Cemal KURNAZ, Bir Köy Vardı. Ankara: Kurgan Edebiyat, 2018, ISBN:978-605-203064-6, 492 Sayfa.

Prof. Dr. Ali YAKICI*

Bir Köy Vardı adlı kitabın yazarı Prof. Dr. Cemal Kurnaz, bir yazar, bir şair, bir klasik edebiyat hocası, bir halk bilimi derlemecisi, bir araştırmacı, bir bilim adamı ve bir akademisyendir.

Kitabının konusunu oluşturan Taşlıca (Kiliseli) Köyünde doğmuştur. İlkokulu bu köyde okumuştur. 11 yaşında öğretmen okulundaki eğitimine devam etmek üzere köyünden ayrılmış olmasına rağmen ortaokul, lise ve üniversite öğrenimi sırasında yaz tatillerinde sıklıkla köyüne gelmiştir. Öğretmenliği, Hacettepe ve Gazi Üniversitelerindeki öğretim üyeliği döneminde de köyüyle olan bağını koparmamıştır. Her fırsatta köyünün havasını teneffüs etmiş, geleneksel kültürü içinde yaşamıştır. Yaşadıklarını, hatıralarını ve özellikle de köyünde yaşanmış ve yaşanmakta olan geleneksel kültürü bir halk bilimi araştırmacısı hassasiyetiyle kitabına aktarmıştır. Bu bakımdan 500 sayfalık bu muhtevalı çalışma için bir hatıra kitabı, bir monografik eser, bir halk bilimi derlemesi, halk kültürü için bir kaynak denilebilir.

Kurnaz, kitabın yazılış hikâyesini kısaca şu sözlerle anlatmaktadır: "Artık bizim yaşadığımız köy yok. Adı yine Taşlıca ama köy, fiili olarak Antalya-Konya yolu üzerindeki Murtiçi'ne aktı. Murtiçi köyü gölgede bıraktı. Sokaklar ıssız, evler harap. Köyde tek tük gününü doldurmaya çalışan yaşlılar var. Onların da ışıkları bir bir sönüyor. Yolu, suyu, elektriği olmayan, kendi içine kapalı o eski köy hayatı yok. O hayata ait eşya kullanılmıyor, onlarla ilgili kelimeler, tabirler, sözler kullanılmıyor. Bunların hepsi birer kitabi folklor malzemesine dönüştü. Orada bir köy vardı. Artık yok. Bir eski zaman masalı gibi yaşandı ve bitti. Unuttuğumuz ve kaybettiğimiz kültür unsurları içinde bin yıldır yaşata geldiklerimiz de vardı. Bunların unutulmalarına gönlüm razı olmadı. Türkiye hızlı bir sosyal değişim yaşıyor. Birçok köy boşaldı. Benim yazdıklarım, bir bakıma bunların da hikâyesi."

Kurnaz, kitabında verdiği halk kültürüne, halk bilgisi ve edebiyatına dair bilgileri sistematik bir veri toplama tekniğiyle elde etmemiştir. Daha çok hatıra niteliğinde olan bu kitaptaki bilgilerin esas kaynağını yazarın on bir yaşına kadar yaşadıkları ve tatillerdeki gözlemleri oluşturmaktadır. Yazar, köyünden uzak kaldığı yılın sekiz aylık okul dönemine rastlayan zamanlardaki bilgi eksikliğini çeşitli kaynak kişiler yardımıyla tamamlamıştır. Bu kaynak kişilerin başında annesi "Yörük kızı" diye anılan annesi Emine Kurnaz (d.1935) ve anneannesi Durdu Gelin (1913-2013) gelmektedir. Kitabın yazılış sürecinde bilgisine başvurulan önemli kaynak kişilerden ikisi de öğretmen Hüseyin Aksoy ve Süleyman Uysal olmuştur.

Kitapta, genellikle Taşlıca Köyünün somut olmayan kültürel mirasına dair bilgiler yer almaktadır. Doğumdan ölüme insanın sosyal, kültürel ve dinin hayatına dair birçok örnek bilgi bulunmaktadır. Bunlar; doğum, sünnet, düğün ve ölüme dair uygula-

* Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Türkçe ve Sosyal Bilimler Bölümü, Ankara/Türkiye, yakiciali@gmail.com

ma ve törenler, yer adları, lâkaplar, halk takvimi, halk meteorolojisi, halk ekonomisi, tarım, hayvancılık, halk hekimliği, halk veterinerliği, âdetler, inanışlar, kutlamalar, uğurlamalar, karşılamalar, bayramlar, halk mutfağı; yiyecekler, içecekler, çocuk oyunları, köy seyirlik oyunları, halk müziği; türküler, halk edebiyatı; masal, mani, ninni, bilmece, tekerleme, alkış, kargış, atasözü, deyim ve diğerleridir.

Önsözde kitabın yazılış amacı, kitabı oluşturan verileri toplama yöntem ve tekniği ile bilgilerin toplandığı kaynak kişiler ve kitaptaki resimlere dair bilgiler yer almaktadır.

Girişte, Taşlıca Köyü ve bağlı olduğu Murtiçi'nin bulunduğu coğrafyada daha önceleri kimlerin yaşadığına dair köyün tarihçesiyle ilgili bilgi verilmekte, köyün adının önce Kiliseli olduğu ve bu adın sonradan Taşlıca olarak belirlendiği köye adların veriliş nedenleriyle anlatılmaktadır. Ayrıca burada köyün kurucularından itibaren ikamet edenlerinden söz edilmekte, belirli aileler ve işinde, mesleğinde şöhret yapmış kişilere yer verilmektedir. Yazar kendi ailesiyle ilgili kişi ve bilgilere de bu bölümde yer vermektedir. Köyün manevi iklimi ve eğitim öğretim durumu da bu bölümde değerlendirilmektedir.

İkinci bölümde köyün hava durumu, halk meteorolojisi, halk takvimi, zaman tayini, köyün su kaynakları; kuyular, miyarlar, dereler vd. ele alınmakta, özellik ve uygulamaları anlatılmaktadır.

Üçüncü bölümde köydeki iş ve meslek hayatı üzerinde durulmaktadır. Özellikle kadının annelik ve aile yöneticiliğinin yanı sıra iş hayatındaki yeri ve önemi tartışılmakta, ev ekonomisine katkısı değerlendirilmektedir.

Bulunduğu coğrafi şartlardan dolayı köyde hayvancılık ve yaylacılığın önemi vurgulanmakta, hayvancılıkla ilgili bütün uygulamalar anlatılmaktadır: Çobanlık, çoban kıyafeti, çoban tutma, kara davar, döl zamanı, oğlak yakma, oğlak gütme, kuşluklamaya çıkma, davar kırkma, yatak yatırma, yaylaya göçme, süt sağımı, oğlak emiştirme, sürüyü kaldırma, davara tuz verme, değişik yapma, vd…

Köyün hayvancılıktan sonraki önemli geçim kaynağının tarım olduğu belirtilmekte, tarıma yönelik uygulamalara yer verilmektedir: Darı, susam, üzüm, bağ bekleme, pekmez, üzüm bandırma, incir…

Bunlara ilave olarak köydeki çul ve çuval dokumacılığının önemi vurgulanmakta, "bedel durmak, Aydın'a gitmek" gibi köyün diğer iş ve geçim kaynakları da bu bölümde belirtilmektedir.

Kitapta "ev kurma, ocak yakma" olarak belirtilen bölümde köylülerin hangi şartlarda ev-bark sahibi olduğu, içinde hayatını geçireceği bir mekâna nasıl kavuştuğuna dair bilgiler verilir. Ev kurma olayı askı töreniyle tamamlanmış olur.

Kitabın önemli bir bölümünü evlilik, düğün ve buna bağlı uygulamalar oluşturmaktadır. Bu uygulamaların başında kız isteme gelir. Kız isteme törenini söz ve nişan takip eder. Bunun ardından düğün hazırlıkları başlar. Düğün odunu da düğün yemeği için önemli pratiklerdendir. Taşlıca Köyünün düğünlerinde görülen diğer gelenek, görenek, oyun, töre ve uygulamalar şunlardır: Gelin ağlatma, tavşuya gitmek, indirmelik, bayrak eğme, def çalma, tüfek atışı, delikanlıbaşı, Arap vd.

Köyün somut olmayan kültürel mirasını oluşturan diğer unsurların başında bayramlar gelmektedir. Halk ekonomisi bakımından hayvancılığın etkili olduğu köyde halk hekimliği ve

halk veterinerliği de önemli bir yere sahiptir. İnanmaya bağlı âdetler de burada önemini korumaktadır. Burada görülen âdet ve inanmalardan bazıları şunlardır: Ak kuş, altıokka, aydıncıbeci, azat-mazat, işemek, bittik, kayıp arama, kurt ağzı bağlama, ölü, gök kapısı, poyraz ebesi, kütük atma, ermaaavk, günler ve geceler, Hıdırellez…

Halk kültürü içinde mutfağın önemli bir yeri vardır. Taşlıca köylüleri için de durum farklı değildir. Taşlıca halk mutfağı üç ana yemekten oluşmaktadır. Bunlar; et yemekleri, hamur işi ve ot yemekleridir. Bunların başlangıcında çorba, sonunda ise tatlılar bulunmaktadır. Meyve ve çay Taşlıca mutfağının olmazsa olmazlarındandır.

Çorbaların başında tarhana çorbası gelmektedir. Taşlıca Köyünün mutfağında üretilen diğer çorba çeşitleri şunlardır: Göktarhana, un çorbası, çileme çorbası, sağır çorba, sütlü bulamaç, soğanlı bulamaç, Arap aşı çorbası, cin börülce çorbası, dovga çorbası, sütlü bulgur çorbası.

Taşlıca Köyünün et yemeklerinin başında sırım/ külbastı ve et yahnisi gelmektedir. Ana malzemesi et olan diğer yemekleri ise; baş aşı/ kelle-paça, karın aşı /işkembedir. Hamur işi yemeklerden yaygın olanı yağlı çörektir. Diğer hamur işi yiyecekler ise; değirmen çöreği, büküm, yağlı ekmek, yumurtalı ekmek, avkma ve dolazdan oluşmaktadır.

Borana, karakabak aşı, domates aşı, kabak dolması, biber dolması, patlıcan dolması gibi sebze yemeklerinin yanı sıra köyde yetişen birçok ot yemek malzemesi olarak kullanılmakta, bunlardan mevsimine göre yemek yapılarak yenmektedir. Bu otların yemek malzemesi olarak değerlendirilenleri şunlardır: Alavada, baldıran, borana, çaşır, çıtırık, çilam, çiriş, dedemsakalı, ebegümeci, gelinyemişi (erguvan) çiçeği, gerdeme, gülotu, gıbışkan, göllez, guggukotu, ısırgan, ilangöllezi, iğnelikotu, Karacaoğlanotu, karamuk, kazayağı, keçbiciği, keklikotu, kişniş otu, kömürgen, ölümkörü, patlangıç (gelincik), su nanesi, tokmağan, turpotu, yağlık, yarpuz.

Taşlıca mutfağının vazgeçilmezlerinden biri de bulgur pilavı, darı pilavı ve turşudur. Türk mutfağının yemeği sonlandırma ikramı tatlıdır. Taşlıca Köyü mutfağının tatlıları arasında ise şunlar yer almaktadır: Aşure, nişasta helvası, akhalva, meyhana helvası, bulgur unu helvası, tahinli avkma, incirli pekmez, karakabak reçeli, ayva reçeli vd.

Taşlıca Köyünün mutfağında genellikle kendi yetiştirdiği meyveler tercih edilmektedir. Bunlar; elma, armut, ayva, incir, üzüm, murt (akmuert ve karamurt), alıç, böğürtlen, çamüzümü, çöre vd.

Taşlıca mutfağının ikram malzemesi arasında çayın da önemli bir yeri vardır. Bu köyün mutfağının çayı da kendine aittir. Taşlıca yaylalarında yetişen başlıca adaçayı çeşitleri şunlardır: Yaylaçayı, seyilçayı, eşekçayı, tülüçay ve kekik (akkekik, karakekik, yaylakekiği).

Köyün somut olmayan kültürel mirası içinde çocuk oyunlarının önemli bir yerinin olduğu görülmektedir. Yazarın kitapta tanıttığı çocuk oyunlarının başında şunlar gelmektedir: Bezirganbaşı, birdirbir, çellik, çırakma, tana, esir almaca, kazık, körebe, küpanas, mendil kapmaca, mendil koymaca, çifttaş, beştaş, dokuztaş, tura tuzyükü.

Köyün halk edebiyatı içerisinde mani ve türküler önemli bir yer tutmaktadır. Manilerin konuları arasında Taşlıca Köyü de yer almaktadır:

Taşlıca'nın üzümü
Bir kez görsem yüzünü

Başa felaket gelir
Dinle ata sözünü

Taşlıca'nın dilinden
Bir iş gelmez elinden

Susuzluktan ölsem de
Yudum içmem gölünden

Taşlıca Köyünün zengin bir türkü dağarcığı bulunmaktadır. Yazar, Taşlıca Köyünün kendine has bir türküsünün olmadığını, genellikle oyun havası tarzındaki bu türkülerde Konya oturak havalarıyla Silifke, Anamur vb. çevre kültürlerin etkisinin olabileceğini belirtmektedir. Köyde söylenen türkülerden "Konyalı, Develi, Sille" gibi Konya oturak türküleri dışındakilerin kaynağının neresi olduğuna dair bir bilgi bulunmamaktadır.

Kurnaz, köyde söylenen türkülerden bir kısmını notalı olarak kaydetmiştir. Bu bakımdan türküler müzik yorumcularının da değerlendirebileceği bir durumdadır. Notalarıyla verilen türküler şunlardır: Alma dedim, O yalan bu yalan, Fesliken ektim yalıya, Cezayir, Çek deveci, Viran çardakta bir gelin gezer, Evlerinin önü Burdur deresi, Evlerinin önü nane fidanı, Hacı'nın küçük kızı cigara yakıyor, Bizim evlerimiz yayla düzünde, Kara kabak kökeni, Ufacık taşlardan kale yapılmaz.

Kitapta metinleri verilen türküler içinde köye aitliği belirgin olanlardan biri "Ayşa'm" türküsüdür. Uşak'tan Denizli'ye, Tokat'tan Bolu'ya, Bartın'dan Kastamonu'ya, Konya'dan Kayseri'ye, Trabzon'dan Giresun'a Türkiye coğrafyasının birçok ilinde "Ayşe'm" türküsü söylenmektedir. Yazar, Taşlıca'da söylenen bu türkünün Ege Bölgesi türkü geleneğinden etkilenerek oluşturulmuş olabileceğine vurgu yapmaktadır.

"Ayşa'm nerden gelin;
Marla'dan Beşibirlik değil midir yangın baygın Ayşa'm
Ak gerdanı parlatan..
"Ayşa'm nerden gelin;
Fersin'den
Ben de seni bilemedim yangın baygın Ayşa'm
Başındaki fesinden…
……."

Köydeki diğer halk edebiyatı ürünleri arasında; bilmeceler, tekerlemeler, uyaklı deyişler, dualar, ilençler, atasözleri ve deyimler, yer adları, lakaplar ve kelimeler yer almaktadır.

Bir Köy Vardı, bir hatıra kitabı olarak görünmekle birlikte, sistematik veri toplama yöntemiyle elde edilmemiş bile olsa halk kültürünün, somut olmayan kültürel mirasın, halk biliminin, halk edebiyatının önemli kaynaklarından biridir. Bu bakımdan halk bilimi alanında çalışanların, mahallî kelime, deyim ve terimler üzerine araştırma yapanların bu araştırma kitabını, halk kültürüne ait materyalin yer aldığı bu eseri görmesi gerekir. Ayrıca, monografi, özellikle de köy monografisi üzerine çalışan ve çalışacakların yararlanacağı örnek bir eserdir.