

Туркологични изследвания
2021
I

Шумен
2021

Изданието се финансира от научноизследователски проект „Турската народна култура в контекста на туркологичните изследвания“ на Катедрата по турски език и литература към Шуменски университет „Епископ Константин Преславски“.

Рецензенти: доц. д-р Неврие Чуфадар
д-р Деяна Пенева

Научен редактор: доц. д-р Мийрям Салим

Съставител: доц. д-р Мийрям Салим

Шуменски университет „Епископ Константин
Преславски“, Шумен, 2021

Университетско издателство „Епископ Константин
Преславски“

ISSN 1314-989X

СЪДЪРЖАНИЕ

ТУРКОЛОГИЧНИ ИЗСЛЕДВАНИЯ 2021	
Atif AKGÜN <i>Bulgaristan Türklerinin Türkülerinde Göç'ün Yansımalarına Dair</i> Atif AKGUN <i>An evaluation of migration in the folk songs of the Turks in Bulgaria</i>	5
Nevriye ÇUFADAR, Türkan İBRYAM <i>Çavuşköy'e Dair Bazı Türk Halk Gelenekleri ve İnanışları</i> Nevriye CHUFADAR, Tyurkyan IBRYAM <i>Some Turkish folk traditions and beliefs in the village of Cavuskoy (Metodievo)</i>	30
Бехрин ШОПОВА <i>Локална музикалнофолклорна култура в село Горна Хубавка, Търговищко – песенен репертоар, промени в традицията</i> Behrin SHOPOVA <i>Local musical folk culture in the village of Gorna Hubavka, Targovishte region - song repertoire and changes in the tradition</i>	90
Vejdi HASAN <i>Türk Şiirinde Ateş ve Su Kavramları</i> Vejdi HASAN <i>Fire and water concepts in Turkish poetry</i>	113
Менент ШУКРИЕВА, Теодора СТОЯНОВА <i>За турската гастрономическа култура и някои кулинарни названия</i> Menent SHUKRIEVA, Teodora STOYANOVA <i>On the Turkish gastronomy and some Turkish</i>	138

<i>culinary terms</i>	
Memish MERDAN <i>The policies of the USSR and Turkey at the Montreaux convention regarding the Straits in 1936</i> Мемиш МЕРДАН <i>Политиката на СССР и Турция на конференцията за Проливите в Монтьо през 1936 г.</i>	180

BULGARİSTAN TÜRKLERİNİN TÜRKÜLERİNDE GÖÇ'ÜN YANSIMALARINA DAİR

Doç. Dr. Atif AKGÜN

Ege Üniversitesi, Türk Dünyası Araştırmaları Enstitüsü, Türk
Dünyası Edebiyatları Anabilim Dalı, İzmir, TÜRKİYE
atifakgun@gmail.com

AN EVALUATION OF MIGRATION IN THE FOLK SONGS OF THE TURKS IN BULGARIA

Assoc. Prof. Atif AKGUN, PhD

Abstract: Migration is a movement of displacement, carried out by societies for various reasons, individually or collectively. When considered in the long term, the power and effect of "migration" that hapessocial life is reflected in the cultural values of societies and indirectly/directly feeds folkloric material. One of the most important reflection are as of the phenomenon of "Migration", which has a wideplace in the social history and socio-cultural memory of the Bulgarian Turks, has been the literary products of the said community.

Undoubtedly, verbal or anonymous folk literature products are the most suitable area to carry national identity, tradition and customs within literature. One of the most common genres among these literary products, which are directly produced by the public and which has the opportunity to reflect the community's memory on any subject through transmission from generation to generation, is "Türkü".

In this study, it has been focused on how the phenomenon of "migration" is handled in the folk songs compiled from Bulgarian Turks or attributed to Bulgarian Turks, and which elements are preferred while this phenomenon is moved to literary ground. The study is in the nature of a literature review and aims to determine the "migration" image in anonymous products based on the Turkish texts determined as samples. The texts of the folk songs included in the study were quoted from the studies mentioned in the bibliography.

Keywords: Türkü, Migration, Anonymous, Bulgaria, Turkish Folk Literature, Image.

Giriş

Türküler kişisel ya da toplumsal bir olayla ilgilidir. Deprem, ölüm, kıtlık, kahramanlık, sevgi, ayrılık gibi nedenler, türkünün çıkışını belirler. Toplumun olaylar karşısındaki tepkisi türkülerde önemli ölçüde yansır. Diğer halk şiiri türlerinin -kısmen destanlar ayrı tutulursa- bireysel niteliğine karşılık, türkülerde toplumsal yön ağır basar; halkın sevgisi, nefreti, acısı, tutkusu gibi hissiyatı türkülerde yansımaları bulur (Dizdaroğlu 1969: 105-106). Anonim halk edebiyatının yaygın edebî türleri arasında türküler de yer almaktadır. En güçlü dil ve kültür taşıyıcısının sözlü gelenek olduğu göz önünde bulundurulduğunda özellikle Anadolu ve Balkanlarda yaygın olan türkülerin değeri, öne çıkmaktadır. “Türkü her şeyden önce, tamamıyla yerel özelliklerin birleştiği bir kültür unsurudur ve bütün bir ulusun sesini ifade eder” (Mirzaoğlu 2001: 76). Türkülerin salt birer şifahî tür olmamaları ve millî müzikal unsurları bünyelerinde taşımaları kuşkusuz bu türün çok sevilip yayılmasında etkilidir. Aynı zamanda sözkonusu anonim ürünlerin tema dağılımında birçok duygu ve düşünce kendisine yer bulmaktadır. Türkülerin doğuşunda doğum, ölüm, evlilik, aşk, ayrılık, hasret, hüzn gibi onlarca insani unsurun yanı sıra göç ve göçün farklı yansımaları da birer neden olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda toplumun genelini ilgilendiren bir büyük olay ya da daha yerel, daha dar muhitlerde meydana gelen olaylar türkünün doğuşunda etkilidir. Diğer sözlü ürünler gibi türküler de ihtiyaçtan doğmuş; içine doğdukları çevrede üretilmiş, kabul görmüş ve halkın ortak hafızasında yer edinerek

günümüze kadar gelebilmiştir (Özkan 2008: 172). Türk Halk şiirinin en eski türlerinden biri olan türkülerin bireysel veya toplumsal olaylara kayıtsız kalmaması ve toplumun bu olaylara karşı verdiği tepkiler nedeniyle türkülerde toplumsal özellikler ağırlık kazanmıştır (Güleç 2011: 499-500).

Türkü'nün en başta adında geçen“Türk” ifadesi Türk'e ait olma yönünün baskınlığını ifade etmektedir. “Türkü kavramının hem kökeni hem de anlamı Türk kelimesinden gelmektedir. Türkü, köken bakımından Türk kelimesinden türetilmiş ve bir edebî türün adı hâline gelmiştir. Aynı zamanda türküler, Türk milletini her yönüyle anlatan edebî ürünlerden sadece biridir. Bu bakımdan türkü hem dili hem de milleti yaşatır. Milletler varlığını, birliğini, dirliğini, düzenini, yapısını, neslini ve adını türküler vasıtasıyla var edip koruyabilir” (Süme 2021: 507). Türküler gerek ezgileri gerekse dil ve anlatım hususiyetleri ile yerel halk kültürü unsurlarını alabildiğine yansıtırlar. Aynı zamanda sözlü kültürel ürünlerden olan türküler, muhtevalarında Türk kültürüne ve tarihine dair birçok kod barındırmaktadır. Bir bakıma türkünün söylendiği coğrafyalar aynı zamanda Türk dünyası kültür coğrafyasını da göstermektedir. Türk dünyasında bu edebî türün adlandırması bazı sahalarda farklı olsa da Türk milletinin ortak duygu dünyasının yansımaları olan türküler Osmanlı İmparatorluğu'nun etki alanında kalan Anadolu, Batı Trakya, Bulgaristan, Makedonya, Kıbrıs, Kosova Türkleri ile Gagauz Türkleri arasında bu edebî tür için “türkü” terimi kullanılmaktadır. Millî yönü baskın olan Türküler, sözlü kültürel hafızada yaşatılabilmesi, en ücra coğrafyalarda dahi aile içinde korunma imkânına sahip olması özelliği ile her türlü olumsuz sosyal şartlara, sosyo-kültürel değişimlere karşı en dirençli edebî türlerden biridir. Balkan

toplumlarında Türk kültür öğelerini barındırma ve yaşatma bağlamında Türkülerin, önemli bir yere sahip olduğu bilinmektedir. Bulgaristan coğrafyasında yaşayan Türkler de türkülerinde söz konusu kültür izlerini barındıran topluluklardan biridir (Gülvodina 2019: 99).

Bulgaristan Türklerinin Türküleri üzerine yapılmış ilk çalışmalar hakkında “Bulgaristan Türk Halk Edebiyatı Üzerinde Bir Araştırma” adlı çalışmasında ayrıntılı bilgiler veren İbrahim Özkan, Bulgaristan Türklerinin türküleri üzerinde yapılmış olan ilk araştırmalarda İgnac Kunos, Gyula Nemeth, Suzanne Kakuk, Emil Boev, Mara Mihaylova gibi yabancı bilim insanlarının çalışmalarının olduğunu belirtir. Bu konudaki ilk araştırmalardan günümüze gelinceye kadar ise Mefküre Mollova, Rıza Mollov, Nimetullah Hafız, Hayriye Süleymanoğlu Yenisoy, Osman Aziz, Hüseyin Rasim Güler, İbrahim Özkan gibi Türk araştırmacıların bu alanda inceleme, derleme ve antoloji gibi çalışmalarla araştırmalarını yayınladıklarını belirtmeliyiz. Söz konusu alandaki çalışmalara konumuzun kapsamı gereği ayrıntılı olarak yer vermiyoruz. Çalışmamızda ulaştığımız Türkü örneklemini söz konusu araştırmacıların çalışmalarından hareketle hazırladığımızı bu noktada belirtmek isteriz.

Bulgaristan Türkleri arasında söylenen ve yöre olarak Bulgaristan sahasına ait olduğu bilinen Türkülere “göç” kavramı ve “göç”ün edebî zeminde kaynaklık ettiği malzemeler bağlamında baktığımızda göçün türkülerde kendisine iki tür yansıma alanı bulduğu görülmektedir. Bunlardan ilki türkülerin önemli bir kısmını teşkil eden ve göçü bireysel boyutta ele alan bir yaklaşımdır. Çeşitli nedenlerle doğup büyüdükleri yerlerden göç etmek/ayrılmak zorunda kalanların bu söz konusu ferdi eylemleri ayrılık,

hüzün, gurbet, sıla, hasret, özlem vb. anahtar kelimeler ile duygusal zeminde kendisine kuvvetli bir temsil alanı bulmuştur. İkinci olarak Bulgaristan Türklerinin türkülerinde “göç”ün sosyal bir hadise olarak izlerini ve etkilerini gösteren örnekler mevcuttur. Bu tarz türkülerde de tıpkı ilk grupta söylediğimiz gibi “göç”, türkünün yakılma/söylenme nedenidir ancak bu tarz türkülerde söz konusu olan göçler kitleseldir ve göçün etkileri göçe maruz bırakılan bütün Türk toplumunu kapsamaktadır. Bu iki farklı alan nedeniyle Bulgaristan Türkleri türkülerinde göç olgusunu iki alt başlık halinde ayrıntılı olarak incelemeyi uygun buluyoruz.

1. Göç’ün Bireysel Boyutta Karşılığı: Gurbet-Sıla İkilinde Türküler

Rumeli/Balkan Türkleri gündelik hayatında, önemli bir kısmı geçim kaygısı kaynaklı olmak üzere tarım, hayvancılık, yuva kurmak, eş bulmak, eğitim almak, askere gitmek gibi nedenlerle sık yer değiştirir ve dar/geniş alanda göç etmek zorunda kalır. Söz konusu dağılma ve tekrar toplanma bir tür hareketliliği de özetlemektedir. Bu realite, Balkan Türkleri arasında göçü genel ve özel bağlamda ele almak gerektiğini ortaya koymaktadır. Bu eylemin beraberinde getirdiği yeni durum “ayrılık” duygusu ile özetlenebilir ve türkülerin en temel beslenme alanı olarak karşımıza çıkar. Bireysel boyutta da olsa her göçte; göç eden ve geride kalanlar için artık özlemek ve özlenmek gibi yeni duygu durumları belirlemektedir. Göç sonrası mekân boyutunda gurbet ve sıla yurdu olmak üzere ikiye ayrılmış bir yapı ortaya çıkarken, yeni bir duygu durumu olarak da vuslat/kavuşma gibi bir beklenti durumu ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda özellikle sevgililerin çeşitli nedenlerle ayrı düşmeleri, “gurbet elde kalmak” gibi kalıp ifadeler ile sıklıkla türkülerde

işlenmektedir. “Gurbet” kavramı bireysel anlamda göçle gerçekleşen durumun edebiyat zemininde aldığı karşılıktır. Gurbette olan kişiler için duygusal yoğunluk artmakta ve lirizmi besleyen anonim ürünlerin ortaya çıkmasına vesile hazırlayan yeni bir ortam doğmaktadır. Gurbette çeşitli nedenlerle kalınır, çoğu zaman gurbetten dönüş belli değildir, gurbete gidiş, orada yaşananlar, kısacası gurbet ile şekillenen yeni hayatlar türkülerin tematik evrenini önemli ölçüde belirler. Bulgaristan Türklerinin bazı göç türkülerinde bu hususların izlerini yansıtan veriler yer almaktadır:

Aranım yok, soranım yok *Gurbetin yolu uzak gelemem*
Bir teselli verenim yok *Sevgili yârimden anam ben vazgeçemem,*
Yüreğimde ferahım yok *Gurbetin yolu anam garip yoludur*
Kalmışım kurbet elde *Belimi büken anam yârsız gurbettir*
 Gurbette kaldım öksüz kimsesiz
Vatanımdan haber gelmez *Otururum köşeye ağlarım ben sensiz.”*
Akar gözüm yaşı dinmez (Özkan, 2008, s.194)
Kimseler halimi bilmez
Kalmışım kurbet elde (Hafız 1990: 194)

Gurbet elde hasta oldum, *Balkanları bütün taş*
Hasta oldum yatmadım, *Ne annem var ne kardaş*
Sağ yanıma, sol yanıma, *Gurbet elde hasta oldum*
Basımı yastığa koymadım. *Yoktur bana bir yoldaş*

Gurbet elde ölenlerin *Tren gider tüte tüte*
Çenesini kim bağlar, *Kömürünü döke döke*
Yoktur anam, yoktur babam *Ben annemden ayrılmışım*
Ardım sonra kim ağlar? *Göz yaşımı döke döke*

Gurbet elin maşrapası, *Bu tirene bineceğim*
Maşrapası tunç olur *Gurbet ele gideceğim*
Sevip sevip ayrılmamız, *Gurbet elde yoktur kimsem*
Ayrılmamız güç olur. *Kime anne diyeceğim.*
(Özkan 2008: 822) (Hafız 1990: 195)

“Genel anlamda türkölere baktığımızda hemen hemen tüm sınıflamalarda gurbet, hasret veya özlem konulu türkölere rastlanmaktadır. Göç olayı da gurbetin, hasretin ve özlemin çıkış nedenlerindedir” (Vural 2018: 3).Yukarıda yer verdiğimiz türkölü metinlerinde yer alan ve göç’ün ferdi boyutta karşılığı olanguurbet durumları Bulgaristan Türklerinin türkölelerini oldukça güçlü bir şekilde besleyen bir kaynaktır. Sözkonusu temabu alanda öylesine belirgindir ki Balkan Türkölelerini konularına göre tasnif edençeşitli çalışmalarda “Gurbet/Ayrılık Türkölüsü”gibi adlandırmalar ile ayrı bir kategori olarak hep yer almıştır. Konumuzla doğrudan ilişkili olduğu için bu konuda yapılmış olan tasnif çalışmalarında “gurbet, göç, muhacirlik” gibi kavramların nasıl yer aldığına muhtelif araştırmacılar özelinde değinmekte yarar görüyoruz. Nimetullah Hafız, Rıza Mollov, Emil Boev, Hayriye Süleymanoğlu Yenisoy ve İbrahim Özkan çalışmalarında Bulgaristan Türklerinin türkölelerini sınıflarken bu kavramlara müstakil olarak yer vermişlerdir. Rıza Mollov tasnifinde bu temaları “Göçebelik Türkölüleri” ve “Muhacirlik Türkölüleri” adıyla ayrıntılandırmış (Rıza Mollov 1958: 143); İbrahim Özkan ise bu konuda daha da belirgin bir adlandırma ile doğrudan “göç” kavramını zikrederek “b. Göç ve Türk Toplumuna Yapılan Baskıları Anlatan Türkölüler” tarzında bir alt başlık belirlemiştir (Özkan2008: 192).

Bulgaristan Türklerinin türköllerinde yukarıda sözünü ettiğimiz bireysel göçlerin türkölere kaynaklık etmesi belli alanlarda yoğunlaşmaktadır. Özellikle evlilik nedeni ile bulunduğu köyü, yurdu, memleketi terk etme,bu bağlamda rağbet gören durumlardan biridir. Anadolu sahasında neredeyse her düğünde söylenen ve adeta bir mutlak kına gecesi ritüeline dönüşen “Yüksek Yüksek Tepelere Ev

Kurmasınlar” türküsünün hikâyesi böyle bir temele dayanır. Türkünün muhtelif kaynaklarda Türkiye’de Trakya yöresine ait olduğu belirtiliyor olsa da Bulgaristan Türklerinin türküleri üzerine yapılmış çalışmalarda türkünün Bulgaristan varyantları olduğu da bilinmekte ve türkünün kökeni itibariyle Rumeli türküsü olduğu üzerinde ittifak edilmektedir. Oransal olarak bakıldığında aşk ve sevdâ türkülerinin önemli bir bölümünün ayrılık nedeniyle trajik bir hâl aldığı, sevgililerin çeşitli nedenlerle ayrı düşmüş olmalarının yarattığı özlem duygusunun türküdeki lirizmi artıran bir husus olarak belirlediği görülür. Bu ayrılığın sonlandırılması birçok türküde bu dünyada gerçekleşemez. “şu Tuna’yı on yedi kere boylasam” sözleri ile başlayan bir Deliorman türküsünün tekrar eden nakaratı bu ümitsiz duruma örnek olan dizelere sahiptir:

*“Şu Tuna ’yı onyedi kere boylasam
Boylasam da yâre selam yollasam
Yolum düştükçe ben o yâre uğrasam.*

*Şu Tuna ’nın ortasında kayıklar
Yâr oturmuş balıkları ayıklar
Yârim beni gece gündüz sayıklar.
(Güler 2004: 163)*

“Göç” olgusunun asıl can acıtan, türkü yaktıran kısmı “Gurbet, Hasret” içeriğidir” (Vural 2018: 3).Gurbet sevgilinin mesken tuttuğu yerdir ve o nedenle bir değer ifade eder. Gurbet temasına dair bazı notları türkülerde yer alan bilgiler ile aktarmak mümkündür. Öncelikle “uzak” kavramı ile birlikte anılır. Gurbetin yolları çetindir, kolaylıkla ulaşılmaz. Gurbette kalma durumunun bizi kendisi de zorlu bir haldir ve “zalım gurbet” tamlaması ile ifade edilir. Gurbet, çekilen bir durumdur, “gurbetlik çekmek” olarak ifade edilen bu durum bir tür tahammül etme, katlanmadır. Gurbette kalanın hâli perişandır:

“Gurbetin yolu uzak gelemem
Sevgili yârimden anam ben
vazgeçemem,
Gurbetin yolu anam garip yoludur

Belimi büken anam yârsız gurbettir
Gurbette kaldım öksüz kimsesiz
Otururum köşeye ağlarım ben sensiz
(Özkan 2008: 194)

Gurbetlik gurbetlikzalım gurbetlik
Yedi dağın ardında öter bir keklik
Sana gurbetse bana da hasretlik
Hasretlik mahşere kaldı neyleyim ben
Hangi dağdan aşar m’ola yolumuz
Gurbet elde perişandır halimiz
Ya suyumuz çeker ya toprağımız

Gurbetlik seni çekelim bir zaman

Gurbet eldir koç yiğidin vatani
Arayıp sormazlar gurbet elde yatanı
Bir giderim beş ardıma bakarım
Hem gurbetlik hem hasretlik çekerim
(Hafız 1990: 195)

Gurbet elde ölür isem
Kim yıkar beni
Yağmur yağar, seller akar
Sel yıkar beni

Gurbet elde ölür isem
Kim gömer beni,
Yağmur yağar, otlar büyür
Ot gömer beni” (Güler 2004: 105)

Bireysel göçler ile ayrılığa mahkûm olunan sevda türkülerinde kavuşma, görüşme ve buluşmalar mahşere bırakılır. Gurbet ve sıla ikileminde ayrı düşen sevenlerin arasında haberleşme eski dönemlerin şartları düşünülünce oldukça zordur. Bu itibarla bir başka Bulgaristan türküsünde aradaki bu haberleşmeye ve haber getirenlere yönelik ifadeler yer alır:

“Şu dağlar ulu dağlar. Olmaz olsun bu gurbet
Etekleri mor dağlar, Beni buldu akıbet
Yârim sılaya gitmiş, Yârdan haber getiren
Kalbim durmadan ağlar. Bulsun Tanrı’dan kudret.”
(Remzi 2010: 101)

Yârin sılaya ve gurbete gidişi sevdalık çekenler için ayrılık acısına sebeptir. Ancak göçün bireysel nedenleri arasında elbette bazen diğer sebeplerin de karşımıza çıktığı

görülür. Askerlik vazifesi de bu bireysel sebeplerden biridir. Mecburi bir hizmet olan askerlik gençlik çağında sevgilileri yakalar ve uzun süreli bir ayrılığa sebebiyet verir. Bazen askerlik bir ayrılık ve gurbet vesilesi olarak türküye kaynaklık eder. Üç Bulgaristan Türkleri türküsünün sözleri bu durumu örneklemektedir:

*Bu askerlik tükenmedi Emirim
Merhametsiz olduğumu bilseydim
Dağlar aşip izinli gelmezdim
Ah benim Emirim*

*Yap, yârim askerliğini, bekleyecem.
(Güler 2004: 89)*

*Mavi gözlerin yaş dolsun kan dolsun
Ben gidiyorum Hasan kardaşım yar
olsun, eş olsun. (Hafız 1990: 197)*

*“Annelerin gözünden akıyor
yaşlarBen bu askerliğe
dayanamadım.*

*Ben bu gurbetliğe dayanamadım.
Kazarmanın önünde bir ölçek darı
Asker olanlara ne lazım karı.”
(Remzi 2015: 92)*

*Askere gitti benim yârim tez gelecek
Kırmızı güller dalında solmayacak
Kırmızı güller dallarında solmayacak
Benim yârim gençliğine doymayacak
Gitmeyecem*

Mahallî çevrede ve ferdî yer değişikliği kaynaklı göçün gurbet ve sıla kavramları ile duygusal zemine taşındığı türkülerde Anadolu ve anavatan kavramı da karşımıza çıkmaktadır. Bulgaristan Türkleri bireysel veya kitlesel her ne sebeple göç ediyor olurlarsa olsunlar bu göçün yönü genellikle güneye, yani Anadolu'ya doğrudur. Gidilecek yerin Anadolu olduğu türkülerden biri de “Berberim” türküsüdür:

*“Berberim berberim, çirkin kaderim.
Berber yârim almaz ise, durmam, giderim.
Aman Allah, Anadola giderim.*

*Berberim oturmuş yoldan kenarı.
Taramış zülfünü, be yârim, çekmiş timarı.
Aman Allah, çekmiş timarı.” (Remzi 2015: 116)*

*Romen kızı, romen kızı, anan var mıdır?
Ne anam var, ne babam var, ben bir öksüzüm.*

*Sen bir öksüz, ben bir yetim, alayım seni,
Alayım da gurbet elde neylesem seni. (Özkan 2008: 767)*

2. Sosyal Bir Hadise Olarak Göçün Türküye Yansımaları

Bulgaristan'daki Türklerin sosyokültürel hafızasında ve dolayısıyla sözlü kültürel belleğinde “göç kavramı” özellikle son iki yüzyılda yaşanan kitlesel göçler nedeniyle geniş bir yer tutmaktadır. 1878 Osmanlı-Rus Savaşı sonrasında artmaya başlayan bu göçler belli aralıklarla sürdürülmüş ve en son 1989'da 350 binin üzerinde Bulgaristan Türkünün Türkiye'ye göç etmesi ile neticelenen Büyük Göç'e kadar devam etmiştir. Ayrıca günümüzde deülke vatandaşlarının, özellikle Batı Avrupa ülkelerine yönelik olan göçleri bilinmektedir. Çeşitli savaşlar nedeniyle önce Balkanlar dâhilinde başlayan sonrada giderek Anadolu'ya doğru yönelen Bulgaristanlı Türklerin göçleri gerek göçle gelinen yeni yurtlarda gerekse geride bırakılan yurtlarda kalan Türk varlığı arasında sözlü geleneğin beslendiği en temel kaynaklardan biri olmuş ve göç olgusu türkülerde geniş yer bulmuştur. Söz konusu sosyal temalı türkülerde “göç” bazen bir kurtuluş olarak görülmüş, bazen demecbur kalınmış ve istenmeyen bir hadise olmuştur. “Göçmenlik, Bulgaristan Türkleri'nin sözlü halk edebiyatında özel bir motif olarak gelişmiştir. Tarihi ve toplumsal gerçeklerin bir ifadesi olan bu büyük insanlık dramına mâniler, türküler, destanlar, efsaneler ve menkıbeler hasrederek Bulgaristan Türkü gönlünü avutmuş, karanlık günlerinde kendine teselli aramıştır” (Yenisoy 2005:

14). Bu bağlamda Bulgaristan Türklerinin kitlesel göçlerini konu alan türkülerde sözünü ettiğimiz her iki yaklaşımı yansıtan örnekler de mevcuttur.

Bulgaristan'daki Türklerin bireysel yer değişikliğine bağlı göçlerinden ve bu göçlerin yarattığı duygusal zemin üzerinde teşekkül eden türkülerinden farklı olarak bir kısım türküler Bulgaristan Türklerinin kitlesel ve zorunlu göçlerine sosyal bir hadise olarak yer verir. Bu noktada ise göç'ün sosyolojik yönünün türkünün arka planında baskın olarak yer aldığı görülür. Aşağıda yer alan türkünün metni, sözkonusu sosyal temalı göç türkülerine bir örnektir:

<i>“Ezan sesi duyulmuyor, Haç dikilmiş minbere Katil düşman bayrak asmış, Biz girelim yerlere. İşittin mi dün hocayı? Ne söyledi mektepte? Din kalmamış namus gitmiş, Biz girelim yerlere. Kara tren kalkacak Mustafa Paşa'ya varacak Yavaş hayda trenci</i>	<i>Anam babam kalacak. Ben muhacir olmam olmam Ben burada kalmam. Kara tren izleri Gitmez oldu dizlerim Ben anamdan ayrıldım, Görmez oldu gözlerim. Ben muhacir olmam olmam Ben burada kalmam.” (Özkan 2008: 205)</i>
--	---

Sözlü kültür ortamında yaratılıp aktarılan türküler zaman içinde önemli bir tarihî vesika olarak dönemin şartlarını yansıtan birer aynaya dönüşürler. Türkülerin sadece bu özelliği dahi onun bir toplumun geçmiş hafızasını ve duygularını kayıt altına almada değerli olan yönüdür. Bulgaristan Türklerinin göç ile yoğrulan sosyal tarihleri önemli oranda savaşlar neticesinde şekillenir. Bir başka ifade ile kitlesel göçlerin temelinde savaşlar ve diğer askeri mücadeleler yer alır. Bu bağlamda kaybedilen topraklar ve yitirilen sosyal haklar vb. gibi konular ise göç temalı türkülerin muhtevasını besleyen en temel unsurlardır. Birçok

kaynakta marş olarak geçmesine rağmen ozanların sazları ile türkü formunda da icra ettikleri “Gazi Osman Paşa” marşı, Plevne yöresine ait anonim bir üründür. Plevne’de Gazi Osman Paşa’nın Ruslara karşı vermiş olduğu direnişin özeti olan bu türkü savaşlar için söylenen anonim ürünlere bir örnektir ve sosyal hadiselerin yön verdiği türkülerin en meşhurlarındandır. Göçlerle doğrudan ilişkili olan bu hadiselerde göçe neden olan sosyal ve tarihî atmosferin izleri rahatlıkla görülür. Bu bağlamda değerlendirilebilecek bir diğer türkü Vidin Türküsü’dür. Göçün gerçekleşmesinde savaşların başlatıcı bir unsur olduğu bu türkünün sözlerinde de belirgindir:

*“Vidin’in içinde toplar atılır
Topların sesine gün tutulur
Aldı kafir sardı düşman nazlı Vidin’i*

*Vidin’in içinde beslenmiş kuzuydum
Anamın babamın iki gözüydüm
Aka kağıdın üstünde kara yazıydım
Aldı kafir sardı düşman nazlı Vidin’i*

*Vidin dedikleri bir uzun çarşı
Anne ben gidiyorum düşmana karşı
Aldı kafir sardı düşman nazlı Vidin’i”*

(Kaynak: <https://turku.sitesi.web.tr/deliorman/vidin-turkusu-vidin-dedikleri.html>, E.T.: 20/07/2021)

“Tuna Nehri Akmam Diyor” ya da “Vidin Türküsü” gibi örneklerde Bulgaristan’da meskûn Türk ahalinin göç öncesi yurtlarını vatan bildikleri ve buradaki yaşamlarından memnun oldukları görülür. Bu türkülerde, mevcut düzenin bozulmasından duyulan rahatsızlık söz konusudur. Nitekim Balkanlarda Rus işgali ile başlayan süreçte Bulgaristan da dâhil olmak üzere bölge ahalsinin yaşamak zorunda kaldığı

kitlesel göçlerin genel anlamda “Balkan Bozgunu” olarak halk tabirinde karşılık bulması da önemli bir adlandırmadır ve facianın büyüklüğüne yönelik bir göndermedir. “Bir yel esti karadan” sözleri ile başlayan türkü de Bulgaristan Türklüğünün göçle yoğrulan yakın tarihinden manzaralar sunmaktadır:

*“Bir yel esti karadan Kara horoz tepeli
Emir geldi Varna’dan Kulakları küpeli
Eski muhacirler gelsin Tepinmeyin muhacirler
Çıkaralım aradan Binmem vagona binmem”*
(Hafız 1990: 196)

Bulgaristan Türklerinin türkülerinde göçün sosyal bir eylem olarak yer aldığı örneklerde göçün dramatik sahneleri öne çıkarılır. “Bulgaristan Macırları” adlı türkünün sözleri bu göçün trajik aşamalarını sergilemesiyle bu konuda örnek türkülerden biridir. Göç etmek zorunda kalanların yaşadıkları zorlu süreç belli aşamaları ile türkünün sözlerinde özetlenir:

*“Bulgaristan macırları Bulgaristan macırları
Geçiyorlar sınırları Sular aldı çadırları
Ağlıyorlar çocukları Viran oldu çadırları
Kuruyorlar çadırları Geçiyorlar sınırları
Ağlıyorlar çocukları aman aman Ağlıyorlar çocukları aman aman*
(Yıldırım, 2017)

Kuşkusuz Bulgaristan Türklerinin gönüllü veya zorunlu gerçekleştirdikleri göçlerde yaşanan çeşitli dramatik olaylar muhtelif sözlü ve yazılı tarih çalışmalarında yerini almıştır. Ancak bu anıların bir sözlü edebiyat ürünü olan türkülerde yer almış olması; mevcut hafızanın diri tutulması ve kuşaktan kuşağa aktarılmasında diğer araçlara göre daha etkilidir. “Nesillerarası kültürel devamlılığın sağlanması ve kimlik oluşturma, bellek vasıtasıyla olmaktadır. Kültürel

bellek, gelenek ve iletişimden beslenerek sürekliliğini sağlar” (Çetin 2018: 121). “Bulgaristan Macırları” türküsü son derece sade ve yalın anlatımı ile sınırdan geçişi, kurulan çadırları, doğal afetler karşısında savunmasız göçmenlerin hallerini, sahip olduğu müzikal cazibesi ile özetleyerek sunar.

Bulgaristan Türklerinin göç türkülerinin tamamına yakınında göçe aracı olan araçlarda “trenlerin” öne çıkarıldığı görülmektedir. Bulgaristan Türklerini vatanlarından ayıran ya da yeni yurtlarına götüren araçlar genellikle trenlerdir:

<i>“İstanbul’un üzümü</i>	<i>Kara koyun meleme</i>
<i>Çekemedim sözünü</i>	<i>Yüreğimi dayleme</i>
<i>Ben vatanımdan çıkarken</i>	<i>Anam, bubam, kardeşim</i>
<i>Yumdum iki gözümü</i>	<i>Yavrum deyip ayleme</i>
<i>Binmem trene, binmem.</i>	<i>Binmem trene binmem.”</i>

(Mollov 1958: 143)

Trenler ve trenlere bağlı olarak yaratılan metaforlar bireysel göçle alakalı türkülerde de önemli bir yere sahiptir:

<i>“Çıktım tren yoluna</i>	<i>Kara kara trenler</i>
<i>Baktım sağıma soluma</i>	<i>İçine asker girenler</i>
<i>Marikamın aşkına</i>	<i>Kara gözlü yârimi</i>
<i>Kurşun yedim koluma</i>	<i>Aldı göttü trenler</i>

<i>Garaya ineceğim,</i>	<i>Mektubum dört köşeli</i>
<i>Trene pineceğim</i>	<i>İçi selam döşeli</i>
<i>Hiç ağlama Marikam</i>	<i>Gözlerim kan ağlıyor</i>
<i>Ben yine döneceğim</i>	<i>Yarden ayrı düşeli”</i>

(Hafız1990: 187)

<i>“Trene bindim</i>	<i>Yol verin ağalar</i>
<i>Mendilim uçtu</i>	<i>Yol verin beyler</i>
<i>Yârim dumanlı dağların</i>	<i>Muhacirim geçeyim</i>
<i>Ardına düştü</i>	<i>Pek zor imiş ayrılık</i>
<i>Ben ona ağlarım</i>	<i>Zehir mi içeyim?”</i>

(Mollov1958: 144)

Bulgaristan Türklerinin türkülerine yansıyan göç gerçekleri bazı türkülerde daha ayrıntılı bir şekilde tasvir edilir. Rıza Mollov'un çalışmasında "Muhacirlik Türküleri" adlı bölümde yer verdiği ve "Muhacirlik Destanı" adını taşıyan eser sonundaki mahlastan Razgratlı Kalaycı Osman adlı söyleyeni ile bilinen bir üründür. Göçlere dair daha çok ayrıntı içeren türküler iyi bir örnektir:

*"Dinleyin amucalar muhacir destanını
Kapdağda kılamadık bayram namazını
Ver Allah'ım sen selamet cümlemize
Karadırlı'da vardı odamın önünde bir selvi
Aziz dostlarım altında gönlünü eylerdi.
Ver Allah'ım sen selamet cümlemize."*(Mollov1958: 143)

Kapdağ, Karadırlı, Akme Mehmet, Balkan, Omaç, gibi yer isimlerinin zikredildiği bölge insanların göçe mecbur kalmaları ile değişen hayatlarını anlatmaya başlar. Göç öncesi muhtemelen yurt edindikleri bölgeler isimleri zikredilen bu yerleşim yerleridir. Göç etmenin gönüllü alınan bir karar olmadığını ise "ver Allah'ım sen selamet cümlemize" nakaratı ortaya koymaktadır. Türkünün içeriğinden göç güzergâhında Balkan dağları aşıldıktan sonra iskân edilecekleri yerin Edirne olduğu belirtilir. Pasaportsuz olanların yaşadıkları sıkıntıların çözüme kavuşturulması, Ankara'dan yani Türkiye Cumhuriyeti makamlarından beklenen meseleler arasındadır. Muhacirlerin onlarca sorunları arasında özetlenen diğer bilgiler şöyledir:

*"Akme Mehmet köyünün ardı Balkan
Omaç köyünün muhacirleri oldu dillere destan
Ver Allah'ım sen selamet cümlemize
Bir Cumartesi bizi Edirne'ye indirdiler
Paşaportu olan çekip de gider
Paşaportsuz olanlar Ankara'dan imdat bekler
Ver Allah'ım sen selamet cümlemize."*(Mollov 1958: 143)

Bulgaristan Türklerinin göç ile yeni geldikleri yerlerde onları bekleyen yoksulluk ve yoksunluktur. Ekonomik olarak hiçbir imkânları olmayan göçmenler sıfırdan yeni hayatlar kurmuşlar ve bu konudaki azim ve başarıları ile sonradan dâhil oldukları çevrelerde örnek gösterilmişlerdir. Bulgaristanlı Türkler için sınırı aşip anavatan Türkiye'ye gelmiş olmak bütün zorlukların bittiği anlamına gelmemektedir:

*“Edirne hudutları aştık
Kalmadı cebimizde on para harçlık
Ver Allah’ım gönlümüze hoşluk
Yok mudur Edirne hudutlarında bize bir boşluk
Ver Allah’ım sen selamet cümlemize
Edirne hudutları bağ ile bostan
Selam gelir Bulgaristan’dan eşten dosttan
Bu destanı söyleyen Razgratlı Kalaycı Osman”
(Mollov1958:143)*

Zeynep Zafer bir araştırmasında Bulgaristan Türkleri arasında derlenen ve göç olgusuna özellikle sosyal izleri ile yer veren iki türküye odaklanır. Kuzey ve güney Bulgaristan bölgelerine ait bu türkülerden biri Pomak Türklerine aittir ve Türkiye Türkçesine aktarılarak verilmiştir. Zafer’in çalışmasında yer verdiği türküler de tıpkı Razgratlı Kalaycı Osman’ın söylediği türküde olduğu gibi göç edenlerin, göç sürecinin ve göç güzergâhının muhtelif bilgilerini vermektedir. Bu türkülerin metinlerini, sözünü ettiğimiz sosyal hadiseleri nasıl yansıttığı konusunda fikir vermesi bakımından paylaşmayı uygun buluyoruz:

Anonim Türkü

“İslimye kasabasinda

İslimye kasabasinda,

Bu büyük şehirde,

Şöyle bir olay başımıza geldi:

*Türkler muhacir oldu,
Beyaz konaklarını bıraktı,
Beyaz konaklarını bıraktı,
Altın para bozdurdu.
Gittiler, bir süre gittiler,
Tunca nehrine,
Tunca nehrine,
Büyük Tunca nehrine vardılar,
Dinlemek için biraz oturdular,
Dinlemek için, su içmek için.
Kadınlardan biri dedi ki;
Ey gidi İslimye kasaba,
Ey gidi İslimye kasaba,
Canım beyaz konaklar.
Başka bir kadın dedi ki;
Ey gidi İslimye kasaba,
Ey gidi İslimye kasaba,
Canım dar sokaklar.”*

*Dağlar, taşlar, bize vatan ağladı,
Bütün bize boş kalan evler
ağladı.
Kiracılar bekler dizgin elinde
Cem olmuş komşular sağı
solumda,
Mezarlık sokağı hicret yolunda.
Dağlar, taşlar, bize vatan ağladı,
Bütün bize boş kalan evler
ağladı.
Annesi evlâdını bırakıp gider,
Evlâdı ardından kuş gibi öter,
Bu ayrılık, hasretlik ölümden
beter.
Dağlar, taşlar, bize vatan ağladı,
Bütün bize boş kalan evler
ağladı.
Beş Tepe'ye vardık kurduk
engâme,
Bülbüller öter yazın eyyamı,
Kılıçlı'da biz kıldık bayramı,
Kesmedik kurban, kurban ağladı,
Bütün bize boş kalan evler
ağladı.”
(Zafer 2001: 115-116)*

Anonim Türkü

*“Topladım eşyama denge
bağladım,
Feryat edip zârîzârî ağladım,
Bu ayrılık, hasretlik ciğerimi
dağladı*

3. Günümüz Ozanlarında Göç Algısına Dair

Bulgaristan Türklerinin türkülerindeki başta Türkiye'ye göç ile gelişen yoğun göç teması ve bu dairede günümüz temsilcileri, bölgede devam eden sözlü geleneğe de önemli ölçüde yön vermiştir. Mevcut ozanların zihin alt yapısında türkü varlığının önemli bir kısmı gurbet ve hasret gibi temalar etrafında şekillenmiştir. Bulgaristanlı şair Osman Aziz göç hadisesine ait dramların türküler vasıtasıyla nasıl ifade edildiğini şu sözleriyle açıklamıştır: “Türküler, türküler...Büyük göç sırasında...Bulgar-Türk sınırından taa Kırcaali'nin Perperek köyüne kadar uzanan o kilometrelerce kuyrukta beklerken kardeşlerimizin gözyaşlarıyla doğup yaşadıkları yerlerden ayrılmanın üzüntüsüyle söylenen türküler...” (Aziz'den akt. Yenisoy 2005: 20). Bu bağlamda türkülerdeki kelimelerin her biri, açık anlamları veya örtülü bütün çağrışımlarıyla göç hadisesinin mısralara nakşedilmiş hâlini yansıtır. Yaşayan ve türkülerini yaşatan günümüz bölge ozanlarından Nasuf Remzi Dail “Bir Türkü” adlı şiirinde türkülerini bu doğrultuda ele aldığını ortaya koymaktadır:

“...
Bir Türkü yakıyor içimi!
Gurbet dolu, hasret dolu,
Kalmamış hiç neşesi
Garip şimdi Deliorman,
Üzgün Tuna,
Öksüz Silistre Kalesi” (Dail 2018: 158)

Nasuf Dail'deki hassasiyetin bir benzerini kendisi de bir türkü icracısı olan şair ve ozan İsa Cebeci'de görmek de mümkündür. “Türkülerini Dinlerken” adlı şiirinde türkülerini

gurbet ve ayrılık acısı ile özdeşleştiren şair duygularını şu dizeleriyle ifade eder:

*“Biri der:
Aşan bilir karlı dağın ardını,
Çeken bilir ayrılığın derdini;
Kimisi uzaklarda yakılmış ayrılık için
Seslerinde hasret var, acı var.
Kimi gurbette yakılmış gariplik için
Ana var, baba var, kardeş var, bacı var.”* (Remzi 2010: 33)

Bu konuda en güzel örneklerden bir diğeri de adeta çağdaş şiir ile türkü türlerini birleştiren “Yüreğimde Şirin Tuna Aktıkça” adlı eserdir. Sözleri hem göçün ayırdığı hayatları hem de göçle geride kalanlara duyulan özlemi ifade etmektedir. Şair Ahmet Emin Atasoy’a ait bu eserin sözleri Şenel Önaldı tarafından türkü formunda bestelenmiştir:

*“Deliorman koca Balkan ve Arda
Gönlümdeki uçurtmalar havada
Kavuşuruz elbet bir gün olur da
O yurt benim nabzım orda attıkça
Yüreğimde şirin Tuna aktıkça*

*Tuz Biberi damağımda ballanır
Özlem Kalpte Şarap gibi yillanır
Yedi veren gül-ireyhan dallanır
Unutamam göğsüme gül taktıkça
Yüreğimde şirin Tuna aktıkça*

*Cedlerimin gerçek vatan bildiği
Şehit olup toprağına girdiği
Ovaları, vadileri, çimleri
Unutamam yeşilliğe baktıkça
Yüreğimde şirin Tuna aktıkça*
(Atasoy 2014: 109)

*Bana unut diyordardı sılayı
O toprakta süregelen kavgayı
Tuz bas, kapat bağrındaki yarayı
Unutamam acı beni yaktıkça
Yüreğimde şirin Tuna aktıkça”*

Günümüze gelindiğinde de gerek Bulgaristan’daki Türklerin gerekse göçlerle Türkiye’ye gelmiş Bulgaristan kökenli Türklerin ozanları arasında “göç” hazin bir hikâye olarak en temel edebî malzeme ve ilham kaynakları arasında yer alır. Çünkü göçler salt bir mekân değişikliği değildir. Göç hadisesi göçmenlerin bütün hayatını etkilemektedir. “Göçmek” mekânsal ve insani ilişkileri yeniden düzenleyen ve nesiller boyunca etkisini devam ettirecek olan bir süreci ifade

etmektedir (Adıgüzel 2019: 156). Türküler ekseninde bakıldığında göçler neticesinde Deliorman garip, Tuna üzgün ve Silistre Kalesi öksüzdür. Edebî yaratımlarda göç sonrası gelişen şartları bu tarz bir anlayışla yorumlama bir gelenek halini almıştır ve Yahya Kemal'den bu yana Türk şiirinin Balkan kökenli başka şairlerinde de benimsenen bir husustur. Nitekim Yahya Kemal'in Üsküp için söylediği “sen bizde olamasan da biz sendeyiz yine” sözleri esasen Bulgaristan'dan göç etmek zorunda kalmış Türklerin edebî üretimlerinden alıntıladığımız metinlerde görülen bir motif olarak karşımıza çıkmaktadır. “Yüreğimde Şirin Tuna Aktıkça” şiirinde dile getirilen “o yurt benim nabzım orada attıkça, özlem kalpte şarap gibi yılanır, unutamam acı beni yaktıkça” sözleri bu düşüncüyü bir başka açıdan örneklendirmektedir.

Sonuç

Türk Halk Edebiyatının en yaygın edebî türlerinden biri olan Türküler, tarihî bazı gerçeklere yer vermelerinin yanı sıra bu hadiseleri edebî zeminde ve edebî araçlarla ifade ediyor olmaları bakımından da değerlidirler. Türküler, sözlü kültürel mirasın göç hadisesi üzerinden kuşaktan kuşağa aktarımını sağlamaktadır. Bu bağlamda ortak bir tarihî bilgi sistemini içeren Bulgaristan Türklerinin türkülerinin, göç olayı özelinde, sosyal aidiyetin ve toplumsal kimliğin ifadesinde işlevsel olduğunu söylemek mümkündür. Bu işlevsel çerçevede düşünüldüğünde türkülerin göç sosyolojisini ve göçmen psikolojisini yansıtan kalıcı ve etkili edebî numuneler oldukları ortadadır.

Bulgaristan Türklerinin türkülerini geçmişten günümüze besleyen en temel kaynaklardan birinin göçler olduğu görülmektedir. Türkülerde göç tecrübesine dayalı tarihsel toplum hafızası kendisine temsil alanı bulmaktadır. Kültürle yoğrularak oluşan bu göç hafızasının izdüşümleri,

türkülerde halkı yakalayan ve halk tarafından benimsenen bir anlatım ile sunulmaktadır. Bölge Türklerinin göç temalı türkülerinin hemen hemen tamamında “göç” mecbur kalınan bir durum olarak görülür ve terk edilmek zorunda kalınan yurtlar hasretle anılır. Göçe neden olan olayların, şahısların veya kurumsal yapıların üzerinde çok fazla durulmazken göç sürecindeki sancılı aşamalar duygusal bir üslup dâhilinde tasvir edilmeye çalışılmıştır. Söz konusu göç temalı türkülerin en karakteristik özelliği ise göç edenlerin ve geride kalanların ruh hallerini başarılı bir şekilde yansıtmasıdır. Toplumların göç olgusuna dayalı kültürel belleği, türküler vasıtasıyla hatırlanmakta, pekiştirilmekte ve en önemlisi de geleceğe aktarılmaktadır. Bu bağlamda Bulgaristan Türklerinin türküleri, göçün sözlü kültürel bellekte teşekkül etmesinde ve yaşatılmasında önemli bir araçtır. Bulgaristan Türklerinin sözlü halk müziği müktesebatındaki birçok türküde sade ve hüznü bir dille göçünnden olduğu muhtelif hissiyat tasvir edilmiştir. Sosyal bir hadise olarak göç ise özellikle hikâyeli türküler vasıtasıyla sözlü kültürel ortak hafızada kayıt altına alınmıştır.

Kaynaklar

- Adıgüzel 2019:** Adıgüzel, Y. *Göç Sosyolojisi*. Ankara: Nobel.
- Atasoy 2014:** Atasoy, A. E. *Ömrün Bir Çılgınlık Benim*. Sofya: Aziz KlimentOhridski Üniversite Yayınevi.
- Azis 2002:** Azis, O. *Canlarım Türküler Bizim Türküler*. Sofya: LakovPress
- Çete 1995:** Çete, Mustafa. *Deliorman Melodileri*.Razgrat: Poligraf
- Çetin 2018:** Çetin, İ. N. “Bir Kültürel Bellek Mekânı Olarak Ninnilerde Militarist Kültürün Aktarımı”. *Kültürel Belleğe Yolculuk içinde* s. 120-141, İstanbul:Epos.

- Dail 2018:** Dail, N. *Ben Beni Ararken-Şiirler*. Silistre: İğl Yayinevi
- Dizdaroğlu 1969:** Dizdaroğlu, H. *Halk Şiirinde Türler*. Ankara:TDK.
- Güleç 2011:** Güleç, H. *Türk Halk Edebiyatı*. İstanbul: Kriter.
- Güler 2004:** Güler, H. R. *Bulgaristan Türklerinin Rumeli Türküleri*.Kosova:Balkan Aydınları ve Yazarları Derneği Yay.
- Gülvodina 2019:** Gülvodina, G. “Bulgaristan Türklerinin Türkülerinde Kadının Fizikî Özellikleri”. *Balkanistik Dil ve Edebiyat Dergisi*, 1(1): 97-114.
- Hafız 1990:** Hafız, N. *Bulgaristan Türk Halk Edebiyatı Metinleri I*, Ankara: Kültür Bakanlığı Halk Kültürü Araştırma Dairesi Yayınları
- Mirzaoğlu 2001:** Mirzaoğlu, G. F. “Türkülerin İşlevleri ve Zeybek Türküleri”, *Türkbilig*, 2001/2:76-91
- Mollov 1958:** Mollov, R. *Bulgaristan Türklerinin Halk Şiiri*.Sofya: Narodna Prosveta
- Özgür 2019:** Özgür, H. P. *Bulgaristan Türkleri Halk Şiiri*.İstanbul: Melekler Yayıncılık.
- Özkan 2008:** Özkan. İ. *Bulgaristan Türkleri Halk Edebiyatı Üzerinde Bir Araştırma*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi). İzmir: Ege Üniversitesi, Türk Dünyası Araştırmaları Enstitüsü.
- Remzi 2010:** Remzi, N.*Deliorman’da Suyun Gözü*. Edirne: Edirne Valiliği İl Özel İdaresi
- Remzi 2015:** Remzi, N. *Deliorman’da Bülbüllerin Sesi*. Şumnu: Artprint
- Süme 2021:** Süme, Ç. G. Türkülerde Var Olmak. *Doğan Kaya Armağanı*, C.1.Sivas:Vilayet Yay., s. 505-512.
- Vural 2018:** Vural, T. Türkülerdeki Göç Algısı. *Sahne ve Müzik Eğitim-Araştırma E-Dergisi*, S.6: 1-12.

Yenisoy2005: Yenisoy, H. S.*Edebiyatımızda Balkan Türklerinin Göç Kaderi*. Ankara:Toplumsal Gelişim Derneği Yay.

Yıldırım 2017: Yıldırım, M. “Bulgaristan Macırları” Albüm: Rumeli Türküleri - Arda Boyları, Özmüzik Plakçılık ve Kasetçilik, Kaynak:

<https://www.youtube.com/watch?v=q7lxyhzOr0g>, (Erişim Tarihi: 26/08/2021)

Zafer 2001: Zafer, Z. “Bulgaristan Türklerinin İki Türküsünde Göç Konusu”,*Millî Folklor*, Kış, S: 52, Ankara: 110-116.

ÇAVUŞKÖY'E DAİR BAZI TÜRK HALK GELENEKLERİ VE İNANIŞLARI

Doç. Dr. Nevriye ÇUFADAR

Türkan İBRYAM

Şumen Piskopos Konstantin Preslavski Üniversitesi
n.chufadar@shu.bg; turkyanenver@abv.bg

SOME TURKISH FOLK TRADITIONS AND BELIEFS IN
THE VILLAGE OF CAVUSHKOY (METODIEVO)

Assoc. Prof. Nevrie Chufadar, PhD

Turkan Ibryam

Abstract: The study provides basic information about the history, rural architecture, traditions, customs, beliefs and traditional foods in the village of Cavushkoy (Metodievo).

The aim of the study is to show that the traditions and customs of the Bulgarian Turks have survived and preserved since antiquity and that some of them continue to be practiced today. Through terrain research we were able to gather some basic customs and beliefs of the rural population and recorded the names and content of the main traditional dishes.

The main methods used in the study are specific to terrain research. The research was done through observation, collection, processing and systematization of oral information, participation in events and social life; direct contact and communication with informants has been established.

Key words: Metodievo, traditions, customs, benefits, traditional dishes

1. Giriş

Bir milletin dil ve kültür temelini oluşturan unsurların başında Halk bilim (Folklor) veya halk kültürü ilk sıradadır. Folklor (Halk bilim) terimini bir bilime ad olarak ilk kez İngiliz bilginlerinden William John Thoms (1803-1885) tarafından kullanılmıştır (Sernikli 1975: 117). Thoms, Athenaeum adlı derginin 22 Ağustos 1846 tarihli sayısında yayımlanan bir mektubunda dergi yöneticilerine Halk Edebiyatı ve halk “*antikite*”leri (eskilik) konularındaki ürünleri inceleyecek bilim dalına ad olarak “Folk-Lore” teriminin kullanılmasını önermiştir.¹

Folklor, İngilizce bir terimdir. Sözcüğün kökeni İngilizcede *folk* (halk, halk tabakası), *lor* da (bilgi, bilim)’dengelmektedir, anlamıda halkbilimi demektir (Ulusoy 2016: 19). Halk bilim, Arapça kökenli bir sözcük olan – *halk*, *hlk* (yaratmak)tan halk (yaratılmış olan varlık). Anlam genişmesiyle toplumun belli bir kesimini oluşturan çoğunluk, halk. Tr. *budun* (Eyuboğlu 2004: 312). Türkçe *bilim* sözcüklerin bir tamlama oluşturmasıyla ortaya çıkmıştır. Londra’da da Folklore Society adlı dernek kurulunca (1878) *Folklor* terimi yeni bir bilim dalının adı olarak, 1846 yılından bu yana yaygınlık kazanan bu terim, bütün dünyada benimsendi ve yaygınlaştı. Folklor sözcüğü Türkiye’de de benimsendi fakat çoğu kez yanlış anlamlar verilerek ele alınmakta, yanlış söylenmekte ve yanlış yazılmaktadır. Folklor dendiği zaman genellikle Halk dansları akla gelmektedir. Halbuki Folklorun alanı çok geniştir. Bu sebeplerden dolayı

¹Thoms 1846: Athenaeum, 22 Ağustos 1846, sayı 983.

Türkiye’de 1988 yıllarından sonra Halkbilim terimi tercih edilmeye başlandı.

Halk bilim, bir ülke ya da belirli bir bölge halkına ilişkin maddi ve manevi kültürel ürünleri konu edinen, bunları kendine özgü yöntemleriyle derleyen, sınıflandıran, çözümleyen, yorumlayan ve son aşamada da bir birleşime vardırılmayı amaçlayan bir bilimdir. Halkbilim insan topluluklarında en eski, en devamlı, en yaygın olanları, halk sanatlarını ve halk ürünlerini inceler ve bugünün yaşayan ve geçmiş gelenek ve tarihleri, eski halklardan kalanları toplar, karşılaştırır. Tam olarak halkın efsane, gelenek ve inanışları ile ilgilenir.

Halk bilimin amacı, insanların binlerce yıldan beri biriktirip getirdiği ve onların yaşantılarını sürdüren ve bugün de halk tabakaları arasında yaşayan bilgileri araştırmak, inceleyip değerlendirdikten sonra bölgesel kültürlerden ulusal kültürlere öğeler aktarmak suretiyle onları kuvvetlendirmek ve dolayısıyla insanlık kültürüne katkıda bulunmaktadır.

Bizler de bu araştırmamızla, az da olsa, Türk Halk Kültürü’ne katkıda bulunmak istedik.

1. Çavuşköy’e Dair Genel Bilgiler ve Tarihçesi

Çavuşköy (Metodievo), Kuzeydoğu Bulgaristan’ın Şumen iline bağlı Vırbitsa ilçesinde yer almaktadır. Şumen’e 38 km, Vırbitsa’ya 18 km uzaklıktadır.



Harita 1: *Çavuşköy'ün haritadaki yeri*

Nüfus: 393 (1946 yılında köyün nüfusu 1584 kişiyken, bu sayı her geçen sene azalmaktadır, 2011 yılında bu sayı 393 kişiye inmiştir).

Civar yerleşim birimleri:

- Uyvan (İvanovo) 3.29 km.(Güneydoğu)
- Yamna (Preselets) 2.7 km. (Batı) - Eski Cuma ilinin köyü
- Beygirli (Bekirli, Konevo)7.42 km.(Güney)
- Bolluksu (Draganovets) 3.95 km.(Güneybatı) - Eski Cuma ilinden köy²

Köy, yerleşim birimi olarak Preslav Dağı'nın güney eteklerinde, tarihi Gerlovo bölgesinde kurulmuştur.

Bölgesel açıdan Gerlovo yöresi, Şumen ve Omurtag (Osman Pazarı) kazalarının idari sınırlarına girmektedir. Gerlovo Bölgesinde en büyük yerleşim birimi Vırbitsa (Virpiçe) kasabasıdır ve tarihi Osmanlı Devleti öncesine

² URL:http://www.balkanlar.net/BilgiBankasi/yer.php?yer_id=1-3-3-11

dayanan tek yerleşim mahalli özelliği taşımaktadır. XV. yüzyıl Osmanlı tarihçisi Neşrî, Vırbitsa'daki kalenin 790 (1388 M.) yılında bir kış seferi esnasında Vezir Çandarlızâde Ali Paşa tarafından zaptedildiğini yazmaktadır (İA 34: 1).

Vırbitsa Belediyesine bağlı Çavuşköy, içerisinden geçen Karaağaç deresi etrafına kurulmuştur. Köyden, Balkan'ın kuzey tarafına, Ovçarovo (Çobandere) köyüne ve oradan Tırgovişte (Eski Cuma) şehrine giden yol geçmektedir. Kuzeydeki Selişte adlı yerde Ortaçağ'a ait eski Bulgar köylerinin arkeolojik kalıntıları belirmektedir. Çavuşköy tarihi ve nüfusu hakkında çok noksan malumat bulunduğunu ve bu konuda esaslı araştırmalar yapılmadığını önemle belirtmek gerekir. Köyün kuruluş tarihi belli değildir. Çavuşköy, ilk olarak 1530 yılından Tahrirde geçmektedir (370 Numaralı Muhasebe-i Vilayet-i Rum-İli Defteri (937/1530) 2. Cilt, s. 99). Osmanlı kurumları ve uygarlığı alanındaki çalışmalarıyla tanınmış Türk tarihçi Tayyib Gökbilgin XVI. yüzyılda Niğbolu livasına bağlı Şumnu'nun Çavuşlar köyünde yürüklerin bulunduğunu tespit etmekte ve bunların taksimatını vermektedir. Araştırmacı, 950 H./1543 M. yılında köyde ikisi eşkinci, ikisi yamak olmak üzere 4 kişi; 992 H./1585 M.) senesinde ise 7 yamak kayıtlarda geçtiğini belirtmektedir (Gökbilgin 2008: 147). 13.IV.1622 tarihli Cizye Defteri kayıtlarından Çavuşköy'ün Silistre Vilayeti'nde bulunduğunu ve burada gayr-i müslimlerden cizye vermekle yükümlü olanların listesinde 80 Hıristiyan ailesi de yaşadığı anlaşılmaktadır (TİBİ 1986: 278). 25.X.1623 – 13.X.1624 tarihli aynı kaynakta Şumnu vilayetinde vergi yükümlü gayr-i müslim hane sayısının 82'ye çıktığı, 25.VII.1664 – 13.VII.1665 tarihli cizye kayıtlarında ise 18 haneye düştüğü görülür (a.g.e., 289, 352). XIX. yüzyılın ilk yarısında köy nüfusu tamamen

müslümanlardan oluşmaktadır (Doğru 2011: 373). Bulgar araştırmacı V. Marinov'un verilerine göre XX. yüzyılın başlarında Çavuşköy'de Türk nüfusu yaşamaktadır (Marinov 1936: 71-72).

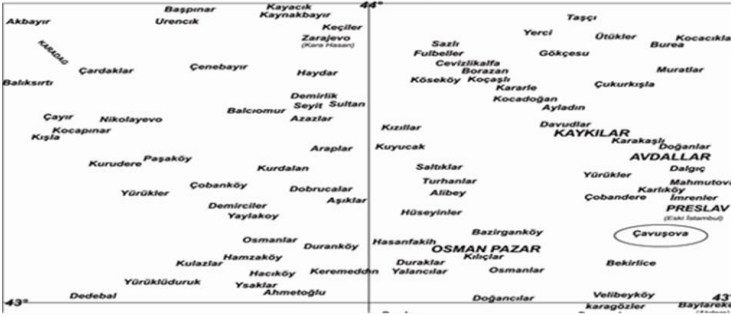
1878 yılında köyün adı Çauş köy, Çauşovo, 1931 yılında ise 162/8.IV.1931 nolu kararnameye göre 837 nüfusla Metodievo adını almıştır (Miçev, Koledarov 1989: 184).

Köyün adı, Osmanlı arşiv kayıtlarında Çauş, Çavuş, Çauşköy, Çavuşlar ve Çavuşova olarak geçmektedir. Tayyib Gökbilgin köyün adını Çavuşlar ve Çavuşköy diye vermektedir (Gökbilgin 2008: 147).³

Osmanlılarda yardımcı askerî sınıflara verilen bir addır diye de bilgiler mevcuttur.⁴

³“Yolcu” mânasına gelen eşkinci ise terim olarak sipahilerin ve bazı gerihizmet birliklerinin sefere katılanları hakkında kullanılırdı. Eşkinci tabiri daha ziyade reâyâ statüsündeki bazı kişiler arasından seçilip yetiştirilerek teçhiz edilen ve sefere çıkan askerler için kullanılırdı. Bunlar tımarlı sipahilerin sefere götürdüğü cebelüleri oluşturmaktaydı. Böyle bir yükümlülüğü olan kişiler bazı vergilerden kısmen veya tamamen muaf tutulurdu. Osmanlı taşra teşkilâtının önemli unsurlarından olan ve askerî statüde sayılan yörük, tatar, canbâz, garîb, yaya, müsellemler vb. kuruluşlar “ocak” adı altında beş, on, yirmi dört, yirmi beş veya otuzar kişilik gruplara ayrılırdı. Bu kuruluşlar her yıl devlete belli sayıda eşkinci neferi sağlamakla yükümlüydü. Ocak mensuplarının genellikle üçü veya beşi eşkinci, diğerleri ise yamak statüsündeydi (İslam Ansiklopedisi, cilt 11, s. 469).

⁴Osmanlı Devleti'nin ilk askerî yaya birlikleri olan piyade-müsellemler, timara benzer bir organizasyon içinde kendilerine ayrılan çiftliklerden elde ettikleri gelirlerle geçinecekleri bir sisteme dahil edildiklerinde savaçlıklarına fiilî olarak çiftçilik de eklendiğinden bunların yardımcısı ve aynı zamanda nöbetlisi



Şekil 1. Kocacık Yürüklerinin buldukları köyler (1543 -1666)

Çavuşköy sakinleri, Anadolu, Konya'dan buralara göçüp yerleşmiş Türk halkından olduklarına inanır ve anlatmaktadırlar. Kendilerinden önce Çerkezlerin geldiğini (fikrimizce bunlar Türküt kavimlerinden topluluklardır) ve köyü kurduklarını bilmektedirler. Daha sonraları sözü geçen Çerkezler veba salgınından ölüp tükenmişlerdir. Bazılarına göre ise, sağ kalanların bir bölümü "(Karaağaç deresinin öbür tarafına, köyün bugünkü yerine taşınmışlardır. Çerkez mezarlığı ayrı yerdedir, veba hastalığından sonra oraya kimse defnedilmemiş. Mezar taşları, günümüze kadar Çerkezler Çukuru veya Çerkezler Kuyusu olarak bilinen yerde korunmaktadır.

Yine köyde yaşayanların anlattıklarına göre, Çerkezlerden sonra köye şahsi adı bilinmeyen bir Çavuş önderliğinde Osmanlı askeri gelmekte ve onun gelişinden sonra Çavuş adını taşımaya başlamaktadır (Salim,Cafer 2016).

sıfatıyla yedek insan gücüne ihtiyaç duyulmuştu. Muhtemelen bunun sonucu olarak teşkil edilen bu yardımcı ve yedek gruba yamak denilmiştir (İslam Ansiklopedisi, cilt 43, s. 310.)

1931 yılına kadar köyün ismi Çauşevo olarak bilinmektedir. Daha sonra Bulgarca Metodievo olup, Türkçe de Çavuşköy kalmıştır. Efsaneye göre köyün isminin Çavuşköy olması köye ilk gelen insanın Çavuş olmasına bağlanmaktadır. XV-XVI. yüzyıldan beri var olan köye ilk Konya'dan gelen askerler, çavuşlar olduğundan ismi öyle olmuştur. Gerlova'da en eski köylerden biri olduğu tahmin ediliyor.

- **Köyün Geçimi**

Eskiden insanlar tahıl, tütün, hayvancılık ve çiftçilik yaparak geçimini sağlamıştır. Fakat şimdiki yıllarda köyden yurt dışına çalışmak için gidenlerin sayısı çok fazladır. Köyde hala çiftçilik ve hayvancılıkla uğraşanlar da vardır (KK⁵: Kasim Mustafov Mustafov, Enver İbryam Ahmed).



Resim 1: Köyün orta okulu (2008 yılında kapatılmıştır)

Önceleri çok kalabalık olan köy Türkiye'ye göçle beraber nüfusu olumsuz şekilde etkilemiş ve köydeki insanların sayısı azalmıştır. Köydeki Türklerin sayısı

⁵KK – kaynak kişi

Bulgarlara bakarak daha fazladır. Sayıları az da olsa köyde Bulgar ve Çingeneler de vardır. Köydeki insanlar sıcak kanlı, misafirperver ve yardım sever insanlardır (KK: Mustafa Üseyin Mehmed).

2. Çavuşköy'ün Konut ve Halk Mimarisi

Yerleşim yeri, farklı sosyal tabakalardan oluşan insanların yaşam tarzını ve karmaşık ilişkilerini yansıtan canlı bir organizma gibidir (Hasan 2016: 119).

Bulgaristan Türkleri konut yapımında (ev) estetik ve lüksten daha çok işlevsel çözümleri ağır basmaktadır. Buna bağlı olarak halk mimarisinde iklim, inşaat malzemesi, inanç, siyasi olaylar ve en önemlisi halkın ekonomik durumu belirleyici rol oynamıştır.

2.1. Bulgaristan Türklerinin konut yapımını iki döneme ayrılabilir:

• Eski, Klasik Evler Dönemi.

Bu dönem eski zamanlardan 1950 yılına kadar olan süreyi kapsamaktadır. Türklerde ev yapımı değişmeden 1950 yıllarına kadar gelmiştir. Bu dönem evleri bölgelere göre farklılık gösterirdi. "Mimarları" da halk arasında yetişme ustalarıdır. O zamandan kalma hala tek tük gerçek halk mimarisi evler bulunmaktadır (Ulusoy 2013:214). Çavuşköy'de bunlardan yıkılmamış olan 10-15 ev bulunmaktadır. Fikrimizce, bunun nedeni de gerçek mimarlar tarafından inşa edildiği ve malzemenin niteliğidir.

• Yeni Dönem

1950 yılından sonra başlamış ve günümüze kadar gelen süreyi kapsamına almaktadır. Artık konut yapımında endüstriye dayanan yapay malzeme kullanılmaya başlanmıştır.

Tuğla ve çimento eski inşaat malzemelerinin yerini almıştır. Aynı böyle mimari açıdan bakıldığında da yepyeni evler ortaya çıkmıştır. Diğer bir konu da malzemenin kullanılmasıdır. Eski zamanlarda halkımız yöresinde en çok bulunan malzemeyi kullanmıştır.

En çok kullanılan malzeme ağaçtır. Endüstriye dayanan yapay malzemeler yerine ağaç malzemesi kullanılırdı. Bunun nedeni de bölgede ağacın bol olmasıdır. Duvarları örmek için, çatıyı kapamak için, sundurma için hep ağaç malzemesi (direklik, pardı, kirişlik vb.) kullanılmıştır.

Tahta daha çok camilerin yapımında kullanılmıştır. Büsbütün kiremitliğe kadar tahtadan yapılmış camiler çoktur. Onlardan bazıları hala ayaktadır. Fakat ev yapımında kullanılmamıştır. Bütün bölgelerde tahtadan evler çok nadirdir.

Çok kullanılan diğer malzeme de taştır. Bütün bölgelerde evlerin temeli ve soğuk olan bölgelerde alt kat taştandır. Toprak, dolgu ve sıva yapmak için kullanılır. Tuğla 1950 yıllarından sonra kullanılmaya başlandı. İlk baştan köylü kendi tuğlasını kendi yapıyordu. Daha sonra fabrikalardan alınmaya başlandı.

Eski Bulgarsitan Türk evleri malzemenin kullanılması ve buna bağlı olarak mimari açıdan da baktığımızda esas olarak dört tip evler vardı: ahşap (çubuk örmeli) evler, kerpiç, tahta ve taş evler. Yeni zamanda tuğla ve beton yapımına geçildi (Ulusoy 2013: 215-216).

Çavuşköy'de hala kerpiç evler bulunmaktadır. Kerpiç evlerin özelliklerinden biri de kış aylarında sıcak, yaz aylarında da evin içini serin tutmasıdır. Duvarlar hava aldığı için nemsiz bir hava olduğundan son derece sağlıklıdır.

2.2. Odaların İç Mimarisi

Odalar yaklaşık 14, 15 m² büyüklüğünde kare veya dikdörtgen şekindedirler. Dört köşelidirler. Çok köşeli oda yoktur. Güney taraftaki odaların pencereleri mutlaka güney duvardadır. Arka odaların pencereleri ise doğu veya batı yöndedirler.

Odaların iç düzeninde dikkat çeken öğeler: bacalık, yüklük, soba, hamamlık, sergendir. Hamamlık için kapıdan girildiğinde görülmeyecek bir köşe seçilir. Bir kişinin gireceği büyüklükte aşağıdan yukarı kadar tahta kapıyla kapalıdır (Ulusoy 2013: 239).

Çavuşköy'de eski dönemden kalan evlerin her bir odasında bacalık, tahta sergen, yüklük, soba yeri ve hamam (banyo) vardır. Eski dönemlerde aileler daha büyüktü ve ailenin erkek çocukları evlendiği zaman, şimdiki gibi ayrı eve taşınmaz, hep birlikte yaşarlardı. Bu yüzden o zamanki mimarlar bunu göze alarak her bir odaya bacalık ve hamam inşa etmişlerdir (KK: Zekeriya Mustafa Mustafa).

2.1. Köyün Yapıları (cami, eski kerpiç evler, çeşmeler ve pınarlar)

Çavuşköy'de yapılar eski dönem (1920-1940) ve yeni dönemdir (1950-1990). Günümüzde ev inşa edilmemiştir, köy nüfüsü azaldı, gençler şehirlere ve Bulgaristan sınırları dışına yerleşti. Köydeki cami sayısı eskiden daha fazlayken şimdi ise sadece bir cami vardır (KK: Mehmed Mahmud Üseyin).

• Cami

Camiler, mahallelerin merkezinde yer alır. Bu durum sosyal hayatla doğrudan ilişkilidir. Çünkü camiler sadece ibadet yeri değil aynı zamanda birer mektep, toplanma, karar

alma ve devlet tarafından alınan kararların da açıklanma yeridir (Hasan 2017: 115).

Muhacir Utku BULUŞ tarafından gönderilen belgede şu bilgiler yer almaktadır:

“Karaman Beyliği'nin dağılması ile birlikte 1440-1450 yıllarda, camiinin Çavuşköy'deki mezarlığın etrafında bulunan mezar taşlarında 1380-1390 tarihleri yazılı olduğu söylenmektedir. Bu mezarların ilk dervişanlara ait olduğunu tahmin ediliyor. Bu devrişan grubu tebliğ cemaati olup bizim dedelerimizin göçünden önce gidenlerdendir. Bu muhterem zaatlar - Hacı Bayram-ı Veli, Hacı Bektaş ve Mevlana Hazretlerinin öğrencileridir. Osmanlının iskân politikası ve dağılan Karaman Beyliği'nin bir daha derlenip toplanarak Osmanlıya baş kaldırılmasına engel olmak üzere Bulgaristan Şumnu Çavuşköy'e Akıncılar olarak gönderilen ve Muhacirlik Unvanını Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerinden alan köylülerimiz burayı yer yurt edinmişlerdir.



Resim 2: Çavuşköy camii avlusunda bulunan mezar taşları

Karaman Beyliği'nin sınırları içinde göçebe Yörük olarak Naldöken grubu Yörükleri grubundan olduğu (Çavuşköy kökenli olan ve bu konularda araştırmaları

*bulunan Akademik kariyeri ve araştırmaları bulunan Hasan Hüseyin YILMAZ Bey de ilmi verilere dayanarak Kocacık (Bk. Şekil 1) Yörüklerinden olduğunu söylemektedir). Bilgisini edindiğimiz atalarımız, o sıralarda Gönüller Sultanı olan Hacı Bayram-ı Veli Hazretleri ile tanışıp, hasbıhal etmeye ve O'nun dini ve tasavvufi bilgisini alan atalarımız bu mübarek zattan çok etkilenirler ve aralarında bir sevgi köprüsü oluştururlar...Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerinin talebesi ve aynı zamanda Tabip olan Akşemseddin Hazretleri salgın hastalığa duçar olan atalarımızın çocuklarını tedavi eder. Yalnız bir tanesi hastalığa yenik düşer ve hayatını kaybeder. **Hayatını kaybeden masum çocuk Atalarımızın Yörük Obası Reisi ve Şumendeki Çavuşköy'ün kurucusunun çocuğudur.** Obadaki çocukların tedavi edilmesi nedeniyle minnet duygusu ağır basan Atalarımız bundan sonra Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerini yalnız bırakmamışlar ve yanından ayrılmamış ve ilk yerleşik nizama Ankara civarında oluşturmuşlardır.*

Göçlerin doğal sonucu olan dışarıdan gelenlerin dışlanması ve otlaklarına ve arazilerine başka ortak istemeyen yerliler ile Atalarımızın arasında zaman zaman sorunlar çıkması üzerine Hacı Bayram-ı Veli Hazretleri yerlileri ve Atalarımızı toplayarak onlara bir konuşma yapmış ve Peygamberimiz (SAV) zamanındaki hicret ile göçü irtibatlandırarak yerlilere Ensar Atalarımızı da Muhacire benzetmiştir. Bundan sonra da Ensar ile Muhacirler nasıl kardeş olarak yaşamışlarsa sizde öyle yaşayın diyerek onlara kardeşlik tohumlarını yerleştirmiştir. Bu kaynaşma ve benzetmenin unutulmaması içinde Atalarımıza Muhacir denilmiştir. Aslı Muhacir olan bu deyim zamanla (h) harfini kullanmayı sevmeyen atalarımız tarafından Macır denilmiştir.

Türklük ve Müslümanlık bilinci sağlam olan Atalarımız Osmanlının iskân politikası gereği yeni feth ettiği yerleri sevdirek Müslümanlaştırmak için Tynetleri ve Ahlakı yapıları sağlam gelenek ve göreneklerine bağlı atalarımızı Akıncı Uç beyleri olarak Balkanlara göndermiştir. Tabii uzun ve zahmetli olan bu iskânlarda zamanla göç ederken, hastalık, sakatlanma ve oba içindeki küçük çekişmeler sonucunda Anadolu'nun muhtelif yerlerinde göçten ayrılmalar ve iskânlar olmuştur.

Ankara civarlarından Balkanlar'a göç ederken bugünkü Karacaali köyümüzün yerleşim yeri yakınlarında bir veya iki aile ayrılmış ve burasını mesken tutmuştur. Atalarımız Şumnu-Çavuşköy'de yaşarken Anadolu da kalan köylülerimizde Yörük geleneğini devam ettirerek Karacaali Köyümüzün yerleşim yerine yakın bir yerde yaşamışlardır..."

Balkanlardan 1877 yılında geri göç başladığında bir kısım Şumnu-Çavuşköylü Karacaali'deki eski akrabalarının yanında kalmışlar ve aynı mezarlığı kullanmışlardır. Eski mezarlığa bakıldığında bu durum daha net olarak görülecektir. Eski mezarlığın taşları, zaman içinde göç eden atalarımız tarafından kırılmıştır. Kırılan bu mezar taşlarından bir tanesinin bir parçası Karacaali Köy Muhtarlığında bulunmaktadır..”.

Eski mezarlık ağırlıklı olarak Yörük usulü mezarın etrafı taşlarla dizilerek çevrilmiştir. Tabii eskiden şehir yolu diye tabir edilen bağlantı yolu kenarında olan bu mezarlıkta savaşlarda yaralanan ve yolda vefat edenlerin defin edildiği yerlerdir aynı zamanda, Karabiga, Güleçköy den gelip, Karacaali de birleşen oradan Otlukdere ve Çardak da birleşen yol boyunca burada şehit düşen evladı fatihan şehitleri de defin edilmiştir.Bilindiği gibi 1354 yılında Rumeli'ye ilk geçiş

Çardak-Gelibolu üzerinden yapılmıştır. 1361 yılında Bursa'dan Edirne ye taşınan Başkent in ikinci yolu da burasıdır. Gelibolu da meftun bulunan Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerinin öğrencileri olan Ahmedi Bican ve Mehmedi Bican kardeşler burada İslamı tebliğ etmişlerdir. Ben Hacı Bayram-ı Veli Hazretlerini çok önemsiyorum. Atalarımızın bu gönül dostu ile bağlantısı gerçekten çok ilgi ve dikkat çekicidir. Göçten sonra kullanılan mezarlar ise Balkanlardaki gibi iki taş ile sınırlı kalmıştır. Eski ile yeni mezarlık arasındaki fark çok dikkat çekicidir. Mezarlıkta 500-600 mezar var ise bu mezarların göçten sonra ağırlıklı olarak çocuk mezarı olduğu gözlenmektedir. Bu da o yıllarda yaşanan sıtma hastalığı sonucu çocuk nüfusunun kırıldığını göstermektedir. Göçte, göç yolundaki zor şartlar nedeniyle %60 nüfusunu kaybeden atalarımız yerleştikten sonrada % 70 varan oranda çocuk nüfusunu kaybetmiştir. Geleneklerine çok bağlı olan ve edindiğim bilgilere göre Naldöken Yörüklerinden olan atalarımız yeniliğe açık olmalarına rağmen geçmişlerinden kesinlikle ödün vermeyen kimselerdir. Geleneklerimiz harmanladığımızda Orta Asya'dan itibaren hiçbir geleneğini yakın tarihimize kadar kaybetmediğini görürüz. Hidrellez şenlikleri, Ninniler, söylemler, dualar incelendikçe bu durum daha net ortaya çıkacaktır. Türkiye'deki Çavuşköylüleri ile azda olsa diyalog kurulabilmiş ise de Çavuşköy'ü bilen ve orada yaşayanlar ile diyalog kurulamamıştır. Oradaki gelenek görenek ve diyalogları kurmak oradaki kardeşlerimize dostlarımıza kalmaktadır” (Utku BULUŞ).



Resim 3: *Klasik Evler döneminden kalan Çavuşköy camii*

• **Eski Kerpiç Evler**

Köyde, çok eskilerden kalan bazı mimari yapılar halen mevcuttur, harabe durumda hala ayakta dırlar.





Resim 4, 5: *Klasik Evler döneminden kalan kerpiç-taş-tahta ev – 1925-1935 yıllarında inşa edilmiştir. O zamanki ustaların eseridir ve hala ayaktadır.*

• Köyün Çeşmeleri

Akar çeşmeler insanlarımızın su ihtiyacını karşıladıkları gibi zamanın olanaklarına göre halk ustaları tarafından yapılmış birer mimari eserdirler. Bütün Türk Dünyasında olduğu gibi Bulgaristan Türkleri de yaşadıkları yerlerde imkanlar çerçevesinde büyük özenle akar çeşmeler yapmışlardır. Büyük kısmı Osmanlılar zamanından kalma çeşmelerde ekseriyetinde “Su herşeye hayat verir” yazıları veya buna yakın sözler yazılıdır. Akar çeşmelerin hepsi kesme ve oymalı taştan yapılmış. Çoğunun ön tarafında çeşmeyi yaptıran kişinin adı ve su hakkında şiirler yazılıdır. Çeşme taşı çeşitli geometrik figürlerle bezenmiştir. Güzel biçim verilmiştir (Ulusoy 2013: 286-287).

İslâmiyet suya büyük önem vermiş ve insanlara su sağlamanın sevabı çok olan hayır işlerinden biri olduğunu kabul etmiştir. Hz. Peygamber’e çeşitli zamanlarda sadakanın

en faziletlisinin hangisi olduğu sorulduğunda muhatabın durumu ve toplumun ihtiyaçlarına göre farklı cevaplar verdiği ve bir defasında da, “Sadakanın en faziletlisi su teminidir” (Ebû Dâvûd, “Zekât”, 41; İbn Mâce, “Edeb”, 8) dediği bilinmektedir. Resûl-i Ekrem’in bu konudaki teşvikleri diğer birçok hadiste de dile getirilmiş, aşaptan malî durumu iyi olanlar toplumun su ihtiyacını karşılamak için kuyular vakfetmişlerdir. Bu sebeple çeşme yapımı ve çeşme vakfı bilhassa Türk topluluklarında ön planda gelen bir hayır sayılmıştır (URL: İA - Çeşme).

Türklerde *çeşme*, sözcük anlamı olarak, Farçadan göz anlamına gelen *çeşm*’den türetilmiştir. Su çıkan, kaynak, pınar ve gözlere çeşm denilmesi, bunların akıtıldığı küçük yapılara çeşme denilmesine neden olmuştur. Çeşmeler, su mimarisinin enyaygın örnekleri olmaları ötesinde, her dönemde Türk toplumunun ve yaşadığı yerlerinin en önemli unsurları arasındadırlar.

Bulgaristan’da Osmanlı döneminden beri çeşme yaptırmak çok yaygındır. Dağda, kırdada, yolda, ormanda köy meydanında kurulan çeşmelerin sayısı bir hayli fazladır. Çeşmeler hayatta olanların sağlığına, şerefine ya da genellikle aileden, toplumdanda ölenlerin anısına yaptırılır. Çeşmelerin çoğu kitabelidir. Mimari yapı olarak bugün hepsi birer abide sayılmaktadır.

Bu eserler arasında günümüze ulaşmış tarihi çeşmelerden biri de Bulgaristan, şumnu ili Çavuşköy’de (Metodievo) bulunan 1267 H./1851 M. tarihli *Yurtluk çeşmesidir*. Bir buçuk asırlık bu eserin asıl özelliği, Kerbela şehitlerinin anısına yaptırılmış olmasıdır (Salim, Cafer 2016: 47-56).



Resim 6: *Çavuşköy'ün Yurtluk çeşmesinden görünüş.*

Çeşme, XIX. yüzyılda Kербela şehitlerinin anısına inşa edilmiştir. Çeşmenin tarihi ile ilgili yazılı kaynaklar ve araştırmalar mevcut değildir. Yerli halk arasında anlatılan rivayete göre Mangalya'dan (Romanya'da bir şehir) bir yolcu köyden geçerken, köyde suyu kesilmeksizin akan çeşme bulunmadığını görür ve bir şapka dolusu para çıkarıp Hasan Uzunoğlu adında bir köylüye vererek hayır için çeşme yapılmasını ister. Çeşme taşları da Mangalya'dan Deli Mehmed tarafından getirildiği söylenmektedir. Hasan Uzunoğlu çeşmenin inşasını tamamladıktan sonra suyundan bir testiye doldurup Mangalyadaki hayırsever adama götürür. Çeşme kaynağından akan su içme suyu olarak kullanılması yanında hayvanların kullanımına da elverişlidir. Ayrıca çamaşır ve halı yıkamak amacıyla yapılan maslağı da vardır. Çeşmenin tam 12 yalağı vardır. Çeşmenin üzerindeki kitabede kabartma olarak nestalik hatla yazılmış beş satırlık kitabede şu yazı yer almaktadır:

Dergah-Ali kapucu başlarından

Mankalya müdürü El Hac İsmail Ağa'nın

Hayrat-ı hasenatıdır
Çeşmenin ey teşne leb tarihi bu
İç Şehid-i Kerbelam aşkına su
(1267)

Yazı, yerli halkta günümüze kadar muhafaza edilen rivayeti doğrulamaktadır. İlk iki sıra bize çeşmeyi inşa eden şahsın ismini, nerede ve ne görevde olduğunu göstermektedir. Kitabeye göre çeşme, Dergah-ı Ali kapıcı başlarından Hacı İsmail Ağa adlı birisi tarafından hayrat için yaptırmıştır. Dergah-ı Ali, bazı İslam devletlerinde hükümdar kapısı ve ya padişah sarayı karşılığında kullanılmış olan tabirdir. Çeşme yazısında adı geçen şahsın Mangalya müdürü görevinde bulunduğu belirtilmektedir. Kitabenin üçüncü sırasındaki *Hayrat-ı hasenatıdır* sözlerinin iki tarafına yapraklı çiçek motifleri işlenmiştir.



Resim 7: Yurtluk çeşmesinin kitabesi

Yazının son sırasında yer alan *İç Şehid-i Kerbelam aşkına su* cümlesi şüphesiz Hz. Hüseyin ve Kerbela olayını ifade etmektedir. Bu yörede ve genel olarak Bulgaristan'da Kerbela şehitlerinin anısını yaşatmak için kurulan Çavuşköy

Yurtluk çeşmesi bilinen tek örnektir. Bulgaristan'ın küçük bir köyünde bulunan bir çeşme, Kербela olayının inanç, ulus ayırımı yapmaksızın tüm müslümanların, insanlığın ortak acısı olduğunu gösteren bir abide sayılmaktadır. Çeşme, yapısı, tarihi ve kitabesindeki anlamlı satırları ile Hz. Hüseyin ile Kербela olayını gelecek kuşaklara taşıyacağı şüphesizdir (Salim, Cafer 2016: 47-56).

Köyün diğer çeşmeleri de köy halkı için çok önemlidir. Bunlar hayır, sağlık ya da ölenlerin anısına yaptırılmış olup, yaz aylarında susuzluk olduğu zaman bu çeşmelerin önünde su doldurmak için insanlar sıra beklerken sohbet ederler.



Resim 8: Çayır çeşme – 1945

Çayır çeşme 1945 yıllarında bir kızın çeyizi satılarak yapıldığı bilinir. On altı yaşında hastalanıp ölen kızın babası, kızının çeyizini satarak onun hayırına bir çeşme yaptırmış. Kızın adı Ayşe Ahmet Karahmet. Çeşmenin suyu çok temiz ve berraktır. Çeşmenin bir diğer adı “Aşkın çeşmesi”.

Fikrimizce, birbirini seven iki kişinin kavuşamadığı, ölüm onları birbirinden ayırdığı için kızın babası, böyle bir ad seçmiş. Çok eski dönemlerde genç kızlar su doldurmaya gittiklerinde, delikanlılar onları izleyerek beğendiği kızı çeşme başında sohbetle tutarak kendini beğendirmeye çalışırdı ve birbirlerinin arasında aşk duygusu belirlediği zaman köy çeşmeleri gençlerin buluşma noktası haline gelirdi.



Resim 9: Yukarı mahalle çeşmesi (1945-50 yıllarındandır ve kimin tarafından yaptırılmış olduğu bilinmemektedir).

Çavuşköy’de toplam 7 köy çeşmesi vardır. Bazılarının suyu artık akmakta değildir.

• Köyün Pınarları

Pınar sözcüğünün manası, yerden kaynarak çıkan su, kaynak, *suyun kaynarak çıktığı yer* anlamına gelir. Dolayısıyla pınar, suyun çıktığı kaynağı ve buradan çıkan suyun devamlı aktığı yeri ifade etmek için kullanılan bir sözcüktür. Ancak, pınar’ın kelime manası yalnızca kaynak ile sınırlı kalmaz. Bu bakımdan pınar, aynı zamanda çeşme anlamıyla da kullanılabilen bir kavramdır.

Türklerde pınar ve daha geniş anlamıyla su kültürüdür. Türkler arasında tabiat kültürüne bağlı olarak gelişen su kültürü

Türk mitolojisinde çok önemli bir unsurdur. Türkler yüksek dağları ve pınarları iyi ruhların makamı saymışlar, bunlara yer-su diye tazim göstermişlerdir. Onlar ırmakları ve gölleri sadece birer coğrafya ismi olarak değerlendirmemişler, aynı zamanda onları duyan, evlenen, çoluk çocuk sahibi olan ve bir takım gizli güçleri mahiyetinde barındıran bir iye olarak düşünmüşlerdir. Türk toplumlarında dağ ve ırmakların mukaddes sayılmasındaki asıl sebep, buralarda birtakım ruhların yaşadığı inancından kaynaklanmaktadır. Yer-su ruhlarının umumiyetle yaşadıkları yerler dağların zirveleri veya su kaynaklarıdır. Su kaynakları, hem suyun öneminden dolayı hem de yer-su ruhlarını barındırmaları sebebiyle kült konusu olmuşlardır. Çünkü Türkler bu kutsal mekânları çeşitli maddi ve manevi sıkıntılarının da başvurdukları merkezler olarak telakki etmişlerdir (URL: 2016, Pınar Kultu).

Çavuşköy’de 15 köy pınarı vardır. Onların dışında bazı evlerin avlularında da pınarlar vardır. Köy halkı susuzluk zamanlarında ve günümüzde de pınarların soğuk sularını kullanır (KK: Enver İbryam Ahmed).





Resim 10, 11. Köy pınarları

3. Çavuşköy’de Bazı Gelenekler

3.1. Evlenme Gelenekleri (Kız İsteme, Nişan, Düğün Hazırlıkları, Mazı, Nikah, Düğün, Damat Traşı, Ad Koyma)

• Kız İsteme

Kız İsteme, evelden gençlerin beğenmesi ile olmazdı. Kızlar eskiden evlerinde kullandıkları suları sokak çeşmelerinden doldururlardı. Erkeklerde uzaktan kızlara bakarbeğendiklerini gönüllerinden geçirirlerdi. Kızları önceanneler beğenir, sonra anne babayı ikna eder ve kızı istemeye giderlerdi. Dünürçülüğekesinlikle oğlan götürülmez, bir yakın yada sözü dinlenen bir büyük alınarakdünür gidilirdi. Dünürlükte hoşbeşten sonra biraz ortam ısınınca götürülen büyük sözü açar kızı isterdi. Allah’ın emri konularak kız istenir. Kızın da rızası var ise babası ya da bir büyüğü kızı verir. Kız istemeye gidilirken hiçbir şey götürülmezdi, şimdiki gibi kahve yapılmazdı. Kız isteme merasimlerinin gerçekleştirildiği gün, aileler arasında bir nişan tarihi belirlenirdi (KK: Gülfıye Şerifova).

• Nişan

Nişan kız evinde yapılırdı.Haberci ev ev dolaşarak komşuları akrabaları davet eder.Belirlenen tarihte davet edilen kimseler nişan için toplanır. Erkek tarafından kıza, anne ve babasına, kardeşlerine, yengelerine, yani hepsine birşeyler hediye vermek için bohça hazırlanır. Kıza en güzel elbiseler ve elbiselikler hediye olarak götürülür. Kız tarafı da damada ve ailesine hediyeler göndedir. Hediyeler kızın odasına dizilir, akrabaları ve arkadaşları gelip bakarlar. Genellikle hediyeler elbiselik, başörtüsü, pabuç, iç çamaşırı, terlik, ayakkabı gibi eşyalardır. Daha zengin aileler ise kızla oğlana altın yüzük de takarlardı. Eğer kız çok küçük,ya da oğlan askerse yani durumuna göre, nişanlılık bazen üç yıl ya da beş yıl sürebilirdi.

• Düğün Hazırlıkları

Gelinin çeyizi arkadaşları ve yengeleri tarafından odasına serilir. Her taraf süslenir ve temizlenir. Köy kızları, daha on yaşını bitirir bitirmez çeyizini hazırlamaya başlarlar. Kız onbeş yaşını bitirinceye kadar,çeyiz bir sandık içinde biriktirilir. Her kızın kırmızı çiçekli sandığı olmalıdır. Çeyizde gereken eşyalar: yelekler, terlikler, çoraplar, çevreler, yorganlar, döşekler vs. O zaman herkes durumuna göre bir şeyler biriktiriyormuş.

• Mazı

Türkçe Sözlükte *mazı* sözcüğü Farsça olup bir süs bitkisinin adıdır. Belki bu törenin adı da oradan gelmektedir. Zaten bu törende gelin bir süs ve güzellik simgesi gibidir. Herkes onu görmeye gelir.

O akşam misafirler gelmeden önce, arkadaşları gelini süslerler, saçları taranır iki belik örülür ve yüzünün iki

tarafından saçları kesilir ona zülûf denir. Belikler başörtüsü altında kalır, zülûfler ise süs için başörtüsü dışında bırakılır. Başına ve yüzüne de al duvak örtülür ve misafirlerin yanına iki arkadaşı tarafından çıkarılır.

Akşam üstü gelinin ve damadın akrabaları toplanır(sadece kadınlar). Herkes gelinin çeyizine bakar,çok yelek,terlik ve çevre varsa gelenler hayret eder ve aralarında *Ne çalışkan, kabiliyetli ve becerikli kız*, derler. Herkes gelini tebrik eder ve hediyesini sunar. Mazı akşamı sadece mutfak hediyeleri verilir: çanak, kaşık, çatal, testi vs. Gelinin ellerine ve saçlarına kına yakılır ve böylece mazı akşamı sona erer (Çufadar 2011: 28).



Resim 14. Mazılarda giyilen kadife don, gömlek ve yelek (KK: Gülfiye şerifova).

- **Nikah**

Eskiden nikah düğünden bir hafta önce kız evinde yapılırdı. Hoca kız evine çağırılır ve kıza “*bu oğlanı eşliğe kabul ettin mi*“ diye üç kere sorulmuş. Damada da kendi evinde *bu kıızı eşliğe kabul ettin mi* diye sorulmuş.

- **Düğün**

Düğünler iki gün iki gece yapılırdı. İlk akşamı çarşamba akşamıydı.

Takı töreni olmadan sadece oyunlar oynanır türküler söylenirdi. Perşembe günü kayınvalide akrabalarıyla ellerinde süslenmiş meşe dalıyla kız evine gidip geline kına yakar ve koluna altın takardı. Cuma günü gelini davul zurna ve kırmızı bayrakla almaya gelirdi. Eskiden arabalar olmadığı için yürüyerek gelirlerdi. Yemek verilmezdi. Sadece çok uzaktan gelenler için sofrta kurulurdu. Takıda basma, tepsi, çanak vs. verilirdi.

- **Damat Traşı**

Damat traşı düğün akşamı damadın evinde olur. Berber damadın evine gelir. Damat coşkulu bir şekilde sandalyeye oturtulur ve berber traşa başlar. O esnada damadın arkadaşları damadın etrafına toplanıp zilli maşalarla şarkılar türküler söyler (KK: Gülfiye Şerifova).

- **Ad Koyma**

Ad koyma töreni Türk aile yaşamında önemini koruyan bir gelenektir. Bu tören için bir hoca çağrılır. Hoca çocuğu kucağına alır ve Kibleye doğru çevirir. Önce ezan okunur, bundan sonra çocuğun sağ kulağına üç kez adı söylenir. Kulağına söylenen bu ad ahirette kullanılacağına inanılan göbek adı da olabilir, çocuğa günlük hayatta kullanmak üzere koyulan ad da olabilir. Ailenin yaşlı bir bireyi çocuğun adını seçer. Genellikle erkek çocuklara dedenin ismi, kız çocuklara babaannenin ismi koyulur.

3.2. Sünnet Geleneği

İslam dini, çok öncelerden var olan bu geleneği, bazı katı kuralları yumuşatarak ve esneklik getirerek benimsemiştir.

İslam ülkelerinin pek çoğunda sünnet, yaşamın ilk yıllarında hatta ilk aylarında uygulanırken, genellikle 6-7 yaş döneminde yapılmaktadır. Böyle bir yaşın tercih edilmesi, belki de toplumumuzun bu işleme, “erkek çocuğun başarı ile geçmesi beklenen bir cesaret sınavı” gözüyle bakması nedeniyledir.⁶

Erkek çocukların “mürüvvetinin görülmesi” geleneksel yaşantı inanışları için de iki dönemde olur: Önce sünnet, sonra evlenme... Dinî bir yaptırım olarak sünnet geleneği bütün Müslüman toplumlarda vardır.

Sünnet düğünleri çok meşhurdur. Bu düğünlerde yağlı güreşler yapılır, çocuklara kuzu, koç, koyun, dana gibi hediyeler verirler. Pek tabii ki, bu maddi duruma bağlıdır. Yiğitlik alameti olarak sünnet esnasında çakı verilerek çocuklar aldatılıyorlardı. Sünnetler ilkyaz veya sonbaharda yapılıyordu. Bunun nedeni de kır işlerinden serbest bir zamanda olsun da çocuklara daha fazla dikkat ayrılınsın. Sünnetten sonra çocuğun yakınları konu komşu ziyaret ederek hediye verirler (Nasrettinoğlu 2000: 211).

Sünnet yeri ya evdir ya da bahçedir. Çocuğun yatağı hazırlanır, süslenir. Mütevazı düğünlerde misafirlere yemek verilir, hoca çağrılır, Kur'an okunur ve dua edilir, mevlid okunur. Çalgılı düğünler de yaygındır.

Çocuğun sünnet giysisi hazır satılan veya diktirilen beyaz ceket ve pantolondur. Bu giysiye üzerinde maşallah yazan bir kuşak takılır. Çocuğun sırtına da kırmızı veya mavi pelerin atılır veya kurdele takılır, başına taç konur. Sünnet sonrası için geniş bir gecelik hazırlanır, çocuk birkaç gün rahat

⁶https://jag.journalagent.com/cocukcerrahisi/pdfs/CCD_29_3_104_120.pdf

rahat tuvalete gitsin diye. Hatta birkaç gün rahat uyusun diye. En yakınlarından biri tutar, çocuğun dikkatini başka yöne çekerken sünnetçi kesimi tamamlar. Bu sırada tekbir getirilir, *oldu da bitti maşallahtekerlemesi* söylenir. Kesme işlemi bittikten sonra sünnetçi pansuman yapar, pamukla sarar, çocuk yatağına götürülür. Bazı yörelerde sünnetçi, kirve ve çocuğun üzerine bir örtü serilmektedir.

Sünnetten sonra davetliler çocuğun yatağına giderek hediyeler verir, çocuğa para takarlar. Bazı yerlerde tur denilen tepsiyle para toplama adeti görülmektedir.⁷

3.3. Dini Bayram Gelenekleri(Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı)

- **Ramazan Bayramı (Şeker Bayramı)**

Ramazan bayramı ya da şeker bayramı İslam âleminde, oruç tutma ayı olan ramazanın ardından üç gün boyunca kutlanan dinî bir bayramdır. Hicri takvime göre onuncu ay olan şevval ayının ilk üç gününde kutlanır. Bayramdan bir önceki gün, ramazan ayının son günü olan arifedir.

Hicri takvim bir ay takvimi olduğu için yıllar güneş temelli miladi takvimden 11-12 gün kısadır. Bu nedenle Ramazan Bayramı her sene bir önceki seneden 11-12 gün daha erken kutlanır. Yaklaşık olarak her 33 senede bir Ramazan Bayramı aynı günlere tekabül eder.

Bayram, Ramazan ayının sonunda kutlandığı için bu isimle anılır. Ramazan kelimesi Arapça bir sözcük olan *ramaḍ* (*kuru sıcak*) kökünden gelir. Bunun nedeni muhtemelen Ramazan orucu ibadeti ilk uygulanmaya başlandığında yaz aylarına tekabül etmesidir.

⁷https://tr.wikipedia.org/wiki/Erkek_s%C3%BCnneti

Şeker Bayramı: Bayramın Osmanlı dönemindeki adı olan *Iyd-ı Fıtır*isminden Türkçeleştirilmiştir. Iyd bayram demektir. Fıtır ise *fıtır sadakası* ya da *fitre* olarak bilinen ve zengin Müslümanların, bayramdan sonrasına bırakmamak şartıyla yoksullara vermesi vacip olan sadakadır. Şükür sadakası olarak da bilinir. Bir teoriye göre bu *şükür* kelimesi zamanla *şekere* dönüşmüştür.Bir başka teoriye göre ise Şeker Bayramı adı, Ramazan Bayramı'nda hurma ve şekerleme yeme geleneğine dayanır.

Ramazan Bayramı, Hicretin ikinci yılından sonra kutlanmaya başlandı. Bayramda yapılması gereken tüm törenler ve ibadetler Muhammed tarafından düzenlendi. İlk Ramazan Bayramı'yla ilgili işlemler de onun tarafından yapıldı.

Ramazan Bayramı, Ramazan ayı boyunca tutulması farz kılınan orucun da sonunu ifade eder. Ramazan Bayramı'nın ilk günü aynı zamanda Şevval (Hicri takvimin 10. ayı) ayının birinci günüdür ve bu günde oruç tutulmaz.Şevval sözcüğün diğer bir anlamı ise *Ayparçası*dır.

Ramazan Bayramı'nın ilk gününde camilerde bayram namazı kılınır. Bayram namazını genellikle erkekler kılar. Bayram namazından sonra ise hutbe okunur. Bayram boyunca Müslümanlar; eş, dost ve akraba ziyaretleriyle birbirlerinin bayramını kutlarlar. Bu ziyaretler esnasında genellikle kolonya, tatlı ve şekerlemeler ikram edilir.

Bayramda bakımlı ve temiz olmak âdettendir. Herkes en yeni kıyafetlerini giymeye çalışır. Ramazan Bayramı'nda çocuklara ailelerin bütçesi elverdiğince yeni kıyafetler alınır (URL: Ramazan Bayramı).

Bayramdan önce evlerde temizlik yapılır. Ramazan Bayramı arifesinde hazırlıklar yapılır. Yörede, arife günü

evlerde *pişi* veya *kolaç* denilen hamur yiyecekleri yapılarak komşulara dağıtılır. Arife günü dağıtılan bu hayırların aileden ölmüş olanların ruhlarına varacağına inanılır. Arife günü ölmüş yakınlarımızın,büyüklerimizin mezarları ziyaret dilir ve temizlenir. Mezarların üzerine kuşlar yesin diye ekin taneleri serpilir.

Çavuşköy’de Ramazan Bayramın birinci günü, erkekler camide bayram namazı kılarlar. Bu namazda vaaz verilir ve bayramında öneminden, iyi insan olmanın erdeminden bahsedilir. Çocuklar cami önünde erkeklerin namazdan çıkmasını bekler ve şeker toplarlar. Böylece bayram başlamış olur. Bayram süresince herkes birbiri ile bayramlaşır. Bayram üç gün sürer, bayram namazından sonra evde büyüklerin elleri öpülür. Büyükler el öpenlere imkânlarına göre hediyeler verirler. El öpülürken büyükler *el öpenleriniz çok olsun, nice nice bayramlar görünüz* dileklerinde bulunurlar. Eve bayramlaşmaya gelen çocuklara para, leblebi, üzüm, şeker, mendil gibi hediyeler verilir. Büyüklerin bayramlaşma ziyaretlerinde yemekler ve tatlılar verilir. Bayramlaşırken *Allah bir dahakine nasip etsindenilir*.

Tüm Ramazan ayı boyunca sahura kaldırmak için sokak sokak dolaşan davulcu bayramın birinci günü kapı kapı dolaşip maniler söyleyip bahşiş toplar.



Resim 15. *Köyümüzün davulcusu Kyazim Asenov Marinov, 1963 doğumlu.*

- **Kurban Bayramı**

Kurban Bayramı Müslümanlar tarafından Hicrî takvime göre Zilhicce (sözlükte hacayı anlamında) ayının 10. gününden itibaren üç veya dört gün boyunca kutlanan dinî bir bayramdır. Zilhicce ayının onuncu, on birinci ve on ikinci günlerine Eyyâm-ı nahr (Kesme günleri) ve bir önceki gün olan Zilhicce ayının dokuzuncu gününe Arife denir. Kurban Bayramı, aynı zamanda İslam âleminin her yıl Mekke’de hac farizasını ifa ettikleri vakittir. Kurban Bayramı, nüfusunun çoğunluğu Müslüman olan birçok ülkede dinî bayram olmasının yanı sıra resmî tatil ilan edilir. Ramazan Bayramı ile beraber İslam dinindeki en önemli iki bayramdan biridir.

Hicri takvim bir ay takvimi olduğu için yıllar güneş temelli miladi takvimden 11-12 gün kısadır. Bu nedenle Kurban Bayramı her sene 11-12 gün daha erken kutlanır. Yaklaşık 33 senede bir bayram aynı tarihlere tekabül eder.

İslam dini terimi olarak Kurban, Allah’a yaklaşmak ve Allah rızasına ermek niyetiyle kesilen, kurban edilen, hayvan demektir. Kur’an’da geçen İbrahim peygamber ve oğlu İsmail ile ilgili kıssadan yola çıkarak, kurban kavramı, çok daha

genel bir adanmışlığı, Allah için bireyin her şeyini feda edebilecek olmasını, Allah'a teslimiyeti ve ona karşı şükür içinde olmayı ifade etmektedir. Kur'an'da Hac Suresinde bu konuda bir ayet vardır.

Tanah'a göre İbrahim'in eşi Sare'den bir çocuğu olmuyordu ve İbrahim Sare'den bir çocuğu olması durumunda bunu Allah'a Kurban olarak adadı. Allah, *İshak'ı, sevdiğin biricik oğlunu al, Moriya bölgesine git, dedi, Orada sana göstereceğim bir dağda oğlunu yakmalık sunu olarak sun.*, 8-9-10-11-12-13: İbrahim, *Oğlum, yakmalık sunu için kuzuyu Tanrı kendisi sağlayacak,* dedi. İkisi birlikte yürümeye devam ettiler. Allah'ın kendisine belirttiği yere varınca İbrahim bir sunak yaptı, üzerine odun dizdi. Oğlu İshak'ı bağlayıp sunaktaki odunların üzerine yatırdı. Onu boğazlamak için uzanıp bıçağı aldı. Ama Rab'bin meleği göklerden, *İbrahim, İbrahim!* diye seslendi. İbrahim, *İşte buradayım!* diye karşılık verdi. Melek, *Çocuğa dokunmadedi, Ona hiçbir şey yapma. Şimdi Allah'tan korktuğunu anladım, biricik oğlunu benden esirgemedin.* İbrahim çevresine bakınca, boynuzları sık çalılara takılmış bir koç gördü. Gidip koçu getirdi. Oğlunun yerine onu yakmalık sunu olarak sundu.

Kur'an metinlerinde bahsi geçen çocuğun "yumuşak huylu, uslu bir erkek çocuk" olmasından bahsedilip ismi belirtilmemiştir (Sâffât Sûresi: 101). Fakat İbrahim'in ilk çocuğu İsmail olduğu ve ayetin devamında İshak müjdelendiği için İsmail olarak tefsir edilir ve müslümanlar çocuğun İsmail olduğuna inanırlar. Diğer İslami kaynaklara göre, İbrahim Peygamberin eşinin kısır olması nedeni ile bir çocuğu olmayınca (bazı rivayetlere göre 125 yıl) Allah'a yalvarır, dua eder. Kendisinin ve eşinin yaşlı olduğu bir zamanda mucizevi bir şekilde oğlu olur. Çocuk biraz büyüdüğünde, İbrahim

peygamber rüyasında onu kurban etmesi gerektiğini görür. Oğluna *Yavrum, ben rüyamda seni boğazladığımı gördüm. Düşün bakalım, ne dersin?* dedi. O da, *Babacığım, emrolunduğun şeyi yap. İnşallah beni sabredenlerden bulacaksınız.* Peygamberlerin rüyaları normal insanların rüyalarından farklı olduğundan bu bir emir olarak kabul edilmiş ve İbrahim peygamber oğlunu kurban etmeye götürmüştür. Ancak Allah'ın emriyle bıçak çocuğu kesmez. Bu esnada Cebrail kucağında bir koç ile gelir. Bu imtihan başarı ile geçildikten sonra tüm İbrahimi dinlerde Zilhicce ayının 10. günü aynı şekilde kurban kesilerek kutlanan bayram olmuştur (URL: Kurban Bayramı).

Kurban Bayramı, dört gün olarak kutlanmaktadır. Aileler birbirleri ile bayramlaşır. Küçükler, büyüklerinin ellerinden öper... büyüklerde ellerinden geldiğince küçüklere hediyeler verir. Bu durum insanların birbirleri ile kaynaşması için bir sebeptir. Hiç görüşmeyenler uzun zamandan sonra bazen bayram vesilesi ile birbirini görür. Eski dostlar bir araya gelir. Kusler barışır, sevinçler paylaşılır.

İslam dininde kurban kesmek, dini vecibeler arasındadır. Hali vakti yerinde olan her müslüman kurban kesmekle mükelleftir. Kurban kesenin günahları bu vesile ile kurbanın akan kanı ile bağışlanır. Kesilen kurbanın etleri fakirlere, kimsesizlere, yetime ve yardıma ihtiyacı olanlara dağıtılır. Böylece hali vakti yerinde olmayan, et yeme ihtiyacı olan insanların senede bir defa et yeme ihtiyacı karşılanmış olur. Kurban olarak koç,koyun,dana kesilir. Kurban edilecek hayvan sağlıklı olmalı, dişi ise hamile olmamalıdır. Kurban kesiminde uygulanan bazı gelenekler vardır. Bunların bir kısmı İslam dininin getirdiği şeyler bir kısmı da uluslara ve bölgelere göre değişen geleneklerdir.

Kurban olarak kesilecek hayvana kına sürülür. Gözleri beyaz bir havluyla kapatılır. Dualar okunur.

Bayramdan önce evlerde temizlikler yapılır; evlerinin ön kısımları, bahçeleri temizlenir ki, buna “bayram temizliği” adı verilir. Çocuklar başta olmak üzere bayramlıklar alınır ve bayram gününden önce giysiler mutlaka hazır olur. Bayram günleri için özel yemekler ve tatlılar hazırlanır. Büyükler ziyaret edilir ve elleri öpülür (KK: Gülfie Şerifova).

3.4. Mevlid Geleneği

Mevlîd, İslâm edebiyatında Muhammed’in doğum gününde yapılan kutlama merasimlerine, bu merasimlerde okunmak üzere yazılan ve bestelenen manzum şeklindeki edebî metinlere verilen isim. Mevlîd, bunun yanında İslâm edebiyatında müstakil bir edebî türdür.

Arapça *doğmak*, *doğum zamanı* veya *doğum yeri* anlamındaki *velâdet* kelimesinden türeyen **mevlid**, zaman içinde bu türdeki eserlere verilen ortak bir isim hâline gelmiştir.

Özel dini günlerde (sünnet töreni, hac dönüşü, asker uğurlama, bir ölümün 40. günü gibi) ve kutsal gecelerde, Muhammed’in doğumu, kutsal kişiliği, miracı gibi olağanüstü anlatı ve mitoslarla bezenmiş, gerçeküstü olayları anlatan edebî metinlerin makam ve usûl ile okunmasıdır. Türkçeye Arapça’dan girmiş olan **mevlid**, *Peygamberin doğum günü* anlamında da kullanılır. Halk arasında *mevlit*, *mevlüd*, *mevlüt* olarak da söylenmekte, kişilere isim olarak da verilmektedir.

Edebî bir terim olarak **mevlîd**, Muhammed peygamberin doğumunu, hayatından kısa pasajları, mucizelerini anlatan mesnevi tarzındaki metinlerin tümüne verilen isimdir.

İslâm peygamberi Muhammed'in doğum günü hicrî takvime göre Rebiülevvel ayının 12. gecesidir. İslâm dünyası, her yıl bu günü Mevlid Kandili olarak kutlar. Mevlid günlerinde oruç tutulması, geceleri ilâhiler, kasîdeler ve Mevlîd-i Şerif okunması, dua ve sohbet edilmesi, Kur'an okunması gibi ibadetler ile kutlama yaygındır.

Mevlid kutlaması, Osmanlı'da 1588'de, resmi bir devlet protokolü haline getirildi. Sarayın önceleri Ayasofya Camisi'nde, daha sonra Sultanahmet Camisi'nde düzenlediği törenlere devletin ileri gelenleri ile birlikte halk da katılırdı. Sultan Abdülaziz döneminde Ortaköy, I. Abdülhamid devrinde Yıldız Camii'nde tören düzenlenirdi.⁸

Bizim köyümüzde (Çavuşköy'de) mevlidler önemli dinî gün ve gecelerin dışında, çocukların 40'ı çıkınca, bir müslümanın vefâtının yedinci, 40'ıncı, 52'inci gününde ve senesinde okutulur. Adak ve başından kötü bir kaza geçtiğinde de okutulur.

Mevlitler genellikle evlerde veya camilerde okutulur. Konu komşu, sıım akraba davet edilir. 41 Yasin-İ Şerif okunur. Mevlid okunacak kişiye ve ailesine başışlanır. Mevlid yarı olunca gül suyu kokusu dağıtılır. Gül islamın önemli simgelerindendir. Hem ilahi güzelliği hem de Hz. Muhammed'i sembolize eder. Gül koklamak sevaptır. Mevludin bitmesine az kala buhur kokutulur ve şerbet dağıtılır. Şerbet su, şeker, karanfil ile hazırlanır. Mevlid bittikten sonra sofralar kurulur ve yedi çeşit yemek koyulur.

Bunlar: Süt çorbası, kuru fasulye, sarımsaklı, yahni, aşı, pide ve kompostodur (KK: Gülfiye Şerifova).

⁸<https://tr.wikipedia.org/wiki/Mevlid>

4. Şamanizmden Kalma Bazı İnanışlar

Türklerin Şamanizmden İslamiyete geçişi yüzyıllar öncesine dayansa da günümüzde Şamanizmden kalan bir çok adet ve gelenekleri bulunur.

Şaman kelimesinin etimolojik kökeni üzerinde şimdiye kadar çok durulmuştur. Bu terimin Tunguzcadan Rusça yolu ile Batı ilim dünyasına geçtiği bilinmektedir. Aslen Sanskritçenin bir koluna bağlı olduğu sanılan kelimenin, Hind-Avrupa dillerinden Toharca (Samane=budistrahip) ve Sogdçadaki (Saman) transkripsiyonları keşfedilince, bu terimin Hind-Avrupa menşeli olduğu görüşü kuvvet kazanmıştır. Çünkü bu kelime Tunguzcaya yabancı görünmekte ve şamanlığın güneyden kuzeye doğru yayılışında Budizmin tesiri sezilmektedir. Altay Türkleri tarafından bugün Şaman manasına *Kam* sözü kullanılmakta ve bu kelime bilindiği kadarıyla V. Yüzyıldan beri yaşamaktadır. Şamanizm hususunda bu güne kadar en ciddi çalışmayı M. Eliade yapmıştır. O, Orta ve Kuzey Asya topluluklarında dini hayatın *Kam* etrafında yoğunlaştığını söyler. O, şamanlığa kısaca *vecd ve istiğrak (extase) tekniği* demektedir. Bununla beraber dinler tarihinde ve din etnolojisinde görülen çeşitli vecd hallerinin hepside Şamanizme girmemektedir. Eliade'ye göre Kam herşeyden önce kendi özel yöntemleri sayesinde ulaştığı extase hali içinden ruhunu göklere yükselten veya yeraltına indiren bir kişidir. Bu esnada başka ruhları hükmü altına alarak, tabiat ve şeytanlarla bağlantı kurmaya muvaffak olur. Kam ateş üzerinde hakimiyet kuran, hastalanan ruhlara şifa veren, ölülerin arzularını yerine getiren, dertlilerin şikayetlerini dinleyen, yeraltındaki tanrıların yanına giderek aracılık yapabilen bir kişidir. Bu özellikleriyle de çevresinde korkuyla karışık bir saygı uyandırır. Şamanlıkta ruhun uçuşu (göklere

yükselme veya yeraltına inmesi) ile extase aynı anda meydana gelir (URL: Gömeç).

• **Nazar İnanıcı**

Bazı insanların sıradışı özellikleri olduğuna ve bakışlarının karşısındaki kişilere rahatsızlık verdiğine inanılır. Bunu önlemek için nazar boncuğu vb. maddeler takılır. Bu çok eski bir Şamanizm inancıdır.

Nazar ya da kem göz, canlı veya cansız bir varlığın başına kaza veya belâ gelmesine neden olduğuna inanılan bakış. Nazardan özellikle çocukların, hamilelerin ya da hayvanların etkilendiğine inanılır. Farsça kökenli kem sözcüğü kötü, fena anlamlarına gelir. Göz sözcüğü Türkçede görme organı anlamına geldiği gibi aynı zamanda halk arasında *kem göz* (kötü niyetli bakış) anlamında da kullanılır. Arapça *nazar* kelimesi de göz/bakış anlamlarına gelir. Kem göz inancının kökeni çok eskilere dayanır. Antik Roma ve Helen medeniyetlerinde, Müslüman, Yahudi, Budist ve Hindu toplumlarında da görülen bu inanış özellikle yerli ve köylü toplumlarında yer etmiş, günümüze kadar hayatta kalmayı başarmıştır. Tarih boyunca yabancıların, vücut deformasyonu olan engellilerin, çocuksuz kadınların ve yaşlı kadınların nazarının daha çok etki yaptığına inanılmıştır. Geçmişte bazı toplumlarda nazarın kasıtsız olarak değdiği inanılırdı. Örneğin Slav folklorunda, çocuklarına nazarı değdiği için kendini kör eden bir babanın hikâyesi vardır. Daha yakın zamanlarda ise nazarın kıskançlık sonucu değdiği inanışı yaygınlaşmıştır. Bu nedenle, özellikle Ortaçağ Avrupa'sında, bir mal veya çocuk övüldüğünde *Tanrı izin verirse* veya *Tanrı kutsasın* sözlerini eklemek âdeti yerleşmiştir. Müslüman toplumlarda ise benzer anlamlara gelen maşallah sözü kullanılır.

Kem gözlerden koruduğuna inanılan yöntemler toplumdaki farklılıklar gösterir. En yaygın yöntemlerden biri *nazar boncuğu* gibi takılar takmak ya da üzerinde, muska gibi dua yazılı kâğıtlar taşımaktır. İslam dininde de bazı hadislerde nazardan ve İslam Peygamberinin nazardan korunmak için okuduğu dualardan bahsedilmiştir. Nazar veya İn Yekad ayeti, Müslüman halkların yaşamlarında en çok kullandığı ve aynı şekilde kâmil bir şekilde yazarak nazardan korunmak amacıyla evlerin girişlerine astığı Kur'an-ı ayetlerden biridir. İslamda ve Kur'an-ı Kerimde nazar diye bir şey olmadığını birçok akademisyen dile getirmiştir.

Dua okuyarak insanları nazarın (kötü gözün) olumsuz etkilerinden kurtarma gücüne sahip olduğuna inanılan kişiler (kadın veya erkek farketmeksizin) yaşlandıklarında, özellikle ölümlerinin yaklaştığını hissettiklerinde bu güçlerini başka birisine devrederler. Buna *El verme* denilir. (*Elini verdi* gibi cümlelerle de söylenir). Nazarı kovma/çıkarma işleminin başarılı olduğu dua okuyan kişinin esnemesi ile anlaşılır. Ne kadar çok ve uzun esniyorsa karşısında oturan insan o kadar çok nazara uğramış demektir. Kimi zaman esnemekten gözünden yaşlar gelir. Hatta bazen nazara uğrayan kişi de esner (URL: Nazar).

Nazarın mahiyeti ve nasıl olduğu kesin olarak bilinmemekle beraber, bazı kimselerin bakışlarıyla olumsuz etkiler meydana getirebildikleri dinen de kabul edilmektedir. Nitekim Kur'an-ı Kerim'de, *İnkâr edenler Kur'an'ı dinlediklerinde, neredeyse seni gözleriyle yıkıp devireceklerdi* (Kalem, 68/5152) buyurulmaktadır. Hz. Peygamber (s.a.s.), *Göz değmesi (nazar) haktır* (Buhârî, Tıb, 36) buyurmuş; yüzünde sarılık gördüğü biri için; *Bunun için dua edin, çünkü kendisinde nazar var* (Buhârî, Tıb, 35) demiştir. Hz.

Peygamber (s.a.s.) ayrıca, torunları Hasan ve Hüseyin’i nazar ve benzeri olumsuzluklardan korumak için onlara şu duayı okurdu:*Her türlü şeytan ve zehirli hayvanlardan ve bütün kem gözlerden Allah’ın eksiksiz kelimelerine sığınırım* (Buhârî, Ehâdisu’l-enbiyâ, 10; bkz: İbn Mâce, Tıb, 36) (URL: Nazar).

Her ne olursa olsun bilhassa halk arasında bazı kimselerin sebebi bilinmeyen olağanüstü nazar (*göz değmesi*) güçleri olduğuna inanılır. Bu güce sahip bir kimsenin, bir insana, bir hayvana ve özellikle bir çocuğa bakmakla durup dururken hastalık, sakatlık, ölüm gibi bir olayın meydana gelmesine yol açacağı sanılır. Her hangi bir olay böyle bir sebebe bağlandığı zaman *nazar değdi, nazara geldi, nazara uğradı* denilir. *Kem göz* tâbiri de, nazarı değen kimseler için kullanılır.Halk arasında açık, çığ mâvi (gök) gözlerde nazar gücü olduğuna inanılır. Bu inanca dayanılarak mâvi gözlülerin kötü niyetli, kıskanç, başkalarına zarar vermekten hoşlanan kimseler olduğu söylenir. Ancak, bu anlayışın doğruluğunu kanıtlayıcı hiç bir kesin delil yoktur. Bazı yörelerde kıskançlık duygusunun nazara yol açtığı inancı da yaygındır. Bu kötü bakışın, kötü gözün değmemesi için çocukların elbiselerine dikilen *mâvi camdan küçücük tesbih tanesi* şeklinde, bâzan *göz şeklinde* olan, ortaları delikli cam yuvarlaklara *nazar boncuğu* denilir. Bazı yörelerde, şimdi bile çocuklara, atlara ve nazar korkulan diğer hayvan ve eşyaya da nazar boncuğu takanlara rastlanır. *Nazar boncuğunun* dâima mâvi olduğu söylenir. Buna göz boncuğu da denir. Böyle *mâvi boncuk, muska, çörek otu, mâşallah* gibi bir kaç nazarlığın bir arada olup bir takım teşkil edenlerine de *nazar takımı*denir. Şüphesiz nazar boncuğu, göz değmesine karşı bir tedbir olsun diye takılır. Halk arasında nazara karşı başvuru en yaygın tedbirler ise, *kurşun dökmek, tuz çevirmek, üzerlik otuyakmak* veya herhangi

bir hocaya okutmak vs.'dir. Peygamberimiz (s.a.s) de nazarlık kullanmayı hoş karşılamamış, bu gibi şeyleri üzerlerine asan kimselerin bey'atlerini kabul etmemiştir (Nesâî, Zinet,17; İbn Mâce Tıb, 39). Diğer taraftan Resulullah (s.a.s); *Göz değmesi gerçektir* (Buhârî, Tıb, 36; Müslim, Selâm, 41) buyurmak suretiyle bir mânevî faktöre işaret etmişlerdir. Şu halde İslâm'da *göz değmesi (nazar)* vardır. Ancak, nazar boncuğu takmak vs. bâtil inançlardan sayılmıştır. Öyle anlaşılıyor ki göz değmesinin temelinde yatan esas sebep kişinin kıskançlık duygusudur. Ve bu duygunun, baktığı kimseye yansması ve onu tesir altında bırakmasıdır. Kur'an-ı Kerim nazardan söz ederken açık ve kesin bir hüküm bildirmemekte, buna karşı hadisler, kesin bir ifadeyle nazarın gerçek olduğunu bildirmekteler (URL: Nazar).

Çavuşköy'de insanlar nazara inanır ve mavi boncuk da bazı evlerde takılı vardır. Bebeklere de *mâvi boncuk, muska, çörek otu, kırmızı kurdele* takılır. Bir bebek gece vakti uykusundan ağlayarak uyanırsa, annesi onu hocaya götürür ve dua *okutturur*. Bebek ya da küçük çocuk duadan sonra ağlamazsa nazar olduğuna inanılır. Birinin başı şiddetli ağrıya maruz kaldığı zaman da *nazar olmuşsun, sana nazar duası okuyalım*, diye söylenir (KK: Fatme Çauş).

• Kurşun Dökme İnanç

Şamanlar bu ritüele *Kut Dökme* anlamına gelen *Kut Kuyma* adını vermişlerdi. Bu işlem, kötü ruhların olumsuz etkilerini ortadan kaldırmak amaçlı uygulanırdı (URL: Şaman Adetleri). Kurşun dökme, uygulandığı itibarıyla eritilmiş kurşunun soğuk bir suya dökülmesi, kimiyörelere suyun içine ekme, soğan sarımsak gibi malzemelerin atılması, kurşunun dökülmesiyle çıkan buhar/duman neticesinde kötücül gücün ortadan kalkması veya busuretle tespit edilmesi esasına

dayanır. Saha araştırmalarında tespit edilen bilgilere gredaha çok hanımlar tarafından gerçekleştirilen kurşun dökme, bu yönüyle anaerkil dneminve ateş, yer-su ve ay kültünün ortaya çıktığı erken dönemin bir tezahürüdür. Bu sebeple desz konusu geleneğin hazırlık ve icra safhalarında, erken dönemin izlerini tespit edebilmek mümkündür. Ancak kurşun dökme pratiğinin kökeninde, Türk halk kültürünün hemen hersahasına ve safhasına nüfuz etmiş bulunan ateş kültü yer alır. Günümüzde mitik dnyaanlayışıyla Türk dünyasında; buna karşın daha arkaik bir düzlemde Türkiye sahasında vücut bulan ateş kültü ile ilgili inanışların izlerini, ateşle ilgili kelimelerin yayılımı ve kökenleriyle Türk dilinde; şamanın ateşi getirmesi, ateşe hükmetmesi, ateş iyesine gerçekleştirilen kurban/saı törenleri başta olmak üzere, kültür dünyasının hemen her alanında tespit etmek mümkündür. Öte yandan ateşin temizleyici özelliği itibariyle bir arındırma işlevi olması ve insanla insanüstü varlıklar arasında bir aracı rolü üstlenmesi, ateşe atılan malzemenin ateş iyesine adanan bir kurban biçiminde düşünülmesi de kurşun dökme geleneğini bu bağlamda değerlendirmenin zaruretini ortaya koymaktadır. Nitekim kötü glerden arındırılmanın bir başka formu olarak icra edilmekte olan ve Türk kültüründe *parpı*, *alazlama*, *tütsüleme* ve *buhurlama/pohorlama* adlarıyla bilinen uygulamaların temelinde de ateş kültü ile ilgili inanışlar yer almaktadır.

Kurşun dökerek tedavi etme, belirli bir hastalık, kötü gler veya geçiş dönemlerindeki koruma amacıyla yalnızca dökülen kurşunun şifa olacağı inanışına dayanır. Yreler arasında kurşun döküldükten sonra suyun yahut kurşun dökülen suyun içine atılan bir takım malzemelerin tüketilmesi,

gömülmesi veya yol ayrımlarına dökülmesi gibi varyantların varlığı da dikkati çeker (URL: Polat 2020).

Kurşun dökmek çok hassas bir konudur. Kurşun dökme işlemi usulüne uygun olarak yapılması gerekmektedir. Herkesin kurşun dökemeyeceği bir gerçektir. Her kurşun dökebilir diyen insan kurşun dökemez. Kurşun dökebilir olmanın da ince bir detayı vardır. Buna göre kimler kurşun dökebilir açıklamakta fayda vardır. Her şeyden önce kurşun dökülebilmek için *el almış* olmanın yanı sıra aile kökeninin de kurşun dökme işinin bulunması esas alınmalıdır. Bu çok önemli bir konudur. Kurşun dökme işi aileden görülüp öğrenildikten sonra el alınarak yapılan bir iştir.

Kurşun dökmek için ilk olarak *kurşun eritme kepeçesi, kurşun külçeleri, geniş madeni tas, su ve kumaşa* ihtiyaç vardır. Kurşun külçeleri ocak üzerinde kurşun eritme kepeçelerinde eritilir.

Bu kurşun, kurşun dökülecek kişinin başından dökülür. Bu esnada kişinin başının korunaklı olması, herhangi bir soruna sebebiyet vermemesi adına kumaşla örtülür. Kızgın kurşunlar, sağ el ile sol elde tutulan su dolu bir tas içerisine dikkatlice boşaltılır. Bu sırada güzelce besmele çekilir ve kurşuncu şu cümleyi söyler: *Benim elim değil Fatma anamızın eli.*

Sonra kurşun dökülen kişinin sırasıyla göbek ve ayaklarına güzelce dökülür. Son olarak kapının eşiğine de kurşun güzelce ve usulünce dökülür. İşlem tamamlanınca kurşun suyundan kişiye içirilir ve su rahatsız olan bölgelere sürülür (URL: Kurşun dökmek).

Bu işlem haftada üç kez tekrar edilir. Pazartesi, Çarşamba ve Cumartesi günleri kurşun dökülür.



Resim 16. Kurşun dökme

Kaynak: (<https://www.webgundemi.com/wp-content/uploads/2020/09/kursun-dokturmenin-faydalanerlerdir-300x150.jpg>)



Resim 17. Tavada suyun içinde kurşunun aldığı şekil:

Kaynak: (<https://www.haberturk.com/kursun-dokme-kursun-dokturme-nedir-hbrt-2797650>)

Çavuşköy’de kurşun döken bir nine vardı. Geçen yıl (2020) 86 yaşında vefat etti. Köylüler ona korku, hastalık ve rahatlamak için kurşun döktürdü. Adı Ayşe Yüsref Hasan

1934 doğumludur. Eritilmiş kurşunun suya döküldüğü zaman, farklı şekiller alır ve Ayşe nine onlara bakarak kişinin durumuna yorum yapar, örneğin *içinde korku var, çok düşmanın var, üstünde büyük sıkıntı var vb.* Köy halkı hala bu inanca inanır ve kurşun döken kişiler arar (KK: N. Çufadar).

• Doğa ile ilgili Dini İnanış: Yağmur Duası

Kuraklık dönemlerinde yağmur yağması için yapılan duaya yağmur duası (istiskâ) denir.

Yağmur, hemen bütün din ve inanışlarda bereket simgesi ve Tanrı'nın lutfunun bir göstergesi sayıldığı gibi kuraklık da Tanrı'nın cezalandırması olarak görülür. Bu sebeple yağmur yağdırma amaçlı ritüeller oldukça eskilere ve geniş bir coğrafyaya uzanır. İptidaî kültürlerde ve mahallî inanışlarda yağmur yağdırma töreni çoğunlukla hayvan kurban etme ve kanını toprağa dökme, bazılarında da yağmur ses ve görüntüsünün taklidi şeklinde yapılır.

Kur'ân-ı Kerîm'de kâinatın tek yaratıcısının Allah olduğu, gücünün her şeye yettiği, kudretiyle her şeyi kuşattığı birçok âyette ifade edilirken tabiat olaylarına da bu bağlamda temas edilir ve rüzgârları rahmetinin müjdecisi olarak gönderip bulutları sevkettiği ve onlardan su indirdiği (el-A'râf 7/57; el-Hicr 15/22), uygun bir ölçüde indirdiği bu yağmurla (el-Mü'minûn 23/18; ez-Zuhruf 43/11) ölü topraklara yeniden hayat verdiği (en-Nahl 16/65; el-Ankebût 29/63; er-Rûm 30/24), suyun çekilmesi halinde hiç kimsenin gücünün onu geri getirmeye yetmeyeceği (el-Kehf 18/41; el-Mülk 67/30) belirtilir. Bir âyette *O, insanlar umutlarını kestikten sonra yağmuru indiren, rahmetini her tarafa yayandır. O gerçek*

dosttur ve övülmeye lâyık olandır(eş-Şûrâ 42/28) buyurulmaktadır. Allah'ın kâinattaki her şeyi belli bir düzen içinde yarattığı, tabiat olaylarının ve insan fiillerinin sebep-sonuç ilişkisi içinde meydana geldiği, yağmurun da belli fizikî şartların oluşmasıyla yağdığı bilinen bir husustur. Yağmur duasıyla da Allah'tan sebep-sonuç ilişkisini yağmur yağmasına yol açacak şekilde yönlendirmesi niyaz edilmektedir. Allah'ın ezeli ilmi çerçevesinde ve yine ezelde duaya bağlı olarak takdir edilen bir şeyin gerçekleşmesi istenmektedir.

Bu bakımdan insanın Allah'tan yağmur yağdırmasını istemesiyle kendisini herhangi bir dert ve hastalıktan kurtarmasını veya bir kaza ve musibetten korumasını istemesi arasında fark yoktur. Bu anlamıyla dua ve tevekkül maddî sebeplere tutunmaya, aklın ve bilimin önerdiği gerekli tedbirleri almaya engel ya da onların alternatifi bir çözüm yolu değil, aksine onlara ilâve olarak metafizik alanda yaşatılan bir bağlılık ve duyarlılık olarak görülmelidir. Bu sebeple İslâmî gelenekte her dua gibi yağmur duası da determinist bir anlayışla maddî bir sebep olarak görülmez; olumlu ya da olumsuz bir sonuç alınması halinde de bu olay, ilâhî irade ve takdir çerçevesinde gerçekleşen ve maddî sebeplerin gerekliliğini dışlamayan bir sonuç olarak görülür (URL:İ A).

Çavuşköy'de de kuraklık zamanlarında yağmur duası yapılmaktadır.Tüm köylü ve civar köylerden insanlar davet edilir kurbanlar kesilir.Kazan kazan yahni yapılır yağmur yağması için dua edilir. Çok eski zammalarda köy halkı, köye yakın olan dağda bulunan Derviş Baba Türbesine çıkarak, yağmur duası için kesilecek kurbanları orada keserdi. Derviş Baba Türbesi Preslav Dağı'nın en yüksek noktasında bulunmaktadır.Bahs edilen yer kutsal sayılmaktadır. Seneler

önce tıbbın yardım edemediği bazı hastalıklara insanların burada şifa buldukları bilinmektedir. Bugün türbenin mezar taşı ve kalıntıları hala yerinde korunmaktadır (Salim, Cafer 2016: 47-56).

Efsaneye göre bu mezarlığın bulunduğu yerde Derviş diye biri yaşarmış ve insanları tedavi ediyormuş. Bir zaman sonra ortadan kaybolan Dervişin bulunduğu yerde bir mezar ortaya çıkmış. Bu yer için inanışlara göre iyileştirici gücü olduğuna inanılıyor. Bazı insanlar bu yere gidip çaresi bulunmayan hastalığına çare bulmuş ve iyileşmiştir. Bir olaya göre beyinde tümör olan bir kadın bu yere gitmiş ve tedavi edilmiştir (KK: MehmedM. Üseyin, Necati A. Ali).

Önceleri büyük kuraklık olduğunda, köylüler buraya toplanıp yağmur duası için kesilecek kurbanları burada keserlermiş. Bu gelenek günümüzde devam etmemektedir.



Resim 18. *Çavuşköy'de yağmur duası için yemek hazırlığı;*



Resim 19. *Çavuşköy’de yağmur duası.*

5. Hayır Adetleri ve Adaklar

Tüm Türklere has olan bu adet yöremizde çok yayılmıştır. Hayır için çeşme inşa edilir, kurbanlar kesilir, dağıtılır, kolaç(çörek)pişirilir ve dağıtılır. Halkımız arasında bir inanç vardır ki, çeşme iyilik getirir. Genellikle ölen yakının öbür dünyada rahata kavuşmasına adanır.

Bunlardan başka köyümüzde odalar, yani misafir odaları bulunuyordu. Burada gece kalan yolcular geceliyordu. Oda sahibi veya köyden başka komşular hem yolcuya, hem de hayvanına yiyecek temin ediyordu. Felaket, kaza veya hastalık geçirmiş kimseler için bir şey adarlardı. Adaklar her ne olursa olsun okula, camiye veya fakir fukaraya verilir.

6. Çavuşköy'ün Mutfak Kültürü

Mutfakta hazırlanan yemekler, bölgede yetişen tarım ve hayvan ürünleriyle sınırlıdır. Yörede yetişen en çok tahıllar olduğundan hamurlu yemekler çoğunluktadır. Bu nedenle yöremizde yetişen tarım ürünleriyle başlamayı uygun bulduk. Tarım ürünlerinden başta tahıllar gelmektedirler.

Buğday: her yemekte bulunur. Ekmek, hamurlu yemekler buğday unundan yapılır. Kıtık yıllarında buğday ununa katılarak ekmeğin yapımında çavdar ve arpa da kullanılıyordu. Mısır: Hayvanlara yem, kıtık yıllarında mısır ekmeği ve tatlılar yapılır. İkinci yerde **Baklagiller:** fasulye, mercimek, bakla, patates, bezelye. **Sebzelerden:** lahana, biber, domates, soğan, sarımsak, turp, yer elması, salatalık, başta gelir. **Meyveler:** armut, erik, elma, kiraz, ayva, ceviz, zerdali, üzüm, çilek, ayısı, muşmula vb. **Bostangiller:** karpuz, kavun, kelek. Hayvan ürünlerinden koyun, keçi, inek, dana, kümes hayvanları eti, süt ve yumurtadan yemek yapılır.

Ekmek: Fırın ekmeği. Ekmek en önde gelmektedir. Hatta insanlar *gel yemek yiyelim demezler; gel ekmeği yiyelim, derler.*

Ekmek günümüzde olduğu gibi geçmişte de buğday unundan yapılır. Ekmek hamuru hazırlamak. Eskiden ekmeğin hamuru, ekmeğin teknesi denilen bir ağaç araçta hazırlanırdı. Un, bir küçük parça ekşi hamur ve bir miktar tuz, teknenin içinde suyla karıştırılarak hamur haline getirilir. Bu işleme ekmeğin karmak denir. Ekşi hamur nedir? Eskiden maya yerine kullanılan birkaç gün hatta bir hafta önceden kalma bir parça ekmeğin hamurudur. Maya hayatımıza daha sonra girdi. Hazır olmuş olan ekmeğin hamuru ekmeğin teknesinin bir kenarına toplanarak bir süre bekletilir. Evde pişirilen ekmeğimiz yuvarlaklı (Ulusoy 2013:158).

Çavuşköy'e ve yöresine özgü olan çok eskilerden günümüze kadar taşınmış ve unutulmamış Türk mutfağının lezetli yemeklerinden ve tatlılarından bazılarını kaleme aldık.

- **Ekmekler**

Çörek ve Kolaç Ekmeği: Hamur suyla karıştırılıp tuz ve kabarması için biraz soda katılır. Soda katılmazsa tıksiık olur. Somuna göre yassı olur.Sıcak yenirse daha lezzetlidir. Kolaç ekmeğini Türkler bayramlarda yaparlar.Hamur su ve tuzla karıştırıldıktan sonra toparlak, ay ve nal şekilleri verilir. Üzerine çörek otu konur. Ayrıca pideler ve gömmeler de yapılır (Ulusoy 2013:157).

Saç Pidesi:Evde hazırlanmış ve kurutulmuş pazıarla yapılır ve saçta pişirilir.İçine peynir ve bulgur koyulur.

- **Sütlü ve Etli Çorbalar**

Sütlü Çorbalar:Kuskus çorbası-kuskuslar tencerede kızartılır ardından biraz su ilave edilip kabartılır. Kuskuslar kabardıktan sonra kaynatılmış süt ilave edilir ve üzerine kızartılmış tereyağ dökülür.

Hamur Çorbası: Hamur çorbası evde yapılan hamurun küçük küçük parçalara bölünerek makarna gibi kabartıldıktan sonra üzerine kaynatılmış süt dökülerek yapılan bir çorbadır.

Sütlü Kabak Çorbası: (Balkabağı)-küp küp doğranmış bal kabakları şekerli suda haşlanır. Kabaklar haşlandıktan sonra üzerine kaynatılmış süt ilave edilir.

Popara: Sıcak ve sade süütün içine ekmek doğranıp ve birazcık şeker katılarak yenir. İsteyen tuzlu da yapar.

Tahrana: Önceden hazırlanmış tarhana hamuru ile yapılır. Tarhana hamuru ılık süt, tuz, çörek otu, mercimek otu, mürde, pul biber, kara biber, bahar, yeşil sivri biber ile yapılır. Hamur hazır hale gelince küçük parçalara kesilir ve birbirine

deymeyecek şekilde dizilip kurutulur. Kurutulmuş olan hamur parçaları akşamdan ıslatılır ve ertesi gün için sıcak suya veya süte eklenerek yemeğe hazır hale gelir.

Yahni: Kuşbaşı doğranmış ve yıkanmış kuzu etleri sıvı yağ ile kavrulur. Üzerine soğan ilave edilir. Soğanlar kavrulduktan sonra domates salçası, tuz, kara biber, pul biber, defne yaprağı, kuru biber ilave ettikten sonra sıcak su dökülür. Etler yumuşadıktan sonra patates ve havuç ilave edip pişirilir.

• **Baklagiller ile Sebze Yemekleri**

Kuru Fasulye Yemeği: Bizde fasulye yemeği çok yaygındır. Kuru fasulyeye yağ, su, tuz katılır. Çömlekte veya tencerede pişirilir.

Bakla Yemeği: İlk olarak baklalar yıkanır ve ayıklanır. Soğan ve taze sarımsak ince doğranır. Zeytinyağını tencerede ısıtıp soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine baklasuyundan süzülüp eklenir. Taze sarımsağı da tencereye ilave ederek karıştırılır. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Toz şeker, tuz, sıcak su ve kalan yarım limonun suyunu ilave edip baklalar yumuşayana kadar pişirilir, temizleyip kıyın. Servis tabağına aldığınız baklanın üzerine dere otu serpilir Sarımsaklı yoğurt ile de süslenir.

Kumpir Yemeği (Patetes Yemeği): Soğanlar ve biberler sıvı yağda kavrulur. Ardından küp küp doğranmış patatesler ilave edilir ve domates salçası eklenip kavrulur. (İsteyen sarımsak da koyabilir). Kavurma işlemi bittikten sonra üzerine sıcak su ilave edilir baharatlar tuz eklenir ve pişmeye bırakılır.

Iştır Yemeği: Isırgan ve labadadan yapılır. Yapraklar ilk önce kaynak suda haşlanır. Sonra çok küçük parçalara kıyılarak biraz yağ kattıktan sonra kavrulur. Kabartılmış bulgur ve pirinç eklenir ve süt dökülür. Ayrı bir tavada

soğan,sarımsak un kavrulur nane, tuz, pul biber eklenir ve içine dökülür.

Keşkek Yemeği: Buğday ile nohut bir gün önceden ıslatılır. Kabardıktan sonra süt koyulur. Tere yağ ile un kavurup baharatlar eklenir ve dökülür.

Biber Dolması: Bulgur,pirinç, damak dadına göre kıyma et, soğan, tuz, yağ ve baharatlar eklenerek kısık ateşte kabartılır ve biberlerin içine doldurulur. Sonra tencerede ya da tavada pişirilir.

Yaprak Sarması:Yaprak sarması asma, fasulye, labada ve lahanaya yaprağından yapılır. Genel olarak asma yaprakları tercih edilir. Asma yaprakları kaynatılmış su ile haşlanır. Aynı bir kapta sarmanın iç harcı hazırlanır. Tercihe göre kıyma et, pirinç, bulgur, soğan, domates salçası, sıvı yağ, su, tuz ve kara biber eklenip karıştırılır kabartılır.Yaprağın geniş kısmına iç harçtan konur ve rulo şeklinde iki yandan kapatılarak sarılır. Kısık ateşte pişirilir.

• Tatlılar

İşş/İşi aş/ Tatlısı: Su ile bulgur kabartılır. Bulgur pişince ağda dökülür. Suyla un karıştırılıp ilave edilir şeker eklenir koyulaşınca hazırdır.

Erik Yahnisi: Çekirdeği çıkarılmış veya çıkarılmamış erikler kaynatılır. Kızartılmış un ile tere yağdan yapılmış sote ile karıştırılır.

Sütlaç: Öncelikle pirinçler yıkanıp üzerine biraz su ilave edilir ve pişmeye bırakılır. Pirinçler yumuşayıp suyunu çekince üzerine süt ilave edilir. Daha sonra şeker, vanilya ve mısır nişastası eklenir ve koyuluncaya kadar kısık ateşte pişirilir.

Aşure: Aşure, Hicri takvime göre Muharrem ayının onuncu günü yapılan tatlı. İslami inanca göre Muharrem

ayının onuncu günü Nuh, Büyük Tufan'dan sonra karaya ayak bastığında elinde kalan son malzemelerle bu tatlıyı yapmıştır. Aşurenin belirli bir tarifi yoktur. Bölgeler arasında farklıklar gösterir. Geleneksel olarak en az 7 maddeden oluşması gerektiği söylenir. Bazıları adından dolayı 10 madde ile yapılması gerektiğini söyler (URL: <https://www.islamveihsan.com/asure-nedir.html>).

Çavuşköy'de pişirilen aşure tarifi: Aşurelik buğday, pirinç, nohut, kuru fasulye, kuru kayısı, kuru üzüm, fındık, süt, toz şeker, tuz, mısır ve mısır nişastası ile yapılır. Süslemesi herkesin isteğine göre değişir.

Kabak aşu tatlısı: Kabak soyulduktan sonra küp küp doğranıp bir akşam şekerde bekletilir ya da bir saat. Ondan sonra su eklenerek tencerede ya da tepside pişirilir ve ceviz ile süslenir.

Aşlı tatlısı: Aşlı iki çeşit yapılır: Büzme ve Gül aşlısı. **Büzme aşlı** hamuru un, maya, yumurta, sıvı yağ ve biraz tuz eklenerek karılır. Oklava ile açılır ve oklava yardımı ile şekil verilir. Kurutulan aşlılar tepside fırında kızartılır. Ardından şerbeti ilave edilir. **Gül aşlısının** hamuru da aynı şekilde karılır un, maya, yumurta, sıvı yağ ve biraz tuz eklenerek karılır. Hamur kesildikten sonra gül şekli verilir ve kurutulur. Kurutulan aşlılar tepside fırında kızartılır ardından şerbeti eklenir.

Ev Baklavası: Günümüzde yaygındır ve hazır yufkadan yapılır, ama köyde yaşlı nineler yufkayı kendileri hazırlar ve açar. Evde, baklava hamuru un, tereyağı ve margarin, biraz sıvı yağ, süt, yumurta, üzüm sirkesi, biraz yoğurt, mısır ya da buğday nişastası ile yoğrulur. Hamur kabardıktan sonra küçük küçük parçalara bölünür ve oklava ile çok ince şekilde

açılır. Açılan hamurların arasına şeker, tarçın, çeviz ya da fındık koyulur. Fırında kızartıldıktan sonra şerbeti ilave edilir.

• Çavuşköy’de Misafirlere Kurulan Yemek Sofrası

Sofrada olan yemekler ve tatlılar şunlardır: sütlü çorba, kuru fasulye, yahnı, keşkek, pirinçli, pide, kabak tatlısı, üzüm, dolma biber yemeği, baklava, revani ve komposto.



Resim 20. Çavuşköy’de düzenlenen misafir sofrası

Genellikle köye gelen misafirlerin sayısı çok fazla olduğu zaman, adak sofraları veya yağmur duğasından sonra köy halkı cami avlusunda düzenlenen bir alana toplanır, yemekler pişirilir orayamisafir sofraları kurulur.

Sonuç

Çalışmamızda önce Çavuşköy’le ilgili genel bilgileri sunarak konumuza açıklık ve bütünlük katacağımızı düşündük. Köyle ilgili bilgileri toplamak için alan araştırması yaptık, köyde aydın kaynak kişilerle görüştük ve bazı teoretik bilgileri

de kitaplardan, elektronik sayfalardan alarak çalışmamıza ekledik.

Çavuşköy'ün kısaca tarihini ve köyün adı ile ilgili bilgileri açıkladık. Konut ve Halk Mimarisi ile ilgili bilgiler toplayarak inceledik ve derledik. Köyün camii, eski kerpiç evleri, çeşmeler ve pınarlarla ilgili bilgiler toplayarak sunduk.

Köyün çeşmeleri ve pınarları köy halkının su ihtiyacını karşıladıkları gibi zamanın olanaklarına göre halk ustaları tarafından yapılmış birer mimari eserlerdir. Bunların bir kısmı Osmanlılar zamanında yapılmışlardır. Çeşmelerin çoğu kitabelidir. Çavuşköy halkının bazı gelenekleriyle ve adetleriyle ilgili de bilgileri toplamaya çalıştık. Köyde günümüzde hala uygulanan gelenekleri araştırdık ve onların bazılarını inceledik ve derledik. Görüldüğü gibi köy halkının hala korumakta ve uygulamakta olan bazı gelenekleri, adetleri ve mutfağı günümüze kadar ulaşmıştır. Bunlar evlenme gelenekleri, Sünnet geleneği, Dini Bayramlar gelenekleri ve mevlit gelenekleri. Şamanizm kavramını açıkladık ve Şamanizmden kalan da eski Türk adetlerini ve inanışları olan nazar inancını, kurşun dökme inancını araştırıp tahlil ettik. Doğa ile ilgili dini inanışlardan, yağmur duğası ile ilgili bilgiler topladık. Araştırmamızda, Çavuşköy'de çok eskilerden kalan Türk halkının bazı geleneklerinin ve inanışların hala devam ettirildiğini gördük.

Son olarak Çavuşköy'ün Türk mutfağından bazı eski dönemlerden günümüze kadar gelen yemeklerin tariflerini yaşlı ninelerden öğrenerek, açıklamaya çalıştık. Bu yemekler ve tatlılar hala köy hanımlarından hazırlanan ve özel günlerde, bayramlarda, mevlitlerde, bebek gezilerinde veya köye misafir geldiğinde sunulmaktadır.

Görüldüğü gibi Bulgaristan Türklerinin Halk kültürü çok kıymetli ve zengindir. Bazı geleneklerin ve adetlerin eski dönemlerden günümüze kadar köy halkı tarafından nesilden nesile taşınarak hala canlılığını korumakta ve uygulanmaktadır. Bizlerin görevi de bu hazine değerinde olan nur tanesini korumak ve özelliğini kaleme alarak gelecek nesillere ve dünyaya göstermektir.

KAYNAKÇA

Buluş 2004: Buluş, Utku. Muhacir: **Çavuşköy-Tarihce.doc** (Köy sayfasında olan belge, 2004).

Çufadar 2018: Çufadar, N. Bulgaristan'da Türk Halk Çalışmaları – Gelecek Neslin Eğitim ve Kültür Temeli (Demokrasi Döneminde). Yayımlanmakta olan sempozyum bildirisi.

Çufadar 2011: Çufadar, N. Tırgovişte ili Güneköy Türk Halk Kültürünün Bazı Gelenek ve Göreneklere. - B: Bulgaristan Türk Halkbilimi. Derleyen: Haşım Akif. V. Tırnov. Faber Yayınevi 2011, 26-41.

Doğru 2011: Doğru., H. 1844 Nüfus Sayımına Göre Deliorman ve Dobruca'nın Demografik, Sosyal ve Ekonomik Durumu. Ankara.

Gökbilgin 2008: Gökbilgin, M. Tayyib. Rumelide Yürükler, Tatarlar ve Evlad-ı Fatihan. İstanbul.

Hasan 2016: Hasan, V. Myastoto na shehregizite v klasicheskata turska poeziya. – V: Sbornik s dokladi ot XXIII „Episkop–Konstantinovi cheteniya” na tema: „Fragmentirani svetove”, T. 22. Universitetsko izdatelstvo „Episkop Konstan Preslavski”, Shumen, 2016, s. 119-126. <http://shu.bg/sites/default/files/izdaniq/epch-22-Fragmentirani-svetove.pdf> (10. 07. 2017)

Hasan 2017: Hasan, V. Şumnu'da Yetişen Türk Klasik Edebiyatı Şairleri, – V: „Turkologichni izsledvaniya 2017“, Universitetsko izdatelstvo „EpiskopKonstan Preslavski“, Shumen, 2017, s. 114-130.

Marinov 1936:Marinov, V. Gerlovo. Oblastnogeografsko izuchavane.

Miçev, Koledarov 1989: Michev, N.; Koledarov, P. Rechnik na selishta ı selishnite imena v Bilgariya1878 – 1987, Sofiya, 184.

Nasrattınoğlu 2001:Nasrattınoğlu, İrfan Ünver. Bulgaristan Türk Folkloru/Baskı ve Cilt-Başkent Klişe ve Maatbacılık,Ankara, 2001.

Salim, Cafer 2016: Salim, M., Cafer, A.Şumnu İli Çavuşköy'de Kerbela Şehitleri Anısına Kurulan Tarihi Çeşmeye Dair. – Uluslararası Kerbela ve Hz. Hüseyin Sempozyum Bildirileri, Ankara, 2016, s.47-56.

Sernikli 1975: Sernikli, Güner. Türk Folklor Araştırmaları yıllığı 1975, s.117.

Ulusoy 2013: Ulusoy, E. Nasırlı Ellerin Hüneri. Basımevi Beyazıt,İstanbul 2013.

Ulusoy 2016: Bulgaristan Türkleri Halkbilimi (Folkloru) Tarihi. Basım evi Beyazıt, İstanbul, 2016.

Elektronik kaynaklar:

URL: Baktır, Mustafa: TDV İslam Ansiklopedisi .
<https://islamansiklopedisi.org.tr/istiska> (Erişim tarihi 09.05.2021).

URL: Balkanlar Bilgi Bankası.

http://www.balkanlar.net/BilgiBankasi/yer.php?yer_id=1-3-3-11 (Erişim tarihi 05.04.2021).

URL: S.N. Cenk Büyüknal,Toplumumuzda Sünnet Uygulamaları ve Tarihi Gelişimine Bir Bakış.
https://jag.journalagent.com/cocukcerrahisi/pdfs/CCD_29_3_104_120.pdf(Erişim tarihi 12.05.2021).

URL: Din İşleri Yüksek Kurulu Başkanlığı.
<https://kurul.diyaret.gov.tr/Cevap-Ara/762/nazardan-nasil-korunulur--nazar-duasi-var-midir-> (Erişim tarihi 05.06.2021).

URL: Erkek sünneti
https://tr.wikipedia.org/wiki/Erkek_s%C3%Bcneti
(Erişim tarihi 11.05.2021)

URL: Gömeç: Gömeç, S. Eski Türk İnancı Üzerine bir Özet. <http://dergiler.ankara.edu.tr/> (Erişim tarihi 10.06.2021).

URL: İslam ve İhsan, Aşure Nedir?
<https://www.islamveihsan.com/asure-nedir.html>
(Erişimtarihi 13.05.2021).

URL: Kurşun Dökmek – Döktürmek Nedir ?
<https://www.bilgiustam.com/kursun-dokmek-dokturmek-nedir/> (Erişim tarihi 05.05.2021).

URL: Kurban Bayramı
https://tr.wikipedia.org/wiki/Kurban_Bayram%C4%B1(Erişim tarihi 14.05.2021).

URL: Kurban Bayramı Nedir? Nasıl Kutlanır? Kimler ve Neden Kutlar?<https://steemit.com/tr/@murat81/kurban-bayrami-nedir-nasil-kutlanir-kimler-ve-neden-kutlar>
(Erişim tarihi 17.05.2021).

URL: Kırk Sayısı ve Pınar Kültü.
<https://pehlivanblog.wordpress.com/> (Erişim tarihi 10.06.2021).

URL: Wikipedia: Mevlid.

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Mevlid> (Erişim tarihi 19.05.2021).

URL: Wikipedia: Nazar.

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Nazar> (Erişim tarihi 15.04.2021).

URL:Polat 2020: Kurşun dökme Geleneği ve Ateş Kültü ile İlişkisi. <https://dergipark.org.tr/> (Erişim tarihi 23.05.2021).

URL: Ramazan Bayramı .

https://tr.wikipedia.org/wiki/Ramazan_Bayram%C4%B1 (Erişim tarihi 15.05.2021).

URL: şaman Adetleri. <https://listelist.com/saman-adetleri/> (Erişim tarihi 20.05.2021).

URL: TDV İşlam Ansiklopedisi

<https://islamansiklopedisi.org.tr/cesme> (Erişim tarihi 06.04.2021)

Sözlükler:

TDES 2004: Eyuboğlu, İ.Z. (*TDES2004*)Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü. Sosyal Yayınlar, İstanbul

TS: Türkçe Sözlük, TDK, Ankara, 2005.

URL: İA 11. İşlam Ansiklopedisi, cilt: 11;s. 469.<http://www.islamansiklopedisi.info>

URL: Mehran Bahari 2003: Divan-i Luqat-i it-Türk Dizini , TDK, 2003. <http://altaica.ru> > turks > Mahmud_turkish_inde (Erişim tarihi: 10.06.21).

KK: KAYNAK KİřİLER⁹

1. Enver İbryam Ahmed,1969 doğumlu, 52 yaşında.

⁹ Kaynak Kişiler Çavuşköylüdür.

2. Fatme Hasan auş, 1943 doğumlu,78 yaşında, emekli.
3. Gülfıye Şerıfova,1943 doğumlu,78 yaşında, emekli.
4. Hüseyin Mehmed Mustafa, 1966 doğumlu, 55 yaşında.
5. Mehmed Mahmud Üseyin, **1964 doğumlu**, 57 yaşında, **köy muhtarı**.
6. Mustafa Mustafa Panta, 1940 doğumlu, 81 yaşında, emekli.
7. Mustafa Üseyin Mehmed,1943 doğumlu,78 yaşında, emekli.
8. Necati Ali Ali,1970 doğumlu, 51 yaşında, Vidin Bölge Müftüsü.
9. Zekeriya Mustafa Mustafa, 1934 doğumlu, 87 yaşında, emekli.

**ЛОКАЛНА МУЗИКАЛНОФОЛКЛОРНА КУЛТУРА В
СЕЛО ГОРНА ХУБАВКА, ТЪРГОВИЩКО –
ПЕСЕНЕН РЕПЕРТОАР, ПРОМЕНИ В
ТРАДИЦИЯТА**

д-р Бехрин ШОПОВА

Институт по етнология и фолклористика с
Етнографски музей при Българска академия на науките
behrin.shopova@iefem.bas.bg

LOCAL MUSICAL FOLK CULTURE IN THE VILLAGE OF
GORNA HUBAVKA, TARGOVISHTA REGION - SONG
REPERTOIRE AND CHANGES IN THE TRADITION
Behrin Shopova, PhD

Abstract: The text examines the local musical culture in the village of Gorna Hubavka. It describes the bearers of the folk song repertoire and offers an analysis of its functional establishment in the festive system of the traditional culture, exploring the mechanisms of disintegration and transformation last several decades. The study is based on author's field research conducted in the period 2009-2014.

Key words: Turkish musical folklore, song repertoire, traditional culture, wedding traditions, changes in the culture

Традиционният музикален фолклор на турската общност в България е сравнително слабо проучен. В българската наука отсъстват целенасочени музикологични изследвания на локални селищни култури на турско население. Подобно е състоянието на тази проблематика и в турската наука, където проучванията върху локален теренен материал са изключително оскъдни.

Изследванията върху традиционни музикалнофолклорни практики са сведени до описание и анализ на музикалния материал по отношение на неговите

музикални белези, без детайлно вникване в контекста на неговото функциониране¹⁰.

Засиленият интерес и събираческа дейност на турски музикален фолклор в България датират от 50-те и 60-те год. на XX в., когато се издават първите сборници¹¹ с текстове на турски фолклорни песни. Тези примери дават възможност да се анализира структурата, съдържанието, мотивите и изразните средства на различните жанрове на фолклорните произведения, но само по отношение на словесния текст. От същия период са и записите на турски фолклор в Музикалнофолклорния архив на Института за изследване на изкуствата при БАН. Няколко комплексни научни експедиции, съставени от музиколози, етнографи, историци, филолози и изкуствоведи извършват многостранни теренни проучвания на регионални култури у нас по същото време. Записани са разнообразни музикални образци, в това число турски песни и инструментални мелодии. Те са

¹⁰ Опит за изследване на турски музикален фолклор във функционален контекст прави Бела Барток (Bartok 1976). В близо месечния си престой в Турция през зимата на 1936 г. първоначално той се запознава с представителни образци на турски музикален фолклор от записи в архива на Истанбулската консерватория. Изразява убеждението, че фолклорът трябва да се изследва на терен и съвместно с турския етномузиколог Ахмед Сайгун предприема обиколка из Анадола сред юрушки села. Събраните близо сто песни той класифицира в 20 типа, като основното разделение е на вокална и инструментална музика, а песенните образци са анализирани на базата на метроритмични и структурни белези в изграждането на словесния текст. Невъзможността да запише женски музикален фолклор и противоречивите сведения, които дават респондентите му за времето на изпълнение на песните са причина той да се откаже от функционалното определяне на музикалния материал (вж. Barışeri 1996).

¹¹ Boef 1964; Mehmet 1991.

включени в архивната документация на фолклористите Иван Кюлев, Павел Атанасов, Райна Кацарова, Николай Кауфман, Тодор Тодоров, Елена Стоин, Петър Льондев, Михаил Букурещлиев, Тодор Джиджев и др. Събраните материали са от няколко фолклорни области, като най-много са примерите от Североизточна България и Добруджа. Голяма част от тези песни са документирани по време на събори надпявания. Друга немалка част от събраните турски материали са от Родопите (Vlaeva 2005: 75 – 78). От същия период¹² са и записите на турски музикален фолклор, направени от Николай Кауфман в с. Горна Хубавка, Търговишко. По данни от архивните документи записаните песни са 19 на брой (Vlaeva 2005: 86).

Въпреки събраните песенни образци на турски фолклор в България, почти не са осъществени нотации и съответно анализи на техните музикални белези¹³. Издания с нотирани турски вокален и инструментален фолклор¹⁴ са публикувани в началото на XXI в. в помощ на ръководителите на самодейни фолклорни ансамбли.

Настоящият текст разглежда музикалните прояви в традиционната култура на село Горна Хубавка, като

¹² Записите са направени през м. февруари 1960 г. (Toncheva 2005: 49).

¹³ В своята статия „Балкански варианти на две турски песни“ (Katsarova 1973) Райна Кацарова изследва случаи на навлизане на чужди мелодии през XIX в. в градския песенен репертоар на балканските народи. Това може би е първият пример в българската етномузикология на нотация и анализ на турска фолклорна музика. Друго изследване върху турска музика в България е дисертационният труд на Румяна Маргаритова „Музикалнофолклорни практики в мултиетническа среда“ (Margaritova 2015), където е разгледана музиката, съпътстваща религиозните практики на турци шиити от Кърджалийския регион.

¹⁴ Aziz 2002; Remzi 2010.

акцентира върху песенния фолклор – репертоар, носители и функционално обособяване в празничната система и проследява механизмите на разпад и трансформация в съвременето. Основа на изследването е собствено теренно проучване, осъществено в периода 2009 – 2014 година. Приложеният нотен материал е дешифриран спрямо тонова основа *re*, като в края с черна нота е показана абсолютната тонова височина. Въпреки че не е прието да се изписват знаци в арматура, причината поради която ги използвам, е свързана с желанието ми да покажа наклоненията на лада – мажорни или минорни, а в рамките на нотния текст съм изписала съответните алтерации, характерни за отделните разновидности на ладовете в приложените песни.

Село Горна Хубавка е разположено в полупланинска местност, в близост до гр. Омуртаг, Търговищка област. Намира се в началото на областта Тозлука (Гузлука) или Сланник, която обхваща селата на северозапад от гр. Омуртаг. Населението се състои от етнически турци сунити¹⁵, установили се на това място през XVI в.¹⁶

Музикалният материал, записан от мен в с. Горна Хубавка, включва изпълнението на музика, свързана с религиозна практика, както и фолклорни песни, голяма част от които са възстановени от текстови сборници¹⁷.

¹⁵ Сунити – едно от трите основни направления в исляма. Възприема се като ортодоксално. През XI–XII в. е последвано от селджукските турци. Окончателно се утвърждава от султаните халифи на Османската империя (Реев 1985: 40).

¹⁶ Най-ранните сведения за селото са в подробен (*мифассал*) регистър на тимари, зеамети и хасове, съставен в интервала 1524 – 1550 г. с. Хюсейинлер (дн. село Горна Хубавка) е отбелязано заедно със селата Кулагуз и Диване Хамза като част от „Ала килиса, спадаща към Шумну“ (Mutafova 2011: 94).

¹⁷ Boef 1964; Güler 2004; Mehmet 1991.

Поради почти напълно изчезналата практика да се изпълняват фолклорни песни в селището – пълното обхващане на местния песенен репертоар е непостижимо. Голяма част от респондентите ми възпроизвеждат фолклорните песни от сборници с текстове от различни части на България, което ми дава основание да приема наличието на общ балкански репертоар, част от т.нар. румелийски фолклор¹⁸.

Фолклорна музика в селото се изпълнява в обособените към джамията *меджит еви*; в сватбените цикли – сватбата при *сюннет* и традиционна сватба; на *меджи*, организирани за плетене на рогозки; на люлките, които се правят по време на двата байрама. Независимо че в процеса на изследванията разликата между носителите на мъжкия и женския репертоар не беше ясно открояна, анализът на събрания теренен материал показва, че в периода, когато функционира традиционната култура, в различните комуникативни ситуации се проявява различен репертоар. Така например, в *меджит еви* се събират само мъже и там освен изпълнение на традиционен фолклор се осъществява обучение в пеене и овладяване на традиционния инструмент *саз*, характерен

¹⁸ Етимологията на името Румели (Rumeli) произлиза от арабското название на Източната Римска империя – Рум. Първоначално с този термин е назовавана територията, която в съвременето се нарича Балкани или Балкански полуостров. Впоследствие като Румели са определяни всички завладени от Османската империя земи северно от Чанаккале, които включват част от съвременна Турция, днешните държави България, Гърция, Македония, Косово, Албания, Черна гора, Босна и Херцеговина, Сърбия, Румъния, Молдова и Унгария, както и области от Хърватия, Словения, Австрия, Словакия, Чехия, Полша и Украйна (Dursun 1999: 282). В Турция фолклорът на турското население в тези територии носи названието румелийски.

за изпълнение на мъжки репертоар. В традиционната сватба изпълнителите на песни са основно жени, а мъжката част е поверена на чужда за общността група – цигани, които изпълняват инструментално почти всички протоколни песни¹⁹ в рамките на ритуалите. В сватбата при *сюннет* се включват основно мъже, затова и музиката отново е поверена на циганите музиканти, които изпълняват същите протоколни песни от ритуалите на традиционната сватба. На събиранията за плетене на рогозки – *меджи* присъстват само жени. Песните, които се пеят на тези събирания са подобни на репертоара, изпълняван по време на *алай* (веселието, организирано по време на къна), с тази разлика, че песните „на игра” се изпълняват без танц. На байрамските люлки се събират млади момичета и момчета. Това може би е единственият момент от традиционната културна система на селището, където двата типа репертоар се изпълняват заедно. С оглед по-пълноценното обхващане на локалния песенен репертоар, ще се спра по-подробно върху спецификата на мъжкия и женския репертоар, изпълняван в различните моменти от традиционната музикалнофолклорна култура на селището.

Мъжки репертоар

Фолклорните песни, които се изпълняват в село Горна Хубавка, носят общото наименование *тюркю*. Терминът произлиза от *Türk* (турчин, турски), към който е прибавена арабската словообразоваща наставка за образуване на прилагателни, със значение „присъщ, характерен за турците”. Терминът се интерпретира от изследователите на народната литература като народни песни, които се изпълняват със специфична за турците

¹⁹ Този вид песни изпълняват същата функция, която имат протоколните песни в българската фолклорна сватба (Kaufman 1976: 14 – 26).

мелодия. Традиционно *тюркю* се състоят от куплет и припев, които се римуват помежду си (Saraivanova 2006: 357). В традиционната култура на селото проявите на мъжкия репертоар се осъществяват основно в *меджита*, който се помещава в джамията. Там се събират само мъже, основно през зимните месеци. Изпълняват се песни и инструментална музика. Изпълнителите се нареждат в кръг около печката, затова и песните, които се изпълняват в меджита, се наричат *соба тюркюсю*²⁰ – заради мястото на изпълнение, или *съра тюркюсю*²¹ – заради начина на изпълнение чрез редуване.

Пример 1: Соба тюркюсю
Oturalim yan yana

$\text{♩} = 60$

O-tu-ra - lim__yan__ ya - na, ko-nu-şa - lim__can__ ca - na.
5 Ba-şın-dan ge - çen - le - ri ne o-lun - lar__an-lat__
8 ba - na. Söz-le-rin tat-lı ol-sun, az da bı-rak ol - sun__ Söz-le-rin tat-lı ol - sun
12 az da bı - rak ol - sun. Ba-na ba- kan__ göz - le-rin bir an__ sev-gi - le dol-sun.
15 Ba-na ba kan__ göz - le - rin bir an__ sev - gi - le dol-sun.

Редуването става по два начина. Единият следва последователното редуване на седналите около огнището.

²⁰ Букв. „песни около огнището”.

²¹ Съра тюркюсю – „песни по ред, редени песни”.

Другият начин редува песните по тематика. Всяка следваща песен е трябвало да започва с последната дума от предходната или да е тематично свързана с част от нея. Така се организират надпявания, като за победител се смята този, който изпее последната песен. В годините това място се обособява като своеобразна образователна институция, в която подрастващите усвояват тънкостите на традиционната фолклорна инструментална и вокална музика. Такива *меджити* е имало към джамиите във всички съседни села. Освен обучение в музикален фолклор в тях се осъществява и културен обмен. Носителите на този репертоар често биват канени в съседни села, където изпълняват песни и инструментална музика заедно с местните. Тази практика наподобява традицията на пътуващите музиканти – *ашък*²², които в рамките на Османската империя са изминавали стотици километри в търсене на слава и признание.

В песните, изпълнявани в селото, не успях да документирам характерните за мъжкия репертоар епични песни (*дестани*)²³, макар да ми бяха описани такива, изпълнявани в миналото.

Женски репертоар

Женското пеене в традиционната фолклорна култура на село Горна Хубавка е концентрирано в сватбената обредност. В процеса на изследванията ми се обособяват няколко вида разграничения в използвания

²² Ашък (*aşık*) са пътуващи музиканти, които изпълняват песни или стихове със съпровод на струнни инструменти (Say 1985, I: 356).

²³ Дестан (*destan*) – песен, изградена от четиристишия, в които се разказва за герои, случки от живота или отминали събития. Могат да се определят като епос (по-подробно вж. у Say 1985, I: 167).

музикален репертоар в зависимост от функцията им в ритуалите, както и в начина на изпълнение. За тяхното класифициране използвам термините, дадени от самите изпълнители.

Основното разграничение във функционалното предназначение на сватбения репертоар е свързано с времето/повода на изпълнение. Моите респонденти определят три големи групи песни: песни на *алай*; песни, изпълнявани в дома на булката в първия ден от сватбата, и песни, които съпътстват ритуалите на втория ден – при взимане на булката. При песните на *алай* се формират две основни групи песни, свързани с разполагането на музикалния материал в два отделни момента от ритуалите по време на *къна*. Тези две групи носят различна функционалност, задаваща различен жанров облик на съответните песни – предназначени за слушане и песни, изпълнявани с танци. Друг белег, свързан с функционалното разпределение на песните в сватбената обредност е в зависимост от мястото и начина на изпълнение. Основание за направеното функционално разделение на описания репертоар – *съра тюркюсю* (редувани песни); *оюн тюркюсю* (песни „на игра“); песни, изпълнявани в първия ден на сватбата и протоколните песни от втория ден, освен различното място и начин на изпълнение в ритуалите, са и разликите, които съществуват по отношение на музикалните им белези.

В традиционната сватба на *къна* се събират само жени. Песните, които се изпълняват, са под съпровод на ударни инструменти – *зилли маша*, *дарие* (дайре)²⁴ и *кюнт*²⁵. Основното разграничение на песните в ритуала е

²⁴ Зил маша и дайре са инструменти, описани в класификацията на Вергилий Атанасов (Atanasov 1977: 49,75).

²⁵ Кюнт – подобен на турския народен инструмент теф / деф, във варианта без зилове (Özbek 1989: 75). В селото рингът, върху който се опъва кожата, се изработва от глина. Инструментът се

свързано с това, дали са предназначени за слушане или за танци. Песните за слушане се изпълняват солово, а тези, предназначени за игра, могат да бъдат изпълнени от всички присъстващи. Няма строга подредба в редуването на песните за слушане и тези за танц. Най-често *алят* започва с песни за слушане, които изпълняват младите, неомъжени момичета. Тези песни се наричат *съра тюркюсю* – „редувани“ песни – заради реда, който се спазва при тяхното изпълнение.

Пример 2: *Съра тюркюсю*

Altın küpe dakındım

$\text{♩} = 100$

Al - tın kü - pe da - kın - dım, çık - tım yo - la ba - kın - dım.
 5 Ben ya - rım - le konuşacak - tım kom - şu - lar - dan sa - kın - dım.

Ban - dır - ma - li kız, val - la kan - dır - ma - li kız.

Първо пеят неомъжени момичета, приятелки на булката, след това близките по родство жени от страна на момичето и на момчето и накрая по-възрастните жени. Между тези песни, по желание на булката, могат да се изпълнят и *оюн тюркюсю* – песни „на игра“, при които отново има определен ред на изпълнение.

поставя на земята или се придържа с крака. При свирене се използват и двете ръце.

Пример 3: Оюн тюркюсю
Kel İsmal türküsü

♩=100

Vur tes-ti güm-le-sin, a-şık o-lan in-le-sin. Ah, be-ni yar-dan ayı-ran-lar
ya-tak-lar-da in-le-sin. Vây, kız, kız, kız, dö-ne, dö-ne, ge-lin mi ol-dun yi-ne.
Ah, ge-lin ol-duğum ge-ce-ler-de oy-na-rım dö-ne, dö-ne.

Първо момичето играе със свекървата, следват танци поотделно с всички близки по родство жени и от двете семейства. Тези танци се определят като *каришлама* заради начина на танцуване – една до друга или една срещу друга, без телата да се допират. Танцът, който булката изпълнява с неомъжените момичета, се нарича *атеш оюну* – танц със свещи. За този танц няма определена песен, в селото танцуващите играят на фона само на ударни инструменти.

Направеното функционално разделение намира оправдание освен в различното място на двата вида *тюркю*, изпълнявани по време на *алай*, и в разликите, които съществуват по отношение на музикалните им белези – като например по-бързото темпо и по-строгата ритмическа организация на песните, придружавани от танци, съпоставени със съответните показатели на другия функционален вид.

Любовта и задомяването са основни теми в песните, съпътстващи *алай* на *къна*. По основен тон на чувството *съра тюркюсю* са жизнерадостни, оптимистични, с шеговита интонация. Тези песни се изпълняват солово. Всяко момиче или жена си има собствена песен. От голямо значение при тяхното

изпълнение са личните качества на певците. Затова и тези песни са много разнообразни.

В ритуалите, изпълнявани по време на **същинската сватба**, моите респонденти разграничават две групи песни. Първата от тях са песните, които се изпълняват в първия ден от сватбата, в дома на момичето. Пянт се само от жени – солово. Няма конкретна подредба в редуването им. Единственото определение, дадено за тях е, че са по-бавни, тъжни и текстовете им са свързани с раздяла. Предназначението им е да натъжат и разплачат булката. Хората от селото вярват, че ако булката плаче в деня на сватбата си, ще има безгрижен и весел живот в дома на свекърва си.

Пример 4: Песен, изпълнявана в първия ден от сватбата

Kına mı yaktın eline

♩=80

1 Ki-na mı yak - tın e-li - ne. E-mi-ne ah

4 E - mi - ne. Gel-din ge - lin - lik de - mi - ne.

7 E - mi - ne ah. E - mi - ne. İş-te sa - na

10 dū - ğün der - nek. E - mi - ne ah.

13 E - mi - ne. Vur-sun da - vul çal - sa zur - na.

16 E - mi - ne ah. E - mi - ne.

Втората група са протоколни песни, които се изпълняват във втория ден от сватбата при извеждане на булката и по пътя към дома на момчето.

Пример 5: Песен, изпълнявана при извеждане на булката

Ak bakırlar susuz kaldı

$\text{♩} = 100$

Ak ba-kır - lar___ su - suz_ kal - dı,___ ak ba-kır lar___ su - suz_ kal - dı.

5
Ay - şe-nin a-na-sı___ kız - sız_ kal - dı, Ay - şe-nin a-na-sı___ kız - sız_ kal - dı.

9
U - çur - ma - yın be - ni___ a - na - cım - dan.

11
A - yır - ma - yın be - ni___ ba - ba - cım - dan.

Пример 6: Попътна песен

Sabahın seher vaktında

$\text{♩} = 100$

Sa-ba- hın se - her___vak-tın-da_ a - man o-tur - muş kah - ve___i - çer.---

5
O - tur - muş_ kah - ve___i - çer.--- Bir e - lin - de

8
al - tın_ ma - kas a - man, ya-ri-ne_ fis - tan___bi- çer.---

В селото се описват и други песни, съпътствали някога всички моменти от сватбата – сплитане косите на булката, при водене на момчето на бръснар, на *дакъ* (даряване) и т.н., но в момента на изследванията ми никой от респондентите ми не можа да определи кои са те.

По отношение на поетичната тематика най-широк обхват в песните има темата на любовта, застъпена в различни мотиви – от покани за среща, през различните нюанси на любовните желания, темите за споделена или отхвърлена любов, до раздяла, изневяра или дори смърт. По-рядко тематиката е свързана с гурбет и живот в странство – този тип мотиви са характерни най-вече за мъжкия репертоар.

Според моите респонденти песните, изпълнявани на *меджи* и на байрамските люлки не се различават съществено от тези, които се пеят на *алай*. Събиранията на *меджи* се извършват само от жени, затова и изпълнението на тези песни, не е съпроводено от инструментална музика. Съответно те могат да бъдат солови или изпълнени от всички присъстващи. На тези събирания могат да се изпълнят и *оюн тюркюсю*, но без танц.

Пример 7: Песен на меджи

Çekmecemin, aman

♩=100

Çek-me-ce-min, a-man a-nah-ta - ri... ka-lay - dan... Be-nim ya - rım...
5 Oy - na - şır... ba - lk, Ka-ra-de- niz... dal-ga-la-nır... Bi-zim kö - yün...
ay - rıl-mış ge - li - yor... a - lay - dan... A - şık kö - yün...
8 kız - la - rı bu ak- şam... sev - da - la - nır...
ço-cuk - la - rı bu ak- şam... hay - ta - la - nır.

През XIX и XX в. в традиционната култура на турците в България настъпват сериозни изменения, които са общи за всички традиционни култури. Основни причини за това са обществено-политическите и икономическите условия, техническият напредък, понятийно-логическото мислене. Те променят начина на живот и повлияват средата, в която функционират индивидът и общностите. Достъпът до различни информационни източници и свободното общуване с роднините зад граница повлияват голяма част от семейната обредност. Въпреки това много от елементите, които изграждат особеностите на традиционната култура, остават устойчиви.

Промени в културата

Промените в традиционната музикалнофолклорна култура на селото са белязани от няколко етапа. Трудно е да се направи коректна периодизация, защото процесът е бавен и измененията се проявяват постепенно. Според моите респонденти традиционната култура в с. Горна Хубавка е функционирала в относително пълен вид до края на 60-те години на XX в. В процеса на изследванията ми се обособиха няколко важни момента, които повлияват разпада в традиционната система.

Един от основните етапи е свързан с политики на държавата по обществени, политически и икономически въпроси, като одържавяването на поземлената собственост. Колективизацията в селото се провежда през 1956 – 1957 г. С този акт в с. Горна Хубавка навлизат модерните порядки. Постепенно се променя облеклото, консервативният начин на живот се модернизира, което се отразява върху традиционните норми на общуване. Всичко това повлиява елементите на календарната и семейната обредност, като някои от ритуалите напълно изчезват или се трансформират.

Друг момент е създаването на читалище, което измества пространствата на функциониране на традиционната култура. Заличава се функцията на *междитите*, свързана с обучението в традиционна музика. Голяма част от семейната обредност също се измества там. През 1953 г. към читалището е създаден фолклорен ансамбъл, в който се изпълнява традиционна фолклорна музика. Това влияе върху начина на изпълнение на песните, като в интерпретацията им навлизат различни обработки.

Забраната на религията и т.нар. „Възродителен процес“ повлияват всички обичаи в празничния цикъл на селището. Забраната за говорене на турски език на обществени места води до ограничаване на много от семейните празници в пространството на дома и постепенно една част от тях загубват общоселищния си характер. Не на последно място е движението на населението между България и Турция, което води до навлизане на нови, различни елементи в ритуалите на *къна* и на сватба. А преместването на младите по градовете и общуването им с българската общност там довежда до навлизане на някои християнски елементи в обредните цикли.

Всичко това повлиява и традиционната музикална култура. Женското пеене почти напълно изчезва в ритуалите. В периода на проучванията ми голяма част от респондентите ми жени не успяваха да си спомнят текстовете на песните и ги възпроизвеждаха от сборници. Мъжкото пеене се измества в рамките на дома или на събиранията по байрамите. Ролята на външните музикални групи се разпределя между цигански и турски състави, които изпълняват български хорà и съвременна турска музика. Тяхната функция в съвременната интерпретация на традиционен музикален фолклор се

увеличава и със своеобразните концерти, които се организират по време на байрамите.

Читалище и читалищна дейност

За промените в традиционната музикална култура най-сериозно влияние оказва читалищната дейност. Читалището в селото е създадено в началото на 40-те години на XX в. Сградата е в центъра на селото и е близо до джамията. В първите години от създаването му това пространство все още не е от съществено значение за традиционната култура на селището. Там се събират основно мъже, за да слушат новини по радиото. Преломен момент е създаването на музикален колектив през 1953 г. В него участват жени и мъже, включително и семейни: „Колективът в селото беше от около тридесет души. Ние, певците, бяхме около двадесет, двама-трима солисти и другите бяха музикантите”²⁶. В този състав се изпълнява традиционен музикален фолклор, като песните и музиката първоначално се взимат от местната традиционна култура: „Моите песни, дето ги пеех в колектива, бяха от дядо ми. Имах и други, които майка ми ги написа и все ми казваше тях да пея, защото са наши, от нашето село”²⁷. Голяма част от музиката, изпълнявана в сватбения цикъл навлиза в личния репертоар на изпълнителите и само част от изпетите песни се определят като свързани с конкретна ритуална практика. Изгубили първоначалната си функция и значение, се превръщат в представителни образци, които фолклорният ансамбъл на селото адаптира за концертни изяви: „На сцената изпълнявахме една песен за игра – „Чънгърлъ сусак”. Тя се изпълнява на къна и на нея

²⁶ З. И., жена, род. 1956 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, фризьорка.

²⁷ З. И., жена, род. 1956 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, фризьорка.

се танцува. Направихме я със състава, като докато я пеехме няколко момичета танцуваха на нея”²⁸.

Пример 8: Песен от репертоара на фолклорния състав

Çingirli susak

♩=120

Ben ye-ni pa-za-ra va - ra - yım ha-nım-la-ra şel-var_ a - la - yım, ha-nım-la-ra

10 şel-var_ a - la - yım. Al-ma sen ben a - la - yım. Çin-gır-lı su - sak, çin-gır-lı vay.

20 Ha-nım-la - rı sor - sam, ha-nım-la - rı vay. E - te - ği de e - lim-de,

26 su - sa - ğı da be-lin-de. Çin - gır - lı su - sam, çin - gır - lı, vay. #

Впоследствие започват да се използват песни и нотен материал, които преселниците донасят от Турция: „Бекиров имаше едни големи книги с ноти в тях, от Турция му ги бяха донесли и от тях пеехме също”²⁹. Под влияние на външни за общността изпълнители в репертоара на колектива навлизат и български песни: „В състава дойде една помакиня да пее и вика: „Защо нямате български песни?” И тогава Бекиров се изплаши, че може нещо да се оплаче, и ни научи на „Катерино моме” и „Над

²⁸ М. Ш., мъж, род. 1937 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, музикант.

²⁹ Е. О., жена, род. 1947 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, селскостопански работник.

Пирин планина”, и ни караше да ги пееме на концертите”³⁰.

Носиите, които първоначално обличат изпълнителите във фолклорния състав, са *биндаллъ*. Впоследствие, заради забраната да се носят *донове* (шалвари) на обществени места, се налага дрехите да се променят: „Носиите ни ги направиха специално за състава, казваха им биндаллъ. В тъмночервено – дон и елечи, целите с бродерия от сърма, а ризите бяха бели, ръчно тъкани, с бродерия по ръкавите. По-късно се наложи да ни направят рокли, защото не позволяваха шалвари на сцената. При роклите запазиха тъмночервения цвят”³¹.

Постепенно отпада традицията мъжете да се събират в *ода/меджит еви* и в джамиите. Свиреците и пеещите вече се включват в колектива. Това измества и пространството на обучение в традиционна музика. Младите изпълнители започват да се обучават в читалището, като за целта посещават репетициите там. Начело на колектива застават учители, които освен обучението си в меджитите, вече са получили и университетско образование, както и нотна грамотност.

До 70-те години на XX в. фолклорният състав на с. Горна Хубавка се включва в множество концерти и фестивали в областта и страната: „Изнасяхме много концерти, почти всяка седмица имахме поне по две участия, понякога и всяка вечер. Пеехме в Долна Хубавка, Панайот Хитово, Зелена Морава, Първан, Козма и др. Участвахме в различни фестивали и събори, които се организираха по градовете. На празниците по Нова година

³⁰ З. И., жена, род. 1956 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, фризьорка.

³¹ З. И., жена, род. 1956 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, фризьорка.

и Осми март, както и за Първи май все нас канеха да пеем.”³²

Нуждата от оркестър променя половата принадлежност на инструменталистите, характерна за традиционната култура. В създадения оркестър инструменталистите са само мъже. Това става причина ударните инструменти, които в традиционната култура са характерни за жените, да бъдат поверени на мъжете. Постепенно традиционният инструмент *кюн*т е заменен от дарбука и напълно изчезва. Подобни колективи се създават и в други села. Често в селото изнасят концерти състави от други части на страната. Периодично се организират концерти в други села, както и фестивали на самодейните състави в Шумен, Разград и София, на които се осъществява усилен обмен на музикален, словесен и танцов фолклор. В тези условия музикалният репертоар се обогатява с фолклорна музикална култура далеч извън рамките на селищната среда. Така той излиза от рамките на традиционното. Независимо че съставът продължава да интерпретира песните, традиционно изпълнявани в селището, участието в многобройните концерти и фестивали дават възможност музикантите да се докоснат и до други образци и да обогатят репертоара си с песни от сборници или от радиото. От този период са и първите записи на самодейния състав от село Горна Хубавка. През 1956 г. той е избран за националния преглед на самодейните състави в гр. София, където се представя много добре и прави записи в радиото.

През 70-те години съставът постепенно спира да функционира. Причините най-вероятно са свързани с промяната на държавната политика спрямо културните прояви на малцинствените етноси в България. Моите

³² З. И., жена, род. 1956 г. в с. Горна Хубавка, средно образование, фризьорка.

респонденти определят 70-те години като време, в което почти не се организират събори и надпявания с изпълнение на турски фолклор. Въпреки това до „Възродителния процес“ част от състава продължава да се събира по различни поводи в читалището, за отбелязване на празници като Нова година, Осми март или Ден на труда. След смяната на имената фолклорният ансамбъл окончателно прекратява своята дейност.

Независимо от почти изчезналата практика да се изпълнява фолклорна музика, в паметта на местното население на село Горна Хубавка все още могат да бъдат открити и описани елементите на традиционната култура, да се открият механизмите на нейното усвояване и да се проследят трансформациите, настъпили вследствие на обществените, политическите и културните промени във времето. Описанието на белезите на една локална музикалнофолклорна култура дава възможност за по-пълноценното и задълбочено вникване в детайлите на традиционната културна система. Въпреки навлизането на съвременни, популярни образци от *музикалната* култура на съседна Турция и усиления обмен на нотни примери, които се усвояват и изпълняват от самодейните състави през годините, традиционният музикален фолклор, изпълняван от турците в България, продължава да битува като нещо различно и с типична за тези географски ширини звучност. В този смисъл изследването и документирането на традиционния турски музикален фолклор, изпълняван в България, би могло да локализира всички онези белези, които са обособили тази различност. Нещо повече, имайки предвид дългите години на формиране на тази култура и създаването ѝ в българска среда, нейното опознаване би обогатило познанията за традиционните музикални култури на етносите, населяващи България.

Литература:

- Atanasov 1977.** Atanasov, V. Sistematika na balgarskite narodni muzikalni instrumenti, Sofiya: BAN, 1977.
- Aziz 2002.** Aziz, O. Canlarım Türküler Bizim Türküler. Sofiya: “Lakov Pres”, 2002.
- Barışeri 1996.** Barışeri, N. Bela Bartok’un Türkiye’deki Çalışmaları ve Türk Nalk Müziği ile Macar Halk Müziği Arasındaki İlişkilerin Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi/MEAD, TC Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Konya, 1996.
- Bartok 1976.** Bartok, B. Turkish Folk Music from Asia Minor. Princeton: Princeton University Press, 1976.
- Dursun 1999.** Dursun, A. Osmanlı Rumelisi’nin Kültür Coğrafyası’na Yeniden Bir Bakış. In: Eren, G (ed.) Osmanlı Tarihi, Cilt 9. Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 1999, 282-293.
- Boef 1964.** Boef, E., Süleymanova, H. Rodop türküleri. Sofiya: “Narodna Prosveta”, 1964.
- Güler 2004.** Güler, H. Bulgaristan Türkleri’nin Rumeli Türküleri. İstanbul: Bay Yayınları 25, 2004.
- Katsarova 1973.** Katsarova, R. Balkanski variant na dve turski pesni. *Izvestiya na Instituta po muzikoznanie*, Vol. XVI, 1973, 115-134.
- Kaufman 1976.** Kaufman, N. Balgarskata svatbena pesen. Sofiya: DI “Muzika”, 1976.
- Margaritova 2015.** Muzikalnofolklorini praktiki v multietnicheska sreda. (disertatsiya), 2015.
- Mehmet 1991.** Mehmet, H., Genceva, Z. Ana beni eversene: Halk türküleri ve şarkıları. Sofiya: “Venel”, 1991.
- Mutafova 2011.** Mutafova, K. “Transplantiraniyat Anadol?”: Novi registrovi danni za Osmanpazarska kaza. In: In: Mutafova, K (ed.) Balkanite – ezik, istoriya, kultura. T.2. Veliko Tarnovo: “Ivis”, 2011, 90-103.
- Özbek 1989.** Özbek, M. Türk Halk Müziği Çalgı Bilgisi. Ankara: T. C. Kültür Bakanlığı, 1989.

Peev 1985. Peev, Y. Istorija I filosofiya na edna religiya (islyamat – minalo I nastoyashte). Sofiya: “Nauka I izkustvo”, 1985.

Remzi 2010. Remzi, N. Deliorman'da Suyun Gözü/Sartseto na Ludogorskiya izvor. Şumnu, 2010.

Saraivanova 2006. Saraivanova, I. fragmenti ot “Ashak garib” v edin rakopis-tefter (dzhonk) ot 19 vek. In: Fedotov, A., Teofanov, Ts., Kirilova, Yu. Balgarski iztokovedstski izsledvaniya. Sofiya: UI “Sv. Kliment Ohridski”, 345-374.

Say 1985. Say, A. Müzik Ansiklopedisi, I-IV. Ankara: Sanem Matbaası, 1985.

Toncheva 2005. Toncheva, V. Folkloristat Nikolay Kaufman. Sofiya: AI “Prof. Marin Drinov”, 2005.

Vlaeva 2005. Vlaeva, I. Arhivni zapisi na turska muzika. *Balgarsko muzikoznanie*, № 1, 2005, 75-91.

TÜRK ŞİİRİNDE ATEŞ VE SU KAVRAMLARI

Dr. Öğr. Üyesi Vejdi HASAN

Şumnu Episkop Konstantin Preslavski Üniversitesi

email: v.hasan@shu.bg

FİRE AND WATER CONCEPTS IN TURKISH POETRY

Head assist. Vejdi HASAN, PhD

Abstract: Fire and water is an important invention in the history of humanity. It is necessary to keep predators away at night and to stay warm on cold days. In Turkish mythology, fire represents unity, cleanliness, news and protection. Fire is lit to purify evil spirits. Fire and man have always lived side by side. In Turks, the hearth represents the ancestors and is known as a protective power in the center of the family. The poets generally used the fire image in their poems in which natural events such as sunrise and sunset were depicted. Elements such as fire, light, sun are also metaphysical aspects. Poets construct a poetic imagination of the metaphysical in the face of these faces.

Turks regard water as a sacred element. They saw water as an element that helps them and suppresses their enemies. The Turks believed that water resources such as rivers, lakes, seas, and streams had special powers. Turkish communities consider water sacred. In folk poetry, water is used in the context of lover and human love. In Divan literature, Hz. Prophet and water are considered together. In classical Turkish literature, “water” includes features such as modesty, fluency, cleanliness, clarity and purity. In contemporary Turkish poetry, water has been used in a very broad and deep sense in the imaginary context. The poets state that water is used in the birth and death of man. They describe it as an element of spiritual cleansing, prayer, supplication, mirror, clarity and purity for humanity. The water image in the poems completes the natural

landscape. It is also processed as a source of mercy and abundance in the form of rain. Some poets also add negative elements to water.

Key words: Turkish Poetry, Fire, Water, Symbol.

Türklerde Ateş ve Su ile İlgili İnanışlar

Gök-Türk çevresinde Gök Tanrı'nın tek yaratıcı varlık olduğunu, bunun yanında Türklerin ateş ve suya kutsallık atfetmekle beraber ancak yer ile göğün yaratıcısı olan Tanrıya taptıkları söylenir (Esin 2011: 24-25). Türklerin ateşi, suyu ve havayı kutlu gördükleri, toprağı da mübarek saydıkları yönünde bilgiler de vardır. Eski Türklerin inançları, gündelik yaşamlarını da şekillendirmiştir. Evren ve kainata bakış açıları onların dünya modelini, teşkilatlanmalarını, aile yapılarını, ruhsal durumlarını, tutum ve davranışlarını da etkilemiş ve bu etki neticesinde de kendilerine has kültür oluşmuştur. Türkler evreni üç aşamada görmüşlerdir. Buna göre, gökyüzü, yeryüzü ve yeraltında bulunan bütün canlı-cansız varlıkların da kendilerine ait ruhlarının olduğuna inanmış ve onlara saygı duymuşlardır. Türklerin gündelik yaşamlarını da etkileyen bu inanç çerçevesinde incelenen ateş, yeryüzü ruhlarından olup aynı zamanda kozmik bağlantısı da bulunmaktadır (Erkoç 2020: 73). Türklerde, “dört bucak” anlayışıyla paralel olarak dört unsurun olduğu ve bunların da kozmoloji ve yönlerle bağlantılı olduğu bilinmektedir. Buna göre, kuzey-su, güney-ateş, doğu-ağaç ve batı da demir, yani madenle bağlantılıdır.

Ateşin çadırın tam ortasında bulunması, kozmolojik bağlantısını göstermektedir. Eski Türklerde, çadırdaki ateş güneşin bir parçası olarak kabul edilir, bu nedenle ocak yuvarlak bir şekle sahiptir. Ocağı saygı sonsuzdur, ateş kirlenirse evi terk edebileceğine inanılır. Her ailenin kendi ateşi vardı, bu yüzden başka bir aileden ateş almaktan kaçınılır (Çufadar 2013: 42). Aynı zamanda ağaçla birlikte Devlet, hakimiyet ve hükümdarlığı da ifade ederek merkezi sembolize etmektedir. Türklerde ocak-ateş-merkez bağlantısıyla Kutup

Yıldızı dolayısıyla Çoban Yıldızına tekabül etmektedir. Dolayısıyla Türklerin atası Oğuz Kağan'ın makamı da Kutup Yıldızıdır. Evrenin ve dünyanın yaratılışı tamamen kozmik olarak anlatılır ve göksel ve yersel oğulları olur. Yaratılış, yukarıdan aşağıya ve merkezden periferiye şeklinde yayılmaktadır (Bayat 2007: 45). Oğuz Kağan, kozmik bağlantılı bir kahramandır fakat yersel bağlantısı da merkez devlet kurma ve dolayısıyla ocak ve ateş kültüdür; bu bakımdan gök-kağan ve kut alma-devlet kurma ilişkisi çerçevesinde değerlendirilmelidir. Oğuz destanında da, ağız ateşe benzetilmiş (Çakan 2009: 80). Şamanın manevi olarak gerçekleştirdiği göksel yolculuğunun başlangıç noktası yine yakılan ateştir. Hayat ağacından göğe doğru kurbanının ruhunu sunmak için çıktığı 9 basamak da kozmik, dinsel ve mitsel unsurlar içermektedir (Bayat 2007: 312). Ateşe saygısızlık gösterenlerde deri hastalıkları oluşuyor. Ancak “kartaldan türemiş olan şaman” bu hastalığı tedavi edebiliyor. Yine ocağın kendi kendine ve sebepsiz olarak sönmesi, kötü bir şeyin olabileceğinin göstergesidir (Ögel 2002: 523).

Türk aile yapısında evliliğin ateşle başladığı, eve gelen gelinin önce ateşe kurban sunması gerekir. Evlendikten sonra yeni evlerinde ateş yakmayan çiftlerin Tanrı katında evli sayılmayacağına inanılır (Dilek 2007: 43). Evin küçük erkeği evlendiğinde, yanan ateşten bir dal alır ve yeni çadırını bu şekilde kurar. Baba ocağındaki ateş asla sönmez. Baba-ata ocağı olan oğuşlardaki doğduğun andan itibaren başlayan “askeri eğitim”, İslamiyetle birlikte Peygamber Ocağı'na evrilmiştir (Ögel 2002: 508). Türkler and törenlerini ateş ve ocak karşısında yaparlar (İnan 2006: 71). Türkmenlerde mezarın başında ateş yakmak adetten sayılmaktadır, bazen de ölünün yıkıldığı yerde bir gece ateşin yakılması, ateşin ruhunu çağırma ya da yıkanan yerin temizlenip arındırılması olarak değerlendirilmektedir (Yalgın 2000: 278).

Yaz mevsimlerinin gelişini müjdeleyen baharın gelişiyile Türkler, olumsuz şartların ortadan kalkacağını, yeniden bolluk

ve bereketin geleceğini, ekonomik sıkıntıların sona ereceğini düşünerek, ilkbahar dönemlerinden başlamak suretiyle kutlamalar yapmaktadırlar (Yıldırım 1998: 148). Bu bayram coşkusuna katılan halkın, heyecanını gösteren faaliyetler içerisinde, ateşin de sahnede olduğunu görmekteyiz. Ateşle ilgili bir takım faaliyetleri de içeren bu tarz kutlamaların en başında ise, “Bahar Bayramı” ya da “Nevruz” adı verilen kutlamalar gelmektedir. Nevruz ayrıca Türk kavimleri arasında yeniden doğuşu simgelemekte ve yeniden doğan bir çocuğun günahsızlığını sembolize etmektedir. Nevruz ve Hıdırellez’de yapılan çok yaygın bir halk uygulaması olan ateş üzerinden atlama, en eski Türk inanç sistemiyle ilgili olup, bunu yapan kişinin anasından yeni doğmuş gibi günahlarından arınacağı inancı, eski Türklerde mevcuttur (Ekici 2016). Balkan Türkleri de, hemen hemen bütün Türklerde rastladığımız bahar bayramı diye nitelendirdiğimiz Nevruz bayramını coşkulu bir şekilde kutlamaktadırlar. Nevruz kutlamaları hazırlıkları, 15 Şubat’tan başlayarak 21 Mart’a kadar devam etmektedir. Kutlama öncesinde yumurtalar, soğan kabuğu ile boyanarak, üzerinden atlanması için büyükçe bir ateş yakılmaktadır. Ergenekon Bayramı da denilen bu Nevruz bayramı kutlamalarında, ateş üzerinden atlarken maniler söylenmekte ve birtakım yarışmalar düzenlenerek baharın gelişi kutlanmaktadır (Demirci 2008: 128).

Oğuz Kağan Destanı’nın başkahramanı Oğuz Kağan hakkında, yüzü gök, ağız ateş gibi kızıl, ayakları öküz ayağı gibi, beli kurt beli gibi, göğsü ayı göğsü gibi ifadeler kullanılır. Oğuz Kağan Destanı’nda ateş ve onu temsil eden Güneş vasıfları insanlara verilmiştir (Çobanoğlu 1998: 125). Ergenekon Destanı’nda, etrafı dağlarla çevrilmiş adeta bir hapishaneyi andıran kapalı bir alandan, Türklerin Anayurt topraklarına ulaşmaları anlatılır. Destanda, büyükçe bir ateş yakılması fikrini veren bir demirci, kahraman olarak gösterilir. Yaktıkları ateşle, demirden olan dağın bir kısmının eritilmesi suretiyle, buldukları hapishaneden kurtuluşa kapı aralamış

olurlar. Bugünün anısına her yıl, her obadan yaşlı bir Türk, ellerinde bulunan, ateşte kızdırılmış demirleri, örs üzerinde döver, kıymız içip, oyunlar oynarlar. Türklere göre, bu kutlamaların yapılmasının nedeni, bu kutlu gün unutulmasın, dünyaya önderlik yapanların ataları yılda bir kez de olsa hatırlansın ve aynı ateşi yeni nesillerde yüreklerinde hissetsinler, diyedir (Çobanoğlu 2011: 132 – 133).

Dede Korkut Destanı'nda, Türklerin aile atalarının ve neslinin temsilcisi ve ateşin yakıldığı yer olan ocaktan bahsedilir; ve akıllı erkek evladın önemine, geçimin erkeğe yüklenmiş olduğuna dikkat çekilerek, bu evlat için ocağın közü ifadesi kullanılır (Adıgüzel 2015: 29). İbrahim Peygamberin ateşe atılışının resmedildiği Dede Korkut Destanı'nda, geçen ifade şu şekildedir:

*“İbrahim’i yakalattın,
Hem gama bürüdüñ.
Götürüp ateşe atturdın,
Ateşi gül bahçesine çevirdin,
Birliğine sığındım aziz Allah.”* (Adıgüzel 2015: 129)

Su, hayat verici özelliği ile tabiatın en önemli unsuru olarak, çeşitli mitolojilerde ve inanışlarda karşımıza çıkar. Simgesel anlamı ile su, bütün güçleri temsil eder ve tüm varoluşun kaynağıdır. Su, canlılar ve ölümler dünyasının arasındaki sınırı temsil eder. Bundan dolayı da insanoğlunun hayat devrelerinin - doğum, düğün, cenaze ibadetlerindeki önemi çok büyüktür. Bu ibadetlerin hepsinde statü değiştirme mevcuttur- evlilik, oğlanın erkeklığe geçişi, ölüm (yeni hayata geçiş, sembolik ölüm ve yeniden doğma). Yeni doğanlar, gelinler, vefat edenler su ile yıkanılır, böylece insanlar statülerini değiştirir - yeni duruma geçiş, yani suyun sınır, hastalıklardan, kötülüklerden arınma ve bağlama fonksiyonu vardır (Çufadar 2015: 547). Göktürkler, suyu ifade etmek için “sub” kelimesini kullanmış, daha sonra “b” sesi düşerek

şimdiki halini almıştır. Uygur Devleti yazıtlarında ise “suğ” şeklinde geçer. Orhun Yazıtlarına su, “ıduk yir-sub” yani kutsal yer ve su şeklinde geçmektedir. Burada ifade edilen terim hem koruyucu ruhları hem de vatan mefhumunu içinde barındırır (İnan 1986: 48). Türklerde kutsanmış yer ve kutsanmış su inancı hâkimdir. Suyun ve toprağın korunmadığı yer açlığın kol gezdiği yerlerdir. Yazıtlara göre halkın aç kalmaması için suyu ve toprağı koruyan hakanlar gönderilmiştir (Ulutürk 2009: 1). Arap gezgini Temim İbn Bahr’ın anlattığına göre Uygurlara ait Nüşecân şehrindeki bir gölün etrafına çevredeki kasaba ve köy ahali gelerek yılda bir kez gölün etrafını dolaşır ve bunu bir tür dinsel tören olarak icra ederlerdi (Sağır 2006: 8). X. yüzyılın ünlü Arap bilgini ve gezgini İbn Fadlan, 922 yılında ziyaret ettiği Oğuzlara dair verdiği bilgilere göre Oğuzlar başka birinin yıkandığını görürlerse ona kızarlar ve suya bakarak bir şeyleri anlamak, sihir yapmak istediği yönünde yorumlarlar. Bu durum Oğuzlara göre su, manevi kuvvetler barındıran bir unsur ve sihir yapmak için bir araçtır. Ona saygıyla karışık bir korku beslerler. Ural Nehri civarındaki Başkurt ülkesi hakkında verdiği malumatta ise onların on iki rabbi olduğunu, bunlardan en büyüklerinin gök rabbi olduğunu söylerken bu on iki rabtan birinin de su rabbi olduğunu ifade eder (Erkoç 2020: 85-96).

Su kültü, birçok Dede Korkut hikâyesinde kimi zaman pınar, kimi zaman saf su şeklinde karşımıza çıkmaktadır (Gündüz 2016: 71). Oğuz Kağan Destanı’nda Oğuz, Kıl-Barak kavmine karşı savaşırken Kıl-Baraklar Oğuz’un pek çok askerini öldürür ve Oğuz Kağan geri kalanları da kurtarmak için geri dönüp büyük bir ırmağın kenarına gelerek buradan karşıdaki adacığa geçer ve askerlerini kurtarır (Gündüz 2016: 71). Bu hikâyede su düşmanlar arasında bir engel vazifesi görerek Oğuz Kağan’ı korumuştur. Aslında adacıklar eski Türklerin düşüncelerinde önemli bir yere sahiptir (Ögel 2014: 24). Suların yardımının destandaki bir başka örneği ise; Oğuz Kağan, Urukun Karanlık Yatup adlı bölgeye geldiğinde

buranın ahalisi etrafa kaçııp arkalarında birçok ganimet bırakırlar. Ordu bir nehrin kenarına gelince bu nehrin içinde altından ve gümüşten çeşitli eşyalar görürler. Onları almak için suya girdiklerinde hiçbir şey bulamazlar. Buşi Hoca ismindeki bir yaşlı, bu ganimetlerin suyun yakınındaki bir ağaca gizlendiğini ve sudaki görüntülerin bu ganimetlerin yansıması olduğunu söyler ve böylece ganimetler bulunur (Gündüz 2016: 68). Oğuz Kağan Destanı'nın Uygur versiyonunda Oğuz'un yerin kızı ile evlenmesi bahsinde Oğuz, yerin kızı ile gölün ortasındaki bir ağaç kovuğunda karşılaşır ve Gün, Ay, Deniz adlı oğulları bu kızdan doğar (Gündüz 2016: 148).

Altay Yaradılış Destanı'nda hiçbir şey var olmadan önce Tanrı Ülgen uçsuz bucaksız sular üzerinde uçarken birden bire ortaya çıkan bir taşın üzerine oturur. Ardından suyun içinde yaşayan Ak Ana adlı ilahenin buyruğu ile yer ve göğü yaratır. Bir süre sonra su üzerinde yüzen bir toprak parçasının üzerindeki kilden de insanı yaratarak ona Erlik adını verir (Ögel 2014: 465). Uygur Türeyiş Destanı'nda anlatılana göre Uygurlar, Tula ve Selenge nehirlerinin birleştiği Kamlançu adı verilen bir yerdeki ağaçtan türemişlerdir. Nehirlerin birleştiği noktadaki bu yer, adacıktır (Ögel 2014: 100). Destanda su kültü tek başına olmayıp ağaç motifi ile beraber zikredilmiştir. Zira bu unsurlar destanlarda genellikle birbirine bağlı bir şekilde hareket ederler. Öte yandan bu anlatıda bir başka unsur daha ön plana çıkar ki o da nehirlerin birbirine kavuştuğu yerlerdir. Bu tip yerler Türk kavimlerinde kutsal sayılmışlardır (Ögel 2014: 596). Altay inanışlarında göğün üçüncü katında bulunan Süt-Ak-Köl (Süt gibi beyaz göl), insanların bütün hayatının ve ruhunun bağlı olduğu göldür. Bir çocuk doğacağı zaman Tanrı Ülgen'in emri ile bu gölden ruh alınır ve çocuğa verilir (Ögel 2014: 621).

Türk Şiirinde Ateş ve Su

Klasik Türk şiirinde ateş ve su imgesi birçok şairin ilgi alanına girmiştir. Aşıkların gönlü aşk ateşiyle doludur. Bu kıvılcımların gökyüzünü tutuşturarak güneş, ay ve yıldızların

doğmasına sebep olduğu hayalini sık sık kullanırlar. Necâtî Bey'in beytindeki acı duyan bir insanın ciğeri yanar. Gökyüzü kandili güneş veya aydır. Ay, âşıkların göklere kadar çıkan ateşli âhlarıyla acı duyan bir insan gibi döne döne yanar. Su damlaları yuvarlaktır. Suyun yükselirken, güneşin ışıklarıyla âşıkların ahlalarının kıvılcımları gibi parlaması ve daha sonra da gözyaşları gibi yere dökülmesi, beyitte bir fiskiye mazmununun varlığını düşündürmektedir. Beyitte gök ve toprak tezadı vardır. Ayrıca havâ (eflâk), âteş (şerer), toprak (hâk), su (gözyaşı) gibi dört unsurla ilgili kelimeler kullanılarak tenasüp yapılmıştır (İpekten 1988: 179):

*“Çıkalı göklere âhum şereri döne döne
Yandı kandil-i sipihriûñ ciğeri döne done”* (Tarlan 1963:

434)

(Ahımın kıvılcımı, döne döne göklere çıkalı; gökyüzü kandilinin ciğeri döne döne yandı.)

Aşk derdiyle sararıp solan, yanıp tutuşan âşık hayâl fenerine benzetilmiştir. "Fânûs-ı hayâl", süs olarak kullanılan, içinde mum yakılan büyük bir fenerdir. Bu fener; mumun sıcaklığıyla döner ve üzerindeki şekilleri çevreye yansıtır. İçinde aşk ateşi yanan, derdinden bir hayâl gibi kalan ve kıvrım kıvrım kıvranan âşık da buna benzer:

*“Çıkar eflâke derûnum şereri döne döne
Dökilür hâke yaşum katreleri döne döne
Aşık-ı haste-dilün niteki fânûs-ı hayâl
Nâr-ı aşkuñla yanupdur ciğeri döne done”* (Küçük 1994: 387)

(Ateş gibi yanan gönlümün kıvılcımları döne döne göklere çıkar. Gözyaşımın damlaları döne döne toprağa dökülür. Hasta gönüllü âşıkın ciğeri aşkının ateşiyle, hayâl feneri gibi döne döne yanmaktadır.)

Ateş unsurunu, ateşle ilgili veya ateşten türemiş kelimeleri yalın olarak, bazen hal ekleriyle birlikte kullanır. Semender ateşte yanmayan bir çeşit efsanevi hayvandır. Bu hayvanın ateşe girdiği zaman bir çeşit yağlı madde ifrâz ederek kendini koruduğu rivayet edilir. Bir rivayete göre semender sadece ateşte yaşar ve ateşten çıkınca ölmüş. Bunun bir kuş olduğunu söyleyenler de vardır (Pala 1995: 435):

“Uçar soğuktan efendi semender âteşde

Bir iki gün dahı böyle eserse bu sarsar” (Nedim Dîvanı K. 13/8)

(Şiddetli gürültülü rüzgâr bir iki gün daha böyle eserse efendi, soğuktan ateşte semender uçar.)

Nedim’in bir diğer beytinde, gönül yanma itibarıyla güçlü ateşe benzetilmiştir. Su ateşi söndürür, kanlı gözyaşı da sudur. Güçlü ateşe benzettiği yanan gönlü aynı zamanda kanlı gözyaşına gark olmuş bir özellik sergiler. Su ve ateş birlikteliğinde ateşin gücüne vurgu yapar:

“Billah ne saht âteş imişsin gönül meger

Gark oldun eşk-i hûna söyünmez misin dahı” (Nedim Dîvanı G. 156/2)

(Allah için gönül meğer ne güçlü ateş imişsin, kanlı gözyaşına gark oldun, hâlâ sönmez misin?)

Ateş yakıcıdır, alevlenince korkunçtur. Kişinin ateşle gelmesi öfkeli, kızgın gelmesi veya karşısındakine sıkıntı vermesidir. Su gibi geçmek çabukluk ifade eder. Çabukluk hareketi aynı zamanda ateş için de geçerlidir. Ateşin alevlenmesi bir anda gerçekleşir. Ateşi ve ateşin sıcaklığını su söndürür veya soğutur. Nedim sevgilinin gelişini ateşle gidişini ise suyla ilişkilendirmiş. Gelişinden sonra çok az süre kalmış olan sevgilinin gitmesini akıp giden suya benzetir.

Sevgilinin amacının kendisine eziyet etmek mi yoksa incinmiş gönlünü birazcık onarmak mı olduğunu anlayamadığını söylemektedir:

*“Böyle âteşle gelüp âb gibi geçmekden
Kasdın âzâre mi tatyîb-i dil-i zâre midir”* (Nedim Dîvanı G. 17/2)

(Böyle ateşle gelip su gibi geçmekten kasdın incitmek mi yoksa incinmiş gönle iyi davranmak mıdır?)

Tanzimat şairi Şinasi, düşünce ve fikri parlak, ışık saçan, aydınlatan bir kavram olarak kullanır. Güneş ve dolunay ışıklarını ondan alırlar. Aklın ateşe benzetilmesi yaratıcının bir yansıması şeklindedir. Yaratıcının sonsuz nurundan kopan ilk şey akıldır. Şinasi'nin aklı nura benzetir. Akı, aydınlatıcı bir rehber olarak görür. Şaire göre düşünce, akıl ve bilgelik parlak bir ateş kümesidir. Güneş ve ay ışığını ondan almaktadır:

*“Pertev-i re’-yi münîrinden alır mihr şua
Ahz eder fazlasın andan dahi mâh-i tâbân.”* (İbrahim Şinasi 1960: 19)

Cenap Şahabettin “ateşe dalmak” gibi imgelerle güneşin doğuşunu tasvir etmiş. Güneşin doğuşu, hayatın başlaması, tabiatın uyanması ve canlılık kazanması demektir. Bu manzara şairi etkiler ve bu etkinin bir sonucu olarak şairin sanatsal yaratıcılığını harekete geçir:

*“Bir subh idi pek hevâ güzeldi
Dünya gülüyor sema güzeldi
Yer yer oluyordu aşk bârık
Âteşte yüzer idi meşârik”* (Cenab Şahabeddin 2011: 26)

Ahmet Haşim, “*Merdiven*” şiirinde ateşe güçlü bir anlam iklimi yaratmıştır. Ateşin suyu yutması, alevin ve sonsuzluğun bitişini simgelemektedir. Su ve ateş, birbirine zıt bir görünüm sergilemektedir. Ateş tanrisal gücünü kullanarak, suyun üstüne kendi kurallarını yayar. Hükmedici ateş olur. Akşam güneşinin etrafta meydana getirdiği kızılılık, alev benzetmesiyle betimlenmiştir. Buna göre sular, bülbüller, güller ve mermer, aldıkları kızıl renkle yanıyormuş gibi görünmektedirler. Yere doğru eğilmiş güllerin kanyor olması ise, ölmekte olan bir insana benzetilebilir. Dallardaki bülbüllerin “kanlı” olması da ölümü çağrıştıran başka bir öğedir. Aleve benzeyen manzara, ölümü işaret etmektedir. Bu yorumu sağlayan ise ölüm ile ateş arasındaki ilişkidir. Şiirin başlığı da olan merdiven insan ömrünü sembolize etmektedir (Korkmaz 2021: 86):

*“Eğilmiş arza, kanar, muttasıl kanar güller
Durur alev gibi dallarda kanlı bülbüller
Sular mı yandı? Neden tunca benziyor mermer?
Bu bir lisân-ı hafidir ki rûha dolmakta
Kızıl havaları seyret ki akşam olmakta...”* (Ahmet
Haşim 1985: 91)

“*Başım*” şiirinde ise, kızılılığının alevi andıran manzarasında, sonbahar veya rüzgâr olmaksızın yalnızca ateş ve ölüm temi bir aradadır. Burada ateş gibi yanan gözler ve kızıl çehre ifadeleri ateşi imler. Kan sözcüğü ise yüzdeki bu ateşin etkisiyle ortaya çıkan ölüm hissidir. Ahmed Hâşim’in şiirlerinde “kan” ve “ateş” sözcükleri sık sık bir arada kullanılmıştır. Kan ile ateş arasında kurulan bağın yanı sıra kan ile ölüm arasında kurulan ilişkiden de söz edilebilir:

*“Ürkerim kendi hayâlâtımdan
Sanki kandır şakağımdan akıyor...
Bir kızıl çehrede âteş gözler*

Bana gûyâ ki içimden bakıyor” (Ahmet Haşim 1985: 89)

Yahya Kemal’in şiirlerinde ateş yakıcı ve dönüştürücü özelliklerinin yanında değıştirme yönüyle ön plana çıkar. Şiirde “som ateş” kavramını kullanarak ateşin zenginlik, gösteriş ve gücün sembolü olduğunu vurgular. Evrensel anlamda ise, ateş iktidarın simgesidir:

*“Som ateşten bu saraylarla bütün karşı yaka
Benzer üç bin sene evvelki mutantan şarka.
Mest olup içtiği altın şarabın zevkinden,
Nice yüzbin senedir şarkın ışık mîmâr ...
Bu ateşten yaratılmış yapılar fanîdir;
Kaybolur hepsi de bir anda kararmakta batı”* (Yahya

Kemal 2009: 205)

“Ateş ve Su” şiirinde, Can Yücel iki varlığın zıtlıklarını ortaya koymuş ve bu zıtlıkların yıkıcılığını belirtmiştir. Bunlar batık değerlerdir. Birbirlerini tamamlarlar ve birbirlerini yok ederler:

*“Ateş bir gün suyu görmüş yüce dağların ardında;
Sevdalanmış onun deli dalgalarına.
Hırçın hırçın kayalara vuruşuna,
Yüreğindeki duruluğa...
... demiş ki suya:
Gel sevdalım ol,
Hayatıma anlam veren mucizem ol...
Su dayanamamış ateşin gözlerindeki sıcaklığa, al
demiş;
Yüreğim sana armağan...
Sarılmış ateşle su birbirlerine sıkıca, kopmamacasına.
Zamanla su, buhar olmaya, ateş, kül olmaya başlamış.”*
(Can Yücel 2021)

Klasik Türk şiirinde su temalı en meşhur şiiri olan Fuzulî'nin "*Su Kasidesi*"nin matla (başlangıç) beytinde şair mübalağa yapar. Aşğın aşk ateşi o kadar büyük ve yakıcıdır ki onu söndürmeye hiçbir şeyin gücü yetmez. Bu gerçek anlamda bir ateş değil, aşktan doğan bir ateştir. Kullanılan od (ateş) kelimesi mecazîdir. Aşk ateşinin yakıcılığı normal bir ateşin yakıcılığına benzemez. Bu sebeple de su onu söndüremez. Buradaki gözyaşı suya benzetilmiştir. Canı yanan, aşk ateşiyle kıvranan gönlün acısından gözlerden yaş gelir. Gözyaşlarının akmasını gönlündeki ateşi söndürme amacına bağlamıştır. Ayrıca beyitte gözyaşı kişileştirilmiştir. İnsan gibi düşünülerek konuşulmuştur. Mecazî aşk Peygambere duyulan aşktır ve bu aşkı söndürecek su yoktur:

"Saçma ey göz eşkten gönlümdeki odlare su

Kim bu denli tutuşan odlare kılmaz çare su" (Fuzulî Dîvanı K. 1/1)

(Ey göz! Gönlümdeki ateşlere su (gözyaşı) saçma (serpme). Çünkü (aşk ateşiyle) tutuşan gönüllere su, çare olmaz.)

Fuzulî, suyu sevgiliye varmaması gereken bir rakip olarak düşünmektedir. Bu sebeple toprak olup onun yolunu kesmeyi istemektedir. Böylece su sevgiliye ulaşamayacaktır. Sevgilisinin yoluna toprak olmayı göze almıştır. "Toprak olmak", yolunda can vermektir aynı zamanda:

"Su yolın ol kâydan toprağ olub dutsam gerek

Çün rakîbümdür dahi ol kûya koyman vâre su" (Fuzulî Dîvanı K. 1/11)

(Sevgilinin bulunduğu) o yere gitmesin diye, toprak olup suyun yolunu tutmalıyım (önünü kesmeliyim). Su benim rakibim olduğu için suyun o köye varmasını engellemeliyim.)

Su ve ateş, tezat durumlar için kullanılsa bile yapılarında aynı elementler (hidrojen-oksijen) vardır. Farklılıkları taşıdıkları elementlerin değerleriyle alakalıdır. Suyun ateş olarak görülmesi tahripkârlığından; birlikte kullanılmaları varlıktaki hikmeti ve zıtlığı sorgulamada ön plana çıkan anlayışandır (Yıldırım 2012: 86). Aşk, denildiğinde akla gelen ilk unsur ateştir. Yakıcı olması hasebiyle doğal çevrede oluşturduğu tahribatla gönülde oluşan acılar arasında ilgi kurulmuştur. Ateş, bir bakıma şâirlerin iç dünyalarında yaşadıkları dalgalanmaların dışı vurumu olarak da kabul edilir (Demirel 200: 47). Aşk acısının büyüklüğünü anlatan Şeyhülislâm Yahyâ, gözlerinden akan damlaları (gözyaşı), ateş kıvılcımlarına; aşk muhabbetinin suyunu da ateşe benzetir. Şâir, ilgili unsurları birlikte kullanarak tenasüp, benzerlik ilgisi oluşturarak teşbih, zıt durumları birlikte işleyerek tezat, bir durumu olduğundan daha büyük göstererek abartama sanatına başvurmuştur:

*“Her katre gözimde bir şererdür pür-sûz
Gülzâr-ı mahabbetün suyu âteş imiş”* (Şeyhülislâm Yahyâ Dîvanı R. 1/2)

(Her damla su gözünde bir semender gibi yakıcı, muhabbet bahçesinin suyu ateşmiş.)

Taşlıcalı Yahya, *“Biz seni âlemlere rahmet olarak gönderdik”* ayetine telmihle Hz. Peygamber’in âlemlere rahmet oluşuna “rahmet suyu” terkibiyle temas eder. Ümmetinin Hz. Peygamber’i görme arzusunu da susuzlukla ifade eder. Burada Hz. Peygamber’den bir şefaata talebindedir. Ümmetinin ona olan susuzluğu onun yüzünü görmek ve “rahmet suyundan” kana kana içmekle giderilecektir:

*“Anda ümemün hazretüne teşne iriser
Rahmet suyuna zât-ı şerîfün ola sakkâ”* (Taşlıcalı Yahya Dîvanı K. 1/67)

(O anda senin hazretine susamış ümmetlerine; o şerefli zâtın rahmet suyunu onlara sunan bir sucu olsun.)

Gözyaşı âşığın ayrılmaz bir parçasıdır ve samimiyeti ifade eder. Âşık-sûfi tezadı bağlamında suya temas edilmektedir. Suyun alçaktan akması âşığın tevazusuna işarettir. Beyitte manalar, kendi mecrasında akan tatlı ve güzel suya teşbihle ifade edilmektedir:

“Ehl-i irfana yetiş su gibi gel deryâya var

Alet-i hengâme olan şeyh-i bî-iz’anı ko” (Taşlıcalı Yahya Bey Dîvanı G. 363/4)

(İrfan ehli olan ariflere karış su gibi denize (vuslata) var; şeyhlik taslayan akılsızlarla oyalanmayı bırak.)

Tecellî, kendisi ve semender arasında benzerlik kurmakta, kendisini semendere benzetmektedir. Daha önceki iki beyitteki gibi yoğun hayaller içermeyen bu beyit, dil açısından daha sadedir ve Sebk-i Hindî’nin tüm özelliklerini taşımamaktadır:

“Hele şimdi semenderâne benüm

Nev-bahârum şerâr-ı âteşdür” (Tecelli Dîvanı G. 42/4)

(Şimdi ben semender gibi ateş içinde yaşamaktayım; ateş kıvılcımları ise benim ilkbaharımdır.)

Tasavvuf edebiyatının önde gelen isimlerinden Yunus Emre suyu hayatın ve yaratılışın cevheri olarak niteler. O, Allah aşkını dile getirirken bazen damladan (katre) deryaya (umman) döner, bazen suyun kendisi olur:

“Bir dem çıkar ‘Arş üzere bir dem iner tahte’s-serâ

Bir dem sanasın katredür bir dem taşar ‘umman olur” (Tatçı 1990: 249).

Mevlâna, Mesnevi’nin ikinci cildinde suyun üstün gücünden bahsetmektedir:

*“Ger nebîni refteñ-î âb-ı hayât
Benger ender cûy u ïn seyr-i nebât Mevlânâ”* (Bakar
2021)

(Âb-ı hayâtın dünyada cereyanını görmüyorsan, mesele dere gibi akan suya ve nebâtâin hayât âleminde seyr ve nemâsına ve türlü şekillere girip gûnâgûn nebât vesâir fevâit vermelerine bak!)

Usulî, âb-ı hayâtla Hakk’ın varlığında yok olma, sonsuz hayat bağışlama, yani ölümsüz olma özelliği ile bir bağ kurulmuştur. Tasavvufun önemli terimleri olan dört makam ve fena-beka kavramlarına değinerek, âb-ı hayât ile olan ilişkilerine işaret etmektedir. Hakk’ın varlığından ayrı olmayan insan, geçerek Allah’ın birliğine ulaşır. Allah’a ulaşmanın yolu dört katlı bir binadan geçer. Bu binanın ilk katı şeriat, ikinci katı tarikat, üçüncü katı marifet, dördüncü ve son katı hakikattir (Güzel 2002: 10):

*“Zulmet-âbâd-ı fenada bulunur ayn-ı beka
Membâ-ı âb-ı hayât oldu nitekim zulemât”* (Usulî Dîvanı
G. 9/4)

(Bekanın aslı, fenanın karanlık sonsuzluklarında bulunur. Nitekim zulemât (karanlıklar yeri) âb-ı hayâtın kaynağı oldu.)

Su, sadece insanın değil, bütün canlıların hayat kaynaklarından biridir. Şairler tabiatı özüne inerek anlatır. Şair, akıldan üstün bir meleke olan imgelemi ile görünen varlığın altında yatan öze kadar sızmayı başarır (Moran 2010: 277). Tabiatın, dolayısıyla su imgesinin farklı kullanımları halk şiirinde çokça yer alır. Türk halk edebiyatında su, sevgilinin saflığını ve temizliğini ifade eden bir varlıktır. Su motifi pınar, nehir, derya olarak görülmektedir ve genellikle sevgili (suna, ördek vb.) ile birlikte kullanılır. Karacaoğlan, emaisinin ilk dörtlüğünde sevgilisini su kenarında yabani ördeklerle birlikte irdelemiştir:

*“Yeşil başlı gövel ördek
Uçar, gider göle karşı.
Eğricesin tel tel etmiş
Döker gider yare karşı.”* (Cumbur 1973: 307).

Kaygusuz Abdal, tasavvufi kavramlardan hareketle, Hakk’a ulaşma yolundadır. Bu zorlukları geçerek ölümsüzlük suyuna (âb-ı hayâta), yani Allah’a giden kapıları açacak olan bilgiye, ‘vahdetin bilgisi’ne ulaşabilir. Âb-ı hayâtı içip, fenafillâha erdiğinde, artık onun için Hakk’ın varlığında yok olma başlamıştır. Hakk’a ulaşmak, aynı zamanda ölümsüzlüğe kavuşmaktır. Dolayısıyla, artık acı tat bitmiş, şeker olmuştur:

*“Bu ne çeşme suyu âb-ı hayâtdur
Bu ne telh durur adı kand ü nebâtdür”* (Kaygusuz Abdal, G. 135)

(Bu nasıl bir çeşmedir ki (onun) suyu âb-ı hayâttir. Bu ne acı tattır ki, (onun) adı şeker ve bitkidir.)

Pir Sultan âb-ı hayâtı Hz. Peygamber’e ve Hz. Ali ‘ye benzetilmektedir. Ölümsüzlük suyu çeşmelerinin Hz. Peygamber ve Hz. Ali sayesinde, onların aşkı ile aktığını, âşıkların bu aşk ile coştüğünü, Kevser sularını bize içirip, sonsuz hayat bahşedenin ise Hz. Peygamber olarak belirtildiğini görmekteyiz. Kevser ırmağı cennette sadece Hz. Peygambere için hazırlanmış ve içene sonsuz bir hayat ve ferahlık verecek olan ırmaktır:

*“Âb-ı hayat çeşmelerin açtıran
Dalga urup deryaları coşturan
Dolu Kevserleri bize içtiren
Birisi Muhammed, birisi Ali”* (Gölpınarlı 1991: 35)

Tevfik Fikret’in *“Gayyâ-yı Vücut”* şiirinde su imgesi şairin trajedisi, karamsar psikolojisinin tabiata yansımasıdır:

*“Bâzı, kırlarda gezerken görülür nefretle:
Bir çukur yerde birikmiş mütekedir bir su,
Solucanlarla, sülüklerle, yılanlarla dolu.*

Adacıkların gibi sathında yüzen ebr-i hevâm” (Tevfik Fikret 2005: 99)

Cahit Sıtkı Tarancı'nın şiirlerindeki yaşam-ölüm tezadı ateş ve su imgelerinde görülür. Şair, ateşin ve suyun olumlu-olumsuz taraflarını değişik şiirlerinde ele alır. “Otuz Beş Yaş Şiiri”nde, ateşin ve suyun olumsuz özelliğine gönderme yapmıştır. Taşın sert olduğunu, suyun insanı boğduğunu, ateşin ise yaktığını fark ediyor. Artık hayatın gerçeklerini görebiliyor. Yaşlanınca gerçekler gözümüze gözüktür ve şair de gökyüzünün başka renklerini fark ediyor.

*“Gökyüzünün başka rengi de varmış!
Geç farkettim taşın sert olduğunu.
Su insanı boğar, ateş yakarmış!
Her doğan günün bir dert olduğunu,
İnsan bu yaşa gelince anlarmış.”* (Tarancı 1982: 134)

Sezai Karakoç, “Yağmur Duası” şiirinde İslami yaşamda önemli yere sahip olan yağmur duası inanişinden bahseder:

*“Yağmur duasına çıksaydık dostlar,
Bulutlar yarılır gökler açardı.
Şimdi ne ihtimal, ne de imkân var.
Göğ hükmekten kolay ne vardı,
Yağmur duasına çıksaydık dostlar!”*
(Karakoç 2013: 2-3)

Necip Fazıl suyu arıtıcı, her zaman temiz kalan ve rehberlik yapan kutsal bir unsur olarak ifade eder. Suyun maddi ve manevi özelliklerinden bahsedilir:

*“Kâinatta ne varsa suda yaşadı önce;
Üstümüzden su geçer doğunca ve ölünce.*

...

*Su bir şekil üstü ruh, kalıplarda gizlenen;
Yerde kire battı mı, bulutta temizlenen...*

...

Su duadır, yakarış, ayna, berraklık, saffet;

Onu madeni gökte altınlar gibi sarfet!” (Kısakürek
1995: 189-195)

Necip Fazıl, Türk İslam ülküsüne sahip bir şairdir. Onun için Sakarya bu ideali simgelemektedir (Şengül 2011: 113). Su imgesini “*Sakarya Türküsü*” başlıklı şiirinde Türk İslam sentezli bir bakış açısıyla kullanır:

*“İnsan bu, su misali, kıvrım kıvrım akar ya;
Bir yanda akan benim, öbür yanda Sakarya.
Su iner yokuşlardan, hep basamak basamak;
Benimse alın yazım, yokuşlarda susamak.
Her şey akar, su, tarih, yıldız, insan ve fikir;
Oluklar çift; birinden nur akar; birinden kir.*

Akıшта demetlenmiş, büyük, küçük, kâinat;

Şu çıkan buluta bak, bu inen suya inat!” (Kısakürek
1995: 398-399)

Nazım Hikmet’in “*Masalların Masalı*” şiirinde su ve güneş merkezde yer alır. Şair, su ile güneşin aşkından oluşan doğanın çocuklarından ve bütün canlılardan bahseder. Su biçimden biçime girerek, yerli yerinde duramayan, her mevsim farklı yüzünü gösterir. Su doğaya hayat veren kandır. Güneş ise ısıtan ve kollayıdır:

“Su başında durmuşuz,

çınar, ben, kedi, güneş, bir de ömrümüz.

Suda suretimiz çıkıyor,

çınarın, benim, kedinin, güneşin, bir de ömrümüzün.

*Suyun şavkı vuruyor bize,
çınara, bana, kediye, güneşe, bir de ömrümüze.”*
(Nâzım Hikmet 2011)

Sonuç

“Ateş” ve “su” kavramları Türklerde kutsal bir nesne ve kutsalı gösteren imgeler olarak karşımıza çıkmaktadır. Suyun aziz, ateşin ve ocağın kutsal bilinmesi günümüze kadar yaşatılmıştır. Temizleyici bir unsur olarak da algılanan ateşin ve suyun, aynı zamanda farklı özellikleri bulunmaktadır. Tanrının insanlara bir lütfu olarak görülen ateş, Türkleri dini inanışlar bakımından ve kültürel faaliyetler noktasında etkilemiştir. Türkler, ateşi genellikle kutsal bir ruh olarak görmüşler ve ailenin birliğini sağlama, iyileştirme, koruma gibi özellikleri olduğuna inanmışlar. Türklerin ateşi kutsal saymalarının sebeplerinden biri de ışığın kutsallığıdır. Mum yakma uygulaması da yine ateşle bağlantılıdır. Yakılan mumlar, Tanrıya yakınlaşmak için kullanılan bir araç konumundadır. Türk destanlarında ateş, halk inanışlarında ve Şamanizm’den kalma bazı uygulamalarda devam etmektedir. Ateşin yakıldığı yer anlamında kullanılan ocak, Türklerde, ataları temsil eder ve ailenin merkezinde bulunan koruyucu bir güç olarak bilinmektedir. Şairler ateş imgesini genellikle gün doğumu ve gün batımı gibi doğa olaylarının tasvir edildiği şiirlerde kullanmışlar. Ateş imgeleri şairin karşısında hayal kurduğu, metafizik imgelere dönüşmektedir.

Türkler, suya kutsal bir unsur olarak bakıp çeşitli ritüellerle saygılarını sunmuşlardır. Suyu, kendilerine yardım eden, düşmanlarını bastıran, devletin dağılmasını önleyen, töreye karşı gelindiği zaman ceza veren bir unsur olarak görmüşlerdir. Bu unsur kültürde, destanlarda, mitolojide ve tarihte kendi özellikleri çerçevesinde birbirleriyle etkileşim halinde olmuştur. Su, aynı zamanda temizliği sağlayan bir araçtır. Türkler nehir, göl, deniz, akarsu, bataklık, ırmak, çay gibi su kaynaklarının özel güçleri olduğuna ve içlerinde bir ruh

barındırdıklarına inanmış, çeşitli şekillerde bunları kutsamışlardır. Türk toplulukları su kutsal kabul edilir, yardım eden, düşmanlarına karşı galip gelmesini sağlayan, hayat veren, zorluklardan kurtaran ve cezalandıran bir unsur olarak görülür. Yaratılış Destanı'nda su yaratılışta önemli bir motif olarak yer alır. Halk şiirinde su, sevgili ile beşeri aşk bağlamında kullanılmıştır. Divan edebiyatında Hz. Peygamber ve su, birlikte düşünülmüştür. Klasik Türk edebiyatında “su” tevazu, akıcılık, temizlik, duruluk, saflık gibi özellikler içerir. Çağdaş Türk şiirinde su imgesel bağlamda oldukça geniş ve derin anlamlarda kullanılmıştır. Şairler, suyun insanın doğum ve ölümünde kullanıldığını belirtirler. İnsanlık için manevi temizlik unsuru, dua, yakarış, ayna, berraklık ve saffet olarak nitelerler. Şiirlerde su imgesi tabiat manzarasını tamamlar. Özellikle su ve deniz önemli yer tutar. Su imgesi kadın imgesi ile beraber de kullanılır. Yağmur şeklinde rahmet ve bereket kaynağı olarak da işlenir. Bazı şairler suya olumsuz unsurlar da katar.

Kaynakça

Adıgüzel 2015: Adıgüzel, H. Dede Korkut, Bilge Oğuz, y.y. 2015.

Ahmet Haşim 1985: Ahmet Haşim. Bütün Şiirleri, Haz.:Asım BEZİRCİ, İstanbul,1985.

Bakar 202: Baakar, A. Âb-ı hayât. (9) (PDF) Âb-ı Hayât, | aykut bakar - Academia.edu (18.07.2021)

Bayat 2007: Bayat, Fuzuli, Türk Mitolojik Sistemi, Ontolojik ve Epistemolojik Bağlamda Türk Mitolojisi 1, İstanbul: Ötüken Yayınları, 2007.

Can Yücel 2021: Can Yücel. Ateş ve Su. <https://www.canyucel.org/ates-ve-su.html> (15.08.2021)

Cenab Şahabeddin 2011: Cenab Şahabeddin. Cenab Şahabeddin'in Bütün Şiirleri. Haz. Mehmet Kaplan ve diğerleri. İstanbul: Dergâh Yayınları, 2011.

Cumbur 1973: Cumbur, M. Karacaoğlan, Ankara, 1973.

Çalış 2001: Çalış, S. Kaygusuz Abdal Divanı. Basılmamış Lisans Tezi. Danışman: Yard. Doç. Dr. Mustafa Tatçı, Ankara: Gazi Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, 2001.

Çakan 2009: Çakan, V. Orta Asya Türk Tarihinin Kaynakları, Ankara: Binyıl Yayınları, 2009.

Çavuşoğlu 1973: Çavuşoğlu, M.Necatı Bey Dîvanı, Tercüman 1001 Temel Eser, 1973.

Çavuşoğlu 1977: Çavuşoğlu, M. Yahyâ Bey Divan Tenkitli Basım, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları, İstanbul, 1977.

Çobanoğlu 2011: Çobanoğlu, Ö. Türk Dünyası Epik Destan Geleneği, Akçağ Basım Yayım Pazarlama A.Ş., Ankara.

Çufadar 2013: Mitologemi sıdba i smirt v Eposa Knigata na Dede Korkut. Universitetsko İzdatelstvo "Episkop Konstantin Preslavski", Şumen, 2013.

Çufadar 2015: Ağaç, Su ve Taş Gibi Doğa Birimlerin Sağaltım Gücü. Uluslararası Söz, Sanat, Sağlık Sempozyumu Bildiriler, Editör Topaloğlu ve diğerleri. Edirne: Trakya Üniversitesi Yayınları, 2015, s. 545-551.

Ögel 2014: Ögel, B. Türk Mitolojisi 1-2. Ankara: TTK Yayınları, 2014.

Demirci 2008: Demirci, H. "Türk kültüründe Bayram Anlayışı ve Türk Dünyasında Bayramlar", Genel Türk Tarihi Yüksek Lisans Tezi, Kayseri, 2008.

Demirel 2000: Demirel, Ş. "Ateş Redifli İki Matla Beytinin Karşılaştırmalı Tahlil Denemesi", Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, C. 10, S. 47, Elazığ, 2000.

Deniz 2005: Deniz, S. Tecellî ve divânı, İstanbul: Veli Yayınları, 2005.

Dilek 2007: Dilek, İ. "Sibirya Türklerinde Ateşle İlgili İnançlar, Törenler ve Bazı Efsaneler", Bilig, Güz / 2007 sayı 43: ss. 33-54.

Esin 2011: Esin, E. Türk Kozmolojisine Giriş. İstanbul: Kabalcı Yayınları, 2011.

Ekici 2016: Ekici, M. Kutsanma ve Kutlama Anlayışında Nevruz, s. 8, (http://www.academia.edu/5626058/Prof._Dr._Metin_Ek%C4%B0C%C4%B0-KUTSANMA_VE_KUTLAMA_ANLAYI%C5%9EINDA_Nevruz), (29.05.2016).

Erkoç 2020: Erkoç, H. İ. “Bozkır Halklarında Su Kültü”. Tarih ve Kültür Penceresinden Su ve Sağlık Uluslararası Sempozyumu. İstanbul, 2020, s. 69-108.

Fuzûlî 1990: Fuzûlî. Fuzûlî Divanı. (haz. Kenan Akyüz, Süheyl Beken, Sedit Yüksel, Müjgan Cunbur). Ankara: Akçağ Yayınları, 1990.

Gölpınarlı 1991: Gölpınarlı, A. Boratav, P. N. Pir Sultan Abdal. İstanbul: Dergah Yayınları, 1991.

Gündüz 2016: Gündüz, T. Oğuz Kağan Destanı. İstanbul: Yeditepe Yayınları, 2016.

Sağır 2006: Sağır, C. Temim İbn Bahr’ın Seyahatnamesi ile Mervezi’nin Tabai Hayavan Eserinin Tercümesi ve Değerlendirmesi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 2006.

Güzel 2002: Güzel, A. Hacı Bektaş Veli ve Makalat. Ankara: Akçağ Yayınları, 2002.

İbrahim Şinasi 1960: İbrahim Şinasi. Müntahabât-ı Eş’âr. Haz. Süheyl Beken. Ankara: Dün-Bugün Yayınevi, 1960.

İnan 1986: İnan, A. Tarihte ve Bugün Şamanizm, Materyaller ve Araştırmalar. Ankara: TTK Yayınları, 1986.

İpekten 1988: İpekten, H. Bakî, Hayatı, Edebi Kişiliği ve Bazı Şiirlerinin Açıklamaları, Erzurum, 1988.

İsen 1990: İsen, M. Usuli Divanı, Ankara: Akçay Yayınları, 1990.

Karakoç 2013: Karakoç, S. Gün Doğmadan. İstanbul: Diriliş Yayınları, 2013.

Kısakürek 1995: Kısakürek, N. F. Çile, İstanbul: Büyük Doğu Yayınları, 1995.

Korkmaz 2011: Korkmaz, N. G. Gaston Bachelard'ın Psikanalitik Yaklaşımıyla Ahmed Haşım'ın Şiirlerinde Ateş, Yüksek Lisans Tezi , İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi, Ankara 2011. Ateş ve Saygı (bilkent.edu.tr) (22-08-2021)

Küçük 1994: Küçük, S. Bakî ve Dîvanından Seçmeler, Ankara,1994.

Macit 1997: Macit, M, Nedîm Divanı, Ankara: Akçağ Yayınları, 1997.

Moran 2010: Moran, B. Edebiyat Kuramları Ve Eleştiri, İstanbul: İletişim Yayınları, 2010.

Nâzım Hikmet 2011: Nâzım Hikmet. Bütün Şiirleri. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2011.

Pala 1995: Pala, İ. Ansiklopedik Divan Şiiri Sözlüğü. Ankara: Akçağ Yayınları, 1995.

Şengül 2011: Şengül, S. “İmge Ve Üslup Tercihleri Bakımından Necip Fazıl ve Sezai Karakoç'u Okumak”. Yüksek Lisans Tezi, Elazığ: Fırat Üniversitesi, 2011.

Şeyhülislam Yahyâ 2001: Şeyhülislam Yahyâ. Şeyhülislam Yahyâ Divanı. (hzl. Hasan Kavruk). Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı, 2001.

Tarancı 1982: Tarancı, C. S. Otuz Beş Yaş, İstanbul: Varlık Yayınları, 1982.

Tarlan 1963: Tarlan, A. N. Necatî Beğ Dîvanı, İstanbul, 1963.

Tatçı 1991: Tatçı, M. Yunus Emre, Divanı-Risâletü'n-nushiyye. (haz. Mustafa Tatçı). Ankara: Kültür Bakanlığı, 1991.

Ulutürk 2009: Ulutürk, M. “Dinlerde Su Tasavvurları”. Su Medeniyeti Sempozyumu Bildirileri. Konya.

Yahya Kemal 2009: Yahya Kemal. Yahya Kemal'in Bütün Şiirleri. İstanbul: İstanbul Fetih Cemiyeti, 2009.

Yalgın 2000: Yalgın, A. R. Cenupta Türkmen Oymakları I, (Yay. Haz. Sabahat Emir), Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.

Yıldırım 1998: Yıldırım, D. Türklerin Yılbaşı/ Özgürlük Günü Bayramı, Türk Bitiği, Ankara 1998, s. 145 - 148.

Yıldırım 2012: Yıldırım, A. Eski Türk Edebiyatı Manzum Metin İncelemesi-II Ders Notları, 2012.

ЗА ТУРСКАТА ГАСТРОНОМИЧЕСКА КУЛТУРА И НЯКОИ КУЛИНАРНИ НАЗВАНИЯ

ст. преп. д-р Менент ШУКРИЕВА
Теодора СТОЯНОВА

Шуменски университет „Епископ Константин
Преславски“

m.shukrieva@shu.bg, stoyanova.teodora@yahoo.com

ON THE TURKISH GASTRONOMY AND SOME TURKISH CULINARY TERMS

Menent Shukrieva Ph.D. – Lecturer
Teodora Stoyanova

Abstract: In modern society, culinary takes a very distinctive, yet specific place by establishing connections between past and present, language and culture. Food is considered as one of the main components of our everyday life, as well as one of the key cultural media and symbols. This article aims to present to the readers the Turkish culinary culture, the stages in its development, as well as some traditional Turkish dishes with curious names.

Keywords: Turkish gastronomy, culinary, culinary terms

В съвременното общество твърде ясно се откроява една своеобразна част от действителността и историята, респективно от езика и културата – кулинарията. Храната се разглежда като един от основните елементи на бита, както и като един от ключовите носители и символи на културата. Като част от културната идентичност храната може да се квалифицира като инструмент, чрез който определена култура може да навлезе в културата на различни общности и народи по целия свят.

Елементите на хранене, стари и нови, начините на консумация и гастрономическите традиции създават специфична кулинарна култура. А в днешно време, в условията на глобализация, „се формира новата „глобална кухня” като създава „сливане в кулинарията“ (Cohen, Avieli 2004: 758). Въпреки глобализацията, пораждаща „кулинарна хомогенизация, храната остава културен символ и запазен знак за редица дестинации“ (Ivanova 2017: 2).

Проблемът за системите на хранене като етноопределящи и етноразграничаващи акцентува върху въпросите за кулинарния код на културата и за кулинарната идентичност. В този план би могло да се говори за регионална типология на кулинарните системи и в частност – за кулинарна система на балканския регион (Karahasan-Çınar 2017: 1). Значима част от кулинарната система на Балканите съставлява турската кухня.

Вкусен конгломерат – така може да се нарече турската национална кухня. Обединила в себе си различни културни влияния от Азия, Персия, арабския свят, балканските и кавказки народи, тя е изключително разнообразна и богата, пищна и много разточителна на продукти, подправки, вкусове, аромати..

Богатото историческо минало несъмнено е сред основните фактори за формиране на изобилна и разнообразна национална кухня. Професорът по турска история Халил Иналджък в своя реч на симпозиум „*There is a history in food*“ казва, че когато се прави препратка към кулинарната култура на дадена нация или регион, на преден план излизат географските и климатичните характеристики като се проследяват промените в съответната кулинарна култура (İnalçık 2010: 14). В случая с турската кулинарна култура, разнообразието от географски особености на местата, които са били обитавани от дедите на съвременните турци, е изиграло

ключова роля във формирането на богата и разнообразна национална кухня. Както се посочва в презентацията по проект за трансгранично сътрудничество между България и Турция „в етнологичен смисъл турците, в своите между съседски отношения с различните общества, с които са живели съвместно, поради географски, културни и социологични причини са били както етно-донори, така и етно-получатели. Несъмнено това взаимоотношение е валидно и за кулинарната култура.“³³

Понятията храна, култура и история са сложно преплетени, формират се заедно и днес продължават да бъдат в тясно взаимодействие.

Храната, заедно с други фактори, които я заобикалят е един от най-важните признаци, които определят културната идентичност и историческото позициониране на човечеството. Храната е основен символ на принадлежност към култура, нация, вяра чрез нейните съставки, начин на приготвяне, място на приготвяне и начин на консумация и др. Поради тази причина храната е сектор, който позволява да се споменат културните разновидности, межкултурният диалог и културните пътища (Demirkol 2013: 23).

Погледнато от исторически аспект, храната присъства във всяка сфера на обществения живот: от икономиката до изкуствата. Ето защо може да се каже, че турската кулинария е своеобразно отражение на дългата и богата турската история.

Развитието на турската кулинария може да бъде разделено условно на следните периоди:

³³ http://www.ipacbc-bgtr.eu/sites/ipacbc-bgtr-105.gateway.bg/files/uploads/projects_funded_first_call/culinary_exhibition_bg_version.pdf

Период „Централна Азия“

През неолита предците на днешните турци, а именно тюркските племена населяват степните области между планините Урал и Алтай в Централна Азия, а периодът е известен като номадски. Според Шавкай поминъкът на тогавашните тюрки е земеделие и скотовъдство, но земеделската работа се ограничава до отглеждане на диви растения в района на обитание (Şavkaу 1998: 45).

Конете представляват неизменна част от номадската култура. Тюрките отглеждат коне и ги използват за езда и впряг, т.е. за по-лесно придвижване, но консумират и месото им. Най-консумираното месо е овнешкото, следвано от козе и говеждо. Информацията за гастрономическите навици на тюрките през този период е оскъдна, но е установено, че сред основните им приоритети е съхраняването на месото за дълъг период от време. Техниката за сушене на месо, осоляването и овкусяването с подправки всъщност е техника, която днес се прилага при приготвянето на **пастърма** (*pastırma*) или **суджук** (*sucuk*).

Наблюдава се и висока консумация на мляко и млечни продукти. Изключително популярна е напитката **къмъз** или **кумис** (*kimiz*), приготвена от кобилешко мляко (Baysal 1993: 32). Може да се заключи, че конят и напитката **къмъз** заемат ключово място в обществения и културния живот на тюрките (Üstün 2009: 1). Киселото мляко (*yoğurt*) се консумира както прясно приготвено, така и под формата на зимнина. За целта се прилага двуетапен процес на приготвяне: прецеждане и изсушаване. Изсушеното кисело мляко се нарича **курут** (*kurut*) и продължава да е традиционна храна в някои райони на Анадола (Yılmaz 2002: 52). От млякото тюрките добиват масло и правят няколко вида сирене, сред които

чъкелек (*çökelek*), **кеш** (*keş*) и др., които и днес продължават да бъдат част от турската кулинарна култура.

Неизменна част от софрата на тюрките заемат хлебните и тестените изделия от пшеница, а **бозата** от ечемик се появява именно през този период (Argılı 2005: 14).

Период на селджуците

Кулинарията на селджуците запазва някои особености, присъщи на предходния период. Киселото мляко заема основно място в селджушката кухня и присъства редовно на трапезата. Приготвя се в домашни условия и се ползва при направата на супи и популярния айрян. Използва се и за направата на **курут** (*kurut*). Освен че е изключително питателно това сирене е дълготрайно, поради което е било предпочитана храна за път. Правят се и други разновидности на сирене: **икдюк** (*ikdiük*), чиято основна съставка е прясно мляко, и **согут** (*sogut*), за чиято направа пък се ползва вкиснало прясно мляко. Селджуците правят **булдум** (*buldum*), като добавят към айряна прясно грозде и стафиди. Приготвят и известният днес **сютляч** (*sütlaç*) (Тоугар: 2001).

Характерна е консумацията на много месо и карантия. Гюлал и Корзай посочват, че селджушката гастрономия се базира на месо, брашно и мазнина. Съчетавайки ги с други хранителни продукти селджуците създават изключително вкусни блюда (Gülal, Korzay 1987: 103). Всяко ястие се консумира с хляб, което различава селджушката кулинарна култура от предходната (Közleme 2012: 115).

Селджуците приготвят няколко вида хляб. Наричат го **етmek**. Градското население се снабдява с хляб от обществените пекарни, докато жителите на малките населени места го приготвят в домашни условия. За селджуците е характерна направата на **хляб от чиста**

пшеница (*arı buğday ekmeği*) (Oral 1956: 74). Типично за селските райони е хлябът да се пече върху гореща пепел. Най-разпространените хлебни изделия са **базлама** (*bazlama*) и **юфка** (*yufka*)³⁴. Базлама е традиционен тюркски хляб, който се прави от тесто, замесено без мая, а изпичането му става върху сач. Съществуват две разновидности на юфката: **ялачъ юфка** (*yalaçı yufka*) – много тънка и **ярма юфка** (*yarma yufka*) – по-плътна и по-дебела (Şahin 2016: 28). Популярни са няколко вида тънък хляб, а именно: **синчю** (*sinçü*), **бюскеч** (*büşkeç*) и **пюшкел** (*püşkel*). Селджуците правят още един вид хляб, наречен **чукмин** (*çukmin*), наподобяващ бисквита, за чието изпичане използват водна пара (Şahin 2016: 36 – 37).

Зеленчуковите ястия не са сред най-предпочитаните от селджуците, въпреки че се занимават и със зеленчукопроизводство. Слабата консумация вероятно се дължи на убеждението им, че зеленчуците не са толкова питателни колкото месото. **Калие** (*kalye*) и **борани** (*borani*) са сред ястията, приготвяни със зеленчуци. **Калие** (*kalye*)³⁵ е безмесно зеленчуково ястие, при чието приготвяне зеленчуците, най-често патладжан и тиквички, първо се сотират и после се варят. **Борани** (*borani*) също е безмесно ястие, при чието приготвяне спанак, бяла куча лобода, лапад, слез и киселец се задушават във вода и се прецеждат, след което се сотират в мазнина и после се заливат с мляко и чесън³⁶.

По отношение на напитките, може да се каже, че селджуците са знаели как да приготвят различни безалкохолни и алкохолни напитки, които наричат **ичкю** (*içkü*). Селджуците консумират **вино** (*şarap*), **къмъз** (*kımız*), **боза** (*boza*), **шербет** (*şerbet*) и **ошав** (*hoşaf*) (Akin

³⁴ Известна и като **юга** (*yuga*) и **юпка** (*yupka*).

³⁵ В Анадола се нарича **кале**

³⁶ <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=175&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/phases-of-turkish-cuisine-seljuk-cuisine-175.html>

vd. 2015; Genç 2008; Arıhan 2012). Така известната днес боза е била една от най-популярните напитки. Приготвят я от царевича, пшеница и ечемик и я наричат **бекни** (*bekni*) (Uzunağaç 2014: 88).

Селджуците се хранят два пъти на ден: **кушлук** (*kuşluk*) – обяд или както днес е популярно да се казва бърнч и **зевале** (*zevale*) – вечеря (Yılmaz 2002: 53).

Културата на хранене на селджуците заема важно място в ежедневието им. Ето и някои от правилата, които били традиционни за селджуците: никой не започва да се храни преди по-възрастните; тъй като ястието се сервира в общо блюдо и се позиционира в средата на софрата, всеки трябва да яде откъм своята част и да внимава дясната му ръка, с която е прието да се яде, да не попада в гозбата (Sürücüoğlu 2008; Genç 2008).

В Таблица № 1 са посочени някои ястия, типични за селджушката кулинария, според Аккор (2014).

Таблица № 1

супи	пшенична супа, дробена супа, тандър, тутмач
предястия	ечемичен хляб, базламач, пилаф с пипер, сладък тирит с леща, патладжан с оцет, дроб с оцет, туршия от шалгам, хляб гирде, борани, борани със спанак и булгур, яхния от леща, съмсармак, буламач, бюрек, кулидже (вид симит), кадид (пастърма), ястие с тиквички
основни ястия	риба тандър, риба на тиган, чьомлек кебап с патладжан, гerdание, хассеттен локма (вид пилаф), месо с шалгам, бирян, ястие с патладжан, яхния с нахут, печено агнешко, кебап на пещ, печено пилешко месо, месо от яребица или пъдпъдък на шиш, яребица с кимион,

	агнешка глава (келле), херисе, пача, мозък, тирит, каляи биринджи (запържен пилаф), кебап от пилешко месо, патица, кебап от дробчета, калйе
десерти	халва от мед, халва тюркмек, халва от нишесте, кадаиф, халва с фъстъци, фалузе, халва с брашно, мемнуние, акиде шекери, ошав, плосък кадаиф, бадемови бонбони, махош небет шекер, оризов сладкиш, орехова халва, бадемова халва, шафранови сладки
шербети и напитки	сиркенджубин, млечен шербет, петмезов шербет, медовина, нарденк (кисел петмез), захарен шербет, шербет с лимони и мед, бухсун, снежен сок, бекни, къмъз, гроздов шербет, айрян, шербет с мед, шербет с розова вода

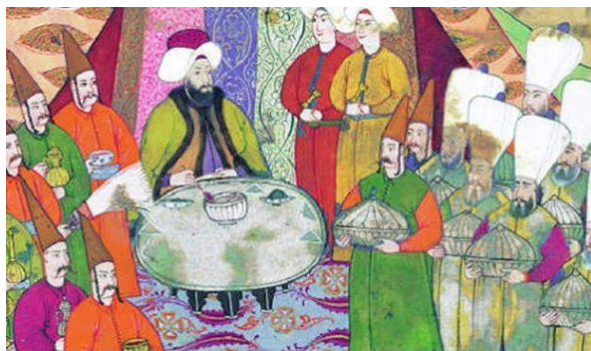
Кулинарни имена като: *пача* (*paça*), *етли пиде* (*etli pide*), *тутмач* (*tutmaç*), *хошмерим* (*hoşmerim*), *пекмез* (*pekmez*), *боза* (*boza*), *суджук* (*sucuk*), *пастърма* (*pastırma*) водят началото си от селджушкия период (Önçel 2015: 34).

Османски период

Развитието на турската кулинарна култура е тясно свързано с развитието на империята. Кулинарията отбелязва значителен подем именно през османския период. Географското положение на империята и растителни видове по тези земи са предпоставка за формирането на многолика и разнообразна кухня, както и за наличието на разнообразие от плодове и зеленчуци (Odabaşı 2000; Gürsoy 2014).

Кулинарната култура по османско време може да се раздели на две категории: *придворна* и *народна*. Придворната кухня се отличава с пищност и

многообразие. Готвачите се надпреварват кой ще сготви по-вкусно и оригинално блюдо. Създават нови и нови рецепти с идеята да спечелят одобрението на султана (Yılmaz 2002: 53). Кухнята заема изключително важно място в ежедневието на падишаха и господстващата класа. В кухните на сарая са обособени специфични помещения като хелвахане (звено за приготвяне на халва, различни сладкиши и десерти, шербет, маджун, дори лекарства и ароматни сапуни), речелхане (звено за конфитюри и мармалади), бакърхане (миялна), калайхане (звено за калайдисване на съдове), стаи за готвачите, месчид, склад, хамам, килер и др. Всеки зает в кухнята изпълнява определени задачи. *Кушчубашъ* са готвачите, които готвят единствено и само за падишаха. Тези, които хранят шехзаде и харема се наричат *хас матбах ашчъ*, а останалите, които готвят за живущите в сарая – *матбахъ емире* (Çiğirim 2001).



Снимка 1. Трапезата на султана³⁷.

³⁷ <https://www.kisikates.com.tr/blog/osmanli-saray-mutfagi-62>

Висок напредък в развитието на гастрономията се наблюдава по времето на Мехмет II Завоевателя (1444-1446г. и 1451-1481г.). По негова заповед в Топкапъ сарай се изграждат нови кухненски помещения (Musmann, Pahalı 1994: 17). Дворцовата кухня с гледка към Мраморно море привличала поглед със своите многобройни кубета и комини. Нарекли я *новият сарай* (Gürkan 2007: 5).

В Таблица № 2 са посочени някои храни, ползвани в придворната кухня през периода на Мехмет II Завоевателя, според С. Гюлер (2010).

Таблица № 2

бобови и зърнени култури	булгур, ориз, брашно, леща, пшенично брашно, нахут
зеленчуци	праз лук, зеле, спанак, манголд, лилав морков, краставици, лук
масла	зехтин, овча лой, обикновена мазнина
подправки	мускус, шафран, магданоз, черен синап, чесън, кориандър, джоджен, кимион, сол от Влашко, мистикс, оцет, черен пипер, канела, карамфил
животински продукти	яйца, пиле, сирене, прясно мляко, кисело мляко, сметана, стриди, скариди, патица, говеждо шкембе, мед, риба и дивеч

В менюто на османците влизат рибата и морските дарове, които са улов от крайбрежието на Егейско море, присъединено към империята именно от Завоевателя. С Кануннамето на Мехмет II за пръв път влизат в сила правила за хранене, т.е. въвежда се кулинарен етикет (Ünver 1952: 42).

Османците започват да ползват зехтин, а най-предпочитаните блюда са месните гозби и пилафите (Siğerim 2001). Хлябът е свещен и символизира лоялност и привързаност. В сарая всеки консумира хляб, съответстващ на неговото място в йерархията, т.е. за падишаха и членовете на неговото семейство се приготвя хляб с най-високо качество, докато за обслужващия персонал на двореца – с по-ниско (Neumann, Faroqhi 2006).

В сарая се организират пищни пиршества, на които се сервират месни ястия, морски дарове (хайвер, раци и др.), погачи, бюреци, гьозлемета и др. тестени изделия, чорби, пилафи, ашуре, баклава, десерт от тиква, различни видове шербет и ошав, и др. Трапезите са богати и разнообразни не само по време на угощенията в сарая, но и в ежедневието (Haydaroglu 2003). За обслужващия персонал се готвели супа с прясно зеле, баклава, бюряни с кисело мляко и спанак, сладкиш с кисело мляко и петмез, айрян и шербет (Ünver 1952: 42).

Готвачите в сарая са в непрестанна надпревара, с което допринасят за обогатяването на османската, а впоследствие и на турската национална кухня.

Във всички градове на империята има шербетчийници и шекерджийници, амбулантни продавачи на лимонада и сладко (рачел).

За османската придворна кулинарна култура са характерни десерти като *баклава*, *кадаиф*, *зерде*, *малеби*, *зюлбие*, *локма* и *халкичи*. В хелвахането се приготвя сладко от всички познати по онова време плодове. Освен това се консумират десетки видове маджун, както и уникални изкушения като *месир* (*mesir*)³⁸, *деваи миск*

³⁸ Десерт, наподобяващ билкова паста. Според традициите използваните билки трябва да са 41.

(*deva-i misk*)³⁹ и *джевариш* (*cevariş*)⁴⁰ (Gürsoy 2004: 98 – 100).



Снимка 2. Амбулантен продавач на лимонада⁴¹

През 1502 г. в гр. Бурса Баязид II обнародва *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa*. Това кануннаме, според днешните разбирания, представлява своего рода стандарт за храните и хранителните продукти. Регламентират се качество, размери, опаковка; посочват се твърди цени и се систематизират характеристиките на продукти като сол, хляб, зеленчуци, месо, яйца, прясно мляко, кисело мляко, сирене и др. Любопитство буди фактът, че във фермана е посочено не само теглото на хляба, а дори количеството на сусама, който се поръсва отгоре.⁴²

След 17 век, вследствие на засилените търговски отношения с Европа, започват да се консумират портокали, мандарини, банани, ананас и домати (Samancı 2008).

³⁹ Халва с канела, джиджифил, мастикс и шафран.

⁴⁰ Бонбони от шербет.

⁴¹ <https://www.hasascibasiahmetozdemir.com/Sayfalar/1237/-Turk-Mutfak-Kulturunde-Limonata.html>

⁴² <http://www.mustafatayar.com/osmanli-da-ekmek/>

През османския период хлябът, наричан **нан** (*nan*) заема особено място в кулинарната култура. Дотолкова, че всяка мелница е задължена да осигурява брашно за пекарната, към която е принадлежала. Белият хляб, наричан **нанъ хасс** (*nan-ı hass –султански хляб*) е предназначен за султана и привилегированите обитатели на двореца, докато хлябът – бял или черен, замесен от пониско качествено брашно, наричан **нанъ ади** (*nan-ı adi – обикновен хляб*) или **сомун** (*somun*) се консумира от останалите живущи в двореца.⁴³

Показателен за важноста на хляба е и следният пример: през 18 век в близост до хамамите⁴⁴ е имало задължително пекарна. Хората, уморени от редуването на горещи и студени бани, хапвали парче хляб, за да съберат сили и да се подкрепят. Освен хляба, широко разпространени били и хлебните изделия като **чъорек** (*çörek*), **геврек** (*gevrek*), **гьозлеме** (*gözleme*), **локма** (*lokma*), **бюрек** (*börek*), **катмер** (*katmer*), **нукул** (*nikul*) и още много други. Месото, млякото и млечните продукти също са неразделна част от кулинарната култура за периода. В хода на традицията, едни от най-предпочитаните видове месо са овнешкото и агнешкото. Като пример може да се посочи **хюнкар-бегенди** (*hünkarbeğendi*)⁴⁵ – класическо османско ястие, което идва от двора на султан Мурад IV (1612-1640 г.)⁴⁶.

⁴³<http://www.mustafatayar.com/osmanli-da-ekmek/>

⁴⁴ Турски бани.

⁴⁵ Един от актуалните в съвременното турско езикознание въпроси е прилагането на разделно и слято писане. За разлика от сравнително често прилаганата практика в кулинарни сайтове, блогове и др. издания, в настоящата разработка при изписването на турските композити се прилагат ортографските норми, определени от Турския езиков институт (Türk Dili Kurumu), а при изписването на български език на транслитерирани и/или транскрибирани кулинарни наименования се прилага полуслятото писане, съобразно правописа в АТБР, възприет като достатъчно показателен ортографски пример.

⁴⁶ <https://ye-mek.net/liste/saray-mutfagindan-hunkar-beğendi-tarifleri>

Консумацията на птиче и дивечово месо е характерна за периода. Например: *махмудие*⁴⁷ (*mahmudiye*) – богато ястие с пилешко, стафиди, ядки и билки. Ястието се появява през XVI век, в двора на султан Махмуд II, на чието име е и кръстено.

Напитките заемат важна част в османската кулинария. Сред безалкохолните такива на преден план излизат *боза* (*boza*), *шербет* (*şerbet*) и *ошав* (*hoşaf*). Специфична и доста разпространена напитка е *кефир* (*kefir*) – приготвя се със зърна от кефир и мляко. *Шалгам сую* (*şalgam suyu*)⁴⁸ е друга важна безалкохолна напитка, която обикновено се комбинира с кебап. *Салеп* (*sahlep*) е друга любима напитка, подходяща за студените есенни и зимни месеци. Сервира се горещо, гарнирана с канела.

Важно е да се отбележи, че напредъкът на османската кулинария е пряко свързан с медицината. Османското разбиране за храна е тясно свързано с ислямското разбиране за медицина. Ето защо всички медицински и готварски книги, написани по времето на Османската империя, споменават ползите или опасностите за човешкото здраве на различни храни и напитки.

Републикански период

Този период започва с провъзгласяването на Републиката през 1923г. и продължава и до днес. С Танзимата⁴⁹ в кулинарните практики настъпват редица промени. Турция приема либерална икономика и отваря вратите си за света, а турската кухня започва да се

⁴⁷ В някои случаи, като се изхожда от установената у нас практика, както и от особеностите на българския език, налага се да бъде изпусната съгласната у. Това става обикновено между две гласни, от които първата е винаги мека, или най-често между две меки гласни. (Вж. по-подробно Боев 1974).

⁴⁸ Прави се от лилави моркови, булгур, сол и мая.

⁴⁹ Период на модернизация и реформи, който започва с огласяването на Гюлханския хатишериф през 1839 г. и завършва с приемането на Османската конституция през 1876 г.

глобализира. Една от важните характеристики на републиканския период е, че кулинарното образование се осигурява от държавата. Дотогава този тип специализирано образование или професионална квалификация се предава от майстора на калфата или чирака. Тази традиция се променя именно през този период. В допълнение към тази промяна трябва да се спомене и предоставената вече възможност да се пише за храна, ястия и кулинария. Започват да се правя изследвания върху турската кулинария, съставят се и се превеждат готварските книги⁵⁰.

Кулинарните изследователи разглеждат кулинарната култура от този период разделяйки я условно на две: истанбулска и анадолска кулинарна култура.

Истанбулската кухня представлява уникален тип градска кулинарна концепция, известна с балансиран и питателни ястия, отговарящи изцяло на изискванията за радваща окото визия. Анадолската кулинарна култура и разбиране за хранене съставлява народната кухня, в която ясно се разграничават градска и селска. Анадолската част на Турция предлага изключително разнообразна, богата на подправки и вкусове храна.

Турски кулинарни названия

Етноспецифичните особености на турския народ, изразяващи се в желанието му да съхрани фундаментални ценности и уникална битова култура, намират отражение в системата на хранене, както и в лингвосемиотичните възплъщения на тази система. Храненето в турската култура е сложно структуриран етноспецифичен процес, съдържащ в себе си езикови признаци на храната, процеса по нейното приготвяне или добиване.

⁵⁰ Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today, Ali Batu, Heysem S. Batu, Food Science, Nutrition and Gastronomy, Konya, Turkey, <http://journalofethnicfoods.net>

Системата на хранене, представена в турския език се основава върху езиковата картина на света, която от своя страна определя цялостната концепция на храната (*yemek*) и храненето (*beslenme*). Структурата и съдържанието на турския език, включва езикови знаци, семантично насочени според вкусовите предпочитания на турския етнос.

Части от наименованията на храните и ястията са свързани с първообраза на самата храна, с нейните качества, способа и мястото на приготвяне; описват самия процес на приготвяне, начина на консумация и социалната среда, в която се консумира или пък мястото, където се приготвя ястието. Редица наименования на храни и ястия съдържат информация като:

- място на произход + начин на приготвяне (*Konya küflü peyniri* – сорт сирене от обезсолено овче мляко от района на Кония);
- място на произход + форма (*Trabzon telli peynir* – дърпано сирене от района на Трабзон);
- място на произход + цвят (*Edirne beyaz peyniri* – сорт бяло сирене от района на Одрин) и т.н.

Многопластовите лингвистични знаци в названията на храни и ястия могат да включват редица динни. Националното ястие *кебап* (*kebab*) в различни комбинации предоставя различен тип информация. Например:

- Основна съставка на ястието - *çigerli kağıt kebab* (кебап от черен дроб), *patlıcan kebabı* (кебап от патладжани); *soğan kebabı* (кебап с лук), *mantarlı fırın kebabı* (кебап с гъби), *enginarlı kebab* (кебап с артишок);
- Името на създателя на ястието – *Hasanpaşa kebabı* (Хасан паша кебап), *İskender kebabı* (Искендер кебап), *Alipaşa kebabı* (Али паша кебап);
- Начинът на приготвяне – *şiş kebab* (на шиш), *islim kebabı* (на пара), *yoğurtlu kebab* (от

мариновано в кисело мляко месо), *külbastı kebabı* (месото е на котлети), *döner kebab* (месото се пече на вертикални шишове и после се накълзва на малки парченца);

- Формата на ястието, неговият външен вид - *kağıt kebabı* (на тънки резени);

- Мястото или съдът, в който се приготвя – *tandır kebabı* (на фурна, пещ), *kazan kebabı* (в голяма тенджера, казан), *testi kebabı* (в глинен съд), *saç kebabı* (на сач);

- Място на произход на ястието - *Kars kebabı* (кебап от района на Карс), *Adana kebabı* (кебап от района на Адана), *Urfa kebabı* (кебап от района на Урфа), *Antep kebabı* (кебап от района на Антеп), *Mersin kebabı* (кебап от района на Мерсин), *Manisa kebabı* (кебап от района на Маниса);

- Обредна и религиозна маркировка - *Ramazan kebabı* (месо с патладжан, домати, арпаджик и нахут); *Bayram kebabı* (агнешко месо с картофи, грах, моркови и др.)

Подбрахме 15 турски ястия, привличащи внимание със своите причудливи наименования.



Снимка 3. Перде пилаф⁵¹

⁵¹ <https://www.lezzet.com.tr/yemek-tarifleri/pilav-ve-makarna-tarifleri/pilav-tarifleri/siirt-perde-pilavi>

Наименование на турски език	PERDE PİLAVI
Изписване според нормите на българския език	ПЕРДЕ ПИЛАВЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: съществително + съществително Връзка: изафетна конструкция (изафет от втори вид) Perde – <i>същ. пер.</i> завеса, перде; було; екран; <i>прен.</i> завеса (преграда) (АТБР 2009: 1053) Pîlâv – <i>същ. пер.</i> пилаф (АТБР 2009: 1062)

Пилафът по своята същност е оризово ястие. *Перде пилафът* обикновено се сервира на специални събития и сватби. Всяка съставка на ястието носи своеобразна символика във връзка с женитбата и брака. Тестото на пилафа, т.е. „пердето“ се свързва с духовната преданост на булката. Всичко, което се случва в дома е тайна, която не следва да се разкрива пред никого. Оризовите зърна (пилафът), които са пълнежа, са символ на изобилие и плодородие, а бадемите символизируют копнежът за внуци. Комбинацията от горчиви и сладки подправки е свързана с добрите и лошите дни от живота.

Ястието е прието на български език като *Перде пилаф*. При определените от теоретиците методи за превод на реалии и културеми, приетото в българското

пространство наименование би могло да се тълкува като частична транслитерация или транскрипция.



Снимка 2. Везир пармак⁵²

Наименование на турски език	VEZİRPARMAĞI
Изписване според нормите на българския език	ВЕЗИР-ПАРМАГЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложна дума, съществително име Връзка: сливане Vezir – <i>същ. ар ист.</i> везир (министър, генерал – губернатор); царица (в шахмата) (АТБР 2009: 1473) Parmak, ğı – <i>същ.</i> пръст; спица; инч (25,4 мм) (АТБР 2009: 1039)

В българското пространство това ястие се среща в няколко варианта: *Везир пармак* (частична транслитерация/ транскрипция); *Везир пармаъ*

⁵² <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/vezir-parmagi-tarifi-41496013>

(транскрипция) и с буквалния си превод, а именно *Пръстът на везира*.

Това е сладкарско сиропирано изделие. Според преданието името му идва една история, свързана с един султан и неговия везир. Те ловували редовно заедно. По време на един лов везирът неволно отрязва пръста на своя султан. Разгневен султанът хвърля везира в тъмница. Султанът продължил да ходи на лов, но един ден, той и свитата му биват обградени от канибали. Единственият, който остава недокоснат и се спасява е султанът. Канибалите не посягали на хора с недостатъци и така липсващият пръст му спасил живота. Връщайки се в двореца, султанът освобождава везира. Специално за празничната вечеря, организирана в този ден се приготвя десерт от шербет и грис, който започва да се нарича *Пръстът на везира*⁵³.



Снимка 3. Аналъ-къзлъ

Наименование на турски език	ANALIKIZLI
Изписване според нормите на българския език	АНАЛЪ-КЪЗЛЪ

⁵³ <https://yemek.com/vezir-parmaginin-hikayesi/#:~:text=O%20g%C3%BCn%20padi%C5%9Fah%C4%B1n%20hayatta%20oldu%C4%9Funu,%22vezir%20parma%C4%9F%C4%B1%22%20denmeye%20ba%C5%9Flanm%C4%B1%C5%9F.>

Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложна дума, образувана от две прилагателни Връзка: сливане Analı – <i>прил.</i> с майка (АТБР 2009: 75) Kızlı – <i>прил.</i> с дъщеря
---------------------------------	---

Аналь-къзлъ представлява месна супа. Името произтича от историята на една майка, която имала 7 момчета. Молела се всеки ден на Всевишния да я дари с момиче и накрая молитвите ѝ биват чути. Годишите минавали, девойката се превърнала в мома за женене. Майката обаче отхвърляла всички кандидати, тъй като не искала да се раздели с дъщеря си. Тя обаче среща млад мъж, влюбва се и напуска родния дом. Раздялата с нея разболяла майката. Щом чула това, дъщерята заедно със съпруга си се връща у дома. От радост майката приготвя специално местно ястие, известно днес като *Аналь-къзлъ*. Съществува и друга легенда за появата на ястието. Една майка, винаги докато готви държала дъщеря си близо до себе си от страх да не ѝ се случи нещо лошо. Един ден, докато гледа майка си как прави кюфтета с пълнеж, малкото момиче започва да я имитира и да прави по-малки кюфтета от булгур. Майката сготвила и малките и големите кюфтета, с което слага началото на това ястие. Големите, пълнени с кайма кюфтета символизират майката, а малките кюфтета с булгур, както и нахута, който също е съставка в ястието – дъщерята. Сготвени заедно те символизират изначалната и неразривна връзка между майката и нейното дете⁵⁴.

⁵⁴ <https://yemek.com/anali-kizli-hikayesi/>



Снимка 4. Хюнкяр-бегенди⁵⁵

Наименование на турски език	HÜNKARBEĞENDİ
Изписване според нормите на българския език	ХЮНКЯР-БЕГЕНДИ
Анализ на турското наименование	<p>Брой думи: една</p> <p>Вид: сложно съществително име, съставено от съществително + глагол в минало време</p> <p>Връзка: сливане на думи</p> <p>Hünkâr – <i>същ. пер. ист.</i> император (АТБР 2009: 586)</p> <p>Beğenmek – харесвам, нрави ми се; предпочитам, подбирам си, избирам си (АТБР 2009: 149)</p> <p>Beğendi – beğen (<i>основа на глагола beğenmek</i>) + -di (<i>окончание за минало време</i>)</p>

Хюнкяр-бегенди представлява месно ястие. По времето на султан Абдул Азиз (1861-1876) в двореца Бейлербей са поканени Наполеон и съпругата му. Поради

⁵⁵ <https://finanstaksi.com/hunkar-begendi-tarihi-hikayesi-ve-puf-noktalari/>

стечение на обстоятелствата на поканата се отзовава само императрица Евгения. При посещението си в Истанбул тя води със себе си своя готвач, който готви наравно с османските в дворцовата кухня. Френският готвач приготвя сос *Бешамел*. В същото време дворцовият готвач пече патладжани и решава да добави соса към тях. Така получената смес, заедно с агнешко месо е поднесена на султана и неговата високопоставена гостенка. Султанът много харесва ястието и затова го наричат *Хюнкяр-бегенди*⁵⁶, което в превод на български означава *Владетелят го хареса*.

Наименованието на ястието се среща в българското кулинарно пространство като *Хюнкяр беенди*⁵⁷ или *Хюнкяр бейенди*, като в повечето случаи като превод е посочен варианта *Хюнкяр го харесва*. Така предложеният вариант дава грешна представа за думата *hünkâr*, която се определя като собствено име. В един сайт даже е поместена информация, според която Хюнкяр е турски султан от XVIII век⁵⁸.



Снимка 5. Карнър-ярък⁵⁹

⁵⁶ <https://finanstaksi.com/hunkar-begendi-tarihi-hikayesi-ve-puf-noktalari/>

⁵⁷ Въпреки, че при предаването в български език на имена, съдържащи ğ е установена традицията да се пише и изговаря ğ. Например: Oğuz - Огуз, Tekirdağ - Текирдаг, Çiğdem – Чигдем и т.н.

⁵⁸ <https://plovdiv-online.com/news/culture/turskoto-konsulstvo-na-festival-za-hlyab-i-slakishi/>

⁵⁹ <https://www.cnnturk.com/yemek-tarifleri/firinda-karniyarik-tarifi-karniyarik-firinda-nasil-yapilir-firinda-nasil-kac-derecede-piser-en-guzel-karniyarik-yapimi>

Наименование на турски език	KARNİYARİK
Изписване според нормите на българския език	КАРНЪ-ЯРЪК
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложно съществително име Връзка: сливане Karnıyarık,-ğı – <i>същ.</i> карнъ-ярък (ястие от патладжани и кайма) (АТБР 2009: 709)

Карнъ-ярък е вид месно ястие. От лингвистична гледна точка наименованието е съставено от две думи: **karın** – *корем* и **yarık** – *цепнат, разцепен, нацепен, напукан*. Името на ястието идва от външния му вид и начина на приготвяне. Традиционно ястието се приготвя от патладжани, пълнени с телешка кайма, домати и лук. Формата на патладжана се оприличава на тумбесто коремче. Патладжаните се разрязват по дължина, за да бъдат напълнени.

В българското кулинарно пространство наименованието прави впечатление масовата употреба на слятото изписване. В превод на български името на ястието звучи като: *Коремът му цепнат*.



Снимка 6. Кеди-батмаз⁶⁰

Наименование на турски език	KEDİBATMAZ
Изписване според нормите на българския език	КЕДИ-БАТМАЗ
Анализ на турското наименование	<p>Брой думи: една</p> <p>Вид: сложно съществително име, образувано от съществително + глагол</p> <p>Връзка: сливане на думи</p> <p>Kedi – <i>същ. зоол.</i> котка (<i>Felis domesticus</i>) (АТБР, 2009: 733)</p> <p>Batmak – потъвам, потапям се; залязвам, пропадам; фалирам, изцапвам се (АТБР 2009: 143)</p> <p>Batmaz – <i>bat-</i> (корен на глагола <i>batmak</i>) + <i>maz</i> (афикс за отрицателна форма в сегашно-бъдеще време)</p>

Кеди-батмаз представлява е безмесно ястие. Произходът на името е свързан със следната история: Али, момче от бедно семейство, обича момиче на име Фатма.

⁶⁰ <https://www.sabah.com.tr/sofra/tarifler/borekler-corekler-ve-pogacalar/keci-batmaz>

Двамата се женят, но майката на Али никак не харесва невестата му и все я дебне за грешки или пропуски. Един ден Фатма решава да сготви нещо за съпруга си, но вкъщи няма нищо освен царевично брашно и обезмаслено сирене. Сипва брашното във врялата вода. Хем бърка, хем плаче. За щастие ястието става доста хубаво. Свекървата, като видяла това, в желанието си да навреди на снаха си довежда домашната котка, хваща лапичките ѝ и ги притиска върху храната. Лапичките на котето обаче не потъват.⁶¹ В превод на български означава *Котето не потъва*.



Снимка 7. Ели-бьогрюнде⁶²

Наименование на турски език	ELİBÖĞRÜNDE
Изписване според нормите на българския език	ЕЛИ-БЬОГРЮНДЕ
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложно съществително име Връзка: сливане на думи El – <i>същ.</i> ръка (от китката)

⁶¹ <https://lezzetler.com/keci-batmaz-mengen-bolu-vt76840>

⁶² <http://yemek-ye.net/tarifler/et/eli-bogrunde/>

	надолу); <i>прен.</i> ръце (собственост, притежание; управление, гнет) (АТБР 2009: 400) Vöğür, -ğrū – <i>същ.</i> хълбок; страна (на тялото) (АТБР 2009: 205) Vöğründe – böğür + -de (<i>окончание за местен падеж</i>)
--	--

Ели-бьогрюнде е месно ястие, което в превод на български означава *Ръката му на хълбока*. Традиционно се приготвя от агнешко месо, домати, пипер и чесън. Появява се в Мараш⁶³ преди доста години, когато група дребни търговци и златари купуват продукти и ги дават в пекарната за печене, т.е. ястието е резултат от местна традиция *Halfene* (*халфене*), която в превод на български означава *споделяне*. В миналото, когато тавите били рядкост или ги е имало, но са били скъпи, месото и зеленчуците са се подреждали на тънки ламарини, за да се изпекат. Важно е съставките на ястието да се нареждат една до друга⁶⁴. Това най-вероятно е причината, поради която ястието в този край да се нарича и *Yan yana* (*едно до друго*).



Снимка 8. Али назик кебап⁶⁵

⁶³ Известен също и като Кахраманмараш.

⁶⁴ <http://lezzetavcilari.com/portfolio/maras-eli-bogryunde-yapimi/>

⁶⁵ <https://yemek.com/tarif/alinazik-kebabi/>

Наименование на турски език	ALİNAZİK KEBABİ
Изписване според нормите на българския език	АЛИНАЗИК КЕБАБЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: сложно съществително + съществително Връзка: изафетна конструкция (изафет от втори вид) Кебар, bı – <i>същ. ар</i> кебап (печени или пържени парчета месо); печен, припечен; <i>прен.</i> обгорял, изгорял (АТБР 2009: 732)

Алиназик кебабъ е месно ястие. Един от коментарите по отношение на наименованието е, че съставните думи на композита са с арабски произход и имат следното значение: *alâ* – *хубав* и *nazik* – *ядене, ястие*.⁶⁶

Според една широко разпространена легенда през 16 век султан Селим (1512-1520) посещава Антеп. На тържественото пиршество, организирано в негова чест, той забелязва това ястие сред всички останали, опитва го и пита: “Hangi eli nazik uarti bunu?” (Чи хубави ръце сготвиха това?). Така името на ястието става Алиназик⁶⁷.

⁶⁶ <https://www.maximiles.com.tr/TR/seyahat-rehberi/seyahat-rehberi-detaylari/Sayfalar/seyahat-rehberi-detaylari.aspx?listName=Tour%20Guide%20List&idElem=501&stepActual=tourGuideTab>

⁶⁷ <https://www.maximiles.com.tr/TR/seyahat-rehberi/seyahat-rehberi-detaylari/Sayfalar/seyahat-rehberi-detaylari.aspx?listName=Tour%20Guide%20List&idElem=501&stepActual=tourGuideTab>

Според етимологичния речник името е с арабски произход и означава *храна на шиш, шиш кебап*. Преди 80-те години на миналия век в местната антепска кухня ястието се нарича *alenazik (аленазик)*. След това придобива известност в цялата страна с името *alinazik (алиназик)*.⁶⁸

Ястието има утвърдена форма в българското кулинарно пространство – *Али назик кебап*.



Снимка 9. Биджи-биджи⁶⁹

Наименование на турски език	ВІСІВІСІ
Изписване според нормите на българския език	БИДЖИ-БИДЖИ
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложно съществително име Връзка: сливане В речниковия състав думата <i>bıci</i> е с препратка към словосъчетанието <i>cıci bıci</i> . <i>Cıci</i> – <i>прил.</i> симпатичен, мил, скъп, приятен, хубав (АТБР)

⁶⁸ <https://www.nisanyansozluk.com/?k=alinazik>

⁶⁹ <https://www.diyetasistan.com/bici-bici-kac-kalori.html>

	2009: 247) Cici bici – <i>същ.</i> гиздав, нагизден, украсен, натруфен (АТБР 2009: 247)
--	--

Биджи-биджи е студен десерт, наподобяващ известния през Османския период **карсамбач** (*karsambaç*)⁷⁰. Карсамбачът се приготвя от чист настърган лед или от сняг, към който се добавят плодове и розова вода, а при биджи-биджи има и малеби, което се казва *биджи*⁷¹. В онлайн речника на диалектните думи на Турския езиков институт е посочено, че в района на Адана, Гарсус и Ичел думата *bici* означава крем от нишесте.⁷²

Ястието не фигурира в българското кулинарно пространство.



Снимка 10. Дилбер-дудагъ⁷³

⁷⁰ настърган лед

⁷¹ https://tr.wikipedia.org/wiki/Bici_bici

⁷² <https://sozluk.gov.tr/>

⁷³ <https://www.yasemin.com/yemek/haber/2901848-dilber-dudagi-tatlisi-nasil-yapilir-enfes-dilber-dudagi-tatlisi-tarifi>

Наименование на турски език	DİLBERDUDAĞI
Изписване според нормите на българския език	ДИЛБЕР-ДУДАГЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: сложно съществително име Връзка: сливане Dilber – <i>прил. пер. ост.</i> красива, привлекателна (АТБР 2009: 347) Dilber – <i>същ. пер ост.</i> хубавица, красива (АТБР 2009: 347) Dilberdudağı – <i>същ.</i> вид сладкиш (АТБР 2009: 347) Dudak, -ğı – <i>същ.</i> устна; <i>прен.</i> уста (АТБР 2009: 376)

Дилбер-дудагъ е вид сиропиран десерт, което в превод на български означава *Устните на красавицата*.

Легендата гласи, че десертът е дело на готвач, известен през османския период с кулинарните си умения. Талантлив, но нещастен. В сърцето му горяла мъка по любимата жена – Дилбер. В желанието си да създаде нещо в чест на любимата, той създава този десерт, наподобяващ устните на любимата. Говори се, че докато правел десерта, си повтарял как не е могъл да се насити на устните и аромата на любимата Дилбер.⁷⁴

В българското кулинарно пространство е разпространен като *Дилбер-дудагъ*.

⁷⁴ <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/hikayesini-merak-edeceginiz-cok-degisik-tatli-isimleri/>



Снимка 11. Дуваль татлъ⁷⁵

Наименование на турски език	DUVALI TATLI
Изписване според нормите на българския език	ДУВАЛЪ ТАТЛЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: прилагателно + съществително Връзка: атрибутивно-субстантивно словосъчетание Duvalı – няма лексикографски данни за значението ⁷⁶ Tatlı – <i>същ.</i> сладко, сладкиш, сладък десерт, захарни изделия (АТБР 2009: 1320)

Дуваль-татлъ е десерт, характерен за района на Орхангази, област Бурса. Орхан Чифтчи, който го е патентовал, разказва, че името на този десерт всъщност е ***duvalı tatlı*** (*молитвен сладкиш*) и се появява вследствие на

⁷⁵ <https://foursquare.com/v/duval%C4%B1-tatli%C4%B1/5c7aa0118194fc002c11c333?openPhotoId=5df8c67e6a4f1100081e45a6>

⁷⁶ Направена бе справка в речниците на Турския езиков институт, Академичния турско-български речник и в етимологични онлайн речници.

една забавна ситуация, участници, в която са неговият баща и един клиент. Преди точно 21 години един клиент влиза в кухнята, докато бащата на Орхан Чифтчи приготвя десерта и му казва, че вече е крайно време да се разкрие тайната на тази сладост. Майсторът, който бил доста духовит човек, изключва котлона и започва да се моли. Изненадан, клиентът пита майстора какво прави, а той му отговаря, че чете молитва за десерта. Ето така се появява името *dualı tatlı*. При патентоването обаче се оказва, че вписването на производни с *dua* (молитва) било невъзможно, поради което се наложило да видоизменят името и то става популярното днес *duvalı tatlı*.⁷⁷



Снимка 12. ШЪЛЪК ТАТЛЪСЪ⁷⁸

Наименование на турски език	ŞİLLİK TATLISI
Изписване според нормите на българския език	ШЪЛЪК ТАТЛЪСЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: съществително + съществително Връзка: изафетна конструкция

⁷⁷ <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/adinin-hikayesi-cok-ilginc-duali-degil-duvali-tatli-40990802>

⁷⁸ <https://tarifitatlı.com/sillik-tatlısı/>

	(изафет от втори вид) Şıllık,-ğl – <i>същ.</i> кипра, кокона (АТБР 2009: 1272) Tatlı – <i>същ.</i> сладко, сладкиш, сладък десерт, захарни изделия (АТБР 2009: 1320)
--	---

*Шълък-татлъсъ*⁷⁹ е десерт, типичен за района на Урфа и в превод на български означава *Десертът на коконата*. Сладкишът е известен още от османско време, когато се нарича *Şileki* (*шилеки*), което на кюрдски означава *палачинка*.⁸⁰ С времето името търпи промени като преминава през форми като *şolik*, *şiliki* и *şike*.⁸¹ Според Яшар Батман вина за промяната на името на десерта от *şileki* на *şillik* имат някои журналисти, които през 90-те години на миналия век в опита си да презентират културата на Урфа, променят оригиналното му име.⁸²

Ястието не присъства в българското кулинарно пространство.



Снимка 13. Ашуре⁸³

⁷⁹ Прилага се правилото, според което двойните съгласни се предават в българския език с една съгласна.

⁸⁰ <https://www.nisanyansozluk.com/?k=%C5%9F%C4%B1ll%C4%B1k>

⁸¹ <https://www.sihirlisini.com/recipe/urfadan-sillik-tatlisi/>

⁸² <http://www.radikal.com.tr/radikal2/sileki-tatlisinin-cignenen-onuru-908515/>

⁸³ <https://www.cnnturk.com/turkiye/asure-nasil-yapilir-olculu-asure-tarifi-ve-malzemeleri>

Наименование на турски език	AŞURE
Изписване според нормите на българския език	АШУРЕ
Анализ на турското наименование	Брой думи: една Вид: съществително aşure – <i>същ. ар.</i> ашуре (сладко от варено жито с орехи и канела) (АТБР 2009: 90) Aşure Au1 – <i>същ. с. и.</i> месец Мухаррем, букв. „Месец Ашуре“ (АТБР 2009: 90)

Десертът *ашуре* се свързва най-вече с месец Мухаррем. Това според ислямското летоброене е първият месец от Новата 1440 година. Първият ден, в който се вари и предлага ашурето е всъщност десетият ден от месец Мухаррем. *Aşure* идва от арабската дума *aşura*, която означава десет.⁸⁴

Произходът на ашурето, превърнал се в символ на месец Мухаррем, датира от древни времена. Преданието гласи, че е възникнало като ястие по времето на Всемирния потоп, който продължава една година. Храната в Ноевия ковчег (кораб) намалява. Ной събира всички продукти, които са останали и ги сварява в един голям котел.⁸⁵ Ашурето се свързва с милосърдие и благодат, раздава се на близки, роднини и приятели. Обичаят повелява купичката с ашуре да не се връща празна на

⁸⁴ <https://www.grandmufti.bg/bg/up-to-date/novini/6564-mesetz-muharrem-denyat-ashure-i-znachenieto-im-za-myusulmanite.html>

⁸⁵ <https://www.ozgurkocaeli.com.tr/haber/4492851/asurenin-varolus-hikayesi#:~:text=A%C5%9Furenin%20hik%C3%A2yesi%20ise%20%C5%9Fu%20k%C4%B1ssaya,kar%C5%9F%C4%B1n%20ne%20yaz%C4%B1k%20ki%20Hz.https://www.yeniasir.com.tr/yasam/2017/09/29/hz-nuhtan-bugune-asurenin-hikayesi>

съседа. Обикновено в купичката се слагат ядки, плодове, бонбони и др.



Снимка 14. Супа „Сакала-чарпан“⁸⁶

Наименование на турски език	SAKALAÇARPAN ÇORBASI
Изписване според нормите на българския език	САКАЛА-ЧАРПАН ЧОРБАСЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: сложно съществително + съществително Връзка: изафетна конструкция (изафет от втори вид) Sakal – <i>същ.</i> брада (АТБР, 2009: 1126) Çarptak – удрям, бия; (<i>e</i>) блъскам се, удрям се (АТБР, 2009: 266) Çorba – <i>същ. пер</i> супа, чорба (АТБР, 2009: 296)

⁸⁶ <https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/sakala-carpan-corbasi-tarifi-41332753>

Сакала-чарпан е месна, изключително питателна супа от района на Афион. Наименованието в превод на български звучи като: *Супа, блъскаща се в брадата*.

Историята разказва как един мъж занесъл на съседа си, възрастен и самотен мъж една купичка топла, подхранваща супа. Възрастният мъж започнал да пие супата директно от паницата, а юфката и фидето в супата полепнали по брадата му.⁸⁷



Снимка 15. Сладкиш „Отур-фатма“⁸⁸

Наименование на турски език	OTURFATMA TATLISI
Изписване според нормите на българския език	ОТУР-ФАТМА ТАТЛЪСЪ
Анализ на турското наименование	Брой думи: две Вид: сложна дума + съществително Връзка: сливане Oturmak – сядам; прилягам,

⁸⁷ <https://yemek.com/tarif/sakala-carpan-corbasi/#:~:text=Bi%20rivayete%20g%C3%B6re%20de%20hikayesi,%C3%A7orbas%20olarak%20g%C3%BCn%C3%BCm%C3%BCze%20kadar%20gelimi%C5%9F>

⁸⁸ <http://www.gebzeninsesi.com/yazar-nazli-tatli-otur-fatma-tatlisi-228.html>

	<p>подхождам; живея заедно/ съвместно; слягам, улягам; заемам място (АТБР, 2009: 998)</p> <p>Fatma – собствено име</p> <p>Tatlı – <i>същ.</i> сладко, сладкиш, сладък десерт, захарни изделия (АТБР 2009: 1320)</p>
--	---

Отур-фатма е сладкиш от района на Коджаели. Другото име на този десерт е *Nazlı tatlı* (*Разглезен десерт*). Етимологията на името се свързва с начина на приготвяне. Най-важният момент от приготвянето на десерта е регулирането на температурата на печене. Необходимо е голямо и постоянно внимание, за да не изгори. Това води до постоянното присъствие на приготвящия по време на изпичането. Разбира се приготвящия няма как да стои прав пред фурната, поради което десертът се нарича в буквален превод на български *Седни Фатма* по аналогия на седящият, регулиращ температурата и печенето.⁸⁹

Според редица специалисти турската кулинарна култура със своите техники на приготвяне, оформление на трапезата, специфични стилове на обслужване, с разнообразието си и с неповторимия си вкус, заедно с френската и китайската кухня е сред трите най-богати кухни в света. Турската кулинарна култура отразява разнообразния набор от кулинарни традиции, vyplътени от различните общности, населявали територията на днешна Турция. Названията в тематичната група кулинарна лексика са също толкова разнообразни, а въпросът за турската кулинарна лексика е актуален и

⁸⁹ <https://www.mynet.com/otur-fatma-tatlisi-nazli-nasil-yapilir-iste-otur-fatma-tatlisi-tarifi-1192987-myemek>

значим за изследване както в научно-теоретичен, така и в практико-приложен аспект. Екскерпираният материал може да е полезен за разширяване и обогатяване на изследователския периметър и да послужи като отправна точка за други по-задълбочени изследователски търсения особено в областта на превода.

Цитирана литература:

Akın, Özkoçak, Gültekin 2015: Akın, G., Özkoçak, V. ve Gültekin, T. Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, Sayı 30, 33 – 52.

Akkor 2014: Akkor, Ö. Selçuklu Mutfağı, Alfa yayınevi, 2. Baskı, ISBN:978-605-106-691-2, İstanbul

Argılı 2005: Argılı, E. Elif'in Mutfağından Ağzınıza Layık 400 Tarif, İstanbul: Omega Yayınları.

Arıhan 2012: Arıhan, S. Antik Çağda Beslenme, Beslenme Antropolojisi-I. Hatipoğlu Yayınları, 160, Beslenme ve Diyetetik Dizisi: 03, s.45-78, Ankara.

Baysal 1993: Baysal, A. Beslenme Kültürümüz, Kültür Bakanlığı Yayınları: 1230, Ankara.

Belge 2000: Belge, M. Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul: İletişim.

Çiğirim 2001: Çiğirim, M. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar: Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış, Yayın 28, Ankara.

Cohen, Avieli 2004: Cohen, E, Avieli, N. Food intourism. Attraction and impediment. Annals of Tourism Research, 2004, Vol 31 (4), 755-778.

Demirkol 2013: Demirkol, N. Bir Masa Etrafında Toplanmak: Kültürlerarasılığın Hayata Geçirilme Alanı Olarak Sofra ve Mutfak. Aynı Tadı Paylaşmak: Türkiye – Romanya Geleneksel Ortak Mutfağı Çalıştay Bildirileri (pp. 23-30).

Organizator: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Somut Olmayan Kültürel Miras İhtisas Komitesi. Kültürel Koridorlar İhtisas Komiteleri and Romanya Kültür Bakanlığı. Ankara. 7-11 September 2011.

Dobrev: 2009: Dovrev İv. i kolektiv. Akademichen tursko-bulgarski rechnik. Sofia: Riva.

Genç 2008: Genç, R. XI. Yüzyılda Türk Mutfağı, Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Ed: Sabri Koz. İstanbul, Kitabevi Yayınları, Cilt I, s. 4.

Gülal, Korzay 1987: Gülal, M., Korzay, M. Yemek Pişirme, MEG ve Spor Bakanlığı Yayınları: 762. Ders Kitapları Dizisi: 284, İstanbul.

Güler 2010: Güler, S. Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 26, 24 – 30.

Gürkan 2007: Gürkan, O. T. Yöresel Türk Mutfağı, İstanbul: Yaylım Yayıncılık.

Gürsoy 2004: Gürsoy, D. Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Oğlak Yayıncılık, İstanbul.

Haydaroğlu 2003: Haydaroğlu, İ. “Osmanlı Saray Mutfağından Notlar”, Ankara Üniversitesi Dergisi, Cilt 22, Sayı 34, Ankara.

İnalcık 2012: İnalcık, H. Sempozyum Açılış Konuşması. Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (pp. 13-18). Editors Ayşegül Avcı, Seda Erkoç and Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

İvanova 2017: İvanova, L. Kulınaren turizam – sashnost i perspektivi. [последно отворен на 17.03.2021] <<http://em.swu.bg/images/SpisanieIkonomikaupload/SpisanieIkonomika2009/FOOD%20TOURISM-SUBSTANCE%20AND%20PERSPECTIVES.pdf>>

Karahasan-Çınar 2017: Karahasan-Çınar, İ. Kulınarnata traditsiya v kulturno-bitoviya model na bulgarskite turtsi i tatari. [последно отворен на 17.03.2021] <<http://www.librev.com/index.php/discussion-culture->

publisher/3343-kulinarnata-traditziya-v-kulturno-bitoviya-model-na-balgarskite-turtzi-i-tatari>

Közleme 2012: Közleme, O. Türk Mutfak Kültürü ve Din. Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Mussmann, Pahalı 1994: Mussmann, K. D., Pahalı, C. Mutfak Hizmetleri, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları Yayın No: 397, Eskişehir.

Neumann, Faroqhi 2006: Neumann, C.K., Faroqhi, S. Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur.

Odabaşı 2000: Odabaşı, A. S. Geçmişten Günümüze Konya Kültürü, Konya, Selçuklu Bld.Yay. s.81

Oral 1956: Oral, Z. “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, Türk Etnoğrafya Dergisi, (1), 74.

Önçel 2015: Önçel S. Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler (Turkish Cuisine and an assessment on its Future).

https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue4/2015_vol3_issue4_article4.pdf

Samancı 2008: Samancı, Ö. İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Ed: A. Bilgin,. Ö. Samancı. Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s.199 – 219.

Sürücüoğlu 2008: Sürücüoğlu, M. S. “Selçuklularda Beslenme ve Mutfak Kültürü”, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

Şahin 2016: Şahin, H. “Orta Asya, Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Türk Mutfak Kültürü”, Türk Mutfak Kültürü, Ed: Alev DüNDAR Arıkan, Eskişehir, 23 – 49.

Şavkay 1998: Şavkay, T. Mutfağımız Büyük Bir Kültürel Renkliliğe Sahip. Türsab Dergisi, Sayı: 71, 44 – 46.

Toygar 2001: Toygar, K. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Türk Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Ankara, Yayın No: 29.

Uzunağaç 2014: Uzunağaç, Ö. Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü. (Published Master Thesis). İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü.

Ünver 1952: Ünver, S. Fatih Devri Yemekleri, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, İstanbul.

Üstün 2009: Üstün, Ç. Eski Bir Türk İçeceği: Kımız (Koumiss). [Последно отворен на 18.03.2021] <<https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/156974>>

Yılmaz 2002: Yılmaz, A. İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek, İstanbul.

THE POLICIES OF THE USSR AND TURKEY AT THE MONTREUX CONVENTION REGARDING THE STRAITS IN 1936

Chief Assistant **Memish MERDAN**, PhD
Konstantin Preslavsky University of Shumen
m.merdan@shu.bg

Abstract: The Regime of the Straits established in 1923 in the new political environment of Revisionism in the 30s of the XXth century was to be changed. The intended Montreaux Convention in 1936 provided various versions for possible changes reflecting the desires of the countries, having an interest in the Black Sea region. The English proposal was the most “conservative” one and favoured the right of passage to the detriment of the Turkish interests. The preliminary coordinated Soviet and Turkish proposals gave a new idea for the place of the Straits emphasising on the interests of the Black Sea countries and mainly on those having powerful commercial and military fleets. The political decision mutually taken in Moscow and Ankara prevailed in Montreaux as a result of the clever diplomatic actions of the two interested countries and also due to the British policy of concessions to problems, considered “secondary” by the British diplomacy in the circumstances of advancing revisionism.

Key words: Montreaux Convention of the Straits, Black Sea region, diplomatic proposals of Great Britain, Turkey and the USSR, Maxim Litvinov, Collective Security System

ПОЛИТИКАТА НА СССР И ТУРЦИЯ НА
КОНФЕРЕНЦИЯТА ЗА ПРОЛИВИТЕ В МОНТРЬО ПРЕЗ 1936

г.

гл. ас. д-р Мемиш Мердан

Резюме: Режимът на Проливите, установен през 1923 г., в новите политически условия на ревизионизъм през 30-те години на XX век предстои да бъде променен. Конференцията в Монтьро, свикана през 1936 г. с тази цел, предлага различни

варианти на промяна, които съответстват на вижданията на държавите, имащи интереси в Черноморския регион. Английската теза е най-„консервативна“ и поставя акцент върху запазването на свободата на мореплаване в ущърб на турските интереси. Съветската и турската тези, предварително съгласувани, представят ново виждане за мястото на Проливите, което акцентира върху интересите на черноморските държави, но най-вече на тези, притежаващи силен търговски и военен флот. Политическата визия, изработена съвместно в Москва и Анкара, успява да се наложи в Монтрьо, поради умелите дипломатически действия на двете заинтересовани държави и поради компромисната политика на Великобритания, която в условията на настъпващ ревизионизъм е склонна към отстъпки по редица „второстепенни“ за английската дипломация проблеми.

Ключови думи: Конференция за Проливите в Монтрьо, Черноморски регион, тезите на дипломацията на Великобритания, на Турция и на СССР, Максим Литвинов, Система за колективна сигурност

INTRODUCTION

The regime of the Straits established by the Treaty of Lausanne in 1923 impaired Turkish sovereignty and represented a security threat. The established demilitarised zone deprived Turkey of the right to protect the Straits against a possible threat. The Treaty of 1923 was a compromise, forced on Turkey. Thus, one of the main tasks of the foreign policy in the years to come was the fight for revising the provisions of the Treaty of Lausanne regarding the Straits.⁹⁰

In fact, England benefited from the new situation as it had the chance to strengthen and increase its hegemony in the Mediterranean by spreading influence in the Black Sea

⁹⁰Sadulov, Ahmed, Agoniyata na Iztochniya Vapros i Razhdaneto na Nova Turtsiya (1918-1923 g.), Izd. Faber, Veliko Tarnovo, 2000, p. 339 .

aquatory. English diplomacy decided that keeping the Straits unrestricted is would be beneficial to England in the new geopolitical situation in that part of the world after the end of World War I. In that case, the Straits were to fall under the control of the country with the most powerful navy, i.e. in English hands. In order for ensuring the unrestricted access of the English navy to the Black Sea, the Straits should be demilitarised.

The change of the regime of the Straits evidently aimed at the interests of Soviet Russia and seriously threatened its Black Sea ports. Thus, the most logical action of Moscow was refusing to ratify the Convention for the Straits of 1923⁹¹.

Turkey managed to take advantage of the situation resulting from the events of the middle of the 30s of the XX-th century and raised the issue for abolishing the clauses, regarding the Straits demilitarisation in front of the countries that had drawn up the Straits Convention.

The purpose of the present article is to perform a critical analysis of the Soviet proposal, presented by Maxim Litvinov during the plenary session of the Montreaux Convention on June 23rd, 1936. The Turkish draft convention, handed to the participants at the very beginning, was designed with the help of the Soviet Union⁹². In his research of the Turkish-Soviet relations for the period 1939-1953 Dzhamil Gasanly studied declassified documents from the archive of the Ministry of Foreign affairs of the Soviet Union. He noted that Moscow had expressed willingness to participate in the negotiations regarding the Straits after sending Turkey a diplomatic note on April 16th, 1936. The Soviet political representative in Ankara Lev Karakhan received instructions to

⁹¹ Genov, Georgi P., "Pravniyat Rezhim na Prolivite (Bosforat i Dardanelite). Minalo i Nastoyashte", *GSU yuridicheski fakultet, t. XXXI, 12, 1935-1936*, Pridvorna pechatnitsa, Sofia, 1936. p. 72.

⁹² Gönlübol, Mehmet, Cem Sar vb. *Olaylarla Türk Dış Politikası (1919-1995)*, 9. Baskı, Siyasal Kitabevi, Ankara 1996, s. 123.

start talks with the Turkish government aiming at clarifying the line of actions that Turkey should follow during the upcoming convention⁹³.

While preparing for the convention, the Soviet government instructed its delegates to fight for a differentiated approach in relation to the naval ships of the Black Sea and non-Black Sea countries. Following the instructions L. Karakhan began talks with the Turkish foreign minister Tevfik Rüşti Aras⁹⁴. Therefore, we could say that the Turkish and Soviet parties agreed on following a joint line of actions during the convention.

Something that is a matter of interest but was overlooked when the problems related to the Montreaux Convention had been studied is the way the Soviet diplomacy reached its foreign goals by using peaceful means. If we followed the rule that each and every diplomatic document should be read three times – the first time we should see what it said, the second time – to find what was not said and the third time to see how things were presented, as it was the case with the exposition document of the Soviet foreign minister Maxim Litvinov in front of the convention delegates, and if we analysed the information according to the historical facts, we would be impressed by the skills of the Soviet diplomacy of that period regarding the fight for imposing the Collective Security System.

1. Turkey's plan

The Straits Convention started on June, 22nd, 1936 in the Swiss city of Montreaux with the participation of Turkey, Bulgaria, Romania, the Soviet Union, Greece, Yugoslavia, England, France, Japan and Australia. After it was opened, all

⁹³ Gasanly, Dzhamil, SSSR – Turtsiya: Ot Neytraliteta k Holodnoy Voyne (1939-1953), Izd. "Tsentri Propagandy", Moskva, 2008, p. 23.

⁹⁴ Ibid., p. 24-28.

delegates commenced work by basing their discussions on the draft convention, drawn by the Turkish government. The content of that plan, given right after the start of the convention, came as a surprise for all participants but the Soviet ones. It was known that the Montreaux convention was supposed to revise some provisions of the Treaty of Lausanne regarding the regime of the Straits signed on July, 24th, 1923 that had become inapplicable due to some changes of the circumstances. The main cause was the rearmament of the Straits in order for the Turkish security to be ensured. The proposal of the Turkish government not only aimed at abolishing the stipulations of the Treaty of Lausanne regarding demilitarisation but also insisted on performing radical changes of the regime of the Straits.

The 1923 Treaty of Lausanne provided complete freedom of passage for merchant and naval ships and navigation in the Straits. The only condition for passing through the Straits and entering the Black Sea in peaceful times was related to the tonnage of the powers each country was allowed to send separately which was not supposed to exceed the tonnage of the most powerful coastal fleet in the Black Sea. The same regime was to be observed in an event of war in case Turkey had a neutral position and also in war times in relation to neutral ships⁹⁵. The Treaty of Lausanne also stipulated unrestricted passage of aircraft over the Straits.

The Turkish proposal, presented in Montreaux, did not mention the principle of unrestricted passage and navigation but emphasised on “the interest of international trade” and “Turkey’s security” as the base for the new regime. Consequently, it offered the following important changes:

⁹⁵ For the text of the Treaty of Lausanne regarding the Straits of 1923 see Soysal, İsmail, *Tarihçeleri ve Açıklamaları ile Birlikte Türkiye'nin Siyasal Andlaşmaları*, 1. Cilt (1920-1945), Türk Tarih Kurumu Basımevi Yyn, Ankara 1983, p. 140-151.

Regarding the area of the Straits – all countries were allowed a maximum tonnage of 14 000 tons for all ships and a compulsory notification of 1 month prior to the passage of each vessel. As for the presence of vessels in the Black Sea, it should not exceed a total aggregate tonnage of 28 000 tons for all countries. Entering the Black Sea was to be done as “a courtesy visit” and the length of stay was not to exceed 15 days. Submarines were not allowed to pass through the Straits.

As a possible exception of the above-mentioned restrictions, the plan allowed for each off-shore country to be able to pass the Straits even if having units with a tonnage of more than 25 00 tonnes in case a preliminary permission was obtained and the passage of each unit was to be separately made. In an event of war if Turkey acquired a neutral position, the above-mentioned restrictions of passage were to be applied for warring and non-warring countries. In case of war with the participation of Turkey, the Turkish government were to provide permission for the passage of each vessel. Art. 11 of the draft convention abolished the freedom of overflight of civil and military aircraft over the Straits. The International Straits Commission was also to be abolished.

The Turkish proposal envisaged two other important reforms: firstly, in case Turkey felt in danger of war, it could apply the war-time articles, which meant that passing through the Straits was to be done with the permission of the Turkish government; secondly, in an event of war when Turkey had a neutral position the freedom of passage was to be allowed to the extent Turkish obligations under the UN Pact required it not asking that it limited the access by closing the Straits for merchant and military vessels⁹⁶.

⁹⁶ Actes de la Conférence de Montreux 22 juin – 20 juillet 1936. Comte rendu des séances plénières et Procès-verbal des débats du comité technique. Liège, Octobre 1936, p. 30-32. See Gönlübol, *Ibid.*, p. 123; Dranov, B. A. *Chernomorskie Prolivy*, Moskva, 1949, p. 204-205; Gasparyan, M. A. – P. P. Moiseev, *SSSR i Turtsiya*.

The Turkish delegation made its best to justify those suggestions in its oral presentation: it explained some of them as being natural consequences of the Straits demilitarisation (for example, the restrictions of overflight in the area of the Straits) and the other ones were presented as necessary for ensuring Turkey's security.

The Turkish proposal was so unexpected that the English delegation declared the need to receive directions from its government as it was not prepared to react to the offers for such radical changes of the regime of the Straits.⁹⁷ The Japanese delegation also expressed similar reservations.⁹⁸

While waiting for directions, the delegates started preliminary discussions of each separate article of the Turkish proposal. The very first declarations in front of the convention, regarding the military vessels (art. 6 of the proposal) outlined and contrasted two completely different ideas – the English and the Soviet ones.

2. The proposal of Great Britain

During the fourth plenary session of the convention Lord Stanhope took the floor in order to present the idproposal of the English government regarding navigation in the Straits area. In his opinion the Black sea was an international sea and the Straits were an international way for communication between the two seas. Consequently, each nation had the right to send its naval forces to the Black Sea on courtesy visits in order to perform police functions (such as control over merchant and fishing vessels), for carrying out regular military service and training, for humanitarian causes, etc. If the purpose of the visit was to be restricted, there should be reciprocity between the landlocked countries willing to send their forces to

1917-1979, Izd. Nauka, Moskva, 1981, p. 134-135, Genov, *Ibid.*, p. 74.

⁹⁷ Actes de la Confèrence de Montreux..., p. 32-33.

⁹⁸ *Ibid.*, p. 33.

the Black Sea and the coastal countries intending to come out of the same sea.

In order for ensuring the security of coastal countries, England stated that the access of the landlocked countries' fleets to the Black Sea should be restricted, yet the restriction should be "flexible" as Lord Stanhope put it. It should also be related to the size of the most powerful coastal fleet in the Black Sea: the larger the fleet in the sea was, the bigger the fleet of a landlocked country (in the sense of tonnage) should be allowed to the same sea as that flexible system would ensure the security of the coastal countries better,—rather than limit for tonnage in absolute numbers⁹⁹ to be set.

In relation to the passage through the Straits, the English government agreed that certain restrictions could be in favour of the Turkish security but those restrictions should be based on reciprocity, e.g. they should be one and the same for landlocked and coastal countries.¹⁰⁰

In general, the English idea expressed the three following situations: freedom of access to the Black Sea, which was considered an international sea; "flexibility" of the global tonnage, permitted to the sea in view of ensuring the security of the coastal countries; complete reciprocity between coastal and landlocked countries in relation to the passage through the Straits.

3. The proposal of the Soviet Union

During the plenary session on June 23rd, M. Litvinov presented the idea of the Soviet Union that emphasised on the geographical location of the Black Sea as being unusual. It led to nowhere and it could not be used for the purpose of transit. It

⁹⁹ Actes de la Conférence de Montreux... p. 43. See Dranov, *Ibid.*, p. 205-206. Genov, *Ibid.*, p. 76-80.

¹⁰⁰ Actes de la Conférence de Montreux... p. 43.

was described as being geographically a closed sea. Thus, each time naval ships entered the Black Sea, it was done on purpose and all coastal countries had the right to be aware of that purpose in order for them to be able to ensure their security.

Undoubtedly, according to Litvinov, the best way for that security to be ensured was completely closing the Straits for naval vessels of non-Black sea countries. Yet, the Russian government did not insist on this proposal and felt ready to support the idea of the Turkish government. Vessels of any countries were to be permitted to the Straits when stating a particular reason and observing certain restrictions.

As for the purpose of such passage, actually no country that did not own sea bases in the Black Sea had any interest in sending its own naval ships to that closed sea. Yet, an international military practice existed for naval ships performing courtesy visits. The Soviet government did not want to deprive the non-Black sea countries of this advantage, but such visits were not supposed to present a threat to the coastal countries. This led to applying some restrictions for passing through the Straits as the larger the tonnage and number of vessels entering the Black Sea was, the greater the need of security in that part of Europe and Asia was. That was supposed to preserve world peace.

As the above-mentioned arguments justified the need for restricting the access to the Black Sea, Litvinov stated he saw no reasons for taking the right of the coastal countries to let their naval ships pass through the Straits in the directions of the large international sea and ocean routes. He also emphasised on the fact that this mainly concerned the Soviet Union as the country had sea bases in several different seas not having direct links one to another but through the Straits.

Finally, the Soviet delegate stressed on the fact that the rights and obligations of the UN were not to be forgotten. Naval forces, sent by the UN in order to render assistance to a country

– victim of aggression, needed to have the right to enter and leave the Black sea¹⁰¹.

As this comparatively short exposition made it obvious, the Soviet idea had two main points. The first one stressed on the coastal and landlocked countries having a different regime for passing the Straits. The second point of the Soviet proposal required observing the UN rights in relation to passing through the Straits.

4. A critical analysis of the Soviet proposal

Litvinov's words left the impression that he spoke on behalf of all Black sea countries without putting himself in the place of any specific one. It was true that the Black sea had a special location but it was more of a geographical one. In political and economic sense it was difficult to distinguish between the Black sea and the other seas. It should not be forgotten that not only the Soviet Union but also three other coastal countries spread along the seashore. Consequently, the Straits served as a natural transit trade route for some countries like many other international channels. The fact that the way back followed the same route made no difference. For this reason, the Treaty of Lausanne and the new convention confirmed the complete freedom of transit trade. So, what were the reasons for not applying the same principle to the passage of naval ships? The geographical location and other conditions of the Black Sea did not vary according to the type of vessel passing, namely a commercial or a naval ship. However, things would have been different if the sea had been a Soviet one. But that was not the case.

Besides, from a political point of view the security requirements of the four Black Sea countries could not always

¹⁰¹ Ibid., p. 33-34; Dokumenty Vneshney Politiki SSSR, t. XIX. 1 yanvarya – 31 dekabrya 1936 g., Politizdat, Moskva, 1974, p. 314-316.

be equal. There was always the possibility that one coastal country, for example the Soviet Union could feel threatened and could require the closing of the Straits while another country might state that its security demanded the Straits to be opened.

Furthermore, the powers in the Black Sea were not equal as the Soviet Union had considerably more power than the weak Turkish fleet; the Romanian navy was not strong and the Bulgarian coastline was not protected. The closing of the Straits could provide the Soviet Union with an immense advantage; thus, ensuring its dominance to the detriment of all other coastal countries. In other words, it all came down to what relations the countries and the Soviet Union had at a particular moment. As a whole, the security of the small Black sea countries, especially Bulgaria, would be best guaranteed if a balance of powers were to exist in the Black Sea, i.e. when free competition and balance of the powers of the great sea powers were allowed to the sea. This would be possible if the Straits allowed free passage of naval ships.

At the same time, it should be noted that the Soviet Union demanded the right to be able to take its heaviest naval units out of the Black Sea, having into consideration the fact that the country owned naval bases in other seas, yet no one was to know whether those vessels leaving the Black Sea did not aim at threatening the security of any other non-Black Sea country.

CONCLUSION

Having studied the joint line of action of the Soviet Union and Turkey during the Montreaux Convention, we could conclude that both countries not only synchronised their positions but actually realised a preliminary planned strategy that eventually led to achieving the intended goal – changing the regime of the Straits which served the interests of both countries.

SOURCES AND BIBLIOGRAPHY

A. Published Sources

Actes de la Conf rence de Montreux 22 juin – 20 juillet 1936. Comte rendu des séances pl ni res et Procès-verbal des débats du comité tehniue. Li ge, Octobre 1936.

Dokumenty Vneshney Politiki SSSR, t. XIX. 1 yanvarya – 31 dekabrya 1936 g., Politizdat, Moskva, 1974.

Soysal, İsmail, Tarih eleri ve Açıklamaları ile Birlikte Türkiye'nin Siyasal Andlaşmaları, 1. Cilt (1920-1945), Türk Tarih Kurumu Basımevi Yyn, Ankara 1983.

B. Bibliography

Akşın, Apt lahat, Atatürk' n Milli Dış Politika İlkeleri ve Diplomasisi, Türk Tarih Kurumu Yyn, Ankara 1991.

Barlas, Dilek, “Montreux Konferansı ve Sonrasında Çanakkale Boğazı ve Türkiye”, ed. Mustafa Demir.  anakkale Tarihi I. Değişim Yyn, İstanbul 2008.

Caşın, Mesut Hakkı, “Dünya Deniz Ulaşımında Marmara Denizi ve Türk Boğazlarının XXI. Yüzyılda Değişen Stratejik Vizyonu”, 21. Yüzyılın Eşiğinde Türk Dış Politikası, ed. İdris Bal, Alfa Yyn, İstanbul 2001.

Dranov, B. A. Chernomorskie Prolivy, Moskva, 1949.

Duroselle, J.-B., Histoire Diplomatique de 1919 a Nos Jours, Sixieme edition, Dalloz, Paris 1974.

Ganev, I. Prolivite i Balgariya. Sofia, 1946.

Gasanly, Dzhamil, SSSR – Turtsiya: Ot Neytraliteta k Holodnoy Voyne (1939-1953), Izd. “Tsentr Propagandy”, Moskva, 2008.

Gasparyan, M. A. – P. P. Moiseev, SSSR i Turtsiya. 1917-1979, Izd. Nauka, Moskva, 1981.

Genov, Georgi P., “Pravniyat Rezhim na Prolivite (Bosforat i

- Dardanelite). Minalo i Nastoyashte”, GSU yuridicheski fakultet, t. XXXI, 12, 1935-1936, Pridvorna pechatnitsa, Sofia, 1936.
- Gönlübol, Mehmet, Cem Sar vb. Olaylarla Türk Dış Politikası (1919-1995), 9. Baskı, Siyasal Kitabevi, Ankara 1996.
- Hakov, Dzhengiz, Istoriya na Turtsiya Prez XX Vek. Izd. ATAM – IMIR, Sofia, 2000.
- Howard, H. Turkey, the Straits and U. S. Policy, 1974.
- Karaganev, Rumen, “Aspektite na Balgarskiya Belomorski Izlaz i Podgotovkata na Stranata za Konferentsiyata v Montryo (1936)”, *Izvestiya na Darzhavnite Arhivi*, 70, Sofia, 1997.
- Manchev, Krastyu - Valerian Bistriski, Balgariya i Neynite Sasedi. Politicheski i Diplomaticheski Otnosheniya 1931-1939. Izd. Nauka i izkustvo, Sofia, 1978.
- Miller, Anatoliy Filippovich, Turtsiya i Problema Prolivov. Moskva, 1978.
- Petrov, Lyudmil, Balgariya i Turtsiya 1931-1941. IK “Ivray”, Sofia, 2001.
- Sadulov, Ahmed, Agoniyata na Iztochniya Vapros i Razhdaneto na Nova Turtsiya (1918-1923 g.), Izd. Faber, Veliko Tarnovo, 2000.
- Spasov, Lyudmil, Balgariya i Konferentsiyata v Montryo prez 1936 g., *Istorieski pregled*, № 3, Sofia, 1989.
- Tsvetkov, Plamen, Evropeyskite Sili, Balkanite i Kolektivnata Sigurnost 1933-1935, Izd. BAN, Sofia, 1990.
- Tunçay, Mete, Cemil Koçak v.b. Türkiye Tarihi, C. 4 - Çağdaş Türkiye (1908-1980), 7. Basım, Cem Yyn, İstanbul 2002.
- Voinogodski, S. Yu., S. A. Gonionski i dr., Istoriya na Diplomatsiyata. T. 3, Diplomatsiyata v Parviya Etap na Obshtata Kriza na Kapitalisticheskata Sistema, Izdatelstvo na BKP, Vtoro preraboteno i dopalнено izdanie, Sofia, 1967.
- Živkova, L. The Question of Revising the Regime of the Straits Agreed upon in the Lausanne Convention. – *Etudes balkaniques*, 2, Sofia, 1971.

