

# Zorlu Dönemeçler 1 B1 23 28

– conı · 21 Ocak 2013

## 23.. HARMAN KALDIRMA

Temmuz ve Ağustos ayları da, kadın ve kızlar için, güneş altında kavrulma mevsimiydi. Birkaç erkek ve çocuk müstesna, bütün işler Onlara bakıyordu. Zaten bu mevsimde, herkes, işinde gücünde olur, köy odasının önü, sanki terk edilmiş gibi bomboş kalırdı.

Artık ekinler sararmış, başaklar olgunluğa erişmiştir. Bu sefer, her şeye rağmen, ekinleri biçmeye başlayan kadın ve kızların ağızlarında çığırılan türküler, ellerde oraklar konuşurdu. Kızgın güneş altında, ancak öğleyin, bir, iki lokma yemek için, çalışmaya ara verilirdi. Bir gölge bile bulmak zordu; her nedense, tarlalarda nadiren ağaç bulunurdu. Bunlar da armut, üvez, meşe ağacı ve onun üzerine sarılan üzüm asmasıydı. Ekinler biçilir, demet yapılır, demetler de üst, üste ve başakları iç tarafa gelecek şekilde yığılır, tınaz yapılırdı. Böylelikle, yalnız sapları dışarıda kalan başaklar, hayvanlara ve bazı tabiat hadiselerine karşı korunmuş olurdu. Bu sefer de, köydeki harmanlara taşıma çilesi başlardı. Bu da genellikle eşekle veya kadın ve kızların sırtında yapılırdı. Yollar müsait olmadığından ne kağı vardı, taşımak için ne de başka bir şey.

Herkesin harman yeri yoktu; olanlarla anlaşmalı kullanılırdı. Tarlası, dolayısıyla ekini olanın, bazen, düven sürece, öküzü, eşeği olmayabiliyordu. Bunun da çaresi köylünün anlayışı ve yardımlaşmasıydı. Bu işler, kara sabanla tarla sürmekten, ekin ekmekten daha da zordu. Benim gibi çocukların yapacağı iş, düven sürmekti. Bu görev, serinlikte zevkli, güneş tepemizi yakmaya başladığı zamansa çok, çok zordu. Hele bir de, düvene koşulan öküzler huysuzluk yaparsa, daha da zorlaşırdı. Bazen, öküzler, çocuk ve güçsüz olduğumuzu anlamış gibi, düveni de bizi de sürükleyerek, harmanın dışına doğru başını alıp giderdi. O zaman bir büyüğün müdahalesi gerekiyordu.

Düven işi bitince, sıra, harmanı savurmaya gelirdi. Tane ve samanı birbirinden ayırmak ancak bu suretle mümkündü. Ancak bu iş rüzgara bağlıydı. Eğer kafı şiddette rüzgar yoksa, beklemek icap ediyor ve tanrıya dua etmekten başka çare bulunmuyordu. Neyse ki bizim köyün (Yelli) adından da anlaşılacağı gibi, rüzgar yönünden, diğer komşu köylere nazaran şanlıydı.

## 24. BULGUR VE TARHANA

Harmanlar kalktıktan sonra, sıra un öğütme için, komşu ve uzak köylerin değirmenlerine gitmeye, bilahare de BULGUR ve TARHANA yapmaya gelirdi

Kış hazırlıkları içinde, en hayati yiyecek maddesi, buğday ve dolayısıyla undu. Kışlık ihtiyacı karşılayacak miktarda, buğday ve una sahip olanlar, bunları, ambar denilen (- ki sandık biçiminde fakat çok daha büyük olan saklama kabıdır.-) yere depoladıktan sonra dır ki ancak rahat ederlerdi. Sıra artık, günlük veya haftalık ekmek pişirme işine kalırdı ki, bu da zahmetli bir işti. Ekmek, bütün gıdaların başı ve kutsalı. Onu elde edinceye kadar ne safhalardan geçilerek ne kadar zorluk ve zaman harcanıyordu! İşte bütün bu zorluklar nazarı itibara alınarak, ekmek kutsal kabul edilmişti. Kazara, yere düşse, yerden derhal alınır, üç defa öpülerek başa konurdu.

Ekmekten sonra, ihtiyaç ve önemine göre, ikinci sırada tarhana, üçüncü sırada da bulgur gelirdi. Tarhana yapımı, oldukça emek isteyen bir işti. Önce, istenilen miktarda un, yoğurt, yumurta, kuru nane, maya ve arzuya göre et suyu gerekiyordu. Ayrıca, tahtadan yapılmış büyük bir tekneye gereksinim vardı. Bir de tabii, güçlü, kuvvetli bir kadın veya kıza. Bu koca tekne, bu karışımı hamur haline, hem de özlü bir hamur haline getirmek, oldukça, güç, kuvvet ve hüner isteyen bir işti. Hamur yoğrulduktan sonra, iki gün mayalanmaya bırakılıyordu. Bilahare, hamur, küçük, küçük parçalara ayrılarak, düzgün bir yere, temiz bezlerin veya çarşafların üzerine yayılarak, güneş altında kuruyuncaya kadar, zaman, zaman karıştırılmak suretiyle bırakılıyordu. Parçalar, kurudukça, ufalanacak, tarhana oluşuncaya kadar bu işlem devam edecek, en sonra da elekten geçirilecekti. Bu işlemden sonra, tarhana, kış günleri için ve kolay, kolay bozulmayacağı için de bütün mevsimler için, köylünün en değerli besin maddesi olacaktı. Bulgur yapımı da, kolay bir iş değildi. Önce, buğdayın cinsi önemliydi. Sert buğdaydan daha iyi bulgur elde ediliyordu. Sonra, buğdayın, taştan, topraktan arındırılması gerekiyordu. Büyük, bakır sinilerde, buğday teker, teker gözden geçirilir, taşlardan, çerden, çöpten ayıklanırdı. Ne de olsa, harmanda, taş ve toprağın karışması normaldi. Bilahare, istenilen miktarda buğday, büyük kazanlarla kaynatılıyordu. Maksat, buğdayın kabuklarının kolay çıkmasını sağlamaktı, haşlanan buğday, biraz kurutulduktan sonra, taş dibekler, tahta tokmaklarla dövülerek, kabuklarının çıkması sağlanacaktı,; Bilahare, elemek, veya rüzgarda savurmak suretiyle, kabuklarından tamamen ayrılması gerekiyordu. İş bununla da bitmiyordu. Bu defa, 50-60cm. çapında, biri sabit diğeri hareketli özel yassı iki taştan yapılmış değirmende çekilecekti. Bunu da gerekli görülürse, elekten geçirilmek suretiyle, ince ve iri taneli bulgur olarak ayırmak mümkündü. Böylece, dayanıklı, her mevsim, köylünün yiyebileceği değerli bir gıda elde edilmiş oluyordu. Ama bunlar, daha ziyade kadın ve kızların, güç, gayret, zahmete katlanarak ve zaman harcayarak eldi ettiği değerlerdi

## 25 .ADETLER ANANELER

Köyümüzün, devamlı uygulanan ananeleri vardı. Bunlardan biri bayramlaşma idi. Bayram namazı kılındıktan sonra, camiden, diğer günlerin aksine, ilk çıkan ihtiyarlar olurdu. Köyün en yaşlısı, meydana gelir dizilir, diğerleri aşağı yukarı yaş sırasına göre Onu takip eder ve el öperek yanına sıraya girerdi. Böylece herkes yaşlılara hürmet göstermiş ve bayramlaşmış olurdu. Bayramlaşma bittikten sonra, toplu halde kabristan ziyaret edilirdi. Herkes kendi yakınının kabri başında kuran okur, dualar yapar, kurban bayramı ise, evine giderek, bir an önce, kurban kesme veya kestirme işine devam ederdi.

Bilahare, her evde, bilhassa, hali vakti yerinde olan evlerde, bir telaştır başlardı. Telaşın sebebi, öğle yemeği hazırlıklarıydı. Her evde, ekonomik durumuna göre, bir yemek tepsisi ( Sinisi ) hazırlanırdı. Yemekler sahanlara doldurularak, tepsilerle, önceden hazırlanıp, tanzim edilmiş, bir harman yerine taşınırdı. Köydeki, çocuklar dahil, bütün erkekler burada toplanırlardı. Yemek sinilerinin, üçü- dördü bir arada olmak üzere, yerlere konur, köylüler tepsilerin etrafına diz

çökerek gruplar halinde otururlar güle, eğlene, muhabbetle hep bir arada yemek yeme zevkine ererlerdi. Böylelikle, ebemle yaşadığım yıllarda olduğu gibi, fakirlerin, belki de senede ilk defa doğru dürüst karnı doyardı.

## 26. DÜĞÜNLER

Düğünler, genellikle , bayramlara denk getirilirdi. Böylelikle, şehirlere yerleşenler de gelip düğünlere iştirak edebilirlerdi. İki- üç düğün bir arada yapılırdı; durumu iyi olanlar komşu köylerden de misafirler çağırılırdı.

Önce , çeyizler harmanlarda iplere serilmek suretiyle sergilenirdi. Kına gecesi yapılır, gelin dahil, bütün kadın ve kızlar ellerine, hatta , ayak parmaklarına kına yakarlardı Kına gecesinde , kadınlar , kendi aralarında, kız evinde toplanırlar, hem türkü çığırırlar, hem de oyun oynarlardı. Hanife ablam her düğünde , def çalardı; öyle güzel ve oynak def çalardı ki , isteksizler bile, " yenim dar, yerim dar " demez, ortaya çıkarlardı. İçlerinde, ellerinde kaşık, tempo tutarak, oynayan becerikliler de olurdu. Ben ve benim gibi küçükler, kiler(ambar) denen yüksek yerlere kurulur, bu sahneleri, zevkle seyrederdik .

Bazı gecelerde ki, düğün, birkaç gün sürebilirdi, köyün delikanlıları harman yerinde ateş yakar, etrafında , sinsin oyunu oynarlar, biz onları da seyrederdik. Düğün sahibinin, maddî durumuna göre, köye köçekler getirilirdi. Köçekler , taa.., Çorum'dan gelirlerdi. Bunlar erkek olup, özel kıyafetleri içinde, kadın gibi, belki de daha güzel, davul zurna eşliğinde, oynarlardı. İzleyenler de onları büyük bir zevkle seyrederdik.

Sonunda, gelini, kırmızı duvağı ile , üzerine darı serpilerek, güvey evine, büyük bir tantana ile görürlerdi. Güvey de , berber İbrahim tarafından traş edilir, gerdeğe girerken, akranları tarafından, yumruk yağmuruna tutulurlardı...

## 27. ÇOCUKLUK EĞLENCELERİ

Kış günleri, bilhassa ebemle yaşarken, bazen kar topu oynardık. Karlar üstünde, yalın ayak, bu zevki nasıl olurda tadardık, anlamak mümkün değildi. Savaş alanı olarak, sokaktan ziyade, düz damları seçerdik. Damın bacaları da kar topundan, sığınacak siperlerimiz olurdu.

Yaz geceleri de, bazen saklambaç oynardık. O karanlık gecelerde, birbirimizi nasıl tanırdık, akıl sızalmazdı. Gözlerimiz, sanki, kedi gözüydü.

Bazen de, işimiz olmadığı ikindi üstlerinde, harmanlara giderek, takımlar halinde DİRİ- DİRİ (çelik-çomak) dediğimiz köy çocuklarına özel bir oyun oynardık.

Dönme dolap, ve tahterevalli en sevdiğimiz eğlenceydi. Dönme dolap köye özel bir şeydi.

Bunların yapımını, büyükler üslenirdi. İki tane , özenle hazırlanmış ağaçtan ibaretti. Kalınlıkları 25-30 cm. çapında olmalıydı; birisinin, bir ucu toprağa gömülecek. Etrafı taşlarla pekiştirilecekti. Bunun diğer ucu , öbür ağacın tam ortasında açılacak deliğe girecek şekilde sivriltilecekti. Öbür ağaç ta 3-4 metre boyunda olacak, tam ortasında bir çukur oyulacak, iki ucu da bizlerin oturmasına uygun hale getirilecekti. Dikine olan ağacın sivri ucuna , öbür ağacın çukur yeri gelince , yere paralel olanın iki ucuna , iki çocuk veya büyük binebilir , birisi tarafından hızla çevrilince, gıcırtılı sesler çıkaran bir dönme dolap olurdu.

İlk baharda , bir de ateş üzerinden atlama şenliğimiz vardı. Bu işi, köyün dışında, harmanlarda yapardık. Oğlanlarla beraber, kızlar da ateş üstünden atarlardı. Alev ne kadar yüksek olursa, heyecan da o kadar fazla olurdu. Ama, bir seferinde, Ayşe'nin etekleri tutuşuvermişti. Feryat, figan ederken, büyükler yetişmiş, Ayşe'yi yanmaktan kurtarmışlardı. Biz de çok korkmuştuk. Bilahare, bu kaza yüzünden bu adet yasaklanmış, dolayısıyla bu zevkten mahrum kalmıştık. Ama büyükler, düğünlerde ateş üzerinden atlamaya devam edeceklerdi.