



T.C.

SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ

GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ

GELENEKSEL TÜRK SANATLARI ANASANAT DALI

ULUBORLU HALK KÜLTÜRÜNDEN ÖRNEKLER

Danışman: Prof. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ

Duygu ÜMİTLİ TULGA

1330403509

ISPARTA, 2017

T.C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
GELENEKSEL TÜRK SANATLARI ANASANATDALI

Bu tez 14/04/2017 Tarihinde Aşağıdaki Jüri Üyeleri Tarafından Oy Birliği/Oy Çokluğu ile Kabul Edilmiştir.

DANIŞMAN

Prof. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ

İmza:

ÜYE

Yrd. Doç. Hande KILIÇARSLAN

İmza:

ÜYE

Yrd. Doç. Dr. Abdullah BAKIR

İmza:

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Doç. Dr. Abdullah Şevki DUYMAZ
SDÜ Güzel Sanatlar Enstitü Müdürü

Bu çalışma.....tarafından desteklenmiştir.

Proje No:

T. C.
SÜLEYMAN DEMİREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Bu belge ile bu tezdeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu beyan ederim. Bu kural ve ilkelerin gereği olarak, çalışmada bana ait olmayan tüm veri, düşünce ve sonuçları aldığımı ve kaynağını gösterdiğimi ayrıca beyan ederim (... / ... / 2017).


Duygu ÜMITLİ TULGA

ÖNSÖZ

Bu çalışmada Uluborlu yöresi halk kültüründen örnekler detaylı olarak ele alınmıştır. Geçmişin ve günümüzün kültür örneklerindeki farklılıklar literatürlerde olmadığı gözlenmiştir. Yöredeki, yıllar boyunca yapılagelmiş halk kültürü uygulamalarının ve günümüze uyarlanarak farklılık gösteren uygulamaların, neler olduğu yöre halkı ile görüşülerek açığa çıkarılmıştır. Yöreye özgü geleneksel olan uygulamalar şuanda da varlığını sürdürmektedir. İnsan hayatının Doğum evlenme ve ölüm gibi üç temel evresi yapılan uygulamaların gelenekselleşmesi ile önemini daha da artırmıştır.

Çalışma esnasında yöre ile ilgili bulguların toplanmasında hiçbir zorluk yaşanmamıştır. Yöre halkının yıllar boyunca sandıklarda özenle sakladığı üçetekler, yöreye özgü gül oyalı çekiler ve diğer etnografik ürünler çıkartılarak literatüre geçmesi için kayıt altına alınmıştır.

Araştırma sürecimde ve tez hazırlama dönemimde bilgi birikimini paylaşan danışmanım Prof. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ'e, yöre halkı ile iletişime geçmemde en doğru kaynaklara ulaşmamı sağlayan ve bu süreçte yardımlarını hiçbir zaman eksik etmeyen Yrd. Doç. Dr. Abdullah BAKIR'a yöredeki araştırmalarım esnasında tanışma şansını yakaladığım bilgi birikimiyle beni aydınlatan Doç. Dr. Metin ARIKAN'a, bu süreçte kapılarını açarak her türlü bilgiyi esirgemeyen, ilgi ve sevgiyle karşılayan değerli Uluborlu halkına, araştırma süresince yanımda olan maddi manevi her türlü desteklerini benden eksik etmeyen değerli aileme teşekkürlerimi sunarım.

ÖZET

ULUBORLU HALK KÜLTÜRÜNDE ÖRNEKLER

Duygu ÜMİTLİ TULGA

Süleyman Demirel Üniversitesi,

Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk Sanatları Anasanat Dalı

Yüksek Lisans Tezi, Yıl: 2017, Sayfa: 101

Danışman: Prof. Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ

Uluborlu ilçesi kendisine has yerel halk kültürünü halen daha muhafaza etmektedir. Şehir içerisinde gerek yaşayan halk gerekse literatür üzerinde yapmış olduğumuz çalışmalar sonucunda yöre özgü, gelenekselliğini koruyan birçok kültür ve sanat örneğini günümüze kadar taşıdığı tespit edilmiştir. Zaman içerisinde gelişen teknoloji ve değişen yaşam şartları ile birlikte yöre halkının gelenek ve göreneklerinde farklılaşmalar hatta kaybolmalar ortaya çıkmıştır.

Araştırma kapsamında Uluborlu'da yapılan sözlü görüşmelerde görüşülen kişilerin ifadeleri ve sanat erbabının çalışmaları üzerinde yapılan gözlemler sonucu; yörede geleneksel halk kültürünün devam ettiği görülmektedir. Ancak bazı halk kültür unsurlarının kaybolmaya yüz tuttuğu görülmekte olsa da insanların hafızalarına yer etmiş olan geleneksel kültür canlandırılmaya çalışılmaktadır.

Yörede yapılan araştırmalar neticesinde, doğumla başlayan ve insan hayatının çeşitli evrelerinde uygulanan, doğum, sünnet, asker uğurlama, evlilik, nazardan korunma gelenekler incelenerek değerlendirilmiştir. Yöreye has yemek kültürü, el sanatları, halkın hayatında önemli bir yeri olan yağlı pehlivan güreşleri, festivaller, özel günlere has kutlamalar ve gezek kültürü hakkında orijinal uygulamalar tespit edilmiştir ve pek çok örnekte yöreye has farklı uygulamalar tespit edilmiştir. Bu bilgiler ışığında Uluborlu ilçesinde farklı medeniyetlerin bıraktığı izler ile birlikte katlanarak günümüze kadar ulaşan, kaybolan veya kaybolmaya yüz tutmuş birçok halk kültür ve gelenek unsuru ortaya çıkartılmıştır.

Bu tespitlerle Uluborlu'nun kökleri çok derine dayanan, kendisine has özellikler taşıyan yerel kültürü ortaya konularak, Türk halk bilim literatürüne bir katkı sağlanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Uluborlu, Geleneksel halk kültürü, etnoğrafik unsurlar, doğum, sünnet, evlilik, ölüm, nazar, yemekler, yağlı pehlivan güreşi, festival, el sanatları, zanaat.

ABSTRACT

SAMPLES OF ULUBORLU FOLKLORIC CULTURE

Duygu ÜMİTLİ TULGA

Süleyman Demirel University

Fine Arts Institute, Moinart Branch Traditional Turkish Arts

M.A Thesis, 2017, Page:101

Supervisor: Prof.Dr. Filiz Nurhan ÖLMEZ

Uluborlu towny has still been retaining its own local folk culture. As a result of the studies we have conducted both on the literature and on living people in the city, it has been found to carry daily examples of many cultures and arts preserving their traditional characteristics. Along with the developing technology and changing living conditions over time, differentities and even disappearances have emerged in traditions and customs of local people.

In the scope of the research, the results of the observations made on the statements of the people interviewed and the works of the Craftsmen in Uluborlu were concluded; It is observed that traditional folk culture continues in the region. However, it seems that some folk culture elements are disappearing, but the traditional culture which is included in the memories of people is tried to be revived.

As a result of researches carried out in the region, the practices of birth, circumcision, to see someone out to be a soldier, marriage and protection from the evil eye, which started at birth and applied at various stages of human life, were examined and evaluated. Original practises have been identified about local food culture, handicrafts, oil wrestling having an important role in people's lives , festivals, celebrations for special occasions, and gezek culture and in many practises, different applications have been identified for that area. In the light of this information, with the traces left by different civilizations in Uluborlu county, many folkloric information which has disappeared or about to disappear has been

uncovered . With these determinations,by revealing Uluborlu's local culture which are deeply rooted has its own characteristics , an important contribution has been made to the Turkish folklore literature.

Key Words: Uluborlu, Traditional folk culture, Ethnographic elements, birth, circumcision, marriage, death, evil eye, meals, oily wrestling, festivals, handicrafts, crafts

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iv
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Isparta İli Uluborlu İlçesi.....	2
2. KAYNAK ARAŞTIRMASI.....	10
3. GEREÇLER ve YÖNTEM.....	14
3.1. Gereçler.....	14
3.2. Yöntem.....	14
4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve YORUM.....	15
4.1. Doğum Gelenek, Adet ve Uygulamaları.....	15
4.1.1. Doğum öncesi.....	15
4.1.2. Doğum sırası.....	16
4.1.3. Doğum sonrası.....	17
4.2. Evlenme Gelenek, Adet ve Uygulamaları.....	23
4.2.1. Evlenme öncesi.....	24
4.2.2. Düğün.....	27
4.2.2.1. Cuma günü düğün uygulamaları.....	27
4.2.2.2. Cumartesi günü düğün uygulamaları.....	28
4.2.2.3. Pazar günü düğün uygulamaları.....	34
4.2.3. Düğün sonrası	36
4.3. Ölüm Gelenek, Adet ve Uygulamaları	37
4.3.1. Defin öncesi uygulamalar.....	37
4.3.2. Defin.....	38

4.3.3. Defn sonrası uygulamalar.....	38
4.4. Törenler ve Kutlamalar.....	39
4.4.1.Sünnet.....	39
4.4.2.Güreş.....	40
4.4.3.Asker uğurlama törenleri.....	54
4.4.4.Hıdırellez.....	54
4.4.5. Mahya.....	9
4.4.6. Gezek gezme.....	59
4.5. Geleneksel el sanatları.....	65
4.5.1. Bakırcılık.....	66
4.5.2. Demircilik.....	68
4.5.3. İğne Oya.....	71
4.5.4. Gül Oya.....	73
4.5.5. Diğer oya motifleri.....	74
4.5.6. Çorap örme.....	75
4.6. Yöresel giysiler.....	76
4.7. Geleneksel yemekler	83
4.7.1. Et yemekleri.....	84
4.7.2. Hamur İşleri.....	90
4.7.3. Zeytinyağlılar.....	91
4.7.4.Tatlılar.....	91
4.7.5.Turşular.....	93
4.7.6.Av yemekleri.....	93
5. SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	95
KAYNAKLAR.....	100

1. GİRİŞ

Halk kültürü ülke insanların tarih boyunca biriktirdiği kültürel değerlerin toplamıdır. Halkın gelenekleri, adetleri, bir durum karşısında verilen toplumsal tepkiler, etkilenmeler sonucu oluşan değişimler, eğitimle gelen yeni, kazanımlar halk kültürü süreçlerini belirler ve oluşturur. İki binli yılların Türkiye'sinde farklı bölgelerde, kırsal kesimde yaşayan toplumların kültürel değerlerini belirlemeye yönelik araştırmalar önemlidir. Çünkü gelişen teknoloji, hızla değişen dünya, yaygın internet ile iletişimin hızlanıp yaygınlaşması toplumların kültürlerindeki kayboluşu hızlandırmakta ve derinleştirmektedir. Halk kültürü araştırmaları belirli periyotlarda sürekli olarak yenilenmeli ve ortaya konulan değişimler bilimsel olarak değerlendirilmelidir.

Halk terimi, aynı ülke sınırları içerisinde birlikte yaşayan ve aralarında farklı kültürlerin de yere aldığı insan topluluğudur. Halk bilim araştırmalarının temel aldığı en önemli bilim insanlarından biri olan Sedat Veyis Örnek halkbilimi şu şekilde tanımlar: *“Halkbilimi, bir ülke ya da belirli bir bölge halkına ilişkin maddi ve manevi alandaki kültürel ürünleri konu edinen, bunları kendine özgü yöntemleriyle derleyen, sınıflandıran, çözümleyen, yorumlayan ve son aşamada da bir birleşime vardırma amaçlayan bir bilimdir”* (Örnek, 2000:15). Prof. Dr. Sedat Veyis Örnek bu tanımlamada halkbilim çalışmalarıyla ilgili olarak, özellikle derlemek, sınıflandırmak, çözümlenmek, yorumlamak ve bir sonuca ulaşmak gerekliliğini özellikle vurgulamış ve halkbilimin önemini şöyle açıklamıştır: *“Halk yaşamını enine boyuna araştırmada, bir ülke halkını oluşturan çoğunluğun ortak ve yaygın davranış kalıplarını, yaşama biçimini, belirli olaylar ve durumlar karşısındaki tavrını; çevresini ve dünyayı algılayışını açıklamada; geleneksel ve törensel yaşamını düzenleyen, zenginleştiren, renklendiren beceri, beğeni, yaratı, töre, kurum ve kurumlaşmayı göz önüne sermede; bir ucuyla geçmişe, bir ucuyla da zamanımıza uzanan gelenekler, görenekler, adetler zincirini saptamada; bu zincirin köstekleyici ya da destekleyici halkalarını tek tek belirlemede; bunlardan özgün ve çağdaş yaratmalar çıkarmada halkbilimin rolü ve önemi birinci derecededir”* (Örnek, 2000:15).

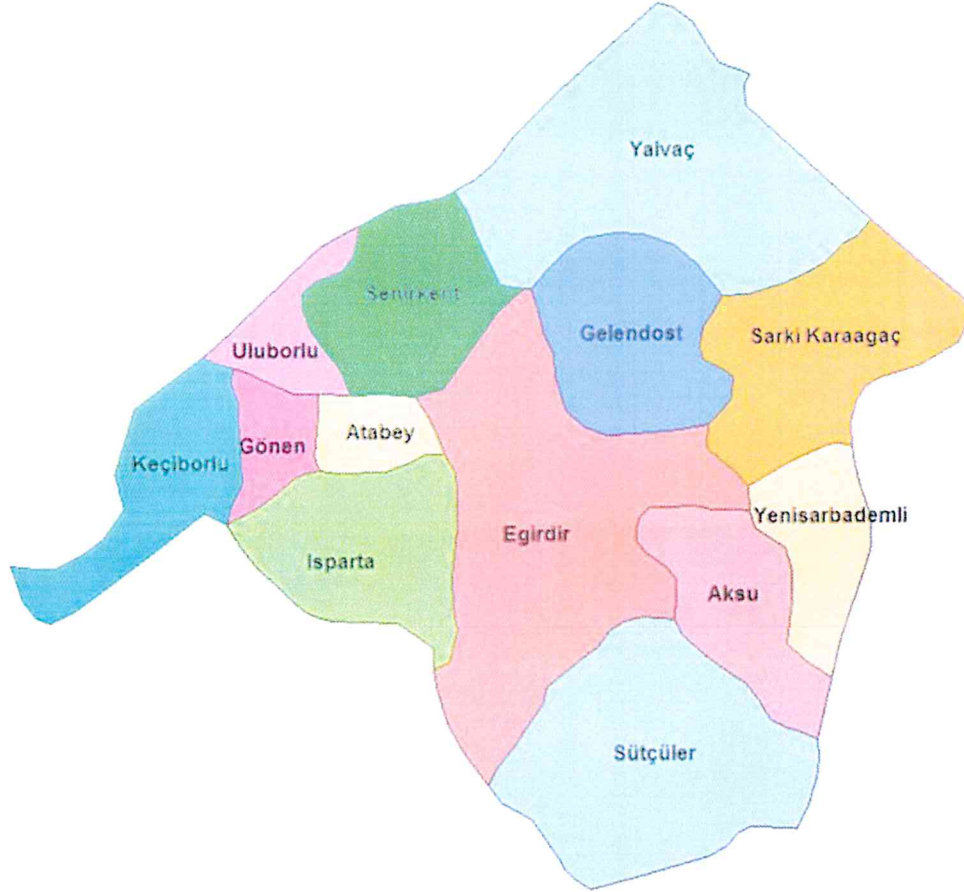
Halkbilimi araştırmacıları tarafından günümüze kadar birçok çalışma yapılmış olup, halk kültürümüzün genel erevesi çizilmiş durumdadır. Halkbiliminin temelinin oluşturan halk kültürü, insan yaşamında doğumdan başlayarak lme kadar ve hatta ölüm sonrası gelenek, adet, uygulama, kuttören gibi birçok olguyu birlikte kapsar. Sosyal normlar çerçevesinde sağlanan toplumsal düzen içerisinde gelenek, adet, uygulama ve kut törenlerin yeri ve önemi yadsınamaz. Akdeniz bölgesinin kültürel özelliklerini bünyesinde barındıran Uluborlu ilçesi de halk kültürü verileri açısından incelenmeye değer yrelerimizden biridir.

Bu alışma Isparta ili Uluborlu ilçesi geleneksel halk kültürü örneklerini kapsamaktadır. Tez içerisinde; Uluborlu yöresinde yaşamın  geçiş dönemine ait uygulama, adet ve gelenekleri belirlemek; doğum için doğum öncesi, sırası ve sonrası uygulamalar; evlilik için evlilik öncesi uygulamalar, düğün, cuma günü düğün uygulamaları, cumartesi günü düğün uygulamaları ve pazar günü düğün uygulamaları, düğün sonrası adetler ortaya konulmuş. Ardından lm sonrasında defin öncesi uygulamalar, defin esnası ve sonrası adetler ele alınmıştır. İnsan yaşamı boyunca önemli bir yer tutan yöredeki özel gün ve törenler, sünnet, güreş, askerlikle ilgi törenler, Hıdırellez, mahya, gezek gezmeye: geleneksel el sanatlarını belirlemek ve incelemek; yöresel giysileri ortaya çıkarmak, incelemek ve geleneksel yemeklerin derlenmesi amaçlanmıştır. İlçede kaynak kişilerle görüşülerek ilçeye özgü halk kültürü örnekleri saptanmıştır. Geçmişte ilçeye özgü birçok uygulama, gelişen teknolojiye yenik düşerek günümüz koşullarında değiştiğinden, geleneksel uygulamalarda gözlenen değişimler karşılaştırılmıştır.

1.1. Isparta İli Uluborlu İlçesi

Uluborlu, Akdeniz Bölgesi'nde, Isparta'ya bağlı bir ilçe olup Şehir merkezine 65 km., Antalya'ya ise 180 km. mesafededir. Antalya-İstanbul yolunun Tekke Tepe mevkiine 20 km mesafededir. Kuzeyinde Dinar, doğusunda Senirkent, güneyinde Atabey, Gnen ve batısında Keçiborlu ilçeleri bulunmaktadır. İlçeye yerleşim önceleri Toros kollarının uzantısı olan Kapı Dağı'nın eteklerinde kurulmuş, 1950 yılından sonra da Şimdi bulunduğu Uluborlu ovasına taşınılmıştır. Uluborlu'nun güneydoğusunda 2.463 m. rakımlı Kapı Dağı ve bunun uzantısı olan Yuvaca Yaylası güneyde 2.097 m. rakımlı Őalgamlık Tepesi, kuzeyinde ise 1.800 m. rakımlı

Kılıçlayan Dağları bulunmaktadır. Uluborlu ilçesi 38' 05" Kuzey Paraleli, 30' 27" Doğu Enleminde bulunmaktadır(Demirdal, 1968:8-14). Şekil 1'de Isparta ilinde bulunan Uluborlu ilçesinin sınırlarını görülmektedir.



Şekil 1.Isparta İlinin Uluborlu ilçesi komşuları (<http://www.gazete32.com.tr/isparta/isparta-rehberi/isparta-ilceleri-h205.html>, [26.03.2017]).

Beş bin yıllık köklü bir tarihi geçmişi olan ve bin yıldan fazla bir süreden beri Türk idaresinde olan Uluborlu, yüzyıllar boyunca coğrafi konumu ve sosyal yapısı gereği uygarlıkların çekim noktası olmuştur. Dolayısıyla burada çevreye ışık tutan birçok medeniyet kurulmuş ve kurulan bu medeniyetlerin izleri günümüze kadar ulaşmıştır.

İlçe, tarih boyunca farklı isimlerle zikredilmiştir. Erken dönemlerde, Kapıdağı'nın eteklerinde ve bugünkü "Bahar" ve "Kuyubaşı" adıyla anılan

mevkilerde kurulan Uluborlu, Pisidia bölgesinin önemli merkezlerinden birisini teşkil etmekte idi. Bu yerleşim yerinin tarihi kayıtlardaki en eski ismi meyveler (ayvalar) diyarı anlamına gelen Margium, Mordiaum olarak anılmaktadır. Firigler döneminden, Roma idaresine kadar bu adla anılan Uluborlu'ya Roma döneminde Pisidia'da yaygın olan Apollon kültünden dolayı Apollonia ismi verilmiştir. İhtimal ki dördüncü asırda terk edilmiş ve Sozopolis, silsilesinin güneyinde yükselen tek başına ve dik bir tepede, bugünkü Uluborlu'nun olduğu yerde bina edilmiştir (Ramsay, 1961:447). Şekil 2'de Uluborlu'nun eski yerleşim yeri olan ve şehir olarak adlandırılan mevkii ve Alaaddin Camisi, Şekil 3'de kalenin giriş kapısı, Şekil 4'de kale kapısındaki günümüze ulaşan sütun başlığı, Şekil 5'de ise kalenin ayakta kalan burçları görülmektedir.



Şekil 2: Uluborlu eski yerleşim yeri ve Uluborlu Kalesinden bir görünüm

(Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 3: Uluborlu kalesinin giriş kapısı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 4: Kale kapısındaki sütun başlığı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 5: Kalenin ayakta kalan burçları (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

I. Selekous zamanında, coğrafi ve stratejik konumundan dolayı ticaret kolonilerinin kurulduğu Uluborlu'nun önemi daha da artmıştır. Roma dönemine ait pek çok kitabe ve kaynakta buradan Apollonia adıyla söz edilmektedir. Ayrıca Roma İmparatoru Titus'dan (MS 79-81) Gallenius (MS 260-268) döneminin sonlarına kadar sikke bastırılmıştır ve bu sikkelerde de buranın adı Apollonia olarak zikredilmiştir. Coğrafi konumu, şehrin sosyal ve ekonomik yapısından dolayı Apollonia şehri sürekli olarak düşman saldırılarına maruz kalmaktaydı. Bu durumu ortadan kaldırmak isteyen ve şehrin idaresinde söz sahibi olan "Sozimus" isimli bir papaz stratejik bakımdan daha güvenli olan bugünkü Kale içi ve halk arasında şehir olarak adlandırılan, eski şehre Uluborlu'yu nakletmiştir. O ana kadar Apollonia ismiyle anılan şehre, Sozimus'un ismine atfen, Sozimus'un şehri anlamına gelen "Sozopolis" adı verilmiştir.

Anadolu Müslüman Türklerin idaresine girmeden önce Uluborlu'ya çoktan Türk yerleşimi gerçekleşmişti. Karadeniz'in kuzeyinden Balkanlar'a gelen Kuman-Kıpçak Türkleri'nin bir kısmı Bizans ordusunda paralı asker olarak faaliyette bulunmaktaydı. Bizans devleti bu askerleri uç bölge kuvveti olarak Uluborlu'ya

yerleştirdi. Bu olaydan sonra artık Şehir Türklerin kontrolüne girmiŐ ve Kuman Kıpĉak Türk lehĉesinde kullanılan Borlu, Burgulu kelimesiyle anılmaya baŐlanmıŐ oldu. Bor kelime manası itibariyle baĒlık bahĉelik bölge anlamına gelmektedir. Bor kelimesi Kuman Kıpĉak Türk lehĉelerinin geĉtiĒi birĉok kaynakta ve ayrıca Kıman Kıpĉak Türk lehĉesinin anlatıldıĒı Codex Cumanicus adlı sözlükte üzüm, baĒ ve Şarap olarak kaleme alınmıştır. 14. yy. kaynaklarında on altı adet Kıpĉak Türk boyundan bahsedilmektedir. Bu boylardan birisi de “Barlı, Borlu, Borĉalı” koludur. Bu Türk boylarından Uluborlu’ya yoĒun bir yerleşim olmuştur. Memlk (Kölemen) Sultanı Seyfettin Aybek de bu Türk boyundandır. Borlu isminin bu Türklere ait boya atfen verilmiŐ olma ihtimali yüksektir. Halen daha Uluborlu’da Kuman-Kıpĉak Türk lehĉesine ait kelimeler ve lakaplar, halk arasında yaygın olarak kullanılmaktadır (Bakır, 2013:56).

Bu topraklar Türkiye Selĉuklularının Anadolu’yu fethinden sonra Müslüman Türklerle ŐereflenmiŐ ve tarihinin altın devirlerini yaşamaya baŐlamıŐtır. Bu dönemde de Uluborlu eski ismini devam ettirmiştir. Bunu Şöyle rneklendirebiliriz; Türkiye Selĉukluları döneminde ait İbni Bibi’nin Selĉukname ve Yazıcızade Ali’nin Tevarih’i Ali Selĉuk adlı eserinde Uluborlu’nun adı Burgulu, Birgili adlarıyla zikredilmiştir. (Bakır, 2009: 624-626). Burada Türkiye Selĉuklularından kalma Büyük ĉeŐme, Alaaddin Camii ve Arpacık ĉeŐmesi kitabelerinde de Borgulu, Birgili Şehrin ismi olarak kullanılmıŐtır (Karaca, 2012: 124-128). Şekil 6’da Selĉuklu dönemi güneş saati görülmektedir. Şekil 7’de güneş saati detayı görülmektedir.



Şekil 6: Selçuklu Dönemi Güneş Saati (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 7: Güneş Saati (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Hamitoğulları döneminde de aynı isimle zikredilen Uluborlu Yıldırım Beyazıt döneminde Osmanlı idaresine geçmiş ve önemini devam ettirmiştir. Halk arasında ve çevrede Borlu olarak anılan ilçe, 16.yüzyıl Osmanlı devlet kayıtlarında Uluborlu olarak geçmeye başlanmıştır. Böylelikle başına, yüce, büyük anlamına gelen ulu kelimesini alarak bugünkü şekliyle anılmaya başlanmıştır. Uluborlu 1391 yılında

Hamitoğulları idaresinden ayrılarak Osmanlı Devletinin yönetimine girmiştir (Kofoglu, 2006: 285).

Osmanlılar döneminde de önemli merkez olan şehirde sanayi oldukça gelişmiştir. Demircilik, dericilik, dokuma ve el sanatlarında gelişmiş bir sanayisi olan Uluborlu, Konya iline kadar pek çok yerleşim yerinin ihtiyacını karşılamıştır. Osmanlı Devleti'nin yıkılma aşamasına girdiği dönemde Anadolu'da Türk Milli Direniş Hareketine 250 yedek subayla Nazilli cephesinde Milli Mücadeleye katılan Uluborlular, Türk Kurtuluş Savaşında 90 er ve erbaş şehit olmuş ayrıca 141 gazi İstiklal madalyası almıştır (Sarıkoşuncu, 2009:210-217).

Uluborlu Cumhuriyetin ilanı ile birlikte Türkiye Cumhuriyeti'nin bir ili olan Isparta'nın ilçelerinden biri olarak yerini almıştır. Cumhuriyet döneminde de sahip olduğu tarihi mirasa, sosyal ve kültürel yapısına paralel olarak toplumsal konularda her zaman aktif hareket eden bir ilçe olmuştur (Çadırcıoğlu, 1950: 14). Şekil 8'de Uluborlu ilçesinin kaleden çekilmiş bir fotoğrafını görölmektedir.



Şekil 8: Uluborlu'nun Kaleden Çekilmiş Fotoğrafı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

2. KAYNAK ARAŞTIRMASI

Yapılan Literatür taraması sonucunda Isparta ili Uluborlu ilçesi halk kültürü olarak Said Demiral'ın 1968 yılında yayınlanmış kitabı dışında başka bir kaynağa rastlanmamıştır.

Çalışmanın yazma sürecinde Uluborlu halk kütüphanesi, Süleyman Demirel Üniversitesi Kütüphanesi ve yayınlanmış pdf makale ve dergilerden yararlanılmış, halk bilim kitaplarından yararlanılmıştır. Araştırmada kullanılan eserlerden bazıları alfabetik sıraya göre özetleri yazılmıştır.

ANONİM (1998), Isparta'nın Folklorik Yapısı adlı eserde Isparta'nın ilçelerindeki, gelenek ve görenekleri, halk müziği ve oyunları, halk oyunları, giyim kuşamı, bayramları, efsaneleri, masalları, Destanları, hikâyeleri, deyimleri ve terimleri, atasözleri, bilmeceleri hakkında bilgiler vermektedir.

ANONİM (2002), "Sözlü Kültür Mirasımız" adlı kitapta, hayatın geçiş dönemleri, Anadolu kültürel mirası ve Anadolu erenleri, halk edebiyatı ve türleri, mevsimlik kutlamalar, Türk halk oyunları, geleneksel Türk tiyatrosu, geleneksel Türk mutfağı hakkında bilgiler verilmiştir.

ARTUN (2008), "Türk Halkbilimi" adlı kitapta, halkbiliminin tanımını yapmış, dünyadaki ve Türkiye'deki gelişimini incelemiştir. Anadolu halk bilimini besleyen inanç İslamiyet öncesi inanç sistemleri ve buna bağlı kültürlerin neler olduğunu sınıflandırmıştır. Halk kültüründeki sosyal normları, halk kültürüne geçiş dönemlerini, inanışları, halk oyunlarını ve mutfak kültürünü incelemiştir.

BAKIR (2009), "Yazıcızâde Ali Tevârih-i Âl-i Selçuk" adlı eserde Türklerin tarih sahnesine çıkışlarından itibaren Türkiye Selçuklularına kadar geçen dönem genel hatları ile anlatıldıktan sonra Selçuklu Tarihine geçilmiştir. Bu bölümde İlhanlılar ve Türkiye Selçuklularının Anadolu'daki faaliyetleri hakkında detaylı bir değerlendirme yapılarak, Osmanlı Devletinin kuruluş dönemi dile getirilmiştir.

ÇADIRCIOĞLU (1950), "Uluborlu" adlı kitabın birinci kısmında, Uluborlu yöresini tarihi süreçler içerisinde inceleyerek, bugünkü durumu anlatılmıştır. İklimi, el sanatları, belediyesi, adalet işleri, itfaiye teşkilatı, milli eğitimi, içme suları, düğün adetleri gibi birçok alanda bilgiler verilmiştir. Eserin ikinci kısmı ise Uluborlu'da

doğmuş ve Anadolu'nun birçok ilinde önemli görevlerde bulunan kişilerin hatıratlarını oluşturmaktadır.

DEMİRDAL (1968), “Bütünüyle Uluborlu” adlı kitapta da, Uluborlu yöresi tarihi geçmişini yörede bulunan eserlerin kitabelerindeki bilgiler ışığında değerlendirmiştir. Halk kültürü olarak doğum, evlilik, ölüm, el sanatları, yemek kültürü, özel gün ve törenler, yağlı pehlivan güreşlerini, gibi pek çok örneklerin uygulanışlarını açıklamıştır.

ERDEN (1998), “Anadolu Giysi Kültürü” adlı kitapta, Anadolu'daki kadın ve erkek giysileri incelenmiştir. Günlük yaşam giysileri, düğün ve özel günlerdeki giysiler ve sandıklarda saklı kalan işlemeli, süslü giysiler fotoğraflanarak hakkında bilgiler verilmiştir.

EYÜBOĞLU (2007), “Anadolu İlaçları” adlı kitabında, Anadolu'da yetişen bitkilerin, insanlar tarafından yapılan yağların ve macunların yapılışı ile ilgili tarifler anlatılmış, hangi hastalıkların ilacı olduğu konusunda bilgiler verilmiştir.

KARACA (2012) “XV. Ve XVI. Yüzyıllarda Uluborlu Kazası” adlı kitap altı bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Uluborlu'nun coğrafi özellikleri ve bölgenin tarihçesi, ikinci bölümde idari yapısı, üçüncü bölümde Uluborlu şehri ve vakıflar, dördüncü bölümde Uluborlu'da kır yerleşmesi ve nüfus, beşinci bölümde toprak idaresi ve üretim, altıncı bölümde Uluborlu kazasındaki dirlikler hakkında bilgiler verilmiştir.

KARTAL, Z. ve F. N. Ölmez (2014), “Isparta'da Yöresel Kadın Giysileri” adlı kitapta, Isparta ilindeki ilçe ve köylerdeki kadınların günlük giyimi, özel günlerdeki giyimi, gelin giyimi anlatılmıştır. İç ve dış giyim, baş giyimi ve süslemeleri, takı ve aksesuarları, ayak giyimi, hamam giysileri, hakkında bilgiler verilmiştir.

KOÇAR (1991) “Türkistan İle İlgili Makaleler” adlı kitapta, Türkistan'daki şiirler, ninniler, bilmece, atasözleri, yağmur çağırma törenleri, hakkında bilgiler verilmiştir.

KOÇU (1967), “Türk giyim-kuşam ve süslenme sözlüğü” adlı kitapta giyim terimlerini alfabetik sıraya göre tanımlamıştır. Ayrıca terimlerle ilgili şiiirlere, resimlere ve çizimlere yer vermektedir.

KOFOĞLU (2006) “Hamidoğulları Beyliği” “Hamidoğulları Beyliği” Hamidoğulları beyliğinin menşei ve kuruluşunun dile getirildiği kaynakta, sözü edilen beyliğin hâkimiyet sürdüğü yörelerdeki devre ait askeri siyasi ve sosyal konular detaylı bir şekilde anlatılmıştır.

OĞUZ (2004) “Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 4-Dokuma ve Giyim Teknikleri” adlı kitabında, dokuma hammaddeleri, dokumada kullanılan aletler, dokuma tarihi, Anadolu dokumasının öyküsü, boya maddeleri, Türk el dokumacılığı, giyim teknikleri ve değişik yörelerin giyim türleri hakkında bilgiler verilmiştir.

ONUK (2005), “Osmanlı’dan Günümüze Oyalar” adlı kitapta, oyalarn tarihsel gelişimi anlatılmaktadır. İğne oya, boncuk oyası, tığ oya, firkete oyalari, mekik oyalari, kumaş oyalari, iplik oyalari ve diğeri oyalarn teknik özellikleri hakkında bilgiler verilmiştir.

ÖRNEK (1971), “Anadolu Folklorunda Ölüm” adlı kitapta, ölümü düşündüren ön belirtilerden başlayarak, ölüm sırası, ölüm sonrası uygulamalarının Anadolu’da neler olduğu hakkında bilgiler vermiştir.

ÖRNEK (2000), “Türk Halkbilimi” adlı kitapta, halkbiliminin amacı, konusuna deyinmiş bu alandaki yazılı ve görsel kaynakların neler olduğunu sınıflandırmıştır. Araştırma teknikleri, halk bilimi ile ilgili yayınları başlıklar halinde açıklamıştır. Geçiş dönemlerinde ise, doğum, evlenme ve ölüm uygulamalarını incelemiştir.

ÖRNEK (2014) “Türk Halkbilimi” adlı kitabı üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, halk bilimi araştırma teknikleri ve araçları, bu alandaki yazılı ve görsel kaynaklar, kuruluş ve dernekler anlatılmıştır. İkinci bölümde, sosyal normlar, son bölümde ise, insan hayatının üç önemli evresi olan doğum, evlenme, düğün, ölüm gelenekleri hakkında bilgiler verilmiştir.

ÖZDER (1999) “İç Anadolu Bölgesi Geleneksel Kadın Başlıkları” adlı kitapta, Orta Asya’dan günümüze uzanan baş süslemeleri anlatılmıştır. Günümüzde

iç Anadolu bölgesindeki halkın elinde bulunan başlıkların malzeme ve süsleri, takılar, örtüler, fesler, terlikler hakkında bilgiler verilmiştir.

SARIKOYUNCU, A. SARIKOYUNCU DEĞERLİ, E. (2009) “Milli Mücadelede Uluborlu, Uluborlu Belediyesi Kültür Yayınları No:1” adlı kitap dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde milli mücadele fikrinin doğuşu ve bu yönde yapılan ilk çalışmalar, ikinci bölümde milli teşkilatlanma, üçüncü bölümde kuva-yi milliyenin ikmalî, dördüncü bölümde ise birinci dünya ve kore savaşları ile Kıbrıs barış harekâtında ve pkk ile çarpışırken şehit ve gazi olanlar ile ilgili bilgiler verilmiştir.

TÜRKOĞLU (2002) “Tarih Boyunca Anadolu’da Giyim Kuşam” adlı kitapta, tarih çağları boyunca kullanılan giyim kuşam, takı, saç ve makyaj, baş saç ve başlıklar, hakkında bilgiler verilmiştir.

YALMAN (1993) “Cenupta Türkmen Oymakları” adlı kitabında, Aladağ’ında ve yürükler arasında bilgi araştırmaları yapılmış, Kozan dağı, Binboğa ve Nurhak dağlarındaki yürüklerin adet gelenek ve görenekleri hakkında bilgiler verilmiştir.

3. GEREÇLER ve YÖNTEM

3.1. Gereçler

Bu çalışmanın gereçlerini görüşme formları, sesli ve görsel kayıtlar, kaynak kişilerle yapılan görüşmelerden elde edilen sözlü ve yazılı veriler oluşturmuştur. Ayrıca, Isparta ili Uluborlu ilçesinde yaşayan bireylere ilişkin özdeksel ve somut olmayan kültür öğeleri ile konuya yönelik literatürlerden yararlanılmıştır.

3.2. Yöntem

Uluborlu Belediyesi, Uluborlu Kaymakamlığı, Halk Eğitim Merkezi Müdürlüğü ve yöre halkı ile bağlantı kurulmuştur. Yapılan ön araştırmada Uluborlu halk kültürü verilerine ulaşmada önyak olacak kişiler, kaynak kişiler, yörenin ileri gelenleri ile görüşülmüştür. Bu görüşmeler sonucunda yörede maddi kültür, sözlü kültür ve somut olmayan kültür değerlerini tüm özellikleri ile yansıtabilecek yeterli gerecin bulunduğu belirlenmiştir. Halk kültürünün hem geçmişte hem de günümüzde yaşayan örneklerini saptamak amacıyla 2015 Nisan ayında araştırmaya başlanmıştır. 2016 yılı sonuna dek süren katılımlı gözlemler yapılmıştır. Bu süreçte yaşayarak ve kaynak kişilerden bilgiler derlenmiş, toplanmış, yorumlanarak yazılmıştır. Bu çalışmada, katılımlı gözlem, belgesel gözlem ve karşılıklı görüşme yöntemlerinden yararlanılmıştır. Çalışmaya öncelikle derinlemesine kaynak taraması ile başlanmıştır. YÖK'ün tez veri sayfasından konu ile ilgili ya da konuya örnek oluşturabilecek benzer tezler araştırılmıştır. Ayrıca çok sayıda yazın bilgileri, yazılar ve internet kaynakları taranmıştır. Bu çalışma Uluborlu yöresi halk bilgisine ilişkin verileri kapsamaktadır.

4. ARAŞTIRMA BULGULARI ve YORUM

4.1. Doğum

Geçiş dönemlerinden ilki olan doğum tüm dünyada olduğu gibi Anadolu'da da her zaman mutlu bir olay olarak kabul edilmiştir. Dünyaya gelen her çocuk sadece anne-babayı değil aynı zamanda akrabaları ve komşuları da sevindirmektedir (Anonim, 2002:9).

Doğum yeni evli olan çiftler için mutlu bir haber, akrabalar için ise ayrı bir gurur kaynağıdır. Bu durum, ailenin büyümesi ve akrabaların çoğalması bakımından toplumumuzda oldukça önemli görülmektedir. Özellikle küçük topluluklarda ve etnik gruplarda aileler, nüfuslarının çokluğu oranında kendilerine güçlü ve dayanıklı hissetmektedirler. Yaygın olarak, “çocuk, ailede ocağı tütürür” sözü de toplumun bu konudaki değer yargısını açığa vurmaktadır (Örnek, 2000:131). Yörede doğum, soyun ilerlemesi ve kadının analık sıfatının olması açısından oldukça önemli görülmektedir.

4.1.1. Doğum öncesi

Doğum öncesi dönemin ilk belirtileri *aşerme* sürecidir. Kadın, halk deyişiyle “*aşerme*” aşamasına gelince, bazı şeyleri yapmaktan, özellikle belirli nesnelere ve yiyecekleri yemekten kaçınır ya da tersine belirli şeyleri yemeye özen gösterir (Örnek, 2014:1187).

Yörede hamilelik süresince gelinin dikkat etmesi gerektiğine dair bazı inanmalar bulunmaktadır. Bu inanmaları yörede görüştüğümüz Şengül Topgüner kendi ifadeleri ile anlatmıştır: “*Hamilelikten doğuma kadar olan bu süreç boyunca gelin cenazenin bulunduğu ortama girmez. Havale geçireceği düşünülerek ölünün yıkandığı suyun üzerinden atlatılmaz. Yörede hamileler için yiyeceklerle de ilgili dikkat edilmesi gereken bazı durumlar bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak hamile kadın gül çiçeğine, ciğere dokundurulmaz fakat bu yiyeceklerden tüketebilir. Çocuğun vücudunun herhangi bir yerinde bu besinlerin lekesi çıkacağına inanılır. Yöre halkı doğacak çocuğun cinsiyetini anne karnında belirlemek için yiyeceklerden yola çıkarak tahminlerde bulunmaktadırlar. Örneğin ekşi yiyince kız, tatlı yiyince oğlan doğacağı düşünülür*” (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Yörede yeni evlenen çiftlerin oğlan evinin ailesiyle birlikte yaşaması geleneği yaygındır. Son yıllarda bu gelenek değişime uğramış çiftler ayrı bir ev kurmayı tercih etmektedir. Evlilik sonrası evin gelininden hayırlı bir haber yani çocuk haberi beklenmeye başlanılır. Hamilelik süreci başlayan anne adayının bir takım belirtileri de ev halkı tarafından fark edilir. Hamile olan evin gelinine daha fazla özen gösterilerek bu süreci rahat geçirebilmesi için dikkat edilir. Doğum ve onun başlangıcı olan gebelik her ne kadar sevindirici bir olay olarak kabul edilirse de, gebeliğin başlangıcı ve seyri geleneksel kültürümüzde biraz da ayıp sayılmaktadır (Örnek, 2014:189). Bu durum sonucunda örf ve adetlere göre gelinde bedenindeki değişikliği evin büyüklerine karşı saklama isteği oluşmaktadır. Karnın büyümesi, kusma, baş dönmesi vb. birtakım gebelik belirtileri özellikle evin erkek büyüklerinden bir süre gizlenir, durum onlara sezdirilmemeye çalışılır (Örnek, 2014:189).

Yörede aşırma ve hamilelik süreci eskiden utanılıp, şalvar giyilerek saklanması gereken durumlar olarak kabul edilirken günümüzde daha sıradan karşılanmaktadır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Bebeğin cinsiyetini belirlemek için de yörede farklı uygulamalar yapılmaktadır. Hamile kadının başından habersizce tuz ekilmesi bu uygulamalardan biridir. Başına tuz atıldıktan sonra hamile kadın, burnuna dokunursa erkek, ağzına dokunursa kız olacağına inanılır. Diğer bir uygulama ise; minderin birinin altına makas, diğerine bıçak konulur. Hamile olan kadın makasa oturursa çocuğunun kız, bıçağa oturursa erkek olacağına inanılır. (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

4.1.2. Doğum sırası

Gelin gittiği yerde saygınlık kazanması, erkeğinin gözüne girmesi, analık zevkini tatması ve soyun devamı için, kadının doğurması beklenir (Örnek, 2014:185).

Sağlık hizmetlerinin yaygın olmadığı zamanlarda yörede doğumlar ev ortamında yapılmakta idi. İlçedeki birçok doğum evde, halk arasında bilinen ilçenin ebesi tarafından, ebenin eve çağırılarak doğumu gerçekleştirmesi yoluyla olmuştur. Evde yapılan doğumlarda, geleneksel uygulamalardan biri rahmin açılması ve

doğumun kolay olması için hamile kadının ebe tarafından sıcak suya oturtulmasıdır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

4.1.3. Doğum sonrası uygulamalar

Doğum sonrasında doğan çocuğun kız mı erkek mi olduğu ayrı bir önem taşır. Yöre halkı erkek çocuklarına önem vermekte, *oğlan doğdu* haberi ile ayrı bir sevinç yaşamaktadır. Genel olarak erkek çocuklarının değeri kız çocuklarından üstündür. Erkek çocuğa fazladan değer atfedilmesinin nedeni evin geçimini erkeğin sağladığı ataerkil toplumlarda erkeğin çalışabileceği, anasına babasına hizmet edebileceği düşüncesidir (Yalman, 1993:219). Doğum yapan kadına süt olması için özen gösterilmektedir. Çocuğun doğduğu gün en yakın akrabasının göndereceği yiyecek, pirinç çorbası ile paluze denilen tatlıdır (Demirdal, 1968:460). Bu yiyecekler doğum yapmış anneye pişirilerek gönderilmektedir. Halk arasında bu tatlıya pelte de denilmekte olup, nişasta, şeker ve su ile pişirilir. Yeni doğmuş olan bebeğin göbek bağına ebe keser (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Doğumun üzerinden bir süre geçtikten ve anne iyileştikten sonra bebek görmeye gidilir. Çocuk için hazırlanan altın, bebek için çeşitli satın alınmış giysiler veya elde örülmüş bebek yelekleri, patikler gibi hediyelerle birlikte gidilerek ziyaret edilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Yörede doğum sonrası kundaklama uygulaması eskiden bebek doğduktan hemen sonra yapılmaktaydı. Rahat uyuması ve bacaklarının düzgün olması gibi nedenlerden dolayı geçmiş yıllarda kundaklama işlemi yapılmıştır. Bu işlem çocuk doğmadan önce özel olarak dikilen ve üzeri nakışlanarak hazırlanmış olan pamuklu beze çocuk sarılarak yapılır. Kundak örtüsü beyaz patiska kumaştır, üzerine kanaviçeden çiçek, karanfil, uğurböceği motiflerinden nakış yapılarak süslenir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Ancak son yıllarda kundaklama işleminin sağlıklı olmadığı düşünülmekte ve yörede uygulanmamaktadır.

Yörede doğum sonrası tuzlama uygulaması çocuğun çok terleyip terinin kokmaması için yapılır. Bu işlem göbeği düştükten sonra kırk gün içinde uygulanır. Evde tuz ve kaya tuzu dövülerek tülbentten geçirilir, koltuk altına, kasıklara, ayaklarına, eklem yerlerine, ağzı kokmasın diye ağzının içine sürülerek bir saat bekletilir. Sonra çocuk güzelce yıkanır. Yıkama işlemi bittikten sonra bir kapta tuz

suyla ıslatılarak eritilir, son durulama suyunda çocuğa dökülür. Daha sonra bu su tekrar durulanmaz ve üzerinde kalır (Tomburlak, Uluborlu, 22 Şubat, 2016).

Doğan bebeğe ad koymak en önemli işlerden biridir. Yörede doğum sonrası ad koyma ve kulağa ezan okuma kuttöreni cami hocası, aile büyüğü veya aile bireyleri için önemi olan akrabalarından biri tarafından yapılmaktadır. Seçilen kişi, ezanı okuyarak çocuğun kulağına üç kez adını söyler. Böylece ailenin yeni bireyinin adı konmuş olur. Çocuğun adını koymada anne babanın hükmü yoktur. Evdeki büyükler istediği ismi koyar. Çocuğa konulacak olan ismi belirlemek evin en büyüklerinin görevidir. Seçilen isimler genellikle ailenin en büyüklerinin isimleridir (Tomburlak, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Aydaşlık

Yörede yeni doğan çocukların gelişmemesine veya doğum sonrası *çok çığırnan* yani çok ağlayan bebeğe aydaş denilmektedir. Aydaşlıktan kurtulmak için yörede bazı tedavi yöntemleri uygulanmaktadır. Bu yöntemlerden biri günümüzde kale kapısında bulunmakta olan aydaş taşı denilen taşa çocuğun götürülmesidir. Aydaş olarak adlandırılan bebek kaledeki aydaş taşına götürülerek üç sefer etrafında dolandırılır, bir seferde içinden geçirilir. Son yıllarda ortadan kalkan bu uygulama Uluborlu'nun yerleşiminden beri bilinmektedir (Tomburlak, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Çocuk doğduğu zaman bingıldağı, dili ve vücudu kontrol edilir ve bir özrü var mı incelenir. Bingıldağı olması gerekenden yumuşak doğan bebekler için bal ve baharatlardan oluşan bir macun hazırlanarak bebeğin başına sarılmaktadır (Bakır, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Yörede geçmişte yapılan uygulamalardan biri de yılancık taşı sürmektir. Bu taş yumurta büyüklüğünde bir çokgen olup renkli bir taştır. Un ambarında saklanan yılancık taşı ağzı bağlı bir poşet içerisinde muhafaza edilir. Taşın bozulmasını engellemek için hava ile bağlantısı kesilir ve gözenekleri kapatılır. Yılancık taşı çocuk üzerine sürüldüğünde çocuğun şifa bulduğuna ve iyileştiğine inanılmaktadır. Şekil 9'da yılancık taşı görülmektedir.



Şekil 9: Yıllancık taşı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Diğer bir hastalık bebeğin dilinin bitik olması şeklinde adlandırılan, bebeğin tam olarak dil hareketinin sağlanamaması durumudur. Bu durumda olan bebeğin dilinin altındaki et parçası kesilir. Çocuklarla ilgili sağaltma işlemleri yapan kişiler sıradan kişiler değildir. Atadan toruna el almış, ilahi gücü olduğuna inanılan kişilerdir (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Nazardan korunma

Kimi insanların bakışlarındaki zararlı güce “nazar” denilmektedir. Bu niteliklere sahip bir kişinin bir insana, hayvana veya nesneye bakmasıyla bunlar üzerinde, canlıysa hastalanma, sakatlanma, ölüm, cansızsa sakatlanma veya kırılma gibi olumsuz bir etkinin meydana gelmesine “nazar değmesi” denir (Çobanoğlu, 2003:197). Bakış anlamındaki Arapça nazar kelimesi, kimi insanların bakışlarındaki zararlı güç ve bu nitelikleriyle, bir kişiye, bir hayvana ya da bir nesneye bakmakla, canlı üzerinde hastalık, sakatlık, ölüm, nesne üzerinde sakatlanma, kırılma gibi olumsuz bir etkinin meydana gelmesi anlamını almıştır. Türkçede herhangi bir zararlı

olay, böyle bir sebebe yüklendiği zaman “nazar değdi” deyimi kullanılır (Artun, 2008:286).

Yörede doğum sonrası nazardan korunma uygulamaları hemen her ailede yapılmaktadır. Yörede yılan dişi denilen ve midye kabuğuna benzeyen bir kemik nazardan korunmak için kullanılmaktadır. Bir diğer nazar uygulaması da yüzerlik otu ipe çizilerek evin girişine veya herhangi bir bölgesine asılır (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Açık çığ mavi gözlerde nazar gücü olduğu sanılır ve herhalde bu ilkeye dayanılarak mavi gözlerin kötü niyetli, kıskanç, başkalarına zara vermekten hoşlanan kimseler olduklarına inanılır, bu gerçeklere aykırı olsa bile (Artun, 2008:286). En çok kullanılan korunma yöntemi ise boncuk asmadır. Nazar boncuğunun büyüğü, beşiğe takılır buna katır boncuğu denir. Çörek otu mavi kumaşa bağlanır, nazar boncuğu ile birlikte çocuğa takılır ve nazar duası okunur (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Şekil 10’da nazar boncuğu örnekleri görülmektedir.



Şekil 10: Çocuğa takılan nazar boncuğu örnekleri (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Yörede doğum sonrası uygulamalarından biri de salıncak sallamadır. Salıncak sallanırken bebeği uyutmak için ninniler söylenmektedir. Dünyadaki en tatlı ses anne sesidir, hiçbir ses anne sesinin yerini alamaz. Bilhassa anne sesi ninni söylerken kendisine has ahenkte ve güzelliكتedir, bunu tarif etmek çok zordur (Koçar,

1991:148). Her evde salıncak vardır. Yün veya pamuk ipliğinden golan¹ örülür salıncağa bağlanır. Herhangi bir örtüden salıncak yapılır. İçerisine yastık konur, sinek ve böcekten korumak için başına kasnak konur, tülbent örtülür. Sarı renkli yazma sarılıktan korunmak içindir, oyaları ise çeşitli olabilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

NİNNİ I

Nenni nenni nennice

Bol soğanlı böğrölce

Yavrum yesin doyunca

Uykular uyusun büyüyünce

NİNNİ II

Nenni nenni nennisi var

Gözlerinde uykusu var

Uyusun da büyüün maşallah

Tıpış tıpış yürüsün inşallah

Yörede diş göllesi dökme âdeti vardır. Doğum sonrası ilk dişini çıkaran çocuğa *diş göllesi* denilen yemek yapılmaktadır. Buğday, nohut karıştırılarak pişirilen yemeğe gölle denir. Gölle tuzsuz pişer, isteğe bağlı olarak haşhaş, ceviz, fındık, şeker ilave edilerek yenir. Eş, dost ve arkadaşlar eve çağırılır, yanına başka ikramlar da yapılabilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Diş göllesinin dökülmesinin amacı çocuğun dişinin pirinç ve buğday gibi düzgün çıkması arzusunu dile getirmektir (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). İlk dişin çıktığını gören kişi çocuğa elbise alır ve böylece ilk dişi kutlanmış olur (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

¹ Golan: Enleri dar, boyları oldukça uzun olan şerit halindeki çözümlü dokumalardır. Beşik bağlamak, sırtta çocuk veya yük taşımak ve çuvalların kolayca taşınabilmesi amacıyla, dokunan dokunmalardır.

Gölle dökme uygulaması şöyle yapılır: Sofra bezi yere ortaya serilir, çocuk oturtulur. Tepsi üzerine, kalem, makas, defter, derece, altın bilezik vs. konur. Çocuğun üzerine örtü örtülerek bir kaşık gölle dökülür. Üstünde kalan gölleler toplanıp yedi tane ipe dizilir. Çocuğun üzerinde katır boncuğuna² dizilir. Tepsie konanlardan çocuğun alması istenir ve çocuk makas alırsa terzi, ayna alırsa berber, kalem alırsa okuyacak diye düşünülür. Çay ve gölle misafirlere ikram edilir. Gelen misafirler çocuğa hediyesini verirler (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Bu uygulama halen daha yörede devam etmektedir. Yörede gölle pişirildikten sonra sunumu da oldukça önemlidir. Bu sunumda birçok çeşit yiyecek iklime göre gölleyle birlikte sunulur. Yaz mevsimi ise meyveyle birlikte ikram edilir. Kış mevsimi ise köhtü, ceviz, taştta sürtülmüş haşhaş gibi yiyeceklerle birlikte misafirlere verilmektedir. Haşhaş top olarak sunulmaktadır. Haş haş kavrularak özel taşında kendi yağı ile birlikte ezilene kadar sürtülür. Tasın içerisinde ellerinde sallayarak yuvarlak hale getirilir. Şekil 11’de yöre halkı tarafından evlerde haş haş ezilen taş görülmektedir.



Şekil 11: Haş haş taşı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

² Katır boncuğu: Nazar boncuğunun büyüğüdür.

Yöre insanı hastalıklardan korunmak için uzun yıllar boyunca çeşitli uygulamalara başvurmuşlardır. Bu kapsamda çocukların bağışıklık sisteminin güçlü olması için çocuğun toprağa yatırılması; göbeği düştükten sonra göbek deliğinden aşağı toprakla kapatılması akla gelmektedir. Uygulama için temiz bir yerden toprak alınır, incecik tülbentten elenip ısıtılır. Çocuğun yanmaması için el üstü ile ısı ölçülür. Bebek beşiğe yatırılır, göbek bezle örtülür, toprak üzerine konur, kundağa sarılır. Çocuk büyüene kadar altı ay kadar uygulanır. Yazın bu uygulama yapılmaz, kışın soğuktan korunmak ve sağlıklı olması için yapılır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Hastalıkların tedavisi için de bazı uygulamalar söz konusudur. Ekşi hamur mayası; çocuklara ve büyüklere karın ağrısını gidermesi için uygulanan bir ilaçtır. Buğday ununun sirkeyle yoğurulması sonucu elde edilen ekşi hamur, göbeğe sarılır. Bu tedavi ile sabaha kadar çocuk iyileşir (Tomburlak, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Karın ağrısı için yapılan ikinci uygulama yumurta yakısıdır. Zeytinyağına yumurta kırılır, yumurtanın sarısı dağılmadan tuz ve kül koyulur. Ilık olunca "*benim elim değil Fatıma anamızın eli*" deyip göbeğe sarılır. Bir gece kalır, çocuk rahatlarsa göbekten alınır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Çocuk, sıtma rahatsızlığına yakalandığı zaman yörede uygulanan tedavi yöntemi mora sarnıcı adı verilen su kuyusundaki uygulamadır. Bu sarnıca gidilerek ırığ şeklinde fal bakılır. Daha sonra buradaki sudan eve getirilir ve çocuk bu suyla evde banyo ettirilir. Böylelikle sıtmadan kurtulduğuna inanılır. Su eve getirilir ve tekrar yıkanır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Bu uygulamaları şu an yörenin ileri yaştaki nüfusu iyi bilmekte ve uygulamakta olup, gençler günümüzün modern koşullarından yararlanmaları nedeniyle kullanmamaktadır.

4.2. Evlenme Gelenek, Adet ve Uygulamaları

Doğumdan sonra insan hayatındaki önemli bir dönüm noktası da evlenmedir. Evlilik bütün toplumlarda aile yapısının temelini oluşturmaktadır. Dünyanın her yerinde her aşaması, bağlı bulunduğu kültür tipinin öngördüğü belirli kurallara ve kalıplara uygun olarak gerçekleştirilen evlenme olayı, özellikle tören, töre, adet, gelenek ve görenek bakımından zengin bir tablo çizmektedir (Örnek, 2000:185). Toplumlar benimsemiş oldukları gelenek ve görenekler, ekonomik düzeyleri,

yaşadıkları yerleşim bölgeleri gibi unsurlara uygun olarak evlenme biçimlerini belirlemektedirler.

4.2.1.Evlenme öncesi uygulamalar

Her yörenin, her kültürün kendine has birçok özellikleri vardır. Evlenme adetleri de bu kültürün yansımalarından biridir. Uluborlu ilçesi gelenek ve görenekleriyle kendine özgü bir kasabadır. Evlenme adetleri ise evlilik öncesi uygulamalarıyla başlamaktadır.

Evlilik yaşına gelmiş gençlerin, gerek ailesi gerekse çevresindeki büyükleri tarafından evlenip yuva kurması istenir. Yöre halkının kanaatlerine göre; delikanlı tam çağında dünya evine girmezse gözü dışarıda olur, yuvasına bağlı olmaz. Bu çağ; erkekler için 18, kızlar için 15 yaşından başlar (Çadırcıoğlu, 1950:112). Günümüzde ise evlilikler daha ileriki yaşlarda yapılmaktadır. Toplumumuzun genel yapısında olduğu gibi Uluborlu’da da eş seçme hakkı genellikle erkek tarafındadır.

Yörede eş seçiminde geleneksel olarak daha çok büyüklerin söz sahibi olduğu görülmektedir. Buradaki evliliklerde de ataerkil bir toplumun getirdiği bazı zorunluluklar yıllar boyunca yaşanmış olup son yıllarda azalmıştır.

Uluborlu’da evlenecek gencin aile büyükleri, ilçenin sözü dinlenen, ileri gelen kişilerine giderler ve “*Ben şu ailenin kızını isteyeceğim bize münasip midir?*” diye sorarak fikirlerini alırlar. Bu kişiler fikirlerini beyan ederler. Daha eski yıllarda ilçede bazı hastalıklar görülmekteymiş, “*Bu kız iyidir ama iki göbek evvel sülalesinde akıl hastalığı, sara hastalığı vardı, bunları göze al*” uyarısı yaparlar. Bu kişiler ilçede herkesi tanıdıkları için iki göbek öncesindeki genetik kontrol yapılmış olur. Evlenecek olan kişilerin birbirine uygun olup olmadığına karar veren kişiye *miyenci* denilmektedir (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Böylelikle evlilik öncesinde, geleneksel olarak uygulanan bu yöntemde sağlıklı nesiller için bir ön araştırma yapılmış olmaktadır.

Araştırma süreci tamamlandıktan sonra yapılacak iş, karşı tarafı haberdar etmektir. Miyenci diye anılan kişi kız evine giderek; “*Sizin kızı falanca oğlana uygun gördük, gelsinler mi?*” şeklinde fikir alır (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Halk inancına göre “*kız evi, naz evidir*” ve onlardan gelen cevaba göre bu süreç

şekillenecektir. Kabul edilir ise isteme hazırlıkları yapılır (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Yörede evlilik sürecinde gelin hamamı kültürü oldukça önemlidir. Miyencinin görevlerinden biri de, isteme sürecinde kızı hamama götürmektir (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Oğlan evi yakın akrabalarından veya komşularından belirlediği kişilerle kızın haberi olmadan aynı gün hamama giderler. Eli ayağı düzgün mü, sakatlığı var mı gibi durumlarına bakarlar (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Böylece evlilik öncesinde gelin adayını daha yakından görme ve tanıma fırsatı bulunmuş olur. Eğer uygun görülür ve kız evinden de onay alınır ise isteme hazırlıkları yapılır. Son yıllarda gelin hamamı geleneği de önemini yitirmiştir. Şekil 12’de hamam tası örneği görülmektedir.



Şekil 12: Hamam tası örneği (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Beğenilen gelin adayı için kız isteme süreci başlatılmış olur. Bu süreçte “*misafirliğe geleceğiz*” denilmiştir ve kız evinden onay alınmıştır (Akkuş, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Miyenci başta olmak üzere ailenin en büyük erkek ve kadın yakınları, ilçenin sözü geçen kişilerle birlikte kız evine giderler. Kadınlar ve erkekler ayrı otururlar. Miyenci, “*Kızınızı oğlumıza münasip gördük, oğlan tarafının şu kadar malı vardır, şu işte çalışmaktadır*” şeklinde oğlanı kız evine tanıtır. “*Allah’ın emri peygamberin kavli ile kızınızı istiyoruz, siz ne dersiniz*” şeklinde

sorular. Bu süreçte kız verilecek olsa bile herhangi bir cevap vermezler sohbet ederler (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Kız evi “*hayırlısı olsun*” diyerek misafirlerini uğurlar. Beğenilmeyen, istenilmeyen biri olsa bile kötü muamele gösterilmez. Kızı vermez ancak dünürü de küstürmezler (Akkuş, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Talipler, kızın verilip verilmeyeceğini, kendilerine yapılan ikramdan, ayakkabılarının çevrilip çevrilmemesinden, uğurlanmalarından anlamaya çalışırlar. (Demirdal, 1968:448) Kısa bir süre sonra aynı kişilerle tekrar gidilir ve bu süreç iki üç kez tekrarlanır.

Yörede söz kesme, nişan, dünürçülük yoluyla anlaşmış ailelerin, bu anlaşmalarını daha geniş bir davetli huzurunda sözle iyice pekiştirmelerine “söz kesimi” veya “söz kesme” denmektedir (Akkuş, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Artık evlilik yolunda daha ciddi adımlar atılmaktadır. Kız evine bohça görmeye giderken çay kahve gibi hediyeler götürülür, damat ise takım elbise ve kravat takar (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

İsteme süreci bitmiştir, kız evi kızını verme taraftarı olunca sıcaklık gösterilir ve oğlan evine ipek beyaz işlemeli, kenarı iğne oyalı mendil verilir. Böylece söz kesilmiş olur, “*dünür sürüşmesi*” denilen takı ve düğün üzerine konuşmalar başlar (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Söz kesiminden sonra nişan aşaması gelir. Genellikle nişanı kız tarafı yapmaktadır. Uluborlu’da nişan, akşam yapılmaktadır. Nişana, kız evinin birinci derecede akrabaları katılır. Oğlan evinin misafirleri ise daha kalabalık olarak katılırlar. Belirlenen bir cami hocası tarafından yüzükler takılarak dua okunur. Kız ve oğlan birlikte herkesin elini öperler. Erkek tarafından gelen misafirler kıza para hediyesini el öpme esnasında verirler. Çay, kahve, kırıntı (çerez) lokum, bisküvi ikramları yapılır. Sohbet edilir ve sonrasında dağılır. Oğlan evinden kaynana, kaynata, kardeş gibi en yakınlar kalarak düğün tarihini ve kıza takılacak olan altınları konuşup karara bağlar (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Böylece nişan takılmış ve daha geniş bir topluluğa duyurulmuş olur.

Yörede nişanlılık süresindeki adetler yıllarca katı kurallarla çevrenmiştir. Nişanlılık süresine önem verilerek kısa tutulmaya çalışılır. Bu süreç özellikle kız evi için çok önemlidir. Uluborlu ilçesinde yaşayan insanlar için de bu kural geçerlidir.

Nikâh kıyılana kadar kız ve erkek birbirlerini göremezler, hatta hiç görmeden bile evlenenler olmuştur (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Son yıllarda bu katı kurallar görülmemekte olup evlenecek adaylar eşlerini kendileri anlaşarak belirlemektedir.

Düğünler önceki yıllarda bahçe işlerinin yoğunluğu sebebi ile kışın yapılmaktaydı. Son yıllarda ise kiraz sezonu sonuna göre ayarlanmaktadır. İlçede iki bayram arası nikâh kıyılmayacağı inancı yaygın olduğu için buna dikkat edilmektedir.

4.2.2.Düğün

Düğün uygulamaları toplumların geleneksel kurallarına uygun olarak yapılmaktadır. Yöredeki düğünlere çağırılma ve iştirak etme düzeyi gelenek olarak oldukça fazladır. Düğün tarihi, yeri, zamanı gibi önem teşkil eden durumlar “okucu” denilen kişi tarafından davetlilere bildirilmektedir. Okucu düğün sahibinin belirlediği davetlilerin evlerini dolaşarak düğünün duyurusunu yapan kişidir. Bu esnada düğün sahibinin hazırlamış olduğu gül oyalı yazma, kumaş, gömlek gibi hediyeleri ve davetiyeleri iletmekle yükümlüdür (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Yörede düğünler Cuma günü başlar ve Pazar günü sona erer.

4.2.2.1.Cuma günü düğün uygulamaları

Kız ve oğlan evi için uygun olan düğün tarihi belirlenir ve hazırlıklara başlanır. Bu aşamada, gelin ve damat için elbise görmeye gidilir. Bir takım iç çamaşırı, şalvarlık kumaş, entari kumaşı, göynek kumaşı, ileriye dönük üç beş yıl giyilebilecek şekilde alınarak bohçaya konur. Zengin ise hümayun³ kumaş, fakir ise kaput⁴ kumaş seçilir. Bu bohçanın içine ağırlık olarak para konulur. Düğün hazırlığı olarak yapılan bohça, Cuma ile sela arası dua ile oğlan evine götürülür, arabaya hediyeler verilir (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). “Baş bozumu” bohçayı bıraktıktan sonra yapılır. Düğünden üç dört gün önce baş bozumu tarihi belli olur, iki dünür bunun kararını verirler (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Kız bütün hısım akrabasına düğüne davet etmek için “oku” da denilen çeki (oyalı yazma) dağıtır (Akkuş, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

³ Hümayun: Elbiselerde kullanılan astarlık, dokunmuş kumaş.

⁴ Kaput: Amerikan bezi olarak da tanımlanan bu kumaş, bez ayağı olarak dokunan, beyazlatma işlemi uygulanmayan bir kumaştır.

Evlenecek kız ve ailesi tarafından yeni kurulan aile birliğine katkı sağlaması amacıyla hazırlanan, yaptırılan ve satın alınan eşya, taşınır-taşınmaz mal, mülk ve paraya “*çeyiz*” denir (Anonim, 2002: 21). Çeyizi sermek için Cuma selası zamanı kızın bütün çeyizleri oğlan evine götürülür. Götüren arabaya hediye veya bahşiş verilir. Oğlan evinde gelin odasına serilir. Odanın etrafına çeyizler asılır ve bir hafta asılı kalır, gelen misafirler çeyizlere bakarlar. Bohça ise yatağın üzerinde durur çeyize gelenler bohçaya da bakıp kapatırlar (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Daha önceki yıllarda çeyizler dua ile götürülmekte olup şu an bu uygulama yapılmamaktadır.

Geçmişten günümüze kadar evlilik törenleri evlenenler için yeni bir yaşam şekline başlangıç olarak kabul edilmekte ve bu törenlerde çok iyi dilekler ve karşılıklı hayır istekleri ile geleneksel birçok örf ve adetler yerine getirilmeye çalışılmaktadır. Bu adetler içerisinde gelinin baba evinden çıkarak artık ömrünün sonuna kadar yaşaması beklenen koca evine giderken uğurlu ve hayırlı olması dilekleri ile her yörede değişik biçimlerde kendini gösteren adetler uygulanmaktadır (Özder, 1999:75). Çeyiz bir çeşit mirastır. Kız baba evinden koca evine giderken hissesine düşen mirasla gitmektedir. Buna Uluborlu’da diğer bir adla çeyize *kalın* denilmektedir ve *kalacak* anlamına gelmektedir. Çeyiz sermenin asıl mantığı ise kızın hissesine düşeni babasının verdiğiğne dair çeyize bakmaya gelen kişilerin şahit olmaları içindir (Bakır, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

4.2.2.2.Cumartesi günü düğün uygulamaları

Kız evinde cumartesi gününden itibaren *baş bozumu* hamamı başlar ve buna *dünür hamamı* da denir. İlk defa oğlan evi tarafından düzenlenen hamama, kız evi tarafları davet edilir. Geline özel hediyelerle gelmiş olan davetliler, hamamı şenlendirirler (Çadırcıoğlu, 1950:112). Banyo yapılır, gelin herkesin sırtını keseler ve sonunda onu hamam tellağı yıkar. Tefler çalınır, eğlenilir, daha sonra kız ağılatılır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Oğlan evi haşhaşlı ekmek, peynir, zeytin, saç arası, domates, karpuz, kavun getirir (Yetgin, Uluborlu, 4 Eylül 2015). Hamam salatası yapılarak yufkalara dökülür (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Şekil 13’de hamam bohçası örneği görülmektedir.



Şekil 13: Hamam bohçası (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Yöreyle has bir de “*sürücüler*” geleneği vardır. Bu geleneğin uygulanması cumartesi öğleden sonra başlar. İkindine doğru oğlan evine gelen gençlere “*sürücüler*” gidiyor diyerek çağrı yapılır. Kız evine gitmek için üç etekleri giyerler. Kına, çerez oğlan evi tarafından hazırlanmıştır, bunları alarak kız evine giderler. Orada, kına ve çerez genç kızlara dağıtılır. Bu çerezleri kuru üzüm, leblebi, kaba şeker, dut kurusu karışımından oluşmaktadır. Oynayarak eğlenirler. Çalınan aletler tef ve dömbektir. Özel olarak bir çalgıcı tutulmaz, kimin eline yakışırsa o çalar. Bu eğlence evin içinde veya bahçeye çarşaf gerilerek yapılır. Oğlan evi misafirleri geline yanlarında getirdikleri yazma gibi hediyeleri verirler (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Sürücülerin kız evine dağıttığı kına kurudur, kâğıt keselere katılarak hazırlanır (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Düğünden bir gün önce kız evinde ve oğlan evinde yapılan törene kına gecesi denir (Anonim, 2002:20). Kız evinde kına gecesi, cumartesi akşamı yapılmaktadır. Genellikle kınanın yoğurulması, dağıtımı ve geline kına yakılması işlerinde “başı bütün” olarak adlandırılan mutlu evlilik sürdüren bir kadının görevlendirilmesine dikkat edilir (Anonim, 2002:20). Kadınlar, oğlan evinden ellerinde lükslerle yürüyerek kız evine kına ve çerez götürürler. Eskiden kullanılan mumların yerini lüks almıştır. Şekil 14’de lüks örneği görülmektedir.



Şekil 14: Lüks (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Suyla karılmış olan kına, tepsiye konularak bir genç kızın kafasının üstünde gider (Düğüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Daha eskiden gemici fenerleri ile kına götürülmekteydi (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Gelin kendisine alınan döpiyesi (etek, ceket takımı) giyer. Gelinin yüzüne örtmek için al yazma gider. Kınayı oğlanın halası veya teyzesi eğlence bittikten sonra, misafirler dağılmadan önce, kızın eline ve ayaklarına manilerle yakarlar. Ele yakılan kınanın üzerine bez sarılarak kapatılır. Gelini ve annesini ağıt yakarak ağlatırlar, kendi akrabaları altın takarlar, damat ise kınaya gelmez. Buradan evlere dağılırlar (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Kına yakılırken söylenen ağıtlar aşağıda verilmiştir:

Çattılar ocak taşını

Vurdular düğün aşını...

Kız kardeşini

Kal evimiz kal. Kal kal kal

Şen odalar şen oda, bu gün şen

Pardı başı, pardı başı
Pardından atarlar taşı
Bir oğlanın kız kardeşi
Kal evimiz kal, kal kal kal
Şen odalar şen, oda bu gün şen.

Biner atın kalçasına
Gider yolun incesine
Haber verin amcasına
Nakarat...

Atlayıp geçer eşiği
Sofrada kalır kaşığı
Gider evin yakışığı
Nakarat...

Evlerine vardım güzün
Önüme koydular üzüm
Mahallede boyu uzun
Nakarat...

Odun alır kucağına
Gider evin bucağına...
Beyin kucağına
Nakarat...

Evlerine vardım atlı
Önüme koydular tatlı
Mahallede Ayşe atlı
Nakarat...

Evlerine vardım akşam
Önüme koydular tavşan
Bu gün akşam değil yarın akşam
Kal evimiz kal, kal kal kal
Şen odalar şen, oda bugün şen.

Dedikten sonra hıçkırmakta olan gelini susturmak ve onu güldürmek için şaka yoluyla şunu da söylerler:

Evlerinin önü kümes
Tilkiler tavuğun konmaz
Kaynanası yüzün yunmaz
Kal evimiz kal, kal kal kal

Şen odalar şen oda bugün şen (Demirdal, 1968:456).

Oğlan evinde yapılacak olan kına eğlencesi de cumartesi günü olur ve o gün sabah yine çalgılarla güne başlanır. Oğlan evi bir yandan akşam için hazırlıklarını yapmaktadır. Gelen misafirlere çay, sigara, lokum ikram edilir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Akşam “*Âlem*” adı verilen eğlence düzenlenir. Âlem için özel çalgıcı tutulur. Keman, kırınta, ut, klarnet, cümbüş, saz çalan kişiler Uluborlu’nun yerlisidir. Şekil 15’de Âlem eğlencesinde Uluborlulu çalgıcılar görülmektedir.



Şekil 15: Uluborlulu çalgıcılar (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Damadın evi müsait değil ise âlem komşusunun evinde yapılır. Eşi, dostu, arkadaşları davet edilir. Yere kasmağın üzerine zini konur, kuşbaşı et veya kavurma, ciğer sote, kızartma, yoğurt, turşu, kuru yemiş, mevsimine göre portakal ikram edilir, eğlenilir. Genellikle içecek olarak rakı tercih edilir, çay bardağında ve üç seferde içilir. Bazı misafirler Senirkent ve İlegöp tarafından şarap getirirler, *saki* adındaki bardağı dolduran ve sofralara hâkim olan kişiye verirler. Bu esnada Harmandalı, Zeybek, Hatcam, Değirmenci oyunu, Serenler, Haymanalı, gibi oyunlar oynanır. Herkes bildiğini oynar kendine güvenen “*ne çalarsan çal*” der ve oynar. Sarhoş olmaya “*ermek*” denir. Bu eğlence Cezayir oyunu ile son bulur. Sabah erken hamama denir ve herkes dağılır (Düyüncü, Uluborlu 29 Ekim 2015). Cezayir oyununun yörede bir hikâyesi bulunmaktadır. Bu hikâyeyi Yard. Doç. Dr. Abdullah Bakır şu şekilde anlatmaktadır: “*Cezayir oyunu Uluborlu’ya has bir oyundur. Cezayir Osmanlı devletinin kuzey Afrika’da kaybettiği son toprak parçalarından biridir. O dönemde orada görevli olan paşalardan bir tanesi Uluborlulu dur ve Cezayirli bir bayanla evlidir. Burada görevli olan paşa, Cezayir kaybedildikten sonra karısını ve çocuklarını orada bırakarak memleketi olan Uluborlu’ya döner. Bu yüzden de psikolojisi bozularak üzünlük içerisine girer. Şehir diye adlandırılan eski kasabada oturur. Daha sonra Cezayir’i herkese anlatmaya başlar. “Sokakları mermer taşlı, güzelleri hilal kaşlı Cezayir” diye anlatır. Yöreye has kış eğlencesi*

olan Borlu gezeğine katılır. Bu eğlencelerde en son Cezayir'i anlatır ve Cezayir son artık eğlencede son der. Bir yudum dahi su içilmez, eğlencede bitirilir. Cezayir oyununun en önemli özelliği eğlendirirken hüznlendirmektedir”.

4.2.2.3.Pazar günü düğün uygulamaları

Pazar sabahı erkenden kız evinde gelin çıkarma, oğlan evinde gelin alma hazırlıklarına başlanır. Kız evi, kızını yeni yuvasına uğurlayacağı için hüzünlü, oğlan evi ise aileye katılacak yeni birey için heyecanlı ve mutludur (Artun, 2008:174).

Kız evinde Pazar günü, oğlan evinden gelen misafirler için kız evinin yakınında oda açılır. Bu odada, çay kahve içilerek sohbet edilir. İlk önce oğlan tarafının misafirleri bu odaya gelirler, sonra kız tarafının misafirleri çay kahve içmek için oğlan tarafına giderler. Kız evi gelirken yolda oğlan evi tarafından karşılanır. Kız evi misafirleri oğlan evinin odasında asla oynamaz. Oynayan olursa da sırtına semer vurulur. Oğlan evi kız evinin odasına çay, kahve içmeye gittiğinde ise oyunlar oynanır (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Pazar günü öğleden sonra oğlan tarafı ince sazla gelin almaya gelirler. Kız, ailesi ve orada bulunanlarla vedalaşır. Babası, beline kırmızı kuşağını bağlar ve evden çıkararak, kapıda bekleyen damada teslim eder. Bu esnada hoca dua okur ve gelin uğurlanır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Oğlan evinde Pazar günü “*güvey hamama*” âdeti uygulamaları yapılır. Bunun için önce, kız evinden gelen misafirler için oğlan evinin yakınında oda açılır, bu odada çay, kahve içilerek sohbet edilir. Sabah erkenden oğlan evinden cümbüş, keman, klarnet, akordeon çalgıları yolda çalınarak hamama gidilir. Damadın babası ve evin büyükleri gelmez, gençler toplanıp giderler. Damadı arkadaşları ve sadıç yıkar. Sadıç damadın en yakın arkadaşı olabilir ve evlidir. Kız evinden damadın giyeceği giysileri bohça içinde kız tarafı getirir. İçine fındık fıstık, lokum konur. Getiren kişilere de “*buyurun hamama*” diyerek yıkanmaya davet ederler (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Bu esnada hamamda oğlan evi tarafından getirilen bir berber bulunur, yıkanmadan önce veya sonra damat tıraşını yapar. Berber, sabunlayıp yarıya kadar tıraş yapar ve “*ustura kesmiyor*” diyerek bahşiş ister. Sadıç “*senin hediyeni eve varınca vereceğim*” der. O hediye zaten bellidir ve bir şişedir, para istenmez. Damat tarafı berberin masrafını verir (Akkuş, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Giyindikten sonra damat, sadıç ve arkadaşları oynarlar, sonra dağılırlar. *Güvey hamamında* yemek yenmez, oğlan evine gelince yemekler hazırlanmıştır orada yenir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Düğün yemeği verilmeden önce, oğlan evinin kadınlarından bir kısmı şehirdeki efendi sultanın mezarına giderek şu sözlerle düğüne davet ederler: “*Düğünümüz var buyur gel, çomçanı kaşığını alda gel*” derler. Bunun neticesinde de düğündeki er zağın misafirlere yeteceğine inanırlar (Bakır, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Düğün yemeği Yemekler bir gün evvel geceden pişirilmiştir. Geleneksel olarak Uluborlu’da düğün yemeği olan çorba, banak, pilav, helva ve hoşaf ikram edilir. Yemekler aynı tastan ve sıra ile yenilir. İlk önce pirinç çorbası gelir, arkasından banak gelir. Banak Uluborlu’ya has bir yemektir. Odun ateşinde ocakta pişer, kemikli koyun etinden yapılır. Eskiden altına yufka ekmek konularak yenmekteyken günümüzde pide doğranmaktadır. Tatlı olarak irmik helvası verilir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Helva kazanı, damat hamamdan geldikten sonra babası, hoca ve yakın akrabaları ile dua edilerek açılır. Bu esnada evde mevlit okuyan hocalara helva, gül şerbeti ikram edilir. Gülabdan⁵ ile gül suyu verilir (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Bunun yanında “*gak*” da denilen *elma kurusu* veya *üzüm kurusundan* içine biraz şeker eklenip kaynatılarak yapılan *hoşaf* ikram edilir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Bu yemek davetlilere verilir, misafir gelen erkek ve kadınlar ayrı otururlar (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Oğlan evinde gelin alma zamanı genellikle ikindi namazı vaktinin sonundadır. Gelin almaya çalgıyla gidilmektedir. Mevsimlere göre saati değişebilir. Uluborlu’da gelin almaya “*Seymenlerle*⁶” gidilir. Seymenler, başlarına poçu bağlar, kolsuz işlemeli camadan denilen yelek ve körüklü çizme giyerler. Atların kuyruklarına süsler bağlanır. Başlık ve ağza kantarma takılır. Göğsüne boncuklu gerdanlık, havlu ve sırtına eğer takılarak seğmenlerin binmesi için hazırlanır. Çalgılarla atlarla gelin almaya gidilir. Gelin ata damadın arkasına biner sağdıçta atın ipinden tutarak çeker. Düğün başlayınca sağdıçın görevi başlamaktadır düğün

⁵ Gülabdan: Uluborlu ilçesinde gül suyunun konulup misafirlere ikram edildiği genellikle bakırdan yapılan kaptır.

⁶ Seymenler: Uluborlu’da düğün öncesi kutlama ve gelin almada faaliyet gösteren atlı halk.

bitiminde bu görev son bulur. Sağdıç evli damadın en yakınıdır. Evli olmasına dikkat edilir ve düğün sürecinde damada rehberlik eder (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Gelin oğlan evine gelir ve damatla birlikte içeriye girer. Damat gelinin duvağını açarak yüzgörömlüğünü takar. Bu hediye genellikle altın kolye, bilezik gibi takılardır. Gelin ve damat için hazırlanmış olan dualı şeker şerbetini içerler. Damat dışarıya çıkar ve bekleyen misafirlere para atar. Akşama kadar gelen giden misafirlerle otururlar (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Yatsı namazı vakti geldiğinde damat arkadaşları ile birlikte lükslerle yürüyerek namaza gider. Sadıç damadın ayakkabılarını gözler alan olursa karşılığında para ister. Namazı kılan damat ve arkadaşları eve dönerler.

Pazar gününün akşamında “*güvey kuyma*” âdeti uygulamaları yapılmaktadır. İlk olarak imam nikâhı gizli bir şekilde kıyılır. Eve hoca getirilir evli bir çift nikâha şahitlik eder. Hoca dua ederek, gelin ve damattan şahitlerin önünde üç kez onay alır. Bu esnada kıza “*mihri aldın mı? Ne aldın? Kabul ettin mi?*” diye sorar. Her ikisine de dini sorular sorarak kelimeyi şahadet getirtir. Hayırlı evlatlar için dua ederler. Damat orada bulunan büyüklerinin ellerini öperek gelin odasına girer (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Böylece “*güvey kuyma*” gerçekleşmiş olur.

4.2.3.Düğün sonrası

Yörede, “*gelin önü*” uygulaması düğünün ertesi günü yapılan bir gelenektir. Gelinlik tekrar giyilir, tef çalınarak oğlan evi eğlencesi yapılır. Aynı gün damat kız evine gider el öper ve yemek yiyip döner (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Bu gün ağız tadı olması için kız evinden bir zini (sini) baklava gider (Yetgin, Uluborlu, 4 Eylül 2015).

“*Kız ardı sıra*”, gelin indikten bir iki gün sonra yapılan yemek davetine denilir. Oğlan evi kızın ailesini ve yakın akrabalarını yemeğe davet eder yemekte geleneksel Uluborlu yemeklerinden olan çorba, banak, pilav dolma, baklava ikram edilir. Bu davet aynı şekilde kızın tarafına da gidilerek tekrar edilir (Yetgin, Uluborlu, 4 Eylül 2015).

4.3.Ölüm Gelenek, Adet ve Uygulamaları

İnsan hayatının önemli dönüm noktalarından biride ölümdür. Ölüm olayının yaşandığı anlarda toplumlar acılarını paylaşmakta ve birbirleriyle dayanışma içinde olmak için ölü evinde toplanmaktadırlar. Kişinin beden olarak yok olurken ruh olarak yaşamaya devam etmesi şeklinde değerlendirilen ölüm, çoğu zaman korkulan bir süreç olarak karşımıza çıkar (Anonim, 2002: 23).

Hastada görülen bir takım psikolojik ve fizyolojik değişiklikler hastanın yakınları tarafından dikkatle izlenerek değerlendirilmektedir. Hastanın “gidici” olduğuna, artık sonunun yaklaştığına birer işaret sayılan bu değişikliklere ve isteklere önem verilmekte, ona göre hazırlığa girilmektedir. Her ne kadar “çıkmamış candan ümit kesilmez” se de bu atasözü, çoğu zaman kuru bir avuntudan öteye gidememekte, ölümün gerektirdiği birtakım hazırlıkların yapılmasını önleyememektedir (Örnek, 1971:30). Yörede ölüm gelenekleri de diğer gelenekler kadar önemli olup, ölen kişinin ardından dini vecibelerini yerine getirmek için ölü evinde toplanılır.

4.3.1.Defin öncesi uygulamalar.

Yörede kişi öldüğü zaman hocaya bildirilir ve mahallenin camisinde Sela verilerek selanın sonunda ölen kişinin kim olduğu söylenir. Mevlut selası ve cenaze selası farklıdır. Ölen kişinin tüm akrabaları çağrılır. Önceden evin bahçesine çarşaf gerilerek büyük kazanlara su konarak kaynatılır ve bu su ile cenaze yıkanır. Şimdi ise cenaze yıkama araçlarında yapılmaktadır. Cenazeyi ilçedeki hocalardan biri yıkayarak kefene sarar (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Cenaze suyunun ısıtıldığı ateş içerisine “*günlük bitkisi*⁷” atılarak tütsü yapılır (Bakır, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Ölünün gömülmeye hazırlanışı için gerekli olan ikinci işlem ölünün kefenlenmesidir. Kefenleme işlemi İslam geleneğine göre yapılır. Kefenlik bezinin rengi beyazdır (Örnek, 1971:52). Kefenleme bittikten sonra cenaze hazırlanmış olur ve defin yapılmadan önce namazı kılınmak için camiye götürülür.

⁷ Günlük bitkisi: dini törenlerde tütsü olarak yakılan ve hoş koku veren bir bitki türüdür.

4.3.2.Defin

Yörede ölen kişinin camide dost ve akrabaları ile birlikte cemaatle namazı kılınır. Hoca tarafından cemaate hakları helal ettirilir. Daha sonra omuzlara alınan cenaze defin yapılması için mezara götürülür. Defin işlemi esnasında eskiden, mezar başında bulunan kişiler yerden aldıkları bir taşa dua okuyarak cenazenin üzerine koyarlarmış. Buna yörede “*dualı taş*” denmektedir (Özkul, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Günümüzde “*dualı taş*” uygulaması yapılmamaktadır.

Defin işlemi esnasında cenazenin üzeri, dut ağacından mamul satma ağacı denilen tahtalar ile kapatılır. Bu tahtaların üzerine hasır örtü örtülür. Daha sonra toprak atılır. Tahtalar ve hasır örtü, cenaze ile toprak arasında kalır. Orada bulunan kişiler sıra ile toprak atarak üzerini örterler. Bu defin işlemi erkekler gerçekleştirmektedir. Toprağa verilen cenazenin başında hoca duasını okur ve dağıtılan lokum, çikolata gibi yiyeceklerden alınarak oradan uzaklaşırlar (Özkul, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Daha sonra yalnız kalan hoca talkın verir. Bu uygulama “*Ahmet'ten olma Ayşe'den doğma Mehmet Ertem*” diye başlayarak yapılır. Münker Nekir meleklerinin sorgu suale başlama anı olarak bilinmektedir (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

4.3.3.Defin sonrası uygulamalar

Ölü evden çıkınca arkasından bayanlar okumaya oturur. Üç “*yasin*”, yedi “*tebareke*” ve sureler okunur, ölene bağışlanır ve dağılır. Komşular cenaze evine yemek getirirler. Ertesi gün sabah namazından sonra yakın akrabaları ile üç gün okumaya gidilir. Hoca yasin, tebareke ve amme surelerini okur (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Ölü evine yemek getiren dost ve akrabaları onların acısını paylaşmak için birlikte yemek yer ve vakit geçirirler. Ülkemizde ölenin dinsel törenle ve yemekle anıldığı belli günler vardır. Bunların başında ölünün “*kırkıncı*”, “*elli ikinci*” günleriyle “*yılı*” gelmektedir. Daha seyrek olmakla beraber, “*üçüncü*” ve “*yedinci*” günlerde de ölen kişi belli bir biçimde anılmaktadır (Örnek, 1995:220).

4.4. Törenler ve Kutlamalar

Anadolu'da törenler insanlar tarafından bir sosyalleşme süreci olmakla birlikte oldukça önem verilen ve kişilerin etkin katılım sağladığı uygulamalardan biridir. Uluborlu yöresinde sünnet, güreş, asker törenleri, Hıdırellez, mahya, gezek gezme geleneklerinin her birinin uygulamaları yıllar boyunca yapılmış olup günümüzde de sürmektedir. Uluborlu yöresinde geleneksel olarak yapılan tören ve kutlamalar arasında sünnet töreni, güreşler, asker uğurlama törenleri, Hıdırellez kutlamaları, mahya ve gezek gezme sayılabilir.

4.4.1.Sünnet

Yörede geleneksel törenlerden birisi olan sünnet eski yıllardan günümüze kadar yapılagelmiş önemli bir törendir ve düğün olarak uygulanmaktadır. Geçmişten günümüze erken yaşta sünnetin yapılması geleneği korunmuştur. İlkokul çağlarında, ergenlik öncesinde erkek çocuklarının sünnetleri yapılmaktadır. Yörede aile büyüklerinin torunlarının düğününü görmeleri için de küçük yaşlarda düğün yapmaya özen gösterilir.

Yörede sünnet öncesi uygulamalara giysi ve düğünde ikram edilecek olan yemeklerin hazırlığı ile başlamaktadır. Bu tören için kış mevsimleri hem soğuk olması hem de okul çağında olan çocuğu düşünerek tercih edilmemektedir. Aile düğün tarihini belirleyerek ilk adımı atar. Bu tarih hafta sonu olan Cumartesi ve Pazar günlerine denk getirilmektedir. Yörede sünnet giysisinin alınması en önemli düğün hazırlığıdır. Aile sosyoekonomik durumuna göre hazırlıklarını yapmaktadır. İlçeye özgü geleneksel banak yemeği düğün yemeklerinin baş tacı olup, varlıklı aileler tarafından düğünlerde ikram edilmektedir. Yörede sünnet uygulamaları esnasında birde sünnet sağdıcı bulunmaktadır. Düğün bitene kadar sünnet çocuğuyla ilgilenirdi. Sünnet işlemi esnasında çocuğu tutan ve ona moral veren kişide sağdıcıdır. Sağdıcı hediye olarak gömlek alınır. (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Yörede sünnet düğünü sünnet çocuğunun kına gecesi ile başlamaktadır. Akrabalar ve komşular, bu düğünde toplanarak hem kendileri eğlenir hem de sünnet çocuğunu oynatırlar. Eline kına yakılarak çerezler dağıtılır ve tertiplenen eğlence esnasında kuru yemişler tüketilmektedir.

Sünnet işlemi eskiden evde sünnetçi çağırılarak yapılmakta idi. Çocuğa moral olması için aile bireyleri yanlarında bulunur tekbirler getirirdi. Sünnetçi sünneti bitirdikten sonra ise “*oldu da bitti maşallah*” sözcükleri ile moral verilirdi. Yöredeki gelenek haline gelen uygulamalardan biri de; kapıda bekleyenlere sünnetin bittiği haberi gelince, çocuğun annesi evdeki oklavayı elinde yuvarlar ve dizine vurarak kırar (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Şu anda ilçede evde sünnet yapılmamakta aileler hastanelerde yaptırmayı tercih etmektedirler.

Ertesi gün düğün evinde yemekler verilir ve bu esnada önceden süslenmiş odadaki sünnet yatağına çocuk yatırılır. Gelen misafirler hediyeler getirirler, altın getirenler çocuğun yatağına takarlar. Para getiren misafirler paraları kumaşa sararak madalya şeklinde çocuğun üzerine takarlardı. Bu sayede kimin kaç para taktığı bilinmezdi (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Misafirler bir yandan yemeklerini yerken biryandan da sabah erken saatlerde eve getirilen hocaların okuduğu mevlidi dinlerler.

Sünnet töreninin son uygulaması ise sünnet çocuğunu gezdirmedir. Törene katılan misafirlerin arabalarına önceden hazırlanan kurdeleli havlular bağlanır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). İlçenin sokaklarında konvoy şeklinde çocukla birlikte gezilerek düğün evine dönülür ve tören bu şekilde son bulur.

4.4.2.Güreş

Uluborlu ilçesi “*kirazı*” ve yıllar boyunca yapılan “*yağlı pehlivan güreşleri*” ile bilinmekte olup yörede *Pehlivanlar* diye anılan bir sülale ve *Pehlivan* soyadını taşıyan kişiler bulunmaktadır. Her yıl geleneksel olarak yapılan pehlivan güreşlerine şehir dışında yaşayan birçok yöre insanı gelerek iştirak etmektedirler. Isparta'nın çevresindeki il ve ilçelerden güreş meraklıları güreşleri izlemek için festivale katılmakta ve yöre nüfusu festival süresince oldukça artmaktadır. Şekil 16'da Uluborlu festivalinin ilk günü olan cumartesi günü, güreş yerinde oynanan halk oyunlarını görülmektedir.

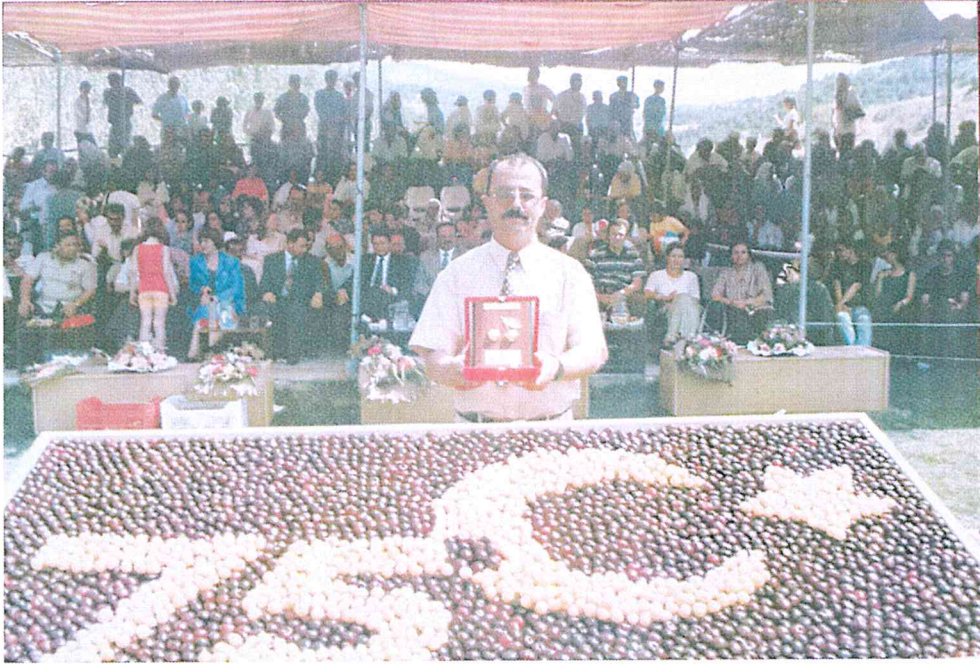


Şekil 16: Halk oyunları (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).

Cumartesi ve Pazar olmak üzere iki gün süren festivalde panayırlar kurularak başlanmaktadır. Gıda, giyim, züccaciye gibi birçok ürün satıcısı yöreye gelerek bu panayırlarda tezgâh açıp satış yapmaktadırlar. En kaliteli kiraz yetiştiricileri belirlenerek ödülleri takdim edilir. Şekil 17 'de en kaliteli kiraz derecelerinin belirlendiğini görülmektedir. Şekil 18'de cumhuriyetimizin 75. Yıldönümündeki festivallerde, en kaliteli kiraz üreticisi seçilen Mehmet Ertem bey plaketi ile birlikte görülmektedir.



Şekil 17: En kaliteli kiraz dereceleri. (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).



Şekil 18: Uluborlu kirazıyla yapılmış arma (Mehmet Ertem arşivi).

Aynı günün akşamı güreş yeri denilen mekânda konserler verilerek eğlenceler düzenlenmektedir. Şekil 19'da cumartesi akşamı düzenlenen festival eğlencelerini görülmektedir.



Şekil 19: Festival eğlenceleri. (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).

Pazar günü sabah erken saatlerde yağlı pehlivan güreşleri başlamaktadır. Öğleden sonraya kadar süren bu güreşlerde pehlivanlar yenişene kadar sürmektedir. Derece alanlar açıklanıp ilçenin ileri gelenleri tarafından ödülleri takdim edilerek yağlı pehlivan güreşleri son bulmaktadır. 2016 yılında güreş festivalleri ülkemizde yaşanan terör olayları sebebi ile iptal edilmiştir. Güreşlerin yapılması yöre halkı tarafından bereket olarak düşünülmekte, yapılmadığı yıllarda ise yörede kuraklık, afet olacağına inanılmaktadır (M. Ertem, sözlü görüşme, 29 Ekim, 2015). Güreşin çok eski tarihlere dayandığı belirtilmektedir. *Avrilyos Efimmos* adındaki bir kişinin güreş düzenlediği anlatılmaktadır. Güreşin eski bir gelenek olduğunu kanıtlayan kitabe ise ilçedeki kale kapısına bitişik olarak sağ çukurda bulunmuştur. Şekil 20’de güreşin asırlar öncede yapıldığını kanıtlayan kitabe görülmektedir.



Şekil 20: Güreş kitabesi (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Bu taş bir abide şeklindedir ve M.S1. 200'lere tarihlendirilmektedir. Bu kitabeler sayesinde yörede, güreş sporunun binlerce yıl önce başlayarak günümüze kadar geldiğini görmekteyiz.

Güreş başlamadan önce hoca dua okur ve kurban kesilir. Bu ilk kurbandır. (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Pehlivanları yağlamak için özel yağı bulunmaktadır. Aşağıda Şekil 21'de er meydanında yapılan dua ve ilk kurbanın kesilme anı görülmektedir.



Şekil 21: Güreş meydanında duanın okunması ve kurbanın kesilme anı, (Mehmet Ertem arşivi).

Pehlivanları meydana salan onları coşturan kişiye *cazgır* denir. Cazgırın pehlivanlığı bitmiştir aynı zamanda güreşçileri sahaya salan kişidir. Cazgır hakem değildir sadece cazgır pehlivanları ve orada bulunan izleyicileri coşturmak için maniler söyler. Güreş ağası güreşin organizasyonunu yapan kişidir. Pehlivanlar güreşe çıkmadan önce *kispet* adı verilen giysiyi giyerler. Bu giysi camız veya öküz derisinden yapılmaktadır. Bel kısmında kalın bir ipi bulunmaktadır. (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Cazgırın bir diğer gödevide güreşçiyi tek tek lakabıyla

halka tanıtmak, hangi boyda güreşecekse onun sunumunu halka yapmak, güreşçileri karşılıklı eşleştirmek, hakem heyeti ile olan kurallarını yapmak ve duasını yaparak er meydanına sürmektir. Aynı zamanda güreş ağasını belirlemek, bağış yapmak isteyen misafirlere para toplamak, kurban edilecek koçu meydana çıkararak dolaştırmaktadır. Bu meydanı dolaşırken cazgırın yanında belediye başkanı, yeni seçilmiş güreş ağasında ona eşlik etmektedir. Bu ikinci kurbandır, meydanı dolaştırdıktan sonra bu kurbanda kesilir. Şekil 22'de protokol üyeleri, cazgır ve güreş ağasının ikinci olarak kesilecek olan kurbanlık koç ile birlikte meydanında dolaştırılması görülmektedir.



Şekil 22: Meydandaki ikinci kurban (Mehmet Ertem arşivi).

Bakan, milletvekili ve diğer kamu kuruluşlarından gelen misafirleri, davul ve zurnayla birlikte cazgır karşılar. Bu misafirlerin, güreş yapılacak alana geldiklerinin haberini orada bulunan halka verir. Misafirlerin yerlerine gidip oturdukları ana kadar onlara eşlik eder. Güreşler devam ederken orada güreş ağası ihalesi seçilir. Bu seçim para ile belirlenir. En fazla parayı veren o yılın güreş ağası olur. Ağalık bir yıl geçerlidir. Her yıl güreş anında ağa yeniden seçilmektedir. Güreş ağasının verdiği

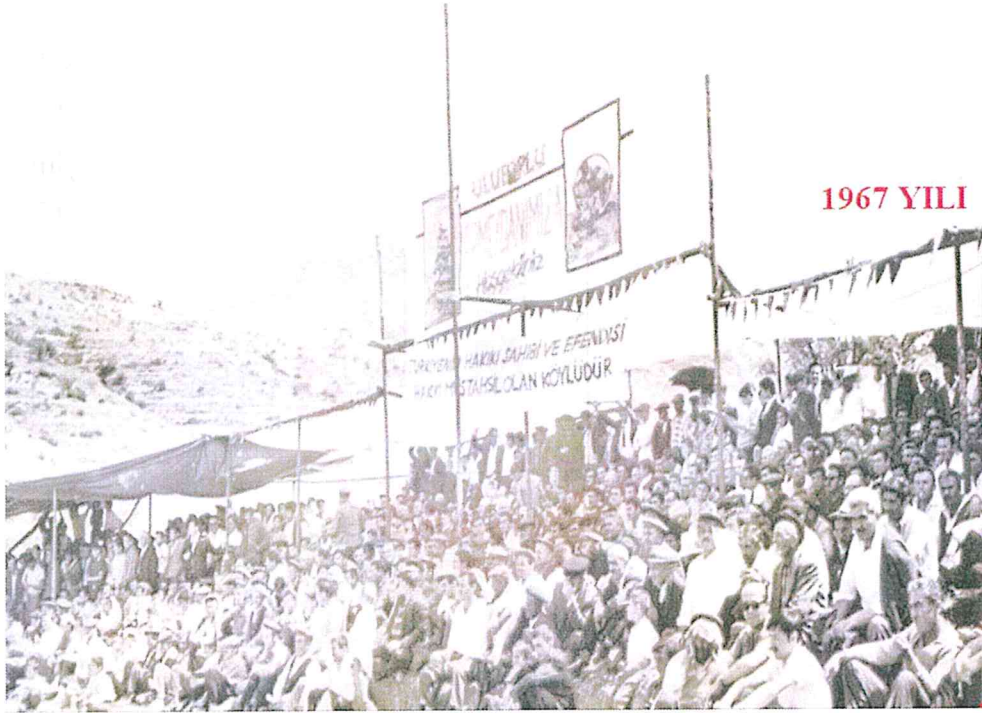
para bağıştır, güreşlere katkı sağlamak amacıyla verilir ve güreş masrafları için kullanılır. Er meydanında 10-12 tane meydan hakemleri ve 5-6 tanede kule hakemleri bulunmaktadır. Cazgır hakem heyeti ile güreşçiler arasındaki problemlerini de yönetmektedir (Sağlan, Uluborlu, 7 Nisan, 2017). Aşağıdaki Şekil 23, 24, 25’de tarih boyunca yapılmış olan 1932, 1935 ve 1967 yıllarına ait Uluborlu yağlı pehlivan güreşleri görülmektedir.



Şekil 23: Uluborlu yağlı pehlivan güreşleri. (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).



Şekil 24: Uluborlu yağlı pehlivan güreşleri. (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).



Şekil 25: Uluborlu yağlı pehlivan güreşleri. (<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>, [08.04.2017]).

Yağlı güreş müsabakalarına katılan güreşçilerin boy ve yaş tespitlerine de aşağıdaki esaslar uygulanır

a) Minik kategorisi güreşçinin kilo ve görünümüne göre ikiye ayrılmaktadır:

1- Minik (8-10 yaş arası)

2- Minik (10-12 yaş arası)

b) Teşvik

Yaş 12-14

c) Tozkoparan

Yaş 14-16

d) Deste Küçük Boy

1- Yaş 16-18 arası

2-en az iki yıldır yağlı pehlivan güreşi yapıyor olmak

3- Azami 70 kg

e) Deste Orta Boy

1- Yaş 18-19 arası

2- Azami 80 kg

f) Deste Büyük Boy

1- 19-21 Yaş üzeri olmak

2- Azami 90 kg

g) Küçük Orta Küçük Boy

h) Küçük Orta Büyük Boy

i) Büyük Orta Boyu

j) Başaltı Boyu

k) Baş Boyu

ı) Yaşı 21'i geçmiş tecrübeli güreşçiler kiloları 65 altında ise; hakem komitesinin kararı ile sadece deste büyük boyda güreştirilebilirler.

(<http://mevzuat.kararara.com/mvzt/mvzt12/mvzt5537.html>. [10.03.2017]).

Yağlanmanın yörede bir adabı bulunmaktadır. Güreşin elbisesi olan kispetin, zembil adında kamyştan örölmüş çantasında yağlı bir şekilde özel olarak saklanır. Bu yağlanmanın adabı ilk önce göbekten dize kadar olan kısım ibrikle yağlanır ve kispet giyilir. Kispetin beli ve paçaları “*ginnap*” denilen bir iple boğulur. Daha sonra sırtını ve kafasından aşağıya kadar her yerini yağlanır. Bu yağ zeytinyağıdır. Son zamanlarda çiçek yağıda zeytinyağıyla karıştırılmaktadır. Az yağlanmış olursa hakem tarafından uyarılan güreşçi tekrar yağlanması için yağcılarının yanına gönderilir. Yağı güneşten kuruyan pehlivan olursa vücudu kuruduğu için rahatsız olur ve kendisi de tekrar yağlanabilir (Arıkan, Uluborlu, 7 Ağustos 2017).

Her boy kendi içerisinde eşleşir. İlk eşleşen boylar meydana salınır ve meydana hızlı bir güreş vardır. Arka arkaya boylar meydana salınır. Uluborlu'da güreşler çok coşkulu geçmektedir. İsim yapmış pehlivanların fiyatları pahalı olup onları izlemek için işe çevre illerden özellikle gelen misafirler bulunmaktadır. (Sağlan, Uluborlu, 7 Nisan 2017).

İlk önce güreş alanında hakem heyeti kurulur. Güreşe katılan bütün ayak, orta ve başpehlivanları deftere kayıt yaptırırlar. Bu heyet verilecek olan ödülü de ilan eder. İlk önce ayaktan yeni amatörlerin güreşi başlar. Ayağın başı olan bu pehlivan dilerse ortanın ayağına da çıkar. Kendisinden ümitli ise başpehlivanlığa da çıkabilir. Ayağa güreşecek pehlivanlar bittikten sonra orta pehlivanları başlar aralarında güreşerek bunlardan en başarılısı başpehlivanlığa çıkar. Başpehlivanların sayısı azdır iki gruba ayrıldıktan sonra birbiriyle güreşirler. En son iki grubun galipleri güreşmeye başlar. Hangisi galip gelirse o senenin başpehlivanı o olur (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Pehlivanın “*perdah çekmesi*” karşısındakine ben güçlüyüm demektir (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). *Perdah* hareketi yürüyerek sağ elle sağ bacağa vurma sol elle sol bacağa vurma hareketidir. Cazgırın pehlivanları tanıttıktan sonra ben buradayım şeklinde elini kaldırarak bir adım öne çıkmasıdır (Arıkan, Uluborlu, 7 Ağustos 2017).

Peşrev, pehlivan güreşe başlamadan önce rakibine meydan okuma ısınmadır. “*Topraktan geldik toprağa gideceğiz*” anlamındadır. En iyi peşrev çekenin bir para ödülü vardır. Peşrev aynı zamanda alanda bulunan, dört taraftaki seyirciyi selamlamadır. En son selamı pehlivan protokole yapmaktadır. Selamlama esnasında pehlivan ellerini birbirine ve dizlerine vurarak seyirciye yaklaşır. Sonra bir elini onlara karşı kaldırarak selamlar. Bu esnada rakibi de arkasındaki seyircileri selamlamaktadır. Sonra karşılıklı geriye giderek meydanın ortasında birleşirler. Ellerine ve kispetin paçalarına dokunarak birbirlerini selamlarlar (Sağlan, Uluborlu, 7 Nisan 2017). Şekil 26’da seyirciye yaklaşarak onları selamlayan pehlivanı görülmektedir.



Şekil 26: Peşrev ile seyirciyi selamlayan pehlivan, (M. Halis Sağlan arşivi).

El-ense çekme, kuvvetölçer ve psikolojik bir savaştır. Birbirlerinin enselerine dokunarak rakibin gücünü yoklamadır (Arıkan, Uluborlu, 7 Ağustos 2017).

Arkasından tırpan atar, tuş olabilir açık düşer (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Tırpan ayağı ile rakibinin paçasına vurmaktır (Sağlan, Uluborlu, 7 Nisan 2017).

Pehlivanların coşmaları için güreşine göre davul çalınır. Hızlı güreşiyorsa hızlı çalar, yavaş güreşiyorsa yavaş çalar. Şekil 27’de Türk bayrağımızın eşliğinde davul ve zurna ekibi görülmektedir.



Şekil 27: Bayrağımızın eşliğindeki davul zurna ekibi, (Mehmet Ertem arşivi).

Güreşte süre yoktur, “*göbek yıldızı görünce*” tabiri; göbeğinin gökyüzüne dönük olmasıyla yenilmiş sayılır demektir (Tuna, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Yere değmeden havada yıldızı görürse açık düşer. Rakibi bir pehlivanı paçasından tutarak tek ayak üzerinde on adım sürüklerse yenmiş sayılır. Güreş esnasında birde paça kasnak tekniği uygulanmaktadır. Pehlivan bir eli ile kispetin paça denilen bel kısmından tutar, diğer eli ile paçasından tutarak rakibini yenmeye çalışır. Şekil 28’de paça kasnak tekniği ile güreşen pehlivan görülmektedir. Pehlivanın kispetinin yırtılması ve sökülmesinde yenilmiş sayılır.(Ertem, Uluborlu, 7 Nisan 2017). Şekil 29’da Mehmet Ertem ile görüşme. Şekil 30 ve 31’de 2016 yılı kiraz festivali iftar yemeği görülmektedir.



Şekil 28: Paça kasnak tekniği, (M Halis Sağlan arşivi).



Şekil 29: Mehmet Ertem ile görüşme (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

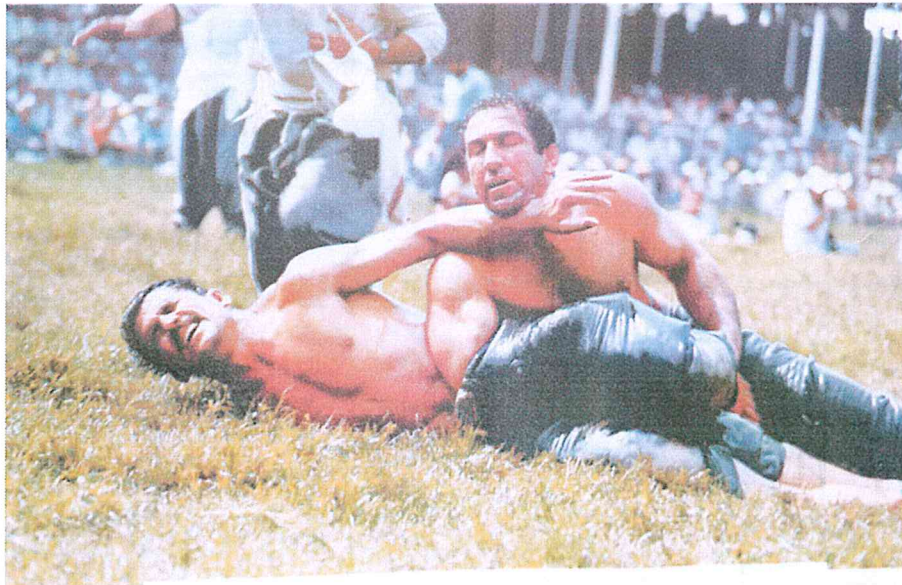


Şekil 30: Kiraz Festivali İftar Yemeği (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 31: Kiraz Festivali İftar Yemeği (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Pehlivanlar yenilesiye kadar “*ben güreşecem*” derler (Özkul, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Pehlivan yerdeyken iki dirseği yere değdiği zaman yenik sayılır (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Şekil 32’de pehlivanların güreş anı görülmektedir.



Kırkpınar Baş. Peh. Recep Gürbüz ve Recep Kılıç

Şekil 32: Pehlivanların güreş anı, (Mehmet Ertem arşivi).

Boylardaki birinciler belli olduktan sonra çeyrek final, yarı final ve final yapılır. Finalistlerin elleri kaldırılarak belli edilir. Ödülleri verilmek için kürsüye çıkartılır. Protokol sırasına göre ödülleri takdim edilir (Arıkan, Uluborlu, 7 Ağustos 2017).

Pehlivanlar güreşin sonunda hamama giderler, belediye hamam ve lokanta masraflarını karşılar (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Son yıllarda güreş sahasının yanına yapılan soyunma odaları ve duş kabinleri sayesinde artık hamama gidilmemektedir (Sağlan, Uluborlu, 7 Nisan, 2017).

Parsa, galip gelen pehlivanlara verilmek için halktan toplanan paradır (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Basma 2m, tahra, tarak, bıçak gibi aletler de verilir.

4.4.3. Asker uğurlama törenleri

Yöredeki asker uğurlama törenleri askerlik çağına gelmiş erkeklerin vatan borcunun ödemesi için önemli görülmektedir. Askerlik zamanı gelmiş olan gence akrabaları tarafından evlerine davet edilerek yemek ziyafetleri verilir.

Askere gidecek olan kişi uğurlanmadan önce evin büyükleri ve akrabalarıyla vedalaşarak ellerini öper. Bu esnada büyükler askerin cebine harçlık koyarlar. İlçedeki askere gidecek gençlere eğlence düzenlenir ve davul zurna eşliğinde gençler oynarlar, askere gidecek olanların eline kına yakılır. Eğlence sonunda askerler uğurlanır ve gençlerin yakın akrabaları askerin evine geri dönerek “*Allah kavuştursun*” derler (Yetgin, Uluborlu, 4 Eylül 2015). Asker uğurlama geleneğinde yörede farklı bir uygulama görülmemektedir.

4.4.4. Hıdırellez

Bahar bayramı olarak da nitelendirilen Hıdırellez, Uluborlu yöresinde de büyük bir ilgiyle kutlanmaktadır. Uluborlu'nun eski yerleşim yeri olan kale civarında bu etkinlik gerçekleştirilir. Aşağıdaki Şekil 33, 34 ve 35'de kalenin etrafında Hıdırellez kutlamasının yapıldığı Alaaddin camisinin ön kısmı görülmektedir.



Şekil 33: Kale civarı, (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 34: Kale civarı, (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 35: Kale civarı, (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Geleneksel Türk dünya görüşünü oluşturan kabullere göre, Hızır'ın ölümsüzlük suyu olan “ab-ı hayatı” içtiğine bu nedenle de kıyamete kadar yaşayacağına sık sık yeryüzünde kendini tanıtmadan değişik kılık ve giysilerle insanlar arasında gezerek dolaştığına inanılır (Çobanoğlu, 2003:143). Hıdırellez günü ağaç kesilmez, dal kırılmaz, çiçek, ot koparılmaz. Bunları yapanların çocukları (yeni doğacak olanlar) çarpılmış olur (Eyüboğlu, 2007:79).

Yöre halkı bir gün önceden, Hıdırellez günü yapılacak olan piknikte yiyeceği ürünleri evlerinde hazırlarlar. Bu yiyeceklerin en önemlisi bulgur ve nohudun haşlanarak içerisine ceviz, badem gibi yiyeceklerde eklenerek yapılan “Gölle” dir. Şekil 36’da Hıdırellez günü kalede gölle yiyen bayanları ve gölle tabağı görülmektedir.



Şekil 36: Hıdırellez günü kalede gölle yiyen bayanlar (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Çerez, haşhaşlı ekmekte denen nokul, patates salatası, kısır, sarma gibi yiyecekler, çay, meşrubat gibi içecekler de götürülür. Bazı aileler Hıdırellez gününde kendi bahçelerine giderek Uluborlu'nun geleneksel yemeği olan saç üzerinde pişirilen “*kuyruğu sulu*” böreğini yaparlar (Pehlivan, Uluborlu, 14 Temmuz 2017). Bu etkinlik akşama kadar sürmektedir.

Hıdırellez gününe özgü yapılan bazı inanmalar vardır. Örneğin dilek tutma önemlidir. Olması istenilen dilek kâğıda yazılarak suya atılır. Ev sahibi olmak isteyen kişiler gül ağacının dibine çöpten ev yaparlar, ev sahibi olacağına inanırlar (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Ayrıca bu özel günde, Uluborlu'da yaşayan veya dışarıdan gelen bütün insanlar kale kapısı civarında bulunan türbeleri ziyaret ederek dualarda etmektedirler. Şekil 37 ve 38'de türbelerin önünde dua eden ve o mevkii dolaşan insanları görülmektedir.



Şekil 37: Ahi Şemsettin Türbesi önünde dua eden insanlar (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 38: Efendi Sultan Türbesi, (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Hıdırellez gününde aileler kadın ve erkek olarak birlikte otururlar. İlçede evlenecek yaşa gelmiş olan gençlerin birbirlerini görüp beğenmesi, halk arasında paylaşma ve kaynaşmanın artması açısından bu günün sosyal etkileri olarak görülmektedir.

4.4.5.Mahya

Mahya geleneği ülkemizde birçok yörede uygulanmaktadır. Bu törenlerin amacı, geciken yağmurların daha sonraki zamanlarda kuraklık oluşturmasını önlemektir. Bu duanın en önemli özelliği bir halkın Allaha yakarışı ve ondan istekte bulunmasıdır. Yöre halkı tarafından yağmur, bereket olarak nitelendirilmektedir. Kurak zamanlarda çocuklar bir bebek yaparlar ve kapı kapı dolaşarak yaptıkları bebeği her evin kapısı önünde iyice ıslattırırlar ve bazı evlerden bulgur, un, ekmek gibi hediyeler alırlar (Yalman, 1993:231).

Yörede mahya geleneği mevsim normalleri dışında yağışların olmadığı ve kuraklık olduğu zamanlarda uygulanmaktadır. Her evden un, bulgur, para, yağ, kıyma toplanılır. Para ile birkaç koyun, davar, şeker, tahin alınır. Yemekler kazanlarda pişirilir ve halk kaşıklarını alarak Baş Değirmen Mesiresine gider. Kuşluk vaktinde abdest alan halk kibleye karşı oturur. Kuran-ı kerim okunur, tespihler çekilir ve dualar edilir. Bu dualar öğlen namazına kadar sürer. Sofralar kurulur duayı ve namazı bitiren ilçe halkı bulgur pilavını, et yemeğini ve tahin karmasını getirdikleri kaşıklarıyla yerler. Burada toplanan kişiler, ilahiler okunarak evlerine geri dönerler (Ertem, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

4.4.6.Gezek gezme

Yörede ilkbaharın başlaması ile kiraz ve elma bahçelerindeki işlerde başlamaktadır. Yaz ve sonbahar aylarında ise bu hazırlıkların meyveleri toplanarak satışa sunulup yöre insanının ekonomik gelirini oluşturmaktadır. Uzun kış günlerini halk genellikle evlerinde dinlenerek geçirmektedir. Soğuk geçen günlerin etkinlikleri birbirine gelip giderek yapılan ziyafetlerdir. Yöre halkının misafir perverliği konusunda bir gösterge olan gezek gezme sosyalleşmek için bir fırsat olarak görülür. Gezek kültürü kış gecelerinin en önemli sosyal faaliyetidir. Gezek gezme yaşları birbirine yakın ve ahbap olan, ilçenin her kesiminden katılan erkeklerin düzenlediği ziyafettir. Sadece erkeklere mahsus düzenlenen bir etkinliktir. İlk olarak kimlerin gezeklere alınacağı belirlenir sayıları tespit edilir. Sonra ise hangi yemeklerin yapılacağı, kuru yemişlerin neler olacağı kesinleştirilir. Haftada kaç gün olacağı sıra ile kimlere gidileceği konuşulur. Gezekler arasında bu kurallar konduktan sonra

gezek verilecek kimse evin ortasına bir sandalyeye oturtulur ve okşama sözleri şu şekilde başlar (Demirdal, 1968:485).

Bak arkadaş gezek aldın

Başını dertlere saldın

Bunlar obur, boşa çaldın

Aç keseni yar, yar yar

Kapınızda demir olmasın

Sokakların çamur olmasın

Baklavanız hamur olmasın

Aç keseni yar, yar yar

Bahçenizde erik olmasın

İçimizde yörük olmasın

Gezek evi çürük olmasın

Bravo yar, yar yar

Değirmende ununuz olsun

Keten bezden donunuz olsun

Gezeklerde ününüz olsun

Nakarat

Evinizde vardır dolav

Hem çıkar içinden alav

Yağlı olsun bizim pilav

Nakarat

Şahin değil, ha bir toydur

Sininin ortasın oydur

Koyunun yağlısın soydur

İster canım yar, yar, yar

Kömürü odaya çok yak

Odanız olsun hem sıcak

Deme ahbaplar yasak

Nakarat

Zerde, hoşaf taldan olsun

Limonlu çorbalar dolsun

Ahbaplar hep kaşık salsın

Nakarat

Asamızı mıha astık

Biz gezeği sana kastık

İsterik kadife yastık

İsteriz vay, vay vay (Demirdal, 1968:485-487).

Eve gelen misafirler yukarıda belirtilen sözleri ve manileri söyleyerek gezek ziyafetini başlatırlar. Mani söylenen toplantılarda yöreye, yerleşim yerine, toplantıyı düzenleyen evin ekonomik durumuna, mevsimine göre çeşitli ikramlarda bulunulur. Bunları şöyle sıralayabiliriz: çerez, leblebi, kuru üzüm, renkli şeker, pekmez, şerbet,

sıkma, tatlı, süt, meyve, pasta, helva, ayran, börek, pide, bisküvi, lokum, çay, kahve vb. dir (Artun, 2008:384). Gezekler ziyafetin ardından eğlenceleri başlar en önemli oyunları ise “yüzük oyunudur”. Köy seyirlik oyunlarının oyuncular bu konuda eğitim almış insanlardan değil, köyün istekli ve yetenekli bireylerinden oluşmaktadır (Artun, 2008:225).

Yüzük oyununda evde bulunan gezekler kendi aralarında iki gruba ayrılır. Yüzük oyununun kuralları belirlenir. Yenilen gruba nasıl bir ceza uygulanacağı, bu cezanın ne olacağı belirlenir. Mendile yüzük takılarak iki ucu kıvrılır ve yüzük sıkıştırılır. Mendilin uçları iki rakip tarafın elinin avuç içine alınarak saklanır. Mendilin ucu görünen taraf birisinin seçmesi teklif edilir. Kişi diğer gruptan taraf seçerse ve yüzük çıkarsa saklamak o tarafın hakkı olur. Birde mendil havlu altına saklanır. Seçme hakkı verilen kişi havlunun altından bulmaya çalışır (Bakır, Uluborlu, 14 Temmuz 2017). Bu esnada rakipleri bastırmak ve oyunu kazanmak için bazı maniler, alaylı okşamalar söylenir.

Eli boş ıkt

Deli hoş çıktı

şimdi kalkar

Dolusu kalkar

Yağlarınız, ballarız

Delirirse bağlarınız

Varın partala

şunlar budala.

Yüzüğü arayanların okşamaya verdiği cevaplar şöyledir;

Ha şundadır, ha bundadır

Komşu evin damındadır

ıkt yola damda ara

Hep bunların yüzü kara

Şundamıki derler bakın
Gözüküre gözlük takın
Bulamazsanız şamdan yakın
Onu alma, bunu kaldır

Elini işgile daldır
Biri bunda der direnir
Bulamazda sinirlenir
Birbirinden oy direnir

Aklı olan göle gitsin
Sabah, akşam saçın didsin
Yüzük gitti git kovala
Bulamazsın ey budala

Yolun çıkmaz gel bu yola
Aramadan usanmazlar
Bilmez oynar utanmazlar
Buldu bizim sayı kırkı
İçimizden gitti korku
Bilenlerin budur farkı
Ustanızı belleyiniz
Birazda siz öğreniniz
Terler aksın alnınızdan
Bilen kaçır yanınızdan

Yüzük alın kuyumcudan
Dolmuş bir alay maskara
Bütün yüzleri kapkara

Doğru dürüst aramazlar
Bak yüzüğü bulamazlar
Bulsalar da sayamazlar
Olursanız bizden olun

Bir sefere yüzük bulun (Demirdal, 1968:487-489).

Bu maniler söylendikten sonra yüzük bulunursa grubu sevindirir ve hep bir ağızdan;

Bakın geçti yüzük bize
Bir daha vermeyiz size
Yazık olsun hepinize
Saklayanın eli odun
Bilmedi ki yazık olsun

Bu manilerle yüzük oyununda başarılı olduklarını dile getirirler. İki taraf arasında ki sayı elliye bulan grup galip gelen taraf olur ve manilerine şöyle devam eder;

Hep sayımız elli oldu
Yüzükçüler belli oldu
Yüzük nedir belleyiniz
İster gene deneyiniz
Bir su verin içelim biz
Kusurlardan geçelim biz.

Bu manilerle oyun son bulur. Galip gelen tarafın yenilen gruba eziyet etme hakları vardır. Yenilen gruba türkü söylenmeleri istenebilir veya hikâyelerde anlattırıla bilinir. Mağlup gelen grubun bütün emirleri yerine getirmesi mecburidir, emirleri dinlemeyenler ise bir dahaki oyunlara katılamazlar. Oyunlar bittikten sonra gezekçiler ev sahibine maniler söyleyerek kapıyı gösterirler ve evlerine giderler. En önemli kurallardan biri ise birinci ve ikinci gezek günlerinden sonra yeni kimse gruba alınmaz ve kimsede çıkamaz. Uğurlama manileri şöyledir

Yapıcılar yapar yapı
Keserin üstünde sapı
İşte fener, daha kapı
Bravo canım yar, yar yar

Tartıldı ağam tartıldı
Kesenin ağzı yırtıldı
Hele bu etti kurtuldu

Sana Allah yardım ede(Demirdal, 1968:489-490).

4.5.Geleneksel el sanatları

El sanatları Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre; “*El tezgâhlarında bir yardımcı araç kullanarak yapılan işlerin hepsi*” olarak tanımlanmaktadır.. Geleneksel Türk el sanatları ülkemizin yüzlerce yıllık tarihinden bu yana yapıla gelmiş ve el sanatının zanaatla birleşimiyle birçok yörede geçim kaynağı olmuştur. El sanatları kimi zaman kadınlarımızın ellerinde geleneksel oyalar, çorap örücülüğü, halı ve kilim dokumaları gibi çeşitli sanatlar olarak değer bulmuş ve dile getirilemeyen duygularını motiflerle yansıtmıştır. Kimi zaman ise erkek gücü gerektiren sanatlar demircilik, bakırcılık, dericilik gibi birçok zanaat Anadolu’da birçok ailenin geçim kaynağı olmuştur.

Bütün sanatların temeli el sanatlarıdır ve hatta birçok el sanatlarının başlangıçta tarım içinde toplanıp organize olduğu söylenmektedir. Ekonominin tarihsel süreç içinde gelişim aşamalarının incelenmesinden de bu kolaylıkla anlaşılmaktadır. Ekonominin tarihi gelişimine göre el sanatları kapalı ev ekonomisi devrinden zamanımıza gelmiştir. Hammaddenin üretiminden, mamul madde yapımına, hatta kullanılmasına kadar bütün ekonomik olayları içinde toplayan kapalı ev ekonomisinde kendi kendine yetme esası hâkim olmuştur (Arlı vd.,1994:49)

Geleneksel Türk el sanatları ülkemizin yüzlerce yıllık tarihinden bu yana yapıla gelmiş ve el sanatının zanaatla birleşimiyle birçok yörede geçim kaynağı olmuştur. Anadolu'da yaşamış pek çok uygarlığın kültürü, Türklerin yerleşmesinden sonra yeni bir sentez içinde varlıklarını sürdürmüşlerdir. Bu nedenle Türk el sanatlarının kökleri çok eskilere dayanmakta ve Sosyo kültürel açıdan önem taşımaktadır (Ölmez ve Etikan, 2008:370). Günümüzde bazı el sanatları ise değişen teknoloji ile birlikte önemini kaybederek kaybolmaya yüz tutmuş durumdadır.

4.5.1.Bakırcılık

Yörede bakırcılık zanaatı önemli mesleklerden olup erken yaşlarda aileler çocuklarını çıraklığa verirlerdi. Bakırcılık ve kalaycılık zanaatını öğrenme basamakları, Ahilik geleneğine bağlı olarak çıraklıkla başlar, kalfalık ve ustalığa kadar yükselerek ilerlenirdi. Bu mesleğin çok değerli ustaları bu yörede yetişmiş halen daha bakır soyadını ve lakabını bu meslekten alan aileler burada yaşamaktadır.

Bakırcılarının pirinin dev gibi güçlü olan Dev Neccar, kalaycılarının pirinin ise Abdul Cabbar Pak olduğunu söyleyen İsmail Usta ikisinin de Türk olduğunu özellikle vurgulamaktadır (Ümitli Tulga ve Ölmez, 2016:290). Şekil 39 ve 40'da İsmail Terzi ustamız dükkânının önünde görülmektedir.



Şekil 39: İsmail Terzi Bakırcı-Kalaycı Ustası (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 40: İsmail Terzi'nin dükkânı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Yörede her yemeğin tabağı ayrıydı. Sulu yemeklerde çukur kaplar kullanılırken, banak gibi geleneksel yemeklerde daha yayvan kaplar tercih edilmiştir. Bakır kap kacak, güğüm, semaver, banak tabağı, kuru fasulye ve taze fasulye tabağı, hoşaf tasları, süt tavası, at iliyeni gibi birçok mutfak malzemesi bakırdan yapılmış ve yıllardır yöre halkı bunları kullanmıştır. Şekil 41'de İsmail Terzi ustanın dükkânında kalaylanmayı bekleyen süt tavası ve meydan zinisi görülmektedir.



Şekil 41: Süt tavası ve meydan zinisi (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

İsmail Terzi yörede tek kalan, hâlâ sanatını icra eden bakırcı ve kalaycı ustasıdır. Bu sanat iki aşamadan oluşmaktadır. Kumlaması yapılmış olan tabaklardaki eğirmeler veya delinmelerin tamiri yapılır. Bu aşama bakırcılık kısmına girmektedir. Kalaycılık ise tamir edilmiş kapların nişadır malzemesi kullanılarak ocakta harlı ateşte kalaylanmasıdır.

Demircilik sanatının kollarından olan diğer sanat dallarının (bıçakçılık, bakırcılık, tenekecilik, sobacılık) ustaları başlangıçta demirci ustası olarak çalışmış, daha sonra bu sanatlarla uğraşmışlardır (Kutlu, 1977:21). Gelişen teknolojiyle birlikte bakır eşyaların kullanımı azalmış, bu meslekte çırak ve usta yetişmez olmuş, böylelikle bu zanaat kaybolmaya yüz tutmuştur

4.5.2.Demircilik

Yörede uzun yıllar boyunca demircilik zanaatı birçok usta tarafından yapılmış olmasına rağmen günümüze, 1927 doğumlu Edip Çilingir ustamız gelebilmiştir. Onun sülalesi altı kuşaktır bu işle uğraşmaktadır. O babasının, aynı zamanda ustasının miras olarak bıraktığı dükkânı şöyle tanıtmaktadır: “Peygamber şefaati için, o günden beri burası hiç işlem görmedi. Bugün gabirden çıksın gelsin babam aletlerini yerinde bulur aynı o günkü gibi” Onun bu sözü bize bu zanaatın hangi yollarla yıllar boyunca hiç bozulmadan gelmiş olduğunu ve bu gelenekselliği açıkça

göstermektedir. Aynı zamanda yıllar önce yapılmış kilitlerin günümüze ulaşarak işlevselliğini sürdürüyor olması da ustalıklarının kanıtıdır (Ümitli Tulga ve Ölmez, 2016:290). Şekil 42’de Edip ustamızı yıllarını geçirdiği dükkânının önünde görülmektedir. Şekil 43’de Edip Çilingirin dükkânının içinde yapılan görüşme.



Şekil 42: Edip Çilingir’in dükkânı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 43: Edip Çilingir’in dükkânı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Her zanaatta olduğu gibi demirciliğin de pirinin olduğunu Edip usta “*pirimiz hazreti Davut'tur*” sözüyle bizlere bildirir. Edip ustadan öğrendiğimize göre; Bu zanaatta da yine ahilik geleneği vardır. ıracak ona söylenen bütün işleri yapmakla yükümlüdür. Kalfalık sürecinden sonra ustalığa yükselmektedir. Bu meslekte demir kızgın ateşe tutularak eritilir ve rs üzerinde çekiçle vurularak şekillendirilir. Bu şekillendirme aşaması g gerektirmektedir. Bu yüzden güçlü ve uzun boylu demiri dvebilecek kişiler bu mesleğe kabul edilmektedir.

Edip usta mesleğin inceliklerini şöyle anlatmaktadır: “*Demir ateşe kısıalar ile tutularak uzatılır ve erimesi sağlanır. Bu esnada ateş için kömür kullanılmaktadır. Kömür Denizli eleki'den gelmektedir. Bizde eriyen kömür kullanılmaktadır, mangal kömürü demiri ısıtmaz. Katran ağacı veya am ağacından olan kömür, esas olur. Uluborlu'da kömürcülük yapan yoktu. Kozluca'dan gece kaçak olarak muhacirler kömür getirir, biz de erkenden dkkna gelip çuvalları içeriye alırdık*” (mitli Tulga ve lmez, 2016:290).

Bu meslek aynı zamanda keskin bir zekyı da gerektirir. Hırsızların aamadığı ve başka bir anahtarın uydurulamadığı kilitler Edip usta ve babası Mustafa usta tarafından yörede ki halen daha var olan dkknlarında üretilmiştir. Mustafa usta ve edip usta kendi ürettikleri sanatlarına birde marka oluşturmuşlardır. Mustafa ustanın kılıç edip ustanın ise tüfek şeklinde olup eserlerine bu markaları basmışlardır. şekil 44'de Mustafa ustanın, şekil 45'de Edip ustanın markalarını görülmektedir.



şekil 44: Mustafa ustanın markası olan kılıç (mitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 45: Edip ustanın markası olan tüfek (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Bu zanaatımızda da çırak ve usta yetişememesi, ucuz ürünlerin ortaya çıkması ve el emeğinin piyasadaki ürünlerden daha pahalıya mal olması gibi nedenlerle gelişen teknolojiye yenik düşmüş ve kaybolmaya yüz tutmuştur.

4.5.3.İğne Oyası

Oya sözcüğü Türk Dil Kurumuna göre; genellikle ipek ibrişim kullanarak iğne, mekik, tığ veya firkete ile yapılan ince dantel olarak tanımlanmaktadır. Oyalar, iğne, tığ, mekik, firkete ile yapılan ve yazma, tülbent, yatak ve yastık örtüsü kenarlarına yapılan, çeşitli çiçek figürlerinin işlendiği el sanatlarına denilmektedir (Anonim, 2012: 85). İğne oyası, süslemek ve süslenmek ihtiyacıyla iğne ile yapılan ve tekniği örgü olan bir el sanatıdır. Biçin renk kompozisyon açısından iletişim aracı olarak kullanıldığı bilinmektedir. Geleneksel özelliği ve çok eski geçmişi olan iğne oyaları “*oya gibi*” sözüyle de güzellik sembolü olmanın yanında topluma iyiyi, güzeli görebilmeyi sağlamış aynı zamanda dar gelirli ailelerin geçim kaynağı olmuştur (Onuk, 2005:16). Yöre kadınlarının el emeği göz nuru olan iğne oyaları, günümüzde hemen hemen her evde örülmektedir. Geçmişte Uluborlu’da, sadece geleneksel gül oyası örülürdü. İğne oyası ve diğer tığ oyaları son yıllarda örümü yapılmaktadır (Sağlan, Uluborlu, 2 Nisan 2017). Yörede, iğne oyalarda naylon ip kullanılmaktadır. Yöre kadınları bu oyalara renklerini kendileri istedikleri şekilde

seçerek örmektedirler. Sarı, yeşil, pembe, beyaz, kırmızı gibi birçok renk kullanılmaktadır. Oyalar özellikle Anadolu çeyiz geleneğinin vazgeçilmez bir parçasını da oluşturmaktadır. Genç kızların çeyizlerinde yörelere göre iğne, tığ, boncuk vb. oyalı yazma, yemeni, tülbent sayısı ve diğer kullanım eşyaları en az 100 adet civarındadır (Onuk, 2005:17). Namaz örtülerinde ve çekilerde özel günlerde kullanılmak üzere birçok çeşit iğne oyası yörede örülmektedir. Şekil 46 ve Şekil 47 deki Nilgün Pehlivan tarafından yapılmış olan iğne oyalı namaz tülbentleri görülmektedir.



Şekil 46: Nilgün Pehlivan tarafından yapılmış namaz tülbentleri (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 47: Nilgün Pehlivan tarafından yapılmış namaz tülbentleri (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

4.5.4.Gül Oyası

Isparta ili yıllar boyunca gül yetiştiriciliğini yapmış bir ilimizdir. Bu nedenle gül motifini oyalarda, halılarda ve birçok sanat alanında görmekteyiz. Yöre insanı da bu motifi en çok oyalara nakşetmiştir.

Geleneksel olarak sadece yörede yapılan gül oya, fındık koko isimli iplerden örülmektedir. Bu iplerin özellikleri; pamuk olup 70 numara ve ebruli iplerdir. Geleneksel renkleri ise pembe, kırmızı, mor, mavi ve sarı tonlarıdır. Kökleri ise yeşilin tonlarından yapılmaktadır. Yazmanın yöredeki adı "çeki" dir. Çekinin içerisindeki renklerden gül oya ipleri seçilerek örülür. Gül oyalarda yapılacak oyalara uzunluğunda çekilen "su" ya da "kök" denilen zincir kutucuklar üzerine, yorgan iğnesi vb. üzerine ip dolayıp, içinde iğne yürütülerek yapılan kirpikler ve bunlar üzerine düzenli aralıklarla sıralanan gül motifleri ile kompozisyon tamamlanmaktadır. En büyük özelliği üç boyutlu oluşudur (Şimşek, 2007:1196-1197). Daha sonra şekerli su veya kitle ile kolalanarak çekiye dikimi yapılır. Şuan sanayi ürünü olan hazır kolalar kullanılmaktadır (Ümitli Tulga ve Ölmez, 2016:290). Geleneksel fındık koko ipleri üretimi yapılmadığı için, eskiden alınarak saklanmış veya sandıkta arta kalan kısıtlı iplerle hanımlar gül oyaı örmektedir. Bu sebeple yeni yetişen ilçenin genç kızları bu oyanın nasıl örüldüğünü bilmemekte olup bu oyada yörede kaybolmaya yüz tutmuş durumdadır. Şekil 48'de gül oyalı çeki ve fındık koko ipini görülmektedir. Şekil 49'da ise gül oyalı çeki detayı görülmektedir.



Şekil 48: Gül oyalı çeki ve fındık koko ipi (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 49: Gül oyalı çeki detayı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

4.5.5.Diğer oya çeşitleri

Oya: giysilerin, vazgeçilmez aksesuarı olan oialar, süslenmek amacından başka taşıdıkları anlamlarla bir iletişim aracı olarak kullanılır (Anonim, 2002:71). Yörede yapılan diğer tığ oiaları ise şöyledir; yıldız oiası, boncuk oiası. Şekil 50’de Şengül Topgüner’e ait bu oialardan örnekleri görölmektedir. Şekil 51’de ise Hanife Kirezli ’ye ait kiraz oiası görölmektedir.



Şekil 50: Şengül Topgüner tarafından yapılmış tığ işi çekiler (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 51: Kiraz oyası (Hanife Kirezli arşivi.)

4.5.6.Çorap örme

Yörede ev ekonomisine katkısı olması adına Vesile Pehlivandan aldığımız bilgilere göre; 1960'lı yıllarda bayanlar yün çoraplar öreerek hem kendileri kullanmış hem de civar illere satmışlardır. Şuan ise sadece yaşlılar vakit geçirme amaçlı veya hediye etmek için yün çorap örmektedir.

Kuzu, koyun veya keçi yünleri yıkanarak temizlenir. Hanımlar tarafından evlerde tengirekle eğirilir. Beş şiş yardımı ile örülür. Erkeklerin çorapları genellikle düz motifsizdir. Bayanların çoraplarında çeşitli renkler ve motiflerde yer alır(Ümitli Tulga ve Ölmez, 2016:290). Şekil 52'de Vesile Pehlivan tarafından beş şiş ile örülmüş yün çorap görülmektedir.



Şekil 21:Yün çorap (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Çorap ören yöre insanı oldukça azalmış durumdadır. İlçede yetişen genç nesil ise yün çoraplara ilgi göstermemekte ve yeni çıkan fabrikasyon çoraplar tercih edilmekte olup çorapçılık ise kaybolmaya yüz tutmuştur.

4.6.Yöresel giysiler

Türk Dil Kurumuna göre yöresel, belli bir yöre ile ilgili şeklinde tanımlanmaktadır. Giysi ise her türlü giyim eşyası, giyecek, elbisedir. Günümüzde fabrikasyon giysi üretiminin büyük boyutlarda tek düzeliğe ulaşmasına karşın Anadolu'da hâlâ yöresel ve otantik niteliklerde özgün giysiler üretilmekte ve kullanılmaktadır(Erden, 1998:16).

Moda en çok kendini giyim-kuşam ve süsleme de göstermekle beraber; dilde, düşüncede, hareket tarzında, (jest, mimik; oturuş, kalkış, yürüyüş), adda, müzikte, plastik sanatlarda, edebiyatta, günlük ve törensel yaşamın kimi kesitlerinde de zaman zaman etkili olmaktadır(Artun, 2000:129).

Türk kadın giyiminde giysileri şöyle sınıflandırabiliriz. İç giyim: gömlekler, yelekler(sutyen yerine giyiliyor), donlar. Dış giyim: içlik, döşlük (veya bağrılık ve bağır yelegi de deniyor- içlik üzerine süs ögesi olarak giyiliyor), üt yelegi, şalvarlar,

entarıler (şalvarla giyilenler: üç etek, iki etekler; şalvarsız giyilenler: düz boy entarıler, kutnu, içi entarıler-bindallı, iki parça entarıler-etek ceket).

Başa giyilenler: fes, tepelik, hotoz, ferahidir (fesin kalıbı bozulmasın diye tepesine oturtulan ve merkezindeki halkaya püskül bağlanan ince madeni levha). Bacak ve ayağa giyilenler: çorap, ayakkabılardır (başparmak, bot, gedik, iskarpin, kundura, mest. Takılar: altın bilezik, yüzük, küpe, kolyedir. Sokak giyimleri: çar, çarşaf, ferace, maşlah, yeldirme, ihramdır (Oğuz, 2004:487).

Yöredeki eski geleneklere göre, düğün ve özel günlerde giyim kuşama ve kullanılan takılara oldukça önem verilmektedir. Yörede gelin hamamı geleneği oldukça önemlidir. Bu sandığın içinde gelin hanıma yapılacak ne gibi kıymetli eşya varsa konulur. Duvaklık, pullu, iki ağır ipekli entari, biri iplik diğeri ipek iki peştamal, hamam takımı, çarşaf, manto, fanila, gümüş veya altın bilezik, altın yüzük veya elmas küpe, bir ila beş adet arasında beşi birlik, terlik, çorap, gibi birçok giysi bulunmaktadır (Demirdal, 1968:450).

Uluborlu yöresel kadın giysileri ulaşılabilen örneklere göre anlatılmıştır. Başa giyilenler; geleneksel gül oyalı çekiler, tığ ile örülmüş oyalı çekiler, iğne oyalı namaz tülbentlerinden meydana gelmektedir. Yöreye özgü aydın yaşmağı da denilen dışarıya çıkarken örtülen örtüler vardır. Yörede yün atkı olarak bilinen uçları püsküllü atkılar kadınlar tarafından kullanılmaktadır. İçe giyilenler; göynek, fanila, içlik, diz donudur. Dışa giyilenler; don, şalvar, entari, kara etek, yelek, üçetektir. Ayağa giyilenler; çorap, lastik ve mest. Takılar ve donatılar; gümüş kemerler, altın bilezik, yüzük ve küpelerden meydana gelmektedir.

Uluborlu yöresel erkek giysileri ulaşılabilen örneklere göre anlatılmıştır. Başa giyilen giysi bir çeşit şapka olan kasketdir. İçe giyilenler; göynek, fanila, içliktir. Dışa giyilenler; şalvar, camadandır. Ayağa giyilenler; körüklü çizme, lastik, mestdir. Takı kullanılmaz ve donatı olarak bele sarılan poçu kullanılır.

Anadolu kırsal yapısında yine giysilere yüklenen bazı simgelerle kişilerin evli, bekâr, dul, hamile, nişanlı veya yas tutmakta olduğunu öğrenebiliyoruz (Erden, 1999:18). Genç kızların başlarında yöreye özgü oyalarla süslenmiş çekiler görülmektedir. Halen daha yapılan düğünlerde “oku” da denilen davetiye görevi gören oyalı çekiler dağıtılmaktadır. Yöreye özgü gül oyası sandıklarda ve özel

günlerde hanımların başlarında gelenekselliğini korumaktadır. Yörede bu çekilerin bağlanış biçimleri kişiden kişiye farklılık göstermektedir. Pamuklu kumaştan yapılmış olan çekiler üzerinde bitkisel motifler görülmektedir. Genellikle üçgen katlanarak başa örtülmektedir. Genç kızlar üçgenin iki ucunu bağlamadan çapraz yapıp arkaya atarlar. Orta yaştaki yörenin hanımları ise üçgen yapılarak başa örtülen çekinin uçlarını bağlarlar. Şekil 53’de yöredeki bayanlar tarafından kullanılan geleneksel gül oyalı çeki ve fındık koko ipleri görülmektedir.



Şekil 53: Gül oyalı çeki (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Yöresel erkek ve kadın giyiminin en önemli giysisi olan “*göynek*” denilen iç giysidir. Göynek eskiden atlet yerine giyilen dokuma kumaştan yapılmış, belin altına kadar inen uzun iç çamaşırıdır. Amerikan bezi olarak tanımlanan, Kaput adı verilen dokuma kumaşından dikilmiştir. Kolları dirseklerin biraz altında olup düz bir şekilde inmektedir. Yakası yuvarlak ve yaka yarığı aşağıya doğrudur. Bu giysinin kumaşı kişilerin maddi durumuna göre değişmektedir. Zengin ise “*hümayun*” fakir ise “*kaput*” kumaş seçilir (Madan, Uluborlu, 29 Ekim 2015). Eskiden gömlekler 30,40 adet hazırlanıp, yakaları açılmadan sandıklarda saklanırmış, evlenirken yakaları

kesilip, oyalanarak kullanılmış (Anonim, 1995:204). Şekil 54'de Sevinç Yetgin'e ait göynek görülmektedir.



Şekil 54: Göynek (mitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Anadolu'ya gelen ilk Türklerin giysilerinde kullandıkları sözcüklerin günümüzde de devam ettiğini görmekteyiz. Dışa giyilen giysilerin tümüne "don", giyinmek kuşanmak eylemine de, "donanmak" diyorlardı (Türkoğlu, 2001:149). Daha sonraları don sözcüğü alt giyim unsuru olarak kullanılmıştır.

Şalvar, hem erkeklerin hem kadınların giydiği bol ağlı geniş üst donu erkek Őalvarı yönlü kumaştan, kadın Őalvarı bazen ipekli kumaştan olurmuş (Koçu, 1969:215). Yöre kadınının en çok kullandığı geleneksel giysilerden biride Őalvarlardır. Gündelik yaşamdaki Őalvarlarla zel günlerdeki Şalvarlar farklılık göstermektedir. Günlük kullanılanlar pamuklu kumaşlardan yapılmış olup bağ bahçe işlerinde rahat hareket etmelerini sağlamaktadır. Özel günlerde giyilen Şalvarlar ipek,

kadife gibi özel kumaşlardan imal edilmiştir. Bunun dışında yöre kadınının kullandıkları giysiler kara etek, entari gibi dışarıya çıkarken kullandığı giysileridir.

Yöresel erkek giyimindeki en büyük farklılık düğünlerde ortaya çıkmaktadır. Pazar günü düğün uygulamalarından olan gelin almaya Seymenlerle gidilmektedir. Seymen giysileri ve atlarının üzerindeki süslemeler yöre halkı tarafından oldukça önemlidir. Seymenler başlarına *poçu* denilen bezleri bağlarlar. Bu bezin özelliği ipek, pamuk gibi kumaşlardan yapılmış olup Seymenlerin kullandığı bir bezdir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim, 2015).

Üzerlerinde *camadan* denilen yelekleri vardır. Bu yeleğin özellikleri ise kolsuz ve üzeri işlemelidir (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015). "Kapaklı" adı verilen camadanın yakası yuvarlak veya "v" kesimlidir. Önler üst üste gelecek şekilde kapanır. Her iki tarafta 5'er düğme bulunur. Düğmeler ibrişimden hazırlanır. Kolları dardır. Boyları bilek hizasındadır. İç kısmı yırtmaçlıdır. Camadanların sırt ve göğüs kısmında işlemler yer aldığı gibi bunların simetrik olması da çok önemlidir (Aydın ili halk oyunları giysileri teknik çizimleri, 1995:18). Ayaklarına el yapımı efelerin giydiği körüklü çizme giymektedirler (Düyüncü, Uluborlu, 29 Ekim 2015).

Düğünlere özgü sürücüler geleneğinde, sandıklarda özenle saklanan geçmişten kalma ipekli ve telli çarşaflarını giyerler. Cumartesi günü düğün uygulamalarından olan sürücüler geleneğinin giysisi üç etektir. Bu giysi ise önu açık olarak giyilir ve çapraz olarak gümüş kemerle beli kapatılır. Giysinin ön uç kısımları kaldırılarak gümüş kemer içerisine sıkıştırılır. Kumaşı ipektir, Şekil 55'deki boyuna çizgili ipekli üçeteğin doksan yılı aşkın olduğu tahmin edilmekte olup Sevinç Yetgin tarafından sandıkta saklanmaktadır. Şekil 56'daki üç etek ise Şengül Topgüner'e ait olup ipektir ve bitkisel motiflerle bezenmiştir. Kenarları sırmalı biyelerle süslüdür. Alt şalvarları yine ipek kumaştır. Şalvarın beli ve paçaları lastikle büzülmüştür. Omuzlarına ise mendil denilen işlemeli kumaş parçası kıvrılarak konmaktadır. Şekil 57'de ise üç eteğin kol detayı görülmektedir.



Şekil 55: Sevinç Yetgin'e ait üçetek (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 56: Şengül Topgüner'e ait üçetek (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 57: Şengül Topgüner'e ait üçetek kol detayı (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Yörede bulunan yaşlı kadınların başlarında nadiren çizgili, kareli Uluborlu örtüsü veya aydın yaşmağı da denilen örtü bulunmaktadır. Bu örtüyü en çok dışarıya çıktıklarında kullanırlar. Üzerinde çizgiler ve kareler bulunmaktadır. Kenarları püsküllü bir örtüdür. (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat, 2017). Entari ve kara etek ya da şalvar kullanırlar. Uluborlu'da kara etek, siyah kumaştan dikilen, beli lastikli ve ev dışına çıkarken entarinin üzerinden giyilen giyim elemanıdır. (Kartal ve Ölmez, 2014:193) Ayaklarında lastik veya mest bulunmaktadır. Fanila olarak kullanılan göğnekte denilen içlik, diz donu olarak adlandırılan iç donu kullanılır. Entari ise yakası gömlek yakası şeklinde olup boyu ve kolları uzun elbise şeklindedir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

İlçede günümüzde orta, yaşlı ve genç nesil geleneksel giysileri kullanmamakta olup yeni modern tarzda olan giysileri tercih etmektedirler.

4.7.Geleneksel yemekler

Geleneksel beslenme kültürü toplumların yaşayış biçimleriyle şekillenmektedir. Mutfak kültürü, beslenmeyi sağlayan yemek, yiyecek, içecek türleri ve bunların hazırlanma, pişirilme, saklanma ve tüketilme sürecini; buna bağlı mekân ve ekipmanı, yeme-içme geleneği ile bu çerçevede gelişen inanış ve uygulamalardan oluşan bir bütünlüğü ve kendine özgü bir kültürel yapıyı ifade etmektedir (Artun, 2008:341).

Geleneksel yemekler yıllar boyunca, kullanılan malzeme ve pişirme yöntemleri ile kuşaktan kuşağa geçerek geleneksel tatlarını korumuş, günümüze ulaşmıştır. Uluborlu'da birçok geleneksel tat halen daha pişirilerek sofralarda yerini almaktadır. Yöre geçmiş yeme alışkanlıklarına bu sayede bağlı kalmıştır. Yörede bu tatların en önemlisi olan ve düğün sofralarını süsleyen banak yemeğidir. Bu özel yemek Uluborlu'ya tescil edilmiştir. Şekil 58'de banak tescil belgesi görülmektedir.



Şekil 58: Banak tescil belgesi (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

4.7.1.Et yemekleri

Yöre insanının sulu tarıma geçmeden önce hayvan yetiştiriciliği yapmış olması et yemeklerinin çeşitliliğini de artırmıştır. Yörede yapılan başlıca et yemekleri, banak, kuyruğu sulu, tas kebabı, garın aşısı, sura dolması, ayva aşısı, zerdeli aşısı, pastırma, sızırma dir.

Banak yörenin geleneksel bir yemeği olup düğün sofraları için büyük önem taşımaktadır. Bu yemek ilçe tarafından tescil edilmiştir. Düğünlerde derin kazanlarda kaynayan suya et ilave edilir. Kaynama esnasında etin kefi de denilen suyun üzerine çıkan köpüğü kaşık yardımıyla alınarak sudan temizlenir. İçerisine tat vermesi için

soğan parçaları eklenilmekte ve bir süre piştikten sonra soğanlar kazandan çıkarılmaktadır. Etlер birbirinden kolayca ayrılabilir duruma geldiğinde yemek hazır demektir. Servisi esnasında pideler kuşbaşı kesilerek bakırdan yayvan bir tabağa dizilir üzerine etler kemiği ve suyu ile birlikte konur (Topgüner, 22 Şubat 2016). Şekil 59'da Uluborlu müzesindeki bakır banak tabakları görülmektedir. Şekil 60'da geleneksel banak yemeği görülmektedir.



Şekil 59: Geleneksel banak yemeğinin tabakları (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).



Şekil 60: Geleneksel banak yemeği. <http://www.uluborlu.bel.tr/>, [08.04.2017]).

Kuyruğu sulu böreğini ilçe halkı yıllardır evlerinde yapmaktadırlar. Yazın ise çay bahçelerinde yaparak şehir dışında yaşayan ve kiraz hasadı için gelen Uluborluları bu tattan mahrum bırakmamaktadırlar. İlk kez gelenler için ismi farklı gelmekte ve nasıl bir börek olduğu konusunda merak uyandırmaktadır. Yapılışı iç harcı ve hamurun hazırlanması olarak iki aşamadan oluşmaktadır. Şekil 61’de ve 62’de Zeynep Güner tarafından yöredeki parkta satışı yapılan geleneksel kuyruğu sulu böreği görülmektedir.



Şekil 61: Kuyruğu sulu böreği (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Hakiki börek harcı, ilçemizde “*et tahtası*” tabir edilen ağaç gövdesinin üzerinde satırla kıyılarak hazırlanır. Önce, az yağlı et satırla kıyılır, soğanlar halka doğranıp bu ete eklenir ve birlikte tekrar kıyılır. Kasapta satılan kıymadan biraz daha kalın olmalıdır. Malzeme geniş bir kaba alınıp yarı yarıya su eklenir “kuyruğu sulu” adı da buradan gelmektedir. Karabiber, pul biber de ilave edilebilir. Malzeme iyice karıştırılarak harç kullanıma hazır hale gelir. (Güner, Uluborlu, 12 Kasım 2016).



Şekil 62: Kuyruğu sulu böreği (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Un su ve tuz ile sertçe yoğrulmuş hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapılıp ince yufkalar açılır. Yufkaların büyüklüğü en çok yemek tabağı kadar olmalıdır. Açılan yuvarlak yufkanın yarısına harçtan bir yemek kaşığı kadar konulup yayılır. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarları el yardımı ile tırnaklanarak yapıştırılır, sıcak saçın üzerinde her iki yüzü de hafifçe kızaracak kadar pişirilir. Harcımızın suyu böreğimiz pişerken kenarlarından sızacaktır. Kuyruğu sulu ismi de buradan gelmektedir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Yörede tas kebabı kuzu etinden yapılır. Kurutulmuş kaburga ettir, pastırmada denilir. Suda ıslanır sabaha kadar tuzu çıkar. Yağsız olarak kavrulur, arpacık soğan, patates doğranır. Biber ve salçayla kavrulur. Tasa konur tepsi boyutunda tavaya ters çevrilir. Ocakta kaynar, yemeden az önce etrafına bulgur ve su ile pilav yapılır. Sadece kaburganın kendi yağı kullanılır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Garın aşısı yemeğinde ise işkembe temizlenir. Akciğer kıyılıp bulgurla kavrulur. Nane, karabiber, tuz eklenir karıştırılır ve işkembe konulur etrafı dikilerek pişirilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Sura dolması kaburganın arasına doldurulur. Kuzunun surasının arası açılır. Pirinç, nane, tuz, karabiber kavrulur doldurulur. Açık yeri dikilir. Suyla ocakta pişer (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Ayva aşının yörede yapılışı; kuzu kaburga eti kavrulur. Ayva doğranır, kavrulur bir kaşık şeker atılır. Su eklenir pişirilir. Kıymayla da yapılır eski yemeklerimizdendir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Zerdali aşının yörede yapılışı; Tereyağı kavrulur, kuru zerdali yıkanıp eklenir. Bir kaşık şeker konur su eklenerek ocakta pişirilir. Eski yemeklerimizdendir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Pastırmanın yörede yapılışı; güzün pastırma yazı denilen mevsimde kurutulur. Bunun nedeni ise yaz aylarında olan sineklerin güz mevsiminde olmamasıdır. hayvanın kaburga kısmı kalın tuzla tuzlanır. Daha sonra ip bağlanarak güneş gören bir yere asılır. Her tarafı iyice kuruyana kadar bekletilir. Kışın yemeklerin içine katılır. Eskiden kuruyan pastırmaları bez torbaların içerisinde muhafaza edilirdi. Şimdi ise kuruduktan sonra derin donduruculara konuluyor (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Şekil 63'de Müyesser Ertem tarafından hazırlanmış pastırma ve sıdırmayı görülmektedir.



Şekil 63: Pastırma ve Sıdırma (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Sıdırmanın yörede yapılışı; Kuyruk yağı pastırma gibi kurutulur. Şişe takılarak ateşte pişirilir ve eriyen yağı yufka ekmeğe sıdırılarak (sıkılarak) yenir. En son kalan kıkırdak adı verilen tortu ise en kıymetli yeridir. Oda ekmeğin arasında yenilir. (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Şekil 64'de Müyesser Ertem tarafından hazırlanmış sıdırma görülmektedir.



Şekil 64: Sıdırma (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

Taya kıymanın yörede yapılışı; etin yağı tencerede eritilerek kavrulur. İçerisine kıyma eklenir ve karıştırılarak iyice pişirilir. Kavrulan bu malzemeye tuz eklenerek tabaklara dökülür ve içerisindeki yağla birlikte donması sağlanır. Donduktan sonra kalıp olarak kullanılan tabaklardan çıkartılarak serin bir yerde veya dondurucuda saklanır (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017). Şekil 65'de Müyesser Ertem tarafından hazırlanmış taya kıyması görülmektedir.



Şekil 65: Taya kıyması (Ümitli Tulga, Uluborlu, 2016).

4.7.2.Hamur İşleri

İlçede yufka yapımı imece usulü ile gerçekleşmektedir. Bayanlar el birliği ile kışın yemek için, birbirlerine yufka yapmaya yardım ederler. Sonbaharda mahalle aralarında oklava seslerini, hanımların konuşmalarını ve gülüşlerini duyabilirsiniz.

Un, su ve tuz ile bütün kış yetecek kadar hamur hazırlanır. Küçük bezelere bölünerek oklava yardımı ile ince açılır. Saçın üzerinde altı ve üzeri pişirilir. Tepsiye üst üste pişen yufkalar dizilir ve kuru olarak saklanır. Kışın üzerine su sepeleyerek yumuşatılıp tüketilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Bişinin yörede yapılışı da yörede yufka yapımı gibi el birliğiyle gerçekleşmektedir. mayalanmış hamur yapılır bol yağda kızartılır. Ölenlerin arkasından, mevlitlerde, özel toplantılarda yapılır (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Yörede Saç arasına ve tava ekmeği de denilmektedir. Mayalı hamur içine haşhaş sürülür. Rulo yapılır, kesilir. Tepsiye dizilir iki sacın arasına konur. Yukarıda kalan sacın üstüne köz konur pişirilir (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

4.7.3.Zeytinyağlılar

Yörede zeytinyağlı yemek geleneği azdır. Başlıca zeytinyağlı yemekler; soğan erkeği yemeği, bıkla yemeğidir.

Bunlardan biri olan soğan erkeği yemeğinin yapılışı ise şu şekildedir; Soğan erkeğini taze fasulye pişer gibi yağla birlikte pişirilmesidir. İçerisine limon ve yeşil erik doğranarak eklenir. (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Bıkla yemeğinin yörede yapılışı şu şekildedir; bol kuru soğan yemeklik doğranır. Tavanın içerisinde yağla birlikte kavrulur. Kavrulan soğanların belirli yerlerine kaşıkla gözler açılır boş kalan bu kısımlara yumurta kırılır. Tuz eklenerek kapağı kapatılır ve pişmesi beklenir (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

4.7.4.Tatlılar

Başlıca yöre tatlıları; köhtü, kadayıf tatlısı, sarı burma, oklava çekmesi, baklavadır. Bunlardan köhtü kış günlerinin vaz geçilmez tatlısı olup diğerleri ise bayram sofraları ve özel günlerin tatlılarıdır.

Köhtü pekmezden, duttan, kayısıdan vb. yapılır. Bu meyveler kaynatılarak süzgeçten geçirilir ve püre kıvamına getirilir. İçerisine irmik eklenerek tekrar kaynatılır. Soğumadan tepsiye dökülür. Bu karışım güneşte kurutulur. Üst yüzeyi kuruduktan sonra dilimlenir ve ters yüz edilir tekrar kurutulur. Üzerine nişasta ekilerek saklanır. Eskiden toprak çömlerle saklanırdı (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016). Yöre halkı bu tatlıyı kendi bahçesinin ürünü olan meyvelerin özünü çıkararak yapmaktadır. Böylece meyveler diyarı olan yörede yazın üretilen meyvelerin kışın da tüketilmesi için değerlendirmektedirler. Şekil 66'da yörede geleneksel olarak hazırlanan köhtü görülmektedir.



Şekil 66: Köhtü. (Abdullah Bakır arşivi).

Kadayıf tatlısının yöredeki yapılışı; Tepsie kadayıf açılarak serilir. Üzerine kabukları ayıklanmış ve dövülmüş ceviz eklenir. İkinci kat kadayıf tepsie konur. Tereyağı ocakta eritilerek kızdırılır ve kadayıfların üzerine dökülür. İki saçın arasında odun ateşinde pişirilir. Pişirdikten sonra üzerine şeker şerbeti dökülür, bu şerbet pekmezden yapılan şerbette olabilir (Tomburlak, Uluborlu, 22 Şubat 2016).

Sarı burma tatlısının yörede yapılışı; Un, su, az miktar tuz ile hamur yapılır. Bu hamur yufka şeklinde acıkarak içerisine dövülmüş ceviz serpilir. Oklava yardımı ile kabaca sarılarak tepsie kol böreği gibi dolandır. Tereyağı kızdırılarak üzerine dökülür ve fırına verilir. Fırından çıkınca ılık şerbet dökülür (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

Oklava çekme tatlısının yörede yapılışı; Un, su, az miktar tuz ile hamur yapılır. Bu hamur yufka şeklinde acıkarak içerisine dövülmüş ceviz serpilir. Sarı burmadan ayıran özelliği ise açarken nişasta kullanılması ve oklavaya sarıldıktan sonra iki tarafından büzdürülmesidir. Büzülen hamur tepsie dizilerek üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilip fırına verilir. Fırından çıkınca ılık şerbet dökülür (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

4.7.5.Turşular

İlçede turşular büyük toprak çömlerinde sirke ile kurulum. Armut, elma, muşmula (dön gel), turşuları misafire çıkan önemli turşulardır. Domates, biber, patlıcan, lahana, fasulyenin de turşusu da kurulum (Topgüner, Uluborlu, 22 Şubat 2016).bütün meyve ve sebzelerin turşusu yapılıyor. Üzüm, kelek ve keleğin küçüğü olan mirt mirt turşusu en sevilenleridir (Ertem, Uluborlu, 10 Şubat 2017).

4.7.6.Av Yemekleri

Uluborlu'da av esnasında genellikle tavşan, keklik, bıldırcın gibi hayvanların yemekleri yapılmaktadır. Hayvanların yakalanarak yemek haline getirilen süreçte çakı bıçakları, satır gibi aletler kullanılmaktadır. Tavşandan yapılan yemekler; yahni, şiş böreği ve nohutlu yemeğidir.

Tavşan yahnisi yapılışı; tavşanın önce derisi yüzülür. İçerisinde kalan kanının temizlenmesi ve etinin yumuşak olması için bir gün boyunca eti sirkede veya karda bekletilir. Küçük parçalara ayrılarak suda haşlanır. Dağda odun ateşinde pişirilir. Bu odunlar çam, ardıç, kürt çalısı, pınar çalısı(pelit) dir (Aldemir, Uluborlu, 17 Temmuz 2016).

Tavşan şiş yapılışı; tavşanın derisi yüzülerek eti satır yardımı ile kemiğinden ayrılır. Kuşbaşı halinde doğranır. Ağaçtan şiş yapılarak etler bu şişlere takılır. Odun ateşinde közde pişirilir (Aldemir, Uluborlu, 17 Temmuz 2016).

Tavşan böreğinin yapılışı; tavşanın derisi yüzülerek eti satır yardımı ile kıyma haline getirilir. Bu kıymaya istenilirse soğan ve maydanoz eklenir. Un su tuz ile hamur hazırlanır ve oklava yardımı ile yufka şeklinde açılır. Yarım ay şeklinde kıyma hamurun üzerine serilir hamurun diğer yarısı üzerine kapatılır. Saçta pişirilir (Aldemir, Uluborlu, 17 Temmuz 2016).

Tavşanın nohutlu yemeğinin yapılışı; tavşanın derisi yüzülerek kemiği ile birlikte haşlanır. İçerisine nohut eklenerek sulu yemeği yapılıyor (Aldemir, Uluborlu, 17 Temmuz 2016).

Keklikten yapılan yemekler oldukça önemlidir. Bunların en çok sevilenleri şu şekilde pişirilir;

Köz üstü denilen yemek kekliğin derisi yüzüldükten sonra, ortadan ikiye ayrılarak iç organları çıkartılır. Düz bir şekilde etleri açılır. Pelit odunlarından köz hazırlanır, et tuzlanarak bu közün üstüne kapatılarak pişirilir (Aldemir, Uluborlu, 17 Temmuz 2016).

Bıldırcından yapılan yemeklerde keklik yemekleri kadar önemlidir.

Bıldırcın çok çabuk pişen bir kuş türüdür, eti çok lezzetlidir. Keklikle aynı yemekleri yapılır. İlçede aynı zamanda evde soğan ve patatesle birlikte fırın yemeği de yapılmaktadır.

5. SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Toplumların tarihi süreçleri boyunca gelenek ve göreneklerinin, kuşaktan kuşağa aktararak doğum, evlilik, ölüm, özel günler ve törenleri, yemek kültürü, giyim geleneği gibi birçok uygulamalarının süreklilik göstermesi günümüze ulaşmalarını sağlamıştır. Toplumsal gelişme süreci içerisinde ortaya çıkan bütün maddi ve manevi değerlerimizi sonraki nesillere iletmek bu kültürel değerlerin yaşaması için gereklidir.

Uluborlu yöresinin, kendine özgü geleneksel birçok uygulamaları bulunmaktadır. Bu uygulamalar alan araştırması yöntemi ile kaynak kişilere ulaşılarak yapılan görüşmeler sonucunda tespit edilmiştir. Yapılan tespitlerin sonucunda yöredeki uygulamaların bazılarının gelenekselliğini koruduğu ortaya çıkarılmıştır. Birçok uygulamanın ise değişen Sosyo ekonomik şartlar ile birlikte önemini kaybetmiş ve şuan yörede uygulanmadığı sonucuna varılmıştır. Bazı uygulamaların ise tamamen kaybolmayıp değişen yaşam koşulları ile çeşitlenerek yenilenmiştir.

Yapılan literatür çalışmaları sonucunda yörenin halkbilimi üzerine yeterli yazılı kaynak bulunmaması dikkati çekmiştir. Bulunan kaynakların içerisinde, yörede yapılan uygulamalarla ilgili tanım ve bilgileri alınarak tasnif edilmiş ve araştırmada kaynak oluşturmuştur.

Tarih boyunca pek çok milletin medeniyet kurmuş olduğu Uluborlu, Anadolu coğrafyası içerisindeki en eski Türk yerleşimlerinden birisidir. Tarihsel süreç içerisinde şehir kültürünün hakim olduğu bu önemli merkezde, uzun yıllar içerisinde kendisine has başka yörelerde görülmeyen, geleneksel bir kültür ortaya çıkmıştır. Bu kültürün oluşmasında; Türklerin İslam öncesi geleneklerinin yanında, asıl olarak Türk İslam anlayışının izleri görülmektedir.

Yöredeki geleneksel doğum uygulamaları, doğum öncesindeki aşırma ve hamilelik sürecindeki kaçınmalarla başlamaktadır. Bu süreçte yiyeceklerdeki baskın olan belirleyici özelliklerinin hamile kadının çocuğuna da geçeceği düşünülerek el ve vücuduna dokunma konusunda sakınmalar yaşanmaktadır. Ailenin diğer bireyleri ile yaşayan evin gelini, bedenindeki değişiklikleri fark ettirmemek için bir süre hamileliğini saklı tutmaktadır. Yörede geleneksel olarak doğumlar ebe tarafından

evde yapılmaktadır. Günümüzde ise bu uygulama hastanelerde yapılmaktadır. Doğum sonrası dişi çıkan çocuğa yöreye has gölle dökme adeti halen daha uygulanmaktadır.

Evlenme geleneği, evlilik çağına gelmiş yörenin genç kız ve erkeklerinin ailelelerinin rızası doğrultusunda belirlediği kişilerce yapılmaktadır. Gelin hamama götürülerek daha yakından tanımaya çalışılmış ve hamam bohçaları, hamam yemekleri özenle hazırlanarak eğlenceler düzenlenmiş uzun yıllar bu gelenek uygulanmıştır. Şu an ise bu uygulamalar yörede yapılmamaktadır. Kına gecesi uygulamaları geçmişte yapıldığı gibi şuan da yapılmaktadır. Düğün yemekleri yörede yıllar boyunca ziyafet şeklinde misafirlere ikram edilerek geleneksel olan banak yemeği ise günümüzde de düğün sofralarında en önemli ikramdır. Yöredeki en önemli düğün uygulamalarının bir diğeri ise Seymenler geleneğidir. Gelin alma uygulamasına, Seymenler adı verilen erkeklerin oluşturduğu bir grupla gidilmekteydi. Seymenler özel giysilerini giyerler ve önceden süsledikleri atlarına binerek gelin almaya gitmekteydiler. Şuan ise gelişen teknoloji ile birlikte bu uygulama yapılmamakta ve gelin almaya arabalarla gidilmektedir.

Ölüm uygulamalarında ölen kişinin sela verilerek kim olduğunun duyurulması, yıkanarak kefene sarılması gibi uygulamalar halen daha sürmektedir. Buradaki farklılık yıkama işlemi esnasındadır. Daha önceki yıllarda ölen kişi evin bahçesinin bir köşesinde yıkanmakta idi. Suyu ise büyük kazanlarda bahçede kaynatılarak hazırlanırdı. Günümüzde cenaze yıkama araçları sayesinde bu uygulama farklılık göstermektedir. Yörede ölüm geleneğindeki defin işleminden sonra okunan dualar günümüzde de aynı şekilde uygulanmaktadır.

Yörede sünnet uygulamalarında sünnet çocuğunun kınası, sünnet gezisi yine günümüzde de aynı şekilde yapılmaktadır. Sünnet yemeğinde geleneksel olan banak yemeği ve yanında çorba, pilav, helva misafirlere ikram edilmektedir.

Yöreye özgü yağlı pehlivan güreşlerini asırlar öncede yapıldığının en önemli kanıtı ise kale civarında bulunan kitabedir. Yapılmadığı yıllarda yörede kuraklık veya doğal afet gibi sorunların yaşanacağını düşünen insanlar bu ata sporunu gelenek halinde yıllar boyunca sürdürmüşlerdir. Şuan ise güreş yerine yapılan tesisin

sayesinde oturma alanları, güreşçiler için duş alabilecekleri yerlerin yapılması daha da geliştirildiğini ve imkânların arttığını bize göstermektedir.

Asker uğurlama törenleri yörede kına gecesi eğlencesi yapılarak uğurlanması şeklinde yapılmaktadır. Geçmiş ile günümüz arasında farklılık göstermemektedir.

Hıdırellez uygulamaları yörede oldukça önemli görülmektedir. Kale civarında toplanan ilçe halkı evlerinde özenle hazırladıkları yiyecekleri orada tüketmektedir. Buradaki Hıdırellez yiyeceklerinin en önemlisi ise gölle adı verilen yiyecektir. Bu uygulama günümüzde de aynı şekilde yapılmaktadır.

Mahya uygulamaları, çiftçilikle uğraşan ilçe halkı tarafından oldukça önemlidir. Kurak geçen yıllarda ve yağmur yağmasının istendiği zamanlarda bu uygulama yapılmaktadır. Günümüzde de aynı şekilde uygulanmaktadır.

Gezek gezme uygulaması geçmiş yıllarda yörenin erkekleri tarafından yapılan bir kış eğlencesi olup günümüzde yapılmamaktadır. İlçeye has olması nedeni ile şuan tekrar canlandırmak için çalışmalar yapılmaktadır.

Kaybolmaya yüz tutmuş el sanatlarından birisi olan bakırcı ve kalaycı ustası İsmail Terzi ilçedeki son ustadır. Geçmişte neredeyse bütün kap kacağın bakır olması nedeniyle çırak ve usta yetişmekte olup şuan ise gelişen teknoloji ile birlikte yeni ürünlerin tercih edilmesi bu zanaatın değerini kaybetmesine sebep olmuştur. Günümüzde ise yörede dükkânı olan ve bu zanaatı icra eden tek kişidir.

Demircilikte yörede bakırcılık gibi yıllar boyunca rağbet görmüş önemli bir ekmek kapısı olarak nitelendirilmiştir. Günümüzde ise yaşayan tek usta Edip Çilingir'dir. Atalarından kalma dükkânı halen daha ilçede varlığını sürdürmekte olsa da bu zanaat de yörede kaybolmaya yüz tutmuştur.

Oyacılık yöre kadınlarının oldukça ilgi duyduğu bir el sanatıdır. İlçede yapılan İğne oyaları, gül oyalı ve diğer tığ oyalı yıllar boyunca çeyiz sandıklarında varlığını korumuştur. Düğünlerde oku adı altında verilen davetiye oyalı çekilerden oluşmaktadır. Günümüzde ise sadece yakın akrabalara çekiler verilmekte olup diğer misafirler için davetiyeler bastırılarak dağıtılmaktadır. Geleneksel olarak yapılan gül oyası ipleri bulunamaması dolayısıyla gül oya sınırlı olarak üretilmektedir.

Yöresel giysilerin en önemlileri, düğünlerde giyilen ipekten yapılmış üç etekler, Seymenlerin giydiği işlemeli camedanlar, yuvalı kundura, körüklü çizmeler daha önceki yıllarda giyilmiş olup günümüzde kullanılmamaktadır. İlçenin yaşlı kişileri tarafından göynek, aydın yaşmağı, yün atkı ve yün çorap günümüzde kullanılmaktadır. Şalvar, don, diz donu geçmişte olduğu gibi günümüzde de önemli bir giyim unsurudur. Takı ve süslemeler, altın bilezikler, yüzükler, küpeler günümüzde de önemini kaybetmemiştir.

Yöre insanı geçmişteki soğuk geçen kış şartlarında kışın yiyeceği yemeklerin hazırlığını yaz aylarında yapmıştır. Bu yiyecekler ise pastırma, sızırma, taya kıymadır. Yazın yapılan bu yiyecekler evlerin serin kısımlarında saklanarak kışın tüketilmektedir. Günümüzde ise derin dondurucular sayesinde ilçede bu yöntemi tercih eden oldukça az kişi bulunmaktadır.

Yörenin geleneksel yemeklerinden olan ve düğün sofralarını yıllar boyunca süsleyen banak yemeği günümüzde de yapılmaktadır. Bu yemek ilçe tarafından tescil edilmiştir. Bir diğer geleneksel yemeği ise kuyruğu sulu böreğidir. Kendine has lezzeti ve tarifiyle günümüzde de yapılmaktadır.

İlçede hamur işleri oldukça önemlidir. Ölüünün arkasından veya özel günlerde yapılan pişi halen daha ilçe halkı tarafından önemli bir gelenek olarak görülmektedir. İmece usulü yapılan yufkalar yıllar önceki gibi kışın yemek için günümüzde de yapılmaktadır. Saç arası ve tava ekmeği, ilçede evlerde geleneksel olarak yapılmaktadır.

Yörede zeytinyağlı yemek geleneği oldukça azdır. Soğan erkeği ve bıkla yemeği geçmişte yapılan yemeklerden olup günümüzde tercih edilmemektedir.

Yörede tatlı kültürü yıllar öncesinde olduğu gibi günümüzde de bayram sofralarının vazgeçilmez lezzetlerindedir. Sarı burma, baklava, oklava çekmesi, kadayıf tatlısı günümüzde de yapılmaktadır. Yaz aylarında meyveler diyarı olan Uluborlu'da yetişen pek çok meyveden köhtü ismindeki tatlı yapılmaktadır. Geleksen olarak yapılan bu tatlı yaz aylarında yapılarak kurutulup saklanmaktadır. Bu nedenle geçmişte de tercih edilmiştir. Günümüze ise bu tatlı ilçede evlerde hanımlar tarafından yapılmaktadır.

İlçede turşu geleneği uzun yıllara dayanmaktadır. Çiftçilikle uğraşan yöre halkı bahçesinden elde ettiği birçok meyve ve sebzenin turşusunu kurmuştur. Geçmiş yıllarda büyük toprak çömlerinde kurulan turşular günümüzde daha küçük ve bir kez açılarak kullanılmak üzere tercih edilen şişelere yapılarak saklanmaktadır.

İlçe kapı dağı eteklerine kuruludur ve bu yüzden avcılık uzun yıllar boyunca yapılmıştır. Bu nedenle av kültürü ve av yemekleri günümüzde de varlığını korumaktadır.

Türk Halk Bilimi açısından büyük önem taşıyan kültürel miras burada ortaya konulmaya çalışılmıştır. Kaybolmaya yüz tutmuş bu miras şimdiki nesillere uygun yöntemlerle aktarılması, hem Uluborlu halkı için hem de halk bilim literatürü için büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

1.Araştırma Eserleri

- ANONİM. (1998). Isparta'nın Folklorik Yapısı, Altıntuğ Matbaası, Isparta.
- ANONİM. (2002). Sözlü Kültür Mirasımız. T.C. Kültür Bakanlığı yayınları, Ankara.
- ARLI, M, N. KAYABAŞI ve F.N. ÖLMEZ. (1994). **El Sanatlarının Kırsal Kesimde Verimliliğe Katkısı**, Milli Prodüktivite Merkezi Yayınları, Ankara.
- ARTUN, E. (2008). **Türk Halkbilimi**, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- BAKIR, A. (2009) **Yazıcızâde Ali Tevârih-i Âl-i Selçuk**, Çamlıca, İstanbul.
- BAKIR, A. (2013a) "Ortaçağda Bir Türkiye Selçuklu Kenti Uluborlu", **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sy. 30, Aralık, 2013, Isparta.
- ÇADIRCIOĞLU, A. M. (1950). **Uluborlu**, Cemal Azmi Matbaası, İstanbul.
- ÇADIRCIOĞLU, A.M. (1950). **Uluborlu**, Cemal Azmi Matbaası, İstanbul.
- DEMİRDAL, S. (1968). **Bütünüyle Uluborlu**, Acar Matbaası, İstanbul.
- ERDEN, A. (1998). **Anadolu Giysi Kültürü**, Ankara.
- EYÜBOĞLU, İ.Z. (2007). **Anadolu İlaçları**, Derin Yayınları, İstanbul.
- KARACA, B.(2012) **XV. Ve XVI. Yüzyıllarda Uluborlu Kazası**, Fakülte Kitabevi, Isparta.
- KARTAL, Z. ve F. N. Ölmez. (2014) **Isparta'da Yöresel Kadın Giysileri**, T.C. Isparta Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Isparta.
- KOÇAR, Ç. (1991). **Türkistan İle İlgili Makaleler**, Kültür Bakanlığı, Ankara.
- KOÇU, E.R. (1969). **Türk Giyim Kuşam ve Süslenme Sözlüğü**, Sümerbank Kültür Yayınları.
- KOFOĞLU, S. (2006). **Hamidoğulları Beyliği**, Türk Tarih Kurumu, Ankara.
- KUTLU, M. M. (1977). **Halkbilimi**, Ünal Matbaası, Sayı: 29, Cilt: 4 Ankara.
- KUTLU, M. M. (1977). **Halkbilimi**, Ünal Matbaası, Sayı: 30, Cilt: 4 Ankara.

OĞUZ, B. (2004). **Türkiye Halkının Kültür Kökenleri 4-Dokuma ve Giyim Teknikleri**, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul.

ONUK, T. (2005). **Osmanlı'dan Günümüze Oyalar**, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.

ÖLMEZ, F.N.ve S. Etikan. (2008). **Kavramsal Açından El Sanatları Sorunsalı**, Gazi Üniversitesi Türk El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları-1, Ankara.

ÖRNEK, S.V. (1971). **Anadolu Folklorunda Ölüm**, Ankara Üniversitesi Basım Evi, Ankara.

ÖRNEK, S.V. (2000). **Türk Halkbilimi**, T.C. Kültür Bakanlığı yayınları, Ankara.

ÖRNEK, S.V. (2014). **Türk Halkbilimi**, Bilge Su yayınları, Ankara.

ÖZDER, L. (1999). **İç Anadolu Bölgesi Geleneksel Kadın Başlıkları**, T.C. Kültür Bakanlığı yayınları, Ankara.

SARIKOYUNCU, A.- SARIKOYUNCU DEĞERLİ, E. (2009). **Milli Mücadelede Uluborlu, Uluborlu Belediyesi Kültür Yayınları No:1**, Kütahya.

ŞİMŞEK, H. (2007). **ULUBORLU(İSPARTA) ÇEKİ OYALARI**, Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu ICANAS 38 (uluslararası Asya ve Afrika Çalışmaları) yayınlanmış bildiri, Ankara.

T.C. TUNCELİ VALİLİĞİ, (2012) **Tunceli El Sanatları**, Ankara.

TÜRKOĞLU, S. (2002). **Tarih Boyunca Anadolu'da Giyim Kuşam**.

ÜMİTLİ TULGA, D. ve F. N. Ölmez. (2016). **IV. Kazan Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu**, Bildiriler, Kazan-Ankara.

YALMAN, A. R. (1993). **Cenupta Türkmen Oymakları II. Cilt**, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.

2.İnternet kaynakları

(<http://mevzuat.kararara.com/mvzt/mvzt12/mvzt5537.html>), Güreş Boyları.

(<http://www.uluborlu.gov.tr/festivalgures>), Kiraz Festivali.

3.Kaynak Kişiler

Abdullah BAKIR, Süleyman Demirel Üniversitesi, Tarih Bölümü Öğretim Üyesi.

Ahmet AKKUŞ, 62, Uluborlu, İlkokul, Emekli Bağ kur.

Erdoğan MADAN, 81, Uluborlu, İlkokul, Emekli, Köy Hizmetleri.

Fatma Sevinç YETGİN, 76, Uluborlu, Ortaokul, Ev Hanımı.

Mehmet DÜYÜNCÜ, 72, Uluborlu, İlkokul, Çiftçi.

Mehmet ERTEM, 63, Uluborlu, Ortaokul, Emekli Belediye Yazı İşleri Müdürü.

Mehmet Halis SAĞLAN, 50, Uluborlu, Memur.

Mehmet TUNA, 64, Uluborlu, İlkokul, Emekli S.S.K.

Metin ARIKAN, Uluborlu, Ege Üniversitesi, Halk Bilimi Öğretim Üyesi

Mustafa ALDEMİR, 52, Uluborlu, Ortaokul, Emekli.

Mustafa PEHLİVAN, 52, Uluborlu, Lisans, Çiftçi.

Müeyesser ERTEM, 61, Uluborlu, İlkokul, Ev Hanımı.

Nail ÖZKUL, Uluborlu, İlkokul, Çiftçi.

Nilgün PEHLİVAN, 43, Uluborlu, Lise, Ev Hanımı.

Şayes TOMBURLAK, 67, Uluborlu, İlkokul, Ev Hanımı.

Şengül TOPGÜNER, 56, Uluborlu, İlkokul, Ev Hanımı.

Şükran SAĞLAN, 51, Uluborlu, Lise, Ev Hanımı.

Vesile PEHLİVAN, 77, Uluborlu, İlkokul, Ev Hanımı.

Zeynep GÜNER, 52, Uluborlu, İlkokul, Ev Hanımı.

ÖZGEÇMİŞ

1981 yılında Isparta'da doğdu. 2005 yılında Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Geleneksel Türk El Sanatları bölümü Halı-Kilim Ana Sanat Dalından mezun oldu. 2005-2009 yılları arasında Türk-Alman ortaklığı olan Sheherazadeh Silk Dreams İpek Boyama Ltd. Şti. 'de çalıştı. 2011 yılında Anadolu Üniversitesi Okulöncesi Öğretmenliğinden mezun oldu. Milli Eğitim Bakanlığına bağlı okullarda ve özel kreşte görsel sanatlar öğretmenliği ve okulöncesi öğretmenlikleri yaptı. 2013 yılında SDÜ Güzel Sanatlar Enstitüsü Geleneksel Türk Sanatlarında yüksek lisansa başladı. 2014-2015 yılları arasında SDÜ Güzel Sanatlar Fakültesinde Geleneksel Türk Sanatları Bölümü Halı-Kilim Ana Sanat Dalında ücretli öğretim elemanı olarak çalıştı. 2016 yılında Küçük Dehalar Akademisi Anaokulunda çalışmaya başladı. Halen bu görevine devam etmektedir.