



T.C.  
SELÇUK ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
İLKÖĞRETİM ANABİLİM DALI  
SINIF ÖĞRETMENLİĞİ BİLİM DALI

BURDUR İLİ AĞLASUN İLÇESİ HALK EDEBİYATI VE FOLKLORU

Yüksek Lisans Tezi

*Danışman*

**Yrd. Doç. Dr. Seyit EMİROĞLU**

*Hazırlayan*

**Hüseyin ERCAN**

**KONYA – 2008**

## ÖZET

Bir ulusun edebiyatı, kuşaktan kuşağa sürüp giden bir gelenektir. Her gelenek gibi, toplum yaşantısında büyük değişmeler olmadıkça, çok yavaş gelişir.

Anadolu'ya gelen Türkler, büyük bir devrim geçirmişlerdi. Eski inançlarını bırakıp Müslümanlığı benimsemişlerdi. Göçebelikten çıkıp şehirlere ve köylere yerleşmişlerdi. Yeni geldikleri ülke, binlerce yıldan beri üzerine konup göçen birçok kültür ve uygarlık kalıntılarıyla yüklüydü. Bunlardan başka İslam dünyasında gelişen çeşitli inanç ayrılıkları, Türkler arasına da sinmişti. İnsanları herhangi bir inanca bağlamakta sözün ve şiirin gücünü bilen kişiler, inançlarını yaymak için sözden ve özellikle şiirden yararlanma yolunu tuttular. Bunlar da okur-yazar ve oldukça aydın kişilerdi; fakat halkı etkilemek amacı güttükleri için halkın diliyle konuşuyor, halkın diliyle şiir söylüyorlardı. Böylece, halk edebiyatı işlediği konu ve düşünce bakımından da iki dala ayrılır: Din dışı halk edebiyatı ve dinsel halk edebiyatı.

Böylece halk edebiyatı ürünleri yaratıcılarının bilinip bilinmemesi bakımından da iki dala ayrılır: Yazarı ya da söyleneni bilinen halk edebiyatı ve yazarı ya da söyleneni bilinmeyen halk edebiyatı ( Anonim Halk Edebiyatı).

Bu çalışma ile değişik kültürlere ev sahipliği yapan Burdur ili Ağlasun ilçesi halk edebiyatı ürünleri ve folklor özelliklerini belirlemek; ilçenin tanıtımına ve gelişimine katkı sağlanması açısından önemlidir.

## ABSTRACT

The literature of a nation is a tradition that continues through the generations. As every tradition, as long as there aren't any big changes, it develops slowly.

Turks coming to Anatolia experienced a big revolution. They left their old belief and accepted the Islam. They stopped being nomads and started to live in villages and cities. The new country was full of remains of different cultures which lived there for thousands of years. Moreover, some differences in belief in Islam World invaded the Turks, too. The ones who know the power of literature and poems chose to use them to make people believe in what they want. They were literate and intellectuals but as they aimed to affect the nation, they talked and wrote poems in the folk's language. That's why folk literature can be grouped in two according to subject and idea: non-religious folk literature and religious folk literature.

So, folk literature products can also be grouped in two according to the fact that their writers are known or not: Folk literature whose writer is known or folk literature whose writer isn't known. ( anonymous )

In this study, to introduce and develop the region, it's important to know about the literature products and folk qualifications about Burdur, Ağlasun which has been home for different cultures.

**ANAHTAR KELİMELER**

Folklor	Folklore
Halk Edebiyatı	Folk Literature
Gelenek	Tradition
Ninni	Lullaby
Evlenme	Marriage
Ölüm	Death

## İÇİNDEKİLER

ÖZET .....	i
ABSTRACT .....	ii
ANAHTAR KELİMELEER.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
ÖNSÖZ .....	ix
<b>GİRİŞ</b>	<b>1</b>
1.ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	1
2.ARAŞTIRMANIN MODELİ	1
3.VERİLERİN TOPLANMASI	1
4.ARAŞTIRMANIN AMACI	2
5.ARAŞTIRMANIN ÖNEMİ	2
6.TANIMLAR	2
<b>AĞLASUN İLÇESİ'NİN TANITIMI .....</b>	<b>4</b>
1.AĞLASUN'UN TARİHİ .....	4
a.AĞLASUN ADININ NEREDEN GELDİĞİ.....	4
b.SAGALASSOS ANTİK KENTİN TARİHÇESİ ve KALINTILARI.....	5
2.AĞLASUN'UN COĞRAFYASI.....	10
a.AĞLASUN'UN ULAŞIM DURUMU .....	11
b.AĞLASUN'UN KÖY ve KASABALARI .....	11
c.AĞLASUN'UN EKONOMİK YAPISI.....	12
<b>I.BÖLÜM .....</b>	<b>13</b>
<b>HALK EDEBİYATI .....</b>	<b>13</b>
1.TÜRKÜLER .....	13
2.MANİLER .....	14
a.DÜĞÜNLERDE SÖYLENEN MANİLER .....	14
b.RAMAZAN AYINDA SÖYLENEN MANİLER .....	15

3.AĞITLAR.....	16
4.BİLMECELER .....	17
a.DİNİ BİLMECELER.....	18
b.GÖKYÜZÜ İLE İLGİLİ BİLMECELER .....	18
c.YERYÜZÜ ve TABİATLA İLGİLİ BİLMECELER .....	18
d.AĞAÇLARLA İLGİLİ BİLMECELER.....	18
e.MEYVELERLE İLGİLİ BİLMECELER .....	19
f.SEBZELERLE İLGİLİ BİLMECELER .....	19
g.HUBUBATLA İLGİLİ BİLMECELER.....	19
h.BEDEN YAPISI İLE İLGİLİ BİLMECELER .....	20
ı.YAKACAK ve AYDINLANMAYLA İLGİLİ BİLMECELER .....	20
i.İNSANİ HUSUSİYETLER ve MALZEMELERLE İLGİLİ BİLMECELER .	21
j.MEFRUŞAT MALZEMELERİİLE İLGİLİ BİLMECELER .....	21
k.DOKUMA ve DİKİŞLE İLGİLİ BİLMECELER.....	22
5.NİNNİLER .....	22
a. ÖĞÜT ve VECİZ BİR İFADE İÇEREN NİNNİLER.....	22
b.TAHSİL, MESLEK İLE İLGİLİ NİNNİLER	23
c.ÇOCUK SEVGİSİ İLE İLGİLİ NİNNİLER	23
d.ÖVGÜ ve YERĞİ MAHİYETİNDE NİNNİLER	24
e.ŞİKAYET VE TEESÜP İFADE EDEN NİNNİLER	25
f.AYRILIK ve GURBET İFADE EDEN NİNNİLER	26
g.VÂ'D MAHİYETİNDE NİNNİLER	27
6.TEKERLEMELER .....	28
a.SAYA ( YÜNÜM BÖĞEDİ ) TÖRENİ TEKERLEMESİ	28
b.HASIR KÜFRÜ	29
c.SOFRA DUASI	29
d.ÇIRAK İLAHİSİ	29
e. OYUN TEKERLEMELERİ	30
7.EFSANELER	30
a.SARI SU EFSANESİ	30
b.BURADA DUR	31

c.BURDA DUR	32
d.AĞLARSA AĞLASIN	32
e.AĞLASUS EFSANESİ	33
<b>II.BÖLÜM.....</b>	<b>34</b>
<b>KALIPLAŞMIŞ İFADELER .....</b>	<b>34</b>
1.HALK DİLİ .....	34
2.DEYİMLER.....	34
3.ATASÖZLERİ.....	35
4.DUALAR ve BEDDUALAR .....	39
5.AĞLASUN'A HAS KELİMELER.....	39
<b>III.BÖLÜM .....</b>	<b>42</b>
<b>EL SANATLARI.....</b>	<b>42</b>
<b>IV.BÖLÜM .....</b>	<b>43</b>
<b>HALK MUTFAĞI YÖRESEL YEMEKLER.....</b>	<b>43</b>
1.ÇORBALAR.....	43
a.ARAPAŞI ÇORBASI .....	43
b.TARHANA ÇORBASI .....	44
2.HAMUR İŞLERİ .....	44
a.EKMEK DİLİMİ.....	44
b.GÖZLEME .....	45
c.GÖMBE .....	45
d.KATMER.....	45
e.PİŞİ .....	46
f.GAZEL BÖREĞİ.....	46
3.DOLMALAR.....	47
a.SOĞAN DOLMASI .....	47

4.ET YEMEKLERİ.....	47
a.ÇEKME.....	47
b.TESTİ KEBABI.....	48
c.ŞİŞ KÖFTE.....	48
5.TATLI ve HELVALAR.....	49
a.PATLİCAN REÇELİ.....	49
b.HAŞHAŞ HELVASI.....	50
c.KABAK HELVASI.....	50
d.İRMİK HELVASI.....	51
e.BORANA.....	52
f.PEKMEZ.....	52
<b>V. BÖLÜM.....</b>	<b>53</b>
<b>HALK HEKİMLİĞİ.....</b>	<b>53</b>
<b>VI. BÖLÜM.....</b>	<b>55</b>
<b>GEÇİŞ DÖNEMLERİ.....</b>	<b>55</b>
1.DOĞUM.....	55
a.DOĞUM ÖNCESİ.....	55
I.KISIRLIĞI GİDERME.....	55
II.AŞERME.....	55
III.GEBELİK.....	55
IV.ÇOCUĞUN CİNSİYETİ.....	56
V.GEBE KADININ UYGULAMALARI.....	56
b.DOĞUM ANI.....	56
c.DOĞUM SONRASI.....	57
I.ÇOCUĞUN GÖBEĞİNİN KESİLMESİ.....	57
II.AD KOYMA.....	57
III.TUZLAMA.....	57



IV.LOHUSALIK .....	58
V.KIRK ÇIKARMA .....	58
VI.DİŞ HEDİĞİ ( DİRİTMESİ ) .....	58
VII.SÜNNET .....	58
VIII.OKULA BAŞLAMA .....	59
IX.ASKERE GİTME .....	59
2.EVLENME .....	59
a.KIZ İSTEME.....	59
b.DÜĞÜN .....	60
3.ÖLÜM .....	62
a.ÖLÜM ÖNCESİ.....	62
b.ÖLÜM ANI.....	63
I.ÖLÜM OLAYININ DUYURULMASI .....	63
II.ÖLÜMDEN SONRA YAPILAN İŞLEMLER.....	63
III.ÖLENİN DEFNE HAZIRLANIŞI .....	63
c.ÖLÜM SONRASI .....	64
I.BELLİ GÜNLER .....	64
II.ÖLÜ YEMEĞİ.....	64
III.YAS.....	64
<b>SONUÇ.....</b>	<b>65</b>
<b>KAYNAK KİŞİLER .....</b>	<b>66</b>
<b>KAYNAKÇA.....</b>	<b>68</b>

## ÖN SÖZ

Halk edebiyatı, halkın dehasından doğmuş ya da halk için söylenmiş ve yazılmış ürünlerin tümüdür. Bir ulusun kültür dağarcığında öyle eserler vardır ki, ne zaman ve kim tarafından söylendiği ya da yazıldığı belli değildir. Bir masal, bir hikaye, bir şiir, bir söz bazen yazıya geçmeden yüzyıllarca halk belleğinde yaşar ve kuşaktan kuşağa aktararak sürüp gider. Söyleneni ise ya hiç bilinmez, ya da zaman içinde kaybolur. Eserler de ulusun ortak malı olur.

Sözlü geleneklere dayalı halk kültürü her dönemde etkili olmuş; örfler hep kanun ve yönetmeliklerden önce gelmiştir.

Başlangıçta kişisel bir yaratış olarak doğan, halkın bilinç ve hafızasında saklanarak ortakça kullanılan Halk edebiyatı ürünleri (atasözleri, deyimler, tekerlemeler, bilmece, masallar, ninniler, ağıtlar, türküler, halk hikayeleri, fıkralar, efsaneler, alkış ve kargışlar, maniler v.b.) Halk Edebiyatı içinde toplanır.

Sözlü gelenekle oluşarak yayılan halk edebiyatı ürünleri, zamanla bireyliklerini yitirir; yaratıcıları halk hafızasında efsane ve menkıbeler arasında anılır; sahibi bilinen eserler de yüzyıllar sonra yazılı kaynaklara geçirildiği için değişik biçimler gösterir; bu eserlerden bir kısmı ise anonim halk şiirlerine dönüşür.

Araştırmanın planlanmasından yazımına kadar her aşamasında bana yol gösteren ve değerli yardımlarını esirgemeyen danışmanın Yard. Doç. Dr. Seyit EMİROĞLU'na, tezimi oluşturmamda yardım ve bilgisini esirgemeyen Prof. Dr. Ali Berat Alptekin hocama, Doç.Dr. Zekeriya KARADAVUT hocama ve Yard. Doç. Dr. Ali MEYDAN hocama teşekkürü bir borç bilirim.

Ayrıca çalışmamın her aşamasında desteklerini esirgemeyen annem Ferište ERCAN'a destek ve İngilizce'deki bilgisini esirgemeyen kardeşim Emine Eda ERCAN'a

ve Türkçe ve Edebiyattaki bilgisini esirgemeyen babam Mehmet ERCAN'a teşekkür ederim. İyi ki varlar.

“ Bu soğuk su kokusu

Bu çıldırtan süreklilik

Bu esmer acı

Üstümüze hüznün gibi, yas gibi, korku gibi elenen bu yaşlı şafak

Ağlasun ayşafağı

Ağlasun ayşafağı “

**Hüseyin ERCAN**

**KONYA – 2008**

## **GİRİŞ**

### **1.Araştırmanın Yöntemi**

Bu bölümde araştırma modeli, evren ve örneklem, verilerin nasıl toplanacağı ve işleneceği, süre ve olanaklar ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

### **2.Araştırmanın Modeli**

Araştırma sahada yapılacak halk edebiyatı ve folklor ürünleri taraması şeklinde geçecektir. Bu ürünlerin halk üzerinde ne gibi psikolojik etkiler yarattığı ve bunun yaşam biçimlerine etkilerini ortaya koyacak nitelikte araştırmacı tarafından titizlikle hazırlanmıştır.

### **3.Veriler ve Toplanması**

Araştırmanın verileri çalışma evrenine giren yöneticilerden, öğretmenlerden ve bölge halkından görüşme modeli yoluyla bizzat araştırmacı tarafından toplanmıştır. Görüşmeler araştırmacı tarafından not tutularak gerçekleştirilmiştir.

Ayrıca bu konuda daha önce yapılmış olan çalışmalar ve kaynaklar taranacak araştırmada kullanılmıştır.

Halk edebiyatı ürünleri ve folklorun etkileri konusunda geçerli ve güvenilir verilere ulaşılması, veri kaynakları ile güven ilişkisinin kurulmasına bağlı olacaktır, araştırma kaynakları hakkında gerekli açıklamalar yapılarak bu güven ortamı sağlanmaya çalışılmıştır.

#### 4.Araştırmanın Amacı

Burdur İli Ağlasun İlçesi'ndeki halk edebiyatı ürünleri ve folklorunu araştırmayı amaçlayan bu çalışmayla ilçedeki halk kültürü ve folklor ürünleri, yöresel yemekleri, düşün adetleri ve günlük yaşam özellikleri tespit edilmiş ve anlatılmaya çalışılmıştır.

#### 5.Araştırmanın Önemi

Bir ulusun edebiyatı, kuşaktan kuşağa sürüp giden bir gelenektir. Her gelenek gibi, toplum yaşantısında büyük değişimler olmadıkça, çok yavaş gelişir.

Anadolu'ya gelen Türkler, büyük bir devrim geçirmişlerdi. Eski inançlarını bırakıp Müslümanlığı benimsemişlerdi. Göçebelikten çıkıp şehirlere ve köylere yerleşmişlerdi. Yeni geldikleri ülke, binlerce yıldan beri üzerine konup göçen birçok kültür ve uygarlık kalıntılarıyla yüklüydü. Bunlardan başka İslam dünyasında gelişen çeşitli inanç ayrılıkları, Türkler arasına da sinmişti. İnsanları herhangi bir inanca bağlamakta sözün ve şiirin gücünü bilen kişiler, inançlarını yaymak için sözden ve özellikle şiirden yararlanma yolunu tuttular. Bunlar da okur-yazar ve oldukça aydın kişilerdi; fakat halkı etkilemek amacı güttükleri için halkın diliyle konuşuyor, halkın diliyle şiir söylüyorlardı. Böylece, halk edebiyatı işlediği konu ve düşünce bakımından da iki dala ayrılır: Din dışı halk edebiyatı ve dinsel halk edebiyatı.

Böylece halk edebiyatı ürünleri yaratıcılarının bilinip bilinmemesi bakımından da iki dala ayrılır: Yazarı ya da söyleneni bilinen halk edebiyatı ve yazarı ya da söyleneni bilinmeyen halk edebiyatı ( Anonim Halk Edebiyatı).

Bu çalışma ile değişik kültürlere ev sahipliği yapan Burdur ili Ağlasun ilçesi halk edebiyatı ürünleri ve folklor özelliklerini belirlemek; ilçenin tanıtımına ve gelişimine katkı sağlanması açısından önemlidir.

## 6.Tanımlar

**Halk Edebiyatı:** Halk tarafından oluşturulan edebiyattır.

**Folklor:** Halkın âdet, gelenek ve inançlarını, musikisini, masal ve efsanelerini, oyunlarını, bütün kültür verimlerini inceleyen bilim dalıdır.

**Beddua:** Bir kimseye kötülük dilemek için edilen duadır.

**Kargış:** İlenç

**Ağıt:** Bir ölünün ardından onun iyiliklerini, meziyetlerini, ölümünden duyulan acıyı dile getiren ve makamla okunan şiiirdir.

**Doğum:** Bir canlının dünyaya gelmesi.

**Evlenme:** İzdivaç, evlenme işi

**Ölüm:** Bir canlıda hayati fonksiyonların tam ve kesin bir şekilde sona ermesi durumudur.

## AĞLASUN İLÇESİ'NİN TANITIMI

### 1.AĞLASUN'UN TARİHİ

Ağlasun; ressamların ilçemizden geçerken yeşilin binbir tonunu gördüğü, yüzyıllarca medeniyetlere ev sahipliği yapmış, dünyanın peşinde koştuğu temiz hava ve bol berrak suyun kaynağı, tabiat güzelliklerinin her türünü gördüğümüz açık sağlık merkezi... “ Burdur ili toprakları cilalı taş çağı ile, grek ve Roma medeniyeti kalıntılarını bağrında saklayan ‘Pisidya’ adı verilen bölgededir.” ( Çine, 1989, s: 14 )

Adını 5km. kuzeyde Akdağ'ın eteklerine kurulan Sagalassos-Antik Pisidia şehrinde alan Ağlasun 1958 yılında ilçe olmuştur.

Türkler bu bölgeye gelip yerleştikten sonra Sagalassos Harabelerine Bodrum ismini vermiştir. 1286 / 1869 Konya Salnamesine göre Maincirli Ağlasun nahiyesi olarak ilçemizin kaydı bulunmaktadır. Bu salnameye göre ilçemiz 22 mahalle ve köy olarak 3412 nüfusa sahiptir. Şu anda ise 1 kasaba, 8 köy ve 5 mahalleden oluşmaktadır. İlçemiz tabiat ve tarihi güzellikleri bakımından takdire şayan bir durumda olup, özellikle yaz turizmi canlanmaya başlamıştır. ( Kayacan, 1989, s: 50 )

#### a.AĞLASUN ADININ NEREDEN GELDİĞİ

İlçemizin adının nereden geldiğine dair iki rivayet vardır. Birinci rivayete göre, Sagalassos Şehri yıkıldıktan sonra bu bölgeye güneyden gelen Yörük aşiretleri kasabanın bulunduğu yere aralıklı olarak oba oba yerleşmişler aradan yıllar geçtikçe, insanlar çoğaldıkça yeni evler kurarak geniş bir sahayı kaplayarak bir yerleşim birimi oluşturmuşlar ve adını Sagalassos'dan esinlenerek Ağlasun-Ala su ve sonunda da Ağlasun denmiştir.

İkinci rivayete göre ise; Büyük İskender Sagalassos Şehrini almak için şehre üç, dört kez saldırmış fakat kenti bir türlü hakimiyeti altına alamamıştır. Fakat son saldırısını bugün yıkıntıları bulunan Hamamın yan tarafında bulunan tepeden yaparak kanlı çatışmalar sonucunda şehri ele geçirmiştir.

Bu tepenin adı daha sonra İskender Tepesi olarak kalmıştır. Büyük İskender'in bu seferini annesi sürekli olarak izlemekte ve bilgi almaktadır. Büyük İskender'in annesi

bu bölgeden gelen habercilere "İskender Sagalassos'u aldı mı?" diye sorar. Onlarda "Büyük Komutanımız İskender Sagalassos'u aldı. Fakat savaş sırasında en sevdiği cesur komutanlarını kaybettiğinden ağlamaktadır" derler. Bunun üzerine annesi "Oğlum Sagalassos'u aldıysa bırakın ağlarsa ağlasın" der. Bunun üzerine İlçemizin ismi Ağlarsın-Ağlasın-Ağlasun şeklinde kaldığı söylenir.

Ağlasun'un Cumhuriyet Meydanında sanki Ağlasun'un tarihi benim ve benden sorulur dercesine heybetli bir şekilde duran Tarihi Ulu Çınar, Kültür Bakanlığı Eski Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu Başkanlığınca gönderilen İnceleme Heyeti gerekli inceleme ve araştırmaları yaparak ağaç ile ilgili aşağıdaki raporu hazırlamışlardır." Burdur İli Ağlasun İlçesi Cumhuriyet Meydanında bulunan Çınar Ağacı takriben 1000 yaşında ve 3.30metre çaplı olduğu " belirlenmiştir.

Bu rapor üzerine Kültür Bakanlığı Gayri Menkul Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu Başkanlığı komisyonu 14.05.1976 yılında Ankara'da H. Kemali SÖYLEMEZOĞLU Başkanlığında toplanarak İlçemizde bulunan Çınar Ağacını "Anıt Ağaç" olarak tescil edilmesine karar vermiştir. ( [www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr) )

#### b.SAGALASSOS ANTİK KENTİN TARİHÇESİ ve KALINTILARI

Ben Sagalassos ile evliyim diyecek kadar, Sagalassos'u önemli bulan ve bu uğurda kendini adayarak evlenmeyen Belçikalı Prof. M. Waelkens yukarıda da bahsettiğimiz gibi Türkiye'nin en büyük kazılarında birini oluşturan Antalya'ya 110km. uzaklıktaki Sagalassos Antik kenti, Burdur'a bağlı Ağlasun İlçemizin 7km kuzeyinde, batı Torosların eteklerinde yer almaktadır. 1450-1700m arası yükseklikte meyilli bir arazinin üzerine kurulmuş olan kentin kalıntıları doğu-batı yönünde 2.5km, kuzey-güney yönünde 1.5km'lik bir alana yayılmış bulunmaktadır.

Kentin ismi (-sos), geçmişinin M.Ö 3000'lere kadar gittiğini ima etse de, kentin çevresinde bulunan bazı mağaralarda Neolitik çağa ait yerleşim izlerine rastlanmıştır. Bu çağda Burdur gölü çevresi Anadolu'da tarım ve hayvancılığın ilk geliştiği yerlerden biri olmuştur.



Bölgeye M.Ö.17/16.yüzyılda yerleştikleri sanılan Pisidialılar, Luwi dilini konuşan kabilelerin bir parçası olup, aynı soydan gelmelerine karşın farklı lehçeleri konuşan en az üç ayrı kabileden oluşmaktaydı. Savaşçı bir karaktere sahip olan Pisidialılar, Pers kralı Cyrus'tan ( M.Ö. 6.yüzyıl ) başlayarak Galatia Kralı Amyntas'a (M.Ö. 25 yy.)kadar, tarihleri boyunca bütün komşu krallıklara meydan okumuş ve karşı gelmişlerdir. Yerleşim için sarp dağların tepelerini ve yamaçlarını seçmiş ve birbirinden bağımsız şehir krallıkları oluşturmuşlardır. Başlıcaları Selge, Sagalassos ve Termessos olan şehir krallıkları aralarında da anlaşmazlığa düşüp birbirleriyle savaşmışlardır. Sagalassos ismi tarihte ilk defa Büyük İskender'in kenti "İskender Tepesi" diye anılan yerde yapılan kanlı bir savaştan sonra M.Ö 334 yılında işgali ile geçer. Pisidia bölgesi Büyük İskender tarafından kontrol altına alınsa da, daha sonraları bölgeye düzenlenen birçok askeri seferden de anlaşıldığı üzere, bölge tamamen egemenlik altına girmemiştir.

Sagalassos Helenistik Dönem boyunca (M.Ö. 333–25 yy.)Pisidia Bölgesinin ikinci en büyük kenti(Selge'den sonra)durumundaydı. Kenti çevreleyen dağlardaki bazı savunma sistemleri ve Yukarı Agoradaki "Pazar Binası"nın M.Ö.3.yüzyıldan kaldığı sanılmaktadır. Helenistik devirde kent, döneme kendini adapte edip görünüşte tamamıyla Helenize olmuşsa da halk kendi kimliğini korumuştur. Birçok Pisidialının Helenist ordularla paralı asker olarak görev almasının yanı sıra, Seleukid'lerin ( Suriye'nin Makedonya'lı kralları ) Sagalassos'un kuzeyinde kurdukları koloniler ( Yalvaç'ta Antiocheia ve Isparta Yakınlarında Seleukeia ) ve Sagalassos'a yerleşen Makedonya'lı kıdemli askerler, kentin Helenize olma sürecini hızlandırmıştır. Yine aynı dönemde, kendi kendini idare etme hakkını daha iyi korumak için Selge ve Termessos gibi Sagalassos'un da Yunan şehirlerindeki idare sistemini benimsediği sanılmaktadır. Bu sistemde şehirler kıdemlilerden oluşan bir idare heyeti ve genç savaşçılardan oluşan bir meclis tarafından yönetiliyordu.

Sagalassos M.Ö. 189'da Bergamalı Attalid krallığının himayesi altına girmiş ve M.Ö.133'e kadar bu krallığın bir parçası olarak kalmıştır. Bu dönemde yeni surlar eklenmiş ve kentin Helenize olma süreci hızlanarak devam etmiştir. M.Ö.2.yüzyılın sonlarına doğru "Şehir idare heyeti"nin halk tarafından seçilmeye başlanmasıyla kent daha demokratik bir yönetim biçimine kavuşmuştur. İdare heyetinin toplandığı "Meclis binası" M.Ö. 125–100 yıllarında inşa edilmiş olup, binanın büyük bir kısmı oldukça iyi korunmuş olarak günümüze ulaşmıştır. Priene'deki meclis binasını anımsatan binanın dış cephesi

zengin motifli frizler ve savaş tanrıları Ares ve Athena'nın büstleriyle süslenmiştir. Kent planında güçlü bir Bergama etkisinin kendini gösterdiği bu dönemde ayrıca, halkın buluşma yeri olan iki ayrı meydana (Agoralar) inşa edilmiştir.

M.Ö.1.yüzyılda ise büyük ihtimalle Zeus'a ithaf edilmiş olan Dor tapınağı ve bir çeşme binası inşa edilmiştir. Dor düzenindeki üç portikonun "U" şeklinde düzenlenmesiyle oluşan bu çeşme, belki de ilk "U" şeklinde yapılmış çeşme olma özelliğine sahiptir.

M.Ö.1.yüzyılın sonlarına doğru Galatia kralı Amyntas'ın krallığının bir parçası haline gelen Sagalassos M.Ö.25 yılında bu krallıkla beraber Roma egemenliği altına girmiştir.

Roma yönetimi Sagalassos'a ekonomik açıdan büyük yararlar sağlamıştır. Kentin düzenli yollara Pamphilia limanlarına başlanması ticareti hareketlendirmiş ve kente zenginlik getirmiştir. Ayrıca içinden dönemin en önemli yolun (Via Sebaste) geçtiği kent sınırları Romalılar tarafından genişletilmiş, böylece Sagalassos içinde verimli ova, vadi ve ormanlık alanların bulunduğu yaklaşık 1800kilometrekarelik bir araziye sahip olmuştur.

Muhtemelen Helenistik dönemde de bir seramik üretim merkezi olan Sagalassos, imparatorluk döneminde bu konuda bölgenin en önemli merkezlerden biri haline gelmiş ve seramiklerini İtalya ve İmparatorluk kolonilerinin bulunduğu Kuzey Afrika'ya ihraç etmeye başlamıştır.

Sagalassos; Julio-Claudian dönemleri arasında ( M.Ö. 25-M.S. 1. yüzyılın ortası) Pisidia bölgesinin en büyük ve önemli şehri haline gelmiş ve bu dönemde birçok önemli binaların yapılmasıyla kent mimari açıdan da oldukça zenginleşmiştir.

Augustus döneminde ( M.Ö. 25-M.S.14 ) yukarı agora etkileyici onursal anıtlarla bezenmiş, Zeus Mabedine (?) korint düzenin de bir propylon eklenmiş ve Yukarı Agora'nın kuzeybatısına 14 m. Yüksekliğinde bir Heroon inşa edilmiştir.

Kentin tarihinde önemli bir yeri olan ve tanrılaştırılan bir insana, muhtemelen de Büyük İskender'e, ithaf edilmiş olan Heroon binasında 15 adet dans eden genç kız kabartmaları bulunan bir friz ve onun üstünde de yaklaşık 4metre boyunda bir mermer heykel bulunuyordu. Yine Augustus döneminde Aşağı Agora'nın batısına Apollon

Klarios'a ithaf edilen iyonik bir tapınak inşa edilmiştir. Tiberius döneminde ise ( M.S.14-37 )Aşağı Agora'ya görkemli bir giriş kapısı ve Tiberius'dan sonra birbiri ardına gelen iki imparator (Caligula ve Cladius) adına da Yukarı Agora'da iki adet kemerli kapı inşa edilmiştir.

Kent M.S.1.yüzyılın ikinci yarısında, büyük ihtimalle deprem, kıtlık gibi tabii felaketlerin de etkisiyle, bir duraklama ve gerileme dönemine geçirmiştir. M.S.1.yüzyıldan 2.yüzyıla geçilirken kentin mimari gelişimi yeniden hareketlenme sürecine girmiş ve bu dönemde Aşağı Agora'ya bir portiko, Agora'nın kuzeyine bir Odeion inşa edilmiş, ayrıca Apollon Klarios tapınağı onarılarak yeniden Apollon Klarios'a ve imparator ailesine ithaf edilmiştir. Bu dönemde yapılan binalarda süslemeden uzak, basit ve yalın bir mimari üslup kullanılmıştır.

Hadrian döneminin ( M.S.117–138 ) bağlanmasıyla tekrar büyük canlılık kazanan Sagalassos M.S.3. yüzyılın başına kadar mimari yönden en parlak devrini yaşamıştır. Hadrian döneminde Aşağı Agora'nın kuzeyindeki iki katlı çeşme binası ve Dionysos tapınağı tamamlanmış, ayrıca kentin önde gelen soylularından biri tarafından ( T.Flavius Severianus Neon ) bir kütüphane binası yaptırılmıştır.

Yine bu dönemde İmparatorluk Ailesi adına yapımına başlanan Korint düzenindeki görkemli bir tapınak Antoninus Pius döneminde ( M.S.138–161 ) tamamlanmış ve onun adına ithaf edilmiştir. Marcus Aurelius ( M.S.161–180 )döneminde ise Yukarı Agora'ya 28metre uzunluğunda bir çeşme binası inşa edilmiştir. Binada yer alan altı adet nişin her birinde Aphrodisias ve Dokimeion'da ( Afyon yakınlarında İnce hisar ) yapılmış olan mermer heykeller bulunuyordu. İnsan boyundan daha büyük olan bu heykeller, halen burdur Müzesinde sergilenmektedir. Marcus Aurelius döneminde tanınmış bir aile tarafından yaptırılan Macellum ( gıda pazarı ) yine bu imparatorun adına ithaf edilmiştir.

Kentin en görkemli yapıları arasında bulunan tiyatro M.S.180–200 yılları arasında 1700metre yüksekliğe inşa edilmiştir. Kapasitesi 9000 kişi olan tiyatro, Roma Hamamından sonra kentin en iyi korunmuş ikinci yapısıdır.

Roma Hamamının kesin tarihi henüz belirlenmemişse de, yapımına M.S.2. yüzyılda başlandığı sanılmaktadır. Üç katlı olan hamamın ( alttaki iki katı neredeyse

tamamen korunmuştur ) Doğu Roma dünyasındaki en iyi korunmuş hamam yapısı olduğu söylenebilir. M.S.3. yüzyılın ilk çeyreğinde hamam binasının yanına görkemli bir giriş kapısı inşa edilmiştir.

M.S.3. yüzyılda anıtsal binaların yapımı tamamen durdurulmuş, 4.ve5.yüzyılda ise bu faaliyetler eskiye göre azalarak devam etmiştir. M.S.400 civarında kent merkezinde bazı düzenlemeler yapılmıştır. Bazı zemin taşlarının değiştirilmesi ve yeni portikoların yapımı ile Yukarı Agora yenilenmiş, ayrıca kutsal sayılan bazı yerler kiliseye dönüştürülmüştür.

M.S.518'deki deprem kente önemli zararlar vermişse de yıkılan anıtsal yapılar özellikleri korunarak yeniden onarılmıştır. Daha sonraları gittikçe azalan merkezi otoritenin sonucu olarak kentte bir düzensizlik baş göstermiş ve M.S.6. ve 7. Yüzyıllarda halka ait binalar ve alanlar şahısların istilasına uğramıştır. Kentin önemli bir geçim kaynağı olan seramik üretimi de M.S.7. yüzyılın ilk yarısında durmuştur. M.S.7. yüzyılın ortalarında meydana gelen büyük bir deprem ve ilk Arap akınlarının sonucunda halk kenti terk etmiştir.

Sagalassos halkı bundan sonra Ağlasun'a yerleştiği buradaki Bizans kalıntılarında anlaşılmaktadır. Yüksek ve dağlık arazide ki konumu nedeniyle kent yağmalanmaya maruz kalmış, kentin kalıntıları da meydana gelen toprak kaymaları sonucunda toprak altında kalarak yüzyıllar boyunca korunmuştur. Yapılan kazılarla yeniden gün ışığına çıkarılan Sagalassos klasik antik dönemin en iyi korunmuş kentlerinden birisidir.

Antik kenti korumak ve en iyi biçimde sergilemek amacıyla yürütülen restorasyon çalışmaları sonucunda kazılarda bulunan birçok kalıntının zorlu kış şartlarına karşı korunması için önlemler alınmış, ayrıca çeşme ve kütüphane binalarının restorasyonları 1997 yılında tamamlanarak ziyarete açılmıştır.

Genç Helenistik Çeşme binası orijinal yapı taşları kullanılarak ayağa kaldırılmış ve antik su kaynağına ulaşarak çeşmeye antik fonksiyonu tekrar kazandırılmıştır. Torosların 2000 yıldır kesilmeyen bu tabii su kaynağı eski Sagalassos'lular gibi günümüz ziyaretçilerini de serinletmeye devam etmektedir. Büyük bir bölümü halen ayakta olan Roma Dönemi Neon Kütüphanesi'ni korumak ve sergilemek gayretiyle antik yapı olduğu

gibi içine alıp kapalı bir müze ortamı oluşturulmak için yeni bir koruma binası inşa edilmiş, antik yapının taban mozaikleri ve yazıtları restore edilerek ziyarete açılmıştır.

Sagalassos birçok yerli ve yabancıların ilgisi çekmekte ve yılda 40–45 bin yabancı ve yerli turist gelerek bu antik kenti gezmektedir. ( [www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr) )

## 2.AĞLASUN'UN COĞRAFYASI

Ağlasun Akdeniz Bölgesi'nin Göller yöresindeki Batı Torosların iç kısımları üzerinde bulunan 2276metre yüksekliğindeki Akdağ'ın güney yamaçlarına kurulmuştur. Burdur İlinin güney doğusunda olup denizden yüksekliği ( rakımı ) 1050 metredir. İlçemizin kuzey ve kuzey doğusunda Isparta ili, güneyinde Bucak ilçesi bulunmaktadır.

İlçemiz 30 derece 2 dakika doğu meridyeni, 36 ve 37 kuzey paralel dereceleri üzerinde bulunmakta ve yüzölçümü 576 metrekaredir. “Burdur için genel olarak “ denizel şartlara yakın, yarı kurak bir iklim tipine sahiptir “ cümlesini söylemek mümkündür.” (Atayeter, 2000, s: 260 )

İlçemiz arazileri dağınık ve engebeli olup, ekilebilir arazisi çok azdır. İlçemizin kuzeyinde Akdağ, güneyinde alçak ve yeni ağaçlandırılmış tepeler ve Peçenek Geçiti, doğusunda Dere boğazı, batısında ise Yaylacık Dağı ve Çatak Beli bulunmaktadır.

İlçemizin ortasından Tuzluçay isimli bir dere akmakta, bu çay boyunca bitek topraklara sahip “U” şeklinde bir ovası bulunmaktadır. Tuzluçay İlçemizin çeşitli yerlerinden çıkan Gürleyik, Bey Pınarı, Gök Pınar, Susaklı ve Kirazlı Çayı gibi su kaynakları ile birleşerek kışın Isparta ilinden gelen Doğandere Çayı ile birleşerek Aksu Nehrine karışır. Yazın ise önüne D.S.İ tarafından yapılan Gölyeri göletinde toplanarak sulama suyu olarak kullanılmaktadır. Tuzluçay önceleri dört adet su değirmeni enerji kaynağı olurken şimdi bir adet su değirmeni çalışmaktadır. ( [www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr) )

Ağlasun tabiat ve tarihi güzellikler bakımından Burdur ilinin en güzel ilçelerinden birisi durumundadır. Sık ve bol ağaçlı yeşillikler içerisinde, temiz ve bol oksijenli havası, temiz ve soğuk suları ile özellikle yaz turizmi için biçilmiş bir kaftan durumunda olup, yazın Antalya ilimizden gelen yerli turistlerin akınına uğramaktadır.

#### a.AĞLASUN'UN ULAŞIM DURUMU

Ağlasun'a ulaşım sadece karayolu ile sağlanmaktadır. Daha önceleri Isparta Antalya transit yolu ilçemizden geçmekteydi. Fakat 1996 yılında Isparta - Antalya karayolu dere boğazı mevkiinde yeni yol tamamlanarak transit yol oraya kaydırılmıştır. Eski yol yine de ( ilçemizden geçen yol ) eskisi kadar olmasa da araçlar tarafından yine de kullanılmaktadır. Bu yol yaz kış her zaman trafiğe açık bulundurulmaktadır.

Ağlasun; Isparta iline 43 km., Antalya iline 105 km.ve ilimiz Burdur'a ise 31 km'lik karayolu ile bağlı olup yollar asfalt kaplıdır.

Ağlasun'da Sagalassos Minibüsçüler Kooperatifi kurulmuş olup; her gün saat 06:45'ten başlayarak her 45 dakikada Isparta'ya, her saat Burdur'a ve zamana göre günde 2 veya 3 kez Antalya'ya sefer düzenlemektedir. ( [www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr) )

#### b.AĞLASUN'UN KÖY ve KASABALARI

Yeşilbaşköy Kasabası:	5 km.
Kibrit Köyü:	7 km.
Çanaklı Kasabası:	16 km.
Hisarköy:	20 km.
Yumrutaş Köyü:	23 km.
A.Yumrutaş Köyü:	25 km.
Çamlıdere Köyü:	15 km.
Dereköy:	7 km.
Yazır Köyü:	5 km.

### c.AĞLASUN'UN EKONOMİK YAPISI

Tarım ile ilgili istatistiki bilgileri incelediğimizde, arazimizin % 30.16'sını tarım arazileri olarak kullanılmakta olduğu ve bu arazilerinde % 77'sinde tarla ziraatı, % 20.59'unda sebzeçilik, meyvecilik ve yağlık gül yetiştiriciliği ve % 3.41'i ise kullanılmamaktadır.

Ağlasun'un ve Yeşilbaşköy Kasabası'nda da son zamanlarda kaliteli Napolyon türü kirazlar yetiştirilmektedir. Daha önceleri ürünün az olması sebebiyle iç piyasada (Antalya, Ankara gibi ) fakat son zamanlarda ürün kalitesi ve verim artınca dış piyasaya ihraç edilmektedir.

Ağlasun ve köylerinde genel olarak "Aile İşletmeciliği" şeklinde bir hayvancılık yapılmakta olup, hayvan mevcutları aşağıda ki şekildedir:

A)Sığır ( Holştain, melez ve yerli inek )..... : 4.200 baş

B)Koyun ( Dağlıç )..... : 3.863 "

C)Keçi ( Kıl keçisi )..... : 20.889 "

D)Tavuk..... : 8.945 "

E)İş hayvanı ( At, katır, eşek )..... : 1.044 "

F)Alabalık..... : 8 üretim tesisi.

Ağlasun Tarım Müdürlüğünce çiftçilerimize ekonomik ve bilinçli şekilde üretim yapabilmesi amacıyla; bitki beslenme, hastalık ve zararlılarla mücadele, yeni tohumluk kullanılması ve ilçemiz tarım arazilerine uygun ve ekonomik değeri bulunan hayvancılık ve pazarlama konusunda bilgi vermektedir. Tohumluk dağıtımı, civciv dağıtımı, suni tohumlama ve hayvan aşı çalışmalarını düzenli olarak yapmaktadır.

([www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr))

## I.BÖLÜM

### HALK EDEBİYATI

#### 1.TÜRKÜLER

Burdur yöresi, müzik çalgıları açısından çok önemli bir yöredir. Çalgılarımız diğer yörelere göre farklılıklar gösterir. “Parmakla perdelere vurularak çalınan cura, bağlamanın en ilginçlerinden biridir. Sağ serçe parmakla la telinin beşinci sesi olan mi perdesini vurmak suretiyle yöremizin boğaz havalarının çalınmasında büyük iş görür. Kaval ve gitar seslerine yakın bir ses verir.” ( Yıldız, 2003, s: 155 )

“Türk halk türküsünde sözkalıpları, sıfatlarda, kişi nitelemelerinde, türkü veya kıta girişlerinde, uyak kuruluşlarında ve ayrıca kıta ve türkü yapısında tespit edilebilmektedir.” (Öztürk, 1998, s: 258) Ağlasun’da söylenen türkülerde de yukarıda belirttiğimiz sözkalıplarına rastlanmıştır.

Türküler daha çok halk tarafından kolayca söylenebilen tabiattaki olaylardan, radyo vb. araçlardan öğrenilen ve çevremizdeki ilçelerden ve yörelerde söylenen türkülerden oluşmaktadır. Bunlardan şu türkü Ağlasun’umuza has denilebilecek nitelikte olanına rastlanmamıştır. Ancak düğünlerde kına gecesi gelin ile birlikte eğlence esnasında ve kına yakma sırasında şu türkü söylenir.

Getirin kınasını yakalım,  
 Yetmezse azca katalım,  
 A gelin a nazlı gelin,  
 Kınan kutlu olsun,  
 Güveyi yanında sözün tatlı olsun.

Kınası karılır tasta,  
 Kız anası kara yastadır yasta,



Oğlan evi pek havastadır, havasta.

A gelin a nazlı gelin,

Kınan kutlu olsun

Güveyi yanında sözün tatlı olsun

Çattılar gazan taşını,

Tamam ettiler düğün aşını,

Çağırın gelsin oğlan gardaşını,

A gelin a nazlı gelin,

Kınan kutlu olsun,

Güveyi yanında sözün tatlı olsun.

## 2.MANİLER

“Türk manilerinde şehir, kaza, bucak, köy adları sık sık kullanılmaktadır. Ayrıca yurdumuzun denizleri, dağları, ovaları, ırmakları da sevgiliyle ilgi kurularak, manilerimizde dekoru oluştururlar.” ( Tan, 2007, s: 183 )

İlçemizde maniler iki özel günde söylenmektedir. Bunlardan birincisi düğünlerde, ikincisi ise Ramazan Ayında halkımızı sahura kaldırmak için mahalle aralarında Ramazan davulu çalarken ve Ramazan davulcusu bahşış toplarken söylemektedir.

### a.DÜĞÜNLERDE SÖYLENEN MANİLER

Düğünlerde özellikle kız evlerinde kına yakma esnasında ve gelin olan kızı ağlatmak için söylenmektedir. Bunlara örnek olarak;

Entarinin önü nazik,

Kolunda altın bilezik,  
Ağlatmayın, gelini yazık,

Sevdiceğim allar giymiş,  
...gürcü halayına dönmüş,  
Onlar birbirlerini bulmuş,

İstanbul'dan gelir tası,  
Konaklarda düğün yası,  
Ağlasun gelinlerinin hası,

Tepsiye koyarlar tuzu,  
Üstüne örterler bezi,  
Anasının a nazik kızı.

#### b.RAMAZAN AYINDA SÖYLENEN MANİLER

İlçemizde de Yurdumuzun her tarafında olduğu gibi davul eşliğinde halkımızı sahura kaldırmak için Ramazan davulu çalınmaktadır. Davul çalma olayı özellikle halkın kendi imkânları ile yaptırmak istediği cami, okul, içme suyu gibi yerlere yardım toplama geleneğidir. Ramazan Ayı'nın son günlerinde ve arife günü, davulcu, zurnacı, muhtar ve o mahallenin ileri gelenleri yardım toplamak için maniler söyleyerek ev ev dolaşırlar. Evlerden yüklüce bahşış alabilmek için davulcu o hane reisinin özelliğine göre maniler söyler.

Evlerinin önü tura,  
Davulcu geldi vura vura ,  
Benim ağamın hanesi bura,  
Ramazanın mübarek ola.

Evlerinin önü çırpı,

Değiştirelim birki birki,

Benim ağamın kürkü de iki,  
Birisi sansar birsi de dilki.

Benim ağam köşkte yatar,  
Ayın doğduğuna bakar,  
şimdi davulcuya bahşiş atar,  
Aslan da beyim gllere boyan. ( Kaynak kişi: 3 )

Ulu camii hücresi,  
Doksan dokuz penceresi,  
Ablam davulcuya bakarken,  
Yandı da dolma tenceresi.

Evlerinin n duttur,  
Dudun yaprağı sıktır,  
Büyük kıza oruç tuttur,  
Küçük kıza lokum yuttur.

Davulu astım boynuma,  
Tokmağı soktum koynuma,  
Bu evde bişi kokuyor,  
Yedirmezsen nobal boynuna.

### 3.AĞITLAR

“Halk ozanları; sevdikleri kişilerin depremde, su baskınında, savaşta can verenlerin ardından ağıtlar yakmışlardır.” ( Kutsi, 1978, s: 15 )

Bir evin her hangi bir bireyi öldüğü zaman o evin veya yakınlarının ölen kişinin sağlığında yapmış olduğu iyilikler, hatıralar, onun meziyetleri göz önüne getirilerek ağıtlar yakılarak ağlanmaktadır. Bu ağıtlara örnek olarak şunları gösterebilir;

Anam bizi nerelere koyup gidiyorsun.  
Dillerini nasıl unutayım.  
Her vardığım yerde ellerin var,  
Ah...! anam nasıl unutayım seni.

Al duvaklı gelinler getiremedin eve,  
Ettiğin iyilikler aklıma geldik sire,  
Ah...! anam nasıl unutayım seni,  
Tedarikli anam, gitti güzel anam.

Çok severdin İsmail'inin,  
Anam kimlere koyup gittin,  
Çifte davullar dövdüremeden,  
Everemedin öldün de gittin.

#### 4.BİLMECELER

“Bilmecelerin de yöreden yöreye değiştiği, ağız, söyleyiş özellikleri yanında anlam başlıkları taşıdığı görülür. Birçok halkbilgisi ürünleri gibi bilmecelerin de kimlerce türetildiği bilinmez. Bir kişi türetip ortaya atınca, bilmece ondan kopar, onunla ilgisini keser, bütün toplumun ortak ürünü olur.” ( Eyuboğlu, 1977, s:142 )

“Bilindiği gibi, şiir güzelliğe duyulan hayranlıktan doğmuştur. Bilmeceler de, çocuğun yeni gördüğü şeylere karşı duyduğu hayretin bir ifadesidir.” ( Güney, 1971, s: 161)

## a. DİNİ BİLMECELER

1

Benim bir evim var, sivridir ucu,  
Taştır dışı, boştur içi. ( Minare ) ( Kaynak kişi : 3 )

## b.GÖKYÜZÜ İLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Hem yaşatır, hem yakarım,  
Benden doğar kış, bahar, yaz  
Tâ ezelden beri varım,  
Ben olmazsam hayat olmaz. ( Güneş )

2

Yol üstüne yoğurt döktüm. ( Ay )

## c.YERYÜZÜ ve TABİATLA İLGİLİ BİLMECELER

1

Üstümüzden inceler düşer,  
Sana da düşer, bana da düşer. ( Yağmur )

## d.AĞAÇLARLA İLGİLİ BİLMECELER

1

Vızı dık vızı dık,

Biz bir evde kırk-elli kız idik,  
Kıran geldi kırıldık,  
Süren geldi sürüldük,  
Altı ay sonra gene dirildik! ( Bağ )

#### e.MEYVELERLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Yumruğumun yumrusu,  
Yüzelidir yavrusu. ( Nar )

2

Dilim dilim dilber,  
Sofraya kondu dilber! ( Limon )

#### f.SEBZELERLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Ağız aşağı,  
Dana taşığı! ( Patlıcan ) ( Kaynak kişi: 4 )

#### g.HUBUBATLA İLGİLİ BİLMECELER (

1

Bir bitkim var,  
Başı taraklı. ( Haşhaş )

## h.BEDEN YAPISI İLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Kırk yıl saymakla bitmez,  
Ancak tasa ağartır,  
Sayısını azaltır. ( Saç )

2

Bir kutum var hep içine,  
Topla topla it içine. ( Kulak )

## ı.YAKACAK ve AYDINLANMAYLA İLGİLİ BİLMECELER

1

Biz biz idik biz idik  
Bir alay kız idik  
Kış gelince,  
Ocaklara dizildik. ( Odun )

2

Altın külâhı,  
Giyince başı,  
Durmaz akar,  
Gözünün yaşı. ( Mum )

3

Havaya bakar,

Sümüğü akar. ( Mum )

i.İNSANİ HUSUSİYETLER ve MALZEMELERLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Afuru taştan,  
Öğünü ağaçtan. ( Ocak )

2

Karşıda bir gelin oturur,  
Gelene geçene elini öptürür. ( Çeşme )

3

Fır fır uçar,  
Ağzından köpük saçar! ( Yel değirmeni )

4

Yeraltındadır gemi,  
Âşıklar sürer demi,  
Bu gün bir güzel gördüm,  
Göbeğinden yer yemi. ( Değirmen )

j.MEFRUŞAT MALZEMELERİ İLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Sarı sandal üstünde,  
Sarı kadıncığım. ( Ayna )



## k.DOKUMA ve DİKİŞLE İLGİLİ BİLMECELER

1

Etini yer,  
Bokunu döker. ( Çıkrık )

## 5.NİNNİLER

“ Uyutulmaya çalışılan çocuğa söylenen birtakım duygu, düşünce, inanç, umut ve hayalleri, sevinç ve acıları içeren; çoğunlukla dörtlüklerden oluşan ve mısra sonlarına birtakım kalıp sözler ilave edilerek söylenen ezgilerdir.” ( Çağlayan, 2002, s: 12 )

### a.ÖĞÜT ve VECİZ BİR İFADE İÇEREN NİNNİLER

1

Arap atlar eşkin olur,  
Akan çaylar coşkun olur,  
Yerine düşmeyen gelin,  
Ölmez ama şaşkın olur! ( Kaynak kişi: 8 )

2

Evlerinden çaylar geçer,  
Allı mavili çiçek açar,  
Pek açılma kuzum issi geçer.  
Neni yavrum neni!

## b.TAHSİL, MESLEK İLE İLGİLİ NİNNİLER

1

Gül ağacı budamışlar,  
 Gül goncası bitsin diye.  
 Analar oğlan beslemiş,  
 Asker olsun gitsin diye!  
 Ninni yavrum ninni ( Kaynak kişi: 7 )

## c.ÇOCUK SEVGİSİ İLE İLGİLİ NİNNİLER

1

Ninniler desem yetmez mi?  
 Yuvanda bülbül ötmez mi?  
 Senin baban bine yetmez mi?  
 Ninni yavrum ninni!

2

Var pazara var pazara,  
 Sakız karanfil al güzele,  
 Sakız karanfil alamazsan,  
 Kendin yetersin bergüzara!

3

Dandini dandini dastana,  
 Danalar girmiş bostana,  
 Bostan kimin Hac'Ali'nin,  
 Hac'Ali'yi bıçaklamalı,  
 Kızını kucaklamalı!  
 Ninni yavrum ninni!

4

Biner atın iyisine,  
 Düşer yolun kıyısına ninni,  
 Haber verin dayısına ninni,  
 Ninni yavrum ninni!

#### d.ÖVGÜ ve YERĞİ MAHİYETİNDE NİNNİLER

1

İstanbul'dan gelir tası,  
 Konaklardan işitilir sesi!  
 Benim yavrum Burdur'un hası!  
 Ninni yavrum ninni!

2

Mellinin kuyuları,  
 Çayır çimen kıyıları,  
 Emir başlı dayıları!  
 Uyu yavrum uyu ninni!

3

Ninni yavrum ninni,  
 Babaannen eşek,  
 Yazmadı döşek!  
     Ninni yavrum ninni!  
 Emmin şeker,  
 Cinsine çeker!  
     Ninni yavrum ninni!  
 Halan katır,

Saymadı hatır!

Ninni yavrum ninni!

Annen koyun,

Bilmedi oyun!

Ninni yavrum ninni!

Baban deve,

Gitmedi eve!

Ninni yavrum ninni!

## e.ŞİKAYET VE TEESÜP İFADE EDEN NİNNİLER

1

İstanbul'un yolları düzdür,

Geceler bana gündüzdür,

Benim yavrumunki nazdır!

Ninni yavrum ninni!

2

Karşiki dağda kar kalmadı,

Abim of, of, of, of!

Ah yüreğimde yağ kalmadı,

Abim of, of, of, of!

Söylemeye can kalmadı,

Abim of, of, of, of!

Ağlama sen uyu yavrum,

Ninni ninni ninni vay!

3

Karşiki dağda kuzular meler,  
 Meleyişi bağırımı deler,  
 Şu başıma geldi neler!  
 Ağlama sen uyu yavrum!

4

Karşı dağların eteği,  
 Başı arslanlar yatağı,  
 Yavrum derdimin ortağı!  
 Ninni yavrum ninni!

#### f. AYRILIK ve GURBET İFADE EDEN NİNNİLER

1

Uzun uzun çam dalları,  
 İradı baban yolları,  
 Baban yakına gelince,  
 Çığışdar atın nalları!

2

Uzun uzun çam dalları,  
 İradı baban yolları,  
 Yakınlaşsa duyulur,  
 Kır atının nalları!

3

İstanbul'un yolları diken,  
 Ayrılıktır belleri büken!  
 Gurbet elde mekan tutan,  
 Nenni yavrum nenni!

### g.VÂ'D MAHİYETİNDE NİNNİLER

1

Çamdan beşik oydurayım,  
 İçine gül doldurayım,  
 Baban bu yıl gelmez ise,  
 Seni ona göndereyim!  
 Ninni yavrum ninni!

Dandana oğlum dandırılmalı  
 Bal sularına bandırılmalı  
 Melekler yüzüne eğilsin  
 Oğluma Allah'tan hidayet gelsin  
 Neni yavrum nenni

Ben oğlumu uyudayım  
 Al bağırdağ dolayayım  
 Küçükten büyüdeyim  
 Nenni yavrum nenni

Çıktım çamın dorusuna  
 Balta vurdum kurusuna  
 Üç yiğidin birisine  
 Gelin edeyim seni  
 Gelin kızım nenni

Uyusunda büyüün ninni  
 Tıpış tıpış yürüsün ninni  
 Annen yemek pişirsin ninni  
 Baban göbek şişirsin ninni

Bebek uykudan uyandı  
 Uyandı beşiğe dayandı  
 Dayandı yavrum uyumadı  
 Nenni yavrum nenni

## 6. TEKERLEMELER

“Çocuk folklorunun en önemli öğelerinden olan çocuk oyunları ve oyunlarla birlikte söylenen tekerlemeler dünyanın çok değişik bölgelerinde oynansa ve söylense de birbirine oldukça benzerlikler göstermektedir.” ( Özhan, 1995, s: 443 )

### a.SAYA ( YÜNÜM BÖĞEDİ ) TÖRENİ TEKERLEMESİ

Ekili tarlalarda gütmedim,  
 Sabaha kadar karı koynunda yatmadım,  
 Hırsızlık koyun alıp satmadım,  
 Emek çektim dayılar, emek.

Muhtar koyunu gibi ekin yedirmedim,  
 Fasulyadan bıktım, pancar isterim dedirtmedim.  
 Merada güttüm dayılar, merada.

Muhtar kıskandı, aza kıskandı bu sürüye ( sürüyü )  
 At oldu, kısrak oldu, deve oldu sandı sürüye  
 Bana koyun güdemez deyenler pişman oldu.

## b.HASIR KÜFRÜ

İne minem izine  
Hep günahlarımız cavurun gızine

## c.SOFRA DUASI

Allahümme şakirin  
Karnı doydu fakirin  
Bir sofraya daha getirin  
Yiyemezsem yüzüme tükürün

## d.ÇIRAK İLAHİSİ

Bismillah dedim başladım işime  
Hacı Bektaş tacı başıma  
Hızır Ali Hızır Veli  
Pirimiz Şit Peygamber  
Yardım etsin benim işime  
Az işledik çok beriket  
Ustamıza hak rahmet  
Allahümme-salli-ala  
Seydina Muhammet

Tıngır elek tıngır saç, elim hamur garnım aç.

Kestel Dağı arpalık eğer saban yürürse  
Her haneye bir tavuk eğer köylü verirse.  
Her haneye bir değirmen eğer suyu gelirse  
Bu gidiş iyi gidiş eğer sonu gelirse

For foradan sür süreden  
Manisa'dan Tire'den  
Yenice geçtim buradan



### e.OYUN TEKERLEMELERİ

“Çocuk oyunları halkbilimin vazgeçilmez bir parçasıdır ve diğer halk bilim ürünleri gibi bir ülkenin kültür zenginliğinin yansımasıdır. Çünkü oyunlar o ülke halkının sözlü edebiyatını, gelenek ve göreneklerini, müziğini, yaşam biçimini, çevreyle etkileşimlerini, inançlarını yansıtır.” ( Okuyan, 2004, s: 268 ) Bu oyunlarda tekerlemelerde kullanılır.

“Çocuk, elindeki oyuncuğu önce ilginç bir nesne olarak görür ve büyüdükçe ona sevgi duyar. Okul çağına gelince çocuğun oyun oynama ihtiyacı daha da artar ve daha sonra vakit geçirmek, eğlenmek, yarışmak için birçok oyun sergiler.” ( Kazan, 2004, s: 179 ) Bu oyunlarda da aşağıdaki oyun tekerlemelerini kullanır.

Ooo.. peti peti

Çukolata sepeti

Terazi lastik

Cim-nas-tik

Bir, iki, üç, dört, beş

Altı, yedi, sekiz, dokuz, on

Kırmızı don

Gel bi-zim da-ma kon

### 7.EFSANELER

Efsane eski çağlardan beri söylene gelen, olağanüstü varlıkları, olayları konu edinen hayali hikaye ve söylencelerdir. Burdur’da bilinen iki efsane aşağıya alınmıştır.

#### a.SARI SU EFSANESİ

Bir Ermiş Burdur’dan geçerken susamış, su istemiş. Çerçin, Eskiye ve Kışla köylüleri su vermemiş. Kılıcını saplamış yerden su çıkmış. “ Bütün dertliler bu sudan şifa

bulsun, bu üç köy şifa bulmasın “ demiş. İşte bu inançla sarı su ( Çerçin İçmesi ) şifa arayanların uğrak yeri haline gelmiş. ( Çine, 1989, s: 89 )

#### b.BURADA DUR

Malazgirt Zaferi kazanılmış, Selçuklular Anadolu içlerine doğru ilerlemektedir. Konya önlerine kadar gelmişler ve bu şehrimiz fethedilerek başkent yapılmış. Ancak, Konya'nın güneybatısı henüz ele geçirilmemiş, Bizans'ın elinde bulunmaktadır.

Konya'da ki Selçuklu tahtında oturan Sultan da elbette oraları almak, sınırları genişletmek istemektedir. Bir gece rüya görür. Rüyasında nur yüzlü, ak sakallı bir Türkmen kocası ortaya çıkar ve sultana seslenir:

“O topraklar er geç senin olacaktır; tamamını alacaksın... Yarından tezi yok, atını ovalara sür. Biz sana ‘ Dur!. ‘ deyinceye kadar ilerle...”

Ertesi sabah Selçuklu ordusu hazırlıklara başlar; Sultan ve ordusu işaret edilen yerlere sefere koyulurlar. Dağ denilmez aşılır; tepe denilmez, aşılır. Köyler geçilir, obalar geçilir. Her uğranılan, her geçilen yer Selçuklunun topraklarına katılır. Ne kadar, kaç gün gidilmiş, bilinmez. Bir akşama doğru bir vadide ilerlerken Sultanın kulağına bir ses gelir.

“Burada dur!..”

Sultan, rüyasındaki uyarıyı hatırlar. Atını durdurup orada konaklamaya karar verir. Çadırlar kurulur, bir oba oluşur. Orası artık yeni bir yerleşim birimi olmuştur. Adını, önceleri “Burada dur!” şeklinde söylemişler. Bu ad söylene söylene bu günkü şeklini almış, “Burdur” olarak söylenir olmuş. ( Sakaoğlu, 2003, s: 174-175 )

### c.BURDA DUR

Yurt tutmak üzere, Horasan'dan Anadolu'ya göç eden bir Türk oymağının, iki gözü görmez yaşlı bir başkanları vardır. Kervanlarıyla, çoluk çocuk, bugünkü Burdur'un bulunduğu yere geldikleri zaman, yaşlı başkan oğluna seslenir:

- Güzel kokular duyuyorum. Anlaşılan, burası sulak, bağlık-bahçelik bir yer. Burada dur, burada şehrini kur!.. der.

Türk oymağı, gerçekten de güllük gülistanlık bu düzlükte konakla, bir şehir kurarlar. Şehrin adı bu yüzden "Burada dur" olur. Sonra da zaman içinde Burdur şeklini alır. (Önder, 1997, s: 114)

### d.AĞLARSA AĞLASIN

Büyük İskender Sagalassos Şehrini almak için şehre üç, dört kez saldırmış fakat kenti bir türlü hakimiyeti altına alamamıştır. Fakat son saldırısını bugün yıkıntıları bulunan Hamamın yan tarafında bulunan tepeden yaparak kanlı çatışmalar sonucunda şehri ele geçirmiştir.

Bu tepenin adı daha sonra İskender Tepesi olarak kalmıştır. Büyük İskender'in bu seferini annesi sürekli olarak izlemekte ve bilgi almaktadır. Büyük İskender'in annesi bu bölgeden gelen habercilere "İskender Sagalassos'u aldı mı?" diye sorar. Onlarda "Büyük Komutanımız İskender Sagalassos'u aldı. Fakat savaş sırasında en sevdiği cesur komutanlarını kaybettiğinden ağlamaktadır" derler. Bunun üzerine annesi "Oğlum Sagalassos'u aldıysa bırakın ağlarsa ağlasın" der. Bunun üzerine İlçemizin ismi Ağlarsın-Ağlasın-Ağlasun şeklinde kaldığı söylenir.

### e.AĞLASUS EFSANESİ

Sagalassos Şehri yıkıldıktan sonra bu bölgeye güneyden gelen Yörük aşiretleri kasabanın bulunduğu yere aralıklı olarak oba oba yerleşmişler aradan yıllar geçtikçe, insanlar çoğaldıkça yeni evler kurarak geniş bir sahayı kaplayarak bir yerleşim birimi oluşturmuşlar ve adını Sagalassos'dan esinlenerek Ağlasus-Ala su ve sonunda da Ağlasun denmiştir.

## II.BÖLÜM

### KALIPLAŞMIŞ İFADELER

#### 1.HALK DİLİ

“Konuşma dili; Ege ve Akdeniz bölgelerinin özelliğini göstermekle beraber, Burdur’un kendine özgü bir konuşma üslubu vardır.” ( Çine, 1989, s: 25 )

Halkımızın konuşma dili öz Türkçedir. Her yörede olduğu gibi bazı şive ve telâffuz farklılıkları mevcuttur. Kelimelerin sonuna gelen R harfi genellikle söylenmez. (geliyo, gidiyo, gelive, gidive gibi) İlçemizde kullanılan isimler genellikle Müslüman ve Türk isimlerinden meydana gelmiş olup, kişiler genellikle sülalelerinin lakapları ile anılmaktadır. Bunlar:

Mülazımlar, Oduncular, Kaymaklar, Haytalar, Düdenler, Yaceller, Hasmiller, Kadılar, Akınlar, Topoğlanlar, Kocaçarıklar, Traşlar, Gulaşlar gibi.

#### 2.DEYİMLER

Belli başlı kayda değer bir deyim yoktur. Bütün yurdumuzda kullanılan deyimler ilçemizde de kullanılmaktadır. İlçemizde kullanılan ilçemize has olarak belirtebileceğimiz deyim olarak şu örnekleri gösterebiliriz. Deyim olarak ”Cavır parası ile bir mangır etmezsin.”

Halk arasında söylenen deyimler, iyilik temennileri ve beddua, yerme, fikir verme şeklindedir.

-Allah son gürlüğü versin. ( Aksoy, 1978, s: 463 )

- Allah iş gayısı versin.
- Bir tutam et bin ayıp kapatır.
- Bir kişi bici bici, iki kişi imeci, üç kişi yağmacı.
- Borç ödemekle, yol yürümele tükenir.
- Davetsiz giden mindersiz oturur.
- Deli alma, cins kovar.
- Devenin üstünde kuduz dalamış.
- Dipsiz ambar, boş kiler.
- Doğmadan kocamış. ( Kaynak kişi: 9 )
- Öğünme çörtük, seni de gördük.
- Sıpalı eşek, harman dağıtır.

### 3. ATASÖZLERİ

“Türk kültür tarihinin önemli bir yapı taşı olan atasözleri geçmişte yaşananlara, yaşanamayanlara; olanlara, olamayanlara; sevenlere, sevindirenlere; ağlatanlara, güldürenlere; olduranlara, onduranlara; öldürenlere, yaşatanlara dair tecrübe, bilgi ve yaşantılar aktarır bugüne.” ( Bozkaplan, 2005, s: 140 )

“Türk atasözlerinde çocuk aile içinde önemli ve gerekli bir öge olarak işlenmiştir. Çocuk evde aileyi tamamlar, aynı zamanda bir güvence ve statü kaynağıdır.” ( Kırımlıoğlu, 2004, s: 116 ) Ağlasun’da kullanılan atasözlerinde de çocuklarla ilgili atasözleri bulunmaktadır.

- Ağa darılırsa arap yer dayağı, arap darılırsa yine arap yer dayağı.

- Ah yerde kalmaz eğreti taş divar olmaz.
- Akıllı düşünene kadar deli oğlunu everir. ( Aksoy, 1978, s: 122 )
- Alana gidenle, değirmene gidenin işini Allah bilir.
- Allah bir kapıyı kaparsa diğerini açar.
- Anasına yakın gızdan, ormana yakın domuzdan kork.
- Aş taşıca kepceye paha olmaz.
- At bir dizginde, öküz bir dizide belli olur.
- Ay ışığında ceviz silkilmez.
- Buğday ekmeğin yoksa, güler yüzünde mi yok.
- Çok naz aşıkını küstürür.
- Çocuk çamaşırı taşa, ekmeği saçta bıraktırır.
- Değirmenciye salgın salmışlar o da müşterilerine salmış.
- Delikli boncuk yerde kalmaz.
- Deli deliyi, imam ölüyü sever.
- Döğen süren öküzün ağzı boş durmaz.

-Elde adet, sende bediyat.

-Er olan ekmeğini taştan çıkarır.

-Gevşek tükrüğün sokala zararı vardır.

-Go desinler Şahmarenın bağı var, üzümü yok, yaprâ var.

-Harman gabarır, sahibi gubarır, kile verir haberi.

-Hünersiz adam, meyvesiz ağaca benzer.

-İki karılı bittin, iki analı süttten ölmüş.

-İnanma dostuna saman doldurur postuna.

-İnce diken elek alır, kalın diken inek alır.

-İnsanın eti yenmez, derisi geyilmez, tatlı dilinden başka nesi var.

-Karı malı, kapı mandalı.

-Kızı olanın dili olmaz.

-Kör alırsın gözlü doğar, kel alırsın saçlı doğar.

-Mecliste dilini, sofrada elini sıkı tut.

-Merkebin canı yandığı zaman atı kar geçer.



- Namus insanın kanı pahasıdır.
- Ne mal iledir, ne şal iledir, beyim ululuk kemaliledir.
- Odun yarıcının, hıh deycisi.
- Ortak inekten ayrı buza iyidir.
- Öğme kızı gelin olasıya, gelin olup oğlan doyurasıya.
- Öküz öldü ortaklık ayrıldı. ( Kaynak kişi: 1 )
- Parası olan para kazanır, koç yiğit dağ beller.
- Parayla eşeği hana bağlarlar.
- Saç kurumlaşır, hamur tükenir; ev kurumlaşır, ömür tükenir.
- Sen hot, ben hot, koca öküze kim versin ot.
- Uyku geldi bedene, Allah razı olsun kalkıp gidene.
- Üzüm olacak asma kökünden belli olur.
- Yağlı yiyen kedi, tüyünden belli olur.
- Yatan aslandan, gezen kurt iyidir.
- Yılan yalamış, kuduz dalamış.

-Yük altında eşek anırmaz.

#### 4.DUALAR ve BEDDUALAR

Bir kimseye kötülük dilemek için edilen dua, inkisar. ( Ayverdi, 2005 )

“Beddualar; çaresiz olan, acı çeken, kötülüğe maruz kalan bir insanın rahatlamak, teskin olmak gayesi ile söylediği, kötü düşünce ve dileklerini kapsayan, söze orijinallik veren, ifadeyi güçlendiren kalıplaşmış sözlerdir.” ( Üçer, 1998, s:189 )

Yöremizde dualar dini kitaplarda yazılı olanlar okunmaktadır. Bu dualar özellikle yağmur yağdırmak için, ölen hısım ve akrabalarına, kendisine iyilik yapanlara ve gelin evinden çıkarken din görevlileri tarafından okunmaktadır.

İlçemiz halkı bir kişiye veya kişilere kızdığı zaman o kişiye kızgısını belli etmek için aşağıdaki bedduaları etmekteydi.

- \*Yemeden git. ( Kaynak kişi: 1 )
- \*İlan soksun.
- \*İlan ağzında kal, emi.
- \*Hekim bilmezi çıksın.
- \*Genç ölümünden git.
- \*Ekmek tavşan sen tazı ol, sürün inşallah.
- \*Elin tenesşirden dışarı gelsin.

#### 5.AĞLASUN’A HAS KELİMELER

İlçemiz halkına has kelimeler çokça mevcuttur. Bunlara örnek olarak aşağıdaki kelimeleri verebiliriz:

Alaca:	Burdur bezi
Alev:	Erken
Ası Kuzu:	Erken doğmuş kuzu

Aygıt:	Kereste
Bebe:	Hindi
Bıcımık:	Pek az
Bıdırdı:	Alçak sesle konuşmak
Bort kapısı:	Evin dış kapısı.
Böyet:	Havuz
Cifne:	Yeşil fasulyenin kurusu.
Cütlek:	Dam oluğu
Cüsseli:	Renkli elbise
Conculaz:	Acaip hayvan
Çelik:	İp eğirme aleti
Çıvmak:	Uzamak
Çiğnini Çekmek:	Omuz silkmek ( Kaynak kişi: 5 )
Çuğam:	Halka
Dam:	Cezaevi
Danlı Danlı:	Kinayeli
Dığan:	Yemek tavası
Dıkmak:	Koymak
Dişeyli:	Kadın
Duru:	Dur
Dömbermenmek:	Yuvarlanmak
Ece:	Kardeş
Elfe:	Ücret
Endeki:	Elindeki
Enne:	Hayret
Gene:	Galiba
Genger:	Sakız
Gı:	Çağırma ( Kadınlar için )
Gök, Göverti:	Sebze, bostan
Görlük:	Testi
Haney:	İki katlı
Hangırda:	Nerede
Havsız:	Habersiz
Hıra:	Zayıf

Hiyallanmak:	Sevmek
Holus:	Kalburun büyüğü
Hora:	Yer göstermek
Horsunma:	Aşağılama
Huyun:	Oğlan
İrkmek:	Biriktirmek
İri:	Acele
İyre:	Bakire
İbim:	Kayınbirader
Karışmak:	Bakmak, yönetmek
Keme:	Büyük fare
Keten:	Tekerlek çemberi
Keşir:	Havuç
Kurtlanmak:	Kıskanmak
Lay:	Çağırma (Erkekler için)
Mahlıc:	Pamuk
Meset:	Büyük ağaç
Nah:	İşte
Nahal:	Nasıl
Oh ley! Viri:	Şaşkınlık anlamında
Ooğ:	Oğlan
Önülcek:	Önlük, yünden yerli dokuma
Öyürtlemek:	Teşfik etmek
Pardı:	Dama atılan ağaç
Şavkardı:	Aydınlandı
Şırkıldı:	Kırıldı
Tüngüdü:	Hoplamak veya atlamak
Ülübüşük:	Şaşkın
Yalım:	Herhalde
Yarginım:	Sırtım ( Kaynak kişi: 1 )

## III.BÖLÜM

### EL SANATLARIMIZ

İlçemizde El sanatları olarak toprak işlemeciliği ve halı dokumacılığı yapılmaktadır. Kökü Sagalassos'a dayanan toprak işlemeciliği ilçemiz Çanaklı Köyünde yapılmaktadır. Sagalassos Antik Kentinde yapılan kazılarda bulunan toprak eşyaların ham maddesini Çanaklı Ovasından getirtilen toprak olduğu gözlenmiştir. Köyümüzde topraktan yapılan çanak, çömlek, çiçek saksıları ve su testileri civar il ve ilçelerde satılmakta ve çok takdir toplamaktaydı. Fakat günümüzde Çanaklı Köyünde bu el sanatımızı yürüten bir usta ve bir ocak kalmıştır.

Halı dokumacılığı ise evlerde ve Mahalle ve Köy Atölyelerinde yapılmaktadır. Halkımız halıyı ya kendine dokuyup, Isparta'da satmakta ya da atölyelerde atölye sahibini düğüm hesabı ile işlemektedir. İlçemizde dokunan halı çeşitlerine gelince; Isparta halısı, Milas, Hereke ve döşeme altı tipi halılar dokunmaktadır. Atölyelerde dokunan halılar turistik yerlere ve yurt dışına satılmaktadır.

“ Halı, kilim ve yün çoraplar Burdur'un meşhur folklorik özelliklerindedir.”  
(Tan, 2007, s: 103 )

## IV.BÖLÜM

### HALK MUTFAĞI YÖRESEL YEMEKLER

#### 1.ÇORBALAR

##### a.ARAPAŞI ÇORBASI

#### YAPILIŞI

1. Evvelden temizlenmiş piliç bütün olarak haşlanır. Eti iyice yumuşatılır.
2. Bir tepsiye şöyle Arapaşı yapılır: "İki bardak elenmiş un bir buçuk bardak su içerisinde karıştırılarak eritilir. Sonra üç bardak piliç suyu ile ateşte tuzu da katılarak koyuca bir bulamaç yapılır. Büyükçe bir tepsiye dökülür, düzgünce yayılır, soğutulur."
3. Bir tencerede üç kaşık yağ kızdırılır. İki fincan un hafifçe kavrulur. Üzerine tuz ve dört bardak piliç suyu, acı kırmızı biber katılır, karıştırılır, kaynatılır. Böylece çorba hazırlanmış olur. Bu çorbanın içerisine pişen pilicin etlerinden küçük parçalar halinde kemiksiz olarak katılır.
4. Tepsinin içerisindeki unlu bulamaç masanın üzerine konur. Çorba da küçük kaplara katılarak servis yapılır. Çorba çok sıcak, Arapaşı soğuk olur. Sofradakiler sinide önlerine düşen kesilmiş parçalardan alarak sıcak çorbaya batırır öyle yerler.

Not:

Bilhassa kış günlerinde Burdur'da her evde yapılır, samimiyet içerisinde yenir. Özelliği de toplu halde yenmesidir.

## b.TARHANA ÇORBASI ( Kaynak kişi: 2 )

### HAZIRLANIŞI

Bütün malzemeler bir kazana doldurularak hafif odun ateşinde sürekli karıştırılarak rengi çıkıp macun haline gelinceye kadar pişirilir ve soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra bir müddet mayalanmaya bırakılır. Mayalanmış hamur bir sergi üzerine yazılır. Sık sık elle ovalanarak ezilir. İyice kurduktan sonra elenip bez torbalara doldurulur. Böylece tarhananın ana malzemesi hazırlanmış olur.

### TARHANA ÇORBASININ YAPILIŞI

Bir tencereye yeterince yağ, salça, biber, isteğe bağlı kıyma konarak kavrulur. Üzerine yeteri kadar tarhana ilave edilir. Az süre kavrulduktan sonra, sıcak su ilave edilir ve kaynayıncaya kadar karıştırılır. Maharet tarhanayı hamurlaştırmadan çorba kıvamına getirmektir. Bir iki taşım kaynatıldıktan sonra sıcak olarak servis yapılır. Kaynama esnasında isteğe bağlı olarak kurutulmuş biber konur.

Tarhana çorbası yöremizde zengin fakir herkesin yaz-kış sofrasından eksik etmediği besleyici bir çorbadır.

## 2.HAMUR İŞLERİ

### a.EKMEK DİLİMİ

#### YAPILIŞI

1. Un, yumurta ve nişasta ile birlikte bir telle güzelce çırpılır. İçerisine bir çay bardağı rendelenmiş peynir, ince kıyılmış maydanoz-ye bir çay bardağı su katılarak hepsi birlikte güzelce karıştırılır.
2. Diğer taraftan bir veya iki günlük bir bayat ekmeği, birer santim kalınlıkta düzgünce dilimler halinde kesilir. ( Peynirin tuzu ile ekmeğin tuzu kafi geleceğinden ekmeği dilimi için pek tuz istemez ).

3. Bir tavada bir su bardağı çiçek yağı kızdırılır. Kesilen ekmekler, yumurtalı malzemeye bulanıp çıkarılır, bekletilmeden hemen kızgın yağa atılır. Ekmeklerin iki tarafı nar gibi kızartıldıktan sonra sıcak olarak yenir.

Not:

Ekmek dilimleri yumurtaya bulanmış şekilde bekletilmez, hemen kızgın yağa atılır. Ekmek dilimi yumurtalı olarak bekletilirse kızartılırken parçalanır. Kızartılan yağ artarsa süzülür tekrar başka bir şey kızartılabilir.

#### b.GÖZLEME

Hazırlanan hamurun içine yukarıda sayılan malzemelerden isteğe bağlı olarak bir kaçı yazılır. Yufka ekmeğin üzeri kenarları kıvrılarak kapatılır. Odun ateşinde saçta çevrilerek yetirince pişirilir. Sıcak iken isteğe bağlı olarak yağlanarak ayran veya çay ile yenir.

#### c.GÖMBE ( Kaynak kişi: 2 )

#### YAPILIŞI:

Hamur açılarak içine; ceviz, tahin, pekmez ya da kavrulup taştta sürtülmüş haşhaş ve yağ konarak dürülür. Bu dürgü yuvarlak çörek haline getirilerek leğene sıralanır. Bu leğen, köz ( kor ) halindeki ateşe “ sac ayağı “ üstünde konur. Üstü başka sac ile, sacın çukur kısmı yukarı gelecek şekilde kapatılır. Bu sacın içine de köz olmuş ateş konur. Böylece leğenin içindeki hem alttan, hem de üstten kızarak pişmiş olur. ( Çine, 1989, s:83 )

#### d.KATMER

Hazırlanan mayalı hamur içine börek içi peynir ya da kıyma konur. Hamurun diğer katlar üst üste katlanarak hazırlanır.



### e.PİŞİ

Genellikle kandillerde mayalanmış hamurla yapılan küçük ekmeklerdir. İçine peynir vb. yiyecekler konularak yenir.

### f.GAZEL BÖREĞİ ( Kaynak kişi: 6 )

#### YAPILIŞI

1. İki kaşık yağ içerisinde rendelenmiş soğan, rendelenmiş patates ve kıyma ateşte biraz öldürölür, ocaktan indirilir. Tuzu biberi maydanozu konur, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
2. Hamuru, una su ve tuz katılarak kulak memesinden daha katı tutulur, iyice yoğrulur.
3. Cevizden büyük parçalara ayrılır, beze yapılır, üzerine nemli bez örtölür.
4. Bir müddet dinlenen bu bezeler nişasta ile incecik açılır, ayrı ayrı serilir.
5. Az bir zaman sonra yağlanmış bir tepsiye ilk yufka serilir. Yufkalar tepside büyükse hafifçe kırıştırılır. Her bir yufka konduka üzerlerine erimiş yağdan kaşıkla serpilir. Yufkaların yarısı bitince üzerine evvelce hazırlanan i düzgünce yayılır. Üzerine bir yufka daha konur, tekrar üzeri yağlanır. Böylece üzerine serilen yufkalar yağlanmak suretiyle tamamlanır. En üste yağla karışık bir yumurtanın sarısı sürölür. Yahut yoğurtla karışık yağ sürölür.
6. On beş yirmi dakika sonra kareler şeklinde kesilir, sonra bu karelerin karşılıklı iki ucundan kesilerek üçgen şekli verilir. Fırına verilerek alt ve üstü pişinceye kadar fırında bırakılır.

#### Not:

Burdur'da bu börek, kışın mangalda kömür üzerinde veya büyük yer ocaklarında odun yakılarak, odundan köz haline gelmiş ateş üzerinde kenarları çevrilerek pişirilir ki daha yumuşak ve nefis olur.

### 3.DOLMALAR

#### a.SOĞAN DOLMASI

##### HAZIRLANIŞI

Başları kesilen soğanlar bir tencereye konarak bir miktar kaynatılır. Soğanların kabuğu soyduktan sonra bıçak kullanılmadan parmakla bir kenarından basılarak soğan katmanlara ayrılır. Diğer malzemeler genişçe bir kapta karıştırılarak yoğrulur. Yoğrulan malzemeler katmanlara ayrılmış soğanların içine doldurularak bir tencereye konur yeterince su ve yağ ilave edilir, hafif ateşte kırk elli dakika pişirilir. Üzerine maydanoz serpiştirilerek sıcak servis yapılır.

### 4.ET YEMEKLERİ

#### a.ÇEKME

##### YAPILIŞI

1. Önce pirinç ayıklanır. Parmak dayanacak kadar tuzlu suda ıslatılır.
2. Et dört parçaya bölünür, sekiz bardak suda haşlanır, biraz tuz konur.
3. Tekrar kaynatılır, pişince suyundan alınır.
4. Bu parçalar üzerine bulamaç kıvamına getirilen salça sürülür. Elektrikli kapaklı ızgara üzerine konur, her tarafı nar gibi kızartılır veya etlere salça sürmek sureti ile fırında da kızartılabilir.
5. İki bardak pirinç, dört bardak et suyu ile pirinç pilavı pişirilir. Üzerine kızartılmış yağ dökülür, pilav demlendirilir. Büyükçe servis tabağına demlendirilmiş pilav düzenlice dökülür, üzerine kızartılmış etler sıralanır. Hepsinin üzerine kıyılmış maydanoz ve karabiber serpilir. Servis yapılır.

## b.TESTİ KEBABI

### YAPILIŞI

1. Et kuşbaşı doğranır, yıkanır ve suyu süzülür.
2. Bir çömleğe (Bu yemeğe mahsus Burdur'da özel yapılmış çömlekler vardır, şöyle ki: Altları su testisi gibi, ağzı beş parmak kadar genişlikte olur) evvela et ve yağ konur. Yanmış mangal kömürünün ortasındaki kömürler yan taraflara alınmak üzere aralanır. Aralanan kısma testi oturtulur. Kömür közleri testinin etrafında testiye degecek şekilde kalır. Zaman zaman testinin iki kulpundan tutularak içindeki etler silkelenmek suretiyle hareket ettirilir; bu testinin içindeki etlerin eşit pişmesini sağlar.
3. Etlerin suyu çekilip, kavrulmaya başlamasıyla üzerine altmış kadar ayıklanmış soğan, salça, doğranmış domates ve tuz konur, karışması için silkelendir.
4. Testinin ağzı bir bezle bağlanır, etrafı hamurla sıvanır. Yine ateşe konur.
5. Ateşte (etrafı yanmış kömür, ortası küllü ateş üzerinde) elli altmış dakika kadar, zaman zaman silkelemek suretiyle pişirilir. Ateşten alınarak yirmi dakika kadar öylece bekletilir. Testinin hamurla sıvanan ağzı açılır, servis tabaklarına alınır, üzerine kimyon ve karabiber serpilir.

Not:

Bu testi kebabı odun yakılarak odun közleriyle de yapılabilir. Yaz aylarında bağlarda, bahçelerde yapılır. Pek nefis, hoş kokulu, leziz bir yemek olur.

## c.ŞİŞ KÖFTE

### YAPILIŞI

1. Koyun ve dana etinden iki defa çekilmiş kıyma, yeterince tuz ile yoğrulur. Burdur'da daha ziyade erkek keçinin bir yaşında kadar olanından yani çebişten yapılanı daha lezzetli olur.

2. Yoğrulan et yarım saat kadar bekletilir. Ceviz büyüklüğünde alınan yoğrulmuş kıyma avuçta sıkılarak özel yapılmış şişlere geçirilir. El su ile ıslatılarak yassıtılır, yanları da parmaklarla sıvazlayarak düzgün hale getirilir.
3. Ayrıca boş bir şişe domates doğranarak dizilir, yanına biber hatta soğan da geçirilir, şiş köftelerle birlikte mangal kömürü veya odun közleri üzerinde pişirilir. Şayet pişirmek için özel ocağımız yoksa kızdırılmış, yağlanmış ızgarada şiş kullanılmadan, fakat şişteki şekil verilip çevirmek suretiyle pişirilir. İsminden de anlaşılacağı üzere en iyisi şişte ve yanmış kömür üzerinde yapılanıdır. Burdur lokantalarında halen bu usul devam etmektedir.
4. Şiş köftelerinin iki tarafı pişirilince zaman zaman el kadar kesilmiş pideler arasına bastırılarak şiş köftenin suyu sıkılır, pideler üzerine kapatılarak ısıtılır. Şiş köfteler orta bir vaziyette pişirildikten sonra ısınan iki pide arasına konur, pidenin bize gelen tarafından bastırılarak şişleri kendi yönümüze geriye doğru çekerek çıkarılır.
5. Ayrıca, pişen domates, biber, soğan da şişlerin üzerine boşaltılır. Üzerlerine, karabiber serpilerek sıcak sıcak yenir.

## 5.TATLI ve HELVALAR

### a.PATLICAN REÇELİ

#### YAPILIŞ

1. Patlıcanların incecik kabukları tamamen alınır. Soyulanlar hemen suya atılır. Patlıcanların soyulma işlemi bittikten sonra sudan çıkarılır. Suyu iyice süzülür. Tekrar su içerisinde yumuşayınca kadar haşlanır, yıkanır ve suyu yine iyice süzülür.
2. Şekerin üzerine basacak kadar (3 bardak) su konur. Kaynatılır ve köpükleri alınır. İçerisine patlıcanlar atılır. Kaynamaya bırakılır. Sonra nohut kadar şap atılır. Yine kaynatmaya devam edilir. Bir tabak üzerine damlatılan damlalar şeklini bozmayıp top halde durursa reçel olmuş demektir. Bundan sonra limon tuzu atılır, bir iki taşım daha kaynatılır, ocaktan indirilir.

3. Soğuduktan sonra bazı patlıcanlara karanfiller saplanır. Karanfil kokusu hepsine geçer, bu da reçele güzel bir çeşni ve koku sağlar. Kavanozlara doldurulup kapağı kapatılarak muhafaza edilir.

#### b.HAŞHAŞ HELVASI

##### YAPILIŞI

1. Pekmez ateş üzerine konur. Kaynatılmak suretiyle koyulaştırılıp, ağda haline getirilir. Ağdanın kıvama gelip gelmediğini anlamak için soğuk su üzerine kaşıkla ağdadan bir damla damlatılır, top halinde düşüp öylece kalırsa ağda kıvama gelmiş demektir.
2. Bu ağda içerisine evvelce temizlenmiş, yıkanıp, kurutulmuş haşhaş dökülür. Bir iki dakika tekrar ateşte tahta kaşıkla karıştırılarak kaynatılır, ateşten alınır.
3. Ilık hale gelinceye kadar bekletilen bu karışımdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, düz ve temiz iki taş arasında haşhaş tohumları ezilinceye kadar altlı üstlü dövülür. Bıçak sırtından biraz kalınca yaprak haline getirilir, hafifçe dürülerek servis tabağına istif edilir. Diğer parçalar da aynı şekilde dövülür, dürülür.

Not:

Aynı işlemlerle dövülmüş cevizden ceviz helvası da yapılır. Burdur'da bu helva genellikle pekmezden yapılır. Çünkü pekmezin kendine has kokusu ile daha nefis olur. Pekmez, haşhaş ve ceviz karışımı ile de yapılır. Sade şekerle yapılacaksa şekeri ağda haline getirirken yeterince limon suyu veya limon tuzu koymak gereklidir

#### c.KABAK HELVASI

##### YAPILIŞI

1. Kabağın üzerindeki kabuklar bıçakla alınır. Dolmada olduğu gibi kazınmaz. İçinin çekirdekleri ayıklanır. Parçalara bölerek rendelenir. Avuçlar içerisinde sıkılarak suyu bir tarafa akıtılır. Sıkılan topaçlar ayrı bir yere konur.
2. Başka bir kapta ayrı ayrı iki ölçü kabak rendesi, ikinci bir kapta bir ölçü şeker hesabıyla malzemeler ayrı ayrı konur.

3. Şeker ocakta çok az su ile eritilir. Limon tuzu, ekşiliğini belli edecek kadar katılır, şeker kıvamlıca kaynatılır.
4. Kaynayan bu şekere göre iki misli hesabıyla ölçülen rendelenmiş kabak dökülür. Hafif ateşte karıştırarak sakız gibi ve altın sarısı bir renk alıncaya kadar karıştırmaya devam edilir.
5. Helvanın olup olmadığını anlamak için bir parça alınır buzdolabının buzluğuna konur, çabucak donarsa olmuş demektir. Sulu ise biraz daha ocakta kaynatılır.
6. Bütün işlemler tamam olduktan sonra servis tabaklarına alınır, üzeri düzlenir, ağartılmış badem döşenir ya da kavanozlara doldurulur. Uzun zaman hatta yıllarca durur.

Not:

\* Kıvama gelmiş helva ağza alınınca ktır ktır yani kabakları iyice sakız gibi yumuşak olmamışsa biraz su koyup pişirmeğe devam edilir.

\*\* Bu helva bildiğimiz, dolmasını ve sair yemeklerini yaptığımız sakız kabağının kartlaşmış, fakat sararmamış iri olanlarından yapılır. Burdur'da üreticiler bu kabakları özel olarak yetiştirirler. Tanesi dört beş kilo gelenleri vardır.

#### d.İRMİK HELVASI

Yaygın bir leğen veya tavada yağ eritilir, içine kabuğu soyulmuş fıstıklar katılır. Pembeleşinceye kadar kavrulur, irmik ilave edilir, irmiğin rengi fıstık rengi alıncaya kadar kavrulur, yeterince sıcak su ilave edilerek su kaybolana kadar pişirilir, soğumaya bırakılır. Bir başka kapta yeterince şeker limon ve sudan şerbet hazırlanır sıcak şerbet soğumaya bırakılan tatlının üzerine dökülür, şerbetin çekilmesi için bir müddet beklenir. Sıcak veya soğuk olarak servis yapılabilir.

### e.BORANA

Patatesler haşlanıp, kabuğu soyulduktan sonra genişçe bir tabağın içine doğranır, üzerine haşlanmış yumurta serpilir, bunun üzeri süzme yoğurtla kapatılır. Bir başka tavada tereyağı eritilerek, biberle kavrulur yoğurdun üzerine dökülür. Maydanoz, nane ile süslenerek servis yapılır. Bu yemekte patates yerine haşlanmış makarna, haşlanmış yada kızartılmış teze fasulye, karnabahar, bakla türü sebzelerde kullanılabilir. İsteğe bağlı olarak yoğurda sarımsak karıştırılabilir.

### f.PEKMEZ

İyice yetişmiş üzümler bir çuvala doldurularak, temiz bir yerde suyu sıkılır. Sıkılan suya, Şıra denir. Şıra bir kazana doldurularak ateşe konur. Burada yeterince, özel pekmez toprağı ilave edilir. Bir taşım kaynatılır ve dinlenmeye bırakılır. Şıranın içine katılan toprak kazanın dibine oturduktan sonra şıra bir kapla pekmez tavasına alınır. Burada üç dört saat yüksek hararetli ateşte pişirilir. Bu arada kırmızı köpük gözüktükten sonra sürekli olarak savrulur. Pekmez kıvamına gelince ateşi söndürülür. Böylelikle pekmez hazırlanmış olur.

## V. BÖLÜM

### HALK HEKİMLİĞİ

“Anadolu ilaçları, Anadolu’da yetişen bitkilerden, Anadolu halkının yaptığı sağaltıcı, iyileştirici birleşmelerdir, buluşlardır. Bunlar eskiçağdan günümüze değin sürüp gelen bir geleneğin ürünleridir. Anadolu’da yetişen bitkilerden yapılan ilaçların, bugünkü belgelere göre en eskileri, çoğu Hititlerden kalmadır.” ( Eyuboğlu, 1998, s:25 )

**Tarhana:** Tarhanayı ıslatarak çamur haline getiririz. Daha sonra neresi ağrıyor veya acıyorsa o çamur olmuş tarhanayı oraya sararız.

**Patates rendesi:** Patatesi rende haline getirip soğuk soğuk acıyan, burkulan, çıkan, ağrıyan yere yapılır. Oraya sarılır. ( Kaynak kişi: 1 )

**Ayva yaprağı:** Ayva yaprağı iyice yıkanır, su ile kaynatılır. Çay gibi yapılır. İçine şeker koymadan içilir. Çok az şeker koyulabilir. Böylece öksürüğü geçireceği bilinirmiş.

**Ayva rendesi:** Ayvayı rendeleyip boynumuza sararlar. Sardıkları zaman boğazımızın şişliği inermiş. Yani bademciklerimizin şişliği inermiş.

**Bardak vurma:** Bir tülbentin içine demir para koyulur ucu kibrit ile yakılır. Hemen bardakla kapatılır. Bu işlem yapıldığında örneğin belimizdeki sarı sular çekilirmiş.

**Nane, kekik, papatya, ıhlamur, hatmi çiçeği:** Yarım litre suya birer tatlı kaşığı nane ve kekik, beş altı adet kuru papatya çiçeği, bir tutam ıhlamur, dört beş adet kuru hatmi çiçeği konur. Bu karışımın içine kabuğu ile birlikte çeyrek dilim kırmızı elma ve limon da ilave edilebilir. On dakika kaynatıldıktan sonra süzülür ve günde üç dört defa sıcak sıcak birer fincan içilir. Böylece öksürükten kurtulunur.



**Turp suyu, bal:** Bir su bardağı yeni sıkılmış turp suyuna bir çorba kaşığı bal ilave edilip karıştırılır. On iki saat serin bir yerde bekletilen bu karışımdan büyüklere saat başı birer çorba kaşığı, küçüklere ise birer tatlı kaşığı verilir. Böylece öksürük geçer.

**Süt, kuru incir:** İki su bardağı çiğ süte iki tane kuru incir doğranır ve kaynatılır. Kaynama işleminden sonra yirmi dakika bekletilip süzülür. Günde iki üç defa sıcak sıcak birer çay bardağı içilir. Öksürükten kurtulunur.

**Şalgam suyu bal:** Bir su bardağı şalgam suyuna iki tatlı kaşığı süzme bal konur beş dakika kaynatıldıktan sonra sıcak sıcak içilir.

**Süt, sarımsak, bal:** İki su bardağı çiğ süte ince kıyılmış 5 diş sarımsak konur. Beş dakika kaynatıldıktan sonra on dakika beklenir ve süzülür. Sonra bir çorba kaşığı bal ilave edilerek iyice karıştırılır. Günde üç defa birer kahve fincanı sıcak sıcak içilir.

**Elma meyam kökü:** Orta büyüklükte iki tane elma iyice yıkanıp kabukları ile birlikte doğranır. Üzerine dört bardak su ve birkaç tane meyam kökü ilave edilir. On dakika kaynatılıp süzülür. Bir tatlı kaşığı bal ilave edilip günde üç dört defa birer kahve fincanı sıcak sıcak içilir.

**Elma:** Kısırlık tedavisinde kullanılır.

**Rezene Çayı (Çumra):** Yöremizde yetişen anason çeşitlerinden Çumra bitkisinden yapılır.

**Yapılışı:** Çay süzgecinin içine bir miktar rezene konur, kaynatılmış sıcak su üzerine dökülerek bardakta sarımsı renkli çay elde edilir. Bu çay karın ağrısı, bağırsak üşütmeleri, gribal enfeksiyonlar da tedaviye yardımcı olarak kullanılır. Bilhassa çocuklarda gaz giderici olarak kullanılır.

**Sütleşen Otu:** “Akrep ve yılan ısırmasına karşı, ısırılan yer kanatıldıktan sonra, buraya sütleşen otu veya incir yaprağı sütü damlatılır.” ( Çimrin, 1984, s: 99 )

**Kantaron:** “Mide hastalıklarının tedavisinde gövdesi ( sapı ) kullanılır.” (Santur, 1995, s: 315 )

## VI. BÖLÜM

### GEÇİŞ DÖNEMLERİ

#### 1.DOĞUM

##### a.DOĞUM ÖNCESİ

#### I.KISIRLIĞI GİDERME

Ağlasun'da kısırlığı gidermek için dinsel olarak hocalara başvurulur. Halk hekimliği ve geleneksel sağaltmayla ilgili olarak da rahme çeşitli ilaçlar uygulanır.

“Elma, halk inanışlarında zürriyetin sembolü olarak kabul edilmiştir. Doğuramayan kadınlara, tıpkı Eje'nin yasak meyveyi yedikten sonra doğurma vasfını kazanması gibi, kutsal kişilerce verilen elma sayesinde doğurganlık vasfı bahşedilmektedir.” (Aça, 2005, s: 13 ) Halk hekimliği bölümünde belirtildiği gibi elmanın kısır kadınlarda kısırlığı iyileştirdiğine inanılmaktadır.

#### II.AŞERME

Hamile kadın acı, ekşi ve baharatlı şeylere aşerirse kız doğuracağına; tatlı yiyecek ve içeceklere aşerirse oğlan doğuracağına inanılır.

#### III.GEBELİK

Gerek gebelik gerekse loğusa döneminde kadın hasta olarak görülür ve buna göre işlem görür.

#### IV.ÇOCUĞUN CİNSİYETİ

Aile halkı istenen çocuğun cinsiyetine göre çeşitli şeyler yaparlar.

- \*Hocalara başvurulur.
- \*Gelinin yatağına, oğlan çocuğu yuvarlanır.
- \*Evlendiği gün gelinin kucığına oğlan çocuğu verilir.

#### V.GEBE KADININ UYGULAMALARI

“Hamilelik döneminde kadın en çok kimin ya da nesneye bakarsa bebeğim ona benzeyeceğine inanıldığından anne adayı çirkin, sakat olan varlıklara (insan, hayvan) bakmamaya dikkat eder.” ( Kılıç, 1998, s: 109 )

“Bakma işlemiyle güzellik veya çirkinliğin bebeğe aktarıldığına inanılmaktadır.” (Acıpayam, 1961, s: 113)

Ağlasun’da da yukarıda saydığımız inanışlara uygunluk göstermektedir.

- \*Ayıya, maymuna, deveye bakmaz.
- \*Gizli bişey almaz.
- \*Aya bakar.
- \*Gül koklar.
- \*Ayva, elma yer. ( Kaynak kişi: 1 )

#### b.DOĞUM ANI

- \*Saç bağı çözülür.
- \*Kilitli eşyalar açılır.
- \*Kolay doğum yapmış kadınlar gebe kadının sırtını sıvazlayıp rahatlatmak için uğraşırlar.

Yukarıda yapılanlar hem dini hem de büyüünün gücünden yararlanıp kazasız belasız bir doğum gerçekleştirmek için yapılır.

### c.DOĞUM SONRASI

#### I.ÇOCUĞUN GÖBEĞİNİN KESİLMESİ

İlk önce, çocuğun göbeğinin çocuktan tarafının dibinden iyice bağlanır. Daha sonra geri kalan kısmı kesilir. Çocuğun göbeği düştükten sonra, kuruyup düşen göbek bir beze sarılarak çocuğun olması istenilen meslekle ilgili bir yere gömülür. ( Okuması isteniyorsa okula vb. )

#### II.AD KOYMA

“Geleneksel kesimde yeni doğan bir çocuğa ad konması genellikle dinsel nitelikli bir törenle olur.” ( Örnek, 1975, s: 103 ) Ömer Gerek; yayınlanmamış lisans tezinde “ çok nadiren görülmekle birlikte çocuğun adını hoca yerine, çocuğun dedesi, dedesi yoksa babası da koyabilir.” Yorumunu yapmıştır. Ağlasun’da da bu uygulama görülmektedir.

Doğan çocuklara genellikle kadının veya erkeğin annelerinin ya da babalarının adı verilir. Ailede kadın veya erkek arasında bu konularda sık sık tartışmalar yaşanır. Verilecek isim kararlaştırıldıktan sonra çocuğun kulağına ezan okunur, ismi kulağına üç defa söylenir.

#### III.TUZLAMA

İlk önce şeker şerbeti yapılır. İçine; gül (çok ince) karanfil, bahar şeker, ılık su koyulur ve karıştırılır. Şerbet (tuzu yapıştırdığı için kullanılır) sürülür. Az miktarda tuz sürülür. Çocuğun ağzına şeker veya bal sürülür. Bir iki saat sonra yıkanır. Yapılan bu işlem, çocuğun teninin kokmaması için ve ilk deri değişiminin gerçekleşmesi için yapılır.

#### IV.LOHUSALIK

“ Yeni doğurmuş, doğurup da henüz yataktan kalkamamış kadına “loğusa”, “loğsa”, “doğazkesen”, “emzikli”, “nevse” gibi adlar verilir. “ ( Baraz, 1998, s: 47 )

Ağlasun’da loğusa kadına sütlaç, yemeni, başörtü gibi hediyeler götürülürken, misafirlere ise loğusa şerbeti denen şekerli ve renkli bir şerbet sunulur.

#### V.KIRK ÇIKARMA

Pınardan veya bir ırmak kenarından kırk tane taş toplanır. Yıkanılacak suyun içine konulur. Bir yumurta delinir. Kırk kez bu yumurta ile su koyulur. Çocuk ve annesi bu su ile yıkanır. Aynı su evin her bölümüne serpilir. Aynı sudan bir kısmı genellikle çocuğun iyi büyümesi, neslinin sürmesi amacıyla asma dibine dökülür.

Bazı köylerde ise geriye kalan su ayak basmayacak bir yere veya bir akarsuya dökülür.

#### VI.DİŞ HEDİĞİ ( DİRİTMESİ )

Çocuğun ilk dişinin çıkmasından sonra yapılır. Çocuğun ilk çıkan dişini ilk defa gören kişi çocuğa hediye alır. Diritmenin içerisine buğday, fasulye, mısır ve nohut konulur. Pişirildikten sonra içerisine ceviz konularak yenilir. Komşulara dağıtılır. Pişirilen buğdayların bir kısmı bir ipe Araya nazar boncuğu konularak dizilir ve çocuğa asılır. Çocuğu önüne çeşitli eşyalar konulur, çocuk hangi eşyayı alırsa çocuğu o mesleği seçeceğine inanılır.

#### VII.SÜNNET

Erkek çocuklar genellikle 3–4 yaşlarında sünnet işini yapan kişilere son yıllarda sağlık memurları ve doktorlara yaptırılmaktadır. Genellikle yakın akrabalara davet şeklinde verilmektedir. Sünnet olan çocuğa sünnet sonu hediye verilir. Sünnete gelen davetliler çocuğa genellikle altın takarlar. H. Aslıhan Şirin yayınlanmamış lisans tezinde “Çocuk yatağa yatırılınca hediyeler verilir.” diyerek yorum yapmıştır.

## VIII.OKULA BAŞLAMA

Özellikle okula başlayan çocukların ilköğretime başlayacakları yıl daha heyecan vericidir. Okula başlamadan önce bütün ihtiyaçlar alınır. "Eti senin, kemiği benim" anlayışı, eğitim sisteminde yaygındır.

## IX.ASKERE GİTME

Askerlik insan hayatında bir dönüm noktası ve olgunlaşma dönemi olarak kabul edilir. Askere gitmeden önce asker aileleri diğer askerlere ve çevreye yemek daveti verir. Mevlüt okutulur. Bazı yerleşim yerlerinde askere gidecek gençlerin eline kına yakılır. Çevre halkı askere gidecek ailelere ziyarette bulunur. Bazı yerlerde yiyecek ekmeği olsun diye yufka ekmeği yapılır iyice kurutulup bir yerde saklanır. Askere gidilecek gün bütün askerler toplanır, uğurlama töreni yapılır. Gençlerin cebine harçlık konulur.

## 2.EVLENME

### a.KIZ İSTEME

Gelinlik yaşa gelen kızlar genellikle Hıdırellez'de evlenme dileği için ağaçlara dilek dilerler. "Ziyaret zamanları, bazı yerlerde Hıdırellez, Cuma günü, sabah vakti veya ilkbahar, yaz aylarıdır." ( Tanyu, 1975, s: 140 )

Kız isteme töreninden önce kız ve erkek kendi aralarında veya bir aracı vasıtası ile tanışmışlardır. Genellikle kadınlar kız istenilecek günü belirler. Bu çoğunlukla dernek günü akşamı olur. Aile büyükleri kız evine giderler. Hal hatır sorulup biraz sohbetten sonra ziyaret sebebi belli olsa da "Allah'ın emri, peygamber efendimizin kavli ile kızınızı, oğlumuzu istiyoruz" denilir. Kız tarafı bu evliliğe taraf ise "biraz düşünelim, bir de kıza soralım" diyerek süre ister. Kız tarafında gelen misafirlere kahve ikram edilir. Eğer bu evliliğe olumlu bakmaz ise "kızın yaşı küçük" diyerek hayır cevabı vermiş olur. Kız evi olumlu cevap vermiş ise başka bir gün tekrar gelmek üzere müsaade alınır. "Kız evi naz evi" düşüncesi hâkimdir. İlerleyen günlerde kıza alınacak altın ve takılar üzerine konuşmalar yapılır. Takı olarak bilezik, gerdanlık, kolye, yüzük vb. alınması karara

bağlanır. Altın yüzünden "söz kesiminin " taraflar arasında sona erdiği bile görülür. Söz kesildikten sonra, kız tarafı çeyiz hazırlıklarına başlar. Yıllar önce "çeyiz" kızların el emeği göz nuru hazırladıkları dantel, nakış, para kesesi, yün çorap vb. iken günümüzde bunların çoğunun yerini mobilya ve beyaz eşya almıştır.

“Nişan yavukluluktan bir derece daha fazla bağlılık ve evlenmeğe yakınlıktır. Çünkü nişanı bozulanlar yavukludan ayrılanlardan çok azdır.” ( Demirci, 1938, s: 13 )

“Aileler, nişan töreninin tarihini ya evlenecek çocukların istediği veya büyüklerin uygun göreceği bir gün olarak belirlerler.” ( Araz, 1985, s: 37 ) Nişan töreni aile arasında sadece yüzük takma şeklinde olabileceği gibi, kalabalık davetliler huzurunda da yapılabilir. Nişan ne şekilde yapılırsa yapılsın nişanı kız tarafı yapar.

## b.DÜĞÜN

Genel anlayış, erkeğin askerden sonra evlendirilmesidir. Tarımın başlıca geçim kaynağı olan yerleşim yerlerinde askerden önce evlilik olayına sık sık rastlanır. Kız isteme, nişan ve düğün arası, kız tarafı ile oğlan tarafının arası bozulur düşüncesi ile pek uzun tutulmaz. Düğün tarihleri kız ve oğlan taraflarının anlaşması ile belirlenir. Çoğunlukla yaz mevsimi tercih edilir. Düğünden önce gelin ve yakınları için giyecek alınır. Buna "pusat" adı verilir. Düğün başlamadan önce, halka ve yakınlara "oku" adı verilen davetiyeler dağıtılır. Oku; havlu, sabun, mendil, gömlek, atlet, elbiselik kumaş şeklinde olur. Davetliler düğün boyunca düğün evine giderler. Oku karşılığı da okuya göre belirlenir. Davetliler davul-zurna ile karşılanır. Hazırlanan yiyecekler ikram edilir. Keşkek düğünlerin vazgeçilmez yemeğidir. O kadar ki; Düğün ne zaman olacak? Sorusu yerine, "Keşkeği ne zaman yiyeceğiz?" diye sorulur. Düğün birinci gün unduz, ikinci gün çeyiz, üçüncü gün gelin alma olarak adlandırılır.

İlk gün; kız evine çeşitli eşyalar ( un, tuz, bir kay yatak, kınalık keçi, odun) davul zurna eşliğinde götürülür. İkinci gün çeyiz olarak adlandırılır. Gelin adayı kızın

hazırlamış olduğu bütün eşyalar iplere asılarak sergilenir. Bu sırada kadınlar ve erkekler ayrı yerlerde eğlence yaparlar. Aynı günün akşamı kız evine tekrara gelinir. Kadınlar gelinlik kızın eline, saçlarına ve ayaklarına kına vururlar. Gelin kız elinin kınası ile buldukları odanın duvarına elinin kınası ile iz bırakır. Bu el izi uzun yıllar kalır. Kızın yakın arkadaşları ve akrabaları tarafından "yas" söylenir. Kına işi bitirdikten sonra kadınlar kendi aralarında eğlence yaparlar. Şimdiki müzik aletleri yok iken kadınlar bakırdan yapılmış leğenleri çalarak yörenin oyunları oynarlar. Erkekler kendi aralarında daha önceleri "maşala" adı verilen eğlenceler yapılır. Eğlence alanına ateş yakılır. Bu eğlencelerde "kız kaçırma" oyunu oynanır. Bu oyunda bir veya birkaç erkeğe kadın kıyafeti giydirilir. Yöre müziği eşliğinde oyun oynanırken diğer erkekler kızı kaçırmaya uğraşır. Oyun oynanan alanı belirlemek amacıyla bir kişi bir heybeye kül doldurur, alana giren kişilerin üzerine serper. Müzik aletleri olarak cura, sipsi ve bağlama kullanılırken şimdi bunların yerini elektronik müzik aletleri almıştır. Bu eğlence gecenin ilerleyen saatlerine kadar devam eder. Kızın yakın arkadaşları gelin kız ile birlikte kalırlar.

Üçüncü gün, "gelin alma" adı ile anılır. Kuşluk vakti, kız tarafının oğlan tarafı için almış olduğu hediyelik giyecekler bir heybeye konularak kız yengesi tarafından oğlan evine götürülür. Gelen bu kişiler davul zurna ile karşılanır. Getirilmiş olan bu heybe, oğlan evi ve kız evinde bulunan kişilerle pazarlık edilerek anlaşılan paraya satılır. Yemek ikramından sonra kız evinden gelen kişiler geriye dönerler. Öğleden sonra oğlan tarafı kız evine kızın çeyizlerini almak için kız evine giderler. Kız evinde erkekler davul zurna eşliğinde oynarken oğlanın yakınlarından bir kişide kızın çeyizlerini almak için çeyizlerin bulunduğu odaya girmek ister fakat, kızın yakınlarından birisi kapıyı tutar diğeri de kızın çeyiz sandığının üzerine oturarak bu eşyaları vermek istemez uzun pazarlıklardan sonra kapı açılır ve sandık verilir. Tüm çeyizler arabaya yüklendikten sonra kız tarafı kızın evini hazırlamak için oğlan tarafına gelir. Kızın evi yerleştirilir.

Genellikle İkinci Ezanı'ndan sonra "Sağdıç durma" olayı gerçekleştirilir. Sağdıç Durma olayında; Damat ve sağdıç yere serilen bir kilim ya da hasır üzerine çıkarak yan yana dururlar. Köy imamı duada bulunur ve damadın yakınları küçük takılar takarlar. Bu iş bitince gelin almaya gitmek için hazırlıklar hızlandırılır. Arabalar süslenir, diğer arabalara ise poçu takılır. Davul zurna ve arabalarla kız evine gelin almaya çıkılır. "Bunların dışında yine yörelerimize göre değişen kemençe, tulum, tar, klarnet, mey, def, darbuka, sipsi, ud, keman, cümbüş, kanun, kabak kemane gibi enstürmanlar da kullanılır." ( Tezcan, 1998, s:



223 ) Ağlasun'da bu enstürmanlardan çoğunlukla zurna, davul ve sipsi kullanılır. Korna sesleri eşliğinde kız evine varılır.

Gelin arabadan indirilmeden önce gelin arabasını getiren kişi damattan para ister. Dua okunduktan sonra gelin kaynana tarafından indirilir. Gelinin boynuna bir yazma takılıp onunla götürülür. Gelin eve girerken evin kapısına parmağı ile yağ sürer. Kaynana kapıda yere uzanır. Gelin onu kaldırır. Gelinin kucağına bir çocuk verilir. Bunlar gelinin söz tutması, geçiminin iyi olması kaynanasının sözünü tutması için yapılır. Düğünün ertesi gün gelin akrabalar tarafından ziyaret edilir. Gelin tarafından kahve ikram edilir ve oyun oynanır.

### 3.ÖLÜM

Bir canlıda hayati fonksiyonların tam ve kesin bir şekilde sona ermesi durumu, mevt ( Ayverdi, 2005 ).

#### a.ÖLÜM ÖNCESİ

Ağlasun'da ölüm öncesiyle ilgili şu düşünceler yaygındır. Kapı, tavan, direk gıcırdaması; geceleyin beklenmedik biçimde kapı çalması; geceleyin evden bir şeyler verilmesi, geceleyin kuşların ötmesi ölümü getirecek eylemler olarak sayılabilir.

“Bilginlere göre kuş ötüşü eşle bağ kurmak, kurulacak bu bağı sürdürmek, çağrılmayan yabancı konukları uyarmak, yaklaşan tehlikeyi duyurmak... gibi amaçlara yöneliktir.” ( Akalın, 1993, s: 9 ) Kuşun gece ötmesi ise Ağlasun'da ölüm habercisi olarak görülmektedir.

Düşte; ateş görmek, denizde boğulmak gibi şeyler görmek de ölüm habercisi olarak adlandırılıyor.

## b.ÖLÜM ANI

### I.ÖLÜM OLAYININ DUYURULMASI

“Köylük yerde ölüm haberini önce komşular duyar. Sonra uzak-yakın hısımlara ve köy imamı aracılığı ile de minareden ‘Selâ’ verilerek tüm köye duyurulur.” ( Balaman, 1983, s: 129 )

Ölüm olayı yurdumuzun her köşesinde olduğu gibi Ağlasun’da da belirli yöntemlerle haber verilmektedir. Bunları şöyle sıralayabiliriz:

- \* Cenaze sahipleri tarafından
- \* Camide selâ verilerek
- \* Belediye hoparlöründen ilan edilerek

### II.ÖLÜMDEN SONRA YAPILAN İŞLEMLER

Naaşın gözlerinin kapatılması, çenesinin bağlanması, başının kibleye çevrilmesi gibi hazırlıklar yapılır.

### III.ÖLENİN DEFNE HAZIRLANIŞI

Cenaze imam tarafından veya ehil bir kişi tarafından yıkanır. Önceden hazırlanmış kefen sarılır. Kefenin içerisine bir tel ak saç, gül kurusu ve zem-zem suyu serpilir. ( Kaynak kişi: 3) Buhur yakılıp üzerinde gezdirilir. Bu işler yapılırken bir taraftan da gelenlere ikram edilmek üzere yemek hazırlanır.

## c.ÖLÜM SONRASI

### I.BELLİ GÜNLER

Yurdumuzun her köşesinde olduğu gibi Ağlasun'da da ölenin yedinci, kırkıncı, elli ikinci günlerinde ölü anılır.

Genellikle kırkıncı gününde yemek dağıtılır, mevlit okutulur, hatim indirilir, yasin okutulur ve kırk duası okunur. ( Kaynak kişi: 3 )

Elli ikinci günün de ise mevlit okutulur ve elli ikinci gecesı duası okutulur ve helva dağıtılır.

### II.ÖLÜ YEMEĞİ

Ölü yemeği adı altında verilen yemek ölenin ruhu ya da canı için verilmektedir. Bu yemek ölüm olayına eşlik eden geçiş törelerinin geçerliliğini göstermektedir.

Bazı kesimlerde yapılmadığı zaman alışlageleni yapmayan ölü sahipleri kınanmakta ve geleneksel olanı yapmaları için baskı uygulanmaktadır.

### III.YAS

Aile halkı için çok önemli bir kişiyi kaybetmiş olmanın verdiği acıyı ve üzüntüyü toplumsal kalıplar içinde dile getirmeleridir. Ağıtlar yakılır. ( Kaynak kişi: 3 )

Yas tutmanın şiddeti meydana gelen kaybın beklenip beklenmediği ile yakından ilişkilidir. "Ölüm olayının beklenen ya da ani oluşu, onun anlamlılığını ve kabul edilirliliğini de önemli ölçüde etkilemektedir." ( Çakır, 2003, s:81 )

## SONUÇ

Yaptığım çalışmalar sonucunda aşağıdaki sonuçlara ulaştım.

1. Türkü, mani, bilmece, atasözü, efsane, deyim gibi ürünlerin bütün canlılığı ile devam etmekte olduğunu ve bunlara çok sayıda örnek bulmanın mümkün olduğunu gördüm. Ağlasun'da dil ve mahalli ağız özellikleri hala canlılığını korumaktadır.
2. Ağlasun'un mutfağında ekonomik şartların etkisi dışında değişen bir şey yoktur. Hala evlerde yufka, reçel yapma ve kışlık hazırlama gibi gelenekler sürmektedir. yapılmaktadır.
3. İlçe olarak bağlı olduğu Burdur'un ve göller yöresinin halk edebiyatı ve folklorik olarak özelliklerini birebir yansıtmaktadır.
4. Adetleri ve gelenekler hala yaşamaktadır fakat modern hayatın getirmiş olduğu şartlar folkloru yer yer olumsuz yönde etkilediğini gördüm. İnsanların ihtiyaçları çağa ayak uydurduğu zaman el sanatları, gelenekler ve görenekler yok olup gitmektedir. Ağlasun folklor ve halk edebiyatı da bu olumsuzluklardan etkilenmektedir.

Yukarıda saydığımız olumsuzlara rağmen Ağlasun halk edebiyatı ve folkloru konusunda yaptığım araştırma ve gözlemlerden edindiğim izlenim şudur:

Türkiye'nin içinde bulunduğu sosyal değişim her yerde olduğu gibi Ağlasun kültürünü de olumsuz etkilemektedir. Özellikle edebî metinler, gelenek ve görenekler unutulmaktadır. Bu gelenek görenek ve geleneklerin unutulması zaman içinde milletinde yok olmasını yanında getirir.

Ağlasun'un kültürü, folkloru kısacası millî değerleriyle ilgili hazırlamış olduğum yüksek lisans tezi Ağlasun'un unutulmaya yüz tutmuş gelenek ve göreneklerini gün ışığına çıkartmak konusunda deniz de bir damla ama inşallah bir kaynak oluşturur.

**KAYNAK KİŞİLER****1. Havvana ERCAN**

85

İlkokul

Ağlasun

Büyüklerinden

**2. Yurdağül ERCAN**

45

İlkokul

Ağlasun

Annesinden

**3. Arif ERCAN**

85

İlkokul

Ağlasun

Büyüklerinden

**4. Nafiz ERCAN**

53

Lise

Ağlasun

Büyüklerinden

**5. Şerife AKPINAR**

70

Okur - yazar

Ağlasun

Büyüklerinden

**6. Mualla ERSÖZ**

47

Üniversite

İstanbul

Büyüklerinden

**7. Burçin AKŞİT**

37

Üniversite

İzmir

Büyüklerinden

**8. Gülçin İNAN**

34

Üniversite

Konya

Büyüklerinden

**9. Raşit TUĞCU**

53

Lise

Aydın

Büyüklerinden

## KAYNAKÇA

**ACIPAYAM, O.** ( 1961 ). **Türklerde Doğumla İlgili Adet ve İnanmaların Etnolojik Etüdü**, İstanbul

**AÇA, M.** ( 2005 ). “ **Türk İnanış ve Düşünüş Sistemlerinde Meyve**”, Prof. Dr. Fikret Türkmen Armağanı, İzmir

**AKALIN, L. Sami.** ( 1993 ) **Türk Folklorunda Kuşlar**, Ers Matbaası, Ankara

**AKSOY, Ö. Asım.** (1978 ). **Atasözleri Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu, Ankara

(1978 ). **Deyimler Sözlüğü**, Türk Dil Kurumu, Ankara

**ARAZ, N.** ( 1985 ). **21.Yüzyılın Eşiğinde Örf ve Adetlerimiz ( Türk Töresi )**, Türk Kültürüne Hizmet Vakfı, Ankara

**ATAYETER, Y.** ( 2000 ). “**Burdur’un İklim Özellikleri**”, SDÜ Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi, Burdur

**AYVERDİ, İ.** ( 2005 ). **Misalli Büyük Türkçe Sözlük**, Kubbealtı Neşriyat, İstanbul

**BALAMAN, A. Rıza.** ( 1983 ). **Gelenekler Töre ve Törenler**, Betim Yayınları, Ankara

**BANARLI, N. Sami.** ( 1971 ). **Resimli Türk Edebiyatı Tarihi**, M. Eğitim Basımevi, İstanbul

**BARAZ, N.** ( 1998 ). **Halkbilimine Genel Bakış**, Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir

**BOZKAPLAN, Ş. Ali** ( 2005 ). “**Atasözlerinin Yapı ve İşleyiş Biçimlerine İlişkin Bir Örneklem Modeli**”, Prof. Dr. Fikret Türkmen Armağanı, İzmir

**ÇAĞLAYAN, S.** ( 2002 ). **Sözlü Kültür Mirasımız**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

**ÇAKIR, M. Ali.** ( 2003 ). **Yas Tutma**, Burdur Eğitim Fakültesi Dergisi, Burdur

**ÇİMRİN, H.** ( 1984 ). **Antalya Folkloru**, Akdeniz Kitabevi, Antalya

**ÇİNE, H.** ( 1989 ). **Burdur'dan Damlalar**, Uyan Matbaası, İzmir

**DEMİRCİ, Y. Ziya.** ( 1938 ). **Anadolu'da Eski Düğün ve Evlenme Adetleri Folklor**, Burhaneddin Matbaası, İstanbul

**EYUBOĞLU, İ. Zeki.** ( 1977 ). **Gülen Anadolu**, Pencere Yayınları, İstanbul

( 1998 ). **Anadolu İlaçları Anadolu Üçlemesi – 3**, Toplumsal Dönüşüm Yayınları, İstanbul

**GEREK, Ö.** ( 1999 ). **Düziçi Yöresinde Folklor ve Kültür**, (Yayınlanmamış Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Konya

**GÜNEY, E. Cem.** ( 1971 ). **Folklor ve Halk Edebiyatı**, M.E. Basımevi, İstanbul

**KAYACAN, İ.** ( 1989 ). **Burdur Hatırlamaları**, Ece Yayınları, Ankara

**KAZAN, Ş. & KAZAN KIRÇIK, Ş.** ( 2005 ). **“Dünden Bugüne Burdur'da Oynanan Çocuk Oyunları”**, I. Halkbilim Sempozyumu “Halkbilimi'nde Çocuk” Bildiriler Kitabı, Eskişehir

**KILIÇ, A.** ( 1998 ). **“Isparta Halk Kültüründen Örnekler”**, Türk Halk Kültüründen Derlemeler, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

**KIRIMLIOĞLU, N. & ELÇİOĞLU, Ö.** ( 2005 ). **“Atasözlerimizde Çocuk”**, I. Halkbilim Sempozyumu “Halkbilimi'nde Çocuk” Bildiriler Kitabı, Eskişehir

**KUTSİ, T.** ( 1978 ). **Türk Halk Şiiri ( Antoloji )**, Serbest Matbaası, İstanbul

**ÖNDER, M.** ( 1997 ). **Efsaneleri – Destanları – Hikayeleriyle Şehirden Şehire Anadolu**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul



**ÖRNEK, S. Veyis.** ( 1975 ). “**Türk Folklorunda Ad Seçme ve Ad Koyma**”, Boğaziçi Üniversitesi Halkbilimi Yıllığı, Taş Matbaası, İstanbul

**ÖZHAN, M.** ( 1995 ). “**Türk Cumhuriyetlerinde Oynanan Çocuk Oyunları ve Tekerlemelerinin Türkiye’dekilerle Karşılaştırılması**”, İpek Yolu Uluslar arası Halk Edebiyatı Sempozyumu Bildirileri, Ankara

**ÖZTÜRK, A. Osman.** ( 1998 ). “**Türk Halk Kültüründe Sözcükleri, Eğretiler ve Simgeler**”, Pertev Naili Boratav’a Armağan, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

**SAKAOĞLU, S.** ( 2003 ). **101 Türk Efsanesi**, Akçağ Yayınları, Ankara

**SANTUR, A.** ( 1995 ). “**Anadolu Halk Hekimliğinde Böbrek ve Mide Hastalıklarının Tedavisinde Kullanılan Bitkiler Üzerine Bir Atlas Denemesi**”, III. Milletlerarası Türk Halk Edebiyatı ve Folklor Kongresi Bildirileri, Konya

**ŞİRİN, H. Aslıhan.** ( 1999). **Göller Yöresinin Folklorik ve Kültürel Yapısı**, (Yayınlanmamış Lisans Tezi), Selçuk Üniversitesi, Konya

**TAN, N.** ( 2007 ). **Derlemeler Makaleler I**, İstanbul

( 2007 ). **Derlemeler Makaleler II**, İstanbul

**TANYU, H.** ( 1975 ). “**Türklerde Ağaçla İlgili İnançlar**”, Türk Folkloru Araştırmaları Yıllığı, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

**TEZCAN, M.** ( 1998 ). “**Türk Evlenme ve Düğün Gelenekleri Modeli**”, Türk Halk Kültürü Araştırmaları 1997, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara

**ÜÇER, M.** ( 1998 ). **Atalar Sözü Yerde Kalmaz Sivas’ta Sözlü Gelenek**, Sivas

**YAZICI OKUYAN, H.** ( 2005 ). “**Burdur’un Geleneksel Çocuk Oyunları ve Çocuk Gelişimine Etkileri**”, I. Halkbilim Sempozyumu “Halkbilimi’nde Çocuk” Bildiriler Kitabı, Eskişehir

[www.aglasun.gov.tr](http://www.aglasun.gov.tr) isimli internet sitesi