verilir. Hamamdan sonra damat berbere, gelin kuaföre götürülür. Daha sonra fotoğrafçıda fotoğraf çekinirler. Damat ve gelin tekrar babalarının evlerine gelirler.

Eskiden hamam dönüşü güreşler yapılır, koşular düzenlenirmiş. Koşuda birinci gelene tavuk hediye edilirmiş. Bu yüzden buna “Tavuğa Koşma” adı verilirmiş. Oysa günümüzde bu adetlerin çoğunun yok olduğunu görmekteyiz.

Akşam geç saatlere kadar eğlence devam eder. Gecenin geç saatlerinde “Güveyi Kınası” yakılır. Kına kız evinde hazırlanır ve erkek tarafı yöresel halk oyunları eşliğinde çalgılarla beraber kınayı almaya gider. Kız evinin önünde uzunca bir süre oynandıktan sonra kınayı hazırlayan kadın kına tabağını damada parayla satar. Damadın arkadaşları kız evinden gizlice bir tavuk çalarlar. Oyunlar eşliğinde geri dönlür. Kına yakmayı bilen biri

damada kına yakmak için meydana çıkar. Kına tabağını ters çevirerek damadın yakınlarına kına tabağının kalkmadığını söyler. Biraz para toplayınca kına tabağı kaldırılır. İşaret parmağına biraz kına alır ve “Peygamber canına salavat” diye bağırmaya başlar. Kalabalık salavat getirirken bekâr gençler bu parmaktaki kınayı kapmaya çalışırlar. Bu kınayı alanların yakın zamanda evleneceklerine inanılır. Kına yakma işlemi bittikten sonra eğlence biraz daha sürer ve damadın arkadaşlarından biri damadı alıp evine götürür. Damat o gece bu evde kalır. Aynı gece kız evinde de geline kına yakılır. Maniler, kına gecesi türküleri söylenir. Kızlar kendi aralarında değişik oyunlar icra ederler. Kız evinde düzenlenen eğlencelerin tümüne birden yörede “Şenlik” adı verilir.

Pazar günü öğleye doğru konvoy halinde gelin almaya gidilir. Gelin almaya gidenlere “Dünürşü” adı verilir. Arabalara birer yazma veya havlu bağlanır. Kız evine gelince gelinin odası kilitlenir. Damat bir miktar para karşılığında odayı açtırır. Damadın akrabaları gelinin kardeşlerine bir miktar para verirler. Gelinin çeyizleri yüklenirken sandığa bir çocuk oturur. Buna da bir miktar para verilerek oradan kaldırılır. Gelinin süpürgesi ve çocuk yastığı da damadın arkadaşlarıncaya para karşılığı alınır. Sonra bunlar damada satılır. Gelin dualarla evden çıkarılır. Yolda çocuklar gelin arabasının önünü keserler. Para verilince açarlar.

Damadın evine gelince gelin arabası sahibi kapının açılmadığını söyler. Damadın babası para vererek kapıyı açtırır.

Böylece gelin alınmış olur. Geline yapılan takı merasimine “Duvak” adı verilir. Bu işlem önceleri düğün bitiminden bir gün sonra yapılırken günümüzde gelinin geldiği gün yapılmaya başlanmıştır.

Geline her iki taraf da türlü hediyeler getirir veya takılar takar.

Damat ve yanındakiler yatısı namazına giderler. İmam eşliğinde kalabalık bir grup dualarla eve gelir. Dua bitince damadın sırtına yumruklar vurulur ve damat gerdek odasına alınır. Bir tepsi helva gençlere verilir ve gençler bunu kaçırmaya çalışırlar. Kaçıran grup helvayı yer ve tepsiyi damadın annesine satar. Bu gelenek günümüzde iyice azalmıştır. Yörede düğünlerle ilgili bazı inanışlar ise şunlardır: Gelin almaya gidilince gelin evinden gizlice bardak, kaşık veya minder çalınır. Böylece gelinin evini unutup yeni evine çabuk alışacağına inanılır.

Gelin getirilince kafasından aşağı buğday, para saçılır. Böylece gelinin bolluk ve bereket getireceğine inanılır. Gelin eve girince kuru üzüm yedirilir ve süt içirilir. Üzüm yiyen gelinin tatlı dili olacağına, süt içen gelinin ahlak ve namusuyla yaşayacağına inanılır. Sütün beyaz renginin Türk toplumunda temizliğin ve saflığın göstergesi olması, yapılan uygulamayı anlamlandırır.

Kına gecesi damat, çalınan kına tabağını para ile almazsa kınasının tutmayacağına inanılır.

Bekâr kızlar gelinin ayakkabısının içine isimlerini yazarlar. Önce hangi kızın ismi silinirse ilk onun evleneceğine inanılır.

Erkekler kına gecesi damadın uzatılan kınasından alıp damattan önce yakarlar. Bu kına tutarsa onların da kısa sürede evleneceğine inanılır.

Gelin, damat evine girerken koltuğunun altına Kur’an-ı Kerim verilir. Böylece dinine bağlı ve hayırlı olacağına inanılır.

Gelin güvey evine girmeden eline ibrik veya sürahi verilir. Gelin bu suyu dökerek içeri girer. Böylece su gibi geçimleri olacağına inanılır.

Gelinin eline yağ verilir. Gelin bunu odasının kapısının üzerine sürer ve üzerine çivi çakar. Evine mih gibi bağlı olacağına inanılır.

Gelinle damada şerbet içirilir. Böylece tatlı geçineceklerine inanılır.

Akraba evlilikleri pek uğurlu sayılmaz. Akraba evlilikleri neticesinde doğan çocukların sakat olacağına inanılır.

Başının tepesinde saçları arasında birden fazla ayırım olan erkeklerin birden çok evlilik yapacaklarına inanılır.

Büyük ve demir kazanlara basan gelinin dayanıklı olacağına inanılır.

Gelin güvey evine gelince kucığına erkek çocuk verilir. Böylece ilk çocuğunun erkek olacağına inanılır.

Bekârken ekmeğin yanık yerini yiyen erkeğin evleneceği kızın güzel olacağına inanılır.

1.4.Ölüm

Yörede ölüm, insanların dünya mekânını terk ederek ebediyen yaşayacakları ahiret mekânına göç etmeleri olarak algılanır. Yöre insanına göre bir yok oluş değildir. İnsanın dünya hayatındaki rızkının kesilmesi olayıdır. Bu düşüncelerde dini inançlarının büyük etkisi görülmektedir. Bu yüzden her yerde olduğu gibi burada da ölümün hayırlısı istenir ve son nefeste imanla gitmek için dualar edilir. Fakat ne kadar olağan karşılanırsa da ölüm hadisesi birtakım uygulamaları ve inançları beraberinde getirmektedir.

Ölümün yaşı yoktur. Fakat yine de ihtiyarların sıra sıra, gençlerin ara sıra öldüğü anlayışı hâkimdir. Yörede trafik kazaları, yıldırım çarpması ve çeşitli iş kazaları neticesinde meydana gelen ölümler daha derin acı uyandırmaktadır. Çocuk yaşta ölenler “Cennet Kuşu” tabiri ile anılır ve bunların günahsız olmalarından dolayı cennetlik oldukları inancı yaygındır.

Vücut azalarından bir kısmının, özellikle ayakların şişmesi, burnun üstünün beyazlaşması, burun kıllarının örümceklenmesi, burnun uzaması, boynunun düşmesi, gözlerin bulutlanması ve kulağın ardının ağarması hasta olan insanın öleceğinin ön belirtileri olarak kabul edilir.

Yörede ayrıca köpeklerin sürekli uluması, cam bir eşya veya aynanın kırılması, kulağın çınlaması; rüyada ölü yıkanması, beyaz gelinlikli birinin görülmesi, evin yıkılması çok yakın zamanda bir ölümün olacağına göstergeleri olarak kabul edilir. Rüyada görülen ev yıkılması olayında; eğer ev içeriye doğru yıkılırsa cenazenin yakın akrabadan, dışarıya doğru yıkılırsa akraba dışından olacağına inanılır.

Ölüm yatağına düşen insanın başına komşuları ve akrabaları toplanır. Bir yandan aile fertlerine maddi ve manevi yardımlarda bulunurlarken diğer yandan başucunda “Yasin-i Şerif” okurlar. Hastanın işitebileceği şekilde sık sık kelime-i şehadet getirirler. Bunu duyan hastanın da söylemesini sağlamış, böylece onun imansız gitmesini engellemiş

olduklarına inanırlar. Ölüm esnasında canın kolay çıkması için hastanın ağzına Zemzem Suyu verildiği de olur.

Ölüm olayı gerçekleşince ölen kimsenin elbiseleri çıkarılır, cenaze bezlere sarılır. Baş kibleye dönük şekilde odaya yatırılır. Ağız açılmasın diye çenesi bir bezle sıkıca bağlanır. Ayak başparmakları da birbirine bağlanır. Ölünün şişmemesi için karnına bıçak veya demirden bir parça konulur. Taş konulduğu da olur. Bu taş evde bir süre kalır. Ev süpürülse bile bu taşla dokunulmaz. Ölü yıkandıktan sonra artan su ile ölünün ilk sarıldığı bezler yıkanır.

Cenaze yıkama işlemlerinde merkezde belediyeye ait cenaze yıkama aracı kullanılır. Köylerde ise büyük kazanlarda sular kaynatılıp etrafı halı ve kilimlerle çevrilmiş bir yerde yıkama işlemleri gerçekleştirilir. Ancak bazı köylerde de cenaze yıkama araçlarının kullanıldığı görülmektedir. Yıkama sırasında ufak bir kiremit parçası üzerine “Buhur” adı verilen kokulu bir bitki konulur ve orada tütsü yakılır. Bu koku cenazenin burnuna da tutulur. Böylece şeytanın oraya yaklaşamayacağına inanılır. Yıkama işlemi bitince ölü kefenlenip tabutuna konulur. Aileden biri tabutun üzerine yeni bir halı koyar. Defin işleminden sonra bu halı camide kullanılması için camiye bırakılır.

Cenazenin gömülme işlemi genellikle vakit namazlarına denk getirilir. Sabah ölenler öğle, öğle ölenler ikindi veya akşam, akşam ölenler ise öğleden önce defnedilmeye çalışılır. Vakit namazı kılındıktan sonra cenaze namazı kılınır ve sonunda tabut omuzlarda kabristana götürülür. Cenaze evinde yaklaşık bir hafta yemek pişirilmez. Bu zaman zarfında yemek komşular tarafından getirilir.

Cenazenin tüm masrafları “İskat” adı altında toplanır. Cenaze sahibi iskat için gerekli olan parayı imama verir. İmam da taksimatını yapar. Mezarlıkta defin sırasında Kur’an-ı Kerim okuyanlara, mezar kazanlara para vermek âdeti yaygındır.

Yörede “Devir” işlemi de uygulanır. Ama günümüzde bu uygulamaya rastlanılmamaktadır. Bu işlemde ıskattan bir miktar para ayrılır ve bozuk para şeklinde bir mendile konulur. Camide toplanan üç beş kişilik fakir grubu bu parayı sırayla birbirlerine verirler. Veren alana:”Aldın mı, kabul ettin mi? derken alan:”Hop dike, kabul dike.” der. En sonunda imam bu parayı onlara dağıtır. Devir işlemi ölünün kılamadığı namaz ve tutamadığı oruçların karşılığı olarak yapılır.

Eski Türklerde olduğu gibi yörede yaşayan insanlarda da yas tutma geleneği vardır. Bu değişik şekillerde karşımıza çıkar: Birincisi; ölü yıkanmadan önce bir odada yatarken yakınları bu odayı doldururlar ve sık sık yüzünü açarak sesli bir şekilde ağlarlar. Ölünün arkasından ağıt yakarlar. Bu ağıtlarda daha çok ölenin iyiliklerinden, güzel huylarından bahsedilir. Ağıt sadece sözle değil, belli bir ezgiyle söylenmektedir. Yörede yaşayan Çerkez kökenli insanların ağlama kabiliyeti olmadığına inanılır. Bu yüzden onlar yerli halktan para karşılığında ağlayıcı tutarlanmış. Yas tutma geleneği ikinci olarak giyim kuşamda meydana gelen değişiklikler şeklinde karşımıza çıkmaktadır. Cenazesi olan ev halkı genellikle siyah tonu ağırlıkta olan elbiseler giyer. Uzun bir süre yeni elbise giymedikleri gibi, gösterişli elbise giymekten de sakınırlar. Cenaze günü giyilen elbiseler birkaç gün giyilir. Ayrıca bir ay hamama gitmemek, evde televizyon izlememek, radyo dinlememek, düğünlerde oynamamak ve yüksek sesle gülmek diğer yas adetleri olarak görülmektedir. Bazen yakın komşular, ölü evinin acısını paylaşmak ve onlara saygı duyduğunu belirtmek amacıyla bu yas adetlerine uymaktadırlar.

Yörede “Ölü Aşı” verme geleneği titizlikle uygulanır. Defin işlemi bittikten sonra köylüler, dışarıdan gelen misafirleri toplarlar. Köyün ortak kullandığı cami altındaki yemek yeri olarak hazırlanmış yerde veya cami avlusunda herkesin karnını doyururlar. Yemek bazen burada pişirilir bazen de köydeki her aile bir sini yemek getirir.

Ölümden sonraki ilk cuma gecesi ölenin yakınları tarafından Kur’an Kerim okutulup herkese yemek yedirilir.

Kabristanlar özellikle bayram arifelerinde ziyaret edilir.

Ölüyü gömme sırasında kürek yere bırakılır. Elden ele verilmez. Küreği eline alan da kısa sürede bırakır.

Köylerde düğün olacağı hafta bir cenaze olursa, düğün sahibi ölüye ve cenaze sahiplerine saygılarından dolayı düğünü çalgılı yapmaktan vazgeçer ve mevlitli yapar.

Ölümlle ilgili bazı inanışları ise şu şekilde sıralayabiliriz: Ölüm evden uzakta gerçekleşmişse, cenaze eve getirilirken ölünün üzerine toprak konulur. Aksi halde cenaze arabasının hareket etmeyeceğine inanılır.

Ölünün gözünün açık olması yörede iyi algılanmaz. Bu, onun dünyada gözü olduğunun, birine hasret gittiğinin belirtisidir.

Tabut ağır olur, sürekli gıcırdarsa; bu, yakın zamanda tekrar cenaze olacağına işarettir.

Yüksek sesle ağlamanın ölüyü huzursuz edeceğine inanılır. Bu yüzden biraz sessiz ağlanır. Defin işleminden sonra ölünün kıyafetleri yıkanır ve fakirlere verilir. Cenaze töreninden sonra ölünün ruhu evde dönüyor diye genel temizlik yapılır.

Cenaze gömüldükten sonra mezarın üzerine ölünün baş tarafından ayaklarına doğru bir bakır kova su dökülür. Bu suyun bir damlasının ölünün ağzına değdiğine; böylece ölünün kafayı kaldırıp öldüğünü anladığına inanılması yörede yaygındır.

Ailenin diğer fertleri mezarın baş veya ayakucu tarafına çam ve sedir ağaçları dikerler. Bunların ölüyü gölgelediğine inanılır. Mezar toprağına ise genellikle susam gibi çiçeği olan bitkiler ekilir.

Yaptıkları hataların karşılığı olarak ömrünün sonlarında çok acı çeken insanların ahirete günahsız gittiklerine inanılır.

Cenazesi olan aileler, cenazenin kırkı çıkmadan düğüne gitmezler.

Ayrıca ölümün kırkıncı ve elli ikinci gecelerinde Mevlit okutulur. Mevlitte şeker, şerbet ikram edilir. Özellikle elli ikinci gece yapılır. Çünkü bu gecede ölünün etlerinin kemikten ayrıldığına inanılır.

Cenaze töreninde kırk kişi şahitlik ederse ölünün günahsız olacağına inanılır.

Tamahkâr olan, sonradan olağan dışı olarak aç gözlülük yapan insanların ölümünün yakın olduğuna inanılır.

Gökte yıldız kayması, dünyada bir insanın öldüğünün göstergesidir.

Çok hasta bir insan aniden iyileşirse buna ölüm iyiliği adı verilir. Bu insanın kısa bir süre sonra öleceğine inanılır.

Bayram günlerinde ve mübarek gecelerde ölen insanlar iyi kabul edilir ve onlar Allah'ın sevgili kulları olarak görülürler.

Mezardaki toprak yığıntısı kısa sürede çöken insanın, günahkâr olduğuna inanılır.

2. Havza Yöresi Halk Mutfağı

İnsanların beslenmesi amacıyla gerek Türk kültüründe ortak olan, gerekse yöreye has çeşitli yiyecekler hazırlanır. Yemeklerin hazırlanışında ve içeriğinde bazı farklılıklar olsa da genel anlamda mutfak kültürü yörede benzerlik gösterir. Halk mutfağında tespit edilen unsurları; genel yemekler, tatlılar, süt ürünleri, hamur işleri, çeşitli meyvelerden yapılan içecekler ve yardımcı yiyecekler şeklinde sınıflandırmak mümkündür. Biz burada daha çok yöreye özgü olanlar üzerinde duracağız. Bunlar hakkında bilgi vermeye çalışacağız.

Kırsal kesimlerde yiyecekler daha çok “kiler” adı verilen ve yazın dahi serin kalabilen odalarda muhafaza edilir. Kiler daha çok evin alt katında bir oda veya tek katlı evlerin “kuz” tarafında kalan odalardan biri olur.³

Havza'daki insanların temel besin maddesi, Türk insanının da temel besin maddesi olan ekmektir. İlçe merkezindeki ekmeğin ihtiyacı fırınlardan karşılanır. Oysa köylerdeki ekmeğin ihtiyacı köydeki insanların ortaklaşa yaptıkları “fırınlardan” sağlanır. Ortalama on aile bir araya gelerek kendilerine yakın bir yere fırın yaparlar ve burayı çeşitli hamur işlerini pişirmek için kullanırlar. Bu fırınlarda ekmeğin, bayatlamadan ortalama beş gün kalabilen somun, börek çeşitleri (ıspanaklı, çökelekli, domatesli, patatesli) ve haşhaşlı ekmeğin pişirilir. Haşhaşlı ekmeğin yapma geleneği yörede çok yaygındır ve bu ekmeğin değişik şekillerini görmek mümkündür. Fırınlarda pişirmek istemeyenler ise evin uygun bir yerine yapılmış ve “Tandır” adı verilen ocakları kullanırlar. “Pıtıl” adı verilen ve yörede özellikle köylerde çok tüketilen ekmeğin bu tandırlarda yapılır. Ayrıca Ramazan, bayram günleri ve kandil gecelerinde bu tandırlarda yörede “sac ekmeği” olarak bilinen pişmiş yufka yapılır. Sac ekmeği kolaylıkla uzun süre muhafaza edilebilir. İhtiyaç duyulduğunda suyla tavlansınca yenmeye her an hazırdır. Ayrıca kırsal kesimdeki insanlar, kış mevsiminde evindeki güzine adı verilen sobayı tandır gibi kullanır ve bu sobaların fırınlarında mısır ekmeği, çeşitli çörekler ve haşhaşlı ekmeğin yapılır.

Hasat mevsiminden sonra “sarı buğday” adı verilen buğday suda iyice temizlenir, yıkanır. Daha sonra kurutularak değirmene götürülür. Değirmende yarma veya bulgur haline getirilerek kış hazırlıklarına başlanmıştır.

Kış hazırlıklarından biri de özel karışımli hamurlar hazırlanarak bunların uygun şekilde kesilip eriştelikler ve aşlar hazırlanmasıdır. Bunlar kesildikten sonra güneşte iyice kurutulur, sonra fırınlanır ve kış mevsiminde kullanılmak üzere saklanır.

Havza yöresinde insanların beslenme ihtiyaçlarını karşılayan başlıca yiyecek çeşitlerini şöyle sıralayabiliriz:

2.1. Yarma Çorbası: Yarma, yağla birlikte ocakta hafifçe kavrulur ve sıcak su ilave edilerek iyice kaynatılır. Daha sonra buna yoğurt ilavesi ile yemek hazırlanmıştır.

³ Kuz: Evlerin güneş almayan bölümüne verilen ad.

2.2. Helle çorbası: Bir miktar mısır unu tencerede kavrulur. İçine su doldurularak iyice kaynatılır. Kaynayınca ayıklanmış pirinçler de içine katılır. Bir müddet daha kaynayınca tavada eritilen yağ üzerine dökülür. Yemek hazır hale gelir.

2.3. Kaypak Çorba: Un yoğrularak koyuca bir hamur haline getirilir. Küçük yumaklar yapılarak hamur açılır. Hamur bir aletle kesilerek küçük karelere ayrılır. Bunların içerisine çökelek ve maydanoz karışımı içlik konularak kareler üçgen biçiminde kapatılır. Bunlar suda pişirilerek yemek hazırlanmış olur.

2.4. Mısır çorbası: Mısır taneleri daha önceden dövülerek ufak parçalar haline getirilir. Bunlar, ıslanarak yumuşatılmış fasulyelerle birlikte sıcak suya konulur. Her ikisi de pişene kadar ateşte bekletilir. Pişince ateşten alınır. Üzerine tereyağı ve salça ile yapılmış karışım dökülebileceği gibi sadece yoğurt katılarak da yenilebilir.

2.5. Tarhana çorbası: Kış mevsiminde yenilen bir yemektir. Yaz mevsimi sonunda tarhananın hammaddesi hazırlanır. Bir miktar yarma ile katık (ekşi çökelek) karıştırılarak ateşte iyice pişirilir. Ateşten alınıp soğuyunca el ile köfte büyüklüğünde taneler haline getirilir. Bu yaş taneler kemik gibi sertleşene kadar güneşte kurutulur. Bez bir torbanın içine konularak kışa saklanır. Kışın yemek yapmak amacıyla bir miktar tarhana alınır. Kolaylıkla dağılması için ılık suyun içine konulur. Dağılan tarhanalar süzgeçten geçirilir. Bir miktar sıcak su ile tencerede kaynatılmaya başlanır. Kaşıkla iyice karıştırılır. Tarhanaların dağılması sağlanır. Ateş üzerinden almaya yakın içine haşlanmış nohut veya fasulye atılır. Tereyağlı naneli karışım ocakta kızdırılır, çorbanın üzerine dökülür. Böylelikle yemek hazırlanmış olur.

2.6. Haluşka: Bir miktar un, suyla yoğrularak hamur haline getirilir. Bu hamurdan nohut büyüklüğünde parçalar alınır. Bunlar baş ve işaret parmak arasında yuvarlanarak yassı hale getirilir. Tüm hamur bu şekilde tanelenir. Bu hamur parçacıkları tencerede pişirilmiş et suyunun içine atılır ve pişene kadar kaynatılır. Pişmiş etler bir kenarda parçalara ayrılarak tekrar tencerenin içerisine aktarılır. Tavada salça, acı biber ve tereyağından oluşan sosu hazırlanır. Yemeğin üzerine dökülerek yemek hazırlanmış olur. Haluşka parçaları kurutulularak kış mevsimine saklanabileceği gibi anında yemek olarak da hazırlanabilir.

2.7. Kaz Asma(Tirit): Evcil olan ve yörede hemen her yerde beslenen kazlar yöre halkının beslenmesinde önemli bir yer tutar. Kazlar yaz mevsiminde büyütülür ve kış mevsiminde kesilerek tüketilir. Yumurtasından, etinden ve yağından faydalanılır. Ayrıca kazın tüyleri temizlenerek yatak yorgan yapımında kullanılır. Kışların soğuk geçtiği yörede bu yatakların sıcak tuttuğu söylenir.

Kesilen kazın tüyleri yolunduktan sonra içi temizlenir. Suyu akan kaz, bir tel vasıtasıyla, boynundan, içerisinden ateş yanan bacaya asılır. Ateşte yavaşça kızarmaya başlar. Kaz kızardıkça eriyen yağları yerde bir tepside toplanır. Kızaran kazın etleri parçalanır ve bunlar bulgur pilavının üzerine serpilir. Üçgen veya kare biçiminde kesilmiş ince yufkalar tepside biriken kaz yağına batırılır. Hepsini geniş bir tepsi ve siniye konularak yemeye hazır hale getirilir. Tirit önemli ve çok sevilen bir yemektir. Genellikle kış mevsiminde yenilir.

2.8. Kelem Dolması: Yörede kelem adı verilen beyaz lahanalar, dallara ayrılarak kaynar suda iyice haşlanır. Haşlandıktan sonra sudan alınır ve tuzlanır. Bir miktar bulgur, pirinç, salça ve et bir tencereye konularak hafifçe pişirilir. Böylece dolmanın içliği elde

edilmiş olur. Bu içlik kelemlerin içerisine konularak iyice sarılır. Sarma işi bitince tencerenin içerisine bir miktar su konular ve dolmalar pişirilmeye başlanır. İçliğin artan kısmı tencerenin üzerine yayılır. Bu artan kısma “kelemin çırpması” adı verilir. Pişme işlemi bitince yemek hazırlanmış olur.

2.9. Keşkek: Sokularda dövülerek veya değirmende öğütülerek yarma haline getirilen buğday kaynayan suya et ile birlikte konular. Keşkeğe kırmızı et konulabilir. Fakat kaz veya hindi eti daha çok tercih edilir. Tavuk eti konulduğu da olur. Yarmalar yarılmaya başlayınca kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır. Suyu iyice çekilince ateşten alınır. Tereyağı ve salça ile hazırlanan sos üzerine dökülür. Böylece yemek hazırlanmış olur. Havza sınırları içerisinde en çok bilinen ve sevilen yemek hiç şüphesiz keşektir. Düğünlerde, bayramlarda, yağmur duası esnasında saç geleneğini devam ettirmek amacıyla bol miktarda yapılır. Bu gibi kalabalık törenlerde büyük kazanlar kullanılarak yapılır.

2.10. Efelik dolması: Genellikle bahçelere ekilen bir miktar efelik yaprağı toplanır. Suda iyice yıkandıktan sonra sıcak suda haşlanır. Böylece yapraklar direncini kaybetmiş olur. Daha önce hazırlanmış bir miktar yarma, pul biber, soğan ve et karıştırılarak tavada biraz pişirilir ve içlik hazırlanır. Bu içlik efeliklerin içine sırayla konur ve bir tavaya dizilir. Tavanın üzerine sarılmamış efelik yaprakları sıralanır ve hazırlananlar görülmeyecek şekilde kalır. Üzerine su ilave edilerek ateşte bir müddet kaynatılır. Böylece bir tür dolma yemeği olan bu yemek hazırlanmış olur.

2.11. Erişte: Erişte bir makarna yemeği çeşididir. Genellikle kışın yenilir. Yaz mevsimi sonunda hazırlanan eriştelikler sıcak suyun içine erişteler atılarak iyice kaynatılır ve bir süzgeçten geçirilir. Bir miktar tereyağı eritilerek süzölmüş eriştelerin içine aktarılır ve iyice karıştırılır. Böylece yemek hazırlanmış olur.

2.12. Bulgur Pilavı: Bulgur halini alan buğdaylar ise pirinç pilavının yapımındaki yol takip edilerek “Bulgur pilavı” yapılır. İçine biraz da domates katılır. Genellikle kışın yapılan bu yemeğin üzerine sobada kızartılmış kaz etleri de ilave edilir. Böylelikle yemek hazırlanmış olur.

Yörede çok yaygın olarak tüketilen pekmez türü gıdalar ise şunlardır:

2.13. Kocabaş pekmezi: Şeker pancarlarının dış kabuğu soyulur. Soyulan pancarlar büyük bir kazanın içine konularak suda pişirilmeye başlanır. Yumuşak bir hale gelince ateşten alınarak soğumaya bırakılır. İyice soğuyunca “Sıkdaç” adı verilen ağaçtan yapılmış basit bir aletle şırası alınır. Şıra büyük ve kalaylı bir kazana konularak kaynatılır. Kıvama gelince ateşten alınır. Şeker katmaya gerek yoktur. Çünkü, şeker pancarının kendisi zaten şekerlidir.

2.14. Kuşburnu Ezmesi: Kuşburnuların baş kısmında bulunan siyah saplar bıçakla temizlenir. Kalan kısmı suyla yıkandıktan sonra “çay kazanı” adı verilen büyük kazanlarda suyla kaynatılır. Kuşburnular yumuşak hale gelince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Soğuyan kuşburnular şıra akıtabilen çuvalların içerisine konularak sıkdaca yerleştirilir. Burada şırası alındıktan sonra ikinci defa ince bir elekten geçirilir. Bunun sebebi sap kısmında bulunan tüylerden şıranın arındırılmasıdır. Şıra genişçe bir kazana konular ve kaynatılmaya başlanır. Kaynama esnasında sürekli karıştırmak gerekir. Ocaktan alınmasına yakın şıranın miktarına göre şeker katılır. Bir süre sonra ocaktan alınır. Sıcığına cam şişelere doldurulur. Kapakları sıkıca kapatılıp ters çevrilir. Ters çevrilmesinin

sebebi içinde hava kalmasını önlemektir. Böylece küflenmesi önlenmiş ve uzun süre muhafaza edilebilecek gıda elde edilmiş olur.

Ayrıca kuşburnu pekmez ve ezmedeki yöntem kullanılarak acık⁴, elma, ayva ve armuttan da ezmeler yapılmaktadır. Bu meyvelerin ezmesi acımsı olduğu için yörede “Ekşi” adıyla anılmaktadır. Kuşburnu ezmesine göre daha katı olduğu için bozulmadan uzun süre muhafaza edilmesi mümkündür.

2.15. Turşular: Kış mevsimi için yapılan önemli hazırlıklardan biri de turşulardır. Turşuların yapılma yöntemi birbirine benzer. Değişen yalnızca turşunun çeşidine göre malzemelerdir. Başlıca turşu çeşitleri şunlardır: Şeker pancarı dalı turşusu, kelem turşusu, biber turşusu, salatalık turşusu, patlıcan turşusu, domates turşusu ve havuç turşusudur. En yaygın olanı ise çevrede bolca bulunan şeker pancarı dalı ile domates turşusudur. Dal turşusu, yörede ticari amaçlı olarak bolca ekilen şeker pancarının dallarından yapılır. Yaprakları atılarak uzun dal kısmı tuzlu suda içine atılarak hazırlanır. Bunlar plastik bidonlarda veya toprak testilerde muhafaza edilir. Gelişen teknolojiyle beraber plastik saklama malzemelerinin yaygınlaşması, toprak testilerin kullanımını iyice azaltmıştır.

3. Havza Yöresi Halk Mimarisi

Havza yöresi, karasal iklim ile Karadeniz ikliminin ortak özelliklerine yansıtan bir geçiş iklimine sahiptir. Bu yüzden bitki örtüsü değişiklik gösterir. Bu da yapılarda kullanılan malzeme ve malzemenin kalitesine doğrudan etkide bulunur. Yapılarda kullanılan malzemelerin doğal ortama bağlı olması kırsal yerleşimlerde daha çok görülür. Yapı malzemesi olarak; ormanı çok olan köylerde ahşap; taşın bol olduğu köylerde taş; her ikisinin de mevcut olmadığı yerlerde ise topraktan elde edilen kerpiç kullanılır. Buna rağmen köylerin genelinde karşımıza çıkan yapı şekli hımsıdır. Hımsı evler, ahşapların arasına ufak tuğlaları yerleştirmek suretiyle yapılır. Hımsıların alt katı taş veya kerpiçten yapılır. Alt katta duvarlar 50 veya 70 cm kalınlığında olup son derece sağlamdır. Buralar yazın serin, kışın ise ılık olur. Bu yüzden yemeklerin yapıldığı ve insanların yatak odası olarak kullandığı yerler alt katta bulunur. Eskiden bu alt katlar ahır olarak kullanılırken günümüzde bu uygulama yok denecek kadar azdır. Ülkemizde inşaat sektörünün hızla gelişmesi köyleri de etkilemiştir. Bundan dolayı ekonomik gücü olan veya ilçe merkezine yakın olan köylerde betonarme binalara daha sık rastlanır. Bunlar genelde bir veya iki katlı olarak yapılır.

İlçe merkezinde ise binaların büyük çoğunluğu betonarmedir. İlçenin birinci derece deprem kuşağında bulunmasından dolayı dört beş kattan yüksek bina yapımına izin verilmez. Şehir içinde müstakil binalar daha çok bulunurken, Tersakan Irmağı boyunca genişleyen dış bölgelerde son on yılda sitelerin çoğalması dikkat çekmektedir. Konut ihtiyacı yeterli düzeydedir. Kültür Müdürlüğü'nce koruma altına alınan tarihî evlerde yapı malzemesi olarak ahşap kullanılmıştır. Cami ve hamam gibi tarihî binaların taştan yapıldığı görülmektedir.

Köylerde yararlanılan ev haricindeki yapılar ise camiler, fırınlar, ahırlar, samanlıklar, çeşmeler, köy değirmenleri, köy odaları ve ambarlardır.

⁴ Acık: Ekşimsi bir tadı olan, elmaya benzeyen fakat ondan küçük yabani meyve türünün yöredeki adı.

Köylerde evlerin büyük olmasına özen gösterilir. İki katlı olsa da evler yüz yirmi metrekareden aşağı düşmez. Birinci katta dış kapının açılması ile karşımıza çıkan ve odalara geçişte kullanılan boşluğa “hayat” adı verilir. İkinci kattaki boşluğa ise “çardak” adı verilir. İkinci kata “hayat” içerisinde bulunan ahşap merdivenlerden çıkılır. İnsanların banyo olarak kullandığı yerlere genelde “çağlık” ismi verilmektedir. Çağlıklar ev içerisinde sobanın olduğu odalara yapılır. Günümüzde çağlıkların terk edilerek evlere bağımsız banyoların yapıldığı görülmektedir. Bazı evlerin birinci katlarında “tandır” adı verilen ve ekmek pişirmeye yarayan yerler de mevcuttur.

Ambarlar ise tamamen ahşaptan yapılır. Bunların yapımında çivi kullanılmaz. Ağaclar birbirine geçmeli şekilde yapılmıştır. Genellikle evin hemen yakınında bulunur.

Köylerde çamaşırların toplu olarak yıkandığı yapıya “yunnak” adı verilir. Yirmi yıl öncesine kadar çok kullanılan bu yapılar, çamaşır makinalarının köylere kadar girmesiyle artık kullanılmamaktadır.

Köy odaları imece usulü ile yapılır. Buralar köylülerin yaz kış toplandıkları yerlerdir. Buralarda sohbetler yapılır, davetler verilir, bayramlarda veya düğünlerde köy halkı topluca yemek yerler.

Ahırlar ve samanlıklar evin yanına yapılır. Bunların yapımında bir plana uyulmaz. Aslında köylerdeki tüm yapıların gelişigüzel olduğu söylenebilir. Dolayısıyla meydana gelen depremler neticesinde köylerde büyük hasarlar meydana gelmiştir. 1943-1944 depreminde bazı köylerde her aileden en az bir kişinin öldüğü söylenir.

Köylerdeki evlerin yapımı bittikten sonra soğuşun içeriye geçmesini engellemek, içerideki mevcut sıcaklığı korumak amacıyla konutların dış duvarları çamur ve saman karıştırılarak yapılmış özel bir balçıkla sıvanır.

Köylerdeki tüm yapılarda çatı mutlaka bulunur. Çatılarda düz veya oluklu kiremit kullanılır. Oluklu kiremitlerin daha fazla kullanıldığı tespit edilmiştir.

İlçede köylerin genelinde toplu yerleşme göze çarpmaktadır. Bunda su kaynaklarının yetersiz olmasının büyük etkisi vardır. Köylüler, su çıkan bölgelerden kendi imkânları ölçüsünde ve imece usulü ile köye su getirirler. Suyu bir depoda biriktirerek köye yapılmış şebeke sayesinde dağıtım yapılır.

Yörede ev yapımı bittikten sonra “Hayırlı Olsun” amacıyla “ev görmeye” gidilir. Herkes ekonomik gücü nispetinde hediye götürmeyi ihmal etmez. Yeni bir eve kavuşan insanların mevlit okuttukları da görülür. Nazar değmemesi amacıyla evin saçağının bir köşesine nazar boncuğu, at nalı, kömü (manda) boynuzu veya ölmüş karga leşi asılır.

4. Havza Yöresi Halk Hekimliği

İnsanlar, tabiatın sert yönüyle karşı karşıya kaldıkları günden beri birtakım kazalara uğramışlar veya hastalıklara yakalanmışlardır. Sağlığın önemli olduğunu bilen insanlar hastalıkları tedavi etmek amacıyla ellerinden geleni yapmaya başlamışlardır. Tıp, doktor, hastane gibi kavramların o gün için somut göstergeleri olmadığı için, bazen deneme yanılma yoluyla, bazen de faydalı olduğu tesadüfen görülen bitkilerden istifade ederek ilaçlar yapmaya çalışmışlardır. Bu tecrübeler zamanla çoğalmış ve “tıp” denilen kavram ortaya çıkmıştır. Artık modern yollarla hastalıklar tedavi edilse de yüzyılların getirdiği

alışkanlıklar sebebiyle ilkel yöntemler bir türlü terk edilememiştir. Kısaca halk hekimliği olarak adlandırdığımız, tıp'ın alternatifleri olarak görülen uygulamalara Havza yöresinde de sık sık rastlanmaktadır.

Yörede rastlanılan bazı hastalıklar ile bunların tedavi usulleri şunlardır:

Direm Köyü'nde Yahya Paşa adında bir yatır vardır. Buraya “Temreğu” hastalığı olanlar gelir. Bu hastalıkta insanın her tarafı kaşınır ve zamanla vücudu yara gibi kızarır. Bunun ilaçla tedavisinin olmadığı söylenir. Buradaki yatırda çocuklar efsunlanarak iyileştirilir. Burada kadınlar ve çocuklar efsunlanır. Erkek çocuklar ise on iki yaşından küçük olmalıdır. Efsun işini kadınlar yapar ve mutlaka o köyde oturan birisi bunu yapmalıdır. Aksi takdirde hastalığın geçmeyeceğine inanılır. Efsunlayan kadın elindeki ufak taşları hastanın başından ayaklarına kadar vücuduna temas ettirerek gezdirebilir. Bu esnada üç İhlâs, bir Fatiha okur. Hasta çocuğa biraz toprak verilir. Toprağın içine su katılmalı, durulunca da bu suyu “şifa niyetine” içmelidir. Üç sabah da “Yahya Paşa'nın ruhuna bağışladım.” diye iki rekât namaz kılmalıdır. Hastaya biraz da tuz verilir. Bu tuza “temreğu niyetine, Yahya Paşa kuvvetine” denilerek yedi İhlâs, bir Fatiha okunur. Hasta bu tuzu yemeklerde kullanır. Beş gün ekşili, baharatlı yemekler, bulgur pilavı, fasulye yemez. Yaralarına üç gün yedi İhlâs, bir Fatiha okuyarak tükürür.

Mısımlağaç Köyü'nde “Siğil Evliyası” vardır. Elllerinde siğil çıkan insanlar hicri ayların ilk çarşambasında oraya gider. Yatırın yanında olan ağaçlardan ufak bir dalı hafifçe kırar, fakat koparmaz. Fakat büyük dal kırmamalıdır. Kırarken:“Yarabbi, şifa senden. Bu mübareğin yüzü suyu hürmetine duamı kabul et.”diyerek üç İhlâs, bir Fatiha okur. Evliyanın da ruhuna bağışlar. Dal kurudukça siğil de zamanla ortadan kalkar. Yatırın civarına da fikirlerin alması için bir miktar para bırakılır.

Vücutta boyun bölgesinden ayaklara kadar mercimek tanesi şeklinde kırmızı yaralar ortaya çıkarsa bu hastalığa “Bezeme” adı verilir. Bu hastalığı ocak sahibi insanlar birtakım uygulamalarla iyileştirirler. Yaraların iyileştirilmesi şu şekilde yapılır: Kiremit tozları bir kabin içerisine konularak suyla karıştırılır. Kırmızı renkte olan bu suya hastalığı sağıltıcı kişi parmaklarını sokar. Daha sonra parmaklarını hastanın yara yerlerinin her tarafında gezdirir. Bu esnada İhlâs ve Fatiha surelerini okur. Hastaya bu kiremit tozundan bir miktar verir. Hasta birkaç gün boyunca bu kiremit tozunu içeceği suya karıştırır. Bir zaman sonra bu kırmızı yaraların kaybolduğu görülür.

El ve ayak bilekleri ani hareketler neticesi hafifçe döner ve o bölge kararmaya başlarsa buna “Bertik” adı verilir. Yarayı, bu işi ata mirası olarak öğrenmiş insanlar iyileştirebilir. Bu insan önce, düğünlerde kullanılan bir kenarı keskin çakmak taşı ile bu yarayı çizer. Hafifçe kan akıtır. Çizim esnasında Üç İhlâs, bir Fatiha okur. “Tedbir bizden, şifa Allah'tan” diye dua eder. Bir miktar zeytini iyice ezerek çizilen yere sarar. İki gün içinde bu çizilen yer iyileşir. Hamile bir kadın yılan görürse doğan çocuğunda ufak yaşlarda “yılancık hastalığı” olur. Bu hastalık meydana gelmişse, hasta kişinin haberi olmadan bir kara tavuk kesilir. Ağrıyan ve ara sıra da solucan çıkan baş bölgesine bu tavuk parçaları sıcakta sıcakta sarılır. Ufak solucanlar tamamen çıkınca başkalarına söylenebilir. Tedavi esnasında söylenirse solucanların çıkmadığına inanılır. Genellikle on bir, on iki tane çıktığı söylenir.

Hamile bir kadın yılan görürse doğan çocuğunda ufak yaşlarda “Yılancık Hastalığı” olur. Bu hastalık meydana gelmişse, hasta kişinin haberi olmadan bir kara tavuk kesilir. Ağrıyan ve ara sıra da solucan çıkan baş bölgesine bu tavuk parçaları sıcakta sıcakta

sarılr. Ufak solucanlar tamamen çıkınca başkalarına söylenebilir. Tedavi esnasında söylenirse solucanların çıkmadığına inanılır. Genellikle on bir, on iki tane solucan çıktığı söylenir.

Nazar bir insanın olağan durumunu kaybetmesidir. Bunun için kurşun dökülür, tütsü yapılır, hameyli (muska) yazdırılır veya efsunlama eylemi gerçekleştirilir. Nazara karşı efsunlama şu şekilde yapılır: Sobanın içerisinden bir parça kor alınır ve su dolu bir kap içerisine üç İhlâs, bir Fatiha okunarak atılır. Daha sonra kabın içerisine demir madeninden olduğu için iğne atılır. Bu işlem üç defa tekrar edilir. Bu işlemi gerçekleştiren kadın elleriyle kaptaki suyu nazarlı insanın yüzüne, gözüne sürer. Artan su ise kapının ardına dökülür. Suyun içindeki sönmüş kor da dışarı atılır. Bir süre sonra hastanın nazarın etkisinden kurtulmuş olduğuna inanılır.

Ayrıca yörede, hastalıkların sağaltılması amacıyla şu uygulamaların da yapıldığı görülmektedir:

Kanın durması için yaraya kül bastırılır veya örümcek ağları toplanarak yaranın üzerine konulur. Sonra yara temiz bir bezle sarılır.

Vücutta bir yara çıkınca “çıtık” denilen bir ağacın yaprakları toplanır. Bu yapraklar suda kaynatılır ve bu su ile yıkanılırsa yara iyileşir.

Göz bebekleri sürekli kanlanırsa, ölmüş salyangozlar kabuğundan çıkarılır. Bunlar hafifçe dövülerek bir bez ile göze sarılır. Birkaç gün sonra bu kanlanma geçer.

Koltuk altlarında çıban şeklinde büyük yara çıkarsa bunun nazar değmesinden kaynaklandığına inanılır. Yeni kesilmiş bir koyunun gözü yaraya temas edecek şekilde sarılır. Bir süre sonra bu yaranın iyileşeceğine inanılır.

Sürekli karın ağrıları olursa göbeğin düştüğüne inanılır. Karın bölgesi böbreklerden başlayarak iyice ovulur. Sonra el yumruk yapılır ve göbek üzerinde yarım daire çevrilir. Göbek damarları atarsa hasta iyileşmiş demektir.

Burkulma veya kas ezilmelerinde dövülmüş zeytin bu bölgeye sarılır. Bir müddet sonra bölge normal halini alır.

Boğaz şişerse bu bölgeye dıştan bal mumu muşabbası sarılarak şişkinlik giderilir.

Kırık meydana gelirse kara sakız eritilir ve bölgeye sarılır. Böylece kırığın on günde iyileştiğine inanılır.

Bir insan kabakulak olmuşsa barut ve bal karıştırılarak uygun yere sarılır. Bir süre sonra hastalık geçer.

Kanamalarda acil müdahale için kanayan yere tütün bastırılır. Patatesler ezilip yanık yerlere sarılırsa bir süre sonra yanan yer iyileşir.

Yanıkları tedavi etmek amacıyla, yanan bölgeye salça sürülür. Bez parçası ile üstü kapatılır. Bir müddet sonra yanıklar iyileşir.

Bel ağrısı çok şiddetlenince ağrıyan yere kara sakız yapıştırılır. Bir zaman sonra kara sakız koparılıp alınır.

Baş ağrılarında başa patates sarılır.

Öksürüğün geçmesi için soğanla şeker bir kapta ezilir. Bunun suyu içilirse kısa süre içinde öksürük kesilir.

Yumurta sarısı çiğ olarak içilirse kısık ses açılır.

Elmanın içine karabiber konulup fırında pişirildikten sonra yenirse öksürük kesilir.

Ağrıyan yere pancar pekmezi sürülürse ağrı kısa sürede geçer. Ayva yaprağı kaynatılıp içilirse bronşit iyileşir veya hastanın rahatsızlıkları azalır.

Mısır püskülü kaynatılıp içilirse kan damarları açılır.

Soğan kabuğu dövülüp iltihaplara sarılırsa buralar kısa sürede iyileşir.

Sünnet olduktan sonra ağaç çürüğü toz haline getirilip sünnet yarasının üzerine serpilirse bu yara kısa sürede kurur.

Böğürtlen meyvesi kırk gün yenirse gözün görme gücünü artırır. Gözüne ak perde inen bir kimse hardalı dövüp bal mumu ile karıştırır; sonra saçını kesip bu terkihi boğazına yapıştırırsa perde ortadan kalkar.

Karnı ağrıyan çocuğun göbeğine katran sürülürse ağrı derhal iyileşir. Ağrı çok şiddetli olursa katran beşiğin içindeki sıcak elliğe⁵ konulur.

Nane ve limon kaynatılarak içilirse boğaz ağrıları iyileşir. Çok yüksek ateşi olanların ateşi düşer.

Soğuk algınlığından dolayı hastayı ateş basarsa vücudun her yerine sirke sürülür. Böylece ateşin düşmesi sağlanır.

5. Havza Yöresindeki Adlar ve Lakaplar

İlçe merkezinde genellikle insanlar arası iletişimde gerçek adlar ve soyadlar kullanılırken, köylerde daha çok insanlara başka adlar verildiği, ailelerin farklı isimlerle nitelendirildiği görülür. Lakap olarak adlandırdığımız bu isimlerin çok çeşitli olduğu görülmektedir. İnsanların bu uygulaması tesadüf değildir. Fiziksel aksaklık, unutulmayacak bir olay, değişik bir huy ve farkında olunmadan yapılan davranışlar insanların diğerlerine lakap takmaları için yeterli sebep olmaktadır. Dikkatlerimizi çeken nokta ise insanların bu lakaplardan alınmaması, hatta bazılarının hoşuna bile gitmesidir. Lakapları kişi lakapları ve aile lakapları olmak üzere iki grupta toplamak mümkündür:

5.1. Kişi Lakapları:

Arif Hasan, Aygır Ayşe, Ayrangeven Recep, Bacak Rasim, Balak Memedi, Cinton İsmail, Cor Memet, Çerkez Adil, Çıtak Halim, Çöp Döndü, Dana Şerif, Dazı Recep, Demir Ağa, Gıdak Yahya, Dilcek Hüseyin, Eğriboyun Musa, Elik Hasan, Gıdık Kadir, Gıldır Ahmet, Goden Ali, Göçmen Sabri, Görpe İsmail, Kambur Habil, Kazkaz Hüseyin, Kırık İsmet, Koca Tüfek, Kör Ramuş, Köşüre Şerif, Kuru Şaban, Motor Ahmet, Pisik Kurtça, Sarı İsmail, Seyis Ahmet, Sındırığın Murat, Sırtlan İsmail, Tatar Ahmet, Tıkır Mustafa, Tışık Ömer, Topal Karanfil, Tozil Ali, Vapur Hasan.

⁵ Ellik: Kum halinde olan ince toprak

5.2. Aile Lakapları:

Arapoğulları, Dardarlar, Dındıklar, Dırgalar, Dudular, Ecükler, Elmaslar, Fırgalar, Fısfıslar. Guruklar, Güdekler, Güldanlar, Hatıklar, Hoplar, Kamalar, Kapancılar, Kenediler, Kuluklar, Memikler, Molla Ömerler, Puçalar, Sildirler, Tangallar, Tekeler, Tıgırlar. Tozanlar, Tülü Bacaklar.

Sonuç

Henüz fazla araştırılmamış ve folklorcular açısından bakir bir alan olarak görülen Havza yöresi, tespit ettiğimiz folklorik malzemenin içeriğine bakıldığında bir hayli zenginlik arz etmektedir. Buradan yola çıkarak yöredeki yaşam tarzı ile ilgili bilgilere ulaşmak mümkündür. Bunlar geneli yansıtıcı mahiyettedir. Bunun yanı sıra köylerin ilçe merkezine olan uzaklıklarına ve buralarda yaşayan insanların geldikleri çeşitli coğrafyalara göre, dar bir kesime ait farklı kültür değerlerini de görmek mümkündür. Fakat bunlar hiçbir zaman genel yapıyı yansıtmamaktadır. Bizim daha çok üzerinde durduğumuz değerler, bölgenin tamamını yansıtan ortak tavır ve kalıp hareketlerdir.

Folklorik malzemenin tespitiyle, baş döndüren toplumsal değişim karşısında bunların kalıcılığı sağlanmış ve çeşitli bilim dalarını istifadesine sunulmuştur.

Üzerinde durulmayan diğer folklor unsurlarının da araştırılmasıyla, Havza yöresinde yaşayan insanların toplumsal yapılarına ait bilgilerin eksikliği giderilmiş olacaktır.

KAYNAKÇA

- ARTUN, Erman (2008), Türk Halkbilimi, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- BORATAV, Pertev Naili (2000), Halk Edebiyatı Dersleri, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları
- ÇOBAOĞLU, Özkul (2002), Halkbilimi Kuramları ve Araştırma Yöntemleri Tarihine Giriş, Ankara: Akçağ Yayınları.
- EKİCİ, Metin (2000), "Halk, Halk Bilimi ve Halk Bilgisi Üzerine Bir Deneme". Milli Folklor, S. 45, Ankara: Feryal Matbaacılık.
- ERGİN, Muharrem (1999), Dede Korkut Kitabı, İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- ÖZDEMİR, Cafer (2003), Havza Yöresi Anonim Halk Edebiyatı Ürünleri Üzerine Bir Araştırma, (Danışman: Yrd. Doç. Dr. Bekir Şişman), Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.

Kaynak Kişiler

- Cemile GÜDEK, İlkokul mezunu, ev hanımı, 76 yaşında, Yavucuk Köyü'nde ikamet etmekte. (vefat etti)
- Dursun BEŞLİ, İlkokul mezunu, emekli, 78 yaşında, Yavucuk Köyü'nde ikamet etmekte. (vefat etti)
- Gülfiye ÖZDEMİR, İlkokul mezunu, ev hanımı, 75 yaşında, Yavucuk Köyü'nde ikamet etmekte.
- Hüseyin ÇAĞAN, İlkokul mezunu, çiftçi, 70 yaşında, Havza'da ikamet etmekte.

Mahmut İŞLEYEN, Üniversite, öğretmen, 55 yaşında, Havza'da ikamet etmekte.

Mansur KÖSE, İlkokul mezunu, çiftçi, 69 yaşında, Kamlık Köyü'nde ikamet etmekte.

Mecit ÇİÇEK, İlkokul mezunu, çiftçi, 61 yaşında, Ilıca Kasabası'nda ikamet etmekte.

Osman CANIAZ, İlkokul mezunu, çiftçi, 65 yaşında, Havza'da ikamet etmekte. (vefat etti)

Recep ŞAHİN, İlkokul mezunu, çiftçi, 63 yaşında, Dereköy Köyü'de ikamet etmekte.