

T.C.
GAZİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TÜRK DİLİ VE EDEBİYATI ANABİLİM DALI
TÜRK HALK EDEBİYATI BİLİM DALI

MUĞLA İLİ MİLAS İLÇESİ ÇOMAK DAĞ KÖYLERİ FOLKLORU
ÜZERİNE BİR İNCELEME

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Hazırlayan
Seçil KINACI

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Pakize AYTAÇ

Ankara - 2009

ONAY

Seçil KINACI tarafından hazırlanan “Muğla İli Milas İlçesi omak Dağ Köyleri Folkloru Üzerine Bir inceleme” başlıklı bu çalışma 10 / 11 / 2009 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı / Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

.....

Prof. Dr. Pakize AYTAÇ (Başkan)

.....

Doç. Dr. Ali YAKICI

.....

Doç. Dr. İbrahim DİLEK

ÖNSÖZ

Dünya üzerindeki her toplumun kendi karakterini yansıtan bir kültürü vardır. Toplumdaki fertlerin düşünceleri, inançları, davranışları kültüre göre şekillenir. Bu bağlamda toplum üyelerinin yemek yeme, giyinme, kullanılan dil, evlenme, ölü gömme, oyunlar, eğlenceler, kitap okuma, sporlar vb. her bir paylaşılan edimleri, toplumsallaşma süreci içinde öğrenilerek yerine getirilir ve kuşaktan kuşağa aktarılarak, toplumun kültür kalıpları haline gelir.

Bu sosyal süreçte toplumun aktardığı bilgileri insan, belleğine kaydeder ve kendi hayat alanını belleğinde yer etmiş olan bu kalıplar etrafında inşa ederek yeni açılımlar içine girer. Böylelikle bu kalıplar sayesinde toplumsal sürekliliği sağladığı gibi bireysel kişiliğini ve kimliğini de bularak içinde yaşadığı topluma özgü mevcut kalıpları sürdürür.

Bu çalışmamızda Türklerin belleğini yansıtacak gelenek ve görenekleri Çomak Dağ yöresinde bulunan Yörük köyünde inceledik. Bu inceleme Çomak Dağ Kızılağaç Köyü folklorunu konu almaktadır. Böyle bir çalışma yapmamızın amacı bir milleti millet yapan kültürel değerlerin hangilerinin günümüzde hala yaşadığını ve hangilerinin de artık yaşamadığını tespit ve tasnif etmektir. Bu amaç doğrultusunda Çomak Dağ köylerinin sözlü kültürü yazıya aktarılarak Anadolu kültürünün ne kadar zengin olduğu ortaya çıkarılmaya çalışılmış ve gelecek kuşaklara yararlı olması hedeflenmiştir.

Bu çalışmayı yaparken Çomak Dağ yöresinin yedi köyünden sadece bir tanesi ele alınmıştır. Bir köyü seçmemizin sebebi ise Çomak Dağ yöresinde bulunan köylerin özde aynı kültür birikimine sahip olmalarına karşın birçoğunun modernleşme bağlamında öz kimliklerini yitirmeye başlamasıdır. Toplumsal değişimin fazlasıyla görüldüğü günümüzde Çomak Dağ köylerinden biri olan Kızılağaç kendi kimliğini korumak için oldukça çaba sarf etmekte ve geleneklerini ısrarla yaşatmaya çalışmaktadır. Yöreyle has kültürel özelliklerin çoğuna bu köyde rastlandığı için “Muğla İli

Milas İlçesi Çomak Dağ Köyleri Folkloru Üzerine Bir İnceleme” adını taşıyan bu tezde Çomak Dağ Kızılağaç Köyü üzerinde durulmuştur.

Yaptığımız bu çalışmada Kızılağaç Köyü’nün sosyal, siyasal, kültürel yapısı incelenerek köy halkının geçmişten günümüze kültürel ve manevi değerleri elde edilen veriler doğrultusunda aktarılmaya çalışılmıştır.

Tespit edilen köyde 20 civarında kaynak kişiyle görüşme imkânı bulunmuş ve yöreyle ilgili malzeme toplanmaya çalışılmıştır. Eksik kalan kısımlarda da çeşitli kaynaklara başvurulmuştur. Araştırma için gidilen köyde ulaşım ve havanın sıcaklığı dışında bir olumsuzlukla karşılaşılmamıştır. Köy içindeki yolların bozuk oluşu, kayalıklar üzerine yapılmış kimi evin yolunun olmayışı görüşme için gidilecek yerlere ulaşmayı zorlaştırmıştır.

Aynı bölge insanı olmam ve yöreyi tanımam nedeniyle çalışmamız sırasında kaynak kişi belirlemede problem yaşanmamıştır. Kaynak kişilerle sohbet havası içinde konuşularak gerekli bilgilere ulaşılmıştır. Gözlem gerektiren bölümlerde ise köy halkının da yardımlarıyla yerinde incelemeler yapılmış ve gözlemler resimlenerek belgelenmiştir.

Araştırmanın yapılması sırasında oldukça misafirperver davranan ve yardımlarını esirgemeyen Çomak Dağ Kızılağaç Köyü halkına, tez çalışmam sırasında bilgi ve tecrübelerinden yararlanıp, gösterdiği yol doğrultusunda ilerlediğim danışman hocam Sayın Prof. Dr. Pakize AYTAÇ’a, tez konusunun belirlenmesinde yardımcı olan hocam Sayın Yrd. Doç. Dr. Fatma Ahsen TURAN’a en içten saygı ve teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca çalışmalarım sırasında sevgileri ve sabırlarıyla bana her konuda destek olan annem ve babama, tez yazımında yardımcı olan Metehan GÖKDEMİR’e, Emrah KOÇ’a çok teşekkür ederim.

Seçil KINACI

İÇİNDEKİLER

Sayfa

ÖNSÖZ	i
İÇİNDEKİLER	iii
KISALTMALAR	xi
TABLolar DİZİNİ	xii
GİRİŞ	1
Araştırmanın Kapsamı	6
Araştırmanın Yöntemi	6
1. BÖLÜM: KAVRAMSAL ÇERÇEVE	8
1.1. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü Hakkında Genel Bilgiler	8
1.1.1. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün Tarihi Gelişimi	8
1.1.2. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün Fiziki Konumu	11
1.1.2.1. Tabii çevre	11
1.1.2.2. İklim	12
1.1.2.3. Bitki Örtüsü	12
1.1.3. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Ulaşım ve Haberleşme.....	13
1.1.3.1. Köydeki Ulaşım Durumu	13
1.1.3.2. Köyde Haberleşme	14
1.1.4. Köydeki Sülale İsimleri	14
2. BÖLÜM: ALAN VERİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ	16
2.1. Demografik Özellikler	16
2.1.1. Nüfus	16

Sayfa

2.1.1.1. Nüfus Hareketleri	16
2.1.1.2. Nüfusta Doğum ve Ölüm Oranları.....	18
2.1.1.3. Nüfusta Medeni Hal Durumu.....	18
2.1.2. Aile ve Evlilik.....	19
2.1.3. Eğitim.....	25
2.1.3.1. Okur- Yazarlık Düzeyi.....	25
2.1.3.2. Köy Okulu ve Kurslar	27
2.1.3.3. Köyde Üst Okullara Devam Durumu	28
2.1.4. Ekonomik Hayat.....	31
2.1.4.1. Köydeki Tarım Faaliyetleri	32
2.1.4.2. Köyde Hayvancılık	33
2.1.4.3. Toprak Mülkiyeti.....	34
2.1.4.4. Tüketim Alışkanlıkları.....	36
2.1.5. Sosyal Hayat.....	37
2.1.5.1. Köy İçindeki İlişkiler	37
2.1.5.2. Akrabalık ve Komşuluk İlişkileri.....	38
2.1.5.3. Köyün Komşu Köylerle İlişkisi.....	39
2.1.5.4. Boş Zamanları Değerlendirme Biçimleri	39
2.1.5.5. Köydeki Kişilerin Beklentileri.....	41
2.1.5.6. Köyde Sağlık.....	41
2.1.6. Dini Hayat	42
2.1.7. Siyasi Hayat.....	44
2.1.8. Köydeki Evler.....	47

Sayfa

2.1.8.1. Köydeki Konutların Yapısı ve Özellikleri	47
3. BÖLÜM: ALANA İLİŞKİN BULGULAR.....	54
3.1.Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Geçiş Dönemleri	54
3.1.1. Doğum.....	54
3.1.1.1. Doğum Öncesi Âdetleri.....	54
3.1.1.1.1. Gebe Kalma	54
3.1.1.1.2. Bebeğin Cinsiyetinin Tayini	55
3.1.1.1.3. Aşırme	55
3.1.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları ve Yapması Gerekenler	56
3.1.1.2. Doğum Sırası Âdetleri.....	57
3.1.1.3. Doğum Sonrası Âdetleri.....	57
3.1.1.3.1. Bebeğin Göbeği	57
3.1.1.3.2. Bebeğin Yıkanması ve Tuzlanması	58
3.1.1.3.3. Kundaklama	58
3.1.1.3.4. Loğusalık.....	59
3.1.1.3.5. Kırklama	60
3.1.1.3.6. Çocuk Görme	61
3.1.1.3.7. Yürümeye Başlama	61
3.1.2. Sünnet.....	61
3.1.2.1. Sünnet Yaşı	62
3.1.2.2. Sünnet Davetiyesi.....	62
3.1.2.3. Sünnet Töreni	62

Sayfa

3.1.3. Askerlik.....	63
3.1.3.1. Asker Uğurlama Âdetleri.....	64
3.1.3.2. Asker Karşılama Âdetleri	66
3.1.4. Evlenme	66
3.1.4.1. Evlenme Çağı	66
3.1.4.2. Kız Beğenme	67
3.1.4.3. Kız İsteme.....	67
3.1.4.4. Nişan	68
3.1.4.5. Düğün Âdetleri.....	69
3.1.4.6. Düğün.....	70
3.1.4.7. Kına	75
3.1.4.8. Nikâh- Gerdek	80
3.1.5. Ölüm.....	82
3.1.5.1. Ölüm Öncesi Gelenekler.....	83
3.1.5.1.1. Ölümü Haber Veren Ön Belirtiler.....	83
3.1.5.1.1. Ölümünden Kaçınmalar.....	83
3.1.5.2. Ölüm Sırası Gelenekleri.....	84
3.1.5.2.1. Hastanın Öleceğinin Varsayılması	84
3.1.5.2.2. Ölüm Olayının Duyurulması	84
3.1.5.2.3. Ölümünden Sonra Yapılan İşlemler	85
3.1.5.3. Ölüm Sonrası Gelenekleri.....	85
3.1.5.3.1. Ölünün Gömülmeye Hazırlanması	85
3.1.5.3.1.1. Yıkama	85

Sayfa

3.1.5.3.1.2. Kefenleme	86
3.1.5.3.1.3. Tabut	87
3.1.5.3.2. Ölünün Gömülmesi	88
3.1.5.3.3. Ölünün Gömülmesinden Sonraki İşlemler ..	89
3.1.5.3.3.1. Ölünün Giysileri	90
3.1.5.3.3.2. Mezar ve Mezarlık	91
3.2. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Halk Edebiyatı Ürünleri	91
3.2.1. Atasözleri	91
3.2.2. Deyimler	92
3.2.3. Maniler	92
3.2.4. Ağıtlar	95
3.2.5. Dualar ve Beddualar	96
3.2.6. Türküler	98
3.2.7. Masallar	101
3.2.8. Efsaneler	107
3.2.8.1. Dağ Adına Bağlı Efsane	107
3.2.8.2. Kişi Adına Bağlı Efsane	108
3.2.9. Fıkralar	109
3.2.10. Çocuk Oyunları	113
3.3. Halk Hayatının Türlü Yönleri	119
3.3.1. Bayramlar- Törenler- Kutlamalar	119
3.3.1.1. Dini Bayramlar	119
3.3.1.2. Resmi Bayramlar	120

Sayfa

3.3.1.3. Nevruz.....	121
3.3.2. Halk Dili	121
3.3.3. Halk İnançları	123
3.3.4. Halk Hekimliği.....	128
3.3.5. Halk Meteorolojisi	135
3.3.6. Halk Mutfağı	138
3.3.6.1. Sofra Kültürü.....	139
3.3.6.2. Yemek Zamanları	140
3.3.6.3. Özel Gün Yemekleri.....	141
3.3.6.3.1. Doğum Yemekleri.....	142
3.3.6.3.2. Düğün- Sünnnet- Asker- Mevlit Yemekleri	142
3.3.6.3.3. Bayram Yemekleri	142
3.3.6.3.4. Ölüm Yemekleri.....	143
3.3.6.4. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Yemek- Yiyecek- İçecek Türleri.....	143
3.3.6.4.1. Çorbalar	143
3.3.6.4.2. Etli Yemekler	144
3.3.6.4.3. Sebze Yemekleri	144
3.3.6.4.4. Ot Yemekleri	145
3.3.6.4.5. Tahıla Dayalı Yemekler	145
3.3.6.4.6. Tatlılar	147
3.3.6.4.7. Salatalar	148
3.3.6.4.8. Süt Ürünleri	148

Sayfa

3.3.6.4.9. Kış Hazırlıkları.....	148
3.3.6.5. Mutfak Gereçleri.....	190
3.3.7. Geleneksel El Sanatları.....	190
3.3.7.1. İpek Dokumacılığı	190
3.3.7.1.1. İpek Böcekçiliği.....	191
3.3.7.2. Halıcılık ve Kilimcilik.....	193
3.3.7.3. Nazarlık.....	194
3.3.8. Geleneksel Giysiler	195
3.3.8.1. Kadın Giysileri.....	195
3.3.8.1.1. İçe Giyilen Kadın Giysileri.....	195
3.3.8.1.2. Üste Giyilen Kadın Giysileri	196
3.3.8.1.3. Bele Bağlanan Kadın Giysileri	198
3.3.8.1.4. Başa Bağlananlar	199
3.3.8.1.5. Ayağa Giyilenler	201
3.3.8.1.6. Boyuna Takılanlar.....	202
3.3.8.2. Erkek Giysileri	202
3.3.8.2.1. İçe Giyilen Erkek Giysileri.....	202
3.3.8.2.2. Üste Giyilen Erkek Giysileri	203
3.3.8.2.3. Bele Bağlanan Erkek Giysileri	204
3.3.8.2.4. Başa Bağlananlar	204
3.3.8.2.5. Ayağa Giyilenler	204
3.3.8.2.6. Erkek Aksesuar ve Malzemeleri	205

	Sayfa
SONUÇ	208
KAYNAKÇA	210
KAYNAK KİŞİ LİSTESİ	215
EKLER:	216
EK I: SÖZLÜK.....	216
EK II: RESİMLER.....	223
EK III: HARİTA VE TABLO.....	278
EK IV: ANKET SORU KÂĞIDI ÖRNEĞİ	281
ÖZET	292
ABSTRACT	293

KISALTMALAR

AKP	: Adalet ve Kalkınma Partisi
ANAP	: Anavatan Partisi
A.Ü.	: Ankara Üniversitesi
BBP	: Büyük Birlik Partisi
C.	: Cilt
CHP	: Cumhuriyet Halk Partisi
ÇOKDER	: Çomak Dağ Kızılağaç Köyü ve Havalisi Kültür, Turizm, Araştırma Ve Geliştirme Derneği
DSP	: Demokratik Sol Parti
DYP	: Doğru Yol Partisi
Ed.	: Editör
Haz.	: Hazırlayan
H.Ü.	: Hacettepe Üniversitesi
İP	: İşçi Partisi
K. K.	: Kaynak Kişi
MHP	: Milliyetçi Hareket Partisi
M.Ü.	: Marmara Üniversitesi
ÖDP	: Özgürlükçü Demokrat Parti
s.	: Sayfa
SBF	: Siyasal Bilgiler Fakültesi
TÜİK	: Türkiye İstatistik Kurumu
Vb.	: Ve başkası, ve başkaları, ve benzeri, ve benzerleri
Yay.	: Yayınevi, yayınları
Y.Y.	: Yüzyıl

TABLOLAR DİZİNİ

	Sayfa
Tablo 1. Nüfus Artış Hızı.....	16
Tablo 2. Göç Durumu.....	17
Tablo 3. Cinsiyet ve Yaş Gruplarına Göre Nüfus Durumu.....	17
Tablo 4. On Sekiz ve Daha Yukarı Yaşlardaki Nüfusta Medeni Hal Durumu (2000 yılı).....	19
Tablo 5. Evlilik Yaşı.....	21
Tablo 6. Evlilik Şekli	21
Tablo 7. Eşlerin Memleketi.....	22
Tablo 8. Eşler Arası Akrabalık Durumu	22
Tablo 9. Nikâh Şekli	23
Tablo 10. Çocuk Sayısı.....	24
Tablo 11. Ailede Kararları Kim Alır?.....	24
Tablo 12. Tek Çocuğunuz Olsa Cinsiyetinin Ne Olmasını İsterdiniz?	25
Tablo 13. Eğitim Düzeyi	26
Tablo 14. 1989-1990 Öğretim Yılı Çomak Dağ Kızılağaç Köyü İlköğretim İstatistikleri	27
Tablo 15. 2002-2003 Öğretim Yılı Çomak Dağ Kızılağaç Köyü İlköğretim İstatistikleri	28
Tablo 16. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü Yükseköğretim İstatistikleri	29
Tablo 17. Genel Üretilen Ürün	32
Tablo 18. Köydeki Hayvan Sayısı	33
Tablo 19. Köylünün İşledikleri Araziye Sahip Olma Durumu	34
Tablo 20. Arazi Varlığına Göre Köyün Değerlendirilmesi.....	35

Sayfa

Tablo 21. Önem Derecelerine Göre Köydeki İş –Güç Şekilleri.....	35
Tablo 22. Parayı Değerlendirme Şekli	36
Tablo 23. Borçluluk Durumu İle Yeri	36
Tablo 24. Köy İçerisinde Dayanışma	38
Tablo 25. Köylünün Komşu Köylerle Dayanışması	39
Tablo 26. Boş Zamanları Değerlendirme Biçimi.....	40
Tablo 27. Gelecekte Beklenti	41
Tablo 28. Sağlık Sorununuz Olduğunda Nereye Başvurursunuz?	42
Tablo 29. Namaz Kılma Durumuna Göre Oruç Tutma	43
Tablo 30. Kurban Kesme	44
Tablo 31. Köy Sakinlerinin Birbirleriyle Olan Anlaşmazlıkları ve Çözüm Yolları.....	45
Tablo 32. 30.11.2002 Milletvekili Genel Seçim Sonuçları ve Köyde Partilere Göre Dağılımı.....	46
Tablo 33. Evin Oda Sayısı	52
Tablo 34. Tuvaletin Yeri	52
Tablo 35. Evde Kullanılan Eşyalar	53
Tablo 36. Yörüklerin Soy Kütüğü	279

GİRİŞ

Her insan gözlerini bir toplum içinde açar. Onun ilk toplumsal çevresi ailesidir ve yaşadığı süre içinde bu çevreler tür ve sayı olarak genişler. İnsanlar, doğası gereği yalnız yaşayamaz diğer insanlarla birlikte yaşamak zorundadır. Bu zorunluluk onun toplumsal bir varlık olma gerçeğini ortaya koymaktadır. İnsanların birlikte yaşamaları birtakım kuralların yani düzenlemelerin olmasını gerektirir, aksi halde “uyum” halinde yaşamak güçleşir. Böylece bu birlikte- bir arada yaşayan insanlar arasında bir ilişkiler bütünü oluşur. İşte toplum, bir arada ve sınırlı bir mekânda yaşayan ve aralarında anlamlı ilişkiler ağı bulunan insanlar topluluğu olarak tanımlanmaktadır (Demir, Ünal, 2005: 1).

A. Inkeles, insanların bir arada; yani toplum içinde yaşayabilmeleri için dört unsurun gerekli olduğunu belirtmektedir. Bunlar;

- a. Toplumsal yaşam için gerekli olan ekonomik kaynakları yaratacak olan üretim ve üretimin örgütlenmesi süreci;
- b. Ortak yaşamın gerektirdiği kurallar;
- c. Üretim için gerekli olan bilgi ve teknoloji birikimi;
- d. Toplumsal yaşamı düzenleyen ve onun dışarıya karşı korunmasını sağlayan yasal güçlerdir (Güven,1999: 6).

Bunlar bir insan topluluğunun kendi içinde sağlanabildiği zaman topluluk, toplum niteliğini kazanmaktadır.

Toplum, insanın gelişmesinin ileri aşamasında ortaya çıkan bir biçim ya da ilişkiler sistemi olup, insan ve tarih içinde sürekli bir değişimden geçmektedir. Bu gelişmeler, her toplumda aynı zamanda, aynı hızda ve tıpatıp benzerlikte olamaz. İnsan ve toplum, hem zaman içinde hem de yere göre ayrımlar gösterir (Özankaya, 1994: 13).

Toplumbilim ise bu toplumların nasıl ortaya çıktığını, nasıl işlediğini, nasıl değişime uğradığını sistematik olarak inceleyerek toplum içindeki bireylerin toplumsal çevrelerini daha iyi anlayıp kavramalarına ve bu çevreleri üzerinde öngörü ve denetim sahibi olmalarına olanak tanımaktadır. Toplumbilim adından da anlaşılacağı gibi toplumun bilimi olup, temelde toplumsal olaylarla ve toplumsal varlıklarla ilgilenmektedir (Güven,1999: 3).

Toplumbilim (sosyoloji), pek çok bilim gibi hem kuramsal hem de uygulamalı olmak üzere iki amaca hizmet etmektedir. Uygulamalı sosyoloji araştırmalarının önemli bir bölümünü köy toplumsal yapısı araştırmaları oluşturmaktadır.

Rogers'a göre “ köy sosyolojisi, grup ilişkileri içinde köy halkının bilimsel araştırmasıdır.” Bunun için de toplumsal hayat gibi köyün de anlaşılması gerekir. Türkiye’de köy sosyolojisi alanında en hızlı gelişmeler 1950--1960 ve 1961- 1969 yılları arasında olmuştur. Birinci dönemde (1950–1960) yollar ve taşıt araçlarının hızla gelişmesi, köy-şehir farklılaşmasında bazı olumlu sonuçlar yaratmıştır. Şehir değerlerinin köye girmesi, köylünün şehirle yoğunlaşan teması, göçler, gecekondu mahallelerinin kurulması bu dönemin dinamik değişimleri arasındadır. Teknik gelişmeler köyün kapalı yapısını değiştirmede önemli etkiye sahiptir. İkinci dönem ise (1961–1969) köy sosyolojisinin bazı fakültelerde bağımsız bilim disiplini olarak yer alması; Devlet Planlama Teşkilatı ile Köy İşleri Bakanlığının kurulmaları; Bölgelerarası farklılaşmalara dayanan sosyal ve ideolojik araştırmaların başlaması uygulamalı köy araştırmalarının önemini belirtir (Türkdoğan,1977: 17-21).

Erdentuğ’a göre Anadolu’nun yaşayan kültürünü inceleyen bir bilim insanı için maddi kültürü tanımak ne kadar zorunlu ve hayati ise, aynı şekilde köylünün nasıl yaşadığını ve kendi çevresi içinde hayata nasıl baktığını bilmek, anlamak bundan dolayı manevi kültürünü incelemek de zorunlu ve yararlıdır. Çünkü köylünün, şehirlinin karşılaştığı aynı meseleler karşısında

ne şekilde davrandığı veya nasıl uyum gösterdiği mutlaka öğrenilmesi gereken yönlerdir. Zira köylüyü günlük hayatında ve hayatı boyunca idare eden kurallar, çoğunlukla köye mahsus ve bundan dolayı yasa ve yönetim kitaplarının kaydetmediği birtakım geleneğe dayalı kurallar ve âdetlerdir. Bu açıdan bir köy gerçekliğini en iyi ortaya koyabilmenin yolu hem sosyolojik hem de sosyal antropolojik/ etnolojik bir bakış açısıyla köye- köylüye yaklaşımdır (Erdentuğ, 1975: 8-9).

Ülkemizde köy sorunu bilimin konusu olmadan önce edebiyat alanında yer almış, bununla birlikte, köyün edebiyata girmesi için de Cumhuriyet dönemine kadar beklemek gerekmiştir. Batı'ya açılış dönemi olan Tanzimat'ta edebiyat ürünleri Batı (özellikle Fransız) taklitçiliğinden öteye geçememiş, köy ve köylü sorunlarına kapalı kalmıştır. Tanzimat'ta Türk edebiyatındaki bu eğilime paralel olarak düşünce alanında da Fransız etkisi kendini göstermiş, bir yandan Prens Sabahattin eliyle Le Play Sosyolojisi, öte yandan Ziya Gökalp'le Durkheim Sosyolojisi, iki ayrı kol halinde ülkeye yerleşmiştir. Bununla birlikte yerinde araştırma ve monografik çalışmalara dayanan Le Play okulunun sözcülüğünü yaptığı halde Prens Sabahattin, Türkiye'nin sosyal gerçeklerini yalnız bu okulun teorik sonuçlarıyla değerlendirme yoluna gittiğinden; Ziya Gökalp de Durkheim'in alan çalışmalarına önem vermeyen teorik sosyolojisinin etkisiyle daha çok sosyolojik kavram tanımları ve tarih sosyolojisiyle uğraştığından; Türkiye'de köy araştırmaları döneminin başlaması geçikmiştir. Kurtuluş savaşı ve Cumhuriyet'den sonra köy ilk defa bir sorun olarak ortaya çıkmış ve bir yandan bir köy edebiyatı dönemi başlarken bir yandan da bilimsel köy araştırmalarına doğru ilk adım atılmıştır (Bayazıt, Sencer, 1971: 9).

Durkheim'ci Gökalp'ın sosyolojik incelemeleri daha çok eski Türk toplumu üzerindedir. O Türk toplumunun tarihine önem vermiş, tarihi inceleyerek bugünün daha iyi anlaşılabilirliğini ileri sürmüştür. Gökalp, ikili bir kültür farklılaşmasından söz etmektedir. Kültür- medeniyet olarak formüle ettiği bu kültür farklılaşması onun sosyoloji anlayışında önemli bir yer tutar. Gökalp'a

göre hars (milli kültür), “halkın ananelerinden, teamüllerinden, örflerinden, şifahi veya yazılmış edebiyatından, lisanından, musikisinden, dininden, ahlakından, bedii ve iktisadi mahsullerinden ibarettir.” Medeniyet ise ilim fen ve usulleri içine alan bir kavramdır. Akılcılığı ve bilimsel yaklaşımı içeren ve bütün toplumların birlikte oluşturduğu bir kültürel bütündür. Ona göre sosyal gelişme, bu iki ögenin (hars-medeniyet) birbirleriyle dengeli bir bileşim oluşturmalarıyla sağlanır. Gökalp, ulusal bilinç anlayışı ile genç Cumhuriyete ve yeni topluma gerçek bir ulusal bilinç ve kişilik kazandırmak istemektedir. Bu yolda, Türk harsını bilimsel açıdan destekleyecek çalışmaların yapılmasını ister. Bu maksatla kendisi, Türk milletin dil, edebiyat, sanat, folklor, ahlak, hukuk, gelenek, görenek vb. alanlarındaki kültürel potansiyelini ortaya çıkarıcı çalışmalar yapar (Aytaç, 2002: 96- 97).

Le Play’ci Prens Sabahattin sosyolojisi ise “memleketi kurtarma” ve tanımanın yolu olarak aile bütçesi analizlerini ve monografik köy araştırmalarını teşvik edici olmuştur. Böylece ülkemizde bilimsel köy araştırmaları üzerine yapılan monografi çalışmaları Prens Sabahattin ile başlanmıştır. Prens Sabahattin Le Play temsilcisi olmasına rağmen Le Play okulunun ortaya koyduğu yöntem ve tekniği kullanarak hiçbir köy incelemesi yapmamıştır. Ancak daha sonraki dönemlerde Mehmet Ali Şevki Bey’in bütün ülkeyi kapsayan köy anketi girişimi ile özellikle de “Kurna Köyü Monografisi” bu boşluğu doldurmuştur. Selahattin Demirkıran’ın Bağlum Köyü, Küçük Çekmece, Kestel Köyü, Celaliye Köyü gibi birçok çalışması Le Play okulunun karakteristik örneklerini teşkil etmektedir (Türkdoğan, 1977: 383).

Türk toplumbiliminde ilk olarak Prof. Dr. Niyazi Berkes’in “ Bazı Ankara Köyleri Üzerine Bir Araştırma” (1942) adlı eseri monografi yöntemi kullanılarak yapılmış ve yayınlanmış ilk eserdir. Bu çalışma monografi yönteminin alan araştırmasında kullanılması noktasında ilk örnektir. (Hançerlioğlu, 1996: 271). Monografi çalışmalarında bir diğer önemli isim ise “Sindel Köyü” adlı çalışmasıyla İbrahim Yasa’dır. İbrahim Yasa, Le Play’in üç başlık altında topladığı ölçütlere göre araştırmasını yapmıştır (Hız,2002: 13).

Yapmış olduğumuz bu araştırma da monografik bir çalışmadır ve araştırmanın evrenini, kendisine has birçok kültürel zenginliği bünyesinde barındıran, örf ve âdetlerini yoğun olarak korumaya çalışan Çomak Dağ bölgesinde bulunan Kızılağaç Köyü oluşturmaktadır.

Bu çalışma birbirini tamamlayan bir dizi alt bölümden oluşmaktadır.

I. Bölüm olan “Kavramsal Çerçeve” adlı kısımda kaynaklardan ve yöre insanlarından edinilen bilgilerden yola çıkılarak yörenin tarihine, fiziki konumuna ayrıntılarıyla yer verilmiştir.

“Alan Verilerinin Değerlendirilmesi” başlığını taşıyan II. Bölümde ise köyün sosyal yapısı kaynak kişilerden edinilen bilgiler ve uygulanan anket yöntemiyle belirlenmeye çalışılarak tablolara dökülmüş ve yorumlanmıştır.

III. Bölüm olan “Alana İlişkin Bulgular” kısmında ise köydeki geçiş dönemleri ayrıntılarıyla tek tek anlatılmıştır. Ayrıca çeşitli kaynaklardan edinilen ve yöreden derlenen halk edebiyatı ürünleri bu bölümde verilmiştir. Köydeki bayramlar- kutlamalar, halk dili, halk inançları, halk hekimliği, halk meteorolojisi, halk mutfağı, el sanatları, köydeki giyim kuşam “Halk Hayatının Türlü Yönleri” başlığı altında toplanarak açıklanmıştır.

Sonuç kısmında ise yapılan incelemelerden yola çıkılarak Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nün geçmişi ve şu anki durumuyla bağlantılı bir değerlendirme yapılmıştır.

Kaynakçadan sonra kaynak kişi listesi verilmiştir ve bu kısımda görüşme yapılan kişilerin künyeleri numaraları ile yazılmıştır. Tezin arka kısmına da “Ekler” başlığı altında sözlük, fotoğraf, harita ve anket soru kâğıdı örneği konulmuştur.

Araştırmanın Kapsamı

Konu

Bu araştırmanın konusunu; toplumsal değişim süreci içinde hala birçok kültürel zenginliği bünyesinde barındırarak, bu zenginliği günümüze kadar taşıyabilmiş hatta kültür turizmine açılarak adını çoğu yerde duyurmayı başarmış olan Muğla ili Milas İlçesi Çomak Dağ Kızılağaç Köyü oluşturmaktadır.

Amaç

Bu çalışmada amaçlanan; günümüzün hızla değişen dünyasında, kendine özgü kültürel özelliklerini koruyabilmiş Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün yaşamını ana çizgileriyle saptayarak köyün kültürel yapısını tanıtip, gelenekselleşme ve modernleşme bağlamında köyde oluşan toplumsal değişiklikleri ortaya koymaktır. Ayrıca köyün toplumsal yapısı içinde yer alan sosyal ve kültürel özellikleri toplumsal gerçekliğin diğer alanlarıyla bütünleştirerek belirlemek ve değişim süreci içinde değerlendirmek de amaçlarımız arasında yer almıştır.

Önem

Bu çalışma Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün toplumsal yapısının ortaya çıkartılması açısından önem taşıdığı kadar, köyün halk edebiyatı ürünlerinin tanıtılması ve köye has maddi ve manevi kültürel unsurların yazıya geçirilmesi bakımından da önemlidir.

Araştırmanın Yöntemi

Tezin amacı doğrultusunda yaptığımız çalışma, mevcut konuların derleme teknik ve yöntemleri kullanılarak tespit edilmiş ve bu konular

hakkında kaynak kitaplardan da istifade edilerek bilgi verilmesi şeklinde olmuştur.

Bu araştırma monografik bir çalışmadır. Köy üzerinde yapılan araştırmalar dikkatle incelendiğinde monografi tekniği kullanılarak gerçekleştirilen çalışmalardan daha sağlıklı veriler toplandığı görülmektedir.

Bu araştırmanın evrenini Çomak Dağ bölgesinde bulunan Kızılağaç Köyü oluşturmaktadır. Araştırma örnekleminin seçiminde daha önceden yapılmış olan çalışmalar ve köy hakkındaki bilgiler kullanılmıştır. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde 246 hane bulunmaktadır. Hane sayısı dikkate alınarak tesadüfî örneklem metoduyla hane sayısının 152'sine anket uygulanmıştır. Anket soru kâğıdı, monografik köy çalışmalarının soru kâğıtları ve monografi tekniği soru kâğıdı incelenerek hazırlanmıştır.

Anket soru kâğıdının uygulanmasından sonra sorulara verilen yanıtlar tablolar halinde verilmiştir ve verilen yanıtların yüzdelikleri çıkartılmıştır. Çıkan sonuçlardan elde edilen veriler de değerlendirilerek köy hakkında genel bilgilere ulaşılmıştır.

Anket soru kâğıtları dışında köy hakkında daha ayrıntılı bilgilere ulaşmak için köy halkından kişilerle görüşülmüş ve mülakat tekniği kullanılarak bilgi edinilmiştir. Bu sırada kaynak kişiye önceden hazırlanmış sorular formel bir biçimde ya da sohbet havası içinde sorulmuş ve alınan yanıtlar kaydedilmiştir. Görüşme sonrası tasnif edilen kayıtlarla da birtakım düzenli verilere ulaşılmıştır.

Araştırmamız sırasında gözlem yöntemine de başvurulmuştur. Yapılan gözlemler ve gözlem yoluyla edinilen bilgiler olayın akışına uygun olarak kayda alınmıştır. Ayrıca doğal ortamlarında gözlemlenerek edinilen bilgiler resimlenerek belgelenmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1. Kavramsal Çerçeve

1.1. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü Hakkında Genel Bilgiler

Çomak Dağ dağlık bir yöre olup, üzerinde birbirinden uzakta yedi köyü barındırmaktadır. Bu köylerden birisi de Çomak Dağ Kızılağaç'tır. Burası Ege bölgesinde bulunmakta olup, Muğla İlinin Milas ilçesine bağlı bir köydür.

1.1.1. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün Tarihi Gelişimi

Köyün tarihçesiyle ilgili yazılı belge bulunmamaktadır. Ancak sözlü kaynaklardan edinilen bilgilere bakılarak köyün kökeninin Orta Asya'dan göçen Yöröklere dayandığı düşünülmektedir.

“Yörök” kelimesi “yürümek” fiilinden türemiş olup “Yöröyen, bir yerde durmayan, göçkuncü, konar- göçer, göçebe olan” anlamlarına gelir. Yürümek fiilinden yapılmış “Yörök” kelimesi de aynı zamanda Anadolu'ya gelip yurt tutan göçebe Oğuz boylarını (Türkmenleri) ifade eden bir kelimedir (Eröz, 1991: 20).

“Göç” ise bireylerin veya toplulukların tabii, iktisadi, siyasi, sosyal ve askeri zorunluluklar sonucunda kendi yerini, yurdunu terk edip başka bir yere gitmesine veya yer değiştirmesine denir. Türk toplulukları da bu gibi zorlayıcı sebeplerden dolayı zaman zaman Orta Asya'daki yurtlarını terk ederek başka coğrafyalara, başka iklimlere göç etmişler ve yayılmışlardır (Koca, 2003: 25).

Anadolu'ya akan ilk Türk ya da Türk benzeri kültür Kimmerlerdir. M.Ö. 8. yy'a doğru meskûn oldukları Karadeniz'in kuzeyindeki stepler, İskitler tarafından fetih edilince, onlar da Anadolu'ya girmek zorunda kalmışlar, hatta

50 yıl kadar süren bir hâkimiyet dönemi de yaratmışlardır. Ancak bu dalga İzmir ve civarına kadar etkili olsa da, Muğla yöresine kadar ulaşamamıştır. Anadolu'da yaşanan demografik dönüm, Oğuzlar sayesinde olmuştur. Kök Türk İmparatorluğu'nun dağılması ile birlikte önce Maverâünnehir'e ve İran'a akan Oğuzlar, daha sonra Anadolu'ya Büyük Selçuklu Sultanlarının politikaları sonucunda yönlendirilmemişlerdir. Yüzyıllardır bakımsız kalmış olan bu topraklar, kendisine yurt arayan bir ulusu adeta davet etmiştir. Anadolu'ya giren Oğuzlar, her ne kadar bu bölgeler Bizans İmparatorluğu'na bağlı gibi görünüyorsa da bir süre sonra bağımsız davranmaya başlamışlardır. Bu başıboşluğa son vermek için Bizans İmparatorluğu doğu Anadolu'ya bir sefer düzenlemiştir. İmparator 1071 yılında Büyük Selçuklularla giriştiği Malazgirt Meydan Savaşı'nı kaybedince, Anadolu inanılmaz bir hızla batı sahillerine kadar Türklerin fetihlerine açılmıştır (Yılmaz, 2004: 65-66).

Anadolu'yu kendilerine yurt edinen Türkmen topluluklarının bir kısmı zaman içerisinde yerleşik hayata geçerken, bir kısmı da konar - göçer yaşam biçimini sürdürmeye devam etmişlerdir. Osmanlı İmparatorluğu'nun kuruluşunda da önemli unsurlardan birini teşkil eden 24 Oğuz boyuna mensup konar - göçerler İslamiyet'in kabulünden sonra Türkmen, Anadolu'ya geldikten sonra ise yaşadıkları bölgeler ve yerleşik yaşama geçip geçmeme durumuna göre "Türkmen" veya "Yörük" adını almışlardır (Şahin, 1982: 285).

Bu sırada Yörükler yiğit bir savaşçı olmalarından dolayı fetihlere de yardımcı olmuşlardır. Ayrıca fethedilen yerlerdeki uç sınırlara gönderilerek toprakların korunması amacıyla zorunlu iskâna da zorlanmışlardır. Bu sayede hem toprakları korumuşlar hem de Anadolu'nun Türkleştirilmesi ve Türk vatanı haline getirilmesini sağlamışlardır.

19. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı egemenliğinde olan Balkanlarda, Batı, Güney ve Güneydoğu Anadolu bölgesinde binlerce Yörük yaşarken, on dokuzuncu yüzyılın ortalarından başlayarak daha düzenli bir yerleşmeye tabi

tutulmuşlardır. Bilhassa Güneydeki Yörüklerin yerleştirilmesini sağlamak için Fırka-i İslâhiye adlı bir askeri güç oluşturulmuştur ve bugün büyük bölümü askeri güç dışında, otlakların daralması nedeniyle yerleşik yaşama geçmiş durumdadır (Büyük Larousse, t.y. : 12603).

Yörükler, genellikle yüksek yerlere yerleşmiş durumdadırlar. Bunun nedeni Orta Asya Türklüğünden, Şamanlıktan gelme bir töreye dayanır. Yörükler, kendilerini yüksek yerlerde daha güvenli hissettikleri gibi buralarda hayvanlarını daha iyi koruyup, daha çok ot ve çalı bulabilmektedirler. Yüksekler onların sevdikleri ve güvenli oldukları yerlerdir (Seyirci, 2006: 124).

Çomak Dağ Kızılağaç da yamaçta, kayalıklar üzerine kurulmuş bir Yörük köyüdür. Çomak Dağ Kızılağaç muhtarından edinilen bilgilere göre köy yaklaşık 500 yıl önce Oğuz Türklerinin On Ok boyunun bölgeye yerleşmesi ile kurulmuştur (K. K. : 7).

Köyün köklerinin Kayı boyundan türeyen Karakeçili ve Sarıkeçili boylarına uzandığı söylenmektedir. Bölge Aydın, Denizli, Söke, Burdur ve daha birçok yöreden gelen Yörük'lerin önce göçebe yeri, tarımla uğraşmaya başladıktan sonra da yerleşme yeri olarak düşünülmektedir (Demir, Ünal, 2005: 19).

Köy halkından Mehmet Ali Yellice'nin anlattıklarına göre;

“ Köyün kuruluşu 400-500 yıllıktır. Burası Karaçalılar'dan gelme Yörük köyüdür. İlk olarak buraya üç-beş sülale gelmiştir. Karaçalı Yörükleri geldikten sonra arkadan Aydın tarafından Koçarlılar gelmiştir. Burada pınarlar, kuyular var diye yerleşmişler sonra da kalabalıklaşıp gitmişlerdir. Köydeki yerleşme önceleri dağınıkmış. Yaklaşık üç yüz yıl önce toplu hale getirilmiştir ” (K. K. : 6).

Köyün yaşlılarından olan Mehmet Dağdelen'in köyün tarihçesi ile ilgili vermiş olduğu bilgiler de şu şekildedir:

“Bu köyün tarihi yoktur. Kaç yılında gelindiği belli değildir ancak köyümüzün kabristanlığına varıldığı zaman mezar taşlarında eski yazılar vardır. Eski rakamları bilen kişilerden edinilen bilgilere göre köyümüzün 1400'lü yıllarda kurulduğu anlaşılmaktadır. Bir de bacaların üstünde gördüğümüz hilal Karya dönemine ait izler taşımaktadır. Buradan da Kayralılardan geldiğimiz yorumu yapılabilir ama sadece söylenti o kadar. Buraya önce Yörük halinde gelmişler 3–5 kişi olarak. Bizim ihtiyarlarımız öyle söyledi. Burada hayvanlarını içirecek kadar kaynak su bulmuşlar. Aydın-Koçarlı kazasından, Denizli- Tavas'tan ve buna benzer yerlerden gelenler var...” (Pınar, 2005: 56)

Köye adını bölgenin en yaygın ağaç türü olan Kızılağaç'ın verdiği söylenmektedir. Köyün bulunduğu Çomak Dağ yöresinin adı ise köyde anlatılan rivayete göre şöyle konulmuştur:

“Düğünlerde hep güreş olurmuş. Bir gün yine köy meydanında güreş olurken jandarmalar gelmiş. Bu köyden birkaç kişi jandarmaya “Arkadaş olmaz! Senin bu vatandaşı bu kadar sıkıştırmaya hakkın yok.” demişler. Oradan ihtiyarın biri elinde zopaynan barabar jandarmaları koşturmuş. Jandarmalar aşağıya (Milas'a) vardıktan sonra bizi o köyde çomaklan dövdüler diye söylemişler. “Çomak Dağ” ismi oradan gelmiştir” (K. K. : 6).

1.1.2. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün Fiziki Konumu

1.1.2.1. Tabii Çevre

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, Anadolu'nun Güneybatı ucunda Muğla iline bağlı Milas ilçesinin bir köyüdür. Muğla iline 83 km, Milas ilçesine ise 14

km uzaklıkta olan bu köy, Çomak Dağ eteklerinde kayalık ve engebeli yamaçlar üzerine kurulmuş merkezi bir köydür.

Çomak Dağ sırtlarında kurulu olan Kızılağaç Köyü 444 m. yükseltiye sahiptir. Köyün coğrafi konumu itibariyle sınırlarında doğuda Ketendere Köyü, batıda Kılavuz Köyü ve Selimiye Beldesi, kuzeyde İkiztaş Köyü, güneyde Çınarlı Köyü bulunmaktadır. Doğuda Ketendere Deresi ile Batıda Değirmendere Deresi köyün sınır çizgilerini oluşturmaktadır. İki dere arasında bulunan köy Beşparmak Dağı'nın Kozankonuklu sırtı ile Kuş yuvası Tepesi arasında kalan kır yerleşmesidir (Pınar, 2005: 57).

1.1.2.2. İklim

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, Ege bölgesinin güneybatısında yer almaktadır. Köyde Akdeniz iklimi hâkimdir. Yazlar sıcak ve kurak, kışlar ise ılık ve yağışlı geçer. Yağışların en bol olduğu aylar aralık, ocak ve şubattır. En fazla yağışın olduğu ay ise nisan ayıdır.

Genel olarak köyde önemli bir sıcaklık farkı görülmemektedir. Sıcaklık değişimleri birdenbire olmayıp, sıcaklıklar ayları takiben yavaş yavaş yükselip, yavaş yavaş düşmektedir.

En düşük sıcaklık ortalaması ocak ayında görülür. O da ortalama 13 derecedir. Ocak ayından ilkbahar ve yaz aylarına doğru sıcaklıklar artar. En sıcak ay olan ağustos ayında ortalama sıcaklık 33 derecedir.

1.1.2.3. Bitki Örtüsü

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Akdeniz bölgesine özgü bitki örtüsü hâkimdir. Bölgenin çevresindeki dağlar makilik (Fundalık) olup, dağların hemen hepsinde hâkim bitki örtüsü Kızılçam'dır. Çamla birlikte zeytin, ardıç, palamut meşesi, akmeşe, şimşir, sandal sıklıkla görülür. Portakal, mandalina,

limon, turunç, badem, incir, yenidünya, dut ve benzeri ağaç türlerine de köyde rastlanır (Demir, Ünal, 2005: 22).

Kekik, mersin, defne, pamuk, nane, ebegümeci, ısırgan otu, deve kulağı, kişkiş, sarı ot, kuzukulağı, dalgan, tilkişen, kuzu göbeği v.b. bölgede görülür. Yabani otlar köydeki kadınlarca toplanarak pişirilmektedir (K. K. : 1).

1.1.3. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Ulaşım ve Haberleşme

1.1.3.1. Köydeki Ulaşım Durumu

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, Bodrum'a 60 km, Milas'a 14 km uzaklıktadır. Köyden ilçe merkezine giden iki ayrı yol bulunmaktadır. Köye birinci yol olan Labranda antik şehri yoluna girilerek Kızılcaayıkık, Bahçeburun, Çınarlı köyleri üzerinden ulaşılabilceği gibi ikinci yol olan Bodrum-İzmir yönünde, Milas otogarını geçtikten sonra Dibekdere Köyü yolundan, Kafaca ve Epçe Köyleri üzerinden de ulaşılabilir.

Köyü, ilçe merkezine ve İzmir-Bodrum anayoluna bağlayan 14 km'lik yol asfalt olup her gün köyden ilçeye minibüsler çalışmaktadır. Bu minibüsler sabah, öğle ve akşam olmak üzere günde üç sefer ilçeden köye gidip gelmektedir. Köy ile ilçe arasındaki mesafe yarım saatten az olup kendi aracıyla gidecekler için daha da kısalabilmektedir. Köyün içindeki yollar ise pek düzgün değildir. Yollar topraktır. Sokaklar dardır ve taşıtların girmesine uygun değildir. Aracı olan kişiler taşıtlarıyla belli bir yere kadar geldikten sonra geri kalan yolu yürüyerek gitmektedirler. Köyün arazileri de dağın yamaçlarından oluşmaktadır. Kimi yerlerde tarla ve evler arasında ulaşım problemi yaşanabilmektedir.

1.1.3.2. Köyde Haberleşme

Geçmişte köyde haberleşme oldukça güç biçimde gerçekleştirilirken günümüzde böyle bir sorun kalmamıştır. Köyde çoğu kişinin evinde ev telefonu, televizyon, çanak anten, radyo mevcuttur. Bunların dışında ev halkından en az bir kişi cep telefonu kullanmaktadır.

Köyde her eve düzenli bir biçimde gazete alınmasa bile köy kahvesine getirilen gazeteler kahveye gelen köylülerce okunmaktadır. Gazete ve dergi okuma alışkanlığı çok olmasa da köyde televizyon izleyenlerin sayısı oldukça fazladır.

Köyde PTT şubesi yoktur ancak binası köyün imkânlarıyla yapılmış olan PTT acentesi vardır. Bu acente 1983 yılında faaliyete geçmiştir ve bugün acenteliğin PTT şubesine dönüştürülmesi beklenmektedir (K. K. : 7).

1.1.4. Köydeki Sülale İsimleri

Çomak Dağ Kızılağaç yaklaşık 400–500 yıl önce kurulduğu düşünülen bir Yörük Köyü'dür. Bölgeye Aydın, Denizli, Söke, Burdur ve daha birçok yöreden göçebe olarak Yörük gelmiştir. Bu Yörükler, yerleşik hayata geçmeye karar verince de köye yerleşerek tarımla uğraşmaya başlamıştır (K. K. : 12).

Köydeki yaşlılar köyün üç-beş sülaleden ibaret olduğunu söyleyip, gün geçtikçe kız alıp vermeler sonucunda köyün nüfusunun çoğaldığını ve büyük bir çoğunluğun birbiriyle akraba olduğunu dile getirmektedir. Köydeki yaşlılardan ve kaynaklardan elde edilen bilgilere göre bölgeye ilk olarak göç edip yerleşen aileler; Hacı Binbaşlılar, Koçarlılar, Honazlılar'dır.

Hacı Binbaşılar'ın nereden geldikleri tam olarak bilinmemektedir. Ancak köyün en eski ailesidir. Koçarlılar, Aydın bölgesinden gelirken, Honazlılar Denizli bölgesinden gelmişlerdir (Demir, Ünal, 2005: 19).

Yukarıdaki üç aileden sonra köye yerleşen başka sülaleler de olmuştur. Bu sülaleler de şunlardır: Ateşler Sülalesi (Ateşoğulları), Kayalar, Çakıoğulları, Veliefendiler. Bunlar dışında köye dışarıdan gelip yerleşen başka aile olmamıştır (K. K. : 12).

İKİNCİ BÖLÜM

ALAN VERİLERİNİN DEĞERLENDİRİLMESİ

2. Alan Verilerinin Değerlendirilmesi

2.1. Demografik Özellikler

2.1.1. Nüfus

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü 1200 nüfuslu olup, hane sayısı 300 civarındadır.

2.1.1.1. Nüfus Hareketleri

Tablo 1. Nüfus Artış Hızı

Nüfus					Nüfus Artış Hızı (2000–2007)
1985	1990	1997	2000	2007	%
1087	819	930	932	1200	28,75

Kaynak: Köy Muhtarlığı

1985 yılındaki genel nüfus sayımından 1990 yılında yapılan sayıma kadar köyün nüfusunda azalma, 1990 yılından itibaren ise (1997–2000-2007) köydeki nüfusta artış olmuştur. En son yapılan iki sayım arasında ise nüfus artış hızının % 28,75 olduğu görülmektedir.

Tablo 2. Göç Durumu

Köyden göç etmeyi düşünüyor musunuz?	Köyün dışarıdan göç almasını ister misiniz?		Toplam
	Evet	Hayır	
Evet	8	24	32
Hayır	8	112	120
Toplam	16	136	152

(Pınar, 2005: 130)

Köyde % 79'luk bir kesim köyden göç etmeyi düşünmediği gibi köyün dışarıdan göç almasını da istememektedir. % 6,7'lik küçük bir kesim ise köyün dışarıdan göç almasına olumlu bakmaktadır.

Tablo 3. Cinsiyet ve yaş gruplarına göre nüfus durumu (2000 yılı)

Yaş Grupları	Kadın	%	Erkek	%	Toplam	%
0 – 6	28	6,0	32	6,9	60	6,5
7 – 14	52	11,1	48	10,3	100	10,7
15 – 30	120	25,7	123	26,5	243	26,0
31 – 45	135	28,9	138	29,6	273	29,3
46 – 64	95	20,4	94	20,2	189	20,3
65 - +	37	7,9	30	6,5	67	7,2
Toplam	467	100,0	465	100,0	932	100,0

(Demir, Ünal, 2005: 31)

2000 yılında köyün toplam nüfusu 932'dir ve toplam nüfusun 467'si kadın, 465'i erkektir. Köydeki kadın ve erkek nüfusunda denge vardır.

Köy muhtarlığından alınan son bilgilere göre köyün kış mevsimindeki nüfusu 900 civarında iken, yaz mevsimindeki nüfusu 1200'ü bulmaktadır. Bunun sebebi okumaya giden öğrencilerin okullarının kapanmasıyla köye gelmeleri ve evli olan kişilerin de yakınlarına uzun süreli ziyaretleri olarak gösterilebilmektedir (K. K. : 7).

Yukarıdaki tabloya ait veriler incelendiğinde Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'ndeki nüfusun en kalabalık kesimini orta yaş grubunun meydana getirdiği, yaşlı nüfus ile çocuk nüfusunu karşılaştırdığımızda da yaşlı nüfusun çocuk nüfusundan daha fazla olduğu görülmektedir. Yaşlı oranının fazla olmasında yaşlı kesimin köyde huzurlu yaşama imkânı bulması ve gidenlerin de emekli olup dönmesi, genç nüfusun azalmasında ise eğitim, çalışma ve evlenme gibi etkenler etkili olmaktadır.

2.1.1.2 Nüfusta Doğum ve Ölüm Oranları

Köy muhtarlığı kayıtlarından edinilen bilgilere göre köyde 2000–2003 yılları arasında 58 doğum, 50 ölüm olayı saptanmıştır. Buna göre bu yıllar arasında ortalama yıllık canlı doğum oranının % 2,07, ölüm oranının ise % 1,78 olduğu söylenebilir.

Köyde canlı doğum oranının düşük olmasının en başta gelen sebebi ölü çocuk doğumlarının çok fazla sayıda olmasıdır. Ölü çocuk doğumlarının ana nedeni köyde akraba evliliklerinin yoğun olarak yaşanmasıdır. Köyde aileler eskiye göre daha az çocuk sahibi olmayı istemektedirler.

Köyde yapılan araştırmada ailelerin çoğunlukla iki ya da üç çocuk sahibi oldukları görülmektedir. Bunun başlıca nedeni köydeki eğitim seviyesinin yükselmeye başlaması ve doğum kontrol yöntemlerine sıcak bakılarak uygulanmasıdır. Bu sebeplerden dolayı köydeki doğum oranlarında düşme görülmeye başlanmıştır.

2.1.1.3. Nüfusta Medeni Hal Durumu

Tablo 4.'de görüldüğü gibi 2000 yılına göre 932 olan toplam nüfusun 662'si 18 yaşın üstündedir. Bu nüfusun 63,7'si evli, % 27,2'si bekâr, % 9,1'i de duldur.

Tablo 4. On sekiz ve daha yukarı yaşılarıdaki nüfusta medeni hal durumu (2000 yılı)

Medeni Hal	Sayı	%
Evli	422	63,7
Bekâr	180	27,2
Dul	60	9,1
Toplam	662	100,0

(Demir, Ünal, 2005: 33)

Köyde dul olanların çoğunluğunu yaşı ilerlemiş ve eşini kaybetmiş kadınlar teşkil etmektedir. Boşanma sonucu dul kalmış kadınların sayısı oldukça düşüktür (K. K. : 7).

2.1.2. Aile ve Evlilik

Aile, bireyin ilk toplumsal çevresini oluşturur. Yeni doğan çocuk toplumsallaşma sürecine aile içinde başlar. Aile, toplumsal normların ilk öğrenildiği yerdir. Toplumda varolan normlar, aile aracılığıyla toplumsal aktörlere aktarılır. Aynı zamanda aile toplumsal normların aile üyeleri tarafından uygulanıp uygulanmadığını da denetler. Bu çerçevede konuya baktığımızda, toplumsal işleyişin toplum, aile ve birey denen üç öge üzerine oturduğu kolayca anlaşılır (Sayın, 1990: 150).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de en önemli toplum birimi ailedir ve köyde aile kurumuna çok önem verilir.

Toplumun en küçük birimi olan ailenin de kendine has tipleri ve özellikleri bulunmaktadır. Aile tipleri, şekillenmesine tesir eden faktörler açısından ele alınırsa başlıca iki grupta toplanabilirler. Birinci grup sınıflandırmada "otorite" ikinci grup sınıflandırmada ise "hane halkı" ölçüt olarak alınmaktadır. Bu duruma göre;

- 1) a) Ana Aile
 - b) Baba Ailesi
 - Baba Ailesi
 - Bölünmez Asaba
 - Ataerkil Aile
- 2) a) Büyük Aile
 - Kök Aile
 - Birleşik Aile
 - Geleneksel Geniş Aile
 - b) Küçük Aile
 - Çekirdek Aile
 - Parçalanmış Aile
 - Tamamlanmamış Aile

olmak üzere ayrılır. Her iki grup da doğal olarak kendi içinde farklılaşmaktadır (Gökçe, 1976: 50).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde büyük aile olarak nitelendirilen hane kurumu, hâkimiyetini kaybetmese de günümüzde yerini küçük aile tipinden alan çekirdek aileye bırakmaktadır. Köyde geçmişten bu yana yeni evlenen çiftlere erkeğin babasının evinin bitişiğinde yeni ev yapılmakta ya da baba evinin içinden bir oda tahsis edilmektedir. Ancak iş nedeniyle köy dışına çıkılırsa aileden ayrı oturulabilmektedir (K. K. : 7).

Köyde bugün için birçok aile çocukları evlendikten sonra onlarla birlikte aynı evde ikamet etmemektedir. Genellikle babanın maddi durumuna göre evlenen çocuğa yeni bir ev yapılmakta ve içi de günümüz koşullarına uygun biçimde donatılmaktadır. Ancak çoğunlukla yeni çiftin aile bütçesi baba evinin bütçesiyle (erkek evi) ortaktır. Evler ayrı olsa da çoğunlukla hayatın devamı ortak bütçeden sağlanır ve yeme-içme aynı yerde olur (Demir, Ünal, 2005: 111). Dolayısıyla köyde şekil itibarıyla çekirdek aile görünümü hakim gibi görünse de köyün aile yapısında geniş aile tipinin özellikleri devam etmektedir.

Tablo 5. Evlilik Yaşı

	Erkek		Kadın	
	Frekans	%	Frekans	%
Bekâr	12	7,9	12	7,9
15 – 19	9	5,9	52	34,2
20 – 24	69	45,3	51	33,5
25 – 29	54	35,5	25	16,4
30 – Üstü	8	5,2	12	7,8
Toplam	152	100,0	152	100,0

(Pınar, 2005: 93)

“Erkeğe, evlenme yaşı kaç?” sorusuna % 5,9’u “15-19” , % 45,3’ü “20-24” , % 35,5’i “25-29” , % 5,2’si “30 ve üstü” yaşımda cevabını vermiştir. Köyde % 7,9 oranında bekâr kişi vardır.

“Kadına, evlenme yaşı kaç?” sorusuna ise % 34,2’si “15-19”, % 33,5’i “20-24”, % 16,4’ü “25-29”, % 7,8’i “30 yaş ve üstü” cevabını vermiştir. Köyde % 7,9 oranında bekâr kişi vardır.

Tablodaki evlilik yaşlarına bakıldığında kadınların erkeklere oranla daha genç yaşlarda evlendirildikleri görülmektedir. Erkeklerin büyük çoğunluğu “20-29” yaşları arasında evlenirken, kadınların büyük çoğunluğu ise “15-24” yaşları arasında evlendirilmektedir. Köydeki bekâr erkek ve kadın oranlarıyla “30- üstü” yaşımda evlenen bayanlar aynı oranda görülmektedir. Genel duruma bakıldığında Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nün evlilik yaşı ortalaması Türkiye’deki köylerin geneliyle benzerlik taşımaktadır.

Tablo 6. Evlilik şekli

	Frekans	Yüzde
Bekâr	12	7,8
Anlaşarak	88	57,8
Görücü Usulü ile	32	21,0
Kaçarak – Kaçırarak	20	13,1
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 94)

“Evlilik şekliniz nedir?” sorusuna % 57,8’i “anlaşarak”, % 21’i “Görücü usulü ile”, % 13’ü de “Kaçarak-kaçırarak” cevabını vermişlerdir. Köyde eş seçimi genellikle aile büyükleri tarafından belirlenmektedir. Büyükler belirledikten sonra çocukların rızası beklenmektedir. Köyde malın bölünmemesi amacıyla yakın aile evlilikleri yapılmaktadır. Çoğunlukla köy içi evlilikler görülmektedir. Ancak günümüzde köydeki eğitim seviyesi yükseldikçe gençler kendi kararlarını verip, ailelerinin onayını almaktadırlar (K. K. : 3).

Tablo 7. Eşinizin memleketi neresidir?

	Frekans	Yüzde
Bekâr	12	7,9
Aynı Köy	120	78,9
Komşu Köy	20	13,2
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 96)

“Eşinizin memleketi neresidir?” sorusuna % 78,9’u “Aynı köy”, % 13,2’si “Komşu köy” cevabını vermiştir. Yukarıdaki tabloda da görüldüğü üzere köy içi evlilik oranı oldukça yüksektir. Ancak düşük bir oranın komşu köyden evlilik yaptığı görülmektedir.

Tablo 8. Eşler arası akrabalık durumu

	Frekans	Yüzde
Bekâr	12	7,9
Evet	32	21,05
Hayır	108	71,05
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 97)

“Eşler arası akrabalık durumu var mıdır?” sorusuna % 21,05 “Evet”, % 71,05 oranında “Hayır” cevabı alınmıştır.

Yukarıdaki tabloya göre köyde akraba dışı evlilikler daha fazladır. Ancak akraba evlilikleri de görülmektedir. Geçmişte bu oran daha fazlayken gençler bilinçlendikçe akraba evliliklerini istememektedirler. Böylelikle akraba evliliği oranlarında gün geçtikçe azalma görülmektedir.

Tablo 9. Nikâh Şekli

	Frekans	Yüzde
Bekâr	12	7,9
Hem Resmi Hem Dini Nikâh	4	2,6
Hem Resmi Nikâh Hem Düğün	28	18,5
Hem Dini Nikâh Hem Düğün	4	2,6
Resmi Nikâh, Dini Nikâh ve Düğün	104	68,4
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 96)

“Nikâh şekliniz nedir?” sorusuna; % 68,4’ü “Resmi nikâh, dini nikâh ve düğün” cevabını vermiştir. Köyde resmi nikâh yanında dini nikâh da mutlaka kılınmaktadır. Köyde yalnızca 4 kişinin resmi nikâhı yoktur.

Köyde resmi nikâh olsun dini nikâh olsun büyük önem taşımaktadır. Nikâh dışında köy halkı için önemli bir yere sahip olan unsur da düğünlerdir. Yörede düğün denince akla Çomak Dağ Kızılağaç’ın dört gün süren geleneksel düğünleri gelmektedir.

Tablo 10. Çocuk Sayısı

	Frekans	Yüzde
Çocuğum Yok	15	9,8
Bir Çocuğum Var	24	15,8
İki Çocuğum Var	59	38,8
Üç Çocuğum Var	46	30,3
Dört Çocuğum Var	8	5,3
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 87)

Örneklem grubu temel alındığında nüfusun % 54,6'sı bir ve iki çocuğa sahiptir. Üç ve dört çocuğa sahip olanlar da nüfusun % 35,6'sını oluşturmaktadır. Ayrıca köyde aile tipi ile çocuk sayısı arasında ilişki bulunmaktadır. Köyde aile planlamasına uygun hareket edildiği de görülmektedir.

Tablo 11. Ailede kararları kim alır?

	Frekans	Toplam
Bekâr	4	2,6
Ben	44	28,9
Ben ve Eşim Birlikte	72	47,4
Aile Büyükleriyle Birlikte	32	21,1
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 88)

Yaptığımız araştırmada, "Ailede kararları kim alır?" sorusuna % 47,4'lük bir oran "Aile bireyleri ortak karar alırlar" cevabını vermiştir. Bu da çoğunlukla ebeveynlerin birbirinin görüşüne saygılı davrandıklarını göstermektedir.

Tablo 12. Tek Çocuğunuz Olsa Cinsiyetinin Ne Olmasını İsterdiniz?

	Frekans	Yüzde
Erkek	32	21,0
Fark etmez	117	77,0
Kız	3	2,0
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 92)

“Tek çocuğunuz olsa cinsiyetinin ne olmasını isterdiniz?” sorusuna % 21 “Erkek”, % 77 “Fark etmez”, % 3 “Kız” cevabı verilmiştir. Görüyoruz ki “Erkek soyun devamıdır” düşüncesi köyde artık eskisi kadar görülmemektedir. Doğacak çocuğun kız olsun erkek olsun fark etmeyip “Önemli olanın sağlığının yerinde olmasıdır” denilmektedir.

2.1.3. Eğitim

Eğitim, belli amaçlara göre insanların davranışlarının planlı olarak değiştirilmesi ve geliştirilmesinin yasa ve ilkelerini bulmaya ve bu amaçla ilkeler geliştirmeye çalışan bir bilim dalıdır (Erdem, Akman, 1997: 14).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü de eğitime büyük önem vermektedir. Köydeki kadın ve erkek okuma yazma düzeyi ülke genelindeki birçok köye göre oldukça yüksektir.

2.1.3.1. Okur-Yazarlık Düzeyi

Tablo 13.'de görüldüğü gibi köyde 46 kişi okuma-yazma bilmemektedir. Geriye kalan 808 kişinin ise okuma-yazması vardır. Bu da köydeki okur-yazarlık oranının ne kadar yüksek olduğunu göstermektedir. Günümüzde ise eğitime verilen önem daha da artmış olup, yüksek öğrenim

gören öğrenci sayısı hızla yükselmektedir. Köyde 120'nin üstünde üniversite mezunu bulunmaktadır.

Köyde erkek ve kız çocuklarının hepsi okula gitmektedir. İlköğretim sonrasında da çoğu eğitimlerini devam ettirmeyi istemektedir. Aileler de çocuklarını istekli oldukları takdirde eğitim konusunda sonuna kadar desteklemektedir.

Tablo 13. Eğitim Düzeyi

	Okuma Yazma Durumu				Bitirilen Okul				
	Toplam	Bilen	Bilmeyen	Bir Okul Bitirmeyenler	İlkokul	İlköğretim	Ortaokul ve Dengi Meslek Okulu	Lise ve Dengi Meslek Okulu	Yükseköğretim
	854	808	46	196	535	14	18	28	16
Erkek	424	411	13	99	265	5	13	18	11
Kadın	430	397	33	97	270	9	5	10	5

Kaynak: TÜİK

Köy halkından edinilen bilgilere göre köyün arazi koşullarındaki zorluk, köydeki gençleri okuyup kendilerini kurtarmaya itmektedir. Ama okumayı tercih etmelerindeki asıl etken okuyup iyi bir meslek sahibi olduktan sonra ülkelerine yararlı olma düşüncesidir. Köyde üniversite okuyan ve üniversite mezunu bay ve bayan sayısı gün geçtikçe artmaktadır (K. K. : 8).

2.1.3.2. Köy Okulu ve Kurslar

Köyde “Çomak Dağ Kızılağaç İlköğretim Okulu” adını taşıyan bir okul bulunmaktadır. Bu okul 1-3 sınıflı öğrenim yapmakta olup, 3. sınıftan sonra öğrenciler taşınmalı sistemle ilçedeki okullara gitmektedir. Çomak Dağ Kızılağaç İlköğretim Okulu’nda toplam 29 öğrenci eğitim almaktadır. Okulda 3 derslik ve 3 şube bulunmaktadır. Okulun öğretmen sayısı 2’dir. (Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü)

Atatürk’ün Doğumu’nun 100. yılı nedeniyle bütün yurttan başlatılan “Okuma Yazma Seferberliği” Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de uygulanmıştır. 1981-1982 öğretim yılında 3 ve 1982-1983 öğretim yılında da 2 kez okuma-yazma kursları açılarak toplam 5 kurs sonunda 81 kursiyere okur-yazar belgesi verilmiştir. Açılan bu kurslara katılan kursiyerlerin büyük bir çoğunluğunu kadınlar ve genç kızlar oluşturmuştur (Demir, Ünal, 2005: 145).

Tablo 14. 1989–1990 Öğretim Yılı Çomak Dağ Kızılağaç Köyü İlköğretim İstatistikleri

Öğretmen Sayısı			Öğrenci Sayısı			Şube Sayısı	Derslik Sayısı
E	K	T	E	K	T	5	3
2	1	3	35	36	71		

Kaynak: Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü

Tablo 15. 2002–2003 Öğretim Yılı Çomak Dağ Kızılağaç Köyü İlköğretim İstatistikleri

Öğretmen Sayısı			Öğrenci Sayısı			Şube Sayısı	Derslik Sayısı
E	K	T	E	K	T	5	3
1	4	5	30	32	62		

Kaynak: Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü

1989–1990 öğretim yılında okulda toplam 71 öğrenci varken, 2002–2003 öğretim yılında 62 öğrenci okulda öğrenim görmüştür. Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü kayıtlarından alınan 2008–2009 öğretim yılı verilerine göre de 29 öğrenci köyde bulunan okulda eğitimlerine devam etmektedir. Bu azalışın nedeni ilkokul çağında olan çocuk sayısının az olması ve köyden ilçeye taşımacılık sistemiyle gidilmesidir.

1989–1990 öğretim yılında okulda toplam 3 öğretmen varken, 2002–2003 yılında 5, 2008–2009 yılında ise 2 öğretmen vardır. Okulda 2002–2003 ve 2008–2009 öğretim yılları arasında öğretmen sayısında azalma olmuştur. Okulda bu yıllarda öğretmen başına düşen öğrenci sayısı da değişiklik göstermektedir. 1989–1990 öğretim yılı ile 2002–2003 öğretim yılında şube sayısı 5 iken, 2008–2009 öğretim yılında 3'e düşmüştür. Bunun sebebi de taşımacılık sisteminden dolayı köydeki okulda 1–3 sınıflı öğrenim yapılması ve bu sınıf aralığında olan çocukların da az bir sayıyı teşkil etmesidir (Muğla İl Milli Eğitim Müdürlüğü).

2.1.3.3. Köyde Üst Okullara Devam Durumu

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde ilkokuldan sonra üstünü okumak isteyen çocuklara aileleri daima destek vermektedir. Bu yüzden de köyde yüksekokul mezunu kişi sayısı oldukça fazladır. Köyde kız çocuk olsun erkek çocuk olsun eğitim konusunda ayırım yapılmamaktadır. Kaynak kişilerden

Mühendisliği									
Kimya Mühendisliği	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Eczacılık Fakültesi	-	-	-	-	-	-	1	-	1
İnşaat Mühendisliği	-	-	-	1	-	1	-	-	-
İşletmecilik Yüksekokulu	-	-	-	-	1	1	-	1	1
Ebe-Hemşire Yüksekokulu	-	-	-	-	6	6	-	1	1
Rehabilitasyon Yüksekokulu	-	-	-	-	-	-	-	1	1
Maliye Yüksekokulu	-	-	-	1	-	1	1	-	1
Polis Okulu	-	-	-	-	1	1	-	-	-
Hava Astsubay Okulu	-	-	-	1	-	1	-	-	-
Tapu-Kadastro Yüksekokulu	-	-	-	1	-	1	-	-	-
İnşaat Teknikerliği	-	-	-	-	-	-	1	-	1
Genel Toplam	-	-	-	26	11	37	10	9	19

(Demir, Ünal, 2005: 149)

1990 yılına kadar verilen bilgiler incelendiğinde köyde okulunu terk eden kimse olmadığı dikkati çekmektedir. Bu da köydeki başarı seviyesinin ne kadar yüksek olduğunun göstergesidir. Tabloya göre köyde 1990 yılına kadar çeşitli meslek gruplarından 37 mezun olduğu görülmektedir. Ayrıca o yıllarda 19 kişi de okula devam ederken günümüzde onlar da mezun durumundadır. Onlarla beraber toplam 56 yüksekokul mezunu bulunmaktadır. Bu rakamlar 1990 yılı sonrasında günümüze kadar geçen sürede daha da artmıştır.

Tablo dikkate alındığında yüksekokula devam eden erkek öğrenci sayısı ile kız öğrenci sayısı arasında yakınlık olduğu gözlenmektedir. 4 meslek grubunda sadece erkek öğrenciler öğrenim görürken, 7 meslek grubunda kız öğrenciler öğrenimlerine devam etmektedir. Tabloya

bakıldığında sadece 2 meslek grubunda köyden kız ve erkek öğrencilerin ortak mesleği tercih ettikleri görülmektedir. Sonuç olarak belirtmek gerekirse köyde yükseköğrenim görmeyi tercih edenlerin sayısı 1990 yılına kadar olan verilere göre değerlendirildiğinde Türkiye'deki birçok köye göre oldukça yüksek seviyededir.

Köy halkından 2007 yılında alınan bilgiler, köyden en az 10 tane doktor çıktığına yöneliktir. Köyde günümüzde de tıp, mühendislik, ebe ve hemşirelik gibi daha pek çok meslek alanında okuyan öğrenciler bulunmaktadır (K. K. : 6).

2.1.4. Ekonomik Hayat

Ekonomik faaliyetler, her toplumun sosyal yaşamının değişmez bir parçasıdır. Ekonomik olguların, insanların davranışları ile başladığı ve onlarla bittiği bir gerçektir. Ekonomik faaliyetler, bireysel amaçlarını gerçekleştirmek isteyen insanlar arasındaki etkileşim şeklinde gerçekleşir. Ekonomik faaliyetlerini yürüten insanlar arasındaki belli zıtlık ve karşıtlıkların olmasına karşın, sürekli olarak birbirleriyle bağıntılı ve bağımlı bir birliktelikleri vardır. Bu nedenlerden dolayı her ekonomik faaliyet aynı zamanda sosyal bir olgudur. Ekonomik faaliyetini yürüten insan otonom ve tek başına var olan birisi değil, topluma ait birisidir (Erkan, 1995: 27–28).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, bölgede diğer özelliklerinin yanı sıra özellikle ekonomik zenginliğiyle de tanınmaktadır. Bilhassa düğünlerde yapılan altın miktarı ve günlük hayatta başlarında taşıdıkları “Tura”lar köy halkının ekonomik durumu hakkında bize bu konuda yorum yapma imkânı vermektedir.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'ndeki nüfusun büyük çoğunluğu çiftçilikle uğraşmaktadır. Çünkü köyün ekonomisi tarıma dayanmaktadır. Zeytincilik köyün en önemli geçim kaynağıdır.

2.1.4.1. Köydeki Tarım Faaliyetleri

Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre köydeki herkes kendi ekmeğiyle suyuyla hesabını kitabını bilmektedir, masrafını yapmaktadır. Köyde çok fazla geçim kaynağı bulunmaktadır. Köydeki çoğu kişinin tarlası vardır ve zeytincilikle uğraşmaktadır. Selimiye, Milasoğulları zeytinliklerinin tamamı bu köye aittir. Ayrıca susamdan, darıdan, buğdaydan ve pamuktan sağladıkları gelir çoktur. Yağmurun gitmesi durumunda da gelirin olacağı söylenmektedir. Çünkü ipekçilik de köy için önemli bir gelir kaynağı durumundadır (K. K. : 1).

Tablo 17. Genel Üretilen Ürün

	Zeytin	Pamuk	Mısır	Fiğ
Çiftçi Sayısı	322	109	23	3
Toplam Ekim Alanı	19295 dekar	1597 dekar	260 dekar	28 dekar

Kaynak: İlçe Ziraat Odası

Zeytincilik

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün temel üretim ürününü zeytincilik oluşturmaktadır. Köyün esas gelir kaynağı zeytin ve zeytin ürünleridir. Köyde zeytin ağacı olmayan, zeytincilikle uğraşmayan aile hemen hemen yoktur (K. K. : 8).

Pamukçuluk

Köyde ekilebilir alan olmadığı için köy halkının çoğunun köyün dışında arazileri bulunmaktadır. Bu arazilerden özellikle Selimiye'de olanlar pamuk üretimi için kullanılmaktadır.

Meyvecilik ve Sebzeçilik

Köyde çoğu evin bahçesinde portakal, mandalina, limon, turunç, incir gibi meyve ağaçlarından bir kısmı bulunmaktadır. Ayrıca köy halkı ihtiyaçları ölçüsünde bahçelerine sebze dikmektedir.

2.1.4.2. Köyde Hayvancılık

Tablo 18. Köydeki Hayvan Sayısı

	Sığır	Koyun	At	Merkep	Katır	Karatlı	Köpek	Kedi
Sayısı	470	10	15	30	10	650	50	15

Kaynak: İlçe Tarım Müdürlüğü

Hayvancılık köyde geçim kaynağı olmayıp, hane içi peynir, süt, yoğurt tüketiminde ihtiyaçları karşılamak amacıyla yapılmaktadır. Tarlaların bulunduğu arazilerin engebeli olması nedeniyle motorlu araçlar tarlalara girememektedir. Bu nedenle tarladaki mahsul at, merkep ve katırlarla taşınmaktadır.

Köyde uğraş alanı olmamakla beraber, hemen hemen her hanede tavuk beslenmektedir. Tavukların etinden ve yumurtasından yararlanılmaktadır. Ayrıca kayalık bir arazi üzerine kurulmuş olan köyde akrep, yılan gibi tehlikeli hayvanlara sıkça rastlanmaktadır. Tavuklar bu hayvanları evlerin çevresinde barındırmayarak hane halkını bir nevi korumaktadır (K. K. :1).

Köyde ticareti çok olmasa da, halkın tamamına yakını kendine yetecek miktarda arıcılık faaliyetinde bulunmaktadır.

Bu hayvanların dışında köydeki çoğu hanenin köpeği ve kedisi bulunmaktadır. Çünkü köydeki çoğu ev kayalıklar arasında bulunmaktadır ve olası tehlikelere karşı köpekler evin bekçiliğini yapmaktadır.

2.1.4.3. Toprak Mülkiyeti

Köydeki çoğu hanenin tarıma elverişli arazileri bulunmaktadır. Bu araziler, köyün sınırları içerisinde veya civar köy ve kasabalardadır (K. K. : 1).

Tablo 19. Köylünün İşledikleri Araziye Sahip Olma Durumları

Arazinin Tümü Kendisine Ait Olanlar	% 70
Arazinin Bir Kısım Kendisinin Bir Kısım Kiralık Olanlar	% 10
Ortakçılar(Yarıcılar)	% 13
Arazinin Tamamını Kiralamış Olanlar	% 5
Tarım İşçisi Olan(Toprağı Olmayan)	% 2

Kaynak: Köy Muhtarlığı (Demir, Ünal, 2005: 45)

Yukarıdaki tablodaki veriler yaklaşık değerlerdir ve 240 haneye göre hesaplanmıştır.

Görülüyor ki köyde işledikleri araziye sahibi olanlar % 70'lik bir orana sahiptir. Yani geriye sadece % 30'luk bir kesim kalmaktadır. Bu kesim içerisinde de % 28'lik bir oran kiralamayla ya da ortaklıkla bir toprağa sahipken, sadece % 2'lik bir kesim köyde toprak sahibi görünmemektedir. Bu da köy halkının büyük çoğunluğunun işlediği toprağa sahip olduğunu göstermektedir.

Tablo 20. Arazi Varlığına Göre Köyün Değerlendirilmesi

Arazi Varlığı	Köy İçin Görüşü			Toplam
	Zengin	Normal	Fakir	
0 – 25	4	40	4	48
26 – 50		36		36
51 – 75	12	20		32
101 – 125	4	4		8
126 – Üstü		20		20
Arazi Yok		8		8
Toplam	20	128	4	152

(Pınar, 2005: 82)

152 kişilik gruba sorulan bu soruya; 20 kişi zengin, 128 kişi ise normal cevabını vermiştir. Sadece 4 kişi köyü arazi varlığına göre fakir olarak değerlendirilmiştir. Sonuçta % 84,3'lük büyük bir oran normal olarak, % 2,6 fakir, % 13,1'lik grup da köyü zengin olarak değerlendirmektedir.

Tablo 21. Önem Derecelerine Göre Köydeki İş-Güç Şekilleri

Esas Meşguliyet Alanları	İkinci Meşguliyet Alanları
1. Zeytincilik	1. El Sanatçılığı
2. Pamukçuluk	2. Hayvancılık
3. Meyvecilik	3. İpek Böcekçiliği
4. Arıcılık	4. İşçilik
	5. Sebzecilik
	6. Şoförlük
	7. Esnafılık
	8. Avcılık
	9. Tavukçuluk
	10. Memurluk
	11. Taş Ustalığı

(Demir, Ünal, 2005: 44)

2.1.4.4. Tüketim Alışkanlıkları

Tablo 22. Parayı Değerlendirme Şekli

	Frekans	Yüzde
Altın	79	52,0
Döviz	1	0,6
Emlak	52	34,2
Banka	20	13,2
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 124)

Köyün % 52'lik oranı ellerindeki parayı altına çevirmektedir. Bu, onlar için hem bir güvence hem de meşhur düşünlerine hazırlıktır. % 34,2'lik bir oran parasını gayrimenkule yatırırken, % 13,2'lik bir oran da parasını bankalarda tutmaktadır. Köyde dövize rağbet yok denecek kadar azdır.

Tablo 23. Borçluluk Durumu İle Yeri

Borcunuz Var mı?	Kime Borçlusunuz					Toplam
	Borcu Yok	Akrabalarım	Arkadaşlarım	Kooperatife	Bankaya	
Evet		4	16	4	62	86
Hayır	66					66
Toplam	66	4	16	4	62	152

(Pınar, 2005: 124)

Köyde paraya ihtiyaç duyulduğunda çoğunlukla bankaya gidilmektedir. Bu da göstermektedir ki köy halkı, bankalardan para çekip, onu faiziyle ödeyebilecek kadar dengeli ekonomiye sahiptir. Bankalar dışında 16 kişi

arkadaşlarından borç alırken, 4 kişi ise akrabalarından yardım istemektedir. Köyde tefeciden borç alan kimse yoktur.

2.1.5. Sosyal Hayat

2.1.5.1. Köy İçindeki İlişkiler

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde birlik ve dayanışma çok güçlüdür. Köydeki büyük çoğunluk birbiriyle akrabadır ve genellikle iyi ilişkiler içerisinde. Köy halkı, köyün gelişmesine faydalı olacak her durumda birlikte hareket etmektedir.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün kültür turizmine açılmasıyla köylüler, ÇOKDER adı altında bir dernek kurmuşlardır. Bu dernek 2004 yılında kurulmuştur ve açılımı "Çomak Dağ Kızılağaç Köyü ve Havalisi Kültür, Turizm, Araştırma ve Geliştirme Derneği"dir. Aynı şekilde köydeki çoğu mimari 400 yıllık bir geçmişe sahiptir. Bu mimarinin korunması ve gelişen yaşam standartları içerisinde yıkılıp yerine yenilerinin yapılmaması amacıyla da ÇOKEV Derneği köylülerce kurulmuştur (K. K. :7).

Köy, kültür turizmi sayesinde yurt içinde ve yurt dışında hızla tanınmaktadır. Köy halkı, çeşitli organizasyonlar düzenleyerek gelen turistlere 4 saat gibi bir sürede köyü düşünleriyle, kıyafetleriyle, yemekleriyle, oyunlarıyla, mimarisiyle v.b. şekillerde tanıtmaktadırlar. Hatta köy meydanına yakın bir yere gelen yabancılar için bir de tuvalet yapılmıştır. Bu tuvalet temiz ve kilitli vaziyette durmaktadır. İhtiyaç duyulduğu taktirde anahtarı muhtarlıktan alınarak kullanılmaktadır. Bütün bunlar gösteriyor ki köy içerisinde köyü kalkındırmak adına çok kuvvetli bir dayanışma vardır.

2.1.5.2. Akrabalık ve Komşuluk İlişkileri

Köylünün büyük bir çoğunluğu akrabadır ve akrabalık ilişkileri oldukça kuvvetlidir. Akrabalar daima birbirleriyle dayanışma ihtiyacı içersindedirler. İyi günlerde ve kötü günlerde birbirlerinin yanındadırlar.

Köydeki komşuluk ilişkileri de çok iyidir. Komşular birbirlerine gidip gelirler. İhtiyaçları olduğu zaman birbirlerine koşarlar. Komşular arasında resmiyet yoktur ve daima sıcak ilişkiler içersindedirler.

Köyde yaşayanlar cenaze, düğün, asker uğurlama, karşılama v.b. gibi pek çok törende birlik olurlar. Üzüntüyü de sevinci de beraber paylaşırlar. Böyle zamanlarda hazırlanacak olan yemeklerde de köy kadınları hemen imece oluştururlar ve el birliğiyle işlerin hakkından gelirler (K. K. : 7).

Tablo 24. Köy İçerisinde Dayanışma

	Frekans	Yüzde
Çok İyi	12	7,9
İyi	44	29,0
Normal	80	52,7
Kötü	8	5,2
Çok Kötü	8	5,2
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 112)

Yukarıdaki tabloya göre % 10,4'lük bir kesim köy içerisindeki dayanışmanın kötü olduğunu belirtmiştir. Bunun dışında kalan % 86,9'luk kesim ise köy içindeki dayanışmadan memnundur. Köy içindeki dayanışmanın normal olduğunu söyleyen % 52,7'lik bir orandır. Yukarıdaki tabloya bakıldığında köydeki dayanışma ve yardımlaşmanın iyi durumda olduğu görülmektedir.

2.1.5.3. Köyün Komşu Köylerle İlişkisi

Tablo 25. Köylünün Komşu Köylerle Dayanışması

	Frekans	Yüzde
Çok İyi	4	2,6
İyi	32	21,0
Normal	96	63,2
Kötü	20	13,2
Çok Kötü	152	100,0

(Pınar, 2005: 112)

Örnekleme grubuna sorulan “Köylünün komşu köylerle dayanışması nasıldır?” sorusuna büyük bir oran “normal” ve “iyi” cevabını vermiştir. % 13,2’lik bir oran ise “kötü” demıştır. Köylü, köy içinde olduğu gibi komşu köylerle de iyi ilişkiler içerisinde. Sadece İkiztaş Köyü ile su yüzünden sorun yaşanmıştır fakat çözüme varılmıştır (K. K. : 1).

2.1.5.4. Boş Zamanları Değerlendirme Biçimleri

Köyde erkeklerin çoğunluğu boş zamanlarını kahvehanede geçirmektedir. Köyde üç tane kahve bulunmaktadır. Gençler için ayrı bir kahvehane olup burada çoğunlukla okey, kâğıt ve benzeri oyunlar oynanarak vakit geçirilmektedir. Orta yaş ve yukarı erkekler daha çok muhtarlığın olduğu yerdeki kahvehanede kâğıt oynayarak, televizyon seyrederek ve sohbet ederek boş zamanlarını geçirmektedir (K. K. : 8).

Köydeki kadınlar ve genç kızlar ise evdeki işlerini bitirdikten sonra nazarlık, bebek, el işi, ipek dokuma, halı dokumacılığı gibi faaliyetler yaparak hem boş zamanlarını değerlendirmekte, hem de bunları satarak para kazanmaktadırlar (K. K. : 3).

Çocuklar da kendi aralarında çeşitli çocuk oyunları oynayarak boş zamanlarını değerlendirmektedir. Köydeki gençler ise daha çok ilçeye yani Milas'a inerek boş zamanlarını orada geçirmektedirler.

Tablo 26. Boş Zamanları Değerlendirme Biçimi

	Frekans	Yüzde
Şehre Giderek	4	2,6
Kahveye Giderek	88	57,9
Çocuklarımla İlgilenerek	40	26,3
TV Seyrederek	4	2,6
Eş Dost Ziyaretine Giderek	16	10,6
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 126)

Tabloya göre köy halkının büyük çoğunluğu boş vaktini kahvede geçirmektedir. Bu da tarladan alınan verimle orantılıdır. Tarla da ürün çok olunca kahvede oturan kişi sayısı azalır çünkü onları toplamak durumundadır. Köyün önemli geçim kaynağı olan zeytin, iki yılda bir verimli olur. Bu da köylülerin boş zamanlarının değişkenliğinin bir göstergesidir.

Kadınlar ise ev ve arazi işlerini bitirdikten sonra çocuklarıyla ilgilenmektedir. Bu işlerden sonra zamanları artarsa da dantel, oya, nazarlık, kanaviçe v.b. işler yaparak boş zamanlarını değerlendirmektedirler.

2.1.5.5. Köydeki Kişilerin Beklentileri

Tablo 27. Gelecekte Beklenti

	Frekans	Yüzde
Sağlıklı Bir Yaşam Sürmek	60	39,5
Çocuklarıma Daha İyi Bir Gelecek Sunmak	92	60,5
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 127)

“Gelecekte Beklentiniz Nedir?” sorusuna % 39,5 oranında “Sağlıklı bir yaşam sürmek”, % 60,5 oranında “Çocuklarıma daha iyi bir gelecek sunmak” cevabı verilmiştir. Daha iyi bir gelecek için eğitim şarttır. Bu sebepten aileler öncelikle çocuklarının eğitimlerine önem vererek, onlara daha iyi bir gelecek sunmayı istemektedirler. Bunun için aileler bütçelerinden tasarruf yaparak, çocuklarının geleceklerine yatırım yapmaktadırlar.

2.1.5.6. Köyde Sağlık

Köyde sağlık ocağı yoktur ancak 2000 yılında faaliyete geçen bir sağlık evi bulunmaktadır. Burada bir ebe görev yapmaktadır. Onun dışında başka bir sağlık personeli yoktur. Acil durumlarda komşu köydeki sağlık ocağına ya da ilçeye gidilmektedir (K. K. : 7).

Köyde su büyük bir problemdir. Köye her gün su verilmeyip, haftanın belli günlerinde, belli saatlerde verilmektedir. Bu da insan sağlığı açısından büyük bir sıkıntı yaratmaktadır.

Köydeki bir başka sorun da kanalizasyon şebekesinin olmamasıdır. Evlerden çıkan pis sular, belirli yerlerde açılmış çukurluklara borularla

gönderilmektedir. Ayrıca köydeki çoğu evin tuvaleti avlunun içerisinde. Bu tuvaletler sadece taş duvarla çevrilmiş olup, insan sağlığını tehdit edicidir. Köydeki dere yatakları da kirlidir. Bu kadar olumsuzluğa rağmen köyde belirgin bir bulaşıcı hastalık yoktur (K. K. : 1).

Tablo 28. Sağlık Sorununuz Olduğunda Nereye Başvurursunuz?

	Frekans	Yüzde
Sağlık Ocağına Giderim	62	40,7
İlçeye Doktora Giderim	90	59,3
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 128)

Tabloya göre köylüler hastalandıklarında % 40,7 oranında sağlık ocaklarına giderken, % 59,3'lük kesim ilçeye doktora gitmektedir. Köy halkı, görüşmeler sırasında ilçeyi aşan sağlık durumu görüldüğünde Muğla ilindeki doktorlara ya da kendilerine en yakın büyükşehir olan İzmir'e gittiklerini belirtmiştir (K. K. : 8).

2.1.6. Dini Hayat

Din, insan yaratılışının bir neticesidir. O insana ait bir duygudur. Dinin tarifi yapılırken, onun Allah Teâlâ tarafından vaaz edilmiş ilahi bir kanun olduğu ve akıl sahiplerini kendi ihtiyaçlarıyla hayırlı işlere sevk ettiği belirtilmiştir. Fıkhnın genel tarifi de; insanın lehinde ve aleyhinde olan şeyleri bilmesidir, tarzındadır. Bu genel tarife göre dinin gayesi insana gerçek saadeti tattırmaktır (Eraydın, 2001: 17).

Toplumu bir arada tutan en önemli etken din olgusudur. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de herkes dinine bağlıdır. Köy halkının tamamı Sünni Müslüman'dır.

Köyde ilk cami 1949 yılında yapılmıştır. 1988 yılında ise köyden bir kişi tarafından eski caminin yerine yenisi yaptırılmıştır (Demir, Ünal, 2005: 82). Fakat eski caminin kesme taştan yapılmış olan minaresi yıkılmamıştır ve yeni minareyle yan yana bulunmaktadır. Bu camide bir imam görev yapmaktadır. Bunun dışında da başka bir din görevlisi yoktur (K. K. : 12).

Bayram namazlarında, Cuma namazlarında ve teravi namazlarında camiye gelen cemaat sayısında artış olmaktadır. Ayrıca köy halkının büyük çoğunluğu düzenli olarak orucunu tutup, fitre ve zekâtını da vermektedir.

Tablo 29. Namaz Kılma Durumuna Göre Oruç Tutma

Namaz	Oruç		Toplam
	Evet	Hayır	
5 Vakit	20		20
Birkaç Vakit	44	8	52
Sadece Cuma Namazı	44	12	56
Sadece Bayram Namazı		4	4
Kılmıyorum	8	12	20
Toplam	116	36	152

(Pınar, 2005: 114)

Yukarıdaki tabloya bakıldığında 20 kişinin 5 vakit namazını kılıp, orucunu tuttuğu görülmektedir. 88 kişi ise namaz kılıp oruç tutmaktadır. 88 kişinin yarısı sadece birkaç vakit namaz kılarken, diğer yarısı da sadece Cuma namazlarını kılmaktadır. Bu da gösteriyor ki köyde düzenli bir biçimde günlük namaz kılma yoktur. Fakat küçük bir oran haricinde herkes köyde bir ölçüde dini görevlerini yerine getirmeye çalışmaktadır.

Tablo 30. Kurban Kesme

	Frekans	Toplam
Evet	128	84,3
Hayır	20	13,1
Bekâr Olduğu İçin Kesmiyor	4	2,6
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 115)

Örneklem grubuna sorulan “Kurban keser misiniz?” sorusuna grubun % 84,3’ü “Evet”, % 13,1’i “Hayır” cevabını vermiştir. % 2,6’lık bir kesim de bekâr olduğu için kesmediğini söylemiştir. Görülüyor ki köylünün büyük bir çoğunluğu kurban kesmektedir. “Hayır” cevabını veren kesim ise edinilen bilgilere göre durumları iyi olmayan ailelerdir. Fakat birkaç aile dışında köylünün ekonomik durumu iyidir ve her yıl kurban kesmektedir.

2.1.7. Siyasi Hayat

Köyde devleti temsil eden tek kişi muhtardır. Muhtar köydeki işleri takip ettiği gibi köylünün sorunlarına da çözüm arar. Köyde muhtardan sonra köy işlerinde en çok söz sahibi olan kişiler, sözü dinlenip, saygı gösterilen, bilgili, kafası çalışan kimselerdir. Köyde imam ve köy öğretmeninin etkinliği çok görülmemektedir. Bunun yanında ihtiyar heyeti de günümüzde eskisi kadar etkili değildir. Köyle ilgili kimi durumlarda da herkes toplanarak ortak karar almaktadır (K. K. : 1).

Köyde köylüye yol gösterebilecek, köylünün sorunlarını halledebilecek bir kişi olduğu söylenmektedir. Bu kişi Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nün Cumhurbaşkanı olarak anılan Bahri Alkaya’dır. O oldukça bilgili, tecrübeli, eğitim düzeyi yüksek, ekonomik açıdan ortalamanın üstünde, şehir tecrübesi

olan (emekli devlet memuru) birisidir. Bu nedenlerden dolayı da bu kişinin köylü üzerinde büyük bir etkisi vardır (Demir, Ünal, 2005: 157).

Tablo 31. Köy Sakinlerinin Birbirleriyle Olan Anlaşmazlıkları ve Çözüm Yolları

Anlaşmazlık Var mı?	Anlaşmazlıkların Çözümü				Toplam
	Muhtara Danışırım	İhtiyar Heyetine Danışırım	Mahkemeye Başvururum	Kendim Çözerim	
Evet	32	12	52	8	104
Hayır			48		48
Toplam	32	12	100	8	152

(Pınar, 2005: 118)

Tabloya göre 104 kişi aralarında anlaşmazlık olduğunu söylemiştir. Bunlardan 52 kişi çözüm aramak için mahkemeye başvururken, 32 kişi muhtara danışmayı uygun görmüştür. Köyde çıkan çoğu anlaşmazlıklar yargıya intikal etmeden, taraflarca ya da üçüncü kişilerin araya girmesi ile çözüme kavuşmuştur. Fakat yargıya intikal eden olaylar da yok değildir.

Köyde yaşı tutan ve sağlıklı yerinde olan herkes seçim zamanlarında oyunu kullanmaktadır. Köydeki kadınların siyasetle ilgileri pek olmamasına rağmen, köydeki erkekler toplandıklarında keskin siyaset sohbetleri açabilmektedir. Köyde oy konusunda hane içinde baskı söz konusu olmayıp aile bireyleri özgür iradelerine göre istedikleri partiyi ya da kişiyi desteklemektedirler. Fakat köydeki çoğu kadın eşlerinin siyasi görüşüne uygun hareket etmektedir (K. K. : 7).

Köylü, seçimlerde genellikle çıkarlarına uygun olacak şekilde oyunu kullanmaktadır. 2002 Milletvekili Seçimleri'nde köyden bir kişi milletvekili olarak seçilmiş ve meclise girmiştir. Köydeki büyük çoğunluk 2002

seçimlerinde oyunu hemşehrisine vererek onu desteklemiştir (Demir, Ünal, 2005: 161).

Tablo 32. 30.11. 2002 Milletvekili Genel Seçim Sonuçları ve Köyde Partilere Göre Oy Dağılımı

Semen Sayısı	783
Oy Kullanan Semen Sayısı	711
Geçerli Oy Sayısı	687

CHP	281
MHP	171
DYP	101
AKP	53
ANAP	32
GENÇ P.	25
DSP	10
İP	4
YENİ T. P.	3
BBP	2
YURT	2
DHP	1
ÖDP	1
MİLLET	1

Kaynak: Milas İlçe Seçim Bürosu

29 Mart 2009 tarihinde yapılan yerel seçimler sonrasında Milas'ta muhtarı değişen birkaç köyden birisi burası olmuştur. Seildikleri yıllara göre köyün muhtarları şu kişilerdir:

2009- Yaşar Yılmaz

2004- Ali Üsküdar

1999- Mehmet Şerafettin Alkaya

1994- Mehmet Şerafettin Alkaya

1989- Mehmet Şerafettin Alkaya

1984- Yaşar Yılmaz

Görülüyor ki köy, muhtar konusunda pek değişikliğe gitmemektedir. Bu da köylünün memnuniyetinin bir göstergesidir.

2.1.8. Köydeki Evler

Çomak Dağ Kızılağaç evleri dünle bugünü ustaca kaynaştıran bir mimari üslup taşımaktadır. Evler, bölgeden çıkarılan taşın ustalar tarafından elle oyulmasıyla inşa edilmiştir. Taş evler, genellikle tek oda olarak yapılmıştır ve oda sayısı ihtiyaca göre arttırılmıştır. Evlerin damı toprakla kaplı olup, üzerinden yuvarlak taş yuvarlanarak sıkışması sağlanmaktadır. (www.comakdag.com)

Köydeki taş evlerin en ilgi çekici taraflarından birisi de evi dış tehlikelere karşı korumak için kapı girişlerinin yerden bir metreden fazla olmasıdır. Ev halkı, eve seyyar ahşap bir merdivenle çıkmaktadır. En son çıkan kişi de merdiveni evin içerisine almaktadır (K. K. : 8).

2.1.8.1. Köydeki Konutların Yapısı ve Özellikleri

İnsanlar kendilerini ve ailelerini dıştan gelebilecek tehlikelerden korumak, değişik iklim özelliklerinin etkilerinden kaçınmak, üreyebilmek, yavrularını emniyet içinde büyütebilmek, dinlenmek, uyumak nihayet yiyecek, giyecek ve içecek maddelerini güvenli ve düzenli bir yerde saklamak gibi çok yönlü ihtiyaçlarını ancak bir mesken kurmakla yerine getirebilmiştir (Tunçbilek, 1967: 34). Bu meskenler başımızı güvenle sokabildiğimiz evlerimizdir.

Evler, geçmişten günümüze bölgeden yöreye değişik şekillerde karşımıza çıkmaktadır. Çünkü iklim ve bölge şartları evlerin dış şekillerini de değiştirmektedir. Bu sebeple Türklerin türlü kültür çevrelerinde evlerin dış şekilleri bakımından tam bir birlik ve sürekli bir Türk geleneği bulabilmek çok güçtür (Ögel, 1991: 65).

Milas'a bağlı Çomak Dağ Kızılağaç, İkiztaş, Gökseki, Sarıkaya köyleri dağlık yerler üzerine kurulmuştur. Kuruldukları yerlerin coğrafi yapısı orada oluşturulacak olan konutları da etkilemiştir. Buradaki evler, kayalık ve engebeli yamaçlarda teraslara yerleştirilmiş, ayrık yapı gruplarıdır. Bu yapı gruplarının en güzel örneklerine de Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde rastlanmaktadır.

Kızılağaç köyü geçmişinden kalan mimari tarzını günümüze kadar taşımayı başarmıştır. Gerçi günümüzde köyde 3–4 katlı modern tarzda binalar yapılmaya başlasa da köy halkı, eski ile yeni arasında yaşamını sürdürmektedir. Köy sakinlerinin çoğu kendi evlerinde oturmaktadır. Bu evler de kayalık bir tepede zeytin ağaçları arasında bulunmaktadır.

“Köyün geleneksel mimari yapısına uygun olan evler, bölgedeki taş ocaklarından çıkarılan silisyumlu taşlarla yapılmıştır. Önce kum ve kireç karıştırılarak harç hazırlanmaktadır. Ustalar tarafından yontularak düzeltilmiş taşlar üst üste konulduktan sonra aralarına taş ve tuğla parçaları sıkıştırılmakta ve hazırlanmış olan harçla örülmeye başlanmaktadır. Örülen bu taş duvarlar sıvanmayıp, evlerin çatıları da toprak veya kiremitle örtülmektedir” (K. K. : 12).

Köydeki taş konutlar tek veya çift katlıdır. Konutlardaki oda sayısı da bir ile dört arasında değişmektedir. İki katlı kesme taştan kalın duvarlarla çevrili olan bu evlerin pencereleri manzaraya açıktır. Evlere avludan “hayat” adı verilen üstü kapalı, yanları açık bir yerden girilir. Hayatın bir köşesinde abdestlik adı verilen el yıkama yeri bulunurken bir kenarına da sekili köşk

yerleştirilmiştir. Bu ahşap köşk, avluya açılan giriş kapısını, eve uzanan patikayı kontrol altında tuttuğu gibi evin hanımının yaz aylarını geçirdiği; bulgur, tarhana, biber, patlıcan gibi kışlık erzakını kuruttuğu sedirle çevrili bir yerdir.

İki katlı taş evlerin alt katları genellikle depo, ahır, v.b. şeklinde kullanılmaktadır. İkinci kata dışarıdan bir merdivenle çıkılmaktadır. Tüm evlerde sekili köşk ya da divanhane denilen yere açılan bir baş oda bulunmaktadır. Bu odaya “hanay” denildiği gibi yörede iki katlı evler de “hanay” olarak adlandırılmaktadır (Demir, Ünal, 2005: 68). Bu baş odanın bir köşesinde yüklük bulunmaktadır. Bu yüklüğe yataklar, yorganlar, yastıklar ve minderler konulurken, kıymetli eşyalar sandıklar içerisinde saklanmaktadır. Bu yüklüğün yanında banyo bulunmaktadır. Bu banyo ahşap dolap görünümünde olup kullanılacağı zaman içine girilerek yıkanılmaktadır. Hayat denilen yerden ayrı ayrı kapılarla yatak odası ve mutfığa geçilmektedir. Bu evlerin odalarında iki yanı pencerele çıkma ocak bulunmaktadır. Evlerde odayı baştanbaşa çevreleyen “sergen” adı verilen, yüksek ahşap raf vardır. Evdeki kapı kacak bu raf üzerine sıralanmaktadır. Yıl boyunca kullanılacak olan kurutulmuş yiyecek ve tahıllar da esintili ve serin olduğu için hayat bölümünde saklanmaktadır (K. K. : 3).

Köyde iki katlı olup tek oda olarak yapılan evler de bulunmaktadır. Bunların dışında köyün geleneksel mimarisini temsil eden tek katlı evler de vardır. Tek katlı evler yer evi olarak adlandırılmaktadır. Bunların bazıları tek odalıdır. Bu odanın bitişiğinde “bıcak” adı verilen bir depo yer alır. Maddi durumu daha iyi olan ailelerin yer evleri ise genellikle bölmelidir (Demir, Ünal, 2005: 69). Ana giriş kapısından hayvanların bağlandığı bölmeye geçilir. Bunun iki yanında da ailelerin kendi yaşamlarını sürdürdüğü odalar yer alır. Tek ya da çift katlı olsun köydeki yapılar etrafı taşla örülmüş bir avlu içerisinde yer alır. Tuvaletler de bu avlunun içinde uzak bir köşede bulunmaktadır.

Köyün geleneksel evlerinin dış mimarisi kadar iç mimarisi de görülmeye değerdir. Çoğu eve girildiğinde geçmişin izlerinin aynı güzellikte devam ettiği görülmektedir. Her evin kapısı ahşap sanatının oyma, kabartma gibi teknikleri kullanılarak ustaca işlenmiştir. Evlerdeki kolonlar ve tavan kirişleri de tahtalarla kapatılarak üzerlerine çeşitli bezemeler yapılmış ve bunlar renkli boyalarla boyanarak evlere ayrı bir güzellik katmıştır.

Tavanlar çoğunlukla çıtakari bezemeli, yıldız göbeklidir, kimilerinde yağlı boya süslemeleri de görülebilmektedir. Tek odalı evlerin tavanlarındaki kalın kirişlerin alt yüzeylerinde ince oymalarla bezenmiş hırıç adı verilen süslemeler bulunmaktadır. Dolap, raf, kapı, pencere v.b. ahşap öğeler ve ocak üzerindeki süslemeler evin sahibinin ekonomik durumuna göre değişiklik göstermektedir (Demir, Ünal, 2005: 69).

Köydeki evlerin oyma ahşap süslemeleri, dekoratif başlıklı direkleri kadar ayırt edici bir başka özelliği de süslü bacalarıdır. Genellikle çıkmalı, çatıları toprak veya kiremitle örtülü bu taş evler, yüksek şekilde yapılmış olan bacalarıyla da bütünleşince güzel bir görünüm oluşturmaktadır.

Köydeki yapıların yüzde sekseninin baş mimarı olan taş yapı ustası Mehmet Çemrek'in anlattıklarına göre; bu bacalar çekişlerinin kuvvetli olması hem de güzel görünümü nedeniyle yüksek yapılmaktadır. Çatıların şekline göre de bacaların yükseklikleri ayarlanmaktadır. Yüksek bir bacanın çekişi kuvvetli olup içeriye dumanı vermemektedir, böylece zehirlenme tehlikesini de ortadan kaldırmaktadır. İki katlı yapılan bir bacanın birinci kısmı dinlendirmeyi gerçekleştirirken, ikinci kısmı çekişi gerçekleştirir. Bu bacalar tek çekişli de olabilmektedir ancak tek çekişli olunca ayaklı yapılmakta, üstü de muhakkak örülmektedir. Bu olay çok önemlidir. Çünkü basıncı kurtarmaktadır. Bu bacalar dört deliklidir. Bu delikler sayesinde rüzgâr dumanı nereden iterse öbür taraftan çıkarmaktadır. Bu yüzden de bacaların tütme oranı düşüktür (K. K. : 12).

Bacalar üzerinde göze çarpan başka bir özellik de baca tepelerinde yer alan yarım ay ya da kartal başı şeklinde yöreye özgü kayrak taşından yapılmış şekillerdir. Bu şekiller ustalarca oyularak yapılmaktadır. Kimi baca tepesinde de ters kapatılmış cam bardağa rastlanmaktadır. Bunun geleneksel bir anlamı yoktur sadece süstür ve bacayı yapan ustanın bir örneği olması için konulmaktadır (K. K. : 12).

Köydeki evlerin mimarisi, bacaların tasarımı, kapı ve pencere pervazları ve duvardaki taş işçiliğinde geçmişin izlerini görmek mümkündür. Hereklia'nın şehir surları ya da İassos'un bölge tahkimat surlarındaki taş işçiliği, ilk olarak Çomak Dağ evlerindeki taş işçiliği ile aynı izleri taşımaktadır (Pınar, 2005: 61). Fakat günümüzde köydeki yeni yapılarda değişiklikler görülmeye başlanmıştır. Yeni inşa edilen evler, kolay ve ekonomik olduğu için tuğladan yapılmaktadır. Kat ve oda sayısı bakımından da eski yapılardan farklılık göstermektedir. Eski evlerde tuvaletler avlu içerisinde bir yerdeyken yeni inşa edilen evlerde evin içerisinde ve bu büyük bir rahattır. Yeri ve ekonomik imkânı kısıtlı olan kimi aileler de evlerine ek odalar yaparak evlerini betonarmeye çevirmiş ve köydeki hızlı konutlaşma oranına bir şekilde katılmıştır. Böylece köy halkı, belki de farkında olmadan elinde bulundurduğu kültürel mirasını zedelemeye başlamıştır.

Konutlardaki değişiklikler gibi evlerin içerisinde kullanılan eşyalarda da değişiklikler görülmeye başlanmıştır. Önceleri odun ateşi üzerinde toprak ya da bakır kaplarda pişirilen yemekler, ocak önüne serilen yaygının üzerine kurulmuş sinilerde yenirken günümüzde ısıldaklı dedikleri çelik tencereler içerisinde pişirilerek masa üzerinde yenmeye başlanmıştır. Yine ahşap döşeme üzerine serilen içi pamukla dolu yataklarda uyunurken şimdilerde çoğu evde yatak odası takımları bulunmaktadır. Evin her tarafına Çomak Dağlı kadınların "cecim" adını verdikleri el emeği ürünü kilim ve minderler serilirken artık halılar üzerindeki koltuk takımlarında oturulmaktadır. En önemlisi de ocak başında oturularak aile bireyleri ya da komşularla yapılan sıcak sohbetlerin yerini televizyonlar almıştır. Görülüyor ki köydeki yapılar

modernleştikçe çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, televizyon, çanak anten, oturma grubu gibi eşyaların kullanımı da artmıştır.

Tablo 33. Evin Oda Sayısı

	Frekans	Yüzde
1+1	4	2,6
2+1	41	27
3+1	67	44
4+1	40	26,4
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 62)

Tabloya bakıldığında 1+1 evde oturan kişi sayısı örneklem grubunun sadece % 2,6'sını oluşturmaktadır. En fazla oran ise 3+1 evlerde oturanlarda görülmektedir. 2+1 ve 4+1 evde oturan kişi sayısı birbirine çok yakındır. Görülüyor ki modernleşmeyle birlikte köydeki konut yapısında da değişimler görülmeye başlamıştır.

Tablo 34. Tuvaletin Yeri

	Frekans	Yüzde
İçerde	99	65,1
Dışarıda	53	34,9
Toplam	152	100,0

(Pınar, 2005: 63)

Köydeki evlerin büyük çoğunluğunun tuvaleti içerde bulunmaktadır. Örneklem grubunun % 34,9'unun tuvaleti dışarıdadır. Köydeki eski yapılarda tuvaletler dışarıdayken, günümüzde yapılan betonarme binalarda tuvaletler evin içine alınmıştır.

Tablo 35. Evde Kullanılan Eşyalar

Kullanılan Eşya	Sayı	Yüzde
Teyp	68	44,7
Müzik Seti	30	19,7
VCD	45	29,6
Video	21	13,8
Bulaşık Makinesi	13	8,5
Çamaşır Makinesi	45	29,6
TV	141	92,7
Buzdolabı	151	99,3
Fırın	148	97,3
Elektrik Süpürgesi	112	73,6
Dikiş Makinesi	115	75,6
Dokuma Tezgâhı	21	13,8
Çanak Anten	18	11,8
Oturma Grubu	54	35,5

(Pınar, 2005: 66)

Köydeki evlerin çoğuna her türlü elektrikli ev aleti girmiştir. Tabloya göre buzdolabı, fırın, tv, dikiş makinesi, elektrik süpürgesi en fazla kullanılan ev aletleridir. Köy halkının ekonomik durumu evlerinde kullandıkları ev eşyalarından da anlaşılabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ALANA İLİŞKİN BULGULAR

3. Alana İlişkin Bulgular

3.1. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde Geçiş Dönemleri

3.1.1. Doğum

Doğum, hayatın başlangıcıdır. İnsanın ya da diğer canlıların dünyaya gelerek hayata adım atmasıdır.

İnsan hayatında doğum, evlenme ve ölüm geçiş dönemleridir. Ölüm, geldiği evi nasıl acıyla kasıp kavuruyorsa doğum da geldiği eve neşe ve mutluluk getirir. İnsanoğlu evlenip mutlu bir yuva kurarak çoluk çocuğa karışmak ister. Çünkü insanoğlunun dünyaya getirdiği o minicik canlar, eve hayat verdiği gibi aile bağlarını artırır ve soyun devamını da sağlar.

Doğum olayı her yörede farklı gelenekler çerçevesinde görülür. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de doğum öncesinde, doğum sırasında ve doğum sonrasında yerine getirilen yöreye has gelenekler vardır.

3.1.1.1. Doğum Öncesi Âdetleri

Doğum öncesi, çocuk sahibi olmaya karar vermeden başlayarak doğum olayının başladığı döneme kadar olan uygulamaları kapsar.

3.1.1.1.1. Gebe Kalma

Geçmişte köyde çocuk sahibi olmak isteyen kadınlar, türbelere ve yatırlara giderek çocuk sahibi olabilmek için dua edip, adaklar adarlarmış. Günümüzde bu tür uygulamalar kalmamıştır. Çünkü köyde çocuk sahibi

olmak isteyen çiftler, en yakın sağlık kuruluşuna başvurarak doktor kontrolünde bu süreci tamamlamaktadırlar.

3.1.1.1.1.2. Bebeğin Cinsiyetinin Tayini

Hamile kalan kadının karnındaki bebeğin cinsiyeti bir takım inanışlarla köydeki kadınlar tarafından bilinmeye çalışılmaktadır.

Hamile kadının karnı öne doğru sivrilerek çıkmışsa bebeğin erkek olacağı, yanlara doğru yayılmışsa kız olacağı, gebenin canı tatlı isterse oğlu, ekşi isterse kızı olacağı söylenir. Hamile kadından habersiz evdeki minderlerden birinin altına makas, diğerine bıçak konulur. Oda içine gelen hamile kadın buradaki minderlerden altına bıçak olana oturursa oğlu, makas olana oturursa kız olacak denir (K. K. : 3).

Başka bir yöntem de kurban kesildikten sonra yapılır. Hamile kadın ütölmüş keçi kellesini ikiye ayırır. Eğer kemik damarlı (saçaklı) gelirse kız, saçaksız gelirse erkek çocuğa işarettir (Çınar, 2007: 7).

3.1.1.1.1.3. Aşerme

Aşerme, hamile kadının bir şeyler istemesine denir. Hamilelik döneminde gebenin canı yiyecek olarak her şeyi çekebilir. Böyle bir durumda hamile kadının isteği yakınları tarafından hemen yerine getirilmeye çalışılır. İsteğinin yerine getirilmemesi durumunda doğacak çocuğunun ölü veya sakat olacağı düşünülür (K. K. : 14).

Görmüş geçirmiş bazı kadınlar, mahsul ambarında veya saman arasında meyveleri saklayıp korumaya çalışmışlardır. Bazı kaynanalar da gelinini “Zehmerde hıyar özleme” diye tembihler çünkü hıyarın o günün şartlarına göre korunması zordur (Oğuz, 2004: 281).

3.1.1.1.1.4. Gebe Kadının Kaçınmaları ve Yapması Gerekenler

Köyde hamilelik döneminde anne karnındaki bebeği, birtakım şeylerin olumlu ya da olumsuz etkileyeceğine inanılır. Bu olumsuzlukların olmaması için bazı davranışlardan kaçınılırken bazılarının da yerine getirilmesi gerekmektedir.

- Hamile kadın ölüye bakmaz yoksa dünyaya gelecek çocuk ölü benizli olur (K. K. : 11).
- Hamile kelle yemez çünkü kelle yiyen kadının çocuğu sümüklü olur (K. K. : 2).
- Hamilelik döneminde saç kesilmez, kına yakılmaz (K. K. : 9).
- Balığın başı yenmez eğer yenirse doğacak çocuğun ağzı balığa benzer (K. K. : 3).
- Ayva yenirse çocuğun yüzü tüylü olur (K. K. : 3).
- Hamileyken tavşan eti yenirse çocuğun dudağı tavşan dudağı gibi olur (K. K. : 3).
- Hamile kadın ciğere dokunduğu ellerle başka bir yerine dokunursa doğacak çocuğun o bölgesinde “Ciğer gülü” , “Ciğer beni” çıkar (Çınar, 2007: 9).

Bu kaçınmaların dışında hamile kadının özellikle yapması gereken uygulamalar da vardır:

- Doğacak çocuğun güzel olması için güzel kişilere baktırılır (K. K. : 3).
- Çocuğun gamzeli olması için anneye ayva yedirilir (K. K. : 3).
- Çocuğun anneye benzemesi için gebe aynaya baktırılır (K. K. : 2).
- Kız olsun diye tatlı, erkek olsun diye ekşi yedirilir (K. K. : 2).

3.1.1.2. Doğum Sırası Âdetleri

Doğum zamanı yaklaştıkça bebek sabırsızlıkla beklenmeye başlanır. Bebek için alınmış eşyalar ve bebeğin beşiği özenle hazırlanarak evdeki yerini alır. Bebek için çok önceden hazırlığa başlamak köyün yaşlıları tarafından pek doğru karşılanmaz. Çünkü bebeğin dünyaya gelmesine daha zaman vardır ve bebeğin ölmesi halinde ailenin acısı büyük olacaktır, hazırlanmış eşyalara baktıkça bu acı daha da katlanacaktır. Büyüklere göre önemli olan önce bebeğin sağlıklı olarak dünyaya gelmesidir, ihtiyaçlarını temin etmek kolaydır (K. K. : 13).

Günümüzde köy halkı, doğum için genellikle ilçe merkezi olan Milas'ı tercih etmektedir. Doktor kontrolünde olan hamile kadın, doğum zamanı geldiğinde eşi ve yakınları ile doğumun gerçekleşeceği sağlık kuruluşuna gitmektedir.

Hamile kadının sancılarının başlamasıyla doğum zamanının geldiği anlaşılır. Daha sonra doktor doğumu gerçekleştirerek anneye ve bebeğe gerekli müdahaleleri yapar. Geçmişte ise doğum, köydeki köy ebeleri tarafından gerçekleştirilmiştir. Sancısı başlayan kadın önce bu ebe tarafından muayene edilir, sancılar yalancı doğum sancısı değilse çeşitli doğum şekilleriyle doğum yaptırılmış (K. K. : 3).

3.1.1.3. Doğum Sonrası Âdetleri

3.1.1.3.1. Bebeğin Göbeği

Bebek doğduktan sonra bebeğin anneye bağlı olduğu göbek bağı, anneden çocuğa doğru üç parmak ölçüldükten sonra makasla kesilerek bağlanır ve kuruyarak düşmesi beklenir. Belli bir süre sonunda kuruyan göbek düşer. Köyde göbeği düşen çocuk erkekse göbeği inançlı olması için cami avlusuna ya da okuyup büyük adam olması için okul bahçesine

gömölür. Düşen göbek kıza aitse evine bağlı olsun diye evin içerisinde bırakılır. Fakat bu göbek asla dışarıya gelişi güzel atılmaz (K. K. : 14).

3.1.1.3.2. Bebeğin Yıkanması ve Tuzlanması

Yeni doğan bebek, göbek bağı da kesildikten sonra temiz ve ılık suyla yıkanır. Hastanede yapılan doğumlarda bu işi hemşireler yaparken köyde ebe tarafından yaptırılan doğumlarda bebek, ebe veya aile büyükleri tarafından yıkanır.

Bebek doğumundan iki üç gün sonra tuzlanır. Çocuğun tuzlanacağı gün komşular çağrılır. Aile büyükleri beyaz çalma toz, sakız, karanfil, tuz ve tereyağını dövdükten sonra sütle pişirirler. Pişirilen bu karışımdan bir fincan ayrılır. Ayrılan bu karışım annesini her emişinden sonra bebeğin ağzına sürülür. Bu bebeğin ağzının kokmaması içindir. Geri kalan karışım da bebeğin vücuduna sürülür. Bu şekilde üç gün bekletilen çocuğun vücudu pişer. İkinci ve üçüncü günlerde ise kalan karışım tekrardan ılıtılarak bebeğin koltuk altlarına sürülür. Böylece koltuk altlarının kokması da engellenmiş olur. Üçüncü günün sonunda çocuk durulanır. Durulama işlemi sırasında da durulama suyunun içerisine tuz konulur ve çocuğun sadece vücudu yıkanır. Bütün bu işlemlerden sonra tuzlama işlemi sona erer ve çocuğun kötü kokması engellenmiş olur (K. K. : 3).

3.1.1.3.3. Kundaklama

Bebeğin kundaklanması geleneği geçmişten günümüze köyde hala daha devam etmektedir. Kundaklamanın başlıca sebebi çocuğun kol ve bacaklarının düzgün olmasıdır. Geçmişte bebek kundaklanmadan önce altına bir bez serilerek üzerine muşamba konulduktan sonra kundaklanırken, günümüzde hazır bezlerin çıkması annelerin işini oldukça kolaylaştırmıştır. Bebeğin altı bağlanıp üzerine iç zıbını ve dış zıbını da giydirildikten sonra kundaklama işlemine başlanır.

Kundaklama sırasında en alta kare şeklinde üzerine çeşitli işlemlerle süslenmiş renkli pazen kumaş konulur. Bu kumaş battaniye niyetine kullanılır. Onun üzerine de çoğunlukla humayın bezinden yapılmış olan kare (değirmi/derim) beyaz kundak bezi yerleştirilir. Bu kare bezin bir köşesi üçgen olacak şekilde içe katlanır. Kundak bezinin üzerine de dikdörtgen şeklinde yanlarına desenli işlemler yapılmış olan kol ve ayak bezleri üste kol, alta ayak bezi olacak şekilde enlemesine konulur. Bundan sonra bebek, başı üçgenleştirilmiş köşeye gelecek şekilde kundak bezlerinin üzerine yatırılır.

Kundaklanacak olan bebeğin önce bacakları diz kapaklarından sıkıca tutularak düz durması sağlanır. Düz duran bacaklar, ayak beziyle sağdan ve soldan sımsıkı sarılır. Daha sonra sıra kollara gelir. Bebeğin kolları da düzleştirilip sıkı tutularak kol beziyle önce sağ taraftan sonra da sol taraftan kapatılarak sarılır. Sarma işlemi bitince kundak bezinin alt ucu bebeğin ayaklarına doğru kapatılır. Kundak bezinin sağ ve sol yanları da bebeği saracak şekilde kapatıldıktan sonra bezin uç kısımlarıyla bebeğin ayaklarının üstünden bağlanır. Ayrıca bebeğin ağız ve yaka kısmına yumuşak mermerşahi denilen kumaştan mendil konulur. Yüzüne de süslü yüz örtüsü örtülür. Kundak için kullanılacak olan bezler elde dikilir (K. K. : 3).

Bebek dışarıya çıkarılacaksa kundağın üzerine kalın battaniye örtülür. Bebeğin kundağının bulunduğu ortamın sıcaklığına göre teker teker açılır. Günümüzde kundaklama azalsa da yöredeki köylerin çoğunda yapılmaktadır. Hatta kundaklanmaktan bebeğin bile hoşnut olduğu düşünülerek yörede bebeğin ağzından “Annem babamla kavga etse de onun kızgınlığına beni iyice sıksa” denilmektedir (K. K. : 5).

3.1.1.3.4. Loğusalık

Köyde yeni doğum yapmış annenin ve bebeğinin mezarının kırk gün açık olduğu söylenir. Bu yüzden loğusa kadın ve bebeği kırk gün dışarı çıkarılmaz. Bu süre boyunca loğusa kadına ve bebeğe yakınları tarafından

özenle bakılır. Ayrıca kırk çıkıncaya kadar anneye de bebeğe de al renkli şeyler giydirilmez. Çünkü Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de "Al karısı" , "Al basması" inancı vardır. Köy halkına göre al karısı dev yapılı, uzun boylu, dağınık saçlı bir kadındır ve loğusa kadın veya bebeğine gelerek onlara zarar verir. Bu yüzden loğusalık döneminde anne ile bebeği yalnız bırakılmamaya çalışılır (K. K. : 11).

Bunların yanında bu dönemde annenin üşütmemesine dikkat edilir. Bebeğin çamaşırları kırk gün boyunca hava kararmadan toplanır. Çünkü ay ışığının bebeğin çamaşırlarının üzerinden geçmesi halinde bebeğin başına kötülük geleceğine inanılır. Loğusaya sütünün kesilmemesi için kötü haber verilmez. Sütünün bol olması için sıvı şeyler yedirilir. Süt bezlerini açsın diye taharna (tarhana) çorbası, tavuk çorbası, komposto içirilir. Gaz yapıcı şeyler verilmez (K. K. : 3).

Birçok yerde olduğu gibi Kızılağaç Köyü'nde de kırk çıkmadan iki kırklı kadın "kırk karışır" diye birbirlerini görmez. Eğer karşılaşırlarsa da birbirlerine nazar boncuğu gönderirler. Ayrıca yeni doğmuş bir bebeğin sarılık olma ihtimali yüksektir. Bunun için köyde yeni doğan bebeğin yüzüne sarı tülbent örtülür (K. K. : 2).

3.1.1.3.5. Kırklama

Doğumun kırkıncı günü büyükçe bir kabın içerisine su konulur. Bu suyun içerisine de kırk tane temiz taş ve bir gümüş yüzük atılır. Bu suya "kırk suyu" denir. Anne ile çocuk başlarından ve omuzlarından dökmek üzere bu suyla yıkanır. Kırklama işlemi sırasında evdeki anne ve çocuğun kullandığı bütün kirli çamaşırlar yıkanır. Yıkanamayan büyük eşyaların üzerine de kırk suyundan süpürge ile üç kere serpilir. Bu serpiştirme sırasında "kırka biz basalım, kırk bize basmasın" denilir. Daha sonra bu taşlar ve kalan su ayak değmeyecek bir yere dökülür. Böylece kırklama işlemi tamamlanır.

Anne ile bebek kırklandıktan sonra kırk birinci gün ev gezmelerine başlarlar. Bu gezme birkaç gün sürer. Gidilecek kişiye önceden haber verilerek “kırk uçurma” ya geliyoruz denilir. Bu gezmelere yakın komşulardan başlanır. Evine gidilen kişiler, bebeğin koynuna çok çocuğu olması için yumurta, lokum gibi tatlı olsun diye lokum, bereketli olsun diye buğday koyarlar. Ayrıca bebeğin saçına un sürenler de olmaktadır. Bunun anlamı ak saçlı nene, dede olacak kadar uzun ömre sahip olmasıdır. Bunların dışında bebeğin koynuna mendil, çorap gibi küçük hediyeler koyanlar da olabilmektedir (K. K. : 13).

3.1.1.3.6. Çocuk Görme

Köyde çocuk doğduktan sonra akraba ve komşular çocuğu görmeye giderler. Buna “doğuya gitme” , “doğugeç” denir. Çocuk görmeye gelenler beraberinde altın, para, bebek giysisi, yün gibi hediyeler de getirirler (K. K. : 14).

3.1.1.3.7. Yürümeye Başlama

Köyde çocuk yürümeye başladığında, ailesi çevresindekilere bir takım hediyeler dağıtır. Buna “Köstek Kırma” adı verilmektedir. Bundaki amaç şükür manasında kırılan köstek sayesinde çocuğun çok daha rahat ve düzgün yürüyeceğinin düşünülmesidir (Demir, Ünal, 2005: 97).

3.1.2. Sünnet

Müslüman olan her erkek çocuğunun sünnet olması dini bir görev olduğu kadar tıp açısından da faydalı görülmektedir.

Sünnetin varlığı İslamiyet’ten önceye dayanır. İslamiyet’ten önce hem Sami, hem de Araplar arasında “sünnet” kavramının varlığı bilinmektedir. M.Ö.’ye ait arkeolojik bulgular arasında sünnet edilmiş penis heykelinin

bulunması da bunun kanıtı olarak gösterilmektedir. Musevi ve Müslümanlar arasında var olan ve dinin bir kuralı olarak görülen bu uygulamanın kökeninde de çeşitli inanma ve ritüellerin bulunduğu ileri sürülmekte, bu işlemin bir tür “döl türetmesi” ritüelinin bakiyesi olduğu var sayılmaktadır. Türetme organının bir parçasının toprağa gömülmek suretiyle kutsal güçlere, bereket tanrılarına sunulması yoluyla onların gönüllerinin kazanılacağı inancıyla gerçekleştirilen bu uygulama, bir tür “bereket sağlama” işlemi olarak da düşünülmüştür (Boratav, 1994: 156).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de sünnet dinsel bir vazife olarak görülmesinin yanında çocuğun erkeklığe ilk adımı olarak düşünülür. Köydeki sünnet merasimleri; köydeki dayanışmayla bir gün içerisinde gerçekleşmektedir.

3.1.2.1. Sünnet Yaşı

Köydeki erkek çocukları genellikle üç yaşından on yaşına kadar sünnet olabilmektedir. Sağlıkla ilgili bir problem olmadığı takdirde çocuklar çok küçük yaşta sünnet edilmez. Çocuğun sünnetinin geciktirilmesi ayıp sayılır ve sünnet yaşının on yaşını geçmemesine dikkat edilir (K. K. : 8).

3.1.2.2. Sünnet Davetiyesi

Köyde sünnete çağrı davetiye ile yapıldığı gibi ağız yoluyla haber verilerek de olabilmektedir. Kimi zaman da davetiyenin yerine kibrit, mendil, havlu gibi şeyler de verilebilmektedir (K. K. : 2).

3.1.2.3. Sünnet Töreni

Köyde sünnetler genellikle yaz mevsiminde ya da eylül ayında yapılır. Çünkü köydeki işler bu zamanlarda tamamlanmış olur ve okullar da tatildir.

Kızılağaç Köyü'nde sünnet töreni bir gün içerisinde yapılmaktadır. Sünnet gününün sabahı erkenden aşçı gelir ve yedi sekiz çeşit yemeği hazırlayarak pişmesi için kazanların içerisinde ateş üzerine koyar. Yemekler pişerken sünnet çocuğu da sünnet giysisini giyer. Bu giysi onun ihtişamının, saltanatının bir göstergesidir. Daha sonra çocuk ata bindirilerek köy içinde davul zurna eşliğinde gezdirilir. Bu gezinti sırasında at üstündeki çocuğun önünde köyün erkekleri, yanında düğün sahibi ve yakınları, arkasında da köyün kadınları yürür.

Sünnet olacak çocuğun annesi ve yakınlarından olan kadınlar köyün geleneksel kıyafeti olan “üç beş” giyer. Öğle yemeği vaktinde köy gezmesinden gelen çocuk evinin önünde oynatılır ve takıları takılır. Öğle ezanında cemaat namaz kılar ve yemeğe oturulur. Köyün hocası da yemeğini yedikten sonra mevlit okunmaya başlanır. Mevlit sırasında orada bulunanlara şerbet dağıtılır. Bu arada sünnetçiler tarafından sünnet işlemi de tamamlanır ve çocuk, özel olarak hazırlanmış sünnet yatağına yatırılır. O gün akşama kadar sünnet evi hayırlı olsuna gelenlerle dolup taşar (K. K. : 6).

Akşam saat altı yedi sırasında çalgılar çalmaya başlar. Köy halkı sünnet eğlencesi için belirlenen yerde toplanır ve orkestra eşliğinde gece geç saatlere kadar eğlenir. Kimi sünnet düğünlerinde ise sadece mevlit okutulur, eğlence olmaz (K. K. : 1).

3.1.3. Askerlik

Tarihin bilinen en eski düzenli ordusunu Türkler kurmuştur. Doğuştan bir askeri zekâ ve kabiliyete sahip olan Türklerin ismi tarih boyunca “asker” kelimesiyle bir arada kullanılmıştır.

Geleceğin Türk savaşı, askeri eğitime daha çocukluk çağında başlamaktaydı. Özellikle çocukların oynadıkları oyunlar, askeri eğitim için önemli bir vasıta olmaktaydı. Mesela, annesinin yardımından kurtulup,

yürümeye başlayan Türk çocukları, “koyunların sırtına binerek, önce farelere, gelinciklere ve kuşlara, daha sonra tilkilere ve tavşanlara ok atmak” şeklinde oynadıkları oyunlarla adeta ilk askeri eğitimlerini yapmaktaydılar. Sonra çocuklar bununla kalmayıp oyunla başladıkları askeri eğitime ata binmekle devam etmekteydiler. Gençlik çağına geldiklerinde de ordu saflarında yapılan eğitimlerle at sırtında silah kullanma ve askeri yetenekleri geliştirilmekteydi (Koca, 2003: 94).

Eski Türk askeri eğitimi ilk defa Hun hükümdarı Mete tarafından uygulanan emre itaat, anında karar verme ve gösterilen hedefi vurma gibi bugün de geçerli temel ilkelere dayanmaktaydı. Günümüzde de orduya katılan her Türk evladı geçmişten gelen bu ilkeleri uygulayarak, vatanını ve milletini korumaktadır.

3.1.3.1. Asker Uğurlama Âdetleri

Askerlik çağı gelmiş her erkek çocuk, orduya katılıp vatanını ve milletini koruyarak kendine düşen vazifesini büyük bir gururla yerine getirmektedir.

Evinden ve yurdundan uzun süre ayrı kalacak olan asker, baba ocağından çıkmadan önce ailesi ve yakınları tarafından asker ocağına merasimle uğurlanır. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de bu merasimler önemli bir nitelik taşımaktadır. Köyün geleneksel düğünlerinde olduğu gibi askere uğurlama merasimlerinde de köydeki dayanışma ortaya çıkar. Askerin gideceği yer belli olduktan sonra asker gideceği güne kadar köylüler tarafından her akşam yemeğe davet edilir (K. K. : 6).

Asker gideceği günün sabahı namazını kıldıktan sonra mezarlığa ölmüş yakınlarını ziyarete gider. Onlara dua ettikten sonra onların mezarlarının üzerinden biraz toprak alarak çıkınlar (mendiline sarar). Bu mendile sardığı toprağı asker ocağına götürmek için hazırladığı çantasının

içine koyar. Bunun yapılma sebebi toprağın onu çekmesi, toprağına bağı olması ve toprağından ayrılmamasıdır. Toprağı aldıktan sonra asker evine döner. Bu arada muhtarlıktan anons yapılır. Bu anons “Köyümüzden şu kişinin oğlu askere gidecek, uğurlayacağız” şeklindedir. Bu sırada da asker evinde yemekler hazırlanır ve gelen herkese yemek verilir (K. K. : 7).

Asker uğurlama âdetlerinden biri de askere gidecek olan kişinin giydiğı terli atletinin çıkartılarak evinin bir köşesine çiçek dürgüsüyle bağlanmasıdır. Bağlı duran bu atlete askerlik süresi boyunca askerin ailesi özel günlerde çiçek koyar. Tezkeresini alıp evine dönen asker geldiğinde bu atletin bağıni çözer ve onu asılı olduğı yerden indirir. Bundaki maksat da terin evi, toprağı çekmesi ve gidenin asker ocağında kalmamasını sağlamaktır (K. K. : 3).

Asker yola çıkmadan önce son kez baba ocağında yıkanır. Yıkanıp giyindikten sonra babası oğlunun belini sıvar ve okuyarak beline para kemeri bağlar. Bu kemer kaputtan ve su geçirmemesi amacıyla bal mumundan yapılmıştır. Üç gözden oluşur. Asker babası bu gözlere para koyar.

Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre bu kemer acemi birliğinde hiç çıkarılmayıp usta birliğine kadar askerin belinde taşınmaktadır. Askerliğı biten kişi tezkeresiyle beraber bu kemeri de çantasında geri getirmektedir.

Baba tarafından kemer de takıldıktan sonra asker besmele ile evinin kapısından çıkarılır, köy meydanına inilir. Eğer köyden birden fazla asker gidecekse bütün askerler köy meydanında toplanır. Orada topluca askerler için dua edilir. Dua bitince de gidecek askerin eline çiçek verilerek köy meydanında tek başına resmi çekilir. Daha sonra portakal dalları, çiçekler ve bayraklarla süslenmiş “önce vatan” yazılı arabalara binilip davul zurna eşliğinde garaja gidilerek asker veya askerler uğurlanır (K. K. : 1).

3.1.3.2. Asker Karşılama Âdetleri

Asker karşılama da asker uğurlama gibi merasimli olmaktadır. Askerden gelecek kişi, ailesi ve sevenleri tarafından dört gözle beklenir. Köy halkı, askeri köy çıkışında davul zurna eşliğinde karşılar ve köyün çıkışından evine kadar götürür. Asker yakınları da bu sırada asker ailesine “gözün aydına” gelir. Daha sonra askerden gelen kişi, gitmeden önce büyüklerinin mezarlarından almış olduğu toprağı aldığı yere geri bırakır (K. K. : 11).

3.1.4. Evlenme

İki ayrı insanın hayatlarını birleştirme isteği olarak adlandırılan evlenme farklı bölgelerde farklı gelenekler çerçevesinde gerçekleştirilmektedir.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de düğün törenleri; kız isteme, nişan, nikâh ve düğün gibi belli başlı aşamalarıyla geleneklerinden kopmadan geçmişten bugüne kadar gelebilmiştir.

3.1.4.1. Evlenme Çağı

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde eskiden beri erkeklerin evlenmeleri için askerliğini bitirmesi beklenir. Çünkü askere gitmeden yapılmış bir evliliğin askerlik süresi boyunca bozulabileceği düşüncesi vardır (Demir, Ünal, 2005: 120). Kızlarda ise evlenmeler eskiden küçük yaşlarda gerçekleşirken günümüzde değişmeye başlamıştır. Köyde eğitim hayatına devam eden genç sayısı gün geçtikçe artış göstermektedir. Bundan dolayı da genel olarak aileler okuyan çocuklarının eğitimlerini tamamlayıp bir iş sahibi olmasını beklemekte ondan sonra evlenmelerini istemektedirler (K. K. : 8).

3.1.4.2. Kız Beğenme

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde hem görücü usulüyle evlenmeler hem de anlaşarak yapılan evlenmeler görülmektedir. Fakat ne şekilde olursa olsun anne ve babanın fikrinin alınması son derece önemlidir.

Kız görmeye gitmek için hayırlı günlerden olan Perşembe veya Pazar günleri seçilerek bir bahaneyle kız evine kıza bakmak için gidilir. Kızın babasının arkadaşı olan aracı bir kişi bu iş için belirlenir. Bu kişi kızın özelliklerini erkek tarafına, erkeğin özelliklerini de kızın tarafına anlatır. Eğer anlatılanlar her iki taraf için de uygun bulunursa erkek tarafı kızı görmeye gider (K. K. : 1).

Muğla İli'nin bazı köylerinde uygun görülen kızı görmeye erkek tarafının yakın akrabalarından olan kadınlar giderken Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde damat da dâhil olmak üzere erkek tarafı ailecek gider (Akman, 2004: 237).

3.1.4.3. Kız İsteme

Oğlan tarafı, kızı beğenip talip olduktan sonra kızın babasının düşüncesini öğrenmek için bir aracı yollar. Buna "Ağız yoklama" denir. Bu aracı genelde kız babasının yakın bir dostudur. Aracı kişi tarafından oğlan tarafının niyeti kızın babasına iletdikten sonra kız babası düşünme süresi ister. Bu süre zarfında baba, kızının fikrini de sorar. Eğer kız tarafının cevabı olumlu olursa istenen süre sonunda kararlarının ne olduğunu öğrenmek için tekrardan gelen aracı vasıtasıyla oğlan tarafına görüşmek için haber yollanır. İsteme tarihi belirleninceye kadar da iki aile kaynaşır. Bu geçen süre sonunda oğlan tarafı, kız tarafına "Hangi gün istemeye gelelim?" diye sorar. Pazar ya da Perşembe gününe denk gelecek ortak bir tarih belirlenir. Çünkü bu günler hayırlı günlerdir.

Belirlenen tarih gelince oğlan tarafıyla birlikte köy halkı da kız istemeye gider. Buna “Dünürücü gitme” denir. Bu sırada kız evinde kızın akrabaları toplanır ve oğlan evinin gelmesini bekler. Oğlan evi de kız istemeye giderken iki teneke helva götürür. Oğlan tarafı ve köyün ileri gelenleri kız evine girerken diğer köylüler kız evinin bahçesinde misafir edilirler. Bu sırada evin içerisinde kız isteme merasimi başlar. Oğlanın babası, kızın babasına üç kere “Kızını oğluma verdin mi?” diye sorar, kız babası da üç kere “verdim” der. Böylece söz kesilmiş olur. Kız verildikten sonra tüm konuklara lokum dağıtılır (K. K. : 2).

Bu sırada iki ailenin büyükleri tarafından nişan ve nikâh tarihleri belirlenir. Oğlan tarafı kız tarafına “Kaç takım takı yapacağız?” diye sorar. Kıza alınacaklar da belirlendikten sonra herkes dağılır. Ertesi gün genellikle kız evi, oğlan evine bir tepsi baklava gönderir (K. K. : 1).

3.1.4.4. Nişan

Kızın verilmesi sırasında belirlenen tarihte kız ve oğlan tarafından kişilerle Milas’a “Nişan düzme” ye gidilir. Buradan gelinin ihtiyacı olan eşyalar, geline takılacak olan takılar ve iki ailenin birbirine verecekleri hediyeler alınır. Aynı gün muhtar da nikâh işlemlerini başlatır ve aynı gün içerisinde resmi nikâh kıyılır. Bu “küçük nişan” veya “izinname” olarak adlandırılır (Demir, Ünal, 2005: 126).

Her ne kadar resmi nikâh yapılmış olsa da köydeki geleneğe göre çiftler henüz evlenmiş olarak kabul edilmez. Çünkü ancak düğünleri yapıp imam nikâhı kıyıldıktan sonra evli sayılırlar. Daha sonra birlikte yemek yenilir. Yenilen yemekten sonra aile fotoğrafı çektilir. Burada yapılan harcamalar oğlan tarafına aittir (K. K. : 1).

Köye geri döndükten sonra akşama doğru oğlan evi, kız evine nişana gitmeye hazırlanır. Bu arada gündüzden oğlan evinde yemekler

hazırlanır, keçi veya koyun kesilir ve kız tarafının yakınları yemeğe davet edilir. Akşama doğru kız evine nişana gidilir. Kıza alınmış olan takılar oğlan babası tarafından takılır. Daha sonra gündüzden hazırlanmış olan yemekler hep birlikte yenir.

Bir hafta sonra da kız evi oğlan evine “Nişan Ardı”na gider. O gün oğlan evinde yemekler yenir ve aile büyükleri tarafından düğün zamanı kararlaştırılır.

Köyde nişan, nikâh törenleri geleneksel olan düğünleri kadar zengin değildir. Hatta kimi zaman takılar söz kesme sırasında takılarak nişan da gerçekleştirilmiş olunur (K. K. : 3).

3.1.4.5. Düğün Âdetleri

Dürü: Kararlaştırılan düğün tarihinden on beş-yirmi gün önce pusat almak üzere gelin adayı ve yakınları oğlan evi tarafından çarşıya Milas’a götürülür. Kız ve oğlan evinin tüm ihtiyacı karşılandığı gibi akrabalara da hediyeler alınır. Bu olaya “Dürü” adı verilir. Bütün masrafları oğlan tarafı öder (K. K. : 5).

Okuntu: Düğünden bir hafta önce “Okuntu” dağıtılır. Yörede davetiye kartı yerine okuntu kelimesi kullanılmaktadır. Bu okuntu çoğu zaman hediye olarak verilen eşyalardan oluşmaktadır. Okuntu kumaş, havlu, mendil, ayakkabı, sabun, şeker, fincan olabilir. Kimi zaman da kız tarafı elli ila yüz çift ayakkabı, metrelerce kumaş alarak okuntu olarak dağıtmaktadır. Davetliler de alınan okuntunun değeri ölçüsünde düğün evine hediyeler getirmektedir (K. K. : 2).

Dibek Dövmesi (Buğday Dövmesi)

Düğün gününden birkaç gün önce düğün yemeği için hazırlıklar yapılır. Bu hazırlıklara “dibek dövmesi” adı verilir. Buğday bu bölgenin düğünlerinin başlıca yemeği olan keşkek için dövülür. Bu dövmesi işi evde veya köy meydanında bulunan dibek taşında tanıdıklarla birlikte yapılır.

Dibek dövmesi sırasında sofralar kurulur. Misafirlere çerez ve meyve ikram edilir. Bu arada gelin bağlanır ve damada haber salınır. Damat gelini kurtarmak için hediyeler yollar (Eren, 2001: 5). Bu hediyeler on teneke helva, iki çuval ekmek, iki torba çerez, ayakkabı, elbiselik gibi şeylerdir. Gelin kurtulunca “dibek” dövmesi de sona erer (K. K. : 1).

3.1.4.6. Düğün

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde geleneksel düğünler beş gün sürmektedir. Ama artık günümüzde dört gün içerisinde bitirilmektedir. Düğünler Salı veya Cuma günleri başlar. Çünkü bu günler hayırlı günler olarak sayılmaktadır. Eğer düğün Salı günü başlayıp Cuma günü biterse “ön düğün”, Cuma günü başlayıp Pazartesi günü biterse “ters düğün” olarak adlandırılır (K. K. : 3).

Birinci gün: Düğünün başladığı gün öğleye doğru oğlan evinde davul ve zurna çalmaya başlar. Daha sonra oğlan evinin en görünen yerine bayraktar davul ve zurna eşliğinde bayrağı diker. Buna “Bayrak Dikme” denir. Bayraktar genellikle gelinin erkek kardeşlerinden biri olur ve düğün süresi boyunca bayrağı taşır.

Daha sonra köyün erkekleri davul ve zurna eşliğinde mendil ve havlularla süslenmiş katıra yüklü iki çuval buğdayı köyün çıkışına götürürler. Burası “göl” olarak adlandırılmaktadır. Katıra yüklenen buğdaylar, orada taştan yapılmış dibeklere boşaltılır. Köyün gençleri ellerine aldıkları tahta

tokmaklarla buğdayları karşılıklı olarak sırayla dövmeye başlarlar. Yorulanın yerine bir diğeri geçer (K. K. : 8). Önceleri dövme işlemi devam ederken bulunulan yerden birkaç metre uzaklıktaki belirli yerlere bir adet şişe ve bir adet taş hedef olarak konulurdu. Köyden kişiler bu hedefleri vurmaya çalışırlardı. Şişeyi vuran kişi ödül olarak oğlak kazanır, taşı vuran kişi ise ödül olarak içki kazanırdı. Kurşun atıp ıskalayan kişiler ise attıkları mermi sayısı kadar mendil alırlardı. Bu yarışma sırasında silahla vurulup ölen bir kişinin olması nedeniyle yarışma muhtarlık tarafından yasaklanmıştır. Fakat Çomak Dağ köylerinin çoğunda gelenek hala daha devam etmektedir (K. K. : 1).

Dibekte dövülen buğdaylar tekrardan katıra yüklenerek davul ve zurna eşliğinde oğlan evine dönülür. Bu sırada sabahtan köyün kadınları tarafından imece usulüyle hazırlanan düğün yemekleri (düğün imecesi) dibekten gelen herkese verilir. Bu arada oğlanın babası herkese sigara ikram eder. Ayrıca oğlan evi, düğüne hizmet eden erkeklerin boyunlarına havlu asar.

Köy düğün yemeği oğlan evinde yapıldığı gibi kız evinde de yapılır. Dört gün süren düğünün her günü için yeni yemekler yapıp misafirlere verilir. Yemek sırasında oğlan evinde de kız evinde de ince çalgı ve davul zurna bulunur. Hatta durumu iyi olan ev sahipleri çengi de getirmektedirler. Bu eğlenceler sırasında gelin kız adayı saçını yaptırdığı takdirde Çomak Dağ'ın geleneksel giysisi olan "üç beş"i giymeyip tuvalet giyer fakat kayınvalide ve yakınları düğünde "üç beş" giysisini giymektedir (K. K. : 2).

Yemekler yenilip oyunlar oynandıktan sonra yatsı namazıyla beraber oğlan tarafı kız tarafı için hazırlamış olduğu tenekelerce helvayı, paketlerce çerez ve lokumu, ekmekleri süslenmiş bir arabaya yükleyerek kız evine getirirler. Bu getirilenler kalabalık bir grubun eşliğinde davul, zurna ve çengillerle birlikte kız evine ulaştırılır. Ayrıca gelinlik ve gelin için alınmış olan malzemeler, takılar da bu grubun içinde gelen kayınvalide, yenge veya görümce tarafından getirilir. Geline takılacak olan takılar yengenin beline bağlı bir kuşak içerisinde gelir. Bu esnada damat gelmez, evde bekler. Kız

tarafının erkekleri oğlan tarafının erkeklerine genellikle paket halinde sigara verir. Bu geleneğe “Nişan Getirme” denilmektedir (K. K. : 4).

Kızın nenesi ve dedesine de kızı yaptıkları yatak miktarı oranında eve giden hediyelerden götürülür. Örneğin iki kat yapıldıysa helva tenekelerinden bir tanesi, bir miktar ekmek v.b. davul zurna eşliğinde kızın nene ve dedesinin evine bırakılır (Demir, Ünal, 2005: 129).

Kız evinin bahçesinde eğlence devam ederken kızın evinin içerisinde kızın akrabaları, oğlan evinin akrabaları, köydeki her haneden bir veya iki kişi ve muhtar toplanır. Gelin kız da evin içine getirilir. Gelen helva tenekelerinden, kutu çerez ve lokumlardan birer taneleri ayrılarak kız evinin ortasına konur. Gelinin dayıları bir miktar parayı getirilenlerin üzerine koyarak helva tenekesini açtırlar. Açılan tenekeden helva çıkarıp önce geline tattırıp helvayı beğenip beğenmediğini sorarlar. Daha sonra da kendileri yerler ve helva hakkındaki düşüncelerini oğlan tarafına iletirler. Eğer beğenilirse “kabul ediyoruz” derler. Kabul etme işi de tamamlandıktan sonra kayıvalide, yenge ve görümcenin getirdikleri eşyaların (gelinlik, gelin için alınan diğer giysiler ve gelinin takıları) başında oturarak beklediği başka bir adaya geçirilir. Gelin, gelinin annesi ve muhtar da geldikten sonra getirilenler gelinin yengesine teslim edilir. Geline takılacak olan altın sayısı çok fazla olduğu için koruma amaçlı olarak altınlar oğlanın yengesinin beline bağlı olarak gelir. Yenge belinden çıkarttığı altınları muhtarın önüne koyar muhtar da bunları teker teker sayarak gelinin yengesine teslim eder o da geline takar. Bu kadar çok altının takılma sebebi sermaye olabilmesi düşüncesidir. Altınların yanında geline bir de karanfiller arasına boncuklar geçirilerek yapılmış kolye takılır. Buna “Gelin Karanfil” denir. Bu kolye parfüm niyetine takılmaktadır. Çünkü eski zamanlarda esanslar yoktur ve gelinin güzel kokması amacıyla takılmıştır. Hala daha da bu gelenek devam etmektedir.

Bu kolyenin yapılışı da özeldir. Akşamdan karanfiller balkabağının içine ıslanır. Ertesi gün olunca da iki tane iğneyle (dönmesin diye) araları

boncuklarla süslenerek ipe dizilir. Böylece hoş kokan gelin karanfili de hazırlanmış olur (K. K. : 13).

Getirilen nişan da teslim edildikten sonra gelen helvalar, çerezler ve lokumlar açılarak ekmekle beraber tepsinin üzerinde misafirlere ikram edilir. Bu sırada kız tarafı da gelen bütün misafirlere mendil dağıtır. Bütün bu gelenekler tamamlandıktan sonra gelen misafirler eğlence yerine giderler. Kız tarafı iki takım ince çalgı tutar. Bunlardan biri kız evinin bahçesinde diğeri de eğlencenin yapılması için kararlaştırılan yerdedir. O gün sabaha kadar kız evinde de oğlan evinde de yenilip içilir (K. K. : 2).

Sabaha karşı oğlan tarafı, kız tarafına gider. Bu gelenek “Baskın” olarak adlandırılmaktadır ve yaygın olmayıp yalnızca bu köyde görülmektedir.

Ayşe Akman yazmış olduğu “Muğla İli’nin Bazı Yerlerinde Evlenme-Düğün Gelenekleri” adlı makalesinde bu konudan şu şekilde bahsetmektedir:

“İkinci gün sabah olur oğlan evi buradan damadın birkaç arkadaşa olur, serhoş olur onlar, onların beraber kız evine bi baskın, baskın deriz biz ona, baskın gideriz. Gız evi tabii bize hoş geldiniz falan derler. Oraya varmazdan önce de yolun en yakın bir şeysinde çalgılar ve serhoşlar beklerler, damat der ki bene tavuk gelecek der mesela bizde öyle bir âdet var. O gelecek der sonra gelinin annesi-babası varsa yakın tarafından bir kişi oraya tavuk getirirler. Ordan buyrun derler, gız evine geliriz. Gız evine baskına geliriz, gız evinde baskında damat oynar, orda öyle bir ahenk yaparlar, ordan dağılırlar.” Grup dağıldıktan sonra düğüne bir ara verilir.

İkinci gün: (Hamam Gezmesi)

İkinci gün kimi düğünlerde yağlı pehlivan güreşleri düzenlenir. Bu güreş sabaha kadar sürer. Güreşenlere düğün sahibince ödülleri verilir. Ancak güreş çok maliyetli olduğu için her düğünde yapılmayabilir. Güreş

yapılan düğünlerde oğlan ortaya çıkar ve oradakileri selamlar. Damat ve tarafları oynar. Oyun bittikten sonra da cazgır bağırır “pehlivanlar soyunsun” diye. Pehlivanlar soyunur ve sabaha kadar güreş devam eder (K. K. : 1). Bu arada damat, gelini ve gelinin yakınlarını Milas’a kuaföre götürür. Gelin Milas’tan döndükten sonra ikinci vaktine yakın davul ve zurnanın da gelmesiyle oğlan evinden atılan birkaç el ateşle köy halkına eğlencenin başlamak üzere olduğu haberi verilir. Yapılan bu duyuru sonrasında köy halkının bir kısmı oğlan evinde toplanırken bir kısmı da köy meydanında toplanarak kız evine doğru yola çıkarlar. Kız evinden kız tarafı ve gelin de alındıktan sonra “Hamam gezmesi” başlar (K. K. : 2).

Hamam gezmesi için köy halkı “Hamam gidelim”, “Hamam gelelim” gibi ifadeler de kullanır. Hamam gezmesi köyün belirlenmiş üç yerinde gerçekleşir. Bu gezme sırasında gelin gelinlik giymez (K. K. : 3).

Hamam gezmesi için toplanan grup davul zurna ve kimi zaman da çengiler eşliğinde yürümeye başlar. Bir süre yüründükten sonra belirlenmiş olan ilk yere gelinir. Buraya “Akyol” adı verilir. Buraya gelen topluluk durur ve oynamaya başlar. Oyuna öncelikle gelinin yengesi başlar daha sonra da topluluk içerisinde gelinle oynayacak kişileri seçerek gelinle oynaması için davet eder. Bu seçilen kişiler çoğunlukla genç kızlardan oluşur çünkü bu köyde bir nevi görücüye çıkma olarak görülür. Kızlar ve kadınlar burada oynadıktan sonra gelinin yengesi en son oynayarak birinci yerdeki oyunu bitirir.

Davul ve zurna eşliğinde tekrardan ikinci yer olan “Belen”e yürünmeye başlanır. Buraya gelindikten sonra da aynı şeyler tekrar edilir. Sonra üçüncü ve en son yer olan “Göl”e gelinir. Burası köyün çıkışındadır. Damat ve arkadaşları, gelini ve onunla gelen topluluğu burada beklerler. Gelin ve damat burada buluştuktan sonra geleneksel oyunlardan oynayıp hamam gezmesini tamamlarlar. Bundan sonra herkes köye geri döner ve her iki düğün evinde de verilmekte olan yemeklerden birine katılır.

Hamam gezmesi köy halkı tarafından belirlenmiş olan üç yerde yapılmaktadır. Çünkü bu üç yer hayırlı ve uğurlu görülen yerlerdir. Hamam gezmesinin akşamına doğru oğlan evi, kız evine çalgılar eşliğinde kına götürür. Buna “Kına verme” ya da “Yük verme” adı verilir. Bu kına gece geç saatlerde kız evinde yakılır. Kadınlar, çengiler tarafından çalınan def veya dümbelek ile kız evinde kına yakılincaya kadar eğlenirler (K. K. : 14).

Oğlan evinde de aynı anda bekârlığa veda eğlencesi olan “Oğlan dolandırma” yapılır. Oğlan ya da damat dolanmasındaki eğlencede damat tüm akraba ve dostlarıyla teker teker zeybek oynar. Oğlan dolandırmasına kız evinden sadece erkekler davet edilir. Bu daveti bayraktar yapar. İlerleyen saatlerde davul zurna eşliğinde kız evine giden bayraktar, oradaki yerli yabancı herkesi damat dolanmasına davet eder. Kız evinden gelmek isteyenler oğlan evine gelir. Oğlan evindeki eğlencede davul ve zurna eşliğinde önce bayraktar oynar. Bu sırada bayraktarın kollarına havlu ve mendil bağlanır. O sırada damat da içeride hazırlanır. Damadın hazırlanması bittikten sonra dışarıya çıkıp gelen topluluğa katılır ve dört bir tarafına dönerek herkesi selamlar selamlamadan sonra damat zeybek oynamaya başlar. Bu sırada damadın ailesi, yakınları ve davetliler damadın başından para çevirerek çalgıcılara verirler. Çevrilen para ne kadar fazla ise düğün sahibinin saygınlığı da o derece fazla görülür. Bu eğlence sırasında damada davetlilerce takı ve para takılır (K. K. : 1).

3.1.4.7. Kına

Yörede kına gecesinden önce yapılan bir gelenek daha vardır. Bu gelenek “Baş kınası” veya “Gelin Kınası”dır. Bu geleneğe göre esas kına gecesinden birkaç gün önce gelinin saçına kına yakılır. Kına gecesinde ise gelinin sadece elleri ve ayakları kınalanır.

Oğlan evindeki eğlence devam ederken kız evinde de kına gecesi başlar. Kızın akrabaları ve köyün genç kızları kız evinde çalgılar eşliğinde kına yakarlar (K. K. : 11).

Erkek tarafı kınayla kız evine gelir. Getirilen kınayı hazırlayıp yakacak olan kişiler ve gelin önceden abdest alıp iki rekât namaz kılarlar. Kına hazır olduktan sonra yenge kına kabıyla beraber erkeklerin yanına gelir ve damadın eline de kına yakar. Bundan sonra bütün erkekler ve damat kınanın içine bozuk para atar ve ardından geline kına yakılır. Buna kına içine atılan paralar daha sonra gelinin sandığına konur (Akman, 2004: 221).

Geline kına yakılmasıyla ilgili yöreye özgü geleneklere ilişkin bir anlatı da şöyledir:

“Evin ortasına oturturlar, yatak yazılır, gelinin yatcağı hani. Yatağına yazarlar, yastık gonur gelini yastığın üstüne oturdurlar, gibleye döndürürler. Biz burada yasleğec deriz onun üstüne un eklerler, yasleğec ekmek yapmak için yasleğec, un ekleniyor önce, gına yanınca gelinin şeysine, o gınanın üzerine un ekleniyor, gelinin hani eve yakın olması için. İşte öyle un eklenir yatılır arkasına oğlan çocuğu yatırırklar hani ilk çocuğu oğlan olsun diye”

Kına yakılma sırasında gelinin yüzü kırmızı bir örtü ile örtülür. Yanık bir sestten çıkan türkü ve gözyaşları arasında bakır leğenden alınan kına, genç kızın önce ayaklarına, sonra ellerine sürülür. Kınanın üzeri un ile kaplanıp, bir örtüyle kapatılır. Ardından genç kız “Bebeğin ana rahmindeki pozisyonunda” odanın ortasına yatırılır. Kucağına aynı pozisyonda küçük bir erkek çocuk verilir; sırtına da bir kız çocuk yerleştirilir. Bir süre sonra çocuklar alınır ve genç kızın üzeri kırmızı örtülerle örtülür. Genç kız bütün geceyi “cenin” şeklinde geçirdiği odada, yeni güne “gelin” olarak doğar.

Gelin adayı genç kızın kına yakılmasından sonra “bebeğin ana rahmindeki pozisyonunda” odanın ortasında yatırılması doğumu simgelerken; kucağına erkek, sırtına kız çocuk yerleştirilmesi düğünü, ardından odada tek başına sabahlaması ölümü simgeler (Oğhan, 2007: 4).

Kına yakılırken gelinin annesi ve akrabaları yas etmeye başlarlar. Gelinin avucuna metal para konur ve sonra kına havası okunur.

Getirin geline kına yakalım,
Yetmezse azca katalım,
Gelinin sözünü tatalım.

A gelin, a gardeş kınan kutlu olsun,
Vardığın yerde dilin tatlı olsun.

Ben balı pekmez sanırdım,
Çanaktan akmaz sanırdım,
Anadan babadan ayrılan kızı,
El yüzüne bakmaz sanırdım.

A gelin, a gardeş kınan kutlu olsun,
Güveyin yanında sözün tatlı olsun.

Al ata binisi gelmiş,
Yorulmuş inesi gelmiş,
Yavuklusunu göresi gelmiş.

Gelinim, gadınım kınan kutlu olsun,
Vardığın yerde dilin tatlı olsun.
Yengeler yakar kınayı,
Halalar verir parayı,
Aşk olsun veren anayı.

Gelinim, güzelim kınan kutlu olsun,
Vardığın yerde sözün tatlı olsun.

Çam budağı eğip gelir,
Kız oğlana dönüp gelir,
Al duvağı sürükledikçe,
Güvey atla koşup gelir.

A gelin, a gardeş kınan kutlu olsun,
Güveyin yanında sözün tatlı olsun.

Hani bunun kaynanası,
Kireç ocağında yanıp galası,
Kutlu olsun gelinin kınası.

A gelin, a güzel kınan kutlu olsun,
Vardığın yerde dilin tatlı olsun (Kınacı, 2005: 68).

Kına yakma işlemi bittikten sonra gelin yatırılır, gelin kınasından orada bulunanlara dağıtılır. Böylece kına yakma olayı da son bulmuş olur.

Üçüncü gün (Gelin Alma)

Üçüncü gün gelin alma günüdür. Güreşli düğünlerde güreş sabaha kadar devam ettiği için köy halkı da uyumaz bu nedenle üçüncü gün, öğleyin başlar. Düğünde güreş yapılmasa da gene düğün öğleden sonra oğlan ve kız evinde çalgıların çalınmasıyla başlar. Toplanma yine oğlan evinden yapılan üç dört el ateşle ilan edilir.

Bayraktar ilk gün dikmiş olduğu bayrağı diktiği yerden alır ve bayrağı çeşitli renklerden oluşan havlu, mendil ve kumaşlarla süsler. Bayraktar önde olmak üzere köy halkıyla birlikte davul zurna eşliğinde gelin almaya kız evine

gidilir. Kız evinde çalgıcılar hazır bulunur. Bir süre zeybek oynanır. Sırasıyla oğlan tarafının akrabaları ve kız tarafının akrabaları karşılıklı oynarlar. Bir süre sonra damatla gelin kız evinden çıkar. Gelin ortaya konan bir sandalyeye oturtulur ve başının üstüne sini tutulur. Sininin üzerinde damat evinden getirilen gelin şekeri, kahve dövülen demirle kırılır veya paralanır. Bu sırada bütün davetliler ve akrabalar bu sininin üstüne para atarlar. Atılan bu paralar kızın annesine verilir. Davet edilip de gelmeyenler de sonradan para gönderirler. Buna “Şeker kırma” veya “Şeker paralama” adı verilir. Şeker gelinin başında gelinin yengesi kırar ve daha sonra kırılan bu şekerler bütün davetlilere dağıtılır. Bu gelenek gelinle damadın yaşamlarının tatlı geçmesi için yapılır (K. K. : 14).

Bu merasimden sonra gelin içeriye götürölür. Bu arada kız evinden de bayrağ a havlu, mendil ve kumaşlar bağlanır. Bunun anlamı iki tarafın da bayrağ a kendi evlerinden, kendi parçalarından bir şeyler bağlayarak vatani temsil eden bayrağ ın şahitliğinde hem evlerini hem de gönüllerini birleştirmeleridir (Demir, Ünal, 2005: 133). Bu arada gelin hazırlanıncaya kadar çeyizleri oğlan evine götürölür. Gerçi günümüzde bu olay değ işmeye başlamıştır çünkü alınan çeyizler düğün gününden önce gelin ve damadın yaşayacakları eve getirilmektedir.

Gelin, hazır olduktan sonra babası ve varsa erkek kardeşinin koluna girerek baba evinden çıkarılıp oğlan evinin getirdiğ i ata kadar götürölür. Gelinin evden çıkması sırasında gelinin dayısı, gelinin sağ ayakkabısının içerisine zengin olması için para koyar. Ayrıca erkek tarafı gelini almak için geldiklerinde gelinin içinde bulunduğu odanın kapısı kilitlenerek oğlan tarafından para istenir. İstenen kapı parası verildikten sonra odanın kapısını açarlar. Gelin evden çıkarıldıktan sonra kız evi gelinin ardından hiç kullanılmamış bir su bardağ ına su doldurup bu bardağ ı kırar (K. K. : 3).

Gelin ata bindirildikten sonra muhtar önderliğinde baba evinden ayrılır. Bu arada damat gelini almaya gitmez evde bekler. Gelin baba evinden

çıktıkta sonra kıbleye dönülerek dua edilir ve gelin cami etrafında dolaştırılır. Oğlan evine gelince çalgılar susar. Ayrıca gelinin yolu ipe ya da bayrakla kesilerek damadın babasından bahşiş istenir (K. K. : 8).

Gelin, oğlan evine girince kurban kesilir ve kurbanın akan kanının üzerinden geçirilir. Gelin geldikten sonra damat saklanır ve geline damadın evde olmayıp değirmene gittiği söylenir. Bir süre damat beklenir. Bu arada oğlanın annesiyle babası çağırılır. Geline “indirmelik” olarak çeşitli hediyeler verilir. Daha sonra muhtar damadı alıp getirerek ona neler yapması gerektiğini anlatır (K. K. : 2).

Damat, atın üzerinde bekleyen gelinin başından bir miktar buğday ve bozuk parayı onlara zenginlik ve bereket getirmesi amacıyla savurur. Sonra da gelini attan indirerek karşılıklı oynarlar. Gelin eve girdikten sonra bir sandalyeye oturtulur. Gelinin erkek çocuk doğurarak soyunu devam ettirmesi için kucağına erkek çocuk verilir. Bütün bu inanışlar da yerine getirildikten sonra gelin ve damada abdest aldırılır ve imam nikâhları kıyılır (K. K. : 11).

3.1.4.8. Nikâh – Gerdek

Yörede resmi nikâh önemlidir. Bu nedenle kızın verilmesinin hemen ertesi günü ilçeye inildiğinde çiftin nikâhı kıyılır. Ancak günümüzde gençlerin nişanı bozma ihtimali olabileceğinden resmi nikâh düğüne daha yakın bir zamanda yapılmaktadır (K. K. : 7).

Gelin ve damat düğünleri de yapıp, düğüne katılan kişilerin de tanıklığıyla evlendikten sonra sıra gerdeğe gelir. Gerdek günü kız evinden gelin ve damada yemek ve baklava gelir. Gerdeğe girmeden damat yatsı namazına götürülür bu sırada gelin de yengesiyle beraber evde bekler. Geline de yengesi namaz kıldırır sonra damat sağdıçların ve arkadaşların yumruklarıyla evin kapısından içeri sokulur. Damat gelmeden önce kapının arkasına bir kap içerisinde su konulur eğer bu suyu dökmeden içeri girebilirse

onun dikkatli birisi olduğu düşünülür. Daha sonra yenge gelinin yanından çıkarak evli çifti baş başa bırakır (Akman, 2004: 227).

Damat gelinin duvağını açmak için “Yüz görümlüğü” olarak hediye vermek zorundadır. Çünkü gelin konuşmaz damat da onu konuşturmak için “Söyletmelik” adı verilen altın takıyı takar. Damat, yüz görümlüğü ya da söyletmelik adını taşıyan takısını taktıktan sonra gelinin duvağını açabilir (K. K. : 9).

Dördüncü gün

Gerdeğin ertesi gününe “Duvak” denilmektedir. Bugün düğünün de son günüdür.

Duvak sabahı gelin süslenir ve yengesiyile birlikte bütün akrabalarının elini öpmeye gider. Akrabaları ziyarete giden gelin, yanında onlara verilmek üzere adlarına hazırlanmış bohçaları götürür. Bohça verilecek kişiler yakındaysa hediyeleri duvak günü sabahtan verilir, uzak akrabalara gidecekse hediyeler bohça içerisinde bekletilir. Buna “Gelinlik gezmesi” denilmektedir.

Duvak günü gelinin aile büyüklerine getirdiği giysilerin mutlaka giyilmesi gerekmektedir aksi halde ailede bir huzursuzluk olduğu düşünülür. Aynı gün gelinin çeyizlerine bakılmaya gelinir. Gelenleri gelinle birlikte bir kız arkadaşı karşılar ve ellerini öper. Buna “Gelinlik giyme” denir (K. K. : 3).

Duvak günü “Duvak eğlencesi” yapılır. Bu eğlence genellikle yemekli olmaktadır. Bu yemekte düğünden kalanlar varsa onlar ikram edilir ya da gelinin yeni evine geldiği zaman önünde kesilen kurbanın etiyle yapılan yemekler verilir. Duvak eğlencesi için gelmesi gereken kişilere ayrıca haber verilir.

Bu aşamaların bitiminde düğün sona erer. Düğünden sonraki günlerde de kız ve oğlan tarafındakiler ilişkilerini sağlamlaştırmak için birbirlerini ziyaret ederler. Çomak Dağ köylerinde bu ziyaret için önce kız evi hazırlıklarını tamamlar ve erkek tarafını davet eder. Buna “Kız ardı” denilmektedir. Aradan birkaç gün ya da bir hafta geçtikten sonra da kız tarafı oğlan tarafını ziyarete gider. Buna da köy halkı “Barışmak” demektedir (K. K. : 11).

Daha önce de bahsedildiği gibi köyde düğünler beş gün sürerken günümüzde dört güne hatta üç güne kadar indirilmiştir. Çalışmanın bu kısmında dört günlük bir düğünde yapılanlar anlatılmıştır. Beş gün süren bir düğünün tek farkı birinci gün yapılan “Bayrak dikme” ve “Dibek” törenlerinin ayrı günlerde yapılmasıdır.

3.1.5. Ölüm

İnsanoğlu doğayı gözlemleyerek hiçbir şeyin aslında yok olmadığını, sadece şekil değiştirdiğini görmüş ve ölümün de aslında bir son olmadığı, sadece bir dönüşüm olduğu sonucuna vararak ölüm korkusunu dizginleyebilmiştir. Bu dizginlemeye rağmen yine de insanlar, direkt bakamadıkları güneş gibi ölüme de direkt bakamamışlar, ölümü ölüm olarak adlandırmak yerine “vefat etti”, “göçtü” gibi bulanık adlandırmalarla anmışlardır (Durdu, 1997: 47).

Her ne kadar insanlar ölümü kendilerine ya da çevresindekilere konduramasalar da herkes ölümü tadacaktır çünkü bu kaçınılmaz bir sondur ancak bu son dünyadaki hayatın sonudur, hayatı sona eren kişi ruhu ile ahirette sonsuza kadar yaşayacaktır.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de ölüm olayı görüldüğünde köy halkı büyük bir üzüntüyle cenazeyi defnetmeye koyulur ve bu esnada bir takım inanç ve uygulamaları da yerine getirir.

3.1.5.1. Ölüm Öncesi Gelenekler

3.1.5.1.1. Ölümü Haber Veren Ön Belirtiler

Köydeki inançlara göre ön belirtiler hastadaki değişikliklerle ilgili olduğu gibi hayvanlarla ve tabiat olaylarıyla da ilgili olabilmektedir.

- Hastanın bedeni ayaklarından soğumaya başlarsa, el, ayak ve tırnakları morarırsa, yemeden, içmeden kesilip nefes almakta zorlanırsa, dili dönmez olup bedeninde şişmeler görülürse hastanın çok yakında öleceğine yorumlanır (K. K. : 13).
- Eğer horoz vakitsiz öterse, köpek ulursa, kargalar öterse hasta olan birinin öleceğine yorulur (K. K. : 2).
- Gece hangi evin bacasında baykuş öterse o evden cenaze çıkacağına inanılır (K. K. : 2).
- Yıldız kayması ölüme yorumlanır (K. K. : 3).
- Cenazede kullanılan kazma ve küreği evin duvarına dayamamak gerekir yoksa o evden ölü çıkar denilir (K. K. : 3).

3.1.5.1.2. Ölümünden Kaçınmalar

Köy halkı bazı şeyleri yapmadığı taktirde bir ölümle daha karşılaşacaklarına inanırlar. Bunlar;

- Cenaze olduğunda uyuyanlar uyandırılır, aksi halde uyuyan kişiye ağırlık basar. (K. K. : 5).

Animizmde ruh, bedeni uykuda ve ölümden terk etmektedir. Bu yüzden ölen kişinin ruhu, uykuda olduğu için bedenden ayrı yerde olan ruhunu da beraberinde götürme riski vardır. Bunu engellemek için de ölü varsa uyuyanları uyandırmak gerekir (Durdu, 1998: 90).

- Köyde cenaze olursa su dolu kaplar boşaltılır çünkü ölen kişinin ruhu, dokunduğu tüm şeylerde kendisinden izler bırakmıştır (K. K. : 14).
- Evden bir kişi öldüğü zaman aynı evden bir başka ölü çıkmasın diye evin dış kapısının önüne ölen kişinin ayakkabısı bırakılır (K. K. : 11).
- Köyde ölen kişinin yakınları bellerine bezle küçük çakıl taşları bağlar. Kimi zaman da ölen kişinin komşuları habersizce mendil içinde bu taşları ölenin yakınlarının ceplerine koyarlar. Bundaki amaç geride kalanların taş gibi sağlam olmasıdır (K. K. : 3).

3.1.5.2. Ölüm Sırası Gelenekleri

3.1.5.2.1. Hastanın Öleceğinin Varsayılması

Ağırlaşan hastanın yanına hemen köyün imamı çağrılır. İmam, hastanın başında Kur'an okumaya başlar. Ölüm döşeğindeki hastaya bu sırada zemzem suyu içirilir. Bu sırada hastanın yanında bulunanlar yüksek sesle kelime-i şahadet getirirler (K. K. : 3).

Hastanın gözleri iyice fersizleşip vücudu da tamamen hareketsizleşince ölümün iyice yaklaşmış olduğu anlaşılır. Ölüm döşeğindeki hasta hızlı ve sesli bir şekilde soluyarak son nefesini verir ve ölüm gerçekleşmiş olur (K. K. : 10).

3.1.5.2.2. Ölüm Olayının Duyurulması

Köyde ölüm olayı gerçekleştiğinde cenaze sahipleri, köye anons ile duyurulması için cami imamına haber verir. İmam, ölen kişi için sala okur. Ölen kişinin varsa lakabı ve akrabalarının isimlerini söyler, gömüleceği saati de anonsla köy halkına bildirir. Ayrıca yakın köylerde de ölünün salası verilir. Cenazenin köy dışında yakınları varsa telefonla haber verilmektedir (K. K. : 8).

3.1.5.2.3. Ölümünden Sonra Yapılan İşlemler

Köyde ölüm olayı gerçekleştikten sonra ölünün gözleri açık kalmışsa gözü açık gitmesin diye kapatılır. Ölünün çenesi de ağzı açılmasın, sarkmasın yani şekil bozukluğu olmasın diye bir bez ile kafasına bağlanır. Ölünün yüzü yukarıya gelecek şekilde elleri yanlara bırakılır. Ayaklarının açılmaması amacıyla da iki ayağının başparmakları birbirine ip ya da bez yardımıyla bağlanır.

Ölü yıkanıncaya kadar giysileri üzerinde kalır. Eğer elbiselerinin değiştirilmesi gereken bir durum olursa değiştirilir. Ölünün gövdesinin üzerine demir, makas, bıçak, maşa vb. şeyler konulur. Bundaki amaç vücudun şişmesini önlemektir. Daha sonra ölünün üzeri beyaz bir çarşaf ile örtülür, başının altında yastık varsa alınır. Yakınları çevresinde oturarak beklemeye başlar. Eğer ölen kişi kadınsa eline, ayağına ve saçlarına kına yakılır (K. K. : 1).

3.1.5.3. Ölüm Sonrası Gelenekleri

Köyde sabah ölen kimse çoğunlukla öğle namazına müteakip gömülür. Öğleyin ölen kimse ise cenaze işlemleri yerine getirilebilecekse güneş batımından bir saat öncesine kadar gömülebilir. Aslında ölünün bekletilmesi doğru değildir ama uzaktan gelecek yakını, çocuğu varsa gelinceye kadar ancak bir gün bekletilebilir. Aksi halde hemen defnedilmesi gerekmektedir (K. K. : 6).

3.1.5.3.1. Ölünün Gömülmeye Hazırlanması

3.1.5.3.1.1. Yıkama

Köyde ölüyü yıkamak için özel bir yer bulunmamaktadır. Cenaze, ölü sahibinin bahçesinde etrafı kapatılmış bir yerde yıkanır. Ölü, yıkama yerine

battaniye ile taşınır ve teneşirin üzerine konur. Teneşir çam veya diğer dayanıklı ağaçlardan yapılmış üç tahtadan oluşur.

Ölüyü genellikle din görevlileri, yaşlı ve bilgili kimseler yıkar. Kadını kadın, erkeği erkek yıkayıcı yıkar. Ölüyü yıkayan kişinin bir su dökücü, iki de yıkamaya yardım eden yardımcısı olur. Ölünün yıkanacağı suyun temiz ve el değmemiş olması gerekmektedir. Ölüyü yıkarken sıcak ve soğuk suyu karıştırmak amacıyla iki kova, suyu doldurup boşaltırken hazırlayıcıların ellerinin suya değmemesi için iki saplı tas, sıcak ve soğuk su için iki kazan, hiçbirisi önceden kullanılmamış sabun ve sünger cenaze levazımatı olarak kullanılır.

Ölü canlı gibi yıkanır ve yıkandığı su ılık olur. Ölüye “Allahümme Mağfiret mevtaya rahmet” duaları eşliğinde, üç defa gusül abdesti aldırılır. Su, ölünün başından ayağına doğru dökülür ve tasta su kalsa bile bu su, ayaktan başa olacak şekilde dökülmeyip tekrardan ölünün baş tarafından dökülmeye başlanır. Yıkama işlemi sona erince ölü büyük havlularla kurulanır. Sonra da hoş kokması için ölüye gül suyu ve karanfil sürülür (K. K. : 7).

3.1.5.3.1.2. Kefenleme

Köyde imam kefen biçmek için cenaze evine geldiğinde cenaze sahibi, imama tam devir veya yarım devir olması noktasında devir alınacak der. Devir bir aylık oruç üzerinden vb. üzerinden alınır, Kur'an cüzleri dağıtılır ve Kur'an okunur. Devirden gelen para bu konuda güvenilir yakın bir kişiye verilir ve para mevta için hayır işlerinde kullanılır (Pınar, 2005: 106).

Ölüyü yıkayan kişi kefenleme işini de yapar. Kefen için beyaz bez kullanılır. Beyaz hümayun, beyaz melikan, beyaz kaput bezi gibi adlarla da adlandırılan beyaz kefeni genellikle kişiler, başkalarına yük olmaması amacıyla sağlıklarında alıp bir kenara koymaktadırlar.

Erkek kefeni üç parçadan oluşur: 1. don veya külot, 2. gömlek, 3. umumi kefen. Yıkama işleminden sonra adı geçen üç parça çapraz olarak (şaşırtmalı) konur ve yıkanmış cenaze kurulama havlusu ile beraber kefen ve gömlek üzerine konur. Gömlek giydirildikten sonra havluları çekilir, ondan sonra kokular sürülür.

Eğer ölünün ağzı açıksa veya burnundan bir akıntı gelecek olursa pamukla tampon yapılır. Diğer iki parça da cenazeye giydirilir. Baş ve ayak kısmında fazla kalan kefen kuşaklarla bağlanır. Ayrıca bel kısmından da kuşakla bağlanır. Bu bağlar mezara konurken açılır (Çınar, 2007: 65–66).

Kadın kefeni ise beş parçadan oluşur. Bunlar; göğüs örtüsü (göğüs bağı), gömlek, lifafe, izar ve başörtüsüdür. En içe göğüs örtüsü, onun üstüne gömlek, gömleğin üstüne lifafe, en üste de izar denilen uzun parça giydirilir. Sonra ölünün yüzünü kapatacak şekilde başına başörtüsü bağlanır. Ayrıca kefen baş, ayak ve bel kısmından kuşakla bağlanır. Bu kuşaklar mezara konduktan sonra açılır.

Kefen hazırlanırken makas ve dikiş kullanılmaz. Kefen elle yırtılarak ve bağlama usulüyle yapılır (K. K. : 9).

3.1.5.3.1.3. Tabut

Tabut, hafif ve sağlam bir ağaçtan yapılır. Bu yörede çam ağacı çok olduğu için genelde çam ağacından yapılır. Cenaze tabuta konmadan önce tabutun içerisine battaniye veya kilim serilir. Tabutun üzerine de yeşil bir bez örtülür. Bu örtüye “tabut örtüsü” denir. Ölen kişi kadınsa tabutun ön kısmına çiçek, başörtüsü konulabilir. Ölen kişinin genç kız veya yeni gelin olması halinde tabutun üstüne gelinlik ve kırmızı duvak gibi şeyler de örtülebilmektedir (K. K. : 1).

3.1.5.3.2. Ölünün Gömülmesi

Köyde cenaze kabristana omuzda taşınarak getirilir. Cemaat de cenazeyle birlikte yürür. Ölü mezara kefenle ve tabutsuz konulur. Tabutsuz konulma sebebi toprak ile ölünün temasının kesilmemesi ve ölünün bir an önce toprağa karışmasıdır. Ne de olsa topraktan geldik toprağa gideceğiz düşüncesi hâkimdir.

Ancak ölüde bulaşıcı hastalık tehlikesi varsa bu hastalığın yayılmaması amacıyla tabutla gömülür. Dualar eşliğinde defin olayı başlar. Ölü başı batıya, ayakucu doğuya gelecek şekilde ve sağ yanı üzerine çevrilerek kıbleye döndürülür. Üzerine kalın tahtalar dizilir ve üzeri toprakla örtülür. Cenazeye gelen herkes sevap olacağı inancıyla ölünün üzerine toprak atar.

Cenaze defnedildikten sonra başucuna ve ayakucuna tahta dikilir. Bu tahtalar arasına bez şeritler veya yemeni asılır. Bundaki amaç yeni olan mezarı vahşi hayvanların eşelemesinden korumak içindir. Daha sonra mezarın baş ucuna ölü kalkıp gece abdest alırsa diye ibrik içinde su bırakılır. Ayrıca mezarın üzerine mersin dalı ve çiçek bırakılır (K. K. : 1).

Mersin bitkisi önemlidir. Bir inanışa göre; “Driyope ve iyole adlı iki kardeş vardır. Driyope evlidir. Bir gün ikisi birlikte bir pınarın kıyısına giderler. Çiçek açmış bir mersin ağacı Driyope’nin ilgisini çeker, bir dal koparır. Dal koptuğu yerden kanamaya başlar. İstemedi Driyad’ı (bitkinin ruhu) öldürmüştür. Dehşet içinde kaçmaya çalışırken ayaklarını kımılatamadığını fark eder. Ayakları kök olmuş, bedeni ağaçlaşmıştır. İyole kız kardeşini kurtarmaya çalışır ama yararı olmaz. Bu sırada Driyope’nin kocasıyla babası görülür. Kucaklarında Driyope’nin oğlu yatmaktadır. Onların da ellerinden bir şey gelmez. Driyope çocuğunu bağrına basıp emzirmeye çalışır, ama göğsü de ağaçlaşmaya başlamıştır. Birlikte ağaç olmak için çocuğunu sımsıkı sarar ama boşunadır, yalnızca kendisi ağaçlaşmaktadır. Umutsuzluk içinde bağırır.

“Hiç günahım yok. Cezayı gerektirecek hiçbir şey yapmadım. Eğer yaptıysam yapraklarım dökülsün. Çocuğumu sütanneye verin. Oğlumu dallarımın altında emzirsin. Büyüyünce de benim dallarımın gölgesinde oynasın, bana anne diye seslensin. Ama söyleyin ona sakın dal koparmasın hiçbir ağaçtan.” der susar.” Her yanı ağaca dönüşmüştür. Bu söylenceyle mezarlara mersin dalı bırakma geleneği arasında yakın bir ilişki vardır. Bu, eski çağlardan kalma bitkilerin de ruhu, canı olduğu inancı ve doğa insan bütünleşmesinin günümüzdeki uzantısıdır (Durdu, 1998: 89).

Yörede ve köyde mezar ziyaretine giden kişiler yanlarında mersin dalı götürür. Çünkü mersin dalının kabir azabını azalttığına, buna ortak olduğuna ve ölüye salâvat getirdiğine inanılır (K. K. : 3).

Halkın inancına göre, ölüm anında ruh bedenden hemen çıkmamıştır. Defnedilince yeniden ruh bedene girer. Herkes mezarlıktan uzaklaşırken ölü; öldüğünün farkında değildir. O da gitmek için ayağa kalkınca kafası tahtaya çarpar. Öldüğünü o zaman anlar. Münker ve Nekir adındaki meleklerin bir dudağı yerde bir dudağı göktedir. Ölüye soru sorarlar; “Rabbin kimdir?” , “Dinin nedir?” , “Peygamberin kimdir?” , “Kitabın nedir?” , “Kıblen neresidir?”. Doğru cevap veremez ise yedi kat yerin dibine gider, azap çeker. Doğru cevap verirse yedi kat gökyüzüne uçar (Oğuz, 2004: 291).

Köyde imam, gömme işlemi bittikten sonra ölü'nün sorgu meleklerinin sorularına kolay cevap vermesi için “talkın” verir. Bu bir hatırlatmadır. Ölüye “Rabbim Allah, dinim İslam, kitabım Kur'an-ı Azimüşan, kıblem Kâbe-yi Beytullah, müminim, müslümanım elhamdülillah” diyerek cevap ver diye talkın edilir (K. K. : 4).

3.1.5.3.3. Ölü'nün Gömülmesinden Sonraki İşlemler

Cenaze kaldırıldıktan sonra ölü evine baş sağlığına gelinir. Gelenler, cenaze sahiplerine, “Allah sabırlar versin” , “Allah başka acılar göstermesin” ,

“Allah geride kalanlara uzun ömür versin” , “Allah rahmet eylesin” , “Emir Allah’ın” vb. taziyelerde bulunur. Bu sırada ölü evinde ölen kişinin komşuları tarafından yemek hazırlanır. Önceleri bu yemek komşu evlerden hazırlanıp gelirken günümüzde ölü çıkan evde yapılmaktadır. Daha sonra ölü evine gelinerek Kur’an-ı Kerim veya mevlit okutulur. Bazı ölü evlerinde 7. gün, 41. gün ve 52. günlerde yasin okunur (K. K. : 2).

Ölünün toprağa verilişinin yedinci gününde lokma ve katmer yapılarak dağıtılır. Etin kemikten ayrılması olarak görülen 52. günde de ölü evinde mevlit okutulur ve mevlit yemeği verilir. Mevlit esnasında şeker, şerbet, gülsuyu, limonata vb. şeyler ikram edilir. Bundan sonraki zamanlarda da cenaze sahibi maddi imkânları el verirse her yıl mevlit okutmaya çalışır, okutmasa bile lokma yaparak ölünün hayrı için köy halkına dağıtır (K. K. : 11).

3.1.5.3.3.1. Ölünün Giysileri

Köyde ölen kişinin giysileri köyde bulunan fakir insanlara verilir. Ölünün kullandığı diğer eşyaları da verenler olmaktadır. Ölenin bulaşıcı hastalığı olmadıkça elbiseleri yakılmamaktadır ama yakanlar da vardır (K. K. : 3).

Animizme göre ölümden sonra ölenin eşyaları yakılarak ya da fakirlere verilerek ruhun tekrar gelerek yaşayanları rahatsız etmesi önlenir. Ayrıca animizm de ruhun yeniden gelmesini engellemek için yırtık pırtık elbiseler giyilir, makyaj yapılmaz, tıraş olunmaz. Böylece kişinin ruhunun bunları tanınması engellenmiş olur (Durdu, 1998: 90). Çomak Dağ köylerinde böyle bir gelenek yoktur fakat Muğla’nın bazı köylerinde böyle bir yas geleneğine rastlanmaktadır.

3.1.5.3.3.2. Mezar ve Mezarlık

Köydeki mezarlık köyün çıkışındaki yol ayrımındadır. Her geçen ölülerin ruhuna Fatiha okuması ve ölümü hatırlaması amacıyla mezarlıklar genellikle yol kenarlarına yapılmaktadır.

Köydeki her mezarın başında içi su dolu bir ibrik bulunmaktadır. Ayrıca mezarların üzerine mersin dalı ve çeşitli çiçekler dikilmektedir. Çünkü yeşilliğin ölüye faydasının olacağı düşünülür. Yeni mezarın toprağının oturması için en az altı ay beklenmektedir. Toprak oturduktan sonra ölü sahibi, maddi durumuna göre mezarı betondan ya da mermerden yaptırmaktadır. Mezar taşının üzerine “ölenin adı, soyadı, doğum tarihi, ölüm tarihi” gibi bilgiler yazılırken, mezar bir kadına aitse “kocasının veya babasının adı, kendi adı, doğum tarihi ve ölüm tarihi” yazılmaktadır. Ayrıca her mezar taşının üzerine gelip geçenlerin mevta için dua etmesi amacıyla “ruhuna Fatiha” yazısı da yazılmıştır (K. K. : 1).

3.2. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde Halk Edebiyatı Ürünleri

3.2.1. Atasözleri

Yörede ve köyde bilinen atasözlerinden bazıları şunlardır:

- At delinin seyran velinin (K. K. : 2).
- Başın sağlığı, köyün varlığı (K. K. : 3).
- Bulamaç eteğe girmez (K. K. : 12).
- Çatal kaşık yere girmez (K. K. : 2).
- Çift ile koyun, geri yanı hep oyu (K. K. : 5).
- Dostun attığı taş, baş yarmaz (K. K. :9).
- Düzgün kurulan tezgâh iyi bez dokur (K. K. : 4).
- Elin öldürdüğü yılanın başı diri kalır (K. K. : 6).

- Koca öküz öldükten sonra bıçak çeken çok olur (K. K. : 9).
- Koyun sürüsü ile güdülür (K. K. : 8).
- Ölüm var deme yastığa düşmeyince, buğday var deme ambara girmeyince (K. K. : 11).
- Rüzgâr esmeyince çöp çıldırmaz (K. K. : 14).
- Yaz yağmuru yalancı, güz yağmuru dilenci (K. K. : 10).
- “Devecinin karısı dul, parası pul olur
- Keçinin sevmediği ot burnunda biter
- Kedi derisinden peynir tulumu çıkmaz
- Köpek köpekle döğüşür, karı karıyla atışır” (Akarca, 2006: 84).

3.2.2. Deyimler

- Deveyi çullu da bilirler çulsuz da (K. K. : 11).
- Etli sütlü konuşmak (K. K. : 2).
- Evde yorganı yok, dışarıda yorganı çok (K. K. : 13).
- İki uçlu kazık konuşma (K. K. : 14).
- İkiyüzlü bal bıçağı (K. K. : 8).
- Kılığı adam kılığı, yediği ekmek kırığı (K. K. : 9).
- Ocağa girdi kül oldu, değirmene girdi un oldu (K. K. : 2).
- Öünü cici arkasını acı görmek (K. K. : 3).
- Yerde alıp gökte yemek (K. K. : 1).

3.2.3. Maniler

Mani söyleme geleneği her yörede olduğu gibi Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de yaygındır. Bu maniler düğünlerde, kına gecelerinde, şenlik ve benzeri eğlencelerde kızlar ve kadınlar tarafından söylenir. Manilerin ana konusu sevdadır. Söylenirken yörenin özelliklerinin yanında günlük yaşamdan kesitler de bu manilerin içine katılmıştır.

Ata binesim geldi
 aydan inesim geldi
 Kara gözlü yârimi
 Yine göresim geldi (K. K. :5).

Minarede ezan var
 Gül bahçede gezen var
 Gül bahçenin içinde
 Gül görmedik güzel var (K. K. : 5).

Manici başım mısın?
 Keferat taşım mısın?
 Bir mani söylesem
 Ölünceye kadar taşır mısın? (K. K. : 9).

Karanfili neylemeli
 Dibinde eylemeli
 Böyle böyle ne olacak
 Baharın evlenmeli (K. K. : 9).

Portakalım var gök kaplı
 Benim yârim mekdaplı
 Olsun varsın mekdaplı
 Sevilere pek tatlı (K. K. : 9).

Karanfilim üç budak
 Öpüverdim şıpıdak
 Bir daha öpücektim
 Annesi geldi tıpıdak (K. K. : 9).

Masa üstünde yılan
 Yılan boynuma dolan

Bu gece rüyamda gördüm
Kıvırcık saçlı oğlan (K. K. : 9).

Bisiklete binersin
Karıncaları ezersin
Madem benden güzeldin
Niçin bekâr gezersin (K. K. : 9).

Ben kanaviçe işlerim
Doktor benim müşterim
Ben doktora varırsam
Altın bilezik isterim (K. K. : 9).

İğnem düştü yakamdan
Gel arkamdan arkamdan
Nasıl gelem arkandan
Kızın çıkmış balkondan (K. K. : 9).

Müfidemin bir dönümdür ayağı
Bir adım eder konağı
Akşam biyon sarılayım demişmiş
Yemin olmuş okkalı dayağı (K. K. : 10).

Mendilimin dört ucu
Bir tarafı turuncu
Merak etme sevgilim
Sen benimsin en gücü (K. K. : 2).

Kahvenin piştiği yerler
Pişip de taşıdığı yerler
Çirkin güzel bilmiyorlar
Sevinin düştüğü yerler (K. K. : 14).

“Evleri var sıvasız
 Gayınanası var duvaksız
 Gelini var nikâhsız
 Otura koymuş Gadıcaların kapaksız

Evlerin önü mersin
 Değmeyin dallar yere değsin
 Söyleyin annesine
 Yârimi bana versin

Karanfil olsam sarkarım
 Açılmaya korkarım
 Yârimin haberini alsam
 Mezarda olsam kalkarım” (Demir, Ünal, 2005: 89).

3.2.4. Ağıtlar

Ağıtlar, ölüm, ayrılık, yas gibi üzüntülü olduğumuz durumlarda söylenen ezgili halk edebiyatı ürünlerimizdendir. Yörede de bu gibi durumlarda söylenen ağıtlar vardır:

Gızım gızım
 Anasının ak sütü gibi
 Bu yaşa gadar getirdim sene
 Yavrım yavrım gidiyon (K. K. : 5).

Yukarıda verilen ağıt geline kına yakılırken annesi tarafından söylenir.

Susuz derelerde kavak mı biter?
 Sensiz bu evlerde duman mı tüter? (K. K. : 10).

Testilerini susuz bıraktın
Evimi öksüz bıraktın (K. K. : 14).

Ölüm ölüm hezer ölüm
Her evleri gezer ölüm (K. K. : 13).

“Koca dağlarda harman mı olur?
Acılara derman mı olur?

Bahçelerde kerdime
Kimlere dökeyim derdime
Assı bostan ekim bitmedi
Benim başım küçükkenden gülmedi
Koca dağ başında sirken mi biter
İnsan evlatlarını silker mi gider” (Demir, Ünal, 2005: 88)

3.2.5. Dualar-Beddualar

Alkış (dua) ve kargışlar (beddualar); dini hayatın dışında, fakat dinden de tamamen ayrı olamayan, ancak ondan bağımsız olarak gelişen ve dini gereklilik sonucu değil de, halkın kendi hayatı çevresinde sözlü olarak şekillenen, söz sanatının ürünleridir (Çınar, 2007: 363).

Yöreden derlenen dualar ve beddualar şunlardır:

Dualar;

- Allah razı olsun (K. K. : 1).
- Allah tuttuğunu altın etsin (K. K. : 2).
- Allah senden bin kere razı olsun (K. K. : 2).
- Allah benim yaştan yaş versin (K. K. : 3).

- Allah beterinden saklasın (K. K. : 3).
- Allah yolunu açık etsin (K. K. : 4).
- Allah dert verip derman aratmasın (K. K. : 5).
- Allah kolaylık versin (K. K. : 5).
- Allah evlat acısı vermesin (K. K. : 8).
- Allah sevdiklerine bağışlasın (K. K. : 9).
- Allah kimseye muhtaç etmesin (K. K. : 11).
- Allah ne muradın varsa versin (K. K. : 12).
- Allah dinden imandan ayırmasın (K. K. : 13).
- Elin kolun dert görmesin (K. K. : 14).

Beddualar;

- Allah belanı versin (K. K. : 1).
- Allah gözün kör etsin (K. K. : 2).
- Allah'ından bul (K. K. : 3).
- Allah seni nasıl biliyorsa öyle yapsın (K. K. : 5).
- Allah sana benim çektiğimin yüz katını versin (K. K. : 4).
- Boyun posun devrilsin (K. K. : 11).
- Cehennem ateşlerinde yanasın (K. K. : 14).
- Dilini eşek arısı soksun (K. K. : 13).
- Allah cezanı versin (K. K. : 3).
- Dillerin tutulsun (K. K. : 5).
- Gözün kör olsun (K. K. : 11).
- Sürüm sürüm sürünesin (K. K. : 9).
- Günyüzü görmeyesin (K. K. : 10).
- İşin rast gitmesin (K. K. : 12).
- Şeytan şamarı yiyessin (K. K. : 13).
- Yediğin ümüğünde dursun (K. K. : 14).
- Verdiğim emekler haram zıkkım olsun (K. K. : 5).

3.2.6. Türküler

Muğla ili zengin bir türkü repertuarına sahiptir. Milas ve yöresinde sıkça söylenen türküler şunlardır;

Şu Milas'ın İçinde

Şu Milas'ın içinde ben bir tek güldüm,
Goncelerim açmadan soldum büküldüm,
Gençliğime doymadım yar için öldüm,
Hazan yaprağı gibi birden döküldüm
Gönül verdim kızın adı Yüksel'di
Can verirken feryadı arşa yükseldi
Kabahat ne ondaydı ne de bendeydi
Alnımıza yazılmış bu bir eceldi

Sevda neler getirdi dertsiz başıma
Elimle zehir kattım tatlı aşıma
Kimse merhem olmadı kanlı yaşıma
Talihim destan oldu mezar taşıma (Kınacı, 2005: 178).

Ceylan

Ceylanı uçurdular
Yüce dağdan aşırıdılar
Gören halimi şaşırdılar
O'nu gören yok mu?

Ceylan beni terk eyledi
Gören halimi neyledi
Gitti başka yar peyledi
O'nu gören yok mu?

Ceylanımı alamadım
 Yar elinden kalamadım
 Gören yârimi neyledim
 O'nu gören yok mu? (Kınacı, 2005: 60)

İndim Daldan Budaktan

Geçmişte, gelenekselliği içerisinde yapılan Muğla kadın düğünlerinde “Çengi” adı verilen kadınlar tarafından icra edilen bir türküdür. İcrada sadece kadın sesi ve ritim aracı kullanılır. Yörede “Baylan Havası” olarak da bilinir.

İndim daldan budaktan
 A baylan da yârim aman
 Şeker yedim dudaktan
 Böyle olcene bilsedim
 A baylan da yârim aman
 İndirmezdin gucaktan

Dere boyu düz gider
 A baylan da yârim aman
 Bir kınacı kız gider
 O kız yolun şaşırmış
 A baylan da yârim aman
 İnşallah bize gider (Kınacı, 2005: 101).

Hayatlı'dan Çıktım

Milas yöresine ait “Hayıtlı Türküsü”nün bilinen en eski kaynak kişisi, Milas Yeniköylü “Çelik Usta” olarak tanınan Mustafa Bacaksızdır.

Hayatlıdan çıktım da a canım,
Gittim aman yoluna.
Candarmalar kol kol olmuş,
Hayatlı da yoluna.

Evlerine vardım da a canım,
Kapıları kapalı
Mustafa'ya sen sebep oldun,
Hayatlı'nın topalı.

Yazdım mektubu da a canım,
Astım kızın koluna.
Etini de pay pay ettim,
Serdim günnük dalına.

Ana insan evladından böyle mi bezer,
Bana insan evladından böyle mi bezer,
Candarmalar kol kol olmuş,
Takipte gezer (Kınacı, 2005: 97).

Karyolamın Demiri

Muğla'da gelenekselliği içerisinde yapılan düğünlerin önde gelen oyun havalarından olan “Karyolamın Demiri” daha çok kadın oyun havası olarak çalınıp okunmaktadır.

Ooo.....of! Karyolamın demiri
Yandım Ayşem öldürürüm kendimi
Ooo.....of! ne bakarsın halime
Eller ayrılrsa da ben ayrılman yârimden
Ooo.....of! Tabancası belinde
Benim yârim cümle âlem dilinde

Ooo.....of! asara da çıktım yoruldum

Ben Ayşemin kaşına da gözüne de vuruldum (Kınacı, 2005: 116- 117)

Bir Tepeden Bir Tepeye Ün Olur Kadınım

Bir tepeden bir tepeye ün olur kadınım ün olur

Herkes sevdiğine yanar kül olur kadınım kül olur

Bir tepeden bir tepeye atıldım kadınım atıldım

Atıldım da aman aman alaylara katıldım kadınım katıldım

Koca kavak sallanıyor yerinden kadınım yerinden

Ben fakirim aman aman kimse bilmez halimden kadınım halimden (Kınacı, 2005: 53)

Bu türkülerin dışında geleneksel düğünler sırasında yapılan kına gecelerinde kına yakılırken kadınlar tarafından çalınıp okunan kına türküsü de vardır. Bu türkü evlenme başlığı altındaki kına maddesinde verildiğinden tekrar yazılmamıştır.

3.2.7. Masallar

Yöreden derlenen masallar sadece eğlendirme aracı olmayıp, eğitime ve öğretme amacı da taşımaktadır. Bu masallarda yalan, hile, kötülük, kaba güç, şiddet eleştirilmekte bunların yerine doğruluk, yardımseverlik, saygı, sevgi, iyilik öğütlenmektedir.

Derlenen bu masalları kaynak kişiler, nenelerinden ve dedelerinden öğrenmiştir. Günümüzde de bu masalları, çocuklara eğlendirme ve ders verme amacıyla anlatmaktadırlar.

Yusufcukle Fatmecik

1. Varyant

Evvel zaman içinde kalbur saman içinde Yusufcukle Fatmecik varmış. Yusufcukle Fatmecik'in annesiyle babası yanındaymış, çok güzel geçiniyorlarmış. Sonra bunların annesi ölmüş. Annesi öldükten geri bir daha babası yeni üvey kadın alıp gelmiş. Ondan sonra bu kadın çocukları evi silip süpürmesi için zorla kullanıyormuş. Dayak vuruyormuş çocuklara. Ondan sonra akşam yatırıyor onları. Akşam yatırası babasıyla kavga ediyor evde.

Kocasına: "Bu çocukları götür. Ya onlar gider ya ben giderim" deyor.

Babaları düşünüyor, taşıyor. Karı gitse olmayacak. Mecbur çocuklarla dağa gidiyor. Sabah erkândan kaldırıyor çocukları babası. "Hadi kızım deyor sizinle oduna gitcez" deyor. "Odun etcez" deyor. İkisini de kaldırıyor çocukların sonra yüksek yüksek dağlara gidiyorlar. Bir süre sonra tünel çıkıyor karşılarına.

Baba: "Siz tünelden geçemezsiniz kızım. Siz burada bekleyin ordan ben geçeyim. Siz benim odunumun sesini dinleyin. Ne zaman dindi odunumun sesi o zaman gelin." deyor. "Tamam, babacım" demişler ötekileri. Babaları gitmiş daşınan bir teneke asmış. "Tanga tanga" ses çıkıyormuş. Çocuklar bekleyor, bekleyor yok. Sonra akşam oluyor, hava gararıyor babaları yok.

Fatmecik: "Yusufcuk Yusufcuk" deyor. "Babam bizi aldattı galiba" deyor. Sonra gitmişler oraya buyo baka. "Yusufcuuk Yusufcuuk" demiş. "Bizi aldatan babacık" deyor. Sonra başlamışlar ikisi barabar ağlamaya. O geceyi orda taşın başında geçirmişler. Sabah kalkmışlar.

Fatmecik: "Yusufcuk Yusufcuk" demiş. "Köpek örene mi gidelim, ateş örene mi gidelim" demiş. Yusufcuk: "Ateşin yakdığı ye(r) geçmez ama

köpeğin ısırıldığı ye(r) geç(e)r.” demiş. “Oraya gidelim” demiş. “Köpek örene gidelim” demiş. Oraya gitmişler. Orda goca köpek, evin kapısının önünden geliyor. Köpek örende goca garı varmış. Ateş örende de goca adam varmış.

Goca garıya demişler: “Aaa nene nene” demişler. “Sen aha köpekten bizi geçiriversene” demişler. Goca garı da “Gelin yavrularım gelin yavrularım” deyiveriyor. Ondan sonra geçiyorlar ordan. Ondan sonra biri “Nene nene biz acıktık haa” deyor. Çocuklar içeri giriyorlar, köpeğin yanına.

Goca garı: “Dökül goca gabtıgıraz dökül” deyor. Goca gabtıkıraz dediği köpeğin adı. Onda kenele(r) varmış bir sürü dökülüyor çanağın içine. Onlara (onları) çanağın içinde ocağın içinde kavuruyor. O kavurduğu keneleri çanağın içinde çocukların önüne koyuyor.

Fatmecik: “Yeme yusufcuk yeme, kenedir o kenedir” demiş. Ondan sonra goca garı “Benim demiş bir dene kötü oğlum va(r) sizi ye(r)” demiş. “Et ye(r), çocuk ye(r)” demiş. “Koca hammalık bir oğlum va(r)” demiş. “Siz en iyisi aha ambarın içine girin” demiş. Ambar deriz evvel goca garılar öyle de(r)miş. “O ambarın içine girin siz, ben sizi orada saklarım. O gidesiye sizi koyuverin o zaman çıkarsınız” demiş. Ondan sonra goymuş onları oraya. Goca oğlan gelmiş. Gocaman ayaklarının sesiynen gelmiş. Ondan sonra “Çocuk kokusu duyuyorum, et kokusu duyuyorum ben” demiş. Ondan sonra goca garı, oğluna “Sus” demiş. “Ambarın içinde çocukla(r) va(r)” demiş. “Sen git, acık sonra geldikten geri onları yiyeceksin” demiş. Çocuklar duymuş buna (bunu). Ondan sonra çocuklar duyasıya Fatmecik: “Yusufcuk Yusufcuk” demiş sessizce. “Bizi demiş büyük adama yedircek” demiş. Beklemişler. Nasıl olsa da gurtulsak de(i)ye düşünmüşler.

“Nene nene demiş ben işicen haa” demiş Fatmecik. Ondan sonra “Yana işiyive(r) gızım” demiş o da. Ondan sonra bekleyoru “Olmacak (bu sökmedi)” deyor. Bir süre bekledikten sonra “Nene nene ben sıışçen haa” deyor gene Fatmecik. “Yana sıışıverin gızım” demiş goca garı da. “Ellerin

ambarı güzel olsun da sizlerin ambarı çi(r)kin mi olsun nene” demiş Fatmecik. Ağlamışla(r). “İyi madem gızım, çıkın madem” demiş goca garı. İkisinin de beline(i) bir ipinen bağlamış. İpin ucunu da pencereye dakmış. Pencereden aşağıya sallandırmış. Ondan sonra pencereden tüymüş çocukla(r) kaçmışlar. İpi bir asılıyor goca garı yok çocukla(r). Hemen oğluna dışarıda haber veriyor goca garı.

Gide gide Yusufcuk arkasına bir makas atıyor goca değirmen oluyor. “Değirmenden nasıl geçtin sıyıbını sıyıbını goca donuz” deyuru goca garıya. Ondan sonra geçiyorlar gidiyorlar. O değirmenden geçmiş onla(r). Goca garıyan goca adam. Az mesafeleri galmış yetişmelerine arkalarından. Bu sefer bıçağı bir atmışlar arkaları köprü olmuş. Çay varmış köprü olmuş. Çocuklar hafif olduğu için kendileri geçmiş. Köprü evvelden öyleymiş. O köprüden öbürleri gocaman ya geçerken köprü bir kırılıyor mu? Demiş ki bir daha “Burdan nasıl geçtin sıyıbını sıyıbını goca donuz?” onla(r) geçem derken bir gırılıyor köprü. İkisi de suyun içine düşüyor ve ikisi de ölüyor.

Ondan sonra gidiyorla(r) gidiyorla(r) bir pınar varmış orda. Orda epey bir büyümüşler ikisi de. Gız iyice büyümüş. Orda bir tane de oğlan varmış. Gelmiş pınarın yanına bakmış dünya güzeli bir gız orda. Gız her şeyden güzel. Gatırı bile pından su içmiyor gızın güzelliğinden. Ondan sonra birkaç kere daha gelmiş pınara fakat gatırı yani beygiri bir türlü su içmiyor. Sonra oğlan anasının yanına gitmiş. Anasına “Pınarın başında bir güzel gız va(r), dünya güzeli bir gız” demiş. “Ölse ölse inanmaz” demiş. “Gatırım su içimaz” demiş. “Ben o gızı çok sevibatırın” demiş. Öyle diyesi “Dur” demiş anasına. “Sen ne edip ne edip gideceksin oraya” deyuru anasına. “Naha gidecen ben oraya?” deyuru anası. Oğlan anasına “Oraya çamaşıra gideceksin. Çamaşıra kötü vuracaksın, sonra ters kapatacaksın” deyuru. “Sonra gız gelecek oraya güzel kapatacak” deyuru.

Daha sonra oğlanın anası pınarın başına gidiyor. Başlıyor çamaşırları yıkayıp yamuk kapatmaya. Gız da yukardan onu görüyor. “Nene

nene endeki ne şöyle düzgün vursana” deyoru. Goca garı: “Yavrım deyoru naha vurcen” deyoru. Yamuğunu çeviriyor inadına aşağıya insin deye. Ondan sonra gız: “Höyle etsene nene” deyoru. Ondan sonra goca garı “Edemedim gızım” demiş. “Gel buraya sen kendin edive(r)” demiş. “Ben galanı edemecen galiba gızım gocadım” demiş. Ondan sonra inmiş aşağıya gız hemen. O sırada oğlan gapmiş “duttum duttum gızı” demiş. Ondan sonra gızı aldığıyla götürmüşle(r) eve. Sevmişler birbirini evlenmişle(r).

Orda da bir görümcesi varmış. Hiç sevmiyormuş gızı. O güzel deye çekemiyoru hiç. Çünkü kendisi çirkinmiş. Bir gün barabar çamaşıra gitmişler. Barabar çamaşır yıkarkene birbirinle bela bulmuşlar. Bir kakalamış görümce gızı suyun içine. Kakalayası o da girmiş mi suya. Bir sürü gocaman gocaman balıklar varmış. Bir de gocaman balık yutmuş mu güzel gızı. Bunu adam duyusu dünyaları dar gelmiş. Bütün dereden geçen balıkları yakalayıp, kesip kesip karnına bakmış. Bi(r) gocaman balık gelmiş. Bi(r) gocaman bi(r) gocamanmış ki anlatamam. O balığın garnını kesmişler. Onun garnından ikisi birden bebeğinle barabar bir çıkmışla(r). Allah’ın çıkarttığı dünyalar birbirini sevinirken bir galmışlar (K. K. : 5).

2. Varyant

İki tane çocuk varmış Fatmacıkla Yusufcuk. Bunların anneleri ölmüş. Babası ile kalmış bunlar. Sonra babaları evlenmiş. Evlenince kadın demiş ki “Bu çocuklarla ben durmecem” demiş. “Bu çocukları götürürsen, başka bir yerlere koyarsan durcen ben senle” demiş. Sonra “Tamam” demiş adam. Çocukları da almış dağa odun yapmaya gitmiş adam. Orda odun yapmışlar biraz. Sonra karşıya götürmüş çocukları. “Burada oturun” demiş. “Karşıdan benim takırtımı duydukça bakarsınız, ben odun yapcam orda” demiş. Çocuklar orda kalmış. Babaları odun yapmaya gitmiş. Sonra adam çamın dalına teneke asmış, taş bağlamış. Bunlar birbirine huruyor. “Tak tak tak” diye huruyor. Çocuklarda babasının odun sesi sanıyor. Babam orda diyorlar.

Akşam olmuş gün aşmış babası gelmemiş, çocukları aramamış. Bunlar akşam oldu diye takırtı yapılan yere gitmişler varmışlar oraya babaları yokmuş. Çamın dalına teneke ve taş asmış o tıkırdayıp duruyor. “Kıran kıran gabacık bizi aldatan babacık” demiş çocuklar. Ağlamışlar orda. Sonra çocuklar yalnız kalınca yürümüşler. Karşıda köpek sesi duymuşlar. Bir de başka yerde ateş görmüşler. “Gardeşim demiş ateş yanana mı gidelim, köpek havkırana mı gidelim?” demiş. Kardeşin biri “Ateşin yaktığı yer geçmez ama köpeğin ısırıldığı yer geçer” demiş. “Köpeğin olduğu yere gidelim” demiş.

Köpeğin olduğu yerde goca garı varmış. Onun da bir oğlu varmış. Çocuk yermiş. Çocuklar goca garıdan yemek istemişler. Sonra goca garı da onlara yemek deye keneleri kavurup vermiş. Sonra goca garı, oğlum gelirse sizi yer. O gidinceye kadar siz ambarda saklanın demiş. Goca oğlan gelmiş. “Çocuk kokusu duyuyorum ben” demiş. Goca garı oğluna “Ambarın içinde çocuklar va, onları sen yiyeceksin sabret biraz” demiş.

Fatmecik bunu duyuyor. “Yusufcuk” diyor. “Bizi goca garı oğluna yedircek” demiş. Sonra nasıl kurtulsak deye düşünmeye başlamışlar. Sonra çocuklar biz tuvalete gitcez deyorlar. Goca garı “Yana yapıverin” diyor. “Nene ellerin ambarları güzel oluyor bizim ambarlar çirkin mi olsun” deyorlar. “Neden böyle yapcaz” deyorlar. Sonra “Sen bizi kaçacaksın diye mi korkuyon” demişler. “Sen bizi ipinen bağla, sal ipin ucunu dışarıya biz kaçmayız” demişler. Bir ip bağlamış dışarıya salmış çocukları. Onlar orda tuvaletlerini yapsınlar diye. “Sen bizi asıllıverirsin demişler” goca garıya.

Çocuklar çıkınca dışarı ipi kesmeye çalışmışlar ama kesememişler. Allah’a dua etmişler. “Allahım bir bıçak gönder de şu ipi keselim” demişler. Allah da bir bıçak göndermiş. Onlar da ipi kesip oradaki koca bir taşla bağlamışlar. Sonra goca garı ipe asılıyor, ip boş geliyor. Bunlar kaçmış gari ordan.

Gaçarken gaçarken bir dere kenarına varmışlar. Suluk bir yere. Bir oğlan da atınan gelmiş oraya atını sulamaya. Bu Fatmecik de çok güzelmış. At gızın güzelliğinden su içememiş. Oğlan “Güzel gız” demiş. “Arkaya dön de atım su içsin” demiş. O gız da dönmüş at suyunu içmiş. Sonra da annesine “Ben bu gızı sevdim, bana eş aliver” demiş. Oğlanın annesi almış gızı. Gız da hanım olmuş. Sonra da oğlanın annesi kıza kötü davranmış, kız da ölmüş (K. K. : 2).

Bu masalın farklı kaynaklarda farklı adlarla daha pek çok varyantı bulunmaktadır. Buraya sadece sahada derlenenler alınmıştır.

3.2.8. Efsaneler

Efsane, Farsça kökenli bir kelimedir. “Efsunlu” veya “olağanüstü hikâye” anlamına gelen bu söz, söylentiler üzerine kurulu olduğu için “söylence” olarak da nitelendirilmektedir (Çınar, 2007: 326).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de çeşitli efsaneler köy halkı tarafından anlatılmaktadır.

3.2.8.1. Dağ Adına Bağlı Efsane

Çomak Dağı (1)

Düğünün birinde köy meydanında güreş oluyormuş. Jandarmalar bu düğüne gelmişler. Sonra bu jandarmalar vatandaşı zora koşmak istemiş. Bu köyden birkaç tanesi demiş ki jandarmaya “Arkadaş olmaz! Senin bu vatandaşı bu kadar sıkıştırmaya hakkın yok.” Oradan ihtiyarın biri elinde zopaynan barabar çıkmış ve dövmüş jandarmalara(ı). Jandarmalar dövüldükten sonra variyola aşağı (Milas’a) anlatıyorlar bizi çomaklan dövüldüler o köyde deye. (Aslında çomakla koşturuyorla dövmüyorla da)

Hâkim soruyor orda “Neyle vurdular oğlum” diyor jandarmaya. Çomakla vurdular diyor. Çomak Dağ da ordan kalmış (K. K. : 6).

Çomak Dağı (2)

“Zaman-ı evvel tahsildarlar vardı. Para tahsile gelmişler. Çomak Dağı’nda yapılmamış bir hadise. Sarıkaya’da yapılmış. Karşı köylerden bir tanesi. Tahsildar parayı tahsil edememiş. Borçlunun biriyle münakaşa etmiş. Borçlu adamı dövmüş. Mahkemelik olmuşlar.

Hâkim soruya. “Neynen dövdü seni?” “Çomaknan dövdü” Ondan sonra bu dağların adı, Çomak Dağı kalmış (Çınar, 2004: 198).

3.2.8.2. Kişi Adına Bağlı Efsane

Seğmen Dayı İle Derviş Dayı

Eskilerden aynı bu köyde Seğmen Dayı varmış. Keçilerin tüyünden yumag yapıyor. Seğmen Dayı da bu yumaglarla kıldan çuval dokuyor. Seğmen Dayı bu yumagları yakın köylerden de getiriyor böyle dokuyor. Bu dağın arkasında Çukurköy var. Seğmen Dayı bir gün Çukurköy’üne yumag almaya gitmiş burda dokuyayım diye. Çukurköy’ünden dönüşüne geç kalmış. Yaylalık var, bizim de evlerimiz var orda. Karankılık olmuş Seğmen Dayı oraya gelmiş. “Ben burda galam bugün” demiş. Evin birini açmış ora girmiş. Çukurköy’ünden yemek filan ekmeg koyuvermişler torbasına. O yemeği yerken bir kişi kapıyı vurmuş.

Seğmen Dayı: “Gel” demiş. Bir bakmış Derviş Dayı. Sakallı, gocaman birisi gelmiş. “Selamun Aleyküm” demiş Derviş Dayı.

Seğmen Dayı da “Aleyküm Selam” demiş. Buyrun demiş yemeg yemege.

Barabar yemeg yemişler orda. Yemeg yerken de Derviş Dayı torbasını kapının yanına koymuş. Torbanın yanında da su testisi varmış. Su testisine su gatmaya gitmiş Seğmen Dayı. Ordan şöyle bir tanımış. Torbanın içinde gınalı gınalı parmakla, gınalı gınalı elle varmış. Kesmiş insanları. “Eyvah gittik biz bugün” demiş Seğmen Dayı. “Bizi de kesecek bu” diye düşünmeye başlamış. Sonra gocalık deriz biz. Su akar devamlı orda. Çeşmeli değildir, gözünden akar devamlı. Sonra “Ben şu testiye ordan doldurayım geleyim” demiş Seğmen Dayı, Derviş Dayı’ya. Ordan destiyi suyun başına goyup geçiveriyo.

Gavak varmış gocu gavak içi açılmış onun içine bir giriyoru Seğmen Dayı orda beklemiş. Aradan biraz zaman geçmiş bu Derviş Dayı da gelmiş oraya onu aramak için. Bakmış orda destisi konupduru kendisi yok. “Havada bıt bıt deyoru, avı geçirdik” deyoru. Gene “Havada bıt bıt avı geçirdik” deyoru. Öteki de korkusundan canı çıkıyor orda. Arada bir fırsat görmüş ordan çıktığı birlik koşmaca gitmiş. Arkasından Derviş Dayı gitmiş. Hani Seğmen Dayı’nın kıl yumakları vardı ya bu yumak falan bakmamış, kendini başını kurtardığına bakmış.

Derviş Dayı, atmış atmış yumakları acaba ayaklarına dolaşabilir mi diye. Yok, gitmiş korkusuna arkasına bile bakmamış. Gene gene gelmiş köye. Bu köydenmiş zaten. Bu köye gelince adam yaşamamış. İki üç gün bir hasta olmuş, sonra ölmüş korkusundan (K. K. : 2).

3.2.9. Fıkralar

Fıkra; anlatılan konuyu, sürülen düşünceyi güçlendirmek veya yanıldığını göstermek amacıyla anlatılan sözlü edebiyat ürünüdür (Çınar, 2007: 287).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nden derlenen fıkralar çoğunlukla hayvanlarla ilgilidir. Bu fıkralarda çok kurnaz geçinenlerin kaçınılmaz yenilgileri anlatılmaktadır.

Tilki İle Kirpi

Hindi bi tilki-len kirpi arkadaş olmuşla. Avladıklana baraba yelemiş. Tilki kendi alını çok beniyomuş.

Bahçalığın birine üzüm yeme gitmişle: o da tilki kaparı tutulmuş. Tilki kirpi yalvama başlamış. Kirpi ona demiş:

Mal sabı geliken ölü gibi uzanısın. O senin avandan gaparı gutarı. Fırta kaçasın. Ben sana inde beklen, demiş. Kirpinin dedin yapmış tilki. O da gutularak gelmiş iniye.

Günün binde gine avlanmaya gitmişle. Bu sefer kirpi tuza düşmüş. Bu sefer kirpi tilki yalvarma başlamış. Beni guta budan deyi. Tilki gutameyince demiş kirpi:

Necebosa buda ben ölcen, demiş. Geti gınalı ellen öpen, sona sen daları gülü gülü gez demiş.

Son tilki yanına büyüklene büyüklene vemiş. Elini uzatmış kirpiye kirpi bir ısırmış elini. Toplanıvemiş kirpi. Tilki ne gada çaplanmışsa bi tülü gutulamamış.

Nihat avcı gelmiş, tilki öldümüş. Avcıya bi tilki desi gazandıran kirpiye de salıvermiş (Caferoğlu, 1963: 128).

Gara Tavuk (1)

Bir gara tavuk varmış. Ağacın başına çamın başına yuvu yapmış. Oraya yumurtalarını civcivlemiş. Üç tane yavrusu varmış bu gara tavuğun. Bu üç tane yavrusunu büyötmek için ordaymış.

Bir gün bu çamın başında yatarken aşağıdan topal çakal geçiyormuş. “Gara tavuk, gara tavuk” demiş. “Yavrunun birini atarsan atarsın atmazsan çıkar da kendim yerim” demiş. Atıvermiş o birini. Sonra topal çakal bir daha dolaşmış gelmiş.

“Gara tavuk, gara tavuk yavrunun birini atarsan atarsın atmazsan çıkar da kendim yerim” demiş tekrardan. Bir daha atmış. Galmış bir tek yavrusu. Ağlayıp dururmuş orda. Üç tane yavrumdan bir tane yavrum kaldı deye. Ondandır sonra havalı gaga gelmiş. (O da gaga, aynı tür kuş ama ona havalı gaga deriz)

“Gara tavuk gardeş, gara tavuk gardeş niye ağlıyorsun?” demiş.

Gara tavuk:

“Üç tane yavrumdan bir tek yavrum kaldı. Topal çakal benim yavrularımı aldı.” demiş.

Havalı gaga:

“Bir daha gelirse haberim olsun, benim kızdığımı söyle” demiş. Sonra da çekmiş gitmiş.

Daha sona topal çakal gene gelmiş. Son kalan yavruyu da istemiş ama gara tavuk vermemiş. Topal çakal “Sana kim söyletti” demiş gara tavuga.

Gara tavuk:

“Havalı gaga söyletti” demiş. Vermiycem” demiş.

Topal çakal görüveren ben onu demiş. Havalı gaga, bir gayanın başında oturuyormuş. Oraya varmış topal çakal.

“Sen demiş gara tavuga yavrısını verdirmemişsin bene”

Havalı gaga: “Tamam demiş, ben anladiverem sana” demiş. Havalı gaga, topal çakal’a biraz şöyle arkanı dön de anlativerem demiş. Topal çakal öte bir bakmış. O sırada bir uçmuş ordan havalı gaga “fırt” deye. Gitmiş ordan (K. K. : 2).

Kaynak kişinin torununun anlattığına göre de fıkranın son kısmı şu şekildedir:

Havalı gaga, topal çakal’a “Sen gözünü kapa, ağzını aç. Ben gircem senin ağzına” demiş. Topal çakal, gözünü yummuş ağzını açmış. O sırada havalı gaga uçmuş. Sonra bir bakmış topal çakal, havalı gaga falan yok.

Gar-Tavuk (2)

Bir çam başında bir gar-tavuk yuvu yapmış. Sona oruyu yavrulamış. Döt dane yavrusu olmuş. Bi tilki geliyor dibine:

Gar-tavuk, gar-tavuk bi yavrun atasan, atasın demiş, atmasa çıkıp gendin yecen demiş.

Gar-tavuk yavrusun birini atmış. Tilki getmiş yemiş onun yavrunun birisine. Bida gelmiş: birin da atasan atasın, atmasan çıkıp gendin yecen demiş.

Gar-tavuk birin da atmış. Ona da yemiş gelmiş. Bidda gelmiş: birisin de atasan atasın, atmasan, çıkıp gendin yecen demiş. Son birin da atmış, onu da tilki yemiş gelmiş.

Üçün yep geldikten geri o birin de yemek isdemiş. Tilki gelmezden önce, gar-tavuk başlamış alamaya, döt yavrumdan bir yavrum galdı deye, alıyomuş. Ötü yandan bi guzugun gelmiş: ne alıyosun gar-tavuk, demiş. U da: bi tilki geldi demiş: yavrun birini atasan atasın, atmasan çıkıp gendin yecen, dedi bene ve ben attım yavrumun üş denesine.

Guzgun demişkene: bi-şe yapamaz. Bi geldinde ha-arkamı ye, sen de demiş.

Bi da gelmiş tilki. Yavrun birini atasan atasın, atmasan çıkıp gendin yecen demiş. Gar-tavuk tilki gelince: ha-arkamı ye demiş, odan tilki-de çıkıp getmiş (Caferoğlu, 1963: 129).

3.2.10. Çocuk Oyunları

Milas'ta ve Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde oynanan başlıca çocuk oyunları şunlardır: Çelik çomak, Göçün, Kaya, Taş dikmece, Yağ satarım bal satarım, Kemik, Taş vurmaca, Uzuneşek, Vinno vikes, Körçebiç, Saklambaç vs.

Çelik Çomak

Oyun tek tek oynandığı gibi gruplar şeklinde de oynanır. Oyuncular eşleştikten sonra hangi grubun atış hakkı kazandığı kura ile belirlenir. Yere bir çukur kazıldıktan sonra atış hakkını kazanan grubun oyuncuları sıra ile çeliği çukurun üzerine koyup altına çomağı sokarlar ve çeliği yavaşça iterek yaklaşık bir metre kadar yükseğe kaldırdıktan sonra yere düşmeden çomakla hızla vurarak uzaklaştırırlar. Vuramayıp iska geçen oyuncu atış hakkını

kaybeder, arkasındaki oyuncu atış yapar. Çelik, karşılayan oyuncular tarafından havada tutulursa el almış olurlar ve atan oyuncu atış hakkını kaybeder. Çelik havada iken tutulmadıysa düştüğü yerden çukurun üzerine konan çomağa vurmak için atılır. Çomak vurulursa atış sırası başka oyuncuya geçer, vuramazsa atan taraf bir sayı kazanır, buna “mallak” denir. Belirlenen sayıyı kim önce doldurursa o grup galip gelir (K. K. : 5).

Göçün

İki, üç, dört kişi oynayabilmektedir. Oyuncular yere üç bir tarafta, üç karşı tarafta iki tane de ortada olmak üzere sekiz tane çukur kazarlar. Çukur sayısı oyuncu sayısına göre değişmektedir. Burada verilen sayı iki oyuncu içindir. Her oyuncu kendine nohut büyüklüğünde 27 tane taş alır. Oyuna kimin başlayacağı belirlendikten sonra ilk oyuncu elindeki taşları kuyusuna (kendine ait 3 kuyu) 9’ar adet koyar. Öteki oyuncu da aynı şekilde taşlarını kuyusuna koyar. Bir oyuncu çukurunun birindeki taşları alır ve diğer çukurlara birer birer koyar. Diğer oyuncu bu kez kendi çukurunun herhangi birinden (karşıdaki oyuncunun çukurundaki taşları sayar ve 2, 4, 6 rakamları gelecek şekilde) taşları alarak diğer oyuncunun çukuruna koyar. Eğer son taşı koyduğu kuyudaki taş sayısı çift rakamlı olursa o kuyudaki taşları alarak ambarına koyar. (ortadaki çukurlardan biri). Oyun aynı şekilde devam eder, sonunda ambarına en çok taş biriktiren oyuncu kazanır.

Oyun çok iyi hesaplamaya dayanır. Oyuncu hem ambarındaki taşları çoğaltmak hem de karşıdaki oyuncunun oyununu bozmak için taktikler uygular. Oyunda bir oyuncunun çukurlarındaki taşlar bir anda alınırsa oyun yeniden başlar. Yani bir oyuncu son taşı diğer oyuncunun çukuruna koyduğunda sayıyı çift getirir ve önceki iki kuyuyu da aynı anda çift yaparsa o oyuncu yenilir ve oyun yeniden başlar. Yenilen oyuncunun kafasına elle tıktık yapıp vurulur. Çukurdan taşlar alınırken mutlaka biri bırakılır. Alınan taşlar hemen yandaki çukurlara gelecek şekilde birer birer dağıtılır.

Çukurundan bir taş alan oyuncu onu alıp diğer çukuruna koyabilir. Ayrıca kendi çukurunda da çift sayı yaparak taşlarını alabilir.

İkinci bir oyuna başlanırken herkes ambarındaki taşları çukurlarına dağıtır. Az taşı varsa azar azar, çoksa dokuzar dokuzar dağıtır, kalan ambarında durur ve yeni oyunda kendisine avantaj sağlamış olur. Göçün oyunu fasulye, nohut, kurumuş keçi veya deve pisliği ile de oynanmaktadır (Özhan, 2004: 367- 368).

Kaya

İki oyuncu ile oynanmaktadır. Önce yere 50 santimetre uzunluğunda, 60 santimetre genişliğinde birbirine bitişik beş adet oda çizilir. Oyuncular ellerine birer düz taş alırlar, sonra oyuna kimin önce başlayacağını kura ile veya gönüllü olarak belirlerler. Oyuna başlama hakkını kazanan oyuncu elindeki taşı birinci odadan başlayarak tek ayak üzerinde çizgiye getirmeden ve yine çizgiye basmadan beşinci odaya kadar sürükleyerek götürüp getirir. Her götürüp getirmede bir sayı kazanır. Bütün odalara aynı şekilde beş kez götürüp getirdikten sonra ilk odanın dış çizgisine basar, arkasını diğer odalara döner ve elindeki taşı atar. Taş hangi odada kalırsa o oda o oyuncunun olur. Diğer oyuncuya bu odadan geçiş hakkı verilmez. Bütün odalar bu şekilde paylaşıldığında hangi oyuncunun odası çok olursa o oyunu kazanmış olur. Oyun sırasında diğer ayağını yere basan veya ayağını çizgiye basan, taşı sürüklerken taşı çizgiye getiren oyuncu oynama sırasını diğer oyuncuya kaptırır (Özhan, 2004: 367).

Kemik

Oyun en az üç-dört oyuncu ile oynanır. Öncelikle bir ebe seçilir. Ebe olan kişi diğer oyuncuları yakalamaya çalışır, yakalanmakta olan oyuncu kemik diyerek kollarını bağlar ve olduğu yerde kalır. Ebe onu yakalayamaz ve başka oyuncuların peşine düşer. Diğer oyunculardan biri kemik diyen

oyuncuya dokunarak onu tekrardan oyuna katılmasını sağlar. Ebe, oyunculardan birini yakalarsa yakalanan oyuncu ebe olur (K. K. : 9).

Körebe/Körçebiç

En az 3–4 oyuncu ile oynanan bu oyunda önce ebe seçimi yapılır. Ebe olacak kişi belirlendikten sonra bu kişinin gözü bağlanır. Ebenin dışındaki diğer oyuncular, oyun için belirlenen alanda dağılırlar. Gözü kapalı olan ebe de onları bu alan içinde yakalamaya çalışır. Ebe, oyunculardan kimi yakalarsa o kişi ebe olur (K. K. : 5).

Saklambaç

Oyun en az 4 kişi ile oynanır. Oyun için öncelikle bir ebe ve ebenin kapanıp belirlenen sayıya kadar sayacağı kalesi seçilir. Bu kale çoğunlukla bir duvar ya da ağaç olur. Ebe kapanıp saymaya başlayınca diğer oyuncular ebenin bulunduğu yerden hızla kaçarak bulunması zor olabilecek yerlere saklanırlar. Ebe sayması bitince gözlerini açar ve oyuncuları aramaya başlar. Eğer ebe oyunculardan birini görürse kaleye dönerek ismini söyleyip sobeler. Eğer oyuncu ebeden önce kaleye gelebilirse sobelenmekten kurtulur. Diğerleri için de bu aynı şekilde devam eder. İlk sobelenen ya da son sobelenen oyuncu yeni ebe olarak seçilir. Kimi zaman da sona kalan ve sobelenmeyen kişi sobelenen kişilerden ebe olacak kişiyi kurtararak bir sonraki sobelenen kişinin ebe olmasını sağlar (K. K. : 3).

Taş Dikmece

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde "Taş Dikmece" adıyla oynanan bu oyun farklı yerlerde "Dikmetaş" adıyla oynanmaktadır.

Oyuncular iki grup olurlar. Büyük yassı taşlardan üçer tanesi yirmi yirmi beş metre arayla dikilir. Oyuncular yumurta büyüklüğündeki yuvarlak

taşları atarak diktikleri taşları yıkmaya çalışırlar. Hangi grup çabuk yıkarsa öbür grubun sırtına binerek kendi kalelerinden o grubun kalesine kadar giderler. Eğer bir atmada iki taş yıkılırsa “Kilerse geldi”, üç taş yıkılırsa “İsmail oldu” denilmektedir (Özhan, 2004: 365).

Uzun Eşek

Bu oyunu daha çok erkek çocuklar oynamaktadır. Çok sayıda kişiyle oynanan bu oyuna başlamadan önce oyuncular iki eşit gruba ayrılır. Daha sonra kurayla ya da sayışmacayla hangi grubun oyuna başlayacağı belirlenir. Oyuna başlayacak gruptan birisi duvara ya da ağaca yaslanır. Grubun diğer oyuncuları da birbirlerinin bacaklarından tutarak duvara ya da ağaca yaslanmış duran kişinin bacağını tutarlar. Zincir gibi birbirine geçmiş olan grubun üzerine diğer grubun bütün oyuncuları düşmeden teker teker atlamaya çalışır. Eğer oyunculardan biri düşerse hak diğer gruba geçer (K. K. : 1).

Vinno Vikes

İki grup olarak oynanır. Oyuncular küçük daire şeklinde durduktan sonra ellerini öne uzatıp “Vinno Vikes” diyerek rastgele sallarlar. Salladıktan sonra da ellerini yere paralel olarak uzatırlar. Avuç içi yere bakan oyuncular bir grup olurken, avuç içi yukarı bakan oyuncular da bir grup olurlar. Daha sonra bir grup kaçarken diğer grup onları kovalar. Kovalayan grubun, kaçan grubun oyuncularının tamamını yakalaması halinde oyun sona erer. Bu kez gruplar değiştirilerek oyuna devam edilir (Özhan, 2004: 364).

Yağ Satarım Bal Satarım

Oyun, kalabalık bir oyuncu grubuyla oynanır. Oyun için açık bir alana ihtiyaç vardır. Oyun ebe seçimi ile başlar. Ebe seçildikten sonra diğer oyuncular daire şeklindeki yere otururlar. Bu sırada ebe elinde bir mendil

veya peçete ile daire şeklinde oturan oyuncuların etrafında dolaşmaya başlar. Bu dolaşma sırasında, elindekini kimseye göstermemeye çalışır ve şu dördlüğü söyler:

Yağ satarım bal satarım
 Ustam ölmüş, ben satarım
 Odunlukta odun, kömürlükte kömür
 Bayanlara ömür

Ebe bu dördlüğü söyleyip dairenin etrafında koşarken elindekini birden bir oyuncunun arkasına koyar ve koşturmayı devam eder. Bu sırada da Zambak zumbak
 Dön arkana iyi bak,

Dizesini söyler. Bu esnada herkes arkasına bakar ve mendili kim arkasında bulursa mendille beraber ebeyi kovalamaya başlar. Diğer oyuncular da tempolu şekilde “Tavşan kaç tazı tut” diyerek kovalamacaya eşlik ederler. Bu sırada ebe yakalanmadan kalkan oyuncunun yerine oturmaya çalışır. Eğer bunu başarırsa yeni ebe kovalayan oyuncu olur (K. K. : 5).

Yakar Top

Açık alanda çok sayıda oyuncu ile oynanan bir top oyunudur. Oyuna başlamadan önce oyuncular iki gruba ayrılırlar. Daha sonra oyunun oynanacağı yere sınırları belirtmek için çizgiler çizilir. Kura ya da sayışma ile oyunun hangi grup ile başlayacağı belirlenir. Sonra oyuncular yerlerini alır. Grup oyuncuları, karşı gruba topu kaptırmadan ortadaki oyuncuları top ile vurarak oyun dışına çıkarmaya çalışır. Eğer ortadaki oyuncular topu kaparlarsa “Can” elde etmiş olurlar. Bu canı kapalı kişi vurulduğu zaman canını kendisi kullanabildiği gibi grubundan vurularak çıkmış bir kişi için de

kullanarak onun yeniden oyuna dâhil edilmesini sağlayabilir. Oyun, gruplardan birinde bir oyuncu kalana kadar devam eder (K. K. : 1).

3.3. Halk Hayatının Türlü Yönleri

3.3.1. Bayramlar, Törenler, Kutlamalar

Bayramlar, milli veya dini bakımdan önemli olan ve kutlu sayılan hep bir arada sevinç ve neşe içinde kutlanan günlerdir.

Anadolu'da özellikle dini bayramlar dargınların barıştığı, birlik ve beraberliğin arttığı, fakirlerin yardımına daha çok koşulan günlerdir. Bu bayramlar geçmişten günümüze ülkemizde birlik ve beraberlik içerisinde kardeşçe kutlanmaktadır.

3.3.1.1. Dini Bayramlar

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde köy halkı, bayrama birkaç gün önceden hazırlanmaya başlar. Bayram öncesi evler temizlenir, yemekler ve tatlılar yapılır. Bayramın bir önceki günü olan arife günü de köy halkı, ikindi namazından sonra ölen yakınlarının mezarlarını ziyaret etmek için kabristana gider. Burada ölüleri için dua edip, ölmüşlerinin mezarları üzerine mersin ve defne dalları koyar. Bu köyde bir gelenektir.

Bayram sabahı köyün erkekleri bayram namazına gider. Önceleri Kızılağaç köyüne bağlı yedi köy de bayram namazlarında merkez köyleri olan Kızılağaç'a gelmekteyken, şimdi her köy kendi köy camisine gitmektedir. Köyde namaz çıkışı cami önünde herkes birbiriyle bayramlaşır. Cami önündeki bayramlaşma bittikten sonra herkes evlerine dağılır, eve gelen erkeklerle hane içinde bayramlaşma olur. Hane içindeki bayramlaşmadan sonra da küçükten büyüğe doğru akraba ve komşulara bayram ziyaretine gidilir.

Köyde bayram ziyaretlerine gelen konuklara şeker, kolonya, ev baklavası veya kadayıf ikram edilir. Kurban bayramında ise şeker ve çikolata yanında kurban eti de ikram edilmektedir.

Geçmişten günümüze Türkler, bayramların ruhuna ve havasına uygun şekilde giyinmektedirler. Köyde de bayram günlerinde kadınlar geleneksel kıyafetleri olan “üç-beş” giyerken, köyün erkekleri ve gençleri en özel kıyafetlerini giyerler. Ayrıca geçmişte düğün ve bayramlarda silah atışları yapılırken günümüzde bu uygulama muhtarlık tarafından yasaklanmıştır. Fakat Çomak Dağ’ın birçok köyünde bu uygulamanın devam ettiği söylenmektedir (K. K. : 1).

“Bayramlar 3–4 gün olur. Herkes toplanır. Dışde okuyanla gelirle, şenlikli bayramlar olur. Eskiden şenlikli bayramlar olurdun artık bunlar kalktı. Gün gün her şey deniştı. Kadınlar eski şamalarını giyerle. Anası, babası, kendi hısım ve akrabalarının bir hafta on gün bayramlaşır. Kadınlar üç-peşlerini giyerle. Bu durum gerilemedi, çoğaldı bizim köyde. Baksan bütün kızların sandığında bu kıyafetler vardır” (K. K. : 12).

3.3.1.2. Resmi Bayramlar

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde resmi bayramlar da coşkuyla kutlanmaktadır. Köy halkı; Cumhuriyet Bayramı, 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı’nda ilkokulun bahçesinde toplanarak öğrenciler tarafından hazırlanan programı büyük bir coşku içerisinde seyretmektedir. Köyde sadece ilkokul olduğu için 19 Mayıs Ata’yı Anma Gençlik ve Spor Bayramı ilçedeki okullar tarafından hazırlanmaktadır. Köy halkından izlemek isteyenler ilçeye inerek oradaki tören alanına giderler. 30 Ağustos Zafer Bayramı da gene ilçede kutlanmaktadır (K. K. : 7).

3.3.1.3. Nevruz

Türklerin İslamiyet'ten önce Orta Asya'daki hayatlarında kendilerine has bayramları ve festivalleri olmuştur. Bu bayramların oluşumunda ve doğuşunda, hiç şüphesiz onların hayatlarını en çok etkileyen Orta Asya'nın tabiat ve iklim şartları ile destanlarına konu olan olayların başlıca rolü bulunmaktadır (Koca, 2003: 124).

Kendine has törenlerle kutlanan bayramlardan birisi de Nevruz bayramıdır. Kışın bitip baharın gelişi, doğanın uyanışı “yeni gün” olarak da adlandırılan Nevruzla karşılanır. Çomak Dağ Kızılağaç'ta özel bir Nevruz kutlaması olmasa da baharın gelişi “bahar kuşu” da denilen “Dıgguk” kuşunun ötüşü ile anlaşıp karşılanır. (K. K. : 3)

3.3.2. Halk Dili

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde, Muğla yerel dilinin (ağzının) özellikleri görülür. Bu bölgenin ağız özelliklerinin şekillenmesinde Yörük topluluklarının büyük rolü vardır. Muğla ağzı, taşıdığı özellikler bakımından dört ayrı topluluğun fonetiğine bağlanmaktadır. Bunlar Türkmenler, Nogaylar, Azeriler ve Kırım boyu halkı olan Tatarlardır.

Muğla ağzı, genel olarak fonetik bakımından başlı başına bir özellik taşımaktadır. Muğla ağzındaki ünlü ve ünsüz değişimleri komşu ağızlarda görüldüğü gibi uzak il ağızlarında bile vardır. Fakat bu ağzı asıl özelleştiren unsur fiil çekimindeki özelliklerdir.

Şimdiki zaman eki yöre ağzında, Batı Anadolu ağızlarındaki “-yom, -yon, -yo” ile ifade edildiği halde “gelik gelim, gelik geli” gibi değişik çekim kalıplarında da görülür. Ayrıca Türkmen kökenli “yatmak” yardımcı fiilinden de faydalanılmıştır. Bu yardımcı fiil, kendinden önceki temel fiille birleşerek “batı, batırı” şeklini almıştır. “gelipbatı (geliyor), şaşıpbatı (şaşıyor),

durupbatırı (duruyor)” gibi. Muğla ağızındaki “gelipbatır” ise Nogayca’nın “barıpyatır” ını andırmaktadır. Yine şimdiki zaman için kullanılan “parlepdu, sorupdu, duruptu” şekilleri Türkmence’de aynen kendini muhafaza etmektedir. Eski Uygur Türkçesi’nde özlü bir yer tutan “tur-“ yardımcısı Muğla ağızında da varlığını korumuştur.

Muğla ağızında önemli sayılacak bir başka fiil çekimi de “ geliyor, geliman, gelimaz, geliyomaz, deyor” biçimlerinde söylenen fiil çekimleridir. Ayrıca Muğla ve yöresi ağızlarında belirgin bir isim çekim yanlışı bulunmaktadır. Bu hata ismin “-e ve -i” hallerinin yanlış kullanımına dayalıdır. Bu kural Aydın ve Muğla ağızlarında öyle kökleşip kalmıştır ki, bazen yerli ağızlar bu yüzden anlaşılamamıştır. Örneğin; Yengile yaka kınaya (yengeler yakar kınayı), sen altındı yat (sen altında yat), ben gülümü gül demem (ben gülüme gül demem) gibi (Caferoğlu, 1962: 107–130).

Bunların dışında yerel ağızda kelime başlarındaki bazı “k” lerin “g” (koy- > goy-), “t” lerin “d” olarak (tutuversene > dutuvesene) olarak söylenmesi, Oğuzca’da tonlulaşmış olan Eski Türkçe kelime başı damak ünsüzü “k” nin bölge ağızında kimi kelimelerde korunması (keyer > giyer), görülen geçmiş zaman kipi dışındaki, diğer kiplerin çekiminde 1. şahıs için “-m” yerine “-n” kullanılması (düşünüyön), hece ve kelime sonlarındaki akıcı “-r” ve “-l” ünsüzlerinin düşerek ünlüyü uzatması (geli(r), te(r)ledim), ml soru ekinin bazı kiplerin çekiminde kip ekinden önce gelmesi (gidi-miyön), geniz n’sinin hala daha korunması (goca donuz), belirli ünsüzlerin etkisi ile ünlü önlüleşmesi meydana gelmesi (bubecik), gelecek zaman ekinin ünlü düşmesi ile baştaki harfini kaybetmesi (alıncek, kalkcek), şimdiki zamanın olumsuzluk ekinin şimdiki zaman ekinden “-yor” sonra gelmesi (geliyomaz (gelmiyor)) gibi Muğla ağızının pek çok özelliği Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de görülür.

Ali Akar, bir çalışmasında Muğla bölgesi ağızları ile ilgili tespitler yapmış ve bölgedeki ağızları katmanlara ayırmıştır. Bunlar:

1. Ana Katman: Bu yapı, Oğuzca temelli bir konuşma dilidir. Ses ve yapı özellikleri itibariyle Oğuzcanın genel karakterini yansıtır. Gapi/gel-/ol-/dağ; yori-, di-, yi- sözcükleriyle karakterize edilir.
2. İkincil Katman: Bu katman, ana katman kadar yaygın ve genel özellikler göstermemekte ve adacıklar halinde bulunmaktadır. Oğuz-Kıpçak ağız özellikleri karışık olarak görülmektedir. Özellikle şimdiki zaman formunun çeşitliliğinde, kelime başı tonsuzlarda, ünlü daralmalarında ve sınırlı bir bölgedeki şahıs zamirlerinde görülmektedir.
3. Üçüncül Katman: Yazı dili etkisi olarak karşımıza çıkar. Eğitim, göç, askerlik ve turizm gibi sosyal hareketliliklerle bu katman oluşmaya başlamış ve gelişim süreci devam etmektedir.
4. Dördüncül Katman: Bu katmanı, bölge ağzının, komşu dillerden aldığı bazı ödünçlemeler oluşturmaktadır (keletir) (Akar, 2002: 104).

3.3.3. Halk İnançları

Halk arasında yaygın olarak rastlanan inanışlar, akılcı düşüncenin karşıtı olarak dikkati çekerler. Bunlar bilimsel düşüncenin boş ve anlamsız sayacağı türden inanışlardır. Gerçekte İslam diniyle ilişkileri olmayan bu inanışlara insanlar çoğunlukla dinsel bir nitelik yakıştırmaktadır. Bununla birlikte bu inanışlar halkımızın düşüncesini biçimlendiren, tutum ve davranışlarını etkileyen toplumsal gerçeklerdir (Güçbilmez, 1972: 254).

Her yerde olduğu gibi Çomak Dağ Kızılağaç köyünde de geçmişten bugüne gelmiş olan bazı halk inançları vardır. Köy halkı da ellerinden geldiğince bu inançları yerine getirmeye çalışmaktadır.

Askerlikle ilgili inanışlar;

- Asker, asker ocağına gitmeden önce ölmüş büyüklerinin mezarından toprak alır ve çıkınlayarak yanında götürür. Böylece toprak onu çeker ve sağ salim evine döner (K. K. : 1).

- Askerin kirli atleti evinin içersine bağlanır sonra o ter evi, toprağı çeker ve giden kişi asker ocağında kalmaz (K. K. : 3).

Doğumla ilgili inanışlar;

- Düşük yapan kadınlar yatıra giderek adak adarlar (K. K. : 2).
- Hamilelik döneminde saç kesilmez, doğumda bebeğın yolu kesilir (K. K. : 2).
- Hamilelik döneminde kına yakılmaz, çocuğın saçları kırmızı olur (K. K. : 3).
- Hamilelik döneminde diş çekilmez yoksa doğum esnasında acı çekilir (K. K. : 3).
- Hamileyken ayva yedirilmez yoksa çocuğın yüzü tüylü olur (K. K. : 5).
- Hamilenin canı ne isterse yedirilir yoksa çocuğının sakat olacağı düşünülür (K. K. : 5).
- Hamile kalındığında adak adanmışsa mutlaka yerine getirilir (K. K. : 9).
- Loğusalık döneminde anne ve bebeğı kırk gün dışarı çıkarılmaz çünkü mezarlarının kırk gün açık olduğı söylenir (K. K. : 10).
- Yeni doğan bebeğın yüzüne sarılık olmaması için sarı tülbent örtülür (K. K. : 11).
- Adetli genç kızlar yeni doğmuş bebeğı baktırılmaz yoksa bebeğın yüzünde kızarıklıklar oluşur (K. K. : 14).

Ekmekle ilgili inanışlar;

- Sofrada yarım ekmek bırakılmaz, yoksa arkadan ağlar (K. K. : 1).
- Yarım ekmek bırakırsan nasibin kesilir (K. K. : 2).
- Ekmek kırığı üzerine oturulmaz, yatılmaz şeytan çarpar (K. K. : 3).
- Ekmekle tuvalete girilmez, günahdır (K. K. : 5).
- Yerdeki ekmek kırıkları çiğnenmez (K. K. : 13).

Evle ilgili inanışlar;

- Evlerin duvarlarına nazar boncukları asılarak eve ya da ev halkından birine nazar olması engellenir (K. K. : 2).
- Evlerin avlularına eve bereket getireceği düşünülerek çeşitli renklerde kurdelelerle süslenmiş yumurtalar asılır (K. K. : 3).
- Salı ve Cuma günleri ev taşınmaz (K. K. : 8).
- Cuma günleri Cuma saatinde melekler secde de olduğu için ev süpürülmez (K. K. : 11).
- Evin kapı eşiğinde durmak günahdır, şeytanın barınağı gibi düşünülür (K. K. : 14).

Evlenme ile ilgili inanışlar;

- Düğünler Cuma ya da Salı günü başlar çünkü Salı ve Cuma günleri hayırlı günler olarak kabul edilir (K. K. : 1).
- Gelin, oğlan evine girerken kapının eşiğinde gelinin, kayınvalidenin ve damadın ağzına bal sürülür, bu şekilde muhabbetlerinin bal gibi tatlı olacağına inanılır (K. K. : 2).
- Çeyiz sandığına kız demir gibi olsun diye kahve değirmeni konur (K. K. : 3).
- Gelin evden çıkarken dayısı sağ ayakkabısının içine para koyar koymazsa durumunun kötü olacağı düşünülür (K. K. : 8).
- Gelin, attan indirildikten sonra evin merdivenlerinden çıkmak üzereyken merdivenlere zeytinyağı dökülür. Bunu yapınca her şeyin yolunda gideceğine inanılır (K. K. : 9).
- Duvak günü yeni gelinin aile büyüklerine getirdiği giysilerin mutlaka giyilmesi gerekir, yoksa ailede bir huzursuzluk olduğu düşünülür (K. K. : 11).
- Gerdek gecesi öncesinde yatağın altına bıçak ya da silah konulur aksi takdirde al karısının gelip damadı bağlayacağına inanılır (K. K. : 13).

- Gelin, baba evinden çıktıktan sonra kız evi daha önce hiç kullanılmamış bir su bardağının içine su doldurarak kırar, böylece gelinin evlendikten sonra yapabileceği sakarlıklar engellenmiş olur (K. K. : 14).
- Gelinin üzerinden bol bereket olsun diye buğday ve bozuk para serpilir (K. K. : 14).

Hayvanlarla ilgili inanışlar;

- Baykuş kimin çatısının üzerinde öterse o evden birisinin öleceğine inanılır (K. K. : 1).
- İki kişi arasından kara kedi geçerse uğursuzluktur (K. K. : 2).
- Yolda giderken önünden tavşan geçerse iyi değildir. Çünkü tavşanın çenesinin yarık olduğu söylenir (K. K. : 5).
- Uğur böceği kime konarsa uğur getirir (K. K. : 9).

Muska;

Muska, kâğıt üzerine yazılmış dualardan oluşur. Daha sonra bu dua yazılı kâğıt katlanır ve su almaması için balmumlu beze sarılır. Daha sonra da üzerine bez ya da deri kılıf dikilir. Muska üçgen şeklindedir. Boyna takıldığı gibi çatallı iğne ile giysilerin görünmeyen bir yerine de takılabilir. Bu muskalar iyilik için olduğu gibi kötülük için de yapılabilir. Köyde muskayı çoğu kişi nazardan korunmak ve herhangi bir olumsuzluğu ortadan kaldırmak için takmaktadır (K. K. : 3).

Nazarla ilgili inanışlar;

- Nazardan korunmak için “Nazar boncuğu” veya “Nazarlık” takılır. Nazarlıklar kötü gözlerden korur (K. K. : 1).
- Renkli gözlülerin nazarı çok değer, onlara dikkat edilmelidir (K. K. : 2).
- Esnersek çocuklarda nazar vardır (K. K. : 2).

- Nazar değdiği düşünölen kişi için kurşun dökölür, tuz yakılır ve üzerinde çevrilir (K. K. : 2).
- Nazar olunca insanın üzerinde bir ağırlık olur, hemen okunması gereklidir (K. K. : 3).
- “Dil kesme” nazara iyi gelir.

Dil kesme:

“Önce inanman lazım yoksa işe yaramaz. Burada yaşlı bir teyze vardır. Nazar olduğunu düşündüğümüz zaman “dil kesme” için ona gideriz. Önce ocaktan yedi tane köz alır ve okuyarak tabağın içindeki suyun içine atar. Atılan yedi köz suyun dibine çökerse ve kırılırsa “göz inmiş, nazar var” deriz. Daha sonra da o suyu nazar olan insanların üzerine serperiz” (K. K. : 3).

- Komşuya akşam verilen yoğurt ya da sütün üzerine nazar değmesin diye yeşil bir yaprak konur (K. K. : 5).
- Nazardan korunmak için eve, bağa, bahçeye yumurta asılır (K. K. : 11).
- Yere dökölen süt silindikten sonra sildiğimiz sütlü bez ya da peçete yakılmaz, yoksa ineğe nazar değer ve sütü kesilir (K. K. : 14).

Ölümle ilgili inanışlar;

- Kabir azabını azalttığı düşüncesi ile ölünün mezarı üzerine mersin dalları konur (K. K. : 3).
- Köpek ulursa, horoz vakitsiz öterse bir ölü çıkacağına yorulur (K. K. : 5).
- Mezarın başına mezardaki ölünün su içebileceği düşüncesiyle içi su dolu su testisi bırakılır (K. K. : 6).
- Mezarlıklar parmak ile gösterilmez (K. K. : 8).
- Ölü giderken uyuyan kişiler uyandırılır yoksa üzerine ağırlık çöker (K. K. : 9).

- Hamile kadın ölüye baktırılmaz, çocuğu soluk benizli olur (K. K. : 11).

Süpürge ile ilgili inanış;

- Süpürgenin üzerine oturulmaz günahtır (K. K. : 3).

Tırnakla ilgili inanışlar;

- Gece tırnak kesilmez günahtır (K. K. : 1).
- Cuma vaktinden önce tırnak kesip abdest almak sünnettir (K. K. : 2).
- Kesilen tırnağın dışarıya gelişigüzel atılması günah sayılır. Herhangi bir hayvanın boğazına kaçabilir (K. K. : 3).
- Geceleri tırnak kesilmez, ömür kısalır veya herhangi bir felaketle karşılaşılabilir (K. K. : 5).

Tuzla ilgili inanışlar;

- Bebekler doğduklarında kokmasın diye tuzlanırlar (K. K. : 2).
- Akşam komşuya yoğurt ya da süt verilirse nazar değmesin diye üzerine küçük yeşil bir yaprak konur, kap geri alınırken de adaptan içine tuz konulur (K. K. : 3).
- Mevlitlerde tuz ve pirince okunur. Sonra bunlar mevlide gelenlere dağıtılır (K. K. : 11).
- Üzerinde nazar olduğu düşünülen kişinin başında tuz yakılır (K. K. : 14).

3.3.4. Halk Hekimliği

Eskiden imkânların kısıtlı, eğitim seviyesinin düşük olması gibi nedenlerden dolayı insanlar, hasta olduklarında çeşitli tedavi yöntemlerini kullanarak kendilerini iyileştirmeye çalışmıştır. Günümüzde ise bu tür tedavi usulleri eskisi kadar rağbet görmemektedir. Rahatsızlığı olan kişiler en yakın

sağlık kuruluşuna başvurarak doktorların kontrolünde tedavi olmaktadır. Günümüzde köyde hastalık durumunda çoğunlukla doktora başvurulduğu gibi bazı rahatsızlıklarda geleneksel tedavi yöntemleri de uygulanabilmektedir. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre köyde hastalıklara veya hastalık belirtilerine karşı uygulanan tedavi yöntemlerinin bazıları şunlardır:

Ağız yaraları;

- Bol kekik çiğnenir (K. K. : 9).
- Ekşi siyah dut ağza sürülür ya da kurusu ağza avkulanır (K. K. : 2).
- Fesleğen ağız yaralarına iyi gelir (K. K. : 5).
- Tuz ve sumak karıştırılarak ağza sürülür (K. K. : 3).

Arpacık;

- Sarımsak suyu, gözdeki arpacığın üzerine sürülür (K. K. : 14).

Ateşlenme;

- Eklem yerlerine, ayağın altına sirke sürülür (K. K. : 2).
- Yarım limonun göbeğine aspirin konur ve eklem yerlerine sürülür (K. K. : 3).
- Devedikenini kaynatılarak suyu içilir. Terletir ve vücudu rahatlatır (K. K. : 5).

Baş ağrısı;

- Papatya çayı içirilir (K. K. : 2).
- Papatya, zeytin yaprağı ve çeşitli otlar iyice ezildikten sonra kaynatılır, oluşan karışım içilir (K. K. : 3).
- Başa kına yakılır (K. K. : 5).
- Nane yağı ile başın ağrıyan yerine masaj yapılır (K. K. : 9).

- Çörek otu koklanır (K. K. : 11).

Bademcik;

- Yılan bıçağı otu kaynatılarak içilir (K. K. : 1).
- Tuzlu suyla gargara yapılır (K. K. : 3).
- Ebegümeci otu kaynatılarak içilir (K. K. : 14).

Basur;

Bu hastalığın halk arasındaki adı “mayasıl”dır.

- Sarmaşık kökü kaynatılarak içilir (K. K. : 9).
- Bol incir yedirilir (K. K. : 13).

Bel ağrısı;

- Bele kupa çekilir. Alkol veya ispiroya batırılmış çubuk ucuna sarılmış küçük pamuk yakılır ve bardağın içinde gezdirilir. Bardak hemen ters çevrilerek sırttaki ağrıyan yerlere kapatılır. Bir süre sonra da çekilir. Bu şekilde sırt bölgesindeki ağrıyan yerlere devamlı uygulanır (K. K. : 8).
- Kara sakız (yakı) bel ağrısına iyi gelir (K. K. : 14).

Boğaz ağrısı;

- Ihlamur kaynatılarak içilir (K. K. : 5).
- İki kaşık nişasta bir miktar suya konur, şeker ilave edilir ve kaynatılır. Hazırlanan pelte içilir (K. K. : 2).
- Adaçayı kaynatılıp içilir (K. K. : 9).

Böbrek taşı;

- Maydanoz suyu, limon suyu, kekik yağı, defne yaprağı kaynatılarak içilir, böbrek taşı düşer (K. K. : 2).
- Meyan kökü kaynatılıp içilirse böbrek taşı düşer (K. K. : 14).

Çıban;

- Çıban üzerine domates konur, iltihabı çektirilir (K. K. : 3).
- Soğan pişirilir, ortasına sabun rendelenir ve çıbanın üzerine konur. İltihabı hemen kurutur (K. K. : 11).

Diş ağrısı;

- Ağrıyan dişin üzerine tuz basılır (K. K. : 1).
- Karanfil yağı pamuk üzerine damlatılarak ağrıyan dişin üzerine sürülür (K. K. : 2).
- Dişin üzerine kolonya basılır (K. K. : 3).
- Papatya yağı ile gargara yapılır (K. K. : 5).

Grip- nezle;

- Gelincik otu kaynatılarak içilir (K. K. : 5).
- İhlamur, adaçayı kaynatılarak içilir (K. K. : 2).
- Kuşburnu kaynatılıp içilir (K. K. : 9).
- Nane limon kaynatılarak içilir, iyi gelir (K. K. : 3).
- Pekmez ve limon karıştırılıp içilir (K. K. : 8).

İdrar yolu iltihaplanması;

- Beyaz dut yaprakları kaynatılarak içilir (K. K. : 3).

- Karabiber yağı suyun içine damlatılarak içilir (K. K. : 11).
- Kiraz sapsarı kaynatılarak içilir (K. K. : 9).
- Maydanoz kaynatılarak içilir (K. K. : 2).
- Mısır püskülü kaynatılıp içilir (K. K. : 14).
- Semizotu idrar söktürücüdür (K. K. : 5).

İshal;

- Ayva yaprağı kaynatılarak, suyu içilir (K. K. : 9).
- Bir bardak kolanın içine bir aspirin atılarak içilir (K. K. : 3).
- Koyu çay içilir (K. K. : 13).
- Limonla kahve karıştırılarak içilir (K. K. : 11).
- Tavada un kavrularak yoğurtla karıştırılır ve içilir (K. K. : 2).

Kabızlık;

- Havuçsuz ve pirinçsiz pırasa pişirilerek yenir (K. K. : 14).
- Sabahleyin aç karnına ılık su içilir (K. K. : 3).
- Saf zeytinyağı içilir (K. K. : 11).

Kanın temizlenmesi;

- Vücutta ağrıyan ve kan biriken yerdeki kanı dağıtmak için o yerlere sülük yapıştırılır. Buna “sülük vurma” denir. Sülük oradaki pis kanı emer. Sülüğü vücuttan ayırmak için de üzerine tuz atılır (K. K. : 3).

Karın ağrısı;

- Bebeklerin ağrıyan karnına, elma yağı sürülerek ağrı giderilmeye çalışılır (K. K. : 11).

- Bebeklerin karnı ağrıdığında topuk altına, göbek deliğine, başının bingıldak yerine hafiften kekik yağı sürülür (K. K. : 13).
- Kekik, ayva kaynatılarak içilir (K. K. : 3).
- Nane ve kekik kaynatılarak suları içilir (K. K. : 8).

Kırık- çıkık;

Kırık ve çıkık olduğu zaman köydeki ya da komşu köylerdeki sınıkçılara (kırıkçı-çıkıkçı) gidilir. Sınıkçılar da kendilerine özgü yöntemlerle gelen hastaları iyileştirmeye çalışır (K. K. : 7).

- Çıkık olan yer zeytinyağı ile iyice ve dakikalarca ovulur. Çıkığın olduğu yerin yumuşaması sağlanır. Çıkık olan yer ani bir şekilde çekilir ve yerine oturtulur (K. K. : 8).
- Kırık için yumurta un içinde çırpılır, hamur elde edilir. Elde edilen karışım bir bezin üzerine konulur ve kırık olan yerin üzerine sarılır. Tahta ile sıkıca bastırılır ve iple sıkıca bağlanır (K. K. : 3).
- Üzüm, yumurta akı ile ezilerek iyice karıştırılır, kırık olan yere sürülür. Üzeri de çıta ya da sert bir sargı bezi ile sarılır (K. K. : 1).

Kızamık;

- Çocuğa kırmızı karanfilli kızamık şekeri verilir (K. K. : 14).
- Kara pekmez yedirilir (K. K. : 10).

Loğusa;

- Adaçayı, nane, maydanoz, acı, ekşi, turşu anneye yedirilmez (K. K. : 13).
- Bol tatlı yedirilir, gaz yapıcı şeyler yedirilmez (K. K. : 11).
- Doğum ağrısını gidermek için birkaç damla kekik yağı şekere damlatılır ve şeker yenir (K. K. : 2).
- Isırgan otu yedirilir, anne sütünü arttırır (K. K. : 9).

- Kuru soğan yedirilir (K. K. : 3).
- Rezene yağı suya damlatılır, annenin sütünü arttırması için içirilir (K. K. : 10).
- Tarhana çorbası yedirilir (K. K. : 14).

Mide ağrısı- Mide bulantısı;

- Bebeğin midesi ağrırsa soğanı tuzla dövüp göbeğine bağlarlar (K. K. : 3).
- Kabak yemeği mide ağrısı çekenlere iyi gelir (K. K. : 11).
- Sarmaşık otu yedirilir, mide ağrısına iyi gelir (K. K. : 2).

Öksürük;

- Ilık sütün içine bal karıştırılıp içilir (K. K. : 1).
- Kuru havluya kuru sabun sürülür. Daha sonra bebeğin göğsüne ve sırtına konur, bebeğin öksürüğünü keser (K. K. : 14).
- Nane, kekik, kaynatılarak suyu içilir (K. K. : 2).

Pişik;

- Çok eski zamanlarda pişik olan çocuklara pudra niyetine kıl yaygının altındaki toz serpilirmiş (K. K. : 3).
- Pişik olunca çocuğun altına kızdırılıp soğutulmuş zeytinyağı sürülür (K. K. : 11).

Romatizma;

- Dalfan de denilen ısırgan otu romatizma hastalıklarına iyi gelir (K. K. : 3).
- Susam yağı ağrıyan yere sürülür (K. K. : 5).

Şeker hastalığı;

- Mersin yaprağı kaynatılıp içilir. (K. K. : 8).

Şişlik;

- Ağızda ekmek çiğnenerek şiş olan yere konur (K. K. : 2).
- Ekşi hamur şiş üzerine konursa şişliği alır (K. K. : 11).

Tansiyon;

- Tansiyon yüksek çıkarsa limon suyu içilir (K. K. : 2).
- Tansiyon düşük çıkarsa tuzlu ayran içilir (K. K. : 13).
- Yüksek tansiyonda zeytin yaprağının taze yerleri kaynatılarak içilir (K. K. : 14).

Yara- Bere – Kesik;

- Ayak, el çatlakları ve kesiklere menengiç sakızı konulur (K. K. : 13).
- Gelincik otu lapa yapılarak yaranın üzerine sarılır (K. K. : 3).
- Kantaron yağı sürülür. (K. K. : 4).
- Sarmaşık otu lapa yapılarak yaranın üzerine sarılır (K. K. : 5).
- Yara ve yanık olan yere kekik yağı sürülür (K. K. : 9).
- Zeytinyağı sürülür (K. K. : 2).

3.3.5. Halk Meteorolojisi

Meteoroloji, “atmosfer içinde oluşan sıcaklık değişmelerini, rüzgâr, yıldırım, yağmur, dolu gibi olayları inceleyen fizik dalı, hava bilgisidir (Türkçe sözlük, 2. C., 1998: 1547). Günümüzde bu hava ölçümleri meteoroloji

istasyonlarında yapılmaktadır. Bu ölçümler de radyo, televizyon, gazete vb. haberleşme araçlarıyla halka bildirilmektedir.

Günümüzde gelişen teknolojiyle birkaç günlük hava raporu öğrenilmektedir, fakat geçmişte bu durum nasıldı? Biliyoruz ki geçmişte böyle imkânlar yoktu. Bu yüzden de tarımla, hayvancılıkla uğraşanlar mağdur durumda kalabilmekteydi.

Halk daha sonraları zor durumda kalmamak için kendilerince doğadaki bazı olayları gözlemleyerek, yaşayarak havanın durumuyla ilgili sonuçlar çıkarmaya başlamıştır ve ona göre tedbirini almıştır. Böylece adından da anlaşılacağı üzere halkın hava değerlendirme raporu diyebileceğimiz “Halk meteorolojisi” ortaya çıkmıştır.

Yöredeki halkın hava tahmininde bulunduğu durumlardan bazıları şunlardır:

- Ağaçlardaki meyveler bolsa kış sert ve uzun geçecek denir (K. K. : 11).
- Akşamdan gökyüzünde çok yıldız görünüyorsa hava ertesi günü açık olur (K. K. : 6).
- Akşamüstü güneş kısa süreli açarsa ertesi gün hava açık olur (K. K. : 14)
- Ayın ilk oluşumundaki hilal halinde, hilalin sırtı aşağı yönlü ise o ay yağışlı geçer (K. K. : 3).
- Birikinti yağmur suyuna düşen yağmur damlaları baloncuklar oluşturursa yağmur çok ve sürekli yağar (K. K. : 12).
- Dağların doruklarından ve vadilerinden esen lodosla birlikte sis akışı olursa şiddetli yağış olur (K. K. : 13).
- Eğer hilalin sırtı kuzeye doğruysa o ay poyraz esintisinin çok olacağı söylenir (K. K. : 4).
- Eğer kuvvetli bir çiğ olmuşsa ve sabahleyin erkenden ot içine girildiğinde ıslanıyorsak hava yağış yapacaktır (K. K. : 13).

- Eğer arılar kovandan çıkmazsa hava yağışlı olur (K. K. : 8).
- Geceleyin gökyüzünde ayın etrafında sisten oluşan daire küçük ise (aya yakınsa) hava yağışlı olacaktır. Bu daire geniş ise puslu bir hava beklenir (K. K. : 7).
- Hava yüksekse yağmur yağmaz fakat hava iyice alçalıp kararmaya başlamışsa şiddetli yağmur geliyor demektir (K. K. : 14).
- Horozlar sık sık öterse hava değişimi olur (K. K. : 10).
- Karıncalar çok çalışırsa yağmur yağar (K. K. : 9).
- Karıncalar yuvasının ağzına toprak yığarsa yağmur yağacak denir (K. K. : 8).
- Karıncalar yuvalarına yuvalarına giderse yağmur beklenir (K. K. : 7).
- Kavaklar yapraklarını üstten dökmeye başlarsa kış zor geçer (K. K. : 1).
- Kuşlar, çok hareketlenip etrafta yiyecek aramaya başlarsa arkasından havanın sürekli yağışlı olacağı söylenir (K. K. : 5).
- Kuşlar yuvalarına dik dik uçarsa yağmur geliyor denir (K. K. : 6).
- Romatizmalı kişilerin el ve ayakları ağrımaya başlarsa yağmur yağacak derler (K. K. : 4).
- Rüzgâr poyrazdan eserse hava açık ve soğuk, lodosa dönerse yağmur beklenir (K. K. : 8).
- Sabahleyin güneş kendini kısa süreli gösterip hemen kayboluyorsa şiddetli yağış beklenir (K. K. : 12).
- Soğuk kış günlerinde hava parçalı bulutlu olup rüzgâr da kuzeyden eserse kar beklenir (K. K. : 14).
- Solucanlar toprak üstüne çıkıp da dolaşmaya başlarsa yağmur gelir (K. K. : 2).

Köy halkı, doğadaki bazı olaylara bakarak deprem tahmininde de bulunmuştur.

- Ay ve güneş tutulmasında deprem beklenir. Bu yüzden eskiden ay ve güneş tutulunca ay ve güneş kurtulsun diye teneke çalınip silah atılmış (K. K. : 1).
- Çok boğucu ve sıkıcı hava olursa deprem olacak denir (K. K. : 6).
- Hayvanların huzursuz oluşu (köpek havlaması, horozların ötmesi, büyükbaş hayvanların bağırması) deprem habercisidir denilir (K. K. : 8).
- Kuyruklu yıldız görüldüğü zaman deprem beklenir (K. K. : 3).

Köyde eskisi kadar görülme de yağmur yağdırmak için yağmur duasına da çıkılmaktadır. Yağmur duasında köy meydanında toplanılarak dua edilmektedir (K. K. : 7).

3.3.6. Halk Mutfağı

Yemek kültürü insanlık tarihi kadar eskidir. İnsanoğlu ilk çağlardan beri, yaşamak ve çevresindekileri yaşatmak için sürekli bir biçimde besin kaynağı aramak zorunda kalmıştır (Güvenç, 1979: 204). İlk insanlar beslenme ihtiyaçlarını avcılık ve toplayıcılıkla karşılamışlardır. Önceleri çiğ olarak tükettikleri sebze, meyve ve eti pişirmeyi denemeler sonucunda keşfetmişlerdir. Daha sonra keşfedilen ateş ve ateşe dayanıklı kaplar sayesinde de farklı tatlar ortaya çıkmıştır.

Türk mutfağı her zaman zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur. Bunun başlıca sebebini yaşayış tarzları oluşturmaktadır. Türkler, yaşadıkları farklı coğrafyaların her türlü özelliklerini de kültürlerine ekleyerek zenginliklerine zenginlik katmışlardır.

Günümüzde de Anadolu'da canlı bir şekilde yaşamakta olan Türk halk mutfağı mercimek ve bulgur taneleriyle Çatalhöyük'ten, ölü aşı töreniyle, Göktürk Kitabeleri'nden; kebab, yahni vb. Dede Korkut Hikâyeleri'nden; ayran, yufka, kavurma, tutmaç, katmer vb. ile Divan-ü Lügat it Türk'ten;

helva, pilav, zerde, baklava ve börekle, Selçuklulardan izler taşır (Koz, 2002: 235).

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de eskiye göre insanların beslenme alışkanlıklarında önemli bir değişme olmamıştır. Geçmişte olduğu gibi köy halkı, kendisi için gerekli olan temel besin maddelerinin çoğunu bugün de üretebilmektedir. Kendisinin üretemediği besin maddelerini de hazır almaktadır.

3.3.6.1. Sofra Kültürü

Çoğu yerde olduğu gibi Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de yemek öncesinde ve sonrasında eller yıkanır. “Su küçüğün yemek büyüğün” dır atasözünde olduğu gibi sofraya önce büyüklerin oturup yemeğe başlaması beklenir. Onlar besmele ile başladıktan sonra sofradaki diğer aile üyeleri de besmele ile yemeğe başlar. Yemek sırasında bütün aile üyelerinin bir arada olmasına dikkat edilir. Yemek sırasında konuşulmaz çünkü konuşmak günah sayılır. Tabakta yiyecek bırakılmaz, sofraya konan yemeğin bitirilmesi sünnettir. Bitirilmeyip ziyan edilen yemek olursa günah sayılır. Yemek bitince de sofradan önce büyüklerin kalkması beklenir. Kalkarken nimetlerden dolayı Allah'a “elhamdülillah” denilerek şükredilir. Ayrıca yemeği hazırlayan kişiye de “ellerinize sağlık” , “ölmüşlerinizin ruhuna değsin” gibi dualar edilmektedir.

Köyde yemekleri evin hanımı ya da kızı pişirmektedir. Köyde kızı olan kadınlar, onları küçük yaşta mutfığa sokmaktadırlar. Başlangıçta annelerini izleyen kız çocukları daha sonraları öğrenmiş olduklarını uygulamaktadırlar. Köydeki kızların çoğu daha küçük yaşta hamur açıp, ekmek yapmayı öğrenmiştir. Sofrada da hizmeti kız çocukları görürler. Gelin olan evlerde ise genellikle gelin kız hizmetlenmektedir (K. K. : 3).

Köyde yemekler çoğunlukla yer sofrasında yenilmektedir. Modernleşen yapılarda masada yiyenler de olabilmektedir. Yer sofrasında

yenilen yemeklerde öncelikle yere sofraya bezi serilmektedir. Serilmiş sofraya bezinin ortasına da kasnak konulmaktadır. Yenilecek olan yemeklerin tabaklar içerisinde konulduğu sini de bu kasnağın üzerine yerleştirilmektedir. Sinide bulunan yemek tabakları herkes için birdir. Şahsa özel tabak konulmamaktadır. Yemek sırasında kullanılacak olan çatal ve kaşık da bu sininin üzerinde toplu halde bulunmaktadır. Sofrada bulunanlar kullanacakları çatal ve kaşığı buradan alırlar. Kimi evlerdeki sofraya düzeninde de çatal, kaşık, ekmek paylaştırılarak sofraya bezi üzerinde herkese dağıtılmaktadır. Ekmek bıçakla kesilmeyip bölünmektedir. Yemek, sininin etrafında bağdaş kurularak ya da diz çökülerek yenilmektedir.

3.3.6.2. Yemek zamanları

Köyde normalde üç öğün yemek yenmektedir. Fakat tarımla uğraşılması gereken dönemlerde ve aşırı sıcaklarda yemek iki öğüne de düşürülebilmektedir. Bunlardan ilki sabah ile öğlen arasında yenen kuşluk vakti dediğimiz yemekler, diğeri de ikindi ve akşam arasında yenen yemeklerdir. Öğünlerde yenen yemekler de mevsimlere göre değişiklik göstermektedir (K. K. : 14).

Kış yemekleri: Köyde kış aylarında daha çok yazdan hazırlanan konserve, reçeller, turşular tüketilmektedir. Ayrıca yörenin olmazsa olmaz kurutma sebzeleri, tarhana ve bulgurlar da pişirilerek yenilmektedir.

Sabah kahvaltılarında genellikle çökelek, peynir, tereyağı, zeytin, bal, reçel, pekmez, süt ya da çay, kimi zaman da tarhana çorbası yiyecek ve içecek olarak bulunmaktadır. Öğle ve akşam yemeklerinde ise kış yemeklerinin vazgeçilmezi olan sıcak çorba dışında yazdan hazırlanan patlıcan, domates ve asma yapraklarından dolma, kızartma, kurutulmuş sebze ya da konserve yemekleri yapılmaktadır. Ege mutfağının vazgeçilmezi olan ot kavurmaları da bu sofraların renklendiricisidir. Bilhassa tarhana

 orbasının olduğu zaman yanına turĐu da çıkartılarak kışın tadı sobanın yanına kurulmuş yer sofrasında daha bir başka olmaktadır.

Yaz yemekleri: Yaz mevsiminde ise her türlü sebze ve meyvenin bol olduğu yörede bu yiyecekler tüketilmektedir.

Sabah kahvaltılarında kış kahvaltısından farklı olarak taze biber, domates ve salatalık olmazsa olmazdır sofraların. İkinci ve akşam yemeklerinde ise havanın sıcak olması nedeniyle zeytinyağlı hafif yemekler tercih edilmektedir. Taze sebze yemekleri ve yöreden toplanan  eğitli otlardan hazırlanan yemekler de yaz sofralarının vazgeçilmezleridir. Bunların dışında peynir ve ekmekle yenen karpuz veya üzüm de yazın sıcağına inat bir serinlik vermektedir. Köy kadınlarınca sağılan sütün mayalanmasıyla yapılan yoğurt da buz gibi ayran yapıldı mı havanın sıcaklığı hepten unutulmaktadır.

Salatalar da yöre halkının yaz kış vazgeçilmezi olmuştur. Salatasız sofraya rastlamak neredeyse imk nsızdır. Oldukça ince doğranmış salatalık malzeme üzerine kendi ürettikleri zeytinyağlarından döküp, limonu da sıkıtlar mı kaşık kaşık yemenin tadına doyum olmamaktadır (K. K. : 2).

3.3.6.3. Özel Gün Yemekleri

İnsanoğlunun hayatında önemli geçiş dönemleri vardır. Doğum,  l m, evlenme gibi önemli bu dönemlerde köy halkı birlik ve beraberlik içerisinde olmaktadır.  omak Dağ Kızılağaç'ta da doğum, düğün, bayram, asker uğurlama, ölüm gibi özel günler çoğu yerde olduğu gibi büyük önem taşımaktadır. Böyle günlerde köyde özel gün yemekleri yapılmaktadır.

3.3.6.3.1. Doğum Yemekleri

Yeni doğum yapmış loğusa kadının beslenmesi önemlidir. Bundan dolayı loğusanın yiyecek ve içecekleri hazırlanırken dikkat edilir. Loğusaya gaz yapıcı yiyecek ve içecekler verilmez. Süt bezlerini açması için soğan, tarhana ve tavuk çorbası, komposto verilir. Bunların dışında haşlama et, patates gibi şeyler de bol bol yedirilmeye çalışılır (K. K. : 3).

3.3.6.3.2. Düğün– Sünnet– Asker- Mevlit yemekleri

Düğün, sünnet, asker vs. gibi durumlarda yemekler kazanlarda pişirilmektedir. Böyle günlerde köy halkı, yemek imecesi oluşturur ve yemeklerin yapımına yardım eder. Böyle günler de mutlaka aşçı da tutulmaktadır.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde düğünler dört gün sürmektedir. Bu süre zarfında düğün yemekleri her gün yenilenerek gelen misafirlere yedirilmektedir. Bu yemekler kız evinde ayrı oğlan evinde ayrı hazırlanmaktadır. Özel günlerin baş ve vazgeçilmez yemeği “keşkek”tir. Keşkekle beraber etli nohut, etli kuru fasulye, tatar, yaprak dolması, nohutlu pilav, yoğurtlama, bulgur köftesi, taze fasulye ve helva gelen misafirlere ikram edilmektedir (K. K. : 10).

3.3.6.3.3. Bayram Yemekleri

Köyde bayram gelmeden evlerde bayram hazırlıkları yapılmaya başlanır. Tatlılar ve yemekler bayramda gelecek olan misafirlere ikram edilmek için önceden hazırlanır. Tatlı olarak çoğunlukla kadayıf, baklava ya da helva verilirken, kurban bayramlarında yemek olarak kurban etine bağlı yemekler yapılmaktadır. Kavurma, yahni, etli pilav bunlardan sadece bazılarıdır. Bu yemekler dışında çorba, salata, etli kuru fasulye veya etli nohut, yaprak dolması vs. gibi yemekler de bayramlarda ev sahibi tarafından

yapılmaktadır. Ayrıca gelen misafire geleneksel Türk kahvesi yapılmakta, şeker ve kolonya da mutlaka tutulmaktadır (K. K. : 11).

3.3.6.3.4. Ölüm Yemekleri

“Ölü evinde yemek pişmez” düşüncesi Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde değişime uğramıştır. Geçmişte ölü evine taziye gelenler, beraberinde çorbasından salatasına kadar bütün yemeklerini yaparak gelirken günümüzde yemekler ölü evinde komşularca ya da tutulan aşçılar tarafından pişirilmektedir.

Ölüm yemeklerinde çorba, nohut, et, keşkek, kızartma, kuru fasulye, salata v.b. şeyler yapılır. Ölünün yedisinde lokma veya katmer yapılarak dağıtılır. Elli ikinci gününde de ölü evinde mevlit okutularak mevlit yemeği verilir (K. K. : 13).

3.3.6.4. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’ndeki Yiyecek- İçecek ve Yemek Türleri

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü mutfağı yemek çeşitleri bakımından oldukça zengindir.

3.3.6.4.1. Çorbalar

Kuru bakla çorbası

Kuru börülce çorbası

Makarna çorbası

Sütlü çorba

Taharna aşı (Tarhana çorbası)

Un (Tingillenme) çorbası

3.3.6.4.2. Etli Yemekler

Balıklen (Ciğer balıklama)

Ballı kavurma

Çopur

Döş dolması

Ekşili et

Etli nohut

Kalın bağırsak dolması (Karın kumbar)

Kanlı kavurma

3.3.6.4.3. Sebze Yemekleri

Bakla kavurması

Börülce çullama

Börülce kavurma

Börülce teltoru (Teltorlu börülce)

Çıntar kavurması

Çıntar kızartması

Çıntar kızartması

Çıntar köftesi

Çıntar közleme

Çıntar teltoru

Domatesli aş

Ekşili biber

Ispanak kavurma

Kabak çiçeği dolması

Kabak çiçeği kızartması

Kabak kavurması

Karnabahar kızartması

Kuru bamya yemeği

Kuru patlıcan- biber dolması

Kuru patlıcan yemeği (Guru badılcın yemegi)

Nohutlu pırasa

Patlıcan ekşilemesi

Patlıcanlı aş

Taze fasulye (Fasulle yemegi)

Yağlı patlıcan (Gali badılcın)

Yaprak dolması (Yaprak sarması)

Zeytinyağlı bamya

3.3.6.4.4. Ot Yemekleri

Dalğan kavurması

Ebegümece kavurması

Kişkiş kavurması

Kuzu göbeği kavurması

Kuzu kulağı kavurması

Ot silkmesi

Otlı kavurma

Sarı ot kavurması

Semizotu kavurması

Semizotu yoğurtlaması

Sirken otlaşı (Sirken otlu aş)

Tilkişen kavurması

Turp otu ekşilemesi

Turp otu kavurması

3.3.6.4.5. Tahıla Dayalı Yemekler

Keşkek

Pilavlar:

Domatesli bulgur pilavı

Domatesli pirinç pilavı

Patlıcanlı bulgur pilavı

Patlıcanlı pirinç pilavı

Hamur İşleri:**Börekler;**

Çaykama böreği

Katmer

Katmerli sac böreği

Otlı börek

Sac böreği

Ekmekler;

Kaba hamurlu ekmek

Mayasız ekmek

Ekmekten Yapılan Yemekler;

Ekmek avkulaması

Ekmek dökmesi (Ekmek üstü)

Ekmek makarnası

Makarnalar;

Makarna kavurması

Tatar

3.3.6.4.6. Tatlılar

Hamur Tatlıları;

Kadayıf
 Kalbura bastı
 Köy baklavası
 Lokma
 Muğla sinisi
 Oklava çekmesi
 Saraylı (Muğla saraylısı)
 Yufka tatlısı
 Yumurta kabartması

Sütlü Tatlılar;

Bulamaç
 Muhallebi
 Sütlaç

Diğer Tatlılar;

Aşure (Aşur)
 Betsel (Üzüm suyu köftesi)
 Çıtırmak
 Donma
 Ekmek tatlısı
 Kabak tatlısı
 Kaşık helvası
 Nişasta helvası
 Pelte
 Zerde

3.3.6.4.7. Salatalar

Acur salatası
 Bakla yaprağı salatası
 Çılbır
 Çingene pilavı (cingen pilavı)
 Kırmızıbiber salatası
 Kuru biber salatası
 Patlıcan salatası
 Palandiz salatası
 Semizotu salatası
 Soğan depmesi
 Taratorlu börülce salatası
 Taze börülce salatası
 Turp otu salatası
 Yaz salatası

3.3.6.4.8. Süt Ürünleri

Çökelek
 Peynir
 Tereyağı
 Yoğurt

3.3.6.4.9. Kış Hazırlıkları

Sebze Kurutmaları;

Asma yaprağı kurutması
 Bamya kurutması
 Biber kurutması
 Börülce kurutması

Dolmalık kuru biber kurutması
Dolmalık kuru patlıcan kurutması
Domates kurutması
Patlıcan kurutması
Taze fasulye kurutması

Tahıla Dayalı Yiyecek Hazırlıkları;

Bulgur yapımı
Makarna/erişte yapımı
Tarhana yapımı

Et veya Etli Yiyecekler;

Sucuk

Meyve Kurutmaları;

Kabak besteli
Kuru üzüm
Meyve kakları

Konserveler

Turşular;

Asma yaprağı salamurası
Biber turşusu
Dolma biber turşusu
Lahana turşusu
Patlıcan turşusu
Salatalık turşusu

Reçeller;

Ayva reçeli
 Bergamut reçeli
 Domates reçeli
 Karpuz reçeli
 Kayısı reçeli
 Portakal reçeli
 Turunç reçeli
 Üzüm reçeli

Pekmez ve Pekmezden Yapılan Kışlıklar;

Pekmez
 Üzüm köftesi
 Üzüm sucuğu (Cevizli ya da bademli)

Diğer Hazırlıklar:

Salça yapımı
 Zeytin yapımı;
 Kırma (çıtlatma) yeşil zeytin
 Salamura yeşil zeytin
 Siyah sele (bastırma) zeytin
 Zeytinyağı yapımı (K. K. : 2), (K. K. : 3), (K. K. : 9), (K. K. : 10), (K. K. : 11),
 (K. K. : 13).

Yukarıda gruplar halinde tasnif edilen yöresel yemeklerin ve yiyeceklerin hazırlanma usulleri ayrıntılı tarifleriyle verilmiştir. Bu tarifler, Muğla Valiliği İl Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınlarından çıkmış olan ve Birsen Çeçen tarafından hazırlanmış “Muğla’nın Geleneksel Lezzetleri”, Ali Abbas Çınar’ın hazırlamış olduğu “Muğla ve Çevresi Sözlü Kültürü ve Toplumsal Değerleri” adlı eserlerden faydalanılarak ayrıca Çomak Dağ

Kızılağaç Köyü'nde yaşayan Halime Akar, Dudu Alkaya, Hatice Ateşoğlu, Fatmana Demirel, Hayriye Üsküdar adlı kaynak şahıslardan derlenerek aktarılmıştır.

Çorbalar

“Çorba bir başlangıç yemeğidir dünyanın hemen bütün mutfaklarında. Ancak, bu değişmez bir gerçek değildir. Çünkü yemek kültürü henüz bu kadar gelişmemişken hiç de öyle değildi. İnsanlar suyu kaynatıp içine koyabildikleri bütün malzemeleri koyuyorlar ve suyun sıcaklığı ile malzemelerin ki bunlar çeşitli sebzeler ve baklagillerdi, yumuşayıp yenecek kıvama gelmesini bekliyorlardı. Başka yemekler yapıp sofrayı zenginleştirmek ise insanoğlunun çok daha sonra yapacağı bir şeydi (Soysal, Hürriyet gazetesi, 2009: 6).

Kuru Börülce Çorbası

Malzemeler: Bir yemek kaşığı salça, yarım kilogram börülce, bir adet kuru soğan, bir fincan zeytinyağı, tuz.

Yapılışı: Börülceler bir tencerede dört- beş su bardağı su ile iyice haşlanır. Ayrı bir yerde soğan ve salça yağda kavrulur. Buna suyu süzülmüş börülceler de eklenerek kavurma işlemine devam edilir. İyice kavrulunca, börülcelere haşlanan su ve tuz ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır. Çorba tabağa dökülerek yenir (K. K. : 11).

Makarna/Erişte Çorbası

Malzemeler: Soğan, domates, biber, erişte/makarna, zeytinyağı

Yapılışı: Yağ kızdırılır. İçine doğranmış soğanlar konulur. Soğanlar kavrulunca salça ilave edilir. Daha sonra ince ince doğranmış biber ve

domatesler de konularak iyice kavrulması beklenir. Kavrulan karışımın içine su konulur. Su kaynayınca eriştelere/makarna ilave edilir ve pişirilir.

Sütlü Çorba

Malzemeler: Bir su bardağı erişte veya şehriye, dört su bardağı süt, tuz.

Yapılışı: Erişteler bir tencerede iki su bardağı kadar su ile biraz haşlanır. Üzerine sütle birlikte tuz ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır. Sonra yenir.

Tarhana Aşı (Tarhana Çorbası)

Tarhana Muğla ve yöresinde çorbadan ziyade aşıdır. “ Tarhana aşı” olarak geçer.

Malzemeler: İki- üç adet kurutulmuş kırmızıbiber, üç su bardağı tarhana, bir çay bardağı börülce, altı- yedi diş sarımsak, biraz margarin veya tereyağı, tuz, iki- üç domates veya iki yemek kaşığı salça, on- on beş tane kemikli et veya kavurma.

Yapılışı: Kurutulan tarhana pişmeden birkaç saat önce kuru börülcelerle birlikte ıslanır. Daha sonra tencereye alınır. İçine mevsime göre kuru ya da taze biber konulur. Günümüzde domates de konulmaktadır. Ocakta pişirilir. Pişmeye yakın daha önceden kavrulmuş kemikli et konulur, biraz daha kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocağın altı kapatılır. Etsiz şekilde de yapılmaktadır. Yanında közlenmiş biber, turşu, salamura ya da pekmez yenilmektedir (K. K. : 3).

Un (Tingillenme) Çorbası

Malzemeler: Bir adet kuru soğan, dört yemek kaşığı un, bir çay bardağı zeytinyağı, tuz.

Yapılışı: Bir tencerede küçük küçük doğranan soğanlar iyice kavrulur. Kavurma işlemi bitince tencereye dört- beş su bardağı kadar su ilave edilerek iyice kaynatılır. Kaynatılan sudan biraz alındıktan sonra bu suyun içine un da konularak iyice ezilir. Daha sonra bu karışım tencereye boşaltılır. Tuz eklenir. Bu şekilde biraz kaynatıldıktan sonra ocaktan indirilir.

Etli Yemekler

Balıklen (Ciğer balıklama)

Malzemeler: Bir kilo dana ciğeri, iki su bardağı zeytinyağı, dört kaşık un, sarımsak, tuz, kırmızı toz biber, limon

Yapılışı: Ciğer yıkanıp zarı soyulur. Dilim dilim doğranıp, tuzlanır. Una bulanarak yağda kızartılır. Ayrı bir kaba yağ konur, dövülmüş sarımsak, un kavrulur. Pembeleşince içine çok az su, limon suyu ve kırmızı toz biber ilave edilerek bir sos elde edilir. Sonra isteğe bağlı olarak ciğerin üzerine dökülerek yenir.

Ballı Kavurma

Malzemeler: Kemiksiz et, zeytinyağı, iki yemek kaşığı bal, tuz

Yapılışı: Kemiksiz et önce yağda kavrulur. Üstüne bir fincan kadar su eklenerek pişirilir. Pişirildikten sonra üzerine bal ilave edilerek servis yapılır.

Çopur

Malzemeler: But, tereyağı, birkaç diş sarımsak, iki üç kaşık un, limon, tuz

Yapılışı: But parçalara ayrılarak haşlanır. Haşlanmış parça etler bir tepsiye dizilir. Ayrı bir kapta yağ eritilir. Un, tuz ve sarımsak kavrulur. Bir buçuk bardak su ve limon suyu ilave edilerek karıştırılır. Biraz da etin haşlama suyundan konularak pişirilir. Tepsie dizilen etlerin üzerine hazırlanan bu karışım dökülerek, hafif ateşte bir iki taşım kaynatılır. Sonra yenir (K. K. : 11).

Döş Dolması

Malzemeler: Döş, yüz gram parça et, bir buçuk bardak pirinç, birkaç kaşık tereyağı, yarım demet maydanoz, karabiber, tuz

Yapılışı: Döş oğlağın veya kuzunun kaburga kısmıdır. Önce kesilen hayvanın döş tarafı hiç parçalanmadan çıkarılır. Daha sonra içine koymak için harç hazırlanır. Bu harcın içine iç yağı, dövülmüş et, karabiber, pirinç, maydanoz konur. Hazırlanan iç döşe doldurularak dikilir. Sonra haşlanır. Haşlandıktan sonra da ya fırına verilir ya da kızartılarak servis yapılır.

Ekşili Et

Malzemeler: Beş yüz gram et veya tavuk eti, sıvı yağ, bir yemek kaşığı un, bir limon suyu, tuz, sekiz- on diş sarımsak

Yapılışı: Orta irilikte parçalara ayrılmış olan et üstünün köpüğü alınarak haşlanır. Bu yemek tavuk etiyle de yapılabilir. Etler süzüldükten sonra ayrı bir tavada sıvı yağda, çok az bir unla kızartılır. Ayrı bir tavaya bir fincan kadar yağ, bir tatlı kaşığı un, bol sarımsak konulur ve kokusu gelene

kadar kavrulur. Daha sonra etin haşlama suyuna limon suyu ve tuz karıştırılarak kızartılan etlerin içine ilave edilir. Bir süre daha kaynatıldıktan sonra sıcak servis yapılır.

Etli Nohut

Malzemeler: Bir kilo az yağlı keçi eti, yarım kilo nohut, kırmızı toz biber, soğan, zeytinyağı, karabiber, tuz, salça

Yapılışı: Kuşbaşı şeklinde doğranan etler bir tencereye konur. Üzerine biraz su eklenerek kanı çektirilir. Daha sonra yağ, soğan, kırmızıbiber ve salça ilave edilerek iyice kavrulması beklenir. Üzerine bir gün önceden ıslatılmış nohut ve su ilave edilir, iyice pişmesi beklenir. Piştikten sonra üzerine karabiber ve limon eklenir (K. K. : 2).

Etli nohut; düğün, mevlit gibi özel günlerin vazgeçilmez yemeklerinden biridir.

Kalın Bağırsak Dolması (Karın bumar)

Malzemeler: Oğlağın kalın ve ince bağırsağı, pirinç, et, karabiber, salça, tuz, haşlanmış nohut, zeytinyağı

Yapılışı: Oğlağın ince ve kalın bağırsağı önce sirkeli suda sonra da tuzlu suda yıkanarak iyice temizlenir. Ayrı bir yerde pirinç, et, salça, nohut, karabiber ile iç hazırlanır. Hazırlanan iç, bağırsağa iç ve dış yer değiştirecek şekilde doldurulur ve uçlarından bağlanır. Daha sonra her bumar iğneyle delinerek tencereye dizilir. Üzerini geçene kadar su eklenerek kaynatılır. Kaynayan bumarlar tencereden alınarak kızartılır.

Kanlı Kavurma

Malzemeler: Bir bütün tavuk, zeytinyağı, soğan, yeşilbiber, domates, tuz, kırmızı toz biber, karabiber

Yapılışı: Tavuk kemikleriyle birlikte iri kuşbaşılar şeklinde parçalanır. Zeytinyağında rengi değişip, pişinceye kadar kavrulur. Üzerine küp doğranmış soğanlar ve biberler ilave edilir. Hepsi birlikte iyice kavrulduktan sonra üzerine domates, tuz, kırmızı toz biber ve karabiber eklenerek servis yapılır.

Sebze Yemekleri

Türklerin hayatında sebzeler de önemli bir besin ögesi olarak sofralardaki yerini almıştır. Geçmişten bugüne pek çok sebze kimi zaman taze kimi zaman da kurutulmuş olarak her mevsim tüketilmektedir.

Bakla Kavurması

Malzemeler: İç yapmamış taze bakla, soğan, taze sarımsak, kırmızıbiber, tuz

Yapılışı: Taze baklalar ince ince doğrandıktan sonra haşlanır, ayrı bir tavada soğan ve taze sarımsaklar kavrulur. Haşlanıp süzülen baklalar kavrulmuş soğan ve sarımsak üzerine konur. Kırmızıbiber ve tuz da serpidikten sonra iyice kavrulup servis yapılır (K. K. : 2).

Börülce Kavurması

Malzemeler: Taze börülce, soğan, domates, kırmızı toz biber, tuz, sarımsak

Yapılışı: Taze börülceler doğranır. Yağda soğanı, domatesi kavrulur. Domates suyunu çekince börülceler ilave edilir. Üzerine kırmızıbiber ve tuz serpilerek iyice kavrulması beklenir. Kavrulduktan sonra biraz su ve sarımsak da konabilir (K. K. : 9).

Börülce Teltoru (Taratorlu börülce)

Malzemeler: Taze börülce, zeytinyağı, soğan, bir- iki kaşık un, birkaç diş sarımsak, salça, limon, domates, tuz

Yapılışı: Börülceler küçük küçük doğranarak az suda iyice haşlanarak, bir kenara bırakılır. Haşlama suyu dökülmez. Bir tencereye zeytinyağı konularak kızdırılır ve doğranmış soğanlar içine atılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Un da ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Ayrı bir kaptaki dövülmüş sarımsak, rendelenmiş domates veya salça, limon suyu karıştırılarak sos hazırlanır. Hazırlanan sos, kavruan soğanların üzerine ilave edilir. Haşlanmış börülceler de suyu ile beraber bu sosun içine eklenir. Tuzu da atıldıktan sonra bir iki taşım kaynatılarak yenir (K. K. : 3).

Çıntar Kavurması

Çıntar, Ege bölgesine has olup; meşe, çam ya da pınar diplerinde toprak altında yetişen kırmızı veya pembe bir mantar türüdür.

Malzemeler: Çıntar, zeytinyağı, soğan, tuz, karabiber

Yapılışı: Çıntarlar suda teker teker yıkanarak iyice temizlenir. Daha sonra beş dakika kaynatılır. Bu arada soğanlar küçük küçük doğranarak yağda kavrulur. Süzülen çıntarlar da küçük küçük doğranır ve soğanların üzerine eklenir. Tuz ve karabiber de konulduktan sonra biraz daha kavrulur ve altı kapatılır.

Çıntar Kızartması

Malzemeler: Çıntar, zeytinyağı, mısır unu, tuz

Yapılışı: Bir kilo çıntar için iki çay bardağı zeytinyağı, bir su bardağı mısır unu ve tuz gereklidir. Çıntarlar yıkanıp kurulandıktan sonra haşlanır. Suyu süzülünce mısır unu ve tuz karışımına bulanarak kızgın yağda bütün olarak önlü arkalı kızartılır.

Çıntar Köftesi

Malzemeler: Bir kilo çıntar, soğan, un, karabiber, pul biber, tuz, zeytinyağı

Yapılışı: Çıntarlar iyice yıkandıktan sonra rendelenir. Kuru soğan da rendelenerek çıntarların içine ilave edilir. Bu arada diğer malzemeler de bu karışıma ilave edilerek iyice yoğrulur. Hamur haline getirilen karışımdan küçük toplar halinde parçalar koparılarak yuvarlanır. Hazırlanan köfteler zeytinyağında kızartılır. İsteğe bağlı olarak üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür ve yenir.

Çıntar Közleme

Malzemeler: Bir kilo çıntar, tuz

Yapılışı: Çıntarlar temizlendikten sonra tuzlanır ve suları süzülür. Bölmeden korun ya da sobanın üzerine konarak közlenir.

Çıntar Teltoru

Malzemeler: Bir kilo çıntar, zeytinyağı, un, yumurta, sarımsak, limon suyu

Yapılışı: Çıntarlar yıkanıp kurulandıktan sonra haşlanır. Suyu süzülünce un ve yumurtayla kızartılır. Ayrı bir kapta bir fincan yağın içine bir yemek kaşığı kadar un konulur ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Birkaç diş sarımsak dövülür. Bir yemek kaşığı kadar limon suyu biraz da su eklenerek bir taşım kaynatılır. Sos kıvamına gelince ateşten indirilerek çıntarların üzerine dökülür.

Ekşili Biber

Malzemeler: Taze biber, kızartmalık yağ

Sosu için; bir buçuk çay bardağı zeytinyağı, soğan, beş- altı adet taze biber, sarımsak, bir tatlı kaşığı un, bir kaşık salça, beş adet domates, bir adet limon, tuz

Yapılışı: Biberler kızartılarak bir tabağa alınır. Ayrı bir kapta tarator denilen sosu hazırlamak için bir buçuk çay bardağı zeytinyağında küçük doğranmış soğanlar ve biberler kavrulur. Rengi değişince içine bol dövülmüş sarımsak ve bir tatlı kaşığı un ilave edilerek ölmesi beklenir. Küp şeklinde doğranmış domatesler, salça ve tuz da ilave edildikten sonra biraz daha kaynatılır. Domatesler suyunu salınca içine bir adet limonun suyu ilave edilerek çok sulu olmayan bir karışım hazırlanır. Hazırlanan bu sos da kızartılmış biberlerin üzerine dökülür ve servis yapılır.

İspanak Kavurma

Malzemeler: Yarım kilo ıspanak, soğan, zeytinyağı, pul biber, biraz salça, tuz

Yapılışı: İyice yıkanmış olan ıspanaklar doğranır. Küçük doğranmış olan soğanlar pembeleşinceye kadar zeytinyağında kavrulur. Kavrulduktan

sonra salça ve ıspanaklar ilave edilir. Üzerine biraz pul biber ve tuz da ilave edildikten sonra biraz daha pişirilerek ocaktan alınır.

Kabak Çiçeği Dolması

Malzemeler: Yirmi- yirmi beş adet kabak çiçeği, bir buçuk su bardağı pirinç, yarım demet maydanoz, doğranmış taze nane, domates, soğan, tuz, karabiber, tozşeker, tarçın, zeytinyağı

Yapılışı: Sabah erkenden çiçekler yumulmadan toplanır. Yumulmaması için de çiçeklerin sapları koparılarak iç içe geçirilir. Sonra çiçekler baş aşağı tutularak yıkanır. Bu sırada pirinçler de yıkanarak kurutulur. Rendelenen soğanlar zeytinyağında kavrulur. Daha sonra kavrulan soğanların içine pirinçler ilave edilerek beş dakika kadar pişirilir. Bir bardak sıcak su, küçük doğranmış domatesler de eklenerek pişirmeye devam edilir. Piştikten sonra içine nane, maydanoz, karabiber, tozşeker, tarçın ve tuz konularak karıştırılır. Kabak çiçeklerinin tırnakları ve içindeki çıkıntısı temizlenerek doldurulur. Daha sonra üstleri kapatılarak tencereye dizilir. Çiçeklerin üstü kapanana kadar su eklenir. Bir fincan sıvı yağ ilave edildikten sonra çiçeklerin üzerine porselen tabak konulur ve kısık ateşte otuz beş- kırk dakika pişirilir.

Kabak Çiçeği Kızartması

Yukarıda anlatılan şekilde doldurulan çiçek dolmaları piştikten sonra unlanarak kızartılır.

Kabak Kavurması

Malzemeler: Kabak, zeytinyağı, soğan, iki- üç adet yeşilbiber, domates, bir tatlı kaşığı pul biber, tuz

Yapılışı: Kabaklar yıkandıktan sonra küçük küpler şeklinde doğranır. Bir tencereye yağ konulur ve yağ kızdırılmadan doğranan soğanlar ve biberler eklenir. Üstüne kabaklar ve en son da doğranmış domatesler ilave edilir. Pul biber ve tuz da konarak kısık ateşte pişirilir.

Kuru Patlıcan – Biber Dolması

Malzemeler: Dolmalık kuru biber, dolmalık kuru patlıcan, pirinç, zeytinyağı, domates salçası, biber salçası, soğan, tuz, karabiber, nane, sarımsak

Yapılışı: Kuru dolmalıklar suyun içerisinde hafif yumuşayınca kadar haşlanır. Sonra soğuk suda bekletilerek suları süzdürülür. Bu sırada ayrı bir tavada dolma içi hazırlanır. Dolma içi hazırlanırken önce zeytinyağı konulur ve hafif ısıtılır. Isınınca içine soğanlar atılarak sarartılır. Salçalar da ilave edildikten sonra bir bardak su eklenir ve kaynaması beklenir. Kaynayınca yıkanıp ayıklanmış olan pirinçler de ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Ocağın altını kapatmadan önce sarımsak ve baharatlar ilave edilir. Daha sonra hazırlanan içle kuru biber ve patlıcanların içleri doldurulur. Tencereye dizildikten sonra üzerine yarısını kaplayacak kadar sıcak su ve tuz konur. Dağılmaması için hafif ateşte pişirilir. Pişince ocaktan alınır. İsteğe bağlı olarak kıymalı, kavurmalı ya da bulgurlu da yapılabilir (K. K. : 13).

Kuru Patlıcan Yemeği (Guru Badılcın Yemege):

Malzemeler: Kurutulmuş patlıcan, kuru tane börülce, zeytinyağı, soğan, salça, sarımsak

Yapılışı: Kurutulmuş patlıcanlar, kuru tane börülcelerle birlikte iyice haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu dökülür. Eğer dökülmezse yemek acı ve suyu siyah olur. Ayrı bir tencere içinde yağ, soğan, salça iyice kavrulur ve üzerine haşlanmış patlıcan ve börülceler ilave edilir. Birkaç dakika

kavrulduktan sonra içine üstünü örtecek kadar su katılır. Pişmek üzereyken de üzerine dövülmüş sarımsak ilave edilerek biraz kaynatılır. Sonra ocaktan alınır (K. K. : 10).

Nohutlu Pırasa:

Malzemeler: Pırasa, nohut, zeytinyağı, tuz, kırmızıbiber

Yapılışı: Pırasalar yıkandıktan sonra pırasaların kalın ve beyaz yerleri birer parmak kalınlığında doğranır. Bir gece önceden ıslanan nohutlar ertesi gün yıkanıp haşlanır. Bir tencerede yağ ve salça kavrulur. İçine pırasalar konularak biraz çevrilir. Daha sonra nohutlar ilave edilerek üzerine su katılır ve pişmeye bırakılır. İsteğe göre ekşi de konulabilir (K. K. : 11).

Patlıcanlı Aş:

Malzemeler: Patlıcan, domates, soğan, bulgur, sarımsak

Yapılışı: Patlıcanlar birer parmak kalınlığında iki üç santimetre uzunluğunda doğranır ve tuzlu suda bekletilir. Tencerede soğanlar kavrulur. Doğranmış domatesler de konulup kavrulduktan sonra patlıcanlar ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra içine bulgur katılarak çevrilir. Üzerine su konularak pişmesi beklenir. Pişmesine yakın da sarımsaklar ilave edilir (K. K. : 3).

Yağlı (Galle/gali) Patlıcan

Malzemeler: Taze patlıcan, birkaç diş sarımsak, domates, soğan, zeytinyağı, tuz, su

Yapılışı: Patlıcanlar birer parmak kalınlığında ve üç- dört santimetre uzunluğunda olacak şekilde doğranır. Daha sonra tuzlu suda bekletilir. Tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar zeytinyağında kızartılır. Ayrı bir tavada da biraz

zeytinyağında bir baş soğan öldürölür. Üstüne rendelenmiş domates, biraz da salça ilave edilir. Bu sosun içine su ve tuz konarak bir iki taşım kaynatılır, indirilmeye yakın da dövölmüş sarımsak eklenir. Hazırlanmış olan sos kızartılmış patlıcanların üzerine dökölür.

Ot Yemekleri

Ege mutfağının vazgeçilmezlerinden biri de ot yemekleridir. Köy kadınlarınca doğadan toplanan otlar çeşitli şekillerde pişirilerek ya da salatası yapılarak sofralardaki yerini alır.

Dalgan Kavurması

Malzemeler: Bir bağ dalgan, soğan, bir kaşık kırmızı pul biber, tuz, zeytinyağı

Yapılışı: Dalgan otları ayıklanıp temizlenir. Bir tencerede ince doğranmış soğanlar, zeytinyağında kavrulur. Dalgan otları, pul biber, tuz da ilave edilerek pişirilir. İstenirse üzerine yoğurt dökölerek de yenilebilir (K. K. : 2).

Ebegümeci Kavurması

Malzemeler: Ebegümeci, soğan, kırmızı pul biber, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Ebegümeci otu iyice yıkanarak temizlenir. Yıkandıktan sonra doğranır. Doğranan ebegümeciler zeytinyağında kavrulmuş soğanlara ilave edilerek kavurmaya devam edilir. Daha sonra üzerine kırmızı pul biber ve tuz da konarak pişmesi beklenir (K. K. : 11).

Kişkiş Kavurması

Malzemeler: Kişkiş otu, soğan, kırmızı pul biber, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Kişkiş otu iyice yıkandıktan sonra doğranır. Soğanlar tencerede zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Doğranmış kişkiş otları da soğanların üzerine ilave edilerek kavurma işlemine devam edilir. Pişmesine yakın üzerine kırmızı pul biber ve tuz da eklenir. Kişkiş otu üzerine şöyle bir söylenti vardır;

“Adamın birisi, karısını kadiya ağzı kokuyor boşayacağım diye getirir. Fakat kadın yolda gelirken hep kişkiş yer. Kadı, adamın şikâyeti üzerine kadının ağzına bakar ve kokmadığını söyleyerek bunları boşamaz. Sonra adam karısına sorar “Ne yaptın da kokmadı kadiya?” diye. Kadın da yol boyunca kişkiş yediğini söyler. Böylece kişkiş otu sayesinde boşanmazlar ve bu ota “yâri yardan ayırmayan” da denilmeye başlanır” (Halıcı, 1981:118).

Kuzu Göbeği Kavurması

Malzemeler: Kuzu göbeği otu, taze sarımsak, yumurta, zeytinyağı

Yapılışı: Kuzu göbekleri iyice yıkandıktan sonra doğranır. İsteğe göre haşlana da bilinir. Taze sarımsaklar da doğranıp, kuzu göbekleriyle birlikte kavrulunca üzerine yumurta kırılır ve yenir

Ot Silkmesi

Malzemeler: Ot, bulgur, su, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Toplanan çeşitli otlar iyice yıkanır. Yıkandıktan sonra doğranarak zeytinyağında kavrulur. Üzerine bir su bardağı kadar bulgur ilave edilir. Biraz çevrildikten sonra üzerini örtecek kadar su ve bir tutam da tuz konularak pişirilir (K. K. : 3).

Otlu Kavurma

Malzemeler: Ot, soğan, kırmızıbiber, kuru biber ya da sivri biber, tuz, su

Yapılışı: Toplanan otlar ayıklanır, doğranır ve yastıgeç hamur tahtası üzerinde iyice kıyılır. Daha sonra tava içinde soğan kavrulur. Üzerine otlar konulur. Kırmızıbiber, kuru biber ya da doğranmış sivri biber, tuz da ilave edilerek suyu çekene kadar iyice kavrulur (K. K. : 2).

Sarı Ot Kavurması

Malzemeler: Sarı ot, yumurta, kuru soğan, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Sarı otun sert sapları kesilerek haşlanır. Haşlanan otların suyu sıkıldıktan sonra ince ince doğranır. Bir tencerede zeytinyağında soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra tencereye doğranmış sarı otlar da konularak kavrulmaya devam edilir. Pişmesine yakın üzerine yumurta kırılır ve tuz da ilave edilerek karıştırılır.

Semizotu Kavurması

Malzemeler: Semizotu, zeytinyağı, kırmızı pul biber, tuz

Yapılışı: Semizotları iyice yıkanarak doğranır. Daha sonra zeytinyağında kavrulur. Üzerine pul biber ve tuz da ilave edilerek biraz daha kavrulması beklenir. Kavrulduktan sonra servis yapılır.

Semizotu Yoğurtlaması

Malzemeler: Semizotu, salça, kırmızıbiber, sarımsak, yoğurt, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Semizotları iyice yıkanarak temizlenir. Daha sonra haşlanır. Haşlama işlemi bitince suları süzülür. Süzülen semizotları doğranır ve sarımsaklı yoğurtla yoğurtlanır. Üzerine de salçalı ya da kırmızıbiberli yağ gezdirilerek servis edilir.

Sirken Otlaşı (Sirken Otlı Aş)

Malzemeler: Sirken otu, soğan, salça, bulgur, su, zeytinyağı

Yapılışı: Sirken otları ayıklanır, yıkanır ve doğranır. Soğan ve salça ile birlikte kavrulur. Kavrulduktan sonra içine bulgur ilave edilir. Biraz çevrilir ve içine su katılarak pişirilir.

Tilkişen Kavurması

Malzemeler: Tilkişen otu, salça, soğan, taze sarımsak, zeytinyağı, tuz

Yapılışı: Tilkişen otu iyice yıkanarak doğranır. Bu arada taze soğan ve sarımsaklar da zeytinyağında kavrulur. Üzerine tilkişen otları ve bir tutam tuz da eklenerek kavrulma işlemine devam edilir. İstenirse kavrulduktan sonra üzerine yumurta kırılabilir (K. K. : 11).

Turpotu Ekşilemesi

Malzemeler: Turpotu, soğan, salça, un, sarımsak, koruk ekşisi ya da limon

Yapılışı: Turpotları haşlanıp suları sıkılır. Tencerede soğanı kavrulur. Salça konulur. Salçanın içine iki- üç kaşık un ilave edilir ve iyice kavrulur. Daha sonra su konularak kaynatılır. Kaynayınca haşlanmış olan turpotları ilave edilir. Dövmüş sarımsaklar da konulduktan sonra koruk ekşisi ya da limon suyu eklenerek yenir.

Turpotu Kavurması

Malzemeler: Turpotu, soğan, kırmızı toz biber, kuru biber, zeytinyağı, tuz, karabiber

Yapılışı: Yıkanmış ve temizlenmiş olan turpotu doğranarak haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu iyice sıkılır. Ayrı bir tencerede soğanı kavrulur. Kavrulunca içine haşlanmış turpotu, kırmızıbiber, kuru biber, tuz ve karabiber eklenerek kavurmaya devam edilir. İyice kavrulduktan sonra yenir.

Tahıla Dayalı Yemekler

Keşkek

Keşkek; düğün, bayram ve mevlit gibi özel günlerin meşhur yemeğidir. Köy halkının da söylediği gibi keşkeksiz düğün olmamaktadır.

Malzemeler: Keşkeklik buğday, büyük yağlı tavuk veya et, tereyağı, kırmızıbiber, tuz

Yapılışı: Keşkek yapımında parçalanmış koyun eti (asıl olan koyun gerdanı) bazen de tavuk kullanılmaktadır. Bir gece önceden ılık suda bekletilen keşkeklik buğday, büyük bir kazanda kaynayan suyun içine katılır ve karıştırılmadan iyice pişirilir. Ayrı bir tencerede et haşlanır. Haşlandıktan sonra didilir. Didilen bu etler, buğdaylar pişince buğdayın içine ilave edilir ve suyu azaldıkça et suyu konarak pişirmeye devam edilir. Ayrı bir kapta eritilen tereyağı da içine katılır. Daha sonra büyük tahta kepçelerle iyice dövülerek bulamaç haline getirilir. Keşkek iyice dövülünce üzerine soğumaması için bir tepsi ya da kapak kapatılır. Tabaklara konacağı zaman üzerine içinde kırmızıbiber bulunan tereyağı gezdirilir. Bu tereyağının içine mendile ya da tülbent parçasına sarılmış kırmızıbiber konulur. Böylece kırmızıbiber, yağda dağılmadan renginin tereyağına çıkmasını sağlar (K. K. : 10).

Pilavlar

Patlıcanlı Bulgur Pilavı

Malzemeler: İki su bardağı bulgur, zeytinyağı, soğan, bir patlıcan, iki domates, kuru nane, tuz, biraz şeker

Yapılışı: Kuşbaşı şeklinde doğranmış patlıcan ve diğer malzemeler dört su bardağı su ile on beş dakika pişirilir. Bulgur ve kuru nane de ilave edilerek hafif ateşte suyunu çekinceye kadar beklenir.

Hamur İşleri

Börekler

Çaykama Böreği

Malzemeler: Karışık ot veya ıspanak, yarım demet maydanoz, tereyağı, çökelek, kuru soğan ya da taze soğan, dört bardak beyaz darı unu

Yapılışı: Ispanak veya otlar iyice yıkanarak sularının süzülmesi beklenir. Süzildükten sonra ince ince kıyılır. Soğan ve maydanozlar da doğranarak iyice karıştırılır. Bu harca çökelek de ilave edilerek böreğin içi hazır halde bekler. Ayrı bir yerde mısır unu az bir suyla bulamaç haline getirilir. Hazırlanan bulamacın yarısı önceden yağlanmış olan tepsiye her tarafa eşit olacak şekilde dökülür. Daha sonra hazırlanmış olan börek içi bulamacın içine eşit bir şekilde yayılır. Tepsinin en üst kısmına da kalan hamur, börek içinin üstünü iyice kapayacak şekilde dökülür. Daha sonra fırına verilir ve üstü kızarana kadar pişirilir.

Katmer

Malzemeler: Un, yumurta, sıvı yağ, tuz

Yapılışı: Katmer mayasız hamurdan yapılır. Bu hamur un, tuz ve suyla yoğrulur. Yoğrulan bu hamurdan yufka açılır ve üzerine yağ sürülür, şeker serpilir. Katlanır ve tekrar oklavayla açılır. Tekrardan yağ sürülerek şeker serpilir. Bu işlem birkaç kez tekrarlanır ve kızgın sacda pişirilir (K. K. : 11).

Katmerli Sac Böreği

Malzemeler: Un, yumurta, yoğurt, sıvı yağ, soğan, ıspanak, çökelek, tuz, karabiber

Yapılışı: Öncelikle böreğin içi hazırlanır. Ispanaklar ayıklanıp yıkandıktan sonra soğanlarla birlikte ince ince doğranarak tuzla ovulur ve suları sıkılır. Çökelek, tuz ve karabiber de eklenerek karıştırılır. Ayrı bir yere un elenerek ortası açılır. Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve tuz konularak su ile yoğrulur. Hamur on iki parçaya ayrılır. Üçer üçer bezeler yağlanır. Üç beze birden açılarak yufka haline getirilir. İç konur bir yufka daha açılır, üzerine kapatılır. Kenarları bir kapak ile kesilerek sacda pişirilir. Sacda pişirilirken de altı üstü yağlanır (K. K. : 3).

Otlı Börek

Malzemeler: Yörede yetişen otlar, un, çökelek, soğan, zeytinyağı, kırmızıbiber

Yapılışı: Toplanan otlar önce iyice yıkanıp suları süzdürülür. Suları süzülen otlar ince ince doğrandıktan sonra içine çökelek, zeytinyağı, kırmızıbiber, soğan konulur. Ayrı bir yerde un, tuz ve suyla hamur yoğrulur ve yufka açılır. Mayasız hamurdan açılan yufkaların içine hazırlanmış olan iç

konularak yufkalar yarım daire şeklinde kapatılır. Daha sonra kızgın sacda pişirilir. Her tarafı pişince sacdan alınır. Ateşten alınan böreklerin hamur haline dönmemesi için de pişen börekler tepsi üzerinde yan yana konur (K. K. : 9).

Ekmekler

Ekmek ile yufka, Türk kültür tarihinde birbirinden ayrılmayan iki önemli besin maddesi olmuştur. Geçmişten günümüze Türkler yiyecekleri ekmeklerini çeşitli şekillerde(ak ekmek, kara ekmek, darı ekmeği gibi) ve türlü pişirme metodları ile kendisi yapmıştır.

Kaba Hamurlu Ekmek (Ev Ekmeği)

Malzemeler: Bir kilogram buğday veya mısır unu, bir paket yaş maya veya nohut mayası, tuz.

Yapılışı: Buğday unu veya mısır unu, geniş bir leğenin içine konur. Maya ve bir tutam tuz da eklenerek yeteri kadar suyla bir hamur haline getirilir, üzeri bir tepsiyle veya yastıgeçle kapatılır. Hamur tepsiye yapışınca kaldırılır ve ekmek bezi ya da iteği üzerinde kesilir. Hamur, bez üzerinde değil de çanaklar içinde de kesilebilir. Biraz bekledikten sonra yastıgeç üzerine yazılarak ocakta demir sac ya da toprak sacda pişirilir.

Bu ekmeğin en büyük özelliği çabuk bayatlamamasıdır. Adını da iri ve hayli kabarık oluşundan almıştır. Ama çoğu köyde “ev ekmeği” adıyla yapılmaktadır.

Mayasız Ekmek

Malzemeler: Bir kilo mısır unu, tuz.

Yapılışı: Mısır unu ve bir tatlı kaşığı tuz genişçe bir leğenin içine konularak suyla hamur kıvamına gelecek şekilde yoğrulur. Kulak memesi sertliğinde bir hamur elde edilince hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar kopartılarak elle incecik açılır. Daha sonra sacda çevrilerek pişirilir.

Ekmekten Yapılan Yemekler

Ekmek Avkulaması

Malzemeler: Bir bayat ekmek, iki-üç yumurta, çeyrek paket margarin.

Yapılışı: Yağ eritilip içine yumurtalar kırılarak karıştırılır. Ufalanmış ekmekler de ilave edilerek kavrulur. Üzerine biraz su serpilerek üzeri kapatılır, dinlenmeye bırakılır.

Ekmek Dökmesi (Ekmek Üstü)

Malzemeler: Kavrulmuş et, soğan, bayat ev ekmeği, un, tereyağı, limon, tuz, salça, kuru kırmızıbiber.

Yapılışı: Bir tencereye yağ, un, kuru kırmızıbiber, doğranmış soğanlar ve kavurma konarak kavrulur. Salçası ilave edilir. Su ve limon suyu da konarak karıştırılarak karıştırılarak pişirilir. Daha sonra bayat ev ekmeği ayrı bir kaptaki küçük parçalara ayrılır. Hazırlanmış olan karışım bu ekmeklerin üzerine döküldükten sonra sıcak servis yapılır.

Makarnalar

Makarna Kavurması

Malzemeler: Ev makarnası, tereyağı, tuz.

Yapılışı: Bir tencerede tereyağı eritilir ve üzerine ev makarnaları ilave edilir. Makarnalar pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra makarnaların üstünü örtecek kadar su konur. Yeteri kadar tuz da ilave edildikten sonra kapağı kapatılarak suyu çekilene kadar pişirilir.

Tatar

Malzemeler: Bir kâse kare makarna, sarımsak, yoğurt, tereyağı, kırmızıbiber, tuz.

Yapılışı: Kare şeklinde hazırlanmış ve kurutulmuş makarnalar haşlanıp süzülür. Sarımsaklı yoğurt hazırlanır ve makarnanın üstüne dökülür. Ayrı bir kapta eritilmiş tereyağının üzerine kırmızıbiber katılarak bir sos hazırlanır. Hazırlanan bu sos sarımsaklı yoğurtlu makarnanın üzerine gezdirilerek servis yapılır (K. K. : 10).

Tatlılar

Hamur Tatlıları

Muğla Sinisi

Malzemeler: Un, yoğurt, tuz, dövülmüş susam, fıstık, badem, ceviz, yağ

Şerbeti için; su, şeker, tereyağı

Yapılışı: Hamur yoğrularak yufkalar açılır. İçine dövülmüş susam, fıstık, badem, cevizden yapılan iç serpilir ve büzüştürülür. Yağlanmış tepsinin içine konularak pişirilir. Hamur pişerken ayrı bir tencerede su, şeker ve tereyağı iyice kaynatılarak şurup haline getirilir. Biraz soğuyunca tepsinin üstüne boşaltılarak yumuşaması beklenir. Yumuşayınca bıçakla ya da kaşıkla kesilerek tabaklara alınır.

Oklava Çekmesi

Malzemeler: Un, yoğurt, tuz, badem, susam, ceviz, fıstık

Şerbeti için; su, şeker, tereyağı

Yapılışı: Hamur yoğrulur ve yufkalar açılır. Yufkaların içine badem, susam, ceviz, fıstıktan hazırlanmış olan harç serpilerek yufka oklavaya dolanır. Oklava içinden çekildikten sonra küçük küçük parçalar halinde doğranarak kızartılır. Daha sonra şerbeti hazırlanarak üzerine dökülür ve yumuşayınca kadar bekletilir.

Saraylı (Muğla Saraylısı)

Saraylı bir Yörük tatlısıdır. Eski Muğla'da erkek tarafı kız evine nişan takmaya gitmeden bir gün önce bu geleneksel tatlıyı hazırlar ve tatlıyı götürmeden bir gün önce hazırlanmış olan tatlının ortasına bir sarı lira koyarmış. Bu sarı lira erkek tarafının zenginlik ve asaletini simgeleriymiş. Önceleri "sarı lira" olarak geçen tatlının adı zamanla halk arasında "sareyli" sonra da "saraylı" olarak değişmiştir. Memleketi belli olsun diye de "Muğla Saraylısı" denmiştir. Bu tatlı sadece nişan tatlısı olmayıp günümüzde düğün, bayram ve ağır misafirler için de yapılmaktadır.

Malzemeler: Hamuru için; üç yumurta, bir kilo baklavalık un, bir bardak zeytinyağı, tuz, üç –beş damla limon suyu

Şerbeti için; bir litre su, bir buçuk litreye yakın şeker, iki üç damla limon suyu

Yapılışı: Un, yumurta, yağ, tuz ve limon suyu karıştırılarak hamur yapılır. Hamur, on bir eşit parçaya bölünerek biraz kalınca yufkalar açılır. Her yufkanın ortasına boydan boya dövülmüş ceviz içi ve susam karışımı bolca

serpilir. Yufkalar ikiye katlandıktan sonra rulo yapılır ve yağlanmış tepsiye ortadan başlamak üzere dolanır. Yufkalar bitene kadar bu işleme devam edilir. İşlem bittikten sonra yufkaların üzerine zeytinyağı sürölüp ocakta ya da fırında pişirilir. Ocakta ekmek yaptıktan sonra oluşan kızgın külün üzerine hazırlanan tepsi konulduktan sonra üzerine de ekmek yapılan kızgın sac kapatılarak pişirilir. Tepsinin pişmesine yakın ayrı bir yerde hazırlanan şerbet de soğumadan pişen tatlının üzerine sıcak sıcak dökülür.

Bu geleneksel tatlı Muğla'nın Datça ilçesinde daha farklı yapılmakta olup "Damat Tatlısı" adını taşır.

Yufka Tatlısı

Malzemeler: Az pişmiş yufka, şeker, su, dövülmüş ceviz, dövülmüş susam, tereyağı

Yapılışı: Yufkalar ince ince kıyıldıktan sonra tepsiye yerleştirilir. Şurup kaynatılır. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı konularak iyice karıştırılır. Daha sonra şurup çok ılık olarak dökülür. Tatlının üzerine dövülmüş ceviz ve susam serpilerek servis edilir.

Sütlü Tatlılar

Bulamaç

Malzemeler: süt, un, şeker

Yapılışı: süt kaynatılır. Kaynayınca içine bir miktar ezilmiş un katılır. Şeker de ilave edilerek bir taşım kaynatılır. Tabaklara konulduktan sonra isteğe bağlı olarak sıcak ya da soğuk olarak yenilir (K. K. : 2).

Diğer Tatlılar

Bestel (Üzüm Suyu Köftesi)

Malzemeler: Yarım kilo yeşil domates, yarım kilo tatlı kabağı, yarım kilo karpuz kabuğu, yarım kilo patlıcan, yarım kilo ayva, sekiz-on litre şıra (üzüm suyu)

Yapılışı: Meyveler yıkanıp temizlendikten sonra kireç suyunda bir, bir buçuk saat bekletilir ve bol suda durulanır. Tekrar sıcak suyla yıkanır. Akşamdan üzüm suyunun içine pekmez toprağı (kil) bırakılır ve sabahına bu karışım süzülür. Süzülen üzüm suyu ateşe konularak kaynatılır, hazırlanmış meyveler de içine atılarak bir iki taşım kaynatıldıktan sonra kıvamı gelince ateşten alınır. Ilıkken kalıplara boşaltılarak kış boyunca yenir. İsteğe bağlı olarak güzel koku vermesi için içerisine fesleğen de konulabilmektedir.

Çıtırmak

Malzemeler: Susam, bal.

Yapılışı: Susamlar yıkandıktan sonra bir tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulan susamlar balın içine katılarak iyice kaynatılır. Daha sonra küçük küçük parçalar halinde yastıgeçin veya sininin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır (K. K. : 11).

Donma

Malzemeler: Bal veya pekmez, su, nişasta, bir miktar şeker

Yapılışı: Bal veya pekmez su ile karıştırıldıktan sonra hafif ısıtılır. Daha sonra iki çorba kaşığı nişasta su ile ezilerek yavaş yavaş pekmezli ya da ballı suya yedirilir. Topaklanmaması için yavaşça karıştırılarak nişastanın kokusu

gidene kadar kaynatılıp biraz tencerenin dibinin tutması sağlanır. Biraz tatlı olması istenirse çok az şeker ilave edilir ve kaynayınca kâselere dökülerek soğuk servis yapılır.

Ekmek Tatlısı

Malzemeler: Bir su bardağı su ve tozşeker, altı dilim ekmek, kızartmalık sıvı yağ

Yapılışı: İlk önce ekmekler kızartılır ve genişçe bir tabağa konur. Ayrı bir yerde su ve şekerle şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kızartılan ekmeklerin üzerinde gezdirilerek şerbeti iyice emmesi sağlanır.

Nişasta Helvası

Malzemeler: Nişasta, yağ, su, tozşeker

Yapılışı: Nişasta suda ezilir. Bir tencerede çiçek yağı kızdırılır. İçerisine toz şeker katılarak pembeleşinceye kadar kavrulur. Suda ezilmiş olan nişasta kavruşan şekerin üzerine katılır ve helva kıvamına gelene kadar kavrulur. Bu helva pekmezle ya da balla da yapılabilir.

Pelte

Malzemeler: Pekmez, şeker ya da bal, su, nişasta

Yapılışı: Su ocağa konulur. Biraz kaynayınca içine pekmez, şeker ya da bal katılarak kaynatılır. Suda ezilen nişasta da kaynayan karışıma ilave edilerek üstü büzüşünceye kadar kaynatılır. Tabaklara konulduktan sonra soğuması beklenir.

Zerde

Zerde de yöredeki özel gün yemeklerinin vazgeçilmez lezzetlerindendir.

Malzemeler: İki bardak pirinç, bir kilo toz şeker, yirmi tane karanfil, yedi tane karanfil sakızı, bir buçuk-iki fincan nişasta.

Yapılışı: Pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra soğuk suyun içine atılarak iyice pişirilir. Pişince bir kepçe ile bir iki kere ezilir ve şekeri ilave edilir. Bir bardak ılık su konularak pişirmeye devam edilir. Nişasta da yarım bardak soğuk su ile ezilerek, kaynayan zerdenin içine yavaş yavaş karıştırılarak ilave edilir, bir iki taşım kaynatılır. Dövülmüş karanfil ve sakız bir bezin içine konarak kaynayan tencerenin içine sarkıtılır ve kokusunun çıkması sağlanır. Sonra zerde tabaklara boşaltılır ve soğuk servis yapılır (K. : 10).

Salatalar

Bakla Yaprağı Salatası

Malzemeler: Bakla yaprağı, soğan, zeytinyağı, limon, sarımsak

Yapılışı: Baklalar çiçek açmadan en uç kısımlarındaki taze yaprakları toplanır, yıkanır ve tuzla iyice ovulduktan sonra doğranır. Üstüne soğan da konulduktan sonra zeytinyağı, limon, dövülmüş sarımsakla sos yapılır. Hazırlanan sos salatanın üzerine dökülür ve karıştırılır.

Çılbır

Malzemeler: Yumurta, tuz, zeytinyağı, yoğurt, sarımsak, kırmızı pul biber.

Yapılışı: Yumurtalar bir kâseye kırılarak, biraz tuzla çırpılır. Bir tavaya yağ konarak kızdırılır ve çırpılan yumurtalar bu yağda karıştırılarak pişirilir. Ayrı bir yerde sarımsaklar ezilerek yoğurtla karıştırılır ve pişmiş olan yumurtalar da ilave edilerek tabağa konur. Üzerine tereyağında kızdırılmış kırmızı pul biber gezdirilerek yenir.

Çingene Pilavı (Cingen Pilavı)

Malzemeler: Çökelek, taze soğan, maydanoz, dereotu, domates, pul biber, zeytin, zeytinyağı, tuz.

Yapılışı: Çökelek, ince doğranmış taze soğan, maydanoz, pul biber, domates, dereotu, zeytinyağı ve tuz karıştırılır. Üzerine de zeytin konulur.

Patlıcan Salatası

Malzemeler: Patlıcan, biber, limon, zeytinyağı, sarımsak, tuz.

Yapılışı: Patlıcanlar közlenir, kabukları soyulur ve doğranır. İçine közlenmiş biber de katılır. Üstüne tuz, koruk ekşisi, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ve biraz su katılıp karıştırılır ve yenir.

Turpotu Salatası

Malzemeler: Turpotu, sarımsak, zeytinyağı, limon, tuz.

Yapılışı: Turpotları iyice temizlenip yıkandıktan sonra haşlanır. Haşlanınca tabağa konulur ve üzerine sarımsak, zeytinyağı, limon ilave edilerek iyice karıştırılır.

Süt Ürünleri

Çökelek

Çökelek Türklere ait bir yiyecektir. “Çökellik” veya “Çökelek” yağı alınmış yoğurdun kurusudur ve her bölgeye göre farklılık gösterir.

Tereyağı elde edildikten sonra geride kalan ayran kaynatmanın içine alınır. İçine tuz atılarak, az ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Suyu sararınca ocaktan indirilerek soğumaya bırakılır. Soğuyunca da kese içine konulur. Suyunun akması için asılır. Suyu iyice süzüldükten sonra çökelek elde edilir. Ayrıca yağı alınmamış yoğurt biraz su katılarak yavaş yavaş kaynatılınca da yağlı çökelek yapılır (K. K. : 2).

Peynir

Peynir farklı bir mayalama yolu ile elde edilen bir süt mahsulüdür. Türkler geçmişten günümüze çeşitli peynirler yapmışlardır ve yapmaya da devam etmektedirler.

Yapılış(1): Süt ocakta kaynamaya başlayınca içine yoğurt ve limon suyu katılır ve karıştırılır. Biraz kaynadıktan sonra ocaktan indirilerek keseye boşaltılır. Suyu biraz süzüldükten sonra da üstüne taş konularak peynirin sertleşmesi sağlanır. Daha sonra tuzlanır ve bozulmaması için de ıslanır.

Yapılış(2): Süt süzülerek içine peynir mayası katılır ve bir iki saat bekletilir. Sonra keseye alınarak üzerine taş konulur. Dilimlenir ve bozulmaması için tuzlu suda bekletilir.

Tereyağı

Geçmişte tereyağı ağaçtan yapılmış yayıklarda(kovanlarda) dövülerek yapılırken günümüzde makinelerle yapılır hale gelmiştir.

Yoğurt, ılık bir suyla birlikte yayığın içine konularak yayığın tokmakları ile dövülerek ayran haline getirilir. Bu dövme sırasında yoğurdun yağı üste çıkar ve bu yağ alınarak süzgeçten geçirilir. Elde edilen yağ daha sonra tuzlanır ve yemeye hazır hale gelir.

Yoğurt

Yapılışı: Süt ocakta kabartıla kabartıla iyice pişirilir. Pişince soğuması beklenir. Soğuduktan sonra eli yakmayacak şekildeyken içine bir tatlı kaşığı mayalık yoğurt katılır ve üstü sıcak kalması için iyice örtülür. Beş altı saat bekledikten sonra üstü açılır ve cıvılaması (sulanmaması) için soğuyuncaya kadar beklenir. Daha sonra buzdolabına konur (K. K. : 11).

Kış Hazırlıkları

Sebze Kurutmaları

Asma Yaprığı Kurutması

Taze asma yaprakları toplandıktan sonra iğne ile ipliğe dizilerek kurutulur. Yemeği yapılacağı zaman da üzerine sıcak su dökülerek yumuşatılır ve sarılır (K. K. : 13).

Bamya Kurutması

Taze bamyaların sapları ayrıldıktan sonra ayıklanan kısımlarından ipe dizilerek kurutulur. Kuruyunca bez keselere alınarak saklanır.

Biber Kurutması

İpe dizerek kurutma: Çeşitli türdeki biberler yıkanıp kurulandıktan sonra sap kısımlarından iplere dizilirler. Kızarıncaya kadar asılı olarak gölgede bekletilirler. Kızardıktan sonra ise güneşe alınarak kuruması beklenir. Kuruduktan sonra da rutubetsiz bir ortamda asılı olarak ya da keseler içerisinde kış için saklanırlar (K. K. : 3).

Doğrayarak kurutma: Yıkanan biberlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra büyüklüklerine göre bölünerek doğranırlar. Doğrandıktan sonra da bez veya çuval üstünde ilk iki gün gölgede olması şartıyla kurutulurlar. Kurutulduktan sonra bez keselere alınarak saklanır.

Dolmalık Patlıcan Kurutması

Kalın patlıcanlar seçilir ve içleri güzelce oyularak bir iki saat tuzlu suda bekletilir. Sonra oyuk tarafları alta gelecek şekilde ipe dizilirler. Kararıp çürümemesi için de gölgede kurutulurlar.

Domates Kurutması

Domatesler yıkanıp kurutulduktan sonra yuvarlak şekilde kesilerek tuzlanır. Sininin üzerine serilerek güneşte çevrile çevrile kurutulur. Kurutulduktan sonra bez torbada veya cam kavanozlarda serin bir yerde kışın yenmek üzere saklanır.

Taze Fasulye Kurutması

Taze fasulyelerin kılçıkları ayıklandıktan sonra doğranır ve gölgede kurutulur. Kurutulduktan sonra da keselere alınarak saklanır.

Tahıla Dayalı Yiyecek Hazırlıkları

Türklerin hayatında tahıl ürünleri önemli bir yer tutmaktadır. Bilhassa buğday gerek tane olarak gerekse un haline getirilerek başta ekmek olmak üzere türlü yiyeceklerin ana maddesi olmuştur.

Bulgur Yapımı

Buğdaylar kabuklandıktan sonra iki üç defa yıkanır ve kurutulur. Kurutulduktan sonra büyükçe bir kazana boşaltılarak üstüne soğuk su konulur ve yumuşayınca kadar kaynatılır. Piştiğini anlamak için buğday tanesi elle ikiye ayrılır. İçi koyulaşmışsa pişmiş demektir. İnmeye yakın kepçe ile karıştırılır ve kazandan alınıp suların süzülmesi için sepetlerin içine boşaltılır. Üstüne de soğuk su serpilir. Suyu iyice süzülünce kuruması için düz bir zemine serilen çarşafa dökülür ve ince bir tabaka halinde dağıtılır. Güneşe serilen buğdaylar arada karıştırılır, akşamları da mutlaka toplanarak üstü örtülür. İyice kuruyunca kalburdan geçirilerek içindeki taş gibi yabancı maddeler seçilir ve bulgur inceliğinde değirmende öğütülür. Öğütülen bulgur da hafif rüzgârda savrularak kepekten arındırılır ve bez torbalara konur. Sonra da serin bir yerde kış için saklanır.

Makarna / Erişte Yapımı

Un elenerek genişçe bir leğene alınır. Yumurta, tuz ve su da ilave edilerek iyice yoğrulur ve sertçe bir hamur elde edilir. Hazırlanan hamurun üzerine nemli bir bez örtülerek dinlenmeye bırakılır. Orta büyüklükte yumruktan büyükçe bezeler yapıldıktan sonra hamur tahtasında oklava ile kalınca yufkalar açılır. Hazırlanan yufkalar da düz bir zemin üzerine serilmiş çarşafın üstüne konur orada ters düz yapılır ve kuruması için bekletilir. Yufkalar tav alınca birkaç tanesi üst üste alınır ve iki parmak kalınlığında şeritler halinde kesilir. Daha sonra bu şeritler de erişte inceliğinde kesilerek temiz bir çarşafın üzerine serilir ve gölgede kurutulur (K. K. : 11).

Tarhana (Taharna) Yapımı

Tarhanalık buğday iyice yıkandıktan sonra suyu iyice süzdürülerek temiz bir bez üzerinde kurumaya bırakılır. Kuruyunca kalburdan geçirilerek içindeki taş gibi yabancı maddelerden ayıklanır. Tarhanalık buğday inceliğinde öğütülür. Öğütülen buğday önce elenir sonra geniş bir tepsi üzerinde rüzgârlı bir havada savrularak içindeki kepekten arındırılır. Bu kepek de ayrı bir yerde biriktirilir. Ayrı bir yerde tarhanayı yoğurmak için gerekli olan taze yoğurt iki gün önceden bez torbaya konarak kese yoğurdu haline getirilir. Hazırlanan yoğurdun suyu iyice süzüldükten sonra süzme yoğurt yoğurma işlemine hazır hale getirilir. Bu arada büyükçe bir kazana su konularak içine tuz ve güzel koku vermesi için torba içinde tarhana otu atılır, kaynamaya bırakılır. Kaynayınca torba alınır ve suyun bir kısmı ayrılır. Öğütülen ve elenen buğdaylar azar azar suya ilave edilir ve devamlı karıştırılır. Bu iki kişi tarafından gerçekleştirilir. Buğdaylar öğütüldükten sonra elenen kepek de buna ilave edilir. Buğdayın her tarafı iyice ıslatılmış olur. Suyu az gelirse ayrılan sudan ilave edilerek, bir iki dakika kadar pişirilir. Kazanın altındaki ateş çekilir ve üstüne tepsi kapatılır. Kazan ocaktan alınarak beş on dakika kadar demlendirilir. Daha sonra tarhanalık buğday, kepçeyle alınarak düz bir zemine serilmiş temiz bir bezin üstüne serilir. Soğuması sağlanarak elle ufak parçalara ayrılır. Ayrı bir yerde birkaç gün önceden hazırlanan yoğurt leğene boşaltılarak içine tuz da ilave edilir. Önceden hazırlanıp ayrı bir kaba konan tarhanalar azar azar bu yoğurda ilave edilerek iyice yoğrulur. Yoğurma işlemi bittikten sonra da tarhanalar bir bez torbanın içine yerleştirilir. Torba bir kabın içine eğik bir şekilde yerleştirilerek yoğurdun suyunun akması sağlanır. Bu şekilde iki üç gece bekletilir. Yoğurdun suyu iyice akıp bittikten sonra tarhana avuç içi büyüklüğünde yuvarlaklar halinde yuvarlanır ve elle yassılaştırılarak ortası çukurlaştırılır. Bu şekilde hazırlanan tarhanalar bez üzerine serilerek kurumaya bırakılır. Devamlı çevrilerek tarhanaların iki tarafının da kuruması sağlanır. Temiz bir tahta veya bez üzerinde bir hafta kurutulduktan sonra kış

için cam kavanozlarda ya da bez torbalarda serin bir yerde saklanır (K. K. : 2), (K. K. : 3).

Meyve Kurutmaları

Türk toplumunda meyve mevsiminde taze, mevsimin dışında ise kurutulmuş olarak yenmektedir. Meyve kurusuna ise geçmişten bu yana “kak” denmektedir.

Kabak Besteli

Kabaklar soyulduktan sonra ince ince doėđranarak, sertleşmesi için geceden kireçle kirelenir ve sabahına yıkanır. Köpüğü sararan şıranın içine bu kabaklar katılarak iyice kaynatılır. Pekmez kıvamına gelince de ocaktan indirilir. Daha sonra tat vermesi için içine dal fesleėđen konur. Soėđuyunca bidona alınarak saklanır.

Kuru zm

zmler dalından koparılır. Ayrı bir kapta zeytinyaėđı, üzüm sodası ve su karıştırılarak karışım yapılır. Koparılan zmler bu karışıma batırılarak bir yaygının üzerinde güneşe serilerek kurutulur. Kuruyunca poşetlere konularak muhafaza edilir (K. K. : 13).

Meyve Kakları

Armut, elma, ayva, erik doėđranarak güneşe kurutulur. Kışın zerine sıcak su dklerek ya da şekerle birlikte haşlanıp hoşaf olarak tüketilir.

Konserveler

Yörede patlıcan, fasulye, börölce, bamya, domates gibi sebzelerin konserveleri yapılmaktadır (K. K. : 11).

Turşular

Asma Yapağı Salamurası

Asma yaprakları toplanarak kavanozun ya da bidonun içine doldurulur. Üzerine yumurtayla ölçülmüş tuzlu su katılarak kapağı kapatılır.

Dolma Biber Turşusu

Dolmalık biberler yıkandıktan sonra sapları çıkartılarak içleri temizlenir ve doldurulmaya hazır hale getirilir. Lahana, etli kırmızıbiber, kereviz, maydanoz, sarımsak da ayıklanarak temizlenir ve ince ince doğranır. Doğranan malzemeler iyice karıştırılarak dolmalık biberlerin içlerine doldurulur. Bu biberler cam bir kavanoza yerleştirildikten sonra içine sirke, tuz, limon tuzu ve su karışımı konularak turşu kurulur. Kavanozun ağzı sıkıca kapatılarak serin bir yerde saklanır. İsteğe bağlı olarak turşunun içine olgunlaşmamış domates, havuç ve patlıcan da konulabilir.

Reçeller

Domates Reçeli

Malzemeler: Bir kilogram olgunlaşmamış yeşil domates, bir kilogram toz şeker.

Yapılışı: Domatesler halka şeklinde doğrandıktan sonra çekirdekleri çıkartılıp yarım saat kireçli suda bekletilir. Domatesler iyice yıkandıktan sonra

suyu süzdürülerek üzerine şeker ilave edilir ve bir gece bekletilir. İyice kaynatılıp reçel kıvamına gelince de ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. Daha sonra cam kavanozlara yerleştirilerek serin yerde muhafaza edilir.

Karpuz Reçeli

Malzemeler: Kalın kabuklu orta boy karpuz, yedi- sekiz su bardağı şeker, bir limon, sekiz- on adet karanfil.

Yapılışı: Önce karpuz yıkanarak dilimlere ayrılır. Her dilim içinin kırmızı kısmı karpuz üzerinde yarım santimetre kalacak şekilde kesilir. Dış kabuğunun yeşil kısmı soyulur. İsteğe göre iki veya üç santim çapında daire veya üçgenler şeklinde kesilebilir. Bir çay bardağı su ve bir su bardağı şekerle bir taşım kaynatılarak bir gece bekletilir. Ertesi gün ise şekerin tamamı ve karanfiller de konularak hafif hararetti ısıda reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatılır. En son olarak limon suyu da ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

Pekmez Ve Pekmezden Yapılan Kışlıklar

Üzüm de Türklerin çok sevdikleri ve ürettikleri meyveler arasında yer almaktadır. Türkler üzümü taze ve kuru olarak yemenin dışında üzümünden pekmez (bekmez), sirke ve şarap da yapmaktadırlar. Yöremizde sıkça karşılaşılan üzümünden pekmez ve pekmezden olan birçok yiyecek yapılarak kışa hazırlanılmaktadır.

Pekmez

Üzümler toplandıktan sonra tahtadan yapılmış olan üzüm havuzuna konulur. Hiç giyilmemiş temiz çizmelerle çiğnenerek üzümlerin suyu çıkartılır. Çıkan su, havuzun yanındaki delikten akmaya başlayınca kaplara alınır. Bu su pekmez toprağıyla kazanda kaynatılır. Pekmez toprağı yoksa yerine kül

de konulabilir. Kaynadıktan sonra bir gece bekletilerek çökmeye bırakılır. Ertesi sabah çöken kısım dipte bırakılarak üst kısım alınır. Alınan bu sulu kısım bir gün boyunca köpüğü sararıp deli ağda oluncaya kadar kaynatılır. Kıvamını alınca da ateşten indirilerek soğuması beklenir. Soğuyunca toprak testilere ya da bidonlara konularak saklanır (K. K. : 3).

Üzüm Sucuğu

Genişçe bir kabın içinde un ve pekmez sürekli karıştırılarak pelte kıvamına gelinceye kadar pişirilir pelte kıvamına gelince, önceden iğne iplik yardımıyla ipe dizilmiş olan cevizler veya bademler bu karışıma batırılır. Kalın olması için bu işlem birkaç defa tekrarlanır. Daha sonra sucuklar ağaç dallarına veya gölge bir yere asılarak kurutulmaya bırakılır.

Diğer Hazırlıklar

Salça yapımı

Domatesler birkaç parçaya bölünerek çuvala konulur. Aralarına tuz da ekildikten sonra çuvalın ağzı iyice kapatılarak yumuşaması beklenir. Güneşte bir hafta ara sıra karıştırılarak bekletilir. Domatesler eriyince suları sıkılır ve suları sıkılmış domatesler keseye alınır. Birkaç gün kese içinde asılı durarak duru suyunun akması sağlanır. Suyu iyice akıp bittikten sonra leğen ya da yayvan tepsilere konularak güneşte kurutulur. Toz olmaması için de üstüne tülbent kapatılır. Arada tahta kaşıkla karıştırılarak her yerinin eşit bir şekilde kurumaması sağlanır. Salça, kıvamına gelince kavanozlara yerleştirilir. Hava alıp küflenmemesi için üzerine bir parmak kadar zeytinyağı dökülür ve kapağı kapatılarak kış için saklanır (K. K. : 11).

Zeytin

Zeytin çok eski bir kültür bitkisidir. Ülkemizdeki başlıca zeytin bölgelerinden birisi de Ege bölgesidir. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde halkın büyük bir bölümü geçimini zeytincilikten sağlamaktadır. Zeytin yeşili ile siyahı ile kahvaltı sofralarını süslerken bir yandan da yağı ile Ege ve Akdeniz mutfağının zeytinyağlı yemeklerinin baş unsuru, salataların ise vazgeçilmezi olmuştur.

Kırma (Çıtlatma) Yeşil Zeytin:

Yeşil zeytinler güzelce yıkandıktan sonra bir taş üstünde taşla ya da çekiçle kırılır ve temiz suda ıslanır. Acı suyu gidene kadar her gün suyu değiştirilir ve acısı çıkmak üzereyken suyu süzülerek sadece tuzlu suda bekletilir. Acısı çıkınca yıkanır ve ekşili tuzlu suyun içine konulur. Kahvaltıya çıkarılacağı zaman da üzerine zeytinyağı dökülür ve halka halka dilimlenmiş limonlarla süslenir (K. K. : 3).

Salamura Yeşil Zeytin:

Yeşil zeytinler güzelce yıkandıktan sonra en az üç yerinden çizilir. Kavanoza ya da bidona yerleştirilir. Üzerine su doldurulur. En az kırk gün bu suyun içinde bekletilir. Tatlandığında sudan çıkarılarak yıkanır ve hemen, önceden hazırlanmış olan salamurlu suya atılır. Salamur suyu limon tuzu ve tuz karışımından hazırlanır. Bu su içerisinde de zeytinler, ekşisini ve tuzunu alıncaya kadar bekletilir. İstenilen kıvama gelince de üzerine zeytinyağı dökülerek sofraya getirilir (K. K. : 2).

Siyah Sele (Bastırma) Zeytin:

Siyah zeytinler iyice yıkandıktan sonra sularını çekmesi için süzgece alınır ve beklenir. Suları çekilen zeytinler siniye alınarak iri tuzla avkulanır.

Daha sonra sularının çıkabileceği delikli bir torbaya ya da çuvala alınarak üzerine ağır bir cisim konulur ve acı suyunun çıkması beklenir. Bu sırada çuval ya da torba sık sık alt üst yapılarak harmanlanır. Acı suyu çıktıktan sonra kavanozlara konulur. Kahvaltıya çıkarılacağı zaman da üzerine zeytinyağı dökülür, kesilmiş limonlarla süslenir (K. K. : 3).

Zeytinyağı Yapımı:

Sonbahar yağışlarından sonra olgunlaşmış olan zeytinler, ağaçlardan değişik yöntemlerle toplanarak çuval ya da büyük torbalara konulur. Toplanan bu zeytinler yağhaneye götürülür. Götürülen zeytinler makinelerde yıkandıktan sonra çekirdeği ile birlikte preslerde ezilir ve sıcak buhara tutulur. Daha sonra çıkan posa dışarıya alınır. Suyu karışık olan yağ ise santrifüj denilen makinede birbirinden ayrılır ve sudan arındırılmış olan kısım ham yağ olarak akıtılır. Çıkan bu yağ da çeşitli kaplara konularak (bidon, teneke) zeytin sahiplerine teslim edilir.

Çıkarılan bu yağlar yemek, salata ve sabun yapımında kullanılır. Posası ise “pirena” olarak adlandırılır ve yakıt amaçlı değerlendirilir.

Günümüzde zeytinyağı üretimi gelişen teknolojiye ayak uydurmuştur ve hijyenik ortamlarda makineler yardımıyla üretilmektedir. “ Ancak Cumhuriyet dönemine kadar bu iş “ ayak yağı” denilen sistemle yapılmaktaydı. Olgunlaşmış zeytinler büyük torbaların içerisine konulduktan sonra ağızları bağlanarak, ayakla iyice çiğnenir ve torbadaki su-yağ karışımından sızan su dinlenmeye alınırdı. Yağ hafif olduğu için de sulu diğer atık maddelerin üzerinde yüzerdi. Dolayısıyla özel kapta üste çıkan bu yağ alınırdı” (Çeçen, 2007:147). Cumhuriyet döneminden sonra ise bu sektörde biraz daha gelişme görülmüş olup zeytinyağı üretiminde makinelerin gücünden kısıtlı da olsa yararlanılmaya başlanılmıştır. Günümüzde ise gelişen teknolojiyle zeytinyağı baştan sona yağhanelerdeki makinelerde el değmeden çıkarılmaktadır (K. K. : 1).

3.3.6.4.5. Mutfak Gereçleri

Yiyeceklik malzeme ve yemekler geçmişten günümüze çeşitli mutfak araçları kullanılarak hazırlanır.

Köyde, çatal, bıçak, kaşık, bardak, fincan, elek, havan, dibek, kepçe, çanak, kazan, tuzluk, oklava, çömlek, gürleyik, sini, billur, kanık, kasnak, demlik, bakraç, yastaç, dığan, testi, ibrik, merdane, yayık, hapaz, el değirmeni, ısırın, kahve değirmeni, toprak tencere (güveç kabı), kavanoz, küp, leğen, semaver, dirhem, terazi, sepet, tuttugeç vb. yanında ocak aletleri olarak da maşa, mangal, ateş küreği, sac ayağı, sac, toprak sac vb. mutfak gereçleri olarak kullanılmaktadır.

Hazırlanmış olan kışlık erzaklar da ambar ya da kilerlerde saklanmaktadır. Fakat günümüzde modernleşmenin görüldüğü köy evlerinde bakır kap, kazan, dığan gibi mutfak araçlarının kullanımı azalmış olup, bunların yerini çelik tencereler ve tavalar, porselen tabaklar almıştır. Yapılan yemekler ve erzaklar da buzdolaplarında muhafaza edilmektedir. Yemekler de odun ateşi üzerinde değil de mutfaklardaki tüplü ya da elektrikli ocaklarda pişirilmektedir (K. K. : 2).

3.3.7. Geleneksel El Sanatları

3.3.7.1. İpek Dokumacılığı

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde ipek dokumacılığı, Necibe Küçük Kirova adlı bir kişinin köyden Muğla Bayır'a ipek dokumacılığını öğrenmek için gitmesiyle başlamıştır. Bu kişi, küçük bir çocukken gittiği Bayır'da ipek dokumacılığını öğrenerek bu işi köye taşımıştır. Daha sonra da öğrenmek isteyenlere öğreterek dokumacılığın köyde yayılmasını sağlamıştır (K. K. : 6). Böylece köyde ipek dokumacılığı ile uğraşan kişilerin sayısı artmıştır ve yıllardır da altın sarısı kozalardan altın renginde iplikler dokunmaktadır.

İpek böceğinin kozalarından elde edilen ipler, kadınlar tarafından iğlerde bükülüp sağlamlaştırılır. Daha sonra kalemlere sarılır ve dokumacılara gönderilir. Kalemler de tezgâhtaki mekiğe konarak dokumacılar tarafından dokunarak çeşitli türlerde kumaşlar haline getirilir. Köyün geleneksel kıyafeti olan üç beş içine giyilen ipekli gömlekler, başa bağlanan çemperiler, yorgan çarşafı, sofraya bezleri gibi çeşitli eşyalar bu dokunan kumaşlardan yapılmaktadır. Köyde en çok yüznakma, bürümcek ve göğül gibi kumaş türleri dokunmaktadır. Ayrıca az sayıda kişi tarafından da olsa beyaz humayın kumaş üzerine saf ipekten işleme yapılmaktadır. Buna “yaneş” denilmektedir. Köydeki her kadının sandığında yaneş donu bulunmaktadır. Bu yaneşler yöreye özgü giysilerin tamamlayıcısı olduğu gibi köy kadınları tarafından pano ve torba olarak da işlenebilmektedir (K. K. : 1).

3.3.7.1.1. İpek Böcekçiliği

Osmanlı kitaplarında ve Anadolu köylerinde çok yaygın olarak geçen “güğül” veya “güğül kurdu” ipek böceği için kullanılmıştır. Bu söz Anadolu köylerinde “güül”, “güvül” şekline de girmiştir. Osmanlıların yakın çağlarında ise ipek böceğine artık “ipek kurdu” denmeye başlanmıştır (Ögel, 1991: 390). Çomak Dağ Kızılağaç Köyü’nde de güfül şeklinde kullanılmaya devam etmektedir.

İpek dokumacılığının yaygın olarak yapıldığı bu köyde ipek böcekçiliği ile de uğraşılmaktadır. “ Bu işle uğraşan kişiler, yaz başlarında ipek böceği kelebeklerinin dışının yumurtalarını dökmesiyle bu yumurtaları toplayarak ertesi yılın baharına kadar soğuk ve karanlık bir yerde saklamaya bırakırlar. Bahar gelip de dut ağaçlarında ilk yapraklar görülmeye başlayınca bu yumurtalar saklanmış oldukları yerlerden çıkarılırlar. Daha sonra yumurtalar, bu işle uğraşanların vücutlarında bez keseler içerisinde ya da evlerin sıcak bir yerinde muhafaza edilerek yumurtalardan kurtçukların çıkması sağlanır. Bulundukları ortamın sıcaklığı ile küçük kurtçuk olarak çıkanlar, dal ve çalılardan özel olarak hazırlanmış yerlere konulurlar. Bu yerler kasnak

içerisine konulmuş bir bezin içi ya da mukavva bir kutu içi olabilmektedir. Başlangıçta küçük küçük kesilmiş dut yaprakları ile beslenen kurtçuklar, büyüdükçe bütün halindeki dut yapraklarıyla beslenirler. Yeterince büyüyüp kozasını yapmaya hazır hale gelen kurtçuk, önce kozasının dışını sonra da kendini sarar. Zamanla kozanın içinde görünmez hale gelir. Kurtçuklar koza yaptıktan sonra içlerinden damızlık amacıyla dişi ve erkek alınır. Koza içinde görünmez olan kurtçuğun dişi veya erkek olduğu kozasının şeklinden anlaşılır. Erkeğin kozası düz olurken dişinin kozası bükümlüdür. Bir sonraki seneye kullanılmak için damızlık kozalar da ayrıldıktan sonra geriye kalan kozalar güneşte kurutulmaya bırakılır. Köylünün de tabiriyle koza “ taş gibi olunca” sıcak suyun içine atılır ve elle ipek çekilmeye başlanır. Çekilen ipek ılgıdı denen aletin üzerine dolandır. İpek tamamen dolandıktan sonra kozanın içindeki ölü kurtçuk da ortaya çıkar. Dolanan ipek de iğ denilen aletlerde bükülür ve dokunması için dokumacılara teslim edilir. İpek, dokumacılar tarafından ıslak olarak dokunur, bu sebepten dokunması sırasında da kokusu olur. Damızlık olarak ayrılan kozalar da torbalara konularak kapalı bir yere asılır. Burası karanlık ve serin bir yer olmalıdır. Çünkü bu hayvanlar çok hassastırlar kokudan bile çok çabuk etkilenip ölebilmektedirler. Bu asılan damızlıklar da zamanı gelince kelebek olarak çıkar ve dişiyle çiftleşerek tekrardan yumurtlar” (K. K. : 1).

İpek böcekçiliği ile uğraşan başka bir kaynak kişiden derlenen bilgiler de şu şekildedir:

“Dut yaprağında goza gurt halinde güccük güccük çıkar. Sonra yavaş yavaş dut yaprağıyla beslenerek büyür. Büyüyen gurtcuk goza yapıp kendini sarmaya başlar gari. O da güfül yapıyor birer goza halinde. Sonra güfülleri tekrardan güneşte guruduyoruz. Böylece içindeki canlı ölüyor. Guruduktan sonra ileğen ya da gazanlar içindeki sıcak suyun içinde gozalar elle çekiliyor. Sonra da iğde bükülüyor ve el tezgâhları var köyümüzde onlar çemperi, göğnek gibi şeyler yapıyorlar” (K. K. : 4).

3.3.7.2. Halıcılık ve Kilimcilik

Halıcılık daha çok yaylacı ve hayvan besleyen kavimlerin yaptığı bir iştir. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde de halı ve kilim dokumacılığı yapılmaktadır. Köyde çoğu evde halı ve kilim tezgâhları bulunmaktadır. Sayıları gittikçe azalsa da bu sanatı devam ettiren kişiler köyde hala vardır.

Çomak Dağlı kadınların kendi el emekleriyle dokudukları kilimler de vardır. Bunlara “cecim” denilmektedir.

Yörenin adı çoğu yerde duyulmuş olan halıları kendine has karakteristik özellikler taşımaktadır. Halı geleneğinin 16.yy'da seccade halıların dokunmasıyla başladığı kabul edilmektedir. 18.yy ve 19.yy'a tarihlenen halılar da desen ve renk özellikleri ile klasik (geleneksel) ve Barok stili olarak ayrılmaktadır. Yörede klasik olarak geçenler mihraplı Milas seccadeleridir. Bu seccadelerde mihrap eşkenar dörtgen şeklindedir. “Ada Milas” ise yöredeki en eski halı örneklerinden birisidir. Kenar süslerinin yan yana sıralanmasından oluşur ve her suyun içinde motifler birbirinin tekrarıdır. Barok stili olarak adlandırılanlar ise Osmanlılarda, Sultan Abdülmecit döneminde mimari ve sanatta Avrupa etkisinin yoğun yaşandığı dönemlerde üretilmiştir. Bu halılarda düz çizgiler yerine zigzaglarla belirlenmiş kenar sulu çiçekler vardır (Muğla Valiliği, 2003: 257).

Bunlar dışında “eli belinde”, “eli koynunda” gibi pek çok motif Milas'ın birçok köyünde kadınlar tarafındanilmekler arasına duygular da katılarak dokunmaktadır. Hatta yörede şöyle bir söylenti de vardır:

“En iyi halı, kızın evlenmeden dokuduğu halıdır. Çünkü kız tokmağı her vuruşta sevdiğim istese, ailem verse, nişanlansam, evlensem diyerek sevgiyle, heyecanla, son gücüyle tokmağı vuruşu sağlam olur. Ancak evli kadın ise kocaya yemek hazırlanacak, çocuk hasta olacak, okula gidecek, kayınvalide ne diyecek derken dertten, düşünceden tokmağı iyi vuramaz. O

nedenle gelinlik kızın dokuduğu kilimi almak doğru tercihtir” (Kıvrak, 2008: 166).

3.3.7.3. Nazarlık

Köyde görülen önemli bir el sanatı da köydeki çoğu kadın tarafından yapılmakta olan “nazarlıklar”dır.

Nazarlıkların yapımı oldukça zahmetlidir ve uğraş gerektirir. Öncelikle şeritler halinde kesilmiş olan renkli kumaşlar, 10 cm eninde, 25–30 cm uzunluğunda bir kumaşın üzerine yerleştirilerek dikilmektedir. Dikilen bu renkli şeritlerin üzerine de renkli pul ve boncuklar, yapan kişinin hayal dünyasına göre istenilen şekiller verilerek teker teker işlenmektedir. Bu işlemden sonra kumaşın uç kısımlarına mavi boncuklarla saçaklar yapılmaktadır. Bu nazarlıklar yöreye özgü kadın ve erkek giysilerini süslediği gibi sarkıtılarak, evlerin duvarlarını, otomobillerin dikiz aynalarını da süslemek için kullanılmaktadır. Aynı zamanda köyde kadınlar tarafından nazarlıkların satışı da yapılmaktadır. Para kazanmanın dışında köyde nazarlık yapımının bir amacı da nazara karşı korunmaktır. Köydeki çocukların omuzlarında nazar değmemesi için pul ve boncuklarla işlenmiş üçgen biçiminde nazarlıklar takılıdır (K. K. : 2).

Köydeki çoğu kadın kumaşlardan üstü renkli pul ve boncuklarla işlemeli bileklikler ve boyunluklar da yapmaktadır. Bunların dışında köyün geleneksel kıyafetini taşıyan Çomak Dağ Kızılağaç bebekleri de köy kadınlarınca yapılarak satılmaktadır. Ayrıca yazma kenarlarına yapılmış çeşitli oylar, kanaviçe işlemler, danteller, kök boyama iplerle yapılan el işleri Çomak Dağ Kızılağaçlı kadınlarca uğraşılan el sanatlarıdır.

Köyde kıl dokumacılığı da vardır. Dokunan kıllardan yaygılar, çuvallar, heybeler, yemlikler ve çadırlar yapılmaktadır. Geleneksel mesleklerden olan ve günümüzde geçerliliğini yitirmeye başlayan kapı ve pencere oymacılığı,

baca ve kesme taş bina yapımcılığı da ustalar tarafından gerçekleştirilmiş el sanatlarıdır.

3.3.8. Geleneksel giysiler

Milas ilçesinden uzaklaşıp, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'ne yaklaşıldıkça ilçede görülen modern giyim tarzından farklı bir giyimle karşılaşmaktadır. Geçmişin miras bıraktığı kendine özgü kültürel özelliklerini korumaya çalışan çomak Dağ köylerinden Kızılağaç'ta geleneksel kıyafetler hala daha görülmektedir. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde yöresel giyim tarzı, değişen yaşam tarzına bağlı olarak gençlerde değişiklik göstermeye başlasa da bilhassa köydeki kadınlar kendilerine özgü giyim tarzlarını korumaya çalışmaktadırlar.

Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün geleneksel düğünleri kadar köy kadınlarının giydikleri geleneksel kıyafetler de köyün tanınmasında etkili olmuştur.

Milas'ın Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde görülen kadın giyimi ve kuşamı şu şekildedir:

3.3.8.1. Kadın Giysileri

3.3.8.1.1. İçe Giyilen Kadın Giysileri

Bürümcek-Yüzünakma Gömlek

Bu gömleğe köy halkı "İç göynek" (İpekli Göynek) demektedir. İçe giyilen yerli ipek veya ipek-iplik karışımından dokunan yakasız bir gömlektir. Bu gömleğin kol yenleri sonradan dikilir. Kol yenlerinin uç kısımları iğne oyalıdır. Ayrıca değişik renklerde boncuk ve pullar, iğne oyaları arasına konulur. Mintanın yaka kısmı da ipek işli ve pulludur. Bu gömlek veya

mintanların ipekten dokunanına “Bürümcek” , ipek-iplik karışımı dokunanına ise “Yüzünakma” denir. (K. K. : 2)

Köyde, ipek böcekçiliği ile de uğraşıldığı için bu ipek gömlekler köyde bulunan el tezgâhlarında dokunmaktadır. (K. K. : 1)

3.3.8.1.2. Üste Giyilen Kadın Giysileri

Üç Beş Entari

Altıparmak veya Çitareden yapılmaktadır. Uç kısımları komple siyah sutaşı ile çevrilmiştir. Kol yenleri kertmeli (dilimli) üç etek türünde giyilen bir üstlüktür. Buna “Üç Beş Entari” adı verilmektedir.

Üç Beş entari beş parçadan oluşmaktadır. Bunlar iki kol, iki yan parça bir de arka parça olmak üzere beş parçadır. (K. K. : 2)

Giysi, “kutnu” adı verilen kumaştan hazırlanmış olup, yuvarlak veya “V” yaka şeklindedir ön ortası açıktır, bir düğme veya çengelle ön parçaları birleştirilmektedir. Omuzlar dikişsizdir, giysinin ön ortası ve yanlarında peşleri bulunmaktadır, koltuk altına ise üçgen parçalar yerleştirilmiştir. Kolları uzundur ve kare kol çalışılmıştır. Giysinin boyu diz ile bilek arasında değişmektedir (Pamuk, 2001: 30).

Göğüslük

Göğüslükler değişik renklerde (Çoğunlukla lacivert ve bordo) düz kadife kumaştan dikilmektedir. Tek parça şeklinde dikilen bu göğüslükler, üç-beş entarinin üstünden ön kısmı kapalı olacak şekilde arka taraftan bağlanmaktadır. (K. K. : 3)

Ayakkabı (Don)

Beyaz patiska (Amerikan bezi) dan dikilmektedir. Kasıktan bağlanır ve ağı oldukça geniştir. Ayak bilekleri büzgülü dikilmektedir. Bu donun her iki yanına elde bükülmüş ve daha sonra kök boya ile renklendirilmiş ipek ipliklerle yerli dokuma üzerine işlenen ve adına yörede “Yaneş” denilen don ayakları aplike edilmektedir. Bu donun tümüne “Ayakkabı” denilmektedir (Eren,2001: 60).

Dokuma bezin üstüne ipek böceklerinden elde edilen iplerle işlemler yapılarak yanı işlemeli donlar oluşturulmaktadır. Bu işleme, giysinin yan tarafına yapıldığı için “Yanı işlemeli don” anlamına gelen “Yaneş don” olarak geçmektedir. (K. K. :2)

Bitki köklerinden yararlanılarak hazırlanan boyalarla eğrilmiş yün veya pamuk iplikler kaynatılarak, işlemede kullanılan ipler oluşturulmaktadır. Yörede patiska olarak belirtilen kumaş üzerine, kumaş zemini görülmeyecek şekilde kanaviçe tek iğne tekniği ile işlenmektedir. Hazırlanan bu parça da yaneş donun yan kısmına dikilmektedir (Pamuk, 2001: 31). Bu donların astarı humen kumaşından yapılmaktadır.

Günümüzde köy kadınları bu donları özel günlerde kullanmaktadırlar. Günlük giyilen donlar yaneş don olmayıp şalvar olarak nitelendirdiğimiz çeşitli renklerden oluşan basma ya da pazen kumaşlardan dikilmektedir. Yaneş donlar düğün, sünnet gibi özel günlerde giyilmekte ya da sandıklarda bohçalar içinde sarılı olarak saklanmaktadır. Köyde yeni gelin olmuş kızların giydikleri günlük donlar mavi ya da kırmızı renklidir. (K. K. :2)

Şifon Fisdon (Şifon fiston)

Giysiye halk arasında “Çiçekli fisdon” veya “Kadife fisdon” da denilmektedir. Edinilen bilgiye göre bu giysi düğünü olacak gelin kızlara erkek tarafından alınmaktadır. (K. K. :3)

Kadife Manto

Kadife kumaştan hazırlanmıştır. Erkek yakalıdır, önden düğmelidir. Kuplar ile bedene oturtulmuş olup etek ucuna doğru genişlemektedir. Uzun kolludur (Pamuk, 2001: 32).

3.3.8.1.3. Bele Bağlanan Kadın Giysileri

Bel Kuşağı

Bel kuşağı, değişik renklerde boyanmış yünlerden karışık desenlerde dokunmaktadır. Bu kuşak, üç-beş entarinin üzerine bağlanmaktadır ve arkadan sarkıtılmaktadır. Bazen bu kuşağın üzerine “Gümüş Kuşak” da takılmaktadır. (K. K. : 2)

Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre bu gümüş kuşaklar günümüzde ancak bir ya da iki evde vardır. Çünkü bu kemerler çok değerlidir ve koruma amacıyla toplatılmıştır. (K. K. : 8)

Kuşaklar yünden, kıldan ya da gümüşten yapılmaktadır. Önceden de belirtildiği gibi gümüş kuşağa günümüzde rastlanmamaktadır ama kıl kuşak ile yün kuşak hala daha kullanılmaktadır. Bu kuşaklara “Yörük Kuşağı” da denmektedir. (K. K. : 2)

Yün Kuşak

Yün iplikle dokunur. Dikdörtgen şeklindedir. Çeşitli renk ve desenlerden oluşur. İki kenarı püsküllüdür. Kuşak üçgen şeklinde katlanır. Üçgenin üst köşesi arka kalça üzerine gelecek şekilde yerleştirilir. İki ucu ön tarafta bağlanır. (K. K. : 1)

Kıl Kuşak

Keçi kılından elde edilen ip ile el tezgâhlarında dokunmuştur. Yün kuşaktan farkı renklerinin cansız olmasıdır. Çapraz iki ucunda bağlamada kullanılan kordon vardır (Pamuk, 2001: 33).

Önlük

Dikdörtgen şeklinde kareli kumaştan hazırlanmıştır. Yün ya da kıldan yapılmış bel kuşağının üzerine bağlanır. (K. K. : 3)

Mendil

Kare şeklinde olup dört köşesi balıksırtı tekniği ile işlemelidir. Mendil, kuşağın sol tarafına sıkıştırılarak sarkıtılır. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre mendil her genç kızın çeyizinin olmazsa olmazıdır. Mendil üzerindeki her işlemenin bir anlam ifade ettiği söylenmektedir (Pamuk, 2001: 33).

3.3.8.1.4. Başa Bağlananlar

Takka

Desenli pazen türü kumaştan yapılır ve üstten büzülerek kullanılmaktadır. Takka denilen bu başlığın alna gelen ön alt kısmına sık bir şekilde otuz adet 10'luk altın dizilir. Bu altın bezeme şekline "Tura" adı verilir.

Takkanın iki ucundan tutturularak çene altına ince bez bant geçirilir. Bu bantın adı ise “Sakındırak” tır. Sakındırakların üzeri ise ipek veya boncuk işlemelidir (Eren, 2001: 59).

Köydeki altınlar hakiki Osmanlı altını olup günümüzde zor bulunmaktadır. Buna rağmen köyde yaşayan kadınların çoğunun başında bu altınları görmek mümkündür. İster yeni evli olsun isterse evleneli uzun yıllar geçmiş olsun...

Askılı Tura

Yeni evlenenler takkalarının üst kısmından aşağıya doğru on -on beş sıra boncuk sarkıtırlar. Bu boncukların uç kısımlarına da 20'lik altınlar takarlar. Bu şekilde yapılan bezemeye askı denilmektedir.

Askı Tura ile birlikte kullanıldığında “Askılı Tura” adını alır. Gelinler başlarına bu şekilde takarlar. Yaklaşık bir yıl sonra da askıları çıkartırlar ve başlarında sadece tura kalır. (K. K. : 2)

Gelin kızlar bu özel başlıkları giydikten sonra bu başlığın etrafına koyu kırmızı ya da siyah renkli bir yemeniyi çepeçevre dolarlar. Üzerine de kendi elleriyle dokudukları ipek örtüyü sararlar. Bunu gündelik yaşamda bile çıkarmazlar ve kendilerine bir gurur kaynağı olan bu güzellikle yaşlanırlar (Atlas, 1997: 79). Bütün bunlar evli olduklarına bir işaret amacıyla yapılmakta olup halen de devam etmektedir.

Edinilen bilgilere göre köy kadınlarının bu altınları başlarında taşıma amacı köyden uzakta olunan bir zamanda zor durumda kalırsa bozdurulabilme şansının olmasıdır. Bu altınlar bir nevi güvencedir onlar için. Bu kadar altını başlarında taşımak güvence için de olsa günümüzde tehlike unsuru da olabilmektedir. Fakat kadınlar önlem olarak başörtüleriyle bu altın

dizilerini kapatıp olası tehlikelere karşı kendilerini koruma altına almaktadırlar. (K. K. : 3)

Çemperi

Başın tamamı yerli ipek dokumadan yapılan ve çemperi denilen bir örtüyle kapatılır. Örtünün uç kısımları kısa saçaklıdır. Çemperi'nin uç kısımları başın üstünden bağlanarak kulaklar dışarıda bırakılırsa bu tip baş bağlamaya "Çetebaşı" adı verilmektedir (Eren, 2001: 59).

Köyde ipek çemperiler kullanıldığı gibi tülbentin kenarına oya ya da boncuk işlenerek yapılmış baş bağları da kullanılmaktadır. Köydeki kadınlar ipek çemperilerini daha çok düğün, bayram gibi özel günlerde kullanmayı tercih ederken tülbent kenarına işlenerek yapılmış baş bağlarını daha çok günlük yaşantılarında kullanılmaktadır. (K. K. : 2)

Mevsim çiçeği ve bitkiler

Başa takılması gerekenler tamamlandıktan sonra başın uygun olan yerine mevsim çiçekleri, fesleğen ve zeytin dalı gibi bitkilerden oluşturulmuş bir demet hazırlanarak takılmaktadır. (K. K. : 3)

3.3.8.1.5. Ayağa Giyilenler

Çorap

Ayağa, yünden örülmüş krem rengi türünde çorap giyilmektedir.

Ayakkabı

Geleneksel olarak Siyah ve kırmızı renkte yemeni, ayakkabı olarak kıyafetlerin altına giyilmektedir (Eren, 2001: 60). Fakat günümüzde bu tip

ayakkabılar giyilmeyip yerine günlük hayatta sıkça kullanılan düztabanlı ayakkabılar giyilmektedir.

3.3.8.1.6. Boyuna Takılanlar

Köydeki kadınlar değişik tür ve renklerden yapılmış boncukların yanında boyunlarına ince kurdele veya kordon ip üzerine yerleştirilmiş farklı boyutlardaki altınlardan hazırlanan altın kolyeler de takmaktadırlar. Bu altın kolyeler beşibirlik altın, uzun ve sık bir dizi halinde oluşturulmuş eski ve yeni 20'lik altınlardır.

Önceden de bahsettiğimiz kurutulmuş karanfillerin ipe dizilmesi ile meydana gelen karanfil kolyeler de güzel kokması amacıyla köydeki kadınların boyunlarını süslemektedir. (K. K. : 11)

3.3.8.2. Erkek Giysileri

Köyde yaşayan orta yaş ve üstü erkekler, kadınların tersine geleneksel kıyafetlerini giymeyip bunların yerine günümüze uygun pantolon, ceket ve gömlek giymeyi tercih etmektedirler. Bu nedenle köyde, günlük yaşamda erkeklere özgü yöresel kıyafetlere rastlamak pek mümkün değildir. Bu çalışmamızda erkek giysileri ile ilgili bilgiler çoğunlukla Mehmet Ali Eren'in "Muğla'nın Bazı Sözlü Kültür Değerleri ve Halk Oyunları" adlı kitabından yararlanılarak verilmiştir.

3.3.8.2.1. İçe Giyilen Erkek Giysileri

Bürümcek-Yüznakma gömlek

İçe yerli dokumadan krem renginde uzun kollu ve kolları iğne oyalı, yakasız, önden yirik-düğmeli bir gömlek giyilir. Saf ipek olanına "bürümcek", ipek-iplik karışımı olanına da "yüzünakma" denilmektedir.

3.3.8.2.2. Üste Giyilen Erkek Giysileri

Cepken

En üste mavi çuha üzerine tamamen siyah kaytan veya ibrişim işli (sıvama iş) kolları açık ve arkadan sarkan, bazen de kopçaları ile camadanın kollarına tutturulan cepken giyilmektedir.

Camadan

Cepkenin altına giyilen camadan, bu yörede iki türde karşımıza çıkmaktadır. Aynı renk ve işlemede yapılmış olan (siyah kaytanla şal desen işli) bu camadanların bazılarının önü açıktır. Yani çapraz iliklenmez. Bu tür camadan kullanıldığında mutlaka içe “kavuşturma” giyilmesi gerekmektedir. Diğer türü ise mavi veya siyah çuha kumaş üzerine siyah kaytan işli, çapraz iliklenen camadanlardır. Camadanlar dar kesimli sadece göğsü örtecek kadar kısadrlar.

Kavuşturma (Delme)

Mintan üzerine kolsuz yelek türünde, çapraz iliklenen, göğsü örtecek kadar kısa olan ve önü mavi çuha üzerine sarı kaytan veya ibrişim işlemeli, sırtı ise, siyah kadife kumaş üzerine sarı veya turuncu renkte ibrişim işlemeli olan kavuşturma giyilir. Kavuşturmanın halk arasındaki adı “Delme” dir.

Topdon- Topandon

Mavi çuha kumaş üzerine ön kısımları siyah kaytan işli olan topdonların ağı, yaklaşık 2,5 metredir. Kasıktan büzülerek bağlanan bu toptonların uçurlukları ise vişne rengi kumaştan yapılmıştır. Don, alttan ancak diz kapaklarına kadar iner. Ayrıca giyildiğinde hem önden hem arkadan büzülerek bağlanır.

3.3.8.2.3. Bele Bağlanan Erkek Giysileri

Dolgu Kuşak

Beli beslemek amacıyla sarılan bir çarşaf veya uzunca kuşak türüdür.

Trablus Kuşağı

Dolgu kuşağın üzerine göğsü alt kısmından kasıklara kadar uzanan genişlikte “Kalbur Kuşak” da denilen Trablus kuşağı veya şalı sarılır. Bu kuşak renkli, desenli ve ipektendir. Bazen de bu kuşağın üzerine enli dokuma “Kolan” sarılabilir.

3.3.8.2.4. Başa Bağlananlar

Fes

Baş a narçiceği veya bordo renkte kısa veya uzun püsküllü bir fes takılır. Fes, yağlık türü bezlerle beslenir ve bunun üzerine iğne oyalı Kefiye sarılır. Püskül arkadan sarkar. Fes beslenmeyip sadece üzerine iğne oyalı ipek yazma da sarılabilir. Bu durumda, yazmanın bir ucu püskülle birlikte yandan sarkıtılır. Fes’in püskülleri kısa olursa buna “Dıngıl Koza” adı verilir.

3.3.8.2.5. Ayağa Giyilenler

Tozluk

Bacaklara mavi çuha kumaş üzerine siyah kaytan işli arkası boydan boya sık bir şekilde kopçalı olan tozluklar takılır.

Tozluk Bağı

Tozlukların düşmemesi için üst kısımlarına koza ve püskülleri dışa gelecek şekilde tozluk bağları bağlanır. Tozluk bağları, vişne renginde yerli ipek dokumadan yapılır. Uç kısımlarında ise koza ve püsküller bulunur. Püskül uçlarında da beyaz şeffaf veya sarı-pirinç küçük boncuklar takılıdır.

Tulumbacı

Ayağa yün çorap (krem rengi) giyilir. Ayakkabı türü olarak da siyah, ökçesiz “Tulumbacı” kullanılır.

Kepmen-Kayalık

Çuha tozluk kullanılmadığı zamanlar bunun yerine üzeri işlemeli meşinden yapılan ve kepmen adı verilen deri tozluklar kullanılır. Ayrıca, sadece efelerin giydiği “Kayalık” adı verilen özel işlemeli çizmeler de kullanılmıştır.

3.3.8.2.6. Erkek Aksesuar ve Malzemeleri

Silahlık

Koyu kahverengi deriden yapılır. Kat kat cepleri olan işlemeli silahlık özel kayışları ile Trablus Kuşağı'nın üzerine bağlanır. Silahlık, zeybeğin bir tür malzeme dolabıdır. Gözlerine değişik amaçlarla kullanılacak olan her türden silah ve malzeme konur.

Saldırma

Zeybeklerin kullandığı sapı kulaklı türde uzun bir bıçaktır. Bu bıçağa “Yatağan” veya “Kocabıçak” adı da verilir. Bıçağın sırt kısmı küt, iç kısmı ise

keskindir. Eğimi ise aşağıya doğrudur. Bıçak silahlık üzerine tam ortadan dengeli bir vaziyette takılır. Eğimin aşağıya olması silahlık üzerinden çekme kolaylığı sağlar.

Yağlık

İpek kumaş üzerine tel işleme ile yapılır. Yağlıklar, silahların yanına takılır.

Köstek

Tamamen gümüşten olan köstekler iki çeşittir. Biri boyundan geçen ve mineli klipsi ile ortadan tutturulan Arnavut türü; diğeri ise, omuzdan kopçalanın uçları tokurgaçlı Girit türüdür. Saat aksesuarı olarak kullanılır. Bu yörede daha çok Arnavut türü kullanılmaktadır.

Hamayıl-Pazubant-Musaflık

Hamayıl boyna, pazubant kola, musaflık ise omuza takılmaktadır. Üçü bir arada kullanılmamaktadır. Hamayıl ve pazubantlar gümüşten, musaflık ise işlemeli deriden yapılmıştır. İçlerine musaf ve değişik dualar yazılarak konur.

Maşa

Silahlığın yanında aşağıya sarkıtılan, ucu çatal olan bir demir çubuktur. Maşa, zeybeğin kendi silahlarını bilemesi ve hasmının silahlarını köreltmesi için kullanılmıştır.

Tabanca, fişeklik (Kargılık), gümüş hançer veya koltuk altı bıçağı, iki okka ağırlığında yapağı, kav, çakmak taşı, kehribar ağızlık, gümüş tütün tabakası ve kehribar tespih de yöredeki geleneksel erkek giysilerinin diğer aksesuar ve malzemelerindendir.

Yukarıda bahsedilen geleneksel kıyafetler, köy kadınlarınca günümüzde giyilmektedir. Erkekler ise bu kıyafetleri giymek yerine günümüz giyim tarzını benimsemiştir. Köydeki erkekler ancak özel günlerde bu geleneksel kıyafetleri temsili olarak giymektedirler.

Köyün orta yaş grubu, eski ile yeniye birleştirirken genç kesimin çoğu modern giyim tarzını benimsemiştir. Ancak okula gitmeyen genç kızlar kimi zaman büyükleri gibi bu geleneksel kıyafetleri tercih edebilmektedir. Fakat bu genç kız sayısı köyün çok az bir kesimini kapsamaktadır.

SONUÇ

Bu araştırmada Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün toplumsal ve kültürel yapısı ortaya konarak bir durum tespiti yapılmıştır. Aynı zamanda geleneksel toplum yapısından modern toplum yapısına geçişte yaşanan değişimlerden Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün ne oranda etkilendiği araştırılmıştır.

Araştırmamızın sonucunda köyün, çağımızın hızlı toplumsal değişimi içinde karakterini yitiren birçok Anadolu köyüne göre tarihi ve kültürel kimliğini koruduğu tespit edilmiştir. Köyün kökeninin Orta Asya'dan göçen Yöröklere dayandığı düşünölünce köydeki her türlü folklorik değerin bozulmamış olduğunu görmek mümkündür. Çünkü Yörökler, geleneklerine, örf ve âdetlerine çok fazla bağılı olan topluluklardır. Bunun dışında köyün dış göç almaması, ekonomik durumunun iyi olması gibi nedenlerle de köy halkı, yerel kültürünü koruyabilmiştir. Böyle olunca geçmişten gelen inançları ve yaşama biçimini Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde hala daha görmek mümkündür.

Günümüzde çoğu köyün kapalı bir toplum halinden çıkarak dış dünyaya açılması, köyün sosyal yapısında ve değerkler sisteminde değışkmler meydana getirmektedir. İncelememizi yaptığımız Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün kültür turizmine açılmasıyla köyde değışkmler yaşansa da köydeki ana öğeler varlığını sürdürmeye devam etmektedir.

Köy halkı yöresel örf ve âdetlerini hala aslına uygun olarak yerine getirmektedir. Köyün dört- beş gün süren düğünlerinin eksiksiz uygulanıyor olması, sünnet düğünlerinin yapılması, asker uğurlaması sırasında yapılan uygulamalar, köy kadınlarının geleneksel kıyafetlerini özel günlerde de olsa giyiyor olmaları geleneklerin yaşatıldığına dair en güzel örneklerdir.

Çalışmamızda köyün kültürel yapısının yanında, toplumsal yapısına da yer verilmiştir. Köyün nüfus özellikleri, ekonomisi, eğitimi, sosyal, siyasi ve dini hayatı gibi pek çok konuya çalışmamızda değinilmiştir.

Görüldüğü gibi çalışmamızın ana ve alt konuları toplumsal yapının önemli öğelerini oluşturmaktadır. Araştırma sırasında elde edilen değerler, toplum hayatının önemli tepe noktalarını oluşturmaktadır. Sözlü kültürü oluşturan bu değerler sistemi, bir yanıyla Çomak Dağ Kızılağaç köy halkının karakteristik özelliğini verirken, diğer taraftan da Türk insanının kültürel belleği hakkında bizleri aydınlatmaktadır.

Bu sebeple geleneklerin belirlendiği tezlerin, monografik çalışmaların çağımızda modernleşmeyle birlikte unutulmaya başlayan değerleri su yüzüne çıkarmaya çalışmasını dikkate alarak bu tip alan çalışmalarına daha fazla ağırlık vermemiz gerekmektedir.

Çalışmamızda toplumsal değişme içerisinde geçmişten günümüze kadar gelen süreçte incelemeye çalıştığımız Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün sözlü kültür ürünlerini, köyün gelenekselleşme ve modernleşme arasında kalan toplumsal yapısı içerisinde vermeye çalıştık. Bu Yörük köyünü gerek çağdaş insanları, gerekse köyün insanların sahip oldukları geleneksel yaşayışlarıyla fark ettirdiğimi umuyorum.

KAYNAKÇA

- AKAR, Ali; **Çeşitli Yörelere Alınan Örnek Metinlerle Muğla Ağzı**, Muğla, Muğla Üniversitesi Yay., 2002
- AKAR, Ali; “Muğla ve Yöresi Ağızlarında Şimdiki Zaman Biçimleri”, **Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 4, Bahar 2001, s. 1–10
- AKARCA, Turhan; “Milas’tan Derlenen Bazı Evcil Hayvanları Konu Edinen Atasözleri”, **Muğlaname**, Haz. Ali Abbas Çınar, Muğla\ İzmir, Berke Ofset, 2006, s. 83–84
- AKMAN, Ayşe; “Muğla İli’nin Bazı Yerlerinde Evlenme- Düğün Gelenekleri”, **Muğla Kitabı**, Haz. Ali Abbas Çınar, İzmir Print Ofset, 2004, s. 213–239
- AYTAÇ, Ömer; **Sosyoloji/ Bir Giriş Denemesi**, Elazığ, Üniversite Kitabevi, 2002
- BORATAV, Pertev Naili; **Türk Halk Bilimi II \ 100 Soruda Türk Folkloru**, İstanbul, Gerçek Yay., 1994
- CAFEROĞLU, Ahmet; “Muğla Ağzı”, **TDAY- Belleten 1962**, Ankara, 1963, s.107–130
- ÇEÇEN, Birsen; **Muğla’nın Geleneksel Lezzetleri**, Muğla, Muğla Valiliği Yay., 2007
- ÇINAR, Ali Abbas; **Muğla Kitabı**, İzmir Print Ofset, 2004
- ÇINAR, Ali Abbas; **Muğla ve Çevresi Sözlü Kültürü ve Toplumsal Değerleri**, Muğla, Muğla Belediyesi Yay., Ocak 2007
- ÇINAR, Ali Abbas; **Muğlaname**, İzmir, Berke Ofset, 2006
- ÇOLAK, Melek; **Muğla’da Eğitim**, Muğla, Muğla ve hizmet Vakfı Yay., 2001
- DEMİR, Gülsen, ÜNAL, Serdar; **Ege’de Bir Köy Çomakdağ Kızılağaç Üzerine Sosyal ve Kültürel Bir Değerlendirme**, Aydın, Milas Kaymakamlığı Kültür Yayınları, 2005
- DENİZ, Bekir; “Milas Halıları”, **Bilim Birlik Başarı Dergisi** (Yaşar Holding Özel Yayını), Sayı 49, s. 13–20

- DOĞAN, M. Sait; “Tarihsel Gelişim Sürecinde Yörükler”, **Anadolu’da Yörükler/ Tarihi ve Sosyolojik İncelemeler**, Ed. Hayati Beşirli, İbrahim Erdal, Ankara, 2007, s. 78-92
- DURDU, Aydın, DURDU, Bircan; “Geçmişten Günümüze Ölüm Âdetleri ve Kemaliye Köyü’nde Ölüm”, **Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1997**, Ankara, Kültür Bakanlığı Yay., 1998, s. 47-102
- ERAYDIN, Selçuk; **Tasavvuf ve Tarikatlar**, İstanbul, M.Ü. İlahiyat Vakfı Yay., 2001
- ERCİLASUN, Ahmet Bican; “Muğla Ağzında Kullanılan Bir Şimdiki Zaman Şekli”, **Şükrü Elçin Armağanı**, Hacettepe Üniversitesi Yay., Ankara, 1983, s. 261-262
- ERDEM, M. , AKMAN, Y.; **Eğitim Psikolojisi**, Ankara, Arkadaş Kitabevi, 1997
- ERDENTUĞ, Nermin, **Hal Köyünün Etnolojik Tetkiki**, Ankara, Ankara Üniv. Eğitim Fakültesi Yay., No.48, 3.bs. , 1975
- EREN, Mehmet Ali; **Öyküleriyle Muğla Türküleri**, İzmir, Aymar Yayıncılık, 2003
- EREN, Mehmet Ali; **Muğla’nın Bazı Sözlü Kültür Değerleri ve Halk Oyunları**, İzmir, Muğla Valiliği Yayınları, 2001
- ERKAN, Hüsnü; **Ekonomi Sosyolojisi**, İzmir, Dokuz Eylül Üniversitesi, 1995
- EROĞLU, Zekai; **Muğla Tarihi**, İzmir, Marifet Basımevi, 1939
- ERÖZ, Mehmet; **Yörükler**, İstanbul, Türk Dünyası Araştırmaları Vakfı Yayınları, 1991
- GELEKÇİ, Cahit; “Konar-Göçer Sarıkeçili Yörükleri”, **Son Konar-Göçerlerin (Sarıkeçili Yörüklerinin) Sosyo-Kültürel Yapısı**, Editörler: M. Cihat Özönder, Erdal Aksoy, Gökhan V. Köktürk, Hacettepe Üniversitesi Yayınları, 2006, s.157
- GÖKÇE, Birsan; “Aile Tipleri Üzerine Bir İnceleme”, **Hacettepe Sosyal ve Beşeri Bilimler Dergisi**, cilt 8, sayı 1-2, Ankara, Mart- Ekim, 1976
- GÖKÇE, Birsan; **Türkiye’nin Toplumsal Yapısı ve Toplumsal Kurumlar**, Ankara, Savaş Yayınevi, 1996
- GÜÇBİLMEZ, Erdoğan; **Yenimahalle ve Kayadibi Karşılaştırmalı Bir Köy Araştırması**, Ankara, A.Ü. SBF Yay., No. 372, Sevinç Matbaası, 1972

- GÜLHAN, Mehmet; “Kavaklıdere Ağzı”, **Kavaklıdere Demeç Gazetesi**, 20 Şubat 2009, s. 2
- GÜVEN, Sami; **Toplumbilim**, Bursa, Ezgi Kitabevi, 1999
- GÜVENÇ, Bozkurt; **İnsan ve Kültür**, İstanbul, 3. bs., Remzi Yayınevi, 1979
- HALICI, Nevin; “Anadolu Mutfağı”, **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Mifad Yay., Ankara, 1983, s.133-139
- HALICI, Nevin; **Ege Bölgesi Yemekleri**, Ankara, Konya Kültür ve Turizm Vakfı Yayınları, 1981
- HANÇERLİOĞLU, Orhan; **Toplumbilim Sözlüğü**, İstanbul, Remzi Kitabevi, 1996
- Haz. Komisyon, **Türkçe Sözlük**, cilt 2. , Türk Dil Kurumu Yay., Ankara, 1998
- HIZ, Koşar; **Sosyolojik Açıdan Kötekli Köyü Sosyo-Kültürel ve Ekonomik Değişimin Araştırılması**, Muğla, Muğla Üniversitesi Yay., 2002
- KAYA, Doğan; “Muğla Türküleri”, İstanbul, **Halkbilimi Araştırmaları**, Kitabevi Yay., 2002, s.45
- KINACI, Seçil; **Muğla Türküleri**, Lisans Tezi, Ankara, 2005, 213 sayfa
- KIVRAK, Ramazan; **Yörük Obalarımız**, Fethiye, Çetin Veb Ofset, 2008
- KOCA, Salim; **Türk Kültürünün Temelleri**, cilt II, Ankara, Odes Kültür Yay., 2003
- KOZ, M. Sabri; **Yemek Kitabı**, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2002
- OĞHAN, Şehriban, “Türklerin Hayat Üçgeni Doğum- Düğün- Ölüm”, **Hürriyet Gazetesi**, 13 Ekim 2007, s.4
- OĞUZ, Tarcın; “Yatağan’da Hayatın Geçiş Dönemlerine Yönelik Uygulama ve İnanmalar”, **Muğla Kitabı**, Haz. Ali Abbas Çınar, İzmir Print Ofset, 2004, s. 281-292
- OĞUZ, M. Öcal; **Türk Dünyası Halk Biliminde Yöntem Sorunları**, Ankara, Akçağ Yay., 2000
- OĞUZ, M. Öcal; **Halkbiliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar**, Ankara, Milli Folklor Yay., 2003

- ÖGEL, M. Bahaeddin; **Türk Kültür Tarihine Giriş**, cilt III , Ankara, Kültür Bakanlığı Yay., 1991
- ÖGEL, M. Bahaeddin; **Türk Kültür Tarihine Giriş**, cilt IV, Ankara, Kültür Bakanlığı Yay., 1991
- ÖGEL, M. Bahaeddin; **Türk Kültür Tarihine Giriş**, cilt V, Ankara, Kültür Bakanlığı Yay., 1991
- ÖZANKAYA, Özer; **Toplumbilim**, İstanbul, Cem Yayınevi, 1976
- ÖZHAN, Mevlüt; “Muğla İlinde Oynanan Dramatik Köy Seyirlik Oyunları ve Çocuk Oyunlarından Örnekler”, **Muğla Kitabı**, Haz. Ali Abbas Çınar, İzmir, Print Ofset, 2004, s. 359-375
- ÖZKALP, Enver; **Sosyolojiye Giriş**, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yay., 1992
- ÖZKUL, Osman; “Karakeçili Aşireti Hakkında Yapılmış Bir Çalışma”, **Anadolu’da Yörükler (Tarihi ve Sosyolojik İncelemeler)**, Editör: Hayati Beşirli- İbrahim Erdal, Ankara, Phoenix Yay., 2007, s. 216-230
- PAMUK, Beyhan, **Muğla İli Milas İlçesi Çomak Dağ Köyleri Geleneksel Kadın Giysileri Ve Çağdaş Tasarımlar**, Sanatta Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniv. , Ankara, 2001, 239 sayfa
- PINAR, Halil İbrahim; **Çomakdağ Kızılağaç Köyü Monografisi**, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniv., Muğla, Mayıs, 2005, 181 sayfa
- SAYIN, Önal; **Aile Sosyolojisi, Ailenin Toplumdaki Yeri**, İzmir, Ege Üniv. Basımevi, 1990
- SEYİRCİ, Musa, “Fethiye ve Batı Akdeniz’de Yörükler”, **Muğlaname**, Haz. Ali Abbas Çınar, İzmir, Berke Ofset, 2006, s.123-128
- SOYSAL, Sahrap, ; “Bir Yemek Masalı”, **Hürriyet Gazetesi Kelebek Eki**, 12 Ocak 2009, s.6
- TAŞKIRAN, Bilgi; **Sosyal, Siyasal ve Ekonomik Yönüyle Milas (1923- 1960)**, Milas, Milas Belediyesi Kültür Yayınları, No.3, 2004

TUNÇBİLEK, Necdet; **Türkiye İskân Coğrafyası, Kır İskân (Köy Altı İskân Şekilleri)**, İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi Yayınları 1283, Coğrafya Enstitüsü Yayınları No. 49, İstanbul, 1967

TÜRKDOĞAN, Orhan; **Türkiye’de Köy Sosyolojisinin Temel Sorunları**, İstanbul, Dede Korkut Yayınları, 1977

UYGUR, Yiğit; “Çomakdağ Kültürü Yaşatıyor”, **Bodrum Bülteni**, yıl: 12, sayı 118, Kasım 2005, s.22

UYKUCU, Ekrem; **Muğla Tarihi**, İstanbul, Gümüş Basımevi, 1983

YAYIN KURULU, **Larousse**, Büyük Sözlük ve Ansiklopedi, “Yörükler Maddesi”, İstanbul, Cilt 24, 1986

YILDIZ, Mehtap, GÖKALP, Kurtuluş; “Otantik ve Özgün Çomakdağ”, **Skylife Turkish Airlines**, Eylül /September, 2004, s.74

YILDIZ, Mehtap; “Milas’ta Köy Düğünü”, **TÜRSAB Dergisi**, Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği, Ağustos\ August, 2004, s.28

YILMAZ, Anıl;” Milas’ta Türk Döneminin Başlangıcı ve Sanatı”, **Muğla Kitabı**, Haz. Ali Abbas Çınar, İzmir, Print Ofset, 2004, s. 65-69

KAYNAK KİŞİ LİSTESİ

- K. K. 1. Mehmet ALKAYA, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, 1935 doğumlu, çiftçi
- K. K. 2. Halime AKAR, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı
- K. K. 3. Dudu ALKAYA, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı
- K. K. 4. Ali DEMİREL, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, 1935 doğumlu, çiftçi
- K. K. 5. Öznur YAVUZ, Çomak Dağ İkiztaş Köyü, 1983 doğumlu, ev hanımı
- K. K. 6. Mehmet Ali YELLİCE, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, 1927 doğumlu
- K. K. 7. Ali ÜSKÜDAR, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, köy muhtarı
- K. K. 8. Ramazan AKAR, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, çiftçi
- K. K. 9. Ayşe KARABIYIK, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, 1961 doğumlu, ev hanımı
- K. K. 10. Hatice ATEŞOĞLU, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı
- K. K. 11. Fatmana DEMİREL, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı
- K. K. 12. Mehmet ÇEMREK, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, 1933 doğumlu, taş yapı binalarının baş ustası
- K. K. 13. Hayriye ÜSKÜDAR, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı
- K. K. 14. Akile ERTUĞRUL, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, ev hanımı

EKLER

EK I: SÖZLÜK

Ağrıvatı	: Ağrıyor
Aha	: Şu
An	: İki tarla arasındaki sınır
Apalamak	: Emeklemek
Aşam	: Akşam
Avkulamak	: Ufalamak
Ayran kovanı	: Yoğurdun dövülerek yağından ayrıldığı ahşap silindirik kap, yayık maksatlı kullanılır
Badılcan	: Patlıcan
Baka	: Bakmak
Balkon	: Geçmişte ormanlık yere verilen ad
Barabar	: Beraber
Baya	: Epey
Bazar	: Pazar
Bene	: Bana
Bıza	: Buzağ
Bidene	: Bir tane
Billur	: Bardak
Biryon	: Bir kere
Boça	: Bohça
Böce	: Böcek
Böle	: Böyle
Böyük	: Büyük
Bulumeç	: Üzüm şırası deli ağda oluncaya kadar kaynatılıp içine un ve su karışımı eklenerek yapılan tatlı

Buya	: Buraya
Buyde	: Buğday
Buymak	: Donacak kadar üşümek
Cavur	: Gavur
Cibi	: Cıvcıv
Cuvara	: Sigara
Çeviriyor	: Çeviriyor
Çilbir	: Eşeğin yularının takıldığı ip
Çilevatı	: Çiliyor
Çocuk bulmak	: Çocuk sahibi olmak
Çövdürme	: İdrar yapmak
Dabannam	: Tabanlarım
Dalfan	: Isırgan otu
Darı	: Mısır
Daş	: Taş
Daşınan	: Taşla
Dayak vurmak	: Dayak atmak, desteklemek
Degidi	: Seni gidi
Dene	: Tane
Deye	: Diye
Deyoru	: Diyor
Deze	: Teyze
Dıgguk kuşu	: Guguk kuşu
Dığan	: Bakırdan yapılmış tek saplı kap (tava)
Dıka	: Tıpa
Dıngırdemek	: Boş boş konuşmak
Dibek	: Taştan veya ağaçtan yapılmış büyük havan
Dirhem	: Osmanlı ağırlık ölçüsü
Diyesi	: Deyince

Doktur	: Doktor
Dolduren	: Doldurayım
Donuz	: Domuz
Döndüreç	: Sac üstünde bir şey pişirirken döndürmeye yarayan yassı tahta
Durcen	: Duracağım
Dürü	: Düğünden sonra yakın akrabalara bohça içinde götürülen hediye
Dürük kalmak	: Dürülü kalmak
Dutmak	: Tutmak
Duvak	: Gerdek gecesinin ertesi günü erkek evinde kadınlar arasında yapılan eğlence
Duyası	: Duyunca
Düve	: Genç dişi sığır
Duz	: Tuz
Edivemek	: Yapıvermek
Ekmeg mendili	: Pişmiş ekmeklerin içine konduğu bez
Emme	: Ama, fakat
En gel	: İn gel
En gücü	: Eninde sonunda
Erezillik	: Rezillik
Eşileme	: Ekşileme
Fatmecik	: Yusufçuk kuşunun dişisi
Furmak	: Vurmak
Gaçmaz	: Kaçmaz
Gaga	: Karga
Galam	: Kalayım
Galan	: Kalan
Ganad	: Kanat
Gara	: Kara, siyah

Gardeş	: Kardeş
Gari	: Artık
Gaşıık	: Kaşıık
Gatır	: Katır
Gazan	: Kazan
Geymek	: Giymek
Gidbarın	: Gidiyorum
Gidişmek	: Kaşınmak
Goca garı	: Yaşlı kadın
Goca gavak	: Koca kavak
Goyman	: Koymam
Göynek	: Gömlek
Gün aşmak	: Gece olmak
Gürleyik	: İçine peynir basılan üç saplı toprak testi
Güver	: Küçük soğan
Hanay	: Oda
Hapaz	: Ekmeği sacda çevirmeye yarayan ahşap mutfak aleti
Havkırmak	: Havlamak
Hordan	: Şuradan
Höyle	: Şöyle
Hu	: Şu
Hurmak	: Vurmak
İrbık	: İbrik
İscak	: Sıcak
İsıran	: Sac üstünde pişirilen bir şeyi döndürmeye yarayan demir mutfak aleti
İlen	: Leğen
İş kesmek	: Eziyet etmek
İtek	: Hamurun içinde açıldığı kıldan ya da yünden dokunmuş bez

Kakalamak	: İttirmek
Kanık	: Sûrahi
Karankı	: Karanlık
Karankılık	: Karanlık olmak
Katmak	: Koymak
Kaynatma	: Kazanın küçüğü tencerenin büyüğü kulpsuz bakır kap
Kırkın	: Keçi veya koyunun tüyünü kesmeye yarayan makasa benzer alet
Konupduru	: Yerinde duruyor
Köpen	: Köpeğin
Kuyruklu	: Akrep
Küynar	: Fıstık çamı
Mağbeyn	: Musandıranın diğer adı
Maya	: Dişi deve
Maymın	: Maymun
Mekdaplı	: Mektepli
Melik	: Saç örgüsü
Menengiç	: Çitlembik
Mola	: Muğla
Mortar	: El yüz yıkamak için kullanılan oval derin taş şimdiki kullanım alanı ise dibek taşıdır
Musandıra	: Kiler amaçlı kullanılan oda
Naha	: Nasıl
Nana	: Nane
Odun etmek	: Yakmak için odun kesmek
Oklaç	: Oklava
Okuntu	: Davetiye
Olcene	: Olacağına
Ora	: Oraya

ÖlÜkgiderin	: Ölüyorum, yorgunluk ifadesi
Önlük	: Sofa
Öte bakmak	: İleriye bakmak
Payam	: Badem
Pusat	: Giysi
Sakırdamak	: Titremek
Sarma	: Hayvan gübresi
Şavk	: Işık
Sevibatırın	: Seviyorum
Selvi	: Servi
Susulamak	: Susamak
Şingıramak	: Şingırdamak
Tarna	: Tarhana
Taşınıyoru	: Taşınıyor
Tenhal/ Tenhel	: Defne
Teze	: Taze
Tüngümek	: Hoplamak, atlamak
Ünnemek	: Seslenmek
Varıyola	: Varıyorlar
Yamugunu	: Tersini
Yargın	: Sırtın boyna yakın yeri
Yarma	: İri öğütülmüş mısır, buğday, arpa, çavdar gibi yiyeceklerin karışımı, hayvan yemi
Yastıgeç	: Üzerinde hamur açılan saplı düz tahta
Yatırası	: Yatırınca
Yayık	: Yoğurdun içinde dövüldüğü ya da çalkalandığı deriden yapılmış torba
Yunmak	: Yıkanmak
Yunmaklık	: Ahşap dolap görünümlü banyo yapma yeri

Yazme	: Yazma
Yumag	: Yumak
Zapıramak	: Sesli ve hızlı koşmak
Zincir	: Zincir
Zopa	: Sopa
Zopaynan	: Sopayla

EK II: RESİMLER



Resim 1. Köye giriş



Resim 2. Köy meydanında bulunan ve köyü kısaca tanıtan yazı



Resim 3. Köyün çevresinden bir manzara



Resim 4. Köyden genel bir görünüş



Resim 5. Köyden bir sokak



Resim 6. Köyden bir görünüş



Resim 7. Köyden bir görüntü



Resim 8. Köy meydanındaki kahve



Resim 9. Köydeki caminin minareleri



Resim 10. Köy meydanında bulunan misafir tuvaleti (Pınar, 2005)



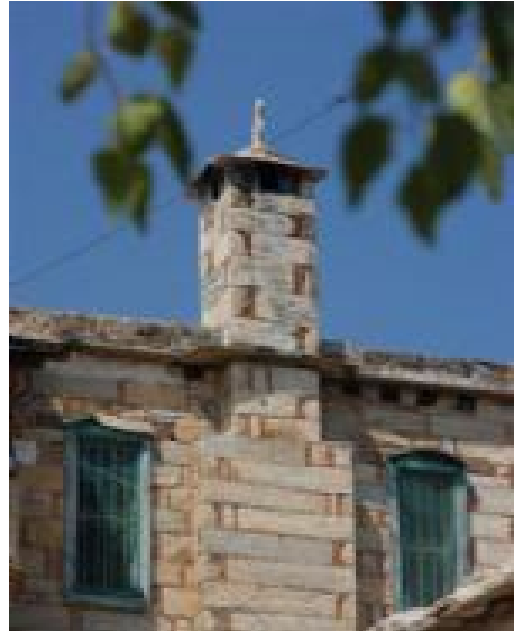
Resim 11. Köydeki tipik taş yapılardan biri



Resim 12. Karakteristik taş yapılardan bir örnek



Resim 13. Evi dış tehlikelerden korumak amaçlı yapılmış yerden oldukça yüksek, giriş çıkışların seyyar bir merdivenle sağlandığı taş bir ev



Resim 14. Kayrak baca (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 15. Köy evlerinden bir görüntü



Resim 16. Köydeki evlerden biri



Resim 17. Kayrak baca



Resim 18. İki çekişli olarak yapılmış köyün yüksek bacası



Resim 19. Kayrak baca (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 20. Ahşap dolap görünümünde yapılmış olan banyonun kapısı



Resim 21. Köydeki eski evlerin sütunlarında bulunan ahşapların üzerine yapılmış oymacılığın bir örneği



Resim 22. Ev içinden bir görüntü



Resim 23. Odayı çevreleyen sergenden bir görüntü



Resim 24. Ev içi tavan süslemelerine bir örnek



Resim 25. İşlemeli oda kapısı. Kapı üzerinde bulunan silah resmi mertliği ve dürüstlüğü simgelerken, selvi şekli sonsuzluğu ifade eder



Resim 26. Ahşap işlemeciliği ve boyamacılığının mükemmel şekilde kullanıldığı tek odalı eski köy evlerinden birisi



Resim 27. Yüklük ve süslemeli dolap



Resim 28. Eski bir sandık üzerinde yörük kilimleri yan tarafta da büyükçe bir sini



Resim 29. Ocaklık



Resim 30. Bebek beşiği



Resim 31. Köydeki eski taş bir yapının pencereleri



Resim 32. Ahşap süslemeciliğinin sıkça kullanıldığı taştan yapılmış eski bir köy evi



Resim 33. Köydeki kadınlardan bir görüntü



Resim 34. Karakteristik baş bezemeli köy kadınları



Resim 35. Büyükanne ve torunu



Resim 36. Zeybek oynayan çocuklar



Resim 37. Zeybek oynayan büyükler (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 38. Köydeki dayanışmanın güzel bir örneği, düğün imecesi



Resim 39. Düğün yemeklerinin yapımına yardımcı olan köylü kadınları



Resim 40. Kazanlarda pişen düğün yemekleri



Resim 41. Düğünlerin vazgeçilmez yemeği keşkek



Resim 42. Keşkek için pişirilen buğday



Resim 43. Kuru fasulye yemeği



Resim 44. Nohut yemeği



Resim 45. Köyün düğün yemekleri



Resim 46. Erkek evinde kurulan düğün sofrası



Resim 47. Düğün ambarı



Resim 48. Dibekten gelen düğün topluluğu



Resim 49. Dibekte dövülmüş buğdayın yüklendiği katır



Resim 50. Bayraktarın damadın evine dikmiş olduğu bayrak



Resim 51. Hamam gezmesi sırasında ilk gidilen yer Akyol



Resim 52. Hamam gezmesinin gerçekleşeceği ikinci yere doğru yürüyen topluluk



Resim 53. Hamam gezmesinin en son yapıldığı yer olan göl



Resim 54. Düğünün birinci günü erkek evinde verilen yemek



Resim 55. Oğlan evinde verilen yemek sırasında damat oynatma



Resim 56. Düğünün ikinci günü kız evinde misafirlere verilen yemekten bir görüntü



Resim 57. Çengilerle düğün



Resim 58. Oğlan tarafının kız evine alınanları vermek için çengilerle gelişi



Resim 59. Gelinin kaynanası, damadın yengeleri geline alınanları teslim etmek için getirilenlerin başında beklerken



Resim 60. Damadın yengesi belindeki kırmızı kemerin içinde geline takılacak altınlarla muhtarın gelmesini beklerken



Resim 61. Oğlan evinden kız evine getirilen helva tenekeleri



Resim 62. Oğlan evinden kız tarafına getirilen erezler



Resim 63. Gelinin dayısının getirilen çerez ve helvaları geline tattırmaya hazırlandığı an



Resim 64. Gelinin getirilenleri tadarak, getirilenleri beğenip beğenmemesine göre evliliğin olup olamayacağına usulen karar verildiği an



Resim 65. Muhtar eşliğinde geline verilecek olan takıların sayılması



Resim 66. Muhtarın altınları teker teker sayarak eksik olup olmadığına baktığı an



Resim 67. Altınların ve geline alınan diğer eşyaların muhtar tarafından kızın annesine teslim edilişi



Resim 68. Altınları takılmış olan gelin



Resim 69. Düğünün ikinci gününde gelin



Resim 70. Şeker Paralama (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 71. Köyde görülen geleneksel kadın giyim kuşamı



Resim 72. Yaneş don



Resim 73. Eski bir gelinlik



Resim 74. İe giyilen ipekli gömleğin kol kısmından bir görüntü (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 75. Efe kıyafetinin  nden görünüşü



Resim 76. Efe kıyafetinin arkadan görünüşü



Resim 77. Efelerin bellerine taktıkları silahlık



Resim 78. Zeybek fesi



Resim 79. Karakteristik baş bezemeli köy kadını (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 80. Köyün geleneksel kıyafetleri
(Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 81. Köyün yöresel kıyafeti



Resim 82. Bir haftalık gelin



Resim 83. Köyde ipekböcekçiliği ile uğraşan en yaşlı kişi



Resim 84. İpeğin iplik halinde bükülmesi



Resim 85. İpeğin tezgâhta kumaş haline getirilişi (Milas Kaymakamlığı Yayını)



Resim 86. Köyde yapılan el işi nazarlıklar



Resim 87. Köydeki kadınlarca yapılan bileklikler



Resim 88. Köyde yapılan bebekler



Resim 89. Köyde yapılan bebekler



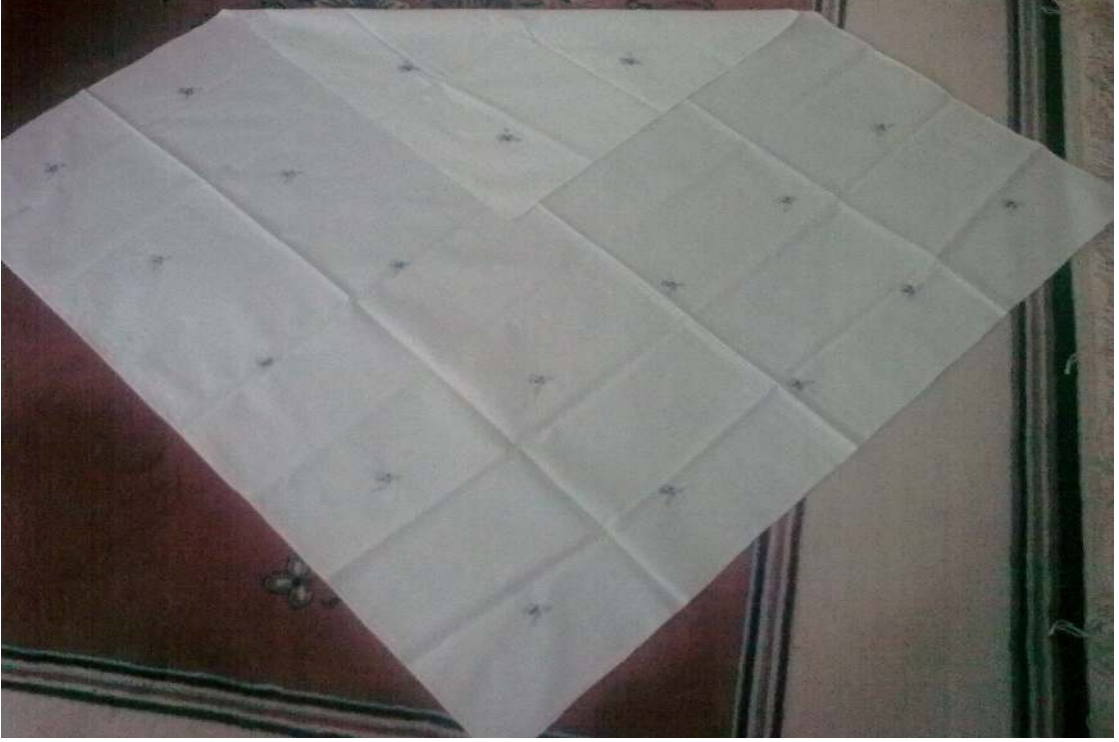
Resim 90. Askere giden kişiye babası tarafından takılan para kemeri



Resim 91. Köy meydanında asker uğurlama (Pınar, 2005: 160)



Resim 92. Kundaklanmış bebek



Resim 93. Kundak Bezi



Resim 94. Bebek Mendilleri



Resim 95. Pekmez yapımı



Resim 96. Pekmez yapımı



Resim 97. Muğla saraylısı



Resim 98. Otlı sac böreği



Resim 99. Sılcın / tilkişen otu yemeği



Resim 100. Etli nohut yemeği



Resim 101. Muğla tarhana çorbası



Resim 102. Kurutulmuş biber- patlıcan



Resim 103. Pekmez, zeytinyağı



Resim 104. Ev ekmeği



Resim 105. Çökelek



Resim 106. Tereyağı



Resim 107. Siyah zeytin ve zeytinyağı



Resim 108. Tarhana



Resim 109. Arapsaçı ya da diğer adıyla sıra otu



Resim 110. Kazayağı otu



Resim 111. Ebegümece otu



Resim 112. Halk ilaçları



Resim 113. Halk hekimliğine ait otlar



Resim 114. Halk hekimliğine ait otlar



Resim 115. Halk hekimliğine ait otlar



Resim 116. Yolda bulunan delik taşlar yerde bırakılmayıp toplanır ve nazar değmemesi için eve asılır



Resim 117. Yoğurt dövme kovanı



Resim 118. Yastıgeç



Resim 119. Kırkın



Resim 120. Keletir / küfe



Resim 121. Değirmen taşı



Resim 122. Toprak sac



Resim 123. Sergen üzerinde bulunan ahşap kile ve sepet



Resim 124. Testi

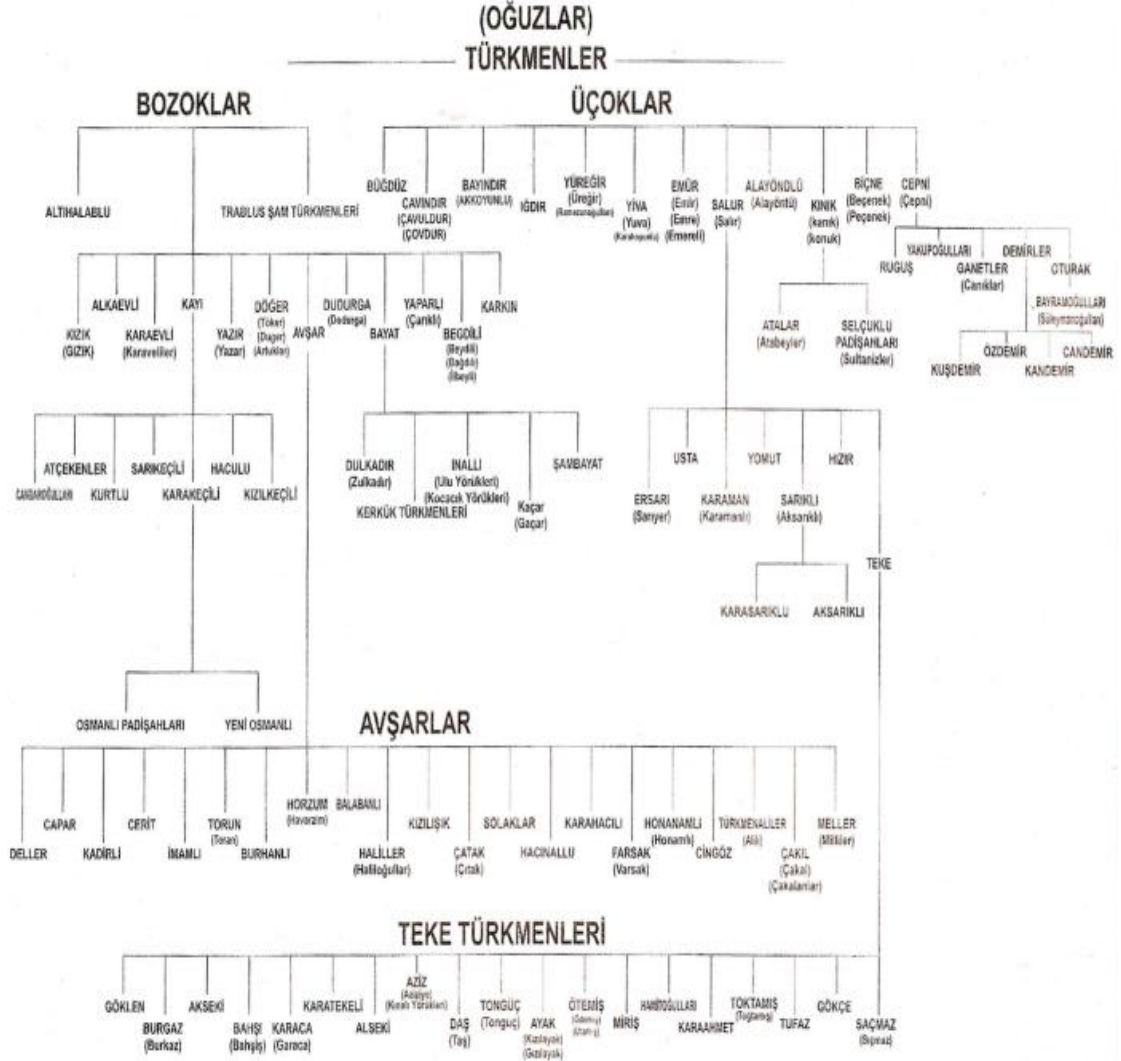


Resim 125. Köy meydanında bulunan dibek taşı. Önceleri mortar adıyla anılan ve el yüz yıkamaya yarayan bu taş şimdilerde dibek olarak kullanılmaktadır



Harita 2: Çomak Dağ Yöresi (Milas Kaymakamlığı Yayınları)

Tablo 36. Yörüklerin Soy Kütüğü (www.yoruklerdernegi.org)



EK IV: ANKET SORU KÂĞIDI ÖRNEĞİ

ÇOMAK DAĞ KIZILAĞAÇ KÖYÜ'NÜN ANKET SORULARI

Bu araştırma Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı bölümü yüksek lisans tezi olarak hazırlanmıştır. Amacımız Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün monografik incelemesini yaparak köyün ekonomik etkinlikleri, aile yapısı, eğitim durumu, gelenek ve görenekleri, dini tutumları, çevreyle olan ilişki durumu vb. konular üzerinde durarak köyün yapısının anlaşılmasına ve geleneksel kültürünün ortaya çıkartılmasına çalışmaktır.

Anketimizi cevapladığınız için teşekkür ederim.

Uygulama Tarihi: / 07 / 2007

Numarası :

Anket

1. Cinsiyetiniz ?

A) Kadın B) Erkek

2. Yaşınız ?

A) 30/34 B) 35/39 C) 40/44 D) 45/49 E) 50/54 F) 55/59 G) 60 yaş ve üstü

3. Mesleğiniz ?

A) Çiftçi B) Şoför C) Öğretmen

4. Medeni durumunuz

A) Evli B) Bekar

5. Öğrenim durumu;

	Sizin	Eşinizin
A) Okur yazar değil		
B) Okur yazar		
C) İlkokul mezunu		
D) Ortaokul mezunu		
E) Lise ve dengi		
F) Üniversite		

6. Çocuk sayısı;

A) 1 B) 2 C) 3 D) 4 E) 5 F) 6

7. Tek çocuğunuz olsa cinsiyetinin ne olmasını isterdiniz?

A) Kız B) Erkek C) Allah hangisini verirse

8. İnsan isteğinden çok çocuk yapmamak için tedbir almalı mıdır?

A) Evet B) Hayır C) Fikrim yok D) Diğer.....

9. Çocuklarınızın terbiye ve davranışlarından birinci derecede kim sorumludur?

A) Anne B) Baba C) Okul D) Birlikte E) Aile büyükleriyle

10. 18 yaşın altında çocuklarınızdan okula gitmeyen var mı?

A) Evet B) Hayır

11.Yalnız bir çocuğunuzu okutmaya gücünüz yetse hangisini okutursunuz?

A) Erkek çocuğumu B) Kız çocuğumu C) Hangisi daha başarılı ise

12. Ailenizde okuyan çocuğunuz varsa nereye kadar okudu?

	Kız	Erkek
A) İlkokul		
B) Orta okul		
C) Lise		
D) Üniversite		

13. Çocuklarınızın hangi mesleği seçmelerini istersiniz?

- | | | |
|-------------------|---------------------------|-------------|
| A) Baba mesleğini | B) Kendi istediği mesleği | C) Doktor |
| D) Avukat | E) Mühendis | F) Öğretmen |
| G) Çiftçi | H) Diğer..... | |

14. Evlendiğinizde kaç yaşındaydınız?

	Ben	Eşim
A) 15'den küçük		
B) 16-19 arası		
C) 20-24 arası		
D) 25-29 arası		
E) Daha büyük		

15. Eşinizle nasıl evlendiniz?

- A) Anlaşarak B) Görücü usulü ile C) Kaçırarak D) Diğer.....

16. Çocuklarınızın nasıl evlenmesini istersiniz?

- A) Anlaşarak B) Görücü usulü ile C) Kaçırarak D) Diğer.....

17. Kız çocukları için bugünün hayat şartları içinde en iyi evlenme yaşı kaçtır?

- A) 14-16 B) 17-18 C) 19-20 D) 21-22 E) 26 ve daha yukarı

18. Erkek çocukları için bugünün hayat şartları içinde en iyi evlenme yaşı kaçtır?

- A) 14-16 B) 17-18 C) 19-20 D) 26 ve daha yukarı E) İşe girince

19. Köyde erkek çocukların evlenince ayrı bir ev açmaları gerekli midir?

- A) Evet B) Hayır

20. Köyde erkek çocuklarının sünnet ettirilme yaşı kaçtır?

- A) Bebekken B) Okul öncesi C) İlkokuldayken

21. Eşinizin memleketi neresidir?

- A) Aynı köy B) Komşu köy C) İlçe

22. Eşinizle akrabalık ilişkiniz var mı?

- A) Evet B) Hayır

23. Evlendiğinizde aşağıdaki törenlerden hangisi yapıldı?

- A) Sadece resmi nikâh
B) Sadece dini nikâh
C) Hem resmi hem de dini nikâh
D) Hem resmi nikâh hem düğün
E) Hem dini nikâh hem düğün
F) Resmi nikâh, dini nikâh ve düğün

24. Evlenmeden önce eşinizi hiç görmüş müydünüz?

- A) Nişandan önce B) Nişandan sonra C) Diğer...

25. Ailenizde kararları kim alır?

- A) Ben B) Eşim C) Ben ve eşim birlikte D) Aile büyükleri birlikte

26. Soyca bu köyün yerlisi misiniz?

- A) Evet B) Hayır C) Bilmiyorum D) Cevap Yok

27.Siyasal karalarınız konusunda eşinize baskı yapar mısınız?

- A) Evet B) Hayır C) Birlikte karar veririz

28. Herhangi bir sosyal güvenceniz var mı?

- A) SSK B) Emekli sandığı C) Bağ-kur D) Hiçbiri

.....

29. Eviniz kaç odalı?

- A) 1+1 B) 2+1 C) 3+1 D) 4+1

30. Tuvalet;

- () İçeride () Dışarıda

31. Evinizde aşağıdaki eşyalardan hangileri var?

- | | | |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| A) Teyp | B) Müzik seti | C) Vcd |
| D) Video | E) Bulaşık makinesi | F) Çamaşır makinesi |
| G) Tv | H) Buzdolabı | I) Ocak fırın |
| İ) Elektrik süpürgesi | J) Dikiş makinesi | K) Dokuma tezgahı |
| L) Çanak anten | M) Oturma grubu | |

32. Yemeklerinizi ne üstünde yersiniz?

- A) Yer sofrasında aynı kaptan
B) Masada aynı kaptan
C) Masada ayrı kaptan
D) Diğer....

33. Yiyecek maddelerinin hangilerini evde yaparsınız?

- A) Salça B) Turşu C) Reçel D) Pekmez
 E) Bulgur F) Erişte-makarna G) Sebze kurusu H) Meyve kurusu
 I) Ekmek İ) Tarhana J) Tereyağ
 K) Yoğurt L) Peynir M) Diğer....

34. Ortalama aylık geliriniz ne kadardır?

- A)-Asgari ücret B) Asgari ücret C) 750 TL
 D) 750-1250 TL E) 1250-1750 TL F) 1750 TL ve üzeri

35. Gelir kaynağınız nedir?(Birden fazla şıkkı işaretleyebilirsiniz)

- A) Maaş B) Çiftçilik C) Hayvancılık D) Ticaret E) Madencilik F) Diğer

36. Araziniz var mı?

- A) ...25 dönüm B) 26-50 dönüm C) 51-75 dönüm
 D) 76-100 dönüm E) 101-125 dönüm F) 126 dönüm ve üzeri
 G) Hayır

37. Kullandığınız toprak kime ait?

- A) Bana ait B) Babamdan ve annemden miras C) Eşime ait
 D) Eşimin anne ve babasından miras E) İcar (Kira)

38. Ne tür ürünler üretirsiniz?

- A) Zeytin B) Pamuk C) Tütün

39. Hayvanlarınız var mı?

- A) Evet B) Hayır

40. Kendinizi nasıl tanımlarsınız?

- A) Zengin B) Normal C) Fakir

41. Kendi köyünüzü nasıl tanımlarsınız?

- A) Zengin B) Normal C) Fakir

42. Size göre köy içerisinde dayanışma nasıl?

- A) Çok iyi B) İyi C) Normal D) Kötü E) Çok kötü

43. Köy işlerinde en çok kimlerin sözü geçer?

- A) Muhtar B) Kafası çalışan C) Herkes ile birlikte
D) İmam E) Öğretmen F) Köyde nüfuz sahibi olan G) İhtiyar heyeti

44. Köy sakinlerinin birbirleri ile olan anlaşmazlıklar var mı?

- A) Evet B) Hayır

45. Bu anlaşmazlıkların çözümünde hangi yola başvuruyorsunuz?

- A) Muhtara danışırım B) İhtiyar heyetine danışırım
C) Mahkemeye başvururum D) Kendim çözerim

46. Size göre köylünün komşu köylerle dayanışması nasıl?

- A) Çok iyi B) İyi C) Normal D) Kötü E) Çok kötü

47. Paraya ihtiyacınız olduğunda öncelikle nereye gidersiniz?

- A) Akrabalarım B) Köyde durumu iyi olanlara C) Tefeciye D) Bankaya

48. Muhtarlığın yaptığı işlerden, aldığı kararlardan haberdar mısınız?

- A) Evet B) Hayır C) Kısmen

49. Köyünüzde imece ile yapılan işler var mı?

- A) Evet B) Hayır

50. Köyünüzü ilgilendiren kararlar nerede alınır?

- A) Muhtar odasında B) Köy kahvesinde C) Bilmiyorum

51. Gelecekte beklentiniz nedir?

- A) Zengin olmak
B) sağlıklı bir yaşam sürmek
C) İşimde yükselmek
D) Çocuklarıma daha iyi bir gelecek sağlamak
E) Diğer

52. Size göre bir insanın hayatta başarılı olması için hangileri daha önemlidir sıralayınız.

- A) Akıl ve yetenek B) Çalışkanlık C) Para ve servet
D) Eğitim E) Şans ve kader F) Torpil
G) Namuslu olma H) Diğer.....

53. Milas'a gitme sıklığınız?

- A) Her gün B) Haftada bir C) Haftada birkaç defa D) Ayda bir

54. Herhangi bir sağlık sorununuz olduğunda nereye başvurursunuz?

- A) Sağlık ocağına giderim B) İlçeye doktora giderim C) Komşuya giderim

55. Namaz kılıyor musunuz?

- A) 5 Vakit Namaz B) Birkaç vakit C) Sadece cuma namazı
D) Sadece bayram namazını E) Hiç kılmıyorum

56. Ramazanda oruç tutar mısınız?

A)Evet B)Hayır

57. Kurban bayramında kurban keser misiniz?

A) Evet B) Hayır

58. Kadere (Alın yazısı) inanır mısınız?

A) Evet B) Hayır

59.Batıl inancınız var mıdır?

A) Evet B) Hayır

60. Aşağıdaki inançlardan hangisine inanırsınız?

A) Nazar değmesi B) Çarpılma, uğrama C) Cin, peri
D) Fal baktırma E)Hiçbiri

61. Bir zorlukla karşılaşınca hangilerini yaptırırsınız?

A) Büyü yaptırmak B) Kurşun döktürmek C) Muska yazdırmak
D) Yatır ziyaret etmek E) Mevlit, Kuran okutmak

62. Evde gelirler kimde toplanır?

Evet Hayır

A) Tek elden erkek harcama yapar kadına mutfak parası verilir	() ()
B) Tek elden kadın harcama yapar erkeğe harçlık verilir	() ()
C) Herkes kendi parasını harcar	() ()
D) Diğer	

63. Gelirinizde artma olduğunda tüketiminizde de artma ;

A) Çok olur B) Fark etmez C) Az olur D) Olmaz

64. Maddi imkanlarınız arttığında paranızı nasıl değerlendirirsiniz?

- A) Altın B) Döviz C) Emlak D) Banka

65. Kışlık yiyecek hazırlığı yapar mısınız?

- A) Evet B) Hayır

66. İnsanlar yaşlanınca onlara kim bakmalıdır?

- A) Erkek evlat B) Kız evlat C) Her ikisi de
D) Yakın akrabalar E) Hiç kimse

67. Milas'a inme nedeniniz nedir?

- A) Çalışma B) Alışveriş C) Ziyaret D) Resmi daire / Banka

68. Boş zamanlarınızı nasıl değerlendiriyorsunuz?

- A) Şehre giderek B) Kahveye giderek C) Çocuklarımla ilgilenerek
D) Tv seyrederek E) Eş dost ziyaretine giderim

69. Ne kadar sık gazete okuyorsunuz?

- A) Hiç B) Hergün C) Haftada 2-3 defa D) Haftada 1 defa

70. Eve gazete alır mısınız?

- A) Evet B) Hayır C) Kahveye alınan gazeteyi okurum

71. Köyden göç etmeyi düşünür müsünüz?

- A) Evet B) Hayır

72. Köyün dışarıdan göç almasını ister misiniz?

- A) Evet B) Hayır

73. Anketimize eklemek istediğiniz düşünceleriniz var mı? Lütfen belirtiniz.

.....

.....

.....

.....

.....

ÖZET

KINACI, Seçil. Muğla İli Milas ilçesi Çomak Dağ Köyleri Folkloru Üzerine Bir İnceleme, Yüksek Lisans Tezi, Ankara, 2009

Çalışmamızda Çomak Dağ Kızılağaç Köyü, başta kültürel özellikleri olmak üzere tüm yönleriyle incelenmiştir. Üç bölüm halinde düzenlenen tezin birinci bölümünde Çomak Dağ Kızılağaç Köyü hakkında genel bilgiler verilmiştir. İkinci bölümde araştırmanın gerçekleştirildiği Kızılağaç Köyü'nde, örneklem grubuna sorulan sorulara verilen cevaplar çerçevesinde köyün demografik özellikleri ortaya çıkarılmıştır ve çoğu zaman tablolar üzerinde değerlendirmeye gidilerek aktarılmıştır. Üçüncü bölümde ise, Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nde hala yaşamakta olan folklorik unsurlar, “Köyde Geçiş Dönemleri”, “Halk Edebiyatı Ürünleri” ve “Halk Edebiyatının Türlü Yönleri” başlıkları altında ayrıntılarıyla incelenmiştir. Çomak Dağ Kızılağaç Köyü'nün, dört gün süren geleneksel düğünleri, her gün kullanılan altın takıları, geleneksel kıyafetleri, ipekçiliği, yaneşleri, nazarlıkları, dört yüz yıllık evleri, ahşap oymaları ve daha birçok özelliği de resimlenerek ekler başlığı altında yöresel kelimelerden oluşan sözlük ve yöreyi tanıtıcı haritalarla birlikte verilmiştir. İncelemenin sonucunda köyün Türk kültürünün köklerine ait unsurları hala bünyesinde barındırdığı belirlenmiştir.

Anahtar Sözcükler

1. Çomak Dağ
2. Kızılağaç
3. Folklor
4. Kültür Öğeleri
5. Toplumsal Değişim

ABSTRACT

KINACI, Seçil. A Research On The Folklore Of Çomak Dağ Villages In Milas, A District Of Province Muğla , Master Thesis, Ankara, 2009

In our study the village Kızılağaç in the providence of Çomak Dağ is researched in all aspects but mainly in cultural ways. The thesis is prepared in three chapters and in the first chapter the general overview of the village is given. In the second chapter, according to the answers of the questioner group, the demographic elements of the village is identified and mostly presented by tables and charts. In the third chapter, the surviving folkloric elements are researched in details with the following topics, “The changing periods of the village”, “Folk Literature” and “The different elements of Folk Literature”. Traditional weddings of four days, zeybek folcloric, daily golden jewellery, traditional clothes, silk production, blueeyes, four hundred years of old traditional houses, wooden arts and many other features of Çomak Dağ Kızılağaç Village, is given with pictures in the appendix section in addition to local words dictionary and a local map. In the result of our study we figure that the village is keeping all the roots of Turkish culture in it's social life.

Key Words

1. Çomak Dağ
2. Kızılağaç
3. Folklore
4. Culturel elements
5. Social changes