



ANKARA
HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**TARIM VE HAYVANCILIĞA BAĞLI GELENEKSEL
BİLGİ SİSTEMLERİ: KARS İLİ ÖRNEĞİ**

Ergin ALTUNSABAK

Tez Danışmanı
Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ

DOKTORA TEZİ
TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI

EYLÜL 2022



**TARIM VE HAYVANCILIĞA BAĞLI GELENEKSEL BİLGİ
SİSTEMLERİ: KARS İLİ ÖRNEĞİ**

Ergin ALTUNSABAK

**DOKTORA TEZİ
TÜRK HALK BİLİMİ ANABİLİM DALI
TÜRK HALK BİLİMİ BİLİM DALI**

**ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

EYLÜL 2022

ETİK BEYAN

Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Tez Yazım Kurallarına uygun olarak hazırladığım bu tez çalışmada; tez içinde sunduğum verileri, bilgileri ve dokümanları akademik ve etik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi, tüm bilgi, belge, değerlendirme ve sonuçları bilimsel etik ve ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu, tez çalışmada yararlandığım eserlerin tümüne uygun atıfta bulunarak kaynak gösterdiğimi, kullanılan verilerde herhangi bir değişiklik yapmadığımı, bu tezde sunduğum çalışmanın özgün olduğunu, bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

Ergin ALTUNSABAK

01/09/2022

TARIM VE HAYVANCILIĞA BAĞLI GELENEKSEL BİLGİ SİSTEMLERİ: KARS İLİ
ÖRNEĞİ
(Doktora Tezi)

Ergin ALTUNSAK

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
Eylül 2022

ÖZET

Türkiye’de hayvancılığın en yoğun yapıldığı illerden birisi olan Kars’ta, tarım da iklim nedeniyle sadece tahıl ihtiyacını karşılamak üzere yapılmaktadır. Geniş meraların yer aldığı ilde hayvancılık, kış aylarında ahırlarda sürdürülürken yaz aylarında ise yaylımla ve yaylacılık faaliyeti ile devam etmektedir. Kars’ın üretim sürecindeki bu hareketlilik ve mevsimsel değişiklik, üretim sürecinde doğa-insan etkileşiminin de gelişmesini ve canlılığını sürdürmesini sağlamıştır. Dolayısıyla üretici topluluğun kültürel gelişim ve değişimi de bu üretim sürecine göre şekillenmiştir. Buradan hareketle tezde öncelikle Kars ili örneğinde tarım ve hayvancılığa bağlı kurulan geleneksel bilgi sistemleri ele alınmaktadır. Geleneksel bilgi sistemlerinin işleyişiyle birlikte geleneksel bilginin sosyal ve kültürel alan için işlevi de bu sayede ortaya konulabilmektedir. Böylece üretim etrafında deneyimlenmiş ve kuşaklararası aktarıla gelmiş geleneksel bilgi sistemlerinin içinde üretimin ve yaşamın sürdürülebilirliğine yönelik deneyim ve becerilerin nasıl işletildiği de görülebilmektedir. Bu sistem içerisinde topluluklar, üretim hareketini gerçekleştirirken motivasyonları yalnızca ürün olmamaktadır. Üretim hareketiyle birlikte somut ve somut olmayan kültür çevresi de geliştirilmektedir. Bu sayede topluluğun üyesi insanlar, sosyal kazanımlarını da sağlayabilmektedir. Öte yandan bu üretim sürecinde gereken geleneksel bilgi sistemleri sürdürülebilir yaşam için insanın bilme ve aktarma arzusuna hizmet etmektedir. Ancak özellikle sanayileşme ve kentleşme sonrası insanlığın hızla değişen ihtiyaç algısı, gündelik hayattaki sistematik ve bütünsel düzene de etki ederek çevresel ve toplumsal uyumsuzlukla birlikte karmaşık bir kültürel yapıyı ortaya çıkarmıştır. Son dönemlerde özellikle belirgin bir şekilde tarım ve hayvancı toplumlarda da değişen ihtiyaç algısıyla ortaya çıkan bu uyumsuzluğun geleneksel bilgi sistemleri üzerinde de çeşitli alanlara yansıyacak olumsuz etkileri olmuştur. Bu etkilerin neticesinde geleneksel üretim azalırken tüketim kültüründe de çeşitli yansımaları meydana gelmektedir. Bu çalışma, tarım ve hayvancılığa dayalı toplumlarda geleneksel bilgi sisteminin işleyişini ve işlevini tartışırken bahsi edilen ve değişen ihtiyaç algısının sonuçlarını ve kültürel yansımalarını da geleneksel bilgi sistemleri üzerinden ele almaktadır.

Bilim Kodu : 31003
Anahtar Kelimeler : Tarım ve Hayvancılık, Kars, Geleneksel Bilgi Sistemleri, Geleneksel Üretim
Sayfa Adedi : 281
Tez Danışmanı : Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ

TRADITIONAL KNOWLEDGE SYSTEMS RELATED TO AGRICULTURE AND
LIVESTOCK: THE CASE OF KARS
(Ph. D. Thesis)

Ergin ALTUNSABAK

ANKARA HACI BAYRAM VELİ UNIVERSITY
THE INSTITUTE OF GRADUATE STUDIES
September 2022

ABSTRACT

In Kars, which is one of the provinces where animal husbandry is most intense in Turkey, agriculture is also carried out to meet the need for grain due to the climate. In Kars, where there are large pastures, livestock is carried out in the barns during the winter months and continues with the pasture and plateau activities in the summer months. This dynamism and seasonal change in the production process of Kars has also enabled the development and vitality of the nature-human interaction in the production process. Therefore, the cultural development and change of the producer community has also been shaped according to this production process. Starting from here, the thesis study primarily deals with agriculture and animal husbandry in the example of Kars province and deals with the traditional knowledge systems established depending on production. Along with the functioning of traditional knowledge systems, its function for the social and cultural field can be revealed in this way. Thus, it can be seen how the experience and skills for the sustainability of production and life are operated within the traditional knowledge systems that have been experienced around production and transferred between generations. In this system, while communities realize the production movement, their motivation is not only the product. With the production movement, tangible and intangible cultural environment is also developed. In this way, the members of the community can also provide their social gains. On the other hand, the traditional knowledge systems required in this production process serve the human desire to know and convey for a sustainable life. However, especially after industrialization and urbanization, the perception of human need has changed rapidly. This change has also affected the systematic and holistic order in daily life. Therefore, environmental and social incompatibility has revealed a complex cultural structure. This incompatibility, which has emerged with the changing perception of needs especially in agriculture and animal husbandry societies, has had negative effects on traditional knowledge systems that will be reflected in various fields. While this study discusses the functioning and function of the traditional knowledge system in societies based on agriculture and livestock, it also expresses the reasons and cultural reflection of the aforementioned and changing perception of needs through traditional knowledge systems.

Science Code : 31003
Key Words : Agriculture and Livestock, Kars, Traditional Knowledge
Systems, Traditional Production
Page Number : 281
Supervisor : Prof. Dr. M. Öcal OĞUZ

TEŞEKKÜR

Akademik ilerleyişimi sağlayabilmemde büyük emeği olan, ders döneminden tezimi yazma sürecine değin görüş ve önerileriyle bilimsel, objektif bakış açımın gelişmesini sağlayan değerli hocam ve danışmanım Prof. Dr. M. Öcal Oğuz'a müteşekkir olduğumu öncelikle bildiririm. Tez izleme komitesi üyeleri olan yine ders dönemimde de engin bilgilerinden ve tecrübelerinden faydalandığım kıymetli hocalarım Prof. Dr. M. Muhtar Kutlu'ya ve Prof. Dr. Pervin Ergun'a da teşekkür ediyorum.

Tez çalışmamın içeriğinin temel dayanakları olan kaynak kişilerin her birine buradan da teşekkür ediyorum. Bu çalışmanın yapılabilmesi için maddi ve manevi desteklerini hiç esirgemeyen anneme, babama, kardeşlerime, eşime ve diğer bütün aile fertlerime minnettarım. Çalışmanın sonuna doğru en yoğun ve stresli zamanda hayatımıza katılan biricik kızım Asel'e de, bize yaşattığı en güzel ve eşsiz duygularla güç verdiğini buradan ileride okuması için bildirmek istiyorum. Ayrıca tez çalışmam sırasında serzenişlerimi, metinlerimle ilgili kaygılarımı dinleyerek düşüncelerini üşenmeden ve yılmadan benimle paylaşan hocalarım Doç. Dr. Abdulmuttalip İpek'e, Dr. Öğr. Üyesi Yılmaz Evat'a, dostlarım ve aynı zamanda akademisyen arkadaşlarım Uzm. Müjdat Söğütçü'ye, Dr. Öğr. Üyesi Erkan Aslan'a, Arş. Gör. M. Reyhan Yılmaz'a, Arş. Gör. Dr. Fikri Kula'ya hem folklor araştırmacısı hem de ahlaki göreviyle destek veren Demet Şafak'a, süreçle ilgili her başım sıkıştığında başvurduğum Arş. Gör. Kadirhan Özdemir'e ve görev yaptığım birimde bulunan değerli hocalarıma canı gönülden teşekkür ediyorum.

Doktoraya başladığım dönemde hayatta bulunan ancak doktora sürecinde aramızdan ayrılan, hayatımın yapı taşlarını bilgi ve tecrübeleriyle yerleştirdiğim, hayata bakışımın kaynak kişileri olan merhum dedem Yusuf Altunsabak'ı, merhum amcam Özer Altunsabak'ı ve tez çalışmama da kaynak şahıslık yapan merhum Ragıp Hacaloğlu'nu saygı ve özlemle anıyorum.

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
TEŞEKKÜR.....	vi
İÇİNDEKİLER	vii
ŞEKİLLERİN LİSTESİ	x
RESİMLERİN LİSTESİ	xi
KISALTMALAR	xiii
1. GİRİŞ	1
2. GELENEKSEL BİLGİ SİSTEMİ ÜZERİNE.....	9
2.1. Geleneksel Bilgi Sistemi Üzerine Çalışmalar-Tanımlamalar	9
2.2. Geleneksel Bilgi Sisteminin Belirleyici Etmenleri	18
2.3. Geleneksel Bilgi Sisteminin Bilgi ve Bilim Değeri	26
2.4. Tarım ve Hayvancı Topumlarda Geleneksel Bilgi Sisteminin Özellikleri	32
2.5. Tarım ve Hayvancı Topumlarda Geleneksel Bilgi Sisteminin Kaynakları	41
3. KARS'TA GELENEKSEL TARIM VE HAYVANCILIK.....	53
3.1. Kars'ta Geleneksel Tarım Pratikleri.....	53
3.1.1. Çift	53
3.1.1.1. Çift hazırlığı.....	54
3.1.1.2. Çift çıkarma geleneği	57
3.1.1.3. Ekinde bolluk-bereket uygulamaları	61
3.1.1.4. Tohumlama ve bolluk bereket uygulamaları.....	64
3.1.1.5. Çift sürme	69
3.1.1.6. Yay (yaz) heriği ve modyamlık.....	72
3.1.1.6.1. Kotan ve herik	72
3.1.1.6.2. Modyamlık.....	76
3.1.2. Biçim.....	88
3.1.2.1. Biçim öncesi yağmur ve kuraklık ritüelleri	88
3.1.2.2. Biçme.....	93
3.1.2.3. Toplama ve taya (Otluk) kurma	99
3.1.2.4. Gem (düven) sürme	102

	Sayfa
3.1.2.5. Tığ savurma	104
3.1.2.6. Biçin sonu ve ambar	105
3.2. Kars'ta Geleneksel Hayvancılık Etrafında Gelişen Pratikler	107
3.2.1. Kars'ta Başlıca Hayvancılık Faaliyetleri	107
3.2.1.1. Büyükbaş hayvancılık.....	108
3.2.1.1.1. Büyükbaşta yazlık bakım-besleme ve nahırcılık.....	108
3.2.1.1.2. Nahırcı-danacı tutma ve meraya çıkış	109
3.2.1.1.3. Arhaca-yatağa çıkma	111
3.2.1.1.4. Koruk ve korukçu tutma	114
3.2.1.1.5. Büyükbaşta kışlık bakım ve besleme.....	115
3.2.1.2. Küçükbaş hayvancılık.....	123
3.2.1.2.1. Çoban ve kuzuculuk.....	123
3.2.1.2.2. Küçükbaş hayvancılıkta mevsimsel pratikler	130
3.2.1.3. Kumes hayvancılığı ve kazcılık faaliyetleri	145
3.2.1.3.1. Kaz çobanlığı	149
3.2.1.4. Arıcılık.....	151
3.2.2. Kars'ta Yaylacılık.....	156
3.2.3. Hayvancılığa Bağlı Üretim ve Etrafında Gelişen Pratikler.....	164
3.2.3.1. Süt ürünleri	165
3.2.3.1.1. Süt ürünlerini işlemede dayanışma modeli: Hab	182
3.2.3.2. Et ürünleri	184
3.2.3.3. Yün ve deri ürünleri.....	186
3.2.3.4. Bitkiler ve bitki ürünleri	191
3.2.4. Hayvan Ehlileştirme-Adlandırma-Tasnifleme	195
3.2.5. Hayvancılıkta Genel Hastalıklar ve Sağaltımlar	207
4. GELENEKSEL BİLGİ SİSTEMLERİNİN BUGÜNÜNE BAKIŞ	213
4.1. 21. Yüzyılın Değişen İhtiyaçları ve Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Kültüre Etkisi.....	213
4.2. Geleneksel Üretim Dönüşümünün Ana Hatları ve Kültürel Yansımaları.....	217
4.2.1. Kültürel Çeşitliliğin Bir Sağlayıcısı Olarak Geleneksel Üretim ...	220
4.2.2. Geleneksel Üretimin ve Ürünün Tüketim Kültürüne Etkisi	225

	Sayfa
4.3. Modern Toplumun Geleneksel Ürüne Dönüş Çabaları.....	228
4.3.1. Geleneksele Olan İlgiye Karşılık Kars'ta Bireysel ve Kurumsal Çalışmalar.....	232
4.4. Kars'ta Köylülüğün Çıkmazları	242
4.5. Geleneğin İstismarı; Sahteköyler ve Köylüler	247
5. SONUÇ	253
KAYNAKLAR	259
EKLER.....	269
EK-1. Kaynak Kişi Listesi	270
EK-2. Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları	275
ÖZGEÇMİŞ	280

ŞEKİLLERİN LİSTESİ

Şekil	Sayfa
Şekil 2.1. NCSC metninde yer alan geleneksel bilgi sistemi şeması	13
Şekil 4.1. Gelenekselin manipölasyonuna bir örnek -1.....	248
Şekil 4.2. Gelenekselin manipölasyonuna örnek. -2	250



RESİMLERİN LİSTESİ

Resim	Sayfa
Resim 3.1. Geçmişten bugüne ekim aletleri; çift (saban), kotan, pulluk.	56
Resim 3.2. Tohum elemekte kullanılan şadara (kalbur) ve kavılca tohumluğu.....	65
Resim 3.3. Solda kesek adı verilen toprak parçaları, sağda putka adı verilen taş yığını	67
Resim 3.4. Herazan ve herazan eklentili kotan görünümü	74
Resim 3.5. Mürsel Köse'nin 1963 tarihli "kotan" çizimi ve kotan parçalarının adları.....	76
Resim 3.6. Mürsel Köse'nin çalışmasında kendi kaleminden öküzlerin koşumuna ve sıralamasına dair çizimi	78
Resim 3.7. Kars'ta "godu godu" gezdirmeye dair bir fotoğraf.....	91
Resim 3.8. Ot biçiminin habercisi olarak çiçek açmış çasır görselleri	94
Resim 3.9. Yehrede olan kavılca tarlası.....	97
Resim 3.10. Kerenti (Tırpan) ve kerenti dövme	99
Resim 3.11. El tırmağı ve traktör koşumuna göre aparat eklenmiş bir at tırmağı görseli	100
Resim 3.12. Solda eskiden kurulan açık ot tayası (otluğu), sağda ise aynı zemine kurulmuş olan balya yapılmış ot tayası.....	102
Resim 3.13. Gem (düven) ve gemde, kotanda ve taşımada kullanılan eke (anaç) öküzler	103
Resim 3.14. Kars'ta erişte kesimi	107
Resim 3.15. Nahıra giden sağım inekleri ve nahır toplama alanı	111
Resim 3.16. Nahır arhacı ve eski bir arhacın içinde kullanılmayan at ağılı	112
Resim 3.17. Çeşitli renklerle işaretlenerek meraya yayılımı yapılan inek sürüsü.....	113
Resim 3.18. Solda eski tip ahır, sağda "ahırlık" adı verilen büyükbaş yemlikleri.....	116
Resim 3.19. Ağılda öğlen saatlerinde sağım için tutulan koyunlar	131
Resim 3.20. Koyun arhacı (yatağı)	132
Resim 3.21. Hayvancılığa teşvik projeleri kapsamında resmi kuruluşlarca da katılımın sağlandığı Kars'ta Koç Katımı kutlaması	139
Resim 3.22. Galak yapımına dair eski bir görsel	141
Resim 3.23. Gurk yatırma faaliyetinde yumurta seçimine dair bir görsel	147
Resim 3.24. Arılık adı verilen arı kovanlarının yerleştirildiği alan	154
Resim 3.25. Kars'ta yayla yerleşimi ve yayla merasından görsel.....	158
Resim 3.26. Yayla eşyası ve yaylanın iç görünümü	160

Resim	Sayfa
Resim 3.27. Yaylanın dış görünümü ve yayla ağılı	162
Resim 3.28. Baskıdan çıkarılmış (baş peynir) ve dilimlenmiş şekli.	169
Resim 3.29. Çeçil için sütün çekildiği makine ve taze çeçil peyniri.....	171
Resim 3.30. Yaylada kadınlar tarafından üretilen motal peynirleri	173
Resim 3.31. Kaşarı yoğurarak kalıba dökme ve ağaçtan yapılmış eski marka	177
Resim 3.32. Gravyer üretiminde kullanılan sıcak ve soğuk badvallar	179
Resim 3.33. Gravyer Ustası Namaz Özşahin ve eskiden kullandığı bakır kazan.....	180
Resim 3.34. Koyun kırkımı ve kırkımda ayak bağlama tenkiği.....	187
Resim 3.35. Hana adı verilen halı tezgâhında eskiden dokuma yapan kadınlar ...	189
Resim 3.36. Tulukluk derinin soyulması ve işlenmesi.....	190
Resim 3.37. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -1.....	192
Resim 3.38. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -2.....	193
Resim 3.39. Zararlı ve zararsız mantar çeşitleri.....	194
Resim 3.40. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -3.....	195
Resim 3.41. Hayvan alım-satımının yapıldığı meydan yerinden görseller	204
Resim 4.1. “Kars Peynir Rotası” kitapçığına dair görseller	239
Resim 4.2. UNO'nun kavılca reklamına ait bir görseli.....	240
Resim 4.3. Kars Peynir Müzesi'nin giriş biletine ait görsel.....	241

KISALTMALAR

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
CBD	Biyolojik Çeşitlilik Sözleşmesi
GBS	Geleneksel Bilgi Sistemleri
IPCC	Birleşmiş Milletler Çevre Programı
KK	Kaynak Kişi
LINKS	Yerel ve Yerli Bilgi Sistemleri Programı
NCSC	Ulusal Çocuk Bilim Kongresi
NCSTC	Ulusal Bilim ve Teknoloji İletişimi Konseyi
UNESCO	Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Kurumu

1. GİRİŞ

Kültür, toplumun bilgi ve tecrübesinin bir yansıması olarak mensubu olduğu topluluğun gündelik yaşamını birçok yönüyle etkileyip şekillendirmektedir. Edward Tylor’dan aktarılan kültür tanımında “Kültür ya da uygarlık, kendi geniş etnografik anlamında ele alındığında, bilgi, inanç, sanat, ahlak, hukuk, gelenek ve insanın bir toplumun üyesi olarak edindiği diğer her türlü yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütündür” (akt. Monaghan ve Just, 2013: 53) şeklinde bahsedilmektedir. Tarım ve hayvancılık toplumlarında birçok kültürel unsur, yörenin üretim ve tüketimine dayalı pratikleri dairesinde gelişmektedir. Bu nedenle, kentsel alanda yaşamını sürdüren kayda değer bir kesim, kırsala özgü olan üretimi gerçekleştiremeseler de tarım ve hayvancılığa dayalı kültürel bir geçmişinin olmasından dolayı kırsala özgü tüketim alışkanlıklarını sürdürmektedirler. Bu durum tarım ve hayvancılık etrafındaki kültürün sadece o çevredeki topluluğu değil, modern hayatın bütününe yönelik bir etkisini ortaya çıkarmaktadır. Bu süreçle ilgili olarak Andy Bennett’in bahsettiği üzere;

... geç modern toplumun yoğunlaşan teknokratik doğası ve bağlantılı biçimde rasyonel bilimsel bilgiye olan artan bağımlılık, özellikle bu türden gelişmelerin çevre, sağlık ve mutluluk üzerindeki etkileri konusunda çok sayıda bireyde azımsanamayacak ölçüde bir şüphe uyandırdı. Bu şüphe ise geç modernitenin teknokratik ilerlemeye yaptığı vurguya kendine has biçimlerde karşı çıkmaya çalışan çeşitli karşı kültürel duyarlılıklar ve hayat tarzlarında görünür hâle geldi. Bu türden karşı çıkışlar bir düzeyde, ekolojik sorunlara ve toprağa geri dönüş akımlarına olan ilginin yeniden canlanmasıyla gerçekleşti (2013: 21).

Küreselleşen dünyada tarım ve hayvancılık toplumlarında gelişen kültürel pratikler birçok yönüyle sadece o topluluk içerisinde olan insanlarla değil, toplumun büyük bir bölümü ile ilişkilendirilebilir. Bununla ilişkili olarak Evrim Ölçer Özünel; modernleşmeyle birlikte, köyün toplu kuttören ve geleneklerinin, yerini kentin bireysel gündelik yaşam pratiklerine ve kutsal olandan uzaklaşan yaşam biçimine bıraktığını ifade etmektedir. Özünel’e göre daha sonraları, gezegendeki küresel hareketlilik, yerel kültürün cemaat anlayışını parçalamıştır; ardından da bu parçalanmış cemaati kesinkes bir bireycilik anlayışıyla karşı karşıya getirerek geçirgenliği karmaşık bir ortam yaratmıştır (Ölçer Özünel, 2008: 7). Toplumsallığı gerektiren kültürel uygulamalar Özünel’in ifade ettiği “bireycilik” anlayışı

içerisinde yer bulmakta zorlanmaktadır. Bu süreç içerisinde Öcal Oğuz'un ifade ettiği gibi;

Kültür aktarımında ustalar ve mekânların önemi, kentleşme, teknolojik gelişme, küreselleşme gibi olguların kültürel süreklilik ve çeşitlilik konusundaki olumsuz etkileri nedeniyle daha da öne çıkmaktadır. Mensup olduğu topluluk ve grup içinde bilen birey olarak ustaların önemi UNESCO sözleşmelerine göre öncelikle vurgulanmaya değerse de ben burada bunlardan birini seçmeyi ve mekân üzerinde durmayı uygun buldum. Bilindiği üzere kültürel süreklilik ve çeşitlilik açısından en önemli olgusal olumsuzluklar modernleşme süreçlerinde ortaya çıkmaktadır. Topluluklar, gruplar ve bireyler, kültürel belleklerinin oluşup geliştiği ve kültürel üretimlerinin kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatıldığı ritüel mekânlarını terk ederek modern yaşamın peşinden gitmekte ve geçmişle bağlarını büyük ölçüde kopararak yeni mekânlarda yeni kültürler edinmektedirler. Mekânını kaybeden ve icra edilmeyen eski kültürler yok olmaya başlamaktadır (Oğuz, 2007: 31-32).

Bir yere özgü kültürün de oluşmasında önemli etkisi olan tarım ve hayvancılıkta kentleşmeye ve sanayileşmeye bağlı yaşanan değişimler, sadece değişimin olduğu yerin değil modern toplulukların da sosyal ve kültürel alanına tesir etmektedir. Ekonomik, sosyal, kültürel birçok alanla ilişkili olan tarım ve hayvancılık bu yönüyle üzerinde durulması gereken bir alan iken bu kültürel çevredeki değişimlerin ortaya konulması ekonomik ve sosyal sorunların çözümünde de önem göstermektedir.

Tarım ve hayvancılığa dayalı geleneksel üretimler ile modern topluluğun tüketiminin arasındaki uyumsuzluklar da geleneksel üretime bağlı kültürün yok oluşunun nedenlerinden biridir. Bu anlamda tarım ve hayvancı topluluklar tarafından sürdürülen gıda başta olmak üzere geleneksel üretim sürecini halk bilimsel yönüyle de ele alma gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Nitekim bir gıda ürününün herhangi bir köydeki kadının elinden çıkarak büyükşehirlerdeki herhangi bir evin sofrasına gelmesinin arkasında bir sistem bulunmaktadır. Bu sistemin içeriğinde var olan her bir süreç medya, turizm, politika gibi birçok alana hizmet etmekte ve bunların içerisinden her alan ihtiyacı kadarını kullanmaktadır. Bu sistematik üretimle birlikte şekillenen ve gelişen kültürel çevre halk bilimi disiplini de yakından ilgilendirmektedir. Bu doğrultuda çalışmada, Kars ili örneğinde tarım ve hayvancılığa bağlı toplumlarda geleneksel üretim sistemi halk bilimsel yönüyle ele alınmış, bununla öncelikle toplumsal hafızadan silinmeye yüz tutan geleneksel üretim sistematığının kayıt altına alınması amaçlanmıştır. Öte yandan tezde değişen ve dönüşen üretim ve tüketim zincirinde özellikle gıdada ve sürdürülebilir yaşamda

geleneksel bilgi sisteminin yeri ve önemi tartışmaya açılmıştır. Böylelikle modern dönem içerisindeki değişim ve dönüşüm sürecinde halkın gündelik yaşamını oluşturan kültürel kodların göz önünde bulundurulmasını sağlayarak, iklim ve coğrafya gibi unsurlardan kaynaklanan farklılıklarla oluşan geleneksel üretim ve tüketim kültürünün ve çeşitliliğinin tahribinin engellenmesine halk bilim disiplini olarak da katkıda bulunulabileceğine yönelik yaklaşım geliştirilmektedir. Bu anlamda yapılan çalışma, modern zamanın hızlı değişim ve dönüşüm sürecine tarım ve hayvancı toplumlar açısından bakarak bu konu örneğinde geleneksel yaşam kültürü göz ardı edilmeden toplumlarda modernleşme sürecinin geliştirilmesine yönelik tartışmayı da amaç edinmektedir.

Değişen ve gelişen birçok alandaki teknolojiye rağmen birden fazla tanınmış üreticinin ürün reklamlarında geleneksel yöntemlerle üretimine atıfta bulunmasıyla, ikincil sözlü kültür çağında halk bilgisi ve tecrübesinin sorgulanmadan ötelenmesi arasında bir çelişki bulunmaktadır. Bir tarafta ambalajlı ürünlere yönelik teşvikler yürütülürken bir tarafta “ilkel” olarak nitelenen üretim sürecine olan ilgi bir tartışma kapısını aralamaktadır. Bu iki yönlü tartışmada herhangi bir tarafı ötelemek yerine halkın bilgi ve tecrübesini edinip bunları amacına uygun olarak modern sürecin teknolojik imkânlarıyla geliştirmek en doğru yol olmaktadır. Burada ele alınması gereken hususlardan birisi; modern toplumlarda geleneksel ürünlere olan ilginin sadece ürün kaynaklı olup olmadığı sorusudur. Aksi hâlde bu ilgede geleneksel üretimin üretim ve tüketim etrafında bir kültür geliştirmesinin etkisi de bulunmakta mıdır? Bu evrede halk bilimi disiplini de ilgilendiren üretim ve tüketim kültürüne dayalı bir sorgulama ve gözlemlene gerekmektedir.

Geleneksel üretim süreci birçok farklı teknik ve yöntemi içerirken bu yöntem ve teknikler bazen o toplumun kültürel yaşamından etkilenip bazen de toplumun kültürel yaşamını şekillendirmektedir. Bu karşılıklı etkileşim o toplumun üretimlerine dayalı uygulama ve ritüelleri de beslemektedir. Nitekim “Antropolojik Yöntem” olarak da bilinen ve halk bilimi disiplini içinde işlevsel halk bilimi olarak ifade edilen yaklaşım (Ekici, 2018: 87) da bahsedilen bu şekillenmenin açıklayıcısı olmaktadır. Bu yaklaşımın temelinde folklorun, kültür içerisindeki işlevini nasıl yerine getirdiği sorusu bulunmaktadır. Bunun devamında ise sözlü kültür ürünlerinde olduğu gibi maddi kültür ürünlerinin de o toplum için özel işlevlerinin olduğu

belirtilmektedir (Dorson, 2011: 33-39). Kırsal alanda geleneksel üretim sistemi bu yönüyle düşünüldüğünde geleneksel üretimin birçok yönüyle kültürel işlevi bulunmaktadır. Üretim sistemi içerisinde var olan kültürel kodlamaların işlevini bütünüyle ortaya koyabilmek ve bu kodları oluşturan faktörleri görebilmek için çalışmada üretim ve etrafında gelişen kültürel pratikler gösterilmeye çalışılmıştır. Bunun önemi ise şu ifadelerle daha açık olarak ortaya konulabilir:

Türk halk bilimi çalışmaları, folklorun XIX. yüzyıldaki ürün merkezli yaklaşımına sıkı sıkıya bağlı kalmış, bütün derleme ve arşivleme çalışmalarında bu yaklaşım belirleyici olmuştur. Avrupa'daki gibi başlangıçta Türkiye'deki genel kanı da, folklorun kendi yatağında sonsuza kadar akıp gideceği yönündeydi. Ürün her şeyin temeliydi ve adeta ürün, ortaya çıkmak için insanları araç olarak kullanıyordu ve insanlar bu geçişin sadece basit bir köprüsü idi. Ancak süreç bu görüşü doğrulamadı. Üreten ve üretim yeri yok olunca üretimin durduğu yani ürünün ortaya çıkmadığı ve bunun kültürel süreklilik ve çeşitlilik açısından vahim bir sonuç olduğu UNESCO tarafından güçlü bir sava dönüştürüldü (Ersoy, 2012: 9)

Köylülere üreten, köylere üretim yeri olarak bakıldığında üretimdeki aksaklığın da üretim etrafında oluşan kültür ürünlerinin üretilmesini durduracağı da bu ifadelerden anlaşılabileceği üzere çok açıktır. Üretim ortamından uzaklaştıkça kolektif bilinçten silinen ritüellerin paralel ilişkisine bakıldığında toplumun kültürel uygulama ve ritüelleriyle üretim kültürü arasındaki ilişki açıkça görülebilmektedir. Öte yandan üretim hareketiyle birlikte gelişen kültür ürünlerinin ekonomik ve sosyal olarak çok yönlü etkisi bulunmaktadır.

Bahsedilen bu amaç ve önem doğrultusunda tez çalışmasını hazırlamak için Kars'ın merkez köylerinden 97 kişiyle yarı yapılandırılmış sorularla görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmelerden elde edilen verileri desteklemek üzere ilgili literatür taraması yapılarak erişilen bilgiler de tezde kullanılmıştır.

Çalışmanın birinci bölümünde kuramsal yaklaşımlarla birlikte geleneksel bilgi sisteminin ne olduğu, neyi kapsadığı, özellikleri, sürdürülebilir hayat için önemi gibi sorular üzerinde durulmaktadır. Tezin kuramsal alt yapısını oluşturan bakış açılarının ortak yönleri insanların gündelik yaşamını ve kültürlerini fiziksel ve sosyal ihtiyaçlarını şekillendirdiği ve geliştirdiği üzerinedir. Dolayısıyla insanın hayatını sürdürmesi, kendisini ve çevresini anlamlandırması için gerekli olan bilgisi bu ihtiyaçları gidermek üzere gelişmiş ve bu ihtiyaçların da aynı zaman da insanlığın gelişen bilgisiyle daha kolay giderilmesi sağlanmıştır. Bu süreç ise insanlığın kültürel

serüveninde: ihtiyaç > ürün temini için gerekli alan bilgisi> ihtiyacı gidermek için ürün temini şeklinde bir düzlem oluşturmuştur. Her ihtiyacın karşılanması için gerekli olan başka ihtiyaçların karşılanması bir nevi tamamlayıcı mal ve hizmetlerin sağlanmasına dayalı bir mekanizma oluşturmuştur. Bu mekanizmanın kurulmasında ortaya çıkan karmaşıklığın zaman içinde çevresel ve toplumsal bir uyuma dönüşerek elde edilen deneyime ve tecrübeye dayalı bilginin nesilden nesile aktarılarak sistematik ve bütünsel bir kültürel yaşamı oluşturması aynı zamanda geleneksel bilgi sisteminin ifade şeklidir. Ancak özellikle son yüzyılda insanlığın hızla değişen ihtiyaç algısı, kültürel yaşamdaki sistematik ve bütünsel düzene de etki ederek çevresel ve toplumsal uyumsuzluğun karmaşık bir kültürel yapısını ortaya çıkarmıştır.

Tezin ikinci bölümü geleneksel bilgi sistemlerinin geliştiricisi olan üretim sürecinin değişimini, üretim hareketiyle birlikte değişimin bilgi kaynaklarına, gündelik yaşam pratiklerine ve yerel kültürde yansımaları ele almaktadır. Bu bölümde yer verilen bilgiler, Kars ilinde geleneksel tarım ve hayvancılığın usullerini aktarırken bir yıl içerisinde genel hatlarıyla üretim faaliyetini açığa çıkarma amacını da edinmektedir. Çünkü bu üretim faaliyeti belirli bir sistem içerisinde yürütülmekte ve bu faaliyetler kültürel bir tepkime göstermektedir. Kars'ta tarım ve hayvancı topluluklarının yakın döneme dek sürdürdükleri üretim yöntemleriyle birlikte bugünkü üretim süreçlerini bir yıllık üretim serüveninde görmek, son yıllarda çeşitli etkenlerle bazı üretim faaliyetlerinin yoksunlaşmasıyla hangi kültürel karşılığının değiştiğini kıyas etmede de kolaylaştırıcı olmaktadır. Bu yolun izlenme nedeni ise tarım ve hayvancı topluluğa dair bilgi sistemlerinin topluluğun gündelik yaşamında belirli bir tasnifinin olmaması ve bu bilgi sistemlerinin yere ve zamana göre düzenlenmesidir. Araştırmacı da bu nedenle yöntemini kendisinin belirlediği tasniflemeye göre değil, topluluğun bir yıllık süreçte izlediği gündelik yaşam pratiklerine göre belirlemiştir. Çünkü tarım ve hayvancı topluluğun gündelik yaşamı ve meydana getirdiği bilgi sistemleri belirli bir düzene göre sıralanmıştır. Bu düzen ise doğaya dolayısıyla mevsimsel şartlara göre şekillenmektedir.

Tezin üçüncü kısmında ise çeşitli etkenlerle sistemin işleyişini kaybettiği, bu nedenle üretime bağlı kültürel gelişmişlik yerine, kültürel değişim ya da yoksunlaşma sürecine girildiğine vurgu yapılmaktadır. Çünkü geleneksel bilgi

sistemi, işleyişi gereği gelişim gösterirken aynı zamanda kültürel değişimi öz kültür ekseninde sağlamakta; bu aynı zamanda kültürel gelişmeye de etki etmektedir. Ancak sistemin tıkanması, sistemde var olan ihtiyaçların karşılığının öz kültür ile verilememesi sorununun ve dolayısıyla kültürel yoksunlaşmaya bağlı bir değişim sürecini ortaya çıkarmaktadır. Bu bölümde vurgusu yapılan sistem aksamalarının sosyo-kültürel alanda ortaya çıkardığı olumsuz sonuçlar köyden kente kadar uzanmaktadır. Köylerde gençlerin kendilerine ekonomik ve sosyal yönleriyle cazibeli bir yaşam alanı açamamaları, aile kuramamaları; buna rağmen kentlinin köy ve köy ürünü özlemi, bu olumsuz sonuçların modern insan için doğurduğu çatışmanın en açık göstergesidir. Geleneksel bilgi sisteminin içine doğan bireyler köyün ve köylünün ötelenmesi, köylerde evliliğin gerçekleştirilememesi, köyün modern hayatın internet vs. fırsatlarını, eğitim fırsatlarını yakalayamaması gibi nedenlerle köyden uzaklaşmak zorunda kalmaktadır. Kentsel alanın kalabalığından ve insan doğasına aykırı düzeninden, yiyeceğinden kendi tükettiğini kendisi üretmediğinden rahatsız olan belli bir kitle ise köye yönelme sürecine girmiştir. Bu yöneliş sürecine herkes imkânı dâhilinde girmiş ve köylere dönebilenler dönmüş, dönemeyenler mevsimlik olarak gidip gelmiş, bunları yapamayanlar da kentsel alanda köy ürünleri talebine girmişlerdir. Fakat buradaki çıkmaz ise köylerden kente doğru sosyal nedenlerle gerçek üreticilerin, dolayısıyla “kültür üreticilerinin” yönelişi olması nedeniyle devamlı geleneksel bilgi sisteminin aktarım alanının daralmasıdır. Kentlerden köylere olan ilginin ise üretim temelli değil, tüketim amaçlı olması da bu yönelişteki insanların, geleneksel bilgi sistemine dâhil olmasını engellemektedir. Köye, köyün ve köylünün ürününe olan ilgiye karşın bu arada oluşan geleneksel ürün ve üretim boşluğu “köy ürünü” sahteliği ya da “sahte köylülük” olarak adlandırılabilen bir sorunu ortaya çıkarmaktadır. Köylerde sistem işlemeyince ve köy üretimi talebe yetmeyince sistemin içerisine dışarıdan dâhil edilen birçok ürün, geleneksel ürünmüş gibi piyasaya sürülmeye başlandı. Köylünün sistem içerisinde üretmiş olduğu ürün ise bu sahte köy ürünü pazarı nedeniyle gerçek kıymetinin altında kaldı. Yayık tereyağı gibi duyup almak isteyen de nasıl olduğunu bilmediği, hatta günümüzde hiç üretilmeyen ürünlerin varmış ve satılıyormuş gibi sorulduğu bir pazar meydana geldi. Kars’a gelenlerin Kars’tan elli yıl öncesinde üretilen bir gıdayı yine aynı şekilde üretiliyormuş ve varmış gibi almayı ümit etmeleri ya da onlara varmış gibi anlatılması bu sürecin bir sonucudur. Geleneksel ürüne olan ilgiyle

ortaya çıkan geleneğın istismarı olarak ifade edilebilecek bir kültür istismarını doğuran bu süreç, insanların merak ya da zlem duyduğu kültürel ögelerin onlara taklit edilerek satılması gibi başka sorunları sıraladı. Bu sorunun ortaya çıkışı, geleneksel üretimin tıkanıp halkın ilgi duyduğu köy ürünlerinin azalmasıyla doğrudan ilgilidir. Ürünün gerçeğini ve sahtesini ise ancak öncesinde sistem içerisinde bulunmuş ve sonradan kentleşmiş çok az bir kesim anlayabilecek duruma gelmiştir.

Tarım ve hayvancılığa bağlı geleneksel bilgi sistemlerinin sürdürülebilirliği sadece gıdada ve ürün de geleneksel üretimi ve tüketimi sağlamasıyla önem göstermemektedir. Yerel üretimler ile üretim etrafında gelişen kültürel ifade çeşitliliğinin sağlanabilmesi, tek-tipleşen insan hayatına alternatif yaşam modelleri sunması, kırsaldan kentsele olan yönelişin işlevsel olarak azaltılması, nüfus yoğunluğu az olan kırsal mekânların sosyal yaşam alanı açması için de geleneksel bilgi sistemlerinin devamlılığı önem arz etmektedir. Bu nedenle bu çalışma geleneksel bilgi sistemlerinin işleyişiyle birlikte değişim ve dönüşüm sürecini tarım ve hayvancılık örneğinde vermektedir. Kısaca bu çalışma, etnografik bir alan çalışmasıyla birlikte alandaki yeni üretime ve retimsizliğe bağlı yeni köy düzenini sosyo-kültürel etkisiyle tartışmayı temele almaktadır.



2. GELENEKSEL BİLGİ SİSTEMİ ÜZERİNE

2.1. Geleneksel Bilgi Sistemi Üzerine Çalışmalar-Tanımlamalar

Literatürde yerel bilgi sistem(ler)i (Indigenouss knowledge system), geleneksel bilgi sistem(ler)i, (traditional knowledge system) olarak yerini alan kavram, birçok çalışmada dile getirilmiş ancak özellikle son dönem çevrebilim çalışmalarında daha fazla yer bulmuştur. Ulusal literatürde pek az çalışmada bahsedilmiş olsa da uluslararası literatürde bu yönüyle birçok çalışmada vurgusu yapılmıştır. Ulusal literatürde geleneksel bilgi sistemini kavramsal olarak dile getiren Erhan Ersoy, geleneksel bilgi sistemi tanımlamasını şu şekilde yapmaktadır;

Yerel Bilgi Sistemi ya da Geleneksel Bilgi Sistemi, Anglo-Sakson literatürde Indigenouss knowledge veya local knowledge olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun anlamı, belli bir topluluk içinde kuşaktan kuşağa aktarılacak gelişen ve doğrudan gözleme dayanan bilgi sistemidir. Kazanımı, kullanımı ve aktarımı bağlamında küresel olmayıp yerel ölçekte kalan bir bilgi sistemidir ve ancak yerel toplumun etkinlik gösterdiği, etkileşimde bulunduğu çevreyle ve o çevre içindeki deneyimleriyle ilgilidir. Yerel bilgi sistemi, sözlü olarak aktarılan bilgilere dayanır. Dolayısıyla aktarımı, yalnızca o toplumun dili ve semboller sistemi ile mümkündür (2003: 907).

Tanımlamasını yapmamakla birlikte ulusal alanda geleneksel bilgi sistemi ifadesini dile getiren bir diğer isim ise Arzu Oğuz'dur. Oğuz, bilginin kültürlerarasında değişimi ve bunun sonucu olarak melez kültürler doğması, bilginin çeşitli sistemler arasında çapraz etkileşim yaratması olgularına istisnai bir durum olarak değil, neredeyse olağan bir durum olarak bakmak gerektiğini (2009: 14) ifade eder. Devamında geleneksel bilgi sistemine ise şu şekilde yer verir; "Bu nedenle geleneksel bilgi sistemlerinin farklı, ilk durumlarında oldukları gibi ve hassas oldukları şeklinde genellenmeleri doğru değildir. Bütün bu genelleştirmeler veya tanımlamalar doğru bile olsa, geleneksel bilginin niteliği gereği bilimsellik dışı olduğu sonucunun çıkarılması doğru değildir. Aksine bu tür tanımlamalar bile göstermektedir ki, geleneksel bilgi gözlemsel, deneysel, sistematik ve bu nedenle de bilimseldir" (2009: 14). Bu ifadelerinin ardından antropoloji ve diğer alanlardaki akademisyenlerin doğaya ilişkin geleneksel bilgiyi kullanmaları ve batıdaki bilimsel alanlarla bağdaştırılabilir görmelerini, savını destekleme amacıyla dile getiren Oğuz; bu çalışmasında geleneksel bilgi sistemini kısaca bilimsellik değeri açısından tartışmıştır. Ulusal literatürde geleneksel bilgi sistemi kavramı, halk bilimi alanında da farklı isimler tarafından çalışmalarında dile getirilmiştir. Bu isimlerden birisi olan Nebi Özdemir, "Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi" adlı makalesinde; aslında Türkiye'de geleneksel

bilginin, dahası geleneğin, deneyimler ürünü bilgi ve belleğini ifade ettiği gerçeği üzerinde dahi yeterli sayıda ayrıntılı çözümleme ortaya konulamadığını ifade ederek geleneksel bilgi sistemine şu şekilde dikkati çekmektedir; “Geleneksel bilgi ve deneyim belleğinin ürünleri olmalarına rağmen, sözlü edebiyat kapsamındaki çalışmaların ürün ve aktör merkezli olarak gerçekleştirilmesi ilginçtir. Bu nedenle de geleneksel bilgi sistem(i)/leri dışarda tutulduğundan geleneklerin yaratma, aktarım-değişim-dönüşüm aşamaları yeterince çözümlenememiş ve açıklanmamıştır. Gerçekte geleneksel bilgi bakımından sözlü edebiyat ile halk matematiği veya mimarisi arasında herhangi bir fark yoktur. Her iki gelenek alanı da deneyimlerin ürünü geleneksel ve sistematik bilgiye dayalı, teknik ve yöntem bilgisi gerektiren yaratmaları içermektedir” (2018: 5). Bu çalışmada da geleneksel bilgi sisteminin ne olduğu sorusuna tam anlamıyla yer verilmezken, geleneksel bilgi sisteminin geleneklerin değişim ve dönüşüm gibi sürecindeki rolüne dikkat çekilmiştir. Geleneksel bilgi sistemine bu alanda dikkat çeken isimlerden bir diğeri de *Paldır Kültür Kentleşmeler* adlı kitabında geleneksel bilgi sistemini modern hayattaki önemi ve işlevi yönüyle dile getiren M. Öcal Oğuz olmuştur. Oğuz geleneksel bilgi sisteminden bu çalışmada “binlerce yılda oluşmuş deneyim ve birikim” (2019: 122) olarak bahsetmektedir.

Geleneksel bilgi sistemi kavramı, Erhan Ersoy tarafından ise etnobilimle ilişkilendirilerek bahsedilmektedir (2004: 169). Burada Ersoy’un vermiş olduğu bilgilere göre yerel bilginin sistem olarak nitelenmesi Boas, Molinowski ve Whorf gibi antropologlara kadar götürülmektedir. Ersoy, etnobilim ve yerel bilgi sistemleri ilişkisinin tartışmasını yaparken bilgi sistemlerini de içine alarak şu ifadelerle yer vermiştir;

Etnobilim, terimindeki ‘etno’ ön eki, incelenen kültürün kendine özgü bilgi sistemini ifade etmektedir. Bu inceleme alanının kökleri, Franz Boas, Branislaw Malinowski, ve Benjamin Whorf gibi, bir kültürü o kültürün içindeki insanların bakış açısından anlamaya çalışan ve dil, kültür ile bilişim sistemleri arasındaki karşılıklı ilişkileri keşfetmiş antropologlara kadar götürülmektedir. Ancak etnobilim olarak, Goodenough’un (1957) kültürleri bilişsel anlamda birer bilgi sistemi olarak tanımlamasıyla şekillenmeye başlamıştır. Etnobilimsel araştırmaların yetkinlik kazanması, özellikle Berlin ile Kay (1969)’ın yerel renk sınıflandırma sistemleri incelemesi ile Berlin’in (1992), geleneksel kültürlerdeki bitki ve hayvan sınıflamalarına ilişkin çalışmalarının ortaya koyduğu yerel sistematiklerin, Linne’nin geliştirdiği modern sistematik ile son derece benzerlikler sergilemesi ile mümkün olabilmektedir (2004:169).

Yerel bilgi sistemlerini başka bir disiplinin çalışma alanıyla ilişkilendiren Solmaz Karabaşa ise, Berkes’in *Sacred Ecology* adlı kaynağının içindekiler bölümüne atıfla

bulunarak yerel bilgi sistemleriyle ilgili çalışmaların, literatürde geleneksel çevre bilgisi (traditional ecological knowledge) adı altında ele alındığını (2019: 210) ifade etmektedir.

Uluslararası literatürde ise geleneksel bilgi sistemine yönelik çalışmalar daha çok “local knowledge system”, “indigenous knowledge system” ifadeleriyle geleneksel yerine “yerli” ve “yerel” vurgusuyla yerini almıştır. Çevrebilim çalışmalarında genellikle ifade bu şekilde iken kültürel antropoloji alanında bu terimden bilgi sistemleri olarak da sıkça bahsedilmektedir. Ancak özellikle fen bilimleri çalışmaları bu kavramı doğrudan tartışmamakta, geleneksel ekolojik bilgiyi esasa alarak bu konu özelinde yer alan bilgilere bilgi sistemi vurgusunu yapmaktadırlar. Ekolojik antropoloji adı verilen antropolojinin alt alanlarında göze çarpan bilgi sistemiyle antropoloji ilişkisi Paul E Little’nin 1999 yılındaki bir çalışmasında dikkat çektiği şu ifadelerinden anlaşılmaktadır: “Antropolojik insan ekolojisi biyolojik bilimlerle diyalog kurdu ve enerji akışları, bilgi sistemleri, geçim ve uyum gibi kavramların egemen olduğu güçlü bir ampirik yaklaşım geliştirdi” (Little, 1999: 256-257). Bu nedenle geleneksel bilgi sistemi doğrudan uluslararası literatürde “traditional knowledge system” ifadesiyle dile getirilmiş olsa da bu kavram, kültür bilimcilerden daha çok çevrebilimcilerin dikkatini çekmiştir. Bu yöndeki çalışmalardan bir kaçına örnek verilecek olursa; Deep Narayan Pandey tarafından yapılan “Traditional Knowledge Systems for Biodiversity Conservation” adlı makale çalışması bunlardan birisidir. Pandey, bu çalışmasında geleneksel ve biçimsel bilgi sistemleri üzerine çağdaş araştırmaların ışığında bakarak ve biyoçeşitlilik hakkındaki geleneksel bilgileri inceleyerek geleneksel biyolojik çeşitliliğin korunması için geleneksel bilginin değerini ortaya koymaya yönelik görüşlerini ifade etmektedir (2002). “Traditional Knowledge Systems, International Law and National Challenges: Marginalization or Emancipation?” adlı çalışmada ise yine bir çevrebilimci olan Gurdial Singh Nijar, bu konuya geleneksel bilgi sisteminin sürdürülebilir kaynak yönetimi açısından önemliken son yıllardaki ilginin onu marjinalleştirdiğine yönelik bir eleştiri getirmektedir (2013). Geleneksel bilgi sistemlerini yine bu çerçevede ele alan bir diğer çalışma da Biba Jasmine vd. tarafından yapılan “Traditional Knowledge Systems in India for Biodiversity Conservation” adlı makaledir. Yerli bilginin geleneksel bilgi terimi yerine kullanıldığını ifade eden bu çalışma ise biyolojik çeşitliliğin korunması için yerel toplulukların bilgi ve birikimine dikkati çeker (2016). Yine kendisi de bir ekolog olan Fikret Berkes de ilk baskısının 1999 yılında yapıldığı *Sacred Ecology* adlı kitabında geleneksel bilgi sistemlerini ele almıştır. Hatta bu kaynakta geleneksel bilgi sistemleri bir konu başlığı olarak geçiyor olsa da doğrudan geleneksel bilgi sistemlerini tanımlamaktan

öte, bunun çevre bilimsel önemine dikkat çekilmektedir. Bu yöndeki birçok çalışmada olduğu gibi bu çalışmada da geleneksel bilgi sistemleri, geleneksel ekolojik bilgi merkezli olarak çalışılmıştır (2012: 77).

Geleneksel bilgi sistemleri bireysel çalışmaların yanı sıra uluslararası kuruluşların da gündemine girmiştir. UNESCO'nun “Yerel ve Yerli Bilgi Sistemleri” programı (LINKS), yerel ve yerli bilgileri ve bunun küresel iklim bilimine ve politika süreçlerine dâhil edilmesini teşvik eden programı bunun bir örneği olmuştur. LINKS programının resmi internet kaynağında yerel ve yerli bilgi sahiplerinin bilgilerine dikkat çekilmiş çağdaş bilim alanına kazandırılması için ilgili diğer programlara vurgu yapılmıştır. Bu kaynakta yer alan ifadeler göre;

UNESCO'nun Yerel ve Yerli Bilgi Sistemleri programı (LINKS), yerel ve yerli bilgiyi ve bunun küresel iklim bilimine ve politika süreçlerine dâhil edilmesini teşvik eder. LINKS, yerel ve yerli bilgi sahiplerinin ve bilgilerinin biyoçeşitlilik değerlendirmesi ve yönetimi (CBD, IPBES), iklim değişikliği değerlendirmesi ve adaptasyonu (IPCC, UNFCCC) gibi çağdaş bilim-politika-toplumlara dâhil edilmesini sağlamada etkili olmuştur. Yerel, ulusal ve küresel düzeylerde çalışan LINKS, yerli halkları ve yerel toplulukları güçlendirmeye, bilim adamları ve politika yapıcılar ile disiplinler arası etkileşimleri teşvik etmeye ve iklim değişikliği etkilerini, adaptasyonunu ve azaltmayı daha iyi anlamak için pilot yeni metodolojileri geliştirmeye çalışmaktadır (2020)¹.

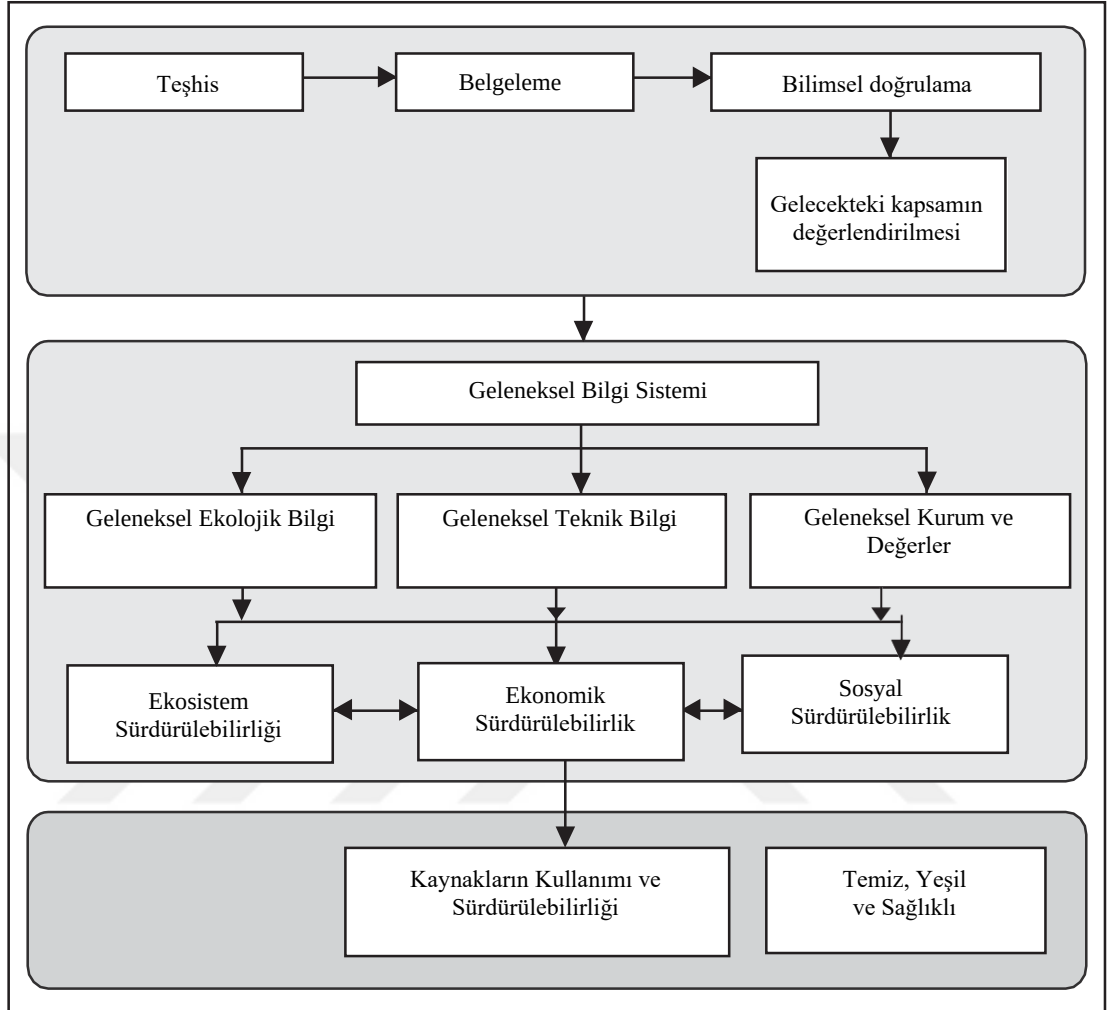
Geleneksel bilgi sistemini gündemine alan bir diğer kuruluş ise Hindistan hükümetine bağlı kalkınma programı olan Ulusal Bilim ve Teknoloji İletişimi Konseyi (NCSTC)'yle işbirliğindeki Assam Bilim Teknoloji ve Çevre Konseyi'dir. Geleneksel bilgi sistemi bu konsey tarafından 1993 yılında başlatılan ülke çapında bir bilim, iletişim programı olan Ulusal Çocuk Bilim Kongresi (NCSC)'nin, 2018 ve 2019 yıllarının odak temalarından biri olarak belirlenmiştir.² Bu programın resmi internet kaynağında İngilizcesi Traditional Knowledge System olarak ifade edilen Geleneksel Bilgi Sistemi'yle ilgili otuz sayfalık bir metin bulunmaktadır.³ Bu metinde geleneksel bilgi sistemi için insanların yaşamları boyunca karşısına çıkan engelleri aşabilmek için yakın komşularının potansiyellerinin değerlendirebilmesiyle günbegün edindiği bilgi birikimi tanımını yapılmıştır. Bununla birlikte metinde geleneksel bilgi sistemi tabanlı uygulamaların kaynakların sürdürülebilir, akıllıca kullanımına nasıl yardımcı olduğunu ve gelecekteki beklentileriyle birlikte temiz,

¹ Detay için bkz. <https://en.unesco.org/links>

² Detay için bkz. <https://astec.assam.gov.in/frontimpotentdata/national-children%E2%80%99s-science-congress>

³ Metin içeriği için bkz. http://astec.gov.in/ncsc/agb_5_tks.pdf

yeşil ve sağlıklı uluslara nasıl katkıda bulunacağını gösteren aşağıdaki şemaya yer verilmektedir;



Şekil 2.1. NCSC metninde yer alan geleneksel bilgi sistemi şeması⁴

Yukarıda bahsedildiği üzere geleneksel bilgi sistemi, özellikle uluslararası alanda insanlığın dünyanın sürdürülebilir yaşamı kılma çabalarının ardından özellikle doğa-çevre ve kültür etkileşimi yönüyle dile getirilmeye başlanmıştır. Özellikle çevrebilim alanında geleneksel bilgi sistemi ve yerel bilgi sistemi temelli çalışmaların genel eğilimi geleneksel bilgiden faydalanma gerekliliğidir. Ancak bu çalışmaların birçoğu geleneksel bilgi sistemi ifadesini geleneksel bilgi yerine kullanırken, geleneğin de değişimi-dönüşümü üzerinde durmamışlardır. Oysa insanlık son yüzyılda kırsaldan-kente doğru oldukça hareketli bir zaman dilimini geçirmiş bu

⁴ Şema, http://www.astec.gov.in/ncsc/agb_5_tks.pdf internet sayfasındaki orijinalinden Türkçeye çevrilmiştir.

süreç, gelenekte ve geleneksel olanda birçok gelişimi, dönüşümü veya tükenişi beraberinde getirmiştir. Andy Bennett'in bahsettiği üzere;

... geç modern toplumun yoğunlaşan teknokratik doğası ve bağlantılı biçimde rasyonel bilimsel bilgiye olan artan bağımlılık, özellikle bu türden gelişmelerin çevre, sağlık ve mutluluk üzerindeki etkileri konusunda çok sayıda bireyde azımsanamayacak ölçüde bir şüphe uyandırdı. Bu şüphe ise geç modernitenin teknokratik ilerlemeye yaptığı vurguya kendine has biçimlerde karşı çıkmaya çalışan çeşitli karşı kültürel duyarlılıklar ve hayat tarzlarında görünür hale geldi. Bu türden karşı çıkışlar bir düzeyde, ekolojik sorunlara ve toprağa geri dönüş akımlarına olan ilginin yeniden canlanmasıyla gerçekleşti (2013: 21).

Bennett'in özellikle Türkiye'de de son yıllarda kısmen de olsa başlayan toprağa geri dönüşe dair bu yerinde çözümlemesi geleneksel kavramını da modern insan hayatının gündemine yerleştirmeye başlamıştır. Ancak modern insan, bu toprağa dönüş sürecinden daha önce topraktan, yerel üretimden ve yerel olan unsurlardan dolayısıyla yerelliği anımsatan gelenekten kaçınma süreci yaşamıştır. Geleneği yukarıda belirtildiği üzere öteleyen ve gelenekten kopma çabasını yaşayan insandan, bugün modernitenin mutluluk üzerindeki etkileri konusunda şüphe duyan insana geline süreçte, geleneksel bilginin niteliği de tartışılabilir olmuştur. Dolayısıyla geleneksel bilgiyi değerli kılan bu süreçle ilgili çalışmalar da geleneksel bilginin sistematik, düzenli ve daha sürdürülebilir olduğuna yönelik bakış açıları geliştirmeye başlamıştır. Geleneğe karşı bakış açısını değiştiren bu izlenim; geleneksel bilginin sistemli, sürdürülebilir bir yaşam stratejisi olduğuna yönelik bilimsel alandaki farkındalığı geliştiren ve geleneksel bilgi sistemi teriminin zeminini de oluşturan en temel etmendir. Gelenek ve geleneksel kavramları da eski, yerel anlamlarının yerine yeni roller üstlenerek zengin deneyimsel birikimle geleneksel bilgi sisteminin işleyiş sürecinde bilgi kaynağı misyonunu üstlenen ve modern yaşamın veri ve ürün sağlayıcısı olarak anlamlandırılmaya başlanmıştır. Bu anlamda geleneksel bilgi sistemine bir tanımlama yapılacak olursa geleneksel bilgi sisteminin sağlayıcısı olarak geleneğin işlevi göz önünde bulundurulmalıdır. Çünkü geleneğin ne olduğu sorusu onu açıklarken, geleneğin nasıl aktarıldığı, aktarım sürecinde bir seçilime tabi tutulup tutulmadığı, tutuluyorsa bu seçilimi belirleyen etkenlerin neler olduğu sorularının cevabı ve bunların belirleyicileri geleneksel bilgi sisteminin içinde yer almaktadır. Sedat Veyis Örnek'in halk bilimi disiplininin rolünü ve önemini sıralarken yer verdiği cümlelerden biri olan "...bir ucuyla geçmişe, bir ucuyla da zamanımıza uzanan gelenekler, görenekler, âdetler zincirini saptamada..."(2014: 22)

ifadesindeki zincir vurgusu tam olarak gelenek ve geleneksel bilgi sisteminin ilişkisine bir benzetme olarak gösterilebilir. Gelenek, bu zincirin bir halkası ise geleneksel bilgi sistemi zincirin işlevi olarak görülebilir. Bu anlamda geleneksel bilgi sistemi çalışmaları her ne kadar bugünün bilimsel ve kamusal alanına katkı sunmak açısından fen bilimleri alanlarında ele alınıyor olsa da bu konu, geleneğin değişimine etki eden unsurların sistemi şekillendiren unsurlarla aynı olması nedeniyle gelenekten bağımsız düşünülemez. Bu çalışma özelinde bir geleneksel bilgi sistemi tanımı yapılacak olursa gelenek, geleneksel bilgi kavramlarıyla birlikte bu tanımı yönetmek gerekmektedir.

Gelenek kavramı sözlük anlamı olarak, bir toplumda, bir toplulukta eskiden kalmış olmaları dolayısıyla saygın tutulup kuşaktan kuşağa iletilen, yaptırım gücü olan kültürel kalıntılar, alışkanlıklar, bilgi, töre ve davranışlar, anane, tradisyon”⁵ olarak ifade edilir. Metin Ekici tarafından “Gelenek” terimi halk bilimi anlamında; “Eskiden beri devam edip gelen, gayri resmi yol ve yöntemlerle kazanılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan ve zamanın ihtiyaçlarına göre her kuşakta belli ölçüde bireysel yaratıcılığa ve değişmeye ve de gelişmeye izin veren bilgi, hareket ve materyal ürünleri üretme ve kullanma tarzı” (2004:18) şeklinde tanımlanmıştır. Buna ek olarak Ekici, başka bir çalışmasında gelenekle ilgili geleneksel yaratmalarının içinde “değişme” kavramı dikkat çeker. Değişme kavramı varsa geleneği Ekici’ye göre; ““eskiden beri devam edip gelen, ancak birey ve toplum tarafından belli seviyede ve aslını kaybettirmeyecek şekilde çeşitli özelliklerinin değiştirilmesine izin veren, eski ve yeni unsurları birleştirerek her dönemde yeniden düzenlenerek yaratılan ve varlığını bu şekilde sürekli kılan yapılardır’ şeklinde ifade etmek uygundur” (2008: 36). James Alexander ise “Herhangi bir iyi gelenek teorisi, gelenek konusunun bir akademik alanla sınırlandırılmayacağını kabul etmelidir.” diye belirtirken “Gelenek kaprisli veya bilinçsiz değildir.” vurgusunu yapar (2016: 3). *Anahtar Sözcükler* adlı kaynakta ise gelenek kelimesinin İngilizceye de Fransızca tradition’dan geldiğini, oraya Latince vermek, teslim etmek anlamında olan tradere’den geçtiği belirtilmektedir. Buradan edinilen bilgiye göre; bu kelime teslim anlamının yanı sıra bilgiyi aktarma, bir öğretiyi aşılama, teslim olma veya 17. Yüzyılın sonlarına kadar kullanılan ihanet gibi anlamları da bulunmaktadır

⁵ Türkçe sözlükte anlamı için bkz. <https://sozluk.gov.tr/?kelime=>

(Williams, 2005: 386). Bu açıklamalardan anlaşılacağı üzere gelenek bir devir teslim ifadesidir ve her zaman yıpranma veya gelişimle değişimin içindedir. Dolayısıyla geleneğin bilgi aktarma anlamı göz önünde bulundurulduğunda gelenek ile bilgi, bu değişimle ve gelişimle paralel olarak ilerleyen iki kavramdır denilebilir. Gelenek ile bilgi arasındaki aktarıma ve gelişime yönelik ilişki, geleneksel bilginin sistematik bir bütünlük oluşturmasını sağlayan en önemli etkidir. Gelenek, her devir tesliminde bilgiyi aktarırken bu bilgi de dönemin getirileriyle kendini şekillendirmektedir. Bu anlamda gelenek ve bilginin, geleneksel bilgi olarak bir arada kullanımıyla sürdürüleni çağrıştıran bir ifade şekline dönüşmesi de rastlantı değildir. Çünkü “Bilgi, kavramların ortaya çıktıkları, tanımlandıkları, uygulandıkları ve dönüştükleri alandır; bu düzeyde, doğa tarihinin bilgisi, söylenmiş olan şeylerin toplamı değil, her yeni ifadenin daha önce söylenmiş olana kendilerine göre eklenebildiği biçimlerin ve yerlerin toplamıdır” (Foucault, 2014: 212). Bu ifade geleneksel bilginin motivasyon kaynağını ve dinamik sürecini de örneklemektedir. Öte yandan geleneksellik ile ilgili en büyük yanılgı, geleneksel olanın geçmişte olan, orada kalan, durağan olduğuna yönelik bakış açısıdır. Oysa geleneksel olan, kendi yerindeki veya dönemindeki ihtiyacı karşılayan bilginin kolektif bilinç aktarımıyla bugüne gelerek yanılışıyla veya doğrusuyla güncel bir bilgi formuna dönüşmesidir. Devam eden süreçte, döngüsel zaman içinde tecrübe edinmiş insanın bilgisini zamana, mekâna uyarlayarak inşa etmesi de bilgi sistemlerini kuran bir etmendir. Hangi ritüelin, ne zaman veya hangi mekânda yapılacağı bilgisi, yanılışını da doğrusunu da kolektif bilincinin geçmişinde gören insan için bir rastlantı olarak karşılanmaz. Bu anlamda kısaca geleneksel bilgi, zamana ve mekâna, yaşam sürdükçe, uyarlanabilen bir sisteme sahiptir. Geleneğin içindeki birbiriyle ilişkili olan işlevlerinin bütünü ise geleneksel bilgi sistemini kurmaktadır.

Gelenek ve geleneksel bilgiyle ilgili tüm bu bakış açılarının ortak yönleri; insanların gündelik yaşamını sürdürürken, fiziksel ve sosyal ihtiyaçlarını karşılarlarken elde ettikleri tecrübe ve deneyimlerle bilgilerini geliştirdiği ve sistemleştirdiği üzerinedir. Dolayısıyla insanın hayatını sürdürmesi, kendisini ve çevresini anlamlandırması için gerekli olan bilgisi, bu ihtiyaçları gidermek üzere gelişmiştir. İnsanlığın günbegün gelişen bilgisi ise ihtiyaçların da aynı zamanda daha kolay giderilmesini sağlamıştır. Bu süreç ise insanlığın kültürel serüveninde şu düzlemi oluşturmaktadır: ihtiyaç > ihtiyacı giderecek ürünün temini> ürünün temini için gerekli alan bilgisi. Her

ihtiyacın karşılanması için gerekli olan başka ihtiyaçların karşılanması ile bir nevi tamamlayıcı mal ve hizmetlerin sağlanmasına dayalı bir mekanizma oluşturulmuştur. Bu mekanizmanın kurulmasında ortaya çıkan karmaşıklığın zaman içinde çevresel ve toplumsal bir uyuma dönüşerek elde edilen deneyime ve tecrübeye dayalı bilginin nesilden nesile aktararak sistematik ve bütünsel bir kültürel yaşamı oluşturması aynı zamanda geleneksel bilgi sisteminin ifade şeklidir. Muhtar Kutlu'nun da belirttiği üzere *“kültür, eninde sonunda bir çevreye uyarlama stratejisidir”* (akt. Büyüksahin, 2017: 20). Çünkü bu uyarlama sürecini geçim kaynakları, coğrafya, iklim gibi özellikler etkilerken bu süreçte farklı bilgi alanlarının birbiriyle örüntülü olarak gelişmesi de sağlanmaktadır. Böylece her bilgi sistemi bu uyarlama sürecindeki ihtiyaçlara göre şekillenirken başka bilgi sistemleri de (ulaşım, temizlik vs.) buna bağlı olarak gelişerek yaşam formu hâline dönüşmektedir.

Bunlardan hareketle geleneksel bilgi sisteminin üretim esaslı olup, topluluğun bu üretiminden hareketle oluşan ve üretim etrafında gelişen gereksinimlerin bir bütünü olduğu söylenebilir. Bu anlamda geleneksel bilgi sistemi insan yaşantısını sürdürebilmek için gerçekleştirdikleri üretime dayalı deneyimlenmiş bilgilerle oluşturdukları yapı, gıda, hayvancılık, tarım gibi alanlarda kurmuş oldukları sistematik, doğayı esasına alan sürdürülebilir yaşam sürecidir. İnsanın bu sürdürülebilirlik ilkesinde yaşamını tasarlamak ve insan ihtiyacını karşılamak için oluşturduğu her kurum, yapmış olduğu her uygulama sistemin bir parçasıdır. Ancak üretimin arka planda kaldığı psikolojik ve sosyal ihtiyaçların temel ihtiyaçların önüne geçtiği alanlarda sistem aksaklıklarla karşılaşmakta ve sistemin içindeki maddi ve manevi kültür değişime ya da aşınmaya uğramaktadır.

Tüm bu açıklamaların ve bilgilerin ışığında geleneksel bilgi sistemi için şunlar söylenebilir: İnsanlığın sürdürülebilir yaşama çabasında elde ettiği kazanımlarla ve deneyimleriyle geliştirmiş olduğu, ihtiyaçları öz kaynakla karşılama temelli üretimle gelişen, tükettiğini üretmeye dayanan, üretimi ve yaşamın sürdürülebilirliğini koruma sistemleriyle esasa alan, insanın yaşamını sürdürülebilir kılabilmesine yönelik öğretileri içeren, sözlü anlatı türlerinin içerisindeki kodlamalarla nesilden nesle bilgi aktarılan, kendi içerisinde uzmanlaşmaya dayalı olarak gelişen dinamik bir yaşam bütünlüğüdür. Ancak geleneksel bilgi sistemiyle ilgili belirtilmesi gereken bir diğer husus ise sıkça birlikte dile getirildiği yerli bilgi sisteminden bazı

noktalarda ayrılmasıdır. Geleneksel bilgi sistemi olarak örnekleme alınan topluluklar, yerli olarak vurgulanan toplulukların bilgi sistemlerinden günün hâlihazırdaki teknoloji ve imkânlarından işe yararlılık düzeyinde faydalanmaları bakımından ayrılmaktadırlar. Yani burada dikkati çeken husus, yerli bilgi sistemleri büyük oranda iç dinamiklerden beslenirken geleneksel bilgi sistemleri hâlihazırdaki bilgi alanlarının etkisi altındadır. Ancak topluluğun kendisinin geliştirmeden edindiği bilgiler, geleneksel bilgi sisteminde coğrafya, iklim, kültürel beklentiler gibi yerel özelliklere uyumluluğu ölçüsünde bilgi sistemine eklenmektedir. Bu anlamda kısaca söylenecek olursa geleneksel bilgi sistemi, yerli bilgi sistemi ile modern bilimin kesiştiği bir alanda yer almaktadır. Nihayetinde geleneksel bilgi sistemi için kısa bir tanım yapılacak olursa; hayatta kalabilmek için geçmişten bugüne aktarıla gelen geleneksel bilginin sürdürülebilir yaşam için işlevsel ve sistematik bir biçimde yaşama uyarlanma sürecidir.

2.2. Geleneksel Bilgi Sisteminin Belirleyici Etmenleri

İnsanlığın yaşamının ve neslinin sürdürülebilirliğini devam ettirme çabası onu daima üretime ve harekete zorunlu kılmıştır. İnsanlığın hareketliliği, bilgisini geliştirmede en önemli etken olurken önceki nesillerin deneyimlerinden elde ettiği birikimle de toplulukların yaşam standartlarının gelişimi, belirli sistematik bir düzene oturmuştur. Bu serüven içinde insanlığın daima içinde bulunduğu ihtiyaçlarını karşılama zorunluluğu, çok çeşitli alanlarda zengin deneyimsel bilgiye sahip olmasını sağlayarak üretim, sağlık, barınma, eğitim gibi sistemlerini kurmasını sağlamıştır. Her biri kendi içerisinde uzmanlaşmaya dayalı olarak gelişen bu bilgi sistemleri birbirlerine bağlı olarak çalışan bir bütünlüğe sahiptir. Uzun yıllar insanlığın ihtiyaçlarını karmaşaya yer vermeden karşılamaya dayalı olan, tükettiğini üretmeye dayanan, üretimi ve yaşamın sürdürülebilirliğini koruma sistemleriyle gözetilen bu sistemin işleyişine duyulan ihtiyaç, tüketim ürünlerinin sağlayıcılarının değişmesiyle birlikte azalmaya başlamıştır. Ancak modern çağın sürdürülebilir yaşamı tartışmaya başladığı son yıllarda ihtiyacı ve işlevi esasa alan geleneksel bilgi sistemleri, modern yaşamın sağlayıcısı olup olamayacağı yönüyle tartışılmaya başlanmıştır. Bu tartışma ihtiyaç algısının değiştiği; insanlığın konfor, estetik, eğlence gibi amaçlarla temel ihtiyaçlar için zorunlu olan çevresini ve doğasını tükettiği zamanda hız kazanmaya başlamıştır. Bu sürecin temel nedeni ise insan çoğunluğunun üretimin bir parçası

olmadığı için üretime dayalı alanlarda bilgi sistemleriyle kuşaktan kuşağa aktarılan çevre, doğa ve dolayısıyla insanlığa dair koruma yaklaşımlarına yönelik farkındalığın oluşmayışıdır. Özellikle sözlü anlatı türlerinin içerisindeki kodlamalarla aktarılan insanın yaşamını sürdürülebilir kılabilmesine yönelik öğretilerin bilgi sistemleriyle birlikte işlevsizleşmesi de bu sürecin bir sonucudur. Bu sonucun ise beraberinde getirdiği çıktılara örnek olarak “Greenpeace” gibi çevre koruma platformları oluşturularak bir dönem bilgi sistemleri içerisinde aktarılan korumaya yönelik farkındalığı oluşturma misyonunu edinmeye başlamaları gösterilebilir. Geleneksel bilgi sisteminin kaybolan işlevini tamamlama girişiminin bir başka sonucu olarak bu tür platformlar sadece çevre koruma alanlarında değil alternatif tıp olarak sağlık sisteminde, mesleki eğitim olarak eğitim sisteminde, organik tarım olarak gıda üretiminde dönüşmeye başlamıştır. Sosyal, kültürel ve ekonomik alandaki birçok değişime etki eden bu süreç, modern insana gündelik yaşamda birbiriyle ilgisiz gibi görünen ama kaybı durumunda domino etkisi oluşturan sistematik yaşam bütünlüğünü ifade etmeye başlamıştır. Bu anlamda insanın sürdürülebilir yaşamı için gereksinimlerini belirli bir hiyerarşi ve düzen içinde karşılamaya yönelik deneyimlenmiş bilgiyle yerel alanların coğrafi ve iklim özelliklerine göre kurulan sistemin, zamanla işlevini kaybederek tekrar dönüşme sürecini net olarak analiz edebilmek üzere, sistemi kuran ve doğal olarak kültürel gelişimi sağlayan temel unsurun ne olduğu sorusu üzerinde durmak gerekir. Çünkü burada dikkate değer olan husus, bilgi sistemlerini oluşturan, geliştiren ve işlevselliğini kazandıran ihtiyaçlar ve bunların karşılanma yöntemleri olurken, ileride bahsedilen “kültürel yaşam standartlarıyla” değişen ihtiyaçların ve ihtiyaç algısının sistemin işlevsizleşmesinde de belirleyici olmasıdır.

Yaşama çabası içinde insanlığın ortaya çıkardığı ya da geliştirmiş olduğu bilgi ile elde ettiği kazanımlar aynı zamanda içinde bulundukları toplulukların kültürel ifade çeşitliliğine dönüşmektedir. Ancak bu çeşitlilik, bazı topluluklarda karmaşık bir hâl alırken, bazı topluluklarda ise düzenli ve sistematik bir yapıya bürünerek topluluğun geçmişinde iz bırakmış ve hâli hazırdaki yaşantısına da önemli şekilde yön vermiştir. Bu karmaşık ya da düzenli yapıyı kültürel bir ifade çeşitliliği olarak gören birçok araştırmacı, çeşitliliğin oluşturduğu kültürlerle yön veren etkenleri tartışırken aynı zamanda kültürlerin de nasıl geliştiğini, değiştiğini ve dönüştüğünü açıklamaktadır.

Bu tartışmalardan birini çevirisini yaptığı “Eski Toplum” adlı kaynağın girişinde Ünsal Oskay şu şekilde yürütmektedir;

Zaman bir mutlak (soyut) değişken olarak kabul edilmeyecek olursa; yani, belirli bir olaya göre düzenlenmiş bilinen "takvimlerden" biri değil de, her uygarlığın kendisinin yaşamış olduğu Yabanıllık, Barbarlık ve Uygarlık Dönemlerinin oluşum süreçlerindeki göreceli süreler temel alınacak olursa, Doğu Yarıküresinde de, Batı Yarıküresinde de insanlığın aynı basit bilgi ve beceri düzeylerinden yola çıkarak uygarlaşma çabalarına başladığını; uygarlaşma sürecinde ileriye doğru aşılması her dönemde bütün insan toplumlarının aynı güçlükler, aynı çözümler, aynı beceriler, aynı bilgi sistemleştirmeleri ve aynı örgütlenme biçimlerinden geçtiğini söyleyebiliriz. İnsan toplumlarından bazılarının bu süreci daha kısa süre içinde başarması, diğerlerinin ise uygarlaşma öncesindeki ilerleme aşamalarını çok daha uzun zaman süreleri içinde aşabilmiş olması, bazı ırkların üstün, bazılarının aşağı ırk olmasından değil; toplumsal yaşamlarını geçirdikleri coğrafi konumun, fiziksel ortamın ve örgütlenme biçimlerinin elverişsizliğindendir (Oskay, 1985: 9).

Kültürel anlamda bütünlüğe vurgu yapan Geertzci kültür anlayış ise kültürü hem entegre bir bütün, bütün parçaların elde olduğu bir bulmaca ve hem de bir halk tarafından büyük ölçüde paylaşılan bir anlamlar sistemi olarak resmetmiştir (Eriksen, 2012: 19). Ancak Eriksen, kültürü bu tanımıyla topluluk içerisinde paylaşılan ve kesin çizgilerle sınırları çizilen entegre bir şey olarak gözüktüğünden bahsederken, bu topluluk içerisindeki değişkenleri ve komşu topluluklarla olan benzerlikler ve temasların ne olacağı ve neredeyse dünyada birçok topluluğu etkileyen futbol dünya kupası, asgari ücret ve insan hakları kavramı gibi küreselleşmeye dair teknolojik ve ekonomik etkenleri nasıl anlayacağımız sorusunu sormaktadır (2012: 19). Bu bakış açısı kültürün dış dinamiklerinin etkisinde olduğunun göstergelerindendir ve özellikle ihtiyaç temelli kültürel gelişimin üzerinde dış faktörlerin olduğunu ifade etmektedir. Oysa toplum kendi sistemi içinde, örneğin tarım ve hayvancılık özelinde işe yarar bilgiyi sisteme dâhil etmekte sınıdıktan sonra işe yaramayanı sistem dışına itmektedir. Hatta başka kültürlerle etkileşimlerde de bu işe yararlılığı göz önünde bulundurmaktadır ve sistemin işleyişinin temeli buna dayanmaktadır. Ancak sistemin zamanla daha fazla dış dinamiklerin tesirinde kalması sistem içindeki ihtiyaç alanlarını değiştirebilmektedir ve burada temel etmen, sistemin değişen bu ihtiyaç alanlarına cevap verebilmesi ya da verememesi olmaktadır. Buradan yola çıkarak söylenecek olursa kültürler kendi içerisinde kurdukları bilgi sistemleriyle gelişir ancak ihtiyaç temininde dışa bağımlılığı veya yakın kültürlerin etkisi arttıkça değişimi bu yönde oluşmaya başlar. Bu nedenle sistemin mekanizması işlediği

süreçte coğrafi vs. birçok değişkenliğe göre toplumların ihtiyaçlarına bağlı olarak kültürleri farklılaşmakta ya da benzeşmektedir. Ancak sistemin mekanizmasının (aktarım süreci) çalışmadığı müddetçe, toplum ihtiyacı üzerinde dış etkenlerin tesiri yoğunlaştıkça küresel kültür olarak atfedilen tek-tipleşme süreci başlamaktadır. Bu da çeşitlilik olarak değil, daha çok kültürel benzeşlik olarak kendisini göstermektedir.

Farklı coğrafyalarda çeşitli veya benzer kültürlere sahip olan toplulukların, bu çeşitlenmeyle veya benzerliklerle ilgili birçok kuramsal ve teorik tartışmalar yürütülmüştür. Bugünün sosyal bilimcilerinin ise neredeyse ortak bir kanıya vardıkları nokta; kültürün tek bir yayılma noktasının olmadığı, farklı yerlerde farklı şekillerde geliştiği hususudur. Ancak toplulukların bilgi sistemlerini geliştirirken değişmeyen husus, sistemin bu ihtiyaçlar üzerine değiştiği ve şekillendiğidir. Oskay'ın bahsettiği üzere “aynı güçlükler, aynı çözümler, aynı beceriler, aynı bilgi sistemleştirmeleri” (1985: 9) ise bunun en açık ifade şekillerinden birisidir. İnsanlığın temel ihtiyaçlarının her coğrafyada aynı olduğu üzere insanlığın çeşitli kültürel pratikler geliştirirken aynı amacının olması da kaçınılmazdır. Ancak farklı olan bu amacı gerçekleştirirken yerel etkenlere göre kullanılan araç ve yöntem farklılıklarıdır. Sistemde ortaya çıkan eksiklikleri ise geleneksel bilgi ile ya da yakın komşu toplulukların daha önce elde etmiş olduğu bilgiyle tamamlayan topluluklar, bilgi sistemleştirmelerini geliştirmektedirler. Bu bilginin en temel özelliği ise pragmatist ve bütünsel olmasıdır. İnsanlığın basit bilgi ve becerisinin zamanla gelişimiyle birlikte bireysel ve toplumsal kalkınmaya etki eden ve dolayısıyla kültürel gelişimin en temel sağlayıcısı olarak ise yaygın bir kabulü olan ihtiyaç faktörü ve bunu öz kaynaklarla karşılama çabası olmaktadır.

Bahsedilen benzeşikliği, yayılmacı yaklaşımlar kültürün kökenini bir yere götürmekle açıklamaya çalışmaktadır. Ancak kültürlerin hem aynılığını hem de farklılığını ifade eden gelişme ve ihtiyaç teorileri ise insanlığın zamansal düzleminde farklı yerlerde de olsa aynı veya benzer psikolojik ve fiziksel yapıya sahip olmalarından kaynaklı aynı evreleri geçirmeleriyle ifade etmektedir. Bunu farklı ifade biçimleriyle olsa da aynı vurguyla 20.yy. batılı kültür teorisyenlerinden Bronislaw Malinowski, “Bilimsel Bir Kültür Teorisi” adlı toplum temelli çalışmasında *İşlev Kavramı* ve *İhtiyaçlar Teorisi* ile birey ve psikoloji temelli

çalışmalarıyla Abraham Maslow, *İhtiyaçlar Hiyerarşisi* olarak dile getirmiştir. Doğu düşünürlerinden İbn Haldun ise 14 yy. da benzer kültür teorisini *Mukaddime*'sinde "Umran" kavramıyla ele alarak zarurî, hadarî ve kemalî ihtiyaç evreleriyle kültürel gelişim arasındaki bağlantıyı kurarak dile getirmiştir. Bu benzer teorik bakış açılarının savunucularından biri olan Malinowski, her şeyden önce insanın beslenmek, ısınmak, giyinmek ve havanın olumsuz etkilerinden korunmak gibi kendi organizmasının bütün ihtiyaçlarını karşılaması gerektiğinden ve bunları gerçekleştirmeye yönelik eylemler ve hazırlıkları gerçekleştirmesinden bahseder. Bununla birlikte Malinowski'ye göre insan düşmanlarına karşı kendini korumalı, insandan ve hayvandan gelecek zararlara karşı hazırlıklı olmalıdır. İnsanlığın burada bahsedilen bütün temel problemleri bireyin kendi üretimiyle çözüme kavuşmakta, üretim ise işbirliği yapan gruplar içerisinde örgütlenmektedir. Bilginin gelişmesiyle ise, insanda değer ve ahlak bilinci oluşmaktadır (2016: 42-43). Ayrıca kültürel yaşam standardını da dikkate alan Malinowski'ye göre kültürel yaşam standardı, yeni ihtiyaçların ortaya çıkması anlamına gelmekte ve yeni zorunlukların ya da belirleyici faktörlerin insan davranışı üzerindeki zorlayıcı etkisini göstermektedir. Malinowski, bu ifadesinin devamında kültürel geleneğin her kuşak tarafından bir sonrakine aktarıldığını da vurgulamaktadır (2016: 42). Bu görüşün ve bugünden yaklaşık seksen yıl öncesindeki kültüre bakış açısının en dikkat çekici yanı; ihtiyaçların karşılanmasıyla birlikte ortaya çıkan "kültürel yaşam standardı" vurgusudur. Geleneksel bilgi sisteminin gelişimine de tesir eden en temel faktör olan bu standartlar, daime bir üst seviyeye çıkma eğilimindedir. Ancak bu süreç, sistemin gelişimini sağlarken ihtiyacın işlevini kaybetmesi sonucu veya temelde ihtiyaç olmayanın öncelikli ihtiyaçlar alanına girmesi sistemin işleyişindeki aksamanın da nedeni olmaktadır. Malinowski, "kültürel yaşam standardı" vurgusunu o gün için kültürel gelişimin sağlayıcısı olarak göstermiştir. Ancak bugün gereksinimlerini kendisi karşılayamayan birçok topluluğun değişen ihtiyaç algısı ile kültürel yaşam standartları aynı zamanda küresel üreticilerin baskın kültürlerinin de sağlayıcısı olabilmektedir. Bu nedenle ihtiyaçlara bağlı değişen ve gelişen "kültürel yaşam standardı" yerel üretim alanlarındaki bilgiyle gelişen geleneksel bilgi sistemlerinin de bugünkü durumuna tesir eden en temel faktörlerden biri olmaktadır.

İbn Haldun da içtimai yaşamı belirli gereksinimler üzerine kurar. İbn Haldun'un bu yöndeki görüşleri geleneksel meslek alanlarıyla birlikte bilgi sistemlerinin kurulma

ve gelişme süreçlerine yönelik teorik bir bakış açısı olarak da okunabilir. Bu gereksinimlerin en başında insanlığın geçimi için bir arada yaşama gerekliliği vardır. Bunu bir zaruriyet olarak ifade eden İbn Haldun'un konuyla ilgili bakış açısı şu şekildedir;

.... İnsanın, buğdayı un ve ekmek hâline getirmeksizin, taneler hâlinde yemesini farz edersek, buğdayın, taneler hâlinde elde edilmesi dahi bunlardan daha ağır olan çalışmalara, tohum hâlinde yere ekmeye, yetiştikten sonra hasada ve bu taneleri başaklarından çıkarmak üzere dövmeye ve bunların her birini ekmek hâline getirmek için, gereken vasıtalardan daha çok birtakım âletlere ve birçok hünere muhtaçtır. Bunların hepsini veya bazısını vücuda getirmek tek bir adamın kudreti dâhilinde değildir. Kendisine ve diğer birine yetecek miktarda yiyecek maddesi istihsal edebilmek için kendi cinsinden bu maddeyi istihsaline yetecek kadar kişilerin bir araya toplanmaları gerekir. Bu toplanan kimseler, birbirine yardım ederek kendilerinin sayılarından kat kat fazla insanı geçindirecek miktarda gıda maddeleri istihsal edebilirler (2013: 198-199).

İnsanların temel geçim kaynaklarını elde ettikten sonra bir diğer ihtiyaç alanına geçileceğine vurgu yapan İbn Haldun, bu evreden sonra zaruri ihtiyaçlar ile lüks mahiyetinde olan birtakım isteklerin ihtiyaç olarak görülmesiyle bunun kültürel alandaki değişime etkisine de şu ifadelerle dikkat çekmektedir.

Göçebelik (bedevîlik) kültürü veya onun az nispette olan mamurluğu ancak basit derecedeki zanaatlara muhtaçtır. Göçebe ancak basit olan zanaatkârlardan marangoza, demirciye, dokumacı, terzi ve kasaba muhtaçtır. Mevcut olduğu takdirde bu zanaatlar dahi mükemmel değildir; ancak, zaruret derecesindedir. Bunların hepsi de bizzat kastedilen şeylerden olmayıp ancak bir vasıta olmak üzere mevcuttur. İctimaî hayat yükselerek kemale doğru ilerledikçe sanatta güzelleşme bu tekâmülün başında gelir. Bu zanaat icaplarının tekâmül etmesiyle beraber mükellef hayatın gerekleri ve alışkanlıklarıyla ilgili olan ayakkabıcılık, debbağlık, ipek işlemeciliği, kuyumculuk gibi umranın engin bir hâle gelmesi vaziyetinde, bu çeşit sanatların birçoğu, mükemmel bir seviyeye ulaşabilir. Bunlardaki zarafet son haddine varabilir, bu gibi şeyleri meslek edinenlerin geçimlerini sağladıkları yollar hâline gelebilir. Hatta bu gibi sanatlardan temin edilen fayda, insan emeğinin mahsûlü olan faydaların en büyüğü olur. Çünkü şehirdeki refah bunları gerektirmektedir. İtriyaççı, kalaycı, hamamcı, aşçı, simitçi, şamdancı, keşkek ustası, musiki, raks ve makama göre davul çalma öğretmenliği gibi sanatların durumu böyledir. Kitapları istinsah, ciltleme ve tashih işi ile uğraşan sahaflar da böyledir. Çünkü insanları, son olarak zikredilen bu sanata, fikrî hususlarla meşgul olmayı mümkün kılan şehirdeki refah sevk eder. Burada bunun emsali daha başka sanatlar da vardır. Umran, haddinden fazla olursa, bu çeşit sanatlar da haddinden fazla olur (2013: 1521).

Bu ifadelerle özellikle meslek alanlarının oluşma ve gelişme sürecine vurgu yapan İbn Haldun, ihtiyaçların tamamlanma kaygısıyla geliştirilen bilgi ve çeşitlenen kültür

serüveniyle ilgili zarurîden, hadarîye kadar olan kültürel yaşam standartlarının değişme sürecindeki olumsuzluğa ise şu şekilde dikkat çekmiştir;

Herhangi bir devlet üstün gelerek, diğer bir devleti kendinden önce hüküm sürenlerin elinden aldıktan sonra, mal ve zenginliği artar. Bunlar zarurî ihtiyaçlar dairesini geçer, kaba hayatlarını bırakarak lüzumsuz şeylere başvururlar, ince, zarif ve süs kabilinden olan şeyleri çoğaltırlar, kendilerinden önce hüküm sürenlerin âdet ve hâllerini örnek edinirler. Bu boş şeyler onlar için elde edilmesi gerekli bir ihtiyaç hâlini alır. Ayrıca yemeklerin, giyimlerin, sergilerin, tabak ve çanakların nefis olmasına dikkat ederler. Bunlarla öğünürler (2013: 648).

Geleneksel bilgi sistemlerinin gelişimden daha çok durağan bir sürece girmesindeki temel sorunlardan biri de bu noktada başlamaktadır. İnsan emeğinin arka planda kaldığı çağdaş dünyada lüks ihtiyaçların zorunlu ihtiyaçlar hâline dönüşmesi üretim ve tüketim arasındaki makası açmaktadır. Bu süreç beraberinde tüketici endeksli bir yaşam formunu oluştururken tekel üreticilerin baskın kültüründen tek-tipleşmeye giden yolun temellerini atmaktadır. Kendisi için zorunlu olanı üretemeyen yerel üreticilerin bunun aksine zorunlu olmayı zorunlu kabul edip onu edinme kaygısında bulunmaları, doğrudan üretim-ihtiyaç ve kültür üçlemesindeki dengelerin değişimini açıklamaktadır. Üretimden tüketime dek insan hayatına yön veren ve farklı alanlarda farklı kültürlerin olmasının açıklayıcısı olan geleneksel bilgi sistemlerinin, modern çağın insanlığında işletilmesinin zorluğunun temel sorunsalı burada başlamaktadır. Özellikle “umran” olgusuyla İbn Haldun’un üzerinde durduğu, Malinowski’nin “kültürel yaşam standardı” olarak bahsettiği insanlığın ihtiyacı tamamlandıkça içinde bulunduğu daimi arayışıyla, onu devamlı bir gelişime iten ve bilgi sistemlerini oluşturan etmenleri Abraham Maslow ise psikolojik yönüyle ele almaktadır. Maslow’a göre;

Tatmin edilmemiş fizyolojik ihtiyaçlar organizmaya egemen olur ve tüm yeteneklerini hizmetlerine sokar, bu hizmeti mümkün olduğunca etkili bir şekilde sağlayacak şekilde düzenler. Göreceli memnuniyet onları bastırır ve hiyerarşi, hâkimiyet ve kişilikte bir sonraki yüksek ihtiyaç topluluğunun ortaya çıkmasına izin verir örneğin açlık yerine güvenlik tarafından önceden işgal edilir. Aynı ilke hiyerarşideki diğer ihtiyaç grupları için de geçerlidir, yani sevgi, saygı ve kendini gerçekleştirme (Maslow, 1978: 68).

İbn Haldun’un ihtiyaçlara bağlı gelişmesiyle, Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi arasında karşılaştırma yapan Ahmet Albayrak ise bu ilgiyi şöyle açıklamaktadır;

İbn Haldun’un asabiyet ve toplumsallaşma ile ilgili bu düşünceleri Maslow’un insan güdülleri teorisiyle şekillenen piramidiyle de karşılaştırılabilir. Bilindiği

gibi, Maslow’a göre insanın fiziksel ihtiyaçları birincil güdüleri, emniyet ve güven içerisinde yaşama, ait olma, başkalarını sevme ve sevilme ve bir ortamda başarı elde etme gibi psiko-sosyal ihtiyaçları ikincil güdüleri oluşturmaktadır. Maslow’a göre insan sosyal iletişimde başarı sağlayamadan, kendisine saygı duyması ve dolayısıyla kendisini gerçekleştirmesi mümkün değildir. İşte asabiyet⁶ kavramında Maslow’un üzerinde durduğu hem birincil, hem de ikincil güdülerin açılımları vardır. (Albayrak: 2010).

Kültüre ve kültürel gelişim sürecine ihtiyaç olgusu ve buna verilen tepkiler ile açıklık getirmek üzere yapılan tartişmaların eleştirildiği ynleri bulunsa da özellikle “Malinowski’nin ihtiyaç teorisi Trobriand adalarından yola çıkarak insanlığa genellemesi ve kültürün tamamını maddi kültür çerçevesinde açıklamaya çalışması, gelenek ve göreneklerin ortaya çıkışı, toplumsal ilişkiler, ritüellerin ortaya çıkışı... gibi konularda O, pek bir şey söylememe yönüyle eleştirilmiş” (Aman 2012) olsa da Malinowski’nin *insanın sistemler inşa etme ve bilgiyi örgütleme gereksiniminin bir sonucu* olarak dinin ortaya çıktığı gibi yargısı, diğer uygulama ve ritüellerle bilgi sistemleri arasında da bağ kurulabilmesi y nyle önemlidir. Buna ek olarak bu çalışma özelinde bu eleştirinin ışığında geleneksel bilgi sisteminde üretime dayalı olarak sürdürülen birçok ritüelistik uygulamanın üretim alanıyla birlikte kaybolması süreci buna cevap verir nitelikleridir. Çünkü bu uygulamalar, ya o alandaki üretim sonlanmasıyla srdrlmemiş ya da o üretim alanında insanın bu maddi ya da manevi ihtiyaı olan ürünün tedarik etme şeklinin değişmesiyle somut ya da somut olmayan bir ürünü öz kaynaktan değil, dış sağlayıcılardan edinmesiyle terk edilmiştir. Kısaca uygulama ve ritüeller, üretim alanındaki ihtiyaa göre şekillenen bilgi sistemlerinin bir gereksinimi olarak ortaya çıkmış ve yine bu üretim alanında bunlara gereksinimin azalmasıyla veya ihtiyaç karşılama yöntemlerinin değişmesiyle uygulaması kalkmıştır. Bu sürecin sonunda temel ihtiyaçların karşılanmış olması ve insanların doğrudan bu üretim sürecinde olmaması nedeniyle üretim endeksli ritüel ve uygulamalara ihtiyaç duymayan insanlık, yeni yaşam alanlarında zorluklarla başa ıkamadığında kutsalla bağ kurmak üzere birçoğu öz kültürel kodlamalarla ilgisiz ve kökeni belirsiz olan uygulama ve ritüellere başvurmaktadır. Bu sürecin sonunda yerel toplulukların gereksinimlerini karşıladıkları alan, öz kaynak üzerine kurulu olan geleneksel bilgi sisteminin dışında

⁶ İbn Haldun’un “asabiyet” kavramıyla ilgili ifade etmek istediği hususa ilişkin yaygın görüş toplumsal birlikteliktir. Bu birliktelik insanlığın yaşamının devamlılığını sağlayabilmesi için zorunlu bir gereksinimdir. Kavramla ilgili detaylı bilgi için bakınız: Topses, M . (2014). “İbn Haldun’da Asabiyye Olgusunun İşlevleri ve Toplumsal Temelleri”. *Folklor/Edebiyat* , 20 (79) , 93-99

kalan ve daha çok kendisinin deneyimlediği değil, hazır olarak sunulan kültürel pratikler olmaktadır. Bu noktada kültürün insanın ve topluluğun gereksinimleriyle gelişen bütünsel yönünün önemi ortaya çıkmaktadır. Çünkü her biri ayrı bir işlevi yürüten parçaların birleştiğinde sistematik bir bütünlüğü oluşturduğu gibi, bir gereksinime cevap veren parçanın o alandaki işlevini kaybetmesi de bütünlüğü bozarak kültürel gelişimi sağlayan bilginin dinamik gelişim sürecini engellemektedir.

Kültürün, medeniyetin gelişim sürecine yönelik düşünceler farklı zamanlardan farklı coğrafyalarda farklı düşünürler tarafından dile getirilmiş olsa da ortak payda bu ihtiyaçların birbirine bağlı olarak tamamlandıkça bir bütünü ve sistemi oluşturduğudur. Bu tamamlanma sürecinde insanlığın kuşaktan kuşağa aktarmasıyla gelişen tecrübe ve deneyim ise bilgiyi sistematik bir düzene itmektedir. Fakat “kültürel yaşam standardı” faktörü, yerel üretim alanlarındaki bilgiyle gelişen geleneksel bilgi sistemlerinin de bugünkü durumuna tesir eden en temel faktörlerden bir diğeri olmaktadır. Buradan hareketle geleneksel bilgi sisteminin oluşumu ve gelişiminin temeli yerel özelliklere dayalı olarak ortaya çıkan ihtiyaçların öz kaynaklarla giderilme çabasıdır denilebilir. Ancak son dönemlerde insanlığın daima ihtiyaç hâlinde olduğu süreçte özellikle İbn Haldun’un kemalî ihtiyaç olarak dikkat çektiği, konfor ve lüks ihtiyaç alanına yerel kültürlerin cevap verememesi, temel ihtiyaçların karşılanmasında çoğunluğun yerel üretim yapan sağlayıcılarla değil küresel sağlayıcılarda olması, yerel kültürlerden beslenen, gelişen geleneksel bilgi sistemlerinin işlevsizleşmesinin en temel nedenleri olmuştur. Bu nedenlerin de kendi içerisinde ilerleyen bölümlerde değinilecek alt problemleri ve kültürel yansımaları bulunmaktadır.

2.3. Geleneksel Bilgi Sisteminin Bilgi ve Bilim Değeri

Avrupa’da, Michel Montaigne’nin *Denemeler* adlı eserinde Brezilya yerlilerinden “soylu vahşi” olarak söz etmesiyle başlayan, 16. Yy’da Avrupa’nın “soylu vahşi” ruhunu Avrupalıların ilkelere en fazla benzeyen köylülerinde arama girişimleriyle devam eden öze dönüş süreciyle (Oğuz, 2018: 2-4) folklor disiplinin kökeni yüzyıllar öncesine dayansa da halk bilgisi ürünlerinin bilimselliği bugüne dek tartışıla gelmiştir. Ancak son dönemlerde halk bilgisinin farmokoloji, etnobotanik, çevrebilim, ziraat, tamamlayıcı tıp, psikoloji gibi fen bilimlerinin, müzikoloji, gösteri sanatları, reklamcılık, turizm, gastronomi, rekreasyon gibi sosyal bilimlerin veri

sağlayıcısı olarak görülmeye ve anlamlandırılmaya başlanmasıyla bilgi ve bilimsel değeri üzerinde yeni bakış açıları oluşmaya başlamıştır. Özellikle halk bilgisi ürünlerinin Avrupa'nın akılcılık ve aydınlanma dönemlerinde gün yüzüne çıkarılarak özü arayışında bir araç olarak görülmesiyle bugünün modern ve çoğu kentli toplulukların zenginliğin yerel çeşitliliklerde olduğuna dair bir yönelişi benzer bir süreç olarak görülebilir. Folklor disiplininin ortaya çıkışından halk bilgisinin batıl inanış ve uygulamalar olarak görülmesine değin geçen sürecin ardından insanlığın bugün içinde bulunduğu zengin bilgi birikiminin ve lüks yaşam standartlarının olduğu dönemde toplulukları geleneksel olana yönelten şeyin ne olduğu sorusu akla gelmektedir. Çünkü bu sorunun cevabı aynı zamanda geleneksel bilgi sistemine bilgi ve bilim değerini katan etkenlerdir. Buradan anlaşılacağı üzere modern insanın bilgiyi nasıl anlamlandırılmış olduğu da toplulukların geleneksel bilgiyi öteleyip sonra benimsemesinin bir etkenidir. Paul Connerton; moderniteyle ilgili olarak “Modern dünya devasa bir emek sürecinin ürünüdür; buna rağmen modernitenin unutturduğu ilk şey o emek sürecinin kendisi olur.” (2009: 47) demektedir. Emegi unutan modern insanın bilginin sadece bugüne ait olan ve bugün elde edilen olduğuna dair düşünüş biçimi, geleneksel bilgiye dair de modernitenin kapsamında değerlendirilemeyeceği fikrini vermiştir. Oysa Michel Foucault, bilgi tanımı için; “söylemsel bir pratik tarafından düzenli bir biçimde oluşturulmuş ve bilime yer vermeye zorunlu olarak yükümlü bulunmadıkları hâlde, bir bilimin kuruluşu için gerekli olan öğeler toplamına bilgi adı verilebilir” (2014: 212) demektedir. Bununla birlikte Feyerabend, “Bilgi durağan da olabilir akış halinde de. Onunla herkesin paylaştığı genel bir inanç olarak da karşılaşabilir, tekil bireylerde bulunan bir şey olarak da. Ezberlenmiş genel kurallar biçiminde de olabilir, karşılaşılan yeni durumları yaratıcı bir şekilde ele alabilen bir yetenek şeklinde de” (2012: 129-130) ifadelerini kullanmaktadır. Modern bilimcilerin bir kısmı için de geleneksel bilgi göz önünde bulundurulamayacak bir konumda olmamıştır. Hüseyin Gazi Topdemir ve Yavuz Unat, *Bilim Tarihi* adlı kitaptaki ifadeleriyle bilimin temelinde gelenekselliğin yer edindiğini işaret etmektedirler. Buna göre;

Gerçekte “bilimin doğası/niteliği”, yüzyıllarca bilim adamları, filozoflar, tarihçiler ve diğer ilgili gruplar tarafından yönetilen ve yönlendirilen güçlü bir tartışma konusu olmuştur. Genel bir uyuşma ortaya çıkmamışsa da, farklı bilim kavramları güçlü destekçiler bulmuştur. Farklı görüşlerden birisine göre bilim “kendi çevresi üzerinde kontrol kazanan insanların davranış kalıbı”dır. Bu

nedenle bilim geleneksel beceri uğraşları ve teknoloji ile ilgilidir ve tarih öncesi insan metalleri nasıl işleyeceğini ya da tarımda nasıl başarılı olacağını öğrendiğinde, bilimin gelişmesine katkıda bulunacak duruma da gelmiştir (2014: 1).

Bu tanımlamadaki özellikle “geleneksel beceri uğraşları” ifadesi geleneksel bilginin bilimin gelişmesindeki emek sürecinin bir paydaşı olduğunu belirtmektedir. Ancak bu paydaşlık sadece belirli bir dönemle sınırlı kalmamıştır. Toplulukların geleneksel bilgi sistemleri, içinde kültürel gelişim evrelerini geçirdikçe gelişen ve çeşitlenen bilgi alanlarıyla devam etmiştir. Buna benzer daha açık bir ifade şeklini Malinowski’nin ilkel bilgi ve bilimle ilgili bir tartışmasında görmek mümkündür.

İlkel insanın mantığına ilişkin iki görüş arasındaki derin uçurumu aşmak için iki soruya bölmek en iyisi olacak. Birincisi: İlkelde herhangi bir ussal bakış biçimi, çevresini herhangi bir ussal kavrama var mıdır, yoksa o, Levy-Bruhl ve ekolünün ileri sürdüğü gibi tamamen mistik midir? Cevap şöyle olacak: Her ilkel topluluğun deneyime temellenen ve mantıkla biçimlendirilen önemli bilgi dağarcığı vardır. O zaman ikinci soru geliyor: Bu ilkel bilgilere bilimin tam oluşmamış biçimleri olarak bakılabilir mi, yoksa bunlar tam tersine, önceden düşünülmemiş bir ampiri, zanaatçılıkta ve sanatta uygulama alanına çıkan, ama teorik hiçbir değeri bulunmayan bir pratik ve teknik hünerler bütünü mü? (1990: 16).

Ayrıca Malinowski bunun antropolojik olmaktan çok bilgi teorisine ilişkin bir konu olduğunu belirtmektedir. Paul Feyerabend ise avcı toplayıcıların hayatta kalmak için bilmek zorunda kaldığı ve bugün halk bilgisi olarak nitelendirilen alanın parçası olan doğa ve evren bilgisi örneğiyle bilimsel yasalar ve onları ortaya çıkaran toplumsal düzeni tartışır. Bu toplulukların dünya ve ayrıca mevsimler hakkında çok şey bilmeleri gerektiğini vurgulayan Feyerabend, çünkü örneğin balıklar yılın belli bir zamanında akıntının tersine giderler, bu toplulukların mevsimleri bilmek için, güneşin hareketleri hakkında bir şeyler bilmeleri gerektiğini söyler. Ancak onları astronom yapan şeyin toplumsal yapı değil, hayatta kalmak için coğrafya, astronomi vb. bilmek zorunda olmalarının etkisini belirtir (2015: 30-31). Bu düşünce sabit bir toplumsal yapı olsun ya da olmasın geçimini doğrudan doğadan sağlayan topluluklarda en azından doğa ve evren bilgisinin tecrübe edildiğini ve bir şekilde aktarıldığını ifade etmektedir. Bu noktada tarım ve hayvancı bir toplumsal yapıda bir çobanın doğa ve evrenle ilgili bilgisi dâhilinde hangi meteorolojik olaylarda hayvanlarını nerede yayıp yaymayacağı bilgisi de örnek verilebilir. Yaşamış olduğu zamandaki bilgi, içinde bulunduğu ve ataları da aynı geçim kaynağına sahip olan topluluğun deneyiminden edindiği bilgidir. Bu, kısaca geleneksel bilgi sistemi içinde

yaşamı sürdürülebilir kılmak için bugünkü gibi hızlı ve teorik bir yapısı olmasa da bilimin yapıldığını ifade edebilecek niteliktedir. Ancak bu bağlamda bilimin her ne kadar bireysel yaratımların yanı sıra insanlığın kolektif bir bilinç mamulü olarak da değerlendirmesi gerekse de özellikle epistemolojik alanda bilim daha çok, topluluk değil bireysel bir uğraşı olarak ifade edilmektedir. Bu tartışmanın yapıldığı bilimsel bir alan olarak epistemoloji alanı, klasik bilgi kuramlarının yerini alarak genel bilgi ve bilimsel bilgi arasındaki farkı ortaya çıkarmaktadır. Batı felsefesinin bazen basit denen genel bilgi karşısında genellikle bilimin yanında yer almasına ve buna göre bilimsel bilginin gerçek bilgi olduğunu ve felsefenin en önemli amacının bu gerçeklik olduğunu göstermeye çalıştığına dikkati çeken Hervé Barreau, 18. yy. 'da Kant'ın krtisizmi ve 19. ve 20. yy pozitvizmi misyonlarının böyle algıladığını ifade eder. Aynı zamanda felsefenin muhtemelen dinsel, geleneksel tasarımlara karşı gösterdiği direnişte bilimden yana tavır alması, sıradan düşüncelerin ve inançların zayıflığını göstermek için bu çatışmaya dayanmasının bunun bir nedeni olduğunu belirtir (2010: 11–12). Bu tartışmadan anlaşılacağı üzere bilimsel literatür genel bilgi olarak vurguladığı alanı bilimsel bilgi dışına itmiştir. Ancak bu genel bilginin sınırlarının çizilmemiş olması, geleneksel bilgi çıktılarının birçoğunun da uzunca dönem kapsam dışında bırakılmasına neden olmuştur. Modern bilim vurgusuna karşın geleneksel bilim değil bilgi ifadesi, gelenekselin bilim değerine örtü çekmiş olsa da son dönem halk bilimi vurguları, geleneksel bilgi sistemlerine fen bilimlerinin dikkatini yöneltmiş olması gibi etkenler modern bilim ile geleneksel bilgi arasındaki makası kapatmaktadır. Modern bilimlerde sıradan düşünce ve inançlar olarak belirtilen halk bilgisi ürünlerinin temelde birer işlev üstlenmiş olmaları ve bu işlevleriyle herhangi bir amacı tamamlama eğiliminde olmalarıyla pragmatik özellikleri, bilimsel bilginin veri kaynağı olabileceği düşüncesini kolaylaştırmaktadır. Ancak yukarıda bahsedildiği üzere bilimin toplumsal ve anonim olmasının yerine herhangi bir üretimi sağlayan düşüncenin arkasındaki birey arayışı, halk bilgisi ürünlerinin bilgi ve bilim popülerliğini edinmesini sağlayamamıştır. Malinowski, kısa ve öz bir biçimde “... bilimsel tutum kültür kadar eskiye dayanmaktadır ve bilimin asgari tanımı herhangi bir pragmatik eylemle sağlanmaktadır.” (2016: 18) diyerek ifade ettiği bilim tanımıyla da aynı yere işaret etmektedir. Çünkü kültür bir gelişim ve düşünce sistemi olarak bireyin değil, bireylerin oluşturduğu kolektif bilincin

süzgecinden geçen çıktılardır. Bunun daha öz bir ifade şeklini Ahmet İnam “bilim bir kültür ürünüdür.” (1991) sözleriyle dile getirmektedir.

Geleneksel bilgi sistemi uygulamalarının kesin net ayrım ve tanımlamalarıyla yapılmamış olması geleneksel bilgi sistemi unsurlarının birçoğunun farklı alanlarda akla ve mantığa dayanmayan, gözlenmemiş, bilimsel geçerliliği olmayan bilgiler olarak ötelenmesinde bir neden olmuştur. Deneme ve yanılma yoluyla geçerliliği ispata dayanan geleneksel bilginin anında çıktı verememesi, geçmişte denenmiş olması gibi etkenler de bilimsel anlamlandırılmasına karşı tezler oluşturmuştur. Bundan yaklaşık yirmi yıl öncesine kadar yapılan çalışmalarda da batı biliminin yerel halkın uzmanlığını göz önünde bulundurmadığından (Getz vd. 1999) yakınılmaktadır. Bu kapsamdaki çalışmalara bakıldığında yerel ve geleneksel bilgi vurgusu yapılarak genellikle modern bilgi ve bilim alanını bu yönüyle eleştiren bir bakış açısı bulunmaktadır. Bununla ilişkili olarak yine başka bir çalışmada;

Birçok durumda bilim, yerel bilgi sistemlerinde zaten bilinenleri yeniden keşfettiği belirtilmektedir. Buna göre; Bu nedenle, yerel bilgiyi bilim dışı olarak ortaya koymak saçmadır. Ancak bu, yerel bilgi ya da bilime ilişkin özel bir hak iddiasını garanti etmez. Bilgiyi yerel halkın kendileri veya yeni bir yoldan öğrenmeye çalışan meraklı araştırmacılar tarafından yeniden inceleme ve incelemeden engelleme girişimleri, belirli bir bilgi sistemini itibarsızlaştırma girişimi olarak anlaşılmamalıdır (Pandey, 2002).

Ancak bugünün bilimi için “Evrenin veya olayların bir bölümünü konu olarak seçen, deneye dayanan yöntemler ve gerçeklikten yararlanarak sonuç çıkarmaya çalışan düzenli bilgi, ilim”⁷ ifadeleriyle sözlük tanımı yapılmaktadır. Geleneksel bilgi sisteminde yer alan ve geçerliliğini koruyan bir bilgiye kronolojik bir sınır çizmenin zorluğuna karşın modern bilim tanımlaması yapılırken 17. yüzyılda – Aydınlanma çağında – ortaya çıktığı belirtilir. Bu tanıma göre de;

Bilim, deneyler aracılığıyla olgular ve gerçekleri eşleştirir. İşte bu nedenle bilimin, en ufak parçacıktan tutun da tüm evrene kadar herşeyi inceleyebilmek için laboratuvarlara ve aletlere ihtiyacı vardır. Bilim, bir hipotezi kanıtlayabileceği ya da çürütebileceği kanıtları biriktirebilmek için, güvenilir enstrümanları olan titiz metodolojiler kurar. Bilim, kendi metodolojilerini değerlendirir ve kendi kanıtlarını yeni baştan inceler.⁸

⁷ Sözlük tanımı için bkz. <https://sozluk.gov.tr/>

⁸ Detaylı açıklama için bkz. <http://www.wfsj.org/course/tr/pdf/ders5.pdf>

Geleneksel bilginin kendisine sınırlar çizemediği gibi modern bilim tanımıyla eşleşmediği bir başka yönü ise Özdemir'in ifadesiyle "geleneğin laboratuvarının doğa" (2018: 7) olmasıdır.

Geleneksel bilgi sisteminin örtük bir bilgi aktarım özelliğine sahip olması da bilimsel geçerliliği olan bilgilerin görünürlüğünü azaltmaktadır. Geleneksel bilgi sisteminin korunarak aktarılabilmesi için herhangi bir unsura tabularla kutsallık atfedilmesi özelliği ise bunun en temel nedenidir. Bu durum sistemin içinde veya dışındakiler tarafından sadece kutsal olana motivasyonu artırırken bilginin bilimselliğini görünür kılmamaktadır. Çünkü sistem içindeki amaç da bilginin bilimsel görünürlüğünden çok, işe yararlılığının sürdürülmesini sağlamaktır. Özellikle güvenlik ve koruma amacını bulunduran ve kutsal olanla tabulaştırılan inançların amaç ve işleviyle birlikte okunmaması geleneksel bilgi sisteminin bilimsel anlamlandırılmasının önündeki en temel engellerden birisidir. Burada vurgulanması gereken bilginin geleneksel mi modern mi olduğu değil, uygulayıcıları için işe yararlılığıdır.

Bu anlamda geleneksel bilgi sistemi kendi içinde bilimsel bir işleyişi bulundurmasına ve modern bilginin kodlarında yer almasına rağmen bugün öneminin ve değerinin çeşitli disiplinlerce tartışılmasındaki nedenler olarak şunlar söylenebilir; Modern bilim daha çok bireysel yaratımları ön plana çıkarmaktayken geleneksel bilgi, deneyimlenmiş halk bilgisi olarak ifade edilir. Anonim olması nedeniyle modern bilim gibi vitrini yoktur. Zamansaldır, uzun serüveni vardır. Modern bilimin yazınsal alanına karşın sözel bilgi üzerine kuruludur. Üretim ve geçim kaynağı endeksli gelişmeye bağlı olduğu için üretici kitleye katılımın az olduğu topluluklarda geçerliliğini ve işlevselliğini koruması mümkün olmamaktadır. Sonuç olarak, geleneksel bilgi her ne kadar bir emek, çaba ve üretim sürecinin ürünü olarak modern bilimin ve bilginin sağlayıcısı olsa da modern bilim alanlarının anonimlikten daha çok bireyselliğe yani bir şekilde imzaya gerek duyması, yerel alanların fiziki ve sosyal faktörlerine göre şekillenen, gelişen ve çeşitlenen halk bilgisi ürünlerini motivasyon kaynağı olarak görmesini engellemiştir. Hızlı bir döngünün olduğu dünyada daimi ihtiyaç algısı içinde olan insanın, teknik anlamdaki ihtiyaçlarını gideren teknolojiler, insan hayatına kolaylık sağlarken, bireysel temelli bir ilerleyişi esas edinen insanlığın doğası gereği duyduğu aidiyet, çevre ve doğanın bir parçası olduğunu hissetme arzusu, onu toplumsallığı esasa alarak geleneksel olana ve

ürünlerine yönelmiştir. İlerleyen bölümlerde değinilecek olan modern insanın geleneksel olana dair yönelik sürecinin göstergeleri olarak çeşitli disiplinlerde yapılan çalışmaların olması, geleneksel bilgi sisteminin kendi içinde var olan bilgi değerinin bilimsel alana da taşındığını ifade etmektedir.

2.4. Tarım ve Hayvancı Toplumlarda Geleneksel Bilgi Sisteminin Özellikleri

Bu başlıkta geleneksel bilgi sistemin tarım ve hayvancılığa dayalı toplumlar olarak sınırlandırılmasındaki amaç halk bilgisini besleyen alanların farklı ve geniş olmasından kaynaklanmaktadır. Çünkü her topluluğun temel geçim kaynağı o topluluğun barınma, beslenme, eğitim, inanç sistemlerinden sözlü kültürlerine kadar geniş bir alanı etkilemektedir. Bu nedenle balıkçı veya göçebe bir topluluğun geliştirmiş olduğu bilgi sistemi ile tarım ve hayvancı toplulukların bilgi sistemleri farklılık gösterebilmektedir. Ancak geleneksel bilgi sisteminin üretim ve geçim temelli şekillenerek uzun vadede sürdürülebilir bir yaşamı esasa alması farklı meslek alanlarında benzer özellikleri de bulundurmaktadır. Dolayısıyla geleneksel bilgi sistemlerinde benzer ve farklı özellikleri ortaya çıkaran ve onu şekillendirerek çeşitlendiren en önemli etmen, ekonomilerinin bağlı olduğu üretim ve geçim yöntemleridir. Özellikle doğaya ve çevreye doğrudan bağlı üretim ve geçim alanlarında insanların bir arada çalışıp bir arada kalarak oluşturdukları çok yönlü kültür, bu ekonomik gereklilikten doğmaktadır.

Geleneksel bilgi sistemi ekonomik gereksinimleri esasa alır ve gündelik yaşamı buna göre düzenler. Bununla ilişkili olarak Erhan Gürsel Ersoy; “Zira yerel halkların bilgi sistemleri, yaşam alanları içindeki gereksinimler etrafında organize olmuştur. Dolayısıyla bir toplumun geçim uğraşları bilinmeden bilgi sistemlerinin incelenmesi hatalı bir girişim olacaktır.” (2004: 175-176) diye bahsetmektedir. Bu anlamda sistem iktisadi bir düzene sahiptir. Geleneksel bilgi sistemi kendi tükettiğini üretimiyle karşılama esasına dayanır. Bu, ya tükettiğini üretmeyle ya da üretemediği bir ürünün ürettiği ürün ile karşılanmasıyla sağlanır. Açığa çıkan ekonomik alan başka bir üretim alanıyla desteklenir. Bu iktisadi yapı sadece üretimle sınırlı değil, yaylacılıktan ritüellere kadar geniş bir kültürel uygulama alanını kapsamaktadır. Özellikle ritüellerin birçoğunda ekonomik kaygılara rastanmaktadır. Bu kaygılar daha çok ürünün ekildiği ve biçildiği zamanlarda kuraklığa karşı ortaya çıkar. Soğuk iklimlerde kışların uzun sürmesiyle ekonomik kaygının artması, özellikle bahar

ritüellerinin o topluluklar için önemini ve işlevini artırmıştır. Ancak son yıllarda kırsal alandaki sosyal beklentilerin ve konformist alanlara olan ilginin artması, bu ekonomik gereksinimleri arka planda bırakarak tarım ve hayvancı toplumların geleneksel bilgi sisteminin işleyişine de yansımaktadır. Buradan hareketle tarım ve hayvancılığa dayalı geleneksel bilgi sistemlerinin özellikleri sıralanacak olursa;

- Geleneksel bilgi sistemi bütünseldir. Her bir bilgi bir diğeriyle ilişki hâлиндendir. Özdemir'in ifadesiyle; bir alandaki bilgi ve deneyimlerin diğ er ürün ve gelenekler için de önemli olması, doğaldır. Çünkü geleneksel toplum kültürünü birbiriyle bağlantılı ve bütüncül olarak korur ve yaşatır (2018: 7). Bu bütünselliklik tarım ve hayvancılığa dayalı toplumlarda özellikle doğ a ve evren bilgisinde daha net görülebilmektedir. Çünkü doğ a hakkında toprağ ını işlerken zengin bir bilgiye sahip olması gereken insan, sahip olduğ u hayvanının verimli otlag ı için veya onun hastalığ ının sağ altımı için de bu bilgiye sahip olmak zorundadır. Bu anlamda geleneksel bilgi sistemi içinde sahip olunan bilgi, çok yönlü ve birbiriyle ilgili işleve sahip olabilmektedir.
- Geleneksel bilgi sistemi işlevseldir. Sistemde iş e yaramayan bilgi ve deneyimin aktarımı sağ lanmaz. Atasözleri, deyim ve mesellerle kıymetli bilginin aktarımı yapılır. İşlevsel bilgi ve işlevsiz bilgi bu yolla ayırt edilir. Aktarımda gelecek nesile telkini sağ lanır. Özdemir'in de bahsettiğ i üzere "...köken bağlamında geleneksel bilgi ve deneyim belleğ i, eskilliğ i, kaynağ ı veya elde edilme biçiminden çok işlevlerine bakılarak değ erlendirilir ve önemsenir. Bu nedenle geleneksel kültürün özünü işlevselliğ i oluşturur. İşlevsel olduğ u sürece ilgili bilgi ve deneyim belleğ i bir sonraki nesle aktarılır" (2018:8). Bilgiye ve deneyime bağ lı olarak topluluğ un yeni elde ettiğ i bir bilgi ve ürün de bu işlevselliğ ine göre kabul görmektedir. Hatta bu işlevselliğ in çok yönlülüğ ü de önem arz etmektedir. Mümtaz Turhan'ın Erzurum-Kars arasındaki köylülerin yeni tanıdığ ı bir buğ day cinsinin verimli olmasına rağmen tekrar ekilmemesiyle vermiş olduğ u anektodu buna örnek niteliğ indedir. Buğ day cinsi diğ er türlere oranla çok verimli olsa da bu buğ day cinsinden yapılan ekmeğ in tandırda pişirmek için uygun olmaması ve erken bayatlaması topluluğ un bu ürün bilgisini terk etmesine neden olmuştur (2015: 69).

- Geleneksel bilgi sistemi yereldir, yere özgüdür. Her yerin fiziksel ve sosyo-kültürel çevresine göre geleneksel bilgi sistemi gelişir ve şekillenir. Yerel toplum tarafından, uygunluklarına göre sürekli gözlem, deneme ve değiştirme, özelleştirme yoluyla tasarlanmış ve geliştirilmiştir. Bu nedenle, geleneksel bilgi sistemi yerel, ampirik, zaman testli dinamizm özelliklerine sahiptir.⁹ Bu yerel özelliğin olmasındaki en temel faktör ise coğrafya ve iklim gibi çevresel koşullardır. Tarım ve hayvancı topluluklarda bunun daha belirgin olması ise topluluğun ektiği tohumundan, sütünü sağdığı hayvanına kadar temel geçim kaynaklarının bulundukları yere özgü olması veya oraya uyum sağlamış olmasıdır. Bu tür yere özgü unsurlar kültürel çeşitliliğin de olmasındaki en temel etmenlerdendir. Öte yandan yakın komşu topluluklarla olan etkileşimler de geleneksel bilgi sisteminin bu yerellik özelliğine tesir etmektedir. Özellikle Kars ili geleneksel peynir üretim sisteminde bu etki yoğun olarak görülmektedir. İklimin de bu süreçte özellikle hayvancılık üzerinde büyük oranda etkisi bulunmaktadır. İklim dolayısıyla meraların daha geniş yer aldığı coğrafyalarda yöreye özgü hayvan ırklarıyla geleneksel hayvancılık yöntemlerinin sürdürülebilirliği sağlanabilmektedir. Ancak son dönem kalkınma programlarında mera hayvancılığın besli hayvancılığına olan yöneliş sürecinde iklime bağlılık azaldığından hayvan ırklarında da değişme olduğu görülmekte, bunun da yere bağlı üretim sistemine yansımaları bulunmaktadır.
- Geleneksel bilgi sisteminin aktarım kanalı sözlü kültür üzerine kuruludur. Aktarım sağlanmadıkça bilgi gelişmez, değişmez, şekillenmez ve kaybolur. Uygulamalı bilgiler çeşitli pratik ve ritüeller aracılığıyla aktarılırken, teorik bilgiler sözlü kültür ürünleri aracılığıyla aktarılır. Feyerabend, gerçekleştirmeleri zamana bağlı şeylerin hikâyeler içinde tanımladığından bahseder. Buna göre;

Basit hikâyeler bitki, hayvan ve insan yaşamlarındaki basit süreçleri konu alır (Hipokrat Külliyyatı'ndan Prognostics'in ilkler arasında yer aldığı tıbbi hikâyeler. Kapsamlı kozmik modellerin tasavvur edebilmesine öncülük eden karmaşık hikâyeler ise kadim halklar tarafından gebelik süreleri, sürülerin otlatılması, kuş ve balık göçleri, bitkilerin büyümesi, ayın safhaları ve büyük toplumsal dönüşümler ile göksel değişiklikler (presesyon dahil) arasında belli bağıntılar kurmak amacıyla kullanılır. Böylece bilgiyi koruyor ve toplumsal olayları başlatıyorlardı; aynı hikâyeye hem teorik astro-sosyobiyojoloji, hem de toplumsal çimento işlevi görüyordu (2012: 133-134).

⁹ Geleneksel bilgi sistemine dair tanımların yapıldığı kaynakta da yer verilen bu özelliklerin detayı için bkz. http://astec.gov.in/ncsc/agb_5_tks.pdf.

Elbette hikâyelerin tek işlevinin sistem içinde bu olduğu düşünemez ama yazılı kültürün baskın olmadığı dönemlere dek hikâyelerin, bilginin bir depolama alanı aynı zamanda sözel aktarım kanalı olarak kullanılması yönüyle sistem içindeki bu işlevi de yadsınamaz. Hikâyelerin bu işlevi aynı zamanda diğer sözlü anlatı türlerinin geleneksel bilgi sistemi içerisindeki yeri açısından örnek teşkil etmektedir. Öte yandan gündelik yaşam için gerekli bilgilerin aktarımı aile kurumu ve kamusal alan tarafından sağlanırken uzmanlık isteyen bilgiler usta-çırak ilişkisinde aktarılır. Sağaltıcıların ocaktan birisine el vermesi, baş çobanların dejolarını yetiştirme süreci, el becerilerine dayalı bilgiler (dokumacılık vs.) gibi. Belirli alanlarda belirli uzman kişiler vardır; bu kişiler özellikle at ehlileştirme ve koşumu eğitimi, inek doğumu gibi konularda diğer sağaltıcı ve uzmanlardan ayrılırlar.

- Geleneksel bilgi sistemi işlevsel ve uzmanlığa dayalı olduğu için aynı zamanda yaratıcıdır. Bu iki kavram birleştiğinde bir ürünü ya da süreci daha işlevsel ve nitelikli kılabilmek için yeniliklere açıktır ve bu yenilikler deneyim ve tecrübelerle mevcut olandan ilham alarak yaratımı ortaya çıkarır. Kadınlar arasındaki peynir ve yoğurt mayalama, tulum basmada yeni geliştirilen teknikler bunun en açık örneğidir.
- Geleneksel bilgi sisteminin dinamiklik özelliği vardır. Bu nedenle her zaman yenilikçi ve teknolojiye açıktır. İçerik, madde ve amaç aynıdır. Ancak araçlar değişebilir. Özellikle geleneksel üretim sistemi içerisindeki kadınların üretimde yeni çıkan ürünlerden faydalanması; erişteyi ocakta kavururken şimdi elektrikli büyük fırınlarda kavurmaları gibi. Erişteden vazgeçilmedi ama üretimi daha da kolaylaştı. İçerik değil teknik ve yöntem değişmiş oldu.
- Geleneksel bilgi sistemi mevsimsel döngü içerisinde işler. Sistemde her pratiğin ve uygulamanın birbiriyle bağlantılı işlevi vardır. Bu işlev, mevsimsel dönemlerin başlangıcında özellikle ekin ve hasat gibi temel üretim sırasında daha net görülür. Bununla ilgili olarak Mircea Eliade, tarım toplumlarının dinsel deneyimlerinde zamanın ve mevsimlerin önemine vurgu yapmaktadır. Buna göre; çiftçi, yalnızca saygı duyduğu mekân olarak kutsal bir varlıkla-bereketli toprakla, tohumda faaliyet gösteren güçlerle, tomurcuklar ve çiçeklerle ilgili değildir aynı zamanda yaptığı iş belli bir zaman döngüsüyle, mevsimlerle yönlendirilir (Eliade, 2003:

324). Yine tarım toplumlarının kapalı zaman döngüleriyle bağıntısına dikkat çeken Eliade; eski yılın kovulması ve yeni yılın gelişi, hastalıkların kovulması ve güçlerin yenilenmesi ile ilgili birçok büyük törenin her zaman tarım ayinleriyle uyum içinde olduğunu belirtir (2003: 324). Bu mevsimsel döngü içinde de yine doğa ve evren bilgisiyle hareket edilerek ayın döngülerine dikkat edildiği görülmektedir. Ayın sembolik anlamıyla Anadolu'daki bu ritüelistik inanışlar arasında anlamlı bir bağdaşıklık olduğu birçok çalışmada vurgulanmaktadır. Ancak burada mevsimsel döngünün önemini ve işlevini koruması geçimin doğrudan doğa ve çevreyle ilintili olmasından kaynaklanır. Bu nedenle birçok toplulukta arkaik inanış olarak unutulmaya yüz tutan birçok uygulama, sistem içinde devamlılığını sürdürmektedir. Çünkü esasında bu inanış ile "...her şeyin kaynağı doğa anadır. Dinsel inanışta toprak dışıdır. İnsan da, tüm diğer canlılar gibi ondan gelmiştir (Baydaş Sayılğan ve Kaya Erdem: 2012: 116) vurgusu ilişkilendirildiğinde inanç sisteminde unsurların işlevselliğini nasıl kazandığını da ifade etmektedir. Moğollarda ay ışığı ile gebe kalınması inanışı (Ögel, 2014:253) başka toplumlarda ayın cinsellik ve üretkenlikle ilgili özellikleri göstermesi inanışı (Eliade, 2003: 168-169) dairesinde aya yüklenen erillik ile toprağın dişliliği göz önünde bulundurulduğunda ekin ve tohumlama çerçevesinde anlamlı bir bütünü oluşturduğu görülebilir. Bu nedenle inanç sistemi içerisinde yer edinen birçok unsur, sistemin mevsimsel döngüsüyle işlevini sürdürmektedir. Ancak yine yukarıda bahsedildiği üzere son dönemlerde yerel üreticilerin meradan besi hayvancılığına dönmesiyle, mera hayvancılığı yapanların da kış aylarında hayvanlarını beslemesi için kaba yem diye tabir edilen beslenme ürünlerini üretmekten daha çok dışarıdaki tedarikçilerden edinme süreci başlamıştır. Bu anlamda sistem içinde üretim zincirinin değişmesiyle bunun üretime bağlı ritüellere de yansımaları olmuştur.

- Sistemin geleneksel üretim sürecindeki temel ilkesi iş gücü ve ürün tasarrufudur. İsraf mümkün olduğunca minimize edilir. Ürün zayi edilmez. Hem tarım ürünleri üretiminde hem de hayvansal ürünlerin üretiminde alışlagelmiş bir geri dönüşüm sistemi bulunur. Bunların birkaçına örnek vermek gerekirse; Peynir yaparken kıvamı tutmayan veya çürüyen peynir, lor peynirine dönüştürülür. Ürünün verimi düşse de tamamıyla kaybı engellenmeye çalışılır. Öte yandan geri dönüşüm, evsel atıklardan hayvan yiyeceklerinin atıklarına kadar süren bir zincirlemeye sahiptir.

Yiyecek kabukları inek, koyun vs. hayvan grubuna verilirken, yemeklerden arta kalanlar da hemen hemen her evin bahçesinde en az muhakkak bir tane bulunan köpekler için ayrılır. Hayvan besleme sisteminde de bu dönüşüm gözetilir. Otların kalite yönünden yüksek olanları öncelikle buzağılara ve kuzulara ayrılır. Bunların yemediği otları ve yemleri, beslenmede daha az seçicilik yapan atlara verilir. Bunların tüketmediği otlar, çalı çırpılar ise özellikle kış aylarında buzağuların ahırda kaldığı yerlere serilerek yalıtım işlevini görür. Zamanla burada hayvan gübresiyle karışarak çürüyen otlar ve çalı çırpılar tarlalarda gübre olarak kullanılır.

- Geleneksel bilgi sisteminde kolektif hareketle iş ve ürün maliyeti düşürülür. Buna en açık örnek ise nahırların oluşturulmasıdır. Bu sistem, büyükbaş hayvan sürülerinin yönetimini yapan nahırcıların ve köyün mera arazilerinin ve şahsi arazilerin yabancı hayvan sürülerinden korunmasını sağlayan korukcuların köylüler tarafından birlikte ayarlanarak maliyetinin hayvan başına düşen miktara göre ortaklaşa karşılanmasıdır. Ancak son dönemlerde köylerde hayvan sayılarının azalması nedeniyle nahırcı ve çobanların hayvan sayısında asgari bir oran belirlediği ve o oranın altında kalan köylerde kendi maliyetini ve emeğini karşılamadığı için çobanlık yapmadığı görülmektedir.
- Geleneksel bilgi sisteminde çalışma modeli cinsiyet ve yaş farklılığına göre belirlenen iş birliğine ve iş bölümüne dayanır. Tarım ve hayvancı toplumların geleneksel üretim sisteminde iş ve çalışma alanının ailenin barınma alanının uzağında olmaması bu dayanışmayı kolaylaştırır. Bu sayede ailenin her ferdi üretim sürecine ve ekonomiye katkıda bulunma fırsatını kazanırken çocukların toplumsal rol kazanımını sağlanabilmekte, yaşlıların ise toplumsal rol kaybına uğramaları engellenmiş olmaktadır. Bu süreçte iş paylaşımı fiziki güce ve tecrübeye göre ayrılmıştır. İş paylaşımı genellikle yaşlılara, çocuklara ve kadınlara fiziki gücü fazla gerektirmeyecek şekilde düzenlenmiştir. Örneğin hasat zamanında fiziki açıdan diğer işlere göre daha kolay olan ama tecrübe de gerektiren işlerin sorumluluğunu yaşlılar alırken, kolay fakat daha fazla aktivite gerektiren işler çocuklara bırakılır.
- Geleneksel bilgi sisteminde teknolojik gelişim için gereksinimin oluşması ya da teknolojiyle karşılaşma beklenir. Rus üretimi alet edevatlarla üretimi geliştirmesi buna örnektir. Burada daha dikkat çeken bir diğer husus, yakın coğrafyada üretim

yönünden gelişmiş bir kültürün diğer kültürleri kendisine benzetmesidir. Sözel kültür alanında benzeme olmasa da alet ve edevat alanında gelişen Rus kültürü, Kars ilinin geleneksel teknik bilgisini büyük oranda etkilemiş oradan alınarak kullanılan araç ve gereçlerin isimleri de çeşitli ses değişimlerine uğrayarak Rusça kökenli olmuştur. Ancak bu noktada dikkat çeken teknolojinin gelişimiyle geleneksel bilgi sistemi içine giren ve üretime katkı sağlayan alet ve edevatlarda kâr ve zarar ilişkisinin gözetildiği olmaktadır. Bu kâr ve zarar ilişkisi sadece maddi yönüyle değil sosyal yönüyle de değerlendirilmektedir. Tarımsal üretimde üretime hız kazandırsa da toprağa ve tahıla zarar veren bir teknolojik aletin kabullenilmesi uzun bir zaman almaktadır. Bununla birlikte ailede son dönem yetişmiş insan gücü olanlar, bu tür ekipmanları değerlendirmekte daha çekimser olmaktadır. Ancak insan gücü zayıf olan yerlerde üretici, maddi zararı göze alarak kendisine kolaylık sağlamak için ekipman edinme girişiminde bulunmaktadır. Son dönem teknolojik ekipman edinme süreci tarımsal alanda kolektif çalışma gereksinimini azaltarak, sözlü kültür ürünlerini besleyen modgamlık geleneğini de hemen hemen kaldırmıştır.

- Coğrafi ve tarihsel etkileşimler ve etkenler geleneksel bilgi sisteminde bulunur. Ancak coğrafya bu temel unsurları tarihsel gelişim ara unsurları etkiler. Yani nevrusun yapılmasını ya da yapılmamasını değil nasıl kutlandığıyla ilişkili olur bu etkileşim. Ya da soğuk bir coğrafya da kalın giyinme o coğrafyadaki her toplum için bir zorunluluktur ve sistemin parçasıdır, bu ana unsurdur. Ancak o giysinin üzerinde yer alan işlemler bu tarihsel etkileşimle şekillenebilir. Kesimi ve dikimi ise sisteme hizmet edecek şekilde yapılır. Örneğin üretim sistemine göre kesimi dikimi yapılan bir giysinin sonrasında üzerine kurt motifi işlemek tarihsel etkileşimdir. Bu ise aidiyet isteğine bağlı bir gruba dahil olup korunma ihtiyacından ortaya çıkar. Çünkü ekonomi her zaman birlikteliğe dayanır. Genelde bu ara unsur da ekonomik kaygıya dayanır. Kent toplumunda insanların herhangi gruba dahil olma zorunluluğunu hissetmemeleri buna dayanır çünkü ekonomisi de bireyseldir. Maaşını alabilmesi ve apartmanda korunabilmesi için toplumsal bir mücadele vermesi gerekmez. Ama kırsal alanda bu toplumsallık korunma için de geçim için de zorunluluktur.
- Geleneksel bilgi sisteminde sürdürülebilirlik esastır. Çoğu ürünün ham maddesi öz kaynaklara dayandığı için kaynakların sürdürülebilirliğini korumak en önemli

etkenlerden birisidir. Bunun en açık örneği halk mimarisidir. Evin mimarisi ilerde oda eklenecek şekilde tasarlanır ve evlenen bireyler için yapıya ek yapılır. Modernitenin bir çok alanda olduğu gibi mimaride de geleneksel bilgi sistemlerinin özelliklerinden uzaklaştığına dair bir eleştiri yapan Öcal Oğuz, dikey mimarinin ahşap, taş, tuğla veya kerpiç ev gibi pek çok ev yapım biçimini ve buna dayalı geleneksel bilgi sistemlerini yok ettiğine dair ifadeleriyle dile getirmektedir (2019: 30). Geleneksel bilgi sisteminin sürdürülebilir olması bir zorunluluktur. Çünkü üretim yaşanan alana bağlı olduğu için üretimin devamlılığını sağlayabilmek için ürün, ekipman, yapı ve çevre tahribatı yapmamak zorunda kalmaktadır. Bir kentliye kıyaslanacak olursa; köylünün tahribat oluşturması aynı zamanda geçim kaynağını sonlandırması demektir. Buna somut ve basit bir örnek vermek gerekirse çevresine plastik bir atık bırakması, hayvanın o atığı yiyerek ölümüyle ve üreticinin maddi kaybıyla sonuçlanabilir. Özellikle açık bir arazi alanına sahip olan kırsal mekânlarda çevreye bırakılan zararlı atıkların rüzgar, sel gibi doğa olaylarıyla tekrar kendi çevresine dönebileceğinin bilincine sahip olan kırsal alan üreticileri bu konuda önemli derecede farkındalığa sahiptirler. Çünkü alanın tahrip edilmesi sonrası üretim için yeni bir alana sahip olmak zor bir süreçtir. Bu yöndeki bilinçsiz bir tutum, onun için ağır sonuçlar verebilir. Öte yandan geçim kaynağı yaşadığı alana bağlı olmayan bir kentlinin herhangi bir tahribat durumunda alanını terk etmesi güç olmamakta yerleşik olduğu alandan uzaklaşarak kilometrelerce uzakta başka bir alana yerleşim sağlayabilme imkânı bulunmaktadır. Çünkü bu onu ekonomik yönden kaydadeğer bir sorun içerisinde bulundurmaz. Kısaca bir köylünün geçim alanını oluşturması zor olduğu için orada devamlılığı sağlamak zorunda kalır ancak bir kentlinin toprakla ve çevreyle ekonomik olarak bir ilişkisi olmadığı için alanından ayrılması daha kolay olabilmektedir. Bu anlamda sürdürülebilirliği sağlamak ve kaynakları korumak için çevre koruma ilkesi en temel etkenlerden birisidir. Burada çevreyi korumaya yönelik tutum, popüler bir algıdan değil geleneksel bilgi sistemi içindeki insanın kendi yaşamının çevrenin yaşamasına bağlı olduğunun bilincinde olmasından kaynaklanmaktadır. Bu anlamda insansız bir çevre modeli değil, insan için çevreyi koruma modeli bulunmaktadır. Bu koruma bilincindeki tutum arkaik inanışlara kadar uzanmaktadır. Pervin Ergun'un "Türk Kültüründe Ruhlar ve Orman Kültü" adlı çalışmasında da yer verdiği üzere;

Ormanlarda ve korularda ruhların yaşadığına dair inanç bütün Türk dünyasının ortak motifidir. İster iyi olsun ister kötü, ruhların bulunması muhtemel yerlerde çok dikkatli olunması, hiçbir taşkınlığa meydan verilmemesi, saygılı olunması öğütlenmektedir. Şifa niyetiyle de olsa herhangi bir şey (ağaçdalı, meyve, av vs.) alınırken izin istenmesi gerektiği belirtilmektedir. Ruhların memnuniyeti için de dua edilmesi ve adak kurbanları kesilmesi gerektiğine inanılmaktadır (2010: 120).

Şaman inancına göre de otlakların ruhu bulunmaktadır. Göçebe toplumların otlaktan sadece bir gün istifade etme hakkı bulunur. Ertesi gün o otlağı terk etmez ise otlak artık göçebeye bereket vermeyeceğine inanılmaktadır. Şaman kültürlerinden birisi de akar suya çöp atılması durumunda akarsuyun ruhunu sinirlendirmektedir. Sinirlenen suyun ruhunu sakinleştirebilmek için, akar suya para, süt ya da ekmek atmaktadırlar. Türk toplumları İslam dini ile tanışmadan önce suyu ister kaynağında olsun, ister ırmak şeklinde olsun isterse durgun su olan göl ve deniz şeklinde olsun kutsal kabul etmişlerdir. Öyleki suyun kirleneceğini düşündükleri için suda yıkanmayı ve giysilerini yıkamayı uygun görmemişlerdir. Bu davranışla suyu kirleteceklerine inanmaktadırlar (akt. Büyükaşahin, 2017: 81). “Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor” adlı çalışmada da toplumsal yasaklar ve tabular ile ekolojinin korunması arasında bir ilişki olduğu belirtilmektedir. Buna göre,

Hayatını ormandan ağaç keserek sürdürmek zorunda olan geleneksel insanın ormanın ruhu ya da iyesine bağlı tabu ve kaçınma davranışları ile taygada avlanmak zorunda olan geleneksel avcının tayga iyesi ya da hayvan ruhlarına bağlı tabu ve kaçınma davranışları, her ne kadar rasyonel düşünce ile tek tanrılı dinler tarafından akıl ve iman dışı olarak nitelendirilmiş olsalar da insanı sınırlandırarak doğaya ağır zararlar vermesinin önüne geçmiştir (Yolcu ve Aça 2019: 867).

İye inançları sadece çevre ve doğa koruma işlevine değil insanın zihnini açık tutmaya yardımcı bir nevi uyarıcı işlevini de bulundurmaktadır. Ancak bu uyarıcı, işlevini bugün medya, televizyon gibi unsurların tamamlamasıyla geleneksel alandaki işlevini kaybetmeye başlamıştır.

- Geleneksel bilgi sistemi planlıdır ancak iklime bağıllık olduğu için kontrollü değildir. Toplama zamanı ürünler toparlanır. Kavurma, kurutma, tuzlama mevsimlerine göre yapılır ve üretim mevsimi olmayan dönemlerin tüketim kaynakları hazırlanmış olur. İklimle bağıllı olması nedeniyle gerekli stok sağlanamayabilir. İklim gibi kontrolü kaybettiren faktörler olduğu gibi insan dışı varlıkların da bu kontrol sürecine etkisi bulunmaktadır. Sürünün bölünerek, sürüyü

kurtların telef etmesi bu kontrolün zorlukların birisidir. Bu gibi nedenlerle üretimde kontrolü sağlamada zorluk yaşayan geleneksel üretim sistemindeki üreticiler, doğayla ve insan dışı varlıklarla başa çıkamadıkları yerde çeşitli kültürel pratikler geliştirmişlerdir. Ancak yerel üretimin veya üretimde doğaya olan bağlılığın azalması bu pratiklere olan gereksinimi de azaltmıştır.

2.5. Tarım ve Hayvancı Toplumlarda Geleneksel Bilgi Sisteminin Kaynakları

Her meslek alanında olduğu gibi tarım ve hayvancı toplulukların da üretimin teorik ve pratik bilgilerini edindiği kaynaklar bulunmaktadır. Çünkü gündelik yaşam faaliyetleri için gerekli olan bilgi kaynakları aynı zamanda GBS'ye yön veren kültürel dinamiklerdir. Zamanla üretim hareketindeki çok yönlü değişim bu bilgi kaynaklarının da işlevinde daralma meydana getirirken, bazı kaynakların ise daha etkin kullanılmasını sağlamıştır. Bu nedenle bu başlıkta da tarım ve hayvancı toplumlarda GBS'nin kaynakları ele alınmıştır. GBS'de teorik ve pratik bilgiler birbirleriyle ilgili ve birbirlerini besleyen dört kanaldan beslenmektedir.

Geleneksel bilgi, bir topluluk içinde geliştirilen, sürdürülen ve nesilden nesile aktarılan ve genellikle kültürel veya manevi kimliğinin bir parçasını oluşturan bilgi, teknik bilgi, beceri ve uygulamalardır¹⁰. Geleneksel bilgi aynı zamanda doğal kaynak kullanımı ve çevre yönetimi ile bağlantılıdır (Valderrama ve Arico, 2010: 210) ve bu nedenle gündelik yaşam pratikleriyle dolayısıyla yerel üretim ve tüketim hareketiyle ilişkilidir. Tüm bu geleneksel bilgiyi besleyen ve düzenleyen kaynaklar ise aynı zamanda bilginin sistemleşmesini ve sürdürülmesini sağlayan öğelerdir. Topluluğun geçim kaynakları dolayısıyla üretim şekillerine göre bilgi sistemlerinin işleyişi ortaya çıkmaktadır. Bu alandaki bilgiyle, kimi zaman bir ritüel, kimi zaman kutlama, kimi zaman sağaltım, kimi zaman da sözel bir öğreti olarak karşılaşılmaktadır. Topluluğun üretimi ve kolektif yaşamı devam ettiği müddetçe bilginin kaynağı zenginleştirilmekte, bilgi düzenlenerek sistemleştirilmekte, kolektif bellek canlı tutularak dinamik hareketine yön verilmektedir. Üretim hareketi bilginin sistemleşmesinde ve sürdürülmesinde dolayısıyla gelenekselleşmesinde en temel etmendir. Bu bilgiye ise kaynaklık eden çeşitli alanlar bulunmaktadır. Toplulukların üretim alanları ve geçim kaynakları farklı olsa da bilgi kaynakları bu durumda benzerdir. Çünkü bunlar geçmişten bugüne aktarılan bilgiler olduğu gibi bireyin

¹⁰ Tanım detay için bkz. <https://www.wipo.int/tk/en/tk/>

bugün içine doğduğu bilgi alanını da barındırmaktadır. Üretim hareketi ve gündelik yaşam pratikleri bunların harmanlanmasıyla gerçekleştirilir ve buna göre düzenlenir. Bu üretim hareketi ise kültürel yansımalarını oluşturur. Bu anlamda GBS'yi kuran dört temel bilgi kaynağı ulaşım, beslenme, inanç, barınma, eğitim, hukuk sistemlerinin içerisinde yer alarak işleyişi sağlamaktadırlar.

1. Ata Bilgisi

Ata bilgisinin sistem içerisindeki niteliği ve işlevi bu bilgiye sahip kişilerin bölgelerinin coğrafi, iklim gibi koşullarını iyi bilmeleriyle hayvancılık alanındaki üretim süreçlerine ve olumsuzluklarla başa çıkmalarına katkı sağlamaktadır. Çünkü, örnek olarak otlaktan gelen bir hayvanın rahatsızlanması durumunda hayvanın o gün nerede otladığını bilmesi ve otlandığı muhitte olası zararlı bitkilerin yan etkilerini bilmeleri gibi sahip olduğu deneyime dayalı bilgileri herhangi bir olumsuzlukla başa çıkmada önemli ölçüde fayda sağlamaktadır. Hayvan sahibinin veteriner hekime ulaşması, veteriner hekimin gelip teşhis koyması arasında geçen sürede hayvan sahibi maddi zarara uğrayabilmektedir. Bu tür olumsuzluklara karşı bugün yerel sağaltıcıların bilgilerinin işlevi üreticiler tarafından yadsınmamaktadır. Bunun yerine yerel üretici pragmatik bir yaklaşımla modern bir unsuru gündelik kullanımına alırken bazen bunu eski usulü ile entegre de edebilmektedir. Hayvancılık alanındaki sağaltım yöntemlerinde kullanılan geleneksel metotların niteliği, modern sürecin sağaltıcıları olan veteriner hekimlerin de bazen bu metotlara başvurmasını sağlamaktadır. Hayvan hastalıkları arasında sıkça karşılaşılan köpme, şişme sorununu başvurulmuş veteriner hekimler de bazı zamanlarda öncelikle hamur mayası, zeytinyağı gibi yerelde kullanılan ve kimyasal olmayan ürünlerle çözmeye çalışmaktadırlar. Hayvan ishalini gidermek için de yine bir veterinerin yöredeki bir bitkinin kaynatılarak elde edilmesiyle elde edilen ürünü kullandığı gözlemlenmiştir. Bu tür geleneksel yöntemlerin çözüm olmadığı yerlerde endüstriyel ilaçlarla tedavi desteklenmektedir.

Geleneksel topluluklarda ata bilgisi yazılı referanslarla değil, sözel referanslarla aktarılmaktadır. Bu referans kaynakları ise özellikle kalıcılığın ve etkisini korumak üzere olmalı ki kısa net ve öz cümlelerden oluşur. Bunun için bir işe özgü meseller, atasözleri ve deyimler bilgi sistemlerinin en önemli sağlayıcıları arasındadır. Bu anlamda geleneksel bilgi sistemi içerisindeki ata bilgisi kimi zaman “Ya herket ya

terket” gibi bir atasözüyle, kimi zamanda konuşma sırasında “Hopunu kızıl öküze kadar indirmiş”¹¹ şeklindeki mitolojik kökeni olan bir cümleyle yer edinmektedir. Tarımla uğraşan bir kişi bulunduğu topluluk içinde herhangi bir şekilde “Ya herket ya terket” atasözünü duymuş ve her fırsatta herik yapmanın gerekliliğinin farkında olmaktadır. Atasözü ve mesel gibi folklor ürünlerinin geleneksel bilgi sistemi içindeki özelliklerinden birisi de Bascom’un “Folklorun Dört İşlevi”¹² adlı makalesinde yer verdiği eğitim işlevidir. Çünkü bu tür sözel ürünlerin ata bilgisinin taşıyıcısı niteliğinde olması aynı zamanda bir sonraki kuşağın eğitim araçları olduğu anlamına gelmektedir. Bu sözel ürünler kolektif belleğin sahip olduğu deneyimi içeren bir bilgi kapsülüne bürünmektedir. Bu bilgi kapsülleri üretim sürecinde ilgili bilgi sistemleri içerisinde yerini almaktadır. Bu kapsüller ritüelistik uygulamalar da olabilmektedir. Örn. Koç Katımı, koçların döllemeyi ne zaman yapması gerektiği bilgisinin en açık örneği ve taşıyıcısıdır. Bu kutlama, takvimin hatırlatma işlevini gerçekleştirmektedir ve sonraki kuşaklar anımsadıkları bu ata bilgisine göre üretim hareketine yön vermektedirler.

Ata bilgisinin yararlılığı denenmiş olmasıdır. Bu nedenle sistem içerisinde ilk referans kaynaklarından. Çünkü bu bilgi her ne kadar bugünkü sertifikalara benzer belgelerle görünürlüğünü topluma sunmasa da uzun yılların deneyimine dayanan ve kolektif bilincin süzgecinden geçmesi, bu bilginin topluluk tarafından lisanslandığı anlamına gelmektedir. Ata bilgisinin önemine ve işlevine başka bir meslek alanında yerli bilgisine atıfta bulunan Malinowski’nin şu ifadeleri örnek verilebilir:

...Basit ama apaçık teknik terimlerle, dirseğin neden hep rüzgâr tarafında olması gerektiğini, bir kano tipi yalpalarken öbürünün neden yalpalamadığını açıklayabilirler. Kuşaktan kuşağa aktarılan, çağdaş denizcilerin çağdaş bilimsel kavrayışları kadar akıllıca ve tutarlı düzenlenmiş karmaşık ve zengin bir terminolojiyle, yelkencilik ilkelerine ilişkin tam bir sistem oluşturmuşlardır. Yoksa o incecik, ilkel tekneleriyle son derece tehlikeli koşullarda nesil denize açılırlardı? (1990:20).

¹¹ Hop: Sabanın ucundaki sivri demir (<https://sozluk.gov.tr/>). Hopun kızıl öküze kadar indirilmesi tarlanın sürümü yapılırken, sürümün derin yapıldığının ifade şeklidir. Ancak bugüne değin tarım alanında kullanılan bu cümle içerisinde kullanılan “kızıl öküz” ifadesi mitolojik bir atıf içermektedir. Detaylı bilgi için bkz. : Akman, E. (2012) "Türk Mitolojisi ve Halk Şiirinde “Sarı/Kızıl Öküz” İnancı." *Türkiyat Mecmuası* 22.1 (2012): 1-16.

Altunsabak, E. (2014). Kızıl/ Sarı Öküz Örnekleminde Türk Kültüründe Hayvan ve Renk Sembolizmi, Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi. II. Genç Akademisyenler II. Genç Akademisyenler Sempozyumu. 24-25 Kasım 2014.

¹² Detaylı bilgi için bkz. Bascom, W. R. (2010). “Folklorun Dört İşlevi”. F. Çalış (Çev.). Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 2 içinde M. Ö. Oğuz, Selcan Gürçayır. (Ed.). (71-86). Ankara: Geleneksel Yay.

Ata bilgisi yoğun biçimde törensellik içerir. Çünkü ata bilgisi arkaik dönemin izlerini ve insanın doğayı kontrol edemediği dönemlerin tedirginliğini üstünde taşır. Ata bilgisinin barındığı rit ve uygulamalar büyü-dinsel yönüyle düşünüldüğünde Malinowski'nin büyüü salt bir hurafe ve boş inanç görmeyip işleviyle değerlendirilmesi gerektiğine yönelik yaklaşımını göz önünde bulundurmak gerekir. Buna göre: “Kelimelere veya rite dökülüp tekrarlandığında sonuçlar, elde edilen bir inanç olarak büyü... her zaman bilginin insana yetmediği insani eylem dönemlerinde ortaya çıkar” (akt. Moore, 2015: 178). Ancak bilginin değişen ve gelişen çok yönlü kaynakları, GBS’de bilgi kaynak alanlarının işlevlerinde ve etkisinde değişikliği beraberinde getirmiştir. Çeşitli bilgi alanlarına daha kolay erişebilen tarım ve hayvancı toplulukta bu erişebilirlik imkânlarının üzerine doğa kontrolünü de (sulama sistemleri vs.) sağladığı takdirde, büyü-dinsel bilgi alanına olan gereksinim azalmaktadır. Ata bilgisinin etki alanını daraltan bu etmene eklenmesi gereken araştırmacının alandan bir diğer gözlemi ise ata bilgisinin kullanıcısı olan bireylerin aynı üretim alanında kalmamalarıdır. Çeşitli nedenlerle bu üretim alanından uzaklaşan ve bilginin alıcısı konumunda olan kişilerin alandan çekilmesinin bir yansıması olarak ata bilgisinin dâhilinde olan veri aktarımında kopma meydana gelmiştir. Aktarım süreci zincirleme bir iletişim olarak düşünülecek olursa bir kuşağın aradan çekilerek aktarım görevini yerine getirememesi zincirin halkalarından birisinin kopmasına ve o bilgi alanına dair verilerin de kaybına yol açmaktadır. Bu da ata bilgisinin sistem içerisinde edindiği işlevi ve yeri zamanla daraltmaktadır. İnsanın kontrolü kaybettiği noktada ise tersine bir işleyiş söz konusudur. Modern zamanın insanı, beklenmedik ve hayatına olumsuz yönde etki eden unsurlara karşı mevcut bilgisinin yetmediği yerde kendisinin gündelik hayatta başvurmadığı ata bilgisinden beklentiye girebilmektedir. Yine Malinowski'nin ifadesiyle belirtmek gerekirse “İster ilkel olsun ister uygar, hasta bir adam, birşeylerin yapılabilir olduğunu hissetmek ister. Mucize gerçekleşmesini şiddetle diler” (akt. Moore, 2015: 179). Tarım ve hayvancı toplumlarda yakın döneme dek topluluk herhangi bir kuraklıkla ya da başka bir doğal afetle karşılaşmadan doğaüstüne yönelik ritüellerini yerine getirerek önlemini almaktaydı. Yakın dönem ile bugünün topluluğu arasında bu yönde değişen yönelim; önceki topluluklar kontrol elinde iken doğaüstü olana yönelik eylemini gerçekleştirirken bugün mevcut bilgisiyle ve imkânıyla baş edemediği ve kontrolü kaybettiği yerde doğaüstüne yönelik eylem arayışına

girmesidir. Ancak bu noktada pasifize olan ata bilgisi yeniden işlev kazanmaktadır. Modern hayatın getirileri de bugün ata bilgisine daima alternatif oluşturmaktadır. Özellikle sözel yollu aktarılan ata bilgilerinin yerini bugün görsel ve yazılı medya ürünleri (google, belgeseller, sinema vs.) tamamlayarak tarım ve hayvancı toplulukların mevcut ihtiyaçlarını başka kanallardan sağlamalarının önünü açmaktadırlar. Bahsedilen alternatiflik, teknolojik getiriler adlı başlıkta ele alındığından tekrara düşmemek için konuya o başlıkta yer verilmiştir. Öte yandan ata bilgisinin sistem içinde iş görebilmesi için öncelikle bireyin sistemde kalıp bu bilgi kaynağına ihtiyaç duyması gerekmektedir.

Son olarak, ata bilgisinin işlev alanının modern yaşam içerisinde daralması da sistemin paydaşlarının başvurduğu kaynak alanını değiştiren de aynı nedendir. Son yıllarda geleneksel bilgiye yönelik oluşan farkındalığa dek, modern bilim alanı geleneksel bilginin modern bilim alanına entegre edilmesinden daha çok, karşıt bir bilgi alanı olmasıyla ilgilenmiştir. Ata bilgisinin sınanmış çıktılarını bünyesine katmak ve bunu modern bulgularla desteklemek yerine, ata bilgisi büyük oranda zamanla içi boşalan ve uygulaması azalan inanç sistemlerinden ibaret anılmıştır. Aksine bugünkü çeşitli uygulamalarla kesiştiği noktalar da bulunmaktadır. Geleneksel temizlik sisteminde “salavatlama”¹³olarak ifade edilen yıkama usulünde geçen zaman dilimi, Kovid-19 kaygısıyla yaşayan modern insanın ellerini yıkaması gereken süreye tekabül etmektedir. Bu da yıkama işlemine yeterince zaman ayrılması gerektiğine yönelik farkındalığın geleneksel topluluklar arasında olduğunu ve bu bilginin kolektif bellekte bulunduğunu gösterecek niteliktedir.

GDO’lu ve kimyasal gübrelerle desteklenmiş besinlerle besin sistemi bozulan insanlar, geleneksel ürün yetiştirme sistemlerine merak duymaya başlamıştır. Başa çıkılamayan ruhsal problemlerin cevapların zamanla geleneksel inanç sistemlerinde yer alan psikolojik telkin yöntemlerinde aranmaya başlanmıştır. Kısaca geleneksel bilgi sistemlerinde ihtiyaç alanlarına göre şekillenen ve kendisini besleyen ata bilgisini modern dönem toplulukları çağdaş kaynakların bu ihtiyaçları tatmin edemedikleri noktada referans almaktadırlar. Ancak dün ile bugün arasındaki temel ayrım, ata bilgisi ihtiyaçlara göre uzun yıllar sınanarak kendi kendini besleyip

¹³ Yöresel olarak bir temizleme işlemine verilen bu ad, özellikle kemirgen hayvanların temas ettiği düşünülen kap kacağın yıkanması uygulamasıdır. Kemirgen hayvanların temas etmesi ile “mundar” olduğu söylenen kap-kacaklar suyla yıkanırken yıkayan kişi tarafından da kutsal kitaptan sureler okunarak “salavatlama” adı verilen temizleme işlemi yapılır.

yenileyip düzenlerken, hâlihazırda bugün tüketilen bilgi deposu niteliğine bürünmektedir.

2. Komşu Topluluklarla Temaslar

Kars ilinin tarım ve hayvancı toplumlarının geleneksel bilgi sistemine, yakın diğer ulusların yoğun etkisi olmuştur. Komşu topluluklarla temaslarla elde edinilen bilgiler GBS'nin gelişimine ve işleyişine katkı sunarken bu teması aynı zamanda Mümtaz Turhan kültür değişmelerinin bir faktörü olarak görmektedir. Turhan'ın muhacirlik veya yeni bir muhite yerleşme faktörü (2015: 57) olarak belirttiği süreç, Kars ili tarım ve hayvancı toplulukların bilgi alanlarına önemli derecede etkide bulunmuştur. Özellikle Kars ilinin hayvancılığa dayalı ekonomisine büyük oranda katkı sağlayan ve yakın dönemde sanayide yer almadan önce köylerde gerçekleştirilen süt işleme teknikleri bu hususta en önde gelmektedir. Buradaki yerel toplulukların bilgi sistemlerine yakın toplulukların yön vermesinde ise bu toplulukların uzun dönem birlikte yaşamış olmaları ve aynı coğrafyayı paylaşmış olmaları etkili olmuştur.

Kars ilinde komşu topluluklardan edinilen bilgilerin bir kısmı, göç öncesi Kars topraklarına gelmeden önce edinilmiştir. Bir kısmı ise Kars iline yerleştikten sonra edinilen bilgilerdir. Edinilen bu bilgiler daha çok teknik anlamda kullanılan bilgilerdir. Araştırma sırasında inanç sistemlerine veya eğitim sistemlerine yansıyan ve başka bir topluluğa ait olduğu düşünülen ritüelistik bir uygulamaya rastlanmamıştır. Ancak Sovyet kökenli topluluklarla tarım alanında tarla ekimi-biçimine dair ekipman üretme, kullanma ve özellikle değirmencilik faaliyetlerine dair birçok bilgi alış-verişinde bulunulmuştur. Hayvancılık alanında ise özellikle kaşar ve gravyer üretiminde kullanılan ekipmanların Sovyet dönemi topluluklarından edinildiği bilgisine varılmıştır. Babadan-oğula ustalık aktarılırken yakın komşuların teknik bilgisinden elde edilen üç neslin ortak kullandığı üretim ekipmanları bulunmaktadır. Ancak zamanla bu ekipmanlar yerini daha teknolojik aletlere bırakırken, Avrupa menşeli ekipmanlar yani uzak toplulukların ürünleri üretim sürecine entegre edilmiştir. Bu ekipman desteği, yörenin coğrafi getirileri ve belirli toplulukların süt işleme becerisi Kars'ta zengin bir peynir kültürünü ortaya çıkarmıştır.

Tarım alanındaki ekipmanlardan birinin Kars'ta tarım topluluklarının kullanımına girmesi sözel kültürü besleyen köklü bir geleneği de beraberinde getirmiştir. Rus

menşeli bir alet olan “kotan”¹⁴ ile tarla sürme işlemini gerçekleştirmek için, kotanın daha fazla hayvan ve insan gücü gerektirmesi nedeniyle, birkaç aile bir araya gelmek zorunda kalmaktadır. Bu bir araya gelerek tarla sürme işlemi modyamlık adı verilen iş birliğini oluşturmuş ve aylarca süren bu işbirliğinde insanların bir araya gelmesiyle zengin bir sözlü edebiyat meydana gelmiştir.¹⁵ Öte yandan hayvancılık alanında besleme sistemlerinin, et işleme usüllerinin, ürün saklama tekniklerinin, sağaltım tekniklerinin uzun bir müddet, daha çok ata bilgisine dayalı ve orta asya kökenli pratiklerle sürdürüldüğü bilinmektedir. Fakat son yıllarda değişen tarım ve hayvancılık pratikleri, bu alanın bilgi kaynağını teknolojik getirilerle değiştirmiştir.

3. Teknolojik Getiriler

Son yıllarda çeşitli alanlarda gelişen teknolojiler tarım ve hayvancılık alanına da yansımış ve bunun getirilerinden yerel üreticiler de faydalanmaya başlamıştır. Bu teknolojik getiriler bazen yeni bir üretim tekniği olurken bazen de gelişmiş ekipmanlar olmaktadır. Bu getirilerle karşılaşma ve kullanma süreci ise zaman alabilmektedir. Bilgi edinme kanalı da değişen üreticiler internet, alanlarıyla ilgili televizyon kanalları (Bereket Tv, Çiftçi Tv vs.) yoluyla daha uzak coğrafyalarda da olsa yeni olanı görme ve deneme fırsatı bulabilmektedir. Ancak bu kanalla yeni edinilen bir bilginin uygulaması anında yaygınlık göstermemekte bölgede birkaç kişi tarafından denenmesiyle üretim sürecine faydalı olduğu takdirde uyarlanmaktadır. Bu konuda yeni olana yerel topluluklar tarafından her zaman temkinli bir yaklaşım bulunmaktadır. Çünkü coğrafi farklılıklar nedeniyle bir ekipman ya da yeni bir yöntem her yerde aynı sonucu vermemektedir. Geleneksel ekipmanlar işlevselliğini yörenin coğrafi şekilleri nedeniyle koruyabilmektedir. Yeni bir makine alan üreticinin ürününden verim alamaması yöre insanının bu temkinli yaklaşımını daha da pekiştirmektedir. Kars ilinde bugün için tahıl hasatı eski tip biçerdöverlerle yapılmaktadır. Eski tip biçerdöverler tahılın tanesini alırken sapını saman yapamamakta ve bu biçerdöverin bıraktığı sap ayrıca toplanarak patostan geçirilerek saman yapılmaktadır. Ancak yeni tip biçerdöverler bu iki işi birlikte yapmasına rağmen Kars ili yerelinde başarısız bir sonuca varmıştır. Çünkü Kars’ta iklim koşulları itibarıyla tahılın tanesi kururken, sap kısmı hâlen yaş olabilmekte bu da

¹⁴ Demirden yapılan sabandan büyük, bugün pulluk adı verilen ekim aletinin tek hoplu olanına verilen ad.

¹⁵ Modyamlık: Yörede imece çalışma usulüne verilen ad.

yeni tip biçerdöverin saman yaparken saman ile tahıl tanelerini birbirinden ayırmasını zorlaştırmakta ve tanelerin samana karışmasına neden olmaktadır. Hasat için sapın da kuruması beklenirken bu defa tahılın tanesi tarlada dökülerek verim kaybına neden olmaktadır. Öte yandan saman yeterince kuru olmadığı için depolandığında çürüme ve zayi olma ihtimali artmaktadır.

“Çin Tırmığı”, “Fırfırık”, “Motor Tırmığı” gibi adlandırması yapılan ot ve tahıl toplama aleti de bölgede ilk kez kullanılmaya başlandığı zamanlarda, yaklaşık 2009 yılı civarında, erel halk tarafından pek rağbet görmemiştir. Bu ilgisizliğin nedeni ise birincisi o ürünün tanınmamasından kaynaklı üretim sürecindeki yan etkilerinin tam olarak bilinmemesi (tahılı toplarken tanelerini yere dökmesi, traktörün tahılı ezmesi gibi), ikincisi bu aletin traktörle çalıştığı için yakıt masrafını artırması ve mevcut olarak kullanılan at tırmıklarının boşa çıkmasıydı. Yaklaşık iki yıl her köyde bu nedenlerle bu aletten sadece bir ya da iki tane kullanılmıştır. Ancak ilerleyen yıllarda iş gücünü azaltması ve balya makinelerinin de yaygınlaşmasıyla bu aletler neredeyse tamamen at tırmıklarının yerini almıştır. Bu tarım ekipmanı eğimli arazilerde çalışmamakta ve zoğ dibi¹⁶ olarak nitelenen otların yerde kalan kısımlarını toplayamamaktaydı. Bu noktada yerel halk, teknolojik getirinin kazandırdığı bu aletin pratikliğini kullanmaya başlarken bundan kaynaklı ürün kaybını en aza indirmek üzere at tırmıklarını da beraberinde kullanmıştır. Daha önce traktörleri hiç ot toplamak için kullanmayan yörenin çiftçileri bu aletten dolayı ot toplamakta traktörü kullanma mecburiyetinde kalmıştır. Bunun kısa bir zaman diliminde bir diğer şaşırtıcı getirisi ise at tırmıklarının da traktörlere bağlanacak şekilde dönüşmesi olmuştur. Çin tırmığını kullanarak ot toplayan kişiler ilk zamanlarda yadırganırken, at tırmıklarının da zamanla traktörlere bağlanacak şekilde dönüştürülmesi teknolojik getirilerin geleneksel bilgi sistemine uyarlanmasını da resmetmekteydi. Çünkü yöre çiftçileri için bunun haklı nedenleri bulunmaktadır. Otun ve tahılın traktörle toplanması yakıt masrafı oluşturuyor ve kimi zaman dikkatli yapılmadığında tohumun dökülmesine sebebiyet veriyor olsa da, *biçin zamanı harp zamanı* diyen ataların, çocuklarının zamandan ve işçilikten kazanmasına katkı sağlamaktadır. Öte yandan kışın zor koşullarında ahırlarına hayvanlarını zor sığdıran çiftçiler böylece bir ay çalıştırmak için bir yıl boyunca at beslememektedir. Bununla birlikte at koşumu

¹⁶ Yehre adı verilen biçilmiş otun katlanarak balyalamaya hazır edilmesine zoğ adı verilir. Makinenin bu otun tamamını yerden alamamakta yerde kalan kısmına zoğ dibi adı verilmektedir.

için gereken at ehlileştirme bilgisini kaybeden genç üreticilerin bu bilgiye ulaşma gereği bulunmamaktadır. At tırmıklarını kullanacak olan genç bireylerin de üretim alanından uzaklaşması ot toplama da kullanılan yöntemin hızla değişmesinin itici gücü olmuştur. Bu kar-zarar ilişkisi içerisinde teknolojik getiriler kimi halk bilgisini sistemin dışına iterken güncel bilgiler ise geleneksel bilgiyle harmanlanarak sisteme faydası dâhilinde girmektedir.

Hayvancılık alanında da teknolojik getiriler GBS'nin kaynaklarını değiştirecek bir niteliğe sahip olmuştur. Sağaltıcıların gündelik yaşam içerisindeki işlevi teknolojik gelişimin hayvancılık alanına yansısıyla azalmaya başlamış bu alandaki bilgi gereksinimini zamanla veterinerler sağlamaya başlamıştır. Özellikle hayvan gebeliği kontrolü için veterinerlerin kullandığı seyyar ultrason cihazlarının geliştirilmesi bu alandaki bilgi başvuru alanına yön vermiştir. Ancak kimi durumlarda da köylerde kişisel deneyimlerine güvenilen sağaltıcı kişilerin alandaki bilgileri ile güncel teknik ekipmanların faydalarının birleştirildiği durumlar da olmaktadır. Hayvan doğumlarının kolaylaştırmak için ekipmanlar geliştirilmiş olsa da bu ekipmanlar kimi zaman bilgisiz ve orantısız kullanıldığı takdirde buzağıya ve doğumu yapan hayvana zarar verebilmektedir. Bu noktada yeni ekipmanları deneyimlenmiş bilgileriyle kullanan ve köylerde bu bilgi becerisiyle bilinen kişiler gerekli durumlarda veteriner hekimlerin yerini doldurmaktadır.

Teknolojik getiriler GBS'de alanını genişletirken zamanla çeşitli inanç alanlarında daralmayı da beraberinde getirmiştir. Çünkü doğayı bu getirilerle daha fazla kontrolüne aldığını düşünen insanın özellikle büyü-dinsel içeriğe sahip ritüelistik eylemlerine başvurma gerekliliği azalmıştır. İnsanlığın bilimsel getirilerle din veya benzeri inanç uygulamasının terkedilmesi süreci kimi araştırmacılar tarafından sekülerleşme bağlamında ele alınmıştır. Bununla ilgili olarak Volkan Ertit'in özellikle kuşaklar arasındaki tesirini de göz önünde bulundurarak yaptığı değerlendirmenin bir kısmı şu şekildedir: "...Zira söz konusu bilimsel gelişmelerin gündelik yaşama dokunması ise, sekülerleşme tartışmaları için esas araştırılacak konu kuşaklar arası bir kıyaslamanın yapıp yapılamayacağıdır. "Hangi kuşakların gündelik yaşamında bilimsel gelişmeler daha merkezi bir role sahipti(r)?" Bu soruya verilecek yanıttan sonra bu bölümün hipotezi ortaya konulabilir: Bilimsel gelişmelerin etkilerini gündelik yaşamlarında daha fazla hisseden kuşakların daha

seküler bir yaşam tarzına sahip olması beklenmektedir” (2019: 133). Bu süreç, araştırmacının kuşaklar arasında ritüelistik eylemlerin uygulanma tutumuna yönelik gözlemlerinde daha net görülmektedir. Bunu bir örnekle desteklemek gerekirse: bir kuşak önceki topluluk üyelerinin neredeyse tamamı, tarla sürümüne başlamadan önce “sunak sunma”¹⁷ törenlerini gerçekleştirmişlerdir. Bugün traktörle sürüm yapan topluluk üyelerine tarla sürümünden önce gerçekleştirdikleri uygulamalar sorulduğunda ise sadece ekipmanların teknik bakımlarının yapıldığına yönelik cevaplar edinilmiştir. Ancak doğanın kontrolünü kaybettiği noktada modern ekipmanları kullanan insanlar benzeri uygulamaları hatırladıkları veya öğrenebildikleri kadarıyla gerçekleştirme gereksinimi duymaktadırlar. 2018 yılının ağustos ayında Çağlayan köyü yaylasında uzun yıllar sonra gerçekleşen kuraklıkta, akıllı telefon kullanıcıları olan çocukların ve gençlerin buradan edindikleri bilgiye göre uzun dönem yağmur yağmayacağını bilmeleriyle, “godu godu” gezdirmeleri de tersine bir örnektir. Ancak Malinowski’nin ifadesiyle;

...Ama, bütün sistematik, yöneme dayanan bilgilerine rağmen, hesaplanamayan akıntıların, muson rüzgârları zamanındaki ani fırtınaların ve bilinmeyen sığ kayalıkların tehlikelerine yine de açıktırlar. İşte burada, kano yapımı sırasında, başlangıçta, bir sefere çıkarken ve gerçek tehlike anında başvurdukları büyü devreye girer. Bilimle ve akılla silahlanmış, çelikten gemisi içinde her türlü kurtarma aracıyla donatılmış çağdaş denizcinin bile batıl inanca özel bir eğilimi varsa -bu onun ne bilgisini ve aklını, ne de mantığını yok ediyor- çok daha zor koşullardaki ilkel meslektaşının büyüünün koruyuculuğuna ve avuntusuna bel bağlamasına şaşabilir miyiz? (1990: 20).

Her ne kadar burada batıl inanç olarak nitelense de işlevi yönüyle ritüelleriyle benzer konumda olan ve zor durumlarda başvuru kaynakları olan inanç sistemlerine dair unsurlara, tarım ve hayvancı topluluğun bir üyesinin de ne zaman başvuracağını içinde bulunduğu süreç belirlemektedir. Bu sürece ise tesir eden iklim, göç, coğrafya, ekonomi, gibi birçok çevresel etmen bulunmaktadır. Bu tür durumlarda modern insanın bugünkü getirilerle ata bilgisinin kesiştiği ve birlikte anlam kazandığı noktalar olmaktadır. Bazı uygulamalar ise zamana göre yeniden işlev kazanırken bazıları başka işlevleriyle devam etmektedir.

¹⁷ Sunak Sunma: Sunak çeşitleri, meyve dağıtma, boş araziye tohum serpme vb. benzeri bereket çağrışımları, traktöre yumurta sürme gibi.

4. Kişisel Deneyim ve Sınamalar

Geleneksel bilgi birikimi yöre insanlarının birbirleriyle uyum düzeyini artıran bir unsurdur. Bunun sebebi ise insanlar arasında uyum sağlandığı takdirde doğal şartlarla mücadele etmenin daha da kolaylaşmasıdır. Bu doğrultuda geleneksel bilgi, bir nesilden sonraki bir nesle aktarılmakta olup aktarım sürecinde yeni bilgiler de eklenerek genişlemektedir. Dutfield'den aktarıldığı gibi “bir nesil kendisinden sonra gelen nesle aktarım sağlar iken bilgiye yeni bilgiler katması geleneksel bilginin aşamalı şekilde geliştiğini göstermektedir” (akt. Derelioğlu Kaan, 2019: 7).

Balya makinesinin yaygınlaşmasıyla, birlikte çalışma modeli olan modyamlık geleneği geri dönmüştür. Daha önce insan gücüne sahip olan ancak ekim ya da hasat işlemi için öküzü veya ekipmanı olmayan kişiler yakın komşularıyla veya akrabalarıyla modgamlık yapmış ancak traktörlerin yaygınlaşmasıyla daha fazla insan gücüne ihtiyaç duymayan köylüler bu geleneği bırakmıştır. Son dönemlerde ise ot toplama tekniğinin bağ yapmaktan balya yapmaya evrilmesiyle ve balya makinesinin maliyeti dolayısıyla herkeste bulunmaması modgamlık geleneğine geri dönüşü sağlamıştır. Her ne kadar daha önce modyamlık geleneğinde gelişen zengin sözlü kültür edebiyatı (atışmalar, maniler, türküler, meseller) modyamlığın yeni döneminde yer almasa da daha fazla insanın bir araya gelmesiyle benzeri bir ortamı oluşturmaktadır. Öte yandan daha önceki ot bağlama tekniğindeki bir bağı tek başına kaldırabilen kişiler bir balyayı tek başına kaldıramamakta ve ikinci bir kişiye ya da yardımcı ekipmana gerek duymaktadır. Kendilerine uygun modyam edinemeyen ve yükleme için gerekli pahalı ekipmanları alamayan kimi çiftçilerin ise kişisel beceri ve tecrübeleriyle kendi standartlarına uygun yükleme ekipmanları tasarlayıp kullandıkları da görülmektedir.

Yukarıdaki başlıkta değinildiği üzere teknolojik getiriler faydası ölçüsünde geleneksel bilgiyle harmanlanarak sisteme dâhil edilirken kişisel becerilerin ve deneyimlerin de bilgi sistemlerinin gelişmesinde etkisi olmaktadır. At tırmığına bir aparat düzenleyerek tırmığın fonksiyonlarını bozmadan koşumunu attan-traktöre göre evirmek yine bilgi kaynaklarında kişisel beceri ve deneyimlerin bir diğer örneğidir.

Kişisel beceri ve deneyimlerin en yoğun görüldüğü ve bilgi sistemlerine kaynaklık ettiği yaygın alanlardan bir diğeri ise sağaltım teknikleridir. Halk hekimliğini yapan

kişi son dönemlerde modern sağlık sistemlerine erişebilirliğin artmasıyla köylerde yok denecek kadar azalmıştır. Ancak halk baytarlığı kimi zaman güncel ilaçların ve tedavi koşullarının masraflı olması, kimi zaman veteriner hekimlerin tedavi için köylere gelmesinin maliyeti gibi nedenlerle devamlılığını belirli kişilerle sürdürmektedir. Özellikle kış aylarında hayvan doğumlarının yoğun olduğu zamanlarda doğum sırasında aksaklıklarla sıkça karşılaşmaktadır. Bunlar yaygın olan hâllerıyla buzağının ters gelmesi, eksik doğum, düve doğumu veya buzağının iri olmasıdır. Bu tür zor durumlarda her köyde yardımına başvuru olan kişiler bulunmaktadır. Bu gibi kişilerin beceri ve tecrübeleri bilgi sisteminin besleyicileridir. Bu kişilerin bölgelerinin coğrafi, iklim gibi koşulları iyi bilmeleri de rollerine katkı sağlamaktadır.

Son dönemlerde teknolojik olanakların artmasıyla alet ve edevat kullanmada ön plana çıkan kişiler de yine sistemi beceri ve tecrübeleriyle desteklemektedir. Yakın döneme dek gördüğü rağbeti görmeyen özellikle öküz ve at ehlileştirme işini bilen ve köylerde arabalara, tırmıklara at koşumlarını yapan kişiler de bu grup içerisinde dile getirilebilir. Ancak son dönemlerde at biniciliğinin ve koşumunun azalmasıyla bu tür kişilerin bilgi ve deneyimi sistem içerisinde işlevsizleşmektedir.

Köylerde üretim sürecinde gerçekleştirilen ritüelistik eylemler için de başvuru olan ve bu konuda en köklü bilgilere sahip olan kişiler de son dönemlerde işlevlerini azalmayla birlikte sürdürmektedir. Bu kişiler özellikle nevrüz, Hıdırellez, koç katımı, gibi döngüsel kutlama zamanlarının baş bilicisi olurken, düğün, sünnet, kız isteme gibi törenlerde de topluluğun arasında görmek istediği ve tecrübesinden faydalanmak istediği kişilerdir. Özellikle kız isteme ve düğün gibi törenlerde olası aksaklıkları ve gerginliği gidermede bu kişilerin işlevi ön plana çıkmaktadır. Bu kişiler daha çok köyün hatırı sayılır yaşı erkeklerinden birisi olurken, kutlama zamanının bilicisi ve en başta uygulayıcısı ve yönlendiricisi ise genellikle bu konularda deneyimli kadınlar olmaktadır.

3. KARS'TA GELENEKSEL TARIM VE HAYVANCILIK

3.1. Kars'ta Geleneksel Tarım Pratikleri

3.1.1. Çift (Ekin)

İnsanlığın yabani tohumları evcilleştirmesi tarihinin dönüm noktalarından biri olmuş ve ekonomisi avcı-toplayıcı olan toplumlar tarıma başlayarak yerleşik hayata geçmişlerdir. İnsanlığın tarıma başlamasıyla birlikte büyük bir çoğunluğu ekip-biçme işlemlerini gerçekleştirmiş, bu kültürel bir dönüşümü ve gelişimi de beraberinde getirmiştir. “İlk tarım deneyimi, olasılıkla önceleri tohumların doğrudan toprağa atılması şeklinde yapılmışken, daha sonraları çift sürme olarak adlandırdığımız, insan kuvvetiyle sürülen toprağa tohumların atılma şekline dönüşmüştür” (Akın ve Eskici: 2015: 34). Bugün teknolojik gelişmelerle birlikte devam eden çift sürme işlemi hâlen insanlığın ilk ekim yaptığı zamanlardaki kadar önem arz etmektedir. Bu önemi dolayısıyla gerek Türk kültürlü çevrelerde olsun gerek başka kültürlerde ekin işi hem teknik hem de ritüelistik birçok hazırlık ve uygulama barındırmaktadır. Her iki yönüyle de bu hazırlıklar ve ardından gerçekleştirilen eylemler üretim çevresinde zengin bir kültür oluşturmuştur.

Tarım ve hayvancılığa dayalı toplumlarda kapalı mekân faaliyetlerinin (el sanatları, halı dokuma, urgan yapma, sözel ürün icrası vs.) dışındaki üretim faaliyeti kışın sona erip karların erimesiyle mart ayının sonlarında başlamakta ve meydana gelen bu hızlı hareketlenme kültürel karşılığını da göstermektedir. Doğanın yeniden canlanıp, Anadolu coğrafyasında gece ve gündüzün eşitlendiği ve takvimin yenilendiği 21 Mart tarihi aynı zamanda kırsal alanda üretim hareketinin de başlangıcını ifade etmektedir. Zorlu ve kapalı kış döneminin sona erdiği bu takvim dönemi, üretime dayalı birçok ritüelin de gerçekleştirildiği zaman dilimi olmaktadır. Mircea Eliade, tarım toplumlarının dinsel deneyimlerinde zamanın ve mevsimlerin önemine vurgu yaparken çiftçinin yalnızca saygı duyduğu mekân olarak kutsal bir varlıkla-bereketli toprakla, tohumda faaliyet gösteren güçlerle, tomurcuklar ve çiçeklerle ilgili olmadığını aynı zamanda yaptığı işin belli bir zaman döngüsüyle, mevsimlerle yönlendirildiğini (Eliade, 2003: 324) ifade etmektedir. Yine tarım toplumlarının kapalı zaman döngüleriyle bağıntısına dikkat çeken Eliade; eski yılın kovulması ve yeni yılın gelişi, hastalıkların kovulması ve güçlerin yenilenmesi ile ilgili birçok büyük törenin her zaman tarım ayinleriyle uyum içinde olduğunu belirtir (2003: 324). Bu anlamda tarım ve hayvancı topluluklarda ilkbahar

dönemi sadece üretim sürecinin başlangıcı değil, o yıl için üretime dayalı ayinsel törenleri barındıran hareketler bütünüünün ilk parçası olmaktadır. Bahsi edilen zaman döngüsünün kırsal alanın kültürü üzerinde etkisini görmek ve geleneksel bilgi sisteminin işleyişini aktarmak üzere öncelikle ilk üretim faaliyetlerinden olan ekin işlemlerini ve bu işlemler çevresinde gelişen “çift çıkarma” geleneği gibi folklorik pratiklerini de ele almak gerekmektedir. Buradan hareketle öncelikle ritüelistik eylemlerle gerçekleşen geleneklerle birlikte geliştiği bağlam olan ekin işlemleri için gerçekleştirilen teknik ve ritüelistik hazırlıkları bildirmekte fayda bulunmaktadır.

3.1.1.1. Çift hazırlığı

Aslı Farsça cuft, çift olan çift sözcüğü, burada hem ekin ekme aracının (çift) adı, hem de ekin ekme işi eylemi anlamına gelmektedir (Aslan, 2012). Tarlayı sürmek demek olan çiftin kelime kökeninin, verimlilikle ilişkisinin bulunmadığını ifade eden Boratav’a göre çift, üremeyi, bereketi sağlayacak sayıdır. Bütün canlıların üremesi için bir çiftin birleşmesi gerekliliği bu sayıya özel bir anlam vermiştir. Çiftçilikte sabana koşulan iki öküz bir çift olarak bunun gereğini yerine getirmektedir. Zanaatın adı da buradan gelmektedir. (Boratav: 1984: 91) Çift işi, doğrudan bir iş pratiğini ifade etse de işin başlangıcından sonuna dek işin yapılmasıyla doğrudan ilgisi olmayan ancak verimliliği artırmaya yönelik uygulanan dolaylı eylemleri de kapsamaktadır. Bu nedenle de çift, ekini yapılacak tarlaya gitmeden önce yapılan hazırlıklarla başlamaktadır.

Çiftin ilk hazırlıklarından birisi, çiftin yapılacağı toprağı beslemek üzere gübreleme işlemini gerçekleştirmektir. Son yıllara kadar Kars ili yerelinde gübre, büyük ve küçükbaş hayvanların dışkılarından ve yakacak küllerinden elde edilmiştir. Yöresel adlandırmasıyla “ahbun” adı verilen, kış aylarında biriktirilmiş büyük ve küçükbaş hayvan dışkıları, karların erimesiyle birlikte tarla sürümünü yapmadan önce ekimi yapılacak tarlalara serpilerek gübreleme işlemi gerçekleştirilir. Gübrelemenin yapılmasında dikkat edilmesi gereken hususlardan birisi gübrenin mümkün olduğunca yanmış olmasıdır. Gübrenin yanmış olması, ahbunun uzun zaman üst üste bekletilerek kurutulması ve zararlı maddelerinden kısmen arındırılmış olması anlamına gelmektedir. Bir başka husus ise gübrenin tarlaya serpilmesinde orantının gözetilmesi ve eğimli tarlanın yüksek ve yamaç kısımlarına alçak yerlerine ortanla daha fazla gübre atma gerekliliğidir. Yakın zamanlara dek köylerde hayvan sayılarının az olması nedeniyle elde edilen gübre miktarı da az olduğu için her tarlaya gübre yetmemektedir. Bunun için

farklı olarak kullanılan bir başka gübreleme yöntemi ise “yay heriği” adı verilen ve ekilmemiş arazinin ilk defa ekiminde yüzeydeki otun biçilmeden toprağın altına çevrilmesidir. Bu nedenle gübreleme yapılırken herik edilmiş ve bir yıl önce gübrelenmiş arazilere değil, daha önce gübrelenmemiş arazilere ağırlık verilir.

Çiftin en önemli hazırlıklarından bir diğeri ise ekimin yapılacağı ekipmanların¹⁸ hazırlığını ve tertibatını yapmaktır. Alan derlemelerinden edinilen bilgilere göre ekipman hazırlığındaki en önemli husus ise ekimi yapan, yaygın adıyla karasaban/saban olarak bilinen (Resim 3.1) ve yörede çift/çüt/cılğa¹⁹ gibi adlarla adlandırılan aletin kontrolünün sağlanmasıdır. Sap adı verilen, çiftin boyundurukla öküzlere bağlandığı uzun ve kalın ağaçtan yapılan parçanın, sabanın hop’unun²⁰ ve dirseğinin, koşulacağı boyunduruğun tamiri muhakkak gerçekleştirilmelidir. Aksi halde çift başlangıcından sonra olası bir arızanın ortaya çıkması, kısıtlı zaman diliminde gerçekleştirilmesi gereken ekim işini geciktireceğinden yılın en önemli maddi kayıplarına sebebiyet verebilir. Bu nedenle özellikle arızalanması durumunda tamirati uzun zaman alacak ya da kolay kolay bulunamayan “sap” gibi ekipmanların düzenlenmesinin, temininin ekimden önceki boş zamanda gerçekleştirilmesi ve bu hazırlıkların yapılması ekin işinin kendisi kadar önem arz etmektedir (KK. 86, KK. 90).

¹⁸ Ekini yapacak ekipmanların en önemlisini çift adı verilen ve birçok parçadan oluşan ağaç ve kimi yerleri demirden yapılan alet oluşturur. Bu aletin oluşturan her bir parça ise farklı isimlerle adlandırılmaktadır. Çiftin koşumu, parçaların adlandırmaları ve parçaların hangi işlevleri gerçekleştirdiği ve çifti kullanan kişilerin sıfatları ve görevleri gibi detaylı bilgiye Turan, Mustafa. (1971). “Reçberlikte Kullanılan Araçlar (Çift Saban).” *Folkloru Doğru*. Sayı. 17. S.17-19 künyeli kaynakta detaylıca yer verildiğinden burada ayrıca üzerinde durulmamıştır.

¹⁹ Etnik, dini ve coğrafi özellikleriyle neredeyse aynı kültür çevresini paylaşan Kars ve Ardahan yöresinde alet ve edevat için kullanılan birçok isim ortaklık göstermektedir. Kars ilinde geçmişte kullanılan birçok tarım ekipmanı için de “Aksakal, Erhan. (2017). *Ardahan’ın Tarım ve Hayvancılıkla İlgili Söz Varlığı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ardahan Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ardahan.” künyeli çalışmaya bakılabilir.

²⁰ Sabanların toprağı süren ve demirden yapılan diş kısmına verilen bu isim, bugün de traktörlerle ekim yapmak için kullanılan pulluklarda da aynı adla ve işlevle kullanılmaktadır.



Resim 3.1. Geçmişten bugüne ekim aletleri; çift (saban), kotan, pulluk

Tarla sürümünü yapacak ekipmanın hazırlanmasının ardından, çifte (sabana) koşulacak öküzlerin veya camuşların (mandaların) hamının çıkarılması ise bir diğer çift hazırlıklarındandır. Ham çıkarma işlemi kış ayları boyunca çalışmayan ve tarla sürümü için çalıştırılacak hayvanların bir anda çalıştırılmasıyla “hamlama” adı verilen rahatsızlığın meydana gelmesini engellemek üzere yapılan bir antrenman işlemidir. Bununla birlikte ilk defa koşulacak olan öküzlerin de “eke” olarak adlandırılan alışkın, ehli bir öküzle birlikte boyunduruğa alınması da bu sırada gerçekleştirilmektedir. Bu alıştırmaya işlemleri ilk olarak uzun müddet öküzler ve mandalar için yapılmıştır. Çünkü Oğuz’un da ifade ettiği gibi “Anadolu’da atlı tarıma geçiş sanıldığı gibi uzun bir geçmişe sahip değildir. Daha 1950-1960’lı yıllarda Anadolu toprakları büyük ölçüde “çift, kasaban boyunduruk, öküz ve manda” ile işleniyordu” (1994: 49). Bu nedenle Anadolu’nun birçok yerinde olduğu gibi Kars’ta da traktörlerle ekin yapmadan önceki son devirlere kadar öküz ve mandalar için yapılan birçok uygulama atlar için de yapılmıştır. Tarla sürümünü yapacak atlar da boş bir at arabasına koşulup bir müddet dolaştırılarak ham çıkarma işlemi gerçekleştirilir. Yeni koşumu yapılacak atların da mümkünse annesiyle birlikte koşularak alıştırdığı bilgisine varılmıştır.²¹ (KK. 58, KK. 60)

Ekin işlemleri için teknik hazırlıkların gerçekleştirilmesiyle birlikte o yılın üretiminden fazla kazanç elde etmek üzere bir dizi kutsal eylemi içeren ritüelistik hazırlıklar da yapılmaktadır. Bu hazırlıklar birbirinden bağımsız yapıldığı gibi bir kısmı ise bilinmeyen bir zamanda “çift çıkarma” olarak adlandırılan ve çeşitli

²¹ Tarla işlerinde çalıştırılacak hayvanların alıştırmaya işlemlerinin birçoğu farklı yöntemlerle daha öncesinden uzun bir zamana yayılarak yapıldığından ve birçok farklı işlemde geçtiğinden bu konuya hayvancılık bölümünde bir başlıkta değinilmiştir. Bu hususa konunun bağlamından uzaklaşmamak üzere burada genişçe yer verilmemiştir.

uygulamaları içeren geleneğin içerisinde gerçekleştirilmektedir. Öte yandan üretime dayalı olarak gelişen ve karasal iklim çevresinde gelişen kültürlerde de “sabantoy”,²², “çiftbaron”²³ gibi adlarla benzerlerine rastlanan çift çıkarma ise ekin işleminin başlangıcını ifade etmektedir. Buradan sonraki ritüelistik uygulamalar tohumlama, ekme ve sonraki iş süreçlerinin içerisinde gerçekleştirilmektedir. Buradan hareketle iş sırasındaki ritüelistik uygulamaların bağlamını da görmek üzere bu uygulamalara içinde gerçekleştirildiği iş faaliyeti ile birlikte yer verme gerekliliği doğmaktadır.

3.1.1.2. Çift çıkarma geleneği

Tohum ile toprağı birleştirme süreci olan ekin ekme işi bugün için ritüelistik olarak yoksunlaşmış olsa da yerleşik toplumlar için üretimin ve beslenmenin en temel unsuru olmasından dolayı yakın zamana dek halk arasında belirli kurallar dâhilinde gerçekleştirilmiştir. Bu nedenle ekin ya da çift sürme işlemi birçok teknik ve ritüelistik hazırlıkla başlamakta, bu hazırlıklarla da esasında ürünün bolluk ve bereketi amaçlanmaktadır. Bu hazırlıklar aynı zamanda o yılın ritüelistik ilk eylemlerinden biri olmaktadır. Refiye Okuşluk Şenesen’in ifadesiyle “Bolluk, bereket, üretkenlik, eski çağın avcı- toplayıcı ya da tarım ve hayvancı toplumlarında, yaşamın devamını sağlayan hayati unsurlar olmaları sebebiyle çevresinde bir tapım sistemi ve kült oluşturmuştur” (2011: 210). Bu kültlerle çevrelenen uygulamaların hepsi ekiminden hasatına kadar üretimin her safhasında bolluk ve bereketi çağrıştıran bir dizi eylemi içermektedir. Daha önceki başlıkta bahsedildiği üzere çift için teknik hazırlıkların gerçekleştirilmesinin ardından döngüsel zamanın çift için uygunluğunun anlaşılmasıyla çift, ritüelistik uygulamalarla birlikte başlamaktadır. “Çift çıkarma”²⁴

²² Tuncer Baykara, 1993 yılında Türk Yurdu dergisinde yayınladığı “Saban Toyu” adlı yazısında Saban Toyu adı verilen kutlamanın, Başkurtlar arasında sürdürüldüğünü ve kendi ifadeleriyle “Haban Toyu” denildiğini ve yine aynı yıl bu kutlamaya katıldığını ifade etmektedir (1993: 15-16). Çulpan Zaripova Çetin’in çalışmasından edinilen bilgilere göre ise “Tatar Türkleri Sabantuy (“saban” – saban, “tuy” – düğün) bayramını, kar yerden kalktığı günlerden itibaren bahar ekini ekilinceye kadar kutlamaktadırlar. Bu bayramın ilk özelliği, onu yapmak için takvime bağlı olan özel bir günün olmamasıdır” (2015: 871). Çeşitli eğlencelerle gerçekleştirilen bu kutlamanın da zamanına, adlandırmasına ve geliştiği kültür çevresine bakıldığında “çift çıkarma geleneğinin” de kökleri uzun yıllar öncesine dayanan üretime dayalı bahar bayramlarından olan saban toyunun varyantı olduğu söylenebilir.

²³ Dilek Türkyılmaz, 6 Mayıs 2021 tarihli Ankara Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi tarafından düzenlenen “Bahar Bayramı Hıdırellez” adlı paneldeki konuşmasında sabantoy’un ve çift çıkarma’nın benzerinin “çiftbaron” adıyla Tunceli yöresinde de kutlandığını belirtmektedir.

²⁴ “Çift çıkarma” adlandırmasının çift adı verilen ekin işini yapan aletin gün yüzüne ve çalışma sahasına çıkarılmasıyla ilgili olduğu söylenebilir. Geleneğin uygulandığı alandan edinilen bilgilere göre daha sonradan demirden yapılan çift(saban) öncesinde ahşap bir malzemeden oluşması nedeniyle, kar ve yağmurdan kaynaklı çatlamayı ve bozulmayı engellemek üzere kapalı mekânlarda

adı verilen ve senenin ilk üretim hareketlerinden olan bu başlangıç ise birtakım ritüelistik eylemlerle ve kutlamayla gerçekleştirilmektedir.

Son yıllarda uygulanmamakla birlikte Adli Eğiter'in 1969 yılında yayınladığı "Kars'ta Çift Çıkarma Geleneği" adlı yazısından hareketle, geleneğin bahsi geçen tarihe dek canlı olarak sürdürüldüğü görüşüne varılmaktadır. Eğiter, çift çıkarma geleneğini, nisan-mayıs ayları içinde karasabanı ilk sefer toprağa vurma âdeti olarak tanımlar ve bunun çalışmayı yaptığı dönemde de tekrar edildiğini ifade eder (1969: 41). Eğiter'in çalışmasından ve alandan edilen bilgilere göre geleneğin uygulaması şu şekildedir: Mevsim şartlarının ekilecek araziye tohum serpmek için elverişli şartlara ulaştığı dönemde şenliği yapmak için köyün ileri gelenleriyle birlikte gün belirlenir. Şenliği yapacak kişi ise köyde elinin bereketli olduğuna inanılan veya maddi durumu iyi olan ailelerden kimselerdir. Yıldan yıla şenlikte verilecek yemek masrafı dönüşümlü olarak farklı ailelerce karşılanırsa da bazı köylerde daimi olarak bir aile tarafından karşılandığı da olmaktadır. Ancak yemek hangi aile evinde yapılırsa yapılsın yemek, şenlikte bütün köylülere ikram edileceğinden köyün diğer ailelerinin kadınlarının da yardımıyla birlikte yapılır. Şenlikte verilecek yemek ise genellikle geçen yılın buğdayından yapılan ve yörede "haşıl" olarak adlandırılan bir çeşit bulgur yemeğidir. Bununla birlikte şenliği yapan ailenin maddi durumuna bağlı olarak kurban kesip etinin pişirilip köylüye, ırgatlara ve çobanlara ikram edildiği de olmaktadır. Yemek hazırlığıyla birlikte gerçekleştirilecek diğer uygulamalarla birlikte çift çıkarma kutlaması başlamış olur (1969: 41).

Eğiter'in, bahsi edilen çalışmasından elde edilen bilgilere göre ise geleneğin uygulaması şu şekilde devam etmektedir: Yemek verilecek gün köy halkı, şenliği yapan ailenin evinde toplanır. Şenlikte verilecek yemekler ve ekmekler ocaklarda, tandırlarda yapılırken, delikanlılar da şenliği yapan ailenin reisini hazırlamaya başlarlar. Hazırlık işlemi sırasıyla şöyledir:

Üzerine (tüyleri dışarı gelecek şekilde) tersine büyük bir kürk giydirilir. Kürkün dışarı gelen tüyelerine şekerler bağlanır. Beline ise kemer yerine urgan

muhafaza edilmektedir (K.K. 16, K.K. 18). Bu muhafaza edildiği kapalı yerlere ise "çift damı" adı verilmekte ve çiftle birlikte diğer ekin ve koşum malzemeleri de bu odada saklanmaktadır. Yeni ekin ve iş sezonunun gelmesiyle birlikte ise çift damından (odasından) çift ile birlikte diğer ekipmanlar çıkarılmaktadır. Buradan hareketle ekine başlarken gerçekleştirilen kutlamaların adını bu ilk eylemden, çifti damından çıkarmadan alması muhtemeldir.

ve ip bağlanır. Beline tohum peştemali asılır. Başına börk geçirilir, ayağına çarık giydirilir. Eline uzun bir çubuk verilir. Sapanı renk renk boyalarla nakışlar yapılarak süslenir (1969: 41).

Kişinin hazırlanmasının ardından ise ekini yapacak öküzlerin süslenmesine sıra gelir. Öküzlerin süslenmesi ise sırasıyla ve Eğiter'in aktarımıyla şöyledir: “En besili öküzleri (ailenin) hazırlanır. Boyunlarına muskalar, boncuklar, dağdağanlar (nazarlıklar) asılır. Boynuzlarına yağ sürülür. Boyunduruğa koşularak kapının önünde hazırlanır (1969 :41)”. Öküzlerin süslenmesiyle ilgili olarak alandan edinilen bilgilerle Eğiter'in aktarımına dikkat çeken birkaç hususu eklemek gerekir. Öküzler süslendiği sırada, kuyrukları çekilir. Bunun uygulamayı aktaranlar tarafından daha önce de bahsedilen ham çıkarma işleminin bir parçası olduğu belirtilmektedir. Kuyruğunun çekilmesiyle birlikte öküzlerin kuyruklarına sarı, kırmızı ve yeşil renkli ipler bağlanır. Bu ip renklerinin ise özellikle seçildiği bilgisine varılması, uygulamanın rastlantısal bir parçası olmadığını renklerin sembolik değerlerinin uygulayıcılar tarafından gözetildiğini düşündürmektedir.²⁵ Buradan hareketle öküzlerin kuyruğuna bağlanan renklerin bahar ritüellerine bağlı mitolojik bir gönderiminin olduğu söylenebilir.

Şenliği yapan kişinin ve öküzlerin hazırlanmasının ardından köyün bütün aile büyükleri, çocukları hazırlığı yapılan kişiyle birlikte törenle tarlaya doğru yola çıkarlar. Bu sırada birkaç delikanlı ellerindeki tepside hazır bulunan çift ekmeklerinden, tarlaya giden gruptaki herkese dağıtır. Aynı zamanda yürüyüş esnasında gruptaki delikanlılar daha önceden hazırladıkları çiftçinin sırtına yumurta atar, üzerine su serperler. Yine çiftçinin sırtına paçavralardan kuyruk bağlarken, yüzüne is sürerler. Köyün ileri gelenlerinden yaşlı birisi (özellikle eli bereketli olduğuna inanılan bir kişi) iki adet çiğ yumurtayı öküzlerin alnına vurarak kırar ve öküzlere de çift ekmeğinden yedirir. Tüm bunlar sürerken, bir taraftan bolluk ve berekete dair “Allah kabul etsin, bereketi bol olsun” şeklinde dualar edilir. Bunun ardından çeşitli çalgı aletlerinin eşliğinde gençler çeşitli yöresel halk danslarını yaparlar. (Eğiter, bu oyunları Lezginka, Maggalon, Şâmil, Şimka ve Çeçen olarak

²⁵ “Sarı, kırmızı ve yeşil renkleri Nevruz kutlamalarında her zaman öne çıkmış ve Türk geleneğinde önemli yere sâhip renk üçlemesi olmuşlardır. Türk tarihinde sarı, kırmızı ve yeşilin her biri ayrı ayrı önem arz eden renkler olsalar da bu üç renk, bir arada kullanımları ile daha da önemli hale gelmişlerdir” (Yıldırım, 2012: 163). Bu anlamda Nevruz kutlamaları gibi bahar aylarında gerçekleştirilen çift çıkarma geleneğinde gerçekleştirilen birtakım uygulamaların da aynı arkaik inanışlardan beslendiği söylenebilir.

belirtmektedir.) Tarlaya varıldıktan sonra çift boyunduruğa bağlanır ve tohumlama işlemine geçilir (Eğiter, 1969: 41-42). Eğiter'in aktarımına göre tohumlamayla birlikte çift çıkarma şöyle devam etmektedir:

Çiftçi peştamalına tohum doldurur, köyün hocası bu tohumdan bir avuç alır; ona dualar okur ve tekrar peştemela döker. Bunu müteakip büyükler bu tohumun içine atılmak üzere bozuk paraları toplar ve buğdaya karıştırırlar. Çiftçi besmele çeker ve eteğindeki tohumları toprağa serpmeye başlar başlamaz, çocuklar paraları ve şekerleri toplamak için onun arkasından üşüşürler ve yaşlılar mütebessim, gençler kakhalarla bu manzarayı seyrederler (1969: 42).

Çift çıkarma geleneğinde gerçekleştirilen tohumlama, kutlamanın parçalarından biri olduğu için tohumlama faaliyetine ve tohumlama sırasında gerçekleştirilen ritüelistik uygulamalara başka bir başlıkta yer verilmiştir. Ancak çift çıkarma kutlamaları sırasındaki tohumlama ise ekin işlemlerindeki ritüelistik eylemlerinden birisidir. Çift çıkarma geleneğindeki tohumlamanın uygulamasına bakıldığında amaç tohumlamayı yaparak işi gerçekleştirmek değil, iş faaliyetinin başlangıcını ifade eden ilk tohumlama eyleminin kutsala bağlanma sürecini gerçekleştirmektir.

Çift çıkarmada tohumun serpilmesinin ardından toprak sürülmeye başlanır. Toplu hâlde tarlanın başına birkaç defa gidilip dönülürken, hagos adı verilen sabanın açtığı ekin izi on iki-on üç çizgi olduğunda çift çıkarılıp boyunduruğa tersine asılır ve köye dönülür. Bahçeye yeşillik üzerine serilen uzun yaygıların üzerinde hazırlanan yemekler yenir. Eğiter'in burada dikkat çektiği hususlardan birisi de bu yemekten kırdaki çobanlara ve bekçilere gönderilmesiyle birlikte dipte köşede yemek yemeyen kimsenin kalmamasına özen gösterilmesidir. Daha sonra çift çıkaran beyin evinde toplanılır. Burada ise aile reisleri ayrı bir odada toplanır ve geçmiş yıllardaki bolluktan, kuraklıktan konuşulur. Bu sırada çifti çıkaran kişi odada bulunan kişi sayısınca şerbeti odaya getirir. Bu şerbetlerden birisi nöbet şekeriyle hazırlanan kırmızı şerbetken diğerleri kesme şekerle hazırlanan şeffaf renkteki şerbetir. Şerbet odadaki kişilere ikram edilirken kırmızı renkli şerbeti alacak kişi, gelecek yılın şenliğini hazırlamaya talip olan kişi olduğu anlamına gelmektedir. Bu kişinin belirlenmesinin ardından şenliği yapan kişi, gelecek yıl şenliği yapacak kişiye ilk mahsülünden tohumluk vereceği sözünü de vermiş olur. Odada bulunan diğer kişiler de gelecek yıl şenliği yapacak kişiyi tebrik eder ve şenlik çeşitli eğlencelerle devam eder. Bu eğlenceler ise yöresel danslarla, oyunlarla ve atıcılık, cirit atma, güreş gibi

çeşitli yarışmalarla gerçekleştirilerek çift çıkarma kutlamaları o yıl yapılmış olur (1969: 43).²⁶

Gelenekteki birtakım uygulamalar öküzlerin ve atların ekin faaliyetinde kullanımının kalkmasıyla birlikte dönüşmüştür. Örneğin öküzün alnına yumurta vurma uygulaması, bir müddet traktörlerin ön kısmına (kaputuna) yumurta çırparak devam etmiştir. Bununla birlikte aynı geleneğin devamı olarak ilk olarak köyün yaşlısının veya sayılan birisinin çifte çıkması traktörlerin yaygınlaşmaya başladığı zamanlarda da devam etmiştir. Son yıllarda ise bu tür uygulamaların gerçekleştirildiğine dair elde edilen veri bulunmamaktadır.

3.1.1.3. Ekinde bolluk-bereket uygulamaları

Çift çıkarma işleminin gerçekleştirilmesinin ardından yılın mahsulünün bol ve bereketli olması için iş faaliyetleri yine kutsala dair inanışlarla ve deneyimlenmiş bilgiye dayalı tekrarlarla birlikte devam etmektedir. Deneyimlenmiş bilgiye dayalı olarak gerçekleştirilen işlemlerden birisi mevsimsel şartlar oluştuğu taktirde mümkün olduğunca mart ayı içerisinde ekin işini yapma gerekliliğidir. Ancak yakın döneme dek üretim sürecinde kutsal ve doğa arasındaki ilişkiyi gözetten topluluklar, iş sürecini sadece iklim şartlarının oluşmasına göre planlamamaktadırlar. Üretimi atalarından gelen kutsal saydıkları ve deneyimlenmiş bilgileriyle entegre etme zorunluluğunu hisseden üretici topluluklar, iş faaliyetlerini bu çerçevede gerçekleştirmektedirler. “Mart ekini mert ekini” diye mart ayı içerisinde ekini yapmanın önemi vurgulayan geleneksel bilgi sisteminde aynı zamanda diğer kutsala bağlı faaliyetler gerçekleşmeden mart ekininin tek başına bolluk için yeterli olmayacağı kanaati de bulunmaktadır. Geleneksel bilgiye sahip topluluklarda bunların olması gerektiği gibi gerçekleştirildiğinde o yıl bolluk olacağı gibi gerçekleştirilmemesi durumunda da bereketsizliğin olacağına dair bir inanış bulunmaktadır. Hatta bugün teknolojiye bağlı olarak tarımsal alanda da birçok imkânın kolaylaşp verimin artmasına rağmen kuraklık, dolu ya da sel gibi doğal olaylardan kaynaklı olumsuzlukların nedenini yöredeki çiftçiler bu uygulamaların

²⁶ Gelenekle ilgili birçok husustan burada Adli Eğiter’in “Kars’ta Çift Çıkarma Geleneği” adlı çalışmasından ve alandan edinilen bilgiler dâhilinde bahsedilmiştir. Ağırlıklı olarak Eğiter’den faydalanma gereği bu gelenekle ilgili müstakil bir çalışmanın sadece Eğiter tarafından gerçekleştirilmiş olması ve geleneğin uygulanmasıyla ilgili alandan elde edilen verilerin geleneğin uygulanmasına dair bir bütünlük oluşturmamasından kaynaklanmaktadır.

gerçekleştirilmemesine ya da eksik yapılmalarına bağlamaktadır. Bu nedenle ekin işlemleri sırasında gerçekleştirilen teknik faaliyetle birlikte ritüelistik birçok uygulama bulunmaktadır. Ekin faaliyeti sırasındaki bolluk-bereket uygulamaları tohum serpmeye, tarlayı sürme ve tapanlama gibi işlemleriyle devam etmektedir.

Ekinde bolluk ve bereket için yapılan birtakım uygulamalar daha önce bahsedilen çift çıkarma geleneği içerisinde gerçekleştirilirken, bir kısmı ise bu gelenekten bağımsız yapılmaktadır. Bunlardan birisi ekini yapmadan herik yapılmış ya da yeni ekilecek tarlaya tohumu serpmek için mevsimsel şartlar oluşsa da zamanın uygunluğu için ayın yenilenmesini beklemektir. Bu anlamda Erginer'in de bahsettiği gibi, ay, zamanın ayrılmasına yönelik kullanımının yanı sıra görünen biçimi ve güneşten yansıttığı ışıkla ilgili yönüyle de tarımsal uğraşta, halk bilimsel açıdan dikkate değer birçok inanç ve uygulama oluşturmuştur (Erginer, 1984: 49). Çift ekme zamanında ayın yenilenmesinin gözetilmesi bir çalışmada Türk kültürünün temellerinde izleri bulunan Şamanizm'e kadar dayandırılmaktadır. Buna göre; Şamanlar, törenler esnasında ayla ilgili duaları, şiirleri okuyup üflerler. Bugün de Anadolu'da ay, bambaşka bir saygı görür. Bu nedenle Anadolu'da özellikle ekim zamanlarında ayın gökyüzünde olmasına ve “yeniye geçmesine” dikkat edilir (Okuşluk Şenesen, 2011: 213). Bununla birlikte ay'la ilgili inanış ve uygulamalar büyü-dinsel olduğu kadarıyla deneyimlenmiş astronomi bilgisiyle de ilgilidir. Çünkü ayın eskisi ve yenisi olarak tabir edildiği dönemlerin aynı zamanda ayın oluşturduğu çekim kuvvetinin toprakta mevcut olan suyu da yüzeye çektiği ve tekrar toprağa bıraktığı dönemler olduğuna dair görüşler bulunmaktadır (Avcı ve İçel, 2016: 20-21). Bu nedenle tohum atma, patates sökme, ağaç budama gibi işlemlerde ayın yeryüzü üzerindeki etkisini deneyimlemiş olan geleneksel bilgiye dayalı üretim sürecinde ayın yeryüzünden görünüşüne göre hareket edilmektedir. Ayın büyümeye başladığı ve ayın yenisi olarak ifade edilen dönemlerde tohumun atılmamasına dikkat edilmesi gerektiğine dair bugün çok az kişi tarafından bilinen ancak uygulanmayan halk bilgisine ulaşılmıştır. “Ayın yenisinde olur börtü böcek, eskisinde olur börek çörek/ Kesme odunu ay büyürken, kırk koyunu keçdiği ay küçülürken.” ifadeleri ise bu bağlamda Anadolu'da dile getirilen atasözleridir. Bu deneyimlenmiş bilgi halk arasında kalıcılığını, faydalılığını sürdürmek üzere kutsalla sarmalanmış olması nedeniyle deneyimlenmiş astronomik bilgi kaynağı olarak değil, sadece halk arasında kutsala dair bir inanış olarak kalmıştır. Ay'ın yeryüzünden görünüşüyle ilgili olarak

elde edilen bir diğer pratik ise ayın yenilenme evresinde ortaya çıkan hilâl şekline göre o yıl için bolluk ve kuraklığa dair tahminde bulunulmasıdır. Ayın görünüşüyle ilgili tahmine göre hilâlin uçlarının açıklığı bolluğu, kapalı şekli kuraklığı ifade etmektedir. Aynı inanış bugün canlılığıyla sürdürülüyor olmasa da yapılan derlemelerde Kars yerelinde yenilenme sürecinin yakın zamana kadar gözetildiği görülmüştür (KK. 14, KK.15).

Bugün önceki gibi sistematik olarak gerçekleştirilmeyen uygulamalardan birisi de tarlayı ekmeden önce bir önceki yılın mahsulünden elde edilen ürünle, yörede “haşıl” olarak adlandırılan, un buğday ve yağdan yapılan yemeğin, ekine çıkacak kişi tarafından çevresine ikram edilmesidir. Bu ikram da uygulayıcıların açıklamasına göre bolluk dilemenin bir başka yönü olarak tanrıdan istemeden önce onun verdiklerinin karşılığında kendi cömertliğini göstermekten gelmektedir. Bununla birlikte ekini gerçekleştirmek için uygun zamanın geldiğinin belirlenmesinin ardından ekine çıkmak için öncelikle köylü tarafından köyün saygı duyulan ve eli bereketli olduğuna inanılan bir kişinin tarlasının başına giderek ilk ekin işlemi için tohumlamayı gerçekleştirmesi istenmektedir. Hatta bu durumun aksi olursa o yıl için ilk olarak ekine ya da hasata köyde sevilmeyen birinin çıkmasında köy halkının serzenişi görülmekte ve olumsuzluklar buna bağlanmaktadır. Bu ayrı ayrı görünen bereket törenlerine dair iki uygulamanın aslında çift çıkarma geleneğinin zamanla ayrılmış parçaları olduğu söylenebilir (KK. 4, KK. 6, KK. 8).

Mahsulden o yıl için azami verimi alabilmek üzere bahsi geçen bir başka husus ise toprağın tava gelmiş olmasıdır. Tarımla uğraşan Anadolu topluluklarında toprağın tavını almış olmasının üretim için önemi bu bağlamdaki atasözlerinden de net olarak görülmektedir. “Ekim İşlerine Dair Atasözleri ve Deyimleri” adlı çalışmada yer verilen: Evveli tav, sonrası yine tav./ Tavsız ekme, tatsız yeme. /Tavı bilersen, ekmeği bulursun. / Er ek, geç ek, tav'a ek./ Toprak tavlı, bırak avı. (Güleç: 1971) gibi atasözlerinden anlaşılacağı üzere ekin işini yapmak için birçok değişkeni bir arada gözetmenin gerektiği gibi üretici tarafından toprağın tavının da hesaba katılması gerekmektedir. Toprağın tava gelmesi için daha çok yörede herik adı verilen nadas işleminin yapılmış olması gerekir. Bununla birlikte yağmur, rüzgar ve kuraklık gibi hava koşulları da toprağın tavını belirleyen en önemli etmenler olmaktadır. İklim koşullarının oluşup toprağın tava gelmiş olmasıyla ilgili de yörede “yerin nefes

vermiş olması” gerek denmektedir. Bu nedenle herik yapılmış olsa da tarlanın sürümünü yapmak için tohumlamayı yapmadan önce muhakkak toprağın tava gelmiş olup olmadığı kontrol edilir. Bunun ise çeşitli yolları bulunmaktadır. Toprağa tohum atılıp sürümünü yapmadan önce toprağa ince bir çubuk batırılarak, toprağın çamur olup olmadığına bakılması gerekir. Aksi halde çamurlu toprağı sürmek, ekini insan gücü, hayvan gücü, ekipman açısından zorlaştıracığı gibi tohumun yatağının da düzgün olmamasına yol açacaktır. Çamurun olmamasıyla birlikte tohumun atılacağı toprağın ısınmış olması gerekir. Bir başka tavin anlaşıldığı husus ise toprağın kabarmış olmasıdır. Tava gelen toprak kabarır ve bir avuç ele alındığında hafif nemli ve kırık bulgur kıvamında akıcı olur (KK. 1, KK. 3).

Ekin işlemleri sırasında gerçekleştirilen bir başka bolluk ve bereket uygulaması ise bir köyde ikiz olduğu bilinen öküzler var ise o öküzlerin sahibinden öküzlerini kendi tarlalarından geçirmeleri istenmektedir. Yöredeki bereket inanişına göre çift sürme sırasında ikiz öküzlerin tırnağının değdiği tarlaların ürünü bol olmakta ve ikiz öküzlerin tırnaklarının değdiği tarlaları dolu vurmamaktadır (KK. 86). Ekime dair birtakım ritüelistik uygulamalarla ise daha çok tohumlama işlemi sırasında karşılaşmaktadır.

3.1.1.4. Tohumlama ve bolluk bereket uygulamaları

Ekin işleri meteorolojik ve astronomik şartların uygunluğu, toprağın elverişli hâle gelmesi ve birtakım berekete dair uygulamaların ardından tohumlama yapmak üzere devam etmektedir. Tohumlama işi de diğer hazırlık süreçlerinde olduğu gibi doğrudan faaliyetleri gerçekleştirmek koşuluyla değil, teknik ve ritüelistik gerekleri sağlamak kaydıyla yapılmaktadır. Bunların tamamı ister teknik ister ritüelistik uygulamalar olsun, verimli bir üretim sezonu için gerçekleştirilen eylemlerdir. Tohumlamanın teknik bilgi yönüyle en başlıca işlemi tohumun temizliğinin, saflığın sağlanmasıdır. Tohumluk adı verilen tarlaya serpilecek arpa, buğday, yulaf, kavlca gibi tahılların içeriğinde çöp, sap vb. yabancı maddenin bulunması verimliliği önemli ölçüde azaltacağından tohumluk alırken, satılırken ve tarlaya serpilirken son derece dikkatli olunması gerekmektedir. Geleneksel bilgi sisteminde tohumlukla ilgili bu bilgiye dikkati çekmek ve bilginin uygulanmasını gerçekleştirmek için ifade edilen atasözlerinde de sıkça tohumluğun saflığı üzerinde durulmuştur. “Tohumun arı'sı, öküzün irisi/ Tohumun arısı kazancın yarısı/ Tohumu ele, sonra gider yele/ Tohumu

ya ene, ya dene, ya ele” gibi atasözleriyle bol ürün alınması için tohumun temiz olmasının gerekliliğine dair bilgi aktarılmaya çalışılmıştır. Tohumun temizlenme işlemleri ise genellikle kalbur olarak bilinen, yörede ise şadara adı verilen eleklerle yapılmaktadır. Bununla birlikte tohumun has ve cinsinin iyi olması da temizliği kadar önem arz etmektedir.



Resim 3.2. Tohum elemede kullanılan şadara (kalbur) ve kavılca tohumluğu

Tohumluk tahılın tarlaya ne şekilde serpileceği ise bu iş alanındaki birtakım teknik ve ritüelistik bilgi ve becereyi gerektirmektedir. Köylerde sezonun ilk tohumunu köyün ileri gelen, yaşlı ve eli bereketli olduğuna inanılan birisi serpmeden diğer üreticiler tohumlamaya başlamamaktadır. Hatta bu kişi, ekin için gerekli hazırlığını yapmayıp kendisi için tohumlamaya başlamayacak olsa dahi köylülerin başlaması için talepleri üzerine tarlasına bir iki avuç tohum atarak süreci başlatmaktadır (KK. 19). Daha sonra diğer köylüler tohumlama işlerine başlamaktadırlar. İlk tohumun ağzı dualı olarak adlandırılan erkek²⁷ tarafından serpilmesinin ardından her evin

²⁷ Farklı toplumlarda tohumlamayla ilgili farklı ritüelistik eylemler görülürken Kars ilinde de farklı ama aynı amaca hizmet eden uygulamalar görülmektedir. Ancak Kars yerelinde yapılan derlemelerde birçok alanda kadının iç mekânda etkin rolü görülse de tohumlama işleminde benzeri bir rolü ortaya çıkmamaktadır. Bunun aksine tohumun ekimini köyün ya da evin yaşlı bir erkeğinin gerçekleştirdiği görülmektedir. Bunun “erkekler tohumları ile yaratıcı yaşam kıvılcımını ve çocuğun temel kimliğini sağlıyor gibi görünüyorlar; kadınlar ise tıpkı toprak gibi bunu besleyici malzeme ile destekliyorlar (Delaney, 2014:24) ifadesine dayanarak toprağın dişillğine karşın tohumu erillikle özdeşleştirme ürünü olduğu da ihtimal dâhilindedir. Ancak tohumlama işleminin kadından erkeğe doğru farklı bir yönelişi, özellikle tohumlamayı yaşlı bir erkeğin yapması bu rolü erkeğe yüklemiştir. Bu ise toplumun benimsediği dini inanışa göre yorumlanacak olursa erkeğe daha egemen rolün o inanış çevresinde yüklenmesiyle ilgilidir. Kadının bu çerçevede kamusal alanda erkeğe göre daha arka planda kalması

yaşlısı ve kimi evlerin kadınları, bellerine tohumu doldurmak için hazırlanan peştamallarını bağlayıp tarlanın bir yanından başlayarak, bir eliyle peştamalin ucunu tutup, bir eliyle de avuçladığı tohumu tarlaya serperek tohumlamayı yapmaktadırlar (KK. 5).

Serpme sırasındaki dikkati gerektiren hususlar ise yukarıda belirtilen koşulların sağlanmasıyla başlamaktadır. Bundan sonraki süreçte tarlaya serpilene tahılın temizliği gibi sıklığı ve seyrekliği de ürünün verimliliğinde kayda değer ölçüde farklılık göstermektedir. Bugünkü mibzer gibi teknolojik tohum serpme makineleri geleneksel üretim sürecinde olmadığından tahılın sıklığını ayarlamak için Anadolu'nun farklı coğrafyalarında çeşitli yöntemler geliştirilmiştir.²⁸ Kars ili yerelinde tarlanın çiftle ekildiğinde birkaç yerinden tohumu serpince belli olsun diye çiftle cız atıldığını (iz vurulduğunu) belirten o üretim döneminin tanıkları, bu izlerle ara yapıp o araya göre tohumun serpiildiğini ifade etmektedirler. Turan, tohumu serpmek veya sulama yapmak için 8-10 metre aralığında birbirine paralel olarak çizilen bu izlerin adına ise “evlek” adı verildiğini belirterek sabanın tarlayı sürerken bıraktığı derin ize hagos adı verilirken; bu izin tohumlama ve sulama yapmak için kullanıldığında tohum evleği ve sulama evleği adlarını aldığını aktarmaktadır (Turan: 1971). Bu izler sayesinde tahılın tekrar tekrar aynı yere atılması veya boş yer kalmaması sağlanmaktadır. İzlerin arasındaki tohumun sıklığıysa elin ayasının içine göre ayarlanmaktadır. Bu yöntemle göre tohum serpilmiş toprağın üzerine el bastırılarak elin ayasının içine denk gelen tohum sayısının beş-altı tane olması gerekmektedir. Bununla birlikte yaklaşık bir dönüme arpa veya yulaf ekilecekse iki teneke, buğday ekilecekse bir teneke tahıl serpilecek şekilde sıklık ayarlanmaktadır (KK. 9, KK. 24, KK. 25).

Tohumlamada gözetilmesi gereken bir diğer teknik husus, kesek adı verilen parçalanmamış toprak parçalarının tohumlama yapmadan önce tamamen düzeltilmiş olmasıdır. İki farklı tohum serpme yönteminden birisi olan altına serpme adı verilen yöntemde keseklerin olmamasına önem gösterilmektedir. Altına serpme, birkaç gün öncesinden veya bir yıl öncesinden sürülmüş (herik edilmiş) toprağa tohumun

ev dışında kalan üretim pratiğinde de ortaya çıkmakta ve bu ritüelistik eylemi de erkeğin üstlenmesini beraberinde getirmektedir.

²⁸ Ahmet Sarpkaya, “Tarım ve Hayvancılık Etrafında Gelişen Folklor Pratikleri Osmaniye Örneği” adlı çalışmasında örneklem yöresinde ise ekim yapılacak tarlaya serpilene tohumların “bir at nalı” genişliğinde olduğundan bahsetmektedir (2011: 15).

atılmasıdır. Daha öncesinden sürülmüş bu toprakta kesek adı verilen parçalanmamış toprak bütünlerinin üzerine tohum atılması, tapanlama sonrasında tohumu bu büyük parçaların altında bırakacağından verim kaybına yol açabilmektedir. Ayrıca kesekler hasat sırasında da tırpanların veya biçerlerin çalışmasını zorlaştırmaktadır. Sürülmemiş tarlaya tohum serpmeye anlamına gelen yüzüne serpmeye de ise bu tür bir durumla karşılaşmamaktadır ancak bu yöntemde ise tarlayı derin sürmemek gerekmektedir. Çünkü toprağın yüzeyinde olan tohumun, ekinin sonra toprağın çok derininde kalması tohumun boğulmasına yol açarak verim kaybına sebep olmaktadır. Her iki tohumlama yönteminde tohumun sıklığına ve toprağın tavında olmasına önem gösterilmektedir. Tarlanın verimini artırıp, biçimin de kolaylaşmasını sağlamak için ayrıca gerçekleştirilen bir diğer işlem ise tohumlama yapmadan önce “çeğilleme” ya da “çeğil” etme adı verilen faaliyettir. Bu faaliyet ile tarlada bulunan taşlar “putka” adı verilen şekilde tarlanın kenarlarına toplanmaktadır (KK. 61, KK. 62).



Resim 3.3. Solda kesek adı verilen toprak parçaları, sağda putka adı verilen taş yığını

Tarımla ilgilenen birçok uzak veya yakın toplulukta berekete dair dinsel uygulamalar ve törenler yer almaktadır. Kars ili yerelinde de diğer tarımsal faaliyetlerde olduğu gibi tohum serpmeye işleminde bolluk ve bereket törenlerine dayalı ritüelistik eylemler de bulunmaktadır. Bunların birçoğu arkaik dönem törenlerinin uygulama bütünlüğü bozulmuş parçaları olarak düşünülebilir. Bu nedenle yöreden yöreye köyden köye aynı amaca yönelik küçük farklılıklar gösteren uygulamalar bulunmaktadır. Bu dinsel uygulamaların bir kısmı topluluğun içinde bulunduğu inanışların etkisiyle şekillendirilirken bir kısmı ise arkaik dönemlerin izlerini taşımaktadır. Tohumlamayı

yapmadan önce köyün yaşlı ve bilge olduğu düşünölen birisinin veya imamının tarlanın başında berekete dair dualar okuması ve besmeleyle tohumlamaya başlaması, içinde bulunulan inanın tarımdaki dinsel uygulaması olmaktadır. Bununla birlikte o yıl içinde kesilmiş kurban kanının ve kemiğinin, ayrıca kuzuların işaretlenmesi için kesilen küçük kulak parçaların tarlaya serpilmesi ise arkaik dönem izlerini taşıyan uygulamalardır.²⁹ Buradan hareketle Kars ili yerelinde tohumlamada birden fazla dinsel uygulamayı görmek mümkündür. Bu inanış izlerinden ulaşılabilen başka uygulamalar da bulunmaktadır. Kaynak kişiler yakın zamana dek kurban bayramında kesilen kurbanların kanının toprağı akitılmadığını, herhangi bir kaba toplanarak tohumlamada kullanıldığını ifade etmektedirler. Bir kaba biriktirilen kurban kanı ince bir şekilde serilip güneşin önünde kurutulmaktadır. Kurutulan kan ise elle ovulup toz hâline getirildikten sonra ilerde ekilecek tohumluk tahıla karıştırılmaktadır. Yine kurbanın kemikleri de toplanarak tohumluk tahılın içersine karıştırılmakta ve tohumlama dönemi geldiğinde tohumla birlikte tarlaya atılmaktadır. Bunlarla birlikte tohumluk tahıla karıştırılan başka bir madde ise işaretlenmek üzere kuzuların kulaklarından koparılan parçalardır. Baharın gelmesiyle birlikte merada otlamaya çıkan kuzuların başka sürülerle karıştığında ayırt edilebilmesi için “enek” adı verilen kulaklarının belli küçük bir yerine kesik atılır veya kulaklarından bir parça kesilir. Bu kesilen küçük parçaların da tohumluk tahıla karıştırıldığı, kurban kanı ve kemiğı gibi tahılla birlikte tarlaya serpildiğı bilgisine ulaşılmıştır. Bugünkü tohumlama işleminde ise bu tür bir uygulamaya rastlanmamaktadır (KK. 70, KK. 85).

Tohum serpmeye Kars yerelinde arkaik inanışlara dayalı bir diğer eylem ise tarlaya varıldığında veya tarlanın tohumlanması sonunda tohumları tarlaya atarken “bu kurdun payı, bu kuşun payı” diyerek sunak benzeri bir serpmenin yapılmasıdır. Sunakla ilgili olarak Eliade;

Tohum ekmeye başlamadan ve hasattan önce yerine getirilmesi gereken bir dizi ritüel vardır. Tohum ekme zamanıyla hasat zamanının aynı öneme sahip olması

²⁹ Metin And, Mısırlılara buğday ve arpa dikmesini, yemişlerin ağaçtan toplanmasını, üzümün işlenmesini öğreten Eski Mısır tanrısı Osiris’in bir niteliğinin her yıl ölüp dirilen buğdayı kişileştirmesi olduğunu ifade ederek şu sözlerle yer verir. “Böylece o da bir buğday tanrısıydı: Osiris’in bedeninin parçalayıp toprağı dağıtmak, tarlalara bolluk getirmek için parçalayıp etini dağıtmak veya küllerinin serpmek gibi” (2019: 31). Buğdayla Osiris’in bedeninin tarlaya serpilmesinin dini-büyüsel yönü, kurban kemiğini ve kanının tarlaya serpilmesiyle aynı amacı gösterir niteliktedir. Tanrıların veya inanış pratiklerinin farklı olduğu her iki coğrafyada da kutsala kurban vermenin ve minnet göstermenin varyantlarının olduğu söylenebilir.

bir rastlantı değildir: tohum ekmek ve hasat, tarımsal faaliyetin en yoğun iki dönemidir. Bu iki işe başlarken yapılan hareketler aslında başarılı olmaları niyetiyle yerine getirilen sungularla ilgilidir. Bu nedenle ilk tohum taneleri ekilmez, tarlanın dışına atılırlar, çeşitli ruhlara (ölüler, rüzgarlar, "buğday tanrıçası" vb.) sungu olarak verilir; benzer şekilde hasat döneminde ilk başaklar, kuşlar ya da melekler, "Üç Bakire," "Buğday Annesi" vb için tarlada bırakılırlar "(2003: 327).

ifadelerine yer verir. Buradan anlaşılacağı üzere üretim ritüelleri temelde geçim kaygılarına dayandığından topluluklar arası benzerlik veya ortaklık gösterir.

3.1.1.5. Çift sürme

Tarım faaliyetlerinin ekim işlemleri tohumlamanın ardından tarlanın sürümüyle devam etmektedir. Bu faaliyet sırasında da ekine kadar gerçekleştirilen dikkat edilmesi gereken birçok uygulama bulunmaktadır. Ekin faaliyeti ve faaliyet sırasındaki uygulamalarla ilgili kaynak kişilerden yanı sıra Ensar Aslan'ın ve Mustafa Turan'ın Kars'ta ekin faaliyetlerini izah ettiği çalışmalardan da detaylı bilgiye varılabilmektedir. Bu anlamda ekin faaliyetiyle ilgili hususları öncelikle bu çalışmalardan hareketle ifade etmek gerekmektedir. Mustafa Turan, "Rençberlikte Kullanılan Araçlar Çift (Saban)" başlıklı 1971 yılında yayımladığı çalışmasından edinilen bilgilerle bahsedilen tarihe kadar ekinin öküzler ve mandalar ile yapıldığı görülmektedir. Aslan ise çift, saban veya pulluğa çoğunlukla bir çift öküz, manda veya at koşularak ekinin yapıldığını ifade etmektedir. Aslan, yörede *bir çift öküz* veya *manda için bir boyun öküz* veya *bir boyun manda* tabiri kullandığını belirtir (Aslan, 2012: 253-255).

Öküzün, mandanın veya atın tarlada çifte koşulmasından sonra çift sürmeye başlanır. Çifte koşum şekli tarlanın fiziki yapısına ve çiftin çeşidine, büyüklüğüne göre değişmektedir. Aslan'ın da ifade ettiği gibi Kars'ta Malakanlardan alınan Slavca, Rusça ve Almanca plug/pflug şeklinden dilimize geçen pulluğun çeşitleri olan tek hoplu/bıçaklı demir kanatlı pullukla³⁰ ekin yapıldığında, pulluğun büyüklüğüne, tarlanın hamlığına yani toprağın sertliğine veya yumuşaklığına göre kimi zaman iki çift öküz koşulur (2012: 253). Bu farklılıklara göre birden fazla çift

³⁰ Pulluklar, Kars yöresinde çift adı verilen ekin aletlerinden daha sonra kullanılmaya başlanmıştır. Ancak tamamının demirden yapılmış olması çoğunluğu ağaçtan oluşan çifte göre daha fazla iş ve hayvan gücü gerektirdiğinden tamamen çiftin yerini almamıştır. Bununla birlikte kotan adı verilen ve pulluğun daha büyük şekli olan ayrıca bir ekin aleti bulunmaktadır. Bu alet ise ilerleyen başlıkta yer vereceğimiz yay heriği adı verilen farklı bir ekin döneminde kullanıldığından bu ekin aletine ilgili başlıkta değinilmiştir.

öküz veya manda, ekin sırasında kullanılabilir. Ancak çiftin (sabanın)³¹ kullanıldığı dönemlerde yaygın olan, bir çift öküzdür. Tarlanın sürme işlemi Kars'ta majgal adı verilen çiftin mac adındaki sap kısmını tutan kişi tarafından yapılır. Eğer sürülecek yer ham değilse (hiç ekilmemiş arazi), ekin bir majgal ve iki öküz ile gerçekleştirilebilir. Tohumun tarlaya serpilmesinin ardından çift, mümkün mertebe derine indirilerek ekin işlemine başlanır. Tarlanın daha önceki yılın ekin yönüne göre ise ilgili yıl tarlanın ekinine ne taraftan başlanacağı belirlenmektedir. Çünkü ekincilerden edinilen bilgilere göre tarla özellikle pullukla devamlı kenarlarından ekilmeye başlanırsa toprağa sağ tarafa attığından, tarlanın ortasında çukurluk oluşabilmektedir. Bu durum ise zamanla yağmur sularının ortada birikmesine ve su keseği adı verilen toprağın çoraklaşmasına yol açabilmektedir. Ayrıca tarlanın tesviyesinin bozulmasına yol açarak diğer işlemleri de zorlaştırmaktadır. Aynı sorun devamlı ortadan ekildiğinde de tarlanın kenarlarında oluşmaktadır. Bu nedenle usta ekincilerin bu tür ayrıntıları da gözettiği bilgisine varılmıştır. Çift ile ekin yapıldığında tarlanın çok derin sürülmesi mümkün olmamakla birlikte derinliği ortalama 10 cm kadar olmaktadır. Ancak pullukların kullanılmasıyla birlikte 15-20 cm'yi aşan derinliklere varılmıştır. Karasal iklime sahip Kars'ın toprak yapısı da kara toprak adı verilen çernezyom toprak özelliğine sahip olması dolayısıyla ekinciler arasında mümkün derece derin ekme kaygısı bulundurmıştır. Bu tutum ile tarlasını derin ekenler için veya yeni pulluk alanların pulluğunu övmek için ise “nerdeyse kıvılcık öküzüne inecek” şeklindeki kalıplaşmış bir ifade bulunmaktadır.

Ekin sırasında çift ile sürülen tarlanın boyuna bir kez gidip gelmesine bir baş denmektedir. Başa çıkıldığında pulluğun toprağa giren demir kısmı olan hoplu, tarlanın başlarında boşa çıkar ve yan yatırılır. Bu sırada hoplunun kanatlarına ve bıçağa yapışan topraklar, bir metre boyunda, ucuna yassı demir takılı sapakel (Rus) denilen bir aletle kazınarak, temizlenir. Majgal'ın emri ile dört beş başta bir yarım

³¹ “Öküzün veya mandanın bağlandığı çiftin, taban kısmı toprağı yaran demir uçlu enekten, çeki hayvanlarının koşulduğu boyunduruğa kadar uzanan 4-5 metre boyunda ve 20 cm. çapında ok denilen sağlam ağaçtan oluşur. Bir metre boyunda, uç tarafı hafif yere doğru eğik olan enek, demir veya ağaç çivilerle, ok ağacının oyulan ve yere dik gelen arka tabanına bağlanır. Eneğin ok ağacına bağlantısını sağlamlaştırmak için ara boşluğa ağaç bir gergi atılır. Eneğin ucuna takılan ve toprağı yarmaya yarayan sivri uçlu demir parçaya çift demiri veya zod denir. Okun en arkasında çifti idare eden kişinin tutacağı mac denilen ağaç elcek vardır. Macı tutarak çifti idare eden kişiye de macgal/majgal denir. Çiftin toprağı daha derin işleyebilmesi için okun uç tarafında korzevil denilen üç tane ayar deliği ve ağaç bir çivisi bulunur” (Aslan, 2012: 254). Çiftin öküzlere bağlanma şekli ve bağlantı ekipmanlarıyla ilgili daha detaylı bilgi için Aslan'ın çalışmasının yanı sıra Mustafa Turan'ın “Reçberlikte Kullanılan Araçlar (Çift Saban).” *Folklorla Doğru*. Sayı. 17. S.17-19 künyeli kaynağına bakılabilir.

saat kadar bir dinlenme verilir. Öğle saatlerinde çift açılır, hayvanlar otlatılır, su verilir. Çift ekibi yemek yiyip iki saat kadar dinlendikten sonra çift tekrar koşulur ve gün batımına kadar ekin işi devam eder (Aslan, 2012: 253-255). Zamanın ekincilerinin verdiği bilgilere göre bir öküz günde 3 dönüm ancak yer sürebilmektedir. Yay heriği adı verilen zamanda ise 5 dönüme kadar çıkılabilmektedir. Tarlanın sürme işleminin bitmesinin ardından, tapanlama adı verilen ekim işleminin son aşamasına sıra gelmektedir. Tarlanın sürüldüğü sırada hagos adı verilen çiftin veya pulluğun açtığı izlerin tapan adı verilen ekin aletiyle kapatılmasına *tapanlama* denmektedir. Tapanlamada sadece amaç bu izleri kapatıp tarlayı tesviye etmek değil aynı zamanda tarlaya daha önceden serpilene tohumun da yüzeyde kalmamasını sağlamaktır. Aslan'ın tarif ettiği üzere: "Tapan, 3-4 metre uzunluğunda 10 cm. kalınlığında iki ağaç arasına, baş taraflarından ateşte iyice ısıtılıp bükülerek bağlanan kalın ve sağlam süpürge çalılarında yapılan bir araçtır (2012: 253). Tapanlama işlemi tırmık adı verilen topraktaki derin izleri tamamen kapatmak için yaklaşık 20-25 cm uzunluğunda çubukları olan üçgen şeklindeki tırmıklarla birlikte yapılmaktadır. Tırmığın dişleri, toprağa batıp toprağı karıştırarak kabarmasını sağlarken arkasına bağlanan düzeltme tahtası veya çalı tapan ise düzeltmeyi ve kapatmayı sağlamaktadır. Bugünkü ekin faaliyetlerinde kullanılan tapanların bir kısmı yine eskiden olduğu gibi çalılardan çiftçilerin kendileri tarafından yapılmaktadır. Ancak dişli olan ve toprağı karıştırmaya yarayan tırmık ise demirden yapılmış daha büyük ve fabrikasyon ürünlerdir.

Ekin işlemlerinde ekilecek arazilerin belirlenmesi de ekin işlemlerinin bir parçasıdır. Yakın döneme kadar gerek teknik şartların elverişsiz olması gerekse birtakım inanış gereği her arazi işlenmemiştir. Alandan edinilen bilgilere göre öncelikle köye ve yerleşim alanlarına en yakın araziler ekilmektedir. Ekinle biçim arasındaki gün dönümüne denk gelen boş zamanlarda ise daha uzakta bulunan arazilerin ham kırması yapılmakta, bu işleme yay heriği adı verilmektedir. Bazı bölgeler ise birtakım inanışlar gereği işlenmemiştir. Mezarlık çevresindeki boş alanlar bugün de işlenmemektedir. Ancak buraların otu biçilerek köy adına satılmaktadır. Araştırma sırasında Kümbetli köyünün mezarlığından biçilen otu alan Çerme köyünün hayvanlarının bir kısmının zayı olmasından sonucu mezarlığın otunu almaktan vazgeçtiklerine dair bir anlatıya da ulaşılmıştır. Ayrıca sahipli yerler adı verilen bazı bölgelerde de yakın zamana kadar ekin işleme yapılmamıştır. Çağlayan köyünde

“cinli dere” adı verilen bölge buna örnektir. Son yıllarda işlenen arazilerin artmasıyla bu tür inanışlara ekin işlemleri sırasında yer verilmediği de gözlemler arasındadır (KK. 10, KK. 86).

3.1.1.6. Yay (yaz) heriği ve modyamlık

Çift işlemlerinin tamamlanmasının ardından o yılki tarım faaliyeti çift ile biçim arasındaki herik etmek olarak ifade edilen daha önce hiç ekilmemiş, ekimine ara verilmiş veya nadas yapmak üzere arazilerin işlenmesiyle devam etmektedir. Bu nedenle Kars’ta ekin işi yakın döneme dek ikiye ayrılmış; mart ile nisan aylarında yapılan ekine “çifte çıkma”, gün dönümünden sonra haziran ve temmuz ayında yapılan ekine de “yay ekini” adı verilmiştir. Daha önceki başlıklarda ekinin çifte çıkma dönemindeki iş faaliyeti ve bu faaliyet çevresinde gelişen uygulamaları verilmişti. Bu başlıkta ise “yay ekini” adı verilen ve modyamlık geleneğinin icrasını sağlayan bugünkü traktörlerin tarımda kullanılmasına kadar yapılan ekin işi ve çevresinde gelişen pratikler aktarılmaktadır.

3.1.1.6.1. Kotan ve herik

Yay ekini Kars yerelinde aynı zamanda “Kotan Ayı” olarak da adlandırılmaktadır. Bu adlandırma Mürsel Köse’nin aktardığı bilgilere göre Bitlis Sancağı Beği Şeref Han’ın 1597 de farsça yazdığı *Şerefname* adlı kitabından hareketle³² bahsedilen tarihlerde Muş ovasında da kullanıldığına kanaat getirilen ekin sırasında kullanılan Orta ve Batı Anadolu’da pulluk adı verilen ufak tipleri bulunan (1963a: 3147) Kotan³³ (Resim 3.4.) adlı aletten gelmektedir³⁴. Kotanın büyüklüğüne ve küçüklüğüne göre iki çeşidi bulunmaktadır. Aslan’ın tarif ettiği üzere:

³² İlgili bölüm “Bitlis Sancağı-ı Beği Şeref Han’ın 1597 de farsça yazdığı “Şerefname” adlı kitabının bir yerinde diyor ki; “Muş Ovası’nda köylüler kotan denilen ve 21 adet (on iki çift) manda veya öküz koşularak tarlayı süren bir alet kullanılır” şeklinde geçmektedir. Ayrıntı için bkz. Köse, Mürsel. (1963). “Kars’ta Kotan-I”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:169 Ağustos, 3147-3149

³³ Kotanın ayrıntılı tanımı ve diğer ekipmanları için Köse, Mürsel. (1963). “Kars’ta Kotan-I”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:169 Ağustos, 3147-3149 ve Aslan, Ensar. (2012). “Kars Yöresinde Malakanlar’dan Kalan ve Kaybolmak Üzere Olan Rençberlik Geleneği”. *Millî Folklor*. Sayı.93. S. 252-263. künyeli kaynaklara bakılabilir.

³⁴ Ahmet Caferoğlu, kotanın Babil ve Sümer şehirlerinin ilk kuruluşlarında şehir etrafının muhtemel taarruza karşı “saban” yani kotanla çevrilmekte olduğunu belirterek, kotanın ilk toplum hayatında şehir kuruculuğu ile tarla işleyicisi vazifesi gördüğünü ifade etmektedir. Ayrıca göçebe Türk toplumunun, hayvan sürüsünü tehlikelerden korumak için sürünün yerleşebileceği sahanın çitle ve saire ile çevrildiğini, daha sonraki devirlerde kotan kelimesinin ilk ve asli manası olan “ağıl” karakterini aldığını aktarır. Kuzey Türk halkları ile Altay eyaletleri Türk boylarında da ‘ağıl’ karşılığında kullanılarak, Moğolcada joto, hoton, Kuzey Altay taraflarında ise kutan ve koton telaffuzlar altında aynı anlamı taşıdığını da eklemektedir. Bu anlamda “kotan” kelimesinin kökeni

Birisi 6 numara olarak bilinen ve altı çift öküz koşulan kotandır. Yörede en çok kullanılan bu tip kotandır. Diğer ise, yapı olarak daha büyüktür. Toprağın daha derinliğine inen ve daha geniş *hagos* açan, bu kotanlara *Varanso* kotan denir. Rus yapısı olan ve *eşeği* (oku) kayın veya gürgen ağacından yapılan *Varanso* kotanlara, sürülecek arazinin durumuna göre sekiz veya on çift öküz koşulur (2012: 60).

Ayrıca kotanın harezen (kherazan) adı verilen iki tekerleği bulunan bir eklentisi bulunmakta (Resim 3.4.), ekincilerden edinilen bilgilere göre bu eklentinin kullanımı herik sırasında tercihe bağlı olarak değişmektedir. Çünkü bu eklentinin kullanılması kotanı tutan majgal adı verilen kişiye kolaylık olurken kotanı çeken öküzlere zorluk verebilmektedir. Özellikle ham kırma için kotanlar o dönemde gayet gelişmiş aletler iken kotandan önce kullanılan sabanla da farklı teknikler kullanılarak herik yapıldığı bilgisine varılmaktadır. Kotanın yerine herik etmek için çiftin kullanıldığı yay heriğine Köse'nin aktardığı üzere “Çift Heriği” adı verilmektedir. Bazı köylülerin kotan koşacak kadar düzene sahip olmadıklarını belirten Köse, gerçekte tohum ekme aleti olan çift ile bu işlemin de yapıldığını aktarır. Ancak toprağı çizerek geçen çift, kotan gibi toprağın altını üstüne getiremediğinden, çiftle herik yapan ekinciler tarlayı ayrıca verevine olacak şekilde iki defa sürmektedirler. Buna ise “ilk demire vurma” adı verilmektedir. Bunu bazen iki veya üç defa tekrarlayarak toprakta çiftin geçmediği yerin olmamasına dikkat edilerek toprak yumuşatılmaya çalışılmaktadır. (1963a: 3149). Bununla ilgili bilgiye Mustafa Turan ise şöyle yer vermektedir:

Herk (nadas) yapmak için tecrübeli çiftçiler gündönümünü beklerler. Herk yapılacak tarla birinci defa sürülür (Birinci demire vurulur). İkinci demirde karık denilen bir sürüm tekniği uygulanır. Çiftin daha geniş *hagos* (ark) açabilmesi için çiftin boğazına (kılıcın arka tarafına) yanlardan üç ile dört parmak taşacak kadar çubuk parçaları takılır. Bu karık çalıları otları karıştırır ve düzgün olması, tarla sularını dışarıya akıtmaması, kıvrıntılar yaparak günün her saatinde bir tarafa gölge vererek dalgalı görünmesi dikkat edilecek noktalardandır. Bu hergi yapan macgalın zevkini göstermekte ise de erozyonun da önlenmiş olduğunu ilgililer ifade etmektedirler. Son zamanlarda bu dalgalı herklere göremeyişimiz çiftçilikte de bir sanatın unutulduğunun üzüntüsünü vermektedir. (1971: 19).

hakkındaki ayrıntılı tartışma için bkz. Caferoğlu, A. (1971). “Tarla Kültürü Etnoğrafyasına Göre ‘Kotan’” . *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi* , 19 (0) , 43-50 .



Resim 3.4. Herazan ve herazan eklentili kotan görünümü

Doğrudan kotanın kullanıldığı herik şekli ise “kotan heriği” adını almaktadır. Kotan heriği ise üç farklı işlem için yapılır. Birincisi hiç sürülmemiş arazilerin ilk defa sürülmesidir. Ham kırma veya ham heriği adı verilen bu ekin işleme ise ekinin en zor hâlidir. Zor olmasıyla birlikte tarladan alınan verimin de en çok olacağı işlemdir. Çünkü ham kırma sırasında sürülecek arazinin yüzeyindeki ot biçilmez ve bu ot, kotanla arazi sürüldüğünde toprağın altında kalır. Toprağın altında kalan ot, hamı kırılan arazinin aynı zamanda gübrenmesi anlamına gelmektedir. İkincisi ise iki veya daha fazla yıl ekilmemiş ve dinlendirmeye bırakılmış yerlerin herik edilmesidir. Uzun zaman ekilmeyen bu yerlere “hamlamış” denmektedir. Üçüncüsü ise güzlük ekmek için yapılan herik işlemidir. Kış aylarından önce tarlaya tohum serpmek için tarla yaz aylarında sürülerek hazır edilir. Güz aylarında tohumu atılarak tapanlanır ve bu işleme de güzlük ekme adı verilir. Ayrıca kotanla herik edildikten sonraki yıllarda herik etmeden sadece çiftle tarlanın sürülmesine de farklı adlar verilmektedir. Bu adlandırma ve herik usulüyle ilgili Köse, şu ifadeleri belirtir:

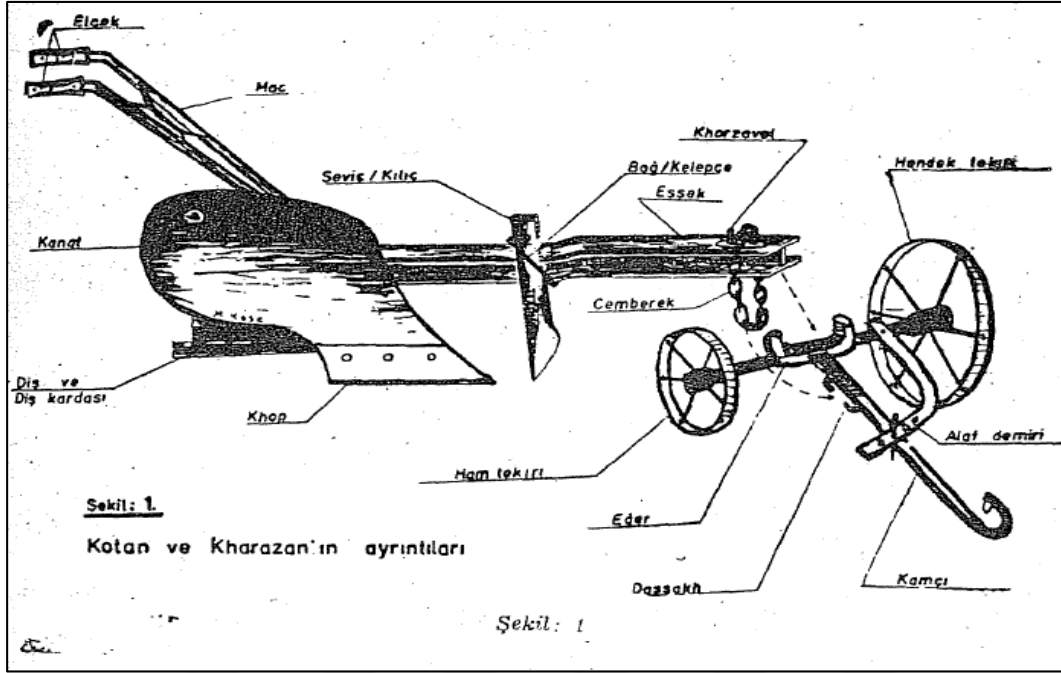
Bir defa ekilmiş olan “herk”, ertesi yıl tekrar herk edilmeden ve ikinci defa ekilirse ona “herkayağı”, yine tekrar herk edilmeden ekilen herkayağına da “karaçöp” adı verilir. En çok verim herkten alınır. Derler ki: Ekersin hergi, giyersin kürkü; ekersin khozan, olursun khozan. “Khozan”, biçilmiş fakat herk edilmemiş tarlaya denir (anız) (1963a: 3149).

Buradan anlaşılacağı üzere tarlalar tohumlama için çift adı verilen sabanla her yıl ekiliyor olsa da sabanın tarlayı yeterince derinden işleyememesi verim kaybına sebep olabilmektedir. Bu nedenle Kars’ta dönemin ekin faaliyetinde herik etme ve dolayısıyla kotan sürme önemli bir yer edinmiş, “ya herket ya terket” sözüyle üretimdeki bu

yöntemin mahiyeti vurgulanmıştır. Dolayısıyla bu faaliyet çevresinde çeşitli uygulamalar da gelişmiştir.

Ham kırma ve herik etme özellikle haziran sonu ve temmuz ayında yapılmaktadır. Bunun nedenlerinden birincisi, toprağın o dönemde bahar ve yaz yağmurlarını alarak yumuşamış olmasıyla ekilmeye en elverişli zamanın olmasıdır. İkincisi, Köse'nin de verdiği bilgilere göre 22 Haziran'dan sonra bitkiler, o yıl için yeniden çimlenip kök tutmayacağı için herik edilen toprağı yabancı otların basması engellenecektir (1963a: 3149). Üçüncüsü ise tohumların ekiminden sonra ot ve tahıl biçimine kadar olan boş zaman diliminin bu iş faaliyetiyle değerlendirilmesidir.

Kotanın hem demirden yapılmış olması hem de çifte (sabana) nazaran daha büyük olması kullanım zorluğunu doğurmuştur. Ancak bu zorluğuna rağmen özellikle kullanılması ise kotanla işlenen arazilerin daha verimli hâle gelmesidir. Buna dair bilgi, ekincilerden edinildiği gibi Köse'nin bahsedilen çalışmasında aktardığı Sivas Valisi Halil Rifat Paşa'ya ait olan, Sivas Salnameleri'nde ilan edilen 1884 tarihli on bir adet tenbihnameden birincisinde de geçmektedir. Valinin sancak ve kazalara gönderdiği genelgede Rumeli'de pulluk, Anadolu'da kotan adı verilen sapan çeşidiyle ekin işleminin önemi vurgulanmıştır. Sivas ilinin birçok yerinde adi sapanla tarla sürüldüğü için mahsülün az olduğunun belirtildiği genelgede kotanla çift sürmenin gereği belirtilerek, bunun da Kars muhacirlerinde var olduğu ve onlardan görüp öğrenmek gerektiği ifade edilmektedir. Yine aynı genelgede bir çift öküzle sahip köylülerin kotanla yer ekemeyeceğinden, köylülerin öküzleri sekizer-onar çift bir araya getirerek kotan ile tarla sürmeleri gerektiği tenbih edilmektedir (akt. Köse, 1963a: 3148). Yukarıda geçtiği gibi kotan ile ekin işleme, çift sürmedeki ekin işlemlerine göre daha büyük bir organizasyonu gerektirmektedir. Bu organizasyon ise Kars'ta kotanın kullanımından itibaren oluşturulmuş ve bugüne dek izleri süregelen modyamlık geleneğinin temellerini kurmuştur.



Resim 3.5. Mürsel Köse'nin 1963 tarihli "kotan" çizimi ve kotan parçalarının adları³⁵

3.1.1.6.2. Modyamlık

Modyamlık ya da modgamlık, Gürcüce kökenli "morbedi" kelimesinden evrilen (Aksakal: 2019: 23) ve yörede "modyam" ya da "modgam" olarak adlandırılan, yardımcı anlamına gelen kelimedenden türemiştir. Morbedi kelimesi morvet ya da morbet olarak yörede daha çok işlere yardımcı küçük yaştaki çalışanı ya da evin küçük çocuğunu nitelemek için kullanılmaktadır. Buradan anlaşılacağı üzere kelime yardımlaşma anlamını taşımasıyla birlikte çalışma geleneğine adını vermiştir. Tarımda motorlu araçların kullanımına dek tarla sürümünde insan ve hayvan gücünden faydalanılması nedeniyle ekin için gerekli insan ve hayvan sayısı yeterli olmayanlar bu dayanışmaya girmek zorunda kalmıştır. Modyamlık yörede en çok tarla sürümü zamanında yapılırken hasat zamanında da insanların iş gücünü birleştirmeleri için yapılmaktadır. Ancak en çok ihtiyaç duyulduğu zaman "kotan sürme" olarak adlandırılan ve yaz aylarında yapılan ekin işleminin olduğu dönemdir. Çünkü yukarıda da belirtildiği üzere bu dönemde ya hamlanmış ya da işlenmemiş toprak işlenmekte ve dolayısıyla çifte göre daha fazla insanı ve hayvanı gerektiren kotan kullanılmaktadır. Ancak her çiftçi kotana sahip olmayabildiği gibi kotanı olsa da kotanı çalıştırmak için gereken kişi ve hayvan sayısına da sahip olamamaktadır.

³⁵ Resim, Köse, M. (1963a). "Kars'ta Kotan-I". Türk Folklor Araştırmaları Dergisi. Yıl:15, Cilt:8, No:169 Ağustos, 3147-3149 künyeli kaynaktan alınmıştır.

Bu nedenle gelenek içerisinde bir dayanışma sistemi kurularak karşılıklı çalışma modeli oluşturulmuştur. Bunun için oluşturulan ekipte herkes becerisine göre görev almaktadır. “Ham kırma” ya da “herik etme” için bir araya gelen modyamlıkta, çalışma ekibi ise “öküz veya camışlar (mandalar)”, “macgal”, “hodağ” ve “öküzcü”lerden oluşmaktadır.

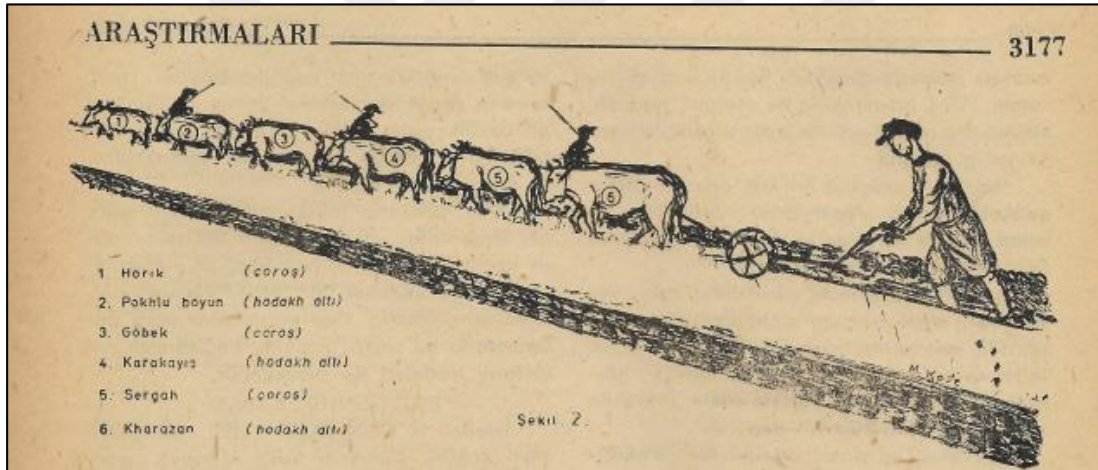
Modyam ekibi ve iş bölümü

Kış boyunca beslenen öküz veya camışlar (mandalar) çift aylarında çalıştıktan sonra herik yapmak için tekrar besiye alınırlar. Ekincilerden ve Köse’den edinilen bilgilere göre öküzler çiftten hemen sonra otlaklara salınıp “kökünü alır”³⁶. Böylece yay heriği için iyice semirmesi sağlanır (1963b: 3175). Bu arada öküzlerden nalı eksik olanların, nalını atanların boynunda yarası olanların bakımı yapılır. Kotanın büyüklüğüne ve tarlanın fiziki ve toprak yapısına göre bu iş için kullanılan öküz sayısının çiftten çok daha fazla olması gerekmektedir. Kotan sürmede kullanılan öküz sayısı 6 boyundan (çiftten), 12 boyuna kadar çıkabilmektedir. Dolayısıyla 4 numara ve 6 numara olarak iki farklı tipi olan kotanda küçüğünün ya da daha büyüğün kullanımına bağlı olarak 12 ile 24 arasında öküz veya manda kullanılabilmektedir³⁷. Kotanda manda sayısı öküzlere göre az olabildiği gibi bazen hiç olmayabilmektedir de. Bu iş faaliyeti sırasında mandalardan elde edilen güç, öküzlere göre her ne kadar fazla olsa da ilerdeki bölümde değinileceği üzere mandaların bakımının zor ve maliyetli olması faydalanma alanını daraltmaktadır. Mandaların kullanıldığı durumda, mandalar öküzlere göre daha fazla güç ürettiğinden manda sahiplerine yapılan iş karşılığı öküzlere göre daha fazla olmaktadır. Yokuşta veya sert yapılı arazide daha fazla güç gerektirdiği taktirde mevcut öküzlerin önüne başkaları eklenir. Buna da “çoros koşma” adı verilmektedir. Çoros ayrıca hodağın bindiği öküzlerin bir önündeki; hodağı olmayan öküzlere de denmektedir. Çok sayıda öküzün kotana koşumu ise bazı yerlerde alıştırıkları yere göre gerçekleştirilmektedir. Özellikle güçlü öküzler hagos adı verilen kotanın tarlada açtığı 20-25 cm eninde 10-15 cm derinliğindeki izin olduğu tarafa koşulur. Ancak

³⁶ Yörede kilo alan, semizlenen hayvan “kökelme” ifadesiyle tanımlanır. Kökünü alma da hayvanın kökelmesini, irileşmesini ve güçlenmesini belirtmektedir.

³⁷ Çift sürmede ve kotan sürmede kullanılan hayvanların sayıca farklılığı halk bilmecelerinin de malzemelerinden olmuştur. Çiftle ilgili bir bilmece literatürde “Hz. Ali’nin aklı, dedi boğazına taktı, üç başlı on ayaklı.” (Başgöz ve Tietze, 1999: 715) şeklinde geçerken, kotanla ilgili bilmece “Ay ola mış mış ola/ Boyun boyuna eş ola / Seksen ayak kırk boynuz/ Bunu kim bilmiş ola? (Köse, 1964a: 3494) şeklinde geçmektedir.

bunların da fazla yorulmaması için hagosa gelen öküzlerin yerleri yanındaki ile gün içinde değiştirilebilmektedir. Çünkü o izde çekişi yapan öküzün işi, tarlanın düz kısmında yürüyen öküze göre daha zor olmaktadır. Hagostaki öküzün yükünü azaltmak için bazen diğer öküz tarafına kayış atılarak güç dengesi korunmaya çalışılmaktadır. Öküzlerin kotandan öne doğru sıralamasına da dikkat edilmektedir. Öküzler kotana, arka arkaya ve bir ucu harazanın çengeline geçirilmiş olan boyunduruktan boyunduruğa devam eden zincirlerle koşullurlar. Öküzlerin koşum sırasının ayrıca adlandırması bulunmaktadır. Köse, eğer beş çiftten fazla öküz varsa, dipten uca doğru (kotanın önünden en baştaki öküze doğru) genelde 6 çiftten fazla olduğunu belirterek, (6 çift öküz, kotan ekinde 6 sıra öküzün olduğu anlamına gelmektedir.) her iki çiftin aynı adı aldığını ifade etmektedir. Köse, sırasına göre adlandırmayı aşağıdaki şekilde görselleyip tanımlamıştır:



Resim 3.6. Mürsel Köse'nin çalışmasında kendi kaleminden öküzlerin koşumuna ve sıralamasına dair çizimi (1963b: 3177)

“Horik: En uç kısma koşulan öküzlerin yeri ve adıdır. Buraya en genç ve ayağına çepik (hareketli) öküzler koşulur. Çünkü horik, bir kervanın kılavuzu gibidir. Özellikle başlarda dönerken çabukluğu mümkün kılar. Eğer buraya tembel ‘ağırayak’ öküzler koşulacak olursa, ‘dönekler’³⁸ de bütün öküzler zincirlere takılıp dolaşırlar. Buraya koşulan öküzlere ‘Horik Öküzleri’ ve sürücülerine de ‘Horik Hodağı’ adı verilir.” (1963b: 3177).

“Pokhlu-Boyun: Horiğin hemen arka sırası. Buraya koşulan öküzlere ‘pokhlu-boyun Öküzleri’ ve sürücülerine de ‘Pokhlu-Boyun Hodağı’ adı verilir.” (1963b: 3177).

“Göbek: Pokhlu-boyun’un arkasına ve bütün öküzlerin ortasına düşen yer. Öküzler ve hodaklar da ona göre ad alırlar.” (1963b: 3177).

³⁸ Tarlaların başlarında kotanı çeken öküzlerin dönmesi için ayrılmış dairesel alan.

“Karakayış ve Sergâh: Göbeğin arkası ve harazanın önüne gelen yer. Eğer öküzlerin tamamı beş boyundan ibaret ise, bu yerin bir adı da ‘sergah’ tır. Beş boyundan fazla ise harazanın (kotanın bağlı olduğu tekerlek) önü sergâh, sergâhın önü de göbektir. Eğer camış (manda) var ise mutlaka bu sergâha koşulur. Ve yerleri hiç değiştirilmez. Hâlbuki diğer öküzlerin koşum yerleri her zaman için değiştirilir Camış yoksa sergâha en kuvvetli, iri yapılı öküzler koşulurlar. Buraya koşulan öküz ve hodaklar da aynı ad ile anılırlar.” (1963b: 3177).

“Kharazan (Harazan) veya Dip: Kotana en yakın. Boyunduruğu doğrudan doğruya harazanın koluna bağlı olarak koşulan öküzlerin yeri. Buraya ayrıca ‘dip-dib’ de denir. Sürücüsüne de ‘kharazan Hodağı’ adı verilir.” (1963b: 3177).

Görüldüğü üzere sayıca fazla öküzlerin kotan sürmede kullanıldığı ve bunların da yapısal özelliklerine ve alacakları konumlarına göre düzenlendiği anlaşılmaktadır. Bu düzenlemeyi yapan kişi majgal iken, bütün öküzlerin idare edilmesini, iz de gitmelerini ve birbirleriyle uyumlu şekilde çekişi sağlamalarını ise 8 ile 12 yaş arasındaki çocuklardan oluşan hodaklar gerçekleştirmektedir. Yukarıda bahsedildiği üzere öküzlerin sıralarına göre adlarını aldığı gibi, hodaklar da idare ettiği, sürdüğü öküzlerin bulunduğu sıraya göre görev adlarını almaktadırlar. Hodaklar, öküzlerin boyunduruğuna oturarak hem boyunduruğuna bindiği öküzlere hem de bir ön sıradaki öküzlere komut vermektedir. Böylelikle her bir hodak, 2 çift yani 4 öküzü birden yönlendirmektedir. Hodaklar, iki öküzün birlikte koşuldukları boyunduruğun ortasına ve yüzleri majgala-kotana arkaları ise gidiş yönüne; çorosa dönük olarak otururlar. Hodakların arasında Köse’nin de aktardığı gibi harazan hodağının ayrı bir özelliği vardır. Bu hodağın yaşı diğerlerine göre biraz daha büyük olur. Çünkü hem majgalın yardımcısıdır hem de onun devamlı kotanı izlemesi gerekir. Kotanın hagostan çıkmamasına dikkat eder. Bu yüzden harazan hodağı 14-15 yaşlarında olur. Onun için de derler ki: ‘Kharazan hodağının kendisini tanımış olması gerekir.’ Majgal bütün gün kotanın arkasından yürüyüp, kotanı tutmaktan kolları yorulduğundan, harazan hodağı ara sıra boyunduruktan inerek kotanı bir iki baş tutar ve majgalın da dinlenmesini sağlar (1963b: 3177). Hodakların boyunduruğuna bindiği öküzlere “hodak altı” denmektedir. Hodaklar iş boyunca iki öküzün boyunduruğunun tam ortasında oturmaktadır. Öküzlerin devamlı hodak altı olup fazla yorulmamaları için öküzlerin yerleri değiştirilebilmektedir. Hodak altının bir önündeki çifte de “çoros” adı verilmektedir. Çorosa koşulsalar da bazı öküzlerin boyunlarında ağırlık olmadığında iyi çekmediğini belirten Köse, bu öküzlerin boyunduruğuna 7-8 kilo ağırlığında “Hodak Taşı” adı verilen bir taş asıldığını

aktarmaktadır. Her iki boyun öküzden öğlene kadar bir çifti, öğleden sonra diğer çifti hodak altına koşulmaktadır. Zayıf ve çelimsiz olan öküzler ise hiçbir zaman hodak altına koşulmamaktadırlar.

Yoğun çalışmasının ardından sayıca fazla öküzlerin bakımının ve besinin yapılması için ise modyam ekibinde öküzçüler bulunmaktadır. Kotan ayı boyunca sadece cuma günleri köye gidilmekte, diğer günlerde zaman tamamen arazide geçirilmektedir. Bu nedenle öküzlerin beslenmesi de merada öküzçüler tarafından otlatılarak yapılmaktadır. Öküzçüler ise kendi içinde öğlen öküzçüsü ve gece öküzçüleri olarak ikiye ayrılmaktadır. Öğlen saatinin yaklaşmasıyla birlikte kotana koşulu olan öküzler açılır ve otlatılmak üzere öğlen öküzçüsü tarafından meraya sürülür. Bu sırada majgal ve hodaklar kotan sürülen ev tarafından araziye getirilen yemeklerini yiyerek, barhana adını verdikleri, halı, kilim vs. malzemelerle yaptıkları gölgelikte uyurlar. Öğlen öküzçüsü, hayvanları otlatıp biraz da dinlendirdikten sonra uyuyan ekibi uyandırmaktadır (KK. 24, KK. 65). Gece öküzçülerinin işi ise öğlen öküzçüsüne göre daha meşakkatlidir. Köse'nin aktardığı üzere:

Görevleri akşam kotan açılınca başlar, ertesi gün koşuluncaya dek devam eder. Kotan hayvanları haddinden fazla yorar. Bütün gün bu ağır yükün altında ezilmiş olan öküzler, akşam boyunduruktan açılır açılmaz yatmak isterler. Fakat o anda hem terli hem de aç olduklarından yatmaları uygun görülmez. Gece öküzleri kotan açılır açılmaz hayvanları alıp önce 'bir ağız' otarırlar. Sonra kısa bir müddet için yatırılırlar. Böylece hayvanlar biraz dinlendikten sonra, 'tekrar kaldırarak bol otlaklık yerlere götürüp karınlarını doyuruncaya dek otarırlar. Sonra da suvarırlar. Bu sırada kendileri asla uyumayıp, hayvanların etrafında dolaşırlar (1963b: 3176).

Dönemin tanıklarının aktardıklarına ve Köse'den edinilen bilgilere göre, kotan ayı öküzlerin kullanımında en elzem zaman dilimi olduğundan öküzlerin çalınma tehlikesi de bu dönemde yüksek olmaktadır. Bu nedenle gece öküzçülerinden birisi, öküzler karnını doyurup yattıktan sonra da asla uyumamalıdır. Çünkü gece, öküzlerin karınlarını doyurmanın yanı sıra öküzlerin güvenliğini sağlama görevi de gece öküzçülerine aittir. Bu nedenle gece öküzçüleri genelde iki kişi olmaktadır. Hem kotan zamanında öküzlere olan ihtiyacın daha çok artması hem de öküzlerin kotan zamanında yaklaşık bir ay kadar arazide kalıyor olması hayvan hırsızlarına fırsat doğurmaktadır. Bu yoğun iş döneminde modyam ekibinin yorgun olması da hırsızlara bu hususta kolaylık sağlamaktadır. Bu yorgunluk tesiriyle ekincilerin verdiği bilgilere göre geceleri kotan sürme sırasında hodakların uyumasını fırsat

bilerek boyunduruğuna bindiği, çalışan öküzlerin çalındığı dahi olmuştur. Hayvan hırsızlarının bu denli çaba gösterdiği süreçte gece öküzçülerine de önemli görevler düşmekte, gece otlattıkları ve dinlendirdikleri öküzleri çaldırmamaları gerekmektedir. Ayrıca Köse'nin de ifade ettiği gibi öküzün çalınması ise "öküzün kuyruklanması" olarak adlandırılır. Çünkü öküzü çalan kişilerin birisi kulağından çekerken, bir diğeri diğer hayvanlarda olduğu gibi öküzün hızlı gitmesi için kuyruğunu katlar ve bir taraftan da arkadan eline aldığı sivri bir şeyle dürterek götürmektedirler (1963: 3176).³⁹ Bunlarla birlikte "kuşluk vakti" kotan ekibini uyandırma görevi de gece öküzçüsüne aittir. Gece öküzçüsü bu görevi nedeniyle de doğa ve evren bilgisine sahip birisi olmalıdır. Köse, gece öküzçülerinin görevine ve ekibi uyandırma vaktine ilişkin şu ifadeleri belirtmektedir: "Yaşlı ve usta öküzçüler zamanları iyi tanıdıkları ve adlarını; Sabah Yıldızı, Kotan Yıldızı, Çoban Yıldızı, Kervan Kıran, Ülker, Demir Kazık diye andıkları, yıldızlardan birinin doğuşuna ya da batışına göre ayarlarlar. Kotan 20-30 gün devam eder" (1963b: 3178).

Bu denli zaman içerisinde yıldızların seyirleri devamlı astronomik farklılıklar gösterirler. Usta öküzçüler bu farkları da hesaba katarlar. Bunda güçlük çekmezler. Yılların verdiği alışkanlıkla; belli dağ ve tepeleri değişmez nokta olarak ele alır, yıldızların bu tepelere göre gösterdikleri günlük farkları gözleriyle ayarlarlar. Bu hususta da 'bir minare boyu' veya 'bir mızrak boyu' gibi ölçü ve deyimler kullanırlar. Fakat çoğunlukla vakit tayininde ötücü kuşlardan, özellikle de 'bıldırcın' yahut 'tarla kuşu'ndan faydalanılır. En sağlamı budur. Bıldırcın ya da tarla kuşu ötünce kotanı koşarlar. Bunları seslerinden tanırlar. Her ikisi de şafaktan önce fakat bıldırcın daha önce öter. (1963c: 3199).

Köse, modyamı kurulumurken kotanın da yıldızlara mı yoksa kuşlara mı göre koşulacağına yönelik anlaşmanın da yapıldığını ifade etmektedir. Bulutlu havalarda yıldızların ayırt edilmesinin güçlüğü nedeniyle ise genelge kuş ötümünden yararlanma yoluna gidilir. Öğlen öküzlerin açılması, koşulmasına dair vakitlemeyi ise öküzçüler gölgeye göre ayarlamaktadırlar. Bununla ilgili bilgiyi ise şöyle aktarmaktadır:

Kotan ayında insanın kendi gölgesi bir ayağa denk düşer. Bizim taraflarda gölge, 'üç ayak' olunca kotan açılır ve yine 'üç ayak' olunca koşulur. Bazıları

³⁹ Köse, kotan sürme sırasında hırsızlıkla ilgili ayrıca şu anektoda yer vermektedir. "Bazen çok usta hırsızlar, hodakların uykucu oluşlarından faydalanırlar. Geceden koşulmuş bir kotanda, bakarlar ki hiç ses seda gelmiyor. Ne türkü var ne horavel. Anırlar ki bu hodaklar öküzün boynunda uyukluyorlar. Karanlıkta bu başta ileriki öküze yaklaşır, öküzün birini boyunduruktan açarlar. Hırsızın birisi boyunduruğa geçer. Başa çıkıncaya dek, ötekiler öküzü hayli uzaklaştırmıştırlar. Öbür başta boyunduruğu bıraktığı gibi, karanlıklar arasında kendisini kaybeder (1963b: 3176).

‘bir ayak + bir üzengi’ (yani bir buçuk ayak) de açar. ‘Üç ayak+ bir üzengi’ (yani üç buçuk ayak) de koşarlar. Gölgeyi ölçmek için de sırt güneşe dönülür, dik durulur. Gölgenin sonu (başın gölgesi) bir ot, çalı ya da taş getirilir. Orası bellendikten sonra ‘ayağa vurulur’ (ayakla ölçülür) (1963c: 3199).

Öküzçülerin ve öküzleri kotan sürmede yönlendiren hodakların ekip başı ise majgal adı verilen usta kişilerdir. Kotanın tutma sapına maj(c) adı verilmekte, majgal da kotanı tutan, süren anlamında adını buradan almaktadır. Majgallar, kotan sürme sırasındaki ustalıkları elzem bir husus olması nedeniyle yörede majgallığıyla ün salan isimler de bulunmaktadır. Alandan edinilen bilgilere göre majgallar özellikle otoriter ve sözü sayılacak kişiler olmaktadır. Çünkü özellikle hodaklara sözünü geçirmek, onları idare etmek iş faaliyetlerinin sağlıklı yürütmesinde temel kuraldır. Bununla birlikte majgalların fiziki olarak da güçlü olması gerekmektedir. Tarla sürülürken arazinin yapısına göre kotan sıkça topraktan çıkabilmekte veya toprağa aşırı bataabilmekte, bu durum majgal için fiziksel bir güç ve çaba gerektirmektedir (KK.6, KK. 9, KK, 11). Kotanın taşla denk gelmesiyle “koltuk”⁴⁰ adı verilen sürülmemiş yerler veya ham kırma sırasında “atmacalı yer”⁴¹ adı verilen arazide köklerin çok olmasıyla kotanın sık sık topraktan çıkması sonrası tarlada ekilmemiş alanlar bulunabilmektedir. Ayrıca öküzler, “dönek”⁴² adı verilen başlardaki dönüş alanlarının dışına çıkarak komşu tarlaları ayaklayabilmektedir. Yine tarlanın başına gelindiğinde dönüş sırasında eğriliğin fazla olması ile “kayış eğrisi”⁴³ adı verilen

⁴⁰ “Yonca türünden ‘üç yaprak’ denilen bir ot vardır. Bu otun kökleri hem çok yaygın ve hem de uzun ve sağlam olur. İnce sicim gibidir. Hodaklar ondan ‘çarıkbağı’ dahi yaparlar. İşte bu otun bulunduğu yerde kotan iyi işlemez; köklerin karşı koyması sonucu olarak, kotan devamlı bir şekilde topraktan fırlar. Böyle yer majgalı çok yorar. Çok defa ağır olup fırlamasın diye kotanın üzerine bir taş koyarlar. İşte böyle yerlere ‘atmacalı yer’ adı verilir. Yani kotanı çıkarıp topraktan atan yer.” (Köse, 1963c: 3199).

⁴¹ “Atmacalı yahut " khıram " (ufak moloz taşlık arazide; hareket halindeki kotanın topraktan çıkması ile tekrar dalması arasında kısa· kısa sürülmemiş yerler kalır. Ki, bunlara da koltuk " adı verilir. Herk sahipleri buna çok kızarlar. Çok defa, ‘hep koltuk bırakmışsın bu ne biçim herk’ diye çıkışırlar.” (Köse, 1963c: 3199).

⁴² “Bir tarlayı sürerken, :o tarlanın her iki başında, öküzlerin dönebileceği kadar, bulunması gereken serbest araziye, ‘tarlanın döneği’ veya sadece ‘dönek’ denilir. Gerçekte bu dönek sahasının 6-8 boyun öküzün dönebilmesine elverişli olacak kadar geniş olması gerekir. Fakat bunun her tarla için böyle olması, özellikle düz ve verimli arazilerde hemen hemen imkânsızdır. Çok defalar iki komşu arasında bir iki adımlık bir aralık bırakılır. Böyle hallerde eğer komşu tarla ekili değilse bir güçlük yoktur. Komşu tarlanın alanından dönek yeri olarak faydalanılır. Bu imkânsız ise, yani komşu tarla ekili olmasa dahi koruk (hayvanlara çiğnetilmesi yasak) edilmiş ise o zaman herk edilen tarlaya yastık atmak gerekir.” (Köse, 1963c: 3199).

⁴³ “Bazen bir tarlanın dönek yeri olur ama bütün 6 - 8 boyun 'öküzün dönebilmesini sağlayacak kadar geniş olmaz. Böyle durumlarda, baştaki (horik, pokhlu - boyun, göbek) öküzler yavaş yavaş dönerlerken kotan, dipteki (göbek, karakayı, sergöh, kharazan) öküzlere çektilir. Dipteki öküzler bir yandan zorlar, öte yandan öndeki öküzlere uyarak dönmek isterler. Hodaklar her ne denli buna engel olmaya çalışırlarsa da, gereği kadar başaramazlar. Çünkü hayvanlar birbirlerini takibe alıştırlar. Bu

ekinin eğriliği fazla olabilmektedir (Köse, 1963c: 3199). Tüm bu sorunların sorumluluğu majgala aittir. Bu sorumluluğu nedeniyle de iş karşılığı olarak en fazla payı kotan sahibi ile birlikte majgal almaktadır. Ayrıca işin uzunluğuna veya zorluğuna göre bazı köylerde bir modyam ekibinde iki majgalın olabildiği bilgisine de varılmıştır (KK. 1).

Çalışma modeli

Yapılan iş birliğinin sonucu olarak kotan sürmede çalışan her ekibin iş karşılığı tarlalarının-arazilerinin sürülmesi olarak verilir. Bu iş karşılığı elbette yörelere göre bazen yevmiye ile ödeniyor olsa da yaygın tutum tarlanın sürülmesidir. Çünkü ister majgal ister hodak ister öküzçülerin olsun kotan, kendi köylerinde sürüldüğü müddetçe kendilerinin talebi de yaptıkları işe karşılık olarak arazilerinin herik edilmesidir. Aksi hâlde bir modyam ekibini kurarak tarlanın herik ettirilmesi mümkün olmamaktadır. İş karşılığı olarak kimin tarlasının ne kadar sürüleceği ise yerleşik bir kurala tabiidir. Köse'nin aktardığı üzere kural ve çalışma prensibi ise "günlük" hesabına göre oluşturulur. 24 saatte, öğlen ve gece dinlenmeleri dışında kalan zaman içerisinde ne denli yer sürülürse, buna bir günlük denir. 6 numaralı bir kotanın günlüğü yaklaşık olarak yedi dekardır (1964a: 3494). Kotanın 4 numarasında ise ekincilerin aktardıklarına göre ortalama günlük 5 dekardır. Ekipte yer alan herkesin iş karşılığının adil olması için de günlüklerin birbirine eşit olması gerekir. Yani her gün ortalama sürülecek miktara ulaşılması gerekir. Bunun için kotanın her gün açılma ve koşulma saatlerinin aynı olmasına dikkat edilir. Haziranda başlayıp temmuz ayında devam eden kotan sürmede ortalama bu faaliyet 21 gün devam eder. Bu 21 gün içerisinde kotan ekibinde herkese işinin mahiyetine göre ekilen günlük taksim edilir. Öğle öküzçüsüne 1.5 (bir buçuk) gün, gece öküzçülerine 3 gün (her birisine 1.5 gün), majgala 3 gün ve hodakların her birisine 1 gün yer sürülür. Bunlarla birlikte kotanın sahibine ve kotan için koşulan ve dışarıdan desteği alınan öküz sahiplerine de karşılık olarak yer sürülür. Bunun için kotana karşılık 3 gün, her bir çift öküz karşılık da 1 gün yer sürülür. 6 çift öküz bulunan modyamlarda 6 gün

durum onlar için çek değişik gelir. Böyle hallerde kotan, tarlayı hafif bir yay çizerek terkeder ki, buna 'kayış eğrisi' denir." (Köse, 1963c: 3199).

öküzlere karşılık yer sürülür. Cuma günlerine denk gelen her gün ise istirahat verilir.⁴⁴

Yaklaşık 21 günlük iş faaliyetinde yeme-içme, barınma gibi temel ihtiyaçlar da genellikle ekin o gün kimin için yapılıyorsa o kişi tarafından karşılanmaktadır. Barınma, dönemin tanıklarının aktardıklarına göre iş faaliyetinin yaz aylarına denk gelmesi nedeniyle çok olumsuzluk göstermemektedir. Kotan malzemesinin götürüldüğü arabanın karşısına dikilen bir iki ağaç direk köyden getirilen halı, kilim vs. malzemelerle gölgelik şeklinde yatacak yer hazırlanır. Barınacak yerin çok düzenli olmasıyla fazla uğraşılmamakta çünkü ekipte yer alan diğer kişilerin arazilerine göre barınak yeri değişebilmektedir. Yiyecek ve içecek ise arazisi ekilen kişinin ailesi tarafından köyden araziye getirilir (KK. 2, KK. 15). Üç öğün yemeğin geldiği kotanda, “kuşluk yemeği” adı verilen sabahları getirilen yemeğe ayrıca önem verilir. Kuşluk yemeği Köse’nin de bahsettiği gibi; güneş bir minare boyu kadar yükseldiğinde arazi sahibi tarafından getiriler. Heriği yapılan arazi sahibi sabah yemeğini getirinceye dek 3-4 baş tarla sürülmüş olur. Bu sayede yer sahibi de tarlasını sürmeye zamanında başlayıp başlamadıklarını öğrenmiş olur (1963c: 3200). Kuşluk yemeği, hodaklardan da alınan bilgilere göre ayrıca “yağlı” olarak adlandırılmaktadır. Bundaki neden ise kuşluk yemeğinin özellikle yağlı bir yemek olmasıdır. Gün boyu çalışıp, enerji tüketecekleri için sabah yemeklerinin haşıl, kuymak, yağlı fetir, pişi çöreği, erişte pilavı gibi yağlı yemeklerden olmasına önem verilmektedir (KK. 25). Öğlen yemekleri ise genellikle yoğurt ve ekmek olmaktadır. Bundaki neden ise öğlen öküzlerin kotandan açılmasıyla birlikte, öğlenin sıcaklığında öküzler otlayıp dinlenirken, hodakların ve majgalların da uyuyup dinlenmeleri için yoğurdun iyi uyumalarına kolaylık sağlamasıdır. Köse, bu hususa ayrıca dikkat çekerek şu ifadelerle yer vermektedir:

Öğlenleri hep yoğurt ile ekmek yenilir. Yalnız majgallar hiçbir zaman hodakların yoğurdu sulandırmadan yemelerine izin vermezler. Sebep şudur: Hodaklar ve majgal öğlen yemeklerini yer yemez uyumak zorundadırlar. Eğer uyumayacak olurlarsa, öküzlerin boyunlarında uyuklarlar. Hayvanları iyi süremezler. Böylece, hangi hodak uyursa, onun öküzleri iyi çekmez, yük fazlası ile diğer öküzlere biner. Eğer yoğurdu sulandırmadan yiyecek olurlarsa, sonuç yine aynıdır. Bu sefer de uykudan doymazlar, gözleri açılmaz. Yine

⁴⁴ “Halkın şöyle bir inancı da vardır: Derler ki: ‘malın (hayvanların, öküzlerin) gönlünde on tane düğüm varmış. Perşembe akşamı olunca yarın dinlenme günüdür diye; bunun dokuzunu açar birisini saklarmış ki, ne olur ne olmaz, insanoğlu muhannettir, bakarsın Cuma günü de koştı.’ (Köse: 1963d: 3224).

öküzlerin boynunda uyuklarlar. Yoğurda bu yüzden biraz su katarak ‘çalıklama’ (ayran) yaparlar. Onun içerisine de ekmeği umaç edip (ellerinin içerisinde ovuşturarak ufalayıp) yerler. Böylece yine de hem iyi uyur, uykularını alırlar hem de çabucak uyanırlar (1963c: 3201).

Akşam yemekleri ise daha çok çorba veya arazide ocakta yapılan çayla birlikte kahvaltılık peynir, helva, hoşaf (komposto) gibi yiyeceklerle geçiştirilmektedir.

Kotanda sözel icra: Horaveller

Kotan sürme iş faaliyetinde gelişen modyamlık geleneği “horavel” adı verilen bir sözel kültür ürününün de kaynaklığını yapmıştır. Horaveller, bu iş faaliyetinde birçok amaç dâhilinde üretilmiştir. Bunlardan birincisi yaklaşık bir ay süren iş sürecinde hoşça vakit geçirmek, ikincisi öküzleri yönlendirmeyi-sürmeyi kolaylaştırmak, üçüncüsü sıkça yorulan ve uykusu gelen hodakların uyumamasını sağlayarak boyunduruktan düşmesini engellemektir. Horaveller, daha çok maniye benzer ancak Köse’nin de tanımladığı üzere: “bir mısra, bir beyit, ya üç, dört, beş hatta altı mısralık kıt’alar halinde, bazen de uzunca bir deyim yahut tekerleme, sataşma olabilir” (1963d: 3225). Horaveller ilk günlerde öküzlerin şartlandırma yoluyla alıştırlarak öküzlere iş boyunca çubukla fazla vurmamak için de önem göstermektedir. Kotanın ilk koşulduğu günlerde horavel söylenmeye başlanır. Majgal ezberinde olan veya o an aklına gelen horavelin bir girişini yapar. Bu sırada hodaklar, öküzleri çubuklarla dürter ve hızlı hareket etmeleri için seslenir. Majgal, horaveli bitirmesinin ardından hodaklara “ho de hodak” diyerek hem öküzleri sürmelerini hem de horavele karşılık vermeleri gerektiğine dair seslenmede bulunur. Hodaklar buna karşılık “hooooo, hoo, hoo, hoo” sesleriyle hem horavelin girişini yapar hem de ellerindeki uzun çubuklarla öküzleri hareketlendirirler. İlk günlerde girişinde özellikle bağırarak ve öküzleri hareketlendirerek söylenen horavellerin ardından öküzlerin şartlanmasıyla birkaç gün sonra hodakların öküzlere çubukla vurmalarına gerek kalmaz. Öküzleri hareketlendirmek gerektiğinde veya her horavele başladığında öküzler hızlanmış olur (1963d: 3222).

Kotanda hodakları çok zorlayan uykusuzluk hâli de horavellerin konularının arasındadır. Sadece yaptıkları işin zorluğuyla değil aynı zamanda uykusuzlukla da zor durumda kalan hodakları ekincilerin aktardıklarına göre en çok gün ışımadan ve öğlen yemeğinden sonra uyandırmak zor olmaktadır. Gün aydınlanmadan uyanıp çalışmak zorunda kalan hodaklar bunu horavelde şöyle dile getirmektedir: *Deng eser*

, *Sabah yeli deng eser, Eller şirin yuhuda, Biz olmuşuh dengeser* (KK, 9.) Horavellerin bir diğer icra bağlamı da hodakların kendi aralarında ve diğer hodaklar arasındaki atışmalardır. Bu atışmalar da özellikle Köse'nin de bir anekdotunda verdiği gibi kotanın sabah ilk koşumu sırasında gerçekleşmektedir:

Bazen iki ayrı kotan birbirine yakın düştüler mi, horavellerin şekli değişir. Majgallar olsun, hodaklar olsun, başlarlar horavel ile birbirlerine sataşmaya. Zaten kotanın da horavelin de asıl tadı o zaman çıkar. Örneğin: Gece hangisi daha erken kalkıp kotanı koşarsa, hemen başlarlar ötekilere horavel ile takılmaya. (Şimdi diyelim ki, A ve B diye iki kotan var. A kotanı daha erken koşulmuştur.) A kotanının adamları kotanı koşar koşmaz, B kotanına işittirmek için hemen bir horavel okurlar: *Kızıl tuman ağ baldır, Hodak yatmış gel kaldır.*" Hodakların annelerinin hodakları uyandırmaları gerektiğine dair sataşmalarının ardından diğer hodaklar bu sese uyanırlar. Bu sırada A kotanı bir horavelle daha sataşmasına devam ederek: *Gökte yıldız sayılmaz, Çiğ yumurta soyulmaz, Biz bir baş gidip geldik, Onlar yatmış ayılmaz.* Horavellerin ardından hooo ile bağırımlarıyla uyanan diğer kotan ekibi hemen işine koyularak sataşan kotan grubuna cevap vermektedir: Sabahın dar sesine, *Uyandım yar sesine, Bacın keklik ben avcı, Düştümüşüm ensesine.* (1963d: 3226).

Hodakların çoğu zaman irticalen dile getirilen sataşma içeren horavelleri bu şekliyle yoruluncaya veya sözleri tükeninceye kadar devam etmektedir.⁴⁵ Hodakların birbirleri arasındaki sataşmaları veya eğlenceleri sadece horavelle sınırlı değildir. Kotan sürme her ne kadar yoğun ve yorucu olsa da hodakların çocuklardan oluşması, bugüne kadar dönemin tanıklarından aktarıla gelen birçok oyunun ve şakalaşmanın da icrasını sağlamıştır. Bu oyunlardan en başlıca ikisi ise Köse ve Aslan'nın da aktardığı üzere "yağlıkara" ve "hop bilevisidir". Yukarıda da bahsedildiği üzere kotan ekibi öğlen aralarında muhakkak uyurlar. Ancak bazı hodakların uykusunun ağır olması onların başına "yağlıkara" oyununun gelmesine neden olmaktadır. Birbirlerine yakın kotanların hodakları veya aynı kotanın hodaklarından bu eğlenceye dâhil olmak isteyenler ise uyumazlar. Öteki hodaklar yatarken bir parça bezi yakarlar. Bezin yanmasıyla ortaya çıkan siyah külü ise mazot ile yoğururlar. Elde ettikleri bu karışıma "yağlıkara" adı verilir. Yağlıkarayı daha sonra uyuyan hodakların yüzlerine sürerler. Hodaklar sıcaklığın etkisiyle yüzlerindeki terleme ve sineklerin rahatsız etmesiyle devamlı yüzlerini ovuştururken yağlıkarayı da iyice yüzlerine yaymış olurlar. Uyandıklarında birbirlerinin yüzünü gören hodaklar bu oyunun başlarına gelmiş olduklarını anlarlar. "Hop bilevisi" ise acemi hodakların

⁴⁵ Daha fazla horavel örneği için bkz. Mürsel. (1963). "Kars'ta Kotan-IV". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:172, Ekim, 3224-3228.

başına gelen oyunlardandır. Bu oyuna ise acemi hodağın haricindeki kotan ekibinin tamamı ve yakındaki bir kotan ekibi dahil olur. Oyuna da yakınlarda başka bir kotan ekibinin görülmesiyle başlanır. Kotanların tarlaya batan ve zamanla keskinliğini kaybeden kısmına hop adı verilir. Hop ise cuma günleri kotan sürmeye ara verildiğinde “zodlattırma” adı verilen dövme işlemiyle keskinleştirilmiş olur. Ancak hopun sadece cuma günleri bu şekilde keskinleştirildiğini bilmeyen acemi hodağın bu durumunu fırsat bilerek bu oyun oynanılır. Muhabbet sırasında hodağın buna dair bir bilgisinin olup olmadığıyla ilgili de ağzı aranır. Bilmediği anlaşıldığı takdirde, majgal diğer kotanın da yakın olduğu bir dinlenme sırasında hopun körleştğini belirtip bu nedenle hodaklardan hop bilevisini getirmelerini ister. Şakalaşmanın başladığını bilen diğer hodaklar, hop bilevisini getirmeyi unuttuklarını ifade ettikten sonra yakındaki bir kotanda olabileceğini söyler. Bunun üzerine acemi hodak, diğer kotan ekibinin yanına hop bilevisini istemeye gönderilir. O kotanın majgalı da oyuna dahil olarak hodaklarından hop bilevisini bulup getirmelerini ister. Hemen tarlada irice bir taş aramaya başlayan hodaklar, biraz da yassı ve bilev görüntüsünü verecek şekilde irice bir taş bularak acemi hodağın sırtına hop bilevisi diye yüklerler. Taşı alıp zor bela kotanın yanına taşıyan hodak ise oyun olduğunu o an gülüşmelerden anlar (Köse, 1993d: 3222-3227), (Aslan, 2012). Hodakların uykuculuklarından faydalanarak gerçekleştirilen bir diğer hem uyarı hem şakalaşma ise hodağın ağzına ve sırtına toprak atmadır. Yorucu çalışma nedeniyle bazı hodaklar boyunduruktan düşmeyecek şekilde ayaklarını boyunduruğa dolayarak kotanın çalıştığı sırada uyumaktadırlar. Bu durum ise hem hodakların öküzlerin ayağının altına düşme tehlikesine hem de sorumlu olduğu öküzlerin çekmemesine yol açarak diğer öküzlerin de yorulmasına neden olmaktadır. Hodağın uyuduğunu farkeden diğer hodaklar majgala söyler. Majgaldan izni alan hodaklar, uyuyan hodağın sırtına veya karnına gelecek şekilde toprağı giysisinin içine doldururlar. Bunun üzerine uyanan hodak aynı durumun başına gelmemesi için uyumaktan kaçınır (KK. 6)

O yıl için kotan sürme faaliyetinin sonlanmasını ise kendisi de o dönemin tanığı olan Köse, şu sözleriyle dile getirmektedir:

Herkesin hakkı sürüldükten sonra, kotana son verilir. Buna ‘kotan açmak’ denir. Son gün akşam kotan açılınca, çok defa o gece de kırdan geçirilir. Ertesi gün hodaklar etrafa yayılarak bol bol çiçek toplarlar. Sonra öküzleri aynı sıra ile arabaya koşar, toplamış oldukları çiçeklerle öküzlerin başlarını bezer, deste deste iplere bağlayarak sırtlarından vb. yerlerinden sarkıtırlar. Öndeki

öküzlerin boyunduruğuna ayrıca bir bayrak asarlar. Kotan, yatak, yorgan vb. eşyalarını arabaya yüklerler. Majgal arabaya biner, hodakları yine öküzlerin boyunlarındaki yerlerini alırlar. Türküler, horaveller söyleyerek ayrıca köye yaklaşınca ve köyün içerisinden geçince silah patlatarak doğruca kotan sahibinin kapısına gelirler. Orada yemek hazırlanmıştır. Son olarak topluca yemek yerler. Sonra kalkıp herkes öküzünü, boyunduruğunu, zincirini vb. eşyalarını ayırır. Birbirleri ile helâlleşirler. ‘Hergi kurtardık, Allah sağlıkla ekmemizi de nasip etsin’ yollu dileklerle, herkes evine çekilir. Bundan sonra artık ‘ot biçimi’ gelmiştir (1963d: 3228).

3.1.2. Biçim (Hasat)

Çift sürme ve yay heriği adı verilen kotan faaliyetlerinin sona ermesinin ardından biçin zamanı gelmektedir. Biçin, olağan şartlarda köyün ileri gelen ve eli bereketli olduğu inanılan bir kişinin bicine çıkmasıyla başlar. Bazı köylerde topluca köylüler tarafından bazı köylerde ise maddi durumu iyi olan aileler tarafından biçini gerçekleştirmeden önce bir küçükbaş hayvanın tarlanın başında kesilip kurban edildikten ve eti orada pişirilip çobanlara, köylülere, arazide bulunanlara ikram edildikten sonra bicine başlanmaktadır (KK.4). Ancak Kars’ta, kuru tarım adı verilen iklime dayalı tarım faaliyeti gerçekleştirildiğinden bazı yıllar kurak geçebilmekte, bu süreçte ekinle biçim arasında kuraklıktan kaynaklı birtakım uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Bu nedenle burada da biçin faaliyetlerine geçmeden önce biçin öncesinde gerçekleştirilen uygulamaları belirtmekte fayda bulunmaktadır.

3.1.2.1. Biçim öncesi yağmur ve kuraklık ritüelleri

Hasat faaliyetlerine ve çevresinde gelişen pratiklere geçmeden önce ekin ve hasat arasındaki dönemde meydana gelen tarıma bağlı faaliyete de değinmek gerekmektedir. Bu ara dönemdeki faaliyet yağmurun çok veya az olmasına bağlı gerçekleştirilen ritüelistik eylemlerdir. Doğrudan üretimi iklim şartlarına bağlı olan ve kuru tarım yapılan yerlerde, tarımda ekin ve hasat arasındaki alınan yağmur durumuna göre bazı yıllarda yoğun kuraklıklar yaşanmaktadır. Kuraklığın tarım ve hayvancı topluluklarda iki yönlü etkisi bulunmaktadır. Birincisi ekini yapılmış olan arazilerden o yıl için elde edilecek ve kış boyunca hayvanlara yedirilecek ot ve tahılların kaybı, ikincisi ise mera hayvancılığının yaygın olduğu bölgelerde hayvanların merada beslenmesinde zorluğun ortaya çıkmasıdır. Kuraklık, üretici topluluğu sadece bir iki aylık kısa vadede değil, bir yıllık uzun vadede hatta kuraklığa bağlı olarak besin yetersizliğinden kaynaklı sığırlarda gebeliğin

gerçekleşmemesi nedeniyle iki yıla varan bir süreçte etkilemektedir. Üretimlerinin doğrudan doğa şartlarına bağlı olduğu tarım ve hayvancı topluluklarda bu nedenle tarım faaliyetleri sadece teknik yönüyle değil ritüelistik içeriğiyle birlikte gerçekleştirilmektedir. Kurak bir yılın olası sonuçları ise şu şekilde gelişmektedir: Mera hayvancılığının yapılamaması, arhaçlarda hayvanların yatırılmaması, süt veriminin en çok olacağı bahar aylarında gereken süt veriminin az olmasıyla o yıl elde edilecek süt ürünlerinin azlığı, kuraklığa bağlı hayvan hastalıklarının artması, hayvanların az beslenmesi nedeniyle ineklerde gebeliğin gerçekleşmemesi ve o yıl buzağların doğmaması, kış ayları için yeterli yem stokunun yapılamaması nedeniyle hayvanların ucuz fiyatlarla elden çıkarılması... Bütün bu olumsuzluklardan dönülmesinin yağmura bağlı olması, Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi Kars'ta da yağmur yağdırma törenlerinin halkın bu tür zamandaki başlıca uygulamalarından birisi olmasını sağlamıştır.

Anadolu'nun hemen her yerinde berekete dair inanışlar çevresinde birçok uygulama gerçekleştirilmektedir. Bu uygulamalar yoğun olarak yağmurla ilgilidir. Yağmur yağması için yapılan dualar, büyü-dinsel eylemler yöreden yöreye farklılık gösterse de Anadolu'nun birçok yerinde aynı amaç için gerçekleştirilmiştir. Anadolu'nun farklı yerlerindeki uygulamalara da birçok isim tarafından çeşitli çalışmalarda yer verilmiştir. Kars'ta da berekete dair birçok uygulama, yukarıda bahsedildiği üzere ekin işlemleri sırasında yapıldığı gibi beklenen yağmurun alınamaması durumunda meydana gelen kuraklığın neticesiyle yağmur yağması gereken zaman aralıklarında da gelişmektedir. Yağmur yağdırma için Anadolu'nun çeşitli yerlerinde de farklı adlarla uygulanan Kars'ta ise “godu godu”⁴⁶ adı verilen uygulamaya en başta gelmektedir.

Godu Godu gezdirmenin belirli bir zaman dilimi yoktur. Yağmura ihtiyaç duyulan zamanlarda, uzun süren kuraklıklarda sıkça başvurulanan ritüelistik eylemlerden birisi olan “godu godu”; yaylalarda meraya yağmur yağması, otların yeşermesi, akarsuların kurumaması için yapılırken, köylerde en çok mayıs ve haziran aylarında beklenen yağmurların olmadığı zamanlarda tahılların yeşerip büyümesi için yapılmaktadır.

⁴⁶ “Anadolu’da Yağmur Duasına Bağlı Olarak Oynanan Bir Oyun: “Çömçeli Gelin” adlı makalede Esma Şimşek, godu godu gezmenin bir varyantı olan çömçeli gelin ritüelinin uygulamasıyla birlikte bu ritüelde yer alan benzetmelerin ve tasvirlerin çözümlemesini de yapmaktadır. Detaylı bilgi için bkz. Şimşek, Esma. (2003). “Anadolu’da Yağmur Duasına Bağlı Olarak Oynanan Bir Oyun: “Çömçeli Gelin”. *Millî Folklor*. Sayı.60. S. 78-87.

Godu Godu, Anadolu'nun birçok yerinde “Bodi, bodi bostan, dodu, gode gode, çömçe gelin, eşik gelin etme, kepçe gelin, çullu kadın, kepçe kadın” (Acıpayamlı, 1964) gibi farklı adlarla ancak benzer bir uygulamayla da gerçekleştirilmektedir. Kars'taki uygulamasına “Karstan Derlemeler: Godu Godu (Kepçe Gelin)” adlı çalışmasında ayrıntılarıyla dile getiren Köse, Godu'nun Türklerde İslamiyet'ten önceki yağmur tanrısının⁴⁷ adı olduğunu ileri sürmektedir. Heykeli, keçeden yapılmış bir kukla biçiminde olan Godu'nun o zamanlarda yağmur duası yapılırken, Şaman'ın önünde Godu'nun başından aşağıya su döküldüğünü eklemektedir. Bugün ise artık Godu'nun keçeden değil, çok daha kolay bir yoldan, çoğunlukla eski bir süpürgeден bazen de iri tahta kepçelerden yapıldığını bu yüzden ona kepçe gelin diyenlerin de olduğunu dile getiren Köse, uygulamayı ise şöyle dile getirmektedir:

Düşey tutulan bir süpürge'nin üst kısmından yere paralel olacak şekilde bir sopa geçirilir. Süpürge, Godu'nun gövdesi, sopa da kolları gibi olur. Sonra buna eski püsküden, entarimsi bir şey giydirirler. 12 yaşından aşağı kız, oğlan bir kaç \çocuk⁴⁸ bir araya gelerek aralarında iş bölümü yaparlar. İki tanesi Godu Godu'yu taşır, ötekiler de onlarla birlikte dolaşır ve ellerinde kap veya torbalar bulundururlar (1965: 3651).

Çocuklar ellerindeki kaplarla, poşetlerle “yağmur için godu gezdirmekte” okunan tekerlemeleri söyleyerek köyü kapı kapı dolaşırlar. Köse'nin verdiği bir mani örneği ise şöyledir:

“Godu-Godu'yu gördün mü?

Godu'ya selam verdin mi?.

Godu kapıdan geçende·

⁴⁷ Orhan Acıpayamlı , “Türkiye’de Yağmur Duası ”adlı çalışmasında Ahmet Caferoğlu ve Abdulkadir İnan'ın, bu yapma bebekleri, Türklerin güneş tanrısını, ilâhları, kız ruhlarını temsil etmek üzere yapmış oldukları kuklalara bağladıklarını belirterek bu görüşün pek muhtemel olduğunu dile getirmektedir. Ancak Acıpayamlı, bu hususta daha başka türlü düşünmekte olduğunu ifade ederek bu kuklaların Tanrısal herhangi bir kudreti ifade etmeyip insanı temsil etmek üzere yapıldığı görüşü üzerinde durmaktadır (1964: 245). Detaylı bilgi için bkz.: Acıpayamlı, Orhan. (1964) “Türkiye’de Yağmur Duası”. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih, Coğrafya Fakültesi Dergisi*, c.22, sayı: 3-4, s. 221-250.

⁴⁸ Köse, Godu gezdirmeyi çocukların yapması hususunda da çalışmasında bir tartışmaya yer vermektedir. Geleneklerin erkeklere nispeten kadınlar tarafından daha çok korunup, yaşatılarak kuşaktan kuşağa aktarıldığını dile getiren Köse, yağmur duasının da Şamanist dönemlerin izleri olduğu üzerinde dururken bu geleneğin çocuklar tarafından gerçekleştirilmesinin altında yatan nedeni ise şu sözleriyle izah etmeye çalışmaktadır: “İslam dininin kabulünden sonra da yine yağmur duası vardır ama bu dinde artık bir Yağmur Tanrısı yoktur .. Ne var ki, İslam dinine rağmen, kadınlar Şamanlıktan kalan bu Godu - Godu töresini bir gelenek hâlinde yaşata gelmektedirler. Fakat işin özellik taşıyan bir yönü; .. bunu bizzat kendileri uygulayamıyorlar. Çocukları özendirip, kışkırtıyorlar. Çünkü İslam dini bunu kabul etmez. Bu yüzden, kadın olsun., erkek olsun, eğer yetkin kimseler bu işi uygulamaya kalkışacak.. olurlarsa, kınanacaklarını ve kafir sayılacaklarını bilirler, öte yandan dine aykırı da olsa, mükellef sayılmayan çocukların hareketleri hoş görülebiliyor” (1965: 3651).

(veya, «Godu .kapı (nı)za gelende»)

Başına bir su döktün mü?” (1965: 3651).

Çocukların godu gezdirdiğini gören ve duyan ev sahipleri evlerinin önüne çıkarak, gerçekleştirilen törene ortak olmaktadır. Köse'nin de aktardığı üzere;

kimisi. bu . tekerlemeyi .sonuna dek dinler, kimisi de sabırsızlanarak gerisin geri içeri koşup, eline .bir tas, .külek <= kova) vb. gibi artık ne geçirirse, onu su doldurup gelir. Tekerlemenin okunuşu biter bitmez, geleneğe göre suyu Godu'nun başına dökmeleri gerekirken, işi heneğe (-şakaya) boğar çoğunu Godu'yu taşıyan çocukların başından aşağı atarlar (1965: 3651).

Çocuklar, manileriyle birlikte ev sahiplerinden yiyecek isteğinde de bulunur. Bunu da söyledikleri maniye ekleyerek “yağ verenin oğlu olsun, bulgur verenin kızı olsun” şeklinde dile getirmektedirler. Topladıkları yiyecekleri daha sonra kendi aralarında paylaşmaktadırlar.



Resim 3.7. Kars'ta “godu godu” gezdirmeye dair bir fotoğraf⁴⁹

Godu gezdirmenin bir başka pratikle birlikte gerçekleştirildiği de M. Fahrettin Kırzioğlu'nun konuyla ilgili ifadelerinde yer almaktadır. Kırzioğlu, çalışmasında Khazarların 643 veya 663'te tespit edilen yabancı cesediyle yağmur yağdırtma geleneğine Arap müellifi Belâzurî, Taberi gibi 9.-10. Yy. tarihçi isimlerin aktarımıyla yer vermekte ve Kars'ta yabancı kafatası ile yağmur yağdırtma

⁴⁹ Fotoğraf, <http://www.karstanhavadis.com/karsta-yasanan-kuraklik-god-godu-gezdirildi-7339h.htm> adresli internet sitesinden 10.06.2021 tarihinde alınmıştır.

geleneğini bu aktarımlarının ardına yerleştirmektedir. Kırzioğlu'nun aktarımına göre ise Kars'ta geleneğin uygulaması bu şekliyledir:

Doğup büyüdüğümüz Kars ilimizde, yabancı kafatası ile yağmur yağdırtma geleneği şöyle yaşatılmaktadır: Öteden beri, kurak yazlarda yağmur yağdırtabilmek için oğlan çocukları eliyle ya <çok eski kabristandan bir Uğuz kellesi (kafatası); veya <Ermeni maşatlığı'ndan bir Gâvur kellesi > çıkarttırılarak, <Molla ve Okumuş kişiler> den gizli olarak, bir <akar suya> atılır; ondan sonra çocuklardan en az iki kişinin üfki tuttuğu bir sırık ortasına dikine bağlanan bir eski süpürge veya sakağul (kapı süpürmeğe yarar sert çalıdan süpürge) üzerine, kadın elbisesi giydirilerek. <Kepçe Gelin> veya <Kodu/Godu> adı verilir. Sırık üzerinde azından iki çocuğun taşıdığı bu <Kepçe Gelin> veya <Kodu>nun yanına yığılan kız-oğlan çocukların, bir ağızdan söylediği tekerlemelerle, köy veya mahalledeki kapıların önüne varılır, evlerden <yağ, un, şeker (eskiden: bal, pekmez), yumurta> gibi nesneler toplanırken, önüne varılan evlerden, üzerlerine parç veya bakraçlarla su serpilir. Yaygın tekerleme şöyledir:

<Kodu kodu (veya: Kepçe-Gelin) ne ister?:

Allah'tan yağmur ister.

Teknede hamur, tarlada çamur ;

Ver Allâhım ver, bir sulu-yağmur!>

Böylece, mahalle veya köyün ötebaşına çıkan çocuklar, bir yandan Kepçe-Gelin veya Kodu'yu, bir yalak yahut büyük kaptaki suya basar; bir yandan da toplanan azıkla, <kayğana (yağda yumurta) ve helva> yaparak yerler; ondan sonra dağılırlar. Bazan üç gün üstüste yapılan bu <Kodu Kodu gezdirme> de, yağmur yağınca, akarsudaki kelleyi çıkarıp aldıkları yere gömerler (1982: 266-277).

Anadolu'nun birçok yerinde yağmur ile “ölü” arasında bir bağdaşıklık kurularak insan veya hayvan kafataslarının yağmur yağdırma törenlerinde kullanıldığına dair veriler mevcuttur.⁵⁰ Kırzioğlu'nun bahsettiği kafatasıyla yağmur yağdırma pratiğiyle birlikte Kars'ta “ölü-ölüm”le ilişkili başka yağmur yağdırma pratikleri de mevcuttur. Mezarlıktan ilk ölen kişilerin toprağından toprak alınarak mendilin arasına koyup, besmele çekilip, yağmur yağması için dualar edilerek Kars çayına atılması, yağmur yağması için cenaze taşıyan tabutların suya koyulması (Güllüdağ, 2011: 93) Kars'ta yakın döneme dek yağmur yağması için gerçekleştirilen diğer uygulamalardandır. Kars'ta uygulanan ölümle ilgili bu eylemlerin Kırzioğlu'nun bahsettiği yağmur yağdırtma geleneğinin dönüşmüş bir pratiği olması muhtemeldir.

⁵⁰ Elif Şebnem Kobya, “Türkiye’de Yağmur Törenleri ve Yağmurla İlgili İnanışlar” adlı doktora çalışmasında Anadolu’nun farklı coğrafyalarında yağmur törenlerinin uygulama şekillerini aktarmaktadır. Bkz. Kobya, Elif Şebnem (2014). *Türkiye’de Yağmur Törenleri ve Yağmurla İlgili İnanışlar*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.

Kars'ta en yaygın uygulanan yağmur yağdırma töreni ise godu godu ile birlikte yağmur dualarıdır. Yağmur duaları daha çok kurban kesme ile birlikte yapılmaktadır. Hemen her köyün yakınında ziyaret adı verilen ve kutsal kabul edilen bir yer bulunmakta, yağmur duaları için de bu tür yerler tercih edilmektedir. Yağmur duaları köyün imamının duasının ardından ziyarette kurban kesilmesiyle yapılırken daha büyü-dinsel içeriklere sahip uygulamalar da yağmur duaları sırasında gerçekleştirilebilmektedir. *Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması* adlı kaynaktan edinilen yağmur duasına çıkılırken taşlara dua okunarak, çuvala doldurulup akan çaya bırakılması, Köydeki ziyarete çıkılıp, türbeden toprak getirilerek ateşe dökülmesi (Güllüdağ, 2011: 101-102) yağmur dualarıyla birlikte gerçekleştirilen diğer uygulamalardandır.

Kars'ta bunlardan farklı olarak yağmur yağdırmaya dair bir uygulama bulunmaktadır. Bu işlem Kars ilinde de yaygın görülen bir uygulama olmasa da araştırmalar sırasında elde edilen veriler arasına girmiştir. “Eşek çimdirmesi” ve “it çimdirmesi” olarak adlandırılan bu eylemin de yağmur yağdıracağına dair inanış bulunmaktadır. Alandan edinilen bilgilere göre yağmurun az olduğu dönemlerde özellikle yaylalarda koyun sürüleri için bulunan bir eşeğin çocuklar tarafından yıkanması, yine köpeğin de çocuklar tarafından yıkanmasının, eşeğin ya da köpeğin üzerine su dökülmesinin yağmur yağdıracağına inanılmaktadır. Bu uygulamanın da Anadolu'nun farklı yerlerinde mevcut olan yağmur yağdırma için “eşek başı yıkama” ve “köpek kafatasının suya atılması” (Aslıhak Uğurelli, 2020: 23-55) gibi eylemlerin benzeri olduğu söylenebilir.

Kars'ta tarım topluluğunda yağmurun yağmaması kadar aşırı yağmur veya dolu yağması da birtakım büyü-dinsel uygulamaları gerçekleştirmeyi gerektirecek öneme sahiptir. Alandan edinilen bilgilere göre özellikle dolu yağmurlarının ekine zarar vermesinden ve bunun da en az kuraklık kadar kötü sonuçları olacağı aktarılmaktadır. Bu nedenle dolu yağmaya başladığı an dolunun durması, hayvanlara ve tarlalara zarar vermemesi için dışarıya tuz, demir parçası atma gibi uygulamalar da gerçekleştirilmektedir (KK. 28, KK. 29, KK. 66, KK. 67).

3.1.2.2. Biçme

Kars'ta köylerin coğrafi özelliklerine göre az farkla değişiklikler olsa da biçim yaklaşık olarak temmuz ayının 10'u ile 15'i arasında başlamaktadır. Biçime bu

tarihlerde başlamanın nedeni ise haziran aylarında otun ve toprağın yaş olması nedeniyle biçmenin gerçekleştirilmesinin zor olması ve bu tarihte biçilen otun da daha çabuk zayı olma, çürüme ihtimalinin bulunmasıdır. Ancak bahsedilen tarihten geç biçildiğinde de otun fazla kuruması nedeniyle bitkilerin çiçekleri dökülmekte ve alınan verim azalmaktadır. Bu nedenle biçine başlamaya yakın tarihte, çiftçiler bir gün veya iki gün arayla arazinin durumunu kontrol eder, tabanı kuruyan ve biçilmeye yüz tutan arazi daha fazla zaman geçmeden biçilmeye başlanır. Halk arasında “çaşır” diye adlandırılan ve yaygın olan yabancı bitkinin çiçek açmasının da ot biçiminin zamanın geldiğinin işareti olduğu söylenmektedir (KK. 6, KK. 9). Ayrıca yaylaya çıkacak köyler bu tarihlerde ot biçinine başlamadan yaylaya göç işlerini tamamlamalarının ardından biçine çıkmaktadırlar.



Resim 3.8. Ot biçiminin habercisi olarak çiçek açmış çaşır görselleri

Biçin faaliyeti kendi içerisinde üçe ayrılmaktadır. Bunlardan ilki ot biçini, ikincisi arpa biçini, üçüncüsü ise buğday biçinidir. Biçin işini üçe ayırmaktaki neden ise otun ve tahıl çeşitlerinin farklı zamanlarda yetişmesidir. İlk olarak biçilen ot cinsi ürünlerin de kendi aralarında sıralaması bulunmaktadır. Ot biçininde ilk olarak haros⁵¹ adı verilen ekilmemiş ya da ham arazinin üzerinde kendiliğinden yetişen otlar biçilmektedir. Haros otu genellikle ince, dikenli ve kısa olması nedeniyle daha çabuk kurumakta olduğundan ilk olarak biçilen ot grubundadır. Harosun ardından korunga⁵² biçimi yapılmaktadır. Korunga biçimini de

⁵¹ Erhan Aksakal'ın çalışmasından elde edilen bilgilere göre “haros” sözcüğü Gürcü dilinden Türkçe'ye geçmiş olup, Kars-Ardahan bölgesinde nadasa bırakılan arazi için söylenmektedir (2017: 42).

⁵² “Korunga bitkisi yaklaşık 80-100 türü bulunan, çok yıllık ve anavatanı Asya ve Avrupa olan baklagil yem bitkisidir. Asya ve Avrupa'da geniş bir coğrafyada yetiştiriciliği yapılmaktadır. Türkiye'de yetişen yabancı türleri bulunmaktadır. 5-6 yıl hiç bozulmadan aynı tarladan ot alınabilir.” detaylı bilgi için bkz. <https://www.amasyadsyb.org/sut/yembitki/10>.

çok geciktirmeden kendisine özgü pembe çiçekleri dökülmeden yapmak gerekmektedir. Korunga, bir yıl ekildikten sonra ortalama 4-5 yıl üst üste ürün vermektedir. Korungadan alınan verim son yıllarına doğru azaldığı için korungadan tohum almak isteyenler korungayı ot biçiminde değil, tahıl biçiminin başlangıcında biçmektedirler. Ot biçiminde haros ve korungayı yonca bitkisi takip etmektedir. Yonca sulandığı takdirde yılda iki veya üç defa biçildiği için ilk biçimi ot biçimi zamanına, diğer biçimi tahıl biçiminden sonra yapılmaktadır. Ancak yonca Kars yöresinde yaygın olarak ekimi ve biçimi yapılan bir ot ürünü değildir. Bunun nedeni ise kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre Kars'ta mera hayvancılığının yaygın olması nedeniyle biçinden sonra biçilmiş arazide otlatılan hayvanlara yaş ve nemli yoncanın zarar vermesidir (KK. 10, KK. 59). Özellikle yağmurdan sonra yonca tarlasında otlatılan hayvanlarda köpme adı verilen şişlik meydana gelmekte bu da hayvanın telef olmasıyla sonuçlanabilmektedir. Ot biçiminde en son biçilen ürün ise yulaf bitkisidir. Yulaf bitkisi tahıl olarak da biçilmekle birlikte Kars'ta genellikle ot yerine biçilmektedir. Bu nedenle biçin zamanında özellikle yulaf için kullanılan "ota biçmek" ve "dene biçmek" ifadeleri bulunmaktadır. Yulafın yeşil olduğu ve başaklarının dolmadığı hâldeki biçimi "ota biçmek" ancak zamanla sap kısmının sararıp ve başağının da dolduğu hâliyle biçilmesine "dene biçmek" (daneye biçmek) adı verilmektedir. Yulafı dane için biçen kişiler, yulafın başağından hem tohumluk hem de kırma veya ezme yapmak üzere yemlik ürünlerini elde ederken sapını da saman yaparak değerlendirmektedirler. Ota mı yoksa dene mi biçileceğine ise yulafın başak kısmının tohumluk veya yemlik olacak kadar dolu olup olmamasına ve yulaf tarlasında yabancı otun sıklığına göre karar verilmektedir. Ota biçiminde ise yulaf yeşil olarak biçilmekte "yehre" veya "sergi" olarak ifade edilen şekilde tarlada ilk biçilmiş hâliyle bir gün bekletilip kurutulduktan sonra toplanıp otluğa götürülmektedir. Ot biçimi sırasında biçimi yapılan bir diğer ürün ise çayır otudur. Çayır otu ot biçimi döneminde biçilmekte ise de diğer ürünler kadar çayır biçmede öncelik gözetilmemektedir. Çayır otunun genelde zemini daima yaş olan sulak yerlerde olması çayır otunun yeşil kalmasını sağladığından ve çayır otu ayrıca köye yakın yerlerde olduğundan çayır otu, daha çok ot biçiminde yağmur yağdığı zaman boşta kalan zamanlarda biçilmektedir (KK. 50).

Tahıl biçimi

Bolluk ya da kuraklık durumuna göre ve arazisi çok veya az olan evler arasındaki farklılıklara göre az değişiklik gösterse de yaklaşık 20 gün süren ot biçiminin

tamamlanmasının ardından ağustos ayının ilk haftasında arpalar yetiştirilmiş olur. Ot biçiminde olduğu gibi arpa biçimine başlamadan önce de tahılların yetiştirme durumunu kontrol eden çiftçiler, sapı sararmış ve başağı kurumuş olan tarlaları biçmeye başlarlar. Tahıl biçiminde kaynaklardan edinilen bilgilere göre nereden başlanacağı ise öncelikle ekim sırasına göre belirlenmektedir. Hangi tarla daha önce ekilmişse ilk olarak oradan başlanmaktadır. Ancak tarlanın bulunduğu yer de bu hususta bir öncelik gerektirmektedir. Kuzeyde ve vadilerde bulunan tarlaların tahılları güneyde ve yamaçlarda bulunan tarlalara göre daha yeşil olduğundan güney ve yamaç yerlerin daha önce biçiminin yapılmasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Aksi hâlde bir günlük gecikme tahılların fazla kuruması nedeniyle biçim sırasında veya biçim öncesinde tahılların başaklarından dökülerek ürün kaybına neden olabilmektedir. Tahıl biçimi bu nedenle ot biçimine göre daha hassasiyet gösterilmesi gereken bir faaliyet alanıdır. Çünkü zamanından önce biçilmesi, tahılın yaş olmasına ve tahılın depolamada boğulmasına, küflenmesine ve tohumluk olarak kullanılamamasına yol açabilmektedir. Geç biçilmesi ise tahılın fazla kuruyarak tarlada dökülmesine neden olmaktadır. Kaynak kişilerin aktardığına göre tahılın yetişir yetişmez biçilmesini gerektiren bir başka husus ise bazı yıllarda tarla farelerinin özellikle arpa tarlalarını zayi etmeleridir. Yetiştirmemiş tarlanın arpalarına dokunmayan fareler tahıl yetişir yetişmez tahılları saplarından kopararak başaklarını kuraklıktan dolayı tarlaların yarılmış kısımlarına doldurmaktadırlar. Tahıl biçimini yetiştikten sonra bekletmemenin bir başka gereği de Kars'ta tahıl biçimi zamanında bazı yıllarda dolu yağma tehlikesinin bulunmasıdır. Bazı zamanlarda bir fındık ile bir ceviz büyüklüğü arasında yağın dolular tahılların başağını kırarak ve sapını yatırarak o yıl elde edilecek mahsülün kaybına neden olabilmektedir. Çiftçiler arasında sıkça dile getirilen “biçin zamanı harp zamanı” ifadesi de bu süreçte yerini bulmaktadır. Bu anlamda arpa ve kavılca gibi tahıl biçimi zamanında tarlalarını yakından takip eden çiftçiler tahılın sararmasıyla birlikte bir başağı eline alarak iki avucunun arasında ovaktadırlar. Tahıl tanesi bu işlemde kabuğundan kolayca sıyrıldığı takdirde biçime uygun olduğu anlaşılmakta ve daha fazla vakit geçirmeden biçimi yapılmaktadır. Arpa biçiminin ardından ise en son olarak buğday ve kavılca biçimleri yapılmaktadır. Arpaya göre daha geç yetişen bu tahıl gruplarının biçimi ise ağustos ayının sonlarını bulmaktadır. Bu tahıl biçiminde de arpa biçiminde olduğu gibi aynı hassasiyet gözetilmektedir (KK. 11, KK. 20, KK.21).



Resim 3.9. Yehrede olan kavılca tarlası

Biçme yöntemleri

Son zamanlardaki teknik ilerlemeye değin Kars'ta yaygın kullanılan ve hâlen biçer makinelerinin giremediği yerleri biçmede kullanılan biçim aleti; tırpan ve kerenti adı verilen ve yaygın olarak bilinen orak aletine göre daha fazla ot biçebilen bir ot kesme aletidir. Aslan, eski dönemlerde Kars yöresinde ot ve tahılın tırpanla biçildiğinden bahsederken, Rusların ve Malakanlar'ın etkisiyle daha Osmanlı İmparatorluğu döneminde, 20. yüzyılın başlarından itibaren yörede atla çekilen biçer⁵³ makinelerin de kullanılmaya başlandığını ifade etmektedir (2012: 256). Son yıllarda traktörle çalıştırılan biçerler ve tırtır adı verilen kendinden motorlu biçerlerle birlikte tırpanın kullanımı azalmış olsa da sulak ve engebeli alanlardaki ot biçimleri için kullanımı devam etmektedir. Son yıllarda ot biçimi traktörlere bağlanan gelişmiş çift bıçaklı biçerlerle yapılırken, tahıl biçiminde ise başka illerden gelen biçerdöverler kullanılmaktadır. Kars'ta biçerdöver çok nadir bulunmakta bunun nedeni ise arazi sahiplerinin maliyetli bir biçme aracı olan biçerdöveri işletecek kadar büyük araziye sahip olmamaları ve iklim itibarıyla yılda sadece bir defa biçim yapılmasıdır.

Son yıllara kadar biçim zamanının en önemli aleti olan tırpanın hazırlanması ve kullanımı da ustalık gerektirmektedir. Kaynak kişilerin deneyimlerine göre elçek adı

⁵³ Atlı biçerlerin teknik detayı hakkında Ensar Aslan ilgili çalışmasında yer vermektedir. Detaylı bilgi için bkz. "Aslan, Ensar. (2012). "Kars Yöresinde Malakanlar'dan Kalan ve Kaybolmak Üzere Olan Rençberlik Geleneği". *Milli Folklor*. Sayı 93. s. 252-263.

verilen tırpanın sap kısmındaki eklentinin tırpanın kesici kısmıyla uyumlu olması gerekmektedir. Tırpanı hazırlayan kişilerin ustalığı da en çok burada belli olmaktadır. Tırpanın sapı ile kesici kısmı arasındaki açıklığın fazla olması otu fazla içine alacağından daha fazla güç gerektirmekte ve biçen kişiyi yormaktadır. Açıklığın gerektiğinden az olması durumunda da otu ağzına az alacağı için iş verimi düşmektedir. Ayrıca tırpanın kesiciliğinin yataylığı da biçen kişinin boyuna göre ayarlanmalıdır. Bu ayarın da yapılamadığı takdirde biçecek kişinin fazla bükülmesine ve belinin ağrmasına neden olmaktadır. Bununla birlikte yataylığın fazla olması tırpanın ağzının sık sık toprağa batmasına da yol açmaktadır. Tırpanın kesici kısmı hazır alınırken saplama denen işlem, bu işin ehlleri tarafından yapılmaktadır. Saplamanın azami önem görmesinin nedeni ise taşa değme ve toprağa batma ihtimali fazla olan tırpanın kök veya dip denen, kesiciyle sapın birleştiği kısmında zamanla gevşekliğin meydana gelmesidir. Bunu engellemek için genelde çam veya gürgen gibi sert, budaksız, düz ağaçlar saplamada kullanılmaktadır. Elçek denilen kısmı ise kolay bükülebilmesi nedeniyle kavaktan yapılmaktadır. Nat adı verilen tırpan sapıyla tırpanı birbirine bağlamak için ise sarma denen yöntem kullanılmaktadır. Tırpanın dip kısmında yer alan yaklaşık 5-7 cm uzunluğundaki yatsı demir, sapın yassılaştırılmış dip kısmına geçirildikten sonra, üzerine pampal denilen sert bir ağaç parçası konmaktadır. Sap ile tırpanın pampalla birleştirildiği bu kısım 2 cm genişliğindeki ince saca sapı 15 cm kaplayacak kadar sarılmakta, tırpanın saca sapa sarıldığı en dip noktaya da iki çivi çakılarak gerdirilmektedir. Bu yönteme sarma adı verilmektedir. Daha sonra ise bu işlem için sarma yerine kelepçeler kullanılmaya başlanmıştır. Saplama işi tamamlandıktan sonra tırpanın dibi suyun içinde bekletilir. Suyu içine çeken kuru ağaç genleşme yaptığında sarma işi daha da sağlamlaştırılmış olur. Zamanla tırpanın dibinin gevşememesi için tırpan kullanılmaya başlandıktan sonra da suya koyma işlemi ara ara tekrarlanmaktadır (KK. 3, KK. 25). Tırpanın keskinliğinin sağlanmasında yine ustalık ön plana çıkmaktadır. Tırpan, kullanıcısı tarafından ara ara masat adı verilen bilevleme taşıyla keskinleştirilirken, yoğun kullanımında keskinliği azalmaktadır. Bu durumlarda tırpan için hazırlanmış olan oturaklı örsler kullanılmaktadır. Masatla keskinleştirilemeyecek kadar ağzı körleşen tırpanlar, bu örs üzerinde kendisine özgü demire değen kısmı şişkin çekiçe birlikte keskinleştirilmektedir. Bu işleme de Kars'ta "kerenti döğme" adı verilmektedir. Kerenti döğme işlemini herkes

yapamamakta, acemi kişiler tırpanı keskinleştirmeye çalışırken ağzının daha da bozulmasına yol açarak tırpana kalıcı zarar verebilmektedirler. Bu iş, genelde ya evin büyüğü tarafından ya da arazide yakınlarda çalışan ve bu işi bilen bir kişiden rica edilmektedir.



Resim 3.10. Kerenti (Tırpan) ve kerenti dövme

Biçin zamanında yoğun olarak tırpanın kullanıldığı dönemlerde tırpan kullanacak kişi sayısı az olan çiftçiler, tırpan için ırgat tutmakta otu, arpayı, buğdayı tırpanla biçirmektedir. Para karşılığında çalışan tırpancıların götürü biçme ve yevmiye biçme olarak iki türlü çalışma usülleri bulunmaktadır. Rutin bir çalışmada bir kişi günde beş dönüm veya altı dönüm yer biçmekte ve buna bir günlük adı verilmektedir. Bir günlük biçemeyen kişiler randımanlı olmadığı gerekçesiyle yevmiye usülü ile çalıştırılmaktadır. Tahıl biçiminde günlük biçme ortalamasına genel itibariyle ulaşıldığından kaynakların verdiği bilgilere göre yevmiye biçme yoluna gidilmektedir. Ancak iş sahibinin devamlı takip edemediği veya günlük biçilmeye elverişli olmayan engebeli ot biçimlerinde götürü biçme yoluna gidilmektedir. Götürü biçmede tırpancı biçeceği otun ve arazinin durumuna bakarak fiyat teklifinde bulunur ve iş sahibi tarafından kabul edildiğinde işe başlanır. Götürü biçme usulünde gün hesabı yapılmamakta çünkü otun yatması, arazinin sulak veya engebeli olması gibi işi uzatacak koşullar ortaya çıkabilmektedir (KK. 6).

3.1.2.3. Toplama ve taya (otluk) kurma

Biçme işinin tamamlanmasının ardından ot toplanmaya başlanır. Biçildikten sonra sergi veya yehre adı verilen biçilmiş tarlanın ne zaman toplanması gerektiği otun veya tahılın durumuna göre değişmektedir. Ot ve yulaf gibi daha öncede bahsedilen ota biçilen ürünler en az yarım gün sergide bekletilir. Ancak daha uzun süre

bekletilmemeye, otun fazla kurutulmamasına dikkat edilmesi gerekmektedir. Otun yeterince kurumadan toplanmasının otu çürütme ihtimali bulunmaktadır. Tahıllar ise kurumaya yakın biçildikleri için toplayınca tanelerinin dökülmemesi nedeniyle çok bekletilmeden mümkünse biçilmesinin hemen ardından toplanır.

Engabeli arazilerdeki otu toplamak için ağaçtan yapılan el tırmıkları kullanılmaktadır. Bu el tırmıklarıyla tarla dışarıdan içe doğru zoğ yapılmaktadır. Düz ve atın çalışabildiği yerlerde ise at tırmıkları kullanılmaktadır. Aslan'ın ifade ettiği üzere:

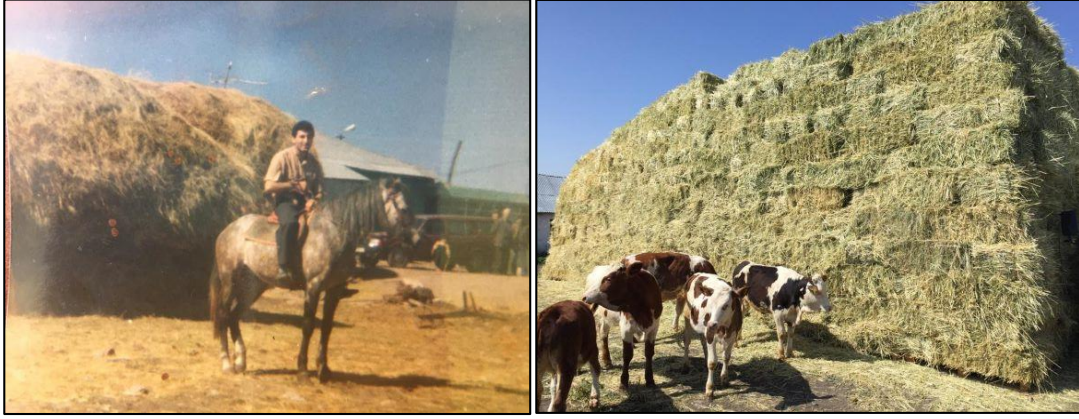
Tırmık atı, tırmığın gövdesine bağlı iki ağaç kol arasına koşulur. Tırmığın gövdesinde bulunan oturmakta oturan kişi, uzun dizginlerle atı ve tırmığı yönetir. Tarlanın bir kenarından başlanarak otlar tırmıklanır. Tırmığın dişleri otla dolunca, tırmığı kullanan kişi, ayağıyla kaldıraç yayına basarak elcek yardımıyla dişleri yukarı kaldırır, topladığı otları bırakır (2012: 258).

Biçilmiş otun şerit hâlinde toplanmasına zoğ adı verilmektedir. Zoğ yapılmasının nedeni ise sergi hâlindeki otun dirgen ve yaba adı verilen üç veya dört dişli yükleme, atma aletiyle toplanmasının zaman alması ve dirgenlerin otu alırken yerde ot bırakmasıdır. Ot, tırmıkla toplandıktan sonra dirgen ve yav(b)alar aracılığıyla pulul (pulul) yapılır. Otun küçük kubbeler hâlinde toplanmasına pulul adı verilmektedir. Pululların düzenli yapılması önem göstermektedir. Çünkü taşımaya geçmeden önce bütün tarlalar pulul yapılır. Taşıma yapılınca kadar otun yağın yağmurdan korunması ve zayi olmaması için pululların, tepesinin oval olacak yağmur sularını içine değil, kenarlarına akıtacak şekilde tasarlanması gerekmektedir.



Resim 3.11. El tırmığı ve traktör koşumuna göre aparat eklenmiş bir at tırmığı görseli

Tarlaların pulullanmasının tamamlanmasının ardından ot biçiminde otu taşımak için macarka adı verilen ve etrafı demir veya ağaçla yükseltilmiş çerçeve at veya öküz arabasına yerleştirilir. Macarkalı arabalara yüklenen otlar, taya adı verilen otluklara toplanır. Tayanın kurulması da taşıma sırasındaki önemli faaliyetler arasındadır. Bu nedenle taya kurma ve dizme işini bu işte tecrübeli evin büyüklerinden birisi yapar. Taya evin önünde mümkün olduğunca çukurda kalmayacak bir yere kurulmakta böylece zamanla yağmur sularının altında birikmesi engellenmektedir. Tayanın en altına da çok dikenli veya hayvanların yemeyeceği otlar dizilmektedir. Otlar tayaya toplanırken mümkün olduğunca tayanın kenarının eğri olmamasına otların bir alt veya üst seviyeden ne içeride ne de dışarıda kalmamasına dikkat edilmektedir. Tayanın bir bölgesinin içeride kalması sonbahar ve kış aylarında yağın yağmurun ve kar sularının tayanın içine girmesine neden olmakta ve tayayı çürütülebilmektedir. Otun bir miktar alttaki kısmının dışında kalması da ot dizildikçe ağırlığı artan otluğun kaymasına ve dağılmasına sebep olmaktadır. Otluğun bir bölgesinin kayıp dağılması bütün bir tayayı bozarak yeniden dizmeyi gerektireceği için bu hususa da ayrıca özen gösterilmektedir. Tayanın yüksekliği ise otu arabadan otluğa atan kişinin dirgeninin uzayabileceği mesafe kadar ya da biraz daha yüksek olabilmektedir. Tayayı yüksek kurmaya çalışma nedeni de yine tayanın kaplayacağı zemin alanını azaltarak yağmurun temas edeceği ot miktarını azaltmaktır. Bu nedenle tayaya ot atan kişinin dirgeninin yüksekliğe yetişmediği yerde tayayı dizene kişi aşağıya dirgeninin uzatarak atılan otu tayanın üstüne almaktadır. Bu iş ise taya dizmenin en yorucu ve zahmetli kısmı olmaktadır. Tayanın üstü de balık sırtı denen bir şekilde kapatılmaktadır. Tayanın en üst kısmına cil ot denen ve çayırlarda yetişen çayır otu atılır. Tayaya bu otla yağmur sularını ortaya değil kenarlar akıtacak şekilde sırt yapılır. En üst kısmında bu otun kullanılmasını nedeni ise, bu otu hem hayvanların çok aç olmadıkça yememeleri hem de bu otun birbirine zamanla daha sık geçerek örtü malzemesi işlevini görmesidir. Son yıllarda yörede balya makinelerinin kullanımının yaygınlaşmasıyla, otlar arazide balya yapıldıktan sonra evlerin önündeki taya yerlerine üstüste yığılmaktadır. Branda örtmek yerine ise eskiden açık otun en üst katmanına serildiği gibi yine cil otla üzeri kapatılmaktadır.



Resim 3.12. Solda eskiden kurulan açık ot tayası (otluğu), sağda ise aynı zemine kurulmuş olan balya yapılmış ot tayası

3.1.2.4. Gem (düven) sürme

Otların tayaya toplanmışının ardından tahıllar da harman yerine toplanmaktadır. Evlerinin önünde gem sürecekt kadar geniş ve düzlük yeri olanlar tahıllarını oraya, aksi hâlde köyün yakınında ve aynı zamanda rüzgar alabilecek düzlük bir yere toplamaktadırlar. Taşınan tahıllar burada pululdan büyük olan, taya kadar da düzenli dizilmeyen loda adı verilen büyük kubbe şeklinde yığılmaktadır. Tahılın taşınması ota göre biraz daha kaygan olması nedeniyle daha fazla zaman alabilmekte ve yüklemede de daha fazla dikkati gerekitmektedir. Veli Varol'un Çumra örneğinde aktardığı üzere:

Arabanın üstündeki kimse otu gelişigüzel dizmemekte, kağının önüne ve arkasına bir sıra, bunları bağlamak için de sağ ve sol kanatlara aynı şekilde sap koymaktadır. Bundan sonra da ekinlerin kaymaması için ortasını doldurmaktadır. Yerdeki sapı veren, kağının düzgün olup olmadığını, sapın kayıp kaymadığını anlamak için arabanın etrafını dolaşarak, çıkıntı yapan ya da içerde kalan sapı düzeltmesini ister (1951a: 304).

Tahılın tamamen taşınarak yığılmasından sonra gem sürme- düven sürme adlarıyla bilinen iş faaliyeti başlamış olur.



Resim 3.13. Gem (düven) ve gemde, kotanda ve taşımada kullanılan eke (anaç) öküzler

“Gem/döven, 2 metre uzunluğunda, 1 metre genişliğinde, baş tarafı kızak şeklinde hafif kalkık tahtalardan oluşan bir araçtır (Resim 3. 13).. Gemin alt yüzüne çakılan demir bıçak/ tırpan, keskin çakmak taşı veya karataş parçaları yardımıyla ekin saplarını ve başakları ezerek taneleri saptan ayırır (Aslan, 2012: 258).” Gemin yapılması veya tamir edilmesi de köylerde bu işle ilgilenen birkaç uzmandan ibarettir. Gem hazırlandıktan sonra gemle ezip parçalanabilecek kadar sap, harman yerine serilmektedir. Aslan’ın verdiği bilgilere göre, 20, 30 mt. çapında ve 60,70 cm. yüksekliğinde daire şeklinde serilerek harman yapılır (2012: 258). Yere serilen sapın üzerine gem çıkarılır. GEME koşulan at veya öküz sapın üzerinde dairesel şekilde sap parçalanıp tanelerinden ayrılincaya kadar çevrilmektedir. Kaynak kişilerin verdiği bilgiye göre gemin üzerine de bir çocuk çıkarak hem hayvanı yönlendirmekte hem de bir miktar game ağırlık yaparak sapın parçalanmasına kolaylık sağlamaya çalışmaktadır. Gem döndükçe zamanla yayılan sap, kenarlarından toplanarak gemin altına atılmakta böylelikle parçalanmayan sapın kalmamasına dikkat edilmeye çalışılmaktadır. Varol, gem sürmeye ilişkin dikkat edilecek hususlara Çumra örneğinde değinirken, parçalanmış saplara “malama” adı verildiğini malamaya sapların karışmaması gerektiğine çok özen gösterilmesi gerektiğini aktarır. Aksi taktirde bu durum gem-düven sürme işlemini geciktirmektedir (1951b: 356). Yağmur yağmadığı taktirde 3-4 araba yaklaşık 3 ton sapın geminin sürülmesi 3 gün sürmektedir. Yağmur yağdığı zamanlarda gem sürülen sap tekrar toplanıp loda

yapılmakta, yağmurdan sonra yeniden serilmektedir. Harman sürme işinin tamam olup olmadığını anlamak için bir avuç harman alınarak havaya atılıp, tanenin saptan samandan ayrılıp ayrılmadığının kontrol edildiğini ifade eden Aslan, eğer harmanın dövülmesi tamam olmuşsa, gabdolanarak toplandığını aktarır. “Gabdo, 3 metre uzunluğunda, 40-50 cm. yüksekliğinde ve 5 cm kalınlığında, baş taraflarında çeki zincirleri bulunan tahtadan yapılı basit bir toplama aracıdır. Bir çift öküz tarafından çekilen gabdo, harmanı küreyerek toplar” (2012: 258).

3.1.2.5. Tığ savurma

Gem sürme işleminin tamamlanmasının ardından parçalanmış sap ile tahılı birbirinden ayırt etmek için “tığ savurma” adı verilen işleme geçilmektedir. Aslan’ın da bahsettiği üzere “dövülen ekin gabdolanıp toplandıktan sonra harmanın çapı uzunluğunda, taban alanı 3 metre genişliğinde, yüksekliği 1,5 metre ve tabandan yukarı doğru giderek daralan bir şekilde tığ yapılır” (2012: 259). Anadolu’nun başka yörelerinde tınas adı verilen tığın oluşturulmasını Varol, ...tıpkı küçük bir deniz motorunun tersine dönmüş şekli olarak tanımlamaktadır (1952: 532). Aslan, tığların tahılı saptan ayırmak amacıyla her yönden esen rüzgârda savurabilmek için doğu-batı veya güney-kuzey doğrultusunda yığıldığını aktarmaktadır (2012: 259). Ancak bu durum köylerin bulunduğu konuma ve daha çok aldıkları rüzgarın yönüne göre ayarlanmaktadır. Kars’ın batısında kalan köyler en sık yörede Kars yeli adı verilen poyrazı çok aldığı için tığlarını kuzeyden-güneye doğru uzatmaktadırlar. Sonrasında kaynak kişilerin aktarımına göre Kars’ta şana adı verilen ağaçtan yapılan aletle, 2 kişi rüzgarın gelişine göre samanla tahılı ayırmak üzere savurmaya başlamaktadır. Bu işlemde rüzgar samanı bir tarafa götürürken arpa veya buğday da bir yere dökülmekte, saatlerce karşılıklı olarak en az üç sefer savurulmaktadır. Tınasın savrulması basit olmakla beraber bir bilgiye dayandığını aktaran Varol, beldenatın⁵⁴ tınasa daldırılıp kaldırılırken dümdüz kaldırılmaması gerektiğini ifade ederek bu işin inceliğinin üzerinde durur. Böylece beldenatın ağzı rüzgarın estiği tarafa meylettirilirken tane ve saman birbirinden tamamiyle ayrılmış olur. Yine rüzgarın şiddetli olduğu durumlarda samanı fazla yükseğe atmamak gerekmekte aksi hâlde hafif olan buğday tanelerinin de samana karışması muhtemel olmaktadır. Bununla birlikte saman savrulduğu alandan çok uzaklara çıkarak toza toprağa karışabilmektedir. Ancak

⁵⁴ Kars’ta şana adı verilen ve dirgene-yabaya göre saha sık aralıklı ve daha fazla dişleri olan samanı yüklemeye ve savurmada kullanılan alet.

rüzgarın şiddetinin az olduğu durumlarda normalinden daha yükseğe kaldırılmaktadır (1952: 532). “Tığ boyunca rüzgârın estiği yana uzunlamasına yığılan bu tahıl birikimine namlı denir. Daha sonra namlı, koni şeklinde bir araya toplanarak tec yapılır (Aslan, 2012: 259).” Savurma işlemi sırasında tahılla birlikte gem sürme sırasında parçalanmamış uzun saplar da ağırlık olarak taneye yakın olması nedeniyle bu tecin içerisine karışmaktadır. Savurma işleminin ardından arpanın veya buğdayın tamamen temize çıkması için deriden yapılmış olan ve Anadolu’nun birçok yerinde kalbur olarak bilinen şadaralar kullanılır. Un eleğine göre daha büyük gözenekli olan şadalarla savrulmuş olan tahılın çöpleri ve sapları elenerek tahıl taneleri temize çıkarılmış olur. Bu işlemin ardından şadalarından çıkan iri çöp tanelerine kozar adı verilmektedir. Kozar sona bırakılır ve daha sonra ayrıca kozarda gem ile dövülür. Böylece kozarın içinde kalan tahıl da elde edilmiş olunur. Aslan , 1950’li yıllardan itibaren harmanları rüzgârla savurmanın yerini tığ (tınaz) makinelerinin aldığını ifade etmektedir. Tığ makinelerinin basit bir mekanik yapısı olduğunu aktaran Aslan, makinenin çalışmasıyla ilgili olarak da “bir kişi tarafından çevrilen kolun dönmesiyle hareket eden pervane, tahıl tanelerini samandan ayırır. Makinede üç kişi çalışır. Kolu çevirenin dışında bir kişi makineye ürün doldurur, birisi de elenen tahılı eleğin önünden alır” (2012: 259) ifadelerine yer vermektedir. Bu makineyle birlikte Kars’ta tahıl dövmek için, kara patos adı verilen ve traktörlerle çalıştırılan makineler kullanılmıştır. Bu patosların savırma sistemleri bulunmamakta içine atılan saplı tahılları parçalayarak gemin işini yerine getirmektedirler. Kara patostan birlikte çıkan tahıl ve sap ise yine tığ makineleriyle ayrıştırılmaktadır. Yaklaşık son 35 yıldır bu patoslar da kullanımdan kalkarak tahılı ve samanı ayrıştıran patoslar ve sonrasında da biçerdöverler kullanılmaya başlanmıştır. (KK. 63, KK. 64).

3.1.2.6. Biçin sonu ve ambar

Gem sürme ve tığ savurma işlerinin ardından geçen uzun zamandan sonra sonbahar mevsimine girilmiş olur. Çeç veya tec adı verilen tahıl yığınları bu işlerin ardından depolamaya başlanır. Bu sırada mümkün olduğunca tohumluk, bulgurluk, unluk tahıl ayrıştırılmaya çalışılır. Unluk ve bulgurluk tahıllar “möşöy” adı verilen ve keçi kılından veya halıda, yorganda kullanılmayan koyun yününden dokunan ortalama 70-80 kg’lık çuvallara doldurularak muhafaza edilmektedir. Tohumluk tahıllar ise daha önceden hazırlanmış yaklaşık 2 ile 3 metre derinliğinde 4 metrekare büyüklüğünde kuyulara

doldurulmaktadır. Ancak kuyuya doldurma işini tecrübeli birisi muhakkak takip etmektedir. Bu süreçte kuyunun altı ve kenarları samanla veya otla kaplanarak tohumun toprağa temas etmemesi sağlanır. Kuyunun içerisine giren bir kişi tohum yükseldikçe kenarlarına saman veya ot dizerek tohumluk tahılın kuyuda yükselmesini sağlamaktadır. Tahılın kuru olmasına da özellikle dikkat edilmektedir. Aksi halde tahılın boğulması olarak bahsedilen zaiyet durumu meydana gelebilmektedir. Uygun şartlarda depolanmayan tohumluk tahıl ekimi yapıldığında ürün vermemekte bu durum tahılın boğulması olarak ifade edilmektedir (KK. 16, KK. 17, KK. 40). Tahılın depolama veya satışı sırasındaki miktar ölçümü ise god⁵⁵, givranka⁵⁶, put⁵⁷, uruf⁵⁸ adı verilen ölçü birimleriyle yapılmaktadır. (KK. 16, KK. 17, KK. 84).

Harmanda savrularak tahıldan ayrılan saman ise Aslan'ın aktardığı üzere, iki yanı tahtalı, ön ve arka tarafına tahtadan yapılmış raşotka denilen cağlı bariyer bağlanan dört tekerli yaşıklı veya vozlu arabalarla taşınır (2012: 260). Saman kışın hayvan yemi olarak kullanılmak üzere merak adı verilen saman ambarına depolanmaktadır. Samanın gevşek yapıda olması merakların çabuk dolmasına neden olmaktadır. Bu nedenle saman depolama da biçin sonunun en zahmetli işlerinin arasında bulunmaktadır. Mereğin daha fazla saman alabilmesi için saman, mereğe bir veya birkaç kişi tarafından devamlı ezilerek doldurulmaktadır.

Biçinin sona erip ürünlerin de depolanmasının ardından sonbahar mevsiminde, o yıl elde edilen ürünlerle kışlık hazırlığı başlamaktadır. Bu nedenle biçin biter bitmez köylerin değirmen mesaisi başlar. Erişte başta olmak üzere kışlık yiyecekler için erkekler değirmenlerde un öğütmeye giderken; kadınlar ise yarma, hedik gibi yiyecek ürünlerin hazırlığını yapmaktadırlar.

⁵⁵ Gürcüce kökenli olan ve yaklaşık 20 kg tahıl doldurulan ağaç kapa verilen ad. Bu ağaç kabın dolusu “bir god” şeklinde ifade edilmektedir. Hacim ölçüsü olarak kullanılmaktadır.

⁵⁶ Yuvarlak top şeklinde olan ve 5 kilograma karşılık gelen ağırlık ölçüsü (K.K 14).

⁵⁷ Rusça kökenli olan put, yaklaşık olarak 16 kg.lık tahılı ifade etmede kullanılan ağırlık ölçüsünün adıdır. Aksakal'ın da aktardığı üzere; “Çoğunlukla bu ölçümler için yirmi kiloluk yağ tenekeleri kullanılır. Tenekenin dolusu bir “put” sayılarak tahılın miktarı belirlenir” (2017: 120). Bununla birlikte put kelimesi ağırlığı ifade etmede de kullanılmaktadır. “Bir put ağırlığında” şeklinde kütle ölçüsü olarak da kullanılmaktadır.

⁵⁸ Godun 4'te 1'i olan uruf yaklaşık 5 kg tahıl alan ağaç kaba verilen isimdir (K.K 16).



Resim 3.14. Kars'ta erište kesimi.

3.2. Kars'ta Geleneksel Hayvancılık Etrafında Gelişen Pratikler

3.2.1. Kars'ta Başlıca Hayvancılık Faaliyetleri

Kars'ta başlıca hayvancılık faaliyetleri dört kola ayrılmaktadır. Büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığının hemen her köyde yapıldığı Kars ilinde arıcılık faaliyeti de bu ilk üç faaliyetin ardından gelmektedir. İlgili kuruluşun⁵⁹ adresinden alınan 2020 yılının resmi verilerine göre Kars'ta 607.754 büyükbaş, 520.455 küçükbaş, 749.380 kümes hayvanı ve 90.768 arı kovanı mevcuttur. Rüstem Cem Uyanık'ın 2001 yılında hazırladığı “Kars ve Civarında Hayvancılık” adlı çalışmasında verdiği bilgilerde ise 1999 yılında yaklaşık 600.000 küçükbaş, 400.000 büyükbaş ve 420.000 kümes hayvanı mevcuttur (Uyanık, 2001: 24). Buradan hareketle son 21 yılda büyükbaş ve kümes hayvanı sayısında artış meydana gelirken küçükbaş hayvan sayısında düşüşün olduğu görülmektedir. Böylece Kars'ta hayvancılığın, dört temel kolda ancak büyükbaş ağırlıklı olarak sürdürüldüğü söylenebilir. Mucip Demir'in “Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık” adlı çalışmasından alınan son 5 yıla kadarki bilgilere göre; (2016: 52) yaklaşık 300 civarında kırsal yerleşim biriminin bulunduğu sahada 40.000 civarında aile 150 civarında ticari amaçlı işletme de toplam 150.000 civarında nüfus, başka ekonomik faaliyette bulunmayı kısıtlayan doğal ve beşeri faktörleri icra etmenin zorluğu nedeniyle yaşamını doğrudan hayvancılık ekonomisine dayalı olarak sürdürmektedir.

Bu verilerin ışığında söylenecek olursa hayvancılık işletmesindeki artışa rağmen tarım ve hayvancılığa dayalı yaşayan kırsal nüfus azalmakla birlikte Kars'ta

⁵⁹ Detay için bkz. <https://www.tarimorman.gov.tr/>

hayvancılık faaliyeti temel geçim kaynaklarından birisi olması ve kendisine bağlı birçok iş kolunu bağlaması nedeniyle canlılığını korumaktadır. İklim koşullarının elverişsizliği nedeniyle tarım sadece hayvanların kaba yem ihtiyacını sağlayacak kadar yapıldığından bölgenin en temel ekonomik alanı olarak hayvancılık ön plana çıkmaktadır. Kars'ta hayvancılığın en önemli iş kollarından birisi olması bu meslek içinde ve etrafında zengin bir sosyo-kültürel alan açmıştır. Hayvancılığa bağlı meslek alanları Kars ilinde faaliyetlerini devam ettirirken hayvancılıkla ilgilenen toplulukların geleneksel bilgisinin de devamlılığı sağlanmıştır. Ancak son yıllarda köylerde genç kuşağın ailesi tarafından sürdürülen hayvancılığa katılım sağlamaması bu alandaki geleneksel bilginin son kuşağa aktarımını engellemektedir. Bununla birlikte hayvancılığı sürdüren orta kuşak ise hayvancılık faaliyetlerini daha çok geleneksel bilgi sistematğinde sürdürmektedirler.

Hayvan besleme ve bakımı büyükbaşta ve küçükbaşta, kümes hayvancılığında farklılıklar göstermektedir. Bu nedenle bu başlık altında Kars'ta yapılan dört temel hayvancılık alt başlıklarda ele alınmaktadır. Hayvancılığın farklı kollarındaki besleme ve bakım süreci ise tarihsel olarak aktarılmaktadır. Böylece mart-nisan aylarına tekabül eden bahar aylarıyla birlikte başlayan yazlık faaliyetler aktararak Kars'ta hayvan bakımı ve beslemesi etrafında gelişen pratikler de sırasıyla sunulabilmektedir.

3.2.1.1. Büyükbaş hayvancılık

3.2.1.1.1. Büyükbaşta yazlık bakım-besleme ve nahırcılık

Kutlu, ülkemizde hayvan yetiştiriciliğinin dayandığı esasların başlıcalarının yayla-mera ya da ahır hayvancılığı (1987: 79) olduğunu belirtmektedir. Son yıllarda ise Anadolu'nun genelinde yayla ve mera hayvancılığı yerini besicilik adı verilen işletmeciliğini çiftçilerden daha ziyade büyük yatırımcıların oluşturduğu hayvancılık sistemine bırakmaktadır. Kars'ta da bu dönüşüm yaşanmakla birlikte yaygın mera alanlarının varlığı hayvancılığın geleneksel formunun sürdürülmesindeki etken olmaktadır. Kars'ta büyükbaş hayvancılık bahar ve yaz aylarında mera-yayla ortamında, kış aylarında da ahır ortamında yapılmaktadır. Ancak son yıllarda mera ve yayla hayvancılığı, besi hayvancılığı adı verilen daha geniş ve yarı açık ahırlarda hayvancılığa dönüşmektedir. Hayvancılığın çeşitli nedenlerle mera ve yayladan uzaklaşması, Kars

ilinde de küçükbaş hayvancılığa göre büyükbaş hayvancılığın daha fazla pay almasını da beraberinde getirmektedir. Çünkü küçükbaş hayvancılık mera yayılımı yapılmadıkça ekonomik getiri sağlamamakta ayrıca bakımı ve besisi güçleşmektedir. Kars'ta besisi ve bakımı yapılan büyükbaş hayvanların ise arasında en fazla yeri boğa-inek-öküz-düve-buzağı gibi sığır cinsleri tutmaktadır. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre son yıllara kadar yörede öküzlerin ve camış adı verilen mandaların da bakımı yapılmış ancak bu hayvanlar daha çok tarım faaliyetlerinde kullanılmalarından ve bu hayvanların yerlerini traktörlerin almasından dolayı bakımı terkedilmiştir. Tek tırnaklılar olarak sınıflandırılan at ve eşeklerin bakımı da aynı nedenle terkedilmeye başlanmıştır. Mandaların sütünden de faydalananıyorması son yıllara kadar sayılı da olsa beslenmesini sağlamıştır. Ancak manda bakımının diğer büyükbaş hayvanlara göre daha yoğun bir bakım gerektirmesi manda bakımının terkedilmesinin bir diğer nedeni olmuştur (KK. 1, KK. 31, KK. 35).

3.2.1.1.2. Nahırcı-danacı tutma ve meraya çıkış

Mart ve nisan aylarının gelip karların erimesiyle birlikte meralar yeşermeye başlamakta ve bu tarihlerde mevsimsel farklılıklara göre yaklaşık on-on beş günlük farkla hayvanlar meraya çıkarılmaktadır. Büyükbaş hayvancılıkta besinin ve bakımın köylüler için daha elverişli olduğu zaman dilimi, bu takvim itibariyle başlamaktadır. Çünkü özellikle mera sorunu yaşamayan köylerde hayvanların besisine taze ot yetmekte, gözetimi de çoğunlukla nahırcılar tarafından yapılmaktadır. Nisan ayı itibariyle önceden sözleşmiş olunan nahırcı adı verilen sığır çobanları ve daha bir yaşını tamamlamamış buzağıkların otlatılması için anlaşılan danacılar, hayvanları gün içinde merada otlatmak için köyün belirli bir yerinde sabah sağımından sonra toplamaktadırlar. Köyün toplanmış inek ve düve sürüsüne nahır, bir yaşını geçmiş erkek dana sürüsüne celep, nahır sürüsünü otlatan kişilere ise nahırcı adı verilmektedir. Bir yaşına kadar olan dişi ve erkek danalar ise birlikte toplanmakta, bu dana sürüsü için ise danacılar tutulmaktadır. Nahırcılar ve danacılar nisan ayı gelmeden kış aylarında köyün muhtarı ve ihtiyar heyeti ile birlikte tutulmaktadır. Ancak celep sürüleri daha çok ticari hayvan olarak adlandırıldığı için her köyde bulunmamakta, celep besisi yapan kişiler yaylasını kullanmayan köylerin yayladaki meralarını kiralayarak çobanlarını da ayrıca tutarak bu hayvancılık faaliyetini sürdürmektedirler. Nahırcılar ve danacılar tutulurken ise köylülerin tamamının damızlık hayvanlarının sorumluluğu onlarda olacağı için küçükbaş hayvan çobanları gibi birçok

hususla belirli bilgi ve tecrübeye sahip olmaları gerekmektedir. Hayvanların meradaki bakımı, gözetimi ve besisinin sorumluluğu belirlenen tarih aralıklarında nahırcılarda olacağından nahırcılar daha çok, bu işi civarda daha önce yapmış, bilinen kişiler arasından tercih edilmektedir. Ancak nahırcılar ile danacılar arasındaki en temel fark ise nahırcılar, daha çok orta yaş ve üstü kişilerden olurken, danacılar danayı otlatacak kadar yetişmiş çocuk veya gençler de tercih sebebi olmaktadır. Bu tutumun nedeni özellikle ilk aylarda sürüye katılan danaların sürüye alışma sürecinde sürüden ayrılarak kaçmalarını, hareketli olan çocukların ve gençlerin daha kolay engelleyebilmesidir.⁶⁰ Yakın köylerin sakinleri, nahırcılar tutulduğunda öneri sunmaktadırlar. Nahırcıların tarih aralıkları da yaygın olarak nisan ayının ortalarında başlamakta ve 29 Ekim Cumhuriyet Bayramında son bulmaktadır. Hayvan başına ücretin her yıl farklı belirlendiği nahırcı tutma sürecinde, nahırın yaylaya gitmesi, arhaçta yatması ve köyün arazi yapısı gibi durumlara göre ücret farklılaşmaktadır. Ali Rıza Yalın, “Hayvancılık” adlı çalışmasında nahırcıların tutulmasına ilişkin verdiği bilgilerde genellikle hayvan başına bir ölçek buğday alındığından bahseder (1958: 89). Ancak bu ücretlendirme şekli her yörede aynı olmadığı gibi son yıllarda doğrudan parasal olarak belirlenmektedir. Nahırcılar, ücretlerinin bir kısmını yaz aylarına kadar alırken kalan kısmını ise anlaşmaları sona ermeden önce sonbahar aylarında almaktadırlar.

Nahırcıların, nahırı toplamasının ardından yaklaşık haziran ayı başlarına kadar inekler ve düveler sabah saatlerinde meraya sürülmekte akşam saatlerinde ahırlara geri dönmektedir. Her köyde inek sürüsü ve düve sürüsü ayrı ayrı toplanmakta, nahırcı sayısı da buna göre belirlenmektedir. İnek sürüsüne “inek malı” adı verilirken, düve sürüsüne ise “yoz malı” adı verilmektedir. Sabahın ilk ışıklarıyla birlikte sabah saat 05:00 ile 06:00 saatleri arasında düve sürüsü toplanmakta, inek sürüsü ise sağım yapıldıktan sonra 07:30 ile 08:00 saatleri arasında “arhaç” adı verilen köyün belirli geniş bir alanında toplanmaktadır. Düvenin, ineğin toplanmasının ardından danalar da toplanarak danacılar tarafından meraya götürülmektedir. Herkes inek ve düvelerini belirli saatlerde arhaca götürerek nahırcıya teslim etmekte, nahırcı bu sırada göz ucuyla sürüye katılan hayvanları sayarak kontrol etmektedir. Nahırcı veya danacılar zamanla herkesin hayvanını tanıdığı için saymadan da sürüye katılanı ya da katılmayanları hemen fark

⁶⁰ Özellikle sürülerin toplandığı ilk günlerde bazı hayvanlar sürüden sıkça ayrılmakta, köye veya başka yöne doğru kaçmaktadırlar. “Tezme” adı verilen bu durum hayvanın telef olmasıyla da sonuçlanabildiğinden bunu engelleyebilmek için geliştirilen çeşitli yöntemlere ilerleyen başlıklarda “hayvan ehlileştirme” adlı başlıkta yer verilmiştir.

edebilmektedir. Çünkü olası bir kayıp durumunda hayvanın sabah nahıra katılıp katılmadığından nahırcının emin olması gerekmektedir. Akşam saatlerinde de öncelikle dana sürüsü ardından inek sürüsü gelmekte, ahırlara bağlanmakta ve sağımı yapılmaktadır. İnek sürüsünün ardından düve sürüsü gün batımına yakın saatlerde getirilmektedir. Baharın ilk aylarında merada otun az olması nedeniyle hayvanlar kimi zaman akşamları meradan aç dönebilmekte, bu nedenle de başka evlerin bahçelerine köyün etrafındaki koruk olan çayırılara giderek orada otlamaktadırlar. Bu nedenle evlerde daha önceden ezilerek hazırlanmış kaya tuzları ahırların yakınındaki taşların üzerine serpilerek inek veya düvelerin yalaması sağlanır. Böylece hem hayvanların tuz ihtiyacı karşılanmakta hem de hayvanların tuz için eve daha çabuk gelmesi sağlanmaktadır. Bahar aylarında genellikle ot ve saman gibi yem maddelerinin tükenmiş olması nedeniyle yemi azalan hayvancılar tarafından bu aylarda hayvanlara akşamları çok az ot verilmekte veya hiç verilmemektedir.



Resim 3.15. Nahıra giden sağım inekleri ve nahır toplama alanı

3.2.1.1.3. Arhaca-yatağa çıkma

Haziran ayının gelip havanın ısınmasıyla birlikte yöre hayvancılığında “arhaca-yatağa çıkma” adı verilen zaman dilimine geçilmektedir. Bu süreçte belirlenen bir günde köylüler nahırcılarla birlikte “arhaç” ya da “yatak”adı verilen hayvanların geceleri yatırılacağı ağılları hazırlarlar. Ağılların yeri değişmemekteyse de düve nahırının arasına katılacak atlar için ağıllar hazırlanır. Bu ağıllar daha önceden yapılmış ise yıkılan taşların düzeltilmesi yapılır. Düvenin, ineğin arhaca çıkacağı zamana kadar “(h)örükleme” adı verilen yöntemle merada uzun zincirlere bağlı sikkelerle otlaması için sabitlenen koşum atları, biçim zamanına kadar düve sürüsüyle birlikte otlamakta, akşamları sürüden ayrılmaması için arhaçlarda

hazırlanan bu ağıllara çobanlar tarafından alınmaktadır. Arhaçlar konum olarak da genellikle akarsu yakınlarında ancak selden korunmak için daha yamaca da çekilebilecek bir yerde konuşlandırılır. Konum olarak da güney yamaçlar tercih edilmektedir.



Resim 3.16. Nahır arhacı ve eski bir arhacın içinde kullanılmayan at ağılı

Nahırın arhaca çıkmasıyla birlikte düve sürüsü yaylaya gidip dönünceye kadar merada otlar ve merada yatar. Sadece pazar günleri saat 05:00-05:30 dolaylarında inek nahırı sağıma gelmeden önce düveler köye getirilir. Nahırın köye gelmesi ise “yoz malı döküldü” olarak ifade edilmektedir. Bu ifadeler genellikle meraların dağlık alanda, köylerin eteklerde olması nedeniyle hayvanların aşağı doğru inip köye dağılırken meydana çıkardığı hareketlenmeden kaynaklanmaktadır. Yoz malının haftada bir defa köye geliyor olması o gün inek nahırında daha fazla karmaşayı ortaya çıkarır. Yaklaşık bir saat köyde düve sahipleri düvelerinin sayımını, kontrolünü ve tuzlamasını yapar. Düve sayısı fazla olan kişiler düvelerini sürünün diğer düvelerinden ayırt edebilmek için işaretlemektedirler. Bu işaretleme düveyi sürüye katmadan önce düvelerin sağ veya sol kalçalarına, boynuzuna, sırtına, uzaktan görünebilecek bir yerlerine boya vurarak yapılmaktadır. Her evin uzun yıllar kullandığı boya renginin, boya rengi başka evin hayvanıyla aynı olsa da boyayı vurduğu yerin farklı olması nedeniyle herkes kendi hayvanını ayırt edebilmekte ve komşularının hayvanlarını da tanıyarak kayıp veya uzaklaşma durumlarında bu sayede haberleşebilmektedir. Düvelerin pazar günü sabahları tuzlaması, sayımı ve sağlık kontrolleri tamamlandıktan sonra zamanla silinen boya işaretleri de yenilenmektedir. Sık sık bu işaretlemeyi yenilemek istemeyen kişiler işaretlemede daha eski usul olan damgalamayı ya da kulak enegini de kullanmaktadırlar. Yoz

malı, pazar gününün haricinde doğurganlık dönemlerindeki kızgınlık durumunda inek sürüsünün arasına katılarak da köye getirilmektedir. Yörede “boğaya gelme” adı verilen kızgınlık dönemi bir veya iki gün sürmekte, kızgınlığı nahırcılar düvelerin birbirlerinin üzerine sıçramasından anlamaktadırlar. Kızgınlık dönemindeki düvelerin meradaki takibi de nahırcılara ait olduğundan kızgınlık olan düve, sürüsünden seçilerek inek sürüsüne katılmakta inekler sağma giderken sürüyle birlikte köye gönderilmektedir. Nahırcıların bu süreçteki takipsizliği o yıl kısır kalan hayvan sayısının artmasına yol açabilmekte bu da nahırcıların bir daha tercih edilmeme nedeni olduğundan özellikle nahırcıların dikkat ettiği hususlardan birisi olmaktadır. Aynı takip sorumluluğu inek sürüsü için de bulunmaktadır.



Resim 3.17. Çeşitli renklerle işaretlenerek meraya yayılımı yapılan inek sürüsü

Nahırcıların sorumlulukları bu mesleğin önemi ile birlikte zorluğunu da ön plana çıkarmaktadır. Bu nedenle de son yıllarda öncelikli meslekler arasında görülmemektedir. Nahır, nisan ayından itibaren merada besisi sağlanmaya çalışan büyükbaş sürüleri, dana sürüsü haricinde haziran ayı itibarıyla yukarıda belirtildiği üzere belirli zaman dilimlerinde köye getirilmektedir. Bu nedenle sürünün bakım ve beslenmesine dair birçok sorumluluğu ağıla çıkmasından sonra nahırcılar üzerinde kalmaktadır. Nahırcıların bu anlamda mesleklerini icra ederken yaşadıkları birçok zorluk bulunmaktadır. Bu zorlukları uzun yıllardır nahırcılık yapan kaynak kişiler genel itibarıyla şöyle sıralamaktadır:

İlk olarak bahar aylarıyla birlikte artan yağışların bazı zamanlarda dere yataklarında sele dönüşmesiyle birlikte hayvanların gündüz veya gece sele kapılma riski doğmaktadır. Özellikle şiddetli yağmurlarda veya dolularda hayvanları yönlendirmenin zorluğuyla birlikte hayvanları riskli alanlardan uzaklaştırmak güçleşmektedir. Nahırcılardan bir veya iki kişi köyde ve yaylada hayvanların gece bekçiliğini yapmaktadır. Geceleri hayvanları hırsızlara ve yabani hayvan saldırılarına karşı korumanın zorluğu bir diğer dile getirilen husustur. Bunlarla birlikte nahırı koruk yerde otlatmamak, nahırın belirli yerlerde yoğun bulunan zehirli otların otlamasını engellemek, nahırın köylülerin tarım arazilerine zarar vermesinden kaçınmak da nahırcıları yoran ve mesleklerinde güçlükleri oluşturan hususlardır. Merada ve yaylada kaldıkları dönemde yeme-içme ve barınma zorlukları ise doğrudan yaşadıkları zorluklardandır. Nahırcılar, yaylada mera arazisine göre daha zor şartlarda mesleklerini sürdürmektedirler. Yaylada elektrik, ulaşım gibi imkânların yoksunluğu ve hava şartlarının yaz aylarında da olsa geceleri soğuk olması nedeniyle buradaki barınma imkânlarını ayrıca zorlaştırmaktadır. Yaylada sıkça oluşan sis de nahırcıların sürü yönetimindeki güçlüğü doğurmaktadır. Nahırcıların mesleklerindeki zorluklarının geride kaldığı zaman dilimi ise yaylanın inmesinin ardından merada sadece gündüz kaldıkları zaman dilimi olan güz aylarıdır. Bu aylarda köyde tarım arazilerindeki işlerin tamamlanmış olması, ayrıca nahırın arhaçta değil, akşamları köyde herkesin kendi ağlında kalması, yağışların azalması daha önce bahsedilen birçok zorluğu ortadan kaldırmaktadır (KK. 75, KK. 76, KK. 77).

3.2.1.1.4. Koruk ve korukçu tutma

Bahar aylarında hayvanların meraya çıkmasıyla ve arhaca yerleşmesiyle birlikte köylerde koruk dönemi de başlamış olur. “Otunu biçmek için korunan tarla”⁶¹ anlamına gelen “koruk” kelimesi yörede bu anlamının yanı sıra hayvanların daha sonra otlaması için ayrılmış mera anlamını da taşımaktadır. Bu anlamda koruk yerler ekilmiş araziler, biçimi yapılacak çayırılar olduğu gibi merayı verimli kullanmak için köyün sürüsünün belirli müddet otlatılmayacağı mera alanını da ifade etmektedir. Her köyde kendilerine ait mera, bölge bölge ayrılmakta ve bu bölgeler farklı adlarla isimlendirilmektedir. Köyün sürüsünün meraya çıkmasının ardından merayı verimli

⁶¹ Sözlük tanımı için bkz. <https://sozluk.gov.tr/>

kullanmak üzere belirli bir bölgeden başlanarak sürüler otlatılmaya başlanmaktadır. Bu bölgelerin haricinde kalan yerler, koruk ilan edilerek belirlenen tarihe göre ya da otlatılan bölgenin otu bitinceye kadar o bölgede hayvan otlatmak yasaklanır. Bununla birlikte bir köyün mera arazisinin tamamı başka bir köy için tamamen koruk sayılır. Koruk olan bölgelerde bir müddet hayvan otlatılmadığı için o bölgede ot iyice yetişmekte bu da özellikle hayvan sürülerini çabuk doyurmak isteyen nahırcıların veya çobanların korukları otlatmasına neden olmaktadır. Bunun için köylüler her yıl nahırcıların, danacıların tutulmasının ardından tarlalarını ve koruk edilen bölgeleri hayvanların otlamasını engellemek için “korukçu” adı verilen genellikle iki kişiyle anlaşılır. Bazı yıllarda korukçuluk işi de nahırcılara verilmektedir. Ancak yaygın tutum korukçuların köyden iki kişi olmasından yanadır.

Korukçuların görev süresi nisan ayının 10’undan itibaren başlamakta, genellikle 29 Ekimde sona ermektedir. Ücretlendirmesi ise Cumhuriyet Bayramının ilk çeyreğinde resmi organlarca köylülere arazi paylaşımında izlenen yola dayanmaktadır. Bu dönemde çiftçilere arazi paylaşımı yapılırken kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre nüfus sayısı gözetilmiştir. Bu nedenle her ailenin sahip olduğu arazi miktarının büyüklüğü değişmektedir. Korukçunun ödemesi yapılırken de bahsedilen dönemden beri ailenin nüfusu göz önünde bulundurulmakta ve nüfus başına korukçuya bir teneke tahıl (arpa) verilmektedir. Son yıllarda ise tahılla birlikte belirli bir nakdi ücret de verilmektedir. Ayrıca, korukçuya tahılla ödeme yapılmasının gerekçesi olarak kaynak kişilere göre korukçunun tahıllardan pay alacağı için tarlaları daha iyi gözeteceği düşüncesinin olmasıdır (KK. 6, KK. 80).

3.2.1.1.5. Büyükbasta kışlık bakım ve besleme

Kars’ta nahırcılarla yapılan sözleşme yaygın olarak Cumhuriyet Bayramında sonlandırılır. Bu tarihten itibaren havaların soğumaya başlamasıyla birlikte inek, düve sürüsü gün içinde meraya çıkarılamadığından nahırcılarla anlaşma bu tarihe kadar yapılır. Nahırcıların yaz ayları boyunca üstlenmiş oldukları hayvanların besisine ve bakımına dair sorumluluğu da sonlanmış olur. Nahırcıların köyden ayrılmasının ardından kar yağmamış olursa bazı hayvan sahipleri gün içinde hayvanlarını merada ayrıca otlatmaya devam etmektedirler. Ancak bu tarihlerde mümkün olduğunca gebe inekler ahırda beslenirken yılın ilk karı yağıp havalar iyice soğuyuncaya dek düveler meraya sürülebilmektedir.



Resim 3.18. Solda eski tip ahır, sağda ‘ahırlık’ adı verilen büyükbaş yemlikleri

Havaların tamamen soğuyup yılın ilk karının kasım ayının ortasına doğru yağmasıyla birlikte hayvanların tamamı ahırlara bağlanmış olur. Kış aylarında büyükbaş hayvanlar günde iki defa ‘alaflama’ adı verilen yemlemeyle doyurulur. Hayvan sayısı fazla olan kişiler ‘nöker’ adı verilen kışın hayvan bakımına yardımcı kişilerle kış boyunca hayvanlarına bakması için anlaşır. Ancak hayvan sayısı az olan kişiler, hayvan bakımını genellikle kendileri yapmaktadırlar. Hayvanların kışlık bakımı sabah erken saatlerde ve akşam saatlerinde olacak şekilde gün içinde ikiye bölünmektedir. Günün ilk ışıklarıyla birlikte evde bulunuyorsa yetişkin erkek fertlerinden birisi yoksa evin kadınlarından birisi ahıra girerek günlük hayvan bakımına başlamış olur.⁶² Hayvan bakımını yapan kişi, ilk olarak hayvanların gübresini ‘gelberi’ adı verilen aletle mazgallara çektikten sonra hayvanların ‘sulak’ adı verilen sulamadan önceki otunu veya yemini verir. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre sulak, hayvan bakımında önemli bir yer tutmaktadır. Çünkü sudan önce hayvanın karnını doyurmaması hayvanın suyu da az içmesine neden olmaktadır. Hayvanın suyu az içmesi ise hayvanda birçok hastalığa özellikle yem tutmasına yol açmaktadır. Hayvanın sulağının verilmesinin ardından hayvanlar suya açılmakta ve yakın su kaynaklarının birisinde sulanmaktadır. Su kaynaklarının kış aylarında az

⁶² Kars’ta son yıllara kadar hayvancılığın küçük işletmeler hâlinde gerçekleştirilmesi nedeniyle özellikle ekonomik yönden zayıf olan birçok köyde, kış aylarında az sayıda hayvan sayısı bulunmaktadır. Hayvan sayısının az olması nedeniyle hayvancılığın ekonomik getirisinden faydalanamayan kişiler yaz aylarındaki tarım faaliyetlerini bitirmesinin ardından kış aylarında büyük şehirlere başka iş bulmak üzere gitmektedirler. Bu anlamda konuyla ilgili alan araştırmalarında birçok köyde hayvan sayısı az olan evlerin kışın hayvan bakım ve besisinin kadınlar tarafından yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır.

olduğu ya da donduğu yerlerde ise gün içinde hayvanları sulamak için bir gece öncesinde ahırlarda büyük kapların içerisinde karların biriktirildiği ve ahırın sıcaklığında eriyen kar sularının hayvanlara verildiği bilgisine de ulaşılmıştır. (KK. 27). Son yıllarda yapılan ahırlarda ise sulama sistemleri kurularak hayvanlar ahırda sulanmaktadır. Ancak içeride sulama imkânı olmasına rağmen birçok kişi, hayvanını kış aylarında da dışarıda sulamayı tercih etmektedir. Sulama dışarıda yapılmasa da en azından gūnaşırı inekler ve düveler dışarı çıkarılmaktadır. Bundaki gerekçe ise herhangi bir rahatsızlığı olan veya boğaya gelen hayvanların dışarıda belli olmasıdır. Hayvanlar evin çocuğu, yaşlısı veya başka bir ferdi tarafından sulamaya götürülürken hayvan bakımını yapan kişi mazgala biriktirdiği gübreleri “basmalık” adı verilen kışlık yakacak olan tezeği yapmak için gübrelerin serildiği yere döker. Sulamadan gelen hayvanların yerlerine bağlanmasıyla birlikte hayvanların sağımı yapılır. Sağım daha çok kadınlar tarafından yapılır. Kış aylarında hayvanların sütü genellikle hayvanlar yeni doğum yapmak üzere olduğundan ve kışın beslenmesinin yaz ayları kadar verimli olmamasından dolayı az olur. Bu nedenle kış aylarından hayvan sağımı çok uzun zaman almaz. Ancak doğumların başlamasıyla birlikte hem sütün artması hem de danaların emmesiyle birlikte ahırdaki sağma ve emzirme işi artar.

Doğum yapmış hayvan varsa, sağımı yapılmadan önce hayvanın sütünü vermesi için “eğdirme” adı verilen işlem yapılır. Eğdirmede ineğin buzağısının kısa bir müddet ineği emmesi sağlanır. Danasının emdiğini fark eden inek, sütünü daha fazla ve rahat vermeye başlar. Bunun ardından dananın başına kalın bir ip geçirilerek “çatılama” adı verilen yöntemle ineğin yanına bağlanır. Sağımı yapan kadın, buzağıyı ishal etmeyecek miktarda süt kalıncaya kadar ineğin sağımını yapar. Bu işi yapan kaynak kişilerin aktardığı bilgilere göre sütü iyi olan ineğin sütünün tamamının veya fazlasının buzağıya bırakılması, buzağıya zarar vereceğinden bu husus önemle gözetilmektedir (KK.12, KK. 13, KK. 30).

Sağım işinin tamamlanmasının ardından hayvanların sulama sonrasındaki yemlemesi yapılır. Hayvanların kış boyunca tüketecekleri yemleri ise yaz aylarında tayalara (otluklara) yığılmış çayır otu, yulaf otu, korunga otu ağırlıklıdır. Bunun yanı sıra sağımı yapılan ve doğum yapan-yapacak inek-düveler ahırlarda ayrıca tasnif edilerek, bunların yemlemeleri arpa ve yulaf kırması ve saman karışımıyla da desteklenmektedir. Doğum yapacak inek veya düvelerin yemlemesinin ayrı

yapılmasındaki bir başka husus da bazen otun içinde bulunan küfün, çürük otun bu hayvanlar tarafından yenmesinin engellenmeye çalışılmasıdır. Çünkü otun içindeki olası zararlı maddeler düvelere veya doğum yapmayacak ineklere doğrudan zarar vermeyebilirken doğum yapacak ineklerde “dana atma” adı verilen buzağının ölü doğması sorununa yol açabilmektedir. Bu nedenle bazı kaynak kişiler hayvanlarını sulamaya çıkarırken dahi doğacak hayvanlara karşı hassasiyet gözettiklerinin diğer hayvanların gebe hayvanları vurmasını engellemek için ayrıca suladıklarını da aktarmışlardır (KK. 63). Büyükbaş hayvancılıkta inek ve düveler kış ayları boyunca bağda tutulmakta sadece sulama için günde iki defa dışarı çıkarılmaktadır. Danalar ise danalık adı verilen kısımda açık olarak muhafaza edilir. Danalıkta da yeni doğan danalar için ayrıca bir bölme yapılır. Bu bölmenin altına “gırcın” adı verilen ineklerin yemediği otlardan kalan, kalın çer çöp serilir. Buradaki amaç yeni doğan danaların ishal olmasını engellemektir. Çünkü bölgenin soğuk olması nedeniyle kış aylarında hayvan bakımında en güçlük çekilen sorunlardan birisi yeni doğan buzağların ishal olmasını engellemektir. Aksi takdirde buzağı ölümleri artarak yılın ağır maddi kaybına yol açmaktadır. Bu nedenle son yıllara kadar ahırların altı, sal taş adı verilen taşlarla kaplanırken, yeni doğan buzağların olduğu kısımlar ayrıca tahta plakalar yapılarak izole edilmektedir. Son yıllarda fenni ahırların artmasıyla birlikte ahırların taban kısımları betonla izole edilirken inekler ve buzağılar için de fabrikasyon üretilen yataklar kullanılmaya başlanmasıyla hayvanlar, zemin soğuğundan daha iyi korunmaya başlanmıştır.

İnek ve düve doğumları

Kış aylarında büyükbaş hayvan bakımı yukarıda bahsedilen işlemler sabah erkenden ve akşam gün kararmadan olmak üzere gün içinde iki defa tekrar edilerek kış boyunca devam eder. Bu bakımın ve besinin yanı sıra kış aylarında büyükbaş hayvancılıkta karşılaşılan birtakım güçlükler de mevcuttur. Bunların başında ise hayvan doğumlarının gerçekleşmesi gelmektedir. Hayvan doğumları bazı zamanlarda büyük güçlükler teşkil etmektedir. Özellikle “ham düve” adı verilen hayvanın ilk doğumu, “bijine-picine doğan” adı verilen doğum yaşından önce doğumu gerçekleşecek düvelerin doğumu, bazı zamanlarda danaların baş kısımlarından değil, arka kısımlarından doğum kanalına girmesiyle “ters gelme” adı verilen doğum şeklinin olması hayvancıları bu süreçte en çok zorlayan faaliyetlerdendir. Doğumu

yaklaşan ineğin ve düvenin bir veya iki gün öncesinden sancılanmaya başlayarak doğum belirtisini göstermesiyle hayvanın takibini yapmak da doğum sürecindeki güçlükler arasındadır. Hayvanın sancılanmaya başlamasının ardından doğumun kısa zamanda gerçekleşecek olmasının belirtisi hayvan sahibinin gece veya gündüz fark etmeksizin hayvanın başında beklemesini gerektirmektedir. Aksi hâlde doğumun kendiliğinden gerçekleşmesi durumunda buzağının doğum kanalından geç çıkması nedeniyle boğulma tehlikesi veya macgala düşerek macgalda boğulma tehlikesi doğmaktadır. Bunun için doğum yapacak inek veya düve hemen her ahırda doğum yapacak hayvan için hazırlanan ahırın üst taraflarında kuru bir yere bağlanmaktadır. Bu önlem aynı zamanda olası kendiliğinden bir doğumda buzağıyı yanındaki hayvanların ezmemesi veya doğum sırasında engel olmaması için de gereklidir (KK. 49, KK. 64).

Bahsedildiği üzere ham düvelerin doğumu gibi riskli durumlarda da hemen her köyde bulunan hayvan doğumunda tecrübeli olan kişilerin yardımına başvurulur. Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre “eke ineğin doğumu” yani daha önce doğum yapan ineğin doğumu çok güçlük oluşturmamaktadır. Ancak ham doğanlarda doğumun tek başına gerçekleştirilmeye çalışılması hayvanın da buzağının da ölümüyle sonuçlanacağından, günün hangi saatinde olursa olsun köylerde komşulardan bu durumlarda yardım istenmesi rahatsızlık olarak görülmemektedir (KK. 20, KK. 58, KK. 68).

Doğum yaptırma ve mayalama

Hayvan doğumlarında bahsi edilen tecrübeli kişilerin önemi özellikle sıra dışı doğumlarda ön plana çıkmaktadır. Bununla ilgili bir kaynak kişinin aktarımı şöyledir: Bizim bir ineğimiz doğacaktı. Tam doğum sırası geldiğinde yanımdaki arkadaşımınla birlikte ineğin doğumunu yaptırmaya çalıştık ancak bir aksilik olduğu belliydi çünkü dana gelmiyordu. Biz de bir taraftan elimizle çekiştiriyorduk. Buzağıya zarar veririz diye fazla üstelemedim. O sırada V.... Amcaya haber verdim. V... Amca gelir gelmez buzağının ters geldiğini anladı. Normalde her doğumdan önce buzağının ön ayakları dışarı çıkar. Ancak bu ayağın ön ayakları mı, arka ayağı mı olduğunu anlamak güçtür. Tecrübeli insanlar bunu daha çabuk anlamakta veya eliyle kafayı kontrol etmektedirler. V... Amca bize yanlışımdan ötürü kızdı. Sonra buzağının kuyruğunu düzelterek danayı doğurttu (KK. 20).

Bu alandaki tecrübeli kişilerden edinilen bilgilere göre yaygın olarak doğum esnasında karşılaşılan güçlüklerden bir diğeri de buzağının boyun kısmının doğum kanalına katlı olarak girmesidir. Bu durumu fark etmeden buzağının ön ayaklarında doğurmak için çekilmesi uygun olmamakta, tecrübeli kişiler danayı geri itip anne karnında boynunu düzelttikten sonra doğurmak için çekmektedirler. Bu tür doğuma ilişkin olarak kaynak kişinin aktardığı bilgiler şu şekildedir:

Doğum sırasında dana beklenmedik şekilde doğum kanalına girebiliyor. Sadece ön ayakları ve baş kısmının önde gelmesi gerekirken bazı zamanlarda dört ayak birden gelebilmekte, boynu katlı olabilmekte... Bunun için danayı çekmeden önce elle kontrol edip normal pozisyondaysa danayı doğurmak için daha sonra öyle çekilmelidir. Ters gelme durumlarında ben mümkünse danayı içerideyken çevirip düzeltiyorum. Başının da düzgün gelmesi için önce ön ayaklara ip atıp çektikten sonra içeride çeneye de ip atıp çekiyorum. Böylece boynu da düzelmiş oluyor. Elle içeride rahat dönmediği için ip atıyorum. Eğer dana bu yöntemle düzeltilemeyecek gibiyse ve normalinden biraz da iriyse ineğin arkasını birkaç kişinin yardımıyla mümkün olduğunca yukarı kaldırıp danayı geri iterek içeride doğru pozisyona getiriyorum. Ancak tüm bunları yaparken çok dikkatli ve çabuk olmak gerekiyor. Bu sırada ineğin rahimindeki damarları tırnak kesebiliyor bu da ineğin fazla kan kaybetmesine sebep olarak telef olmasına neden olabilir. Ya da buzağının orantısız güç kullanarak çekilmesi de danalığın çıkması dediğimiz soruna neden olarak danaya da ineğe de zarar verebilmektedir. (KK. 21).

Doğum işleminin gerçekleştirilmesinin ardından buzağı, arka ayaklarından bir iki dakika kadar asılır. Böylece doğum sırasında dananın solunum yollarında birikmiş sıvının akıtılması sağlanır. İneğin önüne doğru konan buzağıyı annesinin yalaması sağlanır. Bu muhakkak yapılır. Çünkü danasını yalamayan inek, ilerleyen süreçte hem sütünü vermemekte hem de danayı sahiplenmediği için kendisini emmesine izin vermemektedir. Daha sonra “mayalama” adı verilen işlem yapılır. Mayalama işlemi de doğumu takiben bir saat içinde gerçekleştirilir. Mayalama ilk emzirme işleminin adıdır. “Ağız” adı verilen doğum sonrasında gelen ilk anne sütünün danaya emzirilmesiyle mayalama yapılmış olur.

Doğum yapan hayvana soğuk su verilmez. Doğumun genellikle kış aylarında veya soğuk dönemlerde olması nedeniyle, o dönemde kaynak suları da çok soğuk olmaktadır. Soğuk suyun yeni doğum yapmış hayvana vereceği zararı engellemek için yaklaşık doğumdan sonraki üç gün, doğum yapan hayvana soğuk su verilememektedir (KK. 7, KK. 12).

Kış aylarında diğer büyükbaş hayvan bakımları

Manda: Kars'ta camış, comuş diye adlandırılan mandalar, Anadolu'nun diğer illerinde çoğunlukla sütlerinden faydalanmak üzere bakılırken Kars'ta daha çok tarım faaliyetlerinde kullanılmak için bulundurulmuştur. Ancak son otuz yıl itibariyle Kars'ta tarım faaliyetlerinde öküz ve manda kullanımı tamamıyla kalkması nedeniyle mandaların bakımı da terk edilmiştir. Mandaların Kars'ta sadece süt için muhafaza edilmemesinin nedeni olarak ise daha önceden ahırlarında sığırlarla birlikte manda bakımını yapan kaynak kişiler şu ifadeleri aktarmaktadır:

Mandaların erkeklerini önceden damızlık ve tarlada çalıştırmak için kullanırdık. Dişilerini ise en çok yoğurdu için saklardık. Ancak kış aylarında mandaların bakımı sığırlara göre zor olmaktadır. Çünkü onları doyurmak mümkün olmamaktadır. Çok fazla yem tüketmektedirler. Ayrıca mandaları kış aylarında en az üç defa yıkayıp bezir yağıyla yağlamak gerekmektedir. Yoksa derileri çatlayıp yaralanmaktadır. Bezir yağı da zeyrek adı verilen ve yağı çıkarılması için ekilen bir bitkiden elde edilmektedir (KK. 14).

Mandalar, tabiatları gereği suyu ve çamuru çok sevmekte bu nedenle yaz aylarında sık sık suya veya batağa girmektedirler. Mandaların zamanla tarımda kullanımı da bu özellikleri nedeniyle azalmıştır. Çünkü tarlaya gidiş gelişlerde kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre bazı mandalar akarsulardan geçerken hemen suya yatmakta bu da iş sürecini olumsuz etkilemektedir. Bu nedenle Kars'ta suya ve çamura yatan hayvanlar “comuş cinsi” denilerek hoş karşılanmamaktadır (KK. 86).

Mandaların doğum sürecinde yaşanan bazı olumsuzluklar sığırlarda olduğu gibidir. Ancak edinilen bilgilere göre mandaların kızgınlığının takip edilmesi sığırlara göre daha zor olduğundan gebelik oranları da sığırlara göre çok düşüktür. Mandaların bakım ve besisinin zahmetine karşın bahsedilen nedenlerle kendisine duyulan ihtiyacın da azalmasıyla Kars'ta bakımı terk edilmiştir.

At: Atlar, Kars'ta doğrudan satışı yapılarak ticari gelir elde edilen bir hayvan olmadığı gibi yakın zamana dek, sadece tarım faaliyetleri ve ulaşım için kullanılmıştır. Son yıllarda ulaşım alternatifi olarak da görülmeyen atlar, sadece yaz aylarında ot toplamak için kısa bir süre “at tırmığı” adı verilen araca koşulmaktadır. Ancak ot toplama işi için de son yıllarda geliştirilen tarım ekipmanları ata bu yönde duyulan ihtiyacı azaltmıştır. Bazı yerlerde traktörlerin çalışmasının zorluğu nedeniyle at sahipleri mevcut atlarının bakımını sürdürmeye devam etse de yeniden at sahibi olmak isteyenler at bulmakta zorlanmaktadır. Atların çalışmadığı arazilerde bir

miktar ot yerde kalabilmektedir. Bu kalan otu da traktöre bağlanan ekipmanlarla toplamak atlara kıyasla ekonomik olmamaktadır. Bu anlamda az da olsa atlara kimi zaman ihtiyaç olmakta ancak köylerde atları koşuma alıştırarak yaş almış kişilerin azalması, at tırmıklarını kullanacak olan çocuk ve gençlerin olmaması da atların bakımının terk edilmesinin diğer nedenleridir. Atın eğitilmesinden, koşumuna, koşum sırasında dikkatli kullanımına kadar gereken bilgi ve tecrübeye karşın atın olmasıyla elde edilecek gelir kıyaslandığında atların muhafazası son yıllarda elzem görünmemektedir.

Atların kışlık bakımı da son yıllarda kendisine duyulan ihtiyaca bağlı olarak değişmektedir. Yakın döneme dek yaz aylarında at arabası ve at tırmığına koşulan atlar, kış aylarındaki ulaşımında da kızaklara koşularak ulaşımın tek sağlayıcısı olmaktaydı. Atların kış ayları için bu önemli görevi kış aylarında da iyi bir bakım ve besisi yapılmasını gerektirmekteydi. Kaynak kişilerden aktarılan bilgilere göre atlar sadece kızaklara koşularak değil yaz aylarında olduğu gibi kış aylarında da binek olarak kullanılmaktadır. Kış aylarında karın çok olduğu yerlerde karın yüksekliği atların karnına değmektedir. Karın çok olduğu zamanlar kızıağı kullanmak mümkün olmadığından hem karı ezerek yol açması için hem de ulaşımı kızak koşuluncaya kadar sağlamak için atlar binilerek sürülmektedir. Özellikle bu tür zamanlarda atların gücünün önemi ortaya çıkmaktadır. Bu gücü elde etmek için ise kış aylarında atların bakımı, besisinin iyi yapılması gerekmektedir. Atın bakım ve besisinin en önemli yanı ise arpasını ve tımarını eksik etmemektir (KK. 6, KK. 83).

Eşek: Kars'ta eşekler yaz aylarında koyun ve sığır çobanlarının eşyalarını taşımaları, köpeklerini bağlamaları gibi yardımcı işleri için kullanılmaktadır. Bu nedenle köylerde çobanlık yapan kişiler tarafından eşeklerin bakımı ve muhafazası yapılmış ancak son yıllarda çobanlığın Kars'ta yerleşik bulunan köylüler tarafından yapılmaması nedeniyle eşeklerin de bakımı ve muhafazası terkedilmeye başlanmıştır.

Eşek, yaz aylarında koyun sürüsüyle birlikte meraya giderek koyunlarla birlikte beslendiği için ayrıca bir bakım istememekte, kış aylarında da kendisine özgü bir bakım yapılmamaktadır. Daha çok sığırların ve buzağların tüketemediği kaba yemler eşeklere verilerek değerlendirilmektedir. Eşek ve atlar sığırların tüketemediği yemleri yiyerek yemin zayi olmasını da engellemektedirler. Eşeklerin, yaz aylarında uzayan tırnaklarının nalbantlar veya köylerde bu işi bilen kişiler tarafından

yontulması, taşlı meraların olduğu yerde nallanmasının haricinde kendisine özgü bir bakımı yoktur. Bakım ve besisi açısından hem yaz aylarında hem kış aylarında zorluğu olmasa da ihtiyaç duyulmaması nedeniyle bakımı ve muhafazası birçok köyde tamamen kalkmış, bazı köylerde bir veya iki tane kalmıştır.

3.2.1.2. Küçükbaş hayvancılık

Kars'ta küçükbaş hayvancılığın bakım ve besisi de büyükbaş hayvancılıkta olduğu gibi iklim geçişleri belirgin olarak hissedildiği için mevsimlere göre farklılık göstermektedir. Kutlu'nun başka bir yöre örneğinde aktardığı üzere:

Hayvanlar baharla birlikte yavaş yavaş komlardan çıkarılarak meralarda otlatılmaya alıştırılır. Bu dönem, hayvan bakımıyla ilgili işlemlerin yoğunlaştığı dönemdir. Komdan çıkan ve yeşil ot (=göv) u gören koyunlar hızla otlamak isterler. Uzun bir süre komda kalan hayvanların yeşil otla beslenmeye geçişleri alıştırılarak yapılır. Özellikle bu dönemde hayvanların birçoğu gebe (=yozlak) olduğu için, çobanlar doğum yapacak koyunları yavaş otlatmaya özen gösterirler. Mart ayı ile birlikte sürüdeki koyun ve keçiler doğurmaya başlar (1987: 81).

Kutlu'nun *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık* adlı çalışmasında bahsettiği gibi bahar dönemi coğrafi ve iklimsel yakınlık nedeniyle Kars'ta da küçükbaş hayvan bakımıyla ilgili işlemlerin yoğunlaştığı dönemdir. Çünkü doğumlar Kars'ta da mart ayı itibarıyla başlamakta ancak genellikle mart ayı nisan ayı başlangıcına kadar merada kar olması nedeniyle doğum zamanının geneli koyun komdayken gerçekleşir. Koyunun meraya çıkmasıyla gebe (yükli) koyun sayısı azalmış olur. Kars'ta yazbaşı olarak adlandırılan bahar ayları küçükbaş hayvan bakımının emzirme, sağım gibi işlemlerinin de en yoğun olduğu dönemi kapsamaktadır. Buradan hareketle küçükbaşta hayvan bakımı ve besisine dair iş ve pratikler bahar aylarından itibaren önceden sözleşilmiş çobanların ve kuzucuların iş başıyla başlamaktadır. Büyükbaş hayvancılıkta kış aylarına kadar hayvanların bakım ve besisinin büyük oranda sorumluluğu nahircilerde olduğu gibi koyunculukta da çobanların üzerindedir. Bu nedenle küçükbaş hayvancılık faaliyetinden önce çobanlığa dair hususları aktarmak gerekmektedir.

3.2.1.2.1. Çoban ve kuzuculuk

Koyunculüğün yapıldığı Anadolu'nun başka illerinde olduğu gibi Kars'ta da iki türlü sürü bulunmaktadır. Koyun sayısı fazla olan sürü sahipleri sadece kendi koyunlarını

otlatması için ayrı çoban tutarlar. Bununla birlikte koyunculüğün fazla yapıldığı ama herkesin bir sürü oluşturacak kadar koyuna sahip olmadığı köylerde ise ortak çobanlar tutulmaktadır. Koyun çobanlığı ise nahırcılara göre daha fazla meziyet gerektirmektedir. Küçükbaş hayvanların doğal tehlikelere daha açık olması çobanların bilgi ve deneyimlerini daha ehemmiyetli hâle getirmektedir. Bu nedenle koyun çobanının seçiminden, çobanın mesleğini gerçekleştirmesine kadar bu meslek etrafında yoğun bir kültür pratiği gelişmiştir.⁶³

Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre yaklaşık 30 yıl öncesine kadar Kars'ta her köyde çobanlık yapan kişiler bulunmaktadır. Köylerde bir şahsın sürüsüne veya köyün sürüsüne çobanlık yapacak kişiler ise mümkünse öncelikle kendi köylerinden tutulmaktadır. Çobanın kendi köyünden olmasının birçok faydasının bulunması bu önceliği sağlamaktadır. Çünkü çobanın aynı köyden olması öncelikle koyun yatağa çıkacağı zamana kadar olan çobanın kalma yeri sorununu ortadan kaldırmaktadır. Bununla birlikte köyün koruk arazilerini, yabani hayvanların olduğu tehlikeli yerlerini, birçok yönüyle arazi şartlarını bilmesiyle aynı köyden olan çoban hem sürü sahibine hem de kendisine kolaylık sağlamaktadır. Çobanın aynı köyden olmaması durumunda ikinci seçenek olarak yakın köylerden çobanlık yapan ve mümkünse daha önce aynı köyde çobanlık yapan kişilerden olması tercih edilir. Bu tercihte de yine az önce belirtilen çobanın, çobanlık yapacağı köyün doğasına dair sahip olduğu bilgi ve deneyim etkili olmaktadır. Çobanın çobanlık yapacağı köyde çobanlık yapmış olmasının yanı sıra gereken belli başlı meziyetler de bulunmaktadır. Kaynak kişilerin aktarımına göre köyün bulunduğu bölgede isim yapmış çobanlar mevcuttur. Çobanlık için gerekli meziyetlere bunlar sahip olduğundan öncelikle bu kişiler tercih edilmektedir. Ancak bu kişilerle anlaşılabilmesi durumlarda başka çoban tutulur. Yeni tutulan çobanların da daha önce dejoluk⁶⁴ yapıp yapmadığına ve yaptıysa kimin dejosu olduğuna bakılır. Kimin dejosu olduğu ise iyi çobanların mesleğini iyi icra

⁶³ Muhtar Kutlu (1987) *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık*, Ed. Emine Gürsoy Naskali (2011) *Çoban Kitabı*, Vedat Çoban (2015) *Türk Halk Kültüründe Çobanlık*, Bağdagül Bulut (2014) *Türk Halk Kültüründe Çoban*, Sevda Tuğçe Kahriman (2019) *Emirgazi ve Karapınar'da Koyunculuk ve Çobanlık*, Mevlüt Cihan Eroğlu, (2019). *Nevşehir Çoban Folkloru* gibi çalışmalarda koyunculuk faaliyetleriyle birlikte çobanlık mesleğine ve etrafında gelişen kültüre genişçe yer verilmiştir. Kars'ta koyunculuk etrafında gelişen birçok uygulama Anadolu'nun diğer alanlarıyla benzerlik göstermesi nedeniyle çalışmanın ilgili bölümünde coğrafi ve iklimsel şartlardan kaynaklı adlandırma ve uygulama farklılıklarına yer verilmiştir.

⁶⁴ "Dejo" kelimesi anlam itibarıyla derleme sözlüğünde çoban yardımcısına Kars'ta verilen ad olarak belirtilmektedir (<https://sozluk.gov.tr/>) .

etmeyecek kişileri dejosu yapmadıkları için önem oluşturmaktadır. İyi bir çobanın yanında dejoluk yaptı ise hem koyundan hem köpekten anladığına işarettir. Dejo, baş çobanın yanında çıraklık yapan Anadolu'nun diğer bölgelerinde “Ayak Çobanı (Sürücü)”⁶⁵ (Kutlu, 1987: 90), yardımcı çoban, çelte (Kahriman, 2019: 112) adlarıyla karşılığını bulan kişidir. Başçoban adı verilen yaşlı ve anlaştmanın yapıldığı çoban, sürünün gece bekçiliğini de yapar. Dejo ise sürünün gün içinde otlatmasını, sulamasını yapar. İkinci saatlerine kadar dinlenen başçoban daha sonra sürünün yanına gider ve akşam saatlerinde sürünün ağıla, arhaca getirilmesine yardımcı olur. Çobanın tutulmasına ilişkin kaynak kişiler ayrıca şu bilgileri vermektedir:

Çobanı muhtar mal sahipleri hiç öyle bir araya gelir tutardı. Köyün ileri gelenleri toplanır bir çoban tutardı. Kim düzgün ise ahlaklı ise daha iyi otlatır ise o tutulurdu. Ya nasıl olsa bilirlerdi komşularının gelip gidenlerden huyunu. İyi çoban efendi olur hakkını bilir, bilir ki ben bu koyunu ineği parayla otlatıyorum. Parasının karşılığını almak ister. Hayvanın düzgün karnını doyurayım, düzgün otarayım. Öyle adamı tutarlardı. Yoksa gelişigüzel yeri tuttuğuna da pişman olurdu (KK. 1).

Uzun yıllar sürü sahipliği yapmış olan kaynak kişiler, iyi çobanın özellikleriyle ilgili şu açıklamaları yapmaktadırlar:

“...Çünkü iyi çoban koyunu kuzusunu tanımalı, köpeklere ve sürüye hükmedebilmeli, yemesi içmesi iyi olmalı” (KK. 9).

Çobanın beslenmesinin iyi olmasının önemine aynı kaynak kişi bir anısıyla şöyle dile getirmektedir:

“ O zaman rahmetli ağabeyim kışın koyuna bakması için çoban tutmuştu. Eve gelir gelmez rahmetli nenem çobana yemek verdi. Çoban yemeğini bitirmeyince, nenem hemen ağabeyime dönerek: ‘Bu adamın yemesi nedir ki ne de çalışsın’ diyerek memnuniyetsizliğini dile getirmişti.” (KK.9)

Bir başka sürü sahibi kaynak şahıs ise iyi çobanın özelliklerine şu eklemeleri yapmaktadır:

“Çobanın eli temiz olmalı (hırsız olmamalı), olduğu yerin arazisini merasını bilmeli, olduğu yerde olası tehlikeleri ve alınacak önlemleri bilmeli, koyunu ne zaman otlatıp ne zaman yatıracağını bilmeli. Ayrıca sürüde fazla kısır kaldı ise çoban iyi çoban değildir.” (KK.10)

⁶⁵ Farklı olarak Kars'ta “ayak çobanı” sürünün zayıf ve hasta olanlarının ayrılarak ayrı otlatıldığı sırada çobanlığı yapan kişilere de denmektedir.

Koyun sürüsü havalarda bir müddet ısınmaya ve yeni doğan kuzuların mera şartlarına alışmaya kadar gündüz merada akşam komlarda kalır. Haziran ayına kadar kuzuların tüyünü tutup arhaçta yatacağı zamana kadar kuzular çok kısa sürede merada kalır. Daha çok ev ve çevresinde besisi bakımı yapılır. Bu dönemde ayrıca kuzuların besisini ve bakımını sağlaması için çobanlarla birlikte kuzucular da tutulmaktadır. Çoban tutulurken, çobanın önerisiyle varsa bir yakını yoksa önerdiği başka birisi de kuzucu olarak tutulur. Kuzuculuk, çobanlık kadar ehemmiyet gösterilmeyen çocukların da yapacağı bir meslek olarak görülse de birtakım bilgi ve tecrübeyi gerektirmektedir. Çünkü bahar aylarında yeni yeni dışarı çıkarılan kuzuların dışarıda yatmaması sağlanır. Bahar aylarında yerin nemi ve otun yeşil olması dolayısıyla dışarıda yatan kuzular hemen sancılanmakta, ishal olabilmekte bu da kuzuların telefıyla sonuçlanabilmektedir. Bu nedenle kuzucuların daima hareketli olanı, kuzuları devamlı takip edeni, yatırmayana tercih edilir. Kuzular köyün yakınlarında otlatılmasına rağmen, yine de kurt saldırılarına açık olabilmektedir. Çünkü kuzucuların yanında genellikle köpek olmaz. Bu nedenle kuzucu, kuzuları çok açık alanlarda otlatmaktadır. Kurdun yaklaştığını gören kuzucular bağırıp, çığırarak hem köyden yardım istemekte hem de kurdun korkarak kaçmasını sağlamaya çalışmaktadır. Kuzucuların, en iyisi ise kuzuları otlatmaya götürüp getirirken kuzuyu ezmeyen ve sopayla dövmeyendir. Kuzuları sürmek için bir sopanın ucuna ip ve ipin ucuna naylon, bez bağlanır. Bu kamçı benzeri araçla çok ses çıkararak kuzuları korkutmakta ve sürü yönetimi sağlanmaktadır. Ancak bunun yerine hemen sopasına davranan kuzucuların işi bilmediği düşünülmektedir (KK. 56, KK. 57, KK. 73).

Çoban ücreti

“Çoban durma” adı verilen ve çobanın sürü sahibiyle anlaştığı zamanı kapsayan zaman dilimi ikiye ayrılmaktadır. Yaz çobanı ve kış çobanı olarak ayrılan çobanlık türlerinde ücretlendirme de farklı olmaktadır. Güz çobanının ücreti Kars’ta para karşılığı ile hesaplanırken yaz çobanının ücret anlaşması kuzuyla yapılır. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre yaz çobanlığını yapmak isteyen bazı çobanlar özellikle güz çobanlığına da talip olmaktadır. Bu tür durumlarda anlaşma buna göre yapılır. Ancak yaz çobanları ve güz çobanları daha çok farklı kişiler olabilmektedir. Bazen de aynı evden baba ve oğul yaz çobanı olarak anlaşmakta, oğul daha sonra güz çobanlığına devam etmektedir. Anlaşma baş çobanla yapılır. Dejosunu ve kuzucuyu ayarlamak baş çobana bırakılır. Baş çobanın dejosunun olmadığı zamanlarda başçobanın önerisiyle dejo da tutulur.

Kuzucuların anlaşması da ayrıca yapılır. Yakın döneme kadar nahırcıların da ödemesi kuzu karşılığı yapılırken, 10 büyükbaş hayvanın çobanlığına karşılık 1 kuzu verilmektedir. Koyun çobanları ise 20 koyuna karşılık 1 kuzu almaktadırlar. Çobanlığın kuzu karşılığında yapılmasının nedeni ise çobanın alacağı kuzuların da çobanlığını yaptığı sürüde olması, çobanlığı daha iyi yapmasını teşvik edeceğidir. Çobanın yeme-içme barınma, giyim-kuşam ihtiyaçları ise sürü sahibi tarafından karşılanmaktadır. Çobanla anlaşılan ücretin haricinde kırkım zamanında çobanla sürü sahibinin anlaşmasına göre yün de verilmektedir. Ayrıca anlaşmada değişmeyen bir husus ise çobanın, dejonun ve kuzucunun iznidir. Bu anlaşmaya göre cuma günleri çobanın öğlenden sonra istirahat günüdür. Herkes bu günlerde sürüsünü kendisi otlatır (KK.9, KK. 74).

Çobanın sorumlulukları

Çobanla ücret ve diğer anlaşmaların yapılmasının ardından “çoban durma” gerçekleşir. Güz çobanının, yaz çobanına göre fazla bir mesuliyeti yoktur. Çünkü sürünün bakımı ve besisi evde yapıldığından hayvanlar daha korunaklı ve sürü sahibinin gözetimindedir. Ancak yaz çobanlığı daima merada ve yaylada geçirildiğinden doğal tehlikelere daha çok maruz kalınmakta bu nedenle yaz çobanlığının mesuliyeti de artmaktadır. Kaynak kişilerden alınan bilgilere göre çobanın başlıca sorumlulukları şu şekildedir:

“Çoban kaybolandan mesuldür, parası alınırdı o hayvanın. Öleden falan sorumlu olmazdı. Murdar olandan sorumlu olurdu. Yani neden hayvanı kesmedin diye azar işitebilirdi. Bazen de murdar olan hayvanın karşılığında ücreti alınırdı, kasıtlı kesilmemiş ise” (KK. 1).

“Murdar olan için “barata” adı verilen bir işaret getirilirdi. Murdar olan hayvanın cemdeğini taşıyarak kendine yük etmemek için barata getirilir. Barata olarak hayvanın kafası veya enekli⁶⁶ kulağı kullanılır.” (KK.11)

Çobanlıkta güçlükler

Çobanların koyun sürüsünü otlatmada en başta dikkat etmesi gereken hususlarla ilgili kendileri de daha önce çobanlık yapmış olan kişiler şu bilgileri vermektedir:

⁶⁶ Enek: Hayvanlara ya da eşyaya vurulan damga, işaret (<https://sozluk.gov.tr/>). Enek, koyun ve kuzularda daha çok kulağa atılan kesiklerle veya kulaktan küçük bir parça kesilerek yapılmaktadır.

“Çoban, heyvanı⁶⁷ sabah erken kaldırdığında, şehli şehli fazla otlatmaması gerekirdi. Karnını hayvanın fazla doyurmaması lazımdı. Çünkü eğer şehli şehli⁶⁸ otlatır ise hayvan şişerdi. Hayvanda şişkinlik yapar ve hayvan ölürdü. Otun bazısı hayvanda şişkinlik yapar. Bazı hayvanlar ölebilirdi, onun için buna çok dikkat etmesi gerekirdi.” (KK. 1)

“Çoban özellikle ülker zamanında ülkere dikkat etmeli. Ülkerin zamanını bilemeyen, kestiremeyen çobanların çobanlığının olmadığı düşünülür. Ülkerden önce koyunun kırkımı yapılmamalı ve hayvan gölgede yatırılmalı ki ülker koyuna vurup zayıflatmasın. Ülker vuran hayvanlar o yıl gelişmez.” (KK 57).

Ayrıca çobanların her köyde veya bölgede karşılaştıkları zorluklar bulunmaktadır. Kaynak kişilerden birisi bu surumu şöyle izah etmektedir:

“Mesela kurdun çok olduğu, yuvalarının olduğu mahaller var. Özellikle çoban bu tür yerleri bilip buralarda daha uyanık olmalı. Çoban kurdun ne taraftan geldiğini de bilmeli. Arhacı değiştirirken koyunu ona göre yatırmalı”. (KK. 57)

Kars'ta koyunculuk yakın zaman kadar yaygın yapılmasından dolayı kurtlar daima ziyankâr hayvan olarak görülmüştür. Bu nedenle yakın zamana kadar kurt avlamak da yörede takdir edilen bir davranış olmuştur. Özellikle yaylalarda dağlık ve kayalık alanların olması kurtlar için elverişli barınma ortamını sağlamakta bu nedenle yaylalar, çobanların mesleklerinde en çok zorlandığı yerler olmaktadır. Çobanların yaylalarda zorlanmasının bir diğer nedeni ise yaz aylarında da olsa yaylalarda sıkça yoğun sislerin oluşmasıdır. Sis olan zamanlarda kurt tehlikesinin artmasıyla çobanlar mesleklerinde en çok zorlandığı anları yaşamaktadırlar. Bununla ilgili deneyimli bir çoban şu bilgileri aktarmaktadır:

Kurtlar hem tehlikeli hem de çok zeki hayvanlardır. Kurtlar sürüye tek gelmeyebilir bazen birden fazla kurt koyun köpeklerini aldatmak için birlikte gelirler. Bununla ilgili başımdan bir olay geçti. Bir gece yine sürüyü beklerken, köpekler havlayıp dördü birden bir tarafa doğru koşmaya başladılar. Ben de daha önce büyüklerimden böyle durumlarda kurdun başka yönden gelebileceğini duymuştum. Köpeklerin koştuğu yönün tam aksi yöne yani arka tarafıma dönerek feneri yaktığımda parlayan bir çift göz gördüm. Köpekler zaten uzaklaşmıştı. O anda köpekleri çağırıp, bağırıp, çığırarak kurdu uzaklaştırmayı başardım (K.K. 73).

⁶⁷ “Heyvan” kelimesi genel adlandırma olan “hayvan” kelimesinden ayrı olarak yörede koyun sürüsünü veya anaç koyunları adlandırmada kullanılmaktadır.

⁶⁸ Çiğ düşmüş otlağa yörede verilen ad.

Kurtlar, sürü ve çoban için tehlike oluşturulduğu gibi sisli havalar da çobanlar için tek başına tehlike olabilmektedir. Çünkü yaylalarda meydana gelen çok yoğun sis, görüş mesafesini çok azaltmaktadır. Bu tür durumlarda en sık rastlanan tehlikeli durumlar, çobanların yönlerini kaybetmeleri ve sürüyü yaylanın merasından yaylada bulunan ağıla getirememeleridir. Bununla birlikte sis sırasında sürünün ayrılması yani bölünme tehlikesi de ortaya çıkmaktadır. Bu tehlikenin sonucu ise bir dönem sürüleri olan bir kaynak kişi tarafından şöyle dile getirilmektedir:

Koyunumuzun olduğu zamanlarda çok üzücü bir olay yaşamıştık. Koyun yayladayken gece yarısı bir haber geldi, koyun bölünmüş ve kaybolmuş diye. Korku ve panikle evin bütün erkekleri ve köyden duyan çoluk-çocuk traktörlere binip yaylaya bir saatten fazla sürede vardık. Yaylaya gittiğimizde yaklaşık 400 adet koyunumuzun nerdeyse üçte biri yoktu. Meğerse o gece koyun ağıla getirilirken yoğun bir sis bastırmış. O sırada artık nasıl olmuşsa sürünün ön tarafı dağın yamacının altından yaylaya doğru gelirken bir kısmı sürüden koparak dağın yamacından yukarı doğru çıkmış. Sürü ağıla geldiğinde tamamı ağıla girmemiş. Hava yağmurlu olduğu için ağıl yağmış ve koyunu yağ yerde yatırmamak için çobanlar sürüyü yeşilin üzerine ağılın ön tarafına toplamış. Koyun, gözlerine az görünmüş ancak onlar da hava soğuk olduğu için ve koyun ağılda olmadığı için daha sık yattığından öyle göründüğünü zannetmişler. Bir iki saat sonra bizim köpeklerden birisinin önünde bir koyun dereden gelmiş. Çobanlar bunu görünce uyanmışlar; geride koyunu bıraktık diye. Bize haberin gelmesi, bizim gidip aramamız derken o sırada merada kalan koyunlara kurtlar saldırmış. Biz bir kısmını canlı bir kısmını yaralı çoğusunu da murdar olarak bulduk. Yaralı bulduklarımızdan da çok fayda gelmedi, çünkü kurt çoğunu boğazından dişlemişti. O hayvanların iyileşmesi, yaşaması mümkün olmuyor. Kurt hep koyunu boynundan tutar (KK. 11).

Son yıllarda artan motorlu araçlar ve köylere ulaşan asfalt yollar neticesinde çobanların geçmişten beri var olan mesleklerinin doğal güçlüklerinin yanı sıra yeni tehlikeler de ortaya çıkmıştır. Sürü yönetimini yeterince sağlayamayan çobanlar, asfalt kaplama yol çevrelerinde sürü otlatırken veya sürüyü yoldan karşıya geçirmeleri gerekirken koyunların telef olmasına neden olabilmektedir. Yollarda gerekli işaret levhalarının eksikliği, kırsal alanlardaki ilçe ve köy yollarında altgeçit azlığı ve sürücülerin dikkatsizliği, çobanların bu alanlardaki sürü yönetiminin tecrübesizliğine eklendiğinde yerel medyada son yıllarda “Kars’ta minibüs koyun sürüsüne daldı: 34 telef, 3 yaralı!” gibi haber başlıklarının artmasına yol açmaktadır.⁶⁹

⁶⁹ Haberin detayı için bkz. <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-minibus-koyun-surusune-daldi-34-telef-3-yarali-672631.htm>

3.2.1.2.2. Küçükbaş hayvancılıkta mevsimsel pratikler

İlkbahar

Sağım

Kars'ta yazbaşı adı verilen ilkbahar ayları küçükbaş hayvancılığın iş faaliyetinin yoğun olarak geçtiği bir dönemdir. Bu dönem aynı zamanda kuzuların en küçük ve emzirilmesinin en zor olduğu dönemdir. Bu zorlukla birlikte sütün de en çok olduğu dönem yaz başıyla birlikte başlar ve güz aylarına kadar devam eder. Doğumu yapmış koyunların sağım faaliyetine de hem kuzuların gelişimi hem de havaların ısınmasını beklemek için yatağa çıkmayla yani mayıs ayı ile birlikte başlanır. Sağımda genellikle koyunun arhaca çıkması beklenir. Çünkü öncesinde yağmurlu havaların yoğun olmasıyla hem ağıllar yaş olmakta ve koyunların memesi kirlenmekte hem de yağmurlu havada koyun sağımı yapmak güçleşmektedir. Sağım işi, kadınlar tarafından yapılırken sürünün bereye konması ve koyunların tutulması ise çobanlar ve diğer erkekler tarafından yapılmaktadır. Kaynak şahısların aktarımına göre yakın zamana kadar koyunculukla ilgilenen ailelerin aile tipleri de geleneksel geniş aileler olduğu için iş gücü sorunu yaşanmamaktaydı. Sağılacak koyunların fazla olması durumunda köyde başka kadınlardan da ücreti karşılığında destek alınmaktaydı. Sağım teknikleri Kars'ta bere adı verilen, başka yörelerde beri adıyla geçen sağım alanlarında yapılmaktadır. İç Anadolu'da koyun sağımı için geliştirilen “goşan” adı verilen (Kahriman, 2019: 65) iple bağlayarak koyun sağma tekniği Kars'ta kullanılmamakta bunun yerine koyunlar ağılın kapısında çobanlar tarafından tutularak sağılmaktadır. Koyun sağımında kaynak kişilerin verdiği bilgiye göre daha öncelerinde “eğdirme” adı verilen yöntem kullanılarak koyundan alınan süt verimi artırılmaya çalışılmaktadır. Bu yöntemde koyun öğlen 11:00 civarında sağılıp, meraya sürülmektedir. Meraya sürülen koyun ilkinde de tekrar sağıma getirilerek sağılmakta bu sağım işleminin ardından kuzu emzirilmektedir. (KK. 10) Sağım yapan koyun sahipleri bu işin zahmetinin daha fazla olmasından ve zamanla koyun sayısının artmasından dolayı eğdirme yapmayı bırakmışlardır.



Resim 3.19. Ağılda öğlen saatlerinde sağım için tutulan koyunlar

Sağımı yapılan süt, bahar aylarında yoğurt yapımında kullanılıp veya Kars'ta yaygın bulunan kaşar peyniri üretiminde bulunan mandıralara satılırken, yaylada sağılan süt ise beyaz peynir yapımında kullanılmaktadır. Son yıllarda koyun sağımı Kars'ın birçok yerinde bırakılmıştır. Bunu başlıca nedeni; koyun sağımının büyükbaş hayvan sağımına göre daha güç olması ve koyun sütünün de mandıracılar tarafından peynirin sertleşmesine ve koyulaşmasına neden olduğu için daha az satın alınmaya başlanmasıdır. Ayrıca kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre süt emen kuzuların gelişiminin daha iyi olması ve satışı sırasında daha iyi para etmesi, koyuncuları süt sağım zahmetiyle uğraşmamaya itmektedir (KK. 9, KK. 50).

Emzirme (Emiştirme)

Emzirme faaliyeti de ilkbahar aylarında başlar ve yaz aylarında yaylada kuzuların koyundan seçilmesiyle sona erer.⁷⁰ Kuzular günde iki kez emzirilmekte, koyun ve kuzuların gün içinde bir araya getirilerek emzirme işleminin yapılmasına yörede “emiştirme” adı verilmektedir. Bunlardan ilki sürü meraya otlamaya gitmeden, ikincisi ise akşam ağıla gelirken yapılır. Koyunun merada olduğu zamanlarda kuzular da taze biçilen ince otlarla ağılda beslenir veya hava güneş ise yakın yerlere kuzucu tarafından otlatılmaya götürülür. Emzirmede en büyük güçlük ise bazı koyunların kuzularını emzirmemesi, yöresel ifadesiyle kuzuyu almamalarıdır. Bu tür durumlarda ise o koyun çobanlar tarafından tutularak kuzu emzirilir. Koyun kuzuyu tekmeleyerek emzirmesine izin vermiyorsa o kuzu başka koyuna emzirilir. Emzirmeyen koyun da muhakkak başka

⁷⁰ Seçilen kuzuların erkekleri güz aylarında satılırken, dişileri ise tekrar damızlık sürüye karıştırılır.

daha emmeğe istekli bir kuzuya emzirilir. Kendi kuzusu ölen koyunların da başka kuzuları emzirmediği görülmektedir. Bu tür durumlarda kaynak kişi aktarımına göre ölen kuzunun postu koyunu emecek kuzunun üzerine bağlanır (KK.1).⁷¹Bazı kuzular, koyun tekmelese de emmekten vazgeçmez. Bu tür kuzular çoban tarafından bilinir ve emzirmeyen koyunlar bu tür kuzulara emzirilir. Doğum yapmış her koyunun emzirilmesine özenle dikkat edilir. Çünkü doğum yapmış ancak emzirilmeyen koyunlar zamanla sütünü vermemekte bununla birlikte memelerinde biriken süttten kaynaklı çeşitli rahatsızlıklar ortaya çıkmaktadır. Bunun en başında ise “meme körelmesi” adı verilen rahatsızlık gelmektedir.

Yaz

Yaz aylarının gelmesiyle birlikte küçükbaş hayvancılık faaliyetinde de değişiklikler olmaktadır. Büyükbaş'ta aktarıldığı üzere yaz aylarıyla birlikte o yıl hava şartlarına bağlı olarak mayıs sonu haziran başlarında koyun sürüsü de arhaca çıkmaktadır. Arhaca çıkan koyun sürüsü artık akşamları komlara veya köylerdeki ağıllara dönmemekte arhaç ya da yatak adı verilen merada daha öncesinden belirlenmiş etrafı açık yamaçlarda yatırılmaya başlanmaktadır. Arhaca çıkış sırasında ise bir dizi hazırlık işlemi sürü sahibi ve çobanlar tarafından yapılmaktadır. Bu hazırlıkların başında kurulacak çadırı, yatılacak keçeleri tamir etme, yiyecek ve içecek sandığı, köpek yalakları teminini yapmak gelmektedir.



Resim 3.20. Koyun arhacı (yatağı).

⁷¹ Emzirmede koyun ve kuzuyu birbirine alıştırmak için gerçekleştirilen farklı uygulamalar için bkz. Kutlu, M. (1987). *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık*.

Hazırlığın yapılmasının ardından çadır kurma işlemine geçilir. Kars'ta uzun yıllardır kumaş türü su geçirmeyen, yere gelen alt kısmı ise yaklaşık 60 cm kadar naylon malzemeden yapılmış olan bez çadırlar kullanılmaktadır. Çadırlar, mümkün derece yamaç yere ve ağzı koyunun yatağına bakacak şekilde ayarlanmaktadır. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre çadırın kurulma şekli ise şu şekildedir: Yaklaşık 200 cm uzunlukta alt tarafı kalın, üst tarafı incelen yaklaşık 20 cm çapında hazırlanmış olan orta direğin ince tarafı, çadırda hazır bulunan direk yerine geçirilerek çadır yukarı kaldırır. Direğin alt tarafı ise yaklaşık 40 cm kadar toprağa gömülür. Direğin daha derine gömülmesi aşırı rüzgârlarda fayda sağlayacağından buna özenle dikkat edilir. Çadır dikildikten sonra eteklerinde yaklaşık 40 cm aralıklarla bulunan ip bağlama yerlerine ipler geçirilir. Bu iplerle çadır gerdirilerek demir sikkelerle ve ağaç çubuklarla etrafı sabitlenir. Çadırın alt kısmındaki naylon kısmı ise çadırın etrafında dairesel açılmış 15 cm derinlikteki kanalın üstüne çekilir ve üstüne bir miktar toprak atılır. Böylece yamaçtan gelen suyun çadırın altına girmesi engellenmeye çalışılır (KK. 11, KK. 57). Çadırın kurulmasının ardından çadırın keçe, sandık, gaz lambası gibi iç malzemeleri yerleştirilir. Daha sonra çadırın etrafına da gerektiğinde köpek, eşek veya sürüden ayrılması gereken koyunları bağlamak için birkaç sikke çıkılır. Köpek yalakları da çadırın etrafına yerleştirilir.

Arhaçlarda koyunların yatmaya alışması birkaç gün sürmektedir. Arhaç eğer her yıl kullanılan arhaç ise anaç koyunlar güçlük çekmemekte sürüdeki diğer koyunlar da sürüdeki anaçlara uyum sağlamaktadırlar. Ancak arhacın yeni olması durumunda sürünün ve köpeklerin arhaca alışması zaman almakta çobanlar bu nedenle ilk günlerde güçlük yaşamaktadır. Çünkü sürü arhaçta yatmadığında gece arhaçtan çekilebilmekte, köpekler de yeni arhaçlarda sürüyü korumakta güçlük yaşamaktadır. Çünkü kaynak kişi aktarımına göre köpekler, genellikle eski arhaçlarda kurt saldırılarının da hangi yönden olduğunu bilmekte buna göre her biri yerlerini belirlemekte ve arhaçta kaldıkları süre boyunca yerlerini korumaktadırlar. Bu nedenle koyunun yeni arhaca alışabilmesi için bazen koyunun daha önce bulunduğu ağıldan arhaca "püş" adı verilen koyun gübresi getirilerek bir miktar serildiği de olmaktadır. Özellikle yayladaki ağıllarda zamanla biriken püş, yayladaki kadınlar tarafından süpürülerek yakacak olarak kullanılmaktadır. Püş olmayan arhaçta sürü yatırmakta çobanlar güçlük yaşadığından püşün tamamının süpürülerek kaldırılmasına da karşı gelmektedirler. (KK. 57, KK. 76).

Arhaca çıkarken çobanların özellikle dikkat ettikleri hususların başında ise “ülker vurması”⁷² gelir. Haziranın ortasından başlayıp gün dönümüne dek süren ülkere karşı koyunu korumak için sürü arhacın kuzey yönüne doğru yatırılır.

Koyunun arhaca yerleşmesinin ve ülker tehlikesinin bitmesinin ardından koyun kırkımı da arhaçlarda yapılır. Arhaçlarda bekletilen koyunlar arhacın hemen üst tarafında bulunan yeşil alanlarda kırılır.

Çobanların arhaçlarda öğlen saatlerine koyun yatırırken en zorlandıkları husus ise “kürneşmek” adını verdikleri koyunların başlarını daima birbirlerinin kartının altına sokuşturmalarıdır. Öğlenin aşırı güneşinden korunmak için bir nevi koyunların kendini serinletme yöntemi olarak yaptığı bu hareket, çobanlara sürüyü kaldırıp sulamakta güçlük yaşatmaktadır. Sürünün öğlen saatlerinde suyunun almasına özen gösteren bazı çobanlar kürneşen sürüyü ayırmaya çalışırken bu işin güçlüğünden ötürü bazı çobanlar ise sürünün kendiliğinden açılmasını beklemektedir.

Koyun sürüsü koyun arhaca çıktıktan sonra haftada bir kez olmak üzere muhakkak tuzlanmaktadır. Kaynak kişi aktarımına göre tuzlanmayan koyunların et tutması da

⁷² Kars’ta ülker vurması adı verilen ve özellikle koyunlarda ve atlarda çeşitli hastalıklara neden olduğu düşünülen doğa olayına Anadolu’nun hemen her yerinde rastlanmaktadır. “İç Anadolu Bölgesindeki Hayvanlarla İlgili İnanış ve Uygulamalar Üzerine Bir Değerlendirme” adlı çalışmada hem Ildız vurması denilen bir inanışa, Ülger Vurması veya Ülger Doğanay denilen (haziran ayının ilk 2 haftası) ve altı ayda bir doğan ülger yıldız kümesinin etkisiyle oluşan rüzgârın hayvanları hastalandıracağı inanışına (Sinmez ve Aslım, 2017: 208) yer verilmiştir. Bu çalışmadan hareketle ildiz vurmasının ve ülkerin farklı zamanlarda meydana geldiği düşünülmektedir. Ancak Kars’ta bu çalışma özelinde yapılan araştırmalardan hareketle kaynak kişilerin aktarımına göre ülker vurmasının, yıldız vurmasıyla aynı doğa olayını meydana getirdiğine yönelik bilgiler mevcuttur. Kaynak kişi bu hususa ilişkin şu bilgileri aktarmaktadır: “Haziranın ortalarında benim kendime de denk gelmişti. Biz o zamanlar ülkerin olacağını bildiğimiz için daha dikkatli olurduk. Gece güney tarafta bir yıldız kayması gibi ama daha belirgin bir şey oldu. Ateş gibi bir şey. Hatta o tarihlerden birinde ağılın üst tarafına bir ışık düştü. Sanki yere şimşek çaktı. O nedenle biz o tarihlerde koyunu güney yüzde yatırmazdık.” (KK. 57). Bununla birlikte aynı araştırma sahasında ülkerin sabah güneşin ilk ışıklarıyla hayvanlara zarar verdiği anlatılmaktadır. O tarihlerde ahırların güne bakan tarafındaki pencereler otla, samanla kapatılarak özellikle atların yüzüne ışığın vurması engellenmeye çalışılır (KK. 3, KK.4). Benzeri anlatımlar Kars’la, İç Anadolu bölgesinde yoğun benzerlik göstermektedir. Kahrıman’ın Konya’nın Karapınar ilçesinde koyunculukla ilgili yaptığı çalışmasında verdiği benzeri bilgiler ise şu şekildedir: “Ülker Yıldızı’yla ilgili inançlar, çobanların koyun güderken bazı uygulamaları yapmasını zorunlu kılmıştır. Yıldız ilçelerde “Yedi Kardeşler” dendiği olsa da asıl kullanımı “Ülker, Ülger”dir.” Ülker’in ışığının, gütmeye esnasında koyunlara ve çobanlara hastalık getirdiği söylenir. Bu sebeple koyunun, Ülker’e karşı güdülmemesi gerekir. Dönemsel olarak bir hafta olan bu sürede Ülker’e karşı gidilirse koyunun ağrıma geçireceği, çoban ve koyunun yüzlerinin hastalanacağı düşüncesi hâkimdir. Bu yüzden koyunun, karanlık hatta bazen kör karanlıklardan götürülmesi tercih edilir. Ülker’i koyunun görmemesi, güneş doğduktan sonra çekilmesi sürü için iyi olur. Ülker’in koyunları hasta etmesine “Ülker çalması”, “Ülker çarpması” yahut “koyunu Ülker vurdu” denir (2019: 139). Kahrıman’ın aktardığı Ülker’le ilgili inançlar ve bu inançların doğurduğu uygulamalar için bkz. Kahrıman. S.T. (2019). *Emirgazi ve Karapınar’da Koyunculuk ve Çobanlık*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara. S. 139-140.

zor olmaktadır. Kars'ta koyunların tuzlaması ise Kağızman ilçesindeki tuz mağaralarından çıkarılan kaya tuzlarıyla yapılmaktadır. Son yıllara kadar her hayvan sahibinin kendisinin alıp öğüttüğü kaya tuzları merada yeşil otun üzerine serpilerek koyun tuzlaması yapılmaktadır.

Sürü, Temmuz'un 10'u ve 15'i arasında yaylaya gidene kadar Kars'ta arhaç yerleri sabit kalmaktadır. Yaylada da hazır bulunan ağıllarda yatan sürünün arhacı, güz aylarında köye döndüklerinde yaklaşık on günde bir değiştirilmektedir. Merada bulunan otun kurumasından, azalmasından ve yayladan önce bulunan koruk yerlerin yasağının kalkmasından dolayı sürü sıkça bölge değiştirmektedir. Sürüyü çok dolaştırmamak için sürünün gittiği her bölgede arhaç yeri ayarlanır ve sürü geçici olarak o arhaçta yatar. Güz aylarında sıkça arhaç değiştirildiği için bu mevsimde yağış da az olduğundan güz döneminde çadır kurulmaz ve çobanlar keçelerde yatarlar.

Güz

Eylül ayı ile birlikte Kars'ta yaylalardan, köylere tekrar dönüş gerçekleştirilmekte ve koyun sürüleri de köy meralarında otlamaya başlamaktadır. Güz aylarıyla birlikte yukarıda belirtildiği üzere, koruğun bitmesi ve otun çabuk kuruması nedeniyle sık sık arhaç değişikliği olmaktadır. Güz dönemindeki arhaç yerleri de mümkün derece esintinin az olduğu dere yataklarında veya dağ eteklerinde belirlenir. Bu değişiklik çobanlara bu döneme özgü zorluk yaşatmaktadır. Sıkça arhaç değişen koyunun, arhaca alışması zor olmakta bu da çobanın bu dönemde daha fazla dikkatli olmasını gerektirmektedir. Yeni arhaçlarda koyunu yatırmanın güçlüğüyle birlikte koyunun arhaca aç getirilmesi gece saatlerinde sürünün arhaçtan çekilmesine yol açmaktadır. Bu sebeple bu dönemde sürünün karnı özellikle doyurulmalıdır. Arhacın yeri değiştiğinde çoban köpeklerinin de yeni arhaca uyum sağlaması birkaç günü alabilmektedir. Çobanın bu dönemde kurt saldırılarına da ayrıca ehemmiyet göstermesi gerekmektedir (KK. 9, KK. 51).

Güz aylarında özellikle dikkat edilen husus koyunu şevine kaldırmaktır. Şevinde gece yaklaşık saat 01:00 civarında koyun arhacından kaldırılarak otlatılır. Kış aylarına hayvanın daha güçlü girmesi için güz aylarında şevine kaldırmaya dikkat edilir (KK. 10).

Güz dönemi ayrıca koyunun kısırının, erkeğinin, satılacağının ve damızlık olarak ayrılacağının seçildiği zaman dilimidir. Sürünün yayladan dönmesiyle birlikte güz aylarına da girildiği için bu dönemde küçükbaş hayvanlar için de kışlık hazırlık

gerçekleştirilir. Sürüden elde edilecek verimi artırmak için güz aylarında koç katımı gelmeden önce gebe kalmasında sakınca görülen ve kısır kalma ihtimali yüksek olan hayvanlar sürüden ayrılır. Bunun yanı sıra kış ayları gelmeden sürünün o yıl satılacak yaklaşık 5-6 aylık erkek ve dişi kuzuları da ayrılır. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre bazı koyuncular sürünün kuzusunu yayladayken, temmuz ayında ayırmaktadır. Bunu yapmaktaki amaç; yeterince büyümüş olan kuzuları sütten keserek sürünün zayıflamasını engellemektir. Yaylada sürüden ayrılan kuzuların damızlıkları seçilerek koyun sürüsünün arasına tekrar katılır. Yaylada kuzuları sürüden seçmeyenler ise tasniflemeyi güz aylarında yapmaktadır. Bu dönemde sürü dört gruba ayrılıp, sayıldıktan sonra kışa girilecek duruma getirilir. Koyun sayımı da bu nedenle bu tarihlerde sıkça yapılır. Koyun sayımındaki yöntem ise “inceltme” adı verilir. Sürü seçiminde öncelikle damızlıklar, daha sonra satılacak dişi ve erkek kuzular ayrılır. Damızlık koyunu fazla olan sürü sahipleri erkek kuzularının daha fazla olmasını ekonomik getirisinden dolayı yeğlemektedirler. Satılacak dişi ve erkek kuzuların fiyatlandırması da satış sırasında erkek kuzular daha büyük ve ağır olduğundan ayrı yapılır. Kuzuların satışı sırasında alıcının beğenmediği zayıf veya kusurlu olan kuzulara “ayak” adı verilir. Ayak seçilen kuzular daha sonra düşük fiyattan satılır. Kuzuların satışı sırasında değerlendirmeleri ise yaşına göre, bulundukları ağırlığa göre belirlenir. Kaynak kişi bilgilerine göre hayvan değerlendirmesinde büyükbaş veya küçükbaş farketmeksizin bir kaide vardır. Hayvanın bulunduğu yaşa göre tuttuğu et, o hayvanın değerini belirler. Bu kaide kuzuların değerlendirilmesinde de geçerlidir. Aynı ağırlığa sahip her kuzu aynı değerde tutulmaz. Örneğin “toklu” adı verilen 6 aylık, 50 kg ağırlığında bir erkek kuzu, 1,5 yaşındaki “högeç” adı verilen 50 kg ağırlığındaki erkek kuzudan daha değerlidir. Çünkü hayvanın aldığı kiloya göre yaşının küçük olması, besisi durumunda daha fazla kilo alacağına ve daha fazla getiri sağlayacağına işarettir. Bu nedenle bazı sürü sahipleri seneye daha fazla et tutacağını düşündükleri zayıf kuzuları bir yıl bekletip “högeç” olduğu zaman satmaktadırlar. Kuzuların 5-6 aylık olup yeterli ağırlığa ulaşmış olanları ise o yılın güz aylarında satılmaktadır. Kaynak kişi aktarımına göre Kars’ta erkek ve dişi kuzu satışında kuzuların görünümü güzel olanları, boynuzu güzel olanları ve özellikle iyi et tuttuğu için kırmızı renkli olanları daha kolay satılmaktadır. Siyah yünlü kuzuların etinin de lezzetli olduğu düşünüldüğü için siyah kuzuların da satışı kolay olmaktadır (KK. 9, KK. 11).

Şişek adı verilen damızlık koyunların ve kuzuların seçiminde ise kaynak kişi bilgilerine göre dikkat edilen başlıca hususlar ise şunlardır: Yaşlı koyunları damızlık olarak

saklamamak gerekmektedir. Artık kısır kalma ihtimalleri arttığından, koyunların yaşlıları güz aylarında etini tuttuğunda seçilerek satılmaktadır. Bunların alıcısı da ayrı olmaktadır. İkinci senesinden itibaren doğan koyunlar, üç dört doğum yaptıktan sonra diş atmaya başlamaktadır. Sürü sahibi genellikle koyunu tanımakta yaşlısını gencini bilmektedir. Çok olan sürüde koyunun dişine bakarak belirlenmektedir (KK. 11). Koyunların seçiminde damızlık ayrılmayacak koyunların görünüşüyle de seçildiğini ifade eden kaynak kişiler, bu tür koyunların yünü bozulan, zayıf, hâlsiz ve sürünün gerisinde kalanlar olduğunu aktarmaktadır (KK. 10, KK. 14, KK. 59).

Kars'ta koç katımı

Sürünün damızlığının, ayağının, satılacağının seçilmesinin ardından koç katımı tarihi de gelmiş olur. Anadolu'nun birçok yerinde uygulanan⁷³ ve kutlaması sürdürülen Koç Katımı, Kutlu'nun bahsettiği üzere kışın kısa sürdüğü, baharın erken geldiği bölgelerde güz başlarında, baharın geç geldiği yerlerde ise, güz sonunda kutlanmaktadır (1987: 116). Kışın uzun sürdüğü Kars'ta koç katımı 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı ile özdeşleşmiştir. Bu tarihin hem koyun doğum kontrolünde Kars için uygunluğu, hem de toplumsal hafızada daha belirgin yer tutması ön planda olmasını sağlamaktadır. Ayrıca kar yağışının yaklaşması ve yaz çobanlarının sözleşmelerinin de bu tarihte bitmesiyle, bu tarih koç katımının deneyimlenmiş takvime göre koyuncular tarafından en uygun olduğu zaman dilimi olarak görülmektedir.

Haziran ayının ortalarında sürüden ayrılacak olan koçların, sürüye tekrar katılmasını ifade eden “Koç Katımı” esasında koyunların kontrollü doğumunu sağlamaktadır. Koç katım tarihine kadar koçlar, sürüden ayrı bir sürü olan kuzularla otlamaktadır. Kuzu sürüsü arasında “şişek” adı verilen ve koça gelme (kızgınlık gösterme) ihtimali olan diş kuzular da seçilerek damızlık sürüsüne katılmış olur. Sürü yayladan gelmesiyle birlikte ayrıca besiye de alınmaktadır. Koç katımına kadar sürü, damızlığı seçilerek hazırlanmış olur.

⁷³ Anadolu'nun diğer bölgelerindeki koç katımının kutlamasına ilişkin olarak Kutlu'nun “Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık” adlı kaynağının 114. sayfada ilgili bölümündeki dipnotta verilen kaynaklara ek olarak, Müjgan Üçer (2011). “Sivas Yöresinde Çobanlıkla İlgili Gelenekler ve Sözlü Kültür Üzerine”. İçinde: Çoban Kitabı. / Kahrıman, S. T. (2019). “Emirgazi ve Kayapınar'da Koyunculuk ve Çobanlık, Vedat Çoban (2015) “Türk Halk Kültüründe Çobanlık”, Bağdagül Bulut (2014) “Türk halk kültüründe çoban” adlı kaynaklara bakılabilir.

Kars'ta koç katımı kutlamalarını başlamadan önce bir dizi hazırlığın yapıldığından bahseden Mustafa Turan, 1967 yılında yayımlamış olduğu “Kars'ta Koç Katımı” adlı çalışmasında kutlamanın hazırlığını şu şekilde aktarmaktadır:

Katım günü yaklaştıkça koç 'Sahiplerinde de bazı hazırlıklar başlar. Koçları süslemek için valalar, koyunları süslemek için de boyalar alınır. Evin kızı, gelini, “koçbezeği” denilen renkli örgü ve süsleri hazırlamaya başlamış olurlar. Koçların boynuzlarına ve boynuna takılacak meyveleri iplere dizerler. Köyde pigarlar (bir sürüyü meydana getirmek için birleşen koyun sahipleri) toplanıp koç katımını ve o yılki sürü idaresinin konuşur, anlaşılır. Köy genellikle bir mahalde koçu katmaya karar verir (1967: 4102).

Hazırlıkların tamamlanmasının ardından kutlamanın uygulaması ve uygulamaya esas inanışlar ise Turan'ın aktarımıyla şu şekildedir:

O gün koyun sahipleri pişirdikleri yemeklerle, süsledikleri koçları sabahın erkeninde katım yerine götürürler. Koçlar götürülürken bazı inanışların da yerine getirilmesine son derece dikkat edilir. Koçlar evden çıkarılmadan önce koça erkek çocuk bindirilirse o yıl doğacak kuzular erkek, kız çocuğu bindirilirse dişi doğarlar (Eve ilk gelen gelin de koça bindirilirse ilk çocuğu erkek olur). Koçlar katım yerine götürülürken aniden yol üzerine erkek veya kadın çıkarsa, o yılın kuzularının yol üzerine çıkan kimsenin cinsiyetine göre doğacağına inanılır. Sürüye ilk katılan koç siyah koyunla ilgilenirse, o yılın kışı hafif geçer, beyaz koyunla ilgilenirse kar erken yağar ve kış çok ağır geçer. Yolda gebe kadına rastlanırsa, o yıl koyunların ekseriyetle ikiz doğacağına inanılır. Koçkatım günü, köyün neşeli günlerinden biridir. Katım için koçları götürenler silâh atma, oyun oynama, tekbir getirme ve türkü söyleme gibi töreleri de yerine getirirler. Koyun sürüleri ile ilgili bazı törelere de son derece dikkat edilir. Yürüyen koyun sürüsünü ikiye bölüp, sürü içerisinde boş kova ile geçmek ve doğum (döl) günlerinde evden tuz, ateş gibi şeylerin dışarıya verilmesi günah sayılmaktadır. Bunlar herkes tarafından bilinen ve işlenmesi ayıp sayılan konulardır (1967: 4102).

Kars'ta geçiş dönemlerinde hazırlanan yemek ve helva, koç katımı kutlamalarında da hazırlanmakta bu kutlamada bulunanlar ve çobanlar için yapılan helva Kars'ta “koç helvası” adını almaktadır. Ayrıca koç katımında koçlar süslenirken boynuzlarına elma takılmakta bu elmalar hazırlanan helva ve diğer yiyeceklerle birlikte çobanların erzakına konmaktadır (KK. 80, KK. 85).

Koyunculuğun azalmasıyla birlikte koyunculuğa dayalı iş ve uygulamalarda da azalma görülmüştür. Koç katımı uygulaması takvimsel olarak sürdürülse de bu uygulama dâhilinde yapılan kutlamalar ise önceki kadar canlılığını koruyamamıştır. Kolektif hafızanın derinliğinde bulunan koyunculuk mesleğine dayalı bu kutlama, günümüzde Türkiye’de

hayvancılığın en çok yapıldığı il olan Kars'ta yerel medya da "Kars'ta koç katımı geleneği unutulma noktasına geldi" başlığıyla yer almaya başlamıştır.⁷⁴

Son yıllarda köylerde azalan üretim hareketliliğini artırmaya yönelik yürütülen çalışmalardan birisi olan ve Kars'ta küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin yaygınlaştırılması, kırsal gelirin arttırılması ve köyden göçün önlenmesi amacıyla hayata geçirilen "Köyümde Yaşamak İçin Bir Sürü Nedenim Var" projesinin tanıtımında koç katımı uygulaması, ilgili kişilerin dikkatini çekerek gündeme gelmiştir. "Kars'ta sazlı sözlü koç katımı"⁷⁵ başlığındaki haberde yer alan bilgilere göre uygulanacak olan projenin tanıtımında; unutulmaya yüz turmuş 'koç katımı' geleneğinin de hatırlatıldığı aktararak, yörenin ozanlarının da sazlı sözlü olarak bolluğun ve bereketin simgesi koç katımını anlatan türküler söylediği bilgisi verilmektedir. Buradan hareketle katma değeri yüksek bir meslek alanının canlılığını koruması için kamu kuruluşlarının üretim çevresinde gelişen kültürü de göz önünde bulundurmasının kültürel koruma yaklaşımlarına da yeni bir boyut kazandırdığını söylemek mümkündür.



Resim 3.21. Hayvancılığa teşvik projeleri kapsamında resmi kuruluşlarca da katılımın sağlandığı Kars'ta Koç Katımı kutlaması⁷⁶

Kış

Kars'ta yıldan yıla değişmekle birlikte Kasım ayı itibariyle kar yağışı görülmeye başlamaktadır. Karın yağıp meranın karla kaplanmasıyla birlikte koyunculüğün bakım ve besi işleri de diğer mevsimlere göre değişmektedir. Kış aylarında koyunlar yaz aylarında biçilip otluklara toplanmış, haros, çayır otu ve yulaf otuyla beslenmektedir. Güz ayında satılmayıp seneye satılması planlanan toklulara bunun

⁷⁴ Haberin detayı için bkz. <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-koc-katimi-gelenegi-unutulma-noktasina-geldi-644904.htm>

⁷⁵ <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-sazli-sozlu-koc-katimi-643284.htm>

⁷⁶ Fotoğraflar <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-sazli-sozlu-koc-katimi-643284.htm> internet adresinden 01.10.2021 tarihinde alınmıştır.

yanı sıra arpa ve yulaf ezmesi de verilmektedir. Koyunların kışın beslenmeleri, karın üstüne kümeler şeklinde bırakılan otlarla yapılırken, tokluların beslenmeleri ise kürün adı verilen yaklaşık 25 cm derinliğinde, 30 cm genişliğindeki yemliklere dökülen ezmelerle yapılmaktadır. Sulamaları ise yakınlarda bulunan akarsuların yüzeyindeki buzlar kırılarak veya köyün ortak çeşmelerinden yapılmaktadır.

Germe kesme

Karın yağmasının ardından koyunlar, yemlemenin ve sulamanın haricinde “kom” adı verilen yerlerde kalmaktadırlar. Koyunların altları büyükbaş hayvanlarda olduğu gibi her gün temizlenmemekte, yılda iki defa “germe kesme” adı verilen yöntemle çıkarılmaktadır. Bu farklılığın başlıca iki nedeni bulunmaktadır. Birincisi koyunların doğrudan toprak veya beton zemine yatmak yerine “püş” adı verilen dışkılarının üzerinde yatmalarını sağlayarak sancılanmalarını engellemektir. Böylece koyun dışkıları komlarda yalıtım malzemesi işlevini görmektedir. İkincisi ise koyunun dışkısının zamanla birikip yeterli kalınlığa ulaşmasıyla, germe adı verilen yakacağın elde edilmesidir. Germe kesilerek koyunun altında biriken dışkısı temizlense de yalıtım işlevini görmesi için germe kesimi sırasında parçalanan, ufalanan, püş haline gelen dışkı, ince bir tabaka hâlinde tekrar koyunun altına serilmektedir.

Kış aylarında yapılan germe kesme Kars'ta sadece bir iş faaliyeti olmayı aşarak köyün erkeklerinin bir araya gelip eğlendiği bir sosyal pratiğe dönüşmüştür. Yerel farklılıklara göre “kom kesme” adı da verilen germe kesme işi için sürü sahibi bir gün öncesinden veya germe keseceği gün köye germe keseceğini duyurur. Germe kesileceği sırada koyun dışarıda kalacağından havanın güneşli olduğu bir gün tercih edilir. Bu işe katılmak isteyen köy sakinleri sabah koyunun ota çıkmasıyla birlikte gelerek işe koyulmaya başlarlar. Germe kesme sırasında herkesin becerisine göre ve herkesçe bilinen görevi bulunmaktadır. Yaklaşık 30 cm uzunluğu 25 eni ve 10 cm kalınlığında tezek yapmak için bölünecek germeyi elde etmek için bir kişi, boylu boyunca düz ağızlı bellerle yaklaşık 25 cm aralıklı çizgi vurmaktadır. Bu işlemde germe önce uzunlamasına kesilmektedir. Bir diğer kişi ise yine düz ağızlı belle vurulan çizgileri yaklaşık 30 cm enlemesine keserek kaldırmaktadır. İki sıra çizgiyi yanyana kaldırarak küreğin ucuyla dikleştirip germenin dizimini sağlamaktadır. Germeyi enlemesine kesip kaldırmak işi en ehemmiyetli işlemlerden birisidir. Çünkü bu iş sırasında germenin parçalanma ihtimali fazla olmakta ve parçalanan germenin

dışarıya çıkarılması ve “galak” adı verilen tezeklerin dizildiği sıraya yerleştirilmesi güçleşmektedir. Germe, kesilmesinin ardından dışarıya dikkatlice taşınmaktadır. Taşıma işlemi son yıllarda tekerlekli el arabalarıyla yapılırken, daha öncesinde “hırzel” adı verilen aynı zamanda büyükbaş hayvan gübrelerini dışarıya atmada da kullanılan aletle taşınmaktadır. Taşıma işleminin gerçekleştirilmesinin ardından, dışarıda germeler üstüste düzülerek duvar şeklinde örülür. Bu örgü ilkbahar aylarında tekrar bozulur ve diğer kışa yakacak hazırlığı için evin kadınları tarafından “galak” adı verilen şekilde yeniden dizilir.



Resim 3.22. Galak yapımına dair eski bir görsel

Germe kesilceği gün, sürü sahibi yardıma gelen komşuları için bir de kuzu veya koyun keser. Bu hayvanın eti haşlama yapılarak yardıma gelen kişilere yemek verilir. Hem yemek sırasında hem germe kesilen bütün gün boyunca köyden genç ve orta yaşlı insanların bulunduğu bu ortamda çeşitli şakalar, sataşmalar yapılır ve büyükler tarafından fıkra ve hikâyeler anlatılır. Bu nedenle kış aylarındaki germe kesme işi zahmetli bir iş faaliyetinden öte kış aylarının sosyal bir etkinliğine dönüşmüş, bu özelliğiyle köyden birçok insanın gönüllü katıldığı iş faaliyeti olmuştur. Son yıllarda Kars'ta koyun besiciliğinin azalmasıyla köylerde bu iş faaliyeti ve çevresinde gelişen sosyal pratikler azalmıştır.

Saya bayramı

Kış aylarında Kars'ta küçükbaş hayvancılıktaki faaliyetlerden birisi de Kars'ta literatürdeki bilgilere göre 20.yüzyılın son çeyreğine dek kutlanan Anadolu'nun

başka bölgelerinde “Saya”⁷⁷ adıyla da bilinen “Koyunun Yüzü” adı verilen kutlamadır. Koç katımından yüz gün sonraki kutlamaları ifade eden bu takvimsel bayram, Anadolu’da koyunculuk yapılan başka bölgelerde sürdürülüyor olsa da araştırma verilerine göre Kars ilinde bugün itibariyle uygulaması gerçekleştirilmemektedir.

M. Fahrettin Kırzioğlu’nun “Koyuncu Türklerde Saya Senliği ve Kars’ta “Derlenen Sayacı Türküleri-II”, adlı 1959 yılında yayımlanan çalışmasında Kars’ta bu geleneğin yaşatıldığına ve sayacı türkülerinin halk arasında icra edildiğine dair bilgiler mevcuttur. Kırzioğlu, çalışmasında Kars’ta derlenen sayacı türkülerinin menşei ile ilgili açıklamalarda bulunurken, bu türküler Kars iline gelip yerleşen Terekeme /Karapapak adlı çoğu koyunculukla geçinen ve yaylak-kışlak hayatı yaşayan Türklerden tesbit ettiğini ifade etmektedir (1959: 1881). Buradan hareketle Kars’ta Saya geleneğinin Kars’a göç eden belirli bir topluluğun beraberinde getirdiği kutlamalar arasında olduğu söylenebilir. Ancak yine Kırzioğlu’nun , “1876 dan önce gelenler Çıldır ve Zarşat (Arpaçay) kazalarında, 1920 den sonra gelenleri de Kars ve Sankamış ile Göle ilçelerine yerleşen Terekemeler arasındaki “Saya-Günü ve Sayacı - Türküleri”, çoktan beri yerleşik hayata geçen Kars yerlilerine göre daha yaygın bir gelenek hâlinde yaşamaktadır.” (1959: 1881) ifadesinden hareketle bu geleneğin Kars’ın yerli halkı arasında da yaşatıldığı görülmektedir.

1967’deki “Kars’ta Koyunun Yüzü” adlı çalışmada ise Mustafa Turan, kutlamanın uygulanmasını ise şu şekilde aktarmaktadır:

Koyun ayrıca halkın folklor kaynağı da olmuştur. Koyunla ilgili hikâyeler, çoban ve ağa üzerine koşmalar, orta oyunları oldukça zengindir. Bunlardan biri de hemen her köyde rastlanabilen Koyunun Yüzüdür. Bu günü herkes Ramazan günleri gibi sayar ve bekler. Koyunun Yüzü gününe kadar kışın bütün sıkıntılı günleri geçmiş, koyunun kısır ve gebe olanları belli olmağa başlamıştır. Koç katımından tam yüz gün geçmiştir. Bu gün bir bayram günüdür. Çobanların hepsi toplanarak bir program hazırlarlar. İki erkek arkadaş kadın elbisesi giyindirir, diğerleri de çeşitli kıyafetlerle dikkati

⁷⁷ Kırzioğlu, M. F. “(1959, Şubat). “Koyuncu Türklerde Saya Şenliği ve Kars’ta Derlenen Sayacı Türküleri-I. Türk Folklor Araştırmaları (115), 1847-1850. Yıl:10, Cilt:5, No:115, Subat 1959 “ künyeli çalışmasında Ahmet Caferoğlu’nun Kars ağzından yaptığı derlemelerden hareketle, Kars’ta “saya” kelimesinin “Terekemelerde - Kuzuların doğduğu vakit, köy köy dolaşarak sürü sahiplerinden hediyeler toplayan derviş yahut çoban, Türkmenlerde, Nesir, edebiyat nevi. “ şeklinde geçtiğini aktararak, “Gerçekten de Kars İlinde «Saya» ~bu anlamlarda kullanılmaktadır. Koroglu, Kerem - Dede gibi yaygın halk hikâyeleri söylenirken, nesrine «saya», nazmına da «söz» veya <{deyiş}>~ denilmektedir. Ayrıca, yurdumuzda kunduracılıkta, ayakkabının yüzüne «saya» ve bunun dikişine de «saya' cdlikişi» denilmektedir.” ifadelerini eklemektedir.

çekmeğe hazırlanırlar. Köyde bulunan tulum, kaval gibi çalgılarla koyun sahiplerinin evlerini gezerek türküler söyler ve oyunlar oynarlar.

Koyunun yüzü geldi
Gün çaldı (güneş doğdu) buzu deldi
Çobana taze keçe
Ağaya kuzu geldi.

Kara koyun kaş (kaç) koyun
Sürülerde baş koyun
Koçlar seni bulanda
Kara gider kış koyun

Ağkoyun alayınan
Ot yığdın kalayınan
Koçlar seni bulanda
Kış gelir belayınan

Türküler söylenir, oyunlar oynanırken, kadın elbisesi giyinenler evin oğluna eş veya hanıma kuma geldiklerini söyler, evin kiler ve sandıklarını açmak isterler. Bazen o evin erkeklerinin dizlerinde oturarak gizli iğneler batırırlar. Buna son vermek için evin erkeği para, sigara, hanımı da yağ, bulgur, çorap gibi evde bulunanlardan verir ve ağırlamağa çalışırlar. Yüzüncü günden sonra koyun memededir (memelerin süte hazırlanması) denir. Doğum başlayıncaya kadar koyun sahiplerinin evinden geceleri ateş çıkması, kazan çıkması ve başkasına tuz verilmesi iyi sayılmaz. Bu geleneğe uyulmazsa koyunların memeleri doğumdan sonra yara olur inancı vardır. Döl (doğum günü) koç katımından yüzelli gün sonra başlar. İlk günü doğan kuzuya dölbaşı denir ve bunu eve getiren çobana da ağa tarafından bahşiş verilir (1976: 4602).

Kırzioğlu'nun ve Turan'ın adı geçen çalışmalarında Kars'ta sayacı türkülerin okunduğundan ve saya kutlamalarının yapıldığından bahis olunsa da, bu çalışma için araştırma sahasında yapılan derlemelerde canlı olarak saya kutlamasının yapıldığına rastlanmamıştır. Koyunculığa dair kutlamalardan birisi olan koç katımının uygulaması azalsa da koyuncu kaynak kişilerin geçmiş uygulamaları arasında yer alırken saya ile ilgili uygulama yapan kaynak kişilere ulaşılamamıştır.

Küçükbaş hayvancılığın Kars'ta bugünkü durumu

Kars'ta küçükbaş hayvancılığa olan ilgi son yıllarda azalmakla birlikte hâlen devamlılığını sürdürmektedir. Küçükbaş hayvancılığın azalmasının nedeni hayvancılıkla ilgilenen hane sayısının azalmasıyla birlikte, büyükbaş hayvancılığın bölgede son yıllarda daha geniş yer tutmasıdır. Son 20 yıllık istatistiklere göre

büyükbaş hayvancılıkta en fazla yeri tutan inek sayısı⁷⁸ 162.281' den 218.782'ye çıkarken, küçükbaş hayvancılıkta en fazla yeri tutan koyun sayısı ise 567.400'den 486.989'a düşmüştür.⁷⁹ Kars'ta yapılan hayvancılıkta küçükbaşın büyükbaş hayvancılığa göre daha az yer tutmasında ise mera koşulları, küçükbaş için çoban tutmada yaşanan zorluklar, koyun sağımının inek sağımına göre zorluğu gibi nedenler başta gelmektedir.

Araştırma yapılan alanda kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre birçok köyde küçükbaş hayvan, meranın azlığı nedeniyle terkedilmeye başlanmıştır. Birkaç ailenin koyunculuk yaptığı köylerde mera otlaklarının damızlık büyükbaş hayvanlara açılması ve küçükbaş hayvan sahiplerinin koyunu olmayan diğer köylülerle mera konusunda sorunlar yaşamasına yol açmıştır. Bu sorunlarla birlikte koyunculuk yapan kişilerin daha geniş otlaklara ulaşmak için yaz aylarında boş yaylaları kiralayarak oraya göç etmelerinin zorlukları ise zamanla koyunculuğun terkedilmesinin başlıca nedenleri arasındadır (KK. 49, KK. 51) .

Koyunculuk bazı köylerde ise sayıca fazla olmasa da her evde 10 ile 50 arası sayıda yapılmaktadır. Bu gibi köylerde hemen her evin koyununun olması nedeniyle mera ile ilgili sorun yaşanmamaktadır. Ancak koyun çobanı bulmakta güçlük çekilmesi, bu köylerde de koyunculuğun azalmasına yol açmıştır. Küçükbaş hayvan besisi ve bakımının Kars'ta özellikle bahar aylarında büyükbaş hayvancılığa kıyasla daha zorlu bir süreçten geçmesi de koyunculuğun azalma nedenlerindendir. Koyunculuğun Kars gibi hayvancılığın yaygın yapıldığı alanlarda dahi azalmasının kısa ve uzun vadede Türkiye ekonomisine yansıttığı olumsuzluk, resmi kuruluşların güncel politikalarına da etki etmiştir. Avrupa Birliği teşvik programlarının yanı sıra yukarıda belirtilen “Köyümüzde yaşamak için bir sürü nedenim var” gibi projelerin aracılığıyla hayvancılığın ve köylerden dışa göçün azalmasının engellenmesi sağlanmaya çalışılırken bu uğraşılarda sosyo-kültürel dinamiklerin gözetilmesinin gerekliliği daha önemli bir hâl almaktadır.

⁷⁸ Türkiye İstatistik Kurumu'nun TRA22 kodlu Kars bölgesi için verdiği 2000 yılına ait tabloda, büyükbaş hayvanların bazı sınıflarında veri bulunmaması nedeniyle veri bulunan ve en çok oranı kapsayan inek sayısı küçükbaş hayvan sayısının azalışında karşılaştırma için örneklem alınmıştır.

⁷⁹ İstatik bilgileri için bkz. <https://biruni.tuik.gov.tr>

3.2.1.3. Kümes hayvancılığı ve kazcılık faaliyetleri

Kars'ta kümes hayvancılığının yıllık ilk faaliyeti de bahar aylarına karşılık gelmektedir. "K r ş" adı verilen kazların yumurtlamaya başlayarak kuluçkaya yatıncaya dek gerçekleştirilen işlemler mart ve nisan aylarında olmaktadır.

K r ş

Her kazın aynı zamanda yumurtlamadığını aktaran kaynaklar yumurtlama zamanına göre k r ş döneminde az farklılıkların olduğunu da belirtmektedirler. Bir kaz, yumurtlama döneminde 17 ile 20 yumurta arasında yumurtlayabilmektedir. Günaşırı yumurtlayan kazların yumurtlama süreci yaklaşık bir aya yayılmaktadır. Ancak her yumurtladığının üstüne yatamadığı için eski olanlar seçilerek yerine yeni yumurtladığı konulmaktadır. Yumurtaların eskidikçe çıkma ihtimalinin düştüğünü aktaran kaynaklar bu nedenle kazın yumurtlama süreci boyunca eskilerini yenileriyle değiştirdiğini aktarmaktadır. Bazı kazların bir ay boyunca yumurtlama yaparak kuluçkaya yatmadığı durumda ise o kazın yumurtalarının tamamı zayı olabilmektedir (KK. 69, KK. 91).

Yumurtladıktan sonra yumurtadan çıkana dek, kazı çıkaran kişi tarafından takip ve bakım gerçekleştirilmektedir. Kazın mart-nisan aylarında yumurtlamaya başlamasıyla birlikte k r ş süreci yumurtaların biriktirilmesiyle başlamaktadır. Yumurtalar oda sıcaklığında kazın yumurtlama işleminin bitimine dek yaklaşık bir ay muhafaza edilmektedir. Muhafaza ise bir kabın içinde doldurulan samanın arasına yumurtaların yerleştirilmesiyle sağlanmaktadır. Kaynak kişi aktarımına göre samanın olmadığı şartlarda bezlere sarılarak da aynı işlem gerçekleştirilebilmektedir. Yumurtayı gürk yatma için muhafaza döneminde eskisine ve yenisine göre tasniflemek için belirli işaretlerin vurulduğunu aktaran kaynaklar, bu tasniflemenin genellikle kurşun kalemle yumurtanın üzerine yazılan rakamlarla veya kaba diziliş sırasına göre yapıldığını aktarmaktadır. Ancak bazı kaynak şahışlar son yıllarda kazın yumurtladığı günün takvim yaprağını yumurtanın altına koyarak da bu belirlemeyi yaptıklarını aktarmaktadırlar (KK. 78, KK. 79, KK. 88). Yaklaşık bir ay süren k r ş süreci kazın yumurtlamayı kesmesiyle sona ermektedir.

Gurk yatma

Kürüşün bitmesiyle birlikte kazın da yatmaya başladığını ifade eden kaynaklar, sonrasında kazın “gurk yatma” adı verilen kuluçkaya yatması için yerini hazırlamaktadırlar. Kazın yatacağı yerin hazırlığı ise, kümesin sıcak kalacağı yaklaşık 50*50 cm’lik alana yerleştirilen “yeşik” adı verilen meyve kasaları benzeri tahtadan yapılan kasalara kuru otların doldurulmasıyla yapılır. Folluk adıyla bilinen ve Kars ‘ta “pingel” olarak adlandırılan bu kasanın içine otun fazla çukurlaşmaması için altına “püş” adı verilen kuruyarak ufalanmış sığır veya koyun gübresi konulmaktadır. Son yıllarda eski otomobil lastikleri de bu amaçla kullanılmaya başlanmıştır. Gurk yatma için hazırlanan yeri, gurka yatacak kazın iki gün boş yatarak ısıtmasının ardından yumurtalar seçilerek kazın yatması için yerleştirilmektedir. (KK. 87).

Gurk yatma sırasında sağlam çıkma ihtimali yüksek olan yumurtaların seçilerek kazın altına konmasının gerektiğini aktaran kaynak kişiler, yumurtaların seçimini de kürüş sırasında yukarıda belirtilen yöntemlerle belirlenen; eskilerini ayıklayıp yenilerinden yaklaşık 10-15 arası sayıda seçilerek yapıldığını aktarmaktadırlar. Ancak kürüş süresi az olan ve dolayısıyla yumurta sayısı da az olan kazların yumurtalarının tamamı gurk yatma için altlarına yerleştirilmektedir (KK. 78).

Gurk yatma sırasındaki bakım işinin çok zorluğu olmadığını aktaran kaynak kişiler, o sıradaki bakımın sadece kazı arada kaldırıp yumurtalarını karıştırarak (yerlerini değiştirerek) kontrolünü sağlamak olduğunu aktarmaktadırlar. Karıştırmadaki amaç ise kazın yumurtalarını karıştırmamış olma ihtimaline karşı kazın yumurtanın her tarafına yatmasını sağlamaktır. Bir kazın altında 10-12 adet yumurta bulunmaktadır. Nadir olarak bu sayı 15’e kadar çıkabilmektedir. Kaz, kenarda kalan yumurtlarını gagasıyla altına toplamaktadır. Kazın toplamadığı, yumurtanın dışarıda kaldığı görüldüğünde o yumurtalar karıştırılarak yine altına konulmaktadır. Bir ay boyunca kaz hazır bulundurulan yemini yiyip, suyunu içtikten sonra tekrar yumurtalarının üzerine yatmakta o sırada kaz için bir kapta arpa, bir kapta da su konmaktadır. Kaz, yiyip içip kendisini temizledikten sonra tekrar yumurtaya yatmaktadır. Kazın sahibi tarafından kaldırılmadığı müddetçe yumurtaların üzerinden kalkmadığını ifade eden kaynaklar, kazın bu süreçte günde iki defa kaldırıldığını aktarmaktadır. Çok acıktığı durumlarda kendiliğinden kalkan kazlar da olmaktadır. Kazın gurk yatma tarihinin

ardından “bilik” adı verilen kaz yavrularının da yaklaşık olarak yumurtadan çıkma tarihi de belirlenmiş olmaktadır. Kazın gürk yatmaya başladıktan sonraki 15. gününde, yumurtaların dolusu ve boşu kontrol edilmektedir. Çünkü yerleştirilen yumurtalardan bazılarının zayi olma ihtimaline karşın ve kazın boş yumurtaya yatmaması için kazın gürk yatmasından on beş gün sonra tekrar yumurtaların kontrolü sağlanmaktadır. Bu kontrol ise yarı karanlık ortama giren gün ışığına yumurtanın ince tarafı yukarıya bakacak şekilde tutularak yapılmaktadır. Kaynak kişi deneyimlerine göre ışıktaki dolu yumurtaların üst kısmı açık, alt kısmı koyu görünmektedir. Yumurtalar aşağı doğru yarıya inmiş ise bu yumurtaların dolu olduğuna işarettir. Dolu yumurtaların üst ince kısmında boşluk, alt şişkin kısmında doluluk olması gerekir. Işıkla tespit etmenin bir diğer yöntemi de mum ışığıyla kontrolün sağlanmasıdır. Son yıllarda en net tespit ise fener ışığıyla yapılmaktadır. Işık tutulduğunda yumurtanın içi bembeyaz görünüyorsa ve çalkalanıyorsa bu da yumurtanın boş olduğunu göstermektedir. Bu tür yumurtalar, kazın altından alınmaktadır.



Resim 3.23. Gürk yatırma faaliyetinde yumurta seçimine dair bir görsel

Kaynak şahıslar genellikle gürk yatma için pingele yerleştirilen yumurtaların neredeyse yarısının boş çıktığı bilgisini vermektedirler. Gürk yatmadan sonraki 15. gündeki dolu-boş kontrolünün ardından kaz, 15 gün daha gürk yatmaya devam etmektedir. Toplamda bir aylık gürk yatma süresi tamamlanmış olmaktadır. Daha

önceden belirlenmiş olan gurt yatmanın sona ereceği tarihte yumurtaların kontrol edildiğini aktaran kaynaklar, o gün bir kaçının yumurtayı çatlattığının görüldüğünü aktarmaktadır. (KK. 78, KK. 79, KK. 87, KK. 88). Bilikleri çıkarma işlemini ise kaynak şahıs, şu şekilde aktarmaktadır:

Artık bakıyorum ki bu gün kazlarımın çıkma günü. Gidip bakayım diyorum. Bakıyorum ki hemen biri oradan yumurtayı çatlatmış. Kırıyor yumurtayı kendisi. Diğerleri de içinde sesleniyor; cik cik diye. Onu yine annesinin altına koyuyorum. Gidip-gelip takip ediyorum annesi ezmesin öldürmesin diye. Başını yumurtadan çıkaranları alıyorum. Başlarını çıkaranları bütün toplayıp getiriyorum. Onları yumurtalarıyla birlikte bir karton kutuya koyuyorum. İçine bir sıcak bez koyuyorum. Sarıp sarmalayıp getiriyorum eve. Onların kendileri kabukların içinden çıkıyorlar. Diğer çıkmayanlar ise en çok bir veya bilemedin iki gün bekliyorlar. Ondan sonra onlar da çıkarlar. Bazen de çıkmayan oluyor. Bakıyorum ki içinden ses vermiyor, yumurtayı da kırmamış. Boğulan da oluyor içinde (KK. 78).

Kaz biliklerinin çıkarılmasının ardından yapılan işlemin devamı ise şu şekilde aktarılmaktadır:

Yumurtalarıyla birlikte kaz biliklerini, altına sıcak bez serdiğim kutunun içerisine koyduktan sonra kutunun içine içi sıcak su dolu ağzı kapalı bir kavanoz yerleştiriyorum. Yumurtalardan biliklerin başı çıkmış ama kendileri daha tam çıkmamış. Bu nedenle sıcak tutmak gerekiyor. Annelerinin altındaymış gibi. O sıcak onları tamamen çıkarıyor. Bir güne çıkıyorlar. Çıkamayanlara da ben yardımcı oluyorum. Onların yumurtadan tamamen çıkmaları bayağı zahmetli oluyor. Diğer kazların bilikleriyle birlikte aynı kutuya topluyorum (KK. 78).

Mayalandırma

Kutuda toplanan bilikler üç gün sürede kendilerini toplamaktadırlar. Bu üç günde biliklerin asla beslenmediğini aktaran kaynak kişi, üç gün sonra biliklerin mayalandırma işlemini ise şu şekilde aktarmaktadır:

Üç gün sonra bakıyorsun ki toparlandılar, başlarını kaldırıp seslenip, bağırmaya başlıyorlar. Onlar biliyorlar. Onları çıkarıp mayalıyoruz. Şekerli su, şerbet bir de yumurtanın sarısı. Tavuk yumurtasını pişiriyorum, sarısını o şerbetin içine katıyorum. Güzel onu bir karışım yaptıktan sonra onların (biliklerin) başını batırıyorum onun içine. Yutuyorlar, tek tek mayalanıyorlar. Ağızları ıslanıyor, ordan bir vitamin alıyorlar. Bir iki saat sonra aynı işlemi yapıyorum. Ondan sonra alışıyorlar artık benim tutmama gerek kalmıyor. Bu yiyeceklerini önce çay tabağına koyuyorum, yemeğe başlayıp benim tutmama gerek kalmadıktan sonra, bizim eski tabaklarımız var; o daha önce yaptığımız yumurtalı şerbetin içine biraz da yem katarak onları besliyoruz. Şimdi civciv yemi katıyoruz. Daha önce ekmek ufalıyorduk yem yerine. İki gün üç gün böyle besleniyorlar (KK. 78).

Mayalandırmadan sonra ise biliklerin tekrar annelerinin altına döküldüğünü aktaran kaynaklar, bazı kişilerin ise yemini vererek ayrıca yaklaşık iki ay baktığını da aktarmaktadır. Bunu yapanlar ise annesini iyi besleyerek bir ay sonra tekrar yumurtlamasını sağlamaya çalışmaktadır. Kazların senede iki defa yumurtlama dönemi olmaktadır. Bu dönemde daha önceki biliklere kendileri bakarak kazın ikinci yumurtlama dönemine girmesini kolaylaştırmaya çalışmaktadırlar. İki ayın ardından yaz ayları da gelip havalar iyice ısındığı için bilikler dışarıya çıkarılmaktadır.⁸⁰

3.2.1.3.1. Kaz çobanlığı

Yumurtadan çıkıp yaklaşık iki ayda ev içerisinde bakımı yapılan kaz yavrularının dışarı salınmaya başlamasıyla birlikte kazların yazlık bakımı ve besisi başlamış olur. Kars kazı yumurtadan çıktıktan yaklaşık altı ay sonra kesime hazır hâle gelmektedir. Bu nedenle kazın en yoğun bakımı da yaz ve güz aylarında devam eder. Kazlar yaz aylarını, merada, çayırda otlayarak geçirmektedir. Kaz besleyen her evde değişmekle birlikte ortalama 20-30 adet kaz bulunmaktadır. Kars'ta özellikle Kümbetli köyünde kazcılığın yaygın yapılması ve köy hanesinin de fazla olması burada her evin birleşerek bir kaz sürüsü oluşturmasını sağlamıştır. Bu nedenle yörede çobanlık mesleğinin bir kolu olarak kaz çobanlığı mesleği de bulunmaktadır. Alandan edinilen bilgilere göre kaz çobanlığın, nahırcılık veya koyun çobanlığı kadar zorluğu bulunmasa da bazı tehlikelere karşı dikkati ve çabayı gerektirmektedir. Kaz çobanlığı yapan kişiler ayrıca çoban tutulmadığı zamanlarda evin çocukları veya yaşlılarıdır. Kazlar için tutulacak çobanlar da ağır iş yüküne giremeyecek olan ancak kazları kontrol edecek kadar fiziksel aktivite gücüne sahip olan çocuk veya yaşlı kadın ya da erkekler olabilmektedir. Kaz çobanlarının anlaşma usulü ise 10 kaz karşılığında 1 kazdır. Kaz çobanları götüğü her 10 kaza karşılık 1 kaz almaktadırlar. Temmuz ayı itibarıyla sürüsü toplanan kazlar, kesim yapılan kasım ayına dek her gün sabah 8 ile akşam 6 arasında çoban tarafından otlatılmaktadır. Ancak kaz sürüleri daima akarsu veya gölet gibi alanların yakınında veya kenarından

⁸⁰ Kars yöresinde olduğu gibi Ardahan'da da coğrafi ve kültürel benzerlikten kaynaklı kaz bakımı ve besisi oldukça yaygındır. Bu nedenle kaz bakımı ve besisinde farklı uygulamalar için Cansu İrmak tarafından hazırlanan "Ardahan'da Meslek Folkloru ve Meslek Eğitimi Üzerine Bir Araştırma" adlı tez çalışmasına ve <http://cildirmanset.com/haber/kaz-yetistirciligi-3317.html> internet adresine bakılabilir. Ayrıca Hasan Ali Diken tarafından hazırlanan *Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz* adlı doktora tezi, modern ve geleneksel yöntemlerle kaz yetiştiriciliği ve kültürü hakkında içeriğe sahip olduğu gibi kaz etrafında gelişen beslenme kültürü ve sözel kültür hakkında da detaylı bilgi veren en güncel çalışmadır. Çalışma için bkz. Diken, H. A. (2022). *Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

tutulmalıdır. Çünkü alandan edinilen bilgilere göre kazlar suyu çok sevmekte ve suda ne kadar fazla vakit geçirirse o kadar besili olacağı düşünülmektedir. Bu nedenle sürüde olmayan kazların yakınında da çeşitli kaplarda daima su bulundurulur. Kaz çobanlarının dikkat etmesi gereken hususların başında ise kazları kedi, köpek ve yabani hayvan saldırılarına karşı korumak gelmektedir. Özellikle tilkiler, kaz sürülerine sıkça rastlamakta bu nedenle kaz çobanları daima görünür yerde olmak zorundadır. Bilik adı verilen daha küçük kazların da kartal ve şahinler tarafından avlandığı olmaktadır. Kaz çobanları bu nedenle karadan veya havadan gelecek yabani hayvan saldırılarına karşı uyanık olmalıdır (KK. 83).

Kaz sürüsüne katılan kazların kaz sahipleri tarafından ayırt edilebilmesi için ise kazların ayaklarının perdelerine nişan vurulmaktadır. Nişanlama kimi zaman da boya ile yapılmaktadır. Ayaklarına yapılan nişanlama ise “sağda bir cırık, solda iki cırık” gibi ifadelerle dile getirilmektedir. Yırtık anlamına gelen “cırık” kelimesiyle kazın ayak perdelerinin kaç yerden kesilerek işaretlenmiş olduğu belirtilmektedir. Son zamanlarda çeşitli boyalarla işaretleme yöntemi kullanılmaya çalışılsa da boyanın zamanla kaybolması nedeniyle daha eski işaretleme yöntemi de kullanılmaya devam etmektedir.

Kümes hayvanlarının korunması ve muhafazası

Kazla birlikte diğer kümes hayvanlarının bakım ve besisi de yapılmaktadır. Ancak kaz ve hindiden farklı olarak tavuklar 21 günde civciv çıkarmaktadırlar. Kaynak bilgilerine göre hemen her işlem kazda, tavukta ve hindi de aynı iken hindide farklı bir gürk yatırma yöntemi uygulanmaktadır. Hindinin kolay kolay gürk yatmadığını bu nedenle başını elle çevirip sersemleştirerek gürk yatırdıkları bilgisi kaynak şahıslardan edinilmiştir (KK. 78, KK. 80)

Kaz kesimi

Erkek kaz haricinde var olan anaç kazların hepsi bu dönemde kuluçkaya yatmaktadır. Alandan edinilen bilgilere göre kış aylarında sadece anaç kazlar saklanmakta, evlerde genellikle ortalama 5-6 tane anaç kaz bulunmaktadır. Kış aylarının yaklaşmasıyla birlikte anaç saklanacak kazların haricindeki kazların ise kesimi yapılmaktadır. Bu da genellikle karın yağmasına bağlı olarak kasım ayına denk gelmektedir. Kazın o yıl yağın karı yemeden kesilmesi hâlinde etinin lezzetli olmayacağına dair yaygın düşünce bulunsun da kaz üreticilerine göre kar yağdığında kesilme gerekçesi ekonomik

nedenlerdir. Yaz aylarıyla birlikte merada beslenen kazları, kar yağdığında beslemek mümkün olmadığından zaten o yıl kesimi yapılacak hayvanları ayrıca tahılla beslemek ekonomik yük getirmektedir. Kar yağmasıyla birlikte havaların da yeterince soğumasıyla kesilen kazların muhafazası da kolaylaşacağından karın yağması beklenmektedir. Alandan edinilen bilgilere göre kesilen kazlar, samanlıkta ağzı “poşka” adı verilen tahta bidonların içine doldurulan karın arasına yerleştirilerek bir nevi dondurucuda kış boyunca tüketime hazır olarak bekletilmektedir. Ayrıca kesilip, baskılanıp suyu alındıktan sonra tuzlayarak gün ışığında kurutma yöntemiyle de kazlar muhafaza edilmektedir. Kurutulan kazlar ise ince bezlere sarılarak kış için depolanan unun ortasına yerleştirilmektedir. Kaynak kişilerin verdiği bilgiye göre kesimi yapılmış kaz, bu şekilde bahar aylarına kadar bozulmadan muhafaza edilebilmektedir. Yakın zamana kadar sürdürülen bir diğer muhafaza yöntemi ise kazların kesilmesiyle birlikte kendi yağında pişirilip kavurma yapılmasıdır. Bu yöntemde 5-6 parçaya bölünen kazlar kemikli olarak kavrulmaktadır. Ardından çinko veya teneke kaplara konup etin yüzeyini kapatacak kadar erimiş kaz yağı dökülerek mühürleme yapılmaktadır. Sonrasında soğukluk adı verilen evden bağımsız bir bölmede hazırda bulunan kuyulara yerleştirilerek kış tüketimi için hazırda bulundurulmaktadır (KK. 12, KK. 78, KK. 80)

3.2.1.4. Arıcılık

Büyükbaş, küçükbaş ve kümes hayvancılığının ardından Kars'ta yapılan bir diğer hayvancılık faaliyeti ise arıcılıktır. Dünyada mevcut ballı bitki tür ve çeşitlerin yüzde 75'inin Türkiye'de bulunduğunu aktaran Recep Sıralı, çeşitli bölgelerimizin kır, ova, yayla ve meralarında farklı tarihlerde ballı bitkilerin çiçek açtığını, bol ve kaliteli nektar salgıladığını aktarmaktadır (2010: 3). Kars ilini de arıcılık faaliyetinde ön plana çıkaran ballı bitki çeşitliliğinin fazla olmasıdır. Kars'ın bu konudaki verimliliği Kars'ta yerleşik bulunan hayvancıların arıcılık yapmasından öte arıcılık faaliyetinde daha deneyimli olan Karadeniz bölgesi arıcılarının da mevsimsel olarak buraya yönelmelerini sağlamaktadır. İstatiksel verilerde kovan sayısına göre bal üretim dağılımında Karadeniz bölgesinin ilk sırayı almasında da bu durumun etkili olduğu açıktır. “Nitekim Ordu ilindeki arıcıların büyük çoğunluğu arılarını yaz mevsiminde Erzurum, Kars, Ardahan, Ağrı, Iğdır, Muş ve Bingöl illerindeki çiçek sahalarına götürmektedirler. Bu nedenle de kovan başına bal üretimleri dolayısıyla bu ilin toplam bal üretimi de fazla olmaktadır” (Koday ve Karadağ, 2020: 501). Buradan hareketle Kars'ta arıcılık faaliyeti yaygın olarak yapılsa

da bunun çoğunlukla başka illerden gelen arıcılar tarafından gerçekleştirildiği söylenebilir. Kars'ta arıcılık mesleğinde geçmiş olan kişilerin ise arıcılığı kendileri ve yakın çevreleri için bal elde etmek üzere yaptığı gözlemlenmiştir. Kars'ın yerleşik nüfusu tarafından bu faaliyetin az yapılma nedeni olarak da arıcılıktaki kışlatma adı verilen sürecin zorluğu dile getirilebilir. Diğer hayvancılık faaliyetleri kadar yaygın olmasa da arıcılıkta da Kars'ta ilk üç koldaki hayvancılık faaliyetindeki bilgi ve deneyimle gelişen kültür çevresine dördüncü olarak arıcılık faaliyeti eklenebilir. Arıcılık için yapılan alan görüşmelerinde diğer faaliyetler kadar yaygın yapılmadığı için geleneksel usülleriyle ilgili veri elde etmek mümkün olmasa da bu faaliyet içinde geçmişten beri Kars'ta uygulanan belli başlı işlem ve uygulamalar mevcuttur. Bunlar ise sırasıyla kışlatma, dışarı çıkarma, oğul verme ve bal sağım işlemleridir.

Kışlatma

Kars'ta havaların aşırı soğuyarak don olaylarının başlamasıyla birlikte arıcılar, arılık (Resim 3. 23) adı verilen alandan arıları soğuktan korumak üzere kaldırmaktadırlar. Kışlatma adı verilen bu dönemde Kars'ta sadece yaz aylarında bulunan gezgin arıcılar kışlatmayı da kendi illerinde açıkta yapmaktadırlar. Ancak Kars'ta arıcılık yapan yerleşik arıcıların ise Kars'ta iki çeşit kışlatma yöntemi bulunmaktadır. En yaygın bilinen ve eski usül adı verilen kışlatma şekli altlık adı verilen arının sandığında yeterince bal bırakarak arıyı depo gibi sessiz ve kapalı bir yerde muhafaza etmektir. Bu durumda kışlatma don olaylarıyla birlikte başlatılır ve havaların ısınıp karın çekilmesiyle birlikte yaklaşık nisan ayında sonlandırılır. Son yıllarda ulaşım imkânlarının artmasıyla birlikte uygulanan bir diğer kışlatma yöntemi ise iklim itibarıyla kış ayları Kars'a göre çok daha sıcak olan Iğdır ilinin Kars'a yakın ilçe veya köylerine arıların nakledilmesidir. Bu kışlatma yöntemini daha masraflı ve zahmetli olması nedeniyle Kars'ta arıcılık faaliyeti ana iş faaliyetlerinden olan arıcılar uygulamaktadır.⁸¹ Kışlatma sırasındaki dikkat edilmesi gereken hususların başında ise kaynak kişi bilgilerine göre arıların konulduğu yerin sessiz ve karanlık olması gelmektedir. Ayrıca çok sıcak yere

⁸¹ Arıcılık ve kışlatma faaliyetleri hakkında genel bilgi için künyesi verilen şu çalışmalara bakılabilir: Erkan, Cengiz. (1998). *Van İli Bahçesaray İlçesi Arıcılık Faaliyetleri ve Sorunları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü. Van, Kaya, Nesimi (2007). *Arıcılıkta Üstte Boş Ballıkla Kışlatmanın Kovan İçi Bağlı Nem Sıcaklık ve Koloninin Yaşama Gücü Üzerine Etkileri*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Ankara, Öztürk, Önder. (2019). *Bal Arısı Yetiştiriciliğinde Yerel Kışlatma Alanlarının Belirlenmesi - Cizre Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi / Fen Bilimleri Enstitüsü.

konmasının da arıya zarar vereceği aktarılmaktadır. Kaynak kişi aktarımına göre sıcak hissedenden arı, baharın geldiğini düşünerek hareketlenmeye başlamakta, uyandığı için de kovandaki balını dışarı çıkarmadan önce tüketip bitirerek sönmektedir. Arıların bu dönemdeki hareketliliği halk arasında uyanma olarak aktarılsa da arılar kış uykusuna yatmazlar, petekler üzerine kümelenerek kışı geçirirler⁸². Bu kümelenme hâli arılarda hareketisiz bir süreç olarak işlediği için halk arasında arıların uyuması olarak nitelenmektedir (KK. 33, KK. 36).

Dışarı çıkarma

Kaynak şahıs bilgilerine göre kovan sayısı az olan ve arılarını Kars'ta kışlatanlar, arılığa arılarını çıkarmaları için aşırı soğukların sonlanmasını beklemektedir. Ancak edinilen bilgilere göre dışarı çıkarmak için fazla bekletmemekte de fayda bulunmaktadır. Çünkü süre uzadıkça kış boyunca balını tüketen arıların sönme ihtimalinin de arttığı belirtilmektedir. Arıların telef olması “sönme” olarak adlandırılırken kış boyunca arıları rahatsız etmemek için sönüp sönmediğini kontrol etmenin de mümkün olmadığı aktarılmaktadır. Yaklaşık beş aylık zaman diliminin ardından mart ayında arı kovanları dışarı çıkarılır. Kaynak kişi bilgilerine göre Kars'ta yapılan kışlatmalarda bazı yıllarda arıların yüzde 70'e varan sönme meydana gelmektedir. Sönmenin çok olmadığı yıllarda da en az yüzde otuz sönme meydana gelmekte, sönmeden çıkan arı kovanları da bahar aylarına zayıf çıkmaktadır. Dışarı çıkarılan arılar hem zayıf olduklarından hem de bir müddet bal yapmaya elverişli bitki çeşitliliği bulunmadığından yaklaşık bir ay, geçen yıldan kalan ballarla veya şerbetle beslenmektedir. Kaynak kişi deneyimlerine göre balın kalitesi de buradan belli olmaktadır. Balın kalitesinin tadıyla, kokusuyla, akışkanlığıyla tahlil edilmesinin zor olduğunu aktaran kaynaklar, balın kalitesinin arıcının arıları dışarıya çıkardıktan sonra ne kadar beslediği ile ilgili olduğunu aktarmaktadırlar. Bu nedenle saf bal sağımı yapmak isteyen arıcılar, arıları daima kontrol etmekte arılar üstlük adı verilen arı kasasına yerleştirilen muma bal doldurmaya başladığında arıyı haricen beslemeyi kesmektedirler (KK. 35).

⁸² Konu hakkında detaylı bilgi bkz. https://bayburt.tarimorman.gov.tr/Haber/523/Arilarda-Kis-Bakimi-kislatma_



Resim 3.24. Arılık adı verilen arı kovanlarının yerleştirildiği alan

Oğul verme

Arıcılıkta en yoğun iş faaliyetinin yaz aylarıyla birlikte başladığını aktaran kaynak kişiler, arıların yaz aylarıyla birlikte artık güçlendiği için oğul vermeye⁸³ başladığını aktarmaktadırlar. Arı sayısı yeterli olan arıcılar, arının oğul yapmasını istemediklerinde “meme kesme”⁸⁴ adı verilen işlemi uygulamaktadırlar. Arıcıların, arıların oğula gitmemesi için meme kesme işleminin gerçekleştirmelerinin nedeni ise kaynak kişi bilgilerine göre oğula giden arıların bal yapma verimlerinin düşmesidir. Bu nedenle bal verimini yüksek tutmak isteyen arıcılar, bu zaman diliminde arıları sıkça kontrol etmektedir. Bal veriminin yerine arı kovanını artırmak isteyen arıcılar ise arıların oğula gitmesini engellemeye çalışmamaktadır. Ancak onların da arılarını yine bu dönemde yakından takip etmeleri gerekmektedir. Çünkü oğul arı, kovanından çıktığı anda yakın bir yere konması gerekmektedir. Oğul veren arılar yakında bulabildikleri yüksek bir yere genellikle bir ağaç dalına koloni hâlinde toplanırlar. Ana arıyla birlikte çıkan arı kolonisi ana arı nereye konarsa oraya kolonileşirler. Konacak yer bulamayan arı kolonisi daha uzaklara uçmaya başlar. Arıyı takip etmeyen arıcılar oğul veren arı kolonisini kaybedebilir. Bu nedenle kaynak kişi aktarımlarına göre oğulun kaçmaması için arılık yakınlarına ağaç dikilir. Ağacın olmadığı yerlerde yaklaşık iki metre yükseklikte ağaç direkler dikilerek tepesine önceden kullanılmış arı peteği, çitası gibi arıların kokusuna geleceği malzemeler yerleştirilerek kovandan çıkan oğul kolonisinin bunlara konması

⁸³ Oğul verme, bal arılarının bahar mevsiminde ve yaz aylarında arıların koloniyi büyütmek ve hayatta kalma iç güdüsüne dayanan, koloninin yaklaşık yarısının kovandan ayrılma sürecidir (Blackiston, 2017: 206).

⁸⁴ “Anasız kalan arı kolonisinin yeni ana arı meydana getirmek için yapmış olduğu, işaret parmak büyüklüğündeki çıkıntıya ana arı memesi denilmektedir” (www.anaari.gen.tr). Arıların oğula gitmemesi için arıcılar tarafından ana arı için oluşturulan bu çıkıntının kesilip koparılmasına da “meme kesme” adı verilmektedir.

sağlanmaya çalışılır. Oğul veren arı kolonisinin bazı zamanlarda bir yere konması uzun zaman almaktadır. Bu tür durumlarda oğulun kaçabildiğini aktaran kaynaklar eskiden beri bunu engellemek için boş tenekeye sopayla vurup ses çıkararak oğulu bir yere kondurmaya çalıştıklarını da aktarmaktadırlar. Oğulun bir yere konup toplanmasının ardından, arıların konduğu yerin altına, içinde oğulun yerleşebileceği kadar boş petek ve bir miktar ballı petek bulunan arı kovana yerleştirilerek arıların kovana çekilmesi beklenir. Kaynakların verdiği bilgilere göre arı çok yüksekte değilse bir iki saat içinde balın ve peteğin kokusuna gelerek kapağı yarı açık bırakılan kovana girmektedir. Ancak arının çok yüksekte olduğu zamanlarda bir sopanın ucuna bağlanan kovanın içine arı silkelenerek kovana alınmaya çalışılır. Bir diğer yöntem ise ana arıyı koloniden bularak kovana almaktır. Ana arının kovana girmesinin ardından diğer koloni de kovana dolmaktadır (KK. 33, KK. 36, KK. 35, KK. 89).

Bal sağımı

Yaz aylarının sonuna doğru Kars'ta arıların bal yapma mevsimi sona ermektedir. Çiçeklerin Kars'ta ağustos ayı ile birlikte kuruyup dökülmeye başlaması nedeniyle kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre arılar da bal yapmayı durdurarak üstlüklerde bulunan balları en altta bulunan sandığa çekmeye başlamaktadır. Bunu farkedene arıcılar, bal verimini düşürmemek için bal sağımına başlamaktadırlar. Kaynak kişi bilgilerine göre bal sağımında dikkat edilmesi gereken husus ise bal sağımının zamanını tutturmasıdır. Çünkü bal sağımının erken yapılması durumunda balın olgunlaşması da gerçekleşmediğinden balın kalitesi düşebilmektedir. Erken alınan balın kıvamı tutmamaktadır. Ayrıca sırlama adı verilen, arıların peteğin hücrelerini ince mum tabakasıyla kapatması süreci de tamamlanmadığından petek balda alınan verim de düşmektedir (KK. 33, KK. 36)

Bal sağımı işlemi ise kaynakların aktarımına göre eskiden beri kullanılan yöntemle yapılmaktadır. Küçük el körükleriyle ve arılığın içine yerleştirilen tenekelerle arılara duman verilerek bal sağımı yapılmaktadır. Bal sağımı sırasında arılar çok hareketli ve saldırgan olduğundan dumanla sakinleştirilmeye çalışılmaktadır. Kaynak kişiler, bal sağımında en dikkat edilmesi gerek husus olarak arıların yağma yapmasının engellenmesi gerektiğini aktarmaktadır. Balı kovandan alınan arı kolonileri, balı alınmamış bir başka arı kovana saldırabilmekte bu tür durumlarda kovanda

bulunan arıların zaiyatı ortaya çıkmaktadır. Bunu engellemek için arıları fazla saldırganlaştırmadan bal sağımını yapmak gerekmektedir.

Günümüzde kullanılan, içerisine petek yerleştirilen arı kovanlarının kullanımının yaygınlaşmasından önce balların kara kovanlardan çıkarıldığını aktaran kaynaklar, kara kovan balı⁸⁵ ile petek balın arasındaki farkın sadece mumdan kaynaklandığını aktarmaktadır. Ağaç kütüklerinin içi oyularak elde edilen kara kovanların içine petek konulamamakta, bal için gerekli peteği de arı hazırlamaktadır. Ancak son yıllarda özellikle Kars gibi yaz aylarının kısa sürdüğü yerlerde arıların petek yaparak zaman kaybetmemesi için Kars'ta karakovan yaygın yapılmamaktadır. (KK. 9).

Kars'ta arıcılık son yıllara kadar herkesin kendisinin ve yakın çevresinin ihtiyacını karşılamak için yapıldığından bal kalitesinin de önceden iyi olduğunu aktaran kaynaklar, son yıllarda balın ticari değerinin artmasıyla birlikte balın kalitesinde de düşüşün olduğunu aktarmaktadırlar. Daha önceki yıllarda arıcılığı herkes, kendi bal ihtiyacını karşılamak için yaptığından kalitesini ölçmek için de eskiden bir yöntem gereklemediğini aktarmaktadırlar. (KK. 33, KK. 36, KK. 35, KK. 89).

3.2.2. Kars'ta Yaylacılık

Sözlük tanımında “...deniz yüzeyinden yüksek yeryüzü parçası, plato” ve “dağlık, yüksek bölgelerde, kışın hayat şartları güç olduğu için boş bırakılan, yazın havası iyi ve serin olan, hayvan otlatma veya dinlenme yeri⁸⁶ “olarak tanımlanan yayla, aynı zamanda Kars'ta bu yerleşim yerlerindeki tek odalı yapılara da verilen addır. “Doğu Anadolu bölgesi yaylacılığı da, dikey yaylacılık hareketine örnek teşkil eder. Yayla yerleşmeleri, genellikle 2200-2500 (bazı yörelerde 2700 m.) metre yükselti gösteren plâtolar yüzeyinde yer alır (Doğanay ve Coşkun, 2013: 14). Yaylaların bu yükseklikte yer alma nedenleri olarak da kış aylarında barınma imkânı olmayan meraların otlaklarından yaz aylarında faydalanma gerekliliğidir. Dolayısıyla Kutlu'nun da belirttiği üzere geniş bir

⁸⁵ “Arıların fennî kovan yerine içine petek oluşturdıkları sazdan, çamurdan veya sepetten kovan” (<https://sozluk.gov.tr/>) olarak tanımlanan kara kovan, Kars'ta büyük ağaç kütüklerinin içinin oyulmasıyla elde edilmektedir. Fennî kovanların yaygınlaşmasından önce arıcılıkta kara kovanın kullanıldığı dönemlerde, “lis” adı verilen hazır petekler de olmadığından, balın peteği de arılara yaptırılmaktadır. Ancak zamanla kara kovan kullanımı ortadan kalksa da kara kovanlarda olduğu gibi fennî kovanlara hazır petek yerleştirilmeden elde edilen bal kara kovan balı olarak kalmıştır. Kısaca günümüzde kara kovan balı, eski kovanlarda üretilen balı değil “lis” adı verilen hazır peteğin yerleştirilmeden elde edildiği balları ifade etmektedir. Bu bal türü literatürde “seksiyon balı” (Doğaroğlu, 2007: 90) olarak da yer almaktadır.

⁸⁶ Tanım için bkz. (<https://sozluk.gov.tr/>)

dağılım ve çeşitlik gösteren yaylalar, gerek göçebelerin gerekse yerleşiklerin göçer hayvancılık faaliyetlerinin gerçekleştiği alanlardır. Ancak yayla sözcüğünün yaz aylarında hava değişimi ve dinlenme amacıyla yararlanılan yüksekteki yazlık yerler için de kullanıldığını aktaran Kutlu, bazı yaylaların turizm amaçlı tatil köyü niteliğini aldığını belirterek bunun yaylacılığın değişen ve gelişen boyutlarının bir örneği olduğundan bahsetmektedir (1987: 23-24). Türkiye'nin farklı bölgelerinde birden fazla amaca hizmet eden yaylacılık faaliyeti, Fecri Polat'ın aktarttığı gibi Doğu Anadolu'da birer geçim kaynağı niteliğindedir (2011: 25). Dolayısıyla Doğu Anadolu sınırları içerisinde yer alan Kars'ta da yaylacılık faaliyeti sosyal bir etkinlik olmasıyla birlikte doğrudan ekonomik bir amaca yöneliktir. Yaylacılık Kars'ta ekonomik amaç içerisinde iki yönlü işlev görmektedir. Birincisi, temmuz ayının ortalarına doğru gidilen ve merası ziraata uygun olmayan yaylaların otlaklarından faydalanılarak, yaylaya gitmeyen köylere kıyasla daha verimli mahsul elde edilmesidir. İkincisi ise yine aynı takvime denk gelen tarım faaliyetlerinin köyde daha rahat yürütülmesinin sağlanmasıdır. Hayvanların yazın sıcaklıklara bağlı rahatsızlıklardan korunmaya çalışılması, hayvan gelişiminin yaylalarda daha hızlı olması gibi alt ekonomik amaçları da bulunmaktadır. Kars'ta yaklaşık elli günlük bir zaman dilimini içeren yaylacılık faaliyeti bu ekonomik yönü ile hayvancılığın en elzem faaliyetlerinin arasında yer almakta bu nedenle azalmakla birlikte devamlılığını sürdürmektedir.

Kars'ta ilkbahar aylarında elde edilen süt, Kars'ta bulunan mandıralarda kullanılırken yaylada elde edilen süt ise yöre halkı tarafından "mensil" olarak adlandırılan, kışlık süt ürünleri ihtiyacı için kullanılmaktadır. Kars'ta yaylacılığın çeşitli zorluklarına rağmen sürdürülmesindeki en temel nedenlerinden biri olarak da bu üretim ihtiyacı gösterilebilir. Kaynak şahıslar buna gerekçe olarak da yaylada elde edilen süt ürünlerinin kalitesinin daha yüksek olmasını ve ürünlerin daha geç bozulduğunu göstermektedirler. Ayrıca mandıralara satılan sütün parasının daha öncesinde alınıp harcandığı için yaylada işlenen sütün daha bereketli olduğuna yönelik bir düşünce de bulunmaktadır (KK. 84, KK. 92). Bu nedenle ev içi ekonomiyi yöneten kadınlar için yaylacılık daha elzem bir hâl almaktadır. Dolayısıyla tereyağı, motal (tulum) peyniri ve çeçil peynirinin elde edildiği kısa ancak verimli üretim sürecini içine alan yaylacılık faaliyeti, belirlenen tarih aralığından önce birtakım hazırlıklarla başlamaktadır.



Resim 3.25. Kars'ta yayla yerleşimi ve yayla merasından görsel

Yayla hazırlığı

Kaynak aktarımlarına göre yayla hazırlığı bahar aylarıyla birlikte başlamaktadır. Bu hazırlıklar ise doğrudan orada gerçekleşecek üretim için gerekli malzemelerin temin edilmesini içermektedir. Yaylada yapılması planlanan ve Kars'ta motal peyniri olarak adlandırılan deri peyniri için gerekli kuzu ve koyun derisinin elde edilmesi bu malzeme teminin başını çekmektedir. Çünkü yaylada elde edilecek peynirlerin kış boyunca muhafaza edilebilmesi için peyniri yapan kişinin becerisi kadar, derinin de peyniri saklayacak şekilde hazır edilmiş olması önemlidir. Koyun sahibi olan yaylacılar yıl boyunca koyun veya kuzu kesimini yaparken “tulukluk” diye adlandırılan deri yüzme yöntemini kullanarak elde ettikleri derileri, yaylada peynir yapımında kullanmak için tuzlayıp saklamaktadırlar. Koyun sahibi olmayanlar ise çarşıdan veya köyde satan kişilerden tulukluk deri satın almaktadır. Ancak deriler bu hâliyle peynir yapımında kullanıma uygun olmadığından peyniri yapacak olan kadın tarafından yaylaya gitmeye bir ay kala peynir yapımına uygun hâle getirmek için bir dizi işlemden geçirilmektedir. Kaynak aktarımlarına göre derinin hazırlanışı ise şu şekildedir: Kuru ve sert bir hâlde olan deri öncelikle bir gün boyunca suda bekletilerek yumuşatılır. Yumuşayan derinin yıkanmasının ardından deri eğer kirkımı yapılmamış koyundan elde edilmişse yünün kirkımı yapılır.⁸⁷ Sonrasında ise derinin yüzölme esnasında üzerinde kalan ince et tabakaları deriye zarar vermeden deriden

⁸⁷ Yünü kırkmanın önemi vurgu yapan kaynaklar, kirkımı yapılmış derinin peynirin suyunu daha çabuk çektiğinden peynirin daha uzun ömürlü olmasını aynı zamanda hem peyniri deriye doldururken hem de peynir tüketilirken peynire daha fazla yün bulaşmamasını sağladığını aktarmaktadırlar.

sıyırılmaktadır. Derinin kesici varsa onlar da su ve hava geçirmeyecek şekilde dikilir. Ayrıca deri peyniri yapımında kullanılan “çilik” adı verilen iki ucu sivri yaklaşık 10 cm uzunluğunda ince çubuklar da peynir doldurulduktan sonra derinin kuyruk ve boyun tarafındaki açıklığı kapatmak için hazırlanır. Çilik çubuklarına deri, ipe sarılarak gerdirileceği için bu ağacın sert yapılı ağaç dallarından yapılmasına özen gösterilmektedir. Derinin ayak kısımlarındaki “kulunç” adı verilen açıklıklar da iplerle sarılarak su ve hava almayacak şekilde bağlanmaktadır. Kulunç adı verilen kısımlar öncesinden bağlandığı gibi peynir yapımından hemen önce de bağlanabilmektedir. Bu işlemlerden geçen deriler tekrar kurutulup yaylada peynir yapımından bir gün önce suyla yumuşatılarak kullanacak şekilde hazır hâle getirilmektedir.

Yaylaya çıkmadan önce diğer hazırlık işlemleri ise “köç” adı verilen yaylada kullanılacak eşyaların temini ve tamiratının yapılarak toparlanmasıdır. Köç, yaylaya çıkış tarihi belirlendikten hemen sonra hazırlanmaya başlanır. Kars’ta her köyün yaylasının sabit yerler ve yaylaların taş ve üstü örtülü yapılardan olması Kars’taki yayla göçünün yükünü göçer yaylacılığın yüküne göre önemli ölçüde azaltmaktadır. Bu hâliyle Kars’taki köç içinde bulunması gereken en önemli araç-gereç ise genel itibarıyla şu şekildedir: Danalık adı verilen, buzağaların konulduğu tek gözlü yerin temizliği için çalğı, kürek; hem peynir yapımında hem de hayvan tuzlamada kullanım için öğütülmüş kaya tuzu, çeçil ve “kelle peynir veya yüzlü peynir” adı verilen beyaz peynir üretimi için gerekli maya, ocak, çeçil kazanı, poşka, süt makinesi⁸⁸, süzek, kaymak teknesi; ekmek yapımı için kullanılan erşin, repete, sac, teşt, peşgun, un; yemek için kap, kazan, çatal, kaşığın yanı sıra bozulmayan belli başlı açma erik, bulgur, un, nohut, fasulye gibi baklagiller; aydınlatma için gerekli gaz yağı (nöğüt), gaz lambası, fitil, tor, löküz, tüp, mum, çıra; ısınma için soba (peç), tezek; su taşıma için çiğindirik, gantar, çugun, cıngır (kova), hayvan sağaltımında kullanılan katran, grolin; süt sağımında kullanılan isdol, dana çatısı (ip), samı (sikke); yaylanın içinde yerleşimi sağlamak için taht (oturak), halı, kilim, yün yorgan, keçe, yastık...”. Kaynak kişiler, eskiden yayla köçü içinde bu araç-gereçlerin yanı sıra “berdanga” adı verilen bazı yaylalarda bulunan ve çok ses

⁸⁸ Kars’ta yaklaşık son altmış yıldan beri elle çalıştırılan ve sütün kaymağını ayırıştırarak makineler kullanılmaktadır. Bu makineler aracılığıyla hem yağ yapımı için sütün kaymağı daha eski yöntem olan “yayık”lara kıyasla daha kolay elde edilmekte, hem de çeçil peynirinin yapımı için gereken yağsız süt elde edilmektedir.

çıkarmasıyla bilinen av tüfeği benzeri bir silahın da hırsızlığa veya hayvan saldırılarına karşı bulundurulduğunu aktarmaktadırlar (KK. 2, KK. 7, KK. 8, KK. 13).



Resim 3.26. Yayla eşyası ve yaylanın iç görünümü

Eşya hazırlığı yapılırken yayla hazırlığı bir taraftan hayvanların boyayla yapılan işaretlemelerinin yenilenmesiyle, yaylaya yürüyerek götürülecek hayvanların aksayanların olup-olmadığının kontrol edilmesiyle devam etmektedir. Koyun sürüsü olan köylerde yayla göçüne önce koyun sürüsü başlamaktadır. Ekili arazileri tahrip etmemesi için koyun sürüsü yaylaya çıkarılırken yaylaya giden araç yolları değil, meralar takip edilmekte bu da göç yolunu koyun sürüsü için uzatmaktadır. Bu nedenle koyun sürüsü yayla göçü başlamadan iki gün önce yola çıkmaktadır. Yolun uzun sürmesi ve çobanlara erzak götürmenin mümkün olmaması nedeniyle “yayla helvası” veya “çoban helvası” adı verilen un helvası yapılarak çobanların erzaklarının arasına konmaktadır. Çobanlar yayla göçünü bu helva ve yanına konan tandır ekmeği ile geçirmektedir. Yaylaya gidecek sığır sürüsü de yayla göçünden bir gün önce yola çıkmaktadır. İnek, düve ve danalar normalde ayrı ayrı sürülürken yayla göçü sırasında birbirine karıştırılmaktadır. Ekin arazilerini tahrip ederek göç yolu üzerindeki köylerle münakaşa yaşanmaması için sürüler nahır hâlinde değil, üç-beş evin hayvanlarını birleştirerek götürülmektedir. “Mal götürme” adı verilen bu işi ise daha çok evin genç erkekleri üstlenmektedir. Bununla birlikte evde genç erkeği bulunmayan kişiler de belirli bir ücret karşılığında yaylaya mal götüren bir gruba hayvanlarını katmaktadır (KK. 20).

Yaylaya çıkma

Yaylaya çıkma sürecinde “köç”, kaynak kişi bilgilerine göre eskiden at ve öküz arabalarıyla götürülürken traktörlerin yaygınlaşmasıyla birlikte daha da kolaylaşmıştır. Çünkü öküz arabalarının tahta ve ince tekerlekleri çok büyük ve keskin taşların bulunduğu yollarda parçalanabilmekte veya yaylanın ham arazisine çıktıktan sonra ise karların yeni eridiği kuzey yamaçlarda çamura sağlanabilmektedir. Bu nedenle şimdilerde bile özellikle yağmurlu havalarda sadece traktörlerin çıkabildiği yayla yollarının o zamanlarda daha meşakkatli olduğunu aktaran kaynak şahıslar, o zorluklara rağmen yaylacılığın eskiden yapılıp şimdilerde yapılıyor olmamasından yakınmaktadırlar (KK. 71, KK. 93).

Yayla köçünü yükleme işi tecrübeli bir kişi tarafından gerçekleştirilmektedir. Çünkü iki veya üç evin traktörler ile eşyası köç sürecinde birlikte taşınmakta herhangi bir eşyanın zaiyatına mahal vermemek için özellikle kırılması muhtemel eşyalar en üste yüklenmektedir. Hatta yükleme sırası bu planlamaya göre yapılmaktadır. Yün döşek ve yastıklar ise hem kirlenmemesi için hem de yaylaya gidecek kadın ve çocukların göç sırasında üzerinde oturmaları için eşyaların en üstüne bırakılmaktadır. Sabahın ilk ışıklarıyla birlikte yaylaya göç başlamaktadır.

Yaylaya yerleşme

Araştırma yapılan sahanın köyleri ile yaylaları arasında kaynak kişi bilgilerine göre traktörlerden önce neredeyse bir gün ışığını alan yayla göçü, traktörlerin göçlerde kullanılmasıyla birlikte yaklaşık iki saat zaman almaktadır. Göçün yapılmasının ardından gerçekleştirilen ilk işlemler ise sırasıyla tahtı (sekiyi) kurma, süt makinesini kurma, yayla damının üstüne naylon çekerek topraklama, ağılın uçuk ve göçüğünü düzeltme gibi erkeklerin uğraşlarıdır. Bu işlerin yarım gün içerisinde tamamlanması gerekmektedir. Çünkü yayla sıkça yağmur almakta ve bu yağmurlar genelde öğlenden sonra yağdığından erkekler kendi yapmaları gereken işi tamamlayarak yağmurda tehlikeli olan yayla yolunu bir an önce inmeye çalışmaktadır. Herkesin yaylasına yerleşmesi sürerken bir taraftan ise yayla damının kapısının, atmasının gördüğü zarar var ise bunun tespiti köyün muhtarı ve yayla korukçusuyla birlikte yapılmaktadır. Yayla korukçuluğu ikiye ayrılmaktadır. Birincisi yayla indikten sonra bir dahaki yayla sezonuna kadar yaylaların taşının, atmalarının, kapı çerçevelerinin çalınmasına karşı yaylaya göz kulak olan kişidir. Bu kişi yaylaya yakın köylerden

birisi olmaktadır. Bir diğerkorukçuluk ise köyün yaylaya çıkmasından ininceye dek yaylanın merasını diğerkaylaların sürülerine otlatılmasını engelleyen kişi veya kişilerdir. Bu kişi veya kişiler ise genellikle nahırcılar arasından olmaktadır. Nahırcıların korukçuluğı kabul etmediğı şartlarda yine yaylaya yakın köylerden birisinden bu iş için de korukçu tutulmaktadır. Yayladaki koruk hakkı ise sabittir. Her bir yayla sahibi o yıl belirlenen ücreti hayvan sayısına bağılı kalmaksızın ödemektedir. Yaylası olduğı halde yaylasına gitmeyen kişiler de bu koruk ücretini vermekle sorumludur. Bu nedenle yaylaya gidemeyen kişiler yaylalarını ya başkasına devretmekte ya da yaylacılığı tamamen bırakıyorsa yaylasını yıkmaktadır. Köylüler arasındaki bu yayla hukuku sayesinde yayla döneminde köyün tamamı yaylaya çıkmasa da boş yayla kalmamaktadır. Özellikle boş yayla bırakılmamaya çalışılması yaylada sıkça karşılaşılan hayvan hırsızlığına bir önlem niteliğı taşımaktadır. Elektriğın bulunmadığı yaylalarda alarm vs. önlemlerle hayvan hırsızlığını da engellemek güç olduğundan herhangi bir tehlikeye karşı yaylaya her akşam köyden nöbetçi gitmektedir. Bu nöbetçiler yaylaya çıkmayı takiben yaylaya giden köylülerden oluşmaktadır ve kendi aralarındaki anlaşmaya veya sıraya göre nöbetlerini gerçekleştirmektedirler. Üçer veya dörder kişiden oluşan nöbetçi grubu yaylada havanın kararmasından gün aydınlanıncaya kadar dolaşmaktadırlar. Nöbetçilerin resmi bir sorumluluğı ise bulunmamaktadır. Bu nöbet sistemi yaylanın sürdürülebilirliğı için yaylada bulunanların mal ve can güvenliğine yönelik bir amaç taşımaktadır. Yaylaya giden hane sayısına ve yaylada kalınan süreye bağılı olarak her bir kişiye yayla sezonu boyunca ortalama dört defa nöbet sırası gelmektedir.



Resim 3.27. Yaylanın dış görünümü ve yayla ağılı

Yayladan inme

Yaklaşık elli günlük yayla sezonunun ardından yayladan inme başlamaktadır. Yaylaya beklenmedik bir şekilde kar yağmadıkça, aşırı kurak olmadıkça veya aşırı soğuk olmadığı müddetçe yaylanın inmesi için köyde tarım faaliyetlerinin de azaltılması ve köyün arazilerinin de biraz açılması beklenmektedir. Çünkü güz aylarına doğru merada bulunan otlar kururken yayladan inen hayvan sürüleri tarım arazileriyle ve arazilerin yakınlarında bulunan daha önce otlatılamayan otlaklarda beslenmektedir. Yayladan inme süreci de son bir hafta kala hazırlıklarla birlikte gerçekleşmektedir. Bu hazırlıkların başında ise biriken kaymağı çalkalayarak yağa çevirmek gelmektedir. Yaylanın çıktığı andan beri “soğukluk” adı verilen yerlerde bekletilen kaymak hem göç sürecinde fazla yer tutmaması hem de köyün sıcaklığına dayanmadığından yayladayken yağ yapılmaktadır. Yaylada kadınlar birbirleriyle yardımlaşarak leğenlerde elleriyle çalkalayarak yaptıkları yağları ise “poşka” adını verdikleri büyük ahşap veya plastik bidonlara doldurmaktadırlar. Bununla birlikte yaylada elde edilen sütle yapılan ve derilere basılan peynirler de yine soğukluk adı verilen yerlerde muhafaza edilir. Yaylada elde edilen bu süt ürünleri mahsullerinin tamamına “mensil” adı verilmektedir. Yaylada mensilin elde edilmesiyle yaylaya çıkılan yük, inerken daha da ağırlaşmış bulunmaktadır. Bu nedenle özellikle öküz ve at arabalarının kullanıldığı dönemden kalan “ağırlık getirme” adlı bir uygulama bulunmaktadır. Yayla inmeden iki gün öncesinde, köyden yaylaya çıkıp sadece mensili getirmeye ağırlık getirme adı verilmektedir. Ağırlık getirme uygulamasının bugüne kadar sürmesinin başlıca iki nedeni bulunmaktadır. Birincisi yayla yollarının aşırı engebeli olması nedeniyle göç sürecinde traktörler kullanılsa da yükü hafifleterek olası bir kazayı engellemektir. İkincisi ise bugünün traktörleri aşırı yükü rahat indirecek olsa da elde edilen mahsülün diğer yayla eşyalarının arasında ezilmesini ve zayi olmasını engellemektir. Özellikle motalların (peynir doldurulmuş derilerin) ve poşkaların delinmesi içinde bulunan süt ürününün hemen zayi olmasına yol açacağından ve bir yayla sezonunun boşa gitmesine neden olacağından ağırlık getirme uygulamasına hâlen çok önem verilmektedir. Ağırlık giderken kadınlar da eşyalarının kalanını göçe uygun bir şekilde toparlamaktadırlar. Bu sırada yaylada bulunan ve “morvet” adı verilen, yaylada annesine veya ninesine yardımcı olması için götürülen çocuklar da yakacak telaşına düşmektedir. Yaylanın ineceği günün bir gün öncesinde, yayla göçünü indirecek erkekler köyden gelmektedirler. O günün

akşamında yaylanın ortasında çocukların yaylalarından kaçırabildikleri yakacaklar toplanarak “tongar galamak” adı verilen büyükçe ateş yakılmaktadır. Yaylada bulunan genç-yaşlı, kadın-erkek-çocuk neredeyse bütün insanlar bu ateşin etrafında toplanarak “dönderme” adını verdikleri doğaçlama türküleri söyleyerek halay çekmektedirler. Kaynak kişi aktarımlarına göre geçmişten beri yayladan inme süreci bu şenlikteki uygulamalarla kutlanmaktadır. Son yıllarda yaylaya çıkan hane sayısının azalmasıyla birlikte kutlama da gerçekleştirilemez olmuştur (KK. 39).

Yaylanın ekonomik işlevinin yanı sıra kadınlar için ayrıca sosyo-kültürel işlev oluşturan kadın çalışmaları bağlamında değerlendirebilecek bir misyonu bulunmaktadır. Araştırma sahasında yaylacılıkla ilgili dikkati çeken hususlardan birisi yaylanın barınma, beslenme, ulaşım yönüyle tüm zorluklarına rağmen kadınların yaylaya çıkacakları zamanı sabırsızlıkla beklemeleri olmuştur. Bu beklentinin yaylaya giden genç veya yaşlı neredeyse daha önce yaylaya gitmiş olan çoğu kadın için geçerli olduğu söylenebilir. Yaş almış ve yaylanın zorluklarıyla başa çıkması güç olan kadınların da yaylaya karşı olumlu tutumları, yaylanın kadınlar için ekonomik kaygının ötesinde bir yer tuttuğunu göstermektedir.

3.2.3. Hayvancılığa Bağlı Üretim ve Etrafında Gelişen Pratikler

Kars'ta büyükbaş ve küçükbaş hayvanların doğrudan satışıyla elde edilen ekonomik getirisiyle birlikte bu hayvanlardan gıda ürünlerinin ve gündelik kullanım eşyalarının elde edilmesindeki önemi, son yıllara kadar hayvancılığın sürdürülmesinin en temel sağlayıcısı olmuştur. Sanayi ürünlerinin çeşitli nedenlerle köylere ulaşamadığı zamana dek, gıda ve eşya ihtiyacının neredeyse tamamı hayvansal ürünlerden karşılanmış, ihtiyaca yönelik üretim süreci de aynı zamanda gıda ve eşya üretimindeki çeşitliliği beraberinde getirmiştir. Alandan edinilen bilgilere göre her evin kendi tüketim ihtiyacını karşılayacak kadar üretime dâhil olduğu hayvansal ürün işleme, zamanla artarak ticari değerini de edinmeye başlamıştır. Kars'ta hayvansal üretim başlıca üçe ayrılabilir. Birincisi süt ürünlerinin üretimi, ikincisi et ürünlerinin üretimi, üçüncüsü ise yün ve deri ürünlerinin üretimidir. Hayvancılığa bağlı üretim sürecinin mevsimsel olarak artma ya da azalma gösterdiği Kars'ta, alan bilgilerine göre süt ürünlerinin üretimi bahar ve yaz aylarında, et ürünlerinin üretimi payız adı verilen sonbahar aylarında; ilkbahar aylarında elde edilen yün ve derinin işlenerek ürüne dönüştürülmesi ise kış aylarında yoğunlaşmaktadır. Bunun haricinde hayvansal

gıda ürünleriyle desteklenerek tüketilen bitkisel gıda üretimi de Kars yöresinin tüketiminde yer tutmaktadır. Kars'ta toplanan, işlenen veya ekimi yapılarak elde edilen hayvansal ürünlerle birlikte ürünleştirilen tüketim malzemeleri de hayvancılığa bağlı üretim başlığında ele alınmıştır.

3.2.3.1. Süt ürünleri

Meranın en verimli olduğu dönemin bahar ayları olması nedeniyle hayvanlardan elde edilen süt ve ürünlerinin miktarı ve kalitesi de bu dönemde yükselmektedir. Bu nedenle bahar ve yaz mevsiminde meradan ve yaylalardaki geniş otlaklar sayesinde elde edilen yüksek verimli ve kaliteli sütü işleyebilmek, dönemin başlıca faaliyetlerinden biridir. Kışların uzun bahar ve yaz aylarının kısa olduğu coğrafyada sütü bir an evvel işleyerek uzun kış dönemlerinde kullanabilmeye elverişli hâle getirme çabası, yörede özellikle uzun yıllar kadınların bu alanda ihtisaslaşmasını sağlamıştır.

Artun Ünsal, *Süt Uyuyunca* adlı eserinde “beyaz sütün keşiğinin yarısını süzüp sazdan sepetlerine koyuyor...” cümlesine yer vererek, bunun Homeros’un ağzından süt keşiği ile yapılan peynirin ilk tarifinin olduğunu aktarmaktadır (2017: 18). Yine aynı çalışmada İsrailoğulları Tevrat’ının “Samuel’in İkinci Kitabı” bölümü referans gösterilerek İ.Ö 1100 yıllarında “hicret”e zorlanan Yahudilerin kestirilecek sütü keçi derisinden bir torbaya koyduklarını ve pıhtılaştırmayı hızlandırmak için bir işkembe parçası ilave ettikleri bilgisi aktarılmaktadır (2017: 16). Kaymağı alınmış sütü güneş altında bırakıp kurutmaktan ibaret olan peynir yapımının, Neolitik dönemin başlarında insanların evcilleştirdikleri hayvanları sağmaya başlamalarından sonra uygulanmış olabildiğine yönelik çıkarım yapan Kenneth F. Kiple, ilgili çalışmasında peynir yapımına ilişkin kaya sanatı bulgularının MÖ 7000 dolaylarından kaldığını aktarmaktadır (2010: 95). İnsanlığın eski pratiklerinden birisi olan süttten ürün çıkarma faaliyetleri alandan edinilen bilgilere kıyasla bugüne değin hayvancı topluluklar arasında en az değişen üretim pratiklerinden birisini teşkil etmektedir. Hızla artan fabrikasyon peynir üretimlerinin haricindeki süt ürünleri işleme süreci, süt ürünleri üretiminin tarihselliğine bakıldığında çok büyük değişiklikler göstermemiştir. Araştırmacının Kars'ta gerçekleştirdiği alan çalışmalarında da yakın zamana dek peynir yapımında kullanılan mayanın “uykuluk” adı verilen kuzu veya sığır işkembesinin ön kısmından elde edilmesi, sütün kaymağını ayıran makinelerin

kullanılmasına dek sütün kaymağını alarak peynire dönüştürülmesi bilgisi; modern üretim teknikleriyle üretilen peynirlerin dışında Kars'ta sütün işlenmesinde 21. yüzyıla kadar hızlı bir değişimin olmadığını göstermektedir. Buradan hareketle Kars'ta son yıllara kadar sürdürülen geleneksel süt ürünleri işlemede insanlığın geçmiş deneyimlerinin ortak izlerini sürebilmenin de mümkün olduğu söylenebilir. Böylelikle gıda üretim pratiklerinde geleneğin en belirgin olarak sürdürüldüğü ürünlerin arasında en başta süt ürünlerinin geldiği dile getirilebilir.

Kars'ta peynir, yağ gibi süt ürünlerinin tamamına “ağartı” adı verilmektedir. Ağartı doğrudan bir süt ürününün anlamını karşılamak yerine daha çok “evin ağartısı” şeklinde kullanılarak evde temel geçim kaynağının bulunup ya da bulunmadığını da ifade etmektedir. Kaynak kişiler tarafından yakın zamana kadar evlerin ekonomik durumunun evin ağartısının olup olmadığına göre değerlendirildiği aktarılmaktadır (KK. 18, KK. 19). Yörede evin kendi tüketimi için ürettiği ağartının yanı sıra yaklaşık son yüzyıldır ticari amaçlı üretimi sürdürülen kaşar ve gravyer peynirleri de Kars'ta üretilen süt ürünlerinin başını çekmektedir. Sütün peynire dönüştürülmesini sağlayan ve yine son yıllara kadar insanlığın geçmiş üretim deneyimlerinden birisi olan mayanın üretimi ile birlikte süt ürünleri, üretim şekilleriyle birlikte aşağıdaki gibidir:

Maya

“Peynirlerin büyük çoğunluğu, binlerce yıldır, geviş getiren hayvanların süt emme döneminde bulunan yavrularının şirdenlerinden (abomasum) elde edilen ve yüksek oranda rennin (kimozen) enzimi içeren "peynir mayası" ile pıhtılaştırılarak üretilmektedir” (Cantürk ve Çakmakçı, 2019: 31). Kaynak kişilerden edinilen bilgilere göre hazır maya ya da fabrika mayası adı verilen mayaların son 20 yıldır kullanımına kadar maya, peynir üreticilerinin kendileri tarafından şirden ya da kursak adı verilen işkembenin ön kısmında bulunan bir bölgeden elde edilen “kırkbayır” adlı parçadan elde edilmektedir. Ancak yukarıda verilen bilgilerin aksine özellikle buzağı kursağının aranmadığı, kurban bayramlarında kesilen hayvanların kursaklarının maya üretimi için kurutulup saklandığı bilgisi elde edilmiştir. Buna ek olarak en güzel mayanın keçinin kursağından elde edildiği dile getirilmektedir. Kursak mayasının yapımı ise şu şekilde aktarılmaktadır:

İşkembeye bitişik olan kursağı ayırıp tertemiz yıkıyoruz. Daha sonra bunu şırata, peynir suyuna koyuyoruz. Kursağı doğrayıp bu şıratın içine atıyoruz. Sonra içine bir limon kesilerek atılır, üzerine bir miktar kaya tuzu eklenir. Bir avuç da buğday atılır. Bunlar yaklaşık beş kiloluk peynir suyunun içine atılan miktarlar. Tuzun miktarının fazla olmasının zararı olmaz ancak az olursa mayayı ağırlaştırır, o da peyniri kokutur. Bir hafta on gün ağzını kapatıp beklemeyle bırakıyoruz. İki günden bir karıştırılır. Bir müddet sonra kokusu vuruyor, o zaman biliyorsun ki bu mayalandı. Bir teneke süte yaklaşık bir su bardağı bu mayadan eklenir. Mayanın miktarı azalınca şırat eklenir (KK. 85).

Kursak maya yapımı genel itibariyle aynı olsa da kimi kaynak kişiler suyun içine kursakla birlikte ekledikleri erik, buğday, limon ve tuzu kaynatarak da mayayı hazırladıklarını aktarmaktadırlar (KK. 25, KK. 26, KK. 41). Damızlık adı da verilen peynir mayasının kullanımı ise kış aylarında ineklerin sütünün soğumasına kadar sürmektedir. Kaynak kişi bilgilerine göre maya bir kere hazırlandıktan sonra üzerine peynir altı suyu eklenerek de uzun süre kullanımının sağlandığı olmaktadır. Ayrıca süttten yoğurt mayalamak için önceden kalan veya komşudan alınan yoğurt miktarına da damızlık adı veya maya denilmektedir.

Peynirler

Yapılacak peynir çeşidine göre süt, mayalanmadan önce kaymağını almak için işleminden geçirilmektedir. Bu nedenle Kars'ta peynirler yakın zamana dek en başta iki şekilde adlandırılmıştır. Yüzlü (üzdü) ya da yüz­süz (üz­süz) peynir adı verilen peynir çeşitlerinin arasındaki en temel fark ise bir akşam bekletilen sütün yüzeyine çıkan kaymağın alınmasıdır. Elle çalıştırılan, elektriksiz kaymak makinelerinin kullanımından önce, sütün bu bekletme yoluyla kaymağını yüzeyinden alındığını söyleyen kaynak kişiler, bu süttten yapılan peynirlere imansız peynir de dendiğini aktarmaktadırlar. Kaymağı alınmamış süttten yapılan yağlı peynirlere ise yüzlü peynir adı verilmektedir (KK. 25, KK. 26). Yağlı ve yağsız peynirin böylece sınıflandırıldığı Kars'taki köylerde kaşar ve gravyerin dışında peynir çeşidi olarak her ev tarafından genellikle sadece beyaz peynir ve çeçil peyniri üretildiğinden, yüzlü peynir ifadesi sadece beyaz peyniri adlandırmak için kullanılır. Kaymağı alınmış süttten yapılan çeçil peyniri de daha çok yüz­süz peynir ya da imansız peynir diye adlandırırken; bunların dışında kalan şor ve motal peyniri adı verilen peynir çeşitleri temeldeki bu iki peynirin farklı işlemlerden geçirilmesiyle elde edilir.

Yüzlü peynir

Yaygın adıyla beyaz peynir olarak da bilinen inek veya koyun sütünden yapılan peynir çeşididir. Yöre adlandırmasıyla “teze pendir, kelle peynir, baş peynir” olarak da adlandırılan peynirin bu çeşidi daha çok tulum peynirinde kullanılmak üzere üretilmektedir. Bu peynir yapımında sütün kaymağı alınmadığı için bu peynire yüzlü peynir adı verilmektedir. Diğer peynirlerde olduğu gibi geleneksel usulüyle üretilen yüzlü peynir, kursak mayayla mayalanmaktadır. Yüzlü peynirin en çok yapıldığı zaman dilimi olarak ise hayvanların merada ve yaylada olduğu mayıs ve temmuz ayları aralığıdır. Bu dönemde sağım ineklerinin yaylımda olması nedeniyle sütün kalitesiyle birlikte süttten elde edilen peynirin kalitesi ve dayanıklılığı da artmaktadır. Yüzlü peynirin yapımında dikkat edilecek hususlarda ise en önce az farklılıklar gösterse de genel itibariyle kaynaklar tarafından aktarılırken en başta sütün erken işlenmesinin üzerinde durulmaktadır. Peynirin kalitesini süte gösterilen özenin belirlediğini aktaran kaynaklar, ineğin sağım şeklinden sütün biriktirildiği kaba kadar hepsinin peynirin kalitesine etki ettiğini belirtmektedirler. Bu nedenle Kars’ta imalathanede gerçekleştirilen kaşar ve gravyer haricindeki süt ürünlerinin üreticileri olan kadınlar tarafından peynir üretiminde en temel dikkatin temizlik olduğu aktarılmaktadır. Sağılacak ineğin memesinden, sütün süzöldüğü süzeğe kadar her gün gerekli temizliğin yapıldığını aktaran kaynaklar tarafından peynirin yapım aşamaları ise şu şekilde dile getirilmektedir:

Günde iki defa sağım yapıldığı için yüzlü peynir de iki defa yapılmaktadır. Ancak çeçil yapılacaksa sağımın bir öğünü çeçil bir öğünü ise yüzlü peynir için kullanılmaktadır. Süt sağım sırasında gölge bir yerde bulundurulana poşka adı verilen ve üstüne birkaç kat süzek geçirilmiş kaplarda biriktirilir. Süt bu kaplara boşaltılırken aynı zamanda süzölmektedir. Başka bir kaba aktarmadan ilk dököldüğü kapta mayalanmasına dikkat edilir. Çünkü süt ne kadar fazla kaba aktarılırsa o kadar sıcaklığını kaybetmektedir. Sütü ineğin memesinden çıkan sıcaklığında mayalayabilmek için ineğin sağımını da çabuk bitirmek gerekmektedir. Süzölerek bir kaba soldurulan sütün içine sütün miktarına ve mayanın ekşiliğine göre kursak mayası katılır. Kaynaklardan edinilen bilgilere göre; mayanın belirli bir miktarı yoktur. Çünkü kursak maya bazı zamanlarda fazla ekşimiş olabilmektedir. Bu nedenle süte göre mayayı ayarlamak peyniri yapan kadının ustalığına bağlıdır.

Ayrıca iyi peyniri elde edebilmenin en önemli yolu ise mayanın miktarını ayarlayabilmektir. Aksi hâlde peynir “maya geçkini” adı verilen sert ve ekşi bir hâl alabilmektedir. Mayanın atılmasının ardından poşkanın üzeri örtülerek peynir mayalanmaya bırakılır. Yaklaşık bir saatin ardından peynirin tutup tutmadığı kontrol edilir. Buradaki incelik ise hem peyniri tutmadan evvel torbaya dökmek hem de mayalanmış peyniri peynir altı suyunda fazla bekletmemektir. Çünkü tam tutmadan “teleme” adı verilen parçalanmış peynirin torbaya dökülmesi, peynirin peynir altı suyuna karışmasına yol açarak israfına yol açacaktır. Ancak tutmuş peyniri de suyunda fazla bekletmek peynirin ekşimesine yol açacaktır. Bu nedenle işin ustası olanlar bu zamanlamaya dikkat etmektedirler. Peynirin tutup tutmamasının ölçümü ise mayalanmış süte parmak çalınarak yapılmaktadır. Katı bir hâl almış mayalanmış süte batırılan parmağa süt bulaşmıyorsa, peynir artık şırat adı verilen peynir altı suyunu almak için bez torbaya dökülerek baskıya alınmaktadır. Baskıda da yaklaşık bir saat bekleyen peynir, torbadan çıkarılarak dörde kesilir ve her yüzeyi gereken miktarda kaya tuzuna batırılarak saklanır. Torbadan çıkarılan dilimlenmemiş şekline kelle veya baş peynir adı verilir. Yaz aylarında taze kullanılacak veya satılacak yüzlü peynir fazla sertleşmemesi için çok fazla tuzlanmaz. Ancak deriye doldurulacak peynir uzun müddet muhafaza edileceğinden biraz daha fazla tuzlanmaktadır (KK. 30, KK. 32, KK. 34. KK. 37).



Resim 3.28. Baskıdan çıkarılmış (baş peynir) ve dilimlenmiş şekli.

Çakmak peyniri

Kars'ın Merkez Çakmak Köyünden adını alan bu peynir çeşidi, beyaz peynirin bir türüdür. Ancak üretim sürecinde “taşlama” adı verilen süzme işlemindeki farklılık, bu peyniri diğer beyaz peynirlerden ayırmaktadır. Daha az taşlanarak aldığı kıvamının özelliği tüketimde ayrıca tercih edilmesini sağlamaktadır.

Lor peyniri

Kars'ta süt makinelerinin kullanımından önce en çok yapılan peynir çeşitlerinden birinin lor peyniri olduğunu aktaran kaynaklar, sütün üstünün kaymağının alınmasının ardından kalan ayranının pişirilip kestirilerek lor peynirinin elde edildiğini belirtmektedirler. Daha sonra tuzlanan bu peynir ya tazeyken tüketilmekte ya da tuzlanıp koyun ve kuzu derilerine doldurularak muhafaza edilmektedir. Ancak ortalama süt miktarına göre elde edilen günlük lor peynirin fazla olmadığından bu peynirin uzun süre biriktirerek derilere doldurmanın da güç olduğunu söyleyen kaynaklar, bu peynir çeşidinin genellikle taze tüketildiğini aktarmaktadırlar (KK. 12).

Şor peyniri

Şor peyniri teleme şeklindeki parçalı peynire verilen addır. Genel adıyla lor, bir peynir çeşidini ifade etse de aslında diğer peynirlerin parçalanarak ufalanmış hâline şor adı verilmektedir. Kaşar peynirinin pişirildiği kazanların dibine çöken peynir parçası süzülüp tuzundan arındırıldıktan sonra da şor peyniri elde edilir. Öte yandan beyaz peynirin irice koyulduğu deriden çıkarılırken parçalanarak ufalanmış kısmına da şor adı verilmektedir.

Çeçil

Bu peynir çeşidi, Kars'ta imansız peynir olarak da adlandırılmaktadır. Özellikle süt makinelerinin köylerde kullanılmaya başlanmasıyla birlikte (1950 sonrası) yapımının yaygınlaştığı edinilen bilgiler arasındadır. Çünkü inek sütünden üretilen çeçil peynirinin büyük bir kısmını makineden geçerek kaymağı alınmış süt oluşturmaktadır. Çeçilin yapımına yörede “çeçil çekme” adı verilirken bu işlem ise çeçil çekmeyi babaannesinden öğrenen kaynak aktarımıyla şu şekildedir:

Sütü sağdık, makinede çektik ve kaymağını aldık. Kaymağı alınmış sütümüzü alüminyum ya da bakır çeçil kazanının içine doldurduk. Dörtte biri kadar bu

süte mayalık dökdük. Mayalık bir gün önceki çeçilin şıratından ayrılır ve üstü örtülü bir kapta sonraki günün çeçili için ekşimeye bırakılır. Mayalığı üşütmemek gerekir, üşürse çeçili çürük olur. Kazanı ocağımızın üstüne koyup altını gür ateşle açtık. Kimisi sobanın üzerinde kimisi ise tüp ocakların üzerinde çeçil çeker. Elimizi hafif ısırıcaya kadar ara ara karıştırdık. Sonra ateşi kafese aldık sütü ne soğutacak ne de çok ısıtacak şekilde. O sıcaklığını koruyacak şekilde. Soğudu mu ya da fazla ısındı mı çeçil çürür. Sonra 10-15 dakikada bir düşük ısıda karıştırmaya devam ettik. Süt kesmeye başladı mı üzerine yeşil şıratı geldiği zaman sütün kokusu da değişiyor. Bu sırada ateşi harlayıp sürekli karıştırmaya başlıyoruz. Sonra o karıştırdığımız çömçeye⁸⁹ peynir sakız gibi dolaşmaya başladıktan sonra, şıratı iyice yemyeşil olduktan sonra başka bir kaba şıratını aktarıyoruz. Az dibinde şırat bırakıp normal ateşte hamur kıvamına gelen peyniri yoğurmaya başlıyoruz çömçesiyle. İyice sertleştikten sonra kazanı ateşten indirip yere alıyoruz. Yerde de elimizle hamur gibi 10 dakika kadar yoğuruyoruz. Sonra hamur hâlindeki peynir el yordamıyla inceltilmeye başlanır ve kalın bir ip gibi kapıya ya da bir sopaya asılır. Orada 10 dakika asılı kaldıktan sonra eğer çeçil sertse çıkardığın şırata yarıda su katarak onun içine konulur. Yumuşak ise sadece sıcak şıratın içine konur. Burası işin püf noktalarından birisi. En az iki gün o şıratın içinde de kalması gerekiyor. En fazla ise 15 gün. Bundan fazla kalırsa ekşir. Deriye basılacağı zaman çıkarılıp yıkanır ve prese konur. Üstü örtülerek taşlanıp suyu süzdürülür. Sonra tuzlanarak deriye basılır (KK. 13).



Resim 3.29. Çeçil için sütün çekildiği makine ve taze çeçil peyniri

⁸⁹ Uzun tahta kaşık.

Motal

Özellikle yaylada bulunulan zamanlarda yapılan deri peynirine verilen addır. Farklı yörelerde tulum adıyla da ifade edilen deri peyniri Kars'ta motal peyniri olarak adlandırılmaktadır. Kars'ta ki motal peynirinin içeriğini ise yine çoğunlukla yaylada elde edilen ve yukarıda bilgileri verilen yüzlü (beyaz) peynir ve çeçil peyniri oluşturmaktadır. Kaynak aktarımlarına göre motalın sadece beyaz peynirle yapıldığı gibi çeçille karışık da yapıldığı olmaktadır. Çeçille karışık yapılmasının iyi tarafı ise yağsız olan çeçilin çok fazla yağlı olan beyaz peynirin yağını çekerek peynirin acımasını engellemesidir. Motal, kadınların yaylada iş birliği içerisinde yaptığı bir üretim faaliyetidir. Bu nedenle de diğer peynir çeşitlerine göre bu üretim, etrafında daha canlı bir kültürü oluşturmuştur. Motal basacak kadın, yaklaşık 10-15 günlük biriktirdiği peyniri derilere doldurmak için hazırlığını yapar. Bunun için daha öncesinden kirkımını ve temizliğini yapmış olduğu deriyi bir gün suda bekleterek yumuşatır. Derinin kulunç adı verilen kol kısımları iple bağlanır. Alt tarafa gelen kuyruk kısmı ise iki ucu sivri “çilik” adı verilen 10 cm'lik bir çubukla bağlanır. Derinin hazırlanmasıyla birlikte motal basmak için yardıma gelen kadınlara ikram edilecek yemek de pişirilir. Motalı basan kişi, bu işte usta birisi olmalıdır. Çünkü kaynak aktarımına göre bu işin iyi yapılmaması peynirin acımasına ve yaylada o yıl verilen emeğin zayi olmasına yol açabilir. Motal, derinin tek açık yeri kalan boğaz kısmından doldurulmaya başlanır. Buradaki ustalık ise yumruk büyüklüğünde doğranmış yağlı beyaz peyniri hem parçalamadan hem de arasında boşluk bırakmadan motalın içine yerleştirebilmektir. Motala peynir yerleştirilirken aynı zamanda aralara öğütülmüş kaya tuzu da serpilir. Tuzun ayarının da iyi tutturulması gerekir. Aksi hâlde peynir ya çok sert olur ya da tuzu az olduğu için acıyabilir. Basımı tamamlanan motallar yine başka bir çilikle birlikte iple bağlanarak kapatılır. Bir müddet serin yerde sık sık çevrilerek havalandırılan motallar, yaklaşık üç ay sonrasında açılarak tüketime hazır hâle gelir. Kış ayları boyunca sütün az ya da hiç olmaması nedeniyle peynir ihtiyacı motallar sayesinde karşılanır (KK. 32, KK. 37, KK. 55).



Resim 3.30. Yayılda kadınlar tarafından üretilen motal peynirleri

Ağız peyniri

Yeni doğmuş ineklerin doğumundan sonraki iki-üç gün süren bulamaç şeklindeki sütünden elde edilen peynir çeşididir. Bu süt kaynatılarak pişirilir ve soğumaya bırakılır. Şekerli bir tada sahip olması nedeniyle peynir çeşidi olarak değil daha çok sütlü bir tatlı olarak görülür.

Kaşar peyniri

Kars'ta kaşar peyniri bugün imalathanelerde ve fabrikalarda üretiliyor olsa da yakın zamana kadar kaynak kişi bilgilerine göre evlerde de kışlık tüketim için yapılan bir peynir çeşidi olmuştur (KK. 51). Kış aylarının uzun sürmesi ve kaşar peynirinin uzun süre bozulmadan tüketilebilir olması, tulum peyniriyle birlikte Kars'ta kaşar peynirinin de yaygın üretimini sağlamıştır. Ancak kaşarın tulumu göre daha ustalık gerektiren bir üretiminin olması üreticileri zamanla bu peynirin sadece imalathanelerde üretimine yöneltmiştir.

Kaynak kişilerden edinilen bilgiler doğrultusundan kaşar imalatının endüstriyel alana taşınmasıyla belirgin farklılıklar meydana gelmiştir. Bunlardan ilki ve en önemlisi “sulu haşlama” adı verilen geleneksel kaşar üretim yönteminin “kuru haşlama” adı verilen yaklaşık son 10 yıldır yaygınlaşan bir üretim yöntemine yerini bırakmasıdır. Bu üretim yöntemlerinin arasındaki farklılık ise nicelik olarak kaşarın suda haşlanarak pişirilmesi yerine buhar verilerek suda haşlanmadan pişirilmesidir. Üretimin nitelik yönünden değişimi ise kaşar üretimi için kullanılan süt miktarıdır. Geleneksel yöntemlerde 1 kg kaşarın elde edilmesi için 10-12 kg arası süt kullanılırken yeni üretim yönteminde bu oran büyük oranda düşmektedir. Bu da kaşarın kalitesinde belirgin farklılıklar oluşturmakta özellikle uzun yıllardır

süregelen kaşar eskitme geleneğini engellemektedir.⁹⁰ Çünkü kuru haşlama yöntemiyle elde edilen kaşar peyniri, alan uzmanlarının verdiği bilgilere göre kaşarın eskimesini engelleyen maddelerden arındırılmadığından bu yöntemle üretilen kaşarın taze olarak tüketilmesi gerekmektedir. Ayrıca geleneksel yöntemle üretimde kaşara katkı maddesi katmanın zorluğu ortadayken yeni üretim tekniklerinde eskitilemeyen kaşarlar yeniden pişirilebilmektedir (KK. 10, KK. 51) .

Kaşar peynirinin geleneksel usüllerindeki diğer hususlar ise kesim teknikleri, muhafaza yöntemlerindeki farklılıklardır. Endüstriyel alana taşınmadan öncesindeki kaşarın üretim süreci de kaynak kişilerin aktarımı doğrultusunda genel itibariyle şu şekildedir:

Süt, önceden kaşar üretenler tarafından üreticilerden toplanmamakta üreticiler hemen her köyde yer alan mandıralara sütlerini götürmektedirler. Mandıralarda veya baskı çıkarılan küçük mandıra birimlerinde yer alan süt terazileriyle süt tartıldıktan sonra kilo, yazıcı tarafından hem mandıracının tarafına hem de “gınışka” adı verilen ve sütçü de kalan deftere yazılır. Sütün hemen işlenerek zayi olmamasını sağlamak için her köyde kaşar peyniri yapılsa da sütün toplanıp “baskı” adı verilen peynir türünün elde edilmesini sağlayan bir nevi mandıraların küçük birimleri hemen her köyde veya iki üç köyün merkezi bir yerinde bulunmaktaydı. Çünkü özellikle bahar ve yaz aylarında üretilen kaşar peyniri için gereken sütü, o dönemin ulaşım imkânlarında büyük mandıralara taşımak mümkün olmamakta sıcaklığın etkisiyle süt yolda bozulabilmektedir. Bunun için kaşar üreticileri sütün tamamını taşımak yerine sütünü aldıkları köylerde sütü toplayıp mayalayarak, kaşar için gereken baskı adı verilen beyaz peyniri kaşarı ürettikleri mandıralara taşımaktadırlar. Bu sayede yaklaşık bir ton yük taşımak yerine ortalama yüz kilo yük taşınmakta ve sütün de inekten sağılmasından kısa bir süre sonra işleme girmesi bozulma riskini ortadan kaldırılmaktadır. Birçok kaynak kişi bugün kaşarın üretiminde aynı malzemeler

⁹⁰ Gıda ürünlerinin üretim süreciyle ilgili son zamanlarda oluşan dikkat, ulusal bir haber sitesinin gündemine kaşar konusunda da girmiştir. Haber sitesinde bir uzman görüşüne yer verilerek geleneksel ve fabrikasyon üretim arasındaki farklılığa ilişkin şu ifadeler yer verilmiştir: “Üretim maliyetlerinin sürekli artması ve kâr marjlarının ciddi anlamda düşmesi sebebiyle birçok firmanın maliyetlerini düşürme yoluna giderek, eritme kaşar yani kuru haşlama üretimine yöneldiğini belirten Bilal Sabit; "Kervan Süt Ürünleri olarak kaşar peynirinin doğal tekniği olan, sulu haşlama tekniğiyle üretime devam ediyoruz. Ayrıca taze kaşar hammaddesinin peynir değil süt olması gerekiyor, biz bu doğrultuda günlük 110 ton süttten, 10 ton kaşar peyniri elde ediyoruz. Ürünlerimizde gıda katkı maddeleri, dolgu malzemeleri, gıda boyaları ve koruyucular kullanmıyoruz" dedi. (<https://www.milliyet.com.tr/pembenar/kaliteli-taze-kasar-peynirini-nasil-anlarsiniz-1537218>) 03.03.22

kullanılsa da sütün fazla taşınması ve birçok araç gerece aktarılması nedeniyle tadının önceki gibi olmadığı görüşü üzerinde durmaktadır (KK. 6, KK. 9).

Sütün ineğin sağımından hemen sonra poşka adı verilen yaklaşık 500 kg'a kadar süt alan ve tahtadan imal edilmiş büyük kaplarda süt biriktirilmektedir. Beyaz peynirde olduğu gibi ayrıca bir ısıtma işlemine gerek kalmadan mayalandığını aktaran kaynaklar⁹¹, eski poşkalarda mayalanan peynirin telemesinin de iyi olduğunu ve doğal olarak o telemeden elde edilen kaşarın da daha uzun süre muhafaza edilebildiğini aktarmaktadırlar. Bu poşkalarda mayalanan peynir yaklaşık 45-50 dk sonrasında pıhtılaştığında "haç" ile karıştırılarak teleme hâline getirilmektedir. Pıhtılaşan peynir karıştırılmadan önce tutup tutmadığı, sütün ve peynir parçalarının peynire batırılan parmağa bulaşmamasıyla kontrol edilir. Pıhtı hâlini almış olan peynir, haçla karıştırılıp teleme hâlini aldıktan sonra telemenin dibe çökmesi için beş dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Cendere-candıra adı verilen seyrek dokunmuş büyük süzgeç poşkanın üzerine atılarak yüzeye çıkmış peynir altı suyu (şırat) bir kovayla poşkadan çıkarılır. Cenderenin altında kalan suyu alınmış teleme ise daha sonra pres adı verilen tezgahın üzerine serilen cenderenin üstüne atılarak el yordamıyla parçalanır. Peyniri poşkadan suyunu alarak çıkaran ve baskıya alan bu kişilere ise baskıcı adı verilmektedir. Usta kişiler poşkadayken telemenin suyunu iyice çıkarmanın bu işin önemli aşamalarından biri olduğunu ve baskıcının işini iyi yapmasının peynirin kalitesini artırıldığını aktarmaktadırlar. Bu nedenle prese alınmadan öncesinde teleme peyniri prese alınmış kadar sertleşir ve poşkanın içinden bıçakla dilimlenerek çıkartılır. Prese alınmadan önce de tekrar presin üzerinde parçalanarak cendereye sarılır. Cenderenin üzerine ise baskı tahtası ve ağır cisimler konarak peynir baskıya alınır. Bu sayede pişirilecek peynirin suyunu tamamen vermesi sağlanır. Baskıdan çıkarılan peynir, bu hâliyle pişirilmek üzere kaşarın haşlanacağı yere aktarılır.

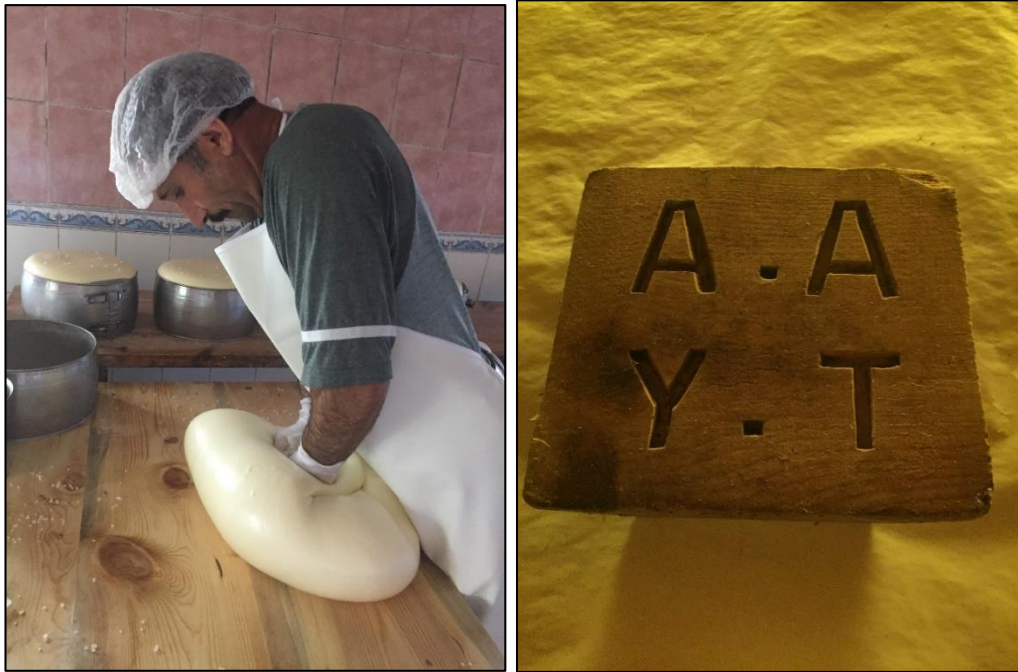
Kaşarı diğer peynirlerden ayıran en temel özelliği ise pişiriliyor olmasıdır. Baskıcı tarafından peynir altı suyundan iyice ayrıştırılmış olan yaklaşık 40-50 kg ağırlığında

⁹¹ Kaynaklardan edinilen bilgilerde diğer peynirlere kıyasla kaşar peynirinde hazır mayanın kullanımı çok daha eskidir. Çünkü özellikle ticari amaçla üretilen ve eskitilmek için uzun süre bekletilen kaşarda kursak mayanın kullanımı daha riskli olabilmektedir. Kaşarın ayıbının eskidikçe ortaya çıktığını aktaran kaynaklar bu riske girmemek için daha masraflı olmasına rağmen mümkün mertebe kaşar üretiminde kursak maya yerine hazır maya kullanmışlardır. Ev için yapılan diğer peynir çeşitlerinde ise hazır mayanın maliyeti nedeniyle daha çok kursak maya tercih edilmiştir.

cendereden yuvarlak kalıp şeklinde çıkarılan beyaz peynir, bıçaklarla ince ince dilimlenir. Dilimlenmesini ardından tekrar baskıya alınır ve bir gece dilimlenmiş hâliyle baskıda bırakılır. Baskıda birbirine yapışan peynir, sabahına el yordamıyla oğuşturularak parçalanır ve böylece haşlamaya hazır hâle getirilir. Haşlama sepetine doldurulan peynir, pişirme ocağına atılır. Peynir kazanlarının son zamanlara kadar bakırdan yapıldığını aktaran kaynaklar, bu bakır kazanların bir yere sabitlenerek pişirme ocaklarının yapıldığını aktarmaktadırlar. İçi su dolu olan kazanların altında sert odun cinsleri yakılarak uzun süre sıcak kalması ve is yapmaması sağlanmaktadır. Delikli sepetin içine doldurulan peynir haşlama ağacıyla birlikte bir müddet öncesinden yeterince ısıtılmış suyun içerisinde yoğrularak pişirilmektedir. Bu işi yapan kişiye “haşlamacı” adı verilmektedir ve bu meslekte baskıcıdan bir üst, ustadan ise bir alt unvana sahip kişidir. Sıcak suyun içinde yoğrularak birbirine yapışan ve hamur kıvamını alan peynir suyun içinden çıkarılarak bir müddet de sepetin içinde haşlama ağacıyla yoğrulmaktadır. İşin diğer aşamalarında olduğu gibi bu aşamasında da haşlamacının maharetinin önemi üzerinde durulmaktadır. Haşlamacının peyniri kazanın içinde çok eritmeden, aşırı sığa maruz bırakmadan pişirmesi gerekmektedir. Hamur kıvamını alan peynirin fazla yumuşamasına izin vermeden yoğrularak pişirilmesi gerekmektedir. Aksi hâlde peynirin ayarı bozulmakta ve dayanıklılığı mümkün olmamaktadır. Haşlamacının bu işi yapmasındaki zorluğu ise aşırı sığa maruz kalarak peyniri yoğurmaya çalışmasıyla birlikte hamur kıvamındaki peyniri haşlama ağacıyla yoğururken ona güç yetirmesidir. İşin ehli olmayan haşlamacılar bu zorluktan kaçınmak için peyniri daha fazla süre sıcak suda bırakarak yumuşatmakta ve dolayısıyla fazla yumuşayan peyniri daha kolay yoğurmaktadırlar. Ancak bu ise ustaların beğenmediği bir haşlama yöntemidir.

Suda haşlanarak hamur kıvamı verilen peynir daha sonra ustanın yoğurarak kalıba koyması için tahtadan yapılmış yoğurma masasının üzerine bırakılır. Ortalama 8 kg’lık kalıplara koyulacak kaşar, bir müddet de usta tarafından masanın üzerinde yoğrulur ve bir taraftan tuzlaması yapılır. Tuzlamanın ise iki farklı yönteminin olduğunu aktaran kaynaklar bunlardan birisinin kazanda, diğerinin elde tuz verme yöntemi olduğunu aktarmaktadırlar. Kazanda tuz verme işleminde peynir tuzunu, kazana yerleştirilmiş olan parçalanmamış tuzun zamanla peynirin pişirildiği suda erimesiyle almaktadır. Elde tuz verme işleminde ise parçalanmış tuz, usta tarafından peynir yoğruldukça arasına serpiştirilmektedir. Kaşarı tuzlama yöntemleri ustadan ustaya değişiklik göstermektedir. Yeterince yoğrulan peynir daha fazla soğutulmadan boğumlanarak kalıba

yerleştirilmektedir. Bu işleme ise “kesme” adı verilmektedir. Kesmenin de iki farklı yöntemi bulunmaktadır. Birincisinde yoğrulan peynir kenarlarından toplanarak oval bir hâle getirtildikten sonra kalıba konulmakta fazla kısmı ise elle sıkıştırılarak kesilmektedir. İkincisinde ise kalıba peynir yerleştirildikten sonra kalıbın bir kenarından diğer kenarına doğru elle sıyrılarak fazlasının kalıbın kenarında sıkıştırılarak kesilmesidir. Kaşar üretiminde kesimin bu şekliyle farklılaşması ve önemsenmesi ise kaşarın kalıbını aldıktan sonra dış yüzeyinde açıklık ve kat kalmasını engellemeye çalışmaktır. Çünkü dıştan içeri doğru giden bir açıklık, kaşarın ilerleyen zamanda yarılmasına ve parçalanmasına yol açabilmektedir. Bu nedenle kesme işlemi ustalığın en çok söz konusu olduğu üretim süreçlerinden birisidir. Yaklaşık bir gün kalıpta kalan peynir, kalıptan çıkarılarak mandıraların kuzey taraflarında ayrılmış olan ve tahta rafların yerleştirildiği kısma alınmaktadır. Bu süreçten sonra kaşarın yaklaşık 3 aylık olgunlaştırma süreci başlamaktadır. Kaşarın üretim süreci burada da çevrilmesi, tuzlanması ve odanın havalandırılması işlemleriyle devam etmektedir. Özellikle günün saatine ve rüzgârın yönüne göre olgunlaştırma odalarındaki pencerelerin hangilerinin açılıp kapandığı bile kaşara etki ettiği kaynaklar tarafından aktarılmaktadır. Bu hususları ustalar çıraklarına tembihlemektedirler. Bu olgunlaştırma işlemlerinin takibi de ustanın kendisi tarafından yürütülür ve en az üretim sürecinin kendisi kadar önemli görülür (KK. 6, KK. 10, KK. 67).



Resim 3.31. Kaşarı yoğurarak kalıba dökme ve ağaçtan yapılmış eski marka

Gravyer

Kars'ta gravyer yapımı ilk olarak Boğatepe köyünde başlamış ve hâlen orada sürdürülmektedir. Oradaki gravyer üreticisi ailelerin ikinci kuşağı Namaz Özşahin, gravyerin önceden şu anda peynir müzesi olan köyün merkezi bir yerinde ortak yapıldığını sonradan herkesin ayrılarak üretimini sürdürdüğü bilgisini aktarmaktadır. Gravyerin yapımının büyükleri tarafından 1900'lü yıllarda Kafkasya'dan gelirken bilindiğini aktaran Özşahin, Kars'a yerleştiklerinde gravyer üretimi için hâlihazırda bulunan bakır kazanlarla üretime başladıklarını belirtmektedirler. Ayrıca köyün bulunduğu coğrafyanın mera açısından geniş ve bitki çeşitliliğinin fazla olması gravyer için gerekli kaliteli sütün elde edilmesini de kolaylaştırmıştır. Çünkü kaynak kişi aktarımına göre her süttten gravyeri elde etmek mümkün değildir. Durusoy'un aktarımıyla gravyer üretimine ilişkin olarak Kars'taki gravyer üreticilerinden bir diğer ailenin ikinci kuşaklarından İlhan Koçulu ise “ Kars'ta peynirciliği Malakanlar başlattı diye bir algı var ama öyle değil, Malakanlar Kars'ta önce değirmenciliği başlattılar, hayvanlarından süt üreticiliğini başlattılar ve peynircilikte önemli rol oynadılar. Bölgede peynircilik ilk olarak İsviçreliler ve Almanlar tarafından başlatılmıştır (2017: 244)” ifadelerine yer vermektedir.

Gravyerin üretim aşamasına ilişkin bilgiler ise kaynak kişi tarafından şu şekilde aktarılmaktadır:

Süt 1200 kg'lık bakır kazana boşaltılıp buharla 35 derece sıcaklığa ayarlanır. Sütün miktarına göre mayayı atılır, yaklaşık 45 dakikada mayalanır.⁹² Maya tuttuktan sonra harbi ile peynir parçalanıyor. Kendisinin topladıktan sonra toka adı verilen alet ile ortalama 57-58 derecede yarım saat kadar karıştırılır. Bu noktada dikkat edilmesi gereken husus ise iyi karıştırmaktır. Aksi takdirde çeçil gibi olur ve o zaman bir işe yaramaz. Kazandaki sütün tamamı zayı olur. Peynir kıvamına geldi mi buharı kapatıyoruz. Teleme şeklinde pişirilmiş olması gerekir. Buharı kapatıp, sarmayla cendereyi peynirin altına alıp, calaska yardımıyla peyniri kazandan çıkarıyoruz. İki üç defa kazanda peynir kalmayınca bu işlem tekrarlanıyor. Daha sonra peynir mengelere bırakılıyor. Dört mengene veriliyor. Birincisi zaten çitten çıkardığın, sırasıyla iki-üç, dördü verdin mi yağlıları veriyorsun iz kalmaması için. Oradan da çıkardın mı kahverengi çitler var, kalın çitler. Buraya koyup markasını yerleştirdikten sonra bir gün burada bekliyor. Bekledikten sonra kurudu mu soğuk badvala alıyoruz. Soğuk badvalda bir hafta kadar durup tuzlu suya giriyor. Tuzlu suda da bir

⁹² Gravyer mayasına ilişkin ise Niyazi Özşahin daha öncesinde ustaları tarafından Avrupa'dan getirilen kursaklarla yapıldığı bilgisini vermektedir. Bu kursaktaki damarları ayıkladıktan sonra yüzüstü şıratı kulplu bir çömleğe doldurup içine ince ince doğradığını ve toprakla üstünü örttüğünü belirtmektedir.

hafta duruyor, sonra sıcak badvala sobanın yandığı yere geçiyor. Orada yaklaşık bir ay falan çekiyor bunun yetişmesi, göz açması. Bir aydan sonra tekrar soğuk badvala alınıyor (KK. 97).



Resim 3.32. Gravyer üretiminde kullanılan sıcak ve soğuk badvallar

Bu işlemlerin bugün için buharla ısıtılan bakır kazanlarda yapıldığını aktaran kaynak şahıs, daha öncesinde odun ateşiyle yakılan ocaklara sabitlenen bakır kazanlarda yapıldığını dile getirmektedir (KK. 94) Yaklaşık 17 kg süttten bir kg gravyer elde edilebildiğini aktaran kaynak şahıs, bu işi zahmetine rağmen çok sevdiğini ve üç kuşaktır bu üretim sürecinin içinde bulunduklarını aktarmaktadır (KK. 94). Gravyer üretiminin yapıldığı Kars'ın Boğatepe köyünde de gravyer üreticisi olan yaklaşık altı-yedi ailenin büyük bir kısmının gravyer üretimini terkettiğini aktaran kaynak kişi, bu üreticilerden birisinin son on yılda yeniden üretime başladığını aktarmaktadır. Bu üretimin azalmasının veya başlayanların da zamanla bırakmasının temel nedeni olarak ise bu ürünün üretimin hassas olmasını ve bu hassasiyeti özeni gerektirecek ilgiyi yeni neslin göstermediğini belirtmektedir (k.k. 94). Gravyer üretiminin hile kabul etmediğini de ekleyen Özşahin, içine giren metal bir parçayı yaklaşık 70 kg'lık bir gravyer tekerinin dışına atacağını belirtmektedir. Kaynak şahıs tarafından bu işte dürüstlüğün icap ettiği ifade edilmektedir.



Resim 3.33. Gravyer Ustası Namaz Özşahin ve eskiden kullandığı bakır kazan

Yağlar

Kaymak

Sütün kaymağını ayırt etmeyi sağlayan süt makinelerinin kullanımından önce kaymak, derinliği az bir kap yardımıyla elde edilmektedir. Kaymak da diğer süt ürünleri gibi son yıllara kadar sadece bahar ve yaz aylarında elde edilmiştir. Kaynak kişi aktarımına göre taze sağımı yapılan süt akşamdan bir kaba dökülerek dinlenmeye bırakılır. Yaylarının yaz aylarında dahi soğuk olması sütün bu işlem sırasında bozulmasını engellemektedir. Sütün yüzeye çıkan kaymağı kepçeyle alınarak başka bir kaba aktarılır. Bu işlem sütün kaymağı yüzeye çıkmayınca kadar tekrarlanır. Elde edilen kaymak taze tüketildiği gibi asıl olarak tereyağı yapımı için poşkalarda biriktirilir. Yaklaşık bir hafta kadar bekleyen sıvı kaymak katılaşmaya başlar. Daha fazla bekletip ekşimesini ve köpmesini engellemek için çalkalanarak tereyağına dönüştürülür. Kaymağı alınan süt ise kaynatılarak lor peyniri elde edilir.

Tereyağı (Kereyağ)

Kars'ta kaymaktan elde edilen tereyağı da daha çok yaylada üretilmektedir. Yaylada gündelik tüketimin önemli besin kaynaklarından biri olan tereyağı “yahğma” adı verilen tandır ekmeği ve tereyağla yapılan yiyeceğin de asli unsurudur. Kaymağın nehre veya cehre adı verilen yayıkla ya da elle çalkalanarak ayranından ayırt

edilmesiyle elde edilir. Tereyağı uzun süre muhafaza etmeye elverişli bir süt ürünü olmadığı için eritilerek “sarıyağ” adı verilen süt ürününe dönüştürülmektedir.

Sarıyağ

Kışlık yağ ihtiyacını karşılamak için tereyağını muhafaza etme yöntemlerinden birisi olarak geliştirilen sarıyağ, adını ise tereyağının eriyip soğuduktan sonra ortaya çıkan sarı renginden almaktadır. Yaylada elde edilen tereyağının, yaylanın inmesinden sonra köyde eritilmesi nedeniyle sarıyağın üretim mevsimi güz aylarıdır. Tereyağının ocağın üzerinde büyük kazanlarda eritildikçe yüzeye çıkan köpüğü alınır ve yağ saydamlaşınca kadar eritme işlemi sürdürülür. Eritilen yağ ise çömleklere veya çinko kaplara doldurulur. Kaynak kişilere göre yağ eridikten sonra sabun kıvamında olan yağ beğenilmez. Şeker tozu kıvamında parçacıklı eritilmiş olan yağ makbuldür. Elde edilen sarıyağ soğukluk adı verilen yerlerde muhafaza edilerek, bir dahaki yağ üretimine kadar kahvaltılık ve yemeklik yağ ihtiyacını karşılar (KK. 82, KK. 91).

Yoğurtlar

Yoğurt (Katık)

Sütün en çok kullanıldığı ürünlerinden birisi olan yoğurt, Kars'ta birçok yemeğin de asli unsurudur. Bu nedenle yoğurda olan daimi ihtiyaç, bu ürünün de süzme yoğurt ve kurut gibi çeşitliliğini artırmıştır. Yoğurdun mayasına Kars'ta “çalası” adı verilirken, yoğurt mayalama işlemi de “yoğurt çalmak” olarak adlandırılır. Kaynak kişi aktarımına göre yoğurdun iyi olması için ise sütün bekletilmeden kaynatılması gerekmektedir. Kaynatılan süt parmağı yakmayacak kadar soğuyup ılık duruma geldiğinde önceki yoğurttan ayrılan çalasıyla mayalanır. Bir gün oda ısısında dinlendirilen yoğurt tüketilmeye hazır hâle gelir (KK. 12).

Süzme yoğurt

Daha çok sütün miktarının az ancak yağ oranının yoğun olduğu güz aylarındaki süttten yapılır. Çünkü sütün azalmasıyla bu mevsimde yapılacak yoğurdun hem daha uzun ömürlü hem de daha tasarruflu kullanılması gerekir. Süzme yoğurt, yoğurdun hazırlanmasının ardından “barzın” adı verilen bezden torbalarda yapılmaktadır. Yoğurdun torbaya doldurulduğu torbanın ağzının bağlanmasının ardından torbanın havasının inmesi beklenir. Havası inen torbanın üzerine “leppik” adı verilen yassı taş

koyularak baskıya alınır. İki üç gün torbada yoğurdun ekşimemesi ve suyunun süzülmesi için sık sık torba çevrilir. Sonrasında tüketime hazır hâle gelir (KK. 80).

Kurut

Kışlık yoğurt ihtiyacı ise süzme yoğurdun kurutulmasıyla elde edilen “kurut” adı verilen ürünle karşılanır. Kurut ise sütün miktarının bol olduğu bahar ve yaz aylarının sütlerinden yapılır. Ancak kurut için hazırlanan süzme yoğurt ya tamamen yüzsüz süttten ya da yarı yüzlü yarı yüzsüz süttten yapılır. Bundaki amaç ise yağ oranı azaltılarak hem acıma yapmasını hem de çatlayıp dağılmasını engellemektir. Kurutun yapım aşaması ise yarı yağlı veya yağsız süttten yapılan süzme yoğurdu hazırlamakla başlar. Süzme yoğurt yapıldıktan sonra hamur yoğurur gibi tuz katarak yoğrulur. Ardından elde yuvarlaklar hâline getirilen süzme yoğurt, bir gün boyunca tahta tezgah üzerinde suyunu çekmesi için gölgede bekletilir. Daha sonra ise güneşin önünde bekletilerek kurut hâlini alır. Bu sayede hazırlanan kurutlar bezlere sarılarak muhafaza edilir. Kış aylarında yoğurt ihtiyacı suyla karıştırılarak açılan kurutlarla sağlanır (KK. 26).

3.2.3.1.1. Süt ürünlerini işlemede dayanışma modeli: Hab

İlkbahar ve yaz aylarında süt miktarı, ürün çıkarmaya yetecek kadar bol olurken sonbahar aylarında ineklerin de soğulmaya başlamasıyla birlikte günlük edinilen süt miktarı önemli ölçüde düşmektedir. Bu da elde edilen sütün işlenip herhangi bir süt ürününe dönüştürülmesini sağlayacak zamana ve emeğe değer olmasını engellediği için süt üretiminde de tarımsal üretimde olduğu gibi bir dayanışma modeli geliştirilmiştir. Tarımsal üretimi yapacak kadar ekipman veya insan gücü bulunmayan üreticiler bahsedildiği üzere birlikte çalışma modeli olarak modyamlık geleneğine dahil olurken benzeri bir dayanışmaya dayalı üretim modeli de süt ürünleri üretiminde bulunmaktadır. Ancak buradaki ayrım, ekipman veya insan gücünün yetersizliği değil ham maddenin üretime yetmemesidir. Kars ili yerelinde “hab etmek” olarak ifade edilen bu dayanışma modeli, Kutlu’dan edinilen bilgilere göre, Sivas, Erzurum, Tunceli gibi Anadolu’nun farklı bölgelerinde de aynı veya benzer adlandırmayla işletilmektedir (1987: 149). Dilaver Düzgün ilgili çalışmasında bu çalışma modelini XIX. yüzyılda ortaya çıkan ve giderek yaygınlaşan kooperatifçilikten önce, kökleri eskiye dayanan bir halk uygulaması olarak tanımlarken üretimle doğrudan ilgili olduğu için iktisat folklorunun, yazısız kesin

kurallara dayandığı için de hukuk folklorunun ilgi alanına giren uygulama olarak tanımlamaktadır (1999: 49). Düzgün, hab kelimesinin ise Efresiyap Gemalmaz'ın görüşleri doğrultusunda “kap”tan geldiği ihtimali üzerinde durmaktadır. Hab uygulaması yörelere göre farklı adlandırmalar ve teknikler bulundursa da tamamı az olan üründen daha fazla verim alarak aynı zamanda iş kaybını engelleme amacını gütmektedir.⁹³

Kars ili yerelinde hab uygulaması diğer yörelerde olduğu üzere sütün az olduğu dönemlerde yapılmaktadır. Bunun yanı sıra sütü işleyen evin kadının rahatsızlanması veya sütü işlemeyecek olduğu başka durumlarda da hab'a başvurulduğu olmaktadır. Sütün az olduğu zamanlarda az miktardaki sütün işlenmesi yani yöresel söylemiyle “ele gelmesi” mümkün olmamaktadır. Peynir vs. yapımı için kullanılacak sütün birçoğu kullanılan kaba ve aletlere bulaştığından hem zaten az miktardaki sütün israfına yol açmakta hem de taşıma suyla yapılan temizlik gibi işçilikleri çoğaltmaktadır. Özellikle süt makinelerinin kullanılmasının ardından, makineye bulaşan süt miktarı çok olduğundan ve makinenin temizliğinin de her gün yapılması gerektiği için zahmetli olduğundan kaynaklı hab uygulaması uzun süre köylerde devam etmiştir. Ayrıca kaynak kişiler, az miktardaki sütün maya tutmadığını da aktararak hab yapılmasının önemli bir gerekliliğinin de bu neden olduğunu belirtmektedirler. Hab, daha çok akraba aileler arasında yapılmaktadır. Eğer köyde veya yaylada akrabalar birbirilerine yakın değilse yakın komşular sütü hab ederler. Bu uygulama kapsamında süt sırasıyla hab'a katılan kişilerin evine götürülmektedir. Hab için verilecek sütün miktarı maşrapa veya çizgisi belirli olan bir kova aracılığıyla ölçülür. Süt verildikçe bir çubuğa kert atılarak da hab borcu belirlenmiş olur. Ölçüm için kullanıldığından sütün döküldüğü kova da çubuk da ölçüde yanılma olmaması için hab boyunca değiştirilmemektedir. Hab için hab'a katılanlara verilen süt miktarı, hab sırası kendisine geldiğinde yine aynı maşrapa veya çubukla ölçülerek geri alınır. Bu sayede süt bir yerde toplanıp işlenerek tasarruflu bir üretim süreci gerçekleştirilmiş olur.

⁹³ Hab geleneğinin, Şavaklı Türkmenlerde uygulamasına Muhtar Kutlu, *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık* adlı kaynağında (1987: 148-151), Erzurum yöresindeki uygulamasına da Dilaver Düzgün, Millî Folklor dergisinde yayınlanan “Geleneksel Bir Yardımlaşma Kurumu: Hab” adlı çalışmasında (1999: 49-51) yer vermektedir.

3.2.3.2. Et ürünleri

Et ürünleriyle ilgili yapılan işlemlerin geneli sonbahar aylarına tekabül etmektedir. Et ürünleri üretiminin bu mevsimde yoğunlaşmanın ise temelde iki gerekçesi bulunmaktadır. Birincisi kışın besisi yapıldığında ekonomik getiri sağlamayacak hayvanların sonbahar ayına girmeden satışının yapılması, yapılamıyorsa etinden ve derisinden fayda elde edilmesi; ikincisi ise kış mevsiminin hareket alanını daraltmasından kaynaklı kar yağmadan kışlık tüketim maddelerinin stokunun hazırlanmasıdır. Bu nedenle son yıllarda fabrikasyon olarak üretilen kavurma, sucuk gibi ürünlerin üretimi son bahar aylarında yapılmaktadır. Sonbahar aylarındaki faaliyetlerle birlikte ürettikleri et ürünleriyle ilgili kaynak kişi şu ifadeleri aktarmaktadır:

Payız oldu mu motalları basardılar, yağ eritirdiler. Kaz, cugu (hindi) keserdiler; kavurma kazanlarına doldururdular. O zaman çiğ et saklanmıyordu, (Buzdolabını göstererek) bunlar yoktu. Her sene bir büyük düve keserdiler bizimkiler. Kışlık kavurması yapardık. Bunlar ne arardı o zaman. O yüzden eti kavurma yapar kazanlara doldururduk, onun da ağzını örtüp tezgahın üzerine diziyorduk. Kış oldu mu ağzını açardık (KK. 70).

Kış aylarında tüketim için kesilecek hayvana ise etlik adı verilmekte, etlik hayvanlar da kısır inek ve koyunlardan seçilmektedir. Öte yandan et ihtiyacının büyük kısmı Kars'ta bakımı ve besisi yaygın olan kazlardan karşılanmaktadır. Alan araştırmaları kapsamında Kars'ta geleneksel olarak üretilmiş olan et ürünlerinin üretim ve muhafazasının kurutma ve kavurma yöntemleriyle sağlandığı görülmektedir.

Kurutulmuş kaz

Yaz ayları boyunca bakımı ve besisi yapılan kazların genellikle kasım ayı ile birlikte kesimi yapılır. Kazın kesimi için karın yağmasının beklenmesi genel bir kanı olsa da havaların soğumasıyla birlikte kesimi yapılır. Kar yağışının beklenmesinin nedeni olarak kaynak bilgilerine göre yakın döneme kadar soğutucuların köylerde kullanımının yaygın olmaması sebebiyle kesilen kazların muhafazası için karın yağmasıyla donun başlamış olmasıdır. Kar yağışıyla birlikte donun başlamasıyla, kazları pişirilmeden soğukluk adı verilen yerlerde dondurarak saklamak mümkün hâle gelir. Bu nedenle kesilip içi temizlenen kazlar, tuzlanıp açık havada ipe asılarak kurutulduktan sonra kışlık tüketime hazır hâle getirilir. Kazların iç organları ise kurutmaya elverişli olmaması nedeniyle taze olarak kısa sürede tüketilir.

Kaz kavurması

Kazın çiğ saklandığı gibi daha elverişli koşullarda daha uzun muhafaza edilebilmesi için kavurması da yapılmaktadır. Kaz kavurması ise kaz kesilip tuzlandıktan sonra parçalara ayrılarak kendi yağında kavrulmasıyla elde edilir. Kemikli olarak kavrulan kaz eti tenekelere veya çinko kaplara doldurulup, üzerini aşacak kadar kendi yağından dökülür. Bu yağın kavrulan eti koruduğunu aktaran kaynaklar özellikle kış aylarında misafir ağırlamanın kaz kavurmasıyla yapıldığını belirtmektedirler (KK. 78).

Kaz yağı

Fazlaca yağlı olan kaz etinin pişirilmesinin ardından eriyen kaz yağı, özellikle patatese katılarak tüketilmektedir. Katıldığı yemeye kaz tadı vermesi nedeniyle Kars'ta beğeniyle tüketilmektedir. Öte yandan kaynak kişiler tarafından kaz yağının halk hekimliği için kullanıldığı bilgisi de aktarılmaktadır. Ortopedik ağrılarda ve varis ağrılarında kullanılan sağaltım yöntemlerinden biri olarak ağrıyan bölgeye kaz yağı sürülmektedir (KK. 85).

Et kavurma

Etlik koyunların veya ineklerin kesilip kendi böbrek yağıyla kavrulmasıyla elde edilir. Doğranan yağlar öncelikle eritilerek kavurmanın kavrulacağı yağ elde edilir. Ardından et bu yağın içinde kavrulur. Kavrulduğu sırada da tuzu eklenir. Kavrulduktan sonra tenekeye veya çinko kaplara basılan etlerin üzerine de pişirildiğinde erimiş olan yağ dökülür. Kavurmanın uzun sürede tüketilebilmesi için tuzunun iyi verilmiş olması gerektiğini aktaran kaynaklar ayrıca kavurmanın ve yağının içinde etin suyunun kalmamış olmasının gerektiğini de eklemektedirler (KK. 90, KK. 92).

Cızdak

Kavurma için eritilen yağların tamamı erimezken, erimiş yağın içinde kalan kavrulmuş yağ parçaları kevgirle alınır. Kavrulan bu yağ parçalarına “cızlanmış” yanmış anlamında “cızdak” adı verilmektedir. Cızdak kavrulmuş olduğu için bozulmadan aylarca başka yemeklerin içine katılarak veya yeniden ısıtılarak tek başına tüketilir (KK. 12).

Bunların dışında kavurma için kesilmiş olan hayvanlardan geriye kalan karaciğer, işkembe gibi sakatatlar da çok uzun süre bekletilmeden tüketilir. İç yağının ise sabun yapımı için kaynatılarak kullanıldığını aktaran kaynaklar, bu hayvanların kursağının da maya olarak kullanıldığı için kıymetli olduğunu bildirmektedirler. Buradan hareketle et ürünleri üretiminde de süt ürünleri üretiminde olduğu gibi geleneksel üretim sürecinde atığın çok düşük düzeyde olduğunu söylemek mümkündür (KK. 5, KK. 15).

3.2.3.3. Yün ve deri ürünleri

Kırkım faaliyeti

Halı ve kilim gibi ürünlerin elde edilerek aile ekonomisinin güçlendirilmesini sağlayan önemli hayvancılık ürünlerinden birisi de yündür. Yünün bu ekonomik önemi ise kirkım faaliyetini sistematik hâle getirmiştir. Haziran ayının sonlarına doğru havaların iyice ısınmasıyla birlikte Kars'ta koyunların kirkımının da zamanı gelmiş olur. Koyun kirkımı yaylaya çıkmadan evvel, ülker fırtınasından ise sonra yapılmaktadır. Çünkü kaynak kişi aktarımına göre ülker vuran hayvanlar o yıl gelişmez. Ülker vuran koyunun yünü zarar görse de yünün koyunu koruduğu düşünülmektedir (KK. 57). Kirkım faaliyeti de küçükbaş hayvancılıkta kolektif üretim hareketlerinden birisi olarak nitelendirilebilir. Çünkü özellikle koyun sayısı fazla olan sürü sahiplerinin koyunların tamamının kirkımını kısıtlı bir zaman içerisinde tamamlaması mümkün olmamaktadır. Ancak yaklaşık 10 kişiyle 400-500 koyunluk sürünün kirkımı iki-üç gün içerisinde tamamlanabilmektedir. Koyunun kirkım sırasında fazla aç kalmaması için kirkım tüm gün sürdürülmez. Sabahdan doyurulan sürü öğlen sıcağında kirkılırken ilkindi vakti tekrar çoban tarafından sürülmeye başlanır. Kirkım için sürü sahibine yardıma gelen kişilerin geldiği günler yiyeceği, sigarası sürü sahibi tarafından ikram edilirken, koyun kirkan kişinin seçtiği ve kirkıdığı 2-3 koyunun yünü de ona verilmektedir. Öte yandan bir kişiye ait olmayan köyün ortak sürüsünün kirkımı da imece usulüyle yapılır.

Koyun kirkımı ise kirkılık adı verilen makas ile koyunun ön bir ve arka iki ayağının birbirine bağlanıp yatırılmasıyla yapılır. Yünün temiz olması için kirkımı yapılan alan tozun, taşlığın ve kuru otun olmadığı yeşil bir alanda yapılmaya çalışılır. Koyun kirkımında dikkat edilmesi gerek en başlıca husus ise “kirkılığa düşme” adı verilen koyunun rahatsızlanmasıdır. Ayakları bağlanan ve yerde kirkım için bir müddet

yatan koyunun kan dolaşımının azalması nedeniyle koyunlarda köpme olabilmekte bu durum da fark edilmediğinde koyunun telef olmasıyla sonuçlanabilmektedir. Bu tür durumlarda koyunun kulağına bıçak yardımıyla az bir kesi atılarak koyundan kan alınarak, sağaltımı yapılır. Bu nedenle kırımda ustalık, koyunu en kısa zamanda koyunun derisini kesmeden yünü tek parça hâlinde düzgünce çıkarabilmektir. Kırım yapılırken koyun ne çok dipten ne de fazla yün bırakacak kadar yüzeyden kırılmalıdır. Koyunun karnının altında olan ve çakıldak adı verilen kirli kısım da koyunun ayakları bağlanmadan kırıldıktan sonra yüne karıştırılmayarak ayrıca toplanmaktadır. Büyükler koyunların kırımını yaparken çocuklar da bu faaliyete yünleri ve çakıldakları toplayıp ayrı ayrı çuvallara doldurarak ayrıca çok hareketli koyunların kırımını zorlaştırmaması için kafasını tutarak katkı yaparlar. Kars'ta sadece koyunların kırımını yapılmakta yünü daha kısa olan kuzuların ise yaylada üşüyüp zayıflamaması için genellikle kırımını yapılmamaktadır. Kuzuların kırımını ise güz aylarında yapılmakta bu güz yününe “güzen “denilmektedir.



Resim 3.34. Koyun kırım ve kırımda ayak bağlama tenkiği

Koyun kırımından elde edilen yünler ise keçecilere satılmak veya kışın halı dokumak için biriktirilir. Kaynak kişi bilgilerine göre yünün en çok kıymet göreni kısır ve beyaz koyunların yünleridir. Kısır koyunlar daha besili olduğu için yünlerinin görünümü ve yapısı daha iyi olmakta, beyaz olduğu için de hem dokumada hem de yastık yorgan yapımında daha kullanışlı olmaktadır. Keçecilere yünler kırımdan kısa bir süre sonra satılırken, halı yapacak kişiler yünlerini yıkayarak kış aylarındaki dokuma işlerine hazır hâle getirirler (KK. 9, KK. 15).

Dokuma hazırlığı

Yünün elde edilmesinden sonra temizlenerek ipe çevrilip dokumaya hazır hâle getirilme süreci sırasıyla şu şekildedir: Yayla çıkmadan önce kirli yün ipe çevrilmek üzere köyün yakınlarındaki derelerde yıkanır. Parçalı yün kalburların yardımıyla yıkanır. Yapağı yünler ise suda yumuşatılıp tokaçlarla taşların üstünde dövülerek temizlenir. Süzildükten sonra torbalara doldurulan yünler, köye getirilip çubuklanarak taşların üzerine veya iplerin üzerine serilip kurutulur. Sonrasında halı ve diğer dokuma işleri için taramaya ve yün eğirmeye geçilir.

Eskiden ağaçtan yapılmış çivili taraklarla imece usulüyle yünün tarandığını aktaran kaynaklar taraktan kalana “çöpük” adı verildiğini bununla da çuval ve çatı adı verilen urgan gibi kullanım malzemelerinin yapıldığını belirtmektedirler. Taraktan geçirilen yün sonrasında ise cehre (çıkırık) ya da teşi (kirman) adı verilen aletler yardımıyla eğrilip iplik hâline getirilir. Bu iplikler ise sonrasında yumak yapılır. Boyama için bu yumaklar dizde çaprazlama ovularak kelefleme (çile) adı verilen işlem yapılır. Paket boya çıkmadan evvel boyacıların getirilerek kelef hâline getirilmiş iplerin boyatıldığını aktaran kaynaklar, paket boyaların çıkmasından sonra iplerini kendilerinin boyadığını ifade etmektedir. Sonrasında boyanan yünlere tuz veya sirke serpilerek bir gün bekletilir. Böylece renkler daha belirgin olur. Daha sonra tekrar boyanın karışmaması için bir yıkama yapılır. Sonra tellere serilip kurutulan ipler dokuma işleri için hazır hâle gelmiş olur (KK. 15, KK. 17, KK. 19).⁹⁴

Dokuma ürünleri

En çok kış aylarında dokumanın yapıldığını aktaran kaynaklar, Kars'ta en çok halı ve kilim dokunduğunu belirtmektedir. Halı dokuması “hana” adı verilen dikey dokuma tezgâhlarında yapılırken, kilimin dokuması ise daha basit olduğundan elde yapılabilir. Yörede kullanılan desenlere göre renklerin elde edilmesi için boyama yapılmasıyla birlikte boyama yapılmadan da farklı renklerin elde edilerek

⁹⁴ Dokuma faaliyetleri koyunculukla ilgilenen hemen her toplulukta adlandırma farklılıklarıyla birlikte benzer yöntemlerle sürdürülmektedir. Ancak topluluğun yerleşik veya göçer hayatı ürünlerin üretim aşamasında kullanım araçlarında ve üretilen ürünlerde doğal farklılıkların oluşmasını sağlamıştır. Bu alandaki üretim süreci ve etrafında gelişen pratiklerin içeriği müstakil bir eser olacak genişliğe sahip olduğundan üretim aşamalarına detaylıca bu çalışmanın kapsamında yer vermek mümkün değildir. Bu farklılıklara ilişkin olarak Kutlu, M. (1987). Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık. Ankara: Sevinç Matbaası, Erol Çalışkan, Ş. S. ve Kabak, T. (2019). *Hayvancılık Etrafında Gelişen Silifke Yöresi Dokuma Kültürü*. Ankara: Gece Akademi, Kahrıman, Sevdâ Tuğçe. (2019). *Emirgazi ve Karapınar'da Koyunculuk ve Çobanlık*. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara künyeli çalışmalara bakılabilir.

halının dokunulabildiği ve bu halıların daha makbul olduğu belirtilmektedir. Ana göğü (gri), ana kırmızısı (kahverengi), ana sarısı (açık kahve) gibi adların verildiği renkler, dokuma için beyaz, kahverengi ve siyah yünlerin karıştırılmasıyla elde edilmektedir. Kars'ta halı dokumada en çok kullanılan motifler ise “adler”, “kilise”, “ejderha”, “lezgi kazağı”, “kuyruklu ejderha”, “kuyrumlu” adıyla geçmektedir.⁹⁵



Resim 3.35. Hana adı verilen halı tezgâhında eskiden dokuma yapan kadınlar

Halı ve kilimin ardından yörede koyun yününden elde edilen diğer ürünler ise: çorap, atkı, yelek, gibi giyim ürünlerinin yanı sıra halıda ve örgüde kullanılmayan yünlerden yapılan çatı adı verilen urgan, hurç (heybe), çuval, halı yastık, yorgan, minder gibi kullanım gereçleridir.⁹⁶

Deri ürünleri

Koyundan elde edilen yün, halı ve diğer kullanım eşyalarını elde etmek amacıyla işlenirken, etlik veya kurbanlık kesimi yapılan koyunun derileri de işlenerek çeşitli amaçlarla kullanıma hazır hâle getirilmektedir. Bu amaçların en başında ise koyun ve kuzu derilerinin Kars'ta motal olarak adlandırılan deri peynirleri için kullanılması gelir. Deriyi bu amaçla kullanabilmek için “tulukluk” adı verilen şekilde soyulması gerekmektedir. Tulukluk deriyi elde edebilmek için arka ayağından asılan koyunun derisi sadece kuyruk tarafı kesilerek aşağı doğru sıyrılmaktadır. Bu derinin sıyrılması

⁹⁵ Kars'ta dokuması yapılan halı motifleri hakkında detaylı bilgi için Turan, Aslıhan. (2021). “Kars Halılarında Görülen Figüratif (Hayvan/İnsan) Motiflerin İncelenmesi”. *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Sayı 28, 503-527. Künyeli çalışmaya bakılabilir.

⁹⁶ Dokumada kullanılan araç-gereç ve tekniklerden, işlenen motiflere kadar zengin bir çeşitliliğe sahip olan dokuma ürünlerine ilişkin Kars yöresini ele alan çalışmalar mevcuttur. Bu hususta detaylı bilgi için Görgünay, Neriman. (1984). *Doğu Anadolu Köy Halılarının Kalite ve Desenleri*, Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı, Ankara, 1984. Akarslan, Mustafa. (2017). *Kars Etnografya Müzesinde Bulunan Halılar*. (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü. Ankara. Elver, Hatice ve Soysaldı, Aysen. (2021). “Kars İli Arpaçay İlçesi Koç Köyü Halı Yastıkları”. *ARIŞ Halı Dokuma ve İşleme Sanatları Dergisi*. (18), s. 73-97 künyeli çalışmalar bakılabilir.

sırasında kesik olmaması önem arz eder. Çünkü özellikle kesiği büyük olan derinin dikilse de içindeki ürünü iyi muhafaza edemeyeceği belirtilir: Bu nedenle derinin kuyruk kısmı kesildikten sonra aşağı doğru sıyrılırken deri, bir elle gerdirilirken diğer el yumruk şeklinde yapılarak etle derinin arasına sokularak deri yüzülür. Böylece bir tulum şeklinde çıkarılabilen deri, tuzlanıp, kurutulup yaylada içine peynir basmak üzere saklanır. Ancak deriler bu hâliyle peynir yapımında kullanıma uygun olmadığından peyniri yapacak olan kadın tarafından yaylaya gitmeye bir ay kala peynir yapımına uygun hâle getirmek için bir dizi işleminden geçirilmektedir.⁹⁷ Ayrıca “açma” adı verilen yöntemle yüzülen kuzu ve koyun derileri de kürk olarak kullanılmaktadır.



Resim 3.36. Tulukluk derinin soyulması ve işlenmesi

Koyun derisinin haricinde, sığır cinsi hayvan derileri de gündelik kullanım eşyaları için işlenmektedir. Bugün fabrikasyon üretilen ve daha çok atların koşum takımlarında kullanılan kayış takımlarının tamamı bu tür derilerden elde edilmektedir. Hayvandan yüzülüp iki gün tuzda bekletilen sığır derileri, daha sonra arpa unundan yapılan ve “yal” adı verilen karışımın içerisinde de iki gün bekletilir. Yaldan çıkarılan derinin yüzeyindeki kılı ve tüyü bu sayede kolayca kazınarak temizlenir. Ahırlardaki direklere veya duvarlara tutturulan deri, ne yapılacaksa o ölçüde biçilir.

⁹⁷ Derinin geçirildiği işlemler yaylaya hazırlık döneminde yapıldığından metin tekrarına düşmemek üzere, yaylacılık faaliyetinde bahsedilen deri işleme sürecine burada ayrıca yer verilmemiştir.

Bu derilerden en çok atların eyer ve hamıtları için kullanılan parçaların yapıldığını aktaran kaynaklar, öküzlerin koşumu için kullanılan boyunduruk kayışının da sağlam ve kalın derilerden elde edildiğini belirtmektedirler. Kuyruk yağıyla veya gres yağıyla bükülen bu kayışlar gerdirilerek kullanıma uygun hâle getirilir. Bunların yanı sıra atların eyerini bağlamak için göğsünden sıkılan kolan, at koşumunda kullanılan pastronka, koşum takımının bir parçası olan şineyil, binek atlarının başına takılan uyan-yüyen adı verilen yular, koşum atlarının gemine takılan yuların uzunluğunu olan voj, atın arabaya veya tırmığa koşumunda kullanılan kol kayışı gibi sağlamlık gerektiren ekipmanlar sığır derilerinin hayvan sahipleri tarafından işlenmesiyle elde edilir (KK. 16, KK. 25).

3.2.3.4. Bitkiler ve bitki ürünleri

Bahar aylarıyla birlikte yetişen çeşitli bitki türleri mutfak ekonomisine katkı yapmasının yanı sıra halk baytarlığında ve halk hekimliğindeki sağaltımda kullanılmaktadır. Bitkilerin tüketimdeki payı geleneksel doğa bilgisinin de kırsalda canlılığını korumasını sağlamıştır. Beslenme amacıyla elde edilen bitkisel ürünler ise ekimi yapılan evcil bitkiler ve ekimi yapılmayan yabani bitkiler olarak ayrılmaktadır. Bu farklılıktan kaynaklı evcil bitkilerin toplanmasına “hasat”, yabani bitkilerin elde edilmesine ise “derme” adı verilmektedir. Hasat edilen “kavlıca”, “kırmızı buğday” ve “beyaz buğday” gibi tahıllar hayvansal ürünlerle işlenerek evlerin “Hedik (Bulgur)”, “Yarma,” “Gavut”, “Erişte” gibi temel tüketim gıdalarının elde edilmesini sağlamaktadır. Bahar aylarıyla birlikte derilerek toplanan yabani bitkiler ise gıda, sağaltım, süsleme ve ritüelisitik uygulama aracı olarak da kullanılmaktadır. Yabani bitkilerin tanımlanması ise yenilebilir olanlar ve yenilebilir olan bitkilere benzeyip zehirli olduğu için yenilmemesi gerekenler temel alınarak yapılmıştır. Çünkü yüzlerce bitki çeşitliliğinden çok azı, halk tarafından adlandırılarak tanımlanmakta bunlardan yenilebilenlere veya kesinlikle yenilmemesi gerekenlere ad verildiği görülmektedir. Aşağıdaki görsellerde verildiği üzere tüketilen bir bitkiye yemlik adı verilirken ona benzeyen ancak şekil itibarıyla daha bozuk olan ve tüketilmeyen çeşidine “yılan yemliği” adı verilmektedir. Yine “hımı-gımı” olarak adlandırılan çorba veya turşu için adlandırılan bu bitkinin tüketilen cinsi tanımlanarak “akıllı gımı” adı verilirken, tüketilmeyen cinsine “deli gımı” adı verilmiştir. Bunlara ek olarak gıda olarak tüketimi yapılmayan ancak sağaltım için kullanılan bitkiler de ayrı

ayrı halk tarafından adlandırılmaktadır. Genel itibariyle benzer cinslerdeki bitkilerin tüylü ve dikenli olanlarının (“gımı”, “yağlıca”, “unluca” gibi) tüketildiği gözlemlenmektedir.



Resim 3.37. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -1

Kars'ta çeşitli amaçlarla kullanılan bitkilerin geleneksel yaşamdaki adları ve işlevinden bahsederken Ülker Kırzioğlu'nun 1976 yılında “Kars'ta Yenen Çeşitli Bitkiler” adlı çalışmasındaki aktarımına da yer vermek gerekir. Kırzioğlu, Kars'ın çevre ilçe ve köylerinde çok çeşitli bitki yetiştiğini belirterek bunlardan bazılarının kökü, bazılarının gövdesi veya yaprağı yendiğini dile getirir. Bunları başlıca üç kısma ayıran Kırzioğlu'nun tasniflemesi şu şekildedir:

- 1 - Çiğ toplanıp yeneler.
- 2 - Pişirip yemeği yapılanlar.
- 3 - Kurutulup yemeğe ve çorbaya nane yerine konanlar.

- 1 - Çiğ yenenler toplanıp tuz dökülerek yenir. Bunlara örnek, yemlik, kuzukulağı, atyemliğı, gelin parmağı vb.
- 2 - Pişirilenler yıkanıp haşlanarak suyu iyice sıkıştırılıp çıkarılarak soğan, yağ ve yumurta ile pişirilir. Üzerine arzu eden yoğurt dökerek yer. Örnek evelik, ebemkömenci, pazı pancarı gibi. Evelikli pilav çok leziz olur.
Çorbası yapılanlar: Kuşekmeği (madımak), ebemkömenci, ısırgan, kazayağı, gibi.
Dolması yapılanlar: Bağa yaprağı, evelik, turpun yaprağından dolma sarılır.
- 3 - Kurutulup yenenler: Bunlar da kurutulup çorbaya, et yemeklerine katılır. Örnek: kekotu (Kekik), yarpız ve pişikotu (kediotu) (Kırzioğlu, 1976).



Resim 3.38. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -2

Yemek için kullanılan bitkilerden aynı zamanda sağaltım için de kullanılanları mevcuttur. Ancak yemek olarak kullanılmazsa da doğrudan sağaltım amacıyla toplanıp, kurutulan ve muhafaza edilen bitkiler de mevcuttur. Çölçayı, yarpuz (nane), evelik ve kekotu özellikle soğuk algınlığı gibi kış aylarında sık karşılaşılan hastalıklarda başvurulanan bitkilerdir (KK. 70). Üzerlik ise birçok büyü dinsel uygulamanın yanı sıra hâlsizlik gibi doğrudan bir hastalığın belirtisi olmayan rahatsızlıkları sağaltmada kullanılan bitkidir. Yoşan otu ve patpatı gibi insan tüketimine uygun olmayan bazı bitkiler de hayvan sağaltımında kullanılmaktadır. Yoşan otu hoş kokusunun yanı sıra tütsüsüyle hayvan sağaltımı için

kullanılmaktadır (KK. 85). Kars'ta yetişen çeşitli amaçlarla kullanılan bitkilerin adlarını ise Kırzioğlu aşağıdaki gibi aktarmaktadır:

Acıgıcı, Adal, At yemliği. Buğa diken, Bağa yaprağı, Bıdbıda. Çadır, Camış gulağı (Manda kulağı), Cincer, Çoban ekmeği, Çiriş, Çemen, Çinacuna, Çayır soğanı. Devetabanı. Ebemkömenci, Eşek turpu, Evelik. Gaz ayağı, Garagatran, Goşgöz gülü, Gımı, Gelin parmağı, Goyun gulağı, Gül hatun, Goşgoz, Gelusu,. Gelin otu, Gangal, Güçü memesi, Gala, Koçotu, Gaga, Gorunga, Isırgan, İtüzümü, Kekotu (Kekik), Kuşekmeği, Keklik otu, Kekire, Kelemen Keşir, Kırsoğanı, Kuzukulağı, Kobuh, Karagatik, Kazankulpu, Kır pazısı, Kotan gülü, Kuş lavaşı, Hırdirek, Hezelog, Horoz yumurtası. Mervende, Mantar, Medik. Nilifer. Öküz pöccüğü. Sudiken, Sütlügan. Pazıpancarı, Pişik otu, Pampara. Tatlıbaba, Tetroy, Tel pancarı, Tita, Topuz diken, Tero, Tohlu başı, Tolilukulağı, Teke yumurtası, Turp, Türpek. Yabani çiğelem, Yarpız, Yemlik, Yavsan". Yabanitereteze Yabani Pirasa, Yabani tut (Kırzioğlu, 1976).

Bu adı geçen bitkilerin bir kısmının halk tarafından tanımlanarak adlandırılmasının nedeni tüketiminin yapılmasından değil, tüketilmemesine yönelik düşünceden kaynaklanmaktadır. Örneğin yukarıda gımı olarak aktarılan bitkinin “akıllı gımı” ve “deli gımı” gibi iki çeşidi olduğunu aktaran kaynaklar, akıllı gımayı sadece çorba yaparak ya da turşu yaparak tüketebildiklerini belirtirler. Ancak “deli gımı” adı verilen çeşidinin yendiğinde insana zarar vereceği düşünülmektedir. Haziran ayında çıkan ve sıkça tüketilen mantarların da zehirli olanları bulunmakta, Kars'ta yenebilen zehirsiz mantarlara “kövelek” adı verilmektedir. İçi koyu veya açık kahverengi tonlarda olan mantarların tüketilebildiği aktarılmaktadır. Top şeklinde olan ve parçalandığında içinden toz çıkan “eşek pısırtığı” ve köveleğe benzeyen ancak içi beyaz veya pembemsi renkte olan “kuzu mantarı” zehirli olduğu için tüketilmemektedir.



Resim 3.39. Zararlı ve zararsız mantar çeşitleri

Bahsedilen çeşitli amaçlarla kurutularak muhafaza edilen bitkilerin yanı sıra bostanlarda yetiştirilen veya satın alınan sebze çeşitleri de muhafaza yöntemleriyle

saklanarak kışın tüketilecek duruma hazır hâle getirilmektedir. Patates ve soğan kış ayları boyunca soğuk kalan yerlerde bozulmadan saklanabilirken, limon gibi bozulmaya daha müsait ürünler saman ve un içinde muhafaza edilmektedir. Turp gibi bazı ürünler ise kilerin bir köşesine dökülen kumun içinde muhafaza edilmektedir. Bu şekliyle kış boyunca sebze tüketilebildiği kaynaklar tarafından aktarılmaktadır. Lahana gibi yiyecekler de toprak kuyularda muhafaza edilmektedir (KK. 69, KK. 70)



Resim 3.40. Kars'ta sağaltımda veya tüketimde kullanılan bazı bitki görselleri -3

3.2.4. Hayvan Ehlileştirme-Adlandırma-Tasnifleme

Hayvancı topluluklarda özellikle bakımı ve besisi yapılan hayvanların cins, yaş ve renk gibi özelliklerine dayanılarak yapılan adlandırılmalar ve tasniflemeler bu alanda da folklorik bir alan açmaktadır. Çünkü bu tasniflemeler, etrafında aynı zamanda atasözleri ve deyimleri de içeren sözlü bir kültürü geliştirmiştir. Hayvancılığın sürdürülmesinde bu alana özgü sözel yolla aktarılan bilgi ve deneyimler ise kolaylaştırıcı olmaktadır. Hayvanın alımında-satımında, ehlileştirilmesinde, damızlık saklanması bu adlandırmalar ve tasniflemeler önemli bir işlev gördüğünden bu alandaki geleneksel bilgi de bugüne değin varlığını sürdürebilmiştir. En çok besisi ve bakımı yapılan hayvanlardan sığırların, koyunların

ve atların alım-satımında, bakımında hayvancıların nelere dikkat ettiğini, bu hayvanları nasıl ehlileştirildiği ve hayvanların yaşına ve cinsine göre nasıl adlandırıldığı bilgisi ise öncelikle hayvan türlerine göre değişiklik göstermektedir. Bu sebeple ilgili topluluğun bakımı ve besisi ile ilgilendiği hayvanların alıştırma ve adlandırma gibi sürecini ayrı ayrı belirtmekte fayda bulunmaktadır.

At alıştırma-ehlileştirme

Tarım ve hayvancı toplulukların üretim faaliyetleri için hayvan gücünden yararlanması, topluluğu hayvanların orantısız gücünü ve kendilerine özgü özelliklerini (ısıрма vs.) kontrol altına alma noktasında geliştirmiştir. Hayvanlarla daima yakın temasta bulunan hayvancı topluluklar çeşitli teknikler geliştirerek onları kendi yararlarında kullanmışlardır. Dolayısıyla hayvan terbiyesi alanında da halk bilgisinin kapsadığı deneyime dayalı uygulama ve işlemler bulunmaktadır. Bu işlemler ise yöreden yöreye az farklılıklar gösterse de hayvancılıkla uğraşan toplulukların birçoğunda benzer şekillerde görülmektedir.⁹⁸

Atları terbiye etmede kullanılan yakın döneme dek süren yaygın yöntemlerden birisi iğdiş etme işlemidir. Türkmen ve Yörüklerin beş farklı iğdiş etme tekniğini bildiğini söyleyen Ali Rıza Yalın, bunları makine iğdişi, çekme iğdiş, burma iğdiş, dövme iğdiş ve dişle iğdiş olarak ayırmaktadır (1958:87). Yalın burada iğdiş etme işlemini küçükbaş hayvancılık özelinde aktarsa da koşum için kullanılan öküzlere ve atlara da uygulanmaktadır. Buradaki amaç, erkek hayvanların azgın olmasını engelleyerek aynı zamanda vücut gelişmelerinin sağlanmasıdır. Bu işlemi yapan kişilere “burukcu” adı verilirken zamanla burukcular yerini kırma için kullandıkları makinelerle birlikte veterinerlere bırakmışlardır. Uzun bir müddet atlara yapılan iğdiş işlemi atların tarım faaliyetlerinde kullanımına devam etmesi nedeniyle sürmüştür. Bugün için binek ve koşum atlarına duyulan gereksinimin ve ilginin

⁹⁸ Göçebe topluluklardan yerleşik tarım ve hayvancılıkla ilgilenen topluluklarda değin at ve sığırlar, insanlığın temel geçiminde kendisinin dışındaki en önemli yardımcılardan olmuştur. Bu da o hayvanlarla ilgili folklorik bir alanın oluşmasını sağlamıştır. Atlarla ilgili halk bilgisi hakkında bakılabilir: Oğuz, M. Öcal. (1994). “Anadolu’da Atın Yeniden Keşfi veya Atlı Tarım Hakkında Yozgat’tan Bir Kesit”. *Millî Folklor*. Sayı. 22. S. 49-52 , Yalın, Ali Rıza. (1958). “Hayvancılık”. *Türk Etnografya Dergisi*. Sayı: III, S. 87-106,

azalmasıyla son yıllarda veterinerler tarafından cerrahi olarak yapılan bu işlem de ortadan kalkmaya başlamıştır.⁹⁹

Atların binek veya koşum atı yetiştirilmek için ise birkaç farklı yöntem geliştirilmiştir. Kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre binek ve koşuma alıştırmak için uygun zaman tayin iki yaşını tamamlanmasıyla başlar. At ister koşum ister binek için alıştırılacak olsun bu konuda deneyimli olan kaynak kişiler atın küçük yaşta önce bineğe alıştırılması gerektiğini aktarmaktadırlar. Bunun için ise en uygun zaman kış aylarıdır. Bir müddet terkide yani başına atılan bir iple boş gezdirilen at daha sonra başına “yüyen” (uyan) vurularak dolaştırılır. Uyan vurularak birgün aralıklı dolaştırılan atın sırtına ertesi gün boş bir palan atılarak ilk defa sırtına cisim atılan hayvan buna alıştırılır. Sonrasında ise hurç şeklindeki torbaya bir miktar kum konularak atın sırtındaki ağırlığa alışması sağlanır. Başında uyan, sırtında yük olan at bir müddet böyle dolaştırıldıktan sonra bu işte becerikli ve genç insanlar atın sırtına atlar. Bu durumda at çok hareketlendiğinden atın sırtına binen kişiyi düşürmemesi, alıp kaçmaması ve zarar vermemesi için yoğun kar olan, atın hareket kabiliyetinin az olduğu zamanlarda bu işlemlerin yapılması tercih edilir. Bir müddet bineğe alıştırılan at, zamanla insanların kendisine yaklaşımına da alıştığı için koşuma hazır hâle gelmektedir. Koşum için de öncelikle ata “hamıt” adı verilen koşum takımı geçirilir ve yine bir müddet buna alışması sağlanır. Ardından bu koşum takımına bir kütük veya ağır cisim bağlanarak atın çekmesi sağlanır. Daha sonra at, eke bir atla birlikte oklu adı verilen iki atın koşulduğu at arabalarına koşulur. Bu durumda genelde at annesiyle birlikte koşulduğunda koşuma daha kolay uyum sağlar. At arabasına alışan at daha sonra tek başına kızağa ve at tırmıklarına da koşulabilir (KK. 9, KK. 86).

At adlandırma-tasnifleme

Atların yeni doğum yavrusuna kurük, iki yaşına gelinceye kadar tay veya taylak adı verilirken, iki yaş sonrasında atlar renkleriyle adlandırılır. Çünkü bu yaşına kadar artık atların rengi de dönerek artık belirginleşmiş olur. Halk arasında atların renginin huyuna tesir ettiği düşüncesinden dolayı “dalafa gelme” adı verilen kısrakların kızgınlık döneminde bu atlar istenmeyen renkteki atlarla çiftleşmemesi için serbest

⁹⁹ At hastalıkları hakkında bilgi için bkz. Öztelli, Cahit. (1950). “At Hakkında Bir Araştırma”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı. 9. s. 141.

birakılmazlar. Buradan hareketle Anadolu'nun birçok yerinde olduğu gibi atların renklerine göre adlandırılması ve tasniflemesi ise şu şekildedir:

Atların renginin önemi halk arasında genel geçer bir kabule dönüştüğünden bu yönde bir atasözü hayvancılıkla ilgilenen herkesin hafızasında yer edinmektedir: “Alma alı, satma kırı, yağızın çekilmez nazı, illa doru illa doru” sözüyle “al” olarak adlandırılan ve sarı renkteki atların huyunun iyi olmadığı telkin edilmektedir. “Satma kırı” ifadesiyle genellikle ev tayı olan ve elde varsa tutulması gerektiği belirtilen kır atların huyunun iyi olduğu düşünülmektedir. Kır atlar ise beyaz renkte ve kimi zaman sırtı kalçasına doğru siyah benekli atları, yağız ise siyah renklileri ifade eder. İlla doru, telkiniyle öneminin üzerinde durulan koyu kırmızı rengi ifade eden dorat'ın ise atların arasında en iyisinin olduğu düşünülmektedir. Ata iyi denilebilmesi için ise ürkek olmamasının yanı sıra güçlü ve dayanıklı olması gerekmektedir (KK.6, KK. 86).

Atlar alınıp satılırken dikkat edilen başka hususlar ise renkleriyle birlikte, nişanları ve fiziksel şeklidir. Bir atın renginin istendiği gibi olması onun alınması için yeterli neden değildir. Atların vücudunun çeşitli yerlerinde bulunan beyaz renk şekilleri de atları belirlemekte yardımcı unsurlardır. Seki ya da şekil adı verilen, atların paça kısmında bulunan beyazlığın dört ayağın dördünde de olması hoş karşılanmazken, bir-iki veya üç ayağında bulunan seki iyiye işarettir. Öte yandan alındaki yıldız şeklindeki beyazlık da kaynak kişi aktarımına göre atın hareketliliğine, gücüne işarettir. Ancak düz ve buruna kadar gelen, akıtma adı verilen beyaz şekil çok kabul görmemektedir. Bazı atların kulaklarının ve kuyruklarının çok uzun olduğunu aktaran kaynaklar bu atların da “katır cinsi” olduğunu belirtmektedirler. İrtmek adı verilen kuyruğun kıkırdaklı kısmının çok uzun olmaması gerekir. Bu tür atların erken yorulacağı ve sakın olsalar da çok verimli olmadığı vurgulanmaktadır. Atın iriliği ile birlikte ayak ve bilek gibi fiziksel özellikleri de diğer hususlar kadar önemlidir. Bileğin çok kırılmaması, ayağını yere düz basması ve atın göğsünün geniş olması da atın iyi çekeceğine, güçlü olduğuna işarettir. Ayrıca erkek atların sahip oldukları kötü huylarını zamanla terk edecekleri düşünülürken, kısırakların edindikleri huyları bir daha terk etmedikleri düşünülmektedir. Atların alım-satımında, damızlık ayrılmasında bu özelliklerin hepsi birden değerlendirmeye alınarak belirleme yapılır. Koşum ve binek atlarının elde edilmesinde tüm bu fiziki özellikler gözetilirken,

koşum atını pazardan alanların dikkat ettiği ve Oğuz'un da aktardığı gibi genel olarak göz önünde bulundurulması gereken özellikler ise;

Güçlü olup olmaması, haylaz olup olmaması, genç olup olmaması, huylu olup olmaması (uzun süre boynuna hamut geçirilmeyen atlar, "boyun kanlılığı" denilen, arabaya koşulduğu zaman çekmeme, yatma, sağa sola uygunsuz hareket vb. olumsuzluklar yapabilirler ki bu atlar makbul değildir.), çocukları ısırma, tekme atma gibi kusurlarının bulunup bulunmaması alıcının en çok dikkat ettiği hususlardır (Oğuz, 1994:52).

Ayrıca arabaya koşulmadığı zaman, binek atı olarak kullanılması da satın alanın aradığı özelliklerden olduğunu belirten Oğuz, satın alanın "ayaklı değirmen" olarak nitelediği atı, birçok bakımdan kullanmak zorunda olduğunu ifade eder. Ayrıca binek atı beslemek, Anadolu köylüsü için öteden beri bir lüks olagelmıştır. Bunlar ek olarak Oğuz'un ifadesiyle: "atların binek atı olarak kullanılırken 'eşkin' veya 'rafan' denilen ve binicisini incitmeden, hızlı gidenleri makbûldür. "Zonzon", "tins" ve "dörtnal" koşu yapan atlar ise pek tercih edilmez. Yalnız "dörtnal" koşan atları genç çiftçiler özellikle tercih ederler (1994:52)

Alan araştırmasında binek atlardan ve yörede yorğa olarak adlandırılan, rahvan atlara ayrı bir önem verildiği görülmektedir. Bu nedenle yorğa at yetiştirmek için gereken çaba ise diğerlerine göre biraz daha fazladır. Bineğe alışmasının ardından "dehne yüyen" adı verilen sadece yorga atlar için kullanılan bir gem ile ayrıca eğitilen rahvan atların önemi ise Oğuz tarafından da belirtildiği üzere binicisini yormadan ve daha hoş görünümlü bir koşuya sahip olmasından gelmektedir. Bu alanda usta kişilerin eğitmesiyle ortaya çıkan yorğa koşuşu, kaynak kişi aktarımına göre bazı atlarda doğuştan bulunmaktadır. Yorğa atların iyisi ise çok hızlı koşsa da yorğasını bozmadan yani dörtnala kalkmadan koşabilenidir. Binek atların iyi koşabilmesi için ayrıca zamanla atların burunlarını kapatan bir parçanın oluştuğunu ifade eden kaynaklar, "kıkırdak alma" adı verilen işlem yapılarak atların nefesinin açıldığını bilgisini aktarmaktadırlar. Öte yandan binek at alıştırılırken atın fazla sıkıştırılmasının "çatlama"ya yol açarak hastalanmasına veya telefine neden olabileceği gibi terleyen atlara hemen su verilmesinin de ata zarar vereceği biniciler için en başta dikkat edilmesi gereken bilgiler arasına yer almaktadır (KK. 10, KK. 86) .

Sığırlarda koşuma alıştırma

Gücünden, etinden ve sütünden faydalanılan hayvanların üretim sürecine uyumunu sağlayabilmek üzere geliştirilen alıştırma ve ehlileştirme bilgisi sığır cinsi hayvanlar için de mevcuttur. Erkek cinsi sığırların burulup, öküz olarak kullanılmasıyla başlanan ehlileştirme süreci daha sonra boyunduruğa alıştırma ile devam etmektedir. Sığırlarda burma civarında bulunan usta kişiler tarafından yapılırken bir müddet sonra bu kişiler yerini veterinerlere bırakmıştır. Traktörlerin kullanılmasının yaygınlaşmasıyla öküzlerin kullanımının ortadan kalkması burma uygulamasını ortadan kaldırmıştır. Öküzlerin koşuma alıştırılma sürecinin tosun zamanından başladığını aktaran kaynaklar, ilk olarak boyunduruğa sokulan tosunların sağa sola kaçmaya çalıştıklarını belirtmektedirler. Bazı zamanlarda boyunduruktan çıkıp kaçtığı da olmaktadır. Başından çekilen tosunların bu tür aksi davranışları ise her gün koşularak yaklaşık on günde en aza indirilmektedir. Daha sonra ise eke bir öküzle birlikte koşularak, koşuma iyice alışması sağlanır. Kaynaklar tarafından tosun olarak aktarılan bu yaştaki sığıra gemlik adını verildiğini ve bunların koşuma alıştırma sürecini Köse ise şu şekilde ifade eder:

Erkek mozik iki yaşını aştı mı, üç: yaşına dolduruncaya kadar "Gemlik" adını alır. Artık "Koşum Hayvanı" olarak kullanılmaya adaydır. Bütün bunlar yaz burulup, boğalıktan kestirilirler. "Gemlik" demek; gem (=döven)e koşulabilir demektir. Gerçekten hayvan o yılın sonbaharında, harman zamanında iki buçuk yaşlarında olur ve hafif olduğu için ilk defa harmanda geme koşularak boyunduruğa alıştırılır. O yıl gemden başka şeylere koşulmazlar. Çünkü gövdeleri daha körpe ve gelişme çağındadır (1964b: 3521).

Çoğu tosun dan öküz olmadığını aktaran kaynaklar, özellikle boynu toplanan, kalın olan tosunların boyunduruğa girmekte zorlandığından öküz alıştırılmasının mümkün olmadığını belirtmektedirler. Çünkü boyunduruğun içinin enseye yatması gerekmektedir. Dolayısıyla boyunduruğa gelmeyen bu tür tosunların çekide de iyi olmadığı ifade edilir (KK.1, KK. 86).

Öküzler hem tarım hem de ulaşım faaliyetleri için kullanılırken, tarım faaliyetinin Kars'ta önemli bir dönemi olan "kotan zamanı" için de camuşların (mandaların) beslendiğini ve bakımının yapıldığını aktaran kaynaklar, mandanın koşuma alıştırma sürecinin de aynı olduğunu aktarmaktadır. Ancak mandalar, öküzlere göre daha güçlü olduğu için tarım faaliyetlerinde tercih edilse de bakımında gerekli olan zorluklar, öküzlere göre üretim sürecinde daha az yer almalarına yol açmıştır. Bunun

yanı sıra mandaların koşumunun daha az olmasındaki bir diğer neden, mandaların daha ağır yapıya sahip olmasına karşın daha ürkek ve zarar verici bir yapıya sahip olabilmeleridir. Bu nedenle manda hem bakımında hem kullanımında daha dikkat gerektiren bir hayvan olmuştur. Mandaların erkeklerinin gücünden, dişilerinin ise süt ürünlerinden faydalanılmak için beslenmiş olsa da bakım zahmeti ve öküzlere göre daha huysuz bir hayvan olması nedeniyle bakımı terkedilmiştir. Aşırı sıcaklarda, çamurda ve sulu arazilerde yatmasından ve uzun süre kalkmamasından dolayı iş sırasında aksiliklere yol açmaktadır. Bu nedenle sık sık yatan ve yattı mı kaldırılamayan, hareket kabiliyeti zayıf olan diğer sığır çeşitlerine “camış cinsi” benzetmesi yapılmaktadır. Ayrıca yaz aylarında güneş vurduğunda derisinin çatlamasını da mandaların terkedilmesinin bir diğer nedenidir. Mandaların yaz ve kış aylarında derilerinin çatlamasını engellemek için “zeyrek” (keten tohumu) adı verilen bitkiden elde edilen beziryağının kullanımı da mandaların bakımının ve besinin bırakılmasıyla ortadan kalkmıştır (KK 6, KK 9, KK 18).

Sığırlarda sağıma alıştırma

İlk doğumun yapmasının ardından ilk defa sağımı yapılacak inek ve mandalar tekme atarak veya boynuzlayarak sağımın yapılmasına engel olmaktadır. Bundaki neden birincisi o zamana kadar insanlarla hayvanın temasının az olması, ikincisi kaynak aktarımlarına göre yeni doğum yapmış sığırların memelerinin çok dolu olması nedeniyle sağım sırasında ağrmasıdır. Bu sebeple sağım faaliyeti için de çeşitli alıştırma yöntemleri geliştirilmiştir. Ancak bunun öncesinde sağımda güçlük yaşamamak için öncelikle cinsi iyi olan, tekme atmaya ve boynuz atmaya çok meyilli olmayan sakin tabiatlı cinsteki hayvanlar damızlık saklanmaktadır. Doğum sonrasında hayvanı sakinleştirmek için ise ilk olarak eğdirme adı verilen yöntem uygulanmaktadır. Sağım yapılmadan önce bir müddet buzağının memeyi emmesi sağlanır. Buzağının emdiğini fark eden hayvan hem sütünü iyi verirken hem de sakinleşmiş olur. Bu sırada buzağı memeden çekilerek çatı adı verilen kalın iple başından bağlanır ve sığırın ön tarafında bulunan yere çakılmış sikkenin halkasına bağlanır. Bu işleme “çatılama” adı verilir. Bu sırada sığır buzağısını yalayarak onunla vakit geçirirken sağımı yapılmaya başlanır. Eğdirme işlemi sadece alıştırma amaçlı olarak değil, sütünü vermeyen hayvanların sütünü salması için de yapılır. Sağım sırasında eğdirmeye rağmen yaramazlık yapan sığırları diğer telkin yöntemleri

ise sağım sırasında önüne tuz dökme, başka birisi tarafından kafasını veya kalçasını kaşıma gibi işlemlerdir.

Buzağısını kaybeden sığırların da hem sütünü vermediği hem de sağımına engel olabildiğini aktaran kaynaklar, bu durumu engellemek için ölen buzağının derisinin yüzüldüğünü aktarmaktadır. Yüzülen bu deri sığıra emzirilecek başka bir buzağının üzerine geçirilerek, sağıma alışması sağlanır (KK. 65, KK. 66).

Sığırlarda sürüye alıştırma

Özellikle sürülerin toplandığı ilk günlerde bazı hayvanlar sürüden sıkça ayrılmakta, köye veya başka yöne doğru kaçmaktadırlar. “Tezme” adı verilen bu durum hayvanın telef olmasıyla da sonuçlanabildiğinden bunu engelleyebilmek ve sürüye alıştırmak için çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. Sürüden kaçma ve ayrılmalar, sürünün toplandığı ilk günlerde sürüye ilk defa katılan yabancı hayvanların diğerlerine alışma dönemlerinde, buzağların sütten kesildiği zamanlarda ve meraların kuraklaşmasıyla hayvanların arazide doyamadığı zamanlarda olur. Meranın kuraklaşmasıyla sürüden ayrılmalar, birden fazla ve sürüye alışık hayvanlarda olduğu için bu duruma çok müdahale edilmez. Ancak sürüye yeni katılan, buzağısı sütten kesilen inekler ve sütten kesilen buzağılar için alınan önlemler bulunmaktadır. İneklerin boyunlarına yere degecek şekilde bir ağaç parçası zincirle bağlanır. Bu parça ineğin sürüden ayrılıp kaçmaya çalıştığında hareket kabiliyetini azalttığı için kaçması çobanlar tarafından engellenebilir. Danalara bu ağaç parçasını bağlamak çok zahmet verdiği için tercih edilmez. Ancak onların da ayakları köstek veya tek ayağı bir iple ayağını aksatacak şekilde bağlanarak hareket kabiliyetleri azaltılır. Üç ile beş gün içerisinde bu engeller sayesinde çobanlar tarafından sürüde kalması sağlanan hayvanların sürüye alışma süreci gerçekleşmiş olur.

Sığırlarda adlandırma-tasnifleme

Hayvanların alıştırılmasıyla doğrudan ilişkili olan ve söz varlığı ile de kültürel çeşitlilik sağlayan bir diğer hayvancılık uzmanlığı, sığırlarda renk ve yaşlarına göre adlandırma ve tasniflemenin yapılmasıdır. Hayvancılığın bu alandaki bilgisi alım-satımında da çok önem göstermesi nedeniyle hayvancı topluluğun kolektif hafızasında yerini korumuştur. Hayvanların yaşından önce renk adlarını vermek, hayvan cinslerinin tasniflenmesinde de belirleyici unsur olduğundan yerinde olacaktır.

Rengine göre kırmızı-sarı, koyu siyah olarak belirtilen inekler daha çok özellikle yörede “çele” mal, kırık mal olarak adlandırılan melez sığır cinslerinin rengidir. Bu hayvanlar sağım sırasında, temizlik sırasında tekmeleyerek saldırganlık gösterdiğinden ürkek hayvanlar olarak bilinmektedir. Kırmızı, sarı ve koyu siyah inekler melez ırklardan olduğundan damızlık olarak saklanmamaktadır. Bu nedenle genellikle melez hayvanlar elde tutulmamakta ancak tarım arazisi az olan köylerde kış aylarında yemi az tükettiği için melez hayvanlar tercih edilmektedir. Ayrıca kurbanlıklar da damızlık olmadıkları için genellikle bu hayvanlardan seçilir. Göy ve boz renkleri ile nitelenen hayvanlar da mantofon cinsini ifade eden renklerdir. Kars yöresinde yakın döneme dek, besisi en çok yapılan ve damızlık olarak saklanan sığır cinsleri mantofon olması nedeniyle bu renkteki sığırlar çokça bulunur. Kara ala, Sarı ala veya alaca olarak adlandırılan hayvanlar da hoştayn ve simental cinsi sığırları ve bunların melezlerini ifade etmede kullanılan renklerdir. Kara ala olarak adlandırılan hoştayn cinsi sığırlar yöre iklimine uyum sağlayamaması nedeniyle yörede sayıca azdır. Dalgır, rengi ile adlandırılanlar ise genellikle sarı ve siyah renkte çizgili olan hayvanları ifade eder. Beyaz renkteki sığırlar ise bir dönem Kars'ta yaygın olan ve zavot sığırı cinsindeki hayvanlardır.

Yapısına göre ise şeşe boynuz (büyük açık boynuzlu), kolik (boynuzsuz), kaşka (alnında beyaz işaret olan) gibi ifadelerle adlandırılan sığırların tasniflemeleri ise yaşına göre yapılmaktadır. Buna ilişkin olarak Köse “Kars'ta Sığır Yaş ve Dişleri Üzerine” adlı 1964 yılındaki çalışmasında şu bilgilere yer vermektedir:

1 - Dana, buzağı: Doğduğu günden başlayarak, bir yaşını dolduruncaya dek, ineğin yavrusu "dana" diye adlandırılır. Buna "buzagı" ve "buzov" diyen Kars köyleri de vardır.

2 - Mozik: Dana bir yaşını aştıktan sonra, iki yaşını dolduruncaya dek geçen zaman içinde "mozik" adını alır, ya da "mozik- dana" denir.¹⁰⁰

3 - Yine bazı köylerde bu mozik dana'ya "damdan çıkma", bazı köylerde de ".yaşar" adı verilir.

Buraya kadar verilen adlar erkek ve dişi için aynıdır. Bundan sonraki yaşlarda erkeklere ayrı, dişilere ayrı adların verildiğini görüyoruz.

4 - Gemlik: Erkek mozik iki yaşını aştı mı, üç yaşına dolduruncaya kadar "gemlik" adını alır. Artık "koşum hayvanı" olarak kullanılmaya adaydır. Bütün bunlar yaz burulup, boğalıktan kestirilirler.

5 - Düge - düve: Eğer hayvan dişi ise, ona, gemlik değil, "düge" adı verilir. Bunlara aynı zamanda "buga basan" ya da "buga basar" da denir.

6 - Tosun: Üç yaş ile dört yaş arasındaki sığırın erkek olanlarına "tosun" denir. Bu yaşlarda olup birbirine benzeyenler "eşleştirilirler" ve zaman zaman koşuma iyice

¹⁰⁰ Kars'ın bazı yörelerinde “cönge” olarak da adlandırılmaktadır.

alıştırabilmek için boş araba vb. gibi. geme nazaran daha ağır şeylere koşullar. O yaz, ilk olarak ayakları da nallanır.

7 - Doğar: normal olarak dört yaşındaki bir dişi sığır, ilk doğumunu yapar. Bundan dolayı, erkek olsun dişi olsun dört yaşını aşınca artık "doğar" diye adlandırılırlar. Buna göre dört yaşındaki bir sığır "bir doğar" dır. Ondan sonra sığırlar yılda birkaç yavru yaptığından, her geçen yıl için bir eklemesi ile söylenir. Yani, "iki doğar" denilince anlaşılır ki hayvan 5 yaşındadır, "üç doğar" denilince 6 yaşında v.b...

Dişiler için kimi zaman, bir doğar, iki doğar yerine; "bir dana anası", "iki dana anası" deyimleri kullanılır. Yukarıda da belirttiğimiz gibi bir sığır normal olarak 4 yaşına gelince doğurur, buna "hakkına doğdu" denir. Ara sıra 4 yaşından önce doğuranlara rastlanır, böylelerine de "picine doğdu" derler. Kimi zaman da dört yaşına geldiği için normal olarak doğurması gerektiği halde doğurmaz. Dolayısıyla sahibi onun o yılki ürününden ve danasından yoksun kalır. Erkek de değildir ki koşum hayvanı olarak yararlanılsın. Böylece bütün yaz sürünün içinde boşuna yiyip içip dolaşır. Bundan dolayı böylelerine "yaz gezeri"¹⁰¹ adı verilir. (1964b: 3521-3522).



Resim 3.41. Hayvan alım-satımının yapıldığı meydan yerinden görseller

Hayvan yaşları sahibi tarafından bilinse de alım-satım sırasında alıcı, satıcının beyanına bağlı kalmaz. Her bir yılda sığırların çıkardıkları dişlerin artması ve yine belli bir yaştan sonra diş yapısının değişmesi hayvanın yaşının belirlenmesinde yardımcı olur. "Diş açma" ya da "kapak açma", "seyreltme" gibi ifadelerle adlandırılan diş yapısı bazı durumlarda hayvan yaşını tamamlasa da gerekli değişikliği göstermeyebilmektedir. Özellikle kurbanlık alım-satımında da hayvanın dişi dikkate alınmaktadır. Bilindiği gibi sığırların üst çenelerinde diş olmadığını, sadece alt çenelerinde sekiz tane diş olduğunu belirterek yine aynı çalışmada

¹⁰¹ Genelde sığırlar yaşlandığında kısır kalmalarına rağmen bu sığırlar gençken kısır kalmaktadır. "Yaz gezeri" olarak da adlandırılan yaz gezeri sığırlar, o yıl kısır kaldığı için semiz olduğundan ve yaşlı olmadığından eti iyi olmakta öte yandan bir daha kısır kalma riski bulunduğu kurbanlık ya da etlik olarak ayrılmaktadırlar.

sığırların dişlerine göre adlandırılmasıyla ilgili Köse'nin verdiği bilgilerde de bulunduğu üzere dana ve moziğin alt çenesinde sekiz tane süt dişi bulunur. Gemlik ve düğe çağına gelince sekiz dişin ortadaki ikisini değiştirir (1964b: 3522). Kaynak aktarımına göre buna "kapak açma" adı da verilir ve o andan itibaren iki yaşını tamamladığını gösterdiği için kurbanlık kesimine ve satışına da uygun olur. Köse'nin verdiği bilgilerde o yılın sonuna doğru bu değişen dişlerin boyları, ötekilerden daha uzun olur. Daha ötekilerin boyunda iken de, renklerinden ayırt edilir. Bir doğar hayvan ise önceden değiştirmiş olduğu ortadaki iki dişin bitişiğinden, iki diş daha değiştirmiş olur. Böylece ortadan dört diş değişmiştir. İki doğar olduğu zamanda yine onların bitişiğinden; yani bir sağından ve bir solundan iki diş daha değişir. Hayvanın ağzına bakıldığında sekiz diştten, başlardaki ikisi süt dişi olarak duruyor ve ortadaki altısına değiştirmişse; yaşının iki doğar (beş yaşında) olduğu anlaşılır. Üç doğar olunca ise dişlerin sekiz tanesi de değişmiş bulunur (1964b: 3522). Dişlerin bu değişimi hayvanların yaşının gençliğini ifade ederken, süt dişlerinin yerine çıkan dişlerle değişiminin tamamlanmasına "düzeltme" adı verilmektedir. Dişine bakıldığında "dişini düzeltmiş" olarak belirtilen sığırlar ne genç ne de çok yaşlı olarak tanımlanmaktadır. Diş değişiminin tamamlanmasının ardından sonraki süreç ve adlandırmalara ilişkin olarak Köse şu aktarmayı yapar:

Çaprazı Düzeltmemiş: Yaşı üç doğar olup son iki dişi de değişmiş olan hayvanın ağzına bakıldığında yeni değiştirilen dişler henüz ötekiler kadar büyümemiş, onlardan kısa gözükyorsa, buna "Çaprazı Düzeltmemiş" diyorlar. Yani görünüşe göre, ortadaki altı diş uzun ve hep bir boyda, kenarlardaki iki diş kısadır.

Seyreltme: Bir de hayvan yaşlandıkça, dişlerinin dip tarafları incelmeye başlar. Dipten uca doğru daralan aralıklar meydana gelir. Buna da "Seyreltme/Seyreltmış" adı verilir. Bu durum, hayvanın yaşlılığını belirtir.

Sarı Karınca: Bu, hayvanda meydana gelen bir çeşit diş hastalığının adıdır. Dişlerin dip taraflarından aşınması hâli.

Kara Karınca: Sarı karıncanın tersine, dişlerin uç taraflarından aşınması hâli.

Dişatma: Hayvan iyice yaşlanınca, dişleri düşmeğe başlar. Buna "dişatma"¹⁰² adını verirler. Diş atmış hayvan artık kimsenin işine pek yaramaz. Kasaplardan başka.

Dişini Dögmüş: Kimi hayvanların yaşı gereği dişlerini atmış olmaları gerekirken atmamış oldukları görülür. Böylelerine "dişini dögmüş" denir.

Burada kısaca Camış/Manda'lar için de belirtilecek bir iki husus var: Camışlar hiçbir zaman diş atmazlar. Onların yaşları, boynuzlarının kert (boğum) lerinden anlaşılır (1964b: 3522).

¹⁰² Sığırlarda yaşlılığın diş atma ile birlikte diğer işaretleri de boynuz sürme ve kulunç düşmesi adı verilen şekil bozukluklarıdır.

Koyunlarda alıştırma

Büyükbaş hayvancılıkla birlikte koyunculüğün da Kars'ta yakın döneme kadar ağırlıklı olarak yapılması bu hayvancılık alanında da alıştırma uygulamalarının gelişmesini sağlamıştır. Büyükbaşlarda yapılan iğdiş ise küçükbaşta da yapılırsa da burada alıştırma veya ehlileştirme için değil, kontrolsüz doğumu engellemek için yapılmıştır. Ancak koç katımıyla sağlanan kontrollü doğum ile iğdiş etme için, burmaya küçükbaşta fazla başvurulmamaktadır. Koçlar için yapılan iğdiş işlemine duyulan gereklilik de zamanla kom ve ahırların genişlemesi ve sayıca artması sayesinde koçların sürüden ayrı tutulmasıyla ortadan kalkmıştır.

Koyunlarda alıştırılmaya gerek duyulan husus, koyunculukta sıkça karşılaşılan kuzusunu almama durumudur. Bu da kaynak bilgilerine göre koyun doğumunun daima takip edilememesinin sonucudur. Genellikle ağır gebe olarak belirlenen koyunlar, komlarda ayrıca bir bölmenin içine alınır ve orada doğumunu gerçekleştirmesi sağlanır. Sürünün olduğu bölmeye göre daha seyrek olan bu bölme sayesinde hem kuzuya diğer koyunların zarar verilmesi engellenmekte hem de koyunun kuzusunun kokusunu alıp sahip çıkması sağlanmaktadır. Buna karşın bazen takip edilemeyen ve sürü içerisinde doğum yapan koyun, hem kuzunun kirlenmesi nedeniyle kuzusunu yalayıp kokusunu alamamakta hem de kuzuyu kalabalık sürü içinde kaybetme riski olmaktadır. Ayrıca kuzu doğumunun ardından annesine emzirilerek mayalandırılmalıdır. Mayalanmasının geç olması ve doğumunun ilk saatlerinde kuzusuyla kurması gereken teması kuramayan koyun, daha sonrasında kuzusuna yabancılaşarak çekmektedir. Bunun sonucunda kendi kuzusunun emmesine de engel olmaktadır. Bu olumsuzluğu aşmak için kaynak aktarımına göre kuzunun üstüne tuz dökülerek koyunun kuzuyu yalayıp sahiplenmesi sağlanmaya çalışılır. Genelde ise kuzusunu emzirmeyen koyunların altına birden fazla kuzu atılarak emzirmesi sağlanır. Çoban tarafından başı tutulan koyunun altına atılan daha hareketli bir kuzu, koyunu emmeyi başarabildiği için zamanla koyun emzirmeye alışmaktadır. Bunlara rağmen alıştırılamayan koyunlar için küçük bölmeler kesildiğini aktaran kaynaklar, koyunun o bölmeye alındığını ve orada zaten aç olan kuzunun zorla emerek koyunu yıldırıldığını bildirmektedirler. Bununla birlikte koyunun yanına getirilip köpeğin bağlandığını ve köpeği gören koyunun korkarak kuzuyu aldığı ifade edilmektedir (KK.1, KK. 9, KK. 57).

Koyunlarda adlandırma

Koyunlar yaklaşık altı ayını tamamlayıncaya kadar tamamına kuzu adı verilmektedir. 6. ve 18. ay arası ise toğlu olarak nitelendirilmektedir. Toğlu adı, erkek koyunları ifade etmekte kullanıldığından toğlu yerine bu dönemdeki koyunlar sürü tasniflemesinde “erkek” olarak da adlandırılmaktadır. 1.5 yaşını tamamlamış ve doğum yapmamış koyunlar ise şişek adını almaktadır. Bu yaş grubunun erkeği ise “erkek şişek” ya da “högeç” ifadeleriyle adlandırılmaktadır. Doğum yapmasının ardından dişileri genellikle “heyvan” ya da “anaç koyun” adıyla belirtilirken, damızlık olarak ayrılan erkekler ise “koçluk” ve “koç” olarak adlandırılmaktadır.

Yaşlarına göre tasniflenip ayrılmasından ayrıca koyunların fiziksel yapılarına göre de tanımlanması yapılmaktadır. Bu tanımlama için kullanılan adlar ise Kelin (Boynuzlu dişi koyun), Kosa Koyun (Yünü dökünük, yaşlı koyun), göyüş-gevik (alın beyaz tüylü), küren (Kulakları kısa olan), püsküllü (boğaz altında deri parçası olan) şeklindedir. Bununla beraber renkleri ile de morkoyun, ağkoyun, karakoyun şeklinde de tanımlanan koyunlar, bazı zamanlarda da kısır, karayelin, ahsağ gibi rahatsızlıklarıyla da ifade edilmektedir (KK. 21).

Tüm bu tanımlama ve tasnifleme için kullanılan adlandırmalar koyunun satışında, alışında veya damızlığının, ayağının seçilmesinde kolaylık sağlamaktadır. Sonbahar aylarında sürünün kışlatma için tasniflemesi yapılırken yüzlerce hayvan arasından seçilecek hayvan, bu adlandırmalar sayesinde işaret edilmektedir.

Keçilerde ise adlandırma koyunlar kadar çeşitli değildir. Erkeğine teke, dişisine keçi adı verilmektedir. Yavrularına ise gıdik adı verilmektedir. Doğum yapıncaya ya da teke olarak yetişinceye dek gıdik olarak adlandırılırlar. Keçilerin sürüye uyum sağlamaması, özellikle tekelerin rahatsız derecede koku yayması ve kıllarına ya da sütlerine özellikle yörede ihtiyaç duyulmaması nedeniyle keçiler, sürülerde çok az sayıda yer almıştır.

3.2.5. Hayvancılıkta Genel Hastalıklar ve Sağaltımlar

Büyükbaş, küçükbaş ve tek tırnaklı hayvanlarda sık karşılaşılan hastalıkların veya rahatsızlıkların sağaltımları deneyimlenmiş bilgiye dayalı olduğundan hayvan sahiplerinin kendileri tarafından ya da yörede sağaltımlarda uzman kişiler tarafından gerçekleştirilebilmektedir. Çünkü kaynak kişi bilgilerine göre genel hastalık ve

rahatsızlıkların nelerden kaynaklandığı bilindiği için öncelikle bu hastalıklara karşı önlemler alınmakta ancak önlemlerin yetersiz olduğu durumlarda sağaltım uygulamalarına başlanmaktadır. Hayvancılıkta yaşanan çeşitli olumsuzlukların nazar gibi doğaüstü güçlerden de kaynaklanabileceğine yönelik inanışlar, hayvanlardaki hastalık ve rahatsızlıklara karşı önlemleri bu yönde geliştirmiştir. Bunlar ise nazar boncuğu takma, ahırların girişine nal asma, üzerlik yakma ya da hayvanlara veya ahırlara muska takma ve hayvan tuzunu okutma gibi uygulamalardır. Bu tür uygulamalar hastalık sağaltımından daha çok önlem için yapılan uygulamalardır.

Genel hastalık, rahatsızlıklar ve sağaltım yöntemleri ise genellikle şu şekildedir:¹⁰³

Kırıklar: Mera hayvancılığının yapıldığı Kars gibi illerde meydana gelen hayvan rahatsızlıklarının en başında ayak kırılması gelmektedir. Bu da en çok merada birlikte sürülen büyükbaş hayvanların birbirlerini boynuzlayıp düşürmelerinden ya da merada hendeklerden, yarganlardan hayvanların düşmesinden kaynaklanmaktadır. Kaynak kişi bilgilerine göre ayakta meydana gelen kırıklar, sınıkcılar tarafından tedavi edilebilmektedir. Ancak oma adı verilen ve sabitlemesi mümkün olmayan yerlerdeki kırıkların sağaltımı mümkün olmamakta bu hayvanlar rahatsızlığı nedeniyle zayıflamaması için kesilerek “alışma” adı verilen yöntemle, eti köylüler arasında ücreti karşılığında paylaşılmaktadır. Kırık tedavisi ise sınıkcıların el yordamıyla kemiği yerine oturtup, karayakıyla birlikte ayağın dört tarafına yerleştirilen çubuklarla bilikte sarılmasıyla sağlanır. Bu sargı hayvanın kırılan kısmını hareket ettiremeyecek şekilde gerçekleştirilir (KK. 6, KK. 9).

Aksaklık: Koyunların ya da sığırların aksamaması sadece ayağındaki kırıktan değil, bazen tırnak arasına giren taş parçalarından veya en başta “dabak” adı verilen (şap) hastalığından da kaynaklanmaktadır. Aksak koyunların tedavisini herkesin kendisinin yapmaya çalıştığını aktaran kaynak, tedavi yöntemlerinden birisi olarak pillerin içerisindeki bulunan kimyasalın ezilerek koyunun ayağına sürüldüğünü bunun aksaklığı azalttığını aktarmaktadır (K.K. 6). Öte yandan aksaklığın genel tedavisi olarak ise kreolin kullanılmaktadır.

¹⁰³Yaygın hastalıkların modern veterinerlikte karşılıkları için bkz: Sinmez, Ç. Ç. (2011). *Bozlak Kültüründe Folklorik Veteriner Hekimliği ve Hayvancılık Üzerine Araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Konya.

Akıntı: Göz ve burun akıntılarını engellemek için “yoşan otu” adı verilen bahar aylarında toplanıp hemen her evde hazır bulundurulan ot, hayvanın önünde yakılarak sağaltımı yapılmaya çalışılır (K.K. 6).

Soğuk Alma: Özellikle kış aylarında hayvan rahatsızlıklarının en başlıca nedenlerinden birisi kaynak kişilerin verdiği bilgilere göre hayvanların soğuk olmasıdır. Daha çok hayvanların yattıkları yerin yaş olmasından kaynaklanan bu sorunu engellemek için ahır daima süpürülerek kuru tutulmalıdır. Ayrıca “püş” adı verilen kurumuş hayvan gübresi hayvanların altına serpilerek yattıkları yerden soğuk almaları engellenmeye çalışılmaktadır. Soğuk alan hayvanların sağaltımı için ise hayvana yal içirilmekte, sırtı ve karnı yün, deri gibi sıcak tutacak malzemelerle sarılmaktadır (KK. 1).

Yaralanma: Hayvanların birbirlerini yaralamaları veya başka nedenle yaralandıkları durumlarda geleneksel sağaltım ise katran, gres sürülerek yapılmaktadır. Ancak yaranın ciddiyetine göre tereyağı ile de karışım yapılarak uygulanmaktadır (KK. 14).

Yem Tutması: Kış aylarında hayvanlar tamamıyla yaz aylarından toplanmış ve kurumuş olan otlarla ve tahıllarla beslenmektedir. Bu nedenle kış aylarında hayvanların sindirim sistemlerinin bozulma ihtimali yaz aylarına göre daha olasıdır. Özellikle hayvanların içme sularının kış aylarında soğumasıyla birlikte su tüketimi de azalmaktadır. Hem kuru besi malzemesinin tüketiminin artması hem de su tüketiminin azalması hayvanlarda kış aylarında en sık rastlanan yem tutması sorununu ortaya çıkarmaktadır. Yem tutmasının engellenmesi için kaynak kişiler, arpa ve yulaf kırması gibi unlu yemlerin tüketildiği zamanlarda hayvanları susuz bırakmamaya çalışmaktadırlar.

Yem tutmanın meydana geldiği şartlarda sağaltımı için ise çeşitli uygulamalar gerçekleştirilmektedir. Bu uygulamaların en başlıcası ise yem tutan hayvana sıvı yağ veya erimiş yağ içirilmesidir. Bunun yanı sıra hayvana “gem vermek” de bu sorun için uygulanan sağaltım yöntemidir. İki ucuna ip bağlanan ve hayvanın ağzına sığacak ancak dışıyla koparamayacağı kalınlıktaki bir ağaç hayvanın alt ve üst çenesinin arasına yerleştirilerek kenarlarındaki iplerle boyunuzuna bağlanır. Hayvan, ağacı ağzından çıkarmak için devamlı diliyle itirmeye çalıştıkça geviş yapmayı taklit ettiğinden sindirim sisteminin çalışması sağlanmaya çalışılmaktadır. Son yıllarda ise toz maya, suya karıştırılarak hayvan pet şişeye içirilmektedir.

Köpme: Özellikle bahar aylarında merada hayvanın nemli veya zehirli olduğu düşünülen çeşitli bitkileri otlamasından kaynaklanan ve hayvanın karnının aşırı derecede şişmesiyle oluşan köpme, mera dönemlerinde sıkça karşılaşılan bir durumdur. Bu hayvanların kulaklarından kan alarak sağaltımı yapılmaya çalışılır. Hayvanın ağzına gem verilmesi ve gezdirilmesi de gerekir. Ayrıca yoşan otunun yakılıp hayvanın karnının altından geçirilmesi de bir başka sağaltım yöntemi olarak uygulanmaktadır (KK. 85).

Bu genel rahatsızlıklardan ayrıca aynı zamanda bu tür rahatsızlıkları da ortaya çıkaran ve sık görülen hastalıklar ve sağaltımları ise şu şekildedir:

Davah(ğ), (Şap): Her mevsimde olsa da özellikle büyükbaşta kurak yaz mevsimlerinde bu hastalığın meydana geldiğini aktaran kaynaklar, bu hastalığın bulaşmasıyla birlikte hayvanların ağzından salya geldiğini belirtmektedirler. Bu hastalık hayvanın yeme ve içmesini azaltırken, tırnak aralarında oluşan yaralar da aksamasına yol açmaktadır. Mera hayvancılığı yapılan Kars'ta, hayvancıların en çok yakındığı bu hastalık son yıllarda aşılarda engellenmeye çalışılırken, hastalığın sağaltımı ise kısmen geleneksel yöntemlerle yapılır. Hayvanın ayağını sık sık yıkama, kreolinli suya batırma en çok uygulanan yöntemlerdir. Hayvan otlamakta güçlük çektiği için yeşil biçilmiş otlar veya kuru yemle beslenmeye çalışılır. Zamanla ağızda oluşan yarayı gidermek için de hayvanın ağzı tuzlu suyla yıkanır (KK. 11).

Yelinsoy (Karayelin): Koyunlarda özellikle doğumdan sonra görülen bir yelin hastalığıdır. Yelinin iltihaplanarak şişmesiyle beliren bu hastalığın tedavisi ise ham toprak, tuz ve yoğurt karıştırılıp yelinine sürülerek yapılır. Bu karışımın zamanla yelindeki şişkinliği çektiği belirtilir (KK. 9).

Sarılık: Koyunlarda kaynak aktarımına göre özellikle yaylada sık görülen hastalıktır. Sarılığın sağaltımı ise veterinerler yardımıyla elde edilen aşılarda gerçekleştirilmeye çalışılır. Sarılığın bulaşmasının ardından sağaltımının güç olduğu belirtilirken sarılık bulaşan hayvanın imha edilerek hastalığın yayılmasının engellenmesine yönelik önlem alınır (KK. 70).

Kepenek: Koyunların zayıflamasına neden olan, büyükbaşlarda da görülebilen kelebek adı verilen kurtçukların ciğere yerleşmesinden kaynaklanan hastalıktır. Büyükbaş hayvanlarda belirti göstermezken koyunlarda hareketin ve iştahın azalmasına yol açmaktadır. Hayvanlara verilen haplarla kepenegi dökmesi sağlanır.

Çiçek: Koyunlarda yaygın görülen çiçek hastalığı son yıllarda aşılarla birlikte azalmıştır. Ancak bunun öncesinde çiçek hastalığının sağaltımına ilişkin olarak ise hayvanın sıcak yere alınıp hayvana içine limon sıkılan sıcak su verildiği bilgisi aktarılmaktadır. Bunun yanı sıra çiçek taşı olarak adlandırılan bakır bir tas ile çiçek hastalığına yakalanan hayvanın üzerine su döküldüğü aktarılmaktadır (k.k. 70).¹⁰⁴

Damak Alma: Atların damak etinin kimi zaman dişin üstüne gelmesiyle atlar otlayamaz veya yem yiyemez duruma gelmektedir. Bunun sağaltımı ise “damak alma” adı verilen tekniktir. Herkes tarafından yapılamayan bu işlem, uzman bir kişinin diş üzerine gelen damak kısmını dağlamasıyla sağaltılır (KK. 11).



¹⁰⁴ Kars'ta çiçek hastalığının sağaltımına ilişkin fazla bir veriye ulaşılamamıştır ancak Muhtar Kutlu “Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık”, adlı çalışmasında başka hastalıklara ve sağaltımlara yer verdiği gibi bu hastalığa da yer vermiştir. Kutlu, çiçek hastalığının sağaltımında bu çalışmada din ve büyü nitelikli işlemlerden yararlanıldığını belirterek diğer hastalıklarla birlikte farklı uygulamalarını da aktarmıştır.



4. GELENEKSEL BİLGİ SİSTEMLERİNİN BUGÜNÜNE BAKIŞ

4.1. 21. Yüzyılın Değişen İhtiyaçları ve Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Kültüre Etkisi

Topluluklar sürdürülebilir yaşamı için gereksinimlerini belirli bir hiyerarşi ve düzen içinde karşılamaya yönelik deneyimlenmiş bilgi sistemlerine sahiptirler. Yerel alanların coğrafi ve iklim özelliklerine göre kurulan bu bilgi sistemlerinin zamanla işlevini kaybederek dönüşme sürecini net olarak analiz edebilmek üzere, sistemi kuran ve doğal olarak kültürel gelişimi sağlayan temel unsurlar üzerine tartışmalar ilk bölümde yürütülmüştü. Bu soruyu soranlardan biri olan Malinowski, her şeyden önce insanın beslenmek, ısınmak, giyinmek ve havanın olumsuz etkilerinden korunmak gibi kendi organizmasının bütün ihtiyaçlarını karşılaması gerektiğinden ve bunları gerçekleştirmeye yönelik eylemler ve hazırlıkları gerçekleştirmesinden bahseder. Bununla birlikte Malinowski'ye göre insan düşmanlarına karşı kendini korumalı, insandan ve hayvandan gelecek zararlara karşı hazırlıklı olmalıdır. İnsanlığın burada bahsedilen bütün temel problemleri bireyin kendi üretimiyle çözüme kavuşmakta, üretim ise işbirliği yapan gruplar içerisinde örgütlenmektedir. Bilginin gelişmesiyle ise, insanda değer ve ahlak bilinci oluşmaktadır (2016: 42-43). Buradan anlaşılabileceği üzere ihtiyacın üretimine dayalı geleneksel bilgi sistemlerinde, merkeze konulacak hususun topluluğun üretim hareketi olması gerekmektedir. Çünkü doğrudan geçim kaynağı üretim hareketine bağlı olan topluluk, kültürel tepkilerini ve diğer gündelik yaşam pratiklerini bu üretim hareketlerine göre düzenler. Bununla ilgili olarak Marvin Harris, insan topluluğunu üretim ve çoğalma biçiminden yoksun düşünmenin mümkün olmadığını ifade eder (akt. Moore, 2015: 268). Topluluğun temel geçim kaynağını merkeze alarak düzenlediği gündelik yaşam pratiklerine bakıldığında Harris'in görüşü yadsınamaz. Bu nedenle doğrudan ya da dolaylı olarak tarım ve hayvancı topluluklar da pratiklerinin merkezine üretimi koymaktadırlar. Ancak üretim hareketini etkileyen her olgu aynı zamanda üretime dayalı kültürel alanların tamamında değişikliği beraberinde getirir.

Buradan hareketle üretici topluluğun kültürel yaşamını şekillendiren iki temel değişkenin olduğu söylenebilir. Birincisi topluluğun temel ihtiyaçlarını sağlamak için gerçekleştirdiği üretim hareketi ve bu üretimi kazançlı kılmak için gerçekleştirdiği eylemlerdir. İkincisi ise topluluğun temel ihtiyaçlarından, doğaya bağlı kaygılarından

sıyrıldıktan sonra; bağılı kaldığı doğadan ve üretim alanından uzaklaşmasıyla meydana gelen olgulardır. Birincisi yakın döneme dek topluluğun önceliği iken, küresel etkenler ikinci değişkenin yakın dönemden itibaren ön plana çıkmasına yol açmıştır. Yerel üretim alanının bünyesindeki özellikle genç kuşağın çok hızla gelişen ve değişen bireysel ihtiyaçlarını tatmin etmemesi geleneksel üretici topluluğun (köylülerin)¹⁰⁵ temel geçim kaynağındaki eksen kaymasına veya temel geçim kaynağından topluluğun uzaklaşmasını beraberinde getirmektedir. Çünkü zamanla insanlığın ihtiyaç hâli değişir veya birey ihtiyaç alanının dışına yine başka bir ihtiyaç kaygısıyla çıkabilir.

İnsanın var olması/yaşamaları konusunda kilit işlevi gören “ihtiyaç” olgusunu birinci mesele olarak ele alan İbn Haldun’a göre, ihtiyaçlar insanın toplumsal yönüne ivme kazandıran toplumların kemale erme, medeniyete ulaşma ya da yok olma sürecinde bir itici güç olarak ortaya çıkmaktadır. O’na göre insanın hayatta kalabilmesi için beslenme ve güvenlikle ilgili olarak “zaruri (temel) ihtiyaçları”, zaruret arz etmeyen ama varlığı insanı rahatlatacak olan “hâci ihtiyaçları” ve gelecekteki ihtiyaçlarını karşılamış insanlarda ortaya çıkan fikir, estetik gibi kaygıları karşılamaya yönelik “kemâli ihtiyaçları” vardır. İhtiyaçlar sınıflamasıyla insanların hayat şartları ve yaşam çizgilerinin paralellğine işaret eden İbn Haldun’a göre insanların ihtiyaçları değişebilir ve değiştikçe de toplumların yapısı ve gidişatı değişir. Aynı şekilde hayatı idame ettirecek zorunlu ihtiyaçlardan sonra hâci (normal) ihtiyaçların giderilmesine doğru işleyen süreç, toplumların gidişatının da bir göstergesi olarak kullanılabilir ki bu da artık hadari toplum seviyesine ulaşıldığının bir işareti olarak kabul edilmektedir (Göcen, 2013: 177).

Tarım ve hayvancılıkla ilgilenen iki kuşak arasında değişen ihtiyaç algısı, bilgi yoksunlaşmaları veya kazanımları bu noktada meydana gelmektedir. Bugünkü kuşağın üretime dayalı ata bilgisine özgü unsurları zihninde yer almazken teknolojik getirilerin kazandırdığı sınırsız bilgi alanları ise zihninde önemli bir yer tutmaktadır. Tam bu noktada üretime dayalı işlevsel bilgi alanındaki ve üretici konumdaki kişilerin tüketici konuma girerek rol değiştirmesi, çeşitli kültürel tepkimelerin de önünü açmaktadır. İlk olarak beslenme ve barınma gereksinimiyle düzenlenen

¹⁰⁵ Zülküf Aydın, artık dünyanın hiçbir yerinde uluslararası tarım şirketlerinin etkisinde olmayan, yani onların girdilerini ve teknolojilerini kullanmayan ve onlara doğrudan doğruya veya dolaylı olarak mal satmayan, kendi yağında kavrulan küçük aile işletmelerinin olmadığını ifade eder. Bu nedenle, kendisine göre artık küçük üreticilere geleneksel anlamda ‘köylülük’ diye hitap etmenin bir anlamı kalmamıştır. Uluslararası sermayenin güdümünde üreten bu insanlar ‘küçük meta üreticileri’dir (2016: 47). Bu yaklaşım her ne kadar iktisadi anlamda köylülüğü tanımlamada dile getiriliyor olsa da, üretim yöntemi, zamanı, kullandığı alet ve edevatı, üretime katılan kişiler gibi birçok yönüyle üretim hareketini uluslararası şirketlerden farklı yollarla sürdürdüğü ve etrafında somut ve somut olmayan bir kültür geliştirdiği için bu çalışmada kırsal üretim hareketinde bulunanlar köylü olarak dile getirilmektedir.

kültürel pratikler, yerini bireyin kendini gerçekleştirmek için girdiği sosyolojik harekete bırakmaktadır. Bu da bir nevi temel ihtiyaçlar hiyerarşisini de değiştirerek bireyin öz saygınlığını kazanmak için çıktığı yolda, temel ihtiyaç gereksinimlerini gözden çıkarmasını beraberinde getirir. Çünkü Cohen'in "servetini büyütmek için alevlenen hırs" için Rousseau'nun sözcükleriyle aktardığı 'gerçek gereksiniminden çok kendisini başkalarından üstün kılma arzusundan' (2020: 195) kaynaklanması gibi ihtiyaçlar da bugün için 'gerçek gereksiniminden çok kendisini başkalarından üstün kılma arzusundan' veya kendini topluma kabul ettirme kaygısından beslenmektedir.

Üretim tekniklerinin değişmesi ve üretimde doğaya bağlılığın azalması, öte yandan kolektif üretimden tekel üretime doğru seyir eden süreç ve bireyin değişen ihtiyaç algısı bu üretim serüvenine yeni bir yön vermektedir. Üretime bağlı ihtiyaç alanının değiştiği süreç içerisinde bilgi sistemlerinin de bir kısmının içeriği değişirken bir kısmının beslendiği kaynak farklılaşır. Bir kısım bilgi alanlarında ise (özellikle doğa/çevre ve kültür ilişkisiyle gelişen) daralma meydana gelir. Bundan, inanç sistemlerinin içerisinde kalan ritüeller ve gündelik yaşam pratikleri de etkilenir. Lauri Honko'nun bahsettiği üzere; "Takvimsel ritler, toplumlar farklılıklarını yitirdiklerinde ya da eski yaşayış şekillerinde radikal değişiklikler yaptıklarında kaybolma eğilimi gösterirler" (2009: 207). Çünkü doğaya bağlı yapılan üretim yöntemleriyle (yaylacılık, meracılık vs.) zamanının büyük bölümünü doğayla iç içe yaşamak zorunda kalan topluluğun daha içe kapalı bir üretim yöntemine geçmesi, sistemi besleyen bilgi referanslarını da değiştirmektedir. Bu süreç özellikle sosyal antropologların üzerinde durduğu işlevsel kuramı bir kez daha akla getirmektedir. Ekici'nin halk edebiyatı metinlerinden hareketle örneklendirdiği üzere: işlevsel yöntemin hareket noktası halk edebiyatı yaratmalarının metinleri değil, bu metinlerin oluşturuldukları, yaratıldıkları ve yeniden yaratılıp nakledildikleri bağlamdır (2018: 87). Bu sayede neyin, ne zaman, ne için yapıldığı sorularından hareketle, kültürel pratikler çözümlenebilmektedir. Buna benzer süreç net olarak tarım ve hayvancı toplulukların üretim hareketindeki değişimin eğitim sistemlerinin içine aldığı sözel kültür alanlarına ve inanç sistemlerinin bünyesinde olan uygulama ve ritüelistik törenlerine yansısıyla görülmektedir. Çünkü sözel kültür ürünleri ve ritüelistik unsurların tamamı o üretim kültürü içerisinde sürdürülebilirliği sağlamak üzere birer işlev sahibidirler. William R. Bascom'un üzerinde durduğu folklorun dört işlevine bu gözle bakıldığında üretici topluluğun gündelik yaşamını sürdürmesi için gerekli olan

bilgisini aktarmak üzere kullandığı sözel kültür ürünleri “eğitim ve kültürün genç kuşaklara aktarılması işlevi”ni görmektedir. Öte yandan üretime dayalı ritüelistik uygulamalar “toplumsal kurumlara ve törenlere destek verme işlevini” görmektedir (2010: 79-80). Bu işlev örnekleriyle görüldüğü üzere kırsal yaşam topluluğunun gündelik yaşam pratikleri ele alındığında, herhangi bir kolektif hareketin karşılığındaki reaksiyonun gündelik yaşama dair bir işlevi bulunmaktadır.

Değişen ve azalan üretim hareketi yukarıda bahsedilen işlevleri etkisizleştirerek üretim hareketindeki bilgi kaynaklarına da başka bir yön vermeye başlamıştır. Özellikle 20. yüzyılın son çeyreğinde ve 21. Yüzyılın başlarında Oğuz’un bahsini ettiği gibi: “Topluluklar, gruplar ve bireyler, kültürel belleklerinin oluşup geliştiği ve kültürel üretimlerinin kuşaktan kuşağa aktarılıp yaşatıldığı ritüel mekânlarını terk ederek modern yaşamın peşinden gittiler ve geçmişle bağlarını büyük ölçüde kopararak yeni mekânlarda yeni kültürler edindiler (2007: 32). Elbette bu terk etmenin birçok nedeni bulunmaktadır ve bunun çok yönlü yerel sonuçları oluşmaktadır. Tarlasını sürmek için gerekli olan tekrarlarla hatırlanan ritüelistik eylemini gerçekleştirmek isteyen köylünün yerini daha endüstriyel üreticiler aldıkça bu tür inanç kaygılarının güdülmemeye başlanması ve köylünün başvurduğu bilgi kaynaklarının da işlevsizleşmesi olağan sonuçlarından biridir. Bu örnekler çoğaltılabilir ancak üretim hareketi ve bunun kültürel yansımalarını görmek üzere daha önceki bölümde verilen tarım ve hayvancılık pratiklerinin ardından bugün üretim sürecinde sosyolojik ve iktisadi tesirlerle ortaya çıkan değişimin kültürel karşılığını da burada tartışmak gerekir. Bu nedenle, tartışmayı halk bilimsel bir yaklaşım ile yürütürken diğer disiplinlerin doğrudan ve dolaylı tesirlerini de göz önünde bulundurmak gerekir. Çünkü sosyolojinin ve iktisadın doğrudan ilgilendiği üretim kavramı, halk bilimini de etrafında oluşturduğu veya değiştirdiği kültür çevresiyle içine almaktadır. Bu sayede tarım ve hayvancı toplumlarda hem üretici hem tüketici kitle üzerindeki sosyolojik ve iktisadi değişimlerin halk bilimine ve halk bilim unsurlarına etkileri açığa çıkarılabilir. Bu etkileri görebilmek için ikinci bölümde yer verilen geleneksel bilgi sistemlerinin ardından yine Kars ili örneğinde geleneksel üretim hareketini ele alarak bugünkü durumunu tartışmak yerinde olacaktır.

Geleneksel bilgi sistemlerine etki eden değişim ve dönüşümün, modern topluluklar üzerindeki etkisini ve gelenekselliğin işlevini okuyabilmek için ise değişime tesir eden etkenlerle birlikte dönüşüm sürecine kısaca bakmak gerekmektedir. Böylece üretimdeki dönüşümün tüketim kültüründeki tepkimesi ise “slow food”, “köy ürünleri”, “ekoturizm”, “ekomüzeler” gibi karşılıklarıyla okunabilecektir.

4.2. Geleneksel Üretim Dönüşümünün Ana Hatları ve Kültürel Yansımaları

Kültür kavramı üzerine tartışma yürüten; kültürel gelişim, değişim veya tek-
tipleşmede birden fazla tesirin olduğunu ve bunlara yönelik düşüncelerin yer aldığını
ileri süren yaygın bir literatür bulunmaktadır. Üretim söz konusu olduğunda iktisadi
bilimler, kültür ele alındığında ise sosyal antropoloji, sosyoloji ve etnografya, halk
bilimi gibi toplum bilimleri söz söyleyici olmaktadır. Bu disiplinlerin birleşebildiği
hareket noktalarından birisi ise üretimin; toplum ve bireye etki eden kültürel,
ekonomik boyutlarının olduğudur. Üretimin halk bilimini yakından ilgilendiren
boyutu ise halk bilgisi ürünlerinin farklılaşmasını da sağlayan iklime, coğrafyaya ve
inanç sistemlerine göre değişen üretim motivasyonlarının kültürel gelişime ve
değişime etkisidir. Dolayısıyla bu başlıkta teknoloji, sanayileşme ve
endüstrileşmeyle değişen tarım ve hayvancılığa dayalı geleneksel üretim pratiklerinin
modern toplumun tüketim alışkınları gibi gündelik yaşamdaki tesirine; sosyo-kültürel
yansımalarına bakma fırsatı bulunmaktadır. Bu sayede daha önceki bölümde yer
verilen ihtiyaçlara göre sistemleştirilen geleneksel bilginin bugünkü işlevi ve önemi
daha açık ortaya konulabilmektedir.

Çalışmanın içeriğinde de görüldüğü üzere kültürel gelişim insan ihtiyaçları, bu
ihtiyaçların karşılanması için gerçekleştirilen üretim pratikleri ve üretim pratikleriyle
gelişen bilgi ve deneyimle şekillenmektedir. Ancak buna karşın sosyolojik-iktisadi
birçok etken bu üretim hareketlerini de değiştirmekte, bu değişim ise doğrudan halk
bilgisini de içine alan insanlığın gündelik yaşamını belirleyen etkiler göstermektedir.
Buradan hareketle üretim sürecini okumaya devam ederek kırsal üretime dayalı
üretim sürecinin endüstrileşmeye evrilmesini ve etkilerini de göz önünde
bulundurmak, geleneksel bilgi sistemlerinin de sürdürülebilirliğinin ve modern
topluluklar için öneminin dayanağı olmaktadır. Bu sayede geleneksel bilgi
sistemlerinin toplum ve birey faydasının yanı sıra geleneksel üretimi bir kültür
koruma ve sürdürme yaklaşımı olarak da değerlendirmek mümkün olabilmektedir.

Sosyolojik hareketlenmenin kırsaldan kentsel alanlara doğru yönelmesine paralel olarak üretimin seyri de gelenekselden endüstriyele doğru şekillenmeye başlamıştır. Kırsal üretimden endüstriyel üretime doğru evirilen gıda ve eşya gibi maddi ürün üretimi; teknolojikleşme, sanayileşme ve endüstrileşme sonucunda seri üretim silsilesiyle ilerlemiş ve kültürel reaksiyonları da bu silsileyi takip etmiştir. Teknolojik gelişmeler sayesinde girilen sanayileşme sürecinin üretim pratiklerinde kökten değiştirdiği endüstrileşme olgusu, üretim pratiklerini doğrudan değiştirerek kültürel çeşitliliği ise dolaylı ve uzun vadede etkilemiştir.

Sanayileşme ile birlikte kent ve köy arasındaki işlevsel ilişki değişmeye başlamıştır. Köylünün köyde üretmediğini karşılayabilmesi için bir nevi takas merkezi olarak kullandığı kentler, bu yönüyle köylere hizmet sunarken köylerdeki üretim için gereken malzeme talebini karşılamak ve köydeki üretim fazlalığını toplamak gibi işlevleri yüklenmektedir. Köyün ve kentin bu işlevlere sahip olduğu üretim ve tüketim pratiklerinin olduğu dönemde, nüfusun büyük çoğunluğunu barındıran köyler, özellikle gıda sağlayıcısı olarak ekonomik gücü elinde bulundurarak kent merkezlerine karşı etkin bir konumda bulunmaktaydı. Ancak Kiple'nin belirttiği “gıda küreselleşmesi temposundaki hızlanma” (2010: 261) kentin ve köyün üstlendiği rollerde değişimi beraberinde getirdi. Yenidünya'dan gelen şeker ve patatesteki kalorinin işgücünü ateşlediğinin Büyük Britanya'da görüldüğünü belirten Kiple, sanayileşmenin kırsal ve kent yaşamındaki seyrine ilişkin görüşlerini şu şekilde dile getirir:

Bu işgücünün rahat bulunabildiği ve daha fazla işgücünün çalıştırabildiği kasabalarda ve kentlerde sanayi dalları doğmaya başladı. Böyle kentlerin ve kasabaların hâliyle çok az gıda üretmesinden dolayı, işçilerin kırsal alanlardan kentsel merkezlere gittikçe karmaşık bir demiryolu şebekesiyle ulaşan gıdalarla beslenmesine gerek vardı. Bu süreçte kırsal kesimde kent yaşamını ve fabrika ücretlerini cazip bulan kişilerin artması, kırsal kesimdeki insan gücünü düşürdü. Böylece tarımın da sanayileşmesi gerekti ve bu durum tarlalarda ihtiyaç duyulan ırgat sayısının azalmasına bağlı olarak kentlere daha fazla göçü getirdi (2010: 261-262).

Kent ve çevrelerinde yapılan sanayileşme ile değişen üretim süreci, üretimde yeni bir boyut olan endüstrileşmeyi getirerek kente de yeni misyon yüklemeye başladı. Üretim topluluğunun hizmet sağlayıcısı olan kentler, endüstrileşmeyle birlikte kırsalın karşısında ekonomik gücü ve bu gücün getirilerini elde etmiş oldu. Bu süreç, doğal olarak sosyo-kültürel değişimi de beraberinde getirdi. Oğuz'un *Paldır Kültür*

Kentleşmeler adlı eserinin “üretim” başlığında bahsettiği gibi yeni kent, son yılların AVM çağı öncesinde üretimde fabrikayı, eğitimde memur yetiştirmeyi esas aldı. Köylerin boşalmasını, kentli nüfusun artışı çağdaşlaşma veya kalkınma olarak yorumladı (2019: 148).

Kırsal kesimde kent yaşamını ve fabrika ücretlerini cazip bulan kişilerin artması ile tarımın da sanayileşmesinin meydana geldiğini belirten Kiple; sonrasında gıda üretiminin makineleşmesi, gıdaların taşınmasının ve dağıtımının düzene bağlanmasıyla da gıda işlemenin kapitalleştiğini Armesto’dan aktarmaktadır. Buna ek olarak Kiple, demiryolları, buharlı gemiler, konserve yapımı, gıda dondurma ve soğutma alanlarındaki gelişmelerle de gıdaların uzak mesafelere taşınmasının mümkün olduğunu belirtmektedir. Taşımacılık ve teknoloji alanında bir devrim sayılacak bu atılımla birlikte insanoğlunun gezegendeki varlığı boyunca neredeyse en büyük önemi taşımış olan gıda üretiminin sanayileşmiş ülkelerde neredeyse bir anda sıradan bir uğraş gibi görülür olduğunu dile getiren Kiple, gıda sektöründe gıda üretimi yerine gıda işleme ve pazarlamanın öne çıktığını vurgulamaktadır (2010: 262). Böylece geleneksel bilgi sisteminde üretim hareketinin en önemli sağlayıcısı olmakla beraber yerel kültürlerin ifade çeşitliliğinin de temsillerinden biri ve “insanoğlunun gezegendeki varlığı boyunca neredeyse en büyük önemi taşımış olan gıda” (Kiple, 2010: 262) kültürel tek tipleşmenin görüldüğü ilk araçlardan birisi oldu. Dolayısıyla teknoloji, sanayi ve endüstrileşmedeki hızlı ilerleme, sosyoloji ve iktisadi etkileriyle birlikte kültür üzerindeki etkilere yönelik genel tartışmaları da geride bırakıp, gıda ve eşya üretim süreçlerindeki tek tipleşmeyi ve bunun doğa ve insan hayatındaki sonuçlarının tartışıldığı dönemi getirmiştir. Batı Marksizminin folklordaki yaklaşımlarına yönelik tartışmayı dile getirirken Jose E. Limon, kapitalizmin yaşanmış deneyimleri olarak kültürün işçi sınıfının çıkarına karşı aracılık ettiğini belirterek işçi üzerinden üretimin kolektif ve bireysel kültür tesirine dikkat çeker. Buna dair düşüncesini şu ifadelerle dile getirir: “Refah devletinin geçici ekonomik yatırımcılarına ek olarak, diğer faktörler toplumun teknolojik rasyolizasyonu, eğitim, kitle, iletişim kültür- Gramsci’nin ünlü deyimini kullanacak olursak, hemen hemen bütünüyle kapitalist bir hegemonya üretir. Sonuç, kültürel psikolojisi sermayenin ihtiyaçlarıyla tamamen uyumlu uysal bir işçi sınıfı, Marcuse’un tanınmış “tek-boyutlu insanı”dır” (Limon, 2010: 120). Bu değişim, ihtiyacını karşıladıkça bir diğer ihtiyacını karşılamaya yönelik üretim hareketini

sağlayan topluluğun, zamanla sermayenin ürettiği neyse onu ihtiyaç olarak arzulasını gerektirir. Böylece ihtiyacı üreten bir topluluktan ihtiyaç üretilen bir topluluğa dönüşmüş olmak, çeşitli ihtiyaçların üretilmesinden bir çeşit üretilen ihtiyaca yönelmeyi de mümkün kılmaktadır. Dolayısıyla bu süreç, çok yönlü ve çok kültürlü insanları “tek-boyutlu” tek kültürlü insanlara evirebilmektedir. Kısaca gelenekselden endüstriyele doğru değişim sürecinin sonucu ve kültüre etkisi olarak ihtiyacın üretilmesinin değil, üretilenin ihtiyaca dönüştürülmesi gösterilebilir. Ürünü odağına alarak hedeflediği üründen binlerce ve milyonlarca üretilip, bunu tüketilebilmesi için tek tipleşmenin hüküm sürdüğü bir topluluğa ihtiyaç duyan endüstriyel üretim, özellikle bu noktada geleneksel üretim pratiklerinden ayrılmaktadır. Buradan hareketle geleneksel üretimi endüstriyel üretimden ayıran temeldeki farklılıkların başında kendine özgü ihtiyaçların üretimi ve bunun tüketim etrafında oluşturduğu kültürel çeşitlilik gelmektedir. Dolayısıyla geleneksel üretim dönüşümünü tartışırken geleneksel üretim ve tüketim etrafında gelişen kültürü sosyal ve bireysel etkileriyle de ele almak gereklidir.

4.2.1. Kültürel Çeşitliliğin Bir Sağlayıcısı Olarak Geleneksel Üretim

Toplulukların¹⁰⁶ yemek yemek, giyinmek ve bedensel bütünlüklerini ve sağlıklarını korumak için, yalnızca doğanın bahşettiği şeylere bağlı yaşamadıklarını dile getiren Malinowski, kullandıkları ve tükettikleri tüm nesneleri üretmek için uyguladıkları tekniklerin, toplu davranış düzenlerinin, muhafaza ettikleri ve yaşattıkları geleneksel bilginin, yasa ve ahlak gibi düzenlerinin de var olduğunu belirtir (2016: 114). Ancak burada önemli olan bu ihtiyaçlara dayalı gerçekleştirilen üretimin nasıl olduğudur. İhtiyaca yönelik ürün elde etme çabası geleneksel üretim biçimindeyse eğer; bu üretim şeklinin iki önemli boyutu öne çıkmaktadır. Birincisi “geleneksel bilgi, yasa ve ahlak gibi düzenler”in bu üretim pratiklerinde işlevsel olması, ikincisi geleneksel üretimde üretim sürecinin ister istemez üreticinin elinde olmayan coğrafyaya, iklime, mevsime göre farklılaşan doğal faktörlere maruz kalmasıdır. Üretimi geleneksel kılan da aynı ham maddeden farklı yerlerde ayrı ürünler elde edilmesini sağlayan da üretim şeklinin bu iki önemli boyutudur. Çünkü bu sayede ürünün olduğu, üretildiği yere aidiyeti olmaktadır. Böylece yerel farklılıklar, üretim sürecine doğrudan etki

¹⁰⁶ Malinowski bu toplulukları ilkel bir kabile veya gelişmiş bir ulus olarak ele alır ve üretmek için oluşturulan düzenin her ikisinde de var olduğunu işaret eder.

ederek üretim etrafında gelişen kültürün belirleyicileri olmaktadır. Dolayısıyla geleneksel üretim hareketinin de yoğun olarak kırsal alanda gerçekleştirildiği göz önünde bulundurularak Peter Burke'un kültürün bir yaşam biçiminin bir sonucu olarak ortaya çıktığı varsayımından hareketle bahsettiği gibi, köylü kültürünün toplumsal farklılıklar kadar ekolojik farklılıklara göre de değişkenlik gösterebileceğini bekleyebileceğimizi, fiziksel çevredeki farklılıkların, maddi kültürde de farklılıkların olmasını dayattığını söylemek mümkündür (1999: 45). Köylerdeki üretim, topluluğun söz varlığı, giyim-kuşamı, yeme-içme davranışı gibi kültürel pratiklerine ve üretim hareketini gerçekleştirdiği yerel alanın farklılıklarına bağlı olarak çeşitlenmektedir. Çünkü Özdemir'in de geleneksel bilgi ve deneyimi tanımlama için "birey ve toplumun doğayla etkileşimlerinin ürünü ve bütünü"(2018: 5) ifadesiyle bahsettiği gibi geleneksel üretim de bu etkileşim sürecinin içinde yürütülmektedir. Bu etkileşimin olmasının altında yatan neden ise doğanın geleneksel üretimin mekânı niteliğini taşımasıdır. Arslan, *köylünün üretimini dayandırdığı asıl motivasyon kar değil, ailenin geçimini temin etmektir* (2019: 47) ifadesine yer vermektedir. Geçimini temin etme motivasyonu, ürününü elde ederken sürdürülebilir bir yaşama da fırsat sağlayarak geleneksel üretim şekillerini, seri üretimle daha fazla ürün elde etme motivasyonuna sahip olan endüstriyel üretimden ayırmaktadır. Nasıl ki endüstriyel üretim için oluşturulan kapalı mekânların devamlılığı, temizliği ve güvenliği üretim süreci için ehemmiyet gösteriyorsa, geleneksel üretimin yapıldığı çevre de o önemi göstermektedir. Çünkü geleneksel üretimin sürdürüldüğü doğal çevrede gerçekleşecek bir olumsuzluk maddi sonuçlarını kısa vadede göstermektedir. Üretim pratiğini bu şekilde sürdüren topluluklar bir şekilde insan ve doğa etkileşimini sürdürmekle yükümlü olmaktadır. Bu sayede geleneksel üretim pratikleri, geleneksel bilgi ve deneyimlerle birlikte bu etkileşimlerle sağlanan kültürün icrasına fırsat tanımaktadır. Öte yandan ailenin geçimini temin etmekle değil, daha fazla kâr elde etme çabasıyla ürünün öncelendiği endüstriyel üretim anlayışı; üretim motivasyonu, şekli, mekânı gibi birçok yönüyle gelenekselden ayrılmaktadır. Seri üretimi sağlayan endüstriyel üretim ile birlikte nasıl, nerede üretildiği gibi soruların değil, neyin ne kadar üretildiğinin soru olmasıyla, iktisadi hayatın insan, doğa ve kültür ile ilişkisinin de değiştiğini söylemek mümkündür. Komşuluk ilişkileri ile maddi hayatı sürdürmek için kurulan dayanışmaların dahi, temelinde ekonomik kaygı olsa da, bu üretimlerin temel geçim

kaygılarına dayanması sosyo-kültürel çevrenin sağlanmasını geleneksel üretimde mümkün kılabilmektedir. Ancak değişen arzu ve ihtiyaçlar ile modern insanın iktisadi yaklaşımı da değişmiş, bu da dolayısıyla sosyo-kültürel çevrenin niteliğine de etki etmiştir. Bu düşüncelere ilişkin benzeri bir görüş şu şekildedir:

Mesela ev ekonomisi diye bir şey vardır; ama herkes ücret karşılığı çalışıyorsa yemek yapmaya zaman ve enerji kalmaz. Telefonla akşam yemeğini ısmarlamak doğru seçenek olarak ortaya çıkar. Böylece pizzacılar, dönercilere, tavukçulara ve de motorla yemek taşıyanlara da ücretli emek kapısı açılmış olur. Daha önceki dönemden kalma komşuların birbirlerine yardımı gibi, yine maddi hayatın sürdürülmesine yönelik pratiklerin ise artık çok marjinal kaldığını biliyoruz (Keyder ve Yenal, 2013: 21).

Bugünün tüketim ortamında endüstriyel üretimin başlı başına bir çalışmayı ihtiva edecek kadar fayda sağlayan yanları bulunsa da bu üretim şekli geleneksel üretim sürecindeki gibi insana özne olarak konumlanma fırsatını tanımamaktadır. Ürün odaklı endüstriyel üretim süreci insanı araçsallaştıran, nesneye dönüştüren bir üretim modelini teşvik etmektedir. Üretimde bireyin özne olması ise sadece ürünü istediği içerikte ve görünümde verme fırsatından öte, ürünü araçsallaştırarak bireye ürün etrafına deneyimlerini, duygularını ve becerilerini yerleştirme imkânını tanımaktadır. Geleneksel üretimin bireyden-topluma doğru evrilen kültürel icra ve aktarımdaki bir diğer önemi de burada devreye girmektedir.

Geleneksel üretim süreci yukarıda da verildiği üzere ürünü üretirken kısaca kültürel icrayı da sağlamaktadır. İkinci bölümde geleneksel bilgi sisteminin işleyişinde görüldüğü üzere ürünü elde edebilmek için ürünle birlikte toplumsal iletişim ve atışmalar, tekerlemeler, bilmeceler, türküler gibi sözel kültür, ürünün bol ve bereketli olabilmesi için bereket çağrışımı yapan gösteri sanatlarına giren ritüelistik beden hareketleri üretilmekte, ürünün ıslahına dair bilgi geliştirilmekte, bilginin aktarıldığı informel öğretim ortamı üretilmekte, doğa ve evrenle etkileşim sağlanabilmektedir. Örneğin; halı dokumadaki amaç halıyı elde etmekken bu üretim hareketi bir sosyalleşme ve el sanatı edinme gibi işlevler yüklenmektedir. Dolayısıyla geleneksel ürünlerin tamamı ürünün elde edilmesi için gerçekleştirilen üretimin etrafındaki kültürü üretmektedir. Buna geleneksel üretim sürecinin yer verildiği bölümden genel birkaç örnek verilecek olursa: Tarımsal üretim ve tarımsal üretim çevresinde gelişen çift çıkarma geleneği gibi kutlamalar, ekim ve biçim faaliyetlerindeki bolluk ve bereket törenleriyle doğa-insan etkileşimi, tarımsal üretimdeki dayanışmaya bağlı

olarak gelişen sosyal ilişkiler, bu sosyal ilişkiler sayesinde ortaya çıkan somut olmayan kültürel miras unsurları gösterilebilir. Hayvansal üretim sürecinde gerekli olan ve bu üretim ihtiyacına binaen geliştirilen, denenen ve aktarılan; sağaltım teknikleri, üretim teknikleri, yardımcı ürünlerin üretimi, işbirlikçi çalışma modelleri, artık malzemenin ürüne dönüştürülmesi gibi halk bilgisi unsurları da yine bir topluluğun ürün etrafında geliştirdiği çeşitli bilgi alanlarında yer almasına ve kültürel birikime sahip olmasına örnektir. Yine tarım ve hayvancılığı sürdürebilmek için gereken doğa ve evren bilgisi: yararlı bitkilerden faydalanmak zararlı olanlardan korunmak için botanik; doğal olaylara hazırlıksız yakalanmamak için meteoroloji, evcil hayvanlardan üretim için faydalanmak ve vahşi hayvan saldırılarından merada veya yerleşim yerlerinde korunmak için zooloji bilgisi gerekmektedir. Yukarıda bahsedildiği gibi doğanın geleneksel üretimin mekânı niteliğini taşıması nedeniyle üretim sürecinde kısa vadede karışılacak olumsuzlukları engellemek için atık kontrolü, çevre ve doğa yönetimini sağlayabilmek için somut ya da somut olmayan koruma sistemleri de geleneksel bilgi sistemlerine dâhildir. Atığın, çöpün kirliliğinin hayvana ve çevreye zarar vererek üretim sürecine doğrudan yansımaları, kırsal üretimde temiz bir çevre kültürünün oluşmasını sağlayan faydacı etkilerinden birisidir. Çevreye ve doğaya verilen zararın doğrudan hayvanlara ve toprağa yansımaları çevre koruma kültürünün gelişmesini sağlamıştır. Bunlardan hareketle kısaca “herhangi bir kültür ile onun doğal çevresi arasındaki çok yönlü etkileşim ve ilişki olarak tanımlanan” kültürel ekoloji” (Korkmaz ve Gürbüz, 2008: 2) geleneksel üretimin ürünle birlikte ürettiği kültürün niteliğine karşılık gelmektedir. Mikro uzmanlık alanlarıyla ön plana çıkan modern toplulukların bilgi deneyiminin ve gelişiminin hızı ve niteliği tartışmaya açılmayacak kadar ilerlemiş durumdadır. Buna karşın geleneksel topluluklarda bireyin deneyimlemiş olduğu bilgiye çeşitliliği, çok yönlülüğü ve faydalılığı ile sahip olması değer kazandırmaktadır.

Yukarıda verilen örneklerde görüldüğü gibi üretim hareketinin etrafında gelişen kültür çevresi, geleneksel üretimin ürünle birlikte kültürel çeşitlilik ürettiğine dayanak olarak verilebilir. Öte yandan geleneksel üretim, gündelik yaşam pratiklerine yönelik sağlık, ekonomi ve sosyal alanları ilgilendiren bir hizmet üretir. Bu sayede sadece ürünü değil üretimin kendisini de insan için değerli kılan bir yapıya sahiptir. Geleneksel üretimin modern hayatın gündelik pratiklerinde yeri doldurulmaya çalışılan fizyolojik hareketi zorunlu kılması bunun bir örneğidir.

İnsanlığın temel kaygılarından olan beslenme ve barınma gibi ihtiyaçlarına yönelik üretim sistemi, topluluklar içerisinde belirlenen iş akışına göre düzenlenip yaşa, cinsiyete göre iş bölümleri yapılarak yerinde üretimle karşılanma üzerine kurulmuştur. Geleneksel üretimde ihtiyacın öz ve yerinde üretimle karşılanmadığı zamanlarda ürettiğinin fazlasını verip üretmediğini temin etmek suretiyle de tüketim yine bir şekilde üretim hareketiyle desteklenmektedir. Dolayısıyla geleneksel üretim tükettiğine karşılık da bir hareket beklemektedir. Oysa modern yaşam, bireye zihin faaliyeti veya fiziksel hareket sağlamadan tüketebilmeyi mümkün kılmaktadır. Atasözleriyle de aktarılan halk bilgisi, tüketime karşılık üretim hareketini “tarlada izi olmayanın yemekte yüzü olmaz” ifadesiyle pekiştirir. Günlük yaklaşık 500 kalorilik tüketime karşın, üretim hareketiyle bu kaloriye karşılık enerjinin sarfedilebilirliği, niteliği de dâhil birey ve toplumun ruh ve beden sağlığına etki etmektedir. Örneğin “vücuda besinler ile alınan enerjinin, harcanan enerjiden fazla olmasından kaynaklanan”(Altunkaynak ve Özbek, 2006: 138) obezite, modern hayatın hareket ve tüketme arasındaki dengesizliğinin en açık bedensel tepkisidir.

Endüstriyel üretimleri “McDonalddlaşma” terimiyle tanımlayan Ritzer’in ifadeleri de endüstriyel toplumun tekdüzeliğe karşın geleneksel üretimin psikolojik, sosyal ve kültürel karşılığına özet olabilir. “McDonalddlaşmış sistemlerin kısıtlamalarından kurtulmuş olan, ancak bu sistemlerin mümkün kıldığı teknolojik gelişmelerden yararlanan insanlar, şu anda olduklarından çok daha düşünceli, becerili, yaratıcı ve çok yönlü olma potansiyeline sahiptir. Kısacası, McDonalddlaşmanın daha az olduğu bir dünya olsaydı, insanlar kendi potansiyellerini daha iyi gerçekleştirirlerdi” (Ritzer, 2016: 49). Sonuç olarak Keyder ve Yenal’in da belirttiği üzere pazarın öncelikleri, maddi dünyanın toplumsalla nasıl ilişkilendiğine dair bilmemiz gerekenleri de karanlıkta bırakıyor (2013: 25). Bununla ilgili olarak devamında Keyder ve Yenal, iki bilgi kaybından bahseder. Bunlardan birisi geleneksel bilginin üretim tarafını, diğeri ise tüketim tarafını etkilemektedir. Tarımsal üretimin değişiminin bilgiye etkisi iktisatçı bir kalemden aktarılacak olursa:

Birinci tür bilgi kaybı, rekabetçi baskılar altında başta verimliliği artırarak geliri en çoklaştırmak için girdi yoğun endüstriyel tarım metotlarının kırsal bölgelerde yaygınlaşmasının bir sonucu olarak görülebilir. Bu koşullar altında ata yadigarı tohumlardan yöreye/iklime özgü yetiştirme ve bitki koruma tekniklerine varıncaya değin yerel habitata (terroir) ve ürünlere dair birçok bilginin korunması ve kuşaktan kuşağa aktarılması neredeyse imkânsızlaşıyor.

Çünkü bu bilgi çoğunlukla sözel hafızadan beslenir ve üretim pratiklerine içkin bir nitelik taşır. Gerek üretim faaliyetlerinin endüstriyel dönüşümü gerekse de bunun sonucunda ortaya çıkacak göç hareketleri, bu tür bilginin sahipliğinin ve yeniden üretiminin nesnel zeminini ortadan kaldırıyor (2013: 25-26).

Bahsedilen ikinci bilgi kaybı ise geleneksel ürünün tüketim etrafında geliştirdiği kültürle doğrudan ilgilidir. Bu yaklaşım ise geleneksel üretim pratiklerinin üretim sürecinde insanı özne olarak konumlandırmasının tüketimde de devamlılığını göstermektedir. Bu sayede insanın tüketimde ürün için araç olmasının yerine, ürünün gündelik yaşam pratiklerinde ve iletişimde araca dönüşmesi sağlanabilmektedir.

4.2.2. Geleneksel Üretimin ve Ürünün Tüketim Kültürüne Etkisi

Üretim etrafında geliştirdiği ve çeşitlendirdiği kültür kadar tüketime sunduğu ürünle de geleneksel üretimin tüketim kültürüne yansması mevcuttur. Geleneksel ürünler, tüketim sırasında seri üretimle elde edilmiş ürünlere göre insana ürünle daha fazla etkileşim imkânı sunar. Böylece sadece beslenme değil, tüketimle birlikte üretimin yerel ve bireysel farklılıklarından kaynaklı ürün çıktılarını da deneyimleme fırsatını verir. Geleneksel üretimin somut çıktılarından olan ürünler, tüketimde ürünün değerinin üretim değeri kadar olduğu bir harcama ile reklam ve başka etkenlerin olmadığı bir harcama performansı sunmaktadır. Modern tüketim kültürünün içerisinde geleneksel tüketim kavramını bu yönleriyle konumlandırmak gerekir.

Son yılların tüketim kültüründe özellikle fast food ve ambalajlı ürünlerde, ürün merkezli bir tüketim sağlanmaktadır. Köftenin menşei, tüketicinin ilgilendiği bir konu olmamaktadır. Ancak geleneksel bir tüketim modeli, yediğiniz köftenin elde edildiği meranın florasıyla bile ilgilenebilir. Modern bireyin tükettiği etin zahmeti sadece restoranın dolabından çıkarılıp ızgarada pişirilmesi değil, sürünün çobanının yaşadığı sıkıntılardan başlamaktadır. Ürün buna göre değerini bulmaktadır. Tüketici olsa da önüne gelen ürünün hikâyesini bilmek ya da en azından etin seçiminden itibaren ürünün üretim hikâyesine katılabilmek, geleneksel tüketim modelinde bireye sadece tüketici olmaktan daha fazla rol yüklemektedir. Ürünün değerinin üretildiği yere, üreten kişiye göre belirlendiği referansının da muhatap olarak bulunabilecek gerçek kişiler (internet sitelerinde sahte isimlerle yapılan yorumlar, bugünkü referanslar olarak değerlendirebilecek olursa) olduğu geleneksel alışverişlerde, tüketimini kontrol etme yetkisi de tüketicinin kendisinde bulunmaktadır. Ancak gittikçe bugün için Hayriye Erbaş'ın aktardığı gibi “Geliş(tiril)en reklam ve

pazarlama sektörü ve teknikleri ile insanların tüketimlerinin nasıl ‘belirlendiği’ ve tüketicinin manipülasyonu ile üretimin biçimlendiği ve küresel tüketim ürünlerinin nasıl oluştuğu anlaşılabilmektedir” (2017: 20). Ürünün üreticisine veya üretimine yakınlık fırsatını bulamayan tüketicinin bu durumda en azından ürün hakkında bilgi edinebilmesi daha fazla çabayı gerektirir. Çünkü ürünün nasıl, nerede, ne zaman üretildiği gibi soruların cevabını bilmeyen bir tüketicinin, ambalajlı ürünlerin arka yüzlerinde yer alan beyanların haricinde üretime tanıklık etme fırsatı bulunmamaktadır. Ancak ürünün üretim aşamasında bulunmasa da ürünün hikâyesine sahip olan birisi üretimde zaman, mekân ve aktör gibi etkenlerden birisinin uyuşmaması durumunda ürünle arasına mesafe koyabilmektedir. Bu sayede gıda tağşişini resmi kanallardan önce kendisi yapabilmektedir. Dolayısıyla ürünün hikâyesini bilmek veya hikâyeye bir kısmından sonra katılabilmek, üretim sürecini de ve üreticiyi de bilmeyi sağlayarak emeği de tanıyıp ürüne olan yaklaşımı değiştirebilmektedir. Böylece ürünün asıl değerini ürüne yükleme fırsatını tüketici elde edebilmektedir. Oysa yılın her mevsiminde ve gününde standart ürünü çeşitli destekleyicilerle elde etme fırsatı bulan endüstriyel ürünlere karşı bu tavrı oluşturulabilmek mümkün değildir. Ayrıca tüketicinin duyusal seçiciliğini pasifize eden bu standartlar aynı zamanda geleneksel üreticilerden İlhan Koçulu’nun belirttiği geleneksel ürünlerin pazarlanmasını zorlaştıran etkenlerin başında gelmektedir. Çünkü doğal hammaddeleriyle elde edilen bu ürünler her ne kadar mevsimin, günün veya üreten kişinin farklılıklarından etkileniyor olsa da endüstriyel ürünler, her yerde ve zamanda aynı tada, kokuya ve renge sahip olabilmektedirler. Keyder ve Yenal’ın endüstriyel sürecin iki tür bilgi kaybına mahal verdiğini vurgulayarak ikinci tür bilgi kaybı olarak işaret ettiği, yereli ve yereldeki üretimle ilgili faaliyetleri aşan nitelikteki bilgi kaybına ilişkin görüşler de bu noktada kendisine yer bulmaktadır. Bu görüşe ilişkin ifadeler ise şu şekildedir:

Burada söz konusu olan, bir bilgi kaybı kadar bilginin niteliğiyle ilgili bir dönüşümdür aynı zamanda. Şöyle ki artan uzmanlaşma, sanayileşme, ticarileşme ve metalaşmayla birlikte özellikle yiyeceklerin alışveriş kanallarında ve tüketim biçimlerinde yaşanan radikal dönüşümler, yiyeceklerle ilgili genel dolaşıma giren ve aranan bilginin niteliğinde ciddi değişimlere neden oldu. Söz konusu dönüşümler, yiyeceklerle ilgili genel dolaşıma giren ve aranan bilginin niteliğinde ciddi değişimlere neden oldu. Söz konusu dönüşümler içerisinde değişen ve hızlanan yaşam tarzları, yiyecek alışverişinde artan süpermarketleşme, hazır gıda tüketiminin çoğalması gibi birtakım maddi süreçlerin yanı sıra yiyeceklerle dair yeni hijyen, tazelik ve görünüm kriterleri,

yeni kaygılar ve korkular ile birlikte değişen sağlık anlayışları daha sembolik ve kültürel süreçler de bulunuyor. Bütün bunlar yiyeceklerin tüketimiyle ilgili genel yöntemleri, öncelikleri ve tercihleri zamanla değiştirdi.

Örneğin bir süpermarkette yiyecek alışverişini düşünün. Farklı yiyeceklerin kokularının neredeyse hiç fark edilmediği bir ortamda, dokunma ve tat alma duyularının da hemen hemen hiç kullanılmadığı, çoğunlukla göze ve okumaya dayalı bir beğenme ve seçme söz konusudur. Fiyat, marka, içindekiler, son kullanım tarihi gibi ürünle ilgili başlıca özellikleri anlamının tek yolu okumaktır. Üreticiyle doğrudan bir karşılaşmanın kesinlikle olmadığı bir yerde malın güvenilirliğine ve iyiliğine dair yegâne işaretler, markadır ya da sertifikadır. Taze ürünler de dâhil olmak üzere genelde albenisini artıran, yerel ya da doğal özelliklerden ziyade ambalajdır, tasarımıdır. Dolayısıyla yiyeceklerle ilgili dolaşıma giren bilgiler ya nicelikselidir ya da kimyacıyla, mühendisiyle, reklamcısıyla, pazarlamacısıyla sermayenin gözünden oluşturulmuş kategorilerdir (2013: 26-27)

Üretim sürecindeki değişimin tüketim kültüründeki tepkimesine yer verilen bu ifadelerin devamında belirtilen aşama sonrasında artık yetiştiricinin kim olduğunun, kullanılan tohumun, tarlada kalış süresinin bir öneminin olmadığı aktarılmaktadır. Bu görüşün sonrasında dondurmasından salçasına hazır gıdaların çok önemli bir kısmını içerikleri ve lezzetleri itibarıyla yerel/bölgesel farklılıkları yansıtmaktan çok uzakta olmasının kimsenin umurunda olmadığı (Keyder ve Yenal, 2013: 27) görüşü belirtilse de bu farklılıkların tüketici tercihi son yıllarda etki ediyor olması endüstriyel üreticilerin de dikkatini çekmiş olmalıdır. Çünkü son yıllarda yapılan yiyecek reklamlarındaki yerel vurgular bunun işaretidir. Bununla birlikte sadece ürün odaklı bir tüketim anlayışı, üretim bağlamıyla tüketici arasında açılan mesafe, bu umarsızlık konusunda üreticiyi de tüketiciyi de yeniden düşünmeye sevk etmiştir.

En azından “bostan” adı verilen bir üretim kültürüyle üretim sürecine katılan topluluğun son yıllarda üretim ve tüketim zincirinde sadece tüketici rolünde kalması, dolayısıyla günbegün artan gıda talebine karşın üretim sürecine tanık olamayan tüketicinin bilgi kaybı, bir gıda sorunu olarak modern insan hayatında yer almaya başladı. Bu sorun ise sadece endüstriyel gıda tüketicisi olmaktan değil, üretimden tüketime kadar süregelen sistemde akışın bozulmasından kaynaklanmaktadır. Piyasaya sürülen her ürünün satıcının, satıldığı yerin önemi olmadan alıcı bulabilmesi, geleneksel alışverişteki bilgi kaynaklarının kaybolmasına bir diğer örnektir. Son yıllara kadar toplumun gündeminde olmayan bu tür bir sorun özellikle 20. Yüzyıldan itibaren literatürde “güvenli gıda” veya “gıda güvenliği” gibi

ifadelerle tartışılmaya başlandı. Erbaş'ın da gıda güvenliğini tehlikeye atan birden fazla sorunu belirttiği üzere:

Gıda güvenliği konusunda; gıdanın işlenmesi sürecindeki değişimlerle uzun ömürlü ya da dayanıklı gıda'ların üretilmesi, kaliteli ürünlerle kalitesiz ürünlerin karıştırılması, et olarak at eti ya da eşek etinin satılması, merdiven altı gıda üretimleri gibi çok farklı yollarla hileli ürünlerin piyasaya sürülmesi sonucunda gıda güvenliği konusunda önemli sorunlar yaşanmaktadır. Ancak gıda güvenliği konusunda çok tartışmalara yol açan ve hala da belirsizliği olan önemli bir konu GDO'lu ürünler ya da bu ürünlerin katılması, bulaşması ile ortaya çıkan gıda güvenliği sorunlarıdır. Bu sorunlar doğa ve insanın geleceğine dair önemli kaygılara neden olmaktadır. Sanayi gıdası ya da işlenmiş gıdada artan bir biçimde katkı maddelerinin kullanılması ile artık gıda farklılaşmıştır. Zaman içinde insanların yaşam tarzlarının değişmesine bağlı olarak yeni beslenme biçimleri ortaya çıkmakta ve bu beslenme biçimleri de döngüsel olarak yeni yaşam tarzlarını etkilemektedir (2017: 16).

Nihayetinde kırsal nüfusun azalarak kentsel nüfusun artması ve pazarlama imkânları sayesinde gıda başta olmak üzere ürünle tüketici arasındaki mesafe azalırken, ürünün üretim bağlamı ile tüketici arasındaki mesafe artmaya başlamıştır. Bu da yukarıda belirtildiği üzere tüketicinin ürün hakkında sahip olduğu nitelikli bilginin önemli ölçüde azalmasına yol açmıştır. Ürün hakkında tüketicinin azalan bilgisi, bu bilginin üreticiler veya pazarlamacılar tarafından kötüye kullanılması, tüketici olarak aldığı ürünle etkileşimde bulunamaması gibi birçok neden, modern toplumda yeni bir arayışa yol açtı. Bu etkileşim için pazarda, markette sunulan ürünlerin tercih edilmeyerek tüketicinin daha pahalıya mal olmasına rağmen üretildiği yere ulaşma çabası bu arayışın bir örneğidir. Elbette bu da yine gıdada saflığın ve özgünlüğün bulunabileceği düşüncesiyle geleneksel olana dönme çabası olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda başta olmak üzere ürünlerdeki tekdüzeliğin, insan doğasına aykırı olması da bu süreci tetikleyici bir güç olarak gösterilebilir.

4.3. Modern Toplumun Geleneksel Ürüne Dönüş Çabaları

Kentli insan, endüstriyel üretimin kendisine sağladığı gıda ve ürün imkânlarının sayesinde köyün ürettiği gıda ve eşyaya ihtiyaç duymadı. Ancak kentleşmenin gıda başta olmak üzere aldığı tekdüze bir hâl, kentli insanı bir zaman sıyrılmak istediği geleneksel kimliğine geri dönüşe sürükledi. İbrahim Nacak'ın ifadesiyle “örneğin, bir turistin üç tekerlekli arabası ile seyyar satıcının fotoğrafını çekmesi arzusu, bu tekdüzeliğin dışında bir şeyleri keşfetme hevesinin sonucudur” (2018: 22). Gündelik pratiklerini genellikle kapalı mekânlarda yürüten kent insanının iş akışını doğa

olaylarının çok etkilememesi dolayısıyla günbegün birbirinin tekrarı olan yaşam şekilleri bu tekdüzeliği pekiştirmektedir. Bu tekdüze yaşam insanın kendine özgü doğasını altüst ederken, Jean Jacques Rousseau’ nun uygarlık eleştirisinden hareketle Mehmet Evren’in aktardığı gibi “duygulara negatif yansıma” olarak karşımıza çıkmaya başladı. “Jean Jacques Rousseau (1712-1778), bir varsayımdan hareketle masumiyet dönemi olarak tasvir ettiği doğa durumundaki insanın uygarlık durumuna geçtiğinde kamusal alanla tanıştığını söylemektedir. Ona göre kamusal alanda sahne alan insan artık kendini kurgulayan insandır. Nitekim bu sahnede gerçek insan bulunmaz. İnsanın burada gerçek kimliği yoktur. Doğasından uzaklaşan bu insan, yaratılan sahte uygarlık neticesinde kendini tüketen ve kendine yabancılaşan, narsist, kibirli, hırslı, ihtiraslı bir kişi olarak karşımıza çıkmaktadır” (Evren, 2021: 208). Elbette bu duygu durumuyla hem kırsal hem kentsel alanda karşılaşılsa da Durkeheim’in sosyolojik yaklaşımında olduğu gibi endüstri devrimini takip eden değişim döneminde sosyal ilişkilerde bireyciliğin öne çıktığı bir hâl almasıyla (akt. Arslan, 2019: 24) negatif duygular kentsel alanda kendine daha fazla yer açmaya başlamıştır. Tükettiği besinlere karşılık gelecek kadar fiziksel aktivitelerle gerekli kalori tüketmeyen insanın fizyolojik rahatsızlıkları ortaya çıktığı gibi, tekdüzeliğe yatkın olmayan insan zihni de rutinlerin karşısında kendini tüketen ve olumsuz duyguları bertaraf edecek bir doğal yaşamın dışında kaldı. Tüm bunlar bireysel ve sosyal çatışmaların da nedeni olan buhranların etkilerinden birisi oldu. Dolayısıyla doğası gereği yeniliğe, farklılığa, rutininin dışına çıkmaya yatkın olan insanın giyimden yeme içmeye kadar tat ve zevklerinde yaşadığı deneyimler de kentsel mekânlarda standartlaşmaya başladı. Dünya geneline yayılan bu standartlar ile bireylerin dünyanın neresinde veya hangi ulusa ait olduğunu bile bilme fırsatını bulmadığı bir tüketim kültürünü deneyimletmeye başladı. Oysa Yemek, *Ulusal Kimlik ve Milliyetçilik* adlı çalışmalarında Atsauko Ichijo ve Ronald Ranta’ya ait ifadelerde yer bulduğu gibi:

Yemeklerimiz ürettiğimiz, temin ettiğimiz ve tükettiğimiz mekânlardan yemeklerimizin zamanlama ve geleneklerine bu banal ve gündelik yemek aktiviteleri tanıdık bir zaman, mekân ve oluş anlayışının sürdürülüp inşa edilmesine yardımcı olur. Yemek kültürü bir yandan kendine has yemekle ilgili sınırlar, modeller ve karakteristik sunarak ulusu tahayyül etmemizi olanaklı kılar, öte yandan ise gündelik ve rutin imge ve pratikler aracılığıyla ulusun yeniden üretilip devam ettirilmesine yardımcı olur (2018: 18).

Bu ifadelerden hareketle ulusu ve aidiyeti birey için değerli kılan her ne ise, yiyecek başta olmak üzere kültürel ifade çeşitliliğini sağlayan ulusa ve yerele özgü üretimleri de değerli kılanın o olduğunu söylemek mümkündür. Yaşanan tekdüzeliğe karşın çeşitlilik ve aidiyet gibi insani arzuları karşılamak ve sıradanlıktan çıkmanın bir yolu olarak, kent alanının dışında kalan kırsal hayatın deneyimleri görülmeye başlandı. Bu da en temel gereksinim olan beslenmeden, yani gıdadan başladı. Dolayısıyla Oğuz'un ifadeleriyle:

Türkiye nüfusunun %90'dan fazlası kente yerleşti ve yeni kent "cahil", "köylü", "çoban" denilen sözüm ona "eğitimsiz" insanlardan kurtulmuş oldu. Kent ancak onların sonunu getirmeye yönelik bu girişimlerin dağda koyunun, tarlada buğdayın, ahırda ineğin, follukta yumurtanın sonunu getirdiğini, kasapta yerli et, bakkalda organik yumurta, pazarda köy yoğurdu aramaya başlayınca anladı (Oğuz, 2019: 149).

Çünkü yün çorabın yerine kullanılan naylon çorapların pratik faydalarına karşın zararlarının geri dönüşü uzun zaman alırken, gıdadaki kimyasal ağırlıklı tüketimin geri dönüşü daha kısa vadede gerçekleşmektedir. Endüstriyel gıdaların bilinmeyen içerikleri endüstriyel gıdalar kadar teknik üretilmese de içerik olarak daha saf olan geleneksel gıda ve ürünlerin alternatif olarak görülmesini sağladı. Böylece Öznur Cumhur'un ifade ettiği gibi, "bugün tüketicilerin yaşam standartlarının farklılaşması, tekdüzeleşen beslenme alışkanlıkları, yeni lezzet arayışlarına girmesi, geleneksel gıdaları kültürün bir parçası görmesiyle tatma ve koruma isteği neticesinde geleneksel gıdalara olan ilgi artmaktadır" (2017:397). Pazarda kendisine özellikle ev yapımı, el yapımı, yöresel ürün, köy ürünü gibi adlarla yer bulan geleneksel gıdalara olan ilgi, dolayısıyla gıdanın üretim bağlamına da dikkati çekmiş bu da beraberinde geleneksel bilgiye modern hayatta yeniden işlev kazandırmıştır. Bu geri dönüşe ilişkin bilgileri Özdemir şu ifadelerle açıklar:

Özellikle 20.yüzyılın sonlarından itibaren belirginleşen bilgi teknolojilerine, sanal ve dijital teknolojilere dayalı dördüncü sanayi devrimiyle birlikte geleneksel bilgi ve deneyim belleğine de önem verilmeye başlanmıştır. Daha önceki dönemlerdeki sanayi temelli kalkınma modellerinin etkisiyle geleneksel bilgi belleği ötelenmiştir. Çevrecilik, doğal yaşamın korunması, organik veya doğal beslenme gibi eğilimlerle birlikte gelenek kültürü, dolayısıyla geleneksel bilgi ve deneyim belleği özellikle kentliler tarafından keşfedilmektedir. Dolayısıyla da gelenek kültürünün özünü oluşturan geleneksel bilgi ve deneyimlerin önemi ve değeri ortaya çıkmaya başlamıştır (2018: 3).

Bu mecburi yüzleşmenin önce gıdada olması ise Keyder ve Yenal'ın belirttiği gibi köyü şehre bağlayan en önemli unsurun yemek olmasından kaynaklanmaktadır.

Şehirde yenilip içilen hemen her şeyin hammaddesinin köyde üretildiğini dile getiren Keyder ve Yenal, dolayısıyla son yıllarda yemek konusunun hiç olmadığı kadar çok ve türlü biçimlerde konuşulmaya başlandığını belirtir. Modern insan hayatını yemeğin nasıl işgal ettiğini ise çalışmalarında şu ifadelerle dile getirir:

Yiyecek içecek reklamları her zaman en önlerde. Televizyonda yemekle ilgili programlar en çok seyredilenler arasında. Gazete ve dergilerde restoran değerlendirmeleri, “gurme” yazarların köşeleri sıradanlaşmış durumda. Sıra dışı aşçılar (chefler) artık celebrity konumunda. Sadece iyi yemek, farklı yemek, “kültürlü” yemek değil, az yemek, doğal yemek, ekolojik beslenme gibi temalar etrafında da yemek her zaman gündemde kendine bir yer buluyor. “Taş devri” diyetiyle “Karatay diyeti” arasındaki ince farklar, sayıları son yıllarda giderek artan organik pazarlar, çinekop olsun kalkan olsun balıkların nizami avlanma boyları ya da GDO’lu ürünlerle ilgili tartışmalar birçok insana artık hiç yabancı değil. Daha doğal, daha organik beslenmek için sütünü her hafta çiğ olarak şehre yakın bir çiftlikten getirenler var, Ege’deki bir köyden internet üzerinden siparişle sebzesinin, meyvesinin, tarhanasının teslimatını yaptırılanlar da. Kısacası, sofrayla yani yemeği tüketmekle ilgili konular şu ya da bu şekilde sık sık karşımıza çıkıyor ve özellikle ekonomik/kültürel sermayesi yüksek toplumsal sınıfların gündelik hayatında ciddi bir yer işgal ediyor (2013: 14).

Modern topluluğun geleneksele dönüş çabasının küresel alandaki karşılığını ise Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, bu vakıf tarafından desteklenen ve küçük üreticileri ve kaliteli artizan ürünleri korumak için doğmuş olan Presidio projesi¹⁰⁷, geleneksel gıdaları önceleyen ekoloji toplulukları ve yayınları gibi hareketlerden okumak mümkündür. “Amacı üreticileri organize etmek, yeni pazar fırsatları yaratmak, lezzetlere değerlerini vererek yerel üreticilerin geleceğini korumak” olan bu projelerin yanı sıra ekoturizmde artış ve geleneksel yaşamları deneyimletmeye çalışan, bunu korumaya çalışan açık hava müzelerin kurulması gibi çalışmalar bu ilginin sahadaki karşılığına örnek verilebilir. Geleneksel ürün üretimini ve satışını sağlayan sosyal medya sayfalarının artışı, ekoköyler, doğal yaşam rehberlerine ilgi de ulusal alandaki rağbetin görünürlüğü olarak belirtilebilir. İlerleyen başlıkta değinilen Slow food hareketinin yerel uygulayıcıları, müzeler ve son yıllarda oluşturulan tarım ve hayvancılığa özgü hibe ve destek programları da yerel alanda geleneksele dönüş çabalarının yansımasıdır. Köye dönemeyince köy ürününe ulaşma çabaları, kaz geceleri gibi toplu organizasyonlarla hem köy aidiyetinin pekiştirilerek hem de o yere özgü ürünün tadılarak geçmişin yeniden deneyimlenmesi de geleneksele dönüş çabalarının tüketimde pratiği olarak görülebilir.

¹⁰⁷ <https://slowfoodgenclik.wordpress.com/2012/04/19/turkiyenin-ilk-presidiumu-siyez-3/>

4.3.1. Geleneksele Olan İlgiye Karşılık Kars'ta Bireysel ve Kurumsal Çalışmalar

Dünya genelinde görülen üretim merkezlerinin değişmesi dolayısıyla üretim etrafında gelişen kültürel değişimin ortaya çıkması Türkiye’de de kendini göstermeye başlamıştır. Oysa Kars yerelinde küresel alanda görülen değişimin gerçekleşmesi daha geç bir döneme tekabül etmektedir. Bunun öncesinde de çeşitli alanlarda değişimler mevcuttur ancak bu etkenler sanayileşmeden daha çok Mümtaz Turhan’ın da “kültür değişimleri” adlı kitabında yer verdiği üzere muhacirlik, topluluğun yaşadığı bölgede meydana gelen fiziki ve içtima olaylar ve civar illerle temaslardır. Bu etkilerle gerçekleşen değişimler ise Turhan’dan edinilen bilgilerle ev inşaatı, mobilya gibi ev içi eşyaları, yeni tohum ve hayvan ırkları, ziraat metot ve aletleri, taşımada kullanılan araçlar ve köylerde ulaşılan teknik gelişimler (2015: 58-77) gibi üretimi ve gündelik yaşayışı kolaylaştıran ancak üretimin sürdürülebilirliğini ve üretim yerlerini etkilemeyen hususlar olduğu için üretimle birlikte gelişen kültürel icra ve aktarıma olumsuz yönde etkide bulunmamıştır. Geleneksel üretim sürecinde 20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gerçekleşen değişim ise geleneksel üretimin de bugüne yansıyan çalkantısının başlangıcı niteliğindedir. Daha önce belirtilen kültürel değişime etki eden hususlar, üretim sürecinde ve bağlamında köklü değişimler meydana getirmezken, belirtilen dönem itibariyle ürün odaklı değişimlerle birlikte üretimin işleyişinde de değişimler mevcut olmuştur. Bu döneme kadar gerçekleştirilen üretim usulleri insanlığın gıda üretimindeki tarihsel izlerini korurken, bu dönem sonrası gerçekleşen endüstriyel üretim sonrası kolektif hafızada yer edinen geleneksel bilgi de işlevsizleşmeye başlamıştır. Örneğin 20. yüzyılın ikinci yarısına dek kullanılan peynir mayasının elde edilme şekli binlerce yıl öncesiyle benzerlik taşıırken bu dönem sonrasında kullanılan hazır maya ile köklü bir değişim meydana gelmiştir. Geleneksel bilgi, köklü değişimini bu dönemde yaşarken üretimi etrafında gelişin kültürel pratiklerinin de bu dönemde değişime veya tekdüzeleşmeye başladığı söylenebilir. 2000’li yıllardan sonra ise hızla ilerlemiş olan endüstrileşmenin sosyo-kültürel yansımaları görülmeye başlanmış, bu yansımaların olumsuz etkilerinden kurtulmak isteyenler ise en azından gıda başta olmak üzere çeşitli tüketim alışkanlıklarını geçmişe yönelerek değiştirmeye çalışmıştır. Bunun üretim sahasındaki karşılığı ise yerel üretimlerin ve ürünlerin içinde bulunduğu durumun göz önüne çıkarılmasıyla başlamıştır.

Francis Le Utley, “Folklorun Tanımı” başlıklı yazısında baskın kültürün hemen her zaman alt kültürleri yok ettiğini ya da önemli oranda zayıflattığını belirtip sözlerine şu ifadeleri ekler: “Fakat biz halkbilimcilerin bu yerel kültürlerin tamamen kaybolacağı endişesi şehirlerin baskısından kaçıp izole topluluklar kuran bireyler sayesinde boşa çıkmaktadır”(2010: 22). Günümüz şartlarında şehirlerin baskısından kaçan bireylerin izole bir topluluk kurma gereğini ve imkânını tartışmak burada mümkün değildir. Ancak, Kars yerelinde İlhan Koçulu gibi geleneksel üretime farkındalıkla yaklaşan üreticiler, modern yaşamın tüketim alışkanlıklarından uzaklaşan tüketicilere alternatif sunmaktadır. Bununla beraber geleneksel ürün temelinde bir üretim hareketini sürdürebilme çabasıyla, köylülüğün ve geleneksel üretimlerin kaybolmasıyla birlikte kültürel çeşitliliğin de azalması endişesine bir şekilde çözüm önerisi olabilmesiyle Koçulu gibi isimler burada önem arz etmektedir. Gelenekseli modern hayatın ihtiyaçları doğrultusunda yeniden üretme, geleneksel olana değer yükleme ve bunu insan hayatının faydasına sunma açısından bu üretim hareketleri de sadece bir ürün çıkarma süreci olarak değil, öze dönüş olarak da okunabilir.

Türkiye’de 20. yüzyılın ikinci yarısında hız kazanan sanayileşme sürecinde tarım ve hayvancılık merkezleri olan, üretim tarihi ve deneyimleri bin yıllara yaslanan köylerin boşalmaya başladığını “Yeni Köy” başlıklı yazısında dile getiren Oğuz; sanayileşen kentlerin sunduğu imkânların ve özenilen hayatların, köy yaşantısını cazip olmak bir yana katlanır olmaktan bile çıkardığını ifade eder (2019: 158). Bunun sonuçlarına da değinmesinin ardından Oğuz; bu olumsuz örneklerle rağmen, eski köy tipi üretime fazla ümit bağlamadan mevcut nüfusun köyde tutulması, yeni kente göçün durdurulması ve buna bağlı olarak geleneksel bilgi sistemlerinin büsbütün çökmemesi için yine de eski köye teşviklerin sürdürülmesi gerekliliğini belirtir. Yeni köyün kurulmasına yönelik fikirlerini ise ortaya koyarken yeni köyleri oluşturacak kişilerin önemine vurgu yaparak düşüncelerini şu şekilde dile getirir:

Yeni köyün başarılı olabilecek ve gelecek kuşaklara öncülük edebilecek sakinleri, binlerce yıllık geleneksel bilgi sistemlerini, üretim deneyimlerini, yerli tohumları, yerli ırkları ve unutulmuş tat ve lezzetleri bilenler, araştırıp öğrenenler, yeni kentin bu yöndeki beklentilerini doğru yorumlayanlar ve yerel halkla, eski köylüyle birlikte kalkınmayı hedefleyenler arasından çıkacaktır (2019:160).

Oğuz'un bu ifadeler üzerinde durduğu, *yeni kentin bu yöndeki beklentilerinin* geleneksel bilgi sistemleri üzerindeki yansıması geleneksel üretim çabalarıyla birlikte görülmeye başlandı. Böylece geleneksel üründe oluşan arz-talep süreci sosyal medya platformları başta olmak üzere geleneksel ürün ve üretimde de bir farkındalık oluşmasını ve modern iletişim kanallarında kendini göstermesini sağladı. Yerel ve geleneksel ürünlerin üretildiği doğal ortamlarıyla birlikte reklamını yapmaya çalışan instagram sayfaları artmaya başladığı gibi, bu ürünlerin üretim bağlamını ve sürdürülebilirliğini sağlamaya çalışan, ürünle birlikte üretim ortamına, ürünün hikâyesine ve üretim etrafına da değer katan bunu reklamlaştıran bireysel ve kurumsal çabalar da ortaya çıktı. Kars'ta bu beklentilerin karşılığına Oğuz'un ifade ettiği gibi *yeni kentin bu yöndeki beklentilerini doğru yorumlayanlar ve yerel halkla, eski köylüyle birlikte kalkınmayı hedefleyenlerden* birisi olarak Koçulu'nun çalışmaları ve etki ettiği faaliyetleri konulabilir. Geleneksele olan ilgiye karşılık ortaya konulan ürünle birlikte üretim hareketinin Kars'taki öncüsü olarak Koçulu, önemli bir farkındalık oluşturmuştur.

Kavılca gibi ata tohumlarını yörede yeniden yaygınlaştırma çalışmalarından kaşar ve gravyer gibi yerel peynir üretimlerinin de mahreç ve coğrafi işaretler olarak ulusal ve uluslararası alanda tanınırlığının katkısına değin Koçulu, geleneksel üretimde yerel farkındalığın oluşmasını sağlayan isim olarak tanımlanabilir. Durusoy'un bu yöndeki faaliyetlerini özetlediği gibi Koçulu;

Aynı zamanda “Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği'nin” kurucusu olup yine Boğatepe köyünde bulunan “Ekomüzenin” kurulumunu sağlamıştır. Ayrıca “Slow Food Kars Birliği'nin” de kurucusu olmaktadır. Bölgede unutulmaya yüz tutan “Kavılca” buğdayının da yeniden üretilmesi için yoğun çabalar göstermiş ve farklı yerel bitkileri (şifalıları, aromatikler, süs olabilecekler ve yenilebilir olanları vb.) kaybolma aşamasındayken kurtarıp, “Kurutma Atölyeleri Projesi” ile hayata geçmesini sağlamıştır. Kars ve peynircilik için çok önemli bir isim olan İlhan Koçulu, “Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi” adlı kitabın da koordinatörlüğünü üstlenmiştir. Yoğun uğraşlar neticesinde Kars kaşarına Coğrafi İşaret alınmasında Kafkas Üniversitesi ile çok yakın çalışmalar yürütmüş ve işaretin alınmasındaki en önemli isimlerden birisi olmuştur. Çalışmalarını bu kadarla da bırakmamış, Boğatepe Gravyer Presidium alınmasında çok uzun uğraşlar ve özveriler göstermiş, kendi ürettikleri gravyer peynirinin bu başarı ile literatürdeki yerini sağlamlaştırmıştır (2017: 195).

İlhan Koçulu tarafından 2007 yılında kurulan Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği ve bunu takip eden Boğatepe Peynir Müzesi'nin kurulması gibi faaliyetleri izlemek,

endüstrileşme sonrası küresel alanda başlayan geleneksele yönelişin Kars yerelindeki karşılığını gösterir niteliktedir. Buradan hareketle, Kars'ta geleneksel üretimle birlikte geleneksel bilgi ve deneyimlerin sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik bireysel ve kurumsal çalışmaların seyrini de görmek mümkündür.

Boğatepe çevre ve yaşam derneği ve faaliyetleri

Kuruculuğunu İlhan Koçulu'nun, başkanlığını da aynı köyden Zümran Ömür'ün yaptığı ve üyelerin çoğunluğunu kadınların elde ettiği derneğin, halk bilgisi deneyimlerinden ve bilim uzmanlarından faydalanarak yürüttüğü faaliyetler, 21. yüzyıldan itibaren modernin geleneksele olan ilgisine karşılık yereldeki somut adımları teşkil etmektedir. Bu faaliyetlerle birlikte bahsedilen derneğin üyesi de olan yöre kadınlarının geleneksel bilgi ve deneyimlerini modern hayatın tüketimine sunmalarına yönelik çalışmalar yürütülmüştür. Bunu, Koçulu'nun dile getirdiği gibi şifali bitkilerin kurutulması ve kullanılması, tasniflemelerinin ve adlandırılmasının yapılması gibi etnobotanik çalışmalarla birlikte, geçimlik bostanların kurulması, yerel hayvan ırklarının ıslahı, ekomüze zavot çalışmaları gibi geleneksel bilgi sistemlerinin canlandırılmasına yönelik uygulamaya geçirilen faaliyetler takip etmiştir. Koçulu'nun Kars'ın Merkez Boğatepe Köyü'nde gerçekleştirdiği bu çalışmalar, çeşitli kurum ve kuruluşların destekleriyle de köyden Kars yereline yayılan bir etkiyle başka projelerin ve faaliyetlerin de öncüsü olmuştur.

Boğatepe ekomüze

Korumakta olduğu kültürel mirası, nesneler ve koleksiyonlar üzerinden değil, insan ve doğa üzerinden ele alan bir müze yaklaşımı olarak ele alan ekomüze, Kars'ın Boğatepe köyünde 1880 yılında İsviçreli peynir imalatçıları tarafından mandıra olarak inşa edilip, 1920'ye kadar gravyer imalathanesi olarak kullanılan bir yapının dönüştürülmesiyle kurulmuştur. Modern yaşam koşulları, göç, değişen tüketim alışkanlıkları, üretim teknolojileri, tarım ve hayvancılık politikalarının Kars yerelinde peynircilik kültürünü tehdit ettiği vurgusu yapılarak, yerel peynircilik kültürünün bir bütün olarak yaşatılmasını hedefleyen ve peynircilik bilgisinin derlenerek köylüler tarafından yeniden üretime dönüştürülmesini ve ekonomik değer üretilmesin savunmak için 2011 yılında kurulan ekomüze¹⁰⁸ geleneksele dönüş sürecinde Kars'ta

¹⁰⁸ Müzenin kuruluşu ve amacı hakkındaki bilgiler, 3 Aralık 2018 tarihinde derleme ve araştırma amacıyla ziyaret edilen Boğatepe köyündeki müzenin bilgilendirme metinlerinden edinilmiştir.

geleneksel bilgi ve deneyimleri önceleyerek atılan bu adımların ilk çıktılarında birisidir. Müzede yerleştirilen foto bloklarla Kars’la özdeşleşmiş olan gravyer ve kaşar peyniri hakkında bilgilendirme yapılırken, yörede yetişen bitki çeşitleri hakkında bilgi verilerek de Kars’ta peyniri farklı kılan unsurlar ön plana çıkarılmıştır. Fabrikasyon öncesi kullanılan alet, edevatların da sergilendiği müzede geleneksel peynir yapımına dair ziyaretçilere bilgilendirme yapılmaktadır.

Sempozyum ve yayın çalışmaları

2014 yılında Tarih Vakfı ile Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği ve Serhat Kalkınma Ajansı’nın mali desteğiyle yürütülen Kars peynirciliğinin tarihinin araştırılması ve yazımı amacıyla bölgenin “Eko-Kültür Turizminin Desteklenmesi Projesi” kapsamında, ‘Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi’ adlı sergi ile yerelde başlatılan geleneksel ürüne dair koruma ve yaşatma çalışmaları ileriye götürülmüştür. Beşiktaş Belediyesi Levent Kültür Merkezinde 13 gün devam eden serginin açılışı ile birlikte basın toplantısı yapılmış ardından da panel düzenlenmiştir. Yerel üretimlerin insan sağlığı başta olmak üzere insani ve doğal yaşama katkıları üzerinde durulduğu bu panelde: Fransa’nın bazı yerellerinde Avrupa modern gıda hijyen standartlarının, yerelin ekobiyolojik denge ve özellikleri gözetilerek istisnai uygulamalara gidildiğinin örneği de verilerek, geleneksel ve organik olarak üretilen gravyer, kaşar ve diğer yerel tatlıları barındıran peynirlerin üretilbildiği koşulların korunabilmesi için Kars gibi bazı bölgelerin “kültürel peysaj mirası” olarak dünya kültürel mirası listesinde korunmaya alınmasının gerekliliği üzerinde durulmuştur. Katılımcılardan Prof. Dr. Kemal Demirkol’un verdiği istatistikler ile Türkiye’de geleneksel-meracılıkla yapılan besi hayvancılığının sona ermesiyle gelecek kuşakların sağlıklarının tehdit altında olduğunu, konunun sadece lezzetlerin korunmasıyla ilgili olmadığını, doğrudan insan sağlığını bozduğunu belirtmesi¹⁰⁹ gibi hususlarla da tarım ve hayvancılıkta geleneksel üretimlerin korunmasının önemi vurgulanmıştır. Bu panelin önemli çıktılarından birisi de aynı adla Tarih Vakfı tarafından yayımlanan *Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi* adlı kitap olmuştur.

¹⁰⁹ Sergi ve panel hakkında detaylı bilgi için bkz. <https://www.serka.gov.tr/serka-yayinlari/alplerden-kafkaslara-kars-peynirciliginin-150-yillik-tarihi/>

2014 yılında “Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Tarihi” adlı sergi ve kitap çalışmaları ile başlayan sempozyum, panel ve yayın gibi tanıtım faaliyetleri ve 2016’da Kars Kafkas Üniversitesi’nde gerçekleştirilen “Dünyada ve Türkiye’de Yerel-Geleneksel Peynirler: Kars Kaşarı Coğrafi İşareti Uluslararası Sempozyumu”¹¹⁰ nu, 2017’de “Kars Kaşarı’nın Duyusal Özelliklerinin Tanımlanması ve Olgunlaşma Performansının Değerlendirilmesi” etkinlikleri takip etmiştir. Yerel ürünlere popülerlik kazandıran bu çalışmalar, Kars’ta 2018 yılında yapılan “Anadolu Peynirleri Kars’ta Buluşuyor!” başlığıyla gerçekleştirilen etkinliğin bir yıl sonrasında Boğatepe Çevre ve Yaşam Derneği organizesinde “Anadolu Peynirleri Kars Buluşması 2019”¹¹¹ adında 4 günlük bir festival ile sürdürülebilirliğini sağlamıştır. Bastırık, Karapınar küflü peyniri, Ermenek tulum peyniri, Kargı tulum peyniri, Ezine beyaz peyniri, İzmir tulum peyniri, Erzincan tulum peyniri, Muş kaşarı, İslî Çerkes peyniri, Divle obruk peyniri gibi yerel ürünlerin Kars’a özgü peynirlerle birlikte tadıldığı bu festival ile yerel kültür farkındalığı İsviçre, Rusya, İtalya, Gürcistan ve Ermenistan ile yurdun çeşitli illerinden gelen misafirlerin beğenisine sunulmasıyla uluslararası alana taşınmıştır.

Boğatepe’de “dayanışmacı turizm” ve tüketiciye geleneksel üretim deneyimlerini yaşatma

Müze, projeler, sempozyumlar ve tanıtım etkinlikleri gibi faaliyetlerle geleneksel üründen yola çıkılarak geleneksel üretim bağlamına yönelik dikkatler artmaya başlarken, ekomüzenin kurulduğu günden itibaren artarak devam eden kültür ve doğa turizmi de Kars’ta kendine yer açmaya başlamıştır. Koçulu’nun ulusal ve uluslararası alanda kurduğu kişi, dernek ve kurum iletişimleri de bu sürecin ilerlemesine önemli katkı sağlamıştır. Yerli ve yabancı ziyaretçilerin, turizm pratiğini de değiştirdiğini belirten Koçulu, Boğatepe’de gerçekleştirilen turizm sürecine köy sakinlerinin de katılımını sağlayarak eko turizme yeni bir yön verdiğini ifade etmektedir. “Dayanışmacı Turizm” olarak adlandırılan bu turizme katılımlarını ve uygulamalarını ise Koçulu, şu ifadelerle dile getirmektedir:

¹¹⁰ Sempozyum için bkz. <http://www.kars.gov.tr/turkiyede-ve-dunyada-yerel-geleneksel-peynirler-kars-kasari-cografi-isareti-uluslararasi-sempozyumu-basladi> eriş. Tar. 05.06.2022

¹¹¹ Festivalin detayı hakkında bilgi için bkz. <https://www.gazetekars.com/anadolu-peynirleri-karsta-bulusuyor-27328h.htm>

Müzenin çalışmalarında bir *dayanışmacı turizm* diye başlık açtık. Uluslararası ağlarla iletişime girdik. Biz bulduk, onlar buldu. Fransa’da TAMADI¹¹² diye bir dayanışmacı turizm derneği var; o derneğin ben de yönetim kurulundayım. Dayanışmacı turizmde ne anlıyoruz, turizm neydi? Benim ortaokulda öğrendiğim turizm; gelen insanın yeni kültürleri, yeni yerleri, yenilikleri öğrenme amacıyla geldiği ve onu hissettiği, yaşadığıydı. Şimdi bugün bakıyoruz, geliyorlar bize de geliyorlar, iniyorlar bir otobüs, ellerinde makineler şak şak şak fotoğraflarını çekiyorlar, ondan sonra “Tuvalet var mı?, Lavabo var mı?” geri gidiyorlar. Yav neye geldin, fotoğraf çekmeye mi geldin? Kardeşim google’ da var. Oradan al bunu. Benimle, yerelle ilişki kuramıyorsan, iletişime geçemiyorsan, temas edemiyorsan, hissetmiyorsan, kafanı boşaltmıyorsan neye geldin buraya? Onun için onlara bir sınır koyduk, kabul etmiyoruz köye. Ama üç bin kişi, dört bin kişi geliyor köyümüze. Kültür grupları geliyor ağırlıkla. Yurtdışından gruplar geliyor. Bu gelenler sekiz gün köyde kalıyorlar. Sekiz gün içerisinde öğlene kadar, her eve iki kişi veriyorum ben. Öğlene kadar çiftlikte çalışıyorlar, öğlenden sonra ortak etkinlikler.¹¹³

Dayanışmacı turizm aracılığıyla sağlanan etkileşimler ile köy sakinlerinin ön yargılarının da kırıldığını ve yerel fayda sağladığını aktaran Koçulu, geleneksel ürünün üretim sürecini aşamalarıyla ziyaretçilere deneyimletmesiyle, ürünün de üretim değeri kadar olduğuna yönelik bir tüketici farkındalığının oluşmasına aracı olmaktadır. Bu sayede sadece tüketici değil, tüketici ve üretici arasındaki üretim safhalarındaki doğrudan etkileşimle üreticinin ürettiğinin değer görmesinin anlamlı bulunmasıyla üretici de motivasyon kazanmaktadır.

Kars peynir rotası

26 Kasım 2020’de gerçekleşen Teknik İstişare Toplantısı ile hayata geçen; T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve Anadolu Efes ortaklığıyla yürütülen “Gelecek Turizmde” kapsamında desteklenen “Kars Peynir Rotası Projesi” ile bölgenin geleneklerinin, unutulmaya yüz tutan yerel değerlerinin, geleneksel bilgi ve üretim tekniklerinin yeniden canlandırması ve gelecek nesillere aktarılması amaçlanmaktadır.¹¹⁴ Bu sayede bölgenin turizm potansiyelinin de değerlendirilerek, bölgenin sosyal ve ekonomik kalkınmasına katkı sağlanırken “Gelenekten Geleceğe Yerel Peynir Festivali” düzenlemek ve

¹¹² Köylerin ve sakinlerinin günlük yaşamına, ev sahipleriyle birlikte katılım sağlayarak kırsal yaşamı, yerel mirası, doğal kaynakları keşfetmeye yönelik bir turizm topluluğu olan TAMADI hakkında detaylı bilgi bkz. <https://tamadi.org/>

¹¹³ Koçulu’nun beraberindeki kişilerle birlikte gerçekleştirdiği diğer faaliyet hakkında bilgi ve bu ifadelerinin yer aldığı video için bkz. <https://www.youtube.com/watch?v=fYbfWXLvn4Q>

¹¹⁴ 2020 yılında Kars’ın da eklendiği peynir rotası ve Gelecek Turizmde Destek Fonu hakkında bilgi için bkz. <https://www.undp.org/tr/turkey/news/kars-d%C3%BCnyan%C4%B1nsay%C4%B1l%C4%B1-peynir-rotalar%C4%B1ndan-biri-olmaya-aday>

hazırlanarak Tarım ve Orman Bakanlığına sunulan ve onaylanan “Ardahan ve Kars İli Ata Tohum Kavılca Üretiminin Yaygınlaştırılması Projesi” kapsamında; % 75 Bakanlık, % 25 Çiftçi katkılı, Ardahan’ın Çıldır ilçesinde bin dekar, Kars’ın Arpaçay İlçesinde bin dekar olmak üzere toplam 2 bin dekar alanda Kavılca Buğdayı ekimi yaptırılarak üretimin sağlanmasının amaçlandığı proje, geleneksele ilginin gıdadaki yansımalarına karşın gerçekleştirilen kurumsal organizasyonun en yakın örneğidir.

Toplam bütçesi 285 bin 250 TL olan proje kapsamında yaklaşık 300 ton ürün elde edilmesi hedeflenmiş, sonrasında bu proje kapsamında resmi yetkililerin “Sözleşmeli Tarım” yapmayı amaçlayan Unmaş Unlu Mamüller Sanayi ve Ticaret A.Ş. (Uno) yetkilileri ile birlikte Kars’ın Arpaçay ilçesinde üreticilerle de bir araya gelmesi planlanmıştır. Nihayetinde bu çalışmalar UNO’nun CEO Vekili Evin Pehlivanlı tarafından ifade ettiği gibi “T.C. Tarım Orman Bakanlığı, Bitkisel Üretim Genel Müdürlüğü öncülüğünde yürütülen “Mirasımız Yerel Tohum”¹¹⁶ projesine iştirak etmesi ile uygulamada karşılığını göstermiştir. Endüstrinin geleneksel ilgisine kayıtsız kalmamasının bir örneği olarak da okunabilecek bu proje, geleneksel bilginin ve ürünün korunarak, sürdürülmesinin yerelden ulusala doğru ilerleyen politikasının sağlamasını da yapmıştır.



Resim 4.2. UNO’nun kavılca reklamına ait bir görseli

¹¹⁶ Kavılca’nın yerelden ulusa doğru tanıtım ve yaygınlaşmasına yönelik projeler hakkında yapılan haberler için bkz. <https://www.gastronomiturkey.com/haber/uno-yerel-mirasimiz-kavilca-bugdayi-na-sahip-cikiyor-h14767> / <https://www.gazetekars.com/vali-oksuzun-girisimleri-ile-kavilca-bugdayi-uretiminde-dev-adim-34030h.htm> / <http://www.karsmanset.com/haber/kars-valisi-oksuz-mujdeyi-verdi-colyak-hastalarinin-ilaci-karstan-252788.htm>

Kars peynir müzesi

2022 yılında açılan 30'dan fazla peynir çeşidinin sergilendiği, "Dünya'nın 18. Peynir Rotası" olarak tescillenen, Türkiye'de ilk ve şimdilik tek olan, Kars Valiliği tarafından açılan "Kars Peynir Müzesi" ise geleneksel üretim ve ürün farkındalığının Kars yerelindeki kapsamlı, görünür ve en güncel kurumsal faaliyeti olmuştur. Kars Peynir Müzesi Projesi kapsamında tarihi tescilli yapı olan Süvari Tabya Süvari Tabya (Dere Tabya) restorasyonu ile yaklaşık bin metrekare alanda yapılan müze alanı ile Kars Gravyer Peynirinin oluşumu, peynir kültürü, Kars'ta yapılan peynirleri ve peynirciliğin yapım serüveni yerli ve yabancı ziyaretçilere sergilenmesi amaçlanmıştır.¹¹⁷ Projenin başarıyla tamamlanıp müzenin açılmasıyla hem tarihi bir yapı dönüştürülerek kentin imgesine özgü bir işlev kazanması sağlanırken, hem de Kars'a bir turizm noktası daha kazandırılmıştır. Gravyer yapım salonu, peynir salonu, Kars evleri, şefin bölümü, atölye bölümleri, yaylacılık, mera hayvancılığı gibi bölümleriyle geleneksel üretimlere dikkat çekilen müzeyi 3 ayda 12 bin kişi ziyaret etmiştir.¹¹⁸ Kapsamı ve içeriği ile müzenin bu yoğun ziyaretçi sayısı, geleneksele olan ilginin sayısal karşılığı gösterir niteliktedir. Geleneksel ürünler için önem arz eden üretim bağlamanın da ziyaretçilere aktarılmasıyla müze, modern zamanın üretim ve tüketim farkındalığını sergileme işlevini de üstlenmiş olmaktadır. Bu müze, Müze Müdürü Yeşim Koç'un verdiği bilgilere göre müze projesinde de danışmanlık yapan ve aynı zamanda yaklaşık 20 yıl önce köyünde başlattığı hareket ile Koçulu'nun geleneksel üretim ve ürüne değer kazandırma çabalarının da en somut ve en güncel çıktılarından birisi olmuştur.



Resim 4.3. Kars Peynir Müzesi'nin giriş bileti

Bütün bu çalışmalar, sanayileşmenin ve tek tipleşmenin etkisi altında kalan tüketim kültürü içerisinde, tüketiciler başta olmak üzere resmi kurumların ve sivil toplum

¹¹⁷ https://www.karsolay.com/turkiye-de-ilk-ve-tek-olan-peynir-muzesi-ziyarete-acildi_7912.html

¹¹⁸ <http://www.karsmanset.com/haber/3-ayda-12-bin-kisi-ziyaret-etti-838281.htm>

kuruluşlarının geleneksele yönelik farkındalığının oluşmasında, bu yönde politikalar geliştirmesinde önemli adımlar olmuştur. Bahsedilen süreç bir girişimcinin başlattığı koruma ve yaşatma hareketinin oluşturduğu domino etkisine en açık örnektir. Kuşat'ın da bahsetti üzere, “Ayrıca bu ürünlerin üretilmesinde istihdam edilen işgücü düşünüldüğünde, yaratılan bölgesel ekonomik katkı da daha iyi anlaşılacaktır” (Kuşat, 2012: 262) ifadesinden hareketle bu koruma ve yaşatma yaklaşımları ile sadece modern insanın beklentilerine cevap verilmekle kalınmamış, sosyo-ekonomik karşılığı da görülmeye başlanmıştır.

Bu noktada geleneksel ürün ile geleneksele modern topluluklar tarafından bir rağbet gösterilmesine karşın geleneksel bilgiye dayalı üretim pratiklerinin bu talebi karşılayabilecek yeterliliğe sahip olup olmadığının sorulması gerekir. Geleneksel üretimi temsil eden kırsal alanlarda yaşayan ve geleneksel üretici niteliğe sahip olabilecek nüfus oranına, kentsel nüfusa kıyasla bakıldığında bunun cevabını vermek güç değildir. Geleneksel ürünleri üretmeler de en azından bu ürünlerin belirli kuruluşlarca üretilmesi için en azından gereken hammaddenin üretimi zorunluluktur. Ancak, elbette bugün nüfus oranına kıyasla geleneksel üretim için gereken mera hayvancılığı gibi geleneksel üretim pratikleri bugün için yeterli değildir. Bunu yeterli kılarak hem üretim hem tüketim etrafında kültürel çeşitliliği sağlayabilmenin mümkün olup olmadığı sorusunun cevabını ise tarım ve hayvancı topluluklarda geleneksel bilgi sistemlerinin işleyişini zora sokan nedenler oluşturmaktadır. Bunu daha açık çözümleyebilmek için önce işleyişi çıkmaza sokan nedenleri göz önünde bulundurmak ve dolayısıyla kültürel koruma için halk bilimsel yaklaşımlar ortaya konurken bu sosyolojik ve ekonomik faktörleri dikkate almak gerekmektedir.

4.4. Kars'ta Köylülüğün Çıkmazları

Geleneksel gıda ve eşya üretiminin kültürel ifade çeşitliliği ve diğer faydaları açısından birçok önemi bulunsa da bu üretim şeklini sürdürmenin kaynaklığını yapan köylülük, küresel dünyanın teknik ilerleyişine rağmen zorlaşmaktadır. Küçük üreticilerin geleneksel üretimlerini sürdürmede yaşadıkları zorluklarla birlikte yerelde karşılaşılan güçlükler de mevcuttur. Aydın, buna ilişkin olarak “1990’lardan itibaren üçüncü gıda rejimi hegemonyasında şekillenen Türkiye tarımından beklenen rol giderek artan bir şekilde geleneksel ürünlerden uzaklaşıp küresel sermayenin

istediği ürünlerde uzmanlaşmasıdır” ” (2016: 43) ifadesini dile getirir. Buna ek olarak;

“Sanayi devrimi sonrası hızla sanayileşen Batı toplumlarında tarım ve tarımla uğraşan insanların geleceği ne olacaktır sorusu Marksist ve Marksist olmayan birçok düşünürü “Tarım Sorunu” üzerinde yoğunlaşmaya yönlendirmiş ve bu tartışmalar Türkiye’de de özellikle 1970’li ve 1980’li yıllarda yansımalar bulmuştur... Bu tartışmaların odağında bulunan görüş köylülüğün gelişen kapitalizme bir engel olduğu ve kapitalizmin gelişmesiyle birlikte kaybolup gideceği biçiminde idi” (2016: 43)

cümlelerini aktarır. Aydın’ın ifadelerinden hareketle “tarım sorunu” ve köylülük üzerinde tartışan bir literatürün olduğunu söylemek mümkündür.¹¹⁹ Tarım sorunuyla birlikte küçük işletmeler tarafından sürdürülen tarım faaliyetleri ve etrafında gelişen pratiklerde de yeni sorunlar ortaya çıkmaktadır. Bunların tamamı, münferit bir çalışmayı kapsayacak kadar geniş bir konu olduğundan; bu başlıkta tartışmaya açılabilen ve çalışmayı ilgilendiren husus, tarım sorununda olduğu gibi hızlı sanayileşen toplumun bir parçası olan Kars’ta köylüler tarafından sürdürülen tarım ve hayvancılığın içinde bulunduğu durumdur. Nitekim küresel alanda yaşanan sorunlar, Kars’taki köylülere de nüfuz etmeye başlamış ve üretim hareketinin durağanlaşmasıyla birlikte üretim etrafında gelişen halk bilgisini de içine alan kültür çevresi kaybolmaktadır. Birbirine bağlı olarak gelişen sorunlar zinciriyle gelişen küresel ve ulusal alandaki sebepleri de göz önünde bulundurularak, tarım ve hayvancılıkta bugün yaşanan sorunlar ve yansımaları ise Kars’ta köylüler ve geleneksel üreticiler tarafından belli başlı nedenlere bağlanmaktadır. Bu nedenlerin en başında sosyal faktörler yer almakta ve bunun ekonomik sonuçları ise köylülüğün çıkmaza girmesine yol açmaktadır.

Bugüne değin “Allah’ın köylüsü”, “köylü”, “dağlı” gibi ifadeler, kolektif bilinçte yer alan köylü kimliğinin statüsünü ve anlamlandırma biçimini en açıkça gösteren örneklerdendir. Oğuz’un da dile getirdiği gibi, “köy ve köylü sürekli aşağılandı, aşağılanmadıysa da pek değerli bulunmadı”. Bununla birlikte... “herkes görgüsüzlüğü, kaba sabalığı artık “köylülük” olarak tanımlar hâle geldi” (2019: 148-149) . Oğuz’un ifadeleriyle okuduğumuz bu tespiti en etkin kitle iletişim araçlarından

¹¹⁹ Bu tartışmaların geniş ve eleştirel bir yorumuna Zülküf Aydın’ın (1986a ve 1986b) Onbirinci Tez’de yayımlanan yazılarında yer verdiğini belirtir (Aydın, 2016: 43). Bu yoruma ilişkin bilgi için AYDIN, Z. (1986a), “Kapitalizm, Tarım Sorunu ve Azgelişmiş Ülkeler’ (I) Onbirinci Tez, No. 3, 126-156. AYDIN, Z.(1986b), “Kapitalizm, Tarım Sorunu ve Azgelişmiş Ülkeler’, (II), Onbirinci Tez, No. 4, 171-216 künyeli çalışmalara bakılabilir.

biri olan sosyal medya ağlarında da örneklemek mümkündür. Kırsal ve kentsel hemen her kesimden insanın ulaşabildiği “twitter” gibi sosyal medya platformlarında mesleği veya sayfa içeriği açısından bin-milyon arası takipçi sayısı olan kişisel sayfalardaki tacizin, uyumsuzluğun köylülüğe gönderme yapılarak yorumlandığı bazı paylaşımlar, köylülüğe karşı modern insanda yer alan tavrın bugün itibariyle de değişemediğini göstermektedir. Gününbirlik ihtiyaçlarını karşılamak üzere kent merkezlerine gelen köylülerin kent merkezlerinde ve diğer kamusal mekânlarda karşılaştıkları muameleler de bu örnekler arasında gösterilebilir. Alan araştırmalarında bir kaynak kişinin tanıdığı olduğu, bir köylünün banka sırası beklerken sırasını alan kişiyi “sıra var” diyerek uyarması üzerine; “sıra sana var” cevabını aldığındaki yaşadığı üzüntüyü aktarması tek başına köylülükten uzaklaşmanın nedeni olabilecek nitelikte sosyolojik bir sorundur. Kentsel alandaki herhangi bir münferit olumsuzluğun köylülükle bağdaştırıldığı sosyal medya paylaşımları, kent insanının köye olan bakışını değiştirdiği gibi, köy sakinlerinin özellikle gençlerin de bu kimlikle tanımlanmama çabasına yol açabilmektedir. Geçmişten süregelen bu köylülük algısı, köy sakinlerinde dışlanmışlık ve aşağılanma hissine kapılmasına yol açmakta, köyde ekonomik özgürlüğünü kazansa da bu negatif duygudan kurtulabilmenin yollarını aramaktadır. Instagram uygulamasında köy ile ilgili içeriklere sahip sayfaların kentliyle ve kent hayatıyla “köylüyüz diye dalga geçenler” açıklamasında bulunup maddi kazançlarına yaptıkları vurguyla daima bir kıyas hâlinde bulunması da köylülüğün kendini gösterme ve kabullendirme gayretini açıkça göstermektedir. Köylü gençler tarafından kendini gerçekleştirebilme ve saygı görme mekânı olarak görülen kentlere yönelme, köy hanelerindeki düşüşü artırırken ulaşım, eğitim ve sağlık gibi sosyal haklardan yararlanma imkânının kırsaldaki zorluğu da bu düşüşün itici gücü olmaktadır. Örneğin, geleneksele dönüş denilince akla gelen ilk isimlerden birisi olan İlhan Koçulu, köyden babasının işini beğenmediği için ayrıldı ancak geleneksel bilginin önemine yönelik farkındalığıyla geri döndü. Fakat döndüğünde genç değildi ve evlilik gibi birçok eşiği atlayarak köye döndü. Burada şu soruyu sormak gerekir: Koçulu, bugün köylü bir genç olsaydı sosyal kişiliğini köyde kurabilecek miydi? Geleneksel bilgiyi koruma ve yaşatmanın yollarını ararken önündeki bu tür sosyolojik engelleri de bir bütün olarak ele almak gerekir.

Günümüz dünyasında kendini birer merkez olarak inşa eden modern kentlerin, kendileri dışındaki ve çevrelerindeki dünyayı kırır, köyü ve taşrayı birer öteki olarak kurguladığını ifade eden Nacak, bu kurgunun taşranın gerçekliğinden ziyade merkezin ve modern kentin gerçekliğine işaret ettiğini belirtir (2018: 51). Elbette kentin bu merkezi kurgusu köyün ve kentin birbirine karşı olan sorumluluklarındaki etkinin kalkmasına da dayanmaktadır. Üretim fazlasıyla hem kent sakinlerine hem uzak bölge sakinlerinin ihtiyacına cevap veren köylerde üretim hareketinin azalmasıyla birlikte kentin köy için barındırdığı hizmet kolları da işlevsizleşmeye başlarken, ürün köyde elde edilse de ürün işleme ve pazarlama merkezlerinin köylerden kente kaymasıyla da köyün kent için gözle görünen aktörlüğü yitmiştir. Bunun yitimi ile de hane sayısındaki yetersizlik nedeniyle köylere okul açılmazken, açılmayan okullar köyde kalmamanın da bir nedeni olarak köylülüğün çıkmazına yol açmaktadır. Köylülüğün sürdürülmesini engelleyen her faktör, gün geçtikçe köylülüğün saygısını ve aidiyetini yitirmesinin de hızını artırmaktadır. Bu faktörlerin en başında gelen eğitim, sosyal nedenler silsilesinin de önemli bir halkası olmuştur. Öğrenci sayısındaki yetersizlik nedeniyle köy okullarının kapanışı, taşımali eğitim sistemindeki sorunlar, özellikle kırsalın birçok meslekte olduğu gibi eğitimde de sürgün yeri olarak görülmesi, köylerdeki fiziki engellerin eğitimcilerin motivasyonunu azaltması gibi birçok neden eğitim engeli olarak gösterilebilir. Köylerde eğitim fırsatı yakalamamanın yanı sıra eğitim içerikleri de köylülüğü göz önünde bulundur(a)madı. Bunu Oğuz’un ifadesiyle aktarmak gerekirse:

Benim kızımı ne doktorlar ne mühendisler istedi” sözü, bir mesleğe ve onun değerliliğine işaret ettiği kadar, kente ve memuriyete de gönderme yapıyordu. Eğitim sistemi de zaman içinde kendini bu anlayışa göre kurguladı. Eğitim, kentli insan ve masa başı memur yetiştirmeyi önceledi. Hiçbir meslek okulu, köyde kalmaya, köyde yaşamaya, köyde var olmaya yönelik bir müfredat ve anlayış getirmedi (2019: 148).

Bu sorunlar silsilesi sonunda “köye kız vermiyoruz” cümlelerinin sıkça kurulmasına yol açtı. Bu cümleyi duyan her evlilik adayı, köy ikametinden ayrılmaya başladı. Bir döneme dek ekonomik getirisi az olduğu için terkedilen köyler, son yıllarda ekonomik getirisi daha az olsa da asgari ücretli bir işin yapılabileceği kentlere giderek evlenebilmek için terkedilmeye başlandı. Kars’ta geleneksel üretim hareketini yerelden uluslararası alana taşıyan Koçulu’nun da kendisine yöneltilen sürecin sürdürülebilirliğine yönelik soruya cevabı da yine “evlilik” üzerinden

olmuştur. Koçulu tarafından köydeki gençlerin yaptığı işlerin değerini ve önemini kavramasına rağmen, köyde yerleşirken evlilik gerçekleştirilememeleri üretim sürecine gençlik katılımını engelleyen tek husus olarak gösterilmiştir.

Süregelen deneyimlenmiş bilgiyle sürdürülen köylülük, 2000’li yıllar sonrasında belli başlı sosyolojik sorunların “evlilik” sorunuyla nihayetlenmesiyle daha hızlı değişime girmiş köyde evini, arsasını ve traktörünü satan kişilerin ayrılmasıyla da köylerin demografik yapılarında olan değişim de yeni sorunlar doğurmuştur. Mera hayvancılığı yapılan bölgede başka illerden gelen çok sayıda ticari hayvanın, damızlık ve geçimlik hayvancılık yapılan köylerin meralarını düzensiz kullanması, köylerde yılların deneyimle kurulan geleneksel bilgi sistemlerinden biri olan koruk sisteminin de işletilmesini engellemiştir. Köylerde hayvancılığı sürdüren belli yaş üstünün köylülükle birlikte sosyo-kültürel çevresini terk etmesi de buna bağlı olarak ilerlemiştir.

Köylülüğün içinde bulunduğu durum yerel haber sitelerinde Kars’ta, ‘Göç’ Baba Yurdunu Virane Etti : “Köyümüzde 50 Yaşın Adında Kimse Kalmadı”¹²⁰, “Koç Katımı Unutuluyor”¹²¹, gibi başlıklarla da haber konusu olamaya başlamıştır. İlgili kamu kurumları köylülüğün sürdürülebilirliğine yönelik projeler geliştirmeye çalışsa da özellikle kırsal kalkınmaya yönelik politikalarındaki tutarsızlıklar, Avrupa birliği hibelerinin yerel uyumsuzlukları, projelerin genele yayılarak uygulanmasını mümkün kılmamıştır. Buna karşın daha yerel odaklı “Köyümüzde yaşamak için bir sürü nedenim var”¹²² gibi başlıklarla projeler üretilmeye başlanmış ve yine yerel haber sitelerinde “Kars’ta Sazlı Sözlü Koç Katımı”¹²³, “Erişteler İmce Usulü Kesiliyor”¹²⁴ gibi kültürel vurgularla köylülüğe yönelik canlandırma politikaları izlenmiştir.

Modern toplumun geleneksel üretime ve ürüne ilgisi olsa da üretimin sürdürülebilirliğini sağlamanın önündeki nihai engel dolayısıyla bunlar olmuştur. Markalaşma, pazarlama, tüketici farkındalığı gibi imkânlar sağlansa da geleneksel ürün için geleneksel üretimleri sağlayacak ve kuşaklararası bilgi deneyimi aktaracak kitle,

¹²⁰ <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-goc-baba-yurdunu-virane-etti-koyumuzde-50-yasin-adlinda-kimse-kalmadi-607497.htm> 17.08.2021

¹²¹ <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-koc-katimi-gelenegi-unutulma-noktasina-geldi-644904.htm> 04.10.2021

¹²² <http://kars.gov.tr/koyumde-yasamak-icin-bir-suru-nedenim-var-projesi-kapsaminda-protokol-imzalandi> / <https://www.haberler.com/koyumde-yasamak-icin-bir-suru-nedenim-var-projesi-14436223-haberi/>

¹²³ <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-sazli-sozlu-koc-katimi-643284.htm>

¹²⁴ <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-kadinlar-imece-usulu-eriste-kesiyor-660813.htm> 25.10.2021

bu nedenlerle üretim bağlamından uzaklaşmaktadır. Öte yandan geleneksele günbegün tüketimde artan ilgi ise geleneksel kavramının da kötüye kullanımına yol açmaktadır.

4.5. Geleneğin İstismarı; Sahteköyler ve Köylüler

Tarım ve hayvancılığın geleneksel şekillerle sürdürülmesindeki çıkmazlar, geleneksel üretimi ve ürünlerin tüketim sahasında yer almasını engellemektedir. Ancak geleneksele olan ilgi ise gün geçtikçe artmaktadır. Bu aşamada geleneksel üretim ortamlarının talebe verdiği cevap da önem göstermektedir. Çünkü bu talebin cevapsız kalması ve bu arada oluşan boşluk, geleneksele olan ilginin istismar edilmesine yol açabilmektedir. “1980 sonrası dönemde yemeğin ve gıdanın tüketimine dair konular hakkında bir ilgi artışı yaşanırken üretime dair eşit düzeyde bir merak çoğalmasının bahsetmek çok zor.” (Keyder ve Yenal, 2013: 15) ifadeleri bu çelişkinin literatürde kendisine yer bulmuş şeklidir. Artık neredeyse üretim şekli ortadan kalkmış yayık yağının bu tanımla tonlarca satılıyor olması bunun en net örneğidir. Türk Gıda Kodeksi Gıda Etiketleme ve Tüketicileri Bilgilendirme Yönetmeliği’nde yer alan güncel açıklamalara göre:

“Geleneksel” teriminin gıdanın adında kullanılabilmesi için;

1. Belirli gıdalara veya gıda gruplarına yönelik olarak yayımlanan dikey gıda kodeksinde tanımlanmış olması (Geleneksel reçel) veya;
2. Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından tescillenmiş olması gerekir.
3. Coğrafi işaret kapsamına girmeyen ve bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:
 - a) Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
 - b) Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.
4. İthal edilen geleneksel gıdalar için o gıdanın ithal edildiği ülkede geleneksel ürün adı olduğunu gösteren resmi belgeler geçerlidir.¹²⁵

Gıdada geleneksel terimi burada görüldüğü gibi mevzuat içinde tanımlanmış olmasına rağmen, geleneksel adıyla veya köy ürünü, el yapımı gibi ifadelerle geleneksel üretim çağrışımıyla üretim miktarının çok daha fazlasında satılan ürün, tüketim ortamında kendisine yer bulmaktadır. Oysa bugün üreticiler tarafından da aktarıldığı üzere geleneksel ürünlerin üretimi, tüketildiğine karşılık gelmemekte çünkü bunun önünde “standardizasyon”, “pazarlama”, “hammadde tedariği” gibi engeller bulunmaktadır. Geleneksel üretim süreçlerinde elde etmiş olduğu ilerlemeye rağmen Koçulu da bugün

¹²⁵ <https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/176969?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

bunca çalışmaya rağmen bu sorunların aşılamadığını ve üretimin sürdürülebilirliğindeki en önemli güçlüklerin bunlar olduğunu ifade etmektedir. Dolayısıyla tüm bunlar endüstriyel üretimi geleneksel üretim karşısında güçlü kılan etkenler olarak karşımıza çıkmaktadır. Böylece geleneksel terimiyle yapılan manipülasyonun bir nedeni gelenekselin üretimdeki sorunlardan kaynaklı ürün boşluğundan kaynaklanmaktadır. İkinci bir nedeni var ki; bu da geleneksel üretim bağlamından uzaklaşan tüketicinin geleneksel bilgiye dayalı deneyimleri yaşamamış olmasından kaynaklanmaktadır. Bu da en başta üreticisi olmasa da tüketicisi olduğu ürünün mevsime, güne veya ustasına göre göstereceği farklılıkların bilincinde olmak gibi tüketim için gereken temel bilgiye sahip olup olmamaktan gelmektedir.

Geleneksel bilginin üretimden tüketimine dek unutulmasıyla kentsel tüketim veya pazarlama mekânlarında geleneksel sunumunda gerçekdışı söylemler ve reklamlar da artmaya başlamaktadır. Özellikle kentli insan, geleneksel üretim alanını çok muazzam ve spesifik bilgiler gerektiren bir yer olarak gördüğü için çok romantize etmektedir. Yani geleneksel istismarı sadece satıcının aldatmasından değil, tüketicinin geleneksele aşırı değer yüklemesinden ve geleneği marjinalleştirmesinden de kaynaklanmaktadır. Örneğin yöresel bir satış marketinin ürün açıklamasında yer alan bilgilerde ürünün kısır inek sütünden yapıldığı ifade edilmektedir. Ancak bu konuda geleneksel bilgiye sahip herkes, kısır ineğin soğulma nedeniyle süt veriminin zamanla azaldığını ve geleneksel olarak sürdürülen hayvancılıkta zaten sayıca az olan hayvanlar arasında kısır ineğin sütünün ayrıca işlenmediğinin farkında olmaktadır.

YORUM YAP

Lütfen yorum yazmak için [oturum açın](#) ya da [kayıt olun](#).

AÇIKLAMA - ÖZELLİKLER

1 kg lık vakumlu anbalaj

Malakan peynirinin özelliği

Kısır inek yani geçen yıl Doğum yapmış bu yıl Doğum yapmamış

Doğu Anadolu kırmızısı ve Boz ırkların

Sütüyle bu ineklerin süt yağı ve proteğin bakımın dan çok zengindir

Maya olarak şirden yani kursak mayası kullanmaktayız

peynirin şeklini altıgen yaptık anların petek şeklinden gelmektedir doğallığı anımsattığı için altıgen şeklini verdik.

afiyet olsun

Şekil 4.1. Gelenekselin manipülasyonuna bir örnek -1

Kent insanın köye ve köy ürününe olan özlemi, sağlık veya sosyal nedenlerle özellikle geleneksel gıda ürünlerine olan ilgisi yukarıdaki başlıkta verildiği üzere geleneğin istismarına yol açtığı gibi köylülük kimliği üzerinde de yeni bir algı oluşturmaya başladı. Hor görülen, kentsel alana kendisini kabullendirmeye çalışan, bu nedenle geleneksel giyim kuşamı başta olmak üzere birçok değişikliğe uğramak zorunda olan köylü, kendi çıktılarına olan ilgiyle birlikte yeniden değer görmeye başladı. Ancak bu değeri bir nevi usta-çırak ilişkisi içerisinde yetişen köy sakinleri değil, köylülüğü pazarlayabilen, köylülüğü ticarileştiren araçlar edinmeye başladı. Bu da yine daha çok ürün odaklı olarak ortaya çıkmaya başladı. Köy ürününü satmaya çalışan kişiler, kendilerini köylü olarak tanıtmaya çalışırken köylülüğü de herhangi bir kültürel koda sahip olmayan dekor, tasarım ve sunum şekilleriyle bezeyerek marjinalleştirmeye başladılar. Bunun sonucunda hiç olmayan köyün hiç olmayan ürünleri köyden ve köylünün elinden gibi sunularak “sahteköy”ler üretilmeye başlandı. Kendini endüstriyel ürüne karşı koruma altına almaya çalışan tüketici, endüstriyel üretimin yapılmadığı ve daha özgün ürün bulabileceği köylere ve köy ürünlerine yönelirken, üretim sistemleri değişen ve bozulan köylülüğe karşı bunun yoğun bir talebe dönüşmesi bu tür sorunları ortaya çıkardı.

Bununla birlikte köyden köye bile farklılık gösteren geleneksel üretim teknikleriyle üretilen ürünlerin de endüstrileşmesi, bir nevi geleneğin tek tipleştirilmesi de söz konusu olabilmektedir. “Toplumun McDonalddlaştırılması” adlı kitabında; güzel yemeklere olan düşkünlüğü sebebiyle hazır gıdaya karşı bağışıklığı olduğunu sunabileceğimiz Paris’in çok sayıda hazır kruvasancıya sahip olduğunu dile getiren Ritzer, sürekli övülen Fransız ekmeğinin bile McDonalddlaşmış olduğundan bahseder. Gittikçe artan sayıda Fransız restoranının kendi mutfaklarında ürettiği yiyecekte ziyade, endüstriyel olarak üretilmiş gıdalar servis ettiğini bu görüşlerine ekler (2016: 24). Buna yerelde bir örnek verilecek olursa, motal adı verilen tulum peynirinin arasından çok az miktarda çıkan “göğermiş çeçil” peynirinin pazarlanması olur. Tulum peyniri yapan her ev, en az bir tulumunu kışlık peynir tüketimi için muhafaza etmektedir. Uzun müddet muhafaza edilen içi çeçil dolu büyük tulum içerisinde az miktarda peynir, uzman bilgilerine göre “protein ve yağların parçalanmasıyla” (Aydın, 2022) küflenerek yeşillenmiş olur. Yeşil peynir farklı bir tada ve rayihaya sahip olması dolayısıyla da rağbet gören bir peynir çeşididir. Bu peynir çeşidinin rağbet görmesi nedeniyle elde edilme ve üretim şekilleri de değişmeye başlamıştır.

Tulum içerisinde küflenene çeçil peynirleri son yıllarda, plastik bidonlarda veya torbalarda küflendirilmeye başlanmıştır. Oysa uzman aktarımına göre küflü peynirlere tadını ve aromasını veren mikroorganizmalardır. Bu da bulunduğu mahzenlerin ve dinlendirme ortamlarındaki mikrofloralara göre değişiklik göstermektedir. Örneğin Divle Obruk Peyniri'nin o rayihayı ve tadı kazanması bulunduğu yerin mikroflorasıyla ilgilidir (Aydın, 2022). Dolayısıyla bu bilgilerden hareketle yaylada üretilen ve bir miktarda yayladaki taş binalarda dinlendirilen, ardından köydeki taş ve altı toprak olan “soğukluk” adı verilen yerlerde dinlendirilen tulum peynirlerinden elde edilen küflü-yeşil peynir ile buzhanelerde farklı yollarla elde edilen yeşil peynirin aynı olduğunu söylemek mümkün değildir. Ancak geleneksel bir ürüne olan ilgi onun üretim çevresini ve üretim kültürünü göz önünde bulundurmadan doğrudan ürünü pazarlamaya yönelik bir tepkimeye yol açmakta, üretim aşamaları ve dolayısıyla değeri farklı olan bir ürünü aynı kıymette satabilmektedir. Bu nedenle geleneksel süreçleri doğru işletilen ürünün gerçek değerini bulması da mümkün olmamakta ve üretiminin terkine yol açmaktadır.

Organikmarketten Kars Deri Çeçil (tuluk) Peyniri (1 Kg)

• Kars, Ardahan, Iğdır ve çevre illerinde köylüler tarafından el emeği ile yapılan tamamen doğal bir peynir çeşitidir. Tuluk Deri Çeçilin yapılışı: Kars'ta yaylaya çıkan köylüler Mayıs, Haziran ve Temmuz ayının meralarda binbir çiçeği otlayan ineklerin sütleri ile doğal şirden mayası ile çeçil peyniri yaparlar. Köylü kadınlar yaptıkları bu çeçil peyniri dinlendikten sonra tulum şeklinde soyulmuş koyun ve keçi derilerine kaya tuzu ile basarlar. Deriler ters çevrilerek suyunu bıraktıktan sonra çeçil peyniri aylarca deride kalır, sonra sonbaharda derilerden çıkarılır ve sofraları şenlendirir. Deride uzun süre kalan çeçil peyniri zaman zaman yeşillenir yani küflenir.

Göğermiş Çeçil Peyniri

Ardahan ilimizde tulumla basılan **organik çeçil peyniri** birkaç ay beklediğinde yöremizin tabiriyle göğermeye yani küflenmeye başlar. Peynir küfünün tadı normal bir besin maddesindeki küf tadından farklıdır. Peynir küflendiğinde daha lezzetli olur. Değişen şey sadece peynirin tadı değildir. Aynı zamanda besin değeri de küften etkilenir ve güçlenir. **Göğermiş Çeçil Peyniri**, diğer peynir türlerine kıyasla daha hafif bir peynirdir. Yüz gramında yaklaşık yüz yirmi kalori oranı vardır. Yağsız tel peynir çeşidimizdir. Ağızda dağılan bir yapısı vardır.

Şekil 4.2. Gelenekselin manipölasyonuna örnek. -2

Yöresel ürün satışı yapan internet sitelerinden alınan örnek açıklamalarda görüldüğü üzere üretim sürecinin geleneksel olarak yürütüldüğü vurgulanmaktadır. Oysa buna karşın ürünün fiyatı, endüstriyel ürünlerden çok az fark göstermektedir. Yukarıda belirtilen açıklamalara göre ise bu ürünün çok az elde edilebiliyor olmasından ve üretimindeki yoğun emek sürecinden kaynaklı olarak bariz fiyat farkı bulunması gerekmektedir. Açıklamasındaki geleneksel üretim vurgusuna rağmen ürünün geleneksel olmayan ürünlere fiyatının yakın olması bahsedilen çelişkiye ve kötüye kullanıma açık bir örnek olmaktadır.

Sonuç olarak, tarım ve hayvancılığın geleneksel üretimlerinde yaşanan olumsuzluklar, geleneksel ürüne benzer ancak geleneksel olmayan ürünlerin elde edilmesinin ve satışının önünü açmaktadır. Bu nedenle evden eve bile tat ve aroma farkı gösteren geleneksel bir ürün tek-tipleşebilmektedir. Öte yandan ürünün geleneksel olarak pazarlanma kaygısı ürünün üretildiği yer olarak üretiminin yapılmadığı köylerin işaret edilmesine sebep olmaktadır. Bu da bir şekilde geleneksel kavramının istismarına yol açmaktadır. Geleneksel ürünün azalan altyapısına karşın son yıllarda artan tüketici talebi hem tüketicinin yanılmasına yol açmakta hem de geleneksel bir ürün, üretiminde ve pazarlanmasında kendisine benzetilen diğer ürünler nedeniyle kendine özgü fiyatı ve değeri koruyamamaktadır. Burada yerinde üretim ve yerinde satış gibi yeni ve geleneksele özgü pazarlama yöntemleri düşünülmelidir.



5. SONUÇ

Tarım ve hayvancılığa bağlı geleneksel bilgi sistemlerinin sürdürülebilirliği sadece gıdada ve ürün de geleneksel üretimi ve tüketimi sağlamasıyla önem göstermemektedir. Yerel üretimler ile üretim etrafında gelişen kültürel ifade çeşitliliğinin sağlanabilmesi, tek-tipleşen insan hayatına alternatif yaşam modelleri sunması, kırsaldan kentsele olan yönelişin işlevsel olarak azaltılması, nüfus yoğunluğu az olan kırsal mekânların sosyal yaşam alanı açması için de geleneksel bilgi sistemlerinin devamlılığı önem arz etmektedir. Bu nedenle çalışma, değişim ve dönüşüm sürecini geleneksel bilgi sistemlerinin işleyişiyle birlikte tarım ve hayvancılık örneğinde tartışmıştır. Çalışmada görüldüğü üzere geleneksel üretim süreci ürünle birlikte sürdürülebilir bir yaşam kültürü için de ipuçları vermektedir. Bu noktada halk bilimi disiplini de çeşitli işlevleriyle ele alınan halk bilgisinin, modern dünyada önemini dile getiren çalışmaların da bu bağlamda yapılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Halk yaşamı çalışmalarının önemini Don Yoder, şu ifadelerle dile getirir:

Bizlerin de öncelikle üstesinden gelmemiz gereken sıkıntı; sadece birkaç eşsiz dehanın yaptıkları üzerine çalışmaktansa, buradaki kültürel değerleri de üstünde çalışmaya layık bulup sonunda geçmişteki yüksek kültürler olan Yunan tapınakları ve gotik katedraller gibi kendi çiftlik evlerimiz, ahırlarımız, köy kiliselerimiz ve toplantı evlerimiz üzerine de çalışmaya başlamaktır. Bizler, atalarımızın hayat tarzlarının hepsine, Amerika'nın geçmişinin "tümüne" bakıp, politika ve savaşların stresli anlatımı yerine, uzun Amerikan yaşam binasını, sabanlarla, harman düveniyle, mısır soyma kancası ve bloklarıyla, okul evleri ve toplantı evlerini vurgulayabiliriz.

Son olarak, halk yaşamı çalışmalarının en önemli değeri; bu çalışmaların verilerinin belki de bize insan düşüncelerimizin menziline; tarih, edebiyat ve diğer kabul edilmiş sıfatlardan daha iyi göstermesidir. Bizlere kentleşme ve endüstrileşme öncesi hayatın neye benzediğini gösterirken, paylaştığımız hayatın köklerini izliyoruz. Yine E. Estyn Evans sözü: "Bugünü açıklamak için geçmişin bütününe ihtiyaç duyarız"...Belki de bir saban veya harman düveni bizlere iç savaş kılıcından daha fazla şeyler öğretir (2010: 32).

Elbette halk yaşamı çalışmalarının en önemli değeri sadece kökleri izleme ve geçmişe dair kalıntıları tespit etme ile sınırlandırılmaz. Gayet basit bir alet olarak görünen saban veya harman düveni, üretiminden işletilmesine dek deneyimlenmiş bilginin sergilenmesini sağlarken doğa ve insan ilişkisinde bir nevi insanın doğal alandaki pozisyonunun sınırlarını ve yetkisini de ifade edebilmektedir. Bu basit üretim aletlerinin kullanılmasından yola çıkılarak insanın üretim hareketine dayalı gündelik pratiklerinin yaşam felsefesine de kaynaklık ettiğini görmek mümkündür.

Bunun üzeri açılacak olursa, kendi tükettiğini üretebilecek yetiye sahip olan insan, bunu doğrudan üretmese de tüketimine karşılık gelecek bir beden veya zihinde enerji sarfiyatını sağlaması gerekmektedir. Geleneksel üretim faaliyetlerindeki araçların çoğunlukla insan gücüne dayalı olması, üretiminde ve kullanımında farklılıklara fırsat sağlaması bilinçli bir tercih olmasa da insan doğasına ve sürdürülebilir yaşama daha yakın görünmektedir. Mevsim değiştikçe yaşam şeklinin değişerek zorlaşıp ya da kolaylaşması, doğanın döngüsüne doğrudan tanık olan kırsal alan insanın psikolojik ve bedensel döngüsüne de fırsat vermektedir. Oysa burada fosil yakıtların kullanılmasıyla elde edilen hızlı hareketten arta kalan zaman ve enerjinin neye ve nasıl sarf edildiği sorusunu göz önünde bulundurmak gerekir. Öte yandan geleneksel üretim faaliyetleri doğal olaylara açık olmaktadır. Bu da insanın kendisini zihinsel ve bedensel olarak kendisini doğaya uyarlamasını zorunlu kılmaktadır. Geleneksel üretimlerin bu farkındalıkla yapılıp yapılmadığı tartışılabilir olsa da bu üretim usulünün modern insanın yaşam şekillerine çeşitlilik sunabileceği söylenebilir. Ancak bazı kaynak kişilerin ihtiyacı olmadığı halde üç-beş hayvan bakımıyla hayvancılık ve çiftçilik faaliyetlerini sürdürmeleri ve bunun psikolojik yönleriyle de kendilerine iyi geldiği için yaptıklarını beyan etmelerinin bu farkındalığın da geleneksel üretimde olduğuna yönelik bir dayanak olabilir.

Modern dönem kent insanı gündelik hayatında doğada pek az vakit geçirmesinden dolayı günlük rutinini değiştirmesi ve farklı gündelik olaylarla karşılaşması ise doğada olan bir insana göre daha az olasıdır. Bu nedenle modern insanın deneme-sınama yoluyla öğrenme imkânı da azalmakta veya kendisini hayatta tutmaya yarayacak bilgilere bu gündelik rutininde pek gerek duymamaktadır. Bu tür bilgi neredeyse sadece örgün eğitim alanlarında edinilebilmektedir. Halk bilgisi ise daha çok doğayla iç içe zaman geçiren halkın gündelik hayatında edindiği sıranmış bilgilere dayanmaktadır. Halk bilgisini derinleştiren bir etken ise yaşam sürecinde karşılaşılan güçlükleri sürdürülebilir bir yaklaşımla çözme çabalarıdır. Deneyimlenmiş bilgi, kuşaklararası aktararak üretimden tüketime dek işlevsel bir çözüm fırsatı vermektedir. Tüketilecek bitkilerden, sağaltımı yapılacak hayvana dek gereken bilgi, kaynağından alınarak o günkü kullanıcısının hizmetine sunulmaktadır. Ancak geleneksel bilgi sistemindeki üretim akışının bozulması bu üretim sürecinde başvuru bilgilerin de aktarımını engellemiş, işlevsel bilgiye erişme fırsatı da azalmaya başlamıştır. Örneğin bugün köylerde atlar kullanılmamaktadır. Bu atlara

ihtiyacın olmamasından değil at yetiştiriciliği koşumu ehlileştirme bilgi ve birikimine sahip olamayan yeni neslin üretim yerinden yani köylerden uzaklaşmasından kaynaklanmaktadır.

Son yıllarda üretici toplum ile tüketici toplum arasındaki yaşam standartları arasında açılan makas, üretimlere bağlı kültürel farklılıkları da ortadan kaldırıp özellikle genç neslin yerel kültürlerden uzaklaşmasını doğurmaktadır. Az ancak yoğun emek süreciyle üretilen ürünlerin endüstriyel ürünler karşısında gerçek değerine erişememesi, buna karşın pazarlama teknikleriyle üretenden çok aracılardan kazanım sağladığı süreç, geleneksel üretimlerden uzaklaşılmasına yol açarken tüketicinin de üretim merkezlerine olan mesafesini artırmaktadır. Standart tat ve kokularla ürünün içeriğini ve üretim hikâyesini bilmeden tüketim yapmak zorunda kalan günümüz tüketicileri bunlara alternatif olarak gelenekselin ve saflığın beklendiği üretim merkezlerine yani köylere yönelmektedir. Çünkü Türkiye genelinde kendisi kırsal kökenli olmasa da genellikle bir kuşak öncesi kırsaldan olan günümüz insanları doğup büyüdükları topraklardan uzaklaşmalarına rağmen kültüründen uzaklaşmamaktadırlar. Köylere ulaşamayanlar köy ürünlerinin de satıldığı yöresel ürün dükkânlarının şubelerine veya internet sayfalarına başvurumaktadırlar. Ancak bu yönelişin karşılığı da üretim hareketiyle değil, daha fazla yöresel ürün satan dükkânın veya internet sayfasının açılmasıyla olmaktadır. Tedarik sorunun yaşandığı bu tür işletmelerin, işletmecinin aktarmasına göre müşteri taleplerini karşılaması da son yıllarda oldukça güç olmaya başlamıştır. Öte yandan yine işletmecilerin verdikleri bilgiye göre geleneksel ürünlerde, ürünün tadı mevsime ve üretilen köyün bitki çeşitliliğine göre değişimi için standart tat ve kokunun olması mümkün olmamaktadır. Endüstriyel gıdaların sağladığı bu standartlara karşın geleneksel üretimde standart ürünün sunulmaması ancak tüketicinin son yıllarda hem doğal hem de tek tip bir tat beklemesi geleneksel gıdaların üretimini de satışını da zora sokan bir etkidir. Ancak her evin bir marka olarak değerlendirilebileceği geleneksel üretimlerle sağlanan ürünlerin yerini alan endüstriyel ürünler hem üretici kitlenin pasifize olmasına hem de ürünle birlikte sağlanan çeşitliliğin kaybolmasına yol açabilmektedir.

Geleneksel bilgi sistemi içerisinde sürdürülen üretim doğrudan iklim ve coğrafya gibi doğa şartlarına bağlı olduğu için üretim etrafında ritüel ve uygulamaların da

gelişerek çeşitlenmesini sağlamıştır. Son yıllara kadar köylerde tarım ve hayvancılıkla ilgilenen kişi sayısının azalması da toplumsal olarak sürdürülen ritüel ve uygulamalara başvurma motivasyonunu düşürmektedir. Öneğin büyüklerin yönlendirmesi ve çocukların uygulamasıyla gerçekleştirilen Godu Godu'ya yeterli öğrenci olmaması nedeniyle ilkokulun dahi açılmadığı köylerde rastlamak mümkün olmamaktadır.

Tarım ve hayvancılığın geleneksel olarak sürdürüldüğü köylerde bazı işlerin dayanışmalı iş modelleriyle yapılması sözel kültüre ve sosyal etkileşimlere büyük oranda katkı sağlamaktadır. Ekim ve biçimde yapılan modgamlık, sonbahar aylarında erişte kesme gibi kışlık yiyecek hazırlığı gibi bazı faaliyetler aracılığıyla insanlar bir araya gelmektedir. Bu tür dayanışmalar sosyal ilişkilerin güçlenmesini sağlarken, yapılan işi daha kolay bir hâle getirmek için kadınların veya erkeklerin kendi aralarında icra ettikleri oyunlar, atışmalar, bilmeceleer ile de sözlü kültür alanı geliştirilmektedir.

Geleneksel bilgi sistemlerinin sosyolojik, kültürel ve epistemolojik olarak derinliğine dair birkaç örnekle yapılan yukarıdaki bahisten hareketle ifade etmek gerekirse geleneksel üretimlere yönelik teşviklerin artması aynı zamanda yerel kültürlerin ve kültürel çeşitliliğin de korunmasına yönelik adımlar olacaktır. Bu noktada yerel kalkınma politikalarının tekelleştirilmesi değil, kültürel farkındalığı göz önünde bulunduran çeşitlenmeyi destekleyici yapıda olması gerekliliği ortaya çıkmaktadır. Sosyal yaşam standartlarının belirlenmesinde ihtiyaç olana ve olmayana yönelik bilincin oluşması ve üst standartları sağlama kaygısıyla daha hayati ve kültürel standartların arka planda bırakılması engellenmelidir. Bu nedenle geleneksel üretimlerin sürdürüldüğü alanların sosyal kalkınmasının da uzun vadedeki faydaları gözetilerek sağlanması gerekmektedir. Bu sayede üretimde çeşitliliğin ve yaygınlığın sağlanarak kültürel tek-tipleşmenin de önüne geçme fırsatı doğabilir. Topluluğun ihtiyaç ve tamamlayıcı ürününü kendisinin üretmesinin sağlanması kültürel koruma için bir yaklaşım olarak ortaya konabilir.

Geleneksel üretim ve yaşam pratiklerine dair çalışmalar bu farkındalıkla da ele alınıp, çalışmaya değer görülebilir. Bunun neticesinde doğal ve insani yaşamın sürdürülebilirliği için geleneksel üretim ve yaşama dair koruma yaklaşımlarının da gereği ortadadır. “Bir saban veya harman düveni bizlere iç savaş kılıcından daha

fazla şeyler öğreteceği” ifadesi halk bilgisinin epistemmesini de aralamaktadır. Bu yönüyle de geleneksel üretim ve yaşam şekilleri, alet, edevat üretimi de dâhil, modern insanın yaşam şekline bir alternatif olarak sembolik olarak da olsa koruma altına alınmalıdır. Bu sembolik korumadan önce sunulabilecek çözüm önerileri olarak geleneksel bilgi sisteminin dâhilinde yetişmiş kuşakların bu üretim mekânlarında kalabilmesi sağlanmalıdır. Bunun için köylere ve köylülere ötekileştirilen yerler ve kişiler olmaktan çıkarıp cazibeli bir hâle getirmek gerekmektedir. Ulaşım, eğitim, eğlence, sağlık gibi sosyal imkânların yatırımları kentlere yapıldığı kadar kısa vadedeki zararları göz ardı edilip uzun vadedeki getirileri dikkate alınarak köylere ulaştırılmalıdır. Köylerde üretici kişilere yapılan teşvikler kadar bu üreticilerin bahsedilen ihtiyaçlarına cevap verecek hizmet alanlarının oluşması da teşvik edilmelidir. Bunlarla birlikte bu üretim usullerinin desteklenip, canlandırılarak kültürel çeşitliliğinin sağlanıp ülkeye katma değer kazandırabilmesi için dijital çağın getirilerinden de faydalanılabilir. Geleneksel üretimlere dair sosyal medya içeriklerinin düzenlenmesi, fenomen olarak bilinen kişilerin bu yöndeki farkındalıkları, köylülüğe karşı toplumsal algıyı da değiştirebilecek niteliktedir. Yine turizm rotalarının zamanla bu tür yerlere çevrilmesi ve bunun sürdürülebilirliğinin sağlanması üretici kitlenin de hem kendisinin hem ürettiğinin değerini hem de üretim motivasyonunu artıracaktır. Son olarak açık hava müzeleriyle, kuşaklar arası geleneksel bilginin üretim faaliyetleriyle birlikte aktarılması da sağlanabilir. Günöbirlük de olsa çocukların ve gençlerin tüketimlerine karşın üretim sürecini deneyimlemeleri tüketimdeki alışkanlıklarına da olumlu olarak yön verecektir.



KAYNAKLAR

- Acıpayamlı, O. (1964) ‘‘Türkiye’de Yağmur Duası’’. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih, Coğrafya Fakültesi Dergisi*, c.22, sayı: 3-4, s. 221-250.
- Akarıslan, M. (2017). *Kars Etnografya Müzesinde Bulunan Halılar*. (Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Akın, E. ve Eskici, R. (2015). ‘‘Eski Çağda Tarım Aletleri’’. *Tarım Makinaları Bilimi Dergisi*. 2015, 11 (1), 33-37.
- Akman, E. (2012) "Türk Mitolojisi ve Halk Şiirinde ‘‘Sarı/Kızıl Öküz’’ İnancı." *Türkiyat Mecmuası*. 22.1 (2012): 1-16.
- Aksakal, E. (2017). *Ardahan’ın Tarım ve Hayvancılıkla İlgili Söz Varlığı*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Ardahan: Ardahan Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Albayrak, A.(2010), ‘‘İbn Haldun’un Medeniyet Tasarımı ve İnsan’’, *Journal of Islamic Research*, 21(1), 7-20.
- Alexander, J. (2016). ‘‘A Systematic Theory of Tradition’’. *Journal of the Philosophy of History*, 10(1), 1-28.
- Altunkaynak, B. Z. ve Özbek, E. (2006). ‘‘Obezite: nedenleri ve tedavi seçenekleri’’. *Van Tıp Dergisi*, 13(4), 138-142.
- Altunsabak, E. (2014). ‘‘Kızıl/Sarı Öküz Örnekleminde Türk Kültüründe Hayvan ve Renk Sembolizmi’’, *Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi. II. Genç Akademisyenler II. Genç Akademisyenler Sempozyumu*.
- Aman, F. (2012). ‘‘Bronislaw Malinowski’nin Kültür Teorisi’’. *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 21(1), 135-151.
- And, M. (2019). *Dionisos ve Anadolu Köylüsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Arsılan, H. (2019). *Türkiye’de Kırsal Sosyolojisi Araştırmaları*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Artun, Ü. (2017). *Süt Uyuyunca*. (8. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Aslan, E. (2012). ‘‘Kars Yöresinde Malakanlar’dan Kalan ve Kaybolmak Üzere Olan Rençberlik Geleneği’’. *Millî Folklor*. Sayı 93. s. 252-263.
- Aslıhak Uğurelli, T. (2020). *Bereket Gösterimi Olarak Anadolu’da Yağmur Yağdırma Ritüelleri*. Ankara: Ürün Yayınları.
- Avcı, M. ve İçel, B. (2016). "Ay Döngüsünün Dikili Ağaçlarda Su İçeriği ve Odunlarda Böceklenme Üzerine Etkisi." *Journal of Forestry* 17.1 (2016): 20-29.
- Aydın, F. (2022). ‘‘Geleneksel peynirlerin olgunlaştırılmasına ilişkin 04. 05. 2002 tarihli görüşme’’. Aksaray.
- Aydın, Z. (2016). ‘‘Çağdaş Tarım Sorunu ve Yeni Köylülük’’. *ODTÜ Gelişme Dergisi*, 43 (Nisan), 2016, 43-63
- Barreau, H. (2010). *Epistemoloji*. İ. Yergüz (Çev.). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları
- Bascom, W. R. (2010). ‘‘Folklorun Dört İşlevi’’. F. Çalış (Çev.). *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 2*. İçinde M. Ö. Oğuz, S. Gürçayır. (Ed.). (71-86). Ankara: Geleneksel Yay.

- Başgöz, İ. ve Tietze, A. (1999). *Türk Halkının Bilmeceleri*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları
- Baydaş Sayılğan, B. ve Kaya Erdem, Ö. (2012). “Ataerkil ve Anaerkil Toplumun Tarihsel Savaşımının “Avatar” Filmi Bağlamında İncelenmesi”. *İletişim Çalışmaları Dergisi* Yıl:1 Sayı:1
- Baykara, T. (1993). “Saban Toyu”. *Türk Yurdu*. Cilt 13. Y. 1993. Sayı 74. s. 15-16.
- Bennett, A. (2013). *Kültür ve Gündelik Hayat*. N. Tokdoğan vd. (Çev.). Ankara: Phoenix Yay.
- Berkes, F. (2012). *Sacred Ecology*. New York. NY: Routledge.
- Blackiston, H. (2017). *Arı Yetiştiriciliği*. C. Yücel. (Çev.). İstanbul: Nobel Akademi Yay.
- Boratav, P. N. (1984). *100 Soruda Türk Folkloru*. (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar), İstanbul: Gerçek Yayınevi.
- Bulut, B. (2014). *Türk Halk Kültüründe Çoban*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Kars: Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Burke, P. (1996). *Yeniçağ Başında Avrupa Halk Kültürü*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Büyükhahin, F. (2017). *Kültür-Çevre Bağlamında Geleneksel Ekolojik Bilginin Korunmasının Önemi: Sarıkeçili Yörükler Örneği*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Caferoğlu, A. (1971). “Tarla Kültürü Etnoğrafyasına Göre ‘Kotan’”. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi* , 19 (0) , 43-50 .
- Cantürk, A. ve Çakmakçı, S. (2019). “Erzurum Çevresindeki Peynir İşletmelerinde Kullanılan Peynir Mayalarının Mikrobiyolojik, Duyusal ve Teknolojik Özellikleri”. *Akademik Gıda* , 17(1), 30-37.
- Cohen, M. (2020). *Platon’dan Mao’ya Siyaset Felsefesi*. H. Bravo (Çev.). Ankara: Fol Yay.
- Connerton, P. (2009). *Modernite Nasıl Unutturur?*. K. Kelebekoğlu (Çev.). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Cumhur, Ö. (2017). “Geleneksel Gıdaların Endüstriyel Üretime Aktarılması”. 1. *Uluslararası Turizmin Geleceği Kongresi: İnovasyon, Girişimcilik ve Sürdürülebilirlik*. Cilt: 28-30 Eylül 2017, Bildiriler Kitabı, Mersin Üniversitesi Yayınları Yayın No:48, 396-401.
- Çoban, V. (2015). *Türk Halk Kültüründe Çobanlık*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Delaney, C. (2014). *Tohum ve Toprak*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Demir, M. (2016). "Kars İlinde Büyük ve Küçükbaş Hayvancılık; Livestock Breeding in Kars Province." *Doğu Coğrafya Dergisi* 21.35 (2016): 39-62.
- Derelioğlu Kaan, G. (2019). *Kültür ve Ekonomi İlişkisi Bağlamında Fındık Folkloru*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Diken, H. A. (2022). *Halk Ekonomisi ve Geleneksel Mutfak Kültürü Bağlamında Kaz*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Doğanay, H., ve Coşkun, O. (2013). “Türkiye Yaylacılığındaki Değişme Eğilimleri ve Başlıca Sonuçları”. *Eastern Geographical Review*, 18(30).
- Doğaroğlu, M. (2007). *Çiçekten Sofraya Balın Öyküsü*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Dorson, R. M. (2011). *Günümüz Folklor Kuramları*. (2. Baskı). S. Gürçayır ve Y. Özay (Çev.). Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Durusoy, Y. Y. (2017). *Coğrafi İşaretleli Gastronomik Ürünlerin Bölge Halkı Tarafından Algılanması Üzerine Analitik Bir Araştırma: Kars Kaşarı Örneği*. İstanbul: Haliç Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Düzgün, D. (1991). “Geleneksel Bir Yardımlaşma Kurumu: Hab”. *Millî Folklor*. Sayı. 11. S. 49-51
- Eğiter, A. (1969). “Kars’ta Çift Çıkarma Geleneği”. *Hayat Tarih Mecmuası*. Sayı: 9, Yıl: 1969, s. 41-43.
- Ekici, M. (2004). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayınları.
- Ekici, M. (2008). “Geleneksel Kültürü Güncellemek Üzerine Bir Değerlendirme”. *Millî Folklor*, 80, 33-38.
- Ekici, M. (2018). “Kuramlar ve Yöntemler”. M. Ö. Oğuz (Ed.), *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı* içinde (s. 61-96). Ankara: Grafiker Yay.
- Eliade, M. (2003). *Dinler Tarihine Giriş*. (1.Baskı). L. Arslan (Çev.). İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.
- Elver, H. ve Soysaldı, A. (2021). “Kars İli Arpaçay İlçesi Koç Köyü Halı Yastıkları”. *ARIŞ Halı Dokuma ve İşleme Sanatları Dergisi*. (18), 73-97.
- Erbaş, H. (2017). “Tarım-Gıda Etiği/Politikası ve Geleceğimiz: Ekonomi-Politik ve Ötesi Sosyolojik Bir Çerçeve”. *Türkiye Biyoetik Dergisi*. Vol. 4, No. 1, 14-28
- Erkan, C. (1998). *Van İli Bahçesaray İlçesi Arıcılık Faaliyetleri ve Sorunları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Erginer, G. (1984). *Uşak Halk Takvimi Halk Meteorolojisi*. Ankara: Türk Tarihi Kurumu Basımevi.
- Eriksen, T. H. (2012). *Sosyal ve Kültürel Antropoloji*. E. Koca (Çev.). Ankara: Birleşik Yayınevi.
- Ergun, P. (2010). “Türk Kültüründe Ruhlar ve Orman Kültü”. *Millî Folklor*, 87, 113-121.
- Eroğlu, M. C. (2019). *Nevşehir Çoban Folkloru*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir: Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Erol Çalışkan, Ş. S. ve Kabak, T. (2019). *Hayvancılık Etrafında Gelişen Silifke Yöresi Dokuma kültürü*. Ankara: Gece Akademi,
- Ersoy, E. (2003). “Yerel Bilgi Sistemleri”. Emiroğlu, K., ve Aydın, S. (Ed.), *Antropoloji Sözlüğü* içinde (s. 907-908). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları

- Ersoy, E. G. (2004). "Antropolojik Etnobotanik: Yerelin Penceresinden Nebatat Dünyasına Bakış ve Türkiye'de Etnobotanik Çalışmalarının Niteliği Üzerine Değerlendirmeler". *Kebikeç*, Y.9, (18), 167-180.
- Ersoy, R. (2012). "Halk Bilimi Çalışmalarının Gelişimine Paralel Olarak 'Alan Araştırması' Kavramını Yeniden Düşünmek". *Millî Folklor*, 94, 5-13.
- Ertit, V. (2019). *Sekülerleşme Teorisi*. Ankara: Liberte Yayınları.
- Evren, M. (2021). "Jean Jacques Rousseau'da Uygarlığın Duygulara Negatif Yansımaları". *Felsefe Dünyası*. 1 (73) , 208-226 .
- Feyerabend. P. (2012). *Akla Veda*. E. Başer (Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Feyerabend. P. (2015). *Bilimin Tiranlığı*. B. Yıldırım (Çev.). İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Foucault, M. (2014). *Bilginin Arkeolojisi*. Veli Urhan (Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Göcen, G. (2013). "İbn Haldun'un Toplum ve İnsan Yaklaşımının Günümüze Düşen İzdüşümleri: Tüketim Toplumu ve Narsist İnsan". *Toplum Bilimleri Dergisi*. Temmuz 7 (14) : 175-198
- Görgünay, N. (1984). *Doğu Anadolu Köy Halılarının Kalite ve Desenleri*. Ankara: Tarım Orman ve Köy İşleri Bakanlığı.
- Güleç, A. (1971). "Ekim İşlerine Dair Atasözleri ve Deyimler". *Türk Folklor Araştırmaları*. Yıl:22, Cilt: 13, No: 258, s. 5848-5849.
- Güllüdağ, N. (2011). "Doğa ve Evrenle İlgili Uygulamalar". İçinde: *Kars İlinin Somut Olmayan Kültürel Mirasının Haritalandırılması*. Kars: Kafkas Üniversitesi Yay.
- Gürsoy Naskali, E. (2011). *Çoban Kitabı*. İstanbul: Kitabevi Yay.
- Getz. W. M. vd. (1999). "Sustaining Natural and Human Capital: Villagers and Scientists". *Science*, New Series, Vol. 283, No. 5409. Pp. 1855-1856.
- Honko, L. (2009). "Ritüellerin Oluşum Süreci". (R. Ersoy, Çev.), M. Ö. Oğuz, vd. (Ed.) *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 3* İçinde. (203-216). Ankara: Geleneksel Yay.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik*. E. Ataseven, (Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- İrmak, C. (2020). *Ardahan'da Meslek Folkloru ve Meslek Eğitimi Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Marmara Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- İbn Haldun. (2013). *Mukaddime*. A. Tekin (Haz.). İstanbul: İlgi Kültür Sanat.
- İnam, A. (1991). "Bilimin Üç Boyutu Tarih, Toplum, Birey". *Bilim ve Teknik*. Aralık, 1991.
- İnternet: *Alplerden Kafkaslara Kars Peynirciliğinin 150 Yıllık Tarihi sergisi* <https://www.serka.gov.tr/serka-yayinlari/alplerden-kafkaslara-kars-peynirciliginin-150-yillik-tarihi/> adresinden 05.05.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Anadolu Peynirleri Kars'ta Buluşuyor*. <https://www.gazetekars.com/anadolu-peynirleri-karsta-bulusuyor-27328h.htm> adresinden 05.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: Geleneksel Bilgi. <https://www.wipo.int/tk/en/tk/> adresinden 20.06.2020 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.anaari.gen.tr/ana-ari-memesi-nedir/> adresinden 06.12.21 tarihinden alınmıştır.

İnternet:https://bayburt.tarimorman.gov.tr/Haber/523/Arilarda-Kis-Bakimi-_kislatma_ adresinde 1.12.21 tarihine alınmıştır.

İnternet: <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/anaSayfa.do> adresinden 10.10.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://cildirmanset.com/haber/kaz-yetistirciligi-3317.html> adresinden 05.12.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.gastronomiturkey.com/haber/uno-yerel-mirasimiz-kavilca-bugdayi-na-sahip-cikiyor-h14767> adresinden 15.05.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <https://www.gazetekars.com/vali-oksuzun-girisimleri-yle-kavilca-bugdayi-uretiminde-dev-adim-34030h.htm> adresinden 15.02.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-kadinlar-imece-usulu-eriste-kesiyor-660813.htm> adresinden 25.10.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.kars.gov.tr/turkiyede-ve-dunyada-yerel-geleneksel-peynirler-kars-kasari-cografi-isareti-uluslararası-sempozyumu-basladi> adresinden 05.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-goc-baba-yurdunu-virane-etti-koyumuzde-50-yasin-adlinda-kimse-kalmadi-607497.htm> adresinden 17.08.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet:<http://www.karsmanset.com/haber/karsta-koc-katimi-gelenegi-unutulma-noktasina-geldi-644904.htm> erş. Tar. 04.10.2021.

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-minibus-koyun-surusune-daldi-34-telef-3-yarali-672631.htm> erş. Tar. 08.11.2021

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/karsta-sazli-sozlu-koc-katimi-643284.htm> adresinden 01.10.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/3-ayda-12-bin-kisi-ziyaret-etti-838281.htm> adresinden 19.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet:https://www.karsolay.com/turkiye-de-ilk-ve-tek-olan-peynir-muzesi-ziyarete-acildi_7912.html adresinden 18.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.karstanhavadis.com/karsta-yasanan-kuraklik-god-godu-gezdir-di-7339h.htm> adresinden 10.06.2021 tarihinde alınmıştır.

İnternet: <http://www.karsmanset.com/haber/kars-valisi-oksuz-mujdeyi-verdi-colyak-hastalarinin-ilaci-karstan-252788.htm> adresinden 15.05.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet:<https://kms.kaysis.gov.tr/Home/Goster/176969?AspxAutoDetectCookieSupport=1> adresinden 20.06.2022 tarihinde alınmıştır.

İnternet:<https://www.milliyet.com.tr/pembekar/kaliteli-taze-kasar-peynirini-nasil-anlarsiniz-1537218> adresinden 03.03.2022 tarihinde alınmıştır.

- İnternet: https://www.tarimorman.gov.tr/SGB/TARYAT/Belgeler/il_yatirim_rehberleri/kars.pdf erş. Tar. 10.08.2021.
- İnternet: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=gelenek>. Web: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=adresinden> 19.04.2019 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=bilim>. Web: <https://sozluk.gov.tr/?kelime=adresinden> 10.05.2019 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: <https://sozluk.gov.tr/> = *koruk*. <https://sozluk.gov.tr/?kelime=adresinden> 01.10.2021 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: <https://www.youtube.com/watch?v=fYbfWXLvn4Q> adresinde 10.06. 2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: <http://www.wfsj.org/course/tr/pdf/ders5.pdf> adresinden 22.03.2020 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Kars Peynir Müzesi*. https://www.karsolay.com/turkiye-de-ilk-ve-tek-olan-peynir-muzesi-ziyarete-acildi_7912.html adresinde 15.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Kars Peynir Rotası*. <https://anadolufes.com.tr/gelecegeartideger/turizm/kars-peynir-rotasi> adresinden 06.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Kars Peynir Rotası Projesi*. <https://www.undp.org/tr/turkey/news/kars-d%C3%BCnyan%C4%B1n-say%C4%B1%C4%B1-peynir-rotalar%C4%B1ndan-biri-olmaya-aday> adresinden 06.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Korunga*. <https://www.amasyadsyb.org/sut/yembitki/10> adresinden 04.08.2021 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Köyümde Yaşamak İçin Bir Sürü Nedenim Var*. <https://www.haberler.com/koyumde-yasamak-icin-bir-suru-nedenim-var-projesi-14436223-haberi/> adresinden 19.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Local and Indigenous Knowledge Systems (LINKS). Web: <https://en.unesco.org/links> adresinden 20.02. 2020 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Presidio*. <https://slowfoodgenclik.wordpress.com/2012/04/19/turkiyenin-ilk-presidiumu-siyez-3/> adresinden 25.05.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Tamadi. <https://tamadi.org/> adresinden 01.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: Traditional Knowledge System. Web: http://www.astec.gov.in/ncsc/agb_5_tks.pdf adresinden 15.01.2020 tarihinde alınmıştır.
- İnternet: *Ulusal Çocuk Bilimleri Kongresi*. <https://astec.assam.gov.in/frontimpotentdata/national-children%E2%80%99s-science-congress> adresinden 21.06.2022 tarihinde alınmıştır.
- Jasmine, B. vd. (2016). “Traditional Knowledge Systems in India for Biodiversity Conservation”. *NISCAIR-CSIR, India*, 304-312.
- Kahriman, S. T. (2019). *Emirgazi ve Karapınar’da Koyunculuk ve Çobanlık*. Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

- Karabaşı, S. (2019). “Kaş-Kekova Özel Çevre Koruma Bölgesindeki Geleneksel Kültürün Kültür-Çevre İlişkileri Açısından Değerlendirilmesi”. *Folklor/Edebiyat*, 25(97), 207-227.
- Kaya, N. (2007). *Arıcılıkta Üstte Boş Ballıkla Kışlatmanın Kovan İçi Bağlı Nem Sıcaklık ve Koloninin Yaşama Gücü Üzerine Etkiler*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Keyder, Ç. ve Yenal, Z. (2013). *Bildiğimiz Tarımın Sonu Küresel İktidar ve Köylülük*. İstanbul: İletişim Yay.
- Kırzioğlu, M. F. (1959). “Koyuncu Türklerde Saya Şenliği ve Kars’ta Derlenen Sayacı Türküleri-I”. *Türk Folklor Araştırmaları*. (115), 1847-1850. Yıl:10, Cilt:5, No:115, Subat.
- Kırzioğlu, M. F. (1959). “Koyuncu Türklerde Saya Şenliği ve Kars’ta “Derlenen Sayacı Türküleri”-II,”. *Türk Folklor Araştırmaları*. 1881-1885 Yıl:10, Cilt:5, No:117, Nisan 1959
- Kırzioğlu, M. F. (1982) “Köktürklerin En Batı Kolu Khazarlarda Yabancı Cesediyle Yağmur Yağdırtma Geleneği (Dağıstan/Balanger’da, 643 veya 663 yılı)”, *II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları. s. 263-277.
- Kırzioğlu, Ü. (1976). “Kars’ta Yeniden Çeşitli Bitkiler”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl: 28, Cilt: 17, No: 326
- Kiple, K. F. (2010). *Gezgin Şölen (Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı)*. N. Elhüseyni. (Çev.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları
- Koby, E. Ş. (2014). *Türkiye’de Yağmur Törenleri ve Yağmurla İlgili İnanışlar*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Koday, Z. Karadağ, H. (2020). “Türkiye’deki Arıcılık Faaliyetleri ve Bal Üretiminin Bölgesel Dağılımı (2007 - 2018)”. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (1), 495-510.
- Korkmaz, H. ve Gürbüz, M. (2008). “Amik Gölü’nün Kültürel Ekolojisi”. *Marmara Coğrafya Dergisi*. 17, 1-26.
- Köse, M. (1963a). “Kars’ta Kotan-I”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:169 Ağustos, 3147-3149.
- Köse, M. (1963b). “Kars’ta Kotan-II”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:170, Eylül, 3175-3178.
- Köse, M. (1963c). “Kars’ta Kotan-III”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:171, Ekim, 3198-3201.
- Köse, M. (1963d). “Kars’ta Kotan-IV”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:15, Cilt:8, No:172, Ekim, 3224-3228.
- Köse, M. (1964a). “Kars’ta Ortaklaşa Halk Çalışmaları: Mogdam – Mogdamlık”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:16, Cilt:9, No:181, Ağustos, 3494-3495
- Köse, M. (1964b). “Kars’ta Sığır Yas ve Dişleri Üzerine”, *Türk Folklor Araştırmaları*. Yıl:16, Cilt:9, No:182 Eylül 1964, 3521-3522

- Köse, M. (1965). "Godu Godu (Kepçe Gelin)". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:16, Cilt:9, No:187 Şubat, 3650-3652
- Kuşat, N. (2012). "Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği". *Yönetim ve Ekonomi* Yıl:2012 Cilt:19 Sayı:2. 261-275.
- Kutlu, M. (1987). *Şavaklı Türkmenlerde Göçer Hayvancılık*. Ankara: Sevinç Matbaası.
- Le Utley, F. (2010). "Folklorun Tanımı". (T. S. Özkan, E. Ö. Özünel, Çev.) M. Ö. Oğuz, Selcan Gürçayır. (Ed.) *Halk biliminde kuramlar ve yaklaşımlar 2* (19-25). Ankara: Geleneksel Yayıncılık.
- Limon, J. E. (2010). "Batı Marksizmi ve Folklor". (N. Hasgül, S. Karagül, Çev.) M. Ö. Oğuz, S. Gürçayır. (Ed.) *İçinde Halk Biliminde Kuramlar ve Yaklaşımlar 2* (119-136). Ankara: Geleneksel Yay.
- Little, P. E. (1999), "Environment and Environmentalisms in Anthropological Research: Facing a New Millennium". *Annual Review of Anthropology*, 28, 253-284.
- Malinowski, B. (1990). *Büyük, Bilim ve Din*. S. Özkal, (Çev.). *İstanbul: Kabalcı Yayınevi*.
- Malinowski, B. (2016). *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. D. Uludağ, (Çev.). Ankara: Doğubatu yay.
- Maslow, A. H. (1978). *Motivation und Persönlichkeit*, P. Kruntorad (Çev). New York: Erschienen bei Harper and Row Publishers.
- Monaghan, J. ve Just. P. (2013). *Sosyal ve Kültürel Antropoloji*. H. Gür (Çev.). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Moore, J. D. (2015). *Kültür Teorileri*. E. Koca (Çev.). Ankara: Atıf Yayınları
- Nacak, İ. (2018). *Taşra Kentin Ötekisi*. Konya: Çizgi Kitabevi.
- Nijar, G. S. (2013). "Traditional Knowledge Systems, International Law and National Challenges: Marginalization or Emancipation?". *European Journal of International Law*, 24(4), 1205-1221.
- Oğuz, A. (2009). "Fikri Mülkiyet Hakları ve Geleneksel (Yerel) Bilgi ve Folklorun Hukuki Korunması". *Ankara Üniversitesi Fikri ve Sınai Haklar Araştırma ve Uygulama Merkezi*, 9(3), 10-52.
- Oğuz, M. Ö. (1994). "Anadolu'da Atın Yeniden Keşfi veya Atlı Tarım Hakkında Yozgat'tan Bir Kesit". *Millî Folklor*. Sayı. 22. S. 49-52
- Oğuz, M. Ö. (2007). "Folklor ve Kültürel Mekân". *Millî Folklor*. Yıl: 19. s. 76. s. 30-32.
- Oğuz, M. Ö. (2018). "Araştırmaların Tarihi". M. Ö. Oğuz (Ed.), *Türk Halk Edebiyatı El Kitabı* içinde (s. 1-60). Ankara: Grafiker Yay.
- Oğuz, M. Ö. (2019). *Paldır Kültür Kentleşmeler*. Ankara: Geleneksel Yayınevi.
- Oskay, Ü. (1985). "Lewis Henry Morgan Üzerine". *Eski Toplum içinde*. I. Lewis Henry Morgan, İstanbul: Payel Yayınları
- Ögel, B. (2014). *Türk Mitolojisi (Kaynakları ve Açıklamaları ile Destanlar)*. (5. Baskı). 2 Cilt. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Okuşluk Şenesen, R. (2011). "Türk Halk Kültüründe Bolluk ve Bereketle İlgili İnanç ve Uygulamalarda Eski Türk Kültürü İzleri". *folklor/edebiyat*, 17(66), 209-228.

- Ölçer Özünel, E. (2008). "Folklorda Yeni Sıçramalar: Kuantum Folklore". *Millî Folklor*, s. 79, s. 6-13.
- Örnek, S. V. (2014). *Türk Halkbilimi*. Ankara: Bilgesu Yayıncılık
- Özdemir, N. (2018). "Geleneksel Bilgi ve Kültür Ekonomisi". *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 18(1), 1-28.
- Öztelli, C. (1950) "At Hakkında Bir Araştırma". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Sayı. 9. s. 141.
- Öztürk, Ö. (2019). *Bal Arısı Yetiştiriciliğinde Yerel Kışlatma Alanlarının Belirlenmesi - Cizre Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Pandey, D. N. (2002). "Traditional Knowledge Systems for Biodiversity Conservation". *Organization of the United Nations (FAO) Forestry Paper*. FAO, Rome, Italy, 22-41.
- Polat, F. (2011). *Doğu Anadolu'da Yayla Kültürü ve Yayla Mimarisi*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ritzer, G. (2016). *Toplumun McDonalddlaştırılması*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Sarpkaya, A. (2011). *Tarım ve Hayvancılık Etrafında Gelişen Folklor Pratikleri Osmaniye Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Sıralı, R. (2010). "Arıcılığın Türkiye İçin Önemi". *Arıcılık Araştırma Dergisi*. Sayı 4; s.(3- 4).
- Sinmez, Ç. Ç., ve Aslım, G. (2017). "İç Anadolu Bölgesindeki Hayvanlarla İlgili İnanış ve Uygulamalar Üzerine Bir Değerlendirme". *Bilişim*, 81, 205.
- Sinmez, Ç. Ç. (2011). *Bozlak Kültüründe Folklorik Veteriner Hekimliği ve Hayvancılık Üzerine Araştırma*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). Konya: Selçuk Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- Şimşek, E. (2003). "Anadolu'da Yağmur Duasına Bağlı Olarak Oynanan Bir Oyun: "Çömçeli Gelin". *Millî Folklor*. Sayı.60. S. 78-87.
- Turan, A. (2021). "Kars Halılarında Görülen Figüratif (Hayvan/İnsan) Motiflerin İncelenmesi". *Kafkas Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. Sayı 28, 503-527.
- Turan, M. (1967). "Kars'ta Koç Katımı". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl: 18 Cilt: 10, No: 214, Aralık 1967, s. 4102
- Turan, M. (1967). "Kars'ta Koyunun 100'ü". *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. 4602 Yıl: 19 Cilt: 11, No: 221, Aralık 1967,
- Turan, M. (1971). "Reçberlikte Kullanılan Araçlar (Çift Saban)". *Folklor Doğru*. Sayı. 17. S.17-19
- Turhan, M. (2015). *Kültür Değişimleri*. Ankara: Altınordu Yayınları
- Türkyılmaz, D. (2021). "Bahar Bayramı Hıdırellez" (Online Panel). *AHBV Üniversitesi Somut Olmayan Kültürel Miras Müzesi*, Ankara.

- Topdemir, H. G., ve Unat, Y. (2014). *Bilim Tarihi*. Ankara: Pegem Akademi Yayınları.
- Topses, M. (2014). “İbn Haldun’da Asabiyye Olgusunun İşlevleri ve Toplumsal Temelleri”. *Folklor/Edebiyat*, 20 (79), 93-99.
- Uyanık, R. C. (2001). *Kars ve Civarında Hayvancılık*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Üçer, M. (2011). “Sivas Yöresinde Çobanlıkla İlgili Gelenekler ve Sözlü Kültür Üzerine”. İçinde: *Çoban Kitabı*. E. G. Naskali (Ed.). İstanbul: Kitabevi Yay.
- Ünsal, A. (2017). *Süit Uyuyunca*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Valderrama, G. C., & Arico, S. (2010). “Traditional knowledge: From environmental management to territorial development.” *Traditional Knowledge in Policy and Practice: Approaches to Development and Human Well-being*. Edited by S. M. Subramanian and B. Pisupati. United Nations University Press. 208-225.
- Varol, V. (1951a). “Çumra’nın Alan Köyünde Harman Dökme”. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:2, Cilt:1, No:19, Şubat. 303-304
- Varol, V. (1951b). “Çumra’nın Alan Köyü’nde Düğün Sürme”, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, Yıl:2, Cilt:1, No: 23, Haziran, 356-357
- Varol, V. (1952). “Çumra’nın Alan Köyünde Tınas Savurma ve Tahılın Taşınması VI”, *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*. Yıl:3, Cilt:2, No:34, Mayıs, 532-533
- Yalgın, A. R. (1958). “Hayvancılık”. *Türk Etnografya Dergisi* (3), 87-106
- Yıldırım, E. (2012). *Türk Kültüründe Renkler ve İfade Ettikleri Anlamlar*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yoder, D. (2010). “Halk Yaşamı”. A. Yavuz (Çev.). *Halk bilimde kuramlar ve yaklaşımlar 2*. İçinde M. Ö. Oğuz, S. Gürçayır. (Ed.). (71-86). Ankara: Geleneksel Yay.
- Yolcu, M. A., ve Aça, M. (2019). “Geleneksel Ekolojik Bilgi ve Folklor”. *Folklor/Edebiyat*, 25(100), 861-871.
- Williams, R. (2005). *Anahtar sözcükler*. Savaş Kılıç (Çev). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Zaripova Çetin, Ç. (2017). “Kazan Tatarlarının Kültürel Kimliğinin Oluşumunda Sabantuy Bayramı”, 38. *ICANAS Kongresi Bildirileri Kitabı*, Ankara, s. 869-878.



EKLER

EK-1. Kaynak Kişi Listesi

- KK.1: Recep Tekçe, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.2: Şefika Tekçe, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.3: Kalender Temel, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.4: Saffet Temel, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.5: Tükezban Oran, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.6: Erdal Uyanık, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.7: Müzeyyen Uyanık, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.8: Latife Uyanık, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.9: Yakup Altunsabak, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.10: Arif Altunsabak, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.11 Veli Altunsabak, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.12: Selvi Altunsabak, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.13: Sema Altunsabak, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.14: Kazım Yürük, Merkez Matsucuk Köyü
- KK.15: Gülizar Yürük, Merkez Matsucuk Köyü
- KK.16: İhsan Yürük, Merkez Matsucuk Köyü
- KK.17: Hacer Yürük, Merkez Matsucuk Köyü
- KK.18: Ragıp Hacaloğlu, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.19: Badisaba Hacaloğlu, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.20: Taner Oran, Merkez Çağlayan Köyü
- KK.21: Mesut Keskin, Merkez Kümbetli Köyü

EK-1. (devam) Kaynak Kişi Listesi

KK. 22: Davut Erenkara, Merkez Kumbetli Köyü

KK. 23: Uğur Keskin, Merkez Kumbetli Köyü

KK.24: Mevlit Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK.25: Remzi Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK.26: Zübeyde Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK.27: Makbule Manap, Merkez  ağlayan Köyü

KK.28: Nuran Tekçe, Merkez  ağlayan Köyü

KK.29 Sebahat Tekçe, Merkez  ağlayan Köyü

KK.30 M rfide Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK.31 Selahattin Aydemir, Merkez Hapanlı Köyü

KK.32 Saime Y r k, Merkez Dikme Köyü

KK.33  zkan Y r k, Merkez Dikme Köyü

KK.34 Asmiye Ayd nyer, Merkez Dikme Köyü

KK.35 Nejdet Ayd nyer, Merkez Dikme Köyü

KK.36 Muzaffer Güngören, Merkez Dikme Köyü

KK.37 Songül Güngören, Merkez Dikme Köyü

KK. 38 Ahmet Karabağlı, Merkez Dikme Köyü

KK. 39 Ferizet Uyanık, Merkez  ağlayan Köyü

KK. 40  nci Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK. 41 Kadirye Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK. 42 Cengiz Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

EK-1. (devam) Kaynak Kişi Listesi

KK. 43. Ruhugöl Uyanık, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 44. Münevver Tekçe, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 45. Yaşar Bulut, Merkez Aydınalan Köyü

KK. 46. Celal Demir, Merkez Aydınalan Köyü

KK. 47. Veli Akdeniz, Merkez Aydınalan Köyü

KK. 48 Şemistan Savcı, Merkez Hapanlı Köyü

KK. 49 Hüseyin Yürük, Merkez Matsucuk Köyü

KK. 50 İbrahim Nayır, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 51 Alişan Cihantimur, Merkez Boğazköy Köyü

KK. 52 Şengöl İnalçuk, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 53. Talip Akdeniz, Merkez Aydınalan Köyü

KK. 54. Özcan Manap, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 55. Fayzer Manap, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 56 Sedat İnik, Merkez Güdeli Köyü

KK. 57 Vedat İnik, Merkez Güdeli Köyü

KK. 58 Sevdekar Tekçe, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 59 Yusuf İnalçuk, Merkez Çağlayan Köyü

KK.60 Oktay Manas, Merkez Çağlayan Köyü

KK. 61 Fevzi Cemtösun, Merkez Mezra Köyü

KK. 62 Leyla Cemtösun, Merkez Mezra Köyü

KK. 63 Ramazan Saday, Merkez Cumhuriyet Köyü

EK-1. (devam) Kaynak Kişi Listesi

- KK. 64 Tolga Saday, Merkez Cumhuriyet Köyü
- KK. 65 Fahri İnalpolat, Merkez Bozkale Köyü
- KK. 66 Güzel İnalpolat, Merkez Bozkale Köyü
- KK. 67 Erkut Manas, Merkez  ağlayan Köyü
- KK. 68 şükrü Manap, Merkez  ağlayan Köyü
- KK. 69 Rahime Alyılmaz, Merkez Paşağayırı Mahallesi
- KK. 70 Mahiyet Akbaba z, Merkez Bozkale Köyü
- KK. 71 Ensar Akbaba z, Merkez Bozkale Köyü
- KK. 72 Mırsevdi Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK.73 Ramazan Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK. 74 Hasan Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK. 75 Sürmeli Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK. 76 Tekin Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK. 77 Necati Altunbey, Merkez  ığırgan Köyü
- KK. 78 Saniye Erbek, Merkez Kümbetli Köyü
- KK. 79 Duygu Erbek, Merkez Kümbetli Köyü
- KK. 80 G lta  Altunsabak, Merkez  ağlayan Köyü
- KK. 81 İşhak Tekçe, Merkez  ağlayan Köyü
- KK. 82 Gürbüz Erbek, Merkez Kümbetli Köyü
- KK. 83  nsal Keskin, Merkez Kümbetli Köyü
- KK. 84 G lşan Manap, Merkez  ağlayan Köyü

EK-1. (devam) Kaynak Kişi Listesi

KK. 85 Zahire Keskin, Merkez Kumbetli Köyü

KK. 86 Zeki Keskin, Merkez Kumbetli Köyü

KK. 87 Sevgi Keskin, Merkez Kumbetli Köyü

KK. 88 Sema Keskin, Merkez Kumbetli Köyü

KK. 89 Esbender Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK. 90 şentürk Oran, Merkez  ı ırgan Köyü

KK. 91 Nazire Alyılmaz, Merkez Paşa ayırı Mahallesi

KK. 92. Makbule Oran, Merkez  ı ırgan Köyü

KK. 93 Temel Y r k, Merkez Matsucuk Köyü

KK. 94. Namaz  zşahin, Merkez Bo atepe Köyü

KK. 95 İlhan Koçulu, Merkez Bo atepe Köyü

KK. 96 Niyazi  zşahin, Merkez Bo atepe Köyü

KK. 97 Cihan Matzar, Merkez Bo atepe Köyü

EK-2. Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.02.2022-80588



**T.C.
ANKARA HACI BAYRAM VELİ
ÜNİVERSİTESİ
Etik Komisyonu**

Sayı : E-11054618-302.08.01-80588
Konu : Bilimsel ve Eğitim Amaçlı

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 24.12.2021 tarih ve E.64976 sayılı yazı.

İlgi yazınız ile göndermiş olduğunuz, Enstitünüz Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı Doktora öğrencisi Ergin ALTUNSAĞAK, Prof.Dr. M.Öcal OĞUZ danışmanlığında yürüttüğü "Tarım ve Hayvancılığa Bağlı Geleneksel Bilgi Sistemleri: Kars İli Örneği" adlı tez çalışması ile ilgili konu Komisyonumuzun 23.02.2022 tarih ve 02 sayılı toplantısında görüşülmüş olup,

Etik Komisyonunca onaylanan ilgilinin çalışmasının, yapılması planlanan yerlerden izin alınması koşuluyla yapılmasında etik açıdan bir sakınca bulunmadığına oybirliği ile karar verilmiş; karara ilişkin katılım listesi ve onaylanan çalışmalar ekte gönderilmiştir.

Bilgilerinizi ve gereğini rica ederim.
Araştırma Kod No: 2022/35

Prof. Dr. İlhan ÜZÜLMEZ
Komisyon Başkanı

Ek:
1- Katılımcı Listesi
2- Onaylı Çalışma

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu : BSDNLR55SZV Pin Kodu : 74382	Belge Takip Adresi : https://turkiye.gov.tr/ebd?eK=5574&eD=BS5NLR5V1V&eS=80588
Adres: Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Yücetepe Mahallesi 85. Cadde No 8 06570 Çankaya / Ankara	Bilgi için: Saliha GEMALMAZ
Telefon: +90 (312) 231 73 60	Unvan: Memur
Kep Adresi: hacibayramveli@h01.kep.tr	

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.02.2022-80588

ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ ETİK KOMİSYONU KATILIM LİSTESİ	
TOPLANTI TARİHİ :23.02.2022	
TOPLANTI SAYISI : 02	
ADI-SOYADI	İMZA
Prof.Dr. İlhan ÜZÜLMEZ BAŞKAN	KATILDI
Prof.Dr. M.Fadıl YILDIRIM Başkan Yrd.	KATILDI
Prof.Dr. Mustafa EKİNCİKLİ	KATILDI
Prof.Dr. Yıldız AYANOĞLU	KATILDI
Prof.Dr. Bekir ESKİCİ	KATILMADI
Prof.Dr. Ramazan Pars ŞAHBAZ	KATILDI
Prof.Dr. Neşe Yaşar ÇEĞİNDİR	KATILDI
Prof.Dr. Bilgehan GÜLCAN	KATILDI
Prof.Dr. Funda YURDAKUL	KATILDI
Prof.Dr. Serdar ÖZTÜRK	KATILDI

Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.02.2022-80588

EK: Görüşme Soruları

Demografik Bilgiler

- 1.İsim- Soyadı?
- 2.Yaş?
- 3.Doğum yeri?
- 4.Meslek ?

Tarım Faaliyetleri

1. Tarım faaliyetleriniz ne zaman başlar?
2. Yılın il tarımsal faaliyetleri nelerdir?
3. İşe ve ekine başlamak için doğru zaman nasıl belirlenir?
4. Ekim ve biçim işlemleri nasıl gerçekleştirildi? (Çift Sürme, Tohum Serpme, Herik Etme, Biçme, Hasat Yapma, Düven Sürme, Tinas Savurma, Patos Vurma, Tohumu-Mahsülü Depolama işleri nasıl yapılır?)
5. Neler ekip biçersiniz?
6. Değirmen işi, hedik yapma gibi hasat sonrası sonbahar işleri nelerdir?
7. Birlikte çalışma yöntemleri nelerdir, nasıldır?
8. Ekim ve hasat zamanlarında yapılan dua, kutlama vb. uygulamalar var mı?
9. Aşırı veya az yağmurlarda yapılması gerekenler nelerdir?
10. Tarım faaliyetleriyle ilgili aklınıza gelen hikâye, mesel, atasözü var mı?

Hayvancılık Faaliyetleri

1. Hangi tür hayvancılıkla ilgilirsiniz? (Büyükbaş, küçükbaş, kümes)
2. Hayvancılıkta sıkça karşılaşılan zorluklar nelerdir?
3. Bir yıllık hayvancılık faaliyeti nasıl gerçekleşir?
4. Hayvanlardan ve hayvansal ürünlerden gelir nasıl elde edilir?
5. Alış-veriş süreci nasıl gerçekleşir? Hayvan pazarlarına mı gidersiniz, ahırdan mı satarsınız?

Hayvanların Beslenmesi, Barınması

1. Hayvanların beslenmesi kış aylarında besisi ve bakımı nasıl yapılır?
2. Kış aylarında hayvanların besisi ve bakımında dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?
3. Yaz aylarında besisi ve bakım nasıl yapılır?
4. Yaz aylarında hayvan otlatılırken dikkat edilmesi gerekenler nelerdir?

Hayvan Hastalıkları

1. Yörede en çok görülen hayvan hastalıkları nelerdir?
2. Bu hastalıkların başlıca nedenleri nelerdir?
3. En çok hastalığın görüldüğü zamanlar ne zamandır?
4. En çok kullanılan tedavi yöntemleri nelerdir?
5. Tedavileri kimler gerçekleştirir?
6. Kısır hayvan, gebe hayvan nasıl ayırt edilir?

Hayvan Ehlileştirme

1. Koşum için atları, öküzleri alıştırma ve yetiştirilme işi nasıl yapılır?
2. Koyun veya kapı köpeklerinin terbiyesi ve yetiştirilmesi işi nasıl yapılır?
3. Hayvanın rengi veya cinsi huyuna etki eder mi? (atta, öküzde, köpekte, inekte, koyunda vs.)
4. Hayvanın iyisi nasıl tespit edilir?
5. Emzirmeyen veya sağdırmayan bir inek veya koyun nasıl alıştırılır?
6. Nahırdan kaçan hayvanlar için nasıl önlem alınır?



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.02.2022-80588

7. Yaramaz olan vuran, tekme atan hayvanlar nasıl alıştırılır?
8. Hayvanlara dair bildiğiniz atasözü, efsane, mesel var mı?

Hayvan Adlandırması ve Sınıflandırması

1. Hayvanların yaşını nasıl tespit edersiniz?
2. Hayvanların sınıflandırması nasıl yapılır ve yaşlısı, genci, küçüğü nasıl adlandırılır?

Hayvancılığa Dair Sözel Kültür, Ritüeller ve Uygulamalar

1. Hayvancılıkla ilgili bildiğiniz veya yaptığınız tören, kutlama, eğlence var mı? (Koç Katımı, Sıya Bayramı /Koyunun yüzü vs.)
2. Hayvancılığa özgü bildiğiniz mesel, hikâye atasözü vs. var mı?
3. Hayvanlara dair inanışlarınız var mı? Kendisi, rengi, cinsi kutsal olan gibi.

Çoban/ Nahirçı Tutma

1. Çoban ya da nahirçı ne zaman tutulur, ne zamana kadar tutulur?
2. Çoban tutma işi kimler tarafından yapılır?
3. Çoban hakkı, ücreti nasıl belirlenir ve ne zaman verilir?
4. Çobanın hayvan sahibine, hayvan sahibinin çobana karşı sorumlulukları nelerdir?
5. Çoban, nahirçı tutarken dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir?

Ürettiğiniz süt ürünleri nelerdir? Nasıl, ne zaman, kim tarafından yapılır?

1. Ürünün yöredeki adı nedir?
2. Üretimin en yoğun olduğu dönem/mevsim ne zamandır?
3. Üretimi için gerekli malzemeler nelerdir?
4. Ürünün mayası nasıl hazırlanır?
5. Kendi yaptığınız mayalar dışında fabrikasyon mayası kullanılır mısınız? (Evet ise, ne zamandan beri kullanıyorsunuz?)
6. Ürünün kendisine özel mayası var mı?
7. Üretiminde kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
8. Üretimini yapan kişiler hakkında bilgi (Kadın, erkek, genç, yaşlı vs.)
9. Üretim aşamaları nelerdir?
10. Muhafaza şartları nasıl olmalıdır?
11. Ne kadar süre muhafaza edilebilir?
12. Bozulmaması için alınan önlemler nelerdir?
13. Bozulduğunda ürün nasıl değerlendirilebilir?
14. Bu ürüne özgü hikâye, mesel, atasözü vs var mı?

Ürettiğiniz et ürünleri nelerdir? Nasıl, ne zaman, kim tarafından yapılır?

1. Ürünün yöredeki adı nedir?
2. Üretimin en yoğun olduğu dönem/mevsim ne zamandır? Neden?
3. Üretimi için gerekli malzemeler nelerdir?
4. Bu ürünü yapmak için ayrılan etin özel bir bölümü var mı?
5. Üretiminde kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
6. Üretimini yapan kişiler hakkında bilgi (Kadın, erkek, genç, yaşlı vs.)-kimlerin yaptığı?
7. Üretim aşamaları
8. Muhafaza şartları nasıl olmalıdır?
9. Ne kadar süre muhafaza edilebilir?
10. Bozulmaması için alınan önlemler nelerdir?
11. Bozulduğunda ürünün nasıl değerlendirilebilir?



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-2. (devam) Etik Komisyon Onayı ve Derleme Soruları

Evrak Tarih ve Sayısı: 24.02.2022-80588

12. Bu ürüne özgü hikâye, mesel, atasözü vs var mı?

Ürettiğiniz veya topladığınız bitki ürünleri nelerdir? Nasıl, ne zaman, kim tarafından üretilir veya toplanır?

1. Ürünün yöredeki adı nedir?
2. Üretimin en yoğun olduğu dönem/mevsim ne zamandır? Neden?
3. Üretiminde kullanılan araç ve gereçler nelerdir?
4. Ürünün kullanım alanları nedir (yemek, ilaç, içecek vs.)
5. Üretimini yapan kişiler hakkında bilgi (Kadın, erkek, genç, yaşlı vs.)-kimlerin yaptığı?
6. Üretim aşamaları
7. Muhafaza şartları nasıl olmalıdır?
8. Ne kadar süre muhafaza edilebilir?
9. Bozulmaması için alınan önlemler nelerdir?
10. Bozulduğunda ürün nasıl değerlendirilebilir?
11. Bu ürüne özgü hikâye, mesel, atasözü vs var mı?
12. Ürettiğiniz başka hayvansal ürünleri var mı?



Bu belge 5070 sayılı Elektronik İmza Kanununun 5. Maddesi gereğince güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Soyadı, adı : Altunsabak, Ergin
Uyruğu : Türkiye Cumhuriyeti

Eğitim

Derece	Eğitim Birimi	Mezuniyet tarihi
Doktora	Gazi Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü/Türk Halk Bilimi	Devam ediyor
Yüksek lisans	Gazi Üniversitesi/Sosyal Bilimler Enstitüsü/Türk Halk Bilimi	2016
Lisans	Kafkas Üniversitesi/Fen Edebiyat Fakültesi/Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü	2013
Lise	Kars Cumhuriyet Lisesi	2009

İş Deneyimi

Yıl	Yer	Görev
2019- devam ediyor	Aksaray Üniversitesi	Araştırma Görevlisi

Yabancı Dil

İngilizce

Yayınlar

Uluslararası Hakemli Dergilerde Yayımlanan Makaleler

Altunsabak E. (2016). Karapapak Türklerinde Şah Kaldırma Geleneğinin Mitik Çözümlemesi. Millî Folklor Dergisi(112), 120-129. (Yayın No: 5291807)

Altunsabak E. (2021). İkincil Sözlü Kültür Ortamında Folklorun İdeolojik İşlevine Bir Örnek: "Eşkıya Dünyaya Hükümdar Olmaz" TV Dizisi. Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi, 4(6), 198-213. (Yayın No: 7097552)

Uluslararası Bilimsel Toplantılarda Sunulan ve Bildiri Kitaplarında

Basılan Bildiriler

Aksaray İli AKMEK Kursları. V. Uluslararası Aksaray Sempozyumu (03-04 Kasım 2020), 58- 64. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:6710202)

Altunsabak E. (2014). Sözlü Kültür Varlığında Kırsal ve Kentsel Etkenler. I.Uluslararası Türk Kültürü Araştırmaları Sempozyumu, 84-88. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5293185)

Altunsabak E. (2017). Kaçak Yusuf Hikâyesinde Kaçak Rolünün Eşkıyalıktan Millî

Altunsabak E. (2020). Kültürel Koruma Yaklaşımları İçin Mesleki Eğitimlerin Önemi:

Kahramana Dönüşüm Süreci. I.Uluslararası Kafkasya Halk Kültürü Kongresi, 134-141. (Tam Metin Bildiri/Sözlü Sunum)(Yayın No:5291837)

Yazılan Ulusal/Uluslararası Kitaplar veya Kitaplardaki Bölümler

e-aksaray ansiklopedisi, Bölüm adı:(Ayazma) (2021)., Altunsabak E. <https://esehir.aksaray.edu.tr/>, Editör:Prof. Dr. Ayhan ÖZÇİFÇİ, Doç. Dr. Ramazan ATA, Basım sayısı:1, ISBN:978-605-69519-4-7, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 7265125)

Mitoloji Araştırmaları, Bölüm adı:(Türkiye’de Mitoloji Yönelimleri ve Türk Mitolojisi Çalışmalarının Gelişimine Kısa Bir Bakış) (2019)., Altunsabak E. Hiperyayın, Editör:İbrahim Gümüş, Basım sayısı:1, Sayfa Sayısı 368, ISBN:978-605-281-567-0, Türkçe(Bilimsel Kitap), (Yayın No: 7265117)

Türk Edebiyatı İsimler Sözlüğü Projesi 2 (TEİS), Bölüm adı:(GENDAP HACI KIZI SAİBOVA) (2019).Altunsabak E. <http://teis.yesevi.edu.tr>, Editör:Prof. Dr. Ali Yakıcı - Emine Çakır, Basım sayısı:1, ISBN:<http://teis.yesevi.edu.tr/anasayfa>, Türkçe(Ansiklopedi Maddesi), (Yayın No: 7264943)



