



TÜRK-İSLAM MEDENİYETİ AKADEMİK ARAŞTIRMALAR DERGİSİ

Yılda iki kez yayımlanan ulusal ve uluslararası hakemli dergidir.

Editör: Prof. Dr. Mehmet AYDIN

Editör Yardımcısı: Doç. Dr. Şahin FİLİZ

Yayın Sekreteryası

Yrd. Doç. Dr. Ahmet ARAS

Yrd. Doç. Dr. Dicle AYDIN

Dr. Tahir ULUÇ

KONYA 2006/2

TÜRK KÜLTÜRÜNDE UNUTULMAYA YÜZ TUTMUŞ BAZI İSİMLER - II

Doç. Dr. Ahmet YILMAZ*

Abstract

The Obsolete Names in Turkish Culture

For the Yörüks, migration and nomadism used to be a culture and way of life. These people usually spend the winter every year in the same regions and go up to the same plateau. Their only means of livelihood is stockbreeding. They raise fatten sheep and produce milk, butter, cheese, and wool.

These people had to lead a tough life because they had a migratory life. For they had herds of sheep and goats, they were forced to find fresh meadows for their animals. To produce health young and give milk, meat and wool abundantly, the animals need to graze fresh and serene meadows and drink clean water. They also need to be protected from epidemic diseases. If these conditions are not met, they cannot produce and so the animals waste away. Then, it will be inevitable to face the unbearable consequence: poverty and starvation.

Yörükler için "göçebe" veya "göçer" olmak bir yaşam biçimi ve bir kültürdür. Çünkü, devamlı yer değiştiren, yılın dört mevsimini içinde geçirdikleri çadırlarını ilkbahar mevsiminden itibaren sıcak bölgelerden serin yaylalara çıkaran, sonbaharın gelmesiyle de daha ılıman iklimde kalan bölgelere nakleden insanlara *göçebe* veya *göçer* denir. Bu insanlar genellikle, her sene aynı bölgelerde kışı geçirirler ve aynı yaylalara tekrar çıkarlar. Örneğin Çukurova'da kış aylarını geçirirler ve yayla zamanı Kayseri il sınırları içinde kalan yüksek bölgelere çıkarlar. Bu insanların tek geçim kaynakları hayvancılıktır. Etlik tokluları satarak ve süt, yağ, peynir. yün gibi hayvansal üretimlerini pazarlayarak geçimlerini sürdürürler.

Konar göçer bir hayatları olmasından dolayı çok çetin şartlarda yaşam mücadelesi verirler. Sürüler halinde koyun veya keçiye sahip oldukları için, devamlı olarak hayvanlarına uygun meraları ve otlakları bulmak zorundadırlar. Sık sık

* Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Türk-İslam Edebiyatı Anabilim Dalı Öğretim Üyesi.

yer değiştirme mecburiyetinde olmaları bundandır. Çünkü bu hayvanların sağlıklı yavrular doğurması, bol miktarda et, süt ve yün vermesi için stressiz ortamlarda, bol otlulu meralarda yayılmaları ve temiz sular içmeleri gerekmektedir. Hayvanların bulaşıcı hastalıklara da yakalanmamaları gerekmektedir. Bu ortam ve imkanlar temin edilmezse ürün de elde edilmez, hayvanlar da telef olur. İşte o vakit tahammül edilemeyecek bir sonucun doğması kaçınılmaz olur; fakirlik ve açlık...

İşte Türk milletini, tarihin çok eski çağlarından beri hayvanları ile birlikte dağdan dağa, yayladan yaylaya, bölgeden bölgeye koşturan, sahip oldukları yurtları gerektiğinde canları pahasına savunmak zorunda bırakan, otlak ve su kavgalarına karıştıran, belirli bir yerde köy, kasaba, şehir oluşturmalarını bile geciktiren en temel gerekçelerden birisi budur. Bu öyle bir yaşam biçimi, öyle bir kültürdür ki burada hayvanların hayatı insanların hayatından önce gelir. Bir meraya sığmadıkları için ayrı yörelere gitmek mecburiyetinde kalan ve uzun süre bir araya gelemeyen yakın akrabalar bile zamanla yabancılaşır gider. Karacoğlan da bu gerçeğe işaret etmektedir: "*İnsan seodiğinden soğur; görülmeyi görülmeyi.*" Ölülerini kendi yaylalarına en yakın köyün mezarlığına defnetmek zorunda kalırlar. Nimet-i maariften de yeterince yararlanamazlar, okullara devam edemezler. Maalesef bu yaşam biçiminin böyle kötü tarafları da vardır. Ancak bu insanların kullandıkları kelime sayısı az ve sınırlı olmakla birlikte dilleri katıksız, ifadeleri saf ve bir pınar suyu kadar berraktır. Çünkü onlar bir bölgede, başkalarının kültürlerinden etkilenecek kadar uzun kalmazlar, kalmazlar.

Bu insanlara günümüzde Türkiye'de *Yörük* denilmektedir. Bugün Yörükler, otlak ve meraların azalması, orman ve tarım alanlarının genişlemesi gibi nedenlerle ellerinde bulundurdukları sürülerini satmak mecburiyetinde kalmışlardır. Çok az bir kısmı yarı göçebe bir yaşam biçimini tercih etse de bugün genel olarak yerleşik bir hayat yaşamaktadırlar. Hepsinin kökü Oğuz boylarına dayanmaktadır.

"*Türk Kültüründe Unutulmaya Yüz Tutmuş Bazı İsimler-II*" başlığı altında bugün hatırlatmaya çalışacağımız isimler göçebe Yörükler arasında kullanılan "*ev, çadır ve çadır hayatının gereçleri*" ile ilgili isimler olacaktır :

Ak çuval / Kır çuval: İçerisine un buğday vs. gibi kuru yiyecek maddelerini koymak için sade olarak dokunmuş, üzerinde birkaç paralel çizgiden başka motif bulundurmayan beyaz renkli çuvallara verilen isimdir.

Ala çuval : İçerisine giysi vs. gibi eşyaları koymak için dokunmuş, üzeri kilim motifleriyle süslü renkli yün çuvaldır.

Ala keçe : Bir yüzü renkli motiflerle bezenmiş, altı düz beyaz yünden oluşan keçeye *ala keçe* denir. Ala keçeler bir halı gibi taban sergisi olarak kullanılır.

Ark : Çadırların içine olası sel sularının girmemesi için etrafına kazılan küçük su yoluna *ark* denir.

Aş : Bulgur pilavı.

Bağ : Çadırların sabitleştirilmesi çok önemlidir. Çünkü iklim şartları her zaman değişkendir. Çadırların rüzgara, fırtınaya, yağmura, doluya dayanıklı olması gerekir. Çünkü bu çadırın içinde sürdürülen hayatlar vardır. Gerektiğinde olabildiği kadar serin ve gerektiğinde de sıcak olmalı, içinde ateş yanmalı, yemek pişirilmelidir. Bu sebeplerden dolayı çadır bağlarının önemli görevi vardır. Bağlar genellikle kendirden yapılır ve urgan denir. Yaklaşık 4-5 m uzunluğundadır. Dikdörtgen şeklinde olan çadır 8 adet bağla bağlanmak zorundadır. Bağların üçü önde, üçü arkada ve iki tanesi de yanlardadır. Bağların uçları yere çakılan ağaç kazıklara tutturulur. Ancak kazıkların çakıldığı zemin bazen yumuşak bir zemin olabilir. Bu durumda kazığın yerinden oynamaması için çatal bir ağaç dalı (V şeklinde) temin edilir ve üzeri taşlarla desteklenir. Böylece kazığın da yerinden oynaması önlenmiş olur. Bu ek işleme *bastırık koyma* denir.

Bazlama : Saç üzerinde pişirilmiş kalınca ekmek. Yufkaya göre daha küçük ve kalın olur. Tereyağı ile yağlanarak ve sıcak sıcak yenir.

Belik : Kadınların saç örgülerine denir.

Beş kaya : Fındık büyüklüğündeki beş adet çakıl taşı ile iki kişi arasında oynanan bir oyundur. Hızlı ve dikkatli hareket edebilme yeteneğini geliştirir.

Beze : Yumurta büyüklüğünde veya daha büyük hamur topağı.

Bıçak : Ağzı açılıp kapanabilen ve güvenli olarak cepte taşınabilen bıçaklara denir.

Bilemek (Bileğilemek) : Bıçakların daha iyi kesmesi için sert bir taş üzerine veya ağız kısımlarının birbirine sürtülmesine *bıçak bilemek* denir. Böyle taşlara ise *bileği taşı* denir.

Bişkek (Bişşek): Yağı ayrıştırılmak üzere yayığa konulan yoğurdu çırpma için özel yuvarlak başlık takılmış ağaç sopaya denir.

Bucak : Tuluğun üzerinde bir musluk gibi kullanmaya yarayan iki ön bacak yeri.

Bükme : Birden fazla ipi birleştirerek daha kalın ve daha sağlam hale getirme işlemine bükme denir. Bir *kirmen* veya *çark* denilen aletle yapılır.

Çadır yeri : Çadırlar sert ve düzgün düzeylere kurulur. Aşırı rüzgar alan dağ başlarına kurulmadığı gibi dere yatağına veya toz yığınları içine de kurulmaz. Bir yere kurulan çadır göç amacının dışında sökülmez. Bunun tek istisnası kış mevsimi biter bitmez görülür. Nevruz günü çadırlar sökülür, kışın getirdiği çamur ve hayvanların döl kirlerinden arınmak için başka bir yere tekrar kurulur. Bu aynı zamanda bir genel temizlik anlamına gelir.

Çadır : Kara keçi kılından dokunur. Yaklaşık 80 cm eninde ve 5 m uzunluğunda, kanat denilen 5 veya 7 parçanın yan yana birleştirilmesi ile yapılır. Genel olarak 190 cm yüksekliğinde üç ağaç direk kurulu ve 8 yerinden

kendir iplerle yere tespit edilir. Bağ denilen bu simetrik iplerin üçü önde, üçü arkada ve ikisi de yanlardadır. Yanlarda olan bağlara *böğür bağı*, önde ve arkada-daki bağların ortada kalanlarına *orta bağ* ve köşelerde kalan dört bağa ise *pinti bağ* denir. Böğür bağları çadır kurulurken ilk olarak sabitlenir ve çadır yıkılmak istendiğinde en son olarak sökülür. Çadır bağlarının kendirden yapılmış organ-lardan olması ve uzatılıp kısaltılmaya uygun biçimde bağlanmış olması gerekir. Yağmurlu havalarda çadırın gergin durması ve yağmur suyunu içeri almaması için hemen organları gerdirilir. Ancak yağmur devam ederse organlar gereğin-den fazla gerileceğinden kopabilir. Bunun için bağların kontrol edilerek gevşe-tilmesi gerekir. Çadırı orta direk ayakta tutar. Direklerin çadırı delmemesi için başlarına ağaçtan yapılan ve *çanak* denilen başlıklar takılır. Çadırın büyüklüğü veya küçüklüğü nüfusun kalabalıklığı ile değil çadır sahibinin zenginliğiyle ilgilidir. Fakirlerin çadırları 5 kanatlı, zenginlerin çadırları 7 kanatlıdır. Ağa çadırları uzunluğuna büyütülür ve 4 direkli olur.

Çelik-çomak: Bir takım oyunudur. Herkesin elinde ağaçtan yapılmış, araba fırçası kalınlığında bir *değnek* vardır. Buna *çomak* ta denir. Değneklerin uç kısımlarından 15-20 cm lik bir kısmı kesilerek *çelik* yapılır. Çelik, bazen çomağın uç kısmına konularak, bazen yerdeki bir mesnede dayandırılarak havalandırılır ve değnekle de vurularak en uzak noktaya gönderilmek istenir. Bu işlem bazen bir ayağın kaldırılması ve çomağın diz altı hizasında tutulmasıyla, bazen de çomağın bel arkasında tutulmasıyla tekrarlanır. Bu belli bir sırayla yapılır. Uzaklara fırlatılan çeliğin karşı takım oyuncuları tarafından havada iken yakalanması veya fırlatma noktasındaki merkez taşına elle atarak isabet ettirmeleri puan kazandırır. Zevkli fakat küçük çocuklar için tehlikeleri olan bir oyundur.

Çember : Bir nevi tülbent.

Çemen : Dilimler halinde hazırlanan ve kor halindeki ateş üzerinde pişirilen kemiksiz ete *çemen* denir. Koyun ve keçi kaburgalarının araları açılarak aynı yöntemle pişirilmesine de *çemen* denir. Biberli ve baharatlı malum karışımla ilgisi yoktur. "Yaylada bir kuzu kestik ve etini çemen ettik, yedik" cümlesi bunu anlatır.

Çeşme : Pınar suyunun bir boru veya içi oyuk ağaç yardımıyla yüksekçe bir yerden akıtılmasına *çeşme* denir.

Çığ: Çadır sitillerinin iç kısmına germek için yaklaşık 1 m yüksekliğinde kesilen parmak kalınlığındaki kamış çubuklarının yan yana bağlanması ile elde edilen bir gereçtir. İstenildiğinde paravan olarak da kullanılabilir. Kamışların araları açılmaması için birbirlerine üstten, ortadan ve alttan olmak üzere üç yerinden bağlanır.

Çıyan : Kırkayak da denilen, siyahımsı koyu kırmızı renkli, 5-7 cm uzunluğunda çok ayaklı bir çeşit böcek.

Çit : Parmak kalınlığında ve düzgün çalıların çığ biçiminde birleştirilmesi ile elde edilen eşyalara çit denir. Genel olarak, henüz açık havada dola-

şamayacak kadar küçük olan kuzu ve oğlakların bir kara çadır içindeki barınaklarını (kuzuluk) oluşturmak için kullanılır.

Çitil : Küçük helke.

Çivi : Sert ağaçların ince dallarından yapılmış, kabuğu soyulmak ve ateşte ısıtılmak suretiyle düzeltilmiş olan kurşun kalem büyüklüğünde özel iğneye çivi denir. Çivilerin demir tellerden olanına ise *mih* denir.

Çorba : Sulu yemeklerin genel adı.

Çul : Tozlu, topraklı zeminlerle kilim altlarına sermek için veya at, eşek, deve gibi büyük hayvanların üşümemeleri maksadıyla gerektiğinde sırtlarına atmak için özel olarak renksiz ve düz biçimde dokunmuş bir nevi kilime denir.

Dağarcık : Tuluk olarak hazırlanan ve temizlenen küçük oğlak derisi kuru üzüm, ceviz içi, tut, ekme, gibi yiyecekleri saklamak için kullanılırsa *dağarcık* adını alır. Halk arasında mal biriktirip servet edinmenin zorluğundan kinaye olarak "*Ben çalışır çabalarım küçük bir davarcık olsun diye; gelin vurur öldürür küçük bir dağarcık olsun diye*" şeklinde kullanılan bir sözümüz de vardır. "*Kelime dağarcığı*" tabirini de buraya ekleyebiliriz.

Dığan : Çift kulplu büyük tava.

Dikili taş : Uzak mesafeye dikilen sivri bir taşı, küçük taşlarla vurup yıka şeklinde oynanır. Bir nevi taş atıcılığı talimidir.

Dinletmek : Sohbet etmek. "*Bizim eve bir misafir geldi; babamla sabaha kadar dinlettiler.*" örneğini böyle anlamak gerek.

Dinmek : Sona ermek. "*Yağmur dindi.*"

Dokuztaş (Dokurcun) : Düzgün bir kaya masa gibi kullanılarak üzerine, iç içe geçmiş üç adet kare çizilir. Kareler ortalarından geçen birer dik çizgi ile dörde bölünür. Ellerinde nohut büyüklüğünde ve farklı renklerde 9 adet taş bulunan iki kişi ile oynanır.

Eğirmek : Yünü ip haline getirmek.

Eğlenmek : Beklemek, oyalanmak, meşgul olmak. "*Yolda eğlenme, çabuk gel.*" Bazı türkülerimizde geçen "*Eğlen sunam ben de geleyim*" cümlesini böyle anlamak gerekir.

Ekmek atmak : Yufka ekmek yapmanın genel adı. "*Anacağım her sabah ekmek atardı.*"

Ekmek tahtası : Üzerinde yufka ekmek hamuru açmak için üretilmiş genişçe tahta levha.

El yağlığı : İnce kumaştan yapılmış mendil.

Gıncırak : Yaklaşık 1 m yüksekliğindeki kalın bir kazık yere çakılır. Bu kazığın uç kısmı biraz sivriltilir. 5-6 m uzunluğunda ve yaklaşık 20 cm çapında bir ağaç dalı tam orta kısmından bir oyuk açılarak kazığın bu sivri ucuna yatay biçimde bindirilir. Ağacın iki ucuna karınlarını yaslayan binen gençler aynı yönde hızla yürüyerek ve bir alçalıp bir yükselerek eğlenirler. Ormanlık bölgelerde oynanan bu oyunun, ağaç dalının ortadan kırılması ve oyuncuların kollarının üzerine düşmesi gibi tehlikesi vardır. Çıkardığı sestten dolayı *gıncırak* denmiştir.

Güz yurdu: Yaylalar tekrar soğumaya başladığı zaman geri dönüş başlar. Ama kışı geçirmek üzere incekleri yerler de henüz çok sıcaktır ve ekili tarlaların da hasadı henüz bitmemiştir. Öyle ise en akıllıca iş bir ara bölgeye inmek ve orada biraz beklemektir. Yaylaya giderken yaz yurdu olarak kullanılan yerler gibi kışlaya giderken beklenen yerlere de *güz yurdu* denir.

Güz : Sonbahar.

Haral : İçine yün, pamuk, ot veya saman doldurmak için yapılmış yaklaşık 2m boyunda ve 1,5 m genişliğinde büyük çuval.

Haranı : Tencere.

Helke : Üzerinde yarım daire şeklinde kulpu bulunan ağzı ve tabanı eşit genişlikte, içi kalaylı ve bakırdan yapılmış bir nevi kova.

Heybe : İki gözlü olarak dokunmuş bir nevi torbaya denir. At; eşek, kaptır gibi hayvanların üzerine atılıp ve iki tarafına da yük yüklemek için kullanılır. Heybeler kilim tekniğiyle dokunabildiği gibi halı tekniği ile de dokunur.

Ibrık (İbrik): El ayak yıkamaya ve ateş üzerinde su ısıtmaya uygun, alttan yukarıya doğru incelen, bakırdan yapılmış küçük su kabı.

Istar : Kilim ve halı dokumak için özel olarak imal edilmiş tezgaha denir.

İlik : Düğme veya düğme yatağı.

İliklemek : Düğmelemek, örtmek. "*İliklemiş düğmelerin, yar oturmuş yele karşı...*"

İp : Yün, pamuk ve keçi kılının eğrilmesi suretiyle elde edilen ve halı, kilim, çul dokumak veya çuval gibi eşyaları dikmek için kullanılan sicim.

İplik : Dikişte kullanılacak kadar inceltilmiş ip.

Kadın : Güzel. "Kadın Allah'ım¹ sen günahlarımı affet" şeklindeki duayı, "Güzel Allah'ım sen günahlarımı affet" diye anlamak gerekir. "Bu elbise çok kadın imiş" cümlesini de böyle anlamak gerekir.

Kahve : "Bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır." Onun için eskiden çoğunlukla kahve çekirdek halinde ve çiğ olarak yani kavrulmamış halde satın alınırdı. Gerektiğinde içilecek miktarda kahve çıkarılır, "kahve tavaşı"nın içine konurdu. Bu tavanın sap kısmı kolay taşınması için iş sonunda katlanabilecek şekilde yapılmıştır. Kahve tavaasına konan kahveler odun ateşinde ağır ağır kavrulduktan sonra soğuması için "soğudan" denilen bir kaba boşaltılır ve ağır ağır sallanır. Soğudan ağaçtan oyulmuştur ve bir tabak biçimindedir. Kavrulmuş kahve yeterince soğuyunca "kahve değirmeni"ne aktarılır, kapağı kapatılır ve üzerine yerleştirilen portatif sapı döndürülerek kahve çekilmeye başlanır. Bir taraftan da "cezve" denilen kahve pişirme kabı su ile doldurularak ateşe sürülür. Kara çadır içinde, bir ocağın etrafında sohbet ede ede pişirilen kahve *sade, orta şekerli* veya *şekerli* olarak hazırlanır ve "fincan"lara konularak içilir. Bazen de misafirler çok olunca karışma riskine karşı kahveler *sade* olarak hazırlanır ve kesme şekerleri yanlarına konur ki buna da "yandan çarklı" denir. Türk geleneğinde su kahveden önce içilir, sonra içilmez.

Kara çadır : Kara keçilerin kılından yapılan çadırlara kara çadır denir.

Katmer : Sıcak saç üzerine serilen yufkanın kenarları içine doğru kıvrılarak kare şekline getirilir ve iç kısmı tereyağı ile yağlanır ve tekrar ikiye katlanır ve dış kısmı da yağlanarak pişirilir ve sıcak olarak tulum peyniri ile servis yapılır.

Kavurma : Küçük kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin yağda ve saç içerisinde kavrulması ile elde edilen misafir yemeğine denir. "Kendi yağı ile kavurmak" deyimini kendi kendine yetmek, başkasına ihtiyaç duymamak anlamına gelir.

Kazan : İçi 60-70 lt sıvı alabilen, tabanı ağız kısmına göre daha geniş olarak yapılmış, iki tarafında tutma yerleri olan büyük bakır kaplara kazan denir. Çok amaçlı kullanılabilir.

Kazık : Çeşitli amaçlarla yere çakılmak için yapılmış 30-40 cm uzunluğunda ve 5-6 cm çapındaki ağaç aletlere *kazık* denir.

Keçe : Koyun yünlerinin sabunlu su ile ve özel yöntemlerle sıkıştırılması yoluyla elde edilen, bir kilim ebadında ve yaklaşık 2 cm kalınlığındaki serginin adıdır.

Kel : Zayıf, çelimsiz, küçük veya çirkin. "Şu kel şey köy bekçisi olsa ne yapar, olmasa ne yapar?"

¹ Bu anlamdaki kullanışlar, Konya- Kadınhanı'na bağlı Saçkara ve Örnekköy gibi bazı yörük köylerinde, Osmaniye-Toprakkale'de, Gaziantep-İsrahiye ve Nurdağı ilçeleri ile bağlı bazı köylerde daha çoklukla görülmektedir.

Kepepek : Keçeden yapılmış, cepsiz ve kol yeri kapalı bir nevi çoban palatosu.

Kese : Taze peynirlerin suyunu süzdürmek için kaput bezinden yapılmış huni biçimindeki torbalara *kese* denir. Yoğurtları süzdürmek için de kullanılır.

Kestiri : İki takım halinde ve gençler arasında bir nevi kuvvet gösterisi yapmak için oynanır. Kol kola giren takım oyuncularını dönüşümlü olarak karşı takımdan bir kişiyi çağırırlar. Çağrılan bu genç bütün gücüyle karşı takımın oyuncularının en zayıflarının kolları üzerine kendini atar. Onların saflarını yarak geçebilmeyi dener. Başarırsa koşarak arkadaşlarının arasına tekrar katılır. Başaramazsa o takımın esiri olur. Oyun böylece devam eder gider.

Kışla (Kışlak) : Kış mevsimini geçirmek için kiralanan meralara kışla denir.

Kıyma : 1-2 aylık iken bir şekilde ölen süt kuzularının karaciğerleri ile kuyrukları birlikte haşlanır. Sudan çıkartıldıktan ve soğutulduktan sonra kızartılmış yufka ekmekleriyle bir tepsi içerisine alınır. Ekmek parçaları ile iyice karışmaya kadar ovalanır ve karıştırılır. Yumuşak yufkalar içine sarılarak yenir. Bu yemeğe *kıyma* denir.

Kızgın taş : Düz çayırılık ve geniş alanlarda oynanan bir gece oyunudur. İki takımla oynanır. Karanlıkta hareket kabiliyetini geliştirmek için gençler arasında sık oynanan bir oyundur. El büyüklüğünden daha küçük yassı bir taş ocakta ısıtılarak bir bölgeye herkesin gözü önünde fırlatılır ve "bul" emriyle iki takım oyuncularını birlikte koşarlar. *Kızgın taşı* bulanın en seri şekilde, düşürmeden ve başkalarına kaptırmadan bu taşı merkeze getirmesi gerekir. Eğer taş bulunduğu fark edilirse başka oyuncular tarafından üstüne atılarak elinden alınmak istenir. Bunun için taşı bulanın ya çok hızlı koşması, ya da bulunduğunu bir şekilde gizlemesi gerekir. Oyun süresince taşlar sık sık ısıtılarak fırlatılır. Çoğu kez ödüllü oynanır.

Kilim : Özel biçimde yünden dokunan renkli taban sergisi. Halı gibi tüylü ve kalın değildir. Develere yüklenen yatak yorgan gibi yüklerin üstüne örterek hem güzel bir görünüm kazanmasını sağlamak ve hem de seyir halinde iken tozlanmalarını önlemek amacıyla özel tezgâhlarda dokunur. Soğuk havalarda bir battaniye gibi de kullanılır. Kilim dokuma tekniği yuvarlak ve oval desenlere uygun değildir. Parlak renkli yün iplerle dokunur ve at başı şeklindeki "*farda*" motifi ile "*koçboynuzu*" denilen köşeli motifler çok kullanılır. Günümüzde bu motiflere genel olarak *kilim deseni* denilmektedir.

Kirkit : Kilim ve halı dokunurken, dokunan kısımları sıkıştırmak için özel yapılmış bir nevi tarak.

Kirmen : Koyun, keçi ve deve yünlerini ip haline getirmek için (eğirmek için) yapılmış, artı işareti şeklinde dört kanadı olan ve ortasında 15-20 cm lik mili bulunan özel el tezgahı. "*İnsan olan sözünde durur; kirmen gibi dönmez*".

Kolan : Develer ile at, eşek, katır gibi hayvanlara yüklenen yükleri bağlamak için özel olarak kilim desenleri ile bezenerek dokunmuş 8-10 cm genişliğinde ve 6-7 m uzunluğundaki yayvan ipe kolan denir.

Kolcak : İp haline getirilmek istenen yünler tarandıktan sonra kol üzerinde kolay taşınabilecek ve eğrilebilecek halde yumak edilir. Uç kısmından eğrildikçe yavaş yavaş sökülen bu özel kıvrımlı yumağa kolcak denir. İnsanlar kolcak halindeki yünü kollarından birine takarak gittikleri her yere taşıyabilirler. Böylece hem ellerini meşgul etmeyen işlerini yaparlar (kuzu koyun gütmek gibi) hem de yün eğirirler.

Konalga : Kışladan yaylaya yapılan yolculuk, Çukurova'dan kalkıp Kayseri yaylalarına varıncaya kadar yaklaşık 30 gün sürer. Bir günlük yolculuktan sonra varılan ve çadır kurulan yere *konalg*a denir. Genelde develer ile yapılan ev nakil işlemine de göç denir. Her göç güneş doğmadan başlar ve sıcak basmadan en uygun yere ulaşıncaya kadar aralıksız 4-5 saat sürer. "*Erken kalkan yol alır*" sözüyle bu olay anlatılmak istenir. *Konalgal*arda aranan ilk şart bir içme suyu kaynağına sahip olmasıdır. Her sene aynı konalgalar kullanılır. Otlığı müsait olan konalgalarda 2-3 gün dinlenilebilir.

Kova : Çinko denilen madenden yapılmış, üstü geniş altı dar su kabı.

Kuşak : Çadır bağlarının sağlam olması ve çadırı yırtmaması için çadırın iç kısmına dikilen kalınca banda denildiği gibi çuvalların taşınırken bağlanmaları amacıyla iki yanına, yukardan aşağıya aralıklı olarak dikilen banda da kuşak denir.

Namazlağa: Seccade. Genel olarak kilim motifleriyle dokunur.

Ocak taşı : Yemek kazanlarının ateş üzerinde kolay durmalarını sağlamak için üçgen biçiminde yerleştirilen üç taşa ocak taşı denir. "*Adamın yüzü ocak taşı gibi olmuş*" sözü ile bazı insanların utanma özelliğini kaybettiğine işaret edilir.

Ocak : Ateş yakılan ve yemek pişirilen yere denir.

Oklava : Hamur bezelerini ekmek tahtası üzerinde inceltmeye yarayan, yetişkin insan parmağı kalınlığında ve üzeri çok düzgün biçimde ovalleştirilmiş yaklaşık 60 cm uzunluğunda sert ağaçlardan yapılmış özel çubuk.

Orta direk : Çatırı ayakta tutan en önemli direk orta direktir. Bundan kinayeli olarak devletleri ayakta tutan, üretimi sağlayan işçi ve memur tabakasına *orta direk* denmiştir.

Önlükbağı: Şekil olarak kolan gibi olmasına karşın daha ince olarak dokunur. Genellikle anneler çocuklarını sırtlarına bağlayarak başka işleri de yapmak istedikleri zaman kullanırlar. Ayrıca yaşlılar bellerine dolayarak bir kemer gibi kullanırlar.

Örme : Üç yün ipin elle örülerek kalınlaştırılmış haline denir.

Pınar : Yer altından kendiliğinden çıkan içme suyu kaynağına pınar denir.

Poçu : Beyaz zemin üzerine, altın sarısı ipliklerle, birbirine bağlı oval motifler işlenerek üretilmiş yağlığa denir.

Sacayağı : Açık alanda yakılan ateş üzerindeki ekmek sacı ve yemek tencerelerinin dengeli durması için üçgen biçiminde yapılmış demir alete denir. Üç ayaklı oluşu, üç noktadan bir düzlem oluşacağı kuralına dayanmaktadır.

Saç : Üzerinde yufka ekmek pişirilen 40-50 cm yarıçapında ve ortası hafifçe şişkin demir levhaya saç denir. "*Saç kıvama geldi hamur bitti; iş kıvama geldi ömür bitti.*"

Sahan : Bakırdan yapılmış yemek tabağı.

Sıkma : Sıcak bazlamanın içine tuluk peyniri sade veya soğanlı-biberli olarak konulduktan sonra sıkıca sarılır, el ile sıkıştırılır ve servis yapılır.

Sırt : Giysi. Tepe.

Sitil : Çadırların yan kısımlarını örtmek için kara keçi kılından özel dokunan yaklaşık 1.5 m eninde ve çadır boyundaki kısmına sitil denir. Böğürlerdeki sitiller daha kısa ve daha geniştir. Sitiller çatıra birleştirilirken dikilmez ve kurşun kalem boyutlarındaki özel ağaç *çiviler* kullanılır.

Sontur : Ekmek bıçağı.

Söğen : Büyük ve kalın kazıklara denir.

Şiş : Saç üzerinde pişmekte olan yufka ekmekleri altüst etmeye yarayan, kılıç şeklinde ve sert ağaçtan yapılmış ucu hafif sivri ve yassı alete *şiş* denir.

Tahra : Ağaç dalları gibi şeyleri kesmek için demirden yapılmış, ucu eğri balta.

Tavuk : Her yörük çadırının çevresinde dolaşan birkaç tavuk mutlaka bulundurulur. Çünkü bu tavuklar kırkayak, yılan, akrep, karınca gibi zararlı canlıları yemeyi çok severler ve böylece küçük çocukların zarar görmelerini engellemiş olurlar.

Tımlı : Sapsız bıçak.

Tirki : İçinde hamur yoğrulmaya yarayan içi kalaylı bakır leğen.

Tokmak : Yere kazık çakmak için kullanılan, her tarafı ağaçtan yapılmış T harfi şeklinde büyükçe alet.

Tokuç / Tokaç : Çamaşır ve yün gibi eşyayı yıkarken vurmak için kullanılan, uç kısmı geniş ve yassı ağaç sopa.

Topalak : İçine dövülmüş yağsız et karıştırılarak yapılan küçük ve yuvarlak bulgur köftelerine *topalak* denir. Genelde yağlı et yemeklerinin içine konur.

Torba : Günümüzde kullanılan plastik poşetlerin bezden, kilimden veya halıdan yapılmışına *torba* denir. Çeşitli büyüklükte olabilir ve değişik amaçlarla kullanılabilir. Bazı torbaların ağız kısmında özel ipi vardır. Bu ip büzülerek torbanın ağız kapatılır. "El ağız torba değil ki büzesin" cümlesi ile torbaların bu özelliğine gönderme yapılır.

Tuluk : Deliksiz ve bütün olarak yüzülmüş koyun derilerinin iç kısımları tabaklanır, dış kısmındaki tüyler kazınarak temizlenir ve arka kısmı bir torba gibi dikildikten sonra içme suyu taşımak maksadıyla kullanılır ki buna *su tuluğu* denir. Arka ayak kısımları kesilmiştir. Ön bacak kısımları ise bir musluk gibi kullanılır, boyun kısmı dolum ve temizlik dışında kullanılmaz. Aynı şekilde hazırlanan derilerden *yağ, peynir ve pekmez tuluğu* da yapılır. Ancak, genellikle keçi derisinden yapılan *pekmez tuluğu* tersyüz edilerek kullanılır.

Yağlık : Beyaz renkli ve büyük boy baş örtüsünün genel adıdır, *tepelik* denilen bir nevi fes üzerine atılır ve alın üzerinden renkli bir *tülbent* ile bağlanır ki buna da *çeki* denir. Bu şekilde baş örtmek evli bayanların tercih ettiği bir yöntemdir. Gelinler, tepeliklerini alın kısmından ve *çeki* altından görünecek şekilde sıralanmış yuvarlak altınlarla da süslerler.

Yahni : Kemikli et ile yapılmış sulu ve salçalı bir çeşit yemek adı.

Yalak-tura : Düz zeminlere kazılan 15-20 cm çapında ve 10 cm derinliğindeki çukurlara 8-10 m uzaklıktan atılan topları girdirebilme esasına dayalı bir *takım oyunudur*.

Yarpuz : Su kaynaklarının yakınlarında yetişen yabancı naneye *yarpuz* denir. Rengi nane bitkisine göre daha açık olur.

Yay : Yaz mevsimi.

Yayık : Yoğurdu su ile karıştırıp çalkalayarak yağın ayrıştırmaya yarayan özel gerece yayık denir. Ağaçtan yapılır. Ağaçtan yapılmış yayık bulunmadığı zaman bu amaç için özel olarak temizlenmiş deriler de kullanılır.

Yayla (Yaylak): Yaz mevsiminin aşırı sıcakları koyun keçi gibi hayvanların hem yiyecekleri otları kurutur, hem de rahatsız eder. Onun içindir ki hayvan sahipleri bu mevsimde serin olan yüksek dağlara göç ederler. Bu gibi yüksek ve serin yerlere *yayla* denir. Hayvan sahipleri böyle yaylalardaki meraları kiralayarak kullanırlar.

Yaz yurdu : İlkbahar sonunda yaylaya gitmek üzere yola çıkan göçebe insanlar doğruca yaylalara çıkamazlar. Çünkü yaylalar henüz gereği kadar ısınmamıştır. Bazılarında kar bile vardır. Bu mevsimde yaylaların eteklerinde bir iki ay beklemek lazımdır. Bu beklemenin yapıldığı yurtlara *yaz yurdu* denir.

Yaz : İlkbahar. "Birkaç çiçek açmak ile yaz gelmez" atasözümüzde ifade edilen mevsim ilkbahardır. "Ayva çiçek açmış yaz mı gelecek?" sözüyle de aynı şey kastedilir.

Yumak : Yıkamak.

Yunak taşı : Üzerinde çamaşır yıkanan düzgün ve sert taş.

Yunak : Çamaşır yıkama yeri.

Yurt : Hayatlarını göçebe olarak sürdüren ve hayvancılıkla geçinen insanlar kış aylarını güney yörelerde geçirdikten sonra yaz aylarını da yüksek rakımlı iç yörelerimizde geçirmek üzere yer değiştirmek zorundadırlar. Bu hayvanların otlak ihtiyaçları ile ilgili bir zarurettir. Konar göçer hayat süren bir Yörük ailesinin belirli sürelerle ikamet ettiği bu tür yerlere *yurt* denir. Bu anlayışa göre yurt kavramı ile vatan kavramı ayrı şeylerdir. *Çünkü pek çok vatandaşımızın Türkiye gibi güzel bir vatanları olduğu halde sürülerini otlatmak üzere çadır kurup barınabilecekleri bir yurtları yoktur veya uygun bir yurt bulamamışlardır.* Bu ifadeden, pek çok vatandaşın kendine ait ev yapabileceği bir mülkünün olmadığını anlamak gerektir.

Yüklük : Çadırların içine, üzerlerine çuvallar ile yatakların konulması için yerden 15-20 cm yükseklikte yapılan kısma yüklük denir. Genellikle taşlar üzerine direkler veya ıstar tahtaları yatırılarak yapılır.